

Vaka Takdimi

Prof. Dr. Atila YÜKSEL
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi

Gastronomi Ne Değildir?

Gastronomi son dönemde moda akımı yaşayan bir terminoloji. Bilimsel olduğu iddia edilen çalışmaların ve her haliyle ticaret kokan magazinsel yaşantının da en gözde konusu. Ancak, gastronomi güneşinin dış çeperinde ve merkezindeki sıcaklığı ölçebildiğini iddia edenler, farklı ısı derecelerinde kaynamakta olan bu yumurtanın içinde biyofiziksel açıdan neler olduğunun farkında bile değiller.

Gastronominin gerçekte ne olduğu ve ne olmadığı hakkında çok sayıda yanıtlanmamış soru ve devam eden tartışmalar var. Giderek artan sayıda akademisyenin çalışma alanı olarak asıl cevap bekleyen derya deniz “turizmi” bir nevi terk ederek gastronomiye bu kadar sarılmasının nedeni üzerinde düşünürken değişik etkenler insanın aklından geçmiyor değil. Gastronomiye karşı bu anlaşılmaz ilginin nedeni acaba:

- Gerçek ve faydalı bilim yapma konusunda turizmde uzunca bir süredir verilmiş molayla birlikte daha ünlü bilim insanlarının daha az tanınan bilim insanlarına göre daha fazla öne çıkarılmaları mı (Matthew etkisi)?
- Çalışmalarına daha az yer ve kredi verilen kadın akademisyenlerin alandaki azlığı mı (Matilda etkisi)?
- Yoksa kısır bir yanlışı doğru kabul edip bu inandığı bu yanlışı üzerinden vahşi eylemler serisini başlatan Lucifer’in etkisi mi?

Gastronominin bu kadar yüceltilmesi yoksa:

- Bu bir türlü hakim olamadığımız, bilemediğimiz, yapamadığımız evrensel bilimsellikten dolayı, her gün yapageldiğimizden hakim olduğumuzu düşündüğümüz, bildiğimizi sandığımız yeme-içme deneyiminden dolayı mı?
- Turizmi bir bilim olarak yaşatamıyoruz bari gastronomiyi bir süje olarak olduğundan daha fazla kıymetli ve yeni göstererek itibarımızı kaybetmeyelim hassaslığı mı (endowment etkisi)?
- Uzmanlığı yiyecek-içecek olmayan ya da ilgi alanı içinde bugüne kadar gerçek “gastronomi” bulunmayan akademisyenlerin eskiden beri çalıştıkları, uzmanlaştıkları, dost oldukları konuları terk edip birden gastronomi çalışmaya başlamasının arkasındaki neden acaba Diderot etkisi mi?

Gastronomi alanının kavramsal ve uygulamaya dönük altyapısından çok ticari ve moda yönüne katkı yapmak isteyenlere naçizane tavsiye şu olabilir:

“Lütfen eski dostlarınızı muhafaza ediniz.”

Mevcut yaklaşımlardaki tanımlarda ve maalesef ki popüler akademik yayın kültüründe her ne kadar mutfakta çalışan şef ve aşçıların, otel ve restoran işletmecilerinin ya da başlığında gastronomi kelimesi geçen makalelerin tekeli altında olduğu sanılsa da gastronomi yemek pişirmenin ötesinde yaşadığımız dünyayı tanımlamayı ve anlamayı görev edinmiş, anlaşılması halihazırdaki popülist, makyavelist ve arivistlik kokan yüzeysel çabalardan daha farklı derinleşmeyi ve uzmanlaşmayı gerektiren, uzun süreli ve sağlam tabanlı çalışmalarla mümkün olabilecek, daha farklı ve son dönemlerdeki yaklaşımlarda maalesef genellikle göz ardı edilen bir anlam taşımaktadır.

