

Disiplinler Arası Bir Alan Olan Gastronominin Yönetim ve Yenilikçilik Açısından Anarşizm ile İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme



Servet Kazım GÜNEY¹

Özet

Bu çalışmada, literatür taraması yolu ile gastronomi ve anarşizmin yönetim ve yenilikçilik yaklaşımlarında bir benzerlik olup olmadığına ortaya konulması amaçlanmaktadır. Böylece gastronominin yenilikçilik açısından kendi içinde ne kadar anarşist olduğu konusunda bir değerlendirme yapılabileceği düşünülmektedir. Literatür taraması sonucunda gastronomi ve anarşist düşünce konusunda elde edilen bulgulara göre, her iki tarafın da sürekli bir devinim ve yenilenme içinde olduğu değerlendirilmektedir. Elde edilen bilgiler göz önünde bulundurulduğunda yönetim anlayışı açısından anarşi ve gastronomi taban tabana zıttır. Bununla birlikte, yeniliğin ve gelişmenin istendiği her sistemde anarşinin gerekli bir unsur olduğu ve gastronominin de bundan bağımsız olmadığı değerlendirilmektedir. Bu nedenle de “yenilikçilik açısından gastronomi doğası gereği anarşisttir!” değerlendirmesinin yapılabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Anarşi, Mutfak, Yemek, Kültür

JEL Kodu/Code: L83

An Evaluation on the Relationship between Gastronomy, an Interdisciplinary Field, and Anarchism in Terms of Innovation

Abstract

In this study, it is aimed to reveal whether there is a similarity in the innovation and management approaches of gastronomy and anarchism through a literature review. Thus, it is thought that an evaluation can be made about how anarchist gastronomy is in terms of innovation. According to the findings obtained from the literature review on gastronomy and anarchist thought, it is evaluated that both sides are in constant motion and renewal. Considering the information obtained, anarchy and gastronomy are diametrically opposed in terms of management approach. However, it is considered that anarchy is a necessary element in any system where innovation and development are desired and gastronomy is not independent from this. For this reason, it is thought that it can be claimed that in terms of innovation, gastronomy is anarchist by nature!.

Keywords: Gastronomy, Anarchy, Cuisine, Food, Culture

Referans/Citation: Güney, S. K. (2024). Disiplinler arası bir alan olan gastronominin yönetim ve yenilikçilik açısından anarşizm ile ilişkisi üzerine bir değerlendirme, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, Vol. 6, No.1, 50-63.

¹ Öğr. Gör., Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Başkent Üniversitesi, servetkguney@gmail.com, Orcid ID: 0000-0002-1948-4223

1. GİRİŞ

Gastronomi sosyal bilimler ve fen bilimlerinin tamamı ile ilişki içinde olan disiplinler arası bir bilim dalı olarak kabul edilmektedir (Hegarty, 2011; Jeou-Shyan & Lee, 2010). Felsefe de gastronominin çalışma alanına giren önemli bilim dallarından biridir. Her iki alanın da çok sayıda alt dala sahip olması ve tamamını incelemenin bir makalenin sınırlarını aşacağı açıktır. Bu nedenle, bu çalışma gastronominin, felsefi bir akım olan anarşizm ile yönetim ve yenilikçilik açısından nasıl bir ilişkisi olduğunu değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaçla literatür taraması yapılmış ve yenilikçilik konusuna bakış açılarında aralarında bir benzerlik olup olmadığı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmada öncelikle anarşizm ile ilgili tanımlara ve bu akımın savlarına yer verilmiştir. Bir sonraki bölümde anarşizmin temel özellikleri ile gastronomi alanındaki uygulamalar arasındaki benzerlikler ve farklılıklar ortaya konulmaya çalışılmıştır. Endüstriyel üretim, fast food, slow food, punk food, grande cuisine, neuvelle cuisine, modernist mutfak ve *fine dining* yaklaşımları sırasıyla işlenmiştir. Araştırma kapsamında yürütülen literatür taramasında, daha önce bu alandaki benzerlikleri inceleyen bir çalışmaya rastlanmamıştır.

İnsanlık tarihi boyunca yaşanan gelişmeler birbiriyle bağlantılı olarak meydana gelmiştir. Medeniyetlerin elde ettiği ve birbirine de aktarılan bilgi hazinesinin artmasının felsefenin doğuşunda etkili olması (Aslan, 2006); savaşların tıp, gıda ve makine teknolojileri alanında gelişmeleri beraberinde getirmesi (Onaran, 2015); halkın tepkisine neden olan yönetim alanındaki yanlışların ve adaletsizliklerin veya doğuştan gelen hakların farklı yönetim şekillerine neden olması (Machiavelli, 2021); aynı coğrafyada tarih boyunca yaşamış toplumlardan kalan miras ile konargöçer veya yerleşik hayat şekillerinin yemek kültürünü şekillendirmesi (Güney, 2021); hastalıkların biyoloji ve genetik bilimi alanlarında gelişmeleri hızlandırması gibi örnekler bu bağlantıları ortaya koymaktadır. Görece yeni bir alan olarak kabul gören gastronomi biliminin diğer bilim dallarıyla ilişkisinin ortaya konulmasının, gastronomi kavramının daha iyi anlaşılabilmesi ve yeni disiplinler arası çalışmaların ortaya konulmasını sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmalar sayesinde, gastronominin; siyaset, din, felsefe, coğrafya, tarih, ekonomi, fizik, kimya ve biyoloji başta olmak üzere tüm alanlarla ortak noktaları ortaya konulabilecektir. Konuya yeni bir bakış açısı getirmeye çalışması nedeniyle, bu araştırmanın hem felsefe hem de gastronomi literatürü için önemli bir başlangıç noktası olacağı değerlendirilmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Anarşinin Tanımı

“Kelime kökeni itibariyle eski Yunanca’da olumsuzluk bildiren *-an* öneki ile kral, yönetici güç anlamına gelen *arche* kelimelerinin birleşmesinden meydana gelen anarşi terimi, yöneticisi olmayan toplum yapısını tanımlamak için kullanılmaktadır” (Cevizci, 1999: 51-54). Anarşizm, hükümetin hem zararlı hem de gereksiz olduğu inancına dayanan doktrinler ve tutumlar kümesi olarak da tanımlanmaktadır. Bu bakış açısıyla anarşizm, insanlar tarafından oluşturulan her büyüklükteki grupta görülen otoriteye karşı meydana gelmiş bir tepki niteliğindedir (Encyclopaedia Britannica, 2022; Çuhadar, 2013).

