

Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek; Yemek ve Toplumsal Anlamı¹

Food as a Sociological Phenomenon; Food and Social Meaning

Ayşen UTANIR KARADUMAN*

Öz

Yemek, bireylerin içinde buldukları topluma ya da zamana bağlı olmaksızın her zaman önemli bir gereklilik olmuştur. Günümüzde artık biliniyor ki, bireyler ve toplumlar için yemeğin, fizyolojik ihtiyaçların ötesinde bir anlamı vardır. Toplumlardaki beslenme süreçlerinin dikkate alınması, sadece birincil olan karın doyurma işlevi açısından değil; sosyal dönüşüm, toplumsal örgütlenme, sınıf, cinsiyet, eşitsizlik gibi birçok sosyolojik konuyla temas etmesi açısından da önemlidir. Bu çalışmada yemek sosyolojisinin nasıl ortaya çıktığına ve yemeğin nasıl sosyolojik bir araştırma nesnesi haline geldiğine ve yemeğin toplumsal anlamına yer verilmektedir. Sosyolojide yemek ve toplumsal anlamına yönelik pek çok çalışma yapılabilir. Kültür, kimlik, toplumsal cinsiyet, sınıf gibi pek çok kategori yemeğin toplumsal anlamını çözümlenmek üzere incelenebilir. Bu çalışmada yemeğin toplumsal anlamı seçilen iki kategori aracılığıyla örneklendirilecektir. Bunlardan ilki sınıf diğeri ise kimlik kategorisidir.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Yemek sosyolojisi, Sınıf, Kimlik

Abstract

Food has always been an important necessity, regardless of the society or time of individuals. Today, it is known that food has a meaning beyond physiological needs for individuals and societies. Considering the nutritional processes in societies is important not only in terms of the primary function of filling the stomach but also in terms of many sociological issues such as social transformation, social organization, class, gender, and inequality. In this study, how the sociology of food emerged, how food became a sociological research object, and the social meaning of food are included. Many studies can be done on food and its social meaning in sociology. Many categories, such as culture, identity, gender, and class, can be examined to analyze the social meaning of food. In this study, the social meaning of food will be exemplified through two selected categories. The first of these is the class, and the other is the identity category.

Keywords: Food, Food Sociology, Class, Identity.

Extended Summary

Although studies examining the relationship between food and society did not find much place in the classical sociology literature, this situation changed after the 1980s and studies on the relationship between food and society took place in the literature. According to Beardsworth and Keil (2011), there are two main reasons for the relative delay of this interest in the relationship between food and society. The first of these is that eating does not have a remarkable aspect in daily life. The second reason is related to the food production and distribution processes in developed and industrialized societies. The fact that the production and distribution processes are carried out away from the public and “the human food chain ends in the domestic environment” (2011, p.15) is the main factor causing this. There are many reasons why nutrition is overlooked. However, when we look at the recently developed sociology literature, it is possible to see that this situation has changed. Studies examining the relationship between food and society began to increase after the 1980s. The symbolic value of food is important to sociologists. As it is known, food practices and habits differ from society to society. In addition, the practice of behavior about what is considered edible and how it should be eaten also varies from society to society. Food sociology studies focus on the causes of this change. It is important to understand how and why these behavioral patterns arise. Food and drinks have a hierarchical relationship. Douglas considers food to be hierarchically higher than drinks. She explains this situation with social relations. Accordingly, while inviting someone to dinner is a private and sincere situation, offering a drink involves a more general and non-specific attitude. Lévi-Strauss is another important

¹ Bu makale, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji anabilim dalı doktora programında Haziran 2019’da savunulan doktora tezinden derlenmiştir.