Böyle olmayanları tenzih etmekle birlikte, kolaycılığa uyumlanmış bazı konformist araştırmacılar ve pratisyenlerin gastronomi başlığı altında yayımladıkları çalışmalarda gerek malzemenin yetiştirilme (biyoloji), gerek saklanma ve pişirilmesindeki fizik ve kimyasal döngü, gerekse tasarlanan deneyimin sunumsal iletişimde ve yemeğin insanda yarattığı deneyim, duyuşsal ve kimyasal dönüşümdeki fizyolojik, kimyasal ve sosyolojik unsurlar üzerinde, hatta reçeteleri modelleme, yemek pişirme ile ilgili kesinlik testleri, pişirmenin estetik ve artistik yönleri, yemeğin “sosyal linki” ve yemeğin ve yemenin biyosfer sistem üzerindeki etkisi üzerinde dahi durulmadığı görülmektedir.

Yiyeceklerle olan tarihsel ve güncel ilişkilerimizden tutun, sindirim bilimine; oradan kültürlerin çalışılmasına kadar farklı yelpaze aralıklarına sahip olması gereken gastronomi insan, yiyecek ve içinde yaşadığımız dünya arasındaki hem somut hem de soyut ilişkinin incelenmesidir. Başlangıcından bu yana “insanı muhafazayı, korumayı” amaç edinmiş daha sonra amacı “**uygun beslenme yaklaşımlarıyla** insanın sağlığını koruma ve iyileştirmeye” evrimleşmiş, yiyecek-içecek alanında sadece “çalışma dalı” olarak ele alınan gastronomiye ülkemizde atfedilen sığ anlama bakıldığında gastronomi şaşırtıcı ve yanıltıcı bir şekilde “**basitçe bir yemeğin nasıl yapılacağına**” indirgenmiş durumdadır.

Bu son derece yanlış ve haksız indirgemeyi körükleyen, yeterli değerlendirme süreçlerinden geçmeden hazırlanan ve yayınlanan sözde akademik çalışmalara kurban edilen gastronomi salt “**yemek yapmak**” değildir. Bu çalışmalar yerine bilim tabanlı elde edilmiş bilgiyle şekillenmiş yetiştirme, yaygınlaştırma ve pişirme teknikleriyle uygun yapılarda yiyeceklerin oluşturularak, bir yandan beslenme ve insan sağlığı dengelerini diğer yandan yemek deneyimindeki duyuların ve duyguların uygun ve ahenkli uyarımını ele almak gastronomiye en büyük hizmet olacaktır. Gastronomi araştırması deyince “*bir yemeğin ya da yiyeceğin daha iyi tat vermesi, daha çok enerji vermesi, daha tedavi edici ayrıntılar sunması, böylesine yararlı bir yemeğin insanımıza daha çok sunulması için yemeğin içerdiği malzemelerinin nasıl daha iyi ve nasıl daha çok yetiştirileceği*” şeklinde çeşitlendirilmiş çalışmalar ülkemize daha faydalı katkılar sunacaktır.

Mikrobiyologlar ülkemizde bir restoran açıp işletmeye başladıklarında, içinde un yerine kızartılmış mayonez ve noodle'lar kullanarak aromatik yeni yastıklar sunduklarında kendini kolaycılığa uyumlamış bizler buna ne diyeceğiz? Gastronomiyi sarmış, mitolojik efsanelerde dahi zor rastlanır, prensipli, disiplinler arası ve verimli çalışmadığından, kendine ait teoriler ve prensipler, ölçme yaklaşımları geliştirmek yerine nakilcilik yapmak yeğlendiğinden “turizmi” henüz bilim yapamadığı için “olmadı bari gastronomiyi bir deneyelim” diyen araştırmacılar ve pratisyenlerce üretilen mitlerin temizlenmesi elzemdir. “Gastronomi ne değildir?” sorusuna cevap aramak bu nedenle şarttır. Ne olmadığını anlamak gastronominin ne olduğu hakkındaki arayışa ışık tutabilir.

Gastronomi ne değildir?

