



Araştırma Makalesi (Research Article)

GASTRONOMİDEKİ ESTETİK KAYGININ GIDA İSRAFINA YANSIMALARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME (AN EVALUATION ON REFLECTIONS OF AESTHETIC CONCERN AND FOOD WASTE IN GASTRONOMY)

Beyza UYANIK¹ (orcid.org/ 0000-0003-2550-3440)

Sibel ÖNÇEL^{2*} (orcid.org/ 0000-0001-9973-6058)

¹Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eskişehir, Türkiye

²Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Eskişehir, Türkiye

Özet

Gıdalar insanoğlu için her zaman hayatın devamlılığını sağlayan en önemli unsurlardan biri olmuştur. Kimi zaman fiziksel kimi zaman da psikolojik veya sosyolojik ihtiyaçları da karşılayan gıdalar, duylara hitap etmesi bakımından tarihte olduğu gibi günümüzde de önemli bir cazibe kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Gıdaların cazibe unsuruna dönüştüğü noktada ise sanat ve estetik kaygılar ortaya çıkmaktadır. Estetik unsurlarla birlikte sıradan bir yemek olmaktan çıkarak sanat eserine dönüşen gıdaların sergilendikten sonraki yaşam döngüsü ise üzerine düşünülmesi gereken bir konudur. Sanat eserlerinin sergilendikten sonra da değeri artmaya devam ederken gıda ürünleri için her zaman aynı durum söz konusu olmayabilmektedir. Dolayısıyla estetik kaygılar ile oluşturulan gıda ürünleri, gıda kaybı ve israfı ile sonuçlanabilmektedir. Bu çalışmada da söz konusu ilişkiyi araştırmak amaçlanmıştır. Estetik kaygı ve gıdaları buluşturan gastronomik yaklaşımların israf konusunda tetikleyici olabileceği düşünülen noktalar, alan yazındaki çalışmalar ışığında tartışılmıştır. Bu noktada sürdürülebilirlik, ekonomi, kültür ve dini inanç unsurlarının gıda israfı ile ilişkisi irdelenmiş, söz konusu bağlantılar estetik kaygının gastronomideki örnekleri üzerinden ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Estetik Kaygı, Gıda İsrafı, Gastronomi, Sürdürülebilirlik, Kültür

Abstract

Food has always been an essential part of human existence. Also, food as a sensuous phenomenon, which fulfil the physical, psychological, or sociological needs, is considered as an attraction from past to present. Then, aesthetic concerns rise by attributing aesthetic and formal values to food. Hence, the lifecycle of the food, which are convert into artwork with aesthetic concerns, should be considered. In contrast to the food, the works of art increase in value each time that they are exhibited. Therefore, aesthetic food may bring about a food loss and waste. The purpose of this study is to explore the relationship between aesthetic concern and food waste. Based on a review of previous studies, this relationship is discussed in the current paper. Finally, relation between food waste and sustainability, economy, culture, and religious belief has been examined and then discuss these connections through the aesthetic concern in gastronomy.

Key Words: Aesthetic Concerns, Food Waste, Gastronomy, Sustainability, Culture

* Sorumlu yazar: sguler@anadolu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.206

Giriş

İnsan, algıları ve duyuları arasında güçlü bağlar kurabilen bir varlık olarak görülebilir. Duyular ise insanların nesnelere ve dünyayı yorumlaması noktasında önemli bir araçtır. Dış dünya ile önemli bir iletişim aracımız olan duyularımız bize birçok noktada yol göstermektedir. Nesnelere yüklediğimiz iyi-kötü, güzel-çirkin, tatlı-acı veya küçük-büyük gibi anlamlar bile temelinde duyularımızdan hareketle vardığımız yargılara dayanmaktadır. Bu yargılar bizim güzellik ve estetik algımızın gelişmesinde de rol oynamaktadır. Birçok değişkenden etkilenebilen estetik algısı birçok nesneye uyarlanabilmektedir. Söz konusu kavram bu çalışma kapsamında gastronomi bağlamında ele alınmıştır.

Estetik kavramı etimolojik olarak Yunanca *aisthētikos* kelimesinden gelmektedir (Dunlany, 2017). Kavram “sanatsal yaratının genel yasalarıyla sanatta ve hayatta güzelliğin kuramsal bilimi, güzel duyu, bedii, bediiyat” (TDK, 2021), “bir kültürde dikkate değer algılama ve yansıma” (Tekel, 2015) gibi farklı tanımlanmalarla ele alınmaktadır. Estetik tüm duyulara yönelik deneyimler içerdiği için gıda israfına yönelik estetik anlamlar, tat ve koku gibi görsellikten farklı duyuşsal beklentileri de kapsamaktadır (Närvänen, Mesiranta, Sutinen, & Mattila, 2018).

Çalışma kapsamında ele alınmış olan bir diğer önemli kavram ise israftır. Gıda kaybı ve israfı (GKI) şeklinde bir bütün olarak ele alınan kavramda bahsi geçen gıda kayıpları Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’ne (FAO) göre hasattan perakendeye kadar tüm gıda tedarik zincirini kapsamakta (FAO, 2022) ve “tedarik zincirinin çeşitli aşamalarında insan tüketimi için mevcut olan yenilebilir gıda miktarındaki azalma” (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021) olarak tanımlanmaktadır. Gıda israfı ise perakende ve tüketim süreçlerinde meydana gelmektedir (FAO, 2022). İsfraf, alan yazında uzun süredir tartışılan bir konu olmasına rağmen gıda israfının nedenleri ve gıda israfını azaltmaya yönelik uygulama önerilerini kapsayıcı sistematik çalışmaların henüz istenilen düzeye ulaşmadığı ifade edilmektedir (Moraes, Oliveira Costa, Pereira, Silva, & Delai, 2020).

Gıda israfına sebep olan unsurlar genellikle operasyonel hatalar, yetersiz bilgi paylaşımı, teknik aksaklıklar, soğuk zincirde bozulmalar, bilinçsizlik ve depolama sorunları olarak ifade edilmektedir (Evans, 2012; Mak, Iris, Xiong, Zaman, Yaacof, Hsu & Tsang, 2021; Van Bommel & Parizeau, 2020). Bunun yanı sıra popüler tüketim kültürü, hizmet sektöründeki artış ve rekabet, üretici ile tüketici arasındaki mesafenin artması gibi nedenler de israfı artırabilmektedir (Çınar & Çubukçu, 2009). Moraes ve diğerleri (2020) bu faktörlere ek olarak “görünümü ve şekil standardizasyonu” faktörünü de bir sebep olarak ele almışlardır. Bu faktör, görünüm standartlarına yönelik olması sebebi ile bir noktada estetik unsurlar ile de bağdaştırılabilir. Bu düşünceden hareketle estetik kaygının getirdiği bazı algılar ve benimsenen standartların da israf sebebi olabileceği ihtimali belirginleşmektedir.

Estetik üzerine çalışmalar incelendiğinde, sanat ürünü ortaya koymak ve israf arasında bazı çelişkiler olduğuna ilişkin çalışmalar bulunmaktadır (Principato, 2018; Moraes vd., 2020). Özellikle gastronomideki estetik kaygı ürünlerinin gıda israfı boyutu, araştırılması ve üzerine düşünülmesi gereken bir konu olarak ön plana çıkmıştır. Bu çalışma ile alan yazında farklı boyutlarda ele alınmış olan estetik ve israf kavramlarını aynı bağlamda tartışmak amaçlanmıştır. Yapılan çalışmalar incelendiğinde söz konusu kavramların gastronomi ile ilişkilendirildiği fakat bu ilişkilerin genellikle birbirinden bağımsız olarak anlamlandırıldığı görülmektedir. Dolayısıyla bu çalışmanın bahsi geçen ilişkileri ortaya koyması bakımından katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. Bu düşünceden hareketle çalışma kapsamında israf ve estetik kaygısı üzerine yoğunlaşmıştır. Estetik kaygı gastronomi alanındaki çalışmalar kapsamında değerlendirilerek bu kaygı ile ilişkilendirilen unsurların israf ile nasıl bir bağlantısının olabileceği üzerine değerlendirmeler sunulmuştur.

Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) ve ortak kuruluşu WRAP tarafından hazırlanan Birleşmiş Milletler (BM) Gıda İsfrafı Endeksi Raporu'na göre; Türkiye’de her yıl yaklaşık sekiz milyon ton gıda israf edilirken kişi başı yaklaşık 93 kilogram yiyecek çöpe atılmaktadır. Dünya genelinde ise her yıl 931 milyon ton gıda israf edilmektedir. Bu durum ise tüketime hazır gıdaların %17’sinin çöpe gitmesi anlamına gelmektedir. Söz konusu israf, dünya nüfusu ile birlikte giderek artmaktadır (UNEP, 2021). Gıda israfı konusunda yapılan çalışmalara bakıldığında yiyecek-içecek işletmeleri, konaklama işletmeleri, hane halkının tüketim alışkanlıkları, eğitim-öğretim uygulamaları gibi farklı bağlamlarda konunun ele alındığı görülmektedir (Kırmızıkuşak & Yücel, 2021; Tekin, Yüce & Ergürbüz, 2021). Çalışma kapsamında gıdanın atığa dönüşmesiyle estetik özelliklerini kaybetmesi ve estetik özellikler kazandırmak için gıdanın israf edilmesi gibi bir paradoks, somut örneklerle tartışmaya sunulmuştur. Bu çalışmanın, gıda israfına yönelik tutum ve davranışların estetiksel dinamikler açısından tekrar değerlendirilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu sayede gıda ürünlerini sadece nesne olarak gören ve israf etmekten çekinmeyen bir üretim anlayışına da eleştirel bir gözle bakılmasının gerekliliği ortaya konmaya çalışılmıştır. Estetik kaygıların üretimdeki israf etme kaygısının

önüne geçtiği noktada toplumun ne gibi sorunlarla karşılaşabileceği göz önünde bulundurulmuştur. Bu noktada geçmişteki gıda israfını tetiklediği öne sürülen unsurlar ve günümüzdeki üretim-tüketim dinamikleri dikkate alınarak konu tartışılmıştır. Estetik kaygının gıda israfına uzandığı üretim veya tüketim biçimlerinin ekonomik, sürdürülebilirlik, kültürel ve dini faktörlerle (Ayten, 2010) bir noktada kesiştiği görülmüştür. Bu kesişim noktaları çalışmadaki önemli noktalar olarak örneklendirilerek israfla ilişkilendirilmiştir. Tartışma konuları kapsamında geliştirilen önerilerin, gıda israfına yönelik tutum ve davranışların iyileşmesine katkı sağlayabileceği ön görülmektedir. Bu bağlamda gastronominin sadece tüketim odaklı değil israfa da dikkat çekebilecek misyonunun ön plana çıkması için öneriler sunulmuştur.

Yöntem

Bu araştırmanın temel amacı estetik kaygının gıda israfı ile ilişkisini sürdürülebilirlik, ekonomi, kültür ve dini inanç unsurları bağlamında incelemektir. Söz konusu ilişkiler estetik kaygının gastronomideki örnekleri üzerinden ele alınmıştır. Bu amaçla israf ve estetik üzerine yapılmış olan çalışmalar incelenmiştir. İncelemeler sonucunda; ekonomi, sürdürülebilirlik, kültür ve dini inanç gibi ön plana çıkan kavramlar üzerinden (Çağrı & Öztürk, 2016; Franco-García, Carpio-Aguilar & Bressers, 2019; Göbel, Langen, Blumenthal, Teitscheid & Ritter, 2015; Greyson, 2007; Kumar, 2019; Van Bommel & Parizeau, 2020) konu değerlendirilmiştir. Alan yazın taraması yöntemi ile yapılan çalışmada, çeşitli faktörler ve durum arasında nesnellik ilişkileri ele alınmıştır. Nitekim bu yöntem, tespit edilen alan yazını değerlendirme, karşılaştırma ve sonuç çıkarma çalışmaları kadar önemli görülmektedir (Jaffe & Cowell, 2014). Torraco (2016)'dan aktarıldığına göre bütünlendirici bir derleme çalışması; kavramların güncelleştirilmesi, herhangi bir konunun büyümesi ve gelişmesi, ilgili konuda ortaya çıkan bir sorunun olması, üzerinde önemli tartışmalar yapılan ve farklı bakış açıları ile açıklanan bir konunun verilmesi gibi amaçlar taşıyabilmektedir (Arif & Görgülü, 2021).

Çalışmada Google Akademik, YÖK Tez Tarama, Ulakbim ve Web of Science veri tabanları taranmıştır. Taramalar sonucunda elde edilen kaynaklar anahtar kelimeler aracılığı ile yazarlar tarafından sınıflandırılmıştır. Anahtar kelimeler sayesinde konunun kapsamı ve sınırlılıkları belirlenmiştir. Belirtilen konulara ilişkin yapılmış olan çalışmalar Ekim 2021 ve Şubat 2022 tarihleri arasında incelenmiştir. Taramalar herhangi bir coğrafi bölge veya tarih ile sınırlı tutulmamıştır. Buna karşın dil konusunda sınırlılık söz konusu olmuştur (Arif & Görgülü, 2021). Daha önce yapılmış olan çalışmalardan sadece Türkçe ve İngilizce dilinde yazılmış olan makaleler taranmıştır. Yapılan okumalar sonrasında gıda israfı ve estetik kaygı arasındaki ilişki tartışılmıştır. Tartışmalar başlığı altında sektöre, üretim ve tüketim paydaşlarına öneriler sunulmuştur. Araştırma kamunun erişimine açık olan ikincil veriler aracılığı ile yürütüldüğünden ve araştırmanın insan katılımcı/denk içermemesi nedeniyle etik kurul iznine ihtiyaç duyulmamıştır.

Estetik Algısı ve Gastronomideki Yansımaları

Estetik algısının somut örneklerinin görülebildiği disiplinlerden birisi de gastronomidir. Gastronominin içinde barındırdığı estetik unsurlar, bu disiplinin sanatsal bir bakış açısı ile ele alınmasına olanak sağlamaktadır. Estetik, gıdalar ile çok kolay ilişkilendirilebilmektedir. Gıdaların duyularla olan ilişkisi ve bize sunduğu somut deneyimler estetik algısını ifade etmektedir. (Närvänen, Mesiranta, Sutinen & Mattila, 2018). Öyle ki, gastronomi ve estetik arasındaki ilişki “insan hayatının homojen bir karışımı” olarak ifade edilerek bu iki kavram arasındaki güçlü ilişki vurgulanmaktadır (Uçuk & İlhan, 2021). Tasarım ve gastronomi arasındaki ilişki ise “yiyecelerin farklı formlar kazandırılarak estetik kaygı ile dönüştürülmesi” (Ceyhun & Özkanlı, 2017) şeklinde açıklanmaktadır.

Yemeklerde dekoratif uygulamalara ve gıda ürünleri kullanılarak yapılan sanatsal içerikli nesnelere çok daha eski yıllarda da rastlamak mümkündür. Eski çağlarda verilen yemek ziyafetlerinde sembolik anlamlar taşıyan yenilebilen heykelticiklerin sunulduğu görülmektedir. Kardinal Wolsey'in 16. Yüzyılda Fransız elçiler için verdiği bir resepsiyonda sunulan baharatlı şekerlemelerden yapılmış satranç tahtası ve yine şekerlerden yapılmış piyonlar ise bir diğer gıdalardan yapılmış figür örneğidir. “İncelik” olarak nitelendirilen bu figürlerin Hz. İsa, leopar veya kartal şekillerinde olabildiği bilinmektedir. Keyifli bir gösteriş için hazırlanan bu ürünler tüketimin görsel boyutunu gözler önüne sermektedir. Fakat hamurdan veya farklı malzemelerden yapılan bu figürlerin yemek amacı ile yapılıp yapılmadığı ise belli değildir (Freedman, 2011). Toplumlar tarih boyunca bulunduğu konumları sergileme ihtiyacı duymuştur. İlk toplumların hasat ve av şenliklerinden Mısır ve Mezopotamya'daki şölen sofralarına kadar toplumların gösteriş ve güç sergilemeye yönelik çabalarını görmek mümkündür (Bober, 2003). Özellikle Avrupa saraylarında ve aristokratik şölenlerde önemli bir zenginlik ve güç gösterisi olarak görülen şekerden yapılan heykeller de mutfak kültürlerindeki estetik yaklaşımlara örnek oluşturmaktadır. Anadolu'da ise 1675 yılında Edirne'de düzenlenen şenliklere Venedik'ten şeker işçilerinin getirildiği bilinmektedir (İşkorkutan, 2017). Sofraların, mutfakların, yemeklerin ve gıdaların sanatsal

eserlerde vücut bulduğu birçok fresk, tablo ve heykel Roma döneminde, Orta Çağ'da Rönesans döneminde, Antik Yunan döneminde sergilenmiş ve günümüz modern dünyası eserlerinde de sergilenmeye devam etmektedir (Yılmaz, 2021). Tarihin farklı dönemlerindeki sanat ve gastronomi ilişkisi, resim sanatı ile ortaya konan eserlerde de görülmektedir. Gastronomi ve sanat arasındaki ilişkiyi resim sanatı üzerinden ele alan Akdeniz (2017), kitabında tarihteki önemli eserlere ve bu eserlerde vurgulanan gastronomik unsurlara ve sembolik anlamlara dikkat çekmiştir. Özellikle elma, bal, peynir, balık, şarap ve nar gibi gıda ürünlerine yoğunlaşan resimleri ele alan yazar, farklı sanat akımlarının gastronomi ile nasıl bütünleştiğini ilgili görsellerdeki sembolik anlamları yorumlayarak ifade etmiştir.

Orta Çağ mutfağı ise lezzete ve yeniliğe dayalı estetik yargıların olduğu, görkemli ve gösterişli bir mutfak olarak betimlenmiştir (Freedman, 2011). Yemek yapmanın bir parçası olarak görülen yaratıcılık, yüksek mutfak üzerinden ele alınacak olduğunda ise bireysel tüketimdeki estetik ve özgünlük kaygısı çok daha profesyonel bir ortama taşınmaktadır (Närvänen vd., 2018). Fransa'da 17. yüzyıldan sonra gerçekleşen mutfak devrimi ile benimsenen anlayışa göre ise orta çağda hoş görülen “hünerli düzenlemeler, garip renkler ve anlamsız tuhafıklar” artık kabul görmemeye başlamıştır. Fakat Klasik Fransız mutfağı sadelikten yana görünmesine rağmen işgücünden tasarruf sağlayabilecek bir anlayışa da sahip olmamıştır (Freedman, 2011).

Aziz Bernard'ın 1125 yılında yazdığı bir kitapta toplumların israfa yönelik mücadelesinin izlerini görmek mümkündür. Manastırın mutfak harcamalarındaki israfı dile getiren Bernard, yemeklerin çeşitliliğinin açgözlülüğü teşvik ettiğini belirtmiştir (Freedman, 2011). Kitapta yer alan bir ifade yemek yapılırken gösterilen özen ve israf arasındaki farklı bir ilişkiye işaret etmektedir. “Yemekler birbirini izliyordu. ...Birincisini yiyip doyduktan sonra ikincisine dokunduğunda henüz ağzınıza balık koymamışsınız gibi geliyordu. Bunun nedeni de yemeklerin aşçılar tarafından inanılmaz bir özen ve ustalikle hazırlanması.” (Freedman, 2011) alıntısında geçen özen ve ustalık aslında aşçıların estetik kaygısı ile ortaya koydukları başarılı ürünleri ifade etmektedir. Bu noktada özenle üretilen sanat ürünlerinin, yemeğin fiziksel ihtiyacı karşılama noktasını oldukça aşmasına ve israfa kadar gidebilecek tüketim çılgınlığının ortaya çıkmasına sebep olabildiği görülmektedir.

Türk mutfağının ve Osmanlı mutfağının tarihsel sürecinde de benzer durumların yaşandığı görülmektedir. Örneğin 16. yüzyıldan 18. yüzyıla kadarki süreçte İstanbul mutfağından “dünyanın en nefis ve itinalı yemekleriyle en şatafatlı dönemlerini yaşamıştır” şeklinde bahsedilmektedir (Orkun, 2009). Saray mutfağı (matbah-ı 'amire) ile ilgili anlatılarda bahsi geçen bolluk, bereket, gösteriş ve zenginlik gibi unsurların da gıda israfı açısından benzer sonuçlar doğurmuş olabileceği düşünülmektedir. İhtişamlı, çeşitlik ve bolluk içinde betimlenen kalabalık sofralar (İşkorkutan, 2017), yiyecek ve içecek konusunda aşırıya gidilmiş olabileceği ihtimalini akıllara getirirken Osmanlı Mutfağında çeşitlilikten çok; doyuruculuğa önem verildiğinin de altını çizmek gerekir (Güler, 2010). Kaynaklarda bahsi geçen ürünler ve sofraya betimlemeleri estetik kaygılardan bağımsız düşünülememektedir. Devletin sahip olduğu zenginliğin önemli bir göstergesi olarak nitelendirilebilecek olan estetik unsurlar bir noktada bu zenginliğin israf gibi olumsuz sonuçlara da yol açabildiğine işaret etmektedir. Söz konusu örneklerden hareketle gıda israfı ve estetik ilişkisinde, çeşitli değişkenler üzerinde durulmaktadır. Bu değişkenler tarih, mekân ve toplum bağlamına göre farklı roller üstlenerek gıda israfına etki edebilmektedir.

Gastronomik öğelerde estetik kaygısı örnekleri, tarihin eski dönemlerinde olduğu gibi günümüz modern dünyasında da mevcuttur. Teknoloji başta olmak üzere yiyecek-içecek sektörünü etkileyen gelişmeler, üretim ve tüketim açısından farklı uygulamaları da beraberinde getirmiştir. Modern bakış açısıyla gelişim gösteren farklı üretim yöntemleri, gıdada estetik unsurlara da yenilikçi örnekler kazandırmıştır. Örneğin moleküler gastronomi uygulamalarında üretim yöntemleri ve sunum teknikleri bakımından farklılıklar bulunmaktadır. Jelleştirme, kapsülleştirme ve tozlaştırma gibi tekniklerle yiyecek ve içeceklere orijinalinden farklı tat ve formlar kazandırılmasını sağlayan moleküler gastronomi uygulamaları (Aksoy & Sezgi, 2017), yiyeceklerin biçiminin değişmesi ile estetik açıdan da sıra dışı uygulamalara öncülük edebilmektedir (Şekil 1).

Şekil 1. Moleküler gastronomi tekniklerinden jelleştirme (solda) ve kapsülleştirme (sağda) kullanılarak oluşturulmuş sunum örnekleri

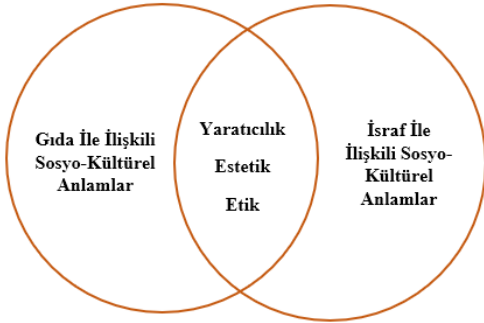


Kaynak: Beyza Uyanık, Kişisel Fotoğraf Arşivi, Ankara, (2019)

Estetik ve Gıda İsrافی İlişkisinde Önemli Unsurlar

Estetik kavramı idealist ve pragmatist boyutta ele alındığında farklı dönemlerde hâkim olan yaklaşımlardan söz etmek mümkündür. Sanatın duyuşsal yönünü ön plana çıkaran estetik deneyim ve performansın bir arada olduğu gastronomi ise yemeğin hazırlanmasından sunumuna kadar tüm aşamaları kapsayan bir süreç sanatı olarak nitelendirilmiştir (Budak, 2011, akt; Sipahi, Ekincek & Yılmaz, 2017). Sanatsal bir üretim sırasında sanatçının eserini estetik değeri bakımından eleştirmesi ve sorgulaması sürecinde ortaya çıkan duyuş durumu estetik kaygı olarak tanımlanmaktadır (Gökçe, 2015). Güzele ulaşmak için gösterilen çabayı ifade eden bu kavram, ele alındığı bağlama göre farklı dinamikleri içerebilmektedir. Şekil 2.'de görülebildiği üzere gıda, israf ve sosyal medya arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmada yaratıcılık, estetik ve gıda israfı kavramları üzerine yoğunlaşmıştır (Närvänen, vd., 2018). Gıdanın sosyo-kültürel yönü ve israfın sosyo-kültürel yönü arasındaki ortak noktada yaratıcılık, estetik ve etik kavramlarına yer verildiği görülmektedir.

Şekil 2. Gıda, İsrافی ve Sosyal Medya İlişkisi



Kaynak: (Närvänen, Mesiranta, Sutinen & Mattila, 2018)

Gıdaların sanata hizmet edebilecek niteliklerinin olduğu düşünölmekte (Wood, 2000, akt.; Ekincek, 2020) ve gıdaların estetik yönünü vurgulayan uygulamalar da ön plana çıkmaktadır. Gastronomi alanında estetik algının gözlemlenebildiği örnek uygulamalar; pasta süsleme ve şekillendirme, çikolata şekillendirme, tereyağı şekillendirme, tabak tasarımı ve sofraya düzenlemesi olarak sıralanabilir. Şeker hamuru ile yapılan figür örneklerinde de benzer şekilde estetik ve sanat kaygısı gözlemlenmektedir (Şekil 3.). Çağlar'ın (2019)' yapmış olduğu bir çalışmaya göre katılımcıların %64,7' si gıda boyası kullanılarak yapılan pastacılık ürünlerini daha sanatsal ve estetik bulduklarını ifade etmişlerdir. Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020)'in yapmış oldukları bir çalışmada ise bazı mutfak şefleri meslekleri gereği duyuşlara hitap etme zorunluluğu duydıklarını ve süslemelerin gıda israfını artıran bir unsur olduğunu belirtmişlerdir.

Şekil 3. Yenilebilir şeker hamuru ile yapılmış figür örnekleri



Kaynak: (Önçel & Sipahi, 2018)

Çikolata ise gıdanın sanatsal ürünlere dönüştürme çabasında kullanılan bir diğer üründür. Örneğin, İstanbul'da bulunan Pelit Çikolata Müzesi'nde çikolatadan yapılan eserler sergilenmektedir. İstanbul Salonu, Türk

Büyükleri Salonu, Sanatçılar Salonu ve Medeniyetler Salonu gibi farklı temalar bulunan müzede çikolatadan yapılmış çeşitli figürler sergilenmektedir (Pelit Çikolata, 2022). Bunlar dışında meyve ve sebze gibi hammaddeler de çeşitli sanatsal figürlerin yapımında kullanılabilir (Şekil 4.).

Şekil 4. Çikolatadan yapılmış figürler



Kaynak: (Sema Ekincek, Kişisel Fotoğraf Arşivi, İstanbul, 2018)

Yaratıcılık ve estetik, israfa neden olabiliyorken israflar da yaratıcılığa kaynak oluşturabilmektedir. Atık olan eşyaların sanat eserine dönüştürülmesi bu duruma örnek gösterilmektedir (Närvänen, vd., 2018). Bu noktada yenilebilir ürünler üzerinden verilen örneklere ek olarak artık yenilemez halde olan ve gıda atığı olarak tanımlanabilen ürünler ile oluşturulan eserlerden de bahsedilmesi konu açısından önemli bir farkındalık unsurudur. Atıkların estetikleştirilmesi ve normalleştirilmesi farklı bakış açısı olarak değerlendirilebilir (Lim, 2014). Gıdalar estetik ile ilişkilendirilirken atıklar ise estetikten daha uzak bir anlam biçimine bürünmüştür. Fakat bu konuda atıklara da estetik anlamlar yüklenebileceği ifade edilmektedir (Närvänen, vd., 2018). Örneğin, organik gıda atıkları, kompostlama kampanyalarında güzelden daha çok iyi bir şey olarak tasvir edilir. Hawkins (2001) bu durumu “biçimsiz düzensizliğin bir bolluk estetiği olarak yeniden oluşturulması” olarak ifade etmiştir.

Estetik unsurlar ve gıda ürünlerindeki mükemmellik arayışı gıda israfının önemli bir tetikleyicisi olarak ifade edilmektedir. “Önce göze hitap etmeli” gerekçesi ile hazırlanan ürünlerin, insanların duyularına hitap etmesi ve estetik açıdan yeterli olması için harcanan çaba israf ile ilişkilendirilebilmektedir (Castagna, Pinto, Mattila & de Barcellos, 2021; Göbel vd., 2015). Estetik açıdan mükemmel görünen gıdalar (Göbel, vd., 2015), kültürel bir dayatma olarak değerlendirilebilir. Gıdaların görünüşüne yönelik toplumun genelinde mükemmellik algısının yerleşmesi, nispeten çirkin görünen gıdaların israfa terk edilmesi anlamına gelebilmektedir. İnsanların gıdalar için benimsediği bazı standartlar önemli ölçüde israfa yol açabilmektedir (Bilow, 2014). Şekil, boyut veya renk farklılıkları gibi gerekçelerle normallerinden farklı olarak görülen meyve ve sebzeleri tanımlamak içinse çirkin gıda (*ugly food*) kavramı kullanılmaktadır (Hartmann, Jahnke & Hamm, 2021; Xu, Jeong, Jang, ve Shao, 2021). Perakende sektöründeki kusurlu görünüme yönelik şekilsel takıntılara işaret eden “katı kozmetik standartlar” (Canali, Amani, Aramyan, Gheoldus, Moates, Östergren & Vittuari, 2016) da önemli bir israf nedeni olarak ele alınmaktadır. Şekilsiz, çürük veya hasar görmüş gıdaların israfı önemli bir konudur. Şekilsel olarak mükemmel olmayan ürünler kalitesiz veya kullanışsız algılanabilmektedir (Mookerjee, Cornil & Hoegg, 2021). Bu durumda toplumun benimsediği tüketim kültürü alışkanlıkları önemli rol oynamaktadır. Şekli bozuk veya aslında lezzet ve kalite bakımından gelişme sürecini temsil etmesine rağmen olgunlaşmış ürünlerin satın almaya layık olmadığı düşünülüyorsa bu durum satın almaya dair kendiliğinden gelişen normlar, kültürün israfa bakış açısına dair fikir sunmaktadır.

Meyveler ve sebzeler için belirlenen güzellik standartlarının adil olup olmadığını sorgulayan bir araştırmada katılımcıların kendilerine sunulan görselleri likert tipi ölçek ile değerlendirmeleri istenmiştir. Sonuçlara göre, tüketiciler ürüne yönelik önyargıya sahip olmadığında, müşterisine şekilsiz ve estetik olmayan ürünler sunan satıcıların, müşterisinin gözünde değer kaybetmediği görülmüştür (Hingston & Noseworthy, 2020). Bu durum israf davranışında sadece tüketicinin değil aynı zamanda üreticinin ve pazarlayıcıların da etkili olduğunu düşündürmektedir. Kötü ürün sattığını düşünerek şekilsiz ürünlerin piyasaya dahi sürülmesine engel olunması ve tüketicinin raflarda sürekli mükemmel ürünlere maruz bırakılması, tüketim kültürünü tetikleyen bir unsur olarak değerlendirilebilir. “*Food For Soul*” girişimi kapsamında ise çirkin meyve ve sebzelerin tüketilebilirliğini insanlara göstermek amacıyla bir proje gerçekleştirilmiştir. Proje ile birlikte görüntüsü çirkin olan ürünlerle yapılan yiyeceklerin tadına bakan insanların, bu ürünlere karşı önyargılarının kırıldığı görülmüştür (Food For Soul, 2021). Mookerje ve arkadaşlarının (2021) yapmış olduğu bir çalışmada ise bazı ürünler normal adı ve bu adın önüne çirkin ifadesi yazılarak satışa sunulmuştur. Bu durumda katılımcıların “patates” veya “çirkin patates” etiketi ile rafta bulunan ürünlere karşı tercihlerinde farklılıklar görülmüştür.

Gıda israfına yönelik hiyerarşide (waste hierarchy) yer alan unsurlar piramidin en altından yukarıya doğru; önleme, yeniden kullanılabilir hale getirme, geri dönüşüm, diğer seçenekler (kurtarmak için) ve kullanılamaz hale getirerek israf etme olarak sıralanmaktadır (Soul, 2021). İsrافی anlamlandırmak ve boyutlandırmak ise bir diğer önemli konudur. Bu boyutlar sistemik bir dahil olma ve dışlanma durumu; çocukların gelişim dönemleriyle ilgili psikanalitik yönler, maddi boyutlar, fenomenolojik algılar ve farkındalık; ekonomik, duygusal ve estetik değerlere ayrıştırılabilen değer boyutu; geçmişe ait hafıza ve arkeolojik bilgiyle ilgili sorular olarak sıralanmaktadır (Moser, 2007). Dolayısıyla israfı yönelik davranışların gelişmesinde etkili olan bu süreç yaklaşımları, atık hiyerarşideki düzeylerle de ilişkilendirilebilir. Önleme basamağındaki bir gelişmişlik göstergesi için söz konusu boyutların etkili olabileceği düşünülmektedir.

Bireylerin, israfın çevreye ve ekonomiye etkilerinin farkında olmasına rağmen gıda israfının hala bir sorun teşkil etmesi de bir başka ikilem olarak ifade edilmektedir (Fiore, Pellegrini, Sala, Conte & Liu, 2017). Sakahian ve diğerleri (2016)'nin yapmış oldukları çalışmada, yemek sunumunda kullanılan abartılı tasarımların gıda israfının önemli öncülerinden birisi olduğu tespit edilmiştir. Özellikle meyve ve sebzelerin dekorasyon için kullanımı ve gıda israfı ilişkisi üzerinde durulmaktadır. Büfelerde görülen yüksek standartlardaki dekorasyon da bir diğer israf nedeni olarak ele alınmaktadır. Bu konuda süsleme atıkları olarak nitelendirilen bir kavramdan bahsedilmektedir (Shakman, 2013, akt.; Keskin, İstanbullu Dinçer & Dinçer, 2019). Bir diğer çalışmada gıda israfı tutum ölçeğinde; yiyecek, hijyen, ambiyans, personel ve kişisel kaynaklı israf nedenleri ele alınmıştır (Tekin vd., 2021). Bunlara ek olarak menü tasarımı, tabak tasarımı ve porsiyonlama gibi yiyecek ve içecek işletmelerindeki estetik kaygı taşıyan unsurlar da israfı tetikleyebilmektedir (Sahakian vd., 2016).

White, Jean J. Boddewyn, Roberto Martin N. Galang. (2015/04). Legal system contingencies as determinants of political tie intensity by wholly owned foreign subsidiaries: Insights from the Philippines. Journal of World Business, 50(2), 342-356.

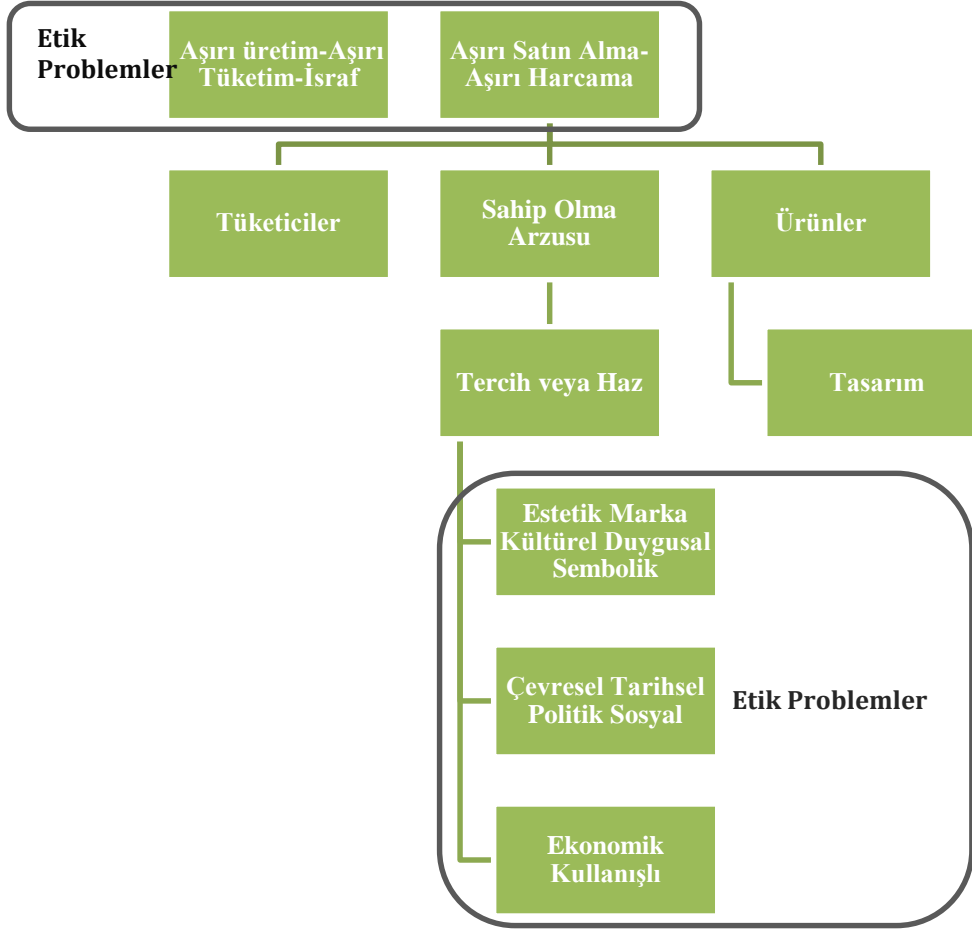
Bu durum, günümüzdeki modern yiyecek ve içecek işletmelerinde kalite algısını şekillendiren estetik unsurların önemini de ortaya koymaktadır. Birinci sınıf restoranlardan küçük ölçekli işletmelere kadar her işletmenin kendi çapında bazı estetik kaygılar taşıdığı ve bu kaygıları bir şekilde yansıttığı söylenebilir (Närvänen, vd., 2018). Alan yazın araştırmaları sonucunda estetik ve gıda israfı ilişkisinde önemli olduğu görülen sürdürülebilirlik, ekonomi, kültür ve dini inanç gibi unsurlar gıda israfı ilişkisi üzerinden değerlendirilmiştir.

Sürdürülebilirlik

Gıdalarda sürdürülebilirlik; enerji, su kaynaklarının verimli kullanımı, sürdürülebilir gıda, atık yönetimi, geri dönüşüm ve sürdürülebilir ürünler olarak sınıflandırılabilir. Bu sınıflandırmaya göre gıdanın sürdürülebilirliği organik ve yerel ürün kullanımı, gıdaların mevsiminde tüketilmesi, doğa dostu pişirme yöntem ve tekniklerinin tercih edilmesi, çığ gıdaların işlenebilirliğinin standardize edilmesi, gereksiz dekorasyonlardan kaçınılması, yemeklerin ideal porsiyonlarda sunulması, gıda katkı maddelerinin kullanılmaması, işlenmiş gıda kullanılmaması ve sebze ağırlıklı tüketime ağırlık verilmesi gibi unsurlar ile ilişkilendirilmektedir (Chiang & Sheu, 2020).

Sürdürülebilirlik, gıda ürünleri açısından ele alındığında israf konusu önemli bir değişken olarak değerlendirilmektedir. Atık yönetimi ve israf konusundaki uygulamalar sürdürülebilirliğe önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Karşılıklı bir etkileşim içinde olduğu varsayılan estetik ve israf kavramlarına genel bir perspektifle bakıldığında aslında sürdürülebilirliğin israf ve estetik arasındaki bağlantıdan etkilendiği görülebilmektedir. Lim (2014), estetik kavramı ve sürdürülebilirlik arasındaki ilişkiyi Şekil 5.'te modellendirmiştir. Şekilde yer alan unsurlar incelendiğinde estetik ve sürdürülebilirlik arasındaki ilişki etik problemler çerçevesinde gruplandırılmıştır. Olası sorunların aşırı tüketim, aşırı satın alma ve aşırı harcama üzerinden türemekte olduğu; tüketici, sahip olma arzusu ve ürünler gibi unsurlar aracılığı ile çevresel, politik, sosyal ve ekonomik konularda çeşitli problemlerin oluşabileceği yine aynı şekil üzerinde görülebilmektedir.

Şekil 5. Estetik ve Sürdürülebilirlik Arasındaki İlişki



Kaynak: (Lim, 2014)

Gıda israfı ve sürdürülebilirlik arasındaki ilişki daha önce de birçok çalışmada vurgulanmıştır (Fiore vd., 2017). Chiang ve Sheu (2020), yapmış oldukları bir çalışmada 48 adet reçete üzerinden tabaklardaki gıda atıklarının miktarını ve dekorasyon için kullanılan malzeme miktarını hesaplamışlardır. Yapılan çalışma sonucunda sürdürülebilirliğe en çok zarar veren unsurların et ürünleri ile tabak sunumu ve dekorasyonunun olduğunu tespit etmişlerdir. Bu noktada et ürünlerinin kullanımının ve dekorasyon sırasındaki israfların azaltılmasını önermişlerdir. Çalışmalardan anlaşılabilirliği üzere gıda üretim maliyetlerinin artması ile birlikte sürdürülebilirlikte sorunlar yaşanabileceği gibi verimlilik adına da kayıplar söz konusu olabilmektedir. Bu da hem ürün hem de insan gücünde sürdürülebilir bir sistemin oluşturulmasında sorun teşkil edebilmektedir.

Son yıllarda sürdürülebilir mutfak anlayışının yaygınlaşması ile birlikte mutfakta hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmaması, üretimin gelecekte de çevreye ya da sağlığa zararlı olmayacak şekilde devam ettirilmesi hedeflenmektedir. Bu açıdan bakıldığında sürdürülebilir mutfağın, toprak ve su kaynaklarının kalitesinin artması, biyoçeşitliliğin artması, enerjinin korunması, yerel ekonominin desteklenmesi, gıda çeşitliliğinin ve lezzetinin iyileşmesi gibi çevresel, ekonomik ve sosyal faydaları bulunmaktadır (Chiang & Sheu, 2020). Atık kontrolü ve israf yönetiminin de sürdürülebilirliğe katkı sağladığı düşünüldüğünde, israf ve estetik arasındaki ilişkilerin sürdürülebilirliği de etkilediği söylenebilir. Dolayısıyla bir gıdanın estetik unsura dönüşme sürecinde sürdürülebilirliğin sağlanıp sağlanmadığı üzerine düşünülmesi önem taşımaktadır. Benzer örneklerden daha önce de bahsedildiği üzere estetik kaygı ile oluşturulan fakat gıda olmasına rağmen tüketilmeyen ürünlerin, gıdanın sürdürülebilirliğine karşı tehdit unsuru olabileceği de göz önünde

bulundurulmalıdır. Bu bağlamda sanatsal kaygıların terkedilmesi değil; sanatsal kaygıların gıdanın sadece bir meta olarak algılanması gibi bir tehlikeye yol açabileceği ihtimali üzerinde durmak gerekmektedir.

Ekonomi

Gıda israfı, ekonomi değişkeni üzerinden de ele alınabilmektedir. Ekonomiye tüketim perspektifinden bakıldığında birçok açıdan lokomotif görevi üstlenebilecek derecede önemli bir unsur olarak görülebilir. Turizm ekonomisi ve yiyecek ve içecek sektörü bağlamında konu ele alındığında, bu işletmelerin israf konusundaki tutumlarının ekonomiye yansımalarının önemli olduğu görülmektedir.

Farklı ekonomik yapıdaki ülkelerin gıda israfı konusunda kıyaslandığı bir çalışmada, ticaret sektöründeki gıda atıklarının yönetim döngüsüne ilişkin önemli öneriler sunulmuştur. Çalışma sonucunda, farklı ekonomilerin gıda atık yönetimine bakış açısında ve uygulamalarında farklılıklar olabileceği belirtilmiştir. Çalışma kapsamında lojistik, kooperatiflerin desteği, algılanan fayda, algılanan maliyet, davranışsal kontrol, tutum ve ekonomik teşvikler gibi önemli unsurlar arasındaki ilişkiler olduğunu ortaya koymuşlardır (Mak vd., 2021). Dolayısıyla farklı ekonomik veya sosyal yapıya sahip toplumlar aracılığı ile gıda israfı parametrelerine dair çıkarım yapılabilmektedir.

Restoranlardaki yiyecek ve içecek üretim sürecindeki olası gıda israf noktaları; üretimin planlanması, satın alma, teslim alma, depolama, hazırlık ve pişirme süreçleri üzerinden ele alınmaktadır. Süreçlerde en sık görülen gıda israfları ise teslim alma kayıpları, depolama kayıpları, hazırlık kayıpları, pişirme kayıpları, tabaklarda kalan gıda atıklarından kaynaklı israflar ve fazla üretimden kaynaklı israf olarak belirtilmektedir (Tekin vd., 2021). Altyapı, hasat, depolama, paketleme ve pazarlama aşamasındaki gıda kayıpları ile insanların bilinçli bir şekilde gıdaları israf etmesinin ayırımına vurgu yapılmaktadır (Kırmızıkuşak ve Yücel, 2021).

Yiyecek ve içecek sektöründe her şey dahil hizmet sunan oteller, turizm ekonomisinde önemli bir hacme sahiptir (Gülbahar, 2009). Otellerde açık büfe servis şeklinin gıda israfına yönelik bir dezavantaj olduğuna yönelik görüşler bulunurken (Keskin & Dinçer, 2019), açık büfelerdeki görsel şölene yönelik israf ve aşırı tüketim noktasında da bazı eleştiriler bulunmaktadır. Karakan ve Çolak (2021)'ın serpmeye kahvaltılardaki gıda israfına yönelik yapmış oldukları çalışmada, insanların yemek yemek için değil gösteriş için serpmeye kahvaltıyı tercih ettiklerini ve satın alma motivasyonunun tamamen gösterişten ibaret olduğunu belirtmiştir. Bu noktada göze hitap etmek için sunulan ve estetik yönden insanları cezbeden ürünlerin de israfı yol açabildiği belirtilmiştir. Bu ve benzeri eleştirilerin çıkış noktası değerlendirildiğinde estetik kaygılar ve güzellik algısının açık büfelerde ön planda olduğu düşünülebilir. Özellikle her şey dahil otellerde ve açık büfe hizmeti sunan işletmelerde, büfe tasarımlarında ne kadar gıda ürününün görsel açıdan estetik unsuru olarak kullanıldığı soru işareti oluşturmaktadır. Ekonomik açıdan bakıldığında sebze-meyve ve diğer gıdaların büfelerde dekoratif amaçlı kullanımından sonraki yolculuğunun nasıl devam ettiğini düşünmek, diğer bir ifade ile israf edilip edilmediğini sorgulamak önem arz etmektedir. Bu farkındalık ile birlikte ekonomik açıdan işletme ve doğa dostu uygulamalar geliştirilmesi konusunda alternatif çözüm önerileri geliştirilmelidir.

Kültür

Gıda israfı, bilinçsizlik ve yemek planlanması konusunda bilgi eksikliği gibi nedenlerden ortaya çıkabildiği gibi kültürel ve coğrafi faktörler de israfı yönelik tutum ve davranışların gelişmesinde etkili olabilmektedir (Mulyo, Sugiyarto, Perwitasari, Widada, Rohmah & Perdana, 2021). Bu faktörler içerisinde önemli bir yere sahip olan kültür; toplumların hayat tarzlarını, değer ve inançlarını kapsayan bir unsur olarak tanımlanmaktadır. (Emekli, 2006). Bourdieu'nün temel kavramlarından biri olduğu aktarılan “kültürel sermaye” ise kültürel farkındalık, estetik tercihler, bilgi, eğitim ve diğer olanakları kapsayan bir kavram olarak ele alınmaktadır (Akarçay, 2016). Döneme, topluma ve sosyal sınıfa bağlı olarak ve örtük olarak elde edilebilen kültürel sermaye; cisimleşmiş halde, nesneleşmiş halde, kültürel emtia biçiminde ve kurumsallaşmış halde bulunabilmektedir (Bourdieu, 2010).

Lezzet ve metaforik anlamdaki tat algısı, estetik konusundaki tercihler ve standartlar ile de yakından ilişkilidir. Lezzet yapıcılarının (*taste makers*) belirli kurallar ve standartlar çerçevesinde insanlara bazı estetik kaygıları empoze ettiği ve bu şekilde oluşan eğilimler ile genel geçer beğenin ne olduğunu da belirlediği ifade edilmektedir (Lane, 2013). Van Bommel ve Parizeau (2020), bir malzemenin atığa dönüşme durumunun sosyal ve kültürel unsurlar bağlamında belirlendiğini ifade etmişlerdir. Bu ifade israf ve kültür ilişkisi bakımından oldukça önemlidir. İsrafın da kültürün bir parçası olduğu göz önünde bulundurulduğunda bireylerin içinde bulunduğu topluma has normlar ve kültürel özellikler, israf kavramını toplumlararası farklılaştırabilmektedir. Estetik, tüketim toplumunda kimlik inşasında da önemli bir yapı taşı olarak değerlendirilmektedir. Bu noktada

ise estetik unsurunun kimliğin derinliğini kaybederek yüzeysel bir anlama bürünmesine sebep olduğu eleştirilmektedir (Ersoy, 2014).

Bir gıdanın “yenilebilir” olma durumu da aslında sosyo-kültürel normlardan bağımsız olarak değerlendirilememektedir (Van Bommel & Parizeau, 2020). Göbel ve arkadaşları (2015), gıda israfına sebep olabilecek unsurlar arasında kültürel etkileşime de yer vermiştir. Kültürlerarası tüketim farklılıkları, israf etme konusunda da farklılıkları beraberinde getirmektedir. Bireylerin gündelik yaşamlarını anlamlandırma biçimleri ve hayatlarına yükledikleri sosyokültürel anlamlar, tüketim pratiklerinin şekillenmesini, yönlenmesini ve/veya kısıtlanmasını da etkilemektedir. Bu noktada gıda israfına ilişkin algıların değişmesi bir noktada sosyokültürel aktörlerin yeniden şekillendirilmesi anlamına da gelmektedir (Närväne vd., 2018). Bu algılar kimi zaman olumlu sonuçlar da vermektedir. Yiyecekleri ihtiyaç sahiplerine yardım amaçlı vermek gibi geleneksel ritüeller, gıda israfını azaltma konusunda etkili kültürel davranışlardır (Mulyo vd., 2021). Bir toplumun kültürel yapısı ve inandığı kültürel normlar israfı tetikliyorsa bu normlar değişmeden israfın azalmasının da zor olacağı söylenebilir (Närvänen, vd., 2018). Örneğin Mulyo ve diğerlerinin (2021) aktardığına göre, Güney Afrika'da yapılan bir çalışmanın sonuçları, düğün ve cenaze gibi kültürel uygulamaların ve sosyal faaliyetlerin bölgedeki gıda israfını artırdığına yöneliktir.

Aşırı tüketimin hedonik tüketim ile ilişkilendirilmesi ise konunun gastronomik bağlamda ele alınmasına imkân sağlayan bir başka bakış açısı olarak ele alınabilir. Avcı ve Hacikeleşoğlu'nun (2021) yapmış oldukları çalışmada, hedonik tüketim ve israf arasında pozitif yönlü bir ilişki tespit edilmiştir. Nitekim hedonik tüketim ile sıklıkla ilişkilendirilen yeme-içme faaliyetleri, gastronomi kültüründeki hedonik boyutu da beraberinde getirmektedir. Evde tüketim sırasında gerçekleşen gıda israfının sosyo-kültürel anlamlar bağlamındaki ilişkisini ele alan başka bir çalışmadaki bulgular; yaratıcılık, estetik ve etik olmak üzere üç tema üzerinden tartışılmıştır. Yaratıcılık teması, atıklardan yeni reçeteler geliştirme ve gıda atıklarını farklı şekilde değerlendirme üzerine yoğunlaşmaktadır. Estetik temasında, gıda atıklarını tabak tasarımında kullanmak, görüntüden ziyade tat ve koku duyularını ön plana çıkarmak ve estetik algısını farklı materyallerle destelemekten bahsedilmektedir. Etik temasında ise gıdalara değer vermek, çocukluktan kalma gelenekler, tutumlu olmak, çevreye karşı duyarlılık konusunda sürdürülebilirlik gibi konular ele alınmıştır (Närvänen vd., 2018). Dolayısıyla kültür ve tüketim alışkanlıkları arasındaki güçlü ilişki, israfa yönelik tutum ve davranışlar kapsamında da değerlendirilebilmektedir. Toplumların sahip olduğu kültürel özellikler, bu kültürden beslenen estetik ve değer yargıları, israf davranışında da etkili olmaktadır.

Dini İnançlar

İnanç faktörü, bireylerin tüketim alışkanlıklarını etkileyen bir diğer önemli faktör olarak ön plana çıkmaktadır. Ahlaki normlar, bireysel önceliklere ek olarak topluma ve devlete zarar verebilecek israf ve lüks tüketim gibi ekonomik yönden olumsuzluk teşkil edebilecek unsurları kapsamaktadır (Freedman, 2011). Nitekim Vicki Mavrakis (2014), yiyecek ve içeceklerin dini törenlere ilişkin sembolik anlamları olduğunu ve bu durumun gıda israfının oluşumunu etkileme potansiyeline sahip olduğunu ifade etmiştir.

Dünya genelindeki dini inançlara ve bu inançların kültürel yansımalarına bakıldığında Kalvinistlere göre israfın büyük günah olarak nitelendirilmesi (Karahöyük, 2013) ve israf eden kimselerin on emirden biri olan “yok etmeyeceksin (*Bal Taschit!*)” emrine karşı gelmiş kabul edilmesi (Kavalcı, 2019) gibi örnekler inanç faktörünün israfa yönelik normlar üzerindeki etkisine işaret etmektedir. Nurrulhidayah ve diğerleri (2018) de benzer şekilde özellikle Hinduizm, İslam, Budizm, Yahudi ve Hristiyanlık dinlerinde olmak üzere dini öğretilerin yemek israfını azaltmaya ve gıda etiğini anlamaya yönelik olduğunu savunmuştur.

Türk mutfak kültürü özelinde bakıldığında ise dini inançların mutfak kültürünün şekillenmesinde oldukça etkili olduğu görülmektedir. Örneğin; ekmek ve su dini-kültürel kaynaklı sembolik besinler arasında yer almaktadır. Türklerin tarıma başlaması ve İslamiyetle tanışmaları ile birlikte değeri artan ekmeğe kutsal bir anlam yüklenmiştir. Ekmek, Türk sofralarının en vazgeçilmez, en çok hürmet gören ve en başköşede yerini almış gıdasıdır. Ekmeğin kutsal bir yiyecek olmasının yanında, dinsel bir niteliği de bulunmaktadır (Güler, 2010), Ekmeğin yere atılmaması, üzerine basılmaması ve israf edilmemesi konusundaki görüşlerin temeli de dini ve kültürel inançlara dayanmakta olup bu anlayış günümüze kadar gelmiştir (Közleme, 2012). Buna karşı ekmek israfının geldiği nokta, önemli bir tezat oluşturmaktadır. İsrafını önemseyen, kültürel ve dini normlarında bu konuya önem veren bir toplumda ekmek israfının fazla olması (Dölekoğlu, Giray & Şahin, 2014) bu konu üzerine düşünülmesi gerektiğine işaret etmektedir.

İslam dininde tüketim konusunun yasaklanan bazı davranışlar üzerinden ele alındığı görülmektedir. Cimrilik (hasislik), tebzir (ileri gitmek, aşırılığa gitmek), teref (bolluk içinde yolunu kaybetmek, sefahate düşkün

olmak) ve israf bu davranışlar arasında yer almaktadır (Arslan, 1994, akt.; Ak, 2018). Kur'an'da bahsedilen ve 23 yerde "esefe" kelimesi kullanılarak geçen israf kavramı (Ak, 2018) "Yiyiniz ve içiniz, israf etmeyiniz. Şüphe yok ki Allah, israf edenleri sevmez." (A'raf 7/31) ayetinde ve "Kibirlemeden ve israf etmeden yiyiniz, içiniz, giyiniz ve sadaka veriniz. Şüphesiz Allah, kulunun üzerinde nimetini görmeyi sever." (Buhari, Libas, akt.; Kara, 2020) hadisi şeriflerinde vurgulanmıştır. İsrif, farklı dini inanışlarda da önemli bir kavram olarak görülmektedir.

Özellikle inanç faktörü devreye girdiğinde kıtlık ve bolluk da önem arz eden durumlar olarak görülmektedir. Bober (2003), kaynak çeşitliliğinin ve bolluğunun "karmaşık toplumların ve adına uygarlık dediğimiz şeyin doğuşunu sağlayan etmenler" olduğunu belirtmiştir. Eski Türk inançlarındaki bolluk ve bereket ile bağdaştırılan bazı inanç söylemlerinin derlendiği bir araştırmada yer verilen "Yılım ilk gök gürlemesinde bacadan aşağı kaşık atılır. Eğer kaşık ters düşerse o sene kıtlık, düz düşerse bolluk olur.", "Yağmur bolluk bereket getirir. Yağmurun çok yağdığı yıl bolluk olur, yağmur bolluk ve bereketin simgesidir" ve "Yağmurun yağmayışı israf ve gaffetin bir sebebi olarak bilinir, kıtlık olacağı düşünülür ve yağmur duası yapılır" (Şenesen, 2011) gibi aktarımlar inanç, israf, kıtlık ve bereket gibi kavramlar arasındaki ilişkiyi örneklendirmektedir. Avcı ve Hacikeleşoğlu (2021), insanların tüketim alışkanlıklarının ve tutumlarının dini inançlardan önemli ölçüde etkilendiğini ve bu inançların satın alma ve/veya tüketim davranışlarında belirleyici rol oynayabileceğinin altını çizmişlerdir. Dindarlık, hedonik tüketim ve israf konularının ele alındığı çalışma örneğinde, yüksek düzeyde inançlı tutum ve israf etme davranışı arasında anlamlı ilişki olduğu görülmüştür. Bu çalışmalardan hareketle dini inançlar ve kültür arasındaki etkileşim de bir noktada estetik algısını etkilediği görülmektedir.

Beslenme kültüründe önemli bir yeri olan dini inançlar, gıdalara ve beslenme pratiklerine farklı işlevler yükleyebilmektedir. Bu işlevler kimi zaman gıda israfını önlerken kimi zaman da gıdaları besin olarak tüketmenin dışında farklı şekilde kullanmaya da sevk edebilmektedir. Örneğin, Geleneksel Kırgız Dini'ne göre cenaze törenlerinde yapılan yemeğin tamamının yenmesine ve israf edilmemesine dikkat edilir. Buna karşın arbak olarak adlandırılan ölmüş kimseler defnedilirken mezarına yiyecek ve içecek koymak da geleneksel inançlarının bir parçasıdır (Ergeshkyzy & Yıldız, 2018). Buna ek olarak geçmiş dönemlerde mezarlıklara kesilen kurban etlerinin bırakılması, eski Türklerde "Bu konyağı iç, bu yiyecekleri ye! Bunları yemen yukarının takdiridir!" diyerek mezar taşlarına konyak dökülmesi ve etlerin mezar taşlarına koyulması (Sağır, 2016), eski dönemlerde mezarlara pirinç dökülmesi, tabutta evde duran ölü kişiye gün içinde yemek servisi yapılması, Tahtacı Türkmenleri Türk kahvesi yapıp mezarlıkta yakılan ateşe dökmeleri (Güre & Arık, 2015), Sagayların ölülerini defnettikten sonra mezarında yaktıkları ateşe rakı ve yemek dökerek ateş tanrısının rakı ve yemekleri ölüye ulaştıracağına inanmaları, Meksika'da Ölüler Günü'nde mezarların yanına evde hazırlanan yemeklerin bırakılması (Sağır, 2016) ve Antik Yunan'da ölümün üç ve dokuzuncu günlerinde ölü yakınlarının mezara yemek ve kurban sunması (Kızıl, 2017) gibi örnekler gıda ürünlerinin dini inançların etkisi ile farklı şekilde kullanıldığına işaret etmektedir. Bu örneklerden de anlaşılabilirce üzere insanlar ölüm ve inancı sembolize ederken yiyecek ve içecekleri kullanmaktadır. Göçebe Türk toplumlarında ve Oğuzlar'da mezarda bulunan at kafatası gibi yiyecek kalıntıları, ölülerin bu yemekleri yiyeceği düşünülerek ölümler ile birlikte yemeklerin gömüldüğünü göstermektedir (Kurat, 1965). İslamiyet'ten sonra mezarın üzerine yemek bırakma geleneğinin ortadan kalkması ise (Alptekin, 2018) İslamiyet inancında yemeklere atfedilen önemi ve gıdaların insanların tüketmesinin öncelikli görüldüğünü göstermektedir.

Gıdaların dini inançları sembolize ettiği noktada dahi insanların estetik kaygılar taşıyabildiği görülmektedir. Örneğin Japonların Bön Bayramı'nda ölümlerine yemek sunmaları ve bu sunuları ölüm imajlarını temsil eden tabut şeklinde veya beyaz çikolata ile iskelet görüntüsü verdikleri kurabiyeler (Sağır, 2016) ile yapmaları, gıdaların görüntüsüne verdikleri öneme işaret etmektedir. İnsanlar, gıdaların bazı anlamları yansıtmaları için görsel ve estetik unsurlardan faydalandığı görülmektedir. Estetik ve din ilişkisi heykel ve resim gibi sanat dalları üzerinden de ele alınmaktadır. Buna ilaveten, sanat ve estetiğe karşı ön yargı barındıran bazı düşünce ve yaklaşımlar sebebiyle, İslamiyet'te sanattan soyutlanmış bir bakış açısının görülebileceği gibi yaklaşımlar söz konusudur (Yaşaroğlu, 2016). Bu noktada dini inançların etkisinde gelişen estetik kaygıların gıdaları tüketim biçimlerine ne şekilde yansıdığı ve toplumlararası farklılıklar, bu alanda yapılacak olan çalışmalarla ortaya konabilecektir.

Sonuç ve Öneriler

Çalışmada estetik kaygılar ve gastronomideki estetik barındıran unsurlar aracılığı ile tartışılan israf konusu, toplumun görmezden gelemeceği kadar önemli, aynı zamanda üretim ve tüketimde devamlılığı sağlamak adına gerekli bir husus olarak ele alınmıştır. İsrifin sıkça ilişkilendirilen yönlerinin yanı sıra bu çalışmada estetik kaygılar açısından konuya vurgu yapılmıştır. Toplumların kültürel oluşumlarının tüketim dinamikleri

üzerindeki etkisi düşünüldüğünde, israfın kültürün içinde nasıl konumlandırıldığı da önem arz etmektedir. Çalışmanın temellendirildiği bir diğer kavram olan estetik, kültürel normlara da işaret etmektedir.

Çalışma kapsamında israf ile ilişkilendirilen sürdürülebilirlik, tüketim dinamiklerini etkileyen önemli bir kavramdır. Aşırı tüketim ve beraberinde sürdürülebilirliği olumsuz etkileyen tüketim davranışları, insanların estetik kaygıları çerçevesinde gelişen hancı ve lüks tüketim biçimleri bağlamında tartışılmıştır. Bu noktada atık yönetimine ve sürdürülebilirliğe olumsuz etkisi olan estetik kaygıların doğru bir şekilde anlamlandırılması gerektiğine vurgu yapılmıştır. Ekonomi ise israf ve estetik bağlamındaki bir diğer önemli unsur olmuştur. Günümüz tüketim alışkanlıklarını şekillendiren ekonomik değişkenler, insanların estetik anlayışı üzerinde de etkilidir. Göze hitap eden ve ekonomik gerekçelerle ortaya çıkan “her şey dahil” gibi sistemlerin israfı tetikleme durumları tartışılmıştır. Yüksek kazanç amacı taşıyan, tüketime teşvik eden ve gelir mekanizmasında yer alan estetik unsurlar, israf ile kesişebilmektedir. Çalışmada örnek olarak ele alınan ve özellikle açık büfelerde yer alan gıda ürünleri ile oluşturulan dekorların, tüketicilere yönelik pazarlamaya katkısı ile birim maliyete ve israfa etkisi arasındaki ikilem üzerinde durulmuştur.

Kültür tüketim alışkanlıkları üretim yöntem-teknikleri, pazarlama biçimleri gibi birçok açıdan önemli bir etken olarak değerlendirilmiştir. Gıdaların yenilebilir olarak tanımlanması, estetik algıların oluşması, toplumun güzellik algısının şekillenmesi konusunda etkili olan kültürel faktörlerin, israf ile bağlantısı tartışılmıştır. Bu bağlamda kültürel öğretilerin, normların ve dayatmaların bireyleri gıda israfı ile sonuçlanabilecek bazı davranış biçimlerine sevk ettiği üzerinde durulmuştur. Dini inançlar bireylerin günlük yaşantısında ve kültürel değerlerinde yer edinen, kimi zaman örtük bir şekilde davranışlara yansıyan değer yargıları olarak ele alınan bir diğer önemli faktör olmuştur. İnsanların beslenme ve tüketim alışkanlıklarında etkili olan dini inançların israf ile ilişkisi, farklı inanç sistemlerinde yer alan örnekler ile tartışmaya sunulmuştur. Söz konusu örnekler, gıdaları ölümlerin mezarlarına koyarak ve adak adayarak beslenme dışında dini amaçlara hizmet edebildiğini ve bu noktada gıda israfı olarak yorumlanabileceğini tartışmaya sunmuştur. Bu tür davranışların İslamiyet ile birlikte azalmaya başlaması, dini inançların gıdalara atfettiği anlamlar açısından dikkat çekicidir. Farklı dini inançların estetiğe ve sanata yaklaşımları, estetik kaygı taşıyan ürünler üretme ve bu ürünlerin içinde gıdaların da yer alması konusunda etkili olup olmadığı da ilgili başlıkta tartışılmıştır. Söz konusu kavramlar arasındaki karşılıklı bağlantıları ortaya koyarak, israfın daha spesifik bir şekilde tartışılmasını sağlamak amacıyla yapılan çalışmanın bireyleri ve işletmeleri bazı farkındalıklara teşvik etmesi beklenmektedir.

Çalışmada ele alınan tartışma konusu, gastronominin üretim ve tüketim boyutunda yer alan paydaşlarına hitap etmektedir. Bu noktada estetik kaygıların gıda israfına yol açabildiği üretim süreçlerinde yer alan aşçılara, üretim ve tüketim sürecinde yer alan yiyecek ve içecek işletmelerine, gıda üreticilerine ve tüketicilere bazı görevler düşmektedir. Gıda israfı konusundaki ihmal unsurları dikkate alındığı takdirde, gıda israfının belki de daha az ön planda olan ve estetik bir şekilde büründüğü için masum olarak görülen sebepleri elemine edilebilir. Bu noktada tüketiciler, bilinçli bir tutum sergileyerek güzellik algılarının israfa yönelik kaygılarının önüne geçmesine engel olarak gıda israfının satın alma evresinde azaltılmasına katkı sağlayabilir. Şekilsel yanılgıların bir kenara bırakılması, üreticilerin daha piyasaya arz etmeden ürünlerinden estetik kaygılar yüzünden vazgeçmesine de engel olabilmektedir. Bu durumda üreticileri, ürünlerinin şekilsel olarak düzgün olmasa da satın almaya değer olduğuna inandırma noktasında tüketiciler önemli rol oynamaktadır. Piyasaya yön vermede oldukça etkili olan tüketici tercihleri, gıda israfında da etkili olabilmektedir. Tüketicilerin tercihlerinde estetik kaygının veya israf kaygısının ön plana çıkması farklı sonuçlar doğurabilmektedir. İsfraf konusunu sosyolojik bir bakış açısıyla ele alan bir araştırmada, insanlar israf konusunda kendilerini endişeli veya suçlu hissettiklerini ifade etmişlerdir (Evans, 2012). Bu durum bireylerdeki israf kaygısının davranışlar üzerinde etkili olabileceğini göstermektedir. Tüketicilerin gastronomideki estetik unsurlara karşı algı ve tutumlarının ölçülmesi de uygulamaya yönelik öneriler geliştirmek açısından önemli olacaktır.

Gastronomide estetiği ürün olarak ortaya koyan aşçıların bu konuya bakış açıları da oldukça önem arz etmektedir. Aşçıların üretim süreçlerinde estetik kaygı düzeylerine ilişkin çalışmalar bulunmaktadır (Michel, Velasco, Gatti & Spence, 2014; Sipahi vd., 2017; Büyükyılmaz & Yaman, 2018; Spence, Youssef, Michel, & Woods, 2019). Bu çalışmaların gıda israfı değişkeni ile birlikte yeniden ele alınmasıyla farklı sonuçlar elde edilebilir. Gıda israfının ülkelerde farklı düzeyde olması da bir diğer önemli konudur. Estetik kaygı düzeyi ve israf arasında ilişki olup olmadığı, varsa bu ilişkinin ne yönlü olduğu belirlenerek üretim ve tüketim süreçleri iyileştirilebilir, gıda israfına dikkat çeken bilinçlendirme ve bilgilendirme faaliyetleri düzenlenebilir. Bunlara ek olarak bu tür faaliyetlerin teknolojinin sunduğu imkanlarla desteklenmesi, gıda israfına yönelik girişimlerin hızlandırılmasına ve yaygınlaştırılmasına katkı sağlayabilir. Uluslararası düzeyde *Olio, Pareup, Food For All, City Harvest, Food Rescue Hero* ve *Plan Zheroes*; yerelde ise *Luse* gibi dijital uygulamalar (Çavuş, 2021), gıda israfının azaltılmasına yönelik faaliyet göstermektedir. Bu tür örneklerin Türkiye’de çoğaltılması ile gıda

israfına karşı önlemlerin teknoloji çağına ayak uydurması mümkün olabilecek ve Türkiye'nin gıda israfı ile mücadelesi dijital platformlara taşınabilecektir.

Çalışma sırasında pastacılık ürünlerindeki estetik algısı ön plana çıkan unsurlardan biri olmuştur. Pastacılık sektöründeki estetik kaygı ve israf ilişkisine yönelik çalışmaların da alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. İnsanların göz zevkine oldukça hitap eden pasta süsleri, yenilebilir figürler, şeker hamuru ve diğer ürünlerin gıda israfı ile bağlantısı araştırılabilir. Günümüzde pastacılık sektörünün mideden daha çok göze hitap etmeye başladığı düşünüldüğünde gıda israfı bağlamında konunun ele alınmasının önemi giderek artmaktadır. Bundan sonra yapılacak olan çalışmalarda estetik kaygı taşıyan gastronomi ürünlerindeki gıda israfının, maliyet açısından araştırılması da sonuçların somutlaştırılması adına oldukça önemli olabilir. Estetiğin ön planda olduğu gıda ürünlerindeki atık miktarının ve normal bir reçete maliyetine göre farklılaşan yönlerinin araştırılması da önerilmektedir. Bu sayede gıda israfı ve estetik arasındaki bağlantı birim maliyetleri üzerinden değerlendirilebilir.

Bu noktada gastronomideki sanatsal üretimi eleştirerek sadece fizyolojik ihtiyaç odaklı bir beslenme biçimi desteklenmekten ziyade sanatsal üretim sonrasındaki atıklar için sürdürülebilir bir alternatif geliştirebilme kaygısı ön plandadır. Gastronominin sanatsal yönünü ortaya koyan değerli çalışmaların yenilebilir veya yenilemez ayrımı yapıldıktan sonra bu ürünlerin geri dönüşüm olanakları üzerine de çalışılmalıdır. Sıfır atık gibi son derece önemli uygulamaların gıda sektöründe yer edinmeye çalıştığı günümüzde, şeker hamuru, çikolata veya tereyağı heykellerinin gıda israfına dönüşme ihtimalinin göz ardı edilmemesi gerekir. Gıda israfına yönelik olası sebeplerin bu gibi tartışmalar ile ele alınmasının, öneriler geliştirilmesinin ve önlenmeye çalışılmasının gastronomiye önemli bir görev ve anlam yükleyeceği düşünülmektedir.

Türkçe ve İngilizce dışında yapılmış olan çalışmaların da konuyu farklı bakış açıları ile ele almış olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır. Bu noktada çalışmadaki sınırlılık ortadan kaldırılarak çok daha farklı kültürel dinamikler ile konu tartışılabilir. Farklı toplumların estetiğe ve israfa bakış açısı, çalışmada ele alınan ilişkileri tekrar sorgulatabilir veya tekrar yapılandırabilir. Araştırmacıların içinde bulunduğu kültürün normlarına daha hâkim olmaları da bir başka sınırlılık olarak ele alınabilir. Bu durum içinde yaşanılan topluma eleştirel bir gözle bakmayı kolaylaştırabilirken körlüğe neden olmuş olabileceği ihtimaller dahilindedir. Benzer şekilde farklı bir kültürde yaşayan araştırmacıların aynı konuyu tartışması halinde de o kültürün bakış açısı daha iyi anlaşılabilir. Bu bağlamda farklı toplumların estetik algı ve gıda israfı düzeyleri arasında bir ilişki olup olmadığı da ileride yapılacak olan çalışmalar için öneri olarak değerlendirilebilir. Bu ilişkilerin ortaya konması gıda israfına yönelik yaptırımların, politikaların ve tedbirlerin toplumlara yönelik özel stratejiler kapsamında geliştirilmesine katkı sağlayabilir. Bu sayede her toplumun gıda israf düzeyinde estetik kaygıların rolü belirlenmiş olacaktır.

Kaynakça

- Ak, Ö. & Görmüş, Ş. (2012). Muhafazakâr kesimin aşırı tüketim alışkanlıklarını belirleyen nedenler ve israf boyutu: Türkiye Malezya karşılaştırması. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 39 (3), 1485-1500. Doi: <https://doi.org/10.46928/iticusbe.754093>.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi: orta sınıf (lar) ın yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akdeniz, D. (2017). *Resim sanatında gastronomi*. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2017). Moleküler mutfak tekniklerinin duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 546-565.
- Alptekin, M. (2018). Gâvur dağı türkmen masalları'nda ölümden sonra hayatın varlığı düşüncesiyle ilgili tespitler. *Electronic Turkish Studies*, 13(28), 31-46.
- Arif, Ö., & Görgülü, Z. (2021). Bir bilimsel derlemenin planlanması ve yazımı. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23(3), 698-713.
- Avcı, İ., & Hacıkeleşoğlu, H. (2021). The effect of religiosity on hedonic consumption and wasteful consumption behavior. *İlahiyat Tetkikleri Dergisi*, 55, 353-378. doi: 10.29288/ilted.871339.
- Ayten, A. (2010). Sahip olma mı emanet görme mi? çevre bilinci ve dindarlık ilişkisi üzerine bir araştırma. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 10(2), 203-233.
- Bilow, R. (2014). Are the beauty standards for fruits & vegetables unfair? *Bon Appetit*, 29.

- Bober, P. P. (2003). *Sanat, kültür ve mutfak-antik ve Orta Çağ'da yemek kültürü*. (Ü. Tansel, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bourdieu, P. (2010), “*Sermaye Biçimleri*”, Derleyenler: M. M. Şahin ve A. Z. Ünal, Sosyal Sermaye, Değişim, İstanbul, s. 45-75.
- Böyükılımaz, S., & Yaman, M. (2018). Mutfak sanatlarında gösterge biliminin tabak sunumlarına yansımaları. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS)*, 2(2), 253-259.
- Canali, M., Amani, P., Aramyan, L., Gheoldus, M., Moates, G., Östergren, K., & Vittuari, M. (2016). Food waste drivers in Europe, from identification to possible interventions. *Sustainability*, 9(1), 37.
- Çağlar, C. (2019). Pastacılık ürünlerinde gıda boyası kullanımı. *The Journal of Social Sciences*, 6(39), 470-479.
- Çağrı, H. (2016). *İsraf sorunu: Türkiye'de ekmek israfı sorunu ve Türkiye ekonomisi üzerindeki etkileri*. (Yüksek Lisans Tezi) Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Eskişehir.
- Castagna, A. C., Pinto, D. C., Mattila, A., & de Barcellos, M. D. (2021). Beauty-is-good, ugly-is-risky: Food aesthetics bias and construal level. *Journal of Business Research*, 135, 633-643.
- Ceyhun, U., & Özkanlı, O. (2017). Gastronomi turizmi: tabak prezentasyonunun gastronomi turizmindeki yeri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(1), 51-54.
- Chiang, C.-I., & Sheu, R.-S. (2020). How the sustainability of your recipes? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100244.
- Çavuş, O. (2021). Gıda israfının önlenmesinde teknolojinin gücü: dijital uygulamalar. *Journal of New Tourism Trends*, 2(1), 83-96.
- Çınar, R., & Çubukçu, İ. (2009). Tüketim toplumunun şekillenmesi ve tüketici davranışları-Karşılaştırmalı bir uygulama. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(1), 277-300.
- de Moraes, C. C., de Oliveira Costa, F. H., Pereira, C. R., da Silva, A. L., & Delai, I. (2020). Retail food waste: mapping causes and reduction practices. *Journal of Cleaner Production*, 256, 120124.
- Dölekoğlu, C. Ö., Giray, F. H., & Şahin, A. (2014). Mutfaktan çöpe ekmek: Tüketim ve değerlendirme. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (44), 235-249.
- Dunlany, M. (2017). The aesthetics of waste: michel tournier, agnes varda, sabine macher. *Publicly Accessible Penn Dissertations*. 2264.
- Ekincek, S. (2018). *Kişisel Fotoğraf Arşivi*, İstanbul.
- Ekincek, S. (2020). *Yenilebilir sanat: Gastronomide yemeğin sanatsal boyutunun incelenmesi*. (Yayımlanmamış doktora tezi) Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59.
- Ergeshkyzy, A., & Yıldız, M. (2018). Geleneksel Kırgız Dini Ölçeği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(57), 805-814.
- Ersoy, E. (2014). Tüketim aynasında göze yansıyan seyirlik ve sembolik kimlikler. *Sosyoloji Konferansları* (49), 47.
- Evans, D. (2012). Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*, 46(1), 41-56.
- FAO, (2022). Food loss and waste: what's the difference? Erişim adresi: <https://www.fao.org/state-of-food-agriculture/2019/en/#:~:text=Essentially%2C%20food%20loss%20and%20waste,not%20including%2C%20the%20retail%20level>.
- Fiore, M., Pellegrini, G., Piermichele La Sala, Conte, A. & Liu, B. (2018). Attitude toward food waste reduction: the case of Italian consumers. *International Journal of Globalisation and Small Business*, 9(2-3).

- Franco-García, M. L., Carpio-Aguilar, J. C., & Bressers, H. (2019). Towards zero waste, circular economy boost: waste to resources. In Towards zero waste. Erişim adresi: https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-92931-6_1.
- Freedman, P. (2011). *Doğu'nun armağanı baharatın yolculuğu* (İ. Tan, Çev.). İstanbul: Everest Yayınları.
- Göbel, C., Langen, N., Blumenthal, A., Teitscheid, P., & Ritter, G. (2015). Cutting food waste through cooperation along the food supply chain. *Sustainability*, 7(2), 1429-1445.
- Gökçe, S. (2015). *Sanatsal yaratma sürecinde estetik kaygının işlevi*. (Yayımlanmış doktora tezi) Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
- Greyson, J. (2007). An economic instrument for zero waste, economic growth and sustainability. *Journal Of Cleaner Production*, 15(13-14), 1382-1390.
- Gülbahar, O. (2009). 1990'lardan günümüze türkiye'de kitle turizminin gelişimi ve alternatif yönelimler. *Suleyman Demirel University Journal of Faculty of Economics & Administrative Sciences*, 14(1), 151-177.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Güre, M. (2015). *Dinlerde geçiş dönemleriyle ilgili inanç ve uygulamalar*. (Yayımlanmış yüksek lisans tezi) Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Hartmann, T., Jahnke, B., & Hamm, U. (2021). Making ugly food beautiful: Consumer barriers to purchase and marketing options for Suboptimal Food at retail level—A systematic review. *Food Quality and Preference*, 90, 104179.
- Hawkins, G. (2001). Plastic bags: Living with rubbish. *International Journal of Cultural Studies*, 4(1), 5-23.
- Hingston, S. T., & Noseworthy, T. J. (2020). On the epidemic of food waste: Idealized prototypes and the aversion to misshapen fruits and vegetables. *Food Quality and Preference*, 86, 103999.
- İşkorkutan, S. E. (2017). 1720 şenliği'nde yemek üzerinden ifade edilen sosyal hiyerarşileri anlamak. *Osmanlı Araştırmaları*, 50(50), 117-152.
- Jaffe, R., & Cowell, J. M. (2014). Approaches for improving literature review methods. *The Journal of School Nursing*, 30(4), 236-239.
- Kara, S. H. (2020). Kur'an-ı kerim ışığında israf ve cimriliğin iktisadi sonuçları. *İslam Ekonomisi ve Finans Dergisi (İEFD)*, 6(2), 238-274.
- Karahöyük, M. (2013). Din ve ekonomi ilişkisi. *FLSF Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi* (16), 193-220.
- Karakan, H. İ., & Çolak, O. (2021). Serpme kahvaltısındaki gıda israfı üzerine bir araştırma. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (45), 329-352.
- Kavalcı, H. N. (2019). *Çevreci davranışlarda bulunma ve dindarlık ilişkisi*. (Yayımlanmış yüksek lisans tezi) Uludağ Üniversitesi, Bursa.
- Keskin, E., & İstanbullu Dinçer, F., & Dinçer M. Z. (2019). *Her şey dahil konaklama işletmelerinde gıda israfı*. VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 19-21 Eylül, 48-55.
- Kırmızıkuşak, D., & Yücel, R. (2021). Yiyecek içecek işletmelerindeki gıda kaybı ve israfının maliyete etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 448-469.
- Kızıl, A. (2017). Antik dönem yunan dünyasında ölüm kavramı ve bununla ilgili bazı betimler. *The Journal of International Amisos*, 2(3), 32-65.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kumar, A. (2019). Exploring young adults'e-waste recycling behaviour using an extended theory of planned behaviour model: A cross-cultural study. *Resources, Conservation and Recycling*, 141, 378-389.
- Kurat A. N. (1965) Tanıtımlar. 23(3). doi: <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/26/1047/12641.pdf>.
- Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342-365.

- Lim, V. (2014). Finding a new role for aesthetic taste in motivating sustainable disposal behavior. (Yayımlanmamış doktora tezi). North Carolina State University, Raleigh.
- Mak, T. M., Iris, K. M., Xiong, X., Zaman, N. Q., Yaacof, N., Hsu, S. C., & Tsang, D. C. (2021). A cross-region analysis of commercial food waste recycling behaviour. *Chemosphere*, 274, 129750.
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(1), 1-11.
- Mookerjee, S., Cornil, Y., & Hoegg, J. (2021). From waste to taste: How “ugly” labels can increase purchase of unattractive produce. *Journal of Marketing*, 85(3), 62-77.
- Moser, W. (2007). Garbage and recycling: from literary theme to mode of production. *Other Voices*, 3(1), 83-103.
- Mulyo, J. H., Sugiyarto, S., Perwitasari, H., Widada, A. W., Rohmah, F., & Perdana, P. (2021). Do young families tend to waste their food? In E3S Web of Conferences, 316, 02027).
- Närvänen, E., Mesiranta, N., Sutinen, U. M., & Mattila, M. (2018). Creativity, aesthetics and ethics of food waste in social media campaigns. *Journal of Cleaner Production*, 195, 102-110.
- Nurrulhidayah, A.F., Jamilah, M.S., Rashidi, O., Aizat, J.M., Salleh, R.A. & Rohman, A. (2018). Religious and cultural food: at the crossroads of science and ethics. *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*, 25-42.
- Orkun, N. D. (2009). *Küreselleşmenin değiştirdiği yemek kültürü: İstanbul-Beyoğlu 2002-2009*. (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Önçel, S & Sipahi, S. (2017). *Hamur Şekillendirme Yöntemleri dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerine Katkılarının Değerlendirilmesi*. Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Anadolu Üniversitesi.
- Pelit Çikolata, (2022). Pelit Çikolata Müzesi. Erişim adresi: <https://www.peliticokolatamuse.com/>
- Principato, L. (2018). *Food waste at consumer level: A comprehensive literature review*. Springer International Publishing, Cham (Zg) Switzerland.
- Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271-298.
- George O. White III, Jean J. Boddewyn, Roberto Martin N. Galang. (2015). Legal system contingencies as determinants of political tie intensity by wholly owned foreign subsidiaries: Insights from the Philippines. *Journal of World Business*, 50(2), 342-356.
- Şenesen, R. O. (2011). Türk halk kültüründe bolluk ve bereketle ilgili inanç ve uygulamalarda eski türk kültürü izleri. *Folklor/Edebiyat* (66), 209-228.
- Sezgin, A. C., & Ayşenur, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israf boyutunu belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3489-3507.
- Sahakian, M. (2016). The social and solidarity economy: why is it relevant to industrial ecology?. In Taking stock of industrial ecology (pp. 205-227). Springer, Cham.
- Sipahi, S., Ekincek, S., & Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(3), 381-396.
- Soul, F. F. (2021). *European supermarkets declare battle against food waste*. Erişim adresi: <https://www.foodforsoul.it/about-us/news-stories/news/european-supermarkets-declare-battle-food-waste/>
- Spence, C., Youssef, J., Michel, C., & Woods, A. (2019). Assessing the aesthetic oblique effect in painting and plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100168.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, (2021). Lojistik Sektöründe Gıda Kaybını Önlemeye ve Azaltmaya Yönelik Kılavuz. Erişim adresi: <https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/Uluslararası%20Kurulu%20Flar/G%C4%B1dan%C4%B1%20Koru%20Lojistik%20K%C4%B1lavuzu.pdf> Erişim tarihi: 09.08.2022.

- Tekel, A. (2015). Estetik yargı ve estetik yargıyı etkileyen faktörler. *Sanat ve Tasarım Dergisi* (16), 149-157.
- Tekin, Ö. A., Yüce, S., & Ergürebüz, E. (2021). *Üniversite Öğrencilerinin Gıda İsrافی Tutumları Üzerine Ampirik Bir Araştırma. MTCÖN'21 daha iyi bir dünya için turizm*. University of South Florida M3 Center Publishing.
- Ceyhun, U., & İlhan, İ. Gastronomi perspektifinden estetik ve yemek. *Aydın Gastronomy*, 5(1), 35-44.
- Van Bommel, A., & Parizeau, K. (2020). Is it food or is it waste? The materiality and relational agency of food waste across the value chain. *Journal of Cultural Economy*, 13(2), 207-220.
- Vicki Mavrakis, B. A. (2014). *The generative mechanisms of 'food waste' in South Australian household settings (Doctoral dissertation)*, Flinders University.
- Xu, Y., Jeong, E., Jang, S. S., & Shao, X. (2021). Would you bring home ugly produce? Motivators and demotivators for ugly food consumption. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 59, 102376.
- Yaşaroğlu, H. (2016). İslam'da resim-heykel yasağı ve Ahmet Hamdi Akseki'nin konu hakkındaki görüşleri. *Gümüşhane Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 5(9), 82-96.
- Yılmaz, M. (2021). *Gıda, Sanat ve Estetik*. M. Dođan (Ed.), Gıda Felsefesi içinde. Nobel Yayın Grubu.