* Dr., aysenutanir@gmail.com / ORCID ID-0000-0002-6473-7621

researcher that comes to mind when it comes to food studies. Lévi-Strauss (2013) thinks that food is universal for all human societies, just like language structure. In the framework he uses while analyzing the food practises, he using oppositions such as internal/external, central/peripheral, dominant/non-dominant. When food has become a sociological research object has brought it to be examined in the context of many subjects. Research can be conducted to understand the relationship between food practices and many fields such as class, identity, gender, culture, communication studies. In this study, the relationship between class and identity categories and food practices will be examined. Today, it is observed that the expanding literature in the field of food sociology generally concentrates on consumption rather than production. This situation has emerged with social changes such as globalization, localization, the development of technology and the effect of social media on individual life. Historically, more production-centered approaches have tried to analyze the relationship between food and social relations. Class positions are the most important category that affects and determines which food individuals can reach. The use of food as a means of separation demonstrates its class dimension. French sociologist Pierre Bourdieu's work called Distinction describes the exclusionary aspect of food. In this study, the concept of taste emerges as an area where class differences are reproduced. The process of class exclusion or inclusion for food and its consumption develops through the concept of taste. Nutrition is the most basic need for all living things, wherever life continues on earth. This process, which is thought to have started with hunting and gathering for humans, continues with the discovery of the use of fire, evolving according to the conditions of the day. Cooking, which is the only feature that distinguishes human food from other living things, was discovered through fire. Another important development in the development of food culture is the invention of agriculture. Understanding the relationship between food and identity allows us to think about many different issues. Food culture is a kind of personal identity sign. Food culture is not only effective in the construction of individual identity. The relationship established with food also carries traces of collective identity. Communities preserve and maintain the bond between them through their food culture. Even if individuals migrate to different places, they preserve and reconstruct their food culture. Considering in this context, it is understood that the food culture contains a very permanent identity pattern. Focusing on the sociological meaning of food requires examining food practices and habits from a different perspective. The sociological meaning of food makes visible many relationships lost in the mediocrity of daily life. Many topics such as which foods are suitable for which cultures, and its relationship with religion, tradition and taboos provide important opportunities to understand societies and individuals.

Giriş

Yemek Sosyolojisinin Ortaya Çıkışı

Sosyoloji biliminin geçmişten günümüze dikkate aldığı konular düşünüldüğünde yemek sosyolojisi alanının oldukça yeni bir alt disiplin olduğu söylenebilir. Yemeğin doğası gereği pek çok alanla kesişmesi, yemek sosyolojisini disiplinler arası bir alan haline getiriyor.

Yemek ve toplum ilişkisini irdeleyen çalışmaların klasik sosyoloji literatüründe çok fazla kendine yer bulamamasına rağmen 1980'li yıllardan sonra bu durum değişerek yemek ve toplum ilişkisini konu edinen çalışmalar literatürde yer alır.

Beardsworth ve Keil'e (2011) göre yemek ve toplum ilişkisine yönelik bu merakın görece gecikmesinin iki temel sebebi vardır. Bunlardan ilki yemek yemenin gündelik hayatın sıradanlığında sorgulanmadan kabul edilip yerine getirilen bir tarafının olmasıdır. Gündelik hayatın bu sıradanlığı ve kendini tekrar eden yapısı yemek ve toplum arasındaki ilişkiyi sosyologlar için "görünmez" hale getirmiş olabilir.

Araştırmacılar beslenme alanının sosyologların ilgisini çekememiş olmasının ikinci sebebinin gelişmiş ve sanayileşmiş toplumlardaki gıda üretim ve dağıtım süreçleriyle ilgili olduğunu düşünürler. Üretim ve dağıtım süreçlerinin gözlerden uzak gerçekleştirilmesi ve “insani besin zincirinin ev içi ortamda sona ermesi” (2011, s.15) buna sebep olan temel etkidir. Bununla beraber, gıdanın üretim süreçlerinin daha çok kır sosyolojisinin ilgi alanına girmesi ve genellikle o perspektifle gıdaya yaklaşılması sosyolojide yemeğin kültür, sınıf, cinsiyet gibi diğer alanlarla beraber düşünülmesini geciktirmiştir. Beslenme konusunun gözden kaçırılmış olmasının birçok nedeni olsa da, son zamanlarda gelişen sosyoloji literatürüne baktığımız zaman bu durumun değiştiğini görmek de mümkündür (Mennell & Murcott & van Otterloo, 1992; McIntosh, 1996; Yenal, 1996; Beardsworth & Keil, 2011; Beşirli, 2012; Akarçay, 2016).

