

Gastronomide Yeni Trendler Üzerine Bir Literatür Taraması

Mete Ünal Girgen¹

Alim Malta²

İlkcan Cilasın³

Doğuş Macit⁴

Özet

Gastronomi alanındaki trendler, zaman içinde sürekli olarak bir değişim ve belli konularda değişim içerisindedir. Bu değişimler farklı ülkelerde yer alan farklı yeme - içme alışkanlıklarından, sosyo-kültürel değerlerden, gelenek ve göreneklerden, gastronomi ve turizm alanında yaşanan sürekli değişimlerden, iklimsel özelliklerden, teknolojik gelişimlerden, beslenmedeki değişimlerden vb. birçok farklı sebepten ötürü gerçekleşmektedir. Özellikle teknoloji alanındaki gelişmeler ve internet kullanımındaki artış, gelir düzeyinin artması, iş hayatının yoğunluğu, boş zaman kavramının ortaya çıkması, kolay erişilebilirlik, pazarda dijitalleşme, sağlıklı yaşam akımı ve fast food / junk food (abur cubur) gibi kavramların değişimi ve pek çok nedene bağlı olarak insanların yemek yeme alışkanlıklarını değiştirerek, farklı arayışlara yöneltmiştir. Alışkanlıklardaki bu değişim birçok gastronomi akımını beraberinde getirmiş olup bu akımlardan bazıları yeşil restoranlar, hızlı yemek, yavaş yemek (slow food), konsept restoranlar, siyah yiyecekler, çiğ beslenme (raw food), moleküler gastronomi, füzyon, vegan, dikey tarım, yöresel mutfak olarak örneklendirilebilir. Çalışmada araştırma yöntemi olarak literatür taraması yöntemi seçilmiş olup, gastronomi alanındaki yeni trendler üzerine bir araştırma yapılmıştır. Bu bağlamda bu çalışmada gastronomi alanındaki trendler incelenmiş olup başlıklar altında örneklendirilerek açıklanmış ve alanında literatüre katkı yapmak amaçlanmıştır.

1 Yrd. Doç. Dr., Uluslararası Fırat Üniversitesi

2 Öğr. Grv. Uluslararası Fırat Üniversitesi

3 Öğr. Grv. Uluslararası Fırat Üniversitesi

4 Öğr. Grv. Uluslararası Fırat Üniversitesi

1. Giriş

İnsanların tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıklar dahilindeki eğilim ve yönelimler gastronomi ve yiyecek - içecek sektöründe birçok değişime yol açmaktadır. Özellikle teknoloji alanındaki gelişmeler ve internet kullanımındaki artış, gelir düzeyinin artması, iş hayatının yoğunluğu, boş zaman kavramının ortaya çıkması, kolay erişilebilirlik, turizm ve gastronomi sektöründeki hızlı değişim, pazarda dijitalleşme, sağlıklı yaşam akımı ve fast food / junk food (abur cubur) gibi kavramların değişimi ve pek çok nedene bağlı olarak insanlardaki yemek yeme alışkanlıklarını değiştirerek, farklı arayışlara yönelmektedir. Alışkanlıklardaki bu değişim birçok gastronomi akımını beraberinde getirmiştir (Ogan, 2021).

Gastronomi alanındaki bu akımlardan bazıları yeşil restoranlar, hızlı yemek, yavaş yemek (slow food), konsept restoranlar, siyah yiyecekler, çiğ beslenme (raw food), moleküler gastronomi, füzyon, vegan, dikey tarım, yöresel mutfak vb. olarak örneklendirilebilir. Çalışma gastronomideki yeni trendler üzerine bir literatür taraması şeklinde araştırılarak hazırlanmıştır.

2. Literatür Taraması

2.1. Yeşil Restoranlar

Günümüzde gelişen mutfak akımlarının ve bunun yanında değişen restoranların hem çağa ayak uydurma hem de potansiyel misafirleri kendi bünyesine çekme arzunu arttırmıştır. Bu durum misafirler içinde beklenti yaratmaktadır. Son yıllarda ise trend yeşil restoranlardır. Misafirlerin ekolojik kaygıları arttığı bu dönemde hem misafiri yakalama hem de dünyaya verilen çevresel zararları aza indirmenin günümüzde ki en büyük gastronomi trendidir yeşil restoranlar (Jeong ve Jang, 2010; Yazıcıoğlu ve Aydın 2018).

Günümüzde yeşil restoranlar mekan tasarımı olarak sıfırdan ekolojik şekilde inşa edilebiliyor. Bunun ABD merkezli bir kurum olan USGBC - Birleşmiş Milletler Yeşil İşletme Konsülü verdiği sertifika ile resmileştirip işletmenizin verdiği imajı bir üst seviyeye çıkarabilirsiniz. LEED sertifikası yeşil binaları derecelendiren bir sistemdir. Bunun amacı bina ve kent ölçeğinde çevreye duyarlı tasarım, uygulama ve işletme standartlarını geliştirmek ve yaymaktır. Bu sertifikayı alan bazı ünlü restoran zincirleri bulunmaktadır. Arby's, Carl's Jr. ve Chipotle Mexican Grill gibi. Hatta Chipotle Mexican Grill ve Arby's şirketlerinde en az bir adet LEED sertifikalı restoran bulunmaktadır (Elan, 2009). Bu uygulamanın en büyük hedeflerinden biride atık oranını sıfıra indirmektir (Mills, 2008). Türkiye özelinde konuşmak gerekirse yapılan araştırmalarda yılda 1,78 milyar ekmek, 2,3 milyon sebze 880 bin ton ise

meyve zayı olmaktadır. Yani totalde bakacak olursak 365 gün içerisinde toplam 325 bin ton gıda yok olmakta ve bunun maddi karşılığı 214 milyar liradır (<http://ekoIQ.com/bizim-buyukisrafimiz/>). Bu denli büyük yıkımlara yol açan bu döngü kırılması gereken en elzem şeydir. İnsanlığa ve çevreye verilen zararın ötesinde ülke ekonomisine yaptığı darbe işin boyutunu gözler önüne sermektedir. 2015 yılında bu israfı dur demek adına birleşen WWF (Dünya Doğal Yaşamı Koruma Vakfı), Boğaziçi Üniversitesi, TÜRYAD belediyeleri ve Unilever Food Solution kurumlar yeşil restoran hareketi ve sertifikalandırma işlemi ile bu olaya büyük çapta öncülük etmiştir (Girgin, 2015).