- Gastronomi öncelikle şov değildir.
- Özellikle yiyecekte "yeni akım" yaratmayı amaçlayan ticari kaygı hiç değildir.
- Gastronomi elitist yaklaşımla sadece belli bir zümrenin, örneğin turistlerin, yemek yeme alışkanlığının çalışılması değildir. Gastronomi aynı zamanda "tad"ın sosyolojik, biyolojik ve tarihi kültürüdür.
- Gastronomi yeme bilincidir. Bu bilincin gelişmesine kullanılacak olan bilimsel yaklaşımlarla geliştirilmiş bilgi ve teknoloji gastronomik bilincin gelişiminin sadece aracıdır kendisi değildir.
- Gastronomi "pahalı" malzemelerle yemek yapmak değildir. Aksine insanın beslenmesini ilgilendiren akıllı bilgi birikimidir.
- Aşçı gastronomi demek değildir; ancak, duylara hitap ederek tat algılarını değiştiren mutfaktaki fizikçi gastronomdur. Bu mutfağın otel ya da restoran mutfağı olmasına hiç gerek yoktur.
- Gastronomi tesadüf değildir. En değerli besinlerle insanın beslenmesinin arkasında yatan denenmiş bilgi birikimidir.
- Gastronomi salt yemek yemek değildir. Biyolojik, kimyasal ve fiziksel bir süreçtir. Yetiştirmede, saklamada, pişirme ve yemedeki sanattır. Sanat, sadece yapmanın değil aynı zamanda bakanın duygusal, kimyasal, psikolojik, fizyolojik tepkimelerini anlamaksızın sakattır.
- Gastronomi sadece ticaret demek değildir. Evdeki pişen yemeği göz ardı etmek hiç değildir.
- Gastronomi tadın fizyolojisidir, değişmez değildir.

Peki o zaman gastronomi nedir?

- Yerel bir fırında çalışan bir fırıncının ekmeğın rafta, evde dayanma süresini artırmak için hamura katkı (kimyasal) maddesi katmak yerine yerli buğdayı ezerek varyasyonlar denemesi, insan sağlığını katkı maddelerinin insafından kurtarmaya çalışması gastronomidir.

Sonuç olarak;

Yiyecek-İçecek İşletmeciliği mezunlarının diplomaları değersiz kılınıp ders hocası gastronomi birikiminden olmayan, gastronomik bilinç yerine aşçılık bilinciyle yarım yamalak donatılan kimlik karmaşasındaki mezunların diplomalarını daha da yüceltmeye devam edilmesi çok tartışmalı bir durumdur. Okullarımızın, bölümlerimizin, mezunlarımızın içi “gastronomik birikim” açısından yetersizdir. Tarım, ziraat, ekonomi, sanayi, aşçılık, duyuşsal analiz kapsamında gıda bilimi, tüketim şekilleri ve zihinsel algılar bağlamında psikoloji, tarih, sosyoloji ve antropoloji gibi birçok pozitif ve sosyal bilimden beslenen bir çalışma alanının bazılarıncı **sadece yemek yapmak olarak algılanması büyük bir talihsizliktir.**

Ülkemizde yanlış anlaşıldığını düşündüğüm gastronominin gelişim hızına yetişmek mümkün müdür bilinmez; ancak, gastronominin kulvar değıştireceğı kesindir. Gastronomi “tat, koku, renk, doku yaratmada” geleneksel tarımda zirai ilaçlar kullanılarak yetiştirilen hiçbir malzemenin mutfakta kullanılmasına izin vermemeye, yemek pişirme yerine duygu pişirmeye doğru evrilecektir. Ayrıca yemek yemenin tadına varabilen, farklı mutfaklar ve pişirme kültürünün arkasındaki felsefeyi takdir edebilen, yemek uzmanı olmak için olmazsa olmaz becerilerini geliştirebilen herkes bir gastronom adaydır. Gönüllü ve tutkulu bir gastronom olmak için yiyecek-ıçecek işletmelerinde çalışmaya gerek yoktur.