Yemek ve Toplumsal Anlam

Bir önceki kısımda da bahsedildiği üzere yemek ve toplum ilişkisini irdeleyen çalışmalar 1980’li yıllardan sonra artmaya başlamıştır. Alandaki ilk çalışma, 1983 yılında yayımlanan yemek sosyolojisi kavramsallaştırılmasının da yapıldığı *The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food* başlıklı kitaptır. Türkiye’de bu alana dair yapılan ilk çalışma ise “Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçme Tarihi ve Sosyolojisi” başlıklı makalesiyle Zafer Yenal’a aittir. Günümüzde artık sosyoloji literatüründe bu alana dair çalışmalardaki artış gözlemlenebilir (Mennell, 1985; Lake ve Oh, 2007; Beardsworth ve Keil, 2011, Akarçay, 2016; Işın, 2018; Kanık 2019).

Bu alt bölümde yemeğin, sosyoloji alanının merakına denk düşen bir olgu haline gelmesinin nedenleri üzerinde durulacaktır. Bir başka deyişle, yemeğin toplumsal anlamlarına yer verilecektir.

Sosyologlar için yemeğin araştırılabilir bir olgu olması kendi içinde barındırdığı sembolik değerle ilişkili olarak ortaya çıkmıştır. Bilindiği üzere yemek pratikleri ve alışkanlıkları toplumdan topluma farklılık gösterir. Ayrıca neyin yenilebilir olarak kabul edildiği ve nasıl yenmesi gerektiğine yönelik davranışlar pratiği yine toplumdan topluma değişir. Yemek sosyolojisi çalışmaları işte bu değişimin nedenlerine odaklanır. Buradaki asıl çaba, davranış kalıplarının nasıl ve neden ortaya çıktığını anlayabilme çabasıdır.

Gıda çalışmaları alanındaki kuramsal yaklaşım şemaları çeşitlidir. Goody (2013) çalışmalarında üç temel yaklaşım ortaya koyar. Bunlar; işlevselci, yapısalci ve kültürel yaklaşımlardır. Mennell, Murcott ve Van Otterloo (1992) da işlevselci ve yapısalci yaklaşımları kullanır ancak bunun yanında gelişimcilik yaklaşımına da yer verirler. Beardsworth ve Keil de bu iki yaklaşımı birleştirmiş ve dört kategorili bir sınıflandırma yapmıştır. Bunlar “işlevsel”, “yapısal”, “kültürel” ve “gelişimsel” yaklaşımlardır (2011, s.100). Kullanılan teoriler pratikte yer alan toplumsal davranış kalıplarının nedenlerine dayalı farklı açıklamalar sunabilir (Ward, 2016, s.77). Örneğin Marry Douglas (1972) yemeği bir deşifre aracı olarak görür. Bunu yaparken daha çok toplumsal ilişkiler meselesini temele alır. Çalışmalarında gıdayı bir kod olarak görürken, şifrelediği meseleleri de toplumsal ilişkiler açısından anlam ifade eden şeyler olarak değerlendirir. Gıdayı bir kod olarak düşünürsek kodladığı mesajlar da sosyal ilişkilerle açıklanabilir. Kodlanan mesajlar aracılığıyla toplum içindeki hiyerarşinin boyutlarını, dâhil olma ve dışlamayı, sınırları anlayabiliriz (Douglas, 1972, s.61).

Yemek ve içecekler hiyerarşik bir ilişki barındırır. Douglas, yemeklerin içeceklere göre hiyerarşik olarak daha üst bir konumda olduğunu düşünür. Sosyal ilişkilerle de bu durumu açıklar. Buna göre birini yemeğe davet etmek özel ve samimi bir durum iken, içecek ikram etmek daha genel ve özel olmayan bir tutum içerir. İçecekler ve yiyecekler arasındaki bu sınırın bir anlamı vardır ve insanlar içecekler ve yemekler arasında bunları paylaşmaları

yönünden bir sınır oluşturduklarının farkında değildirler. Samimiyet ve mesafe, oluşturulan bu sınırın temel yönlendiricisidir. Ayrıca yemekler belli bir öğüne aittir. Yani bir kahvaltı menüsünü akşam öğününde yemek ya da sunmak tuhaf karşılanabilir ancak içeceklerle ilgili böyle bir ayırım söz konusu değildir. Kahvenin, çayın ya da bir kokteylin belli bir saatinin olmadığı düşünülür (Douglas, 1972, s.65).