Türkiyede ve Kuzey Kıbrıs ta bu tür işletmelerin artması için bir çok çalışma yapılmaktadır. Kuzey Kıbrısın önde gelen restoranlarından Bellapais Gardens Hotel Restoran düzenlediği Kıbrıs Ot ve Mantar yemekleri Konsept gecesi ile sıfır atık ve değerlendirilen yiyecekler de ki ekolojik denge bu olaya güzel bir örnektir.

2.2. Konsept Restoranlar

İnsanlığın temel ihtiyacından olan beslenme daha kaliteli zahmetsiz ve mekan tasarımı ile birleşince restoranlar ortaya çıktı. Bu restoranların öncüsü Boulanger Fransa da kuruldu. Bu atılım ilerde mega bir sektöre dönüşecek ve öncüsü hep bilinecekti. Türkiye de ve Kuzey Kıbrıs'ta ise bu sektör Avrupa dan, orta doğudan ve asya dan çokça etkilenecek daha farklı bir alana taşınmıştır. Bu yapılar ticaret uygulamalarından insani ilişkilerden etkilenecek bir çok kültürün bir birine karışmasına neden olmuştur (Malta ve Girgen, 2023). Kar amaçlı kurulan bu işletmedeki ana tema müşteri tatmini ve sürekliliği. Ticari işletme olarak geçen bu işletmelerin en birinci hedefi kar etmektir (Erdek, 2011). Yapılan bir araştırmada bu işletmeler lüks restoranlar, kafeler, çabuk yemek yerleri, sıradan yerler, kültürel restoranlar, özellikli restoranlar ve ulaşım merkezli olarak sınıflandırılmıştır (Doğan vd., 2010).

Ticari olmayan işletmeler ise kar amacı güdemeyen bu işletmelerin sunduğu yiyecek içecek hizmetleri destekleyicidir (Erdek, 2011). Bunlar; kurumssal işletmeler ve personel yeme içme hizmeti sunan yerlerdir. Kültürel tema, restoran temasının tartışmasız en yaygın biçimidir, çünkü birçok restoran kökleri restoranın bulunduğu yerden farklı bir kültüre sahip olan kişilere aittir ve sonuç olarak bu ülkenin mutfağından yemekler sunar. 1997 Ekonomik Sayımına göre, Amerika Birleşik Devletleri'ndeki 191.000 tam hizmet veren restoranın %33'ü etnik lokantlardır ve 29.7 milyar dolarlık satış yapmıştır (U.S. Census Bureau, 2000). Bu restoranlarda tema, sahibinin

mirasıyla bağlantılı doğal bir sonuç olarak kabul edilebilir. Ancak etnik tema, küçük etnik restoranlarla sınırlı değildir. Ayrıca Almanya’da Güney Amerika mutfağı sunan Maredo, Benihana Japanese Steakhouse ve Bir Amerikalının seyahat etmeden tadını çıkarabileceği en otantik İtalyan yemek deneyimini sunmayı vaat eden Olive Garden gibi restoran zincirleri tarafından da kullanılıyor (Ebster ve Guist, 2005).

Konsept restoranların en bilindik örneklerine baktığımızda yenilecek yemeğin ve edinilecek deneyimin oluşturduğu merak misafirleri bu alana yönlendirmiştir (Bekar ve Dönmez, 2004). Yemek sektöründe rekabetin artması bu tip restoranların ortaya çıkmasına sebebiyet vermiştir. Diğer sektörler göre maliyet bakımından az olarak görülmektedir. İnsanların gerekli para ve zamanı oluştuğunda potansiyel müşteri konumuna gelmektedir. Girişimci insanlar bu sektöre girdiklerinde birbirlerine benzer birçok işletme ortaya çıkar. Bu durumdan mütevellit farklılık arama çabasına giren girişimciler Konsept restoranlara yönelmişlerdir. 1990’lı yıllar bu tip restoranların patlama yaptığı dönemdir fakat pazar payının kaybedilmesi saman alevi misali bu akımı düşüşe geçirmiştir. Bunun sebebi ise memnuniyetin olmaması ve müşteri çekme potansiyelinin düşmesidir (Weiss ve Feinstein, 2004).

2.3. Siyah Yiyecekler

Renkler insan varoluşundan itibaren iyi veya kötü yönde insanları etkilemiştir. Psikoloji, motivasyon ve satın almalarda büyük bir etkisi vardır renklerin. (Jalil vd., 2011; Kahraman vd., 2016; Spance, 2015). Bu durumda gastronomiyede etkisi oluyor bu olayın. Yeni trendlerin arasında olan siyah yiyecekler müşterinin renklere yüklediği anlam neticesinde yarattığı hissiyat hem ilgi çekmesine hemde popüler olmasına ortam sağlamaktadır. Yapılan bir araştırmada şöyle bir tablo ortaya çıkmıştır.

Renkler Çağrıştırdıkları Renkli Yiyecekler Trendler

Siyah (kahve tonları)	Lüks Cesaret Gelişmişlik düzeyi Toprağa dönüş Doğallık	Siyah pirinç Çörek otu Chia tohumu Siyah sarımsak Siyah dut Siyah fasulye Böğürtlen Siyah soya fasulyesi Siyah mercimek Siyah çay	Siyah yiyecekler trendi
-----------------------	--	--	-------------------------

Kaynak: Singh, 2006; Kahraman vd., 2016; Yılmaz ve Erden, 2017; Gidagundemi, 2018; Özcan, 2017 çalışmalarından derlenmiştir.

