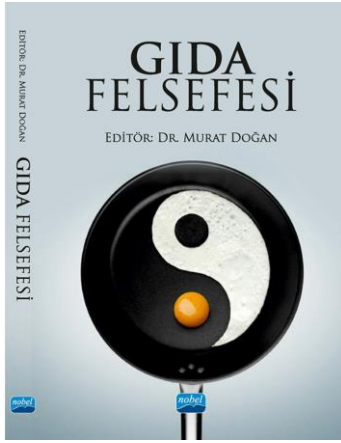


KİTAP İNCELEMESİ

Gıda Felsefesi

Emre TURAN*



Editör: Doç. Dr. Murat Doğan,

Gıda Felsefesi

İstanbul, Nobel Akademik Yayıncılık, 2021, 384 s.

ISBN: 978-625-439-576-5

İlk baskısını 2021 yılında, Nobel Akademik Yayıncılık'tan yapan "*Gıda Felsefesi*" kitabı, gıda bilimine geniş ve derin bir felsefi perspektif kazandırmayı amaçlayan, çok disiplinli bir eserdir. Kitap, gıdanın sadece biyolojik ve kimyasal yönleriyle değil, sosyal, kültürel, etik ve çevresel boyutlarıyla da ilgilenmektedir. Bu çeşitlilik, kitabı yalnızca bir referans kaynağı yapmakla kalmayıp gıda bilimi alanında yeni bakış açıları kazandıran bir eser haline getirmektedir. Editörlüğünü ve giriş kısmında gıda felsefesinin temel kavramlarıyla tarihsel gelişimini Doç. Dr. Murat Doğan üstlenmektedir. Kendisinin yanı sıra gastronomi literatüründe adından söz ettiren başka isimler de yer almaktadır. Doç. Dr. Murat Doğan'ın yanı sıra bu çok yönlü kitabın içerisinde bölümleri üstlenen kişiler ise aşağıdaki gibidir:

- Gıda, Sanat ve Estetik - Doç. Dr. Muzaffer Yılmaz

Kitap İncelemesi (Book Review)

* Uzman, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Programı, İstanbul, Türkiye.
E-posta: emrefb509@gmail.com ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2454-5550>

- Gıda, Tarih ve Kültür – Doç. Dr. Osman Güldemir
- Gıda ve Etik - Dr. Öğr. Üyesi Aslı Aksoy
- Gıda ve Çevre - Dr. Öğr. Üyesi Hilal Demirkesen Bıçak
- Gıda ve İklim Değişikliği - Dr. Öğr. Üyesi Doç. Dr. İlkay Yılmaz, Arş. Gör. Eren Yalçın
- Gıda, Kıtık ve Obezite Paradoksu - Dr. Öğr. Üyesi Murat Ay
- Gıda ve Küreselleşme - Doç. Dr. Özgür Kızıldemir, Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer Çakmak
- Gıda ve Sürdürülebilirlik - Dr. Öğr. Üyesi Cansu Ekin Gümüüş
- Gıda Politikaları - Yiyecek İçecek Hiz. Öğr. Dr. Fatih Kürşat Negüzel
- Endüstriyel Gıda Üretimi - Öğr. Gör. Dr. Banu Bayraktar
- Hayvansal Gıda Üretimi - Dr. Öğr. Üyesi Emine Olum
- Bitkisel Gıda Üretimi - Doç. Dr. Mehmet Akif Şen, Emel Ekinci
- Gıda Katkıları Üretimi - Öğr. Gör. Dr. Kimyager Yaman Gökçek
- Gıda, Beslenme ve Nutritionalizm - Dr. Öğr. Üyesi Hayrettin Mutlu, Arş. Gör. Rabia Melda Erdoğan
- Gıda, Genomik Tıp ve Sağlık Arayışı - Dr. Leila Mehdizadehtapeh
- Vejetaryenlik ve Veganlık - Öğr. Gör. Meryem Merve Beykoz
- Gıda ve Kadın - Prof. Dr. Aslı Albayrak
- Gıda ve Elitizm - Öğr. Gör. Dilek Çiftci
- Gıda Eleştirmenliği - Arş. Gör. Oğuzhan Köklü

Disiplinlerarası Yaklaşım

Her bir bölüm, konusunun uzmanı akademisyenler tarafından yazılmış olup gıda bilimine dair farklı boyutları detaylı bir şekilde incelemektedir. Bu kitabın en güçlü yönlerinden biridir. Disiplinlerarası yaklaşım, gıda bilimini daha bütüncül bir perspektiften ele almayı mümkün kılmakta ve okuyuculara geniş bir bakış açısı sunmaktadır. Örneğin, "Gıda ve Çevre" başlıklı bölüm, gıda üretiminin çevresel etkilerini ele alırken, "Gıda ve İklim Değişikliği" bölümü, iklim değişikliğinin gıda sistemleri üzerindeki etkisini derinlemesine incelemektedir. Bu şekilde, gıda bilimi konuları arasındaki bağlantılar net bir şekilde ortaya konmaktadır. Nitekim gıda felsefesinin de çıkış noktası buradan gelmektedir.

