

Gastronominin Kültürel Kodları

[CITATION]

Doğan, M., (2024). Gastronominin Kültürel Kodları
Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi, (11), İstmag
Magazin Gazetecilik, İstanbul.

Murat Doğan¹

**¹İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,**



2024 Kasım

GASTRONOMİNİN KÜLTÜREL KODLARI

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Günümüzde gastronomi, kültürün en önemli ve ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Daha antik çağlarda, salt fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkmış. Günümüzde ise kültürel kodların en önemli unsurlarından biri olmuştur.

Gastronomik Hayat

Tarih boyunca, avcı-toplayıcı dönemlerden yerleşik hayata geçişle birlikte gastronomik hayat büyük ölçüde dönüşmüştür. Antik çağlardan modern zamanlara, her toplumun sosyokültürel ve ekonomik yapıları, tarihsel süreçleri ve dini inançları gastronomisini şekillendirmiştir. Aile sofralarından uluslararası mutfaklara, yemekler aynı zamanda sosyal etkileşimin, kültürel kimliğin ve ekonomik statünün bir göstergesi olmuştur. Günümüzde ise sağlıklı beslenme ve sürdürülebilirlik gibi konular, yemek kültürünün geleceğini şekillendiren önemli faktörler arasındadır. Gastronominin kültürel kodlarının tarihsel süreci ve bu süreçte dinlerin, savaşların, göçlerin ve keşiflerin rolü çok büyüktür.

Gastronominin Kültürel Kodlarının Tarihsel Yolculuğu

Beslenme, insanların ihtiyaç duyduğu enerjiyi sağlayan temel bir hayatta kalma biçimidir. Tarih boyunca, yemek insan yaşamının vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Avcı-toplayıcı dönemde, erkekler avlanırken kadınlar toplayıcılık yapmış. Sonrasında gıda üretme ve saklama yöntemleri geliştirilmeye başlanmıştır. Bu ise yerleşik yaşam tarzlarına yol açmıştır.

Yapılan arkeolojik kazılar gastronominin tarihsel yolculuğuna ilişkin bize birçok ipucu vermekte. Birkaç örnek vermekte yarar var. Çatalhöyük gibi antik yerleşimlerde mutfak aletleri ve fırınlar kullanmış. İspanya'daki Alta Mira mağarasında kutsal kabul edilen hayvan tasvirleri keşfedilmiştir. Toplumlara incelendiğinde her birinin kendine özgü sosyokültürel ve ekonomik yapıları, tarihleri, yeme alışkanlıkları ve dini inançları tarafından şekillendirilen farklı mutfak kültürlerinin ortaya çıktığı görülmektedir. Dinler, hangi hayvanların ve bitkilerin yenebileceğini, nasıl hazırlanmaları gerektiğini, kurban ritüellerini ve özel günler için yiyecekleri belirlemiştir. Dinler yeme alışkanlıklarını ve böylece yemek kültürünü şekillendiren birçok kural vazetmiştir. Özünde, gastronomi ve yemek kültürü derinlemesine iç içe geçmiştir ve asla birbirinden ayrılamaz.

Yemek kültürü, tarih boyunca savaşlar, iklim değişikliği, göçler ve keşif yolculukları gibi faktörler ile şekillenmiştir. Avrupa'daki yemek kültürünün sosyoekonomik ve kültürel izleri Antik Yunan, Roma İmparatorluğu, Helenistik dönem, Orta Çağ ve Rönesans'a kadar uzanmaktadır. Antik çağlarda Babil'ler, Eski Mısırlılar ve Eski Yunanlılar gibi medeniyetler yeme alışkanlıkları ve mutfak kültürleriyle öne çıkmıştır.