Dünyada trendlere olan ilgi gittikçe artmakta, sosyal medyanın gelişmesi hızlı yayılma oranı ile her trend çığınca yayılmakta. Siyah yiyecekleri dünyayla tanıştıran Japonya'dır. Akabinde üstüne yapılan bir çok akademik çalışma sayesinde büyük ün kazanmıştır (Bozok ve Yalın, 2018). Siyah yiyeceklerin ünlü yapan aktif karbondur. Dilediğiniz hamuru ve yiyeceği siyaha çevirebilir. Bu renklerin insane cesaret ve lüks gibi hissiyatlar yaşatsada, doğallık ön plana çıkmaktadır. Metropol hayatı yaşayan insanlar köy hissi veren ve sağlıklı yiyecek trendine sokan bu renklerin ilgi odağı olması kaçınılmazdı (Yıldız ve Yılmaz, 2020).

İnsanlar gün geçtikçe normallerinin dışına çıkmak istiyor. Gastronomide yeni trendler yeni konsept restoranlar yeni trend yiyecekler yıllardır gündemde olduğu gibi bundan sonrada olmaya devam edecek. Bu sonsuz genişlikteki gastronomi alanından her ülkede olduğu gibi Türkiye ve Kuzey Kıbrıs ta etkilenmektedir. Şimdiden siyah burgerler ve siyah makarnalar ön plana çıksada bu alanda daha bir çok çalışma yapılacağı çalışma yazarları tarafından da öngörülmektedir.

2.4. Çiğ Beslenme - Raw Food

Yeme ilimi ve sanatı diye açıklanan Gastronomi, kişinin bedensel ve zihinsel sağlığını koruyabilmesiyle gıda tüketimi arasındaki bütün dereceleri ve oluşan rezervi barındıran bir bilim alanıdır. Devamlı olarak varyasyona ve evrime meyilli olan gastronomi, bu sebeplerden ötürü yeme-içme alanında yeni akımlar meydana gelmektedir (Karaman ve Soylu, 2020). Gastronomide meydana gelen yeni gıda eğilimlerden bazıları; Yavaş Yemek (Slow Food), moleküler mutfak, yenilebilir böcekler ve çiçekler, surf-turf, vejetaryen

beslenme ve çiğ beslenme (raw food) akımıdır. (Okur ve Madenci, 2019). Çiğ beslenmenin tarihsel gelişimine bakıldığında başlangıcının çok eskilere dayandığı görülmektedir. İnsanoğlunun ateşi bulmadan önce tükettiği tüm besinler, çiğ gıda yeme alışkanlığına örnektir. Bilindiği gibi, ilk insanlar ateş bulunmadan önce beslenme ihtiyaçlarını yeşil yapraklı sebzeler, kuruyemişler, meyveler, tohumlar, yüksek lifli bitkilerle karşıladılar. Ünlü filozofların antik Yunan tarihinin matematikçileri ve din görevlileri vegandı ve çiğ gıda ile beslendiler (Varol ve Revşan, 2022).

19.yy'da Max Bicher-Benner'ın uygulamaya eklediği çiğ yemek kavramı, 1990'lardan itibaren gastronominin çatısı altına girmiştir (Akmanoğlu, 2022). Çiğ beslenme yaşadığımız zamanda sağlık amaçlanarak kullanılmaktadır. Ağırlıklı olarak tezek ile üretilmiş, organik, kimyasallarla hiçbir evresinde temas etmemiş meyve ve sebzelerin, filizlendirilmiş köklerin, canlı gıdaların yenilmesini savunan bir gastronomi akımıdır (Sevinç ve Çakmak, 2017). İki şekilde tüketilen besinler; Hafif bir ısıda (40-45 santigrat derecelik) ısıtılarak veya hiçbir ısı işlemi yapılmadan yenilen sağlıklı gıdalar diye tanımlanabilir (Yıldız ve Yılmaz, 2020; Doğan, 2022).

Çiğ beslenen kişilerin organik gıdalar ve güneşte kurutulmuş gıdalar, yağlı tohumlardan damıtılarak hazırlanan gıdaları tükettikleri de belirtilmiştir. Hindistan cevizi suyu, sıkılmış portakal suyu, taze sebze ve meyve suları, tahıllar, çiğ süt, pirinç veya yer fıstığı tüketmektedir. Bunun için çiğ gıda da belli bir kesim tarafından vegan beslenme şekli olarak kabul edilmektedir (Özgen vd., 2022). Ancak bu durumun aksini savunan araştırmacılar da bulunmaktadır. Buna göre Çiğ beslenme diyetini uygulayan kişilerin ısıl işlem görmüş gıdaları tüketmeleri uygun değildir. Veganlar hiçbir hayvansal ürünü tüketmezler. Veganlar hayvansal olmayan ürünleri kızartma, haşlama, buharda pişirme, tencerede ya da fırında farklı yöntemlerle pişirerek tüketebilirler. Çiğ gıda ile beslenenler, tamamen çiğ beslenmeleri ve pişmiş ürün tüketimine karşı olmaları nedeniyle vegan bireylerden ayrılmaktadır. Bu, çiğ beslenenlerin hayvansal gıdaları tüketemeyeceği anlamına gelmez. Raw Food'da çiğ balık, çiğ yumurta ve çiğ süt tüketilebilir (Varol ve Revşan, 2022).

Çiğ beslenme, yaşayan besinlerle bir tutulmakta olup; Uzak doğu gastronomisinde et ve çeşitlerini tanımlarken, batı gastronomisinde bitkiler, meyve-sebzeler, filizlenmiş tohumları kapsamaktadır. Vegan mutfak ile ortak noktaları olan çiğ beslenme, tüketim biçimi ve gıdaların tercih edilmeme sebeplerinden dolayı farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Çiğ beslenenleri; Et ve çeşitlerini asla tüketmeyen, et ve çeşitlerini pişme işlemi görmeden soslayarak tüketen ve daha çok somon balığı olarak çiğ balık yiyenler diye 3 farklı grupta inceleyebiliyoruz (Sevinç ve Çakmak, 2017).