Gıda felsefesi nezdinde Roma Stoacıları, Epikuros ve Seneca (özellikle Epikuros), ayrıca Aydınlanma filozofları Locke, Rousseau, Voltaire, Marx ve Nietzsche, yiyecek üretimi ve tüketiminin çeşitli yönlerini tartışmışlardır. Yirminci yüzyılda filozoflar, vejetaryenlik, tarımsal etik, yiyecek hakları, biyoteknoloji ve damak zevki estetiği gibi konuları ele almışlardır. Yirmi birinci yüzyılda ise filozoflar bu konuları ve yiyeceğin küreselleşmesi, teknolojinin rolü ve tüketicilerin ve üreticilerin hakları ve sorumlulukları ile ilgili yeni konuları tartışmaya devam etmektedirler (Kaplan, 2019). Gıda felsefesi kitabı da bu bakış açısıyla alanında uzman isimlerin bölümleriyle hazırlanmıştır.

Platon, Epikür ve Gıda Felsefesine Giriş

Yeme ve içme; beslenme ve su almaktan öte bir değerdir. Nitekim bazı kişiler için onları olası boş zaman aktiviteleri olarak da görülmektedir. Bu paradoksal bir durumdur. Çünkü boş zaman kesinlikle yapılması gereken şeylerle zıtlık oluşturur, bu yüzden hayatta kalmak için gerekli olan yeme/içme, uyuma, yıkanma veya çalışma gibi faaliyetleri içermemesi gerekir. Ayrıca yemeğin bir de zevk boyutu bulunmaktadır. Yemeğin zevki sadece yemeğin tadını çıkarmayı değil, aynı zamanda seçimin zevkini de içerir. Hatta Platon için yeme ve içmenin zevkleri bir tür bağımlılıktır. Platon, yeme içmeden zevk aramanın kendini boşa çıkardığını iddia eder. Bunu yapan bir kişi hiçbir zaman tatmin olmaz ve her seferinde daha az zevk alır (Telfer, 2012).

"Gıda felsefesi, gıdanın bir ayna gibi toplumun ve bireylerin detaylı ve kapsamlı bir imajını yansıttığı görüşünü benimser." diyerek bir tanım yapan Doğan'da kendi bölümünde gıda felsefesinin tarihsel süreçlerine Platon da dahil olmak üzerine değinip bilim, sanat, estetik ve felsefe arasındaki ilişkilere değinerek sonuçlandırmıştır. Bunu yaparken de kitabın diğer bölümlerine yönlendirme sağlayıp kitabın içinde gıdanın felsefi yansımalarını tüm detaylarıyla incelendiğine dikkat çekmektedir. Böylece kitap, gıda bağlamında toplumu daha derin ve otantik bir şekilde anlaşılmasını sağladığını vurgulamaktadır.

Gıdanın Toplumsal ve Kültürel Boyutları

Her kültür, yerel gıdaları tanımanın, hazırlamanın, yetiştirmenin ve benzeri işlemlerin büyük bir bilgisini içermektedir. Her kültür, yiyecekleri keyifle tüketme ve yiyecek yollarını toplumsal varlıklar olarak inşa etme şekillerine sahiptir. Kitabın detayına inildiğinde her bölümün kendi içerisinde farklı anlatıları olduğu görülse de bazılarının bu doğrultuda ele alındığı görülmektedir (Anderson, 2014). Yiyeceğin toplumsal ve kültürel boyutlarının incelendiği bölümler, insanın toplumları içindeki rolünü ve kültürel anlamını gıda bağlamında araştırmaktadır. Yiyecek, sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, toplumların ve kültürlerin kimliklerini, değerlerini ve ilişkilerini şekillendiren önemli bir unsurdur. Bu doğrultuda "Gıda, Sanat ve Estetik", "Gıda, Tarih ve Kültür", "Gıda ve Etik", "Gıda ve Çevre", "Gıda ve İklim Değişikliği", "Gıda, Kıtık ve Obezite Paradoksu", "Gıda ve Küreselleşme", "Gıda ve Sürdürülebilirlik", başlıklarının daha çok gıdanın toplumsal ve kültürel boyutlarda ele alındığı görülmektedir. Gıda ve kimlik arasındaki ilişkiler, göç

ve küreselleşme gibi süreçlerin etkileri, gıda güvenliği ve eşitsizlik gibi önemli konular da ele alınmaktadır.

