Gastronomik Sinestezi Fenomenini Keşfetmeye var mısınız?

[CITATION]

Doğan, M., (2024). Gastronomik Sinestezi Fenomenini Keşfetmeye var mısınız? *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (12), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

Murat Doğan[1]

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

img
hotel restaurant & hi-tech
TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ
www.hotelrestaurantmagazine.com

2024 Aralık

Gastronomik Sinestezi Fenomenini Keşfetmeye var mısınız?

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Değerli okurlarım yazıma bir kaç soruyla başlamak istiyorum.

İlk soru: *"Sesi tadabiliyor veya rengi duyabiliyor musunuz?"*

Evet, soru sizlere fazlaca absürt gelmiş olabilir. Hocam *"Böyle akıl dışı soruları bize yönelterek neyi amaçlıyorsunuz."* Dediğinizi duyar gibiyim. Bir soru daha geliyor.

İkinci soru: *"5 sayısının ve M harfinin renklerini biliyor musunuz?"*

Soruların yanıtları

Sorduğum iki sorunun yanıtı "*Sinestezi"* kavramında gizli. Sinestezi, renklerin tadını almak veya seslerin renginin algılanması gibi duyusal geçişlere neden olan bir olgudur. Aslında hayatımızın herhangi bir döneminde, bu duyu geçişini yaşamış olma olasılığımız çok fazla. Muhtemelen beni onaylıyorsunuz. Bazılarımız bu durumu *"Galiba beynimdeki kablolar çapraz bağlanmış…"* diyerek tanımlar. Çünkü beynimizde yalnızca bir duyunun aktive olması için bir neden varken, iki veya daha fazla duyuyu aktive eden bir şeyler gerçekleşir. Biz bu duruma sinestezi fenomeni diyoruz. Baştan şunu söyleyeyim. Sinestezi bir hastalık veya sağlık sorunu değildir. Ancak duyuların anormal bir şekilde birbirine karışmasını içeren nörolojik bir durumdur.

Sinestezi fenomeni nedir?

"Birlikte algılamak" anlamına gelen sinestezi bir duyusal uyaranın ilgisiz başka bir duyusal deneyime de neden olduğu çoklu deneyimin adıdır. Beş duyumuz olan görme, dokunma, tatma ve işitmeyi ele aldığımızda yirmi olası kombinasyona ulaşırız. Bununla birlikte sinestezi fenomenini biraz araştırdığımızda daha karmaşık süreçleri içermiş olduğunu anlayabiliriz. Örneğin bir şekil, renk algılama duyusunu uyarabilir veya işitilen bir sözcük spesifik bir tadı uyandırabilir. Biz buna sözcüksel-tatsal sinestezi diyoruz ki bu en nadir görülen sinestezi biçimlerinden biridir.

Sinestezi yeteneği

Bazı şefler, gurmeler ve tat uzmanları bir tür tat sinestezisine sahiptir. Bunu yemek hazırlama, iyi bir tadım yapma veya lezzetleri eşleştirme konusunda kullanırlar. Yapılan çalışmalar sinestezi yeteneğine sahip olanların ilgisiz duyusal uyaranlar arasındaki ilişkileri güvenilir bir şekilde görebildiklerini göstermiştir. Sinestezi yeteneğine sahip insanların beyinleri üzerine çalışmalar yapılmıştır. Bu araştırma yöntemlerinin en önemlilerinden biri fonksiyonel manyetik rezonans görüntüleme (fMRI)'dır. Bu tarama yöntemi beynin hangi bölgelerinin en aktif olduğunu gösterebilmektedir. Örneğin deneğe sözcükler sunulduğunda beynin tatla ilişkili bölgelerinde aktivasyonun olduğu gözlemlenmiştir. Tüm bunlara ek olarak sinestezik bireylerin beyinlerinin farklı bölgeleri incelendiğinde, çok daha fazla miyelinli olduğu anlaşılmıştır. Bana miyelin nedir diye sorabilirsiniz. Miyelin sinir sisteminde yer alır. Sinir hücrelerin güçlendiren, koruyan ve yalıtan yağlı bir örtüdür. Sinesteziklere asıl yaptığı katkı ise nöronların elektrik sinyallerinin nörondan daha hızlı geçmesini sağlamasıdır.