2.5. Dikey Tarım (Vertical Farming)

Dünya genelinde patlak veren en önemli problemlerden iklim değişikliği (Isinkaralar, 2021); ekim alanlarının günden güne küçülmesine, doğal felaketlere, su yetersizliğine, açlık, fakirleşme ve ölümlere neden olmaktadır. Gezegenimizin popülasyon artışıındaki sürekliliği; kuraklıktaki artış, su ihtiyacının karşılanmamasının doğurduğu sarsıcı sonuçlar, ekim alanlarının ve ormanların kaybolması gibi problemler meydana getirmiştir (Çılğinoğlu, 2022). Bu neticelerden dolayı topraksız tarım ve dikey tarım çalışmaları gözde çalışmalar duruma gelmiştir (Aldemir, 2022).

1915 yılında, Amerikalı jeolog Gilbert E. Bailey'in yayımladığı "Vertical Farming" isimli kitapta ilk kez dikey tarım kelimesi görülmektedir. 1999 yılında, New York şehrinde bulunan Columbia Üniversitesi profesörü Dickson Despommier, bu idealden yola çıkarak öğrencileri ile ortak çalışması sonucu dikey tarım projesi gözde bir terim olmuştur (Lawson, 2018,; Çılğinoğlu, 2022). Geçmişten gelen ziraat uygulamalarının mevcut besin talebini karşılamayacak vaziyette bulunduğundan, hali hazırdaki kirlenme, ekim alanlarındaki yetersizliğinden ve katedilen mesafeden sıyrılıp daha küçük alanda, daha fazla gıda üretilebilme imkanı olarak dikey tarımı öne sürmüştür (Despommier, 2011). Besin sağlığı ve yeme kültürünün sürdürülebilirliği için dikey tarım günümüzde popülerlik ivmesi yükselen bir uygulama olmaktadır (Çılğinoğlu, 2022).

Günümüzde popüler olan dikey tarım, az su kullanımı, ekim alanı talebini düşürmek, besin üretim miktarını fazlalaştırmak ve 12 ay üretim yapabilmek amacı ile tanınan ve şimdi bile en fazla kullanım alanına sahip besin üretim tekniği geniş ekim alanın yerine çok katlı binalar, konteynırlar gibi binaların içinde dikey bir biçimde uygulanan ziraat tekniğidir (Cankül, 2022).

Belli bir gaye için tasarlanan dikey tarım uygulaması dikey bir yapıda, genelde toprak ve gün ışığına sahip olmayan, üst üste konulmasıyla oluşturulan düzgün yığılı ceplerde uygulanan üretme tekniği olarak tanımlanmaktadır. Bu teknik ile, fazla kata sahip olan yapıların içerisinde az atık ve az su sistemiyle kırsal alanlardan besinin getirilmesine lüzum duyulmadan, besin güvenliği ile 12 ay boyunca üretim yapılabilmektedir (Çevik, 2020). Avrupalı tüketiciler, ürünleri tazelik ve doğallıkla ilişkilendirebilmek adına "dikey çiftlik" terimini kullanma eğilimi göstermektedirler (Benis, 2018).

Dikey tarım sisteminin dört ciddi prensibi vardır; üretim alanı, besinlerin üretilme tarzı, sürdürülebilirlik, ışıklandırmak. Bu üretim sisteminde dört prensip uygulandığında besin yetiştirimini sonlandırabilecek doğal bir etken bulunmamaktadır. Çok çeşitli bitki türleri, aydınlatma, nem, ısı ve benzeri

çevre etkenlerinin devamlı takibi ve denetim altına alınıp üretilmesiyle 12 ay boyunca en olağan yetiştirme standartlarına kavuşabilmektedir (Mir vd., 2022). Çevreye açık bir üretim olmadığı için, kimyasallarla herhangi bir teması bulunmamaktadır (Cankül, 2022). Dikey tarım sistemi toprak kullanılmadan 3 farklı şekilde uygulanmaktadır. Bunlar (Birkby, 2016; Cankül, 2022):

- Hidroponik teknikler (ekinlerin kökleri su içinde büyür)
- Aeroponik teknikler (ekin kökleri dışarda büyür)
- Akuaponik teknikler (ekin ve balık üretilir)

Dikey çiftlik sisteminin sürdürülebilirliğini muhafaza etmek için farklı dernek ve organizasyonlar mevcuttur. Association for Vertical Farming (dikey tarım derneği) bu organizasyonlar içinde en önemlilerden olup, dikey çiftlik sisteminin büyütülmesi amacıyla bir takım uygulamalar yapmaktadır (Çevik, 2020).

2.6. Yavaş Yemek (Slow Food)

1986 yılında, İtalya'nın Roma şehrindeki İspanyol Merdivenleri diye adlandırılan lokasyonda Mc Donald's restoranının faaliyete geçmesi yüksek eylemler doğurmuştur. Eylemlere liderlik eden gazeteci Carlo Petrini, kültürel lezzetleri ve bölgesel gastronomiyi tehdit eden hızlı yemek (fast food) alışkanlığının yerine, yaşama keyif katarak ve bütün lezzetleri içinde barındırarak tüketilecek şeyler geçmesi gerektiğinin üzerinde durmuştur. Böylece Yavaş Yemek (slow food) kavramı ortaya çıkmıştır (Alpat, 2013). Slow Food Hareketi, 14 ülke temsilcisinin iştiraki ile, Paris Opera Comique'de 9 Kasım 1989 yılında imzalanarak resmiyete döküldü (Güven, 2011).