Bu bölümlerde genel hatlarıyla hem çağdaş hem de geleneksel konular dengeli bir şekilde ele alındığı da görülmektedir. Bazı bölümler gıdanın tarihsel ve kültürel köklerine ışık tutarken; bazıları modern çağın getirdiği yeni sorulara yanıt aramaktadır. Bu denge, kitabın okuyuculara hem tarihsel bir perspektif sunmasını hem de güncel gelişmeleri takip etmelerini sağlamaktadır. Ayrıca gıda etiği ve sürdürülebilirlik konuları da insan bağlamında düşünüldüğünde kitabın merkezinde yer almaktadır. Bazı bölümlerde gıda üretimi ve tüketiminde karşılaşılan etik sorunları derinlemesine incelerken, bazılarında sürdürülebilir üretim ve tüketim yöntemleri anlatılmaktadır. Bu bölümler, gıda bilimi öğrencileri ve profesyonelleri için kritik öneme sahip konuları kapsamaktadır.

Bu kısmın altında yine ana merkezi insan temeli olduğu "Gıda ve Kadın" ve "Gıda ve Elitizm" gibi bölümler, gıdanın sosyal ve kültürel boyutlarını irdelemektedir. Gıdanın toplumsal cinsiyet ilişkileri ve sosyal sınıflar üzerindeki etkileri bu kısımlarda ele alınmaktadır, gıdayı toplumsal yapının bir parçası olarak görülmektedir. Bu perspektifler, gıda bilimine sosyolojik bir derinlik kazandırmaktadır.

Endüstriyel Gıda Üretimine Felsefi Yansımaları

Son yetmiş beş ila yüz yıl içinde endüstriyel gıda, insanları farklılaştırdı. Yiyecekler yetiştirilen toprağın bileşiminin değişmesinden, çocukların atıştırmalıklarındaki katkı maddelerine; neredeyse tüm yiyecekleri temas ettiren plastiklere kadar, binlerce madde vücuda girmeye başladı (Lawless, 2018). Bu doğrultuda "Gıda Politikaları", "Endüstriyel Gıda Üretimi", "Hayvansal Gıda Üretimi", "Bitkisel Gıda Üretimi", "Gıda Katkıları Üretimi", "Gıda, Beslenme ve Nutritionalizm", "Gıda, Genomik Tıp ve Sağlık Arayışı" ve "Vejetaryenlik ve Veganlık" gibi bölümler endüstriyel gıda üretiminin felsefi boyutlarını ele alarak, gıdanın insan bedeni üzerindeki etkisini incelemektedir.

Endüstriyel gıda üretiminin felsefi boyutlarına odaklanılan bölümlerde, bu teknolojilerin insan toplumları ve doğal çevre üzerindeki etkileri anlatılmaktadır. Ayrıca tüketicilerin, üreticilerin ve politika yapıcıların bu teknolojilere nasıl yaklaştığı ve nasıl tepki gösterdiği üzerine yapılan felsefi analizler de bu bölümde yer almaktadır. Bu sayede de endüstriyel gıda üretimi konularının sadece teknik ve ekonomik yönlerinden ziyade, felsefi ve etik boyutları da tartışılmaktadır.

Kitabın dikkat çeken bir diğer yönü de gıda felsefesi nezdinde gıda bilimine yenilikçi yaklaşımlar getirmesidir. "Gıda, Genomik Tıp ve Sağlık Arayışı" ve "Gıda Katkıları Üretimi" gibi bölümler, bilim ve teknolojiye son gelişmeleri gıda bilimiyle ilişkilendirerek, okuyuculara

geleceğe yönelik öngörüler sunmaktadır. Bu yenilikçi yaklaşımlar, kitabı dinamik ve güncel kılmaktadır.

Sonuç

Filozoflar gıdayı metafizik, epistemoloji, estetik, politik teori ve etik gibi felsefi sorgulamanın temel alanları ile nasıl ilişkili olduğunu da incelerler (Kaplan, 2019). Bu bağlamda düşünüldüğünde kitap, gastronomi, gıda mühendisliği, beslenme ve diyetetik gibi alanlarda eğitim gören öğrenciler ve profesyoneller için değerli bir kaynak olarak öne çıkmaktadır. Bölümlerin her biri, ilgili alanlarda ders materyali olarak kullanılabilir nitelikte olup profesyonel uygulamalara da ışık tutmaktadır.

Doç. Dr. Murat Doğan'ın editörlüğünü yaptığı "*Gıda Felsefesi*" kitabı, gıda bilimine dair kapsamlı ve derinlemesine bir bakış açısı sunan, disiplinlerarası bir çalışmadır. Geniş konu yelpazesi ve detaylı incelemeleriyle, hem akademik çevreler hem de gıda ve gastronomi sektörü profesyonelleri için önemli bir referans kaynağıdır. Kitap, gıda bilimine dair farklı boyutları ele alarak, okuyuculara geniş ve eleştirel bir perspektif sunmakta, bu alandaki literatüre önemli katkılarda bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

ANDERSON, E. N. (2014). *Everyone eats: Understanding food and culture*. NYU Press.

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

KAPLAN, D. M. (2019). *Food philosophy: An introduction*. Columbia University Press.

LAWLESS, K. (2018). *Formerly known as food: How the industrial food system is changing our minds, bodies, and culture*. St. Martin's Press.

TELFER, E. (2012). *Food for thought: Philosophy and food*. Routledge.