Anarşizm; “Hükümet kontrolünün yokluğunun sonucu olan politik ve toplumsal düzensizlik, kargaşa hali; hükümete kalan veya siyasi iktidarın çıkarları farklı hatta karşıt olan siyasal, ekonomik ve toplumsal güçler arasında kendisinden beklenen uzlaştırma görevini artık yerine getiremediği bir toplumun siyasi durumu. 2- Kimi disiplinlerde, örneğin bilimde birbirlerinden çok farklı, hatta karşıt ilkelerin varoluşuyla belirlenen aşırı çoğulculuk hali.” olarak tanımlanmaktadır. Anarşist bilim anlayışını ortaya atan Paul Feyerabend’e göre *her şey mümkündür ve olgular ancak*

seçenekler yardımıyla ortaya çıkarılabilir, hakikate ise, yalnızca alternatif teorilerin çarpışmasıyla ulaşılabilir. Bu görüş; sırasıyla metodolojik, teorik ve disiplinler bir çoğulculuğu savunmaktadır” (Cevizci, 1999).

Anarşizmin yanlış anlatılmış, siyasi otoriteler tarafından çoğu zaman kasıtlı olarak yanlış tanıtılmış ve kötü propagandası yapılmış bir kavram olduğu düşünülmektedir. Toplumlar da din, felsefe, siyaset ve sosyoloji alanlarında olduğu gibi anarşist felsefenin de aşırı uçları bulunmakla birlikte, anarşizmin insan doğasının iyiliğine inanan bir akım olduğu vurgulanmaktadır. Bununla birlikte, toplumların bir yöneticiye ihtiyacı olmadığı ve insanların kendi başına bırakıldığında toplumu barış ve huzur içinde sürdürmenin yolunu bulacağı öne sürülmektedir (Çuhadar, 2013; Walter, 2002: 4; Woodcock, 2001; Woodcock et al. 2022).

Gastronomi alanında da anarşist felsefede de yönetim anlayışına yönelik farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Anarşistler şu soruyu sormaktadırlar: “Eğer tüm insanlar başkaları tarafından yönetilmeleri gerekecek kadar kötüyse, herhangi bir insan başkalarını yönetecek kadar nasıl iyi olabilir?” (Walter, 2002: 4). Ayrıca, yeteri kadar incelendiğinde, yenilikçi ortamların temelinde anarşizm olduğu kolaylıkla anlaşılmaktadır. Yönetim anlayışı açısından bakıldığında anarşi ve gastronomi taban tabana zıt bir anlayışa sahiptir. Günümüz profesyonel mutfak ortamında Escoffier’in 1800’lü yılların sonlarına doğru askeri hiyerarşiyi model alarak geliştirdiği ve *brigade* olarak adlandırılan çok yöneticili hiyerarşik bir düzen uygulanmaktadır. Üretim aşamasında üstlerine ve verilen talimatlara koşulsuz bir itaat söz konusudur. Gastronomi alanında faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde görev alan aşçılar tecrübe ve uzmanlık derecelerine göre hiyerarşik düzende sınıflandırılmaktadır (C.I.A., 2008). Bununla birlikte gastronomi hiçbir zaman tek bir bilim dalı, fikir veya akıma bağlı olmayan, sürekli değişen ve gelişen bir bilim dalıdır (Güney, 2021). Yenilikçilik gastronominin en vazgeçilmez unsurudur ve bu yenilikçiliğin temelinde ise yiyecek ve içeceklerin üretilmesinden tüketilmesine kadar geçen süreçteki yaklaşımlar yatmaktadır.

2.2. Anarşistin Tanımı

İlk anarşistlerin on yedinci ve on sekizinci yüzyıl İngiliz ve Fransız devrimlerinde kaos veya karışıklık anlamında anarşi istedikleri ileri sürülen insanlar olduğu kabul edilmektedir. Anarşistler hükümsüz bir toplumun kaosa sürükleneceğinin aksine; kendiliğinden oluşacak düzenin, içinde bulunduğumuz toplumdan daha iyi olacağına inanan bireylerdir. Tarih boyunca onları yönetenlere karşı isyan eden kişi ve gruplar arasında anarşiye doğru bir eğilim görülmektedir. Anarşinin teorik fikrinin de çok eski olduğu, hükümsüz geçmiş bir altın çağın tanımının antik Çin, Hindistan, Mısır, Mezopotamya, Yunanistan ve Roma'nın dönemi düşünürlerinde de bulunabileceği belirtilmektedir. Aynı şekilde sayısız dini ve siyasi yazar ile topluluğun düşüncesinde hükümsüz bir gelecek ütopyası arzusu bulunmaktadır (Godwin, 1793; Uğur, 2010; Walter, 2002: 4-29).

19. yüzyılda ortaya çıkan anarşizm felsefesine göre bir toplumun yöneticiler olmadan da düzenli bir yapıya sahip olması mümkündür. Bu anlayışı benimseyen ve bu ideale inanan bireyler anarşist olarak anılmaktadırlar (Cevizci, 1999: 51-54). Anarşistler sadece yönetimin olmamasının kaos yaratacağına inanmayan kişiler değil, bununla birlikte yönetimlerden arındırılmış bir toplum yapısının şu anda içinde yaşadığımız toplumlardan çok daha iyi olacağına inanan kişilerdir (Walter, 2002: 27).

2.3. Anarşist Düşünce

Anarşistlerin yaptığı ilk şeyin düşünmek ve konuşmak olduğu, dünyaya karşı yepyeni bir bakış açısı geliştirmesi gerektiği belirtilmektedir. Bazı anarşistler fikir ve eylemlerini kendi yaşamlarıyla sınırlı tutmaktadırlar; ama birçoğu, diğer insanları da etkilemek için daha ileri gitmeyi tercih etmektedirler. Ama gerçek bir etki yaratmak için diğer anarşistlerle veya başka siyasi gruplarla daha kalıcı bir temelde çalışmak gerekmektedir. Bu, propagandaya ve son olarak eyleme yol açan organizasyonun başlangıcıdır (Walter, 2002; Stirner, 1910; Cevizci, 1999: 51-54).

Yemek bir haktır, ayrıcalık değildir (Food Not Bombs sloganı, Fessenden, 2017: 27). Food Not Bombs (FNB), anarşist mantıktan yararlanan, tamamen gönüllülerden oluşan, uluslararası ve etkisi yaygın bir hareket olması sebebiyle, çağdaş anarşist protestoları anlamak için kullanılabilir uygun bir gruptur. Yerel ve küresel olarak FNB grupları, 1992'deki ilk uluslararası konferansında kabul edilen bu üç temel ilkeye bağlıdır:

- Gıda, vegan veya vejetaryen, hiçbir kısıtlama olmadan, herkes için ve her zaman ücretsiz olmalıdır.
- FNB grubunun resmi bir lideri veya karargâhı yoktur, her grup özerktir ve uzlaşma sürecini kullanarak kararlar verir.
- FNB şiddet içermeyen sosyal değişim için çalışır (McHenry 2012: 17; Fessenden, 2017: 16).