Sinestezi yeteneğine sahip şefler

Sinestezik şeflerin içinde en bilineni Amerikalı bir pasta şefi Taria Camerino'dur. O gördüğü ve duyduğu her şeyin bir tadının olduğunu söylemiştir. Şef sıra dışı bu duyusal yeteneğini misafirlerine sunduğu yemeklere entegre etmektedir. Misafirleri için yosun aromalı pamuk şekeri ve istiridye chevici'ninde içinde yer aldığı menüler sunarken müziğin tadından da ilham almıştır. Misafirler

* 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

Çaykovski'nin 1812 Uvertürü'nü dinlerken müzikteki dalgalanmalarla aldıkları tat yoğunluğunun yükselip düştüğünü fark etmişlerdir.

Gastronomik Sinestezi

Büyüleyici ve gizemli nörolojik bir durum olan gastronomik sinestezi fenomeni, bilimsel araştırmalara daha fazla konu olmaya başladı. Bilimsel anlamda gastronomik sinestezi fenomeni hem nörobiyoloji alanında hem de gastronomik deneyimlerde, çok duyulu entegrasyonu geliştirme potansiyeline derin etkiler bırakacağa benziyor. Bu bağlamda bir şeyler söylemek gerekirse, 2017 yılında insan-gıda etkileşimine yönelik çok duyulu yaklaşımlar üzerine yapılan bir çalıştayda Carlos Velasco ve arkadaşları çok duyulu bilim ve mutfak inovasyonunun kesişimini öne çıkarmışlardır. Böylece lezzet, tat ve koku ipuçlarının bütünleşmesinden kaynaklanan ve çeşitli diğer duyusal tarzlardan etkilenen çok duyulu bir yapı, gastronominin kapsamına girmeye başlamıştır.

Sonuç olarak ortaya çıkan yeni verilerin ve bunların mutfağa yansımasının, duyusal algılarımızı ve dolayısıyla gastronomik deneyimlerimizi *"hackleme"* potansiyelini beraberinde getirmiştir. Yapılan çalışmalardan çıkan sonuçlara göre birden fazla insan duyusunu uyarmak için tasarlanmış çok duyulu yemek tasarımları, şeflere, belirli ve birçok duyulu lezzete veya yemeğe katkıda bulunan farklı girdileri kontrol etme ve manipüle etme yeteneği sunabilecektir.

Sağlıcakla kalın…

Doç. Dr. Murat Doğan

Kaynakça

Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesine Giriş. *Gıda Felsefesi*.

Doğan, M., & Öztürk, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi-Journal of Social, Human and Administrative Sciences*.

Ağan, C., & Doğan, M. (2022). Lezzet ve Lezzetin Bilimi: Mutfak Şeflerinin Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, *5*(2), 199-219.

Doğan, M. (2022). Gıdalar, Özellikleri, Fonksiyonları ve Mutfak Uygulamaları.Nobel Akademik Yayınları.

Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliğine Giriş. *Gastronomi Mühendisliği*.

Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliği. *Nobel Akademik Yayınları, Editör: Doğan, Murat, Basım sayısı*, *1*.

Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Eylül 2023: Lütfen Yemeğimi Eleştir (me)!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.


img
hotel restaurant
& hi-tech
TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ
Aralık / December / 2024
ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL
www.hotelrestaurantmagazine.com
İşte seyahatte 2024'ÜN EN İYİLERİ
Bentour Reisen 20. yılında REKOR MİSAFİR sayısına ulaştı
Lokantanın fine diningi ABDİ BEY Lokantası
Basitlikte mükemmelliği yakalayan şef DENİZ OTUK
Spago Restaurant Executive Chef
Lezzetler sadece başlangıçtı: SWOT HOSPITALITY fantastik konseptleriyle de şaşırttı!
YENİ Wyndham Garden Cambaşı



42 2025'te seyahati belirleyecek 6 dikkat çekici trend

48 Sağlık turizmi acentalarından karayolu taşımacılığı için teşvik talebi

50 Hostel pazarı 2030'da 11 milyar doları aşacak

yeni yatırımlar

52 Radisson, İtalyan portföyünü genişletiyor

54 Hilton Grubu 2025 açılışlarını duyurdu

56 Wyndham Garden Çambaşı hizmete girdi

58 IHG, dünyanın en yüksek otel kulesini açacak

60 Hindistan'daki marka sayısını 8'e çıkaracak

62 Swissôtel, Riviera Montenegro ile Karadağ Budva'da

64 Kapadokya'ya 60 milyon dolarlık yatırım

marka

66 Porland, yapay zeka destekli tanıtım filmini Paris'te tanıttı



marka güncel

68 Firma haberleri ve yenilikler

şefin gözünden

70 Basitlikte mükemmelliği yakalayan şef: Deniz Otuk

gastro güncel

74 Ödev: Beyoğlu küllerinden yeniden doğuyor

76 Doğan: Gastronomik sinestezi fenomenini keşfetmeye var mısınız?

gastro etkinlik

78 Matbah kasım ayını lezzetlendirdi

80 Yemekler sadece başlangıçtı...

84 Antalya Coffee Festival 15 bin kahveseveri ağırladı

86 Her tabakta bir hikaye anlatıyor!

88 "35 Yaş Altı 3 Şef" Yarışması için başvurular başladı

90 Dünya gastronomisinin kalbi 9. kez Gastromasa'da attı...

92 Evinoks'tan Gastromasa'ya etkileyici bir inovasyon imzası!

gastro aktüel

94 Gastronomi sektöründen haberler

dosya

98 Yılbaşı özel

fuar

100 Host 2025 yeni dışarıda yeme trendlerini açıklıyor

yeni mekan

102 Lokantacılığı fine dining ile buluşturan mekan

104 Yeşilköy'de tatlı tutkunlarını çok heyecanlandıracak

106 Gastronomi Sokağı'nın yeni üyesi

107 İstanbul'un en yeni artisan mutfağı

HoReCa teknoloji & sistemleri

108 Yapay zekâ turizmin geleceğini yönlendiriyor

110 Restoranlar artan maliyetlerini yapay zeka ile kontrol edecek

109/111 HoReCa teknoloji ve sistemleri

www.hotelrestaurantmagazine.com

Google play App Store



İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı
Doç. Dr.
Murat Doğan

Gastronomik sinestezi fenomenini keşfetmeye var mısınız?

Yazıma bir kaç soruyla başlamak istiyorum.

İlk soru: "Sesi tadabiliyor veya rengi duyabiliyor musunuz?"

Evet, soru sizlere fazlaca absürt gelmiş olabilir. Hocam "Böyle akıl dışı soruları bize yönelterek neyi amaçlıyorsunuz?" dediğinizi duyar gibiyim.

Bir soru daha geliyor: "5 sayısının ve M harfinin renklerini biliyor musunuz?"

Sorduğum iki sorunun yanıtı "Sinestezi" kavramında gizli. Sinestezi, renklerin tadını almak veya seslerin renginin algılanması gibi duyusal geçişlere neden olan bir olgudur. Aslında hayatımızın herhangi bir döneminde, bu duyu geçişini yaşamış olma olasılığımız çok fazla. Muhtemelen beni onaylıyorsunuz. Bazılarımız bu durumu "Galiba beynimdeki kablolar çapraz bağlanmış..." diyerek tanımlar. Çünkü beynimizde yalnızca bir duyunun aktive olması için bir neden varken, iki veya daha fazla duyuyu aktive eden bir şeyler gerçekleşir. Biz bu duruma sinestezi fenomeni diyoruz. Baştan şunu söyleyeyim. Sinestezi bir hastalık veya sağlık sorunu değildir. Ancak duyuların anormal bir şekilde birbirine karışmasını içeren nörolojik bir durumdur.

Sinestezi fenomeni nedir?

"Birlikte algılamak" anlamına gelen sinestezi, bir duyusal uyaranın ilgisiz başka bir duyusal deneyime de neden olduğu çoklu deneyimin adıdır. Beş duyumuz olan görme, dokunma, tatma ve işitmeyi ele aldığımızda yirmi olası kombinasyona ulaşırız. Bununla birlikte sinestezi fenomenini biraz araştırdığımızda daha karmaşık süreçleri içermiş olduğunu anlayabiliriz. Örneğin bir şekil, renk algılama duyusunu uyarabilir veya işitilen bir sözcük spesifik bir tadı uyandırabilir. Biz buna sözcüksel-tatsal sinestezi diyoruz ki bu en nadir görülen sinestezi biçimlerinden biridir.