Besin kalitesini birbiri ile bağlantılı 3 ilke ile savunuluyor: adil, temiz ve iyi (Paksoy ve Özdemir, 2014). Besin yetiştirici ve mesai harcayanların haklı olarak parasal ve tatminkar şekilde çabalarının sonucunu alabilmelerini “adil” kelimesi ile; Besinin doğaya olumsuz sonuçlar doğurmadan imal edilmesine ve tabi ki kişi sağlığına zarar vermeyecek şekilde üretilip, tüketilebilir olmasını “temiz” kelimesi ile; tüketilen besinin hoş bir tatta olması, zevk vermesi, kirlenmemiş olması, imal sırasında besinin canlılara, doğaya karşı negatif sonuçları olmaması gerektiğini “iyi” kelimesi ile tanımlamışlardır (Slow Food, 2015).

Yavaş Yemek ilk olarak yöresel gıda miraslarına zarar verebilecek olan farklı beslenme alışkanlıklarına karşı kazanmak istemektedir (Cilasın ve Girgen, 2023). Bundan dolayı bu eylem coğrafik gastronomiyi göz önüne sürmek için çok önemlidir. Yavaş yemek akımının çalışmalarından biri olan Nuh'un

Ambarı (Ark of Taste) bilhassa coğrafik gıdaları, unutulmaya başlanan ürünleri muhafaza etmeyi hedeflemektedir (Şimşek ve Akkuş, 2019).

Slow Food bünyesine bağlı kuruluşlar ve bu kuruluşlar aracılığı ile ortaya çıkan projeler; Terra Madre Network (Toprak Ana Ağı), University of Gastronomic Sciences (Gastronomi Bilimleri Üniversitesi), Slow Food Biodiversity Foundation (Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı) Slow Food'a bağlı kuruluşlardan bir kaçıdır. Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı bünyesinde ise beş farklı gıda koruma projesi yer almaktadır. Bunlar; Slow Food Bahçesi, Yeryüzü Pazarı, Presidia Nuh'un Ambarı projesi ve Slow Food Aşçılar Birliğine (Slow Food, 2023).

2.7. Moleküler Gastronomi

Moleküler gastronomi; mutfakın fizik, kimya ve biyoloji disiplinleriyle ortak çalışmaları sonucu yiyeceklerin alışılmışın dışında sunum ve tatlara sahip olmasına olanak sağlamaktadır.

Moleküler gastronomi gibi akımlar teknolojinin hızla gelişmesi her alanda farklılıklar getirdiği gibi gastronomi alanında da birçok yeniliğe ve gelişime neden olmuştur. İnsanlığın var oluşundan günümüze kadar devam eden yeme-içme ihtiyacı günümüzde sadece fizyolojik ihtiyaç olmak dışında artık sosyolojik ve kültürel önem kazanmıştır. Küreselleşme ile hızla artan sosyal ve teknolojik ilerleyiş neticesinde gastronomik anlamda da yeni ürün ve yöntemler gelişerek farklı gastronomi trendlerinin gelişimi hızlanmıştır. İnsanların iyi ve kaliteli yeme içme arzusunun artması üzerine gastronomi bilimi ve sanatı ortaya çıkmasına sebep olmuş ve bu talebi karşılamak isteyenler içinde yepyeni bir sektör ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda oluşan moleküler gastronomi gelişime açık ve merak edilen bir trenddir. Farklı bilim dalları ile de etkileşimde olan moleküler gastronomi, keşfedilen yeni pişirme teknikleri ve uygulamaları ile moleküler gastronominin bir akım olarak dünyaya yayılmasını sağlamıştır (Girgen ve Macit, 2023).

Son yıllarda teknolojinin hızla gelişmesi birçok alanda olduğu gibi gastronomi alanında da farklı ekipman ve tekniklerin kullanılmasını mümkün kılmıştır. Moleküler gastronomi tekniklerinden sadece şeflerin yararlanmadığı, öğrenciler, gıda sektörü ve bilim insanları gibi birçok farklı meslek grupları ve bireylerin de bu tekniklere başvurduğu ve faydalandığı da görülmektedir (Erilmez ve Altınar, 2020).

Moleküler gastronomi tekniklerinin hala daha dünyanın birçok yerinde, mesleğinde başarılı ünlü şefler tarafından kullanıldığına rastlanmaktadır. Moleküler gastronomi tekniklerini uygulayanlar dünyanın en ünlü şefleri arasında gösterilmektedir. Bu şeflerin birçoğunun moleküler gastronomi

alanında eğitim aldıkları ve moleküler gastronomi tekniklerini takip edip, meslek yaşantılarında kendilerini geliştirmek amacı ile üniversitelerle ortak çalışmalar sürdürdükleri görülmektedir. Türkiye’de ve Kuzey Kıbrıs’ta gastronomi eğitimi veren okulların müfredatlarında moleküler gastronomi dersleri artık hemen her okulda yer almaktadır. Moleküler gastronomi, Türk gastronomisinin dünya gastronomisi ile rekabet etmesi açısından önemli bir yere sahiptir. Moleküler Gastronomi, yiyecekleri en sade unsurlarına dönüştürmek için bilimsel deney yaklaşımlarını kullanır. Bu şekilde, alışık olmadık formlarda ürünler meydana getirmek için pişirme yöntemleri ve bilim arasında ortak bir kesişme noktası olduğunu ileri sürer.

Bir diğer ifadeyle, moleküler gastronomi açısından ürünlerin hazırlık ve işleme süreçlerinde gerçekleşen fiziksel ve kimyasal mekanizmalar belirlenmekte ve elde edilen sonuçlarla yenilikçi teknikler ve mekanizmaların keşfedilmesi hedeflenmektedir. Başta Hervé This olmak üzere, araştırmacılar moleküler gastronomiyi lezzetin, servisin, iyi yiyecek-içecek seçimi ve hazırlamanın bilimsel araştırma ve geliştirme laboratuvarı olarak tanımlamaktadırlar. Ancak moleküler gastronominin geniş kapsamlı uygulama sahası bulamadığını söylemek pek hatalı bir ifade olmayacaktır. Moleküler Gastronomi isim hakkı Hervé This (2006) tarafından saklı tutulmaktadır. Bu sebeple, alandaki diğer uygulayıcıları alternatif terimleri kullanmayı tercih etmişlerdir.

