

Yeni Tarım Yaklaşımları ve Gastronomi Trendleri

Prof. Dr. İbrahim BİRKAN
Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi
Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü

İnsanlık tarihinin yeniden yazılmasında neden olan Göbeklitepe'nin keşfinden Milattan 10.000 yıl önce Şanlıurfa'da buğdayın atasının üretildiğini, bazı küçükbaş hayvanların evcilleştirildiğini öğrenmiş bulunuyoruz. İnsanların avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik düzene ve ilk gıda üretimine geçtikleri tarihten bu yana tarım ve hayvancılık sektöründeki gelişmelerle birlikte gastronomi anlayışı ve sisteminde de çok büyük değişiklikler görülmüştür.

Gıda üretiminde karşılaşılan sıkıntılar, sekiz milyara yaklaşan dünya nüfusunun beslenmesi sorunu önümüzdeki yıllarda dünyamızın karşılayacağı ve aşmak zorunda olacağı en önemli engeller olacaktır. Bu gıda temini sorununun miktar, maliyet, kalite ve sürdürülebilirlik kriterlerine göre çözümlenmesi ve yeni bir gastronomi yaklaşımının ortaya konulması gerekli olmaktadır (Kurgun, 2017).

Maymunsu insanın varlığının 7 milyon yıl öncesine, Modern insanın (Homo Sapiens) ise 200.000 yıl öncesine kadar gittiğini bilmekteyiz. İnsanoğlu en temel ihtiyacı olan yeme-içmeyi ilk önceleri bitkilerle, meyve ve sebzeleri toplayarak, böcekleri yiyerek ve daha sonra da hayvanları avlayarak gidermiştir. Temelde otobur (herbivore) olan insanoğlunun çene yapısı ve bağırsak uzunluğu da otobur yapıya daha uygundur. Ateşin keşfi insanoğlunun hem ısınmasını, korunmasını ve hem de pişirmesini öğrenmesini sağlamıştır. Etin pişirilerek daha lezzetli hale geldiğini öğrenen insanoğlu, sebzeleri de birlikte pişirmeyi kavrayarak ilk yeni pişirme yöntemlerini keşfetmiştir. İnsanoğlunun gastronomi yolunda yaptığı ikinci önemli buluş da buğdayın öğütülerek un haline getirilmesi ve su ile karıştırılarak hamur elde edilmesi, hamurun da pişirilerek ekmek haline getirilmesi olmuştur.

En geniş anlamıyla iyi yiyecekleri pişirme ve yeme sanatı ve bilmi anlamına gelen gastronomi Yunancada mide anlamına gelen "gastro" ve kural anlamına gelen "homos" kelimelerinden oluşmuştur (Özşeker, 2016). Hızla artan dünya nüfusu, yaşam koşulları ve yiyecek-içecek arzındaki değişiklikler gastronomi kurallarının çok hızlı bir değişim ve gelişim göstermesine, yeni yeni yeme-içme alışkanlıklarının ve yeni gastronomi trendlerinin doğmasına yol açmıştır. Gastronomi trendleri bu konuda çalışmalar yapan yazarlar tarafından kullanılan gıda hammaddelerinin çeşitlerine ve hazırlama yöntemlerine ve tüketici eğilimlerine göre şekillendirmektedir.

Global Food Forums, The National Restaurant Association, The American Culinary Federation başta olmak üzere birçok uluslararası uzman kuruluş tarafından ifade edilen ve önümüzdeki dönemde öne çıkacak olan yeni ve mevcut gastronomi trendlerinden kısaca bahsedebiliriz. Bu trendlerden öne çıkanları moleküler gastronomi, yenilebilir böcekler, organik tarım, dikey tarım, hücresel tarım olarak ifade edebiliriz. Bunun yanında yüksek derecede yerel kaynak ve şeffaf ürünlerin kullanılmasını öne çıkaran Slikon Vadisi yiyecekleri, hızlı-rahat yiyecekler gibi yeni akım trendlerin hızlı bir şekilde artacağı öngörülmektedir.

Süslü bir terim olan **Moleküler gastronomi** gıdaların ve gıda bileşenlerinin hazırlanmasından başlayarak tüketicilerin değerlendirilmesine kadar uzanan, fizik, kimya, biyoloji ve psikolojiden

oluşan disiplinler arası bir alanı kapsamaktadır (This, 2006). Moleküler gastronomi konusunda Havve This, Peter Barham, Nicholas Kurti gibi bilim adamları bilimsel çalışmaları yürütmektedir. Bunun yanında Moleküler gastronomi konusunda öne çıkan bazı şefler mutfaklarında stabilizatör, emulsiye edici yarı-endüstriyel araçları, teknoloji ve sanatı birlikte kullanarak yeni bir mutfak yaratma girişimini başlatmışlardır (Mielby and Frost, 2010).

Yenilebilir böcekler (entomophagy), sığır etinden çok daha fazla protein, vitamin ve mineraller içeren ve insanların insanlık tarihinin en başından beri kullandıkları ve halen iki milyar insanın kullandığı çok avantajlı ve çevreye daha az zarar veren bir besin kaynağı olarak dikkatleri üzerine çekmektedir (Shapla, 2012). Çok besleyici ve yararlı gıda maddesine dönüştürülebilen böcekler, doğal olarak toplanılarak kullanılabilirdiği gibi çiftliklerde de yetiştirilebilmektedir. (Hanboonsong, 2013). Bu sektörün ileride artan kaliteli gıda ihtiyacını karşılamak konusunda önemli bir kaynak ve gelir, istihdam yaratıcı bir alan olacağı düşünülmektedir.

