

GIDA FELSEFESİ

Editör

Dr. Murat DOĞAN
İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları

[CITATION]

Doğan, M., (2021). Gıda Felsefesi, *Nobel Akademik Yayınları, Ankara.*, Ed: Doğan M. ISBN: 978-625-439-576-5

İçindekiler

Sayfa

Sunus	5
İçindekiler	7
BÖLÜM 1	11
GIDA FELSEFESİNE GİRİŞ	11
Gıda Felsefesinin Tarihsel Çerçevesi	11
Bilim Nedir?	15
Bilimi Niteleyen Özellikler	17
Bilimin Yöntemi	18
Etkinlik Olarak Bilim	19
Ürün Olarak Bilim	20
Bilim Felsefesi	20
Bilim ve Felsefe	21
Estetik, Sanat ve Felsefe	21
Gıda ve Felsefe	22
Dünya Ellerimizden Kayıyor	23
BÖLÜM 2	28
GIDA ve SANAT, ESTETİK	28
Sezgiler	28
Sanat ve Estetik	28
Gıda, Sanat ve Estetik	29
Kaynakça	37
BÖLÜM 3	38
GIDA ve TARİH, KÜLTÜR	38
Medeniyet	40
Tarih ve Kültürün Cemberinde Gıda	44
BÖLÜM 4	52
GIDA ve ETİK	52
Etik 52	
Etik Yaklaşımlar	53
Etik Teoriler	53
Etik Prensipler	54
Etik Sistemler	54
Etik Matris	55
Etik Kodlar	55
Gıda Etiği	56
Gıda Etiğinin Tarihi ve Çeşitli Eğilimler	57
Ülkemizde Gıda Etiği	62
Gıda Etik Matrisi	63
Gıda İle İlgili Etik Sorunlar	64
Genetiği Değiştirilmiş (GDO'lu) Gıdalar	65
Gıdalarda Kimyasal Varlığı	66
Organik Gıdalar	67
Açlık ve Gıda Güvenesi	67
Sürdürülebilirlik	69
Tüketim Kültürü ve Tercih, Beslenme Akımları	70
Hayvan Refahı ve Hakları, Avcılık Etiği	71
Ekonomi	71
Etiket Bilgileri	72
Medya	73
Gıda Takviyeleri	73
BÖLÜM 5	77
GIDA ve ÇEVRE	77
Gıda Üretiminin Çevre ile İlişkisi	78
Çevresel Faktörlerin Gıda Üretimine Etkileri	79
Gıda Üretiminin Çevreye Etkileri	82
Gıda ve Tarım Politikaları	83

<i>Tarım Araçları ve Tarımda Teşvikler</i>	85
<i>Ekilmeyen Biçilen Denizler</i>	86
<i>Sivil Toplum Örgütlerinin Gıda ve Çevre Kampanyaları</i>	88
<i>Gelenekten Geleceğe Gıda Arzı</i>	90
BÖLÜM 6	95
GIDA ve İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ	95
<i>Hava, İklim, Sera Etkisi ve İklim Değişikliği</i>	95
<i>Tarımsal Üretimde İklim Değişikliği</i>	98
<i>Karbon Ayak İzi</i>	99
<i>Sürdürülebilir Tarım</i>	100
BÖLÜM 7	107
GIDA, OBEZİTE VE KİTLİK PARADOKSU	107
<i>Küresel Isınma ve İklim Değişikliği</i>	107
<i>Küresel Isınmanın Etkileri</i>	108
<i>Kıtlık</i>	110
<i>Kıtlığın Nedenleri</i>	112
<i>Nüfus Artışı</i>	112
<i>Gıda Fiyatlarındaki Artış</i>	113
<i>Ekosistemlerdeki Değişimler</i>	114
<i>Gıdaların Besin Değerleri</i>	115
<i>Biyovakut</i>	115
<i>Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar</i>	116
<i>Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Tarihi</i>	117
<i>Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Kullanım Alanları</i>	118
<i>Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Olası Favdaları</i>	119
<i>Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Olası Zararları</i>	120
<i>Obezite</i>	122
<i>Kıtlık ve Obezite Paradoksu</i>	124
BÖLÜM 8	128
GIDA ve KÜRESELLEŞME	128
<i>Gıda ve Küreselleşme</i>	129
<i>Fast Food (Hızlı/Cabuk Yemek)</i>	132
<i>Slow Food (Yavaş Yemek)</i>	135
<i>Terra Madre (Toprak Ana)</i>	138
<i>Salone del Gusto</i>	138
<i>Yemek ve Sağlık</i>	139
<i>Slow Meat</i>	139
<i>Slow Fish</i>	140
<i>Peynir</i>	141
<i>Yavaş Sarap</i>	141
<i>Küreselleşen Ürünler</i>	141
<i>Küreselleşme Cercevesinde Yemek Akımları</i>	144
BÖLÜM 9	148
GIDA ve SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	148
<i>Gıda kaybı ve israfının azaltılmasının önemi</i>	149
<i>Sürdürülebilir bir gelecek için sürdürülebilir gıda girişimleri</i>	152
<i>Hayvansal protein kaynaklarına alternatif olarak bitkisel proteinler</i>	152
<i>Sürdürülebilir beslenme alışkanlığı: Esnek vejetaryen (flexitarian) akımı</i>	154
<i>Yapay et üretimi</i>	155
<i>Böceklerin gıda olarak tüketimi (entomofaji)</i>	158
BÖLÜM 10	166
GIDA ve POLİTİKALARI	166
<i>Gıda Politikalarına Genel Bakış</i>	168
<i>Uluslararası Gıda Politikaları</i>	169
<i>Uluslararası Örgütlerin Rolü</i>	172
<i>Çok Uluslu Şirketlerin Gıda Politikalarındaki Yeri</i>	176
<i>Gıda Politikalarını Şekillendiren Bireyler</i>	177
<i>Dünya Gıda Krizinin Yansımaları</i>	179
<i>Gıda Politikalarının Geleceği</i>	181
BÖLÜM 11	190

<u>D vitamini</u>	306
<u>Folik asit</u>	306
<u>Selenyum</u>	307
<u>Çoklu Doymamış Yağ Asitleri (PUFA)</u>	307
<u>Prebiyotikler, Probiyotikler ve Diyet Lifleri</u>	308
BÖLÜM 17	313
VEJETERYANLIK VE VEGANLIK	313
<u>Vejetaryen Beslenme Çesitleri</u>	314
<u>Veganizm</u>	315
<u>Vejetaryen Beslenme Nedenleri</u>	318
<u>Sağlık Nedeniyle Vejetaryen Beslenme</u>	318
<u>Çevresel Sebeplerden Ötürü Vejetaryen Beslenme</u>	319
<u>İnanc Olarak Vejetaryen Beslenme</u>	321
<u>Etik Değerler ve Hayvan Haklarına Saygı</u>	322
<u>Yeni Bir Akım Freegan</u>	323
BÖLÜM 18	326
GIDA VE KADIN	326
<u>Tarihsel süreç içinde kadın ve gıda</u>	329
<u>Modern zamanlar, kadın ve gıda</u>	333
BÖLÜM 19	343
GIDA VE ELİTİZM	343
<u>Yemek ve güç</u>	344
<u>Yemek ve sınıf</u>	345
<u>Sosyal sınıflara göre tüketilen vıvecelder farklılaşıyor</u>	346
<u>Elit sofraların elit vemekleri</u>	347
<u>Elit mutfağın yeni sahipleri</u>	349
<u>Sanayi devrimıyla gıda güçleri değışiyor</u>	351
<u>Eski olana veniden talep artıyor</u>	352
BÖLÜM 20	356
GIDA ELESTİRMENLİĞİ	356
<u>Gurme ve Gastronom</u>	357
<u>Yemek Eleştirmenliği</u>	359
<u>Eleştirmenlik ve Sosyal Medya</u>	362
<u>Gıda Eleştirmenliğinde Güncel Durum</u>	365

BÖLÜM 1

GIDA FELSEFESİNE GİRİŞ

Giriş

Günümüze gelene kadar gıda bilimi genellikle doğa bilimleri, mühendislik ve uygulama ağırlıklı gelişmiştir. Gıda biliminin sosyal ve sanat yönü neredeyse yok sayılmış ve sosyal bilimlerle ilişkisi değersiz sayılmıştır. Bu nedenle gıda biliminin felsefi yönü göz ardı edilmiş; yöntemlere, süreçlere ve formüllere indirgenmiştir. Bunun sonucu olarak gıdanın sosyal bilimlere bakan yönü ortaya çıkartılamamıştır. Bunun asıl nedeni sosyal bilimlere önem verilmemesi ve yalnızca doğa bilimleri yasalarından yararlanılmasıdır. Ortaya çıkan bilimsel sorunlara daha önceden yapılmış olan doğa bilimleri ve özellikle mühendislik çalışmalarının sonuçları kaynak gösterilmiş ve bilmedikleri halde uzmanları tarafından basmakalıp çözümler önerilmiştir. Oysa doğa ve mühendislik bilimlerinin alt yapısında mutlaka bir sosyal bilimin bulunduğu bilinmektedir. Ancak çok disiplinli çalışan bilim insanlarının azlığı, gıda bilimini hazır formüller haline dönüştürmüştür. Bilim insanları gıda ile ilgili problemlere çözüm bulabilmeleri için en kısa zamanda çözümleyici yaklaşımları sıralayarak en uygun olanına karar verebilmelidir. Bunu gerçekleştirebilmek için ise öncelikli olarak felsefi bir bakış açısına ihtiyaç vardır. Ancak gıda zor bir konudur. Nasıl ve neyi üretilip tüketmemiz gerektiği konusunda çok az fikir birliği vardır. Gıdanın ne olduğu veya insanların onunla benzer deneyimler yaşayıp yaşamadığı bile net değildir. Bir taraftan gıda temel bir hak ve ihtiyaç olarak kabul edilmektedir. Öte yandan, geniş uygulama alanı ve hatta daha geniş tat yelpazesi göz önüne alındığında bu konuda genelleme yapmak oldukça zordur. Bu nedenle bölümde sosyal bilimler perspektifi ile felsefenin gıda bilimine katkılarının neler olduğu ve olabileceği anlatılmaktadır.

Gıda Felsefesinin Tarihsel Çerçevesi

Günümüzde gıda bilimi felsefi bakış açısından yoksun kalmış olsa da Platon, Sokrates ve Epikür gibi filozoflar tarihin ilk dönemlerinde gıdanın felsefesini yapmışlardır. Platon'a göre ruhun bir kısmı yemek yemekten sorumludur ve bu kısım vahşi bir hayvanı bağlanmış gibi karın bölgesine oturtulmuştur. Ona göre bu ruhun aşağılık kısmı olup nedeni ise yeme

arzusunun bitmemesidir. İnsanın yeme arzusundan bir süreliğine de olsa kurtulup felsefeyle ilgilenmesi gerekliliğini vurgular. Sokrates yemek pişirmenin de akıl yürütme sonucunda yapılmadığını yalnızca geleneklerden gelen ve zevke yani bedene hitap eden değersiz bir iş olduğunu düşünmektedir [1].

Gıdaya ve ilgili eylemlere ilk olumlu bakış açısı getiren Epikür'dür. Bu anlamda gıda felsefesine ilk kaynağı Antik Yunan Düşünürü Epikür (MÖ 341-MÖ 270) sağlamıştır diyebiliriz. Kurduğu akademi; mutfağı olan bir bahçedir ve herkese açıktır. Mutfakta yemekler yapılır, sofralar kurulur ve misafirlerle gıda üzerine sohbetler edilirdi. Sohbetlerde Epikür hazcılığın (hedonizm) felsefesini yapardı. Epikür *“İyi olan her şeyin kökü, midenin haz alması sonucudur. Bilgi ve bilgelik bu gerçeğin dışında düşünülemez. İyi bir et yemeği dostlarla beraber olmazsa, kurtların yemek yemesinden ne farkı kalır. Yemek yemenin hazzının yanında aç ve susuz kalmamalıyız.”* demektedir [2].



Resim 1: İlk Gıda Felsefecisi Antik Yunan Düşünürü Epikür

Aydınlanma döneminde John Locke (1632 - 1704) , Jean Jacques Rousseau (1712-1778) ve Voltaire (François Marie Arouet / 1694-1778) gıdanın felsefesini yapmışlardır. Locke insanların aşırı tuzlu, şekerli, baharatlı ve etli yiyecekleri tüketmemesi gerektiğini vurgular ve insan ruhunun az yemek tüketmekle huzura kavuşacağını belirtir. Locke *“İnsanı Anlama Üzerine Bir Deneme”* kitabında anne karnındaki bebekten bahseder ve *“Bebek; içi sıvı dolu yumuşacık bir kese içinde yiyecek aramaya ihtiyaç duymadan yaşar.”* demektedir. Ancak

dünyaya geldikten sonra acı çektiğinde ve aç kaldığında ağlamayı deneyimleyecektir. Tüm bu deneyimlerin insan ruhuna işleyeceğini ve muhakeme süreçlerini etkileyeceğini öne sürer [3].

Jean Jacques Rousseau'nun tanımladığı farklı toplumsal oluşumlar, insanın geçim kaynağına ve daha spesifik olarak onun yedikleriyle ilişkisine karşılık gelir. Ona göre vahşi insan; bir avcıdır, barbar bir çobandır ve sivil insan toprağın bir sürücüsüdür. Rousseau'ya göre medeniyetin oluşumu insanların et yemekten tahıl tüketmeye geçişi sonucu oluşmuştur. Medeni insanın vahşi avcılıktan, barbar çobanlığa oradan da uygar çiftçiliğe doğru evrimleşerek uygarlaştığını öne sürer. Yaşamı boyunca yemek ve diyetle ilgilenir ve yazılarında; sağlıklı bir diyetin sağlıklı bir karaktere yol açtığını vurgular. Gıdalardaki güzel tadın hem diyetle hem de eylemlerde saflık ve basitlik meselesi olduğunu öne sürer. Bir vejetaryen olarak toplum ve özellikle çocuklar için vejetaryen beslenmeyi savunur [4].

Voltaire hayvanların acı çektiğini bile bile onları yemek için acı çektirmenin çok korkunç bir tutarsızlık olduğunu düşünmektedir. Etleri daha lezzetli olsun diye hayvanların yavaş yavaş öldürülmesini eleştirerek barbar geleneğimize boyun eğdiğimizi belirtir. Bu anlamda bir filozofun tüm erdemlere sahip olmasının yanında hayvanlara da şefkat duyarak vejetaryen olmasını savunur [5].

Albert Jones Bellows (1804-1869) *Yemeğin Felsefesi* (The Philosophy of Eating - 1860) kitabı ile sağlığın kaynağı olan gıda üretiminin ve beslenmenin felsefesini anlatmıştır. Yazar o günün bilimsel verileri ve İncil'den aldığı ilhamla meyve, sebze, tahıl ve et gibi çeşitli gıdalardan üretilen yiyecekleri incelemiştir [6].

Gıda aslında insanın bir izdüşümüdür. Fransız gurme Jean A. Brillat-Savarin (1755 - 1826) "*Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim.*" der ve o zaman biz ne yersek oyuz. Gıda felsefesi bir yönüyle de gıdanın insanlar üzerindeki sosyal ve estetik bir kimlik izdüşümüdür ve gıda ile ilgili ilişkiler de çok önemlidir [7].

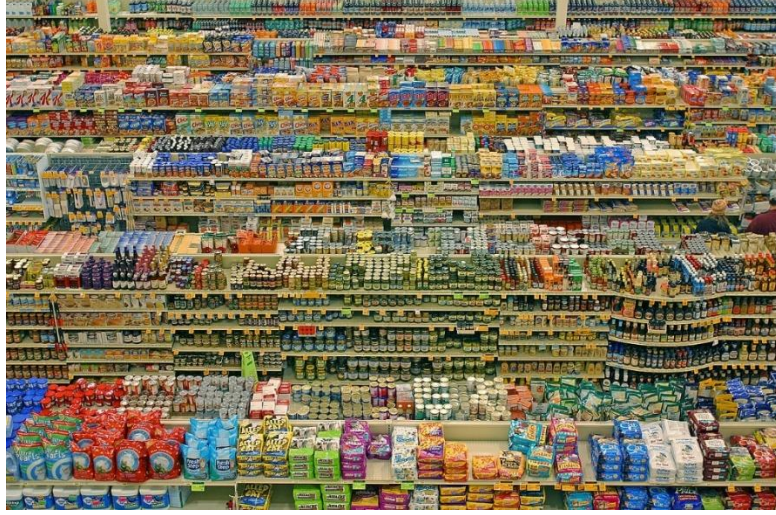


Resim 2: İlk Gurme Jean A. Brillat-Savarin’ın Lezzetin Fizyolojisi Kitabı,

(https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jean_Anthelme_Brillat-Savarin.jpg)

2013'te ise George Davey ‘*The Philosophy of Eating Break the Trance*’ adlı bir kitap yayınlamış ve bu kitap Albert Jones Bellows’un *Yemeğin Felsefesi* eserine göre daha seküler bir bilimsel çalışma olmuştur. Bellows'un incelemesinden daha güncel şekilde bilimsel analizlerle, gıda üretim mekanizmalarının ve daha önceki çalışmaların itici güçlerinin nasıl oluştuğunu sorgular. Renkli ve duyulara hitap eden ancak toksik bileşenler içeren gıda üretimini ve ürünlerini eleştirir [8].

Günümüzde gıda bilimi açısından sevindirici gelişmeler de olmaktadır. Gıda felsefesinin konularını oluşturabilecek etik, çevre, iklim değişikliği, kıtlık, obezite, gıda hakları, küreselleşme, sürdürülebilirlik, organik tarım, biyoteknoloji, vejeteryanlık, veganlık ve elitizm gibi yeni yaklaşımlar gündeme gelmektedir. Aslında felsefe de bilim gibi insanın dünyayı gözlemlemesi sonucu ortaya çıkmıştır. Bu anlamda gıda bilimine felsefenin yardımıyla farklı bir yaklaşım getirilebilir ve bunu gıda felsefesi olarak tanımlayabiliriz [9].



Resim 3: Günümüz Market Gıda Reyonundan Bir Görünüm

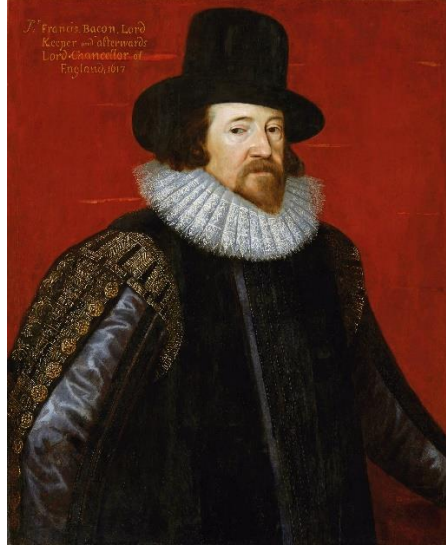
(https://tr.wikipedia.org/wiki/Dosya:Fredmeyer_edit_1.jpg)

Bilim Nedir?

Gıdanın felsefesini yapabilmemiz bilimsel bir bakış açısı kazanmamız ile olanaklıdır. Bu nedenle bilimi tanımlamakla başlamalıyız. Çok basit tanımıyla ‘‘Bilim: İnsanın doğada gerçekleşen tüm olayların nedenlerini araştırmasının ötesinde nasıl olduğunu araştırma çabalarının tümüdür.’’ Bütün bu çabaların özünde yatan insanın felsefe yapması ve böylece akılcı çıkarımlarda bulunmasıdır. Başka bir ifade ile içimizde yaşadığımız dünyada sadece gözleme ve deneylere dayanarak bilgi edinmekteyiz. Burada ifade ettiğimiz *dünya* tüm evreni, canlı ve cansız varlıkları, insan ve oluşturduğu toplumu kapsamaktadır. Bilimsel faaliyetler sonucu aynı koşullarda gözlemlenen ve deneyimlenen olaylar bizi ortak bilgiye götürür. Ancak bu ortak bilgiler birer dogma olmaktan çok yanlışlanmaya açık bilgilerdir. Bilim için gözlem esastır ve bizim ve başkalarının deneyimlerine dayanan bir sağduyuya sahiptir. Ancak bilimin sağduyusu bilgiye ulaşma yolunda nesnel bakış açısını koruyan bilimsel yöntemleri kullanmasıdır^[10].

Bilimin ne olduğunu bilmemiz niçin önemlidir ve buna gerek var mıdır? Evet vardır. Çünkü yapılan tüm bilimsel faaliyetler sonucu hayatımız artan ölçüde etkilenmektedir. Bunun dışında bilimsel çalışma yapanlar için bilim entelektüel bir zorunluluktur. Bilimsel faaliyetlerin teknolojiye sağladığı katkıların insanoğlunu nasıl etkilediği ortadadır ve doğayı denetim altına almasını sağlamıştır. Bu durumun farkına varan Francis Bacon (1561-1626) ‘‘*Bilgi güç kaynağıdır.*’’ demiştir. Tüm bu gerekçelere ek olarak, bilim araştırmacılar için güçlü bir düşünce yöntemidir. Bilimsel düşünceyi kazanmak zihinsel bir disiplin gerektirir. Bu disiplini kazanan araştırmacı gerçeğe dönüktür ve olgulara dayanmayan genellemelerden kaçınır.

Bilimsel düşünme disiplinini kazanmış araştırmacının geçerlik ölçüsü de güvenilir gözlem çıktılarıdır. Gözlem çıktılarına uymayan hipotezlere ne kadar çekici de olsa şüpheyile yaklaşır. Bilimsel düşünme bir dünya görüşüdür ve gerçekçidir. Sonuç olarak bilim; doğayı bilme ve anlama çabalarına katkı sağlamasının yanında çıktıları insanlığa yarar ve kolaylık sağlayan teknolojiye dönüşmektedir ^[11].



Resim 4: Bilimde Deneyselçiliği Savunan Filozof Francis Bacon (1561-1626)

(https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Somer_Francis_Bacon.jpg)

Bilim için yapılan tüm bu tanımlar maalesef ortak bir noktada toplanamamıştır. Bunun nedeni için iki görüş öne sürülebilir. Bunlardan biri bilimin durağan olmaması, aksine sürekli değişen bir etkinlik olmasıdır. Diğeri ise inceleme konusu ve yöntemi açısından kapsamı ve sınırları olan bir etkinlik olmayıp, çok daha karmaşık, çok yönlü ve sınırları belirsiz bir yapı olmasıdır. Durağan yapıların bile tanımlanması zorken sürekli değişen ve yenilen bir yapının kesin, açık ve herkesin ortak bir noktada bulunduğu bir şekilde tanımlanması imkânsızdır. Tüm bu zorluklar bilimsel faaliyet gösteren filozofların çaba göstermesini engellemiştir. Birçok filozof bilimin *biçimsel bilgilerin* bütünü olduğunu söylemiştir. Bir şeyin *biçimsel bilgi* olabilmesi için ise bir önerme ile anlatılabilmesi, önermenin doğruluğunu gösteren güvenilir bir kanıtın olması ve önermenin doğru olduğunun kabul edilmesi gerekir. Örneğin su kaynatılırsa buharlaşır doğru bir önermeyken sıvı yağ sudan daha yoğundur yanlış önermedir ve geçerli ve güvenilir kanıtları bulunmakta ve doğruluğu kabul edilmektedir. Ancak yukarıda bahsettiğimiz tanım eksiktir. Örneğin bir üniversitenin web sitesi biçimsel bilgiler içermektedir. Ama bu tür bilgiler bilim olamaz. O zaman bilim bilgi ürünü olmasının yanında bir sürecin sonucudur. Bu süreç ise bilimsel düşünme ve yöntemden oluşan araştırma, gerçeği bulma ve doğrulama çabası ya da etkinliğidir. Ama felsefe ve hatta sanat için gerçek ve doğru şey nedir?

Bu bakış açısıyla bilim, insanın yaşantısı ve deneyimleri ile kendini ve doğayı tasvir etmesi, yaratması ve anlaması için gerekli olan bir yöntemdir. Bilim gözlemlenen olayların sonucu ortaya çıkan olguları inceler ve sonuçlara ulaşır. Ünlü düşünür Bertrand Russell (1872-1970) bilim için “Gözlem ve gözleme dayanarak akıl yürütme ile dünyaya ilişkin olguları, sonrasında bu olguları birbirine bağlayan yasaları bulma çabasıdır.” Demektedir.. Russell’ın aksine Einstein bilimi “ Düzensiz algular ile mantıklı düzenli düşünme arasında uygunluk sağlama çabası.” olarak tanımlar. Her iki tanım bilimin ne sadece gözlem sonucu, ne de sadece akıl yürütme sonucu oluşmadığı her ikisinin katkısının olduğu sonucuna götürür.Yani Immanuel Kant (1724-1804) ’ın ortaya koymaya çalıştığı şekliyle bilim, algı verileri ile aklın sonucu ortaya çıkmış olan kuramsal düşüncenin sürekli etkileşimine dayalı bir süreçtir ^[12].

Bilimi Niteleyen Özellikler

Bilimi niteleyen bazı özellikler vardır ^[13].

Bilim olgusaldır. Bilim; mantık ve matematik gibi düşünme disiplinlerinden ayıran en önemli özelliği olgusal olmasıdır. Bilimsel önermeler gözlemlenebilir olgulardır ve bunların doğru ya da yanlış olması olgulara bağlıdır. Bilimsel hipotezler gözlem veya deney sonuçlarına dayanılarak ispatlanmadıkça doğru kabul edilemez.

Bilim kendiliğinden doğru sayılan, ya da tanım gereğince doğru olan önermelerle ilgilenmez. Bunlar bilgi vermeyen, doğru ya da yanlışlığı olgulara değil, kendi anlamlarına bağlı olan önermelerdir. Mavi nesnelere renklidir veya iki artı iki dört gibi önermeler bu tür önermelerdendir. Mavi bir şeyin renkli olup olmadığını veya iki artı iki dört olduğunu tespit için gözlem yapmamıza gerek yoktur. Burada yeşil ve renk kavramlarını ve dört işlemi bilmemiz yeterlidir. Bu tür önermeler analitik önermelerdir. Matematik ve mantık önermeleri bu gruptadır. Bu nedenle de matematik ve mantık bilim dalı sayılmazlar. Ancak su 100 °C’de kaynar veya ay yuvarlaktır önermelerinin anlamlarına bakarak tespit yapamayız. Burada gözlem yapılması gerekir. İşte bilimsel önermeler bu gruptadır.

Bilim mantıksaldır. Bilimsel sonuçlar her türlü çelişkidenden uzak ve kendi içinde tutarlı olmalıdır. Birbiriyle çelişen iki önermeyi doğru kabul edemez. Bilim; bir hipotezi doğrularken mantıksal düşünme ve çıkarımları kullanır. Hipotezler doğrudan test edilemezler ve doğrulamak için gözlem sonucu ortaya çıkan olgulara başvurması gerekir. Ancak bunu yapabilmek için önce hipotezden birtakım gözlenebilir sonuçlar çıkarmalıdır. Bu çıkarıma işlemi ise tümdengelim mantığının kurallarına göre olmalıdır.

Bilim nesnelidir. Bilim insanı kişisel eğilim ve önyargıların etkisinde kalmamalı ve olguları olduğu gibi belirlemelidir. Ancak bu nesnellik mutlak bir nesnellik değildir. Çünkü bilim; sanat, edebiyat, felsefe gibi bir insani faaliyettir. Bilim insanı bir hipotezi kurarken değer yargılarını ve kişisel duygularını bir nebze de olsa karıştırır. Bununla birlikte bilim yapmak için insan sezgisi ve hayal gücüne dayalı bir yaratıcılık olmazsa olmazdır.

Bilim eleştiricidir. Olgular, hipotezler ve teoriler akla uygun görünse ve herkes tarafından kabul görse bile eleştirici bir tutum ile yaklaşılır. Bilimin bu tutumu bilimsel olmayan görüşlere karşı değil, bilimin kendi içinde de devam ettirilir. Örneğin, yaklaşık iki yüz yıl boyunca Newton Yasaları eleştiri almadan en önemli doğa yasaları olarak kabul edilmiştir. Ancak 1800 yılların sonuna doğru bazı olgu ve olayları açıklamada yetersiz kalmaya başlamış ve eleştiriler almıştır. Daha sonra ise daha güçlü bir yasa olan Kuantum Yasasına yerini bırakmak zorunda kalmıştır. Bu olay bilim de değişmeyen ve değişmeyecek bir doğrunun olmadığını kanıtlamaktadır. Bilimin eleştiri özelliği kendini düzeltme ve geliştirme olağanın önünü açmaktadır.

Bilim genelleycidir. Bilim tek tek olgularla ilgilenmez ve önemi yoktur. Ancak araştırma konusu bir olgu sınıfına aitse ve genelleme işleminde kanıt veriyorsa önemlidir. Bilimsel çalışmaların ilk aşaması bilimsel sınıflandırmadır. Benzer koşullar ve benzer yöntemlerle aynı sonuçları almak bilimsel genellemeyi getirir.

Bilim seçicidir. Evrendeki olgu ve olayların çeşidi ve sayısı sayılamayacak kadar çoktur. Bilimin bunların tümüyle ilgilenmesi gereksiz ve imkânsızdır ve bu nedenle seçici olmak zorundadır. Bir olgunun bilimin çalışma alanına seçilebilmesi için bir hipotezin test edilebilmesinde kanıt oluşturması gerekir. Bilimin amacı bilgi biriktirmek olmayıp araştırmanın amacına yönelik olguları saptamak ve seçmektir.

Bilimin Yöntemi

Bilimin yöntemi bilimsel yöntemdir. Bilimsel yöntem ise bilimin çalışma alanına giren olgu ve olaylara ilişkin bilimsel bilgi oluşturmak için yapılan tüm faaliyetlerdir. Bu faaliyetler fiziksel ve düşünsel olarak ikiye ayrılabilir. Fiziksel faaliyetler gözlem, deney ve ölçmeden oluşur. Düşünsel faaliyetler ise tümdengelim ve tümevarım yöntemlerini kullanarak çıkarım yapma işlemleri ve diğer yandan hayal gücünü de kullanarak bilimsel hipotez kurma işlemlerinden oluşur. Tümdengelim yöntemi bütünden parçaya veya genelden özele ulaşmaktır. Tümevarım yöntemi ise parçadan bütüne, özelden genele ulaşmaktır ^[14].

Etkinlik Olarak Bilim

Bilimi diğer faaliyetlerden ayıran en önemli özelliklerinden biri onun etkinlik olmasıdır. Başka ifadeyle evren ve doğada karşılaştığımız olgu ve olayları açıklamaya çalışan bir etkinliktir. Bilimi etkinlik olarak düşünen felsefeciler indirgemeci olmayan bütüncül bir yaklaşım geliştirmişlerdir. Bu bütüncül yaklaşım süreçler içerisinde yıkılan ve yeniden inşa edilen paradigmaya götürmektedir. Tarihi, kültürel ve toplumsal süreçler deney ve gözlemler kadar önemlidir. Bilimsel bilgi sadece evren ve doğadan elde edilen ve açıklanan şey değildir. Bilginin oluşmasında her zaman tarih ve kültürün etkilediği paradigma değişimleri etkili olmaktadır. Bilim çizgisel ilerlemez aksine paradigma değişimi ile ilerler. Bu nedenle bilimsel bunalımlar oluşur ve bilimsel devrimlerle problemler çözülür. Böylece eski paradigma yerine yeni paradigmaya bırakır ^[15].



Resim 5: Bilimin Bir Etkinlik Olduğunu Savunan ve Paradigma Değişimini Kavramlaştıran Filozof Thomas Samuel Kuhn (1922-1996)

(<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Thomas-kuhn-portrait.png>)

Ürün Olarak Bilim

Bilimde sembolik mantık diline benzer bir dil kullanarak dilsel çözümleme yapılması gerektiğini savunan yaklaşım bilimi bir etkinlik olarak görmektedir. Yirminci yüzyıl başlarında mantıkçı pozitivistler bu yaklaşımı savunmuşlar ve bilimin fonksiyonunun bizim dışımızda gerçekleşen olgular ile bizdeki mantıksal anlayış arasındaki olguları oldukları gibi tanımlamak ve açıklamaktır. Onlara göre bir önermenin olguları dilsel olarak ifade edilebiliyorsa bir anlam ifade eder. Anamlı bir cümle olgusal ve doğrulanabilir bir formdur. Bu görüşe göre bilimin tüm anlamlı önermeleri aynı anda doğrulanabilir önermeler olmalıdır. Mantıksal ilişkiler ile ortaya çıkarılan hipotezler eğer deney ve gözlemler ile doğrulanırsa teori geçerli yanlışlanırsa geçersizdir. Mantıkçı pozitivistlere göre bir teori iki şekilde doğrulanabilir. Bir teori deney ve gözlem ile destekleniyorsa bu işlem doğrudan bir doğrulamadır. Yardımcı alet ve gereç ile yapılan doğrulama ise dolaylı doğrulamadır. Örneğin bir bakır telde elektriğin olup olmadığını doğrudan veya çıplak gözle bilemeyebiliriz. Bakır telin ucuna bağlanacak bir ampermetre yardımıyla elektrik olup olmadığı test edebiliriz ^[16].

Bilim Felsefesi

Felsefe antik çağlardan beri devam ettirilen evreni ve doğayı bilme, tanıma ve anlama çabaları sonucu ortaya çıkmıştır. Felsefe terimsel olarak bilgiyi ve bilmeyi sevmek anlamına gelen yunanca philia (sevgi) ve sophia (bilgi veya bilmek) sözcüklerinden türetilmiştir. Felsefe varlığı, varoluşu ve bundan kaynaklanan bilgiyi sorgular ve anlamaya çalışır. Bu çabanın felsefe ile anlamlı hale gelmesi bu sorulara ve sorunlara sistematik ve bütüncül olarak yaklaşması nedeniyledir. Antik Yunan'da Pisagor (MÖ 570-495) ve Sokrates (MÖ 469-399) hikmeti arayan ve seven anlamında filozof (philosophia) terimini kullanmışlardır. Antik çağlarda Çinli felsefeciler toplumda uyumlu ilişkiler kurmanın yolları üzerine düşünmeye başladılar. Konfüçyüs toplumsal ve siyasi, yönetim gibi konularla, aile ve toplum değerleriyle ilgili felsefi konulara değinmiştir. İbn-i Sina (980-1037) *“Felsefenin amacı şeylerin hakikatlerine insanın ulaşabileceği kadar bilmesi.”* olduğunu öne sürmüştür. El- Gazali (1058-1111) ise *“Felsefe insani aklın elde edebileceği bilginin kesin ve gerçek delillere dayandırılarak elde edilmesidir.”* demektedir. El-Kindi (801-873)'ye göre felsefe değer ve seviye açısından sanatların en üstünüdür. Felsefe varlığın gerçekliğini insan aklı ölçüsünde bilmesidir. Karl Marx (1818-1883) *“Filozofların şimdiye kadar dünyayı sadece anlamaya*

çalıştıklarını oysa önemli olanın dünyayı anlamaktan ziyade onu değiştirmek olduğunu” öne sürmüştür ^[17].

Felsefe denildiğinde ilk akla gelenin antik çağlardan itibaren varlık ve bilginin bütünlükçü bir yaklaşımla sorgulama etkinliği olmasına rağmen bu alanlara ait soru ve sorunlarda verilen yanıtlarla yetinilmemiştir. Tarihsel süreçte filozoflar özgün görüşler ve farklı bakış açıları ortaya koymuşlardır. İlk çağlarda filozofların çalışmaları var olan maddeyi (arkhe) anlama sorununu çözmeye çabalarından oluşmuştur. Ortaçağda ise Hristiyanlık dogmalarını rasyonelleştirme çabaları için bir araç olmuştur. Rönesans’la birlikte yeni fikir akımlarının zihinsel altyapısının oluşmasına katkı sağlamıştır. Felsefenin alt disiplinleri etik, estetik, ontoloji, bilgi, bilim, din ve siyasetfelsefenin itici güçleri olmuştur ^[17].

Bilim ve Felsefe

Bilim felsefi bir bakış açısıyla bilginin ortaya çıkmasını gelişmesini, yenilenmesini ve dogmatik bilgilerin sorgulanmasını sağlar. Bilimin; felsefi bir bakış kazanmış olması ona evreni ve doğayı anlama, yorumlama ve eleştirme yeteneği kazandırmıştır. Bu bakış açısı üç aşamadan oluşmaktadır. İlki hayal etmektir. Hayal etmek felsefi düşüncenin ilk adımıdır. Doğadaki yansımaların sonucu insan hayalinde oluşan fenomenlere (olgu ve olay) ulaşır. Hayalin gerçek olması zorunlu değildir. Ancak bunların bilimsel olarak kriterleri sağlaması zorunludur. Einstein ‘‘*Kuantum Yasaları*’’nı kurarken kendisini bir ışık demetine binerek yolculuk ederken hayal etmiştir. İkinci olarak hayal edilen fenomenlerin tasavvur (zihinde canlandırma; tasarlama) edilmesidir. Sanatçı veya mühendis; ortada olmayan bir eseri kafasında canlandırır ki burada beceri, hayal gücü ve sezgi önem kazanmaktadır. Son olarak eserin yaratılmasıdır. Aslında bu aşama felsefe çerçevesinde üretme ve üretkenlik faaliyetidir ^[18].

Estetik, Sanat ve Felsefe

Estetik doğadaki güzellikler ve kavramlarıyla ilgilenirken sanatın felsefi yanı sadece sanat yapıtları ve onlardaki güzellik kavramlarıyla ilgilenmektedir. Güzel sanatlar açısından sanat, insanların doğa karşısında duygu ve düşüncelerini söz, yazı, çizgi, renk ve ritim vb. araçlarla güzel ve etkili bir şekilde, bireysel bir tavırla yorumla çabaları sonucu doğan ruhsal bir faaliyettir. Estetik terimi ise Yunanca duygu ve algı demek olup ilk olarak Alman felsefeci Bomgarten (1714-1762) tarafından kullanılmıştır. Yayınladığı ‘‘*Estetik*’’ adlı kitabı ile estetik ve sanat felsefesinin temellerini atmıştır. Günümüzde estetik; sanatın doğasını, amacını,

yaratıcı süreçleri, sanatçının kim olduğunu anlamaya çalışan bir disiplindir. İnsanoğlu doğada algıladığı tüm nesnelere içinde duygularında heyecan uyandırılanları güzel olarak nitelendirmektedir. Ancak estetik kavramını yalnızca güzellikle özdeşleştirmek doğru olmayacaktır. Oysa estetik kavramı güzelin dışında zariflik, yücelik, dramatik, trajik ve komik kavramlarını da kapsayabilmektedir ^[19].

Gıda ve Felsefe

Tarihsel süreç içerisinde gerçekleşmiş felsefi tartışmalarda gıdalar metafor (mecaz) işlevi görmüş ve felsefenin bir nesnesi olmuştur. Gıdaların tadı, lezzeti, kokusu vb. kavramlar felsefenin fenomenlerine katkı sağlamıştır. Gıda, insanoğlunun yaşamsal bir gereksinimidir. Ancak gıdanın gereksinim olmasının ötesinde; yaşamımızı, toplumumuzu, kültürümüzü ve düşüncelerimizi etkiler ve şekillendirme gücüne sahiptir.

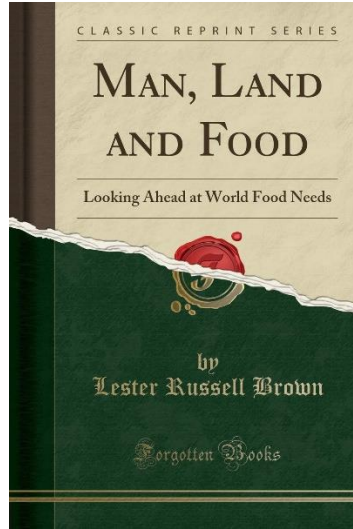
Toplumun ürettiği gıdalar bir nevi toplumu tanımlar. Antropolog ve Filozof Claude Levi-Strauss (1908-2009) toplumların kültürel dilinin gıda olduğunu öne sürer. Ona göre neyin gıda olduğu neyin olmadığına ve hangi durumlarda ne tür yiyeceklerin yenileceğine karar veren toplumun kendisidir. Gıda bir düşünsel ve toplumsal ilişkiler yumağı oluşturur. Vegan, vejetaryen veya organik beslenmeniz sizin felsefi bakış açınızı ele verebilir. Bir yönüyle gıda ile olan bireysel ve toplumsal ilişkileri anlamak gıda felsefesinin arayışıdır.

Gıdalar ile yaşam arasındaki ilişkilerin felsefi bir gözle incelenmesi; gıdanın etiği, estetiği ve sürdürülebilirliği gibi kavramların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Gıda; toprak, deniz, bitki, hayvan ve insan arasındaki ilişkiler yumağından oluşmaktadır. Bu ilişki yumağının yapılandırılması etiğin en önemli konularındandır. Gıdanın felsefesi yapılırken genellikle gıda etiğine odaklanılmıştır. Ancak bir nesnenin estetik olmasının yanında varlığını da sürdürmesi gerektiği düşüncesi felsefeciler tarafından öne sürüldüğü için gıdanın estetik bir nesne olup olmadığı hala tartışılma konusudur. GDO'lu gıdalar, hayvan refahı ve hakları, çevre ve fonksiyonel gıdalar gibi konular son yıllarda tartışılmaya başlanmıştır. Günümüzde gıdaların organik olmasından tutun da gıdaların sürdürülebilirliğine kadar geniş bir yaklaşım yelpazesi tartışılmaya açıktır. Hala bazı konuların felsefeciler tarafından tartışılması zordur. Bunlardan biri gıda kaynaklı politikalarıdır. Bunun nedeni gıdanın politik felsefesi birçok soruyu ve sorunu bünyesinde barındırmaktadır. Geçmişte gıdalar coğrafi keşiflerin ve böylece köleleşmenin yolunu açmıştır. Buna en iyi örnek baharat ve şeker kamışıdır. Baharata ulaşma sevdası coğrafi keşifleri tetiklemiş ve şeker kamışının üretimi milyonlarca siyahinin köleleştirilmesi sonucunu

getirmiştir. Gıda üretimi ve tüketiminin doğaya yaptığı olumsuz etkileri, ticaretin pazarda gıdanın adil ve eşit dolaşımını olumsuz etkilemesi, gıda üretimi, dağıtımında çalışanların haklarının gözetilmemesi sadece bunlardan birkaçıdır [20].

Dünya Ellerimizden Kayıyor

1929 Büyük Buhran sonrası dünyada yaşanan ekonomik sorunların aşılması amacıyla sanayileşmeye ivme kazandırılmıştır. Ancak bu tercih beraberinde büyük bir sorunu da getirmiştir. Bu ekosistemin bozulma tehlikesidir. Ekolojik dengenin endüstrileşme ile bozulduğu 1960'larda fark edilmiştir. Çevreye zarar vermeden üretimin yapılabileceği görüşü 1970'lerde tartışılmaya başlanmıştır. İnsanlığın geleceğine ilişkin araştırma ve yayınlarıyla ünlenmiş olan Lester Brown, 1975'de *Worldwatch Enstitüsü*'nü kurmuş ve o yıllarda insanlığa ekosistemin korunması gerektiği ile ilgili birçok mesaj vermiştir. On yıllar boyu toplumun ve hükümetlerin duyarsızlığı; onu karanlık bir geleceğimizin olacağını söylemeye itmiştir.



Resim 6: *İnsan, Toprak ve Gıda*'nın Yazarı Çevre Uzmanı Lester Russell Brown (1934-)

Brown, dünyamızın kaynakları olan hava, su, toprak, madenler, enerji gibi doğal kaynakların hızla azaldığını ve bozulmakta olduğunu kanıtlarıyla vurgulamıştır. Bu tezini savunurken ünlü nüfus bilimci Robert Malthus'un '*Nüfus Teorisi*'ne atıf yapmıştır. Malthus nüfus teorisinde doğal kaynakların ve özellikle gıdaların üretimdeki artışın nüfus artışına yetişemeyeceği ve dünyamızı kötü bir sonun beklediğini savunmuştur. Brown, Malthus'tan birçok açıdan etkilenmiş ancak dünyamızın bizim çabalarımızla kurtulabileceğini savunmuştur.

Brown *Yirmi dokuzuncu Gün* eserinde üretim ve tüketim arasındaki yaşam kaynakları açısından ters gidişatın, geometrik bir biçimde gerçekleştiğini söylemektedir. Eserin başında bunu güzel bir Fransız öyküsünden esinlenerek anlatmıştır. Bir göle ekilen nilüfer çiçeği 2, 4, 8, 16, 32 gibi geometrik olarak çoğaldığı için otuz gün içerisinde tüm gölün nilüfer ile kaplanacağını öngörmektedir. Gölün yarısının nilüfer ile kaplanması yirmi dokuz gün içerisinde gerçekleşirse; ikinci yarısının da örtülmesi ve sorun haline gelmesi için bir gün yetecektir.. Sadece bir gün; önlem almamız için yeterli bir süre olmayacaktır. Belki de yirmi dokuzuncu gündeyiz. Belirtiler çok dikkatli olarak yorumlanırsa, dünya ekosisteminin ve enerji kaynakları üzerinde olumsuz baskının olduğu sonucuna varılabilir.

Özellikle bağımlı olduğumuz dört biyolojik sisteme verdiğimiz zararlar söz konusu olmaktadır. Kesinlikle biyolojik sistemlerin korunabileceği sürdürülebilir bir model oluşturulmalıdır. Bu sistemler gıdalarımız için de kaynak oluşturan okyanuslar, otlaklar, ormanlar ve tarım alanlarıdır. Okyanuslardan; yüksek kaliteli protein kaynakları, ormanlardan; av hayvanları, kitaplar ve hatta dünyamızın oksijen kaynakları, otlaklardan; insanlar tarafından tüketilen iyi bir protein kaynağı olan et, süt ve ürünleri, tarımsal alanlardan; bitkisel gıda kaynakları ve eti için beslediğimiz hayvanların yem kaynakları elde edilir. Evet, tüm iyi olmayan uygulamalar ekosistemi yaralamaktadır. Örneğin, küresel ısınma ile dünyamızın ekosistemine büyük darbe vurmaktayız. Birçok bilim insanı tarafından da vurgulandığı gibi acımasız büyüme modellerinin etkisi ile ekosistem göz ardı edilmektedir.

Küresel ısınma dünya atmosferi ve okyanuslarının ortalama sıcaklıklarında belirlenen artış için kullanılan bir kavramdır. Bu durum son elli yıl içinde belirlenebilir bir aşamaya gelmiştir. Bilim insanları küresel ısınmanın nedenlerini ve yanıtını araştırmışlardır. İnsanlar tarafından atmosfere yayılan gazların sera etkisine neden olduğu görüşü ağırlık kazanmıştır. Sera etkisi atmosferde oluşan bir katmanın yaptığı etkidir. Bu katman güneşten gelen ışınların dünyadan yansdıktan sonra tekrar atmosferin dışına çıkmasını engellemekte ve bu da dünyanın daha fazla ısınmasına neden olmaktadır. Sera etkisi olmasaydı dünyamız son derece soğuk bir gezegen olabilirdi. Asıl sorun insan eli ile bu hassas dengenin bozulmasıdır. Bu dengenin bozulmasının asıl nedeni endüstri ve tarımda kullanılan fosil yakıtlar ve gazların etkisiyle karbon dengesinin alt üst olmasıdır. Özellikle karbondioksit, su buharı ve metan gibi gazlar güneşten gelen ışınların dış uzaya yansımalarını engellemiştir. Sonuç olarak atmosfer ve okyanuslarda sıcaklık artışları olmuştur. Ölçümlere göre 1860-1900 yılları arasında deniz ve karada küresel sıcaklık 0,75°C artmıştır. Küresel ısınmaya neden olan faaliyetlerin bazıları

şunlardır. şöyle sıralayabiliriz. Aşırı enerji kullanımı, dengesiz endüstrileşme, ormansızlaşma, yanlış tarım uygulamaları vb.

Küresel ısınma sonucu okyanuslar ısınıyor, buzullar eriyor, deniz seviyesi yükseliyor, orman yangınları artıyor, buz tabakaları parçalanıyor, göller küçülüyor, kurak dönemler uzuyor, ırmaklar kuruyor, kışın sıcaklıklar artıyor, ilkbahar erken geliyor, sonbahar gecikiyor, bitkiler erken çiçek açıyor, göç dönemleri değişiyor, kıyı şeritleri erozyona uğruyor, mercan resifleri bozuluyor, kar yığınları azalıyor, bulut ormanları kuruyor, hastalıklar yayılıyor, yüksek rakımlarda sıcaklıklar artıyor ve kısacası ekosistem altüst oluyor. 2050'ye geldiğimizde küresel ısınma nedeniyle Afrika'da bir milyar insanın aç ve susuz kalma olasılığı çok fazla. Bilim insanları daha da kötü senaryolara vurgu yapmaktalar. Eğer küresel ısınma ile 5°C'lik bir sıcaklık artışı olursa; denizler beş metre yükselecek, dünya gıda stokları tükenecek, göçler başlayacak, kadınlar su bulamadıkları için saçlarını kazıtacaklar, kutuplarda yaşayan kutup ayıları ve fok balıkları tırmanacak buz bulamadığı için yüzmekten yorulup ölecekler, insanlar elli yaşındayken susuzluktan seksenbeş yaşında gibi görünecekler.

Küresel ısınmanın gıda üretimini çok daha kötü etkilemesi muhtemeldir.. Özellikle iklim değişikliğinin yaşanması toprak kalitesini ve böcek popülasyonlarını değiştirerek gıda üretimini olumsuz yönde etkileyecektir. Küresel ısınma nedeniyle tarımsal sulamada kullanılan su miktarının azalması, deniz seviyesinin yükselmesine bağlı toprak kaybının ve toprağın tuz oranının artması kaçınılmaz olacaktır. Deniz seviyesindeki yükselme ve sıcaklığın artması deniz ürünlerinde azalmaya neden olacaktır. Deniz mikroorganizmalarının neden olacağı enfeksiyon hastalıkları artacak ve gıda güvenliği tehlikeye girecektir. Dış ortam sıcaklıklarındaki artış, yetersiz kalan soğutma sistemleri ve yetersiz taşıma koşullarına neden olacaktır. Sıcaklık artışları toksin üreten yosunların artmasına, birçok patojen mikroorganizmanın çok fazla gelişmesine neden olacak ve böylece gıda zehirlenmeleri ile gıda ile bulaşan enfeksiyonların artacaktır.

Küresel ısınma süreci başladı. Bunu geri çevirme olasılığımız yok gibi; ama ilerlemesini durdurabiliriz. Bu yönde çaba gösterebiliriz. Önerilerim şunlar olacaktır. Bitki ve ağaç dikmeliyiz ki ömrü boyunca karbondioksiti azaltsın. Geri dönüşüme katkıda bulunmalıyız; çöplerimizi dönüştürülmesini sağladığımızda yılda 2400 Lt karbondioksit tasarruf edebiliriz. Ambalajlı ürünlerden kaçındığımızda çöpümüz yüzde yirmi azalır ve 1200 Lt karbondioksit gazının oluşmasını engelleriz. Daha az otomobil kullandığımızda her iki kilometre için 0,75 Lt karbondioksit gazı tasarruf edebiliriz.

Tüm bu ekosistem sorunları bütüncül bir bakış açısı ile ele alınmalı ve insan ve doğa arasında iyi bir denge ve uyum oluşturulmalı, doğal kaynaklara zarar vermeden bilinçli tüketilmesi sağlanmalı ve gelecek nesillerin gereksiniminin karşılanmasına olanak sağlayacak planlar oluşturulmalıdır. Ekolojik problemlerin çözümü sürdürülebilir modellerde saklıdır. Bu modellerin odağında; doğayla uyum ve denge oluşturabilen insan vardır. Bu model ekonomik, sosyal, çevresel unsurların uyumundan oluşmaktadır. Brown'ın *Plan B '3'*'te vurguladığı gibi; iklim değişikliği ile mücadele, yoksullukla mücadele, ekosistemin iyileştirilmesi, ekonomik-çevresel faktörlerden olan enerji verimliliğinin sağlanması, sosyal-çevresel faktörlerden olan çevre haklarının sağlanması ve sosyoekonomik faktörlerden olan adil ticaretin oluşturulması için en iyi planların hazırlanması ve en iyi şekilde uygulanması ile sorunlar çözülebilecektir ^[21].

Sonuç

Gıda felsefesi gıdanın bir ayna olma görüşünü yansıtmaktadır. Kitap boyunca gıdanın felsefeye yansımalarını heyecanla izleyeceğiz. Bu izlemede kendimizin ve toplumumuzun detaylı ve kapsamlı imajlarını yansıttığını görebilirsiniz. Gıda felsefesi; gıdanın etik, politik, sosyal ve sanatsal yönlerini yansıtır. Kim olduğumuzu daha derin ve daha otantik bir şekilde anlamak için gıdalarımızı daha bir şevkle düşüneceğiz. Gıda bir ilişkidir ve aynı zamanda bir organizmadır ve ayrıca insan için besin ögesidir. Gıdalarımızın en belirgin felsefi yönü ona şekil veren etikdir. Açıktır ki, etik ilkelerin birçoğu dini inanç kaynaklıdır. Gıda bir sanat olabilir mi? Ya da sanat ile yakınlaşmaya çalışan bir zanaat dalı mı? Bir mermer parçasından yapılan bir heykel binlerce yıl korunabilirken gıda çok çok kısa ömürlüdür. Bir de gıdanın doğası gereği birincil hedefi insanı beslemesidir. Beslenme; hücre biyolojisine muadil bir doğa bilimi olarak kabul edilebilir mi? Tüm bu sorular ve aklınıza gelebilecek birçok soru ve sorun filozoflara (yani bize) gıda kapsamı içinde verimli bir araştırma alanı olacaktır.

Kaynakça

- [1] Taylor, A. E. (2012). *Plato: Timaeus and Critias* (Vol. 19). Routledge.
- [2] Shields, D. S. (2001). The world I ate: The prophets of global consumption culture. *Eighteenth-Century Life*, 25(2), 214-224.
- [3] Locke, J. (1847). *An essay concerning human understanding*. Kay & Troutman.
- [4] Oliver K. (2019) Rousseau and Food. In: Kaplan, D. M., & Thompson, P. B. (Eds.). *Encyclopedia of food and agricultural ethics*. Springer Netherlands. https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4_20-8
- [5] Williams, H. (2003). *The ethics of diet: A catena of authorities deprecatory of the practice of flesh-eating*. University of Illinois Press.
- [6] Bellows, A. J. (1881). *The Philosophy of eating*. Riverside Press.
- [7] Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The physiology of taste: or meditations on transcendental gastronomy*. Vintage.
- [8] Davey, G. (2013). *The Philosophy of Eating Break the Trance*. Corn Publishing.
- [9] Dieterle, J. M. (Ed.). (2015). *Just food: Philosophy, justice and food*. Rowman & Littlefield.
- [10] Ladyman, J. (2012). *Understanding philosophy of science*. Routledge.
- [11] Sargent, R. M., & Bacon, F. (1999). *Selected philosophical works*. Hackett Publishing.

- [12] Curd, M., & Cover, J. A. (1998). *Philosophy of science: The central issues*.
- [13] Bird, A. (2004). *Philosophy of science*. Routledge.
- [14] Zalta, E. N., Nodelman, U., Allen, C., & Anderson, R. L. (2005). Stanford encyclopedia of philosophy. *Palo Alto CA: Stanford University*.
- [15] Kuhn, T. S. (2012). *The structure of scientific revolutions*. University of Chicago press.
- [16] Hempel, C. G. (1965). *Aspects of scientific explanation*.
- [17] Maritain, J. (2005). *An introduction to philosophy*. Rowman & Littlefield.
- [18] Okasha, S. (2016). *Philosophy of science: very short introduction*. Oxford University Press.
- [19] Stecker, R. (2010). *Aesthetics and the philosophy of art: an introduction*. Rowman & Littlefield Publishers.
- [20] Allhoff, F., & Monroe, D. (Eds.). (2009). *Food and philosophy: Eat, think, and be merry*. John Wiley & Sons.
- [21] Brown, L. R. (2012). *Full planet, empty plates: the new geopolitics of food scarcity*. WW Norton & Company.