FNB 1970'lerin Amerika Birleşik Devletleri'ndeki özellikle nükleer karşıtı şiddet içermeyen doğrudan eylemden ortaya çıkmıştır (McHenry 2012: 97-98). "Doğrudan eylem hareketinin amacı sadece siyasi ve ekonomik yapıları dönüştürmek değil, eşitlikçilik ve şiddet karşıtı değerlerini bir bütün olarak toplumsal ilişkilerin temelinde getirmek olan kültürel bir devrimdir" (Epstein, 1991: 16). FNB öncelikle doğrudan bir eylem projesidir. Dünya çapında, özerk FNB grupları aç insanlara düzenli olarak yiyecek servisi yapmaktadır; bunu, insanların açlığı devam ederken savaşı finanse etmek için kaynak ayrılmasını protesto etmek için yapmaktadırlar. 1980'de Cambridge, Massachusetts'teki kuruluşundan bu yana, FNB 500'den fazla özerk grupta dünya çapında yayılmıştır (Fessenden, 2017; Food not Bombs, 2021).

2.4. Endüstriyel tarım, Fast food, Slow food, Punk food

Birinci Dünya Savaşı'ndan hemen sonra, 1927 yılında dünya nüfusu yaklaşık 2 milyardır. 1999'a gelindiğinde ise nüfus 6 milyara, 2011'de 7 milyara ve 2022 tahminlerine göre de 8 milyar civarına ulaşmış, Birleşmiş Milletler Nüfus Fonu'na göre de 2023 itibarıyla 8 milyarı geçmiştir (UN-DESA, 2022; TÜİK, 2022; Çeliker, 2023). Bilinen yazılı tarihin neredeyse 6 bin yıllık bölümünde 2 milyar olan insan nüfusu son 100 yılda dört kat artmış ve bu artışın çoğu son 30 yılda yaşanmıştır. Hızla artan nüfusun beslenebilmesi için üretimin yeniden şekillendirilmesi bir gereklilik olarak ortaya çıkmıştır.

Bugün bildiğimiz şekliyle endüstriyel tarım, 1940'lı yıllarda başlayan Yeşil Devrim ile başlamıştır. 1940-1960 arasında tarımsal üretimde gerçekleşen büyük artış Rockefeller ve Ford Vakıfları tarafından finanse edilen çalışmaların bir sonucudur. Yeşil Devrim, tarımın küresel çapta değişmesine neden olmuştur. Buğday ve mısırdaki 1940-1970 arasında verimlilik iki kat artmıştır ve daha düşük maliyetli gıda üretimi mümkün olmuştur. Bu değişiklik tarımın artan nüfusa ayak uydurmasını sağlamakla birlikte, büyük sosyal ve ekolojik zorlukları da beraberinde getirmiştir. Bunlardan en önemlileri tarımın tekelleşmesi ve biyolojik çeşitliliğin azalmasıdır. 1940'tan 1997'ye kadar ABD'deki çiftlik sayısı %75, çiftlik sahiplerinin sayısı da %50 azalırken, aynı dönemde ortalama çiftlik büyüklüğü üç katına çıkmıştır. 2000 yılına gelindiğinde üretimin arttığı, ancak ürün

çeşidinin azaldığı görülmüştür. Böylece tarım sistemi daha *üretken* ama aynı zamanda daha homojen hale gelmiş ve toprak kimyasallarla kirlenmiştir. Endüstriyel tarımın sonuçları ile ilgili yapılan çalışmalardan elde edilen bulgular, bu tarzda tarımın genellikle kırsal topluluklar için daha küçük ölçekli aile temelli çiftliklere kıyasla daha kötü sosyoekonomik koşullara neden olduğunu göstermektedir. Özellikle genç nüfus kırsaldan kente göç etmektedir (McIlvaine-Newsad vd., 2008).

Fast food (hızlı yemek) kültürü, küresel olarak hızla çoğalan kentsel nüfusun artan ve değişen beslenme ihtiyaçlarına niceliksel bir cevap olarak ortaya çıkmıştır. Bu konsept sadece hızlı yemek olarak anlaşılmamalıdır. Fast food, endüstriyel üretimin arttığı sanayileşmiş bir toplumda gıdaların seri üretimi ve tedariki için verimlilik odaklı işleyen bir sistemdir (Usui, 2007). Bu çapta büyük ve yoğun üretim ise akıllara her zaman gıda güvenliği, gıda kalitesi, lezzet, çevresel etkiler ve sosyal sorunlar ile ilgili sorular akla getirmektedir (McIlvaine-Newsad vd., 2008).

Buna karşılık Slow Food (Yavaş Yemek) hareketi, 1986 yılında ABD merkezli fast food zincirlerinin İtalya'da yayılmasına bir tepki olarak (Şeyhanlıoğlu, 2021: 560), İtalyan gazeteci ve sosyal aktivist Carlo Petrini'nin önderliğinde Bra şehrinde başlamıştır ve son yıllarda artan bir ilgi görmeye devam etmektedir. En başta tamamen fast food karşıtı bir hareket olarak algılansa da ve hala bu karşıtlık hareketin merkezindeki itici güçlerden biri olsa da, slow food gıda üretiminin çevresel ve ekonomik etkilerine dikkat çekerek herkes için iyi, temiz ve adil gıdayı teşvik etmeyi temel almaktadır. Slow food, kültüre, yerel yemek geleneklerine, çevresel sorunlara, üreticilerin çalışma koşullarına ve yoksulların sağlıklı gıdaya erişim gibi konulara odaklanmaktadır (Page, 2012). Aynı zamanda, geleneksel küçük işletmeleri fast food kültürünün tehdidinden korumayı amaçlamaktadır (Miroso, 2009). Slow Food hareketi daha sonra Cittaslow (Yavaş şehir) hareketine yönelik atılan adımların temelini oluşturmuştur (Şeyhanlıoğlu, 2021: 561)

Slow Food'un hedeflerinden biri sürdürülebilir, yerel gıda üreticilerini benzer düşüncelere sahip ortaklardan oluşan bir toplulukta bir araya getirerek güçlendirmektir. Bunu, Slow Food hareketinin geleceğini öğretmek, öğrenmek ve planlamak için üreticilerin akademisyenler, aşçılar, tüketiciler ve öğrencilerle bir araya gelmesine olanak tanıyan Terra Madre ağlarıyla başarmaktadırlar (Page, 2012). Bu etkinliğin amacı, geçmişin ve geleceğin koruyucuları olan çiftçiler, çobanlar ve balıkçılar da dâhil olmak üzere biyoçeşitliliği savunuların başarılarını takdir etmektir (Petrini & Padovani, 2006).

Fast food ve slow food zıttır: medeniyete karşı kültür, küresele karşı yerel, niceliksel çözüme karşı niteliksel çözüm. Slow food, yerel tarımsal gıda üretimi ile yerel tüketim arasındaki döngüsel bağlantıyı insanların yaşam dünyasına dayalı olarak yeniden kurmayı amaçlamaktadır. Özetlemek gerekirse, slow food, esas olarak yerel düzeylerde konumlanan, ancak ağ oluşturmanın ulusal ve küresel düzeylere doğru daha da geliştiği, daha kaliteli tarımsal gıda üretimini ve tüketimini hedefleyen alternatif bir toplumsal harekettir (McIlvaine-Newsad vd., 2008). Karşıt bir hareket olmasına rağmen, yavaş yemek öncüleri çok uluslu şirketlere yönelik çatışma söylemlerinden stratejik olarak kaçınarak, fast food karşıtı değil, bir alternatif olduklarını söylemektedirler (Miroso, 2009). Ek olarak, yaşam kalitesini, yerel ve küresel sürdürülebilirliğin gelişimini ve biyolojik çeşitliliğin korunmasını, risk altında olan geleneksel gıdaların zenginliğine dair farkındalık oluşturarak fast fooda karşı bir direniş öneriyorlar (Dumitru vd. 2016).

Osterie d'Italia 2005 yılında yayımlanan sayısında slow food hareketinin muhalif statüsüne ilişkin değişikliği ortaya koyan bir yazıda; "15 yıl sonra... homojenleşmeye ve sofradaki kötü zevke karşı vaaz vermek için hâlâ buradayız. Dürüst olmak gerekirse, rakiplerimiz o zamandan bu yana biraz değişti. Nouvelle mutfağı öldü ve gömüldü... diğer düşman, Amerikan tarzı fast food ise artık

yaşam desteğine bağlı ve tüm beslenme kötülüklerinin kaynağı olmakla suçlandığı evinde bile marjinalleştirilmiş durumda. *Yine de bir düşman ölürse, onun yerini başkası alır* (Miroso, 2009)." denmektedir. Bu son cümlenin gastronominin anarşist tarafını ortaya koyar nitelikte olduğu düşünülmektedir; çünkü yeni düşmana yenilikçi bir başka fikirle karşı çıkılacaktır.

Endüstriyel üretime bir tepki olarak gelişen Punk mutfağı, yemeğin devletlerin, ırkların, cinsiyetlerin, ideolojilerin egemenliği ve bu söylemlere karşı koyma pratiği için bir kazan olduğu söylemi ile varlığını ortaya koymaktadır. Gerçekten de, Weiss'ın (1996: 130) savunduğu gibi, "Yiyeceğin bazı nitelikleri onu yabancılaşmayı tanımlamak için en uygun araç haline getirir." Punk mutfağının teorisi ve pratiği, yemek pişirme sürecini insanların kendilerini hayvanlardan farklılaştırarak kültür ve medeniyeti meydana getirdikleri mükemmel bir araç olarak gören Claude Levi-Strauss'un (1964) çalışmaları aracılığıyla bakıldığında netlik kazanır. Levi-Strauss'un üç ayaklı gastronomi sistemi çiğ, pişmiş ve çürümüş kategorilerini tüm insan mutfakları için temel kategoriler olarak tanımlar. Birçok punk, gıda üretme, dönüştürme ve uygarlaştırma sürecini doğanın üzerindeki insan egemenliği ve beyaz, erkek, kurumsal üstünlükle ilişkilendirir. Punklar, endüstriyel gıdanın bir insanın vücudunu kurumsal kapitalizmin ve emperyalizmin kuralları, gereklileri ve ahlaki kirliliğiyle doldurduğuna inanırlar (Douglas 2003). Punklara göre endüstriyel gıda ürünleri öğütülmüş, rafine edilmiş, doğranmış, pişirilmiş, paketlenmiş, markalanmış ve birçok iletişim aracı yoluyla tanıtılmıştır. Genellikle bir kez daha işlenmek ve sonra dünya çapında bir kez daha gönderilmek üzere üretildikleri yerden farklı bir yere gönderilen malzemelerden oluşurlar. Bu durumda Levi Strauss'un perspektifinden punklar; endüstriyel yiyeceklerin olağanüstü işlenmiş olduğunu düşünürler. Buna karşılık, tercihen daha çiğ olan yani, vahşi, organik, kültürsüz durumuna daha yakın yiyecekleri ararlar. Amerikan bakış açısıyla; punk'lar, çürümüş ya da çalınmış yiyeceklerin tadını çıkarırlar (Dylan, 2004).

Punklar endüstriyel ürünlerin üretimi için oluşturulan sistemi sömürgeciliğe benzetirler; çünkü onlara göre palmye yağı ve sığır eti üretimi gibi para getiren ürünler için tarım arazileri açmak üzere yağmur ormanları yok edilmektedir ve bu sırada da hem işçiler hem de su kaynakları korunmasız bırakılarak yasaklı pestisitler kullanılmaktadır (Watson 1991: 164; CrimethInc. Workers' Collective 2001: 122). Ayrıca, punklar büyük ölçekli hayvansal üretimi yapan tarım işletmelerinin tüm ekosistemleri yok ettiğini iddia etmektedir. Punk gıda, bir meta olarak gıda fetişizminden kurtulmaya çalışır. Bu nedenle, ideal olarak markasız ürünler veya doğrudan çiftçilerden satın alınan, kendi kendine yetiştirilen veya daha az ticarileşmiş yani bir çöp konteynerinden çalınmış veya geri kazanılmış ürünleri tercih ederler (Dylan, 2004).

Bununla birlikte, endüstriyel üretime karşı gelişen punk mutfağı hareketinin eleştiriye açık pek çok noktası bulunmaktadır. İnsanlar tarafından çöpe atılmış ya da konteynerlerden çalınmış yiyeceklerin günlük kalori miktarının büyük kısmını oluşturduğu bu yemek kültürünün ne yapılabiliği ne de sürdürülebilirliği hem ahlaki hem de pratik yönlerden mümkün görünmemektedir. Her ne kadar organik üretimden yana olsa da, hızla artan nüfusu beslemek için yeterli kaynak yaratmak olanaksızdır. Siyasi açıdan bakılacak olursa, anarşi felsefesinin toplum zihnindeki olumsuz algısı nedeniyle, bu kültürün taraftar toplaması ve yaygınlaşması daha da zor görünmektedir. Eğer bu akımın temsilcileri taraftar edinmek için siyasete girecek olurlarsa, bunu ana fikirlerinden ödün vermeden yapmaları muhtemel görünmemektedir. Bu nedenle Punk'lar, eğer hareketlerine katılımı önemli ölçüde artırmayı umuyorlarsa, statükoya karşı siyasi duruşlarını yeniden gözden geçirmeleri gerekmektedir.

2.5. Grande Cuisine, Nouvelle Cuisine, Modernist Mutfak ve Fine Dining

Uluslararası mutfak literatüründe *Grande Cuisine* olarak bilinen lüks, zengin tatların tercih edildiği, görkemli ve sanatsal sunumların önemsendiği mutfağın öncüsü olarak kabul edilen Marie Antoine (Antonin) Carême; mutfağa öncüllerinden farklı bir bakış açısıyla yaklaşmış ve temel sosları yazıp büyük organizasyonlarda sunum şekillerini daha gösterişli olacak şekilde geliştirerek, içeriden ve dışarıdan sektöre bakışı olumlu yönde değiştirmiştir. Kendisinden sonraki dönemde 20. Yüzyıl başlarında Auguste Escoffier yemek servisini basitleştiren, mevsimsel malzemelerin kullanımına önem veren ve mutfak organizasyonunu temel bir şablona oturtan çalışmalar yaparak yayımlamıştır. Yayımladığı kitaplar uluslararası mutfağı da kökten değiştirmiştir (Myhrvold, 2019; C.I.A., 2018: 104-110).

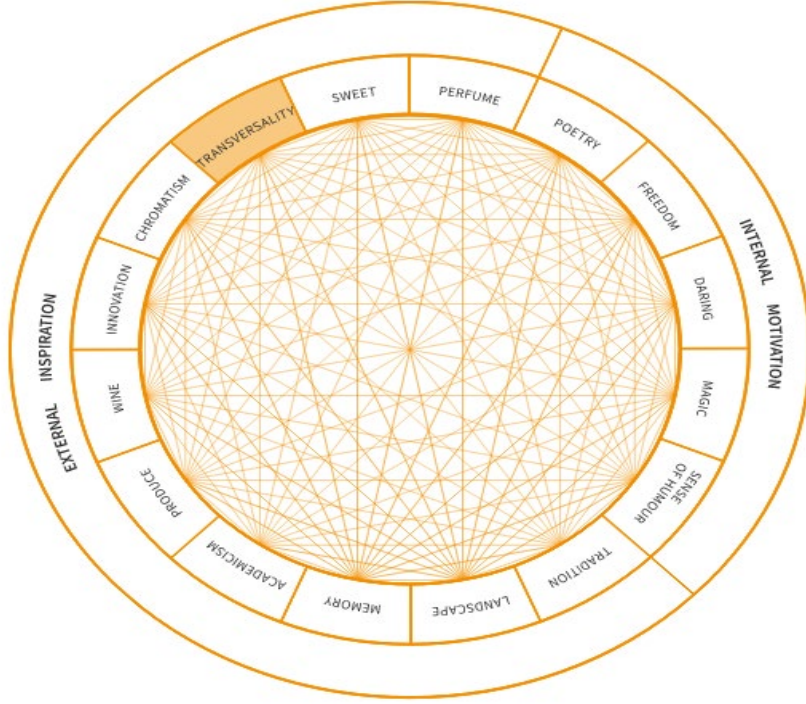
1960'lara gelindiğinde ise Fernand Point öncülüğünde başlayan, Paul Bocuse ve sonrasında da Joel Robuchon ile dünyaya yayılan *Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak)* anlayışı mutfağı bir kez daha kökten değiştirmiştir. Kendini geçmişin kuralları tarafından kısıtlanmış gibi hisseden aşçıların başlattığı bu mutfak akımı, öncüllerine göre daha az şeker, nişasta, yağ ve tuz içeren az kalorili ve sağlıklı yemekler yaratmıştır. Diğer ülkelerin mutfaklarından da ürünler ve teknikler kullanılan bu akımda temel amaç; mevsiminde bulunan yiyeceklerin doğal tat, renk ve dokularını vurgulayabilmektir. Bahsedilen tüm bu gelişmeler; menülerin oluşturulması, hammaddenin tedariki, işletmelerin mimari ve işlevsel açılardan tasarlanması, personelin seçimi, çatal ve bıçağın seçilmesinden başlayarak yemeklerin tabak sunumlarının düzenlenmesi aşamasına kadar tüm süreçlerde aşçıbaşının hiyerarşik etkinliğini artırmıştır. Bununla birlikte, aşçıbaşı yemeklerin tasarlanması süreçlerinde astlarının uzmanlığına ve fikirlerine de başvurmaktadır. Böylece yaratıcı süreçler birlikte yürütülebilmektedir.

1988'de ise Nicolas Curti ve Herve This adlı iki bilim insanının mutfakta yiyeceklerin dönüşümlerinin arkasındaki fizik ve kimyayı araştırmak için yeni bir bilimsel disiplin yaratmasıyla moleküler gastronomi doğmuştur (This, 2006). Moleküler gastronomi, gıda endüstrisinde yaygın olan araç ve teknolojinin restoran mutfağına getirilmesine yardımcı olmuştur (McHugh, 2003). Moleküler veya modernist mutfak olarak adlandırılan bu akım yemekle bilimi bir araya getirerek misafirlerine farklı duyuşsal ve görsel deneyimler yaşatan Ferran Adria tarafından mutfakta uygulanmaya başlamıştır. Meyve havyarı, sıcak dondurma ve köpük soslar gibi bugün tanık olduğumuz hayali yiyecek kreasyonları, bilimin yenilikçi ve yaratıcı mutfak uygulamalarıdır (McGee, 2004). Bu yaratıcı süreçlerde aşçıların kimya, biyoloji, psikoloji, güzel sanatlar ve botanik bilimlerine başvurmaları da gerekmektedir. Ferran Adria'nın meşhur zeytin toplarını tasarlarken kalsiyum laktat ve sodyum aljinat kullanması, donmuş kaz ciğeri çorbasında biberiyenin kokusunun hatıralar üzerindeki etkilerine başvurması, domatesin içinden pektin çıkartması ve kaz ciğeri bir yemeği ünlü İtalyan tatlısı olan tiramisü şeklinde sunarak algılarla oynaması bunlara örnek olarak verilebilir. *Fine dining* restoran aşçıbaşılarının iç mimari unsurlarının seçiminde ve yemekle sunumlarının tasarımında ürünlerin renk ve şekillerinin insan zihnindeki etkilerini göz önünde bulundurması ise hem güzel sanatlar hem de gastrofiziğin konusudur (Spence, 2017).

Aşçıbaşılarının, 20. yüzyılda mutfakların tesislerdeki öneminin gelişimine, yeni tekniklerin kullanılmasına, aşçıların toplumsal hayattaki önemlerinin artmasına verdikleri katkılarla, yarattıkları mutfak akımları ile dünyayı etkilemeleriyle ve yemeğe sanatsal ve bilimsel yaklaşımlarıyla tamamen anarşist bir tavır sergilediklerini söylemek gerekir. Her zaman yeniyi, verimliyi, gelişmeyi aramış ve kemikleşmiş yapıların ötesine bakarak yeniliklere öncülük etmişlerdir (Myhrvold, 2021; C.I.A., 2018). Myhrvold'un *cryoburger* yemeği buna bir örnektir. *Sous vide* (vakumlu pişirme) yöntemiyle düşük ısıda pişirilen köftenin, istenilen kıvama geldikten sonra kısa süreliğine sıvı nitrojen içine atılması ve sonrasında da derin yağda kızartılarak dış yüzeyde Maillard reaksiyonu

sonucunda aromatik ve çıtır bir katman elde edilmesiyle hazırlanan hamburger köftesi (Myhrvold, 2021). Bu yenilikçi ve detaylı bilimsel bilgi gerektiren yöntem geleneksel uygulamalardan çok farklıdır ve aşçı açısından kontrol edilebilir sonuçları vardır.

Üç Michelin yıldızlı Cellar con Roca adlı restoranın internet sitesi kullanıcılarını “Joan'ın zıtlıklar dengesindeki ustalığının Jordi'nin taze yaratıcı anarşisiyle tamamlandığı, keskinlikleri olmayan şaşırtıcı bir mutfaka hoş geldiniz” mesajıyla karşılamaktadır. İçeriği sürekli değişmekle birlikte ortalama yirmi farklı üründen oluşan anarşi isimli bir tatlı tabağı bulunmaktadır. Her ne kadar düzensiz ve uyumsuz görünse de, tatlının bileşenleri incelendiğinde tam bir uyum içinde olduğu görülmektedir. Restoranın yenilikçi ve yaratıcı fikirlerinin arkasında aşağıdaki şekilde verilen şema önemli bir yer tutmaktadır. Buradan da anlaşılacağı gibi anarşiden bir düzen yaratılmaktadır. Cellar con Roca'nın yemek tasarlama süreci diagramı Şekil 1’de verilmiştir.



Şekil 1. Cellar con Roca yemek tasarlama süreci diagramı (Cellar con Roca, 2022)



Şekil 2. Chocolate Anarchy (Cacao Barry, n.d.)

Birçok kez dünyanın en iyi restoranı unvanını alan ve 2011 yılında kapanan elBulli adlı restoranın aşçıbaşı Ferran Adria ile yapılan bir röportajda elBulli ruhunu; sihir, yeniliğe açıklık, yaratıcılık ve anarşizm olarak tanımlamaktadır (Clotmag, n.d.).

2010 yılında dünyaca ünlü aşçıbaşı José Andrés tarafından kurulan World Central Kitchen (WCK) bugün neredeyse dünyanın her yerindeki afet bölgelerinde ihtiyaç sahiplerine yemek pişirmektedir. José Andrés, *toplulukları ve ekonomileri güçlendirmek için gıdayı kullanacak bir organizasyon öngördük ve uzun yıllar boyunca temiz ocaklar girişimi, mutfak eğitim programlarımız ve sosyal işbirliği girişimlerimiz aracılığıyla inanılmaz bir etki yarattığımızı fark ettik*. Ancak bir gün Porto Riko'da ve dünyada felaket sonrasında yemek servisi yapma çağrılarına cevap vereceğimizi bilmiyorduk ve hızlı bir şekilde gıdanın kriz zamanlarında ve ötesinde toplulukları iyileştirmek için güçlü bir araç olduğunu öğrendik, demektedir (World Central Kitchen, 2021).

WCK, kriz zamanlarında ve sonrasında toplumları beslemek ve ekonomileri güçlendirmek için gıdanın gücünü kullanır. Felaket olduğunda, WCK'nin Şef Yardım Ekibi, yemek pişirmeye başlamak ve ihtiyaç sahibi insanlara yemek sağlamak için acilen ön saflara seferber olmaktadır. WCK son olarak Ukrayna-Rusya savaşında 100 milyon tabaktan fazla yemek sağlamıştır (World Central Kitchen, 2022). Buna benzer bir diğer girişim ise üç Michelin yıldızlı Osteria Francescana adlı restoranın dünyaca tanınan aşçıbaşı Massimo Bottura tarafından yürütülmektedir. Birleşmiş Milletler Çevre Programı iyi niyet elçisi olan Bottura, tüm malzemeler tam potansiyele göre kullanılabilirse, yaratılan atık miktarının azalacağını ve daha verimli bir şekilde alışveriş yapılacağını ve kendisinin de bu küresel utancı azaltmak için mücadele edeceğini belirtmektedir. Herkesin gıdaların nereden geldiğini sormaya ve anlamaya başlamasının, gelecekte gıdayı korumak amacıyla yeni teknikler geliştirilmesi için harekete geçilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bugün gıda sistemimizdeki zorluklara neden olan uygulamaları ve tüketim davranışlarını tekrarlamamaya özen göstermemiz gerektiğini; yemek pişirme ve kendini besleme eyleminin sadece bir zevk sorunu değil, etik bir seçim haline gelmesi gerektiğini söylemektedir (Michelin Guide, 2018; UN Environment Programme, 2020).

3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerle ilgili bir alan olmakla birlikte sadece yeme içme eylemi ile sınırlı değildir. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin sanatsal ve bilimsel yanları, tarihsel gelişimindeki, kültürler arası etkileşimdeki, teknolojinin, ekonominin ve toplumun değişimindeki rolünü de inceleyen ve en geniş anlamda tüm bilim dallarını bünyesinde bulunduran disiplinler arası bir bilim dalıdır. Bu tanımdan da anlaşılabilirliği gibi gastronominin konusu insandır (Güney, 2021: 1).

Araştırmanın önceki bölümlerinde vurgulandığı gibi; anarşinin tanımı, iddiaları, inandıkları, yaptıkları, farklılıkları ve farklı grupların eylemlerinin hepsi düşünüldüğünde, yönetim anlayışı açısından gastronomi ve anarşi taban tabana zıttır. Bununla birlikte, gastronomi:

- Küresel çapta piyasa oyuncuları tarafından dayatılan uygulamalara her zaman yeni bir söylemle yenilikçi ve karşı bir çözüm sunmuştur.
- Farklı bilimlerden, sanat ve zanaat dallarından birçok insanın katkısıyla sürekli bir gelişme ve yenilenme içerisindedir.
- Tarih boyunca kültürleri etkilemiş ve birbirleri arasında etkileşim aracı olmuştur.
- Yiyecek ve içecek tedariki çoğu zaman savaşların ve ülkelerin yönetimlerini etkileyen sonuçlar yaratarak tarihi değiştirmiştir.
- Afet dönemlerinde devletlerin veya kişilerin girişimleriyle önemli bir araç olarak barışa ve dayanışmaya katkı sağlamıştır.

- Açlık, iklim değişikliği, doğal afetler, savaşların yıkıcılığı, besin kıtlığı, toplumların sağlığı, insan hakları gibi önemli konulardaki sorunlara dikkat çekmek için ulusal ve uluslararası organizasyonlarda ana tema olarak kullanılmaktadır.
- Doğal olanın insan sağlığı için daha iyi olduğunu savunan aşçılar, israf etmeden her ürünü değerlendirmeyi ve lezzetli bir şekilde pişirmeyi amaçlar. Bazı aşçılar değişim ve gelişim için anarşi olması gerektiğine inanırlar.
- Her ne kadar mutfakta askeri bir sistemle çalışılsa da, her grup (aşçı) içinde bulunduğu veya ilişkili her sistemin daha iyi işlemesi için kalıpların dışında özgürce düşünerek yeni ve yaratıcı fikirler geliştirmekte ve bunların uygulanması için çalışmakta serbesttir. Fikirlerin gelişmesine izin vermeyen sistemlerde ise, her grup ayrılarak kendi sistemini kurmakta özgürdür.
- Anarşistlerin bir kısmında olduğu gibi bazı aşçılar bildiklerini ve düşündüklerini yaşam boyu kendilerine saklasalar da, yaklaşık son 50 yıldır çoğu aşçı kendi fikirlerini gerçekleştirmek ve başka insanları etkilemek için kendi işletmelerini açmaktadır.
- Başkalarını etkilemeyi başaran aşçıların bir kısmı bu etkiyi genişletmek ve dünya çapına yayabilmek için farklı ülkelerde işletmeler açmaktadırlar. Bu aşçılar kurdukları sivil toplum örgütleri yoluyla milyonlarca insana ulaşabilmekte, hatta hükümet politikalarını etkilemeyi başarabilmektedirler.
- Sisteme muhalif olma kavramı düşünüldüğünde, ateşin kullanılmasının öğrenilmesi ve yemeklerin pişirilerek tüketilmeye başlanması bile anarşist bir yaklaşım olarak değerlendirilebilir.

Bu derleme çalışmasında literatür taraması yolu ile gastronomi ve anarşi konularında bilgi toplayarak; aralarında yenilikçilik anlayışı açısından bir benzerlik olup olmadığını ortaya koymak amaçlanmıştır. Böylece gastronominin kendi içinde ne kadar anarşist olduğu konusunda bir yargıya varılabilecektir. Literatür taraması sonucunda gastronomi ve anarşist düşünce ile ilgili elde edilen bilgiler bir araya getirildiğinde, yönetim anlayışı açısından taban tabana zıt oldukları görülmüştür. Bununla birlikte, her iki tarafın da sürekli bir devinim ve yenilenme içinde olduğu değerlendirilmektedir. Mutfaktaki gelişmenin temel unsurlarından birinin de insanoğlu pişirmeyi öğrendiği günden beri ona yaratıcılık yolunu açan anarşi olduğu düşünülmektedir. Özellikle 19. yüzyıldan bu yana teknoloji alanında meydana gelen gelişmeler sayesinde, bu gelişmenin hızı katlanarak artmaktadır. Aşçılar sürdürülebilirlik, gastro-turizm, ülke tanıtımı, yeni ürünlerin yeme içme sektörüne katılması, yeni akımların başlatılması, dünyadaki açlığın fark edilmesi, açlık çeken ülkelere yardım edilmesi ve bilim ile gastronominin bir araya getirilmesi konusunda öncü roller oynamaktadırlar. Yeniliğin ve gelişmenin istendiği her sistemde anarşi gerekli bir unsurdur ve gastronomi de bundan bağımsız değildir. Pişirmenin öğrenildiği günden bu güne kadar, ilgi alanı içinde bulunan her bilim, sanat ve zanaat dalındaki meraklı insanların yenilikçi fikirleri ve bunları uygulamaya cesaret edenler sayesinde gastronomi bugün bulunduğu noktaya gelmiştir. Gastronomi alanında çalışan hemen herkes az da olsa muhaliftir, çünkü bir noktada sistemin dışında düşünmek ve *neden?* sorusunu sormak zorunda kalırlar. Farkında olarak ya da olmayarak aşçılar her zaman anarşisttir. Sistemin daha iyi işlemesi, aksaklıkların hızlıca çözülmesi, bir işin yapılması mümkün görünmeyen durumlarda bile sistemin dışında, sisteme karşı düşünmek ve eyleme geçmek zorundadırlar. Ayrıca aşçılar günümüzde dünyadaki açlık, iklim değişikliği, savaşların yıkıcılığı, doğal afetler, besin kıtlığı, toplumların sağlığı, insan hakları gibi önemli konulardaki sorunlara dikkat çekmek için önemli bir görev üstlenmişlerdir. Sonuç olarak, *yenilikçilik açısından gastronomi doğası gereği anarşisttir!* değerlendirmesi yapılabilir. Gastronominin, felsefe de dâhil olmak üzere diğer bilim dallarıyla birçok alanda yakın ilişkisi bulunmaktadır. Bütün ortak noktaların bir tek makalede işlenebilmesi mümkün görünmemektedir. Bu nedenle bu çalışmada

sadece yönetim ve yenilikçilik başlıkları ele alınmıştır. Gelecekteki çalışmalarda farklı bilim dalları ile bunların alt dallarının incelenmesinin gastronominin gelişiminin anlaşılmasına ve literatürün genişlemesine önemli katkılar sunacağı düşünülmektedir.

4. KAYNAKÇA

- Aslan, A. (2006). *İlk çağ felsefe tarihi. (Cilt-1)*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- C.I.A. (Culinary Institute of America) (2008). *The professional chef (8th ed)*. New Jersey: Wiley&Sons.
- Cacao Barry. (n.d.). Jordi Roca - the pastry genius of El Celler de Can Roca. <https://www.cacao-barry.com/en-US/cocoa-cacaocollective/news-recipes-stories/jordi-roca-pastry-genius-el-celler-de-can-roca>
- Cellar con Roca. (2022. Ekim 1). Phylosophy. <https://cellercanroca.com/en/the-roca-brothers>
- Cevizci, A. (1999). *Paradigma felsefe sözlüğü. "Anarşizm"*. Paradigma Yayıncılık.
- Clotmag. (n.d.). Ferran Adria, sublime food deconstruction. Retrieved from [URL: <https://www.clotmag.com/key-artists/ferran-adria>] (Erişim tarihi 11.12.2021)
- CrimethInc. Workers' Collective. (2001). *Days of war, nights of love: Crimethink for beginners*. Atlanta
- Çeliker, G. (10.07.2023). Dünya nüfusu, artış hızı düşmesine rağmen 8 milyarı geçti. <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/dunya-nufusu-artis-hizi-dusmesine-ragmen-8-milyari-gecti/2941286#:~:text=BM%20verilerine%20g%C3%B6re%20d%C3%BCnya%20n%C3%BCfusu,rakam%208%20milyar%C4%B1%20ge%C3%A7mi%C5%9F%20durumda>. (Erişim tarihi 10.02.2024)
- Çuhadar, C. (2013). Anarşizm düşüncesindeki farklılıklar. *Dini Araştırmalar*, 16(43), 105- 122.
- Douglas, M. (ed.) (2003). *Food in the social order: Studies of food and festivities in three American communities*. New York.
- Dumitru, A., Lema-Blanco, I., Kunze, I. & García-Mira, R. (2016). *Slow food movement. Case-study report*. TRANSIT: EU SSH.2013.3.2-1 Grant agreement no: 613169.
- Dylan, C. (2004). The raw and the rotten: Punk cuisine. *Ethnology*, 43(1), 19–31. <https://doi.org/10.2307/3773853>
- Encyclopaedia Britannica. (2022, Eylül 20). Anarchism. [URL: <https://www.britannica.com/topic/anarchism>] (Erişim tarihi 11.12.2021)
- Epstein, B. (1991). *Political protest and cultural revolution*. University of California Press.
- Fessenden, S. G. (2017). *We just wanna warm some bellies : Food Not Bombs, anarchism, and recycling wasted food for protest*. (Yayımlanmamış doktora tezi). University of British Columbia.
- Food not Bombs. (2021, Aralık 11). Frequently asked questions. [URL: <http://www.foodnotbombs.net/faq.html>] (Erişim tarihi 11.12.2021)
- Godwin, W. (1793). *An enquiry concerning political justice and its influence on general virtue and happiness*. Printed for G.G.J. and J. Robinson.
- Güney, E. (2022). Gastro-Anarşi logosu. Ankara
- Güney, S. K.. (2021). *Üniversite sektör işbirliği çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının Türk mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilmesi*. (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara. Sıra No: 673888

- Hegarty, J. (2011). Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Sciences and Technology*, 9(2), 55-65. <https://doi.org/10.1080/15428052.2011.580705>
- Jeou-Shyan & Lee, H. Y. (2010). What does it take to be a creative culinary artist?, *Journal of Culinary Science and Technology*, 5(2-3), 5-22. https://doi.org/10.1300/J385v05n02_02
- Levi-Strauss, C. (1964). *The raw and the cooked*. (Çev. J. Weightman ve D. Weightman). New York.
- Machiavelli, N. (2021). *Prens*. Can Yayınları
- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Simon & Schuster, New York.
- McHenry, K. (2012). *Hungry for peace*. Tucson: See Sharp Press.
- McHugh, D. J. (2003). A guide to the seaweed industry. FAO Fisheries Technical Paper No. 441.
- McIlvaine-Newsad, H., Merrett, C., Maakestad, W., & McLaughlin, P. (2008). Slow food lessons in the fast food midwest. *Journal of Rural Social Sciences*, 23(1), 72-93.
- Michelin Guide. (2018, Ağustos 6). Massimo Bottura: Getting Real and Impacting Change With Food. [URL: <https://guide.michelin.com/us/en/california/article/people/massimo-bottura-food-change>] (Erişim tarihi 23.11.2021)
- Miroso, M. (2009). *Dynamic ideologies: Insights from the slow food movement*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). The University of Otago. New Zealand.
- Myhrvold, N. (2019, August 16). Grande cuisine. Encyclopedia Britannica. [URL: <https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine>] (Erişim tarihi 17.09.2022)
- Myhrvold, N. (2021, September 9). Nouvelle cuisine. Encyclopedia Britannica. [URL: <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine>] (Erişim tarihi 17.09.2022)
- Onaran, B. (2015). *Mutfakta tarih*. İletişim Yayınları.
- Page, J. R. (2012). Slow food revisited. *Journal of Agricultural & Food Information*. 13(1), 2-6. <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10496505.2012.639684>
- Palczewski, C. H., Ice, R., & Fritch, J. (2016). *Rhetoric in civic life*. State College, Strata Publications.
- Petrini, C., & Padovani, G. (2006). *Slow food revolution: A new culture for eating and living* (Çev. Francesco & Santovetti,). Rizzoli International.
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics*. Viking.
- Stirner, M. (1910). *The ego and his own*. (Çev. Steven T. Byington) ed. Benjamin R. Tucker, pref. James L. Walker. New York: Benjamin R. Tucker
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2021). Butik otellerin yiyecek ve içecek departmanlarına yönelik e-şikâyetlerin analizi: Akyaka yavaş şehir (Cittaslow) örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 558-570.
- This, H. (2006). Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. *EMBO reports*. 7(11), 1062-1066.
- TUİK (2022). Dünya Nüfus Günü, 2023. (06 Temmuz 2023). <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Dunya-Nufus-Gunu-2023-49688>
- Uğur, G. (2010). Dünden bugüne anarşizm ve anarşizmin çözmesi gereken sorunlar, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 12(1), 133-158.
- UN Environment Programme. (2020, Ekim 29). UNEP appoints renowned Italian chef and food system activist Massimo Bottura as Goodwill Ambassador. [URL: https://www.unep.org/news-and-stories/press-release/unep-appoints-renowned-italian-chef-and-food-system-activist-massimo_] (Erişim tarihi_09.12.2021)

- UN-DESA (United Nations Department of Economic and Social Affairs, Population Division) (2022). *World population prospects 2022: Summary of results*. UN DESA/POP/2022/TR/NO. 3.
- Walter, N. (2002), *About Anarchism (2. Basım)*. Freedom.
- Watson, D. (1991). Civilization in bulk. J. Zerzan (Ed). *Against Civilization: Readings and Reflections* in, Los Angeles, CA: Feral House. ss. 155-64.
- Weiss, B. (1996). *The making and unmaking of the haya lived world: consumption, commoditization, and everyday practice*. Duke University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv120qsxt>
- Woodcock, G. (2001). *Anarşizm bir düşünce ve hareketin tarihi (4. Baskı)*. (Çev. Alev Türker). İstanbul: Kaos Yayınları.
- Woodcock, G., Rosemont, . F., Miller, M. A., & Dirlik, A. (2022, September 20). Anarchism. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/topic/anarchism>
- World Central Kitchen. (2021, Aralık 11). Story. [URL: https://wck.org/mission_] (Erişim tarihi 10.12.2021)
- World Central Kitchen. (2022, Temmuz 17). Chefs for Ukraine. [URL: https://wck.org/en-us/news/100-million-meals-in-ukraine_] (Erişim tarihi 01.09.2022)
- Usui, T. (2007). Fast food and slow food: a theoretical introduction to contemporary agrifood problems. *Journal of Kibi International University School of International and Industrial Studies*. (17), 15-22. <https://cir.nii.ac.jp/crid/1050845762569141120>

Yazar(lar) Hakkında/About Author(s)

Servet KAZIM GÜNAY/servetkguney@gmail.com

Servet Kazım Güney yüksek lisansını Başkent Üniversitesi'nde tamamladı. Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Öğretim Görevlisi olarak görev yapmaktadır. Çalışma alanları Türk Mutfağı ve gastronomi tarihidir.

ETİK BEYAN FORMU

Araştırma Desteği Bilgisi: Araştırma desteği alınmamıştır.
Etik Kurul Onay Durumu
<input type="checkbox"/> Etik kurul onayı gerekmektedir.
Etik Kurul Raporunu Veren Kurum
Etik kurul raporu karar tarihi:
Karar Sayı No:
<input checked="" type="checkbox"/> Etik kurul onayı gerekmemektedir. Nedeni aşağıda belirtilmiştir.
<input type="checkbox"/> Veriler 2020 tarihinden önce toplandığından etik kurul izni alınmamıştır.
<input checked="" type="checkbox"/> Çalışmada kullanılan yöntem etik kurul izni gerektirmemektedir.
Yazar(lar)ın Katkı Oranı
1.Yazar: % 100
2.Yazar %
Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Ek-1

Semboller içinde yaşadığımız dünyayı anlamak, toplumla özdeşleşmek, bir fikri yaymak ve kısa yoldan etkili bir şekilde anlatmak için kullanılmaktadır (Palczewski et al., 2016). Literatür taramasında daha önce yapılmış bir araştırmaya, logo veya sembole rastlanmayan gastro-anarşi konusunu etkili bir şekilde anlatabilmek amacıyla bir logo tasarlanmıştır. Gastro-anarşi logosu Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 3. Gastro-Anarşi Logosu (Eren Güney tarafından bu çalışma için tasarlanmıştır)