Organik tarım, insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ve kimyasalların kullanımını içermeyen tarımsal üretimin kontrollü ve sertifikalı yolu olarak tanımlanmaktadır. (Türkiye Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2017). İnsanlık tarihinde görülen ilk tarım şekli olan organik tarım, doğal yaşam döngüsüne saygılı ve tüketicilere taze, lezzetli ve özgün yiyecekler sunmayı hedefleyen tarım sistemidir (Kurgun, 2016). Organik tarım ürünleri sadece direkt olarak tüketiciler tarafından kullanılmamakta, aynı zamanda birçok ünlü restoranda yeni bir gastronomi yaklaşımı olarak pazarlanmaktadır.

Dikey Tarım (vertical farming), şehir tarımı-topraksız tarım olarak da ifade edilen bu tarım türü, kontrollü bir binada dikey olarak yerleştirilmiş bölmelerde, az topraklı veya topraksız, doğal ışık olmadan yapılan bitki yetiştirme yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Fraizer, 2017). Dikey tarım bazı yazarlar tarafından radikal bir zorunluluk olarak açıklanmaktadır. Nüfusun büyük kısmının çok katlı binaların bulunduğu şehirlerde yaşadığı noktadan hareketle, yüksek binaların çatılarında, yıl boyunca hava şartlarına bağlı olmadan yetiştirilebilen, fazla böcek ilacı kullanılmayan, çok az bir taşıma maliyeti olan bir gıda razı olarak ifade edilen dikey tarım değişen dünyanın kaçınılmaz bir gereksinimi olarak da ifade edilmektedir.

Hücresel Tarım (cellular agricultura), hayvansal protein üretiminin hayvan yetiştirmeden yapılması olarak tanımlanmaktadır. Güvenli, steril ve kontrollü ortamlarda üretilen ve çevresel olumsuz etkileri daha az olan bu yöntemle hayvansal gıdalar hayvanlar olmadan bakteriler ve mayalar kullanılarak daha ucuz bir maliyetle üretilmektedir. (Hoogenhamp, 2016, Croshe, 2016).

Slicon Vadisi Yiyecekleri (Slicon Valley&Food) yaklaşımı ilk planda et yerine bitkiden yapılmış yiyecekler üretmek noktasından çıkmış olmakla beraber dönüşüm geçirerek insanların yemek şeklini değiştirmeyi amaçlayan, daha sağlıklı ve ucuz gıdalar üretmek şeklinde bir yaklaşıma evrilmiştir (Demiröz, 2017).

Hızlı Rahat Yiyecekler (Fast Casual) yeni bir yiyecek ve restoran konsepti olarak ortaya çıkan bu yeni anlayışla hızlı, rahat bir hizmet anlayışı ile sağlıklı, kaliteli ve katkı maddeleri içermeyen yiyecek malzemelerinin kullanıldığı, restoran endüstrisini değiştirebilecek yeni bir trend ortaya atılmıştır (Oches, 2015, Johnson, 2015). Bu önlenemeyen yükselişten sadece fast-food zincirleri değil, aynı zamanda diğer restoranların da ağırlıklı olarak öğlen yemekleri ve akşam yemeklerini de kapsayacak şekilde etkileyeceği düşünülmektedir (Wong, 2014).

Bütün bu yeni gastronomi akımlarının temelinde temel ilke yiyecek-içecek tedarik zincirinde **temiz ve net etiket standartının** küresel olarak kullanılması amaçlanmaktadır (Bizzoreo, 2016, Liem 2016). Bunun yanında bölgesel ürünlerin kullanıldığı gastronomi ve restoran yönetimi yaklaşımı öne çıkmaktadır. Dünyanın farklı ülkelerinde **hyper-Local nitelikli** restoranlara olan ilgi giderek artmaktadır (Kurgun, 2016).

Önümüzdeki yıllarda dünya nüfusunu doyurmak global olarak aşılması zorunlu olan en büyük sınav olacaktır. Bu konuda mevcut üretim sistemleri ve trendlerle başarılı olmak mümkün görülmemektedir. Mutlaka gıda hammaddelerinin üretiminde ve yiyecek-içeceklerin hazırlanmasında ve kullanılmasında yeni bir tarım yaklaşımına ve gastronomi anlayışına ihtiyaç vardır.

Kaynakça:

- Bizzozero, J. (2016). Innova: Clean Label Tops 2017 Food, Beverage Trends. <https://www.>
- Craske, V. (2016). Cellular Agriculture: The Birth of an Industry That's making the Food of the Future. <https://medium.com>
- Demiröz, Ş. (2017). Slikon Vadisi Mutfağa Girdi: Yemek Devrimi Kapıda!. <http://www.brandlifemag.com>
- Fraizer, I (2017). The Vertical Farm. <https://www.newyorker.com> magazine.
- Hanboonsong Y. (2013) Edible Insect Farming, collecting and marketing in Thailand. FAOUN.
- Hoogenkamp, H. (2016). Cellular Agriculture's Future Potential. Fleishwirtschaft International, 47-48.
- Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri, Milenyum ve Ötesi, Detay Yayıncılık, s.4-5.
- Liem, E. (2016). Marketing Firms Name Top 2017 Food Trends. <https://www.>
- Mielby, H. and Frost M.B. (2010). Food Quality and Performance, 212-214.
- Shapla, R. (2012). A Permanent Food Source Edible Insects, Health and Nutrition, Nov. 21-22.
- This, H. (2006). Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat, EMBO Reports, s. 1062-63.
- Özşeker, D.B. (2016). Gastronomi ve Turizm. S-7.
- Wong, M. (2014). Peneira, Chioptle and the Upstarts Nibbling Away at the Restaurant Glants. <https://www.bloomberg.com>