Avrupa mutfağının kökeni olarak kabul edilen Roma mutfağı, ağır soslar, baharatlar ve egzotik malzemeler kullanıyordu. Orta Çağ'da Kavimler Göçü ve Endülüs Emevi Devleti ile etkileşimler Avrupa'nın yemek kültürünü zenginleştirmiştir. Avrupalılar, Arapça kaynaklardan yapılan çeviriler aracılığıyla yiyecek-içecek ve pişirme teknikleri hakkında yeni bilgiler edindiler. Yeni Çağ'ın başlamasıyla birlikte barutun, pusulanın ve matbaanın icadı Avrupa'nın yemek kültürünü

* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

dönüştürmüştür. Matbaa sayesinde yemek kitapları yaygınlaştı. Amerika'nın keşfi, patates, domates ve mısır gibi yiyecekleri Avrupa mutfağına tanıttı. Rönesans, mutfak kültürüne yansıyan sanat, bilim ve kültürde önemli değişikliklerin yaşandığı bir dönemdi. Bu dönemde mutfak, malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri ve sunumda önemli ilerlemeler kaydetti.

Sanayi Devrimi, gıda üretimini tarımsal faaliyetlerden endüstriyel süreçlere dönüştürdü ve bu da besin değerlerinin azalmasına ve tüketim alışkanlıklarında radikal bir değişikliğe yol açmıştır. Günümüzdeki gıda sorunun ezici çoğunluğunun kökleri bu döneme dayanmaktadır. 19. ve 20. yüzyıllardaki sömürgecilik ve işçi göçleri, gıda kültürlerinin küreselleşmesine katkıda bulundu. Göçmenler, kendi gıda kültürlerini yeni yerleşim yerlerine getirdiler ve melez mutfaklar yarattılar. Çin ve İtalyan mutfakları bu sürecin önemli örnekleridir. Göç, gıdanın nesiller arasında yaşadığı değişikliklere rağmen kendine özgü lezzetlerini korumasını sağladı ve küresel tatların yayılmasına yol açtı.

19. ve 20. yüzyıllardaki göçler, yemek kültürlerinin küreselleşmesinde önemli bir rol oynamıştır. İşçi göçleriyle insanlar kendi ülkelerinin yemeklerini yeni yerlere getirip yerel mutfaklarla harmanlayarak dünya mutfaklarında büyük bir çeşitlilik yaratmışlardır. Bu süreçte farklı kültürlerin lezzetleri birleşmiş, yeni ve orijinal tatlar ortaya çıkmıştır. Birinci ve İkinci Dünya Savaşları'ndan sonra fastfood kültürü hızla yayılmıştır. Savaş zamanında askerleri beslemek için geliştirilen konserve et ve bisküvi gibi gıdalar, fastfood 'un temellerini atmıştır. Savaştan sonra McDonald's gibi zincir restoranların yaygınlaşmasıyla fastfood kültürü küresel bir ritüel haline gelmiştir. Ancak bu kültürün sağlıksız beslenme, obezite ve çevre sorunları gibi olumsuz sonuçları olmuştur.

Gastronominin Kültürel Kodlarının Tarihsel Yolculuğu: Türkiye

Günümüz Türk yemek kültürünü anlamak için Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç yollarını ve bu yolculuk sırasında yaşadıkları sosyal ve kültürel değişimleri incelemek önemlidir. Bu göçler ve kültürel etkileşimler, Türk mutfağının zenginleşmesinde önemli rol oynamıştır. Türk mutfağının kökenleri Hitit ve Urartu medeniyetlerinin yemek kültürlerinden etkilenmiş, su ve ekmeğin merkezi rolü Türkler tarafından benimsenmiştir.

Türk mutfağının gelişimi Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet olmak üzere dört ana dönemde incelenebilir. Bu dönemler boyunca sosyal, ekonomik ve kültürel değişimler mutfağın gelişim ve dönüşümünü etkilemiştir. Orta Asya döneminde Türkler tarım, hayvancılık ve avcılıkla uğraşmış, beslenmeleri çoğunlukla at ve koyun etinden oluşmuştur. Kımız gibi içecekler de bu dönemde önemli bir öneme sahipti.