Moleküler gastronominin dikkat çekici ve yenilikçi bir trend haline gelmesinin dışında bu alandaki çalışmalar gün geçtikçe artmakta ve tüketiciler tarafında da oldukça ilgi görmektedir. Geleneksel pişirme ve sunum şekillerinden uzaklaşarak yenilikçi bir pişirme ve sunum şekli olarak da adlandırılabilir. Dünya genelinde moleküler mutfak ile ilgili yapılan çalışmaların artması ile teknikler ve ekipmanların gelecek yıllarda daha da hızlı gelişme göstereceği söylenebilir. Zaman içerisinde moleküler gastronominin sağlıkla ilişkilendirilerek hasta, çocuk ve yaşlılarda kullanılacağı düşünülmektedir (Erilmez ve Altınır, 2020).

2.8. Füzyon Mutfak

Bir ulusun kültürel anlamda özelliklerini belirten maddi ve manevi değerlerinden biri olan mutfak önemli bir yere sahiptir. Hâkim olunan coğrafi konum, tarihsel gelişim üretim şekilleri, politik, ekonomik ve kültürel ilişkiler, etnik yapı ve inançlar, yöresel beslenme anlayışını da direkt olarak etkilemektedir. Mutfak kültürü bir toplumun beslenme biçimlerini, bu amaçla kullandıkları yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek-içecekleri temin etme şekillerini, muhafaza etme koşullarını ve hazırlarken kullandıkları ekipmanları ifade etmektedir (Albayrak, 2013).

Gastronomi alanında yaşanan gelişmeler, ülkeler arası tarih boyunca oluşan göçler ve teknoloji alanındaki gelişmeler, kentleşme ve sanayileşmenin sebep olduğu farklı farklı sosyal değişimler gelenekselleşmiş olan mutfak kültürümüz ve beslenme alışkanlıklarımızda da bazı farklılıklara ve değişimlere de yol açmıştır. Bu değişimler dünya mutfaklarının küreselleşmesini sağlarken, gastronomi alanında da yeni mutfak akımlarının oluşmasına yol açmıştır. Bu akımlardan biri olarak görülen füzyon mutfak, değişkenlik gösteren mutfak kültürlerinin egemen olduğu malzemeleri, teknikleri ya da ürünleri bir araya getirerek ortaya farklı lezzetler çıkarmayı hedefleyen bir gastronomi akımıdır. Füzyon mutfak uygulamaları, bir yandan mutfak kültürünün devamlılığını sağlarken bir diğer yandan da mutfak kültürüne evrensel bir bakış açısı kazandırmaktadır (Turan vd., 2020).

Füzyon mutfak yenilik gayesinde olan tüketiciler için de çarpıcı bir unsur olmaktadır. Menülerinde farklı kültürlere ait olan malzemeleri harmanlayıp, çeşitli sunumlar ile zenginleştirerek sundukları füzyon mutfak ürünleri sayesinde yiyecek içecek işletmeleri pazarlama konusunda da avantaj elde edebilme potansiyelindedir. Çünkü bu işletmelerin stratejik konumlarını korumaları ve piyasadaki varlıklarını da devam ettirebilmeleri adına yeni ürünler ortaya çıkarmaları gerekmektedir. Ayrıca, turistler için yöresel mutfak kültürünün çarpıcı bir nokta olması, pazarlama faaliyetlerine yöreye özgü yiyecek ve içecekleri dahil eden işletmelere önemli bir avantaj sağlamaktadır (Hacıoğlu vd., 2009).

2.9. Vejetaryen Mutfağı

Yaşamak için yemek yemeye ihtiyaç duyan insanlar için beslenme, doğumdan ölüme kadar devam ettirdiği yaşam sürecindeki en önemli unsurlardan biridir. İnsanlar ateşi kullanarak besinlerini pişirmiş ve besinlerin bileşiminde bulunan besin değerlerini daha etkili olarak kullanmıştır. Tarım devriminin hemen ardından yerleşik düzene geçen insanlar tarım ve hayvancılığın hâkim olduğu bir yaşam biçimini seçmiştir. Brillant-Savarin (2016)'e göre; insanın en iyi şekilde korunabilmesi için yiyebildiği her şeyi kapsamaktadır. Fakat bu kavramdan bahsedilirken fizik, kimya, tarih, estetik, lezzet ve haz faktörü ön planda tutulmaktadır. İnsanların gelişimine katkıda bulunan, yiyecek aramak için birlikte hareket etme becerisi kazandıran, bu amaçta insanların savaşmayı bile normalleştirdikleri beslenme ihtiyacı temel fizyolojik ihtiyaçlar arasında yerini almıştır. 20. yüzyılın ortalarından itibaren değişen teknolojik, ekonomik, kültürel ve sosyal şartlar, yemek kapsamında insanların yararlanabileceği birçok alternatif alanın gün yüzüne çıkmasını sağlamıştır. Vejetaryenlik terimi, bitkisel içerikli besinlerin beslenmenin temelini oluşturduğu, et ya da et ürünleri ve hayvansal kaynaklı besinlerin

etik ya da dini nedenler sebebiyle hiç veya sınırlı şekilde tüketilmemesi olarak tanımlanır (Sezgin ve Ayyıldız, 2019; Köse, 2022).

Budizm ve Jainizm gibi dinler öldürülmüş hayvanların yenmesini yasaklamıştır. İslam, Musevi ve Hıristiyan dinlerinde de sağlık gerekçeleriyle bazı hayvan türlerinin yenmesi yasaklanmıştır. Vegan beslenme türüne geçecek olursak, hayvansal içerikli besinlerin tümünün tüketilmediği bir yaşam tarzı olarak tanımlanır. Vejetaryen ve vegan bireylerde genel olarak beden kütle indeksi (BKİ), kolesterol seviyesi ve tansiyon daha düşük olmakla beraber, vejetaryenler birçok kronik hastalık için de (diyabet, kronik kalp hastalıkları, kanser, hipertansiyon vb.) daha düşük seviyede risk taşırlar. Ayrıca, vejetaryenlerin omnivorlara göre daha iyi bir bağırsak mikrobiyotasına sahip oldukları da belirtilmiştir. Vejetaryen beslenmede en kilit nokta, protein ile çeşitli vitamin ve minerallerin yeterli tüketiminin sağlanmasıdır. Bununla birlikte, iyi planlanmamış bir vejetaryen diyetinde kalsiyum, demir, B12 vitamini, çinko ve omega-3 yağ asitlerinde eksiklikler görülebilir. Bu eksikliklerin oluşmaması için vejetaryen ve vegan bireylerin doktor kontrolü altında ve bir beslenme uzmanından yardım alarak beslenmelerini düzenlemeleri önemli ve gereklidir (Baysal, 1995; Sezgin ve Ayyıldız, 2019).

Sonuç

Bu çalışma gastronomide yeni trendler üzerine yapılmış bir literatür araştırma çalışmasıdır. İnsanların tüketim alışkanlıklarının, bu alışkanlıklara bağlı olarak ortaya çıkan yönelimlerin yeme içme sektöründe oluşturduğu değişimleri göstermek araştırmanın temel amacıdır. Özellikle teknoloji alanındaki gelişmeler ve internet kullanımındaki hızlı artış turizm ve gastronomi alanında birçok farklı kavramının ortaya çıkmasını sağlamıştır. İnternet aracılığıyla bilgiye ve aranan ürüne (özellikle gastronomik ürüne) kolay erişilebilirlik, turizm ve gastronomi sektöründeki hızlı değişim, take away - paket servis, online siparişler, sağlıklı yaşam, fast food gibi kavramların değişimi ve pek çok diğer nedene bağlı olarak insanlar, yemek yeme alışkanlık ve arayışlara yönelmiştir ve alışkanlıklardaki bu değişimler çok farklı gastronomi akımını beraberinde getirmiştir. Bu çalışmada gastronomi alanındaki bu akımlardan bazıları ise yeşil restoranlar, hızlı yemek, yavaş yemek (slow food), konsept restoranlar, siyah yiyecekler, çiğ beslenme (raw food), moleküler gastronomi, füzyon, vegan, dikey tarım, yöresel mutfak vb. akımlar araştırılmış olup, çalışma gastronomideki yeni trendler üzerine birçok araştırmaya literatür olarak fayda sağlayacak niteliktedir.

Kaynakça

- Akmanoglu, E. (2022). Gastronomi Alanında Aktif Rol Alan Bireylerin Hücrel Tarım Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi (Doctoral dissertation).
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), 5049-5063.
- Aldemir, T. (2021). Bölüm 1: Gastronomi-Tarih. *İlişkisel Bağlamda Gastronomi ve Diğer Disiplinler*, 1-20, 2021.
- Aldemir, T. (2022). Güncel Gastronomi Trendleri (Editör). Nobel Akademik Yayıncılık. ISBN: 978-625-427-660-6.
- Alpat, E. (2013). "Yavaş Moda Nedir?", *Akdeniz Sanat Dergisi*, Cilt 5, Sayı 7, s. 44- 47.
- Baysal, A. (1995). Vejeteryan Beslenmesi: Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 24(2), 181-194.
- Bekar, A. & Dönmez, F. G. (2014). Konsept Restoranlar ve Konsept Kültürel Restoran Ayrımı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(35), 797-803.
- Benis, K. & Ferrao, P. (2018). Commercial farming within the urban built environment–Taking stock of an evolving field in northern countries. *Global Food Security*, 17, 30-37.
- Birkby, J. (2016). Vertical farming. *ATTRA sustainable agriculture*, 2, 1-12.
- Brillant-Savarin, J. A. (2016). Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler, Çev. Heval Bucak, *İstanbul: Oğlak Yayıncılık*.
- Bozok, D. & Yalın, G. (2018). Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), s. 252-261.
- Cankül, I., & Toprak, Y.(2022) Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Dikey Tarım Uygulamaları.
- Cilasın, İ. & Girgen, M. U. (2023). Gastronomide Yeni Trendler: Kuzey Kıbrıs Slow Food Akımı Örneği. International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV, April 28-30. North Cyprus.
- Çevik, A. (2020). *Gastronomi Alanında Yeni Bir Kavram: Gastrodiplomasi* (Master's thesis, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Çılğinoğlu, H., Muharrem, A. V. C. I., & Çılğinoğlu, Ü. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Dikey Tarımın Önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.
- Despommier, D. (2011). The Vertical Farm: Controlled Environment Agriculture Carried out in Tall Buildings Would Create Greater Food Safety and

- Security for Large Urban Populations. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*. 6(2) 233–236. DOI 10.1007/s00003-010-0654-3.
- Doğan, M. (2022). Çiğ Beslenmek (Raw Food) Doğru mu? Yanlış mı? *Yemek Zevki Dergisi*, 24,(2), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.
- Doğan, S., Sanlier, N., & Tuncer, M. (2010). Yiyecek-ıçecek İşletmelerinin Satış Çabalarında Etik: Kastamonu İli Örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18(1), 241-256.
- Ebster, C., & Guist, I. (2005). The Role of Authenticity in Ethnic Theme Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(2), 41-52.
- Elan, E. (2009). Chains Growing Green Efforts Despite Economy. Nation's Restoran News, February 18.
- Erdek, F. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Edirne.
- Erilmez, B., & Altınar, D. D. (2020). Moleküler Gastronominin Doğuşu ve Kullanım Alanları. *International Marmara Social Sciences Congress (Autumn 2020)* (p. 308).
- Gıda Gündemi (2018), Gastronomi Trendleri <http://www.gidagundemi.com/beslenme-ve-saglik/mutfak/2018-yilina-damga-vuracak-10-gastronomi-trendi-h15833.html> (Erişim Tarihi 02.02.2019).
- Girgen, M. & Macit, D. (2023). Gastronomide Yeni Trendler: Moleküler Gastronomi üzerine bir Literatür Çalışması. International Conference on Economics & Social Sciences, May 5 – 7, Kyrenia.
- Girgin, E. (2015). Sürdürülebilir yaşam için; Yeşil Restoran Hareketi. Alıntı yapılan site: <https://www.arkhe.com.tr/blog/surdurulebilir-yasam-icin-yesil-restoran-hareketi>
- Güven, E. (2011). 'Yavaş Yemek'ten Yavaş Medya'ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm Önerisi', *Selçuk İletişim Dergisi*, 7(1), 113-121.
- Hacıoğlu, N., Girgin, GK, & Giritlioğlu, İ. (2009). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfakların Kullanımı: Balıkesir Örneği.
- Isinkaralar, O., Tonuk, G. U., Isinkaralar, K. & Yılmaz, D. (2021). An Analysis on Sustainability Assessment at Neighborhood Scale. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler*. 1, 517-531.
- Jalil, N. A., Yunus, R. M. & Said, N. (2011). Environmental Colour Impact upon Human Behaviour: A Review. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 35, s.54-62.
- Jeong, E., & Jang, S. (2010). Effects of Restoran Green Practices: Which practices are important and effective? *Harrah Hospitality Research Summit*. June 8-10, 2011. University of Nevada, Las Vegas.

- Kahraman, N., Yıldırım, K. & Atılğan, A. (2016). The Effects of the Color of Product on Quality Perception, Çötök, T. ve Şahin, Y(ed). *Social Sciences: A Fresh Start* (220-226). Prague.
- Karaman, E. E. & Soylu, A. G. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Öğrencilerinin Çiğ Beslenme (Raw Food) Algılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 4(2), 251-269.
- Köse, G. (2022). Vejetaryenizm Ve Sürdürülebilirlik. *Dünya Senin Ellerinde*, 71.
- Lawson, B. (2018). Vertical farming: From babylon to New york <https://www.cambridgeconsultants.com/insights/opinion/vertical-farming-babylon-new-york>
- Malta, A. & Girgen, M. U. (2023). Gastronomide Yeni Trendler: Konsept Restoranlar Üzerine Bir Literatür Çalışması. International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV, April 28-30. North Cyprus.
- Mills, L. (2008). From Local Chow To Green Machines: ADA Members Are Turning Foodservice into Eco-Friendly Operations. *ADA Times*, 12-17.
- Mir, M. S., Naikoo, N. B., Kanth, R. H., Bahar, F., Bhat, M. A., Nazir, A. & Ahngar, T. A. (2022). Vertical farming: The future of agriculture: A review. *The Pharma Innovation Journal*, 11(2), 1175-1195.
- Ogan, Y. (2021). Gastronomi Turizmi ve Gastronomik Akımlar. *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları. Çizgi Kitabevi*.
- Okur, B. & Madenci, A. B. (2019). Çiğ Beslenme (Raw Food) Akımında Çimlendirilmiş Hububat ve Baklagillerin Önemi (Importance of Germinated Cereals and Legumes in Raw Food Diet). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(1), 664-675.
- Özcan, M. (2017). Renklerin Tüketimde ve Sağlıkta Önemi. *Black Sea Journal of Agriculture*, 1(3), s. 83-88.
- Özgen, L., Güllü, M. & Öztürk, E.E. (2022). Tropikal ve Geleneksel Meyvelerin Besin Maddeleri için bir Bilgi Ölçeğinin Geliştirilmesi. *İngiliz Gıda Dergisi*, 124 (11), 3480-3496.
- Paksoy, M. & Özdemir, B. (2014). Yeni bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3(5).
- Sevinç, F. & Çakmak, T. F. (2017). Tüketim Kültüründe Çiğ Beslenme ve Yaşayan Besinler. *International West Asia Congress of Tourism (Iwact'17) The Book Of Full-Text* (p. 147).
- Sezgin, A. C., & Ayyıldız, S. (2019). Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı; Giresun Yöre Mutfağı'nın Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi. *Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya*, 1(1), 505-53.

- Singh, S. (2006). Current Research Development Impact of Color on Marketing. *Browse Journals & Books*, 44(6), s. 783-789.
- Slow Food (2015). Our History <http://www.slowfood.com/About-Us/Ourhistory/>
- Slow Food (2023). What is the foundation?. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/whatis-the-foundation/>.
- Spence, C. (2015). On the Psychological Impact of Food Colour, *Flavour*, 4(21). 2-16.
- Şimşek, A. & Akkuş, Ç. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Slow Food Hareketinin Değerlendirilmesi: Kazakistan Örneği. *Cilt 3*, 49.
- This, H. (2006). Molecular gastronomy. In *Molecular Gastronomy*. Columbia University Press.
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfaka Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- US Census Bureau. (2002). *US summary: 2000* (Vol. 7, No. 6). A.B.D. Nüfus Bürosu.
- Varol, F. & Revşan, A. (2022) New Trend In Gastronomy: Raw Food. *Proceedings E-Book*, 448.
- Weiss, R. & Feinstein, A. H. (2004). Customer Satisfaction of Theme Restaurant Attributes and Their Influence on Return Intent, *Journal of Food Service Business Research*, S. 7(1), S. 23-41.
- Yazıcıoğlu, İ., & Aydın, A. (2018). Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 55-79.
- Yıldız, M., & Yılmaz, M., (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, No:5, 19-35.
- Yılmaz, H. & Erden, G. (2017). Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(special issue2), s. 265-275.