Sinestezi yeteneği

Bazı şefler, gurmeler ve tat uzmanları bir tür tat sinestezisine sahiptir. Bunu yemek hazırlama, iyi bir tadım yapma veya tezzetleri eşleştirme konusunda kullanırlar. Yapılan çalışmalar sinestezi yeteneğine sahip olanların ilgisiz duyusal uyaranlar arasındaki ilişkileri güvenilir bir şekilde görebildiklerini göstermiştir. Sinestezi yeteneğine sahip insanların beyinleri üzerine çalışmalar yapılmıştır. Bu araştırma yöntemlerinin en önemlilerinden biri, fonksiyonel manyetik rezonans görüntüleme (fMRI)'dır. Bu tarama yöntemi beynin hangi bölgelerinin en aktif olduğunu gösterebilmektedir. Örneğin deneğe sözcükler sunulduğunda beynin tatla ilişkili bölgelerinde aktivasyonun olduğu gözlemlenmiştir. Tüm bunlara ek olarak sinestezik bireylerin beyinlerinin farklı bölgeleri incelendiğinde, çok daha fazla miyelinli olduğu anlaşılmıştır. Bana miyelin nedir diye sorabilirsiniz. Miyelin sinir sisteminde yer alır. Sinir hücrelerin güçlendiren, koruyan ve yalıtan yağlı bir örtüdür. Sinesteziklere asıl yaptığı katkı ise nöronların elektrik sinyallerinin nörondan daha hızlı geçmesini sağlamasıdır.

Sinestezi yeteneğine sahip şefler

Sinestezik şeflerin içinde en bilineni Amerikalı bir pasta şefi Taria Camerino'dur. O gördüğü ve duyduğu her şeyin bir tadının olduğunu söylemiştir. Şef sıra dışı bu duyusal yeteneğini misafirlerine sunduğu yemeklere entegre etmektedir. Misafirleri için yosun aromalı pamuk şekeri ve istiridye cheviçi'nde içinde yer aldığı menüler sunarken müziğin tadından da ilham almıştır. Misafirler Çaykovski'nin 1812 Uvertürü'nü dinlerken müzikteki dalgalanmalarla aldıkları tat yoğunluğunun yükselip düştüğünü fark etmişlerdir.

Gastronomik Sinestezi

Büyüleyici ve gizemli nörolojik bir durum olan gastronomik sinestezi fenomeni, bilimsel araştırmalara daha fazla konu olmaya başladı. Bilimsel anlamda gastronomik sinestezi fenomeni hem nörobiyoloji alanında hem de gastronomik deneyimlerde, çok duyulu entegrasyonu geliştirme potansiyeline derin etkiler bırakacağa benziyor. Bu bağlamda bir şeyler söylemek gerekirse, 2017 yılında insan-gıda etkileşimine yönelik çok duyulu yaklaşımlar üzerine yapılan bir çalıştayda Carlos Velasco ve arkadaşları çok duyulu bilim ve mutfak inovasyonunun kesişimini öne çıkarmışlardır. Böylece lezzet, tat ve koku ipuçlarının bütünleşmesinden kaynaklanan ve çeşitli diğer duyusal tarzlardan etkilenen çok duyulu bir yapı, gastronominin kapsamına girmeye başlamıştır.

Sonuç olarak ortaya çıkan yeni verilerin ve bunların mutfağa yansımasının, duyusal algılarımızı ve dolayısıyla gastronomik deneyimlerimizi "hackleme" potansiyelini beraberinde getirmiştir. Yapılan çalışmalardan çıkan sonuçlara göre birden fazla insan duyusunu uyarmak için tasarlanmış çok duyulu yemek tasarımları, şeflere, belirti ve birçok duyulu lezzete veya yemeğe katkıda bulunan farklı girdileri kontrol etme ve manipüle etme yeteneği sunabilecektir.