



GASTRONOMİ VE MEDYA

AŞÇ 209U



KISA ÖZET

1. ÜNİTE GASTRONOMİ VE MEDYA İLİŞKİSİ

GİRİŞ

Temel ihtiyaçlardan biri olan yemek insanoğlu için beslenmenin ötesine geçmeye başladığında bambaşka sıfatlarla birlikte yaşam içinde kendine yer edinir. Dünya ve ülkemiz gastronomisindeki yaşanan mücadelelerin medyadaki yansımaları çeşitli yayımlar aracılığıyla görebilmektedir.

İlkçağ öncesi dönemlerde derlenen destanlarda bir kuzunun pişirilirken hangi malzemelerle tatlandırıldığıının, ne şekilde pişirildiğinin ve sunulduğunun anlatımı en ince ayrıntısına kadar okunabilmektedir.

İyonyalı ozan Homeros'un Odysseia isimli destanında Truva Savaş'ından evine dönen Odysseus ve arkadaşları onuruna verilen şölen için yapılan hazırlıklar, yemekler en ince ayrıntısına kadar anlatılmaktadır. Çünkü yemek bu dönemde gücü simgelemektedir. Aynı zamanda sağlıklı olmanın da ifadesidir. Etin ve şarabın şölenlerde konuklarına ikramda bulunan aynı zamanda güce de sahip olmandır.

GASTRONOMİ KAVRAMI VE MEDYA

Gastronomi Nedir?

Modern anlamda kullanılan gastronomi kavramının temeli, yeryüzünde yenilen ilk yemeğe, ekilen ilk tahıla, hakkında çizilen ilk resme ve bilimsel çözümlere kadar dayanmaktadır. Gıdanın üretimi, işlenmesi ve hazırlanması sırasında izlenen yöntemler, tüketim alışkanlıkları, pişirme teknikleri, gelenekler gastronomiyi oluşturan diğer detay başlıklardır.

1800 yılında Joseph Berchoux'in (1762-1838) Fransızca şiirinde 'gastronomie' olarak geçen kelime Latin kökenli olup mide anlamına gelen 'gastér' ve kanun anlamına gelen 'nómos' kelimelerinden türemiştir. Kelime bütün olarak 'midenin kanunu' anlamına gelmektedir. "Bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz" olarak tanımlanan gastronomi kelimesi, 1835 yılında Fransız Akademisi'nin sözlüğüne girmiştir.

Sosyoloji,

Antropoloji, tarih gibi sosyal bilimlerin yoğun olarak kaynak sağladığı gastronomi, insanın etkileşim içinde olduğu diğer olgu ve bilimlerle de yakından ilgilidir.

GASTRONOMİ'DEKİ TIBBİ YAKLAŞIMLAR, KİTAPLAR VE MEDYA

Antik Çağ'dan itibaren yiyecek, içecek ve baharatlar incelenmiş ve gastronomiye ilişkin farklı kitaplar ortaya çıkmıştır. Örneğin mitolojide baharatın; ilaç olarak kullanıldığı, tanrıların yemeklerinde özel bir tat ve şifa olarak yer aldığı hatta bozulmamaya yol açtığından Mısır'da mumyalamada bile kullanıldığı bilinmektedir. Bitkiler ise Amerika yerlilerinin şifa yöntemlerinden, Çin Tıbbı'na hatta Hintlilerin Ayurveda Tıbbına kadar kendine bir sağlık alanı bulmuştur. M.Ö. 1000' li yıllarda verilen diğer bir önemli tıbbi eser, hekimlerin başı olarak nitelendirilen İbni Sina tarafından 1013 yılında yazılan El Kanun El-Sağir fi't Tıbb'tır (Küçük Tıp Kanunu). Kitapta bitkilerin farklı şekillerde işlenerek şifa sağladığı yöntemler anlatılmaktadır.

15. yüzyılda yaşamış olan hekim Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin kaleme aldığı eserde birçok yemek tarifi görülmektedir. Hekimin yazdığı bu tarifleri günümüzde uygulamak da mümkündür. Arap ve Türk mutfaklarından yemekler içeren bu kitap aynı zamanda bir tıp kitabıdır.

Yiyecek ile sadece mide organının değil ruhun beslenmesinin de hedeflenmesi, bu kabulü öngören anlayışlardan bir tanesidir. Ayrıca artan küreselleşme sonucu hazır ve hızlı gıda tüketimi ile katkısız gıda ve geleneksel reçetelerin yok olması da günümüzde sağlıklı gıda anlayışını tetiklemeye devam etmektedir. Gazete, dergi ve televizyonlarda yapılan sağlıklı beslenmeye ilişkin yayımlar, yazılı yayınlardaki sağlıklı beslenme köşeleri hatta fenomen olan sağlık ve beslenme yorumcuları bunun en iyi örneklerini oluşturmaktadır.