Douglas çalışmasında yemekleri gün, ay ve yıl boyunca yenilen yemekler olarak önem derecesine göre sıralamıştır (1972, s.67). Goody'e göre bunu yaparak Lévi-Strauss'un dilbilimsel modele dayanarak oluşturduğu kısıtlı analitik alanı geliştirmektedir (2013, s.48).

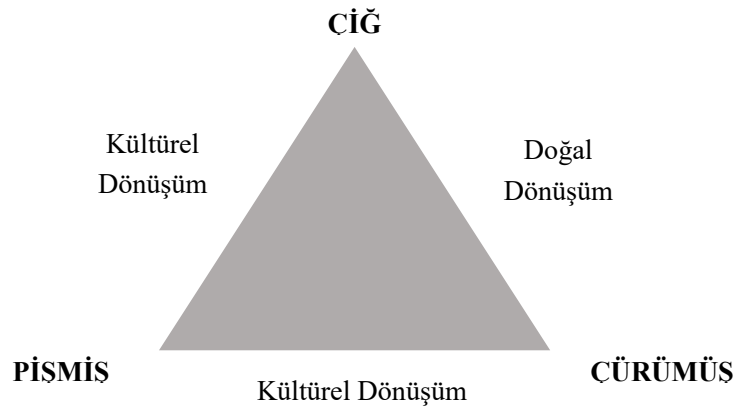
“(…) bir öğünün anlamı tekrarlanan benzetmeler sisteminde bulunur. Her öğün diğer öğünlerin anlamını taşır; her yemek, kendi görüntüsünde başkalarını yapılandıran, yapılandırılmış bir sosyal olaydır. Anlamının üst sınırı, serisinin en önemli üyesine dahil edilen menzile göre belirlenir. Her üyenin başkalarıyla sınıflandırılmasının ve sınıflandırılmasının tanınması, herkes için ortak olan yapıya bağlıdır” (Douglas, 1972, s.69).

Buna göre bir yemeğin önemli sayılabilmesi için bunun herkes tarafından kabul edilmesi ve bu öneminin tanınması gerekir. Bir yemeğin anlam kazanabilmesi diğer yemeklerin sahip olduğu anlama bağlıdır. Bu sistem içerisinde,

“... her yemek, kendi imgesi içerisinde diğerlerine biçim veren yapısal bir toplumsal olaydır” (Goody, 2013, s.48).

Tabunun, toplumdaki düşünsel ve toplumsal düzensizliği azalttığı vurgusu yerindedir (Douglas, 2007, s.12). Gerçekten de özellikle bir besinin tüketilmemesi gerektiği yönündeki yargılar bireyler tarafından aynı nedenlerle savunulan ortak yargılardır. Bu yargıların kirlilik, pislik kavramlarıyla da birebir ilişkisi olduğu bu çalışmada da gözlemlenmiştir. Özellikle domuz eti tüketimi ve Uzakdoğu ülkelerinin mutfakları ya da göçmen mutfaklarına yönelik ifadelerde kirliliği, pis gibi kavramlar öne çıkarılmıştır. Douglas, sekülerliğin artmasıyla tabu haline getirilen tüketim maddelerinin tercih edilmemesinin nedeninin artık dine dayalı inanışlar değil; daha çok kirlilik ve iğrenç bulma algısına dayalı bir yaklaşıma ait olduğunu söylemiştir.

