



Gastronomi Turizminde Trendler: İkincil Veriler ile Bir Araştırma*

Kadriye Alev AKMEŞE | 0000-0002-3826-9684 | alevakmese@gmail.com
Selçuk Üniversitesi, B. A. A. Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/045hgzm75>

Öz

Gastronomi, farklı kültürlere ait beslenme alışkanlıklarının, yemek hazırlık ve sunum aşamalarının, özel günler yemek ritüellerinin incelendiği bilim dalıdır. Yiyecek ve içecek ekseninde toplumların yapısını incelemektedir. Gastronomi, bir toplumun yalnızca yemeklerini değil, kültürel yapılarını da yansıtmaktadır. Kültür ile etkileşimi, gastronominin turizmde de önemli bir yer edinmesini sağlamaktadır. Yörelere özgü lezzetlere sahip destinasyonlar, gastronomi turizmi çerçevesinde seyahatlerinde gastronomik deneyimler edinmek isteyen turistlerin öncelikli tercihleri arasında yer almaktadırlar. Farklı lezzet türleri ve toplumsal tercih değişiklikleri çerçevesinde yeni gastronomi akımları da ortaya çıkmaktadır. Ortaya çıkan gastronomik akımlar, farklı yemek türleri ve yemek hazırlama veya yeme süreçleri şeklinde olabilmektedir. Gastronomik akımların doğru açıklanarak uygun pazarlama teknikleri ile birleştirilmesi, destinasyon pazarlamasına katkı sunacaktır. Bu nedenle çalışmanın amacı, gastronomideki güncel akımların tespit edilerek açıklanmasıdır. Bu çalışma ile turizm çerçevesinde de dikkat çeken güncel gastronomi trendleri incelenmiştir. Çalışma araştırma aşamasında ikincil verilerden yararlanılmıştır. Özellikle sosyal medya aracılığı ile tanınan gastronomi trendleri tespit edilmiştir. Yazılı kaynaklar ve dijital platformlar incelenerek yeni gastronomi trendleri detaylı incelenmiştir. Çalışma sonucunda, alternatif beslenme odaklı ve yemek deneyimi geliştirme odaklı olmak üzere, iki ana başlık altında değerlendirilen ve popüler olan pek çok gastronomik akım tespit edilmiştir. Bu gastronomik akımlara ilişkin bazı tespitlerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler

Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Trendleri, Kültürel Miras

Atıf Bilgisi

Akmeşe, K. A. (2024). Gastronomi Turizminde Trendler: İkincil Veriler ile Bir Araştırma. *Selçuk Turizm ve Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 6, 21-36.

Geliş Tarihi	27.10.2024
Kabul Tarihi	17.12.2024
Yayın Tarihi	31.12.2024
Değerlendirme	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme *Uluslararası Göl Turizmi ve Turizmde Güncel Trendler Kongresinde sunulan bildirinin içeriği geliştirilerek ve kısmen değiştirilerek üretilmiş hâlidir.
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Yazar Katkıları	%100 Akmeşe
Benzerlik Taraması	Yapıldı - Turnitin
Etik Bildirim	ethics@selcuk.edu.tr
Çıkar Çatışması	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.
Finansman	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.
Telif Hakkı & Lisans	Yazarlar dergide yayımlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.



Trends in Gastronomy Tourism: A Study with Secondary Data*

Kadriye Alev AKMEŞE | 0000-0002-3826-9684 | alevakmese@gmail.com
Selcuk University, B. A. A. Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Türkiye

ROR ID: <https://ror.org/045hgz75>

Abstract

Gastronomy is a branch of science that examines the nutritional habits of different cultures, preparation and presentation stages of dishes, and the rituals of special occasions. It examines the structure of societies on the axis of food and beverage. Gastronomy reflects not only the food but also the cultural structures of a society. Interaction with culture ensures that gastronomy has an important place in tourism. Destinations with tastes unique to their regions are among the primary preferences of tourists who want to have gastronomic experiences in their travels within the framework of gastronomic tourism. New gastronomic trends are emerging within the framework of different flavor types and social preference changes. Emerging gastronomic trends can be in the form of different types of food and food preparation or eating processes. In this study, current gastronomy trends, which attract attention in the context of tourism, were examined. Secondary data was used in the research phase of the study. As a result of the study, many popular gastronomic trends, which were evaluated under two main headings, focused on alternative nutrition and focused on developing dining experience, were identified. Some determinations have been made regarding these gastronomic trends.

Keywords

Gastronomy, Gastronomy Tourism, Gastronomy Trends, Cultural Heritage

Citation

Akmeşe, K. A. (2024). Trends in Gastronomy Tourism: A Study with Secondary Data. *Selcuk Tourism and Information Research Journal*, 6, 21-36.

Date of Submission	27.10.2024
Date of Acceptance	17.12.2024
Date of Publication	31.12.2024
Peer-Review	Double anonymized - Two External * This is a version of the paper presented at the International Lake Tourism and Current Trends in Tourism Congress, with its content improved and partially modified.
Ethical Statement	It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.
Author Contributions	%100 Akmeşe
Plagiarism Checks	Yes - Turnitin
Conflicts of Interest	The author(s) has no conflict of interest to declare.
Complaints	ethics@selcuk.edu.tr
Grant Support	The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.
Copyright & License	Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0.

Giriş

Gastronomi, farklı beslenme alışkanlıklarını, toplumların kültürel yapılarını, yemek ile kültürün ilişkisini anlatan multidisipliner bir bilim dalıdır. Gastronominin etkileşim halinde olduğu pek çok bilim ve sanat dalı mevcuttur. Bu nedenle ilgi ve etki alanı oldukça geniştir. Gastronomi ve turizm, turizmin temel özellikleri çerçevesinde geçmişten günümüze ayrılmaz bir bütün olarak ele alınmaktadır. Turizm, bireylerin sürekli ikamet alanlarından farklı bölgelere yapacakları seyahatleri ifade etmektedir. Bu seyahatler esnasında birincil ihtiyaç olan beslenmenin gidilen yerlerde karşılanması, gastronomiyi turizmin önemli bir parçası haline getirmektedir. Ancak 1990'lı yıllar itibarıyla gastronomi, turizmin önemli bir alt türü olarak da dikkat çekmeye başlamıştır. Bu farklılaşmada, gastronominin farklı disiplinlerden etkilenen köklü bir süreci anlatan bir bilim dalı olması etkili olmuştur.

Beslenme ve gastronomik değerler, toplumların inanışları ve kültürel değerleri çerçevesinde şekillenmektedir. Gastronomi, etkilendiği pek çok değişken ekseninde dinamik bir yapı ve süreci ifade etmektedir. Bu dinamik yapı, gastronominin çevresi ile sürekli etkileşim halinde olmasından dolayı değişik yeme içme eğilimlerine de zemin hazırlamaktadır. Bu eğilimler, toplumdan aldıkları geri dönüşümler ile gastronomik trendler olarak dikkat çekmeye başlamaktadır.

Gastronomik trendler, pek çok farklı değişkene bağlı olarak ortaya çıkabilmektedir. Temel ortak özellikleri toplumsal bir talep ile oluşmalarıdır. Gastronomik trendler, toplumsal beslenme farklılaşmaları, kültürlerarası etkileşimler, gıda teknolojisindeki gelişmeler, çevresel sorunlar ve sağlık gibi pek çok nedene bağlı olarak ortaya çıkabilmektedirler. Gastronominin sürekli değişen ve gelişen dinamik yapısı da bu trendlerin ortaya çıkmasında rol oynayan önemli unsurlar arasındadır. Özellikle sosyal medya unsurlarının günlük yaşamda sürekli kullanılmaları ile bu trendler hızlı bir şekilde yayılım göstermektedirler. Bazıları ortaya çıktıkları kültürün karakteristik bir yansıması olarak tarihsel sürece adını kazırken bazıları kısa bir süre popülerlik gösterip kaybolabilmektedir. Gastronomik trendlerin sürekliliği ise toplum tarafından kabul görmelerine ve kullanım sıklıklarına bağlıdır. Bu nedenle özellikle toplumsal değerlere ve inanışlara uygun, içeriğindeki ürünlere erişilebilirliği olan ve sosyal konulara dikkat çeken trendler, gastronomi kapsamında süreklilik sağlayarak bir gastronomi alt türü olmayı başarabilmektedir.

Gastronomik trendler, uygun pazarlama araçları ile bir araya geldiğinde bölgelerin ekonomik kalkınmalarına önemli katkılar sağlayabilmektedir. Bu trendlerin etkin kullanımı ile bölgelerin turizmden pay alma potansiyelleri artırılabilir. Bu nedenle gastronomi trendlerini ve kaynaklarını bilmek, geliştirilmelerine ve toplumsal açıdan kabul edilerek bölge kültürüne entegre edilme süreçlerinde önemli rol oynamaktadır. Gastronomik unsurlar ile ekonomik avantaj sağlanmaya çalışılırken bölgenin kültürel dokusunun korunması da önemlidir. Tüm bunlar, gastronomik trendlerin doğru şekilde

anlaşılması ve işlenmesi ile mümkün olabilecektir. Trendler daha çok hızlı gelişen eğilimler olarak ortaya çıktığından yazılı literatürde hepsine rastlamak mümkün olmayabilmektedir. Bu nedenle özellikle sosyal medya aracılığı ile gelişen akımların tespiti ve gelişim süreçleri de sosyal blog ve internet kaynaklarından tespit edilebilmektedir. Bunların yazılı literatüre geçirilmesi de gastronomi literatürü için ayrı önem taşımaktadır. Bu açıklamalar eşliğinde bu araştırmada, gastronomik trendler, trendlerin kaynakları araştırılarak turizm ve toplumsal kültüre etkileri incelenmektedir.

1. Kavramsal Çerçeve

Günümüz dünyasında bireyler gelişen teknolojik imkanların ve sosyal ağların da etkisi ile yeme içme konusunda farklı bir bilinç seviyesine ulaşmışlardır. Değişik kültürlerle ait yemeklerin merak edilmesi, farklı lezzetlerin deneyimlenmek istenmesi gibi etkenler, gastronominin gelişimine önemli katkılar sağlamıştır. Bireylerin yemek yemeyi yalnızca ihtiyaç olarak görmekten çıkarıp yemekten zevk alarak hoş vakit geçirme ekseninde değerlendirmesi, gastronominin bireyler ve toplumlar üzerindeki etkilerini de artırmıştır. Teknolojik gelişmeler, sosyal etkileşimlerin artması kültürel bağlar, ekonomik faktörler gibi pek çok değişken, gastronomi alanında farklı trendlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Gökdeniz vd. , 2015: 16).

Bu kısımda araştırma kapsamında tespit edilen yeni gastronomi akımlarına ve bu akımların gastronomi kültürü ve turizm üzerindeki etkilerine değinilmektedir. Araştırmalar kapsamında gastronomi alanında ortaya çıkan beslenme akımlarının temelde iki ana başlık altında toplandığı ifade edilebilir. Bu başlıklar ve alt başlıkları çalışmanın bu kısmında detaylı bir şekilde açıklanmaktadır.

1.1. Alternatif Beslenme Odaklı Trendler

Alternatif beslenme odaklı trendler, daha çok bireylerin çeşitli nedenlerle beslenme alışkanlıklarını farklılaştırma ve yeni duyuşal deneyimler edinme niyetlerine bağlı olarak ortaya çıkmaktadır. Bu beslenme türlerine örnek olarak açıklanabilecek bazı trendler şu şekildedir;

1.1.2. Hızlı Yemek (Fast Food)

Fast food, yeni sayılmayacak kadar uzun bir zamandır toplumlar tarafından tercih edilen beslenme alışkanlıklarından birisidir. 1960'lı yıllarda Merriam- Webster (Amerikan kökenli köklü sözlük) tarafından kullanılan ve hızlı hazırlanarak servis edilebilen yiyecekleri ifade eden fast food kavramı, hız üzerine kurulu bir üretim, servis ya da paketlenme sürecini açıklamaktadır. Besin değerlerinin yapısı nedeniyle atıştırmalık (junk food) kategorisine de girmektedir (Jahan vd., 2019; URL-7).

20.yy itibarıyla fast food restoranları dünya genelinde yaygın bir biçimde faaliyet göstermektedir. Bu restoranların işletme stratejilerine daha az maliyetli, kısa sürede hazırlanan ve hızlı tüketime uygun ürünler bulunmaktadır (Akçadağ ve Bozkurt, 2019).

İnsanların günlük iş ve hayat temposu içerisinde beslenme ihtiyaçlarına hızlı ve düşük maliyetli bir şekilde cevap vermeleri, fast food restoranlarının sürekli tercih edilmesinin ve değişen beslenme alışkanlıklarına rağmen popülerliğini yitirmemesinin önemli bir nedenidir.

1.1.3. Yavaş Yemek (Slow Food)

Yemekte kaliteyi artırmak, yemek sürecinden alınan zevki vurgulamak, geleneksel lezzetleri korumak, yemek standardizasyonunun önüne geçerek yerel lezzetlerin sürekliliklerini sağlamak gibi amaçlar ile benimsenen yavaş yemek akımı, fast food akımına tepkisel olarak İtalya’da ortaya çıkmıştır (Simonetti, 2012). İlk ortaya çıkışının doğrudan akımına tepki olduğu ifade edilse de yavaş yemek akımının amacının sadece fast food akımına tepkisellik içeren ürünler üretmek ve tüketmek olmayıp yörelere özgü yemeklerin, yemek ritüellerinin korunarak ve yaygınlaştırılmasını da vurguladığı bilinmektedir (Güven, 2011).

Günümüzde yavaş yemek akımının benimsendiği restoranlarda içinde faaliyet gösterdikleri bölgelerin gastronomi kültürünün korunmasına ve sürdürülebilirliğine yönelik menüler sunulmaktadır. Aynı zamanda o bölgeyi ziyaret eden ziyaretçilere yerel gastronomik değerlerin tanıtılmasında aktif rol oynamaktadırlar (Pietrykowski, 2004). Bu amaçla özellikle bölgesel üretim ile elde edilen ürünlerin yemeklerde kullanılması, yerel lezzetlerin unutulmaması için üretilerek ziyaretçilere tanıtılması gibi önemli sürdürülebilir gastronomik yaklaşımları da benimsemektedirler.

1.1.4. Organik Tarım

Organik tarım, ekosistemi etkilemeden doğal dengeyi koruyan, doğal hayatın sürdürülebilirliğine katkı sağlayan, canlıların doğal kaynaklarını koruyarak kullanan, ekonomik yağı içerisinde tarımsal üretimde sürdürülebilirliği göz önünde bulunduran bir üretim sürecidir. İkinci dünya savaşından sonraki dönemde teknolojik gelişmelerin ışığında pek çok alanda olduğu gibi üretim verimliliğini artırmak için tarım alanında da önemli uygulamalar geliştirilmiştir (Dilek, 2018).

Yeni teknikler, sağladıkları verim artışının yanı sıra çeşitli olumsuzlukları da beraberinde getirmişlerdir. Bu tekniklerde verimli üretim için kullanılan zirai katkı ve ilaçlar ekosistemi bozmaya başlayarak bazı bölgelerde tarım faaliyetlerini bitirecek ölçüde tahribata neden olmuştur. Tarımsal üretim sürecinde verimlilik artışı için orantısız bir şekilde kullanılan zirai ilaçlar, kimyevi içerikli gübreler, hayvansal üretimi artırmak için kullanılan hormon içerikli takviyeler ve antibiyotik içerikli ilaçlar zaman içerisinde canlıların sağlığını olumsuz etkilemiş, havanın, toprağın ve suyun kirlenmesine ve üretimin bu kirliliğe bağlı olarak sağlıksız koşullarda gerçekleşmesine kaynaklık etmiştir. Bu şartlarda üretilen ürünler, bu ürünleri tüketen insanların da sağlıklarını da olumsuz etkilemiştir. Tüm bu ekolojik bozulmaların durdurularak doğal kaynakların ve üretimin

düzene sokulması için 20. yy'ın son çeyreğinde “Organik Tarım” kavramı ortaya çıkmıştır (Bayram, vd., 2007).

Organik tarım, toprak üzerinde yaşayan ve üretilen tüm organizmaları, toprağın biyolojik yapısını ve içeriğini koruyup iyileştirerek ekosistem düzenini dengede tutmayı amaçlayan bir üretim sistemidir. Her bölgenin iklimsel ve coğrafi yapısı başta olmak üzere farklı nedenlerle değişik toprak ve üretim yapısına sahip olmasına bağlı olarak bölgesel düzeyde ihtiyaç duyulacak üretim sistemleri geliştirmeye odaklanmaktadır. Bu sistemlerin kullanımında üretim aşamalarında dışarıdan katkı kullanımını minimuma indirme ya da tamamen kaldırmayı savunmaktadır. Bu kimyasal içerikli katkıların yerine üretimde toprak ya da canlıların ihtiyaç duyacakları düzenlemeleri, biyolojik ve zararsız takviyeleri kullanarak verimlilik artışını savunmaktadır (Paull, 2020). Dışarıdan sentetik katkı yerine üretim yöntemlerinin farklılaştırılması ile sağlıklı çözümler ortaya koymayı desteklemektedir.

Organik tarımın gastronomi trendi olması ise beslenme alışkanlıklarında bu doğal ürünler ile hazırlanan menülerin tercih edilmeye başlanması ile gerçekleşmiştir. Bilinçli tüketim alışkanlıklarının kazanılmaya başlaması, insanların yalnızca tükettikleri ürüne değil, o ürünün üretim koşullarına da dikkat ederek tercih etmeleri ile sağlıklı ve kaliteli beslenmeye yönelik bir farkındalık oluşmuştur. Bu da gastronomide organik tarımın önemli bir yer edinmesini desteklemiştir.

1.1.5. Vejetaryen Beslenme

Vejetaryen beslenme, sağlıklı beslenme temelinde ortaya çıkan, diyet içerisinde bitkisel kökenli gıda maddelerinin daha fazla tüketildiği; hayvansal kaynaklı gıda türlerinin ise daha sınırlı bir şekilde tüketildiği veya hiç tüketilmediği bir beslenme şeklidir. Hayvansal besinlerden sağlanacak proteinlerin de bitkisel kaynaklı alternatiflerinin tercih edildiği bir beslenme türüdür. Kendi içinde de sadece bitkisel ürünlerin tüketildiği, bitkisel ürünlerin yanında hayvansal bazı ürünlerin de tüketildiği ya da bazı etlerin tüketilirken bazılarının tüketilmediği farklı varyasyonları bulunmaktadır (Ayyıldız, 2023).

Temel dört tür vejetaryen beslenme akımı bulunmaktadır. Bunlar (Marsh vd., 2009);

- Lakto-ovo vejetaryenler: Süt ürünleri ve yumurta tüketirler ancak et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerini tüketmezler. Bu tür, vejetaryenliğin en yaygın karşılaşılan şeklidir.
- Lakto-vejetaryenler: Süt ürünleri tüketirler ancak yumurta, et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerini tüketmezler.
- Ovo-vejetaryenler: Yumurta tüketirler ancak süt ürünleri, et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerini tüketmezler.
- Veganlar: Diğer vejetaryen türlerinin aksine et, kümes hayvanları, deniz ürünleri, yumurta ve süt ürünleri dahil hiçbir hayvansal ürünü tüketmezler.

İnsanların vejetaryen beslenmeyi tercih etme nedenleri inanışları, sağlık açısından tercihleri, hayvan haklarını koruma amaçlı faaliyetleri çerçevesinde gelişebilmektedir. Çevresel duyarlılıkları da bu nedenler arasında yer almaktadır.



Resim 1: Vejetaryen Beslenme

Kaynak: URL-6

Vejetaryen beslenme eğiliminin inanışlar başta olmak üzere ekonomik kaygılarla da tetiklendiği söylenebilir. Vejetaryen beslenmenin ekonomik yansıması, bitkisel ürün yetiştirmenin hayvan yetiştirmeye oranla daha az maliyetli olması ve daha kısa zamanda üretimin gerçekleşmesi şeklinde ortaya çıkmaktadır (Karabudak, 2012). Çevresel ve ekonomik etkilerinin yanı sıra vejetaryen beslenme eğilimi ile ortaya çıkan farklı türde lezzetler, bu eğilimin bir gastronomi trendi olmasında da önemli rol oynamaktadır.

1.1.6. Çiğ Yemek (Raw Food)

Çiğ gıda beslenme eğilimi, sağlıklı ve uzun yaşam amacıyla ortaya çıkan bir gastronomik akımdır. Pişmiş gıdaların denatüre ve besin değerlerini kaybetmiş olması nedeniyle tüketiminin reddedilmesi şeklinde açıklanan bir alternatif beslenme eğilimidir. Bu beslenme akımını benimseyenler, taze, çiğ ve işlenmemiş gıdaların insanlar için en doğal besin kaynakları olduğunu vurgulamaktadırlar. Bu beslenme eğiliminin temel tüketim kaynakları çiğ meyve, sebze ve filizlendirilmiş tahıllardan oluşmaktadır (Ozgen, 2018; Kwanbunjan, 2000).



Resim 2: Çiğ Yemek Tabağı

Kaynak: URL-5

Çiğ beslenmede temel anlayış, gıdaların bir pişirme sürecine maruz kalmadıkları için içerisindeki mineral ve vitaminler açısından bir kayıp yaşamadığıdır. Bu sayede ürünlerin besleyiciliklerini kaybetmedikleri ya da minimum oranda kaybettikleri düşünülmektedir. Restoranlar ise bu akıma çok fazla uyum sağlamamaktadırlar. Restoran işletmeleri ürün çeşitlilikleri içerisinde menülerinde çiğ ürünlere de yer verebilirken yalnızca bu konsept ile açılmış olan işletmeler oldukça az sayıdadır. Bu nedenle çiğ yemek trendi, kişisel diyetlerde uygulanan bir gastronomi akımı olarak ele alınmaktadır (Kralj vd., 2017; Sevinç ve Çakmak, 2017). Bu farklı ve az görülen beslenme akımı gastronomi ilgilileri tarafından bir beslenme eğilimi şeklinde ele alınmaktadır. Bu akım kapsamında haftalık ya da belirli günleri içeren çiğ beslenme diyeti uygulamaları gerçekleştirilebilmektedir.

1.1.7. Yeşil (Green) Restoranlar

Yeşil restoranlar, işletme stratejileri, menü içerikleri ve mimari yapıları ile çevreye duyarlı bir şekilde faaliyet yürüten işletmelerdir. Bu restoranlar üretim süreçlerinde ve tüm faaliyetlerinde enerji tasarrufu başta olmak üzere kaynak kullanımına oldukça dikkat etmektedir. Dışsallıklarının olumsuz etkilerini minimumda tutmak için özen göstermektedirler. Bu yaklaşımları ile çevre dostu olan yeşil restoranlar, literatürde kendilerine yer bulmayı başarmışlardır (Lorenzini, 1994). Yeşil restoranlar geleneksel restoranlardan farklı olarak 3R'yi (reduce, reuse, recycle) ifade eden, 'azaltma, yeniden kullanma ve geri dönüşüm ile birlikte 2E'yi (energy and efficiency) ifade eden 'enerji ve verimliliğe' odaklanmaktadır. Çevreyi koruyucu politikaları ve faaliyetlerinin yanı sıra yeşil restoranlar kullandıkları ürünlerde de yerel ve organik sertifikalı gıdaları tercih etmektedirler. Bu sayede hem üretim süreçlerinde hem de yeşil menülerinde çevreye duyarlı bir politika izlemektedirler (Teng & Wu, 2019).

Yeşil restoranlar gastronomik açıdan doğaya, doğala ve çevreye dost olan yaklaşımı ile popüler olan bir akımı ifade etmektedir. İşletme yapılarında ve menülerinde yeşil restoran teması ile faaliyet yürüten restoran sayıları da çevre duyarlı tüketici yaklaşımı çerçevesinde artış göstermektedir.

1.1.8. Kan Grubuna Göre Beslenme

Gastronomi trendleri yalnızca popülerite kapsamında değil aynı zamanda toplumun sahip olduğu sorun ve durumlar ile de alakalı şekilde ortaya çıkabilmektedir. 2000'li yıllar itibarıyla teknolojinin gelişmesi, sosyal ağların etkin kullanımı ile bireyler daha bilinçli tüketiciler haline gelmeye başlamıştır. Sağlık sorunları üzerine üretilen alternatif beslenme türleri de bu bağlamda dikkat çekmeye başlamıştır. Kan grubuna ve vücut tiplerine göre beslenme eğilimleri de bu kapsamda dikkat çeken gastronomi trendleri arasındadır.

Kan grubuna göre beslenme, temelde 4 farklı kan grubunda besin maddelerinin farklı etkiler gösterdiği temeline dayanmaktadır. Bu yaklaşıma göre 0 kan grubuna sahip bireylerin sindirim sistemi et ve türevlerini tüketmeye daha uygun olarak nitelendirilirken A kan grubuna sahip bireylerin sebze ve meyve ağırlıklı beslenmeleri önerilmektedir. B kan

grubuna sahip bireylerin beslenme yelpazesi biraz daha geniştir. Deniz ürünleri, hayvansal ürünler, zeytinyağı, yumurta ve ceviz rahatlıkla tüketebildikleri besinler arasındadır. AB grubu ise gizemli kan grubu olarak nitelendirilmekte ve beslenme açısından en zengin çeşitliliğe sahiptir. Kan gruplarına göre beslenmenin değişkenliğinin, bazı hastalıklara verilen ortak perhizlerin kişiden kişiye farklı iyileşme süreçleri ya da tepkiler ortaya koyması ile ortaya çıktığı söylenebilmektedir (Bayrakdar, 2017; Ilgaz ve Yıldırım, 2024).

1.2. Yemek Deneyimini Geliştirme Odaklı Trendler

Yemek deneyimini geliştirme odaklı gastronomi trendleri, bireylerin yemeklerden aldıkları duyu hazları artırma odaklı ortaya çıkan daha çok beslenmenin bireyde ortaya koyduğu izlenime ve biyolojik etkilerine odaklanan yaklaşımlardır.

1.2.1. Moleküler Mutfak

Moleküler mutfak, yemek pişirme sürecine bilimin dahil edilmesidir. Deneysel mutfak olarak da bilinmektedir. Yenilikçi ve deneye dayalı yapısı ile mutfaklarda yeni bir eğilim olarak kabul edilmektedir. Moleküler Gastronomi ise gıdaların pişirilme aşamalarındaki fiziksel ve kimyasal süreçleri incelemektedir (Pedersen vd., 2006). Farklı disiplinleri ele alarak mutfak süreçlerini incelediği için multidisipliner bir yapıdadır (This, 2002).



Resim 3: Moleküler Gastronomi Sunumları
Kaynak: (Kılıçhan, 2023).

Moleküler gastronomi, yemek pişirme sürecinde elde edilebilecek en iyi sonuca ulaşmak için kullanılan gıda hazırlama tekniğinin arkasındaki bilimsel süreç ve yapı ile ilgilenmektedir (Barham vd., 2010). Bu yaklaşım, eldeki malzemeler ile mutfak üretim sürecine bilimi dahil etmeyi amaçlamaktadır. Görsel ve duyu açıdan ürünleri farklılaştıracak üretim teknik ve süreçlerine odaklanmaktadır. Moleküler gastronomi, bir yemeğin hazırlanma sürecinde gerçekleşen kimyasal ve fiziksel süreci incelemektedir. Bu sayede bilimsel açıdan yemek hazırlamaya yönelik elde edilecek verilerle daha sağlıklı ve cezbedici yemeklerin üretilmesini mümkün kılmayı hedeflemektedir (Cousins vd., 2009; Kılıçhan, 2023).

1.2.2. Nörogastronomi (Neurogastronomy)

Nörogastronomi, lezzet algısının insan beynindeki oluşum süreci ve etkilendiği değişkenlerden yola çıkarak nörolojik etkilerin araştırılması sürecidir. Nörogastronomi, kapsamlı araştırma çerçevesi ile duylara etki eden bütün değişkenleri incelemekte ve bu değişkenler ile ilgili bütün disiplinleri bünyesinde barındırmaktadır (Sheik, 2017). Nörogastronomi, insanların yiyecekleri algılama süreçlerini ve lezzet algısına etki eden değişkenleri inceleyen duysal bir incelemedir (Rhind ve Law, 2018). Bireylerin lezzetleri algılayıp kodlamalarına etki eden duysal değişkenleri incelemektedir. Bu sayede lezzetli bulunan ya da beğenilmeyen yiyeceklerin kişilerde oluşturduğu duysal izlenimleri tespit ederek lezzete yönelik algıların değiştirilebileceğini öne sürmektedir.

Nörogastronomi ile gastronomi alanında faaliyet yürüten işletmeler pazarlama açısından avantaj sağlayabilmektedir. Bireylerin lezzet algısını olumlu ve olumsuz etkileyen değişkenleri tespit ederek bunları etkin kullanmak, bu işletmelere rekabet avantajı sağlayacaktır. Nörogastronominin üretim sürecinde dikkate alınması, işletmelere orta ve uzun vadede sürdürülebilirlik ve karlılık çerçevesinde önemli artılar sunacaktır. Misafir sadakati, tekrar tercih edilme oranlarında artış, mekanda kalma isteğinde artış, daha fazla yemek tüketilmesi bu artışlara bazı örneklerdir.

1.2.3. Füzyon Mutfak

Füzyon mutfak, kökeni başta olmak üzere değişik ürünler ve pişirme teknikleri ile birbirinden farklı mutfak kültürlerine ait uygulamaların bir arada kullanılması ile oluşturulan sentez bir mutfak uygulama sürecidir. İki farklı mutfağa ait tekniklerin bir yemekte bir araya getirilmesi ile oluşan bu yeni tabak, her iki mutfağa da ait olmayan ancak kültürlerini barındıran nitelikte yenilikçi bir üründür (Sarıoğlan, 2014: 64).

Füzyon mutfak terimi, gastronomi akımı olarak dikkat çekmeye başlayan yeni bir kavram gibi görünse de ticari amaçla gerçekleşen seyahatlerin başlaması ile birlikte gerçekleşen etkileşimlerle füzyon mutfak oluşumunun temellerinin atılmaya başladığı söylenebilir. Farklı kültürlerin mutfak ürünleri, pişirme teknikleri, uygulamalarını bir araya getirerek yeni bir ürün ortaya çıkarma süreci olan füzyon mutfak, bölgesel sınırları ortadan kaldırarak gastronomide çok kültürlü bir yapıyı ortaya koymaktadır (Turan vd., 2020).



Resim 4: Füzyon Mutfak Tabagı

Kaynak: URL-4

Gastronomide füzyon mutfak akımı, farklı kültürlerin mutfak ürün ve üretim süreçlerini bir araya getirerek ortaya çıkardığı lezzete odaklanmaktadır. Bu sayede yeni lezzetlerin keşfi ve kültürlerarası bir ürünün ortaya çıkması, füzyon mutfak akımının gastronomideki amaçlarındadır. Gastronomi temelde yerel lezzetlere odaklanırken füzyon mutfak gastronomiyi bütüncül bir açıdan ve inovatif bir çerçevede ele almaktadır.

1.2.4. Surf & Turf

Surf & turf, en temel hali ile deniz ürünleri ve kırmızı etin aynı tabakta birleşmesi ile oluşan menü türü olarak ifade edilebilir. Surf (sörf) ifadesi, bu kavramda deniz ürünlerini nitelemek için kullanılırken Turf (çim) kavramı da çim ve ot ile beslenen kırmızı et kaynağı olan hayvansal gıdaları vurgulamaktadır (URL-1). Surf & turf kavramında yer alan Surf ifadesi kabuklu ve kabuksuz deniz ürünlerini kapsamaktadır. Turf ifadesi ise kırmızı et içeren yiyecekleri karşılamaktadır (Yaşın, 2015: 32; Akdağ vd. , 2016: 273-274).



Resim 5: Surf & Turf Tabağı

Kaynak: URL-3

Surf & turf akım ile özellikle Amerika’da karşılaşılrken pahalı olduğuna yönelik eleştiriler de mevcuttur. Avusturalya’da ise “beef and reef” (sığır eti ve resif) şeklinde adlandırılan benzer menüler bulunmaktadır. 1960’lı yıllar itibariyle kıyı şeritte faaliyet yürüten restoranların menülerinin zenginliklerini vurgulamak için kullandıkları bu tabaklar, günümüz şeflerinin yaratıcı çalışmaları ile gastronomik bir akım olarak dikkat çekmeyi başarmıştır (McMahon, 2023).

Bu akım, her ne kadar maliyetli bileşenler ile oluşan tabakları yansıtsa da önemli bir kitle tarafından tercih edilen bir beslenme türüdür. Bu nedenle sürekli üretimde maliyetleri de artırdığı dikkate alındığında tercih edilmese de menülerde alternatif ve zengin bir tabak türü olarak sunulması, işletmelerin akılda kalıcılığı, tanıtımı ve tercih edilebilirliği noktasında avantajlar sunabilecektir.

1.2.5. Yaşayan Mutfak

Yaşayan mutfak, özellikle beş yıldızlı otellerde ortaya çıkan ve misafirlerin tatillerinde mutfak ile ilgili deneyimlerini duyuşsal açıdan zenginleştirmek için kullanılan bir gastronomik akımdır. Ziyaretçilerin yeme-içme ihtiyaçlarını giderirken istekleri doğrultusunda yiyeceklerin hazırlık süreçlerine de katılmalarına olanak sunarak beş duyuş organlarına hitap edecek bir mutfak deneyimi edinmeleri sağlamayı amaçlamaktadır. Yedikleri yemeklerin hazırlık süreçlerine de katılma olanağı elde eden ziyaretçiler, yemeklerin kültürel kökenlerine yönelik bilgiye de ulaşabilmektedir (Erdem ve Akyürek, 2017; Kanık, 2016: 9). Bu açıdan ziyaretçiler, hem duyuşsal öğrenme hem de kültürel bilgi birikimini zenginleştirmeye yönelik bütüncül bir fayda sağlamaktadırlar.

Her şey dahil otel sistemlerinin yeme içme konusunda neden olduğu bilinçsiz tüketimi önlemek için rekreatif bir gastronomi deneyimi geliştiren Şef Hüseyin Bölük, yaşayan mutfak akımının patentini alarak sürdürülebilir turizm ve gastronomi için küresel bir akım yaratmayı hedeflemektedir (Bölük, 2023). Yaşayan mutfak ile birlikte ziyaretçilerin seyahatlerine gastronomi turizmini de doğal olarak dahil etmeleri mümkün hale gelmektedir. Yalnızca gastronomi turizmi kapsamında seyahat edenler değil, tüm seyahat edenlerin katılımına olanak sağlayan gastronomik etkinlikler ile popüler bir gastronomi trendi haline gelmeye başlamıştır.

1.2.6. Siyah Yiyecekler

Lezzet tatmininin duyuş organlarından etkilendiğinin bilimsel keşifleri ile birlikte farklı renklerde ve aromalarda ürünler üretme çabaları da hız kazanmıştır. Siyah yiyecekler de normalde karşılaşılmayan farklı renkleri ile tabaklarda dikkat çeken bir gastronomi akımını başlatmışlardır.



Resim 6: Siyah Hamburger

Kaynak: URL-2

Siyah yiyecekler, gıdadan alınan lezzet hazzını etkilemede rol oynayan renk unsurunun, gastronomi sunumlarında kullanılması sonucu ortaya çıkmıştır. Mürekkep balığı mürekkebi eskiden beri siyah renk vermede kullanılan bir alternatif olarak varken aktif kömür günümüzde akım olan bu ürünlere koyu rengi veren esas malzemedir. Kullanılan

kömür, doğal bitkilerin yakılması sonucu elde edilen bir üründür. Gıdalarda kullanımının yararı ve zararı tartışılrsa da süreklilik arz etmeyen tüketiminin gastronomik deneyimi renklendireceği öngörülmektedir (Bozok ve Yalın, 2018; Yılmaz ve Erden, 2017; URL-2).

Her akımın dengeli tüketilmedikleri ölçüde faydadan çok zarar getirebileceği bir gerçektir. Bu çalışma gastronomik akımları açıklarken dengeli tüketilmeleri ve takip edilmeleri noktasında bireylere fayda sağlayacağını da belirtmektedir.

2. Sonuç ve Öneriler

Çalışma ile gastronomi turizmine yön veren farklı gastronomik trendler tespit edilerek açıklanmıştır. Bu trendler incelendiğinde farklı amaçlar ve etkileşimler ile gastronomik oluşumların ortaya çıktığı gözlenmiştir. 2000'li yıllar itibariyle dikkat çekmeye başlayan gastronomi turizmi, toplumsal konular ile uyumlu olarak yeni oluşumlar gerçekleştirmiştir. Özellikle çevreye karşı duyarlılık, kültürel değerlerin korunması, sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk konularının önemini artırması ile birlikte yeşil yemek, organik tarım, yavaş yemek, vejetaryen beslenme gibi gastronomi akımlarının ortaya çıktığı görülmektedir. Benzer şekilde özellikle teknolojik gelişmeler ve kültürler arası etkileşimler ile füzyon mutfak, nörogastroonomi, yaşayan mutfak, surf&turf gibi gastronomi akımlarının yakından ilgili olduğu anlaşılmaktadır. Bu noktada toplumun bir yansıması olan gastronominin toplumsal hassasiyetlerden ve gelişmelerden doğrudan etkilendiği söylenebilir.

Gastronomi, insanların inanışları, yaşadıkları coğrafyanın iklimsel özellikleri, kültürel kökenleri ve coğrafyada yaşamış olan medeniyetlerin etkilerinin bir karması olarak ortaya çıkmaktadır. Yalnızca yemek alışkanlığı olarak açıklanması güç olan disiplinler arası bir beslenme sürecidir. Bu çalışma ile yapılan inceleme sonrasında gastronomik trendlerin insanların beğenilerindeki ve beklentilerindeki değişimler, toplumsal olaylar ve hassasiyetler çerçevesinde ortaya çıktığı görülmüştür. Bu trendler, bazen bir kültürel dokunun sürdürülebilirliğini sağlamak için tercih edilirken bazen de teknolojik ve toplumsal gelişmelerin yemek süreci üzerindeki etkilerini inceleme amacı ile ortaya çıkmaktadır.

Gastronomik yapı pek çok değişkenden etkilenmekte ve toplumun hassasiyetleri çerçevesinde dinamik bir süreci ifade etmektedir. Tespit edilen gastronomik trendler, genellikle yemek kültürünü ve çevreyi koruma ve geliştirme üzerine yapılan eylemleri vurgulamaktadır. Bu bulgular ışığında çalışma sonucunda gastronomik akımların toplumsal hareketler eşliğinde kültürel ve çevresel değerleri koruyucu bir gelişim gösterdiği anlaşılmıştır.

Gastronomik trendlerin bölgesel gastronomiye ve gastronomi turizmine katkıları göz önüne alındığında, özellikle diğer turizm arz unsurları açısından dezavantajlı destinasyonların, gastronomi trendlerini takip edip çeşitli uyarlamalar ile turizmden pay almalarının mümkün olabileceği söylenebilir. Bu açıdan yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları bilinçlendirilerek kültürel değerler ve gastronomik unsurlar ile ilgili gelişmeler

desteklenebilir. Akademik açıdan ortaya çıkan eğilimlerin araştırmacılar tarafından literatürde kayıt altına alınması ile takip edilecek gastronomik gelişim ve gastronomi haritaları için yazılı kaynaklar oluşturulabilir.

Kaynakça

- Akçadağ, M. , & Bozkurt, T. A. Fast-Food Ürünlerinin Tercih Edilme Nedenlerinin Tespiti: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Uygulama. *Journal Of Life Economics*, 6(4), 449-462.
- Akdağ, G., Özata E., Sormaz, Ü., B. & C. Çetinöz (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 270-281.
- Ayyıldız, S. (2023). Sürdürülebilir Sağlıklı Gezegen Stratejisi:Sağlıklı Vejetaryen Beslenme. K. A. Akmeşe içinde, *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular* (s. 265-284). Konya: Eğitim Yayınevi.
- Barham, P., Skibsted, L., Bredie, W., Frøst, M., Möller, P., Risbo, J., & Mortensen, L. (2010). *Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline*. *Chemical Reviews*, 2313-2365.
- Bayraktar, A. (2019). *Kan gruplarına göre beslenme. 2. Uluslararası Herkes İçin Spor ve Wellness*. Antalya.
- Bölük, H. (2023). *Otel Mutfaklarında Yeni Bir Uygulama Örneği Yaşayan Mutfaklar*. Yaşayan Mutfak. (Online) <https://yasayanmutfak.com.tr/wp-content/uploads/2023/01/Yasayan-Mutfak-Sunum-.pdf> (Erişim Tarihi: 01.08.2023).
- Cousins, J., O’Gorman, K., & Stierand, M. (2009). *Molecular gastronomy: cuisine innovation or modern day alchemy?* *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 399-415.
- Ilgaz, A., & Yıldırım, Ö. (2024). *Kan Grubuna Göre Beslenme*. K. A. Akmeşe, A. Ilgaz, & F. Özcan içinde, *Gastronomide Yeni Eğilimler ve Beslenme Kültürü* (s. 283). Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları.
- Jahan, I., Karmakar, P., Hossain, M., Jahan, N., & Islam, M. (2019). *Fast Food Consumption and its Impact on Health*. *Eastern Medical College Journal*, 27-36.
- Kılıçhan, R. (2023). *Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak*. (Online). <https://www.gastronomi-mutfaksanatları.com/>: <https://www.gastronomi-mutfaksanatları.com/> (Erişim Tarihi:17.07.2023).
- Kwanbunjan, K., Koebnick, C., Strassner, C., & Leitzmann, C. (2000). *Lifestyle and Health Aspectsof Raw Food Eaters*. *The Journal of tropical Medicine and Parasitology*, 12-20.
- Marsh, K., Zeuschner, C., Saunders, A., & Reid, M. (2009). *Meeting nutritional needs on a vegetarian diet*. *Australian Family Physician*, 600-602.
- McMahon, M. (2023). *What is Surf and Turf? Delighted Cooking*: (Online). <https://www.delightedcooking.com/what-is-surf-and-turf.htm> (Erişim Tarihi;21.08.2023).
- Ozgen, L. (2018). *Raw Food*. *Researchgate*: (Online). https://www.researchgate.net/publication/324331586_420Raw_Food (Erişim Tarihi;20.04.2023).
- Paull, J. (2020). *Organic food and agriculture*. *Food and Society* (s. 179-199). içinde *Science Direct*.
- Rhind, J. P., & Law, G. (2018). *Cooking for the Senses: Vegan Neurogastronomy*. London: Singing Dragon.
- Simonetti, L., & Petrini, C. (2012). *The Ideology of Slow Food*. *Journal of European Studies*, 168-189.

- This, H. (2002). *Molecular Gastronomy. A Journal of German Chemical Society*, [https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/1521-3773\(20020104\)41:1%3C83::AID-ANIE83%3E3.0.CO;2-F](https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/1521-3773(20020104)41:1%3C83::AID-ANIE83%3E3.0.CO;2-F).
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). *Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfaka Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar İle Füzyon Mutfak Önerileri. AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 332-358.
- URL-1. (2023). *What is a surf and turf? SurferToday.com.(Online)*. <https://www.surfertoday.com/surfing/what-is-a-surf-and-turf> (Erişim Tarihi; 11.07.2023).
- URL-2. (2017). *Diğer Tüm Renkleri Unutturan Akım: Simsiyah, Geceden Karanlık Yiyecekler. Yemek.com. (Online)*. <https://yemek.com/siyah-yiyecekler/> (Erişim Tarihi;25.05.2017).
- URL-3. (2023). *Valentine's Day Fillet Steak Surf and Turf. HelloFresh. (Online)*. <https://www.hellofresh.co.uk/recipes/valentines-day-fillet-steak-surf-and-turf-63986d947c369d9518b266df> (Erişim Tarihi;01.08.2023)
- URL-4. (2023). *Füzyon Mutfak Nedir? Unilever Food Solutions: https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/yemek-trendleri/fuzyon-mutfak-nedir.html* (Erişim Tarihi;15.07.2023).
- URL-5. (2023). *Çiğ yemek diyeti; Faydaları ve riskleri. Ayşe Tolga:(Online)*. <https://www.aysetolga.com/cig-yemek-diyeti> (Erişim Tarihi;18.07.2023).
- URL-6. (2022). *2022 gıda pazarı araştırması: Vegan ve vejetaryen beslenme alışkanlığı yükseliyor. Yeşil Gazete: https://yesilgazete.org/2022-gida-pazari-arastirmasi-vegan-ve-vejetaryen-beslenme-aliskanligi-yukseliyor/* (Erişim Tarihi;26.12.2022).
- URL-7. (2024). *Fast food. merriam-webster: https://www.merriam-webster.com/dictionary/fast%20food* adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 10.12.2024)
- .