Tabletler, Destanlar ve Eserlerde Gastronomi

Paleolitik

Dönem bitkilerini inceleyen bilimin (paleobotanik) keşfi insanoğlunun tarihinde bir devrim yaratmıştır. Arkeolojide uygulanan yeni yöntemlerle bu bilimin inceleyebildiği bitki ve tohumlar bulunmaktadır.

Çatalhöyük'te yaşayanların yiyeceklerini nasıl pişirdikleriyle alakalı fikirlerin varlığı artık bilinmektedir. Ateşte kızdırılan taşların, yiyeceğin ve haşlayacak olan suyun bulunduğu ağaç kapların içine konularak pişirme işleminin yapıldığı kolaylıkla tahmin edilmektedir. Yapılan katman kazılarında bulunan meşe palamudu tohumları günümüzde aynı coğrafyada yoğurt mayalamak için kullanılmaktadır. Çatalhöyük'ün tüm katmanlarında bulunan çitlembiğin meyve suyunun bolca tüketildiği de tespit edilmiş durumdadır.

Ortaçağ döneminde yapılan resimlerde de yemeğin bazı duyguları anlatmada araç olarak kullanıldığı görülmektedir. Dinî bakışın ifadesi, yaşam kuralları, yasaklar ve günahların resme yansıtılışında aracı olan nesne hep yemek olmuştur. Birçok yazar ve düşünür mutfakla yakından ilgilenmeye başlamıştır. Dumas, Flaubert, Picasso, yemeği sanatlarına yoğunlukla yansıtan isimlerin başında gelmektedir.

4. yüzyıl Sicilya'sında Syrakusa'ya egemen olmuş Tiranların yaşamlarındaki zenginliği yansıtan Gelalı Arkhistretos, kaleme aldığı destanla gastronomi üzerine çok detay yazmıştır.

“GASTRONOMİ” KAVRAMININ LİTERATÜRE GİRMESİ VE MEDYA

1800'li yıllara denk gelen dönemde gastronomi üzerine tartışmalar ve araştırmalar oldukça yoğunlaşmış ve farklı eserler ortaya konmuştur.

Orhan Şaik Gökyay'ın Tarih ve Toplum dergisinde yayınlanan “Sohbetname” adlı makalesi, 17. Yüzyılda İstanbul'da verilen siyasi ve toplumsal içerikli ziyafetlerde sunulan yemekleri anlatan bir günlükten oluşturulmuş, Nejat Sefercioğlu'nun “18. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi” adlı çalışması ise ilk Osmanlı yemek yazmasını içeren bir çalışma olarak tarihe geçmiştir.

17. ve 18. Yüzyılda önemli mutfaklardan olan Fransa'da da yemek kültürünün gelişimini anlatan eserler mevcuttur. Bu eserlerden ilki olarak nitelendirilebilecek Francois Pierre'nin 1651 yılında yazdığı Le Cuisinier Français (Fransız Şef) adlı kitap, Fransız mutfağını teknik ve kurallarla daha sistematik hale getirmiştir. 1700'li yıllarda da yeni mutfak akımının temsilcisi Menon, Fransız mutfağını bilimsel temele oturtmaya başaran ilk yazarlardan olmuş ve 1739 yılında “Nouveau Traité De La Cuisine” adlı eserini ortaya koymuştur. 18 yüzyılda Fransa'da verilen önemli bir diğer eser, Histoire de la Vie Privee des Francais'tir. 1782 yılında Le Grand d'Aussy tarafından kaleme alınan kitapta Fransa'da tüketilen gıdaların niteliği, içerikleri, hazırlama teknikleri ve Fransız beslenme alışkanlıklarına dair detaylar anlatılmaktadır.

Gıdanın antropoloji ve sosyoloji yönünden biraz daha sıyrılarak fizyolojik-kimyasal içeriklerine ve teknik-sistematik hazırlanma yöntemlerine olan ilgi ve araştırmaların sonucu olarak yeni bir kavramın ortaya çıkarılması ise Brillat Savarin'nin 1825 yılında yayınlamış olduğu Physiology of Taste (Tatmanın Fizyolojisi) adlı kitabıyla gerçekleşmiştir. Daha önce gıda, teknik, tarif, sunum, estetik, mutfak, beslenme gibi kavramlarla açıklanan aslında yeme içmeye dair herşey, “gastronomi” kavramı altında birleştirilmiştir.