Gıda çalışmaları deyince akla gelen bir diğer önemli araştırmacı Lévi-Strauss'tur. Lévi-Strauss (2013) tıpkı dil yapısı gibi yemeğin de tüm insan toplumları için evrensel olduğunu düşünür. Mutfağı analiz ederken kullandığı çerçevede, dâhili/harici, merkezi/çevresel, baskın/baskın olmayan şeklinde ikili karşıtlıklar üzerinden gider. Strauss bu karşıtlıkları İngiliz ve Fransız mutfağı arasındaki farkları analiz etmek için kullanmıştır (Beardsworth ve Keil, 2011, s.106; Goody, 2013, s.32). Ayrıca gıdanın dönüşümünü ateşle ilişkisi üzerinden incelemiş ve bu ilişkiyi “Mutfak Üçgeni” olarak tanımladığı şekilde formüleştirmiştir.

Şekil 1: Mutfak Üçgeni (Kaynak: Goody, 2013, s.35)

Buradaki esas nokta çığ, pişmiş ve bozulmuş besin üzerinedir. Bu üçü arasında yine ikili karşıtlıklar kurulmaktadır. Bu ikili karşıtlıklar doğal ya da kültürel dönüşümü içerir. Buna göre çığ ve pişmiş arasında bir kültürel dönüşüm gerçekleşir. Çığ-bozulmuş ve pişmiş-bozulmuş durumları arasında ise bir doğal dönüşüm vardır. Lévi-Strauss'tan yararlanarak pişirme işleminin anlaşılması daha da doğrusu çığ ve pişmiş arasındaki kültürel dönüşüm bu çalışma için önemli bir veridir.

“Kültürel dönüşüm olarak isimlendirilen çığ pişmiş dönüşümü bize mutfak ve kültürle ilgili önemli ipuçları verir. Mesela bu dönüşümde ızgara en tepeye yerleştirilmiştir. Bunun nedeni ateş ve et arasındaki mesafenin bu işlemde en kısa olmasıdır. Strauss yalnızca çığ ve pişmiş arasındaki dönüşümü çözmez, mutfağın tüm süreçlerinin toplumdaki karşılığını anlamaya da gayret eder (sunum, yemekle ilgili davranış şekilleri gibi)” (Utanır, 2016, s. 155).

Lévi-Strauss çalışmasında bu dönüşümlerin her toplum için aynı olmayacağından bahseder (2013, s. 41). Gerçekten de her toplum için çığ ve pişmiş ya da bozulmuş algısı farklı olabilir. Mutfağın dili bilinç dışı düzeyde kendini aktarır ve ikilikler kurar (Goody, 2013, s. 41). Çığ doğayı temsil ederken, pişmiş kültürü, medeniyeti ve dolayısıyla insanı temsil eder.

Sosyoloji disiplininin artık yemek ve onun çevresinde oluşan toplumsallıkla ilgilenmesinin bir diğer nedeni, yemek ve kültür alanındaki artan çeşitliliğidir. Artık gıda ya da yemek pratikleri gündelik yaşamın sıradanlığından kaybolmamaktadır. Özellikle gelişen teknoloji araçlarıyla birlikte yemeği ve buna dayalı ortaya çıkan pratikleri görünür kılmaya kendini yoğun bir şekilde göstermektedir. Bu görünürlük isteği ve çabası elbette ki birden ortaya çıkmamıştır. Bunun altında yatan en önemli sebeplerden birisi ise yemeğin üretiminden ziyade tüketimine odaklanan bir toplumsal yapının varlığıdır.

Yemeğin sosyolojik bir araştırma nesnesi haline gelmesi pek çok konu bağlamında incelenmesini de beraberinde getirmiştir. Sınıf, kimlik, toplumsal cinsiyet, kültür, iletişim çalışmaları gibi pek çok alanla yemek pratiklerinin ilişkisini anlamaya çalışan araştırmalar yapılabilir. Makalenin bundan sonraki kısmında örnek olması açısından sınıf ve kimlik kategorilerinin yemek pratikleri ile ilişkisi irdelenecektir.

