



21. YÜZYILDAKİ YEMEK OLGUSUNUN FÜTÜRİZM KAPSAMINDA KAVRAMSAL OLARAK İNCELENMESİ (AN INVESTIGATION OF FOOD PHENOMENON IN SCOPE OF THE FUTURISM)

Pınar ŞENEL^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-8437-1367)

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

Özet

21. yüzyılda tüm sektörleri etkileyen deneyim ekonomisi ve bu kapsamda değişen tüketici talepleri, gıda ve yiyecek içecek işletmeciliği sektöründe de niteliksel, işlevsel ve estetik gelişmelere neden olmuştur. Bu kapsamda yemek olgusu, sanat kapsamında değerlendirilmeye başlamıştır. Öte yandan makineleşme, teknoloji, hız, şiddet, maskülenite ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla geleceği inşa etme temelinde ortaya çıkan bir sanat akımı olan fütürizm birçok sanat alanında etkisini arttırmaktadır. Literatürde yemek olgusunu sanat ve sanat akımları kapsayan inceleyen çalışmaların ise oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Araştırmanın amacı, fütürizmin boyutları üzerinden 21. yüzyıldaki yemek olgusunu incelemektir. Araştırmada yemek olgusu ve fütürizm ilişkisi açıklanmış ve günümüz yemek olgusu fütürizmin boyutları kapsamında kavramsal olarak incelenmiştir. Kavramsal incelemede ikincil kaynaklar ve sektörel uygulamalardan yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda yemeğin üretimi, işlenmesi/hazırlanması, saklanması, lojistiği ve sunumu kapsamında teknoloji ve makineleşmeye; kitle iletişim araçları ve sosyal medyada paylaşımı kapsamında şiddete; talebi kapsamında maskülenite ve hıza; üretim, işleme/ hazırlanma ve tüketim eğilimleri kapsamında ise sürdürülebilirliğe ilişkin fütürizm etkileri görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Sanat, Sanat Akımları, Fütürizm, Yemek

Abstract

The experience economy that affect all sectors and the changing consumer demands have caused qualitative, functional and aesthetic developments in the food industry and food and beverage management sector as well. In this context, the phenomenon of food has started to be evaluated within the scope of art. On the other hand, futurism that emerged on the basis of building the future with the dimensions of mechanization, technology, speed, violence, masculinity and sustainability, has increased its influence on art fields. The studies examining the phenomenon of food in terms of the art and art movements is limited. In the research, the relationship between the phenomenon of food and futurism was explained and the phenomenon of food was conceptually examined within the scope of the dimensions of futurism. Secondary data and sectoral practices were used in the examine. As a result of the research, technology and mechanization effects in food production, processing/preparation, storage, logistics and presentation; violence effects in mass media and social media; masculinity and speed effects in demand and sustainability effects in production, processing/preparation and consumption trends were observed.

Keywords: Art, Art movements, Futurism, Food

Giriş

Yemek tarihten beri sosyal ve kültürel bir olgu olmakla birlikte 21. yüzyılda deneyim halini almasıyla estetik açıdan farklı işlevler kazanmıştır. Gastronomiye verilen önemin artması ve farklı mutfak ve şeflere ait yemekleri deneyimleme talebi yemeğin hazırlanması ve sunumuna ilişkin estetik yönleri geliştirmiştir (Spinelli vd., 2014; Tobey ve Monore, 2014). Bir ürünün estetik kaygılarla yapılması veya yaratılmasının bir sanat eserini ortaya çıkardığı (Monroe, 2007; Hellings, 2014) göz önünde bulundurularak ise şeflerin yaratıcılıkları sonucunda ortaya çıkan benzersiz ve estetik yemekler bir sanat eseri olarak değerlendirilmektedir (Styler, 2006; Colzato, de Haan ve Hommel, 2015). Öte yandan 20. yüzyılda İtalya’da ortaya çıkmış Fütürizmin resim, edebiyat, heykel, mimari gibi birçok sanat alanıyla birlikte yemek üzerinde de etkilerinin arttığı görülmektedir.

* Sorumlu yazar: pinargoksu@anadolu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.368

Literatürde yemeği hazırlanması ve sunumu kapsamında sanat olarak değerlendiren, yaratıcılık ve estetik açıdan inceleyen ve farklı sanat eserlerindeki kullanımlarını araştıran sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır (Bendiner, 2004; Smith, 2014; Danezis vd., 2016; Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Yemeği herhangi bir sanat akımı veya bu sanat akımının boyutları bağlamında ele alan bir çalışmaya ise rastlanamamıştır. Bu bağlamda araştırmanın amacı, 21. yüzyıldaki yemek olgusunu, fütürizm boyutları üzerinden kavramsal olarak incelemektir.

Çalışmada ilk olarak fütürizm ve yemek ilişkisi açıklanmış, daha sonra 21. yüzyıldaki yemek olgusu, fütürizmin makineleşme, teknoloji, hız, şiddet, maskülenite ve sürdürülebilirlik boyutları kapsamında incelenmiştir. İkincil kaynaklar ve sektörel uygulamalardan faydalanılarak yemek olgusu ve fütürizmin boyutları arasındaki kavramsal ilişki ortaya çıkarılmıştır. Çalışma sonucunda yemeğin üretimi, işlenmesi/hazırlanması, saklanması, lojistiği ve sunumu kapsamında teknoloji ve makineleşmeye; kitle iletişim araçları ve sosyal medyada kâr, popülerlik ve statü amaçlı paylaşımı kapsamında şiddete; talebi kapsamında maskülenite ve hıza; üretim, işlenme/ hazırlanma ve bireysel veya restoranda tüketim eğilimleri kapsamında ise sürdürülebilirliğe ilişkin fütürizm etkileri görülmüştür. Çalışmanın disiplinler arası gastronomi çalışmalarıyla sanat ve gastronomiyi ilişkilendiren sınırlı literatüre katkı sağlaması hedeflenmektedir. Ayrıca çalışmayla yerel ve ulusal yönetimlere, gıda ve yiyecek sektörüne, uluslararası kurumlara ve bireylere yönelik öneriler sunulmuştur.

Kavramsal Çerçeve

Fütürizm ve Yemek İlişkisi

Bir sanat akımı olarak Fütürizm, İtalyan yazar Filippo Tommaso Marinetti öncülüğünde ortaya çıkmıştır. İlk olarak Fransız gazetesi Le Figaro'da 1909 yılının şubat ayında "La Futurisma" adında yayımlanan manifestoyla yaygınlaşan akım, 20. yüzyılın en etkili Minimalizm, Kübizm, Dadaizm, Art Nouveau, Art Deco gibi sanat akımları arasında yer almıştır (Marinetti, 2016). Bu akım; edebiyat, sanat, resim, heykel, mimari gibi birçok sanat dalında uygulanmış ve özellikle genç sanatçılar tarafından benimsenmiştir. Umberto Boccioni, Mayakovski, Angiola Mazzoni, Giacomo Balla, fütürizmin farklı sanat alanlarındaki öncüleri arasında sıralanmaktadır (Brown, 2015; Boccioni, 2016; Braun, 2015). Fütürist sanatçıların en belirgin özelliği ise toplumdaki sosyo-kültürel gelişmeleri eserlerine net bir şekilde yansıtması olarak belirtilmektedir (Berghaus, 2012). Bu bağlamda fütürizmin, dönemdeki iletişim, ulaşım, teknoloji, endüstri ve çevre korumaya yönelik tüm gelişmeleri kapsayan bir akım olduğu görülmektedir. 20. yüzyıldaki gelişmeler temelinde ortaya çıkan ve cesur ve saldırgan bir tutumla geçmişi yok sayarak sürdürülebilir bir geleceği inşa etmeye yönelik bir misyonu olan fütürizmin boyutları ise teknoloji, makineleşme, şiddet, hız, maskülenite ve sürdürülebilirlik olarak ifade edilmektedir (Riedy, 2009; Berghaus, 2009; Marinetti, 2013).

Tüm bunlarla birlikte yemek; hazırlanması, sunumu ve tüketimi kapsamında bir sanat olarak değerlendirilmektedir (Nygard, 2013). Performans, yaratıcılık ve estetiği bir arada gerçekleştirmesiyle bir sanat ürünü olarak kabul edilen yemek (Shyan ve Lee, 2006); zaman ve zamana bağlı araçlardan bağımsız var olabilmesi, sürdürülebilir olması ve görme, işitme, koklama, tatma ve dokunma duyularının hepsine hitap edebilmesi bağlamında fütürist bir sanat olarak da ifade edilebilecektir. Öte yandan yemeğin her sanat dalında olduğu gibi toplumdaki sosyo-kültürel gelişmelerden ve bu gelişmelere bağlı olarak gelişen sanat akımlarından etkilenmesi ise fütürizm ile ilişkisini açığa çıkarmaktadır (Potts, 2018). Son yıllarda birçok sanat dalında etkisini arttıran fütürizmin yemek olgusu üzerinde de etkileri bulunmaktadır. Çalışmada yemek olgusu, fütürizmin teknoloji, makineleşme, şiddet, hız, maskülenite ve sürdürülebilirlik boyutları kapsamında alt başlıklarda detaylı olarak incelenmiştir.

Fütürizmin Boyutları ve Yemek

Yemeğe İlişkin Teknoloji ve Makineleşme

21. yüzyılın en önemli olguları halini alan teknoloji ve makineleşme, farklı sektörlerdeki ürün, hizmet ve üretimlerini etkilemektedir. Bilgisayar, internet, akıllı teknolojik araçlar, sensörler, robotlar, artırılmış gerçeklik uygulamaları hem ürün ve hizmetlere farklı nitelik, işlev, değer kazandırmakta hem de yeni ürün ve hizmetlerin üretimini mümkün hale getirmektedir. Neredeyse tüm sektörlerde uygulanan bu teknoloji ve makineleşmenin aynı zamanda ürün ve hizmetlerin üretimini daha az maliyetle karşılamaya imkan sağladığı görülmektedir (Lasi vd., 2014).

Gıda ve yiyecek içecek işletmeciliği sektörü, ürün ve hizmet üretimi kapsamında teknolojiden doğrudan etkilenen sektörlerdir. Topraksız tarım uygulamaları, hidroponik çiftlikler, yüzer çiftlikler, toprak ve hava

analizine izin veren sulama sensörleri, ilaç ve gübreleme çeşitleri, tohumlama yapan dronlar, hybrid ve akıllı tohumlar, bitki üretimindeki markörler, hayvan üretimindeki otomatik tartım ve termal görüntüleme araçları günümüzde gıdanın üretimine yönelik olarak kullanılan teknoloji ve makinelerden yalnızca bazılarıdır (Rahmann vd., 2020; Jiang vd., 2021). Gıda üretimine yönelik kullanılan bu teknoloji ve makineleşme ile hem farklı türlerde nitelikli gıdalar elde edilebilmekte hem de gıdaların üretiminde kullanılan toprak, su, enerji gibi maliyetler azaltılabilmektedir (Vaneekhaute vd.,2013).

Gıda ve yiyeceklerin işlenmesi/hazırlanması, saklanması ve lojistiğine ilişkin süreçler de 21. yüzyılda makineleşme ve teknolojik gelişmelerden etkilenmiştir. Endüstriyel mutfaklar, atık yönetimine fayda sağlayan sensörlü buzdolapları, yüksek basınç, ultrases, ultraviyole gibi gıda işleme yöntemleri, gıda koruma ajanları, yeşil ambalajlar ve üretimden lojistiğe tüm süreci yönetebilmeye olanak sağlayan akıllı etiketlerle blokzincirler bu kapsamda sıralanabilecektir (Dainelli vd., 2008; Bintsis, Litopoulou-Tzanetaki ve Robinson, 2000).

Gıdanın sunumunda kullanımı yaygınlaşmaya başlayan diğer bir teknoloji ise 3D gıda yazıcılarıdır. Son on yılda kullanımı giderek artan 3D gıda yazıcıları, mevcut gıdaların istenilen form, doku, içerik ve tat ile yeniden üretilebilmesine izin vermekle birlikte yeni gıdaların üretimini de mümkün kılmaktadır. 3D gıda yazıcılarıyla duyuşal özellikleri nedeniyle tüketilemeyen sebze sap ve kabukları, algler, çim ve sarı kurtlar gibi birçok farklı içerikten gıda üretilebilmektedir (Sun vd., 2015; Yang, Zhang ve Bhandari, 2017). Ek olarak bu teknolojinin bazı yiyecek içecek işletmelerinde sunum estetiğini artırma amaçlı kullanıldığı görülmektedir (Lin, 2015).

Yiyecek içecek işletmelerinin hizmet sürecinde makineleşme ve teknoloji farklı alanlarda da kullanılmaktadır. Dijital menüler, karekod uygulamaları, interaktif masalar, robot garsonlar, tamamen otomasyona dayalı insansız restoranlar, yemek sunumunu deneyimleştirme amaçlı 3D animasyon gösterileri ve artırılmış gerçeklik uygulamaları içecek işletmelerinde son 10 yılda kullanımı artan teknolojilerden bazılarıdır (Cheong vd., 2016; Daradkeh vd., 2023).

Yemeğe İlişkin Şiddet

Şiddetin fiziksel güç veya psikolojik baskı uygulayarak bir canlıya isteği dışında bir şey yapmak veya yaptırmak anlamıyla (Dursun, 2011) birlikte farklı tanımlamaları da bulunmaktadır. Bir kişinin fikirlerini veya bir şeyin anlamını bireysel veya kitlesel yollarla etkileme, bir duygu veya eylemin abartılı ve kaba şekilde yapılması da şiddet kavramı ile tanımlanmaktadır. Bu tanımlamalar kapsamında fiziksel, psikolojik ve yapısal olmak üzere 3 tür şiddetin varlığından söz edilmektedir (Özerkmen ve Gölbaşı, 2012). 21. Yüzyıl koşullarında ve demokrasilerinde şiddetin ağır yaptırımları toplumlarda bu olgunun daha çok psikolojik ve yapısal türünün ön plana çıkmasına zemin hazırlamakta ve bu şiddet türlerinin etik açıdan kontrolü oldukça zor olan kitle iletişim araçları üzerinden uygulanmasına yol açmaktadır (McBride, 2010).

21. yüzyılda yemeğin kitle iletişim araçları ve özellikle sosyal medya aracılığı ile içerik, tüketim ve anlam açısından değişime uğratılması, yeme içme olgusuna ilişkin psikolojik şiddeti ortaya koymaktadır. Günümüzde yemeğin fiziksel ihtiyacı karşılayan ve insanoğlu için kutsal olan bir nimet olmaktan çıkarak haz, üstünlük, statü gibi anlamlara gelen bir hal alması, farklı türlerde uygulanan şiddete örnek oluşturmaktadır (O'Neill, 2003). Bu bağlamda yemeğin içeriğine ilişkin psikolojik şiddet; Facebook, Instagram gibi yaygın kullanıma sahip sosyal medya araçlarında paylaşılan yemek fotoğrafları ve videoları üzerinden uygulanmaktadır. Genellikle yiyecek içecek işletme sahipleri ve yemek fotoğrafçıları tarafından sosyal medyada ilgi çekme, müşteri potansiyelini ve satış oranını artırma amaçlı yapılan paylaşımlar; yemeklerin tarihinden bu yana içerdiği gıda ve tüketiminin artmasına yol açmaktadır (Fuentes ve Fuentes, 2015). Geleneksel tüketim anlayışında sağlık, işlev ve duyuşal özellikleri göz önünde bulundurularak yemeklere eklenen gıdaların günümüzde göz ve hazza hizmet etmek üzere oldukça fazla sayıda ve yüksek kaloride yemeklere eklendiği görülmektedir. Bu paylaşımların yemeğe ilişkin aşırı ve hazzcı bir tüketim anlayışını geliştirirken beslenme alışkanlıklarının değişmesine yönelik bir psikolojik şiddet içerdiği ifade edilebilecektir.

Kitle iletişim araçlarındaki fotoğraf ve reklamlar ile sosyal medya paylaşımları üzerinden hazzcı bir tüketim anlayışını teşvik etmekle birlikte yemeğin anlamına ilişkin de bir yapısal şiddet uygulandığı görülmektedir. Televizyon, gazete ve dergi reklamlarında kadınlar tarafından haz duygusu ile ısırılan çikolata ve çilek fotoğrafları, sığır etinin erkekler tarafından tokatlandığı sosyal medya videoları ve kadın vücudunu andıran yemek fotoğraflarının yer aldığı bloglar yemeğin kadın bedeni ile özdeşleştirilmesine yol açan, yapısal şiddet içerikli yayın ve paylaşımlardır (Dejmanee, 2016).

Sosyal medya aracılığıyla yemeğin kutsal anlamıyla birlikte mahremlik anlayışının da değiştirilmesi yemeğe yönelik diğer bir yapısal şiddeti ortaya koymaktadır. Genellikle tüketiciler tarafından sosyal medyada paylaşılan altınlı, pahalı gıdalar ve ziyaret edilen lüks yiyecek içecek işletmeleri, yemeği bir statü ve üstünlük

aracı haline gelmesini ifade eden eğilim ve uygulamalardır (Maehle vd., 2015). Gösteriş niteliğindeki bu paylaşımlar yemeğin geçmişten gelen anlamını değiştirmeye yönelik yapısal bir şiddeti içermektedir.

Tüm bu psikolojik ve yapısal şiddetle birlikte yemeğe ilişkin fiziksel bir şiddet örneği genellikle yasalarla korunmayan hayvanlara yapılan etik dışı uygulamalarla ortaya çıkmaktadır (Milburn ve Bobier, 2022). Kitlesel beslenme bahanesi ile lazer kesim makinaları aracılığıyla birbirlerini görerek kesilen sığırlar, dar, ışısız ve kapalı ortamlarda beslenen kanatlılar, ciğerlerinin yağlanması için zorla beslenen kaz ve ördekler, sosis elde etmek için döverek öldürülen köpekler ve canlı canlı haşlanan kabuklu deniz hayvanları, yemeğe ilişkin hayvanlara uygulanan fiziksel şiddet uygulamalarını oluşturmaktadır. 1970’li yıllarda Tom Regan, Peter Singer, Gary L. Francione gibi etik uzmanları tarafından hayvan haklarına ilişkin olarak başlatılan araştırma ve gıdaların üretiminden tüketilmesine kadar tüm süreçte insan, hayvan ve gezegen sağlığını gözeten günümüz gıda etiği anlayışına rağmen uygulaması giderek artan bu şiddet ise konuya ilişkin yasal düzenlemelerin sınırlılığı ile açıklanabilecektir (Olgun, 2020)

Maskülen ve Hızlı Yemeğe İlişkin Talep

Toplumsal cinsiyet rolleri olarak açıklanan maskülen ve feminen kavramları ilk olarak 1930’larda birey davranışlarını açıklamak üzere ortaya çıkmıştır. Erkek veya erkeğe özgü olarak tanımlanan maskülen ve kadın veya kadına özgü olarak tanımlanan feminen kavramları (Auster ve Ohm, 2000), davranışın tüketim tercihini etkilemesi sebebiyle ürün açısından da incelenmiştir (Palan, 2001). Bu kapsamda yemeğin maskülen ve feminen kavramlarıyla nitelendirilmesine ilişkin en önemli faktörler, bir ürün olarak elde edilip hazırlanmasındaki davranışlar ve tüketimine ilişkin tercihleridir. İnsanoğlunun yemekle ilişkisine yönelik tarih göz önünde bulundurulduğunda, ilk olarak avcılıkla elde edilen ve ateşte pişirilen gıdaların ön plana çıktığı görülmektedir. Avlanma ve bu gıdaları ateşte pişirme rollerinin ise dışarıdaki hayvanlarla baş edebilecek ve onları avlayabilecek fiziksel güce sahip olan erkeklerle atfedildiği bilinmektedir (Counihan, 2018). Avcılık dönemine ait bu toplumsal cinsiyet rolü, tarihten günümüze kadar hala etin kesimi, hazırlanması ve dışarıdaki ateşte pişirme yöntemi olan barbekü yönteminin erkekler ile bağdaştırılmasına etki etmektedir (Willard, 2002). Etin maskülen bir yemek olduğunu, ataerkil toplum düzeni ve bu toplum düzenindeki et hazırlama ve tüketim anlayışları ile açıklayan (Ünlü, 2018) ve erkeklerin eti özellikle ızgara olarak kadınlara göre daha çok tercih ettiğini ortaya koyan çalışmalar bulunmaktadır (Sobal, 2005). Eti elde edilmesine ilişkin şiddet ve çığ görünümü sebebiyle maskülen olarak nitelendiren çalışmalar da literatürde mevcuttur. Bu çalışmaların et ve tüketimini maskülen olarak nitelendirdiği ve vejetaryen ya da vegan yeme eğiliminin bu hegemonyaya karşı feminen bir hareket olduğunu açıkladığı görülmektedir (Eren, 2019; Agvan ve Asutay, 2018).

Etin gün geçtikçe artan sebze ağırlıklı diyetlere ve hayvan refahı uygulamalarına rağmen tüketim oranının oldukça yüksek olması ise dünyada masküleniteye olan eğilimin devam etmesi ile açıklanmaktadır. Etin yüksek besin değeri ve lezzeti ile toplumda egemen bir yemek olduğunu (Grunert, 2006) ve tarihten günümüze bireyler hatta devletler tarafından gücün, statünün ve maskülenliğin göstergesi olarak anlamlandırıldığını ifade eden çalışmalar (Ruby ve Heine, 2011) bulunmaktadır.

Günümüzde etle birlikte maskülen yemek olarak nitelendiren hızlı yemeklerin de talebi artmaktadır (Dunn vd., 2011). Modern yaşama geçişle (Turğut, 2017), kadınlar tarafından yavaş, sağlıklı ve geleneksel olarak hazırlanan feminen yemeklerin yerini hızlı ve maskülen yemeklere bıraktığı görülmektedir. Modern dönemin ağır çalışma koşulları ve evde geçirilen süre azalışıyla kadınların evde yemek yapma rollerinin azalması (Schlosser, 2012; Pravalikka, Vignaneswari ve Rajamatha, 2018) ve dışarıda, genelde erkekler tarafından hazırlanan yemekler, hızlı yemek ve maskülenite ilişkisini ortaya koymaktadır (Arsenijevich, 2014). Hızlı yemekler hazırlanma bakımından toplumda erkeklerle atfedilen akılcı ve hızlı davranış biçimleriyle uyumlu olması (Tickner, 1992) ve tüketimi bakımından yüksek kalorili ve patojen olması sebebiyle maskülen olarak nitelendirilmektedir (Navarrete ve Fessler, 2003). 21. yüzyılda giderek artan sağlıklı ve yavaş beslenme akımlarına rağmen hızlı yemeklerin yeme içme sektöründeki hegemonyasını ise daha fazla içerik, kalori ve sağlıksız olarak hazırlanıp tüketilmesiyle arttırdığı görülmektedir (Stein ve Nemeroff, 1995). Bu kapsamda hızlı yemeklerin hala yüksek oranda tercih edilme sebebi giderek hızlanan yaşam koşulları, unutulmuş geleneksel reçeteler düşük maliyetli yiyecek tercihi ve yemek pornosuyla açıklanmaktadır (Knutson, 2000; Bekar ve Zağralı 2015; Akkuş, 2019).

Maskülen yemeğe ilişkin bu talep ve eğilimler göz önünde bulundurulduğunda, Marinetti’nin “Fütürizm Bildirisi” nde de ifade ettiği üzere fütürizmin hız, şiddet, gençlik ve maskülenite hayranlığının yavaş, duygusal, ihtiyatlı ve ev yaşamına uygun bir feminiteyle (Cundy, 1981) beraber yemeği de etkilediği açıktır.

Sürdürülebilir Yeme Eğilimi

20. yüzyıl başlarında ortaya çıkarak Endüstri Devrimi'ni bilim, teknoloji ve sanayileşme kavramlarını destekleyen Fütürizm, bu devrimin çevresel sonuçlarını da ele almaktadır. Gelecekçilik olarak tanımlanan Fütürizm akımının bir gelecek ihtimali için bugünkü çevreyi korumaya yönelik doktrini; bilim, teknoloji ve sanayinin gelecek için ürettiği ürün ve hizmetin çevreye duyarlı olmasını gerektirmektedir (Spanier, 2021). Yemek gelecek nesillerin devamı için birincil öneme sahip olmakla birlikte elde edilişi ve lojistiği bakımından bir ürün, hazırlanması, işlenmesi ve sunumu bakımından ise bir hizmet olarak çevreyle etkileşim içerisindedir. Bu bağlamda çevreye duyarlı olarak elde edilen bir ürün olarak organik gıdanın, 21. yüzyılda yaygınlaştığı görülmektedir (Sansavini ve Wollesen, 1992). Toprak verimliliğini ve ekolojik sistemi koruyarak çevresel ve enerji kaynaklarının dengeli kullanımını ifade eden organik tarımla elde edilen organik gıdanın son on yılda dünyadaki üretimini 2,5 kat arttırdığı ve 2019 yılında 106 milyar Euro'luk bir pazara ulaştığı görülmektedir (FAO, 2022). Modern tarım uygulamalarıyla ürün yetiştirme aşamasında kullanılan kimyasal gübre ve ilaçların tarım topraklarının tuzlanması, çoraklaşması ve zehirlenmesine yol açması, toprak, bitki ve hayvana yönelik ekolojik sistemi etkilemesi ve iklimsel değişimlere sebep olması, sürdürülebilir ve çevreye duyarlı olarak üretilen organik gıdanın ortaya çıkış nedenlerini oluşturmaktadır (Ak, 2004). Tüm bu çevresel zararlarla birlikte yetiştirilen gıdada kalan kimyasal kalıntıların; kanser, kısırlık, zayıf bağışıklık, hormonal bozukluk ve kan düzensizlikleri gibi sağlık sorunlarına yol açması ise günümüzde organik gıdaya olan talebi desteklemektedir (Maksymiv, 2015).

Organik gıdalarla birlikte destinasyonlara özgü yerel gıda ve yiyeceklerin online ve aracısız olarak direkt üreticiden sipariş edilmesi, yemeğin dağıtımına ilişkin bir diğer çevreye duyarlı günümüz eğilimidir. Müşterilerin yumurta, peynir, bal gibi organik ve yerel gıda ya da içli köfte, künefe, baklava gibi destinasyonlara özgü yerel yiyecekleri telefon, internet sitesi veya sosyal medya aracılığıyla sipariş etmesi, lojistiğe ilişkin yakıt kullanımı ve karbon salınımını azaltmakta; yeşil pazarlama kapsamında değerlendirilen doğrudan dağıtıma örnek oluşturmaktadır. Yeşil pazarlama kapsamında doğrudan dağıtımla birlikte değerlendirilen tersine dağıtımın ise gıda ve yiyecek içecek işletmeciliği sektöründe üretim girdisi ve karlılık sağlayan bir uygulama (Polonsky ve Rosenberger, 2001) olduğundan giderek yaygınlaştığı görülmektedir. Çin, Amerika, Malezya, Kenya gıda ve yiyecek içecek işletmeciliği sektöründe tersine dağıtım uygulamalarını başarıyla yürütmektedir (Ngadiman vd., 2016; Bottani vd., 2019).

Yiyeceklerin hazırlanması ve işlenmesine bağlı çevreye duyarlı bir yeme eğilimi ise şeker, rafine yağ ve alkolün biyoyakıt olarak kullanılmasına ilişkindir. Hazırlama ve işleme sürecinde karbon salınımları yüksek miktarlarda olduğu tespit edilen bu gıdaların hem çevre (Bruno vd., 2019), hem de insan sağlığına verdikleri zarar nedeniyle (Briggs vd., 2015) 21. yüzyılda daha az tüketildiği görülmektedir. Yağ, şeker ve alkol tüketiminin obezite, kolesterol, insülin direnci gibi rahatsızlıklara yol açması (Bray ve Popkin, 1988), taş devri, Akdeniz, Asya diyeti gibi yağ, şeker ve alkol alımını azaltan popüler diyetler (Stanhope, 2016) ve insan sağlığı ve çevre koruma bilinciyle bu gıdaların tüketimlerinin azaltılmasına yönelik beslenme uzmanı çalışmaları çevreye duyarlı bu yeme eğiliminin talebini açıklamaktadır. Ek olarak şekerli alkol tüketimine getirilen ağır vergiler ve yağ, şeker ve alkolün biyoyakıt olarak kullanımının desteklenmesi (Ünlü, 2019), eğilimin yasal dayanaklarını ortaya koymaktadır.

Yemeğin hazırlanması ve işlenmesi ilişkin diğer bir çevreye duyarlı bir yeme eğilimi, müşterilerin çevreye karşı sosyal sorumluluk projeleri uygulayan gıda ve yiyecek içecek işletmelerini son 20 yıldır daha fazla tercih etmesidir. Gıdaya olan ihtiyacın her geçen gün artmasıyla yemeğin hazırlanma ve sunulmasına ilişkin yoğun enerji kullanımı ve bu süreçler sonunda ortaya çıkan atıkların 750 milyar dolarlık bir yük oluşturması (Gönültaş, Kızılaslan ve Kızılaslan, 2020), müşterilerin karşı sosyal sorumluluk uygulamaları olan işletmelerin ürünlerinin daha fazla ve yüksek fiyattan tercih etmesine yol açmaktadır (Kwok, Huang ve Hu, 2016). Gıda ve yiyecek içecek işletmelerinin enerji tasarrufları, inorganik ve organik atık yönetimleri, ambalaj ve bina tercihleri ve yemek artıklarını barınaklara ulaştırma uygulamaları bu sosyal sorumluluk uygulamaları kapsamında değerlendirilmektedir (Taş ve Olum, 2020).

Müşterilerin çevreye karşı duyarlı uygulamalara ilişkin talebinin yeşil restorancılık olgusunu da desteklediği görülmektedir. 1994 yılında Lorenzini tarafından kavramlaştırılan yeşil restorancılık; yemeğin hazırlanma ve sunum sürecinde kullanılan su, elektrik ve yakıt kullanımını en aza indiren ve bu süreçler sonrasında ortaya çıkan atıkların yönetim ve tekrar değerlendirilme uygulamalarını içeren işletmecilik olarak tanımlanmaktadır (Arun vd., 2021). Amerika'da 1990 yılında kurulan Yeşil Restoranlar Birliği (Green Restaurant Association-GRA), Avustralya'da çevreye duyarlı yiyecek içecek işletmelerini sertifikalandıran Yeşil Masa (Green Table Australia -GTA) ve İngiltere'de 2010 yılında kurulan Sürdürülebilir Restoranlar Birliği (Sustainable

Restaurant Association), çevreye duyarlı yeme eğilimini ve yeşil restorancılığı destekleyen uluslararası kurumlardır (Şimşek ve Akdağ, 2017).

Sonuç

20. yüzyıl başlarında Marinetti'nin manifestosuyla ortaya çıkan Fütürizm, son derece etkili bir akım olarak birçok sanat türünde uygulama alanı bulmuştur. 21. yüzyılda Fütürizmin farklı sanat alanlarındaki etkilerinin ise giderek arttığı görülmektedir. Fütürizmin her sanat akımında olduğu gibi döneme ilişkin toplumsal gelişmelerden etkilenmekle birlikte bu toplumsal gelişmelerin ötesinde bir geleceği inşa etmeye yönelik misyonu ortaya çıktığı yüzyıldan sonraki yüzyıla da etki etmesini sağlamaktadır.

Yemeğin sosyo-kültürel bir olgu olması ve son yıllarda bir sanat türü olarak değerlendirilmesi fütürizm kapsamında etkilenip etkilenmediğine yönelik araştırma problemini oluşturmuştur. Bu bağlamda çalışmada 21. yüzyıldaki yemek olgusu, fütürizmin boyutları kapsamında kavramsal olarak incelenmiştir. Çalışma sonucunda fütürizmin makineleşme, teknoloji, hız, şiddet, maskülenite ve sürdürülebilirlik olmak üzere tüm boyutlarının yemek olgusu üzerinde etkilerinin olduğu ifade edilebilecektir. Fütürizmin yemek olgusu üzerindeki etkilerinin ise yemeğe yönelik kamusal politikalar, sektörel uygulamalar, sosyal medya ve tüketici talep ve eğilimleri kapsamında gerçekleştiği görülmüştür. Fütürizmin 21.yüzyıldaki etkilerini, akımın geleceği inşa etmeye yönelik misyonu ve dünyada geleceği planlamaya yönelik kamusal ve sektörel uygulamalarla ilişkilendiren çalışmalar (Cole, 2001; Aykut, 2005; Carr, 2010), akımın yemek olgusu üzerindeki etkilerini açıklamaktadır.

Yemeğin üretimi, işlenmesi/hazırlanması, saklanması, lojistiği ve sunumu kapsamında teknoloji ve makineleşmenin arttığı görülmektedir. Gıdanın üretim ve işleme/hazırlanmasına yönelik gelecek gıda teknolojisi araştırma ve uygulamaları (Gökırmaklı ve Bayram, 2018), fütüristik lojistik sistemlerine yönelik çalışmalar (Von der Gracht ve Darkow, 2010; Ali ve Kaur, 2022) ve teknolojinin sanatın üretim ve uygulamasına etki ettiğini ifade eden araştırmalar (Candy ve Edmonds, 2002; Uğurlu, 2008) bulunmaktadır. Kitle iletişim araçları ve sosyal medyada birey ve işletmeler tarafından kâr, popülerlik veya statü amaçlı yemek paylaşımlarının ise şiddet içerdiği ifade edilebilecektir. Paylaşımların yemeğin geleneksel içerik, anlam ve değerini değiştirerek şiddet içerdiği görülmektedir. Fütürizmin tüm geleneksel ürün ve değerlerle birlikte sanatın anlam ve niteliğini saldırgan bir tavırla değiştirdiğini ifade eden çalışmalarla (Walter, 1995; Adams, 2013), yemek olgusuna ilişkin şiddet açıklanabilecektir. Son yıllarda yemek tüketim taleplerinin maskülen ve hızlı gıdaya yönelik olduğu görülmektedir. Tüketicilerin et gibi maskülen ve hızlı yemekleri beslenme ve çevreye yönelik tüm kaygılara rağmen artarak tercih emesi, hızlı yaşam koşullarının hızlı satın alınır ve tüketilir sanat ve ürün tercihinin olumlu yönde etki ettiğini belirten (Bulut, 2014) ve fütürizm ile toplumda popüler ve egemen olan maskülen ürün tercih ilişkisini ortaya koyan çalışmalarla (Moss, 2012) açıklanabilecektir. Yemeğin üretim, işleme/hazırlanma ve bireysel veya restoranda tüketimi kapsamında sürdürülebilirlik kavramının ön plana çıktığı görülmektedir. Gıda sektöründeki çevreye duyarlı üretim ve pazarlama uygulamaları, yeşil restorancılık ve organik ve yerel gıda tüketimine yönelik eğilim gibi sürdürülebilir sektörel ve toplumsal hareketler, fütürizmin geleceği inşa edebilmek için özellikle ürün üretim ve tüketiminde sürdürülebilirliği ön plana çıkardığını belirten çalışmalarla açıklanabilecektir (Zameer ve Yasmeen, 2022).

Akademik Çıkarım ve Öneriler

Çalışma sonucunda fütürizm akımının yemek olgusunun farklı boyutları üzerinde etkisi olduğu görülmüştür. Bu kapsamda yemek olgusunun ve boyutlarının çeşitli sanat akımlarıyla ilişkisi yeni araştırma konularına yön verebilecektir. Çalışmayla fütürizm akımının kamusal ve sektörel uygulamalara yönelik etkileri ortaya koyulmuştur. Gıda ve yiyecek içecek işletmeciliği sektörü ile gastronomiye ilişkin kamu kuruluşu uygulamalarını fütürizm ve farklı sanat akımları açısından inceleyen ampirik çalışmalar yapılmalıdır. Gıda ve yiyecek içecek işletmelerinin teknolojiyi yemek üretim, işleme/hazırlama, lojistik, sunum gibi birçok alanda kullandığı görülmektedir (Von der Gracht ve Darkow, 2010; Dainelli vd., 2008; Bintsis, Litopoulou-Tzanetaki ve Robinson, 2000). Yemek olgusu ve teknoloji ilişkisi, literatürde dezavantaj ve sürdürülebilirlik açılarından da ele alınmalıdır. Sosyal medyanın yemek olgusu üzerinde olumsuz bazı etkileri bulunmaktadır (Maehle vd., 2015; Fuentes ve Fuentes, 2015; Milburn ve Bobier, 2022). Yemeğe ilişkin sosyal medya paylaşım ve içerikleri, ampirik çalışmalarla araştırılmalıdır.

Yönetimsel Çıkarım ve Öneriler

Gıda ve yiyecek içecek işletmeleri teknolojiyi; çevreye duyarlı üretim, ürün dayanıklılığını artırma, lojistik, etiketleme, sunum gibi farklı alanlarda kullanabilmektedir (Rahmann vd., 2020; Jiang vd., 2021; Vaneckhaute

vd.,2013). Gıda işletmelerin teknolojiyi yiyeceklerin daha sağlıklı ve işlevsel olması için de kullanması gerekmektedir. Bu kapsamda restoranlar yemeğin geleneksel ve yavaş üretimini sürdürmeye özen göstermelidir. Yerel ve ulusal yönetimlerle uluslararası gıda kuruluşları sağlıklı, işlevsel, yavaş yiyecek üretimini proje ve desteklerle teşvik etmelidir. Restoran yönetici ve sahiplerinin yiyeceklerin geleneksel içerik, anlam ve değerine zarar verecek medya paylaşımlarının olduğu görülmüştür (Milburn ve Bobier, 2022; Dejmanee 2016). Yemeğe ilişkin sosyal medya paylaşımlarının ulusal yönetimler veya uluslararası bağımsız denetçiler tarafından denetlenmesi önerisi getirilebilecektir.

Kaynakça

- Agvan, Ö. ve Asutay, H. (2018). Bir anti-masal örneği olarak cam ayakkabıları reddeden vejetaryen külkedisi. *Humanitas: International Journal of Social Sciences*, 6(11), 225-238.
- Adams, C. (2013). Historiographical perspectives on 1940s Futurism. *Journal of Modern Italian Studies*, 18(4), 419-444.
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 731-750.
- Ali, S. S. ve Kaur, R. (2022). Smart supply chains-A futuristic business scenario. *The European Journal of Research and Development*, 2(1), 57-74.
- Arsenijevich, N. (2014). *The women's movement and the rise of industrial food production in America: A symbiotic relationship?* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), York University, Canada.
- Arun.T. M., Kaur, P., Ferraris, A. ve Dhir, A. (2021). What motivates the adoption of green restaurant products and services? A systematic review and future research agenda. *Business Strategy and the Environment*, 30(4), 2224-2240.
- Auster, C. J. ve Ohm, S. C. (2000). Masculinity and femininity in contemporary American society: A reevaluation using the bem sex-role inventory. *Sex Roles*, 43(7), 499-528.
- Aykut, A. (2005). Fütürizm ve Uzgörü. *Fütürizm Dergisi*, 1-16. [fütürizm-ve-uzgoru.pdf](#)
- Bekar, A. ve Zağralı, E. (2015). The effects of turkish food culture and technological developments on the food culture. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48.
- Bendiner, K. (2004). *Food in painting: From the Renaissance to the present*. London: Reaktion Books.
- Berghaus, G. (2009). Violence, war, revolution: Marinetti's concept of a futurist cleanser for the world. *Annali D'italianistica*, 27, 23-71.
- Berghaus, G. (Ed.). (2012). *international futurism in arts and literature* (Vol. 13). UK: Walter de Gruyter.
- Bintsis, T., Litopoulou-Tzanetaki, E. ve Robinson, R. K. (2000). Existing and Potential Applications of Ultraviolet Light in The Food Industry—A Critical Review. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80(6), 637-645.
- Bober, P. P. (2001). *Art, culture, and cuisine: Ancient and medieval gastronomy*. USA: University of Chicago Press.
- Boccioni, U. (2016). *Futurist painting sculpture (Plastic dynamism)*. Los Angeles: Getty Publications.
- Bottani, E., Vignali, G., Mosna, D. ve Montanari, R. (2019). Economic and environmental assessment of different reverse logistics scenarios for food waste recovery. *Sustainable Production and Consumption*, 20, 289-303.
- Budak, D. N. (2011). Sanat için yemek, yemek için sanat. *Dünya Gıda Dergisi*. [\(PDF\) Sanat için Yemek, Yemek için Sanat! \(researchgate.net\)](#)
- Bulut, İ. (2014). 21. yüzyılda yeni teknolojilerin yarattığı sanat anlayışları ve görsel sanatlar öğretmeni yetiştiren kurumların eğitim programlarındaki yeri. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi, Özel Sayı*, 117-132.
- Braun, E. (2015). Making Waves: Giacomo Balla and Emilio Pucci. *Journal of Modern Italian Studies*, 20(1), 67-82.

- Bray, G. A. ve Popkin, B. M. (1998). Dietary fat intake does affect obesity!. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 68(6), 1157-1173.
- Briggs, A. D., Kehlbacher, A., Tiffin, R. ve Scarborough, P. (2015). Simulating the impact on health of internalising the cost of carbon in food prices combined with a tax on sugar-sweetened beverages. *BMC Public Health*, 16(1), 1-14.
- Brown, E. J. (2015). *Mayakovsky: A poet in the revolution*. Princeton: Princeton University Press.
- Bruno, M., Thomsen, M., Pulselli, F. M., Patrizi, N., Marini, M. ve Caro, D. (2019). The carbon footprint of Danish diets. *Climatic Change*, 156(4), 489-507.
- Candy, L. ve Edmonds, E. (2002). Interaction in Art and technology. *Crossings: Electronic Journal of Art and Technology*, 2(1), 1-8.
- Carr, M. (2010). Slouching towards dystopia: The new military futurism. *Race & Class*, 51(3), 13-32.
- Cheong, A., Lau, M. W. S., Foo, E., Hedley, J. ve Bo, J. W. (2016). Development of a robotic waiter system. *IFAC-PapersOnLine*, 49(21), 681-686.
- Cole, S. (2001). Dare to dream: Bringing futures into planning. *Journal of the American Planning Association*, 67(4), 372-383.
- Colzato, L. S., de Haan, A. M. ve Hommel, B. (2015). Food for creativity: Tyrosine promotes deep thinking. *Psychological Research*, 79, 709-714.
- Counihan, C. M. (2018). *The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power*. New York: Routledge.
- Cundy, D. (1981). Marinetti and Italian Futurist Typography. *Art Journal*, 41(4), 349-352.
- Çelik, R. (2020). Lojistik sektöründe kullanılan yeni bilişim sistemleri: Lojistik 4.0 örneği. *Balkan & Near Eastern Journal of Social Sciences (BNEJSS)*, 6(4), 85-90.
- Danezis, G. P., Tsagkaris, A. S., Brusica, V. ve Georgiou, C. A. (2016). Food authentication: State of the art and prospects. *Current Opinion in Food Science*, 10, 22-31.
- Dainelli, D., Gontard, N., Spyropoulos, D., Zondervan-van den Beuken, E. ve Tobback, P. (2008). Active and intelligent food packaging: Legal aspects and safety concerns. *Trends in Food Science & Technology*, 19, 103-112.
- Daradkeh, F. M., Hassan, T. H., Palei, T., Helal, M. Y., Mabrouk, S., Saleh, M. I., Salem, A. E. ve Elshawarbi, N. N. (2023). Enhancing digital presence for maximizing customer value in fast-food restaurants. *Sustainability*, 15(7), 5690-5708.
- Dejmanee, T. (2016). "Food porn" as postfeminist play: Digital femininity and the female body on food blogs. *Television & New Media*, 17(5), 429-448.
- Dunn, K. I., Mohr, P., Wilson, C. J. ve Wittert, G. A. (2011). Determinants of fast-food consumption. An application of the theory of planned behaviour. *Appetite*, 57(2), 349-357.
- Dursun, Y. (2011). Şiddetin izini sürmek: Şiddet nedir? *FLSF Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi*, (12), 1-18.
- Eren, D. (2019). Vegan aktivizmin kadına bakışına Dair. *KADEM Kadın Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 193-199.
- FAO. (2022). *The world of organic agriculture 2021*. (Erişim tarihi: 11.02.2022). <https://www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1378841/>
- FAO. (2022). *Hunger and food insecurity*. (Erişim tarihi: 11.02.2022). <https://www.fao.org/hunger/en/>
- Fuentes, M. ve Fuentes, C. (2015). Risk stories in the media: Food consumption, risk and anxiety. *Food, Culture & Society*, 18(1), 71-87.
- Gökırmaklı, Ç. ve Bayram, M. (2018). Gıda için gelecek öngörülleri: Yıl 2050. *Akademik Gıda*, 16(3), 351-360.
- Gönültaş, H., Kızılaslan, H. ve Kızılaslan, N. (2020). Gıda israfının davranışsal belirleyicileri; Tokat ili örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 9(3), 14-24.

- Grunert, K. G. (2006). Future trends and consumer lifestyles with regard to meat consumption. *Meat Science*, 74(1), 149-160.
- Hellings, J. (2014). *Adorno and art: Aesthetic theory contra critical theory*. London: Springer.
- Jiang, M., Song, Y., Kanwar, M. K., Ahammed, G. J., Shao, S. ve Zhou, J. (2021). Phytonanotechnology applications in modern agriculture. *Journal of Nanobiotechnology*, 19(1), 1-20.
- Knutson, B. J. (2000). College students and fast food-How students perceive restaurant brands. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 41(3), 68-74.
- Kwok, L., Huang, Y.K. ve Hu, L. (2016). Green attributes of restaurants: What really matters to consumers? *International Journal of Hospitality Management*, 55, 107–117.
- Lasi, H., Fettke, P., Kemper, H. G., Feld, T. ve Hoffmann, M. (2014). Industry 4.0. *Business & Information Systems Engineering*, 6, 239-242.
- Lin, C. (2015). 3D Food Printing: A taste of the future. *Journal of Food Science Education*, 14(3), 86-87.
- Maehle, N., Iversen, N., Hem, L.ve Otnes, C. (2015). Exploring consumer preferences for hedonic and utilitarian food attributes. *British Food Journal*, 117(12), 3039-3063.
- Maksymiv, I. (2015). Pesticides: Benefits and hazards. *Journal of Vasyl Stefanyk Precarpathian National University*, 2(1), 70-76.
- Marinetti, F. T. (2013). The founding and manifesto of futurism. F.T. Marinetti (Ed.), *The twentieth century performance reader* içinde (s. 332-337). London: Routledge.
- Marinetti, F. T. (1909). *The Manifesto of futurism*. (Erişim tarihi: 11.02.2022). [The Futurist Manifesto, by Filippo Tommaso Marinetti \(arthistoryproject.com\)](http://arthistoryproject.com)
- McBride, A. E. (2010). Food porn. *Gastronomica*, 10(1), 38-46.
- Milburn, J. ve Bobier, C. (2022). New omnivorism: A novel approach to food and animal Ethics. *Food Ethics*, 7(1), 1-17.
- Monroe, D. (2007). Can food be art? The problem of consumption. *Food and Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*, 133-144.
- Moss, M. (2012). *The media and the models of masculinity*. United States of America: Lexington Books.
- Ngadiman, N. I. B., Moeinaddini, M., Ghazali, J. B. ve Roslan, N. F. B. (2016). Reverse logistics in food industries: A case study in Malaysia. *International Journal of Supply Chain Management*, 5(3), 91-95.
- Navarrete, C. D. ve Fessler, D. (2003). Meat is good to taboo: Dietary proscriptions as a product of the interaction of psychological mechanisms and social processes. *Journal of Cognition and Culture*, 3(1), 1-40.
- Nygaard, T. (2013). Food and art. K.Albala (Ed.), *International handbook of food studies* içinde (s. 169-176). London: Routledge.
- O'Neill, M. (2003). Food Porn. *Columbia Journalism Review*, 42(3), 38-45.
- Olgun, H. (2020). Batı felsefesinde hayvanın ahlâkî statüsü: Francione'nin Abolisyonizmi üzerine bir değerlendirme. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 15(25), 3916-3948.
- Özerkmen, N. ve Gölbaşı, H. (2012). Toplumsal bir olgu olarak şiddet. *Akademik Bakış Dergisi*, 28, 1-19.
- Palan, K. M. (2001). Gender identity in consumer behavior reserach: A literature review and research agenda. *Academy of Marketing Science*, 2001(10): 1-24.
- Polonsky, M. J. ve Rosenberger, P. J. (2001). Reevaluating green marketing: A strategic approach. *Business Horizons*, 44(5), 21-30.
- Potts, J. (2018). Futurism, futurology, future shock, climate change: Visions of the future from 1909 to the present. *Portal: Journal of Multidisciplinary International Studies*, 15(1-2), 99-116.
- Pravalikka, M., Vignaneswari, B. ve Rajamatha, Y. (2018). The role of woman in agriculture sector in rural areas—A study. *International Journal of Research and Analytical Reviews*, 5(4), 47-50.

- Rahmann, G., Grimm, D., Kuenz, A. ve Hessel, E. (2020). Combining land-based organic and landless food production: A concept for a circular and sustainable food chain for Africa in 2100. *Organic Agriculture*, 10, 9-21.
- Riedy, C. (2009). The influence of futures work on public policy and sustainability. *Foresight*, 11(5), 40-56.
- Ruby, M. B. ve Heine, S. J. (2011). Meat, morals, and masculinity. *Appetite*, 56(2), 447-450.
- Sansavini, S. ve Wollesen, J. (1992). The organic farming movement in Europe. *HortTechnology* 2, 276-281.
- Schlosser, E. (2012). *Fast food nation: The dark side of the all-American meal*. United States of America: Houghton Mifflin Harcourt.
- Shyan, J. ve Lee, H. Y. C. (2006). What does it take to be a creative culinary artist? *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2-3), 5-22.
- Sipahi, S., Ekincek, S. ve Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Smith, C. Y. (2014). Food art: Protecting food presentation under US Intellectual Property Law. *John Marshall Review of Intellectual Property Law*, 14(1), 14-64.
- Sobal, J. (2005). Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity. *Food and Foodways*, 13(1-2): 135-158.
- Spanier, J. (2021). Rural futurism. *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, 20(1), 120-141.
- Spinelli, S., Masi, C., Dinnella, C., Zoboli, G. P. ve Monteleone, E. (2014). How does it make you feel? A new approach to measuring emotions in food product experience. *Food Quality and Preference*, 37, 109-122.
- Stanhope, K. L. (2016). Sugar consumption, metabolic disease and obesity: The state of the controversy. *Critical Reviews in Clinical Laboratory Sciences*, 53(1), 52-67.
- Stein, R. ve Nemeroff, C. 1995. Moral overtones of food. Judging others by what they eat. *Personality and Social Psychology Bulletin*, 21, 480-490.
- Styler, C. (2006). *Working the plate: The art of food presentation*. Canada: John Wiley & Sons.
- Sun, J., Zhou, W., Huang, D., Fuh, J. Y. ve Hong, G. S. (2015). An overview of 3d printing technologies for food fabrication. *Food and Bioprocess Technology*, 8, 1605-1615.
- Şimşek, N. ve Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yeşil nesil restoranları incelenmesi. *International Journal of Social Science*, 60, 351-368.
- Taş, D. ve Olum, E. (2020). Yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082-3098.
- Tickner, L. (1992). Men's work? Masculinity and modernism. *Differences: A Journal of Feminist Cultural Studies*, 4(3), 1-38.
- Tobey, L. N. ve Manore, M. M. (2014). Social media and nutrition education: The food hero experience. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 46(2), 128-133.
- Turğut, F. (2017). Tarihsel süreçte aile kurumunun dönüşümü ve geleceğine yönelik çıkarımlar. *Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 1(1), 93-117.
- Uğurlu, H. (2008). Teknoloji sanat ilişkisi: Günümüzde teknolojik sanatların amacı. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 247-262.
- Uzunoğlu, M. İ. (2019). Bir iletişim aracı olarak yemek: Acı çikolata. *Aurum Journal of Social Sciences*, 4(2), 225-228.
- Ünlü, D. (2019, Nisan). Fosil yakıtlara çevre dostu yenilenebilir bir alternatif: Biyoyakıtlar. *International Congress of Energy, Economy and Security*'de sunulmuş bildiri, İstanbul.
- Ünlü, D. G. (2018). Etin cinsel politikası: feminist-vejetaryen eleştirel kuramın dayanakları üzerine bir okuma. *Fe Dergi*, 10(2), 24-30.

- Vaneckhaute, C., Meers, E., Michels, E., Buysse, J. ve Tack, F. M. G. (2013). Ecological and economic benefits of the application of bio-based mineral fertilizers in modern agriculture. *Biomass and Bioenergy*, 49, 239-248.
- Von der Gracht, H. A.ve Darkow, I. L. (2010). Scenarios for the logistics services industry: A Delphi-based analysis for 2025. *International Journal of Production Economics*, 127(1), 46-59.
- Walter, B. (1995). *Pasajlar*. (Çeviren, Cemal, A.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Wegener, C. (2016). Upcycling, Editör, Glavenau, V.P., Tanggaard, L. ve Wegener, C: *Creativity—A New Vocabulary* içinde (s. 181-188). New York: Palgrave Macmillan UK.
- Willard, B. E. (2002). The American Story Of Meat: Discursive influences on cultural eating practice. *Journal of Popular Culture*, 36(1), 105–118.
- Yang, F., Zhang, M. ve Bhandari, B. (2017). Recent development in 3d food printing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(14), 3145-3153.
- Zameer, H. ve Yasmeen, H. (2022). Green innovation and environmental awareness driven green purchase intentions. *Marketing Intelligence & Planning*, 40(5), 624-638.