Gastronomi, Toplum ve Medya

Tarih boyunca düğün, cenaze, aile içi ve aile dışı toplanmalarda bir sosyolojik olay olarak karşımıza çıkan yemek, restoranlardaki artışla 1900'lerde sosyo-ekonomik bir hal almıştır. Dışarıda yemenin ilk başladığı bu tarihlerde restoranlar, hizmetleri ve fiyatları dolayısıyla da elit müşterileri ve müşterilerinin beklentileriyle statüyü belirleyici bir hal almıştır. Bu dönemde yayınlanmaya başlayan Le Gourmet; restoran değerlendirmelerini ve yemekle ilgili şiirleri içerik olarak veren haftalık bir dergi olarak Paris'te ortaya çıkmıştır.

Dünyanın yanı sıra Türkiye'de de gastronominin dergilerde dışarıda yeme ve sosyo-kültürel yönüyle ele alınması 1900'lerde yaşanmıştır. 1800 sonlarında sıklıkla çıkan yemek tarif kitapları 1900'lü yılların başında yerini restoran değerlendirmelerine bırakmıştır. 1870 yılında yayınlanmaya başlayan ve sekiz yıl boyunca yayınlanan "Şehir Mektupları", gazetelerdeki günümüz yeme içme ve mekan köşesinin ilk örneğini oluşturmaktadır. Dünyada da 1890'dan itibaren The Pall Mall Gazette gazetesinde sürekli ve düzenli olarak yemek yenilecek yerler, konumları, fiyatları ve değerlendirmeleri yayınlanmıştır.

Yemek siyasetinin ilk örneklerinin Roma'ya dayandığı bilinmektedir. Yemek eski dönemlerde siyasi, uluslararası toplantılar ve davetlerde gücün simgesi olmuştur. Medya ve uluslararası yemek siyasetinin bulunduğu dönem ise kitle iletişimin yaygınlaşmasıyla mümkün olmuş, II. Dünya Savaşı sırasında yemeğe ilişkin yayınlar kitle iletişim araçlarında sıklıkla yer almıştır. Şekerin, yağın, unun az tüketilmesine ilişkin bu yayınlar kitle iletişimin ilk propaganda örneklerini oluşturmuştur.

İLETİŞİM, KİTLE İLETİŞİM VE İŞLEVLERİ

İletişim

Komünikasyon kelimesi Latince 'comun' kelimesinden türemiştir. Bu da 'ortak' anlamına gelmektedir. **Komünikasyon deyince akla şu kelimeler gelmektedir:**

- İletişim
- Diyalog
- Tartışma
- Paylaşım
- Yayılma

Üç şekilde iletişim kurulabilmektedir:

1. Kelimelerle
2. Konuşmadan yani sadece vücut dili ile
3. Seslerle yani kelime kullanmadan verilen tepkiler ile İletişim kurulan kişiler açısından farklı şekillerde gerçekleşebilmektedir.

Bunlar:

1. Öz iletişim
2. Kişilerarası iletişim
3. Küçük gruplar halinde iletişim ki bu 3-15 kişi arasında değişebilir.
4. Toplumlar arası, toplum içi iletişim.
5. Son olarak radyo, televizyon, film ve Internet'i de kapsayan kitle iletişimi İletişim, mesajı veren, mesajı alan ve varsa mesajı ileten araçların olduğu mesaj verenden alana iletilen mesajlar toplamıdır.

Kitle İletişim

Kitle, aralarında duygu ve düşünce birliği olmayan, belirli bir alana yayılmış topluluk olarak tanımlanmaktadır. Amaç ise bu topluluk arasında bir duygu ve düşünce birliği yaratmaktır.

Kitle iletişimin tarihte geçirdiği aşamalara değinilecek olursa :

- M. Ö. 8. yüzyılda, Mısır'da fonetik alfabenin bulunmasıyla kayıtların imkanı hale gelmesi,
- 15. yüzyılın ikinci yarısında matbaanın kullanılmaya başlamasıyla eserlerin çoğaltılması,
- 19. yüzyılın ortasında ilerleyen matbaa ve kağıt üretim sistemiyle gazete, dergi ve fotoğraf gibi kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması ve telgrafın icadı,
- 19. yüzyılın sonunda Avrupa ve Amerika'da hareketli fotoğraflama, ses sistemleri, video gibi eğlence amaçlı medya araçlarının ortaya çıkması
- 20. yüzyılın ortalarında ev içi kullanıma izin veren medya araçları ve uluslararası mail sistemlerinin kurulması,

- Son olarak 21. yüzyılda oldukça ilerleyen teknolojiyle bilgisayar ve Internet, akıllı sistem ve telefonlar, uydu ve yazılımlar gibi kitle iletişimin en etkili araçlarının ortaya çıkmasıdır. Kitle iletişim araçlarını yazılı, işitsel, görsel ve günümüz Internet entegreli akıllı bilgisayar sistemleriyle yazılı, görsel ve işitsel medya işlevlerini yerine getiren araçlar olarak sınıflandırmak mümkündür. gastronomi yayınlarına sıklıkla yer veren bu kitle iletişim araçlarına kısaca göz atalım.
- **Gazete:** İlk olarak 19. Yüzyılda ortaya çıkan gazete yazılı ve görsel bir kitle iletişim aracı olup, matbaanın bir ürünü olarak değerlendirilebilecektir. Siyasi, toplumsal ve kültürel gelişmeleri kitlelere ulaştıran gazeteler yerel, ulusal gazeteler olarak karşımıza çıkmaktadır.
- **Fotoğraf:** Fransız mucit Joseph Nicephore Niepce tarafından 1826'da çekilen ilk resim, bir manzara niteliğinde olup diğer resimler sonrasında insana dair, doğa olaylarına ve doğaya dair kesitler sunmuştur. Fotoğraf anlık bir olay veya nesneyi tek bir sunumla alıcıya ulaştırması bakımından ayrıntılara bile en yüksek dikkati çekmeyi başarabilen tek kitle iletişim aracı olarak değerlendirilebilecektir. Fotoğraf ayrıca kitle iletişim araçlarının görsel işlevini yerine getiren ilk kitle iletişim aracıdır.
- **Sinema:** Lumiere kardeşlerin ilk filmi kaydetmeleriyle 1895 yılında ortaya çıkan sinema görsel-işitsel bir kitle iletişim aracıdır. Sinemalarda da ilk olarak siyasi ve toplumsal olayların filmlere aktarıldığından söz edilebilecektir.
- **Radyo:** İlk olarak dünyada KDKA ve BBC, Türkiye'de ise TAŞ tarafından yayıncılığına başlanan radyo, 20. Yüzyılın ilk yarısında önemli bir kitle iletişim aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. Radyo yalnızca işitsel olarak kitle iletişime hizmet vermektedir.
- **Televizyon:** Görsel, işitsel ve yazılı medya ürünlerini yansıtabilen televizyon, 1950'lilerde yaygınlaşmıştır.
- **Internet:** Yeni bir çağ, kültür, akım ve yaşam yaratan Internet, 20. Yüzyıl sonunda ortaya çıkan bir kitle iletişim aracıdır. İlk olarak Amerika'da uluslararası savunma ve bilgi edinme amaçlı olarak ortaya çıkan Internet, 1967 yılında ARPANET tarafından hizmet vermiştir.
- **Sosyal medya:** Sosyal medya Internet ağlarının yaygınlaşması, evlere girmesi ve bireysel kullanımda etkin ve interaktif bir kullanıma imkân vermesiyle 2000'lerden sonra ortaya çıkan bir olgudur.

Kitle İletişimin Gastronomiye İlişkin Rolü

Artan sanayileşme, kadınların çalışma eğilimi ve hızlı beslenmeyle ortaya çıkan sağlık sorunları; sağlıklı, katkısız ve geleneksel beslenmeye olan ilgi ve talebi arttırmış, 21. yüzyılda sağlıklı, bilinçli, kültürel ve estetik yeme içmeye verilen önem de paralelinde artış göstermiştir. Görsel ve işitsel bir kitle iletişim aracı olan televizyon, gastronominin ağırlıklı olarak tarif ve eğlence kısmıyla ilgilenmeyi tercih etmektedirler.

Televizyon yayınının ulaşım hızı, sayısı ve hedef kitlesi basılı yayınlara göre daha geniş olduğundan gastronominin ilgi çekebilecek tüm yönleri televizyon programlarına içerik sağlamaktadır.

Kitle İletişimde Gastronomi İçerikli Yazılar, Yazarlar ve Nitelikleri

Yemeğin etrafında şekillenen gastronomi, bir disipline sahip olabilmek için insanın kendiyile, doğayla, yaşamla, kültürle veya başka insanlarla sağladığı tüm iletişim yöntemlerini ve araçlarını kullanmaktadır. Dolayısıyla içinde farklı alanlara ilişkin izler taşımaktadır.

Gastronomi; fizikten, kimyadan ayrı tutulamayacağı gibi sosyoloji ve ekonominin değişken ritimlerine de ayak uydurmaktadır. Göç ve savaş gibi insan yaşamının eğrisini değiştiren durumların da yemek ve yemek alışkanlıklarına etkisi bulunmaktadır. Dolayısıyla bir gastronomi yazarının bu

olayların izlerini, izlerini taşıyan lezzetleri ve onun çevresinde



ÖZETİ SATIN ALMAK İÇİN TIKLAYINIZ