Yemek ve Toplumsal Sınıf

Günümüzde yemek sosyolojisi alanında genişleyen literatürün, genellikle üretimden çok tüketim alanına yoğunlaştığı gözlemlenmektedir. Bu durum küreselleşme, yerelleşme, teknolojinin gelişmesi ve sosyal medyanın birey yaşamındaki etkisi gibi toplumsal

değişimlerle ortaya çıkmıştır. Tarihsel olarak daha çok üretim merkezli yaklaşımlar gıda ve toplumsal ilişkiler arasındaki ilişkiyi çözümlenmeye çalışmıştır. McIntosh, George Herbert Mead, Karl Marx, Talcott Parsons, Charles Tilly, Anthony Giddens ve Immanuel Wallerstein gibi önemli sosyologların teorilerinde gıdanın her zaman yer aldığını ancak gıdanın tüketiminden ziyade üretim işlevini değerlendirdiklerinden bahseder (1996, s.1).

Üretimden ziyade tüketim meselesiyle ilgilenen isimler arasında ilk akla gelen ismin Thorstein Bunde Veblen olduğunu söylemek yanlış olmaz. Veblen, Aylak Sınıfın Kuramı isimli çalışmasında gösterişçi tüketim kavramsallaştırması üzerinden sınıfsal bir analiz yapmıştır. Bu teorinin önemi, ilk defa üretim dışında tüketimin de toplumdaki bireyler arasında hangi tür dışlayıcı kodları yarattığını çözümlemesidir.

Klasik teorisyenlerden üretim yapısı dışında tüketim meselesiyle de ilgilenen bir diğer sosyolog ise Georg Simmel'dir. Kendisi aynı zamanda gıdanın tüketimiyle, daha doğrusu yemekle yani öğünle ilgilenen ilk sosyologlardan birisidir. Simmel, "The Sociology of the Meal" isimli çalışmasında yemeklerin sosyal fonksiyonları üzerine bir analiz yapmıştır. Simmel, insanların ilk ortaklığının yeme içme konusunda başladığını söyler. İnsanlar arasında yemeğe yönelik paylaşım esaslı bir sosyalleşmenin gerçekleşmesini Araplar'ın kurban ritüelinden örnekler vererek açıklar. Buna göre, insanlar için yemeğin paylaşılması bir yabancıyı bile arkadaşına dönüştürebilen sosyal güce sahiptir (Symons, 1994, ss.343-347).

Yemek, doğası gereği her zaman bir tüketim nesnesi olmuştur. Ona sahip olmak ya da olmamak sınıfsal pozisyonlara işaret edeceği gibi bunun yanı sıra hangi tür gıdalara erişildiği ve o gıdaların tüketim şekli de sınıfsaldır. Başka bir deyişle, sınıf pozisyonları bireylerin hangi gıdaya ulaşabildiği etkileyen ve belirleyen en önemli pozisyonudur. Yemeğin tüketiminin gündelik yaşamda bir farklılaşma ve ayrışma aracı olarak kullanılması yine yemeğin sınıfsal boyutunu gözler önüne sermektedir. Yemeğin bu ayrıştırıcı yönüne en iyi örneklerden bir tanesini Fransız sosyolog Pierre Bourdieu'nün Ayrım isimli çalışmasında görülebilir. Bu çalışmada beğeni kavramı sınıf farklarının yeniden üretildiği alan olarak karşımıza çıkar. Yemek ve onun tüketimine yönelik sınıfsal dışlama ya da dahil etme süreci beğeni kavramı aracılığıyla gelişir. Bourdieu sınıf pozisyonlarına işaret eden beğeni kavramını üç ayrı şekilde ele almıştır. Bunlar meşru beğeni, ortalama beğeni ve popüler beğenidir. Meşru beğeni eğitim sermayesiyle orantılı olarak artar ve kabul görür. Ortalama beğeni sıklıkla orta sınıflarda karşımıza çıkan bir beğeni türüdür. Popüler beğeni adı üzerinde popüler ve yaygın olana işaret eder. Bu beğeni türü halk sınıflarında yaygın olarak görülür ve eğitim sermayesiyle ters orantılı olarak karşımıza çıkar (2015: 32). Beğeni sınıf farklarının yeniden üretildiği bir alandır.