Selçuklu döneminde Türk mutfağı Anadolu'ya yerleşmiş ve zenginleşmiştir. Misafirperverlik önemli bir rol oynamış ve şöenler yaygın olarak düzenlenmiştir. Kaşgarlı Mahmud'un "*Divanu Lugati't-Türk*" adlı eseri Selçukluların yemek tercihleri, pişirme yöntemleri ve tarifleri hakkında bilgi vermektedir. Pilav, borani, güveç, kebab, helva ve kadayıf gibi çeşitli yemekler Selçuklu mutfağında önemli bir yer tutmuştur. Bu dönemde sebze, meyve ve tahıl tüketimi artmış, kuzu, keçi ve tavuk eti yaygın olarak kullanılmıştır.

Osmanlı mutfağı, Türk mutfağı ve İslam kültürünün temelleri üzerine inşa edilmiştir. Et ve süt ürünlerinin hâkim olduğu bu mutfakta alkollü içecekler yer almamıştır. Osmanlı mutfağı saray ve halk mutfağı olmak üzere iki kategoriye ayrılabilir. Saray mutfağı muhteşem sofralarıyla bilinirken, halk mutfağı mütevazı ancak lezzet ve çeşitlilik açısından zengindir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası mutfak kültürüne çeşitlilik katmış ve Batılılaşma hareketleri de bu kültürü etkilemiştir. Fatih

Sultan Mehmet döneminde saray mutfağı gelişmiş, yemeklerde sebze ve meyve kullanımı ve deniz ürünlerinin tüketimi artmıştır. Saray ziyafetleri, sosyoekonomik statüyü güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı besleyen önemli etkinlikler haline gelmiştir. Bizans'tan miras kalan gelenekleri sürdüren Osmanlı mutfağı, çeşitli etnik gruplardan da etkilenmiştir.

Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları, mutfak kültürünü belgeleyen değerli kaynaklardır. 13. yüzyıldan itibaren yazılmış olan bu kitaplar, yemek kültürünün dönüşümünü anlamak için çok önemlidir. Tanzimat döneminden sonra Batı etkileri artmış ve 19. yüzyıl yemek kitapları bu değişiklikleri yansıtmıştır. Batı yemekleri ve yemek alışkanlıkları özellikle yüksek sosyete benimsenmiş ve dönemin yemek kitapları bu dönüşümleri yakalamıştır. Türk mutfağı, tarih boyunca birçok kültürle bir arada var oldu ve çeşitli coğrafyaların sunduğu çeşitli ürünlerle zenginleşti. Bu mutfak zenginliği, Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya yaptığı yolculuğun ve yol boyunca deneyimledikleri kültürel etkileşimlerin bir sonucudur.

Sağlıcakla kalın...
Doç. Dr. Murat Doğan

Kaynakça

- Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesine Giriş. *Gıda Felsefesi*.
- Doğan, M. (2022). Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları. *Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları*.
- Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-12: Esnaf Lokantaları Gastronomi Kültürünün Elllerinden Kayıp Gidiyor!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
- Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-5: Gizemli Dünyanın Armağanı: Baharatlar. *Yemek Zevki Dergisi*.
- Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-9: Tarihin gidişatını yalnız savaşlar mı değiştirir? Yoksa bir sebze de değiştirebilir mi?. *Yemek Zevki Dergisi*.
- Doğan, M. (2023). Kahvenin Türk Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Değerlendirilmesi. *Ulusal Kahve Sempozyumu*.
- Doğan, M. (2023). Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Kütüb-i Sitte Bağlamında Değerlendirilmesi. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 3(2), 148-185.
- Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-17: Eski Ramazanlar ve Mutfak Kültürümüz. *Yemek Zevki Dergisi*.
- Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Ağustos 2023: Neden Fransız Mutfağı daha fazla gelişmiş?. *Yemek Zevki Dergisi*.
- Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Aralık 2023: Auguste Escoffier (1846-1935) Mutfak Sanatları Ustası. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
- Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Eylül 2023: Lütfen Yemeğimi Eleştir (me)!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.

- Doğan, M. (2024). Anadolu Ajansı Ayrımcılık Hattı-Temmuz 2024: Batı'daki yemek kültürünün kökenleri sömürge dönemindeki köle ticaretine uzanıyor. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi E-Bülteni*.
- Doğan, M. (2024). Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Köleliğin Değerlendirilmesi.
- Doğan, M. (2024). Gastronomi Tarihi ve Kültürünün Baş Tacı Baharatlar.
- Doğan, M. (2024). Gastronomiye Yeni Bir Kavram: Sinegastronomi. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, 8.
- Doğan, M. (2024). Mutfakta Bilim Var-Mart 2023: Tuğrul Şavkay (1951-2003) Türkiye Gastronomisinin Büyük ustası. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
- Doğan, M. (2024). Mutfakta Bilim Var-Mayıs 2024: İstanbul Mutfağı: Kadim Kültürlerin Buluştuğu Bir Mutfak (2). *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
- Doğan, M. (2024). Mutfakta Bilim Var-Nisan 2024: Kadim Kültürlerin Buluştuğu Bir Mutfak. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
- Doğan, M. (2024). Mutfakta Bilim Var-Ocak 2024: Marie-Antoine Carême (1784-1833) Şeflerin Kralı ve Kralların Şefi. *Yemek Zevki Dergisi*.
- Doğan, M., & Değerli, A. H. (2023). Computational gastronomy: A study to test the food pairing hypothesis in Turkish cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100795.
- Doğan, M., & Öztürk, S. M. (2023). Yemek Eleştirirliğin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi-Journal of Social, Human and Administrative Sciences*.
- Doğan, M., & Sönmez, M. (2022). Sömürge Dönemi Köleliğin Yemek Kültürüne Etkilerinin Araştırılması. *Review of Tourism Administration Journal*.
- Doğan, M., & Yalçın, E. (2023). Investigation of the effect and relationship of vegan cuisine on gastronomic culture. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 53-63.

img

hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Kasım / November / 2024

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL

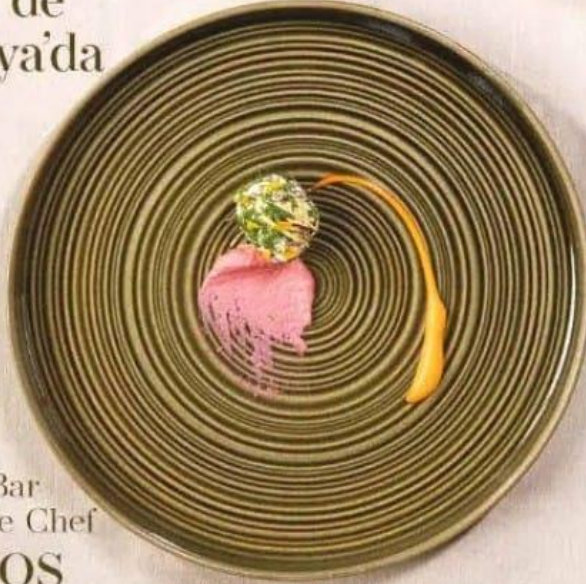
www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

EMEC
2025'in
ev sahibi
şehri
İSTANBUL



COFFEE
FESTİVAL
şimdi de
Antalya'da



Sunset
Grill & Bar
Executive Chef

MARIOS
TSOURIS ile
bir şef
hikayesi

TAKE SUSHI
Kapadokya'dan sonra
CİHANGİR'DE!

iş te kadın röportaj

İşin
Hekimoğlu
MSC Cruises & Explora
Journeys Türkiye Ülke
Müdürü

ADANA
lezzet ateşini
8. kez yaktı

YENİ
Levni Hotel
Istanbul
Handwritten
Collection

bb
BY BONE
www.bybone.com



50 EMEC, 2025 yılı için İstanbul'u ev sahibi şehir ilan etti

52 Devler turizmin geleceğini İTF'de şekillendirdi

54 TÜRSAB Başkanı İTF'de ortak akıl çağrısı yaptı

56 Aksu: Otellerde ülke genelinde markalaşma talebi artıyor

yeni yatırımlar

58 Radisson Orta Doğu'da daha da güçleniyor

60 Hilton Grubu artık farklı bir yolla büyüyecek

62 Levni Hotel İstanbul Handwritten Collection hizmete girdi

64 Wyndham, Ankara'daki ilk Trademark Collection otelini açtı

iş'te kadın

66 Hekimoğlu: MSC, kadın çalışanlarını karada ve denizde liderliğe teşvik eder



marka

70 Külsan A.Ş. celebrates golden anniversary with innovative products

72 Otel ve restoran yönetiminde dijital dönüşüm

74 Geleceğin misafir ağırlama deneyimi

şefin gözünden

76 Tsouris: Türk mutfağı beni her zaman büyülemiştir

gastro etkinlik

80 Rize Gastronomi Günleri 4.sünü düzenledi

84 Adana, "lezzet ateşi"ni 8. kez yaktı

86 Adana Tarım Zirvesi gerçekleştirildi

88 Kasım'da kahve aşkı Antalya'da bir başka olacak

90 Zeytinyağının başkentinde ilk hasat gerçekleşti

92 Barilla ve BigChefs'den özel iş birliği

gastro güncel

94 Doğan ile 'gastronominin kültürel kodları'

gastro aktüel

96 Gastronomi sektöründen haberler

fuvar

100 Hostmilano and POLI. design's international contest gets into full swing

102 Keskinoglu, Sial Paris'te en trend ürünlerini tanıttı

yeni mekan

104 Karkas Ocakbaşı yeni konseptiyle Rumelihisari'nda

106 Take Sushi Kapadokya'dan sonra Cihangir'de

108 İtalyan mutfağının şehirdeki yeni ritmi: Monteverdi Ristorante

110 Happy Group, sektörde 25. yılını kutladı

112 Qarivo Pizza & Pasta'dan yeni sürpriz

HoReCa teknoloji & sistemleri

114 Bilgin: Gelir & Verim Yönetim programları bir nevi sanal iş gücü niteliğinde

116 HoReCa teknoloji ve sistemleri

www.hotelrestaurantmagazine.com





İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doc. Dr.

Murat Doğan

Gastronominin kültürel kodları

Günümüzde gastronomi, kültürün en önemli ve ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Daha antik çağlarda, salt fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkmış. Günümüzde ise kültürel kodların en önemli unsurlarından biri haline gelmiştir.

Gastronomik hayat

Tarih boyunca, avcı-toplayıcı dönemlerden yerleşik hayata geçişle birlikte gastronomik hayat büyük ölçüde dönüşmüştür. Antik çağlardan modern zamanlara, her toplumun sosyokültürel ve ekonomik yapıları, tarihsel süreçleri ve dini inançları gastronomisini şekillendirmiştir. Aile sofralarından uluslararası mutfaklara, yemekler aynı zamanda sosyal etkileşimin, kültürel kimliğin ve ekonomik statünün bir göstergesi olmuştur. Günümüzde ise sağlıklı beslenme ve sürdürülebilirlik gibi konular, yemek kültürünün geleceğini şekillendiren önemli faktörler arasındadır. Gastronominin kültürel kodlarının tarihsel süreci ve bu süreçte dinlerin, savaşların, göçlerin ve keşiflerin rolü çok büyüktür.

Gastronominin kültürel kodlarının tarihsel yolculuğu

Beslenme, insanların ihtiyaç duyduğu enerjiyi sağlayan temel bir hayatta kalma biçimidir. Tarih boyunca, yemek insan yaşamının vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Avcı-toplayıcı dönemde,

erkekler avlanırken kadınlar toplayıcılık yapmış. Sonrasında gıda üretme ve saklama yöntemleri geliştirilmeye başlanmıştır. Bu ise yerleşik yaşam tarzlarına yol açmıştır.

Yapılan arkeolojik kazılar gastronominin tarihsel yolculuğuna ilişkin bize birçok ipucu vermekte. Birkaç örnek vermekte yarar var. Çatalhöyük gibi antik yerleşimlerde mutfak aletleri ve fırınlar kullanmış. İspanya'daki Alta Mira mağarasında kutsal kabul edilen hayvan tasvirleri keşfedilmiştir. Toplamlar incelendiğinde her birinin kendine özgü sosyokültürel ve ekonomik yapıları, tarihleri, yeme alışkanlıkları ve dini inançları tarafından şekillendirilen farklı mutfak kültürlerinin ortaya çıktığı görülmektedir. Dinler, hangi hayvanların ve bitkilerin yenebileceğini, nasıl hazırlanmaları gerektiğini, kurban ritüellerini ve özel günler için yiyecekleri belirlemiştir. Dinler, yeme alışkanlıklarını ve böylece yemek kültürünü şekillendiren birçok kural vazetmiştir. Özünde, gastronomi ve yemek kültürü derintemesine iç içe geçmiştir ve asla birbirinden ayrılamaz.

Yemek kültürü, tarih boyunca savaşlar, iklim değişikliği, göçler ve keşif yolculukları gibi faktörler ile şekillenmiştir. Avrupa'daki yemek kültürünün sosyoekonomik ve kültürel izleri Antik Yunan, Roma İmparatorluğu,

Helenistik dönem, Orta Çağ ve Rönesans'a kadar uzanmaktadır. Antik çağlarda Babiller, Eski Mısırlılar ve Eski Yunanlılar gibi medeniyetler yeme alışkanlıkları ve mutfak kültürleriyle öne çıkmıştır.

Avrupa mutfağının kökeni olarak kabul edilen Roma mutfığı; ağır soslar, baharatlar ve egzotik malzemeler kullanıyordu. Orta Çağ'da Kavimler Göçü ve Endülüs Emevi Devleti ile etkileşimler Avrupa'nın yemek kültürünü zenginleştirmiştir. Avrupalılar, Arapça kaynaklardan yapılan çeviriler aracılığıyla yiyecek-icecek ve pişirme teknikleri hakkında yeni bilgiler edindiler. Yeni Çağ'ın başlamasıyla birlikte barutun, pusulanın ve matbaanın icadı Avrupa'nın yemek kültürünü dönüştürmüştür. Matbaa sayesinde yemek kitapları yaygınlaştı. Amerika'nın keşfi, patates, domates ve mısır gibi yiyecekleri Avrupa mutfağına tanıttı. Rönesans, mutfak kültürüne yansıyan sanat, bilim ve kültürde önemli değişikliklerin yaşandığı bir dönemdi. Bu dönemde mutfak, malzeme çeşitliliği, pişirme teknikleri ve sunumda önemli ilerlemeler kaydetti.

Sanayi Devrimi, gıda üretimini tarımsal faaliyetlerden endüstriyel süreçlere dönüştürdü ve bu da besin değerlerinin azalmasına ve tüketim alışkanlıklarında radikal bir değişikliğe yol açmıştır.

Günümüzdeki gıda sorunun ezici çoğunluğunun kökleri bu döneme dayanmaktadır. 19. ve 20. yüzyıllardaki sömürgecilik ve işçi göçleri, gıda kültürlerinin küreselleşmesine katkıda bulundu. Göçmenler, kendi gıda kültürlerini yeni yerleşim yerlerine getirdi ve melez mutfaklar ortaya koydu. Çin ve İtalyan mutfakları bu sürecin önemli örnekleridir. Göç, gıdanın nesiller arasında yaşadığı değişikliklere rağmen kendine özgü lezzetlerini korumasını sağladı ve küresel tatların yayılmasına yol açtı.

19. ve 20. yüzyıllardaki göçler, yemek kültürlerinin küreselleşmesinde önemli bir rol oynamıştır. İşçi göçleriyle insanlar kendi ülkelerinin yemeklerini yeni yerlere getirip yerel mutfaklarla harmanlayarak dünya mutfaklarında büyük bir çeşitlilik oluşturmışlardır. Bu süreçte farklı kültürlerin lezzetleri birleşmiş, yeni ve orijinal tatlar ortaya çıkmıştır. Birinci ve İkinci Dünya Savaşları'ndan sonra fastfood kültürü hızla yayılmıştır. Savaş zamanında askerleri beslemek için geliştirilen konserve et ve bisküvi gibi gıdalar, fastfood'un temellerini atmıştır. Savaştan sonra McDonald's gibi zincir restoranların yaygınlaşmasıyla fastfood kültürü küresel bir ritüel haline gelmiştir. Ancak bu kültürün sağlıksız beslenme, obezite ve çevre sorunları gibi olumsuz sonuçları olmuştur.

Gastronominin kültürel kodlarının tarihsel yolculuğu: Türkiye

Günümüz Türk yemek kültürünü anlamak için Tökmölen Orta Asya'dan Anadolu'ya göç yollarını ve bu yolculuk

sırasında yaşadıkları sosyal ve kültürel değişimleri incelemek önemlidir. Bu göçler ve kültürel etkileşimler, Türk mutfağının zenginleşmesinde önemli rol oynamıştır. Türk mutfağının kökenleri Hitit ve Urartu medeniyetlerinin yemek kültürlerinden etkilenmiş, su ve ekmeğin merkezi rolü Türkler tarafından benimsenmiştir.

Türk mutfağının gelişimi Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet olmak üzere dört ana dönemde incelenebilir. Bu dönemler boyunca sosyal, ekonomik ve kültürel değişimler mutfağın gelişim ve dönüşümünü etkilemiştir. Orta Asya döneminde Türkler tarım, hayvancılık ve avcılıkla uğraşmış, beslenmeleri çoğunlukla at ve koyun etinden oluşmuştur. Kımız gibi içecekler de bu dönemde önemli bir öneme sahipti.

Selçuklu döneminde Türk mutfağı Anadolu'ya yerleşmiş ve zenginleşmiştir. Misafirperverlik önemli bir rol oynamış ve şölenler yaygın olarak düzenlenmiştir. Kaşgarlı Mahmud'un "Divanu Lugati't-Türk" adlı eseri Selçukluların yemek tercihleri, pişirme yöntemleri ve tarifleri hakkında bilgi vermektedir. Pilav, borani, güveç, kebab, helva ve kadayıf gibi çeşitli yemekler Selçuklu mutfağında önemli bir yer tutmuştur. Bu dönemde sebze, meyve ve tahıl tüketimi artmış, kuzu, keçi ve tavuk eti yaygın olarak kullanılmıştır.

Osmanlı mutfağı, Türk mutfağı ve İslam kültürünün temelleri üzerine inşa edilmiştir. Et ve süt ürünlerinin hâkim olduğu bu mutfakta alkollü içecekler yer almamıştır. Osmanlı mutfağı,

saray ve halk mutfağı olmak üzere iki kategoriye ayrılabilir. Saray mutfağı muhteşem sofralarıyla bilinirken, halk mutfağı mütevazı ancak lezzet ve çeşitlilik açısından zengindir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası mutfak kültürüne çeşitlilik katmış ve Batılılaşma hareketleri de bu kültürü etkilemiştir. Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağı gelişmiş, yemeklerde sebze ve meyve kullanımı ve deniz ürünlerinin tüketimi artmıştır. Saray ziyafetleri, sosyoekonomik statüyü güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı besleyen önemli etkinlikler haline gelmiştir. Bizans'tan miras kalan gelenekleri sürdüren Osmanlı mutfağı, çeşitli etnik gruplardan da etkilenmiştir.

Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları, mutfak kültürünü belgeleyen değerli kaynaklardır. 13. yüzyıldan itibaren yazılmış olan bu kitaplar, yemek kültürünün dönüşümünü anlamak için çok önemlidir. Tanzimat döneminden sonra Batı etkileri artmış ve 19. yüzyıl yemek kitapları bu değişiklikleri yansıtmıştır. Batı yemekleri ve yemek alışkanlıkları özellikle yüksek sosyete de benimsenmiş ve dönemin yemek kitapları bu dönüşümleri yakalamıştır. Türk mutfağı, tarih boyunca birçok kültürle bir arada var oldu ve çeşitli coğrafyaların sunduğu çeşitli ürünlerle zenginleşti. Bu mutfak zenginliği, Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya yaptığı yolculuğun ve yol boyunca deneyimledikleri kültürel etkileşimlerin bir sonucudur.