Zevkler ve beğeniler, bireylerin sınıf pozisyonlarını korumaları ve sürdürmeleri için önemli araçlardır. Yemek ve sınıf pozisyonları arasındaki ayrımlar iki şekilde olabilir. Bunlardan ilki yiyeceğe ulaşma açısından yaşanır. İkincisi ise daha gizli sınıfsal kodlar barındırır. Yiyeceklerin nasıl servis edildiği, onların yenmesine dair inşa edilen pratikler ve sunum biçimleri bu kategoriye dahildir. İşçi sınıfı yemek pratikleri ile burjuva sınıfının alışkanlıklarını ikilikler aracılığıyla çözümlenir. Buna göre, işçi sınıfı pratiklerinde bolluk, aciliyet ön plana çıkarken; burjuva toplumlarında daha çok bekleme ve makul miktarlarda yemek yeme pratikleri ön plana çıkar (Bourdieu, 2015).

Yemek ve Kimlik

Kültürün insan hayatı için birçok işlevi vardır. İnsanların kendini diğer canlılardan farklı kılmasının bir yolu olarak görülen kültür, öncelikle insanın doğayı dönüştürme çabasının bir ürünü olarak karşımıza çıkar. Geçmişten günümüze birikimli olarak ilerleyen kültür, her zaman değişime ve dönüşüme tabidir. Kültür aracılığıyla bireyler arasında ortak ve sembolik değeri olan bir dil yaratılmakta ve grup içinde özellikle toplumsalın inşasında bu

ortak dilin ve kodların kullanımı önemli olmaktadır. Raymond Williams kültürü “gerçekleşmiş bir anlamlandırma sistemi” olarak değerlendirir. Bahsi geçen anlamlandırma sistemi her bir toplumsal sisteme özel olarak karşımıza çıkar (1993, s.207). Bu anlamlandırma sistemi toplumsal sistem içerisindeki insanların gündelik hayatları içerisinde kullandıkları her türlü pratik ve dil olarak düşünülebilir. Adetler, gelenek, görenek, yemek kültürü, giyim kuşam gibi örneklerle çeşitlendirebileceğimiz her türlü pratiğin toplumsal yaşam içerisinde zamanla oturmuş bir anlamı vardır.

Toplumdaki yemek kültürü gerçekleşmiş bir anlamlandırma biçimini temsil etmektedir (Williams, 1993, s.209). Birey bunun içine doğar, bunun içinde yaşar ve her kültürel olay gibi bunu da değiştirir ve sürdürür. Beslenme dünya üzerinde yaşamın sürdüğü her yerde, bütün canlılar için en temel ihtiyaçtır. İnsanlar için avcılık ve toplayıcılıkla başladığı düşünülen bu süreç, ateşin kullanılmasının keşfedilmesi ile birlikte günün şartlarına göre evrilerek devam eder. İnsanların besinlerini diğer canlılardan ayıran yegâne özellik olan pişirme, ateş yoluyla keşfedilmiştir. Outram, ısınmak ve yemek pişirmek amacıyla ateşin ilk kullanımının Homo ergaster/erectus’a dayandığını söyler (2008, s.42). İlk dönemlerde insanların beslenme bilincine sahip olmadan yalnızca hayatta kalma amacına yönelik bu ihtiyacı giderdikleri düşünülmektedir (Uhri, 2011, s.25). Pişirme tekniklerinin gelişimiyle birlikte günümüzde anladığımız yemek yapma fikrine erişilmiş ve yemek kültürü yeni bir düzeye taşınmıştır. Bireyler için yemek yemenin beslenmenin ötesinde bir anlamı olduğu gıda çalışmalarının çoğunun yola çıktığı ve çeşitlendiği temel bir varsayımdır.

Lévi Strauss’un (2013) yiyeceklerle kültür arasındaki ilişkiyi, Mutfak üçgeni adını verdiği çığ ve pişmiş besin karşıtlığı üzerinden çözümlendiğinden daha önce bahsedilmiştir. Buradaki temel mesele pişmiş olanın çığ formun kültürel dönüşümünü oluşturmasıdır. Yani besinlerin nasıl ve hangi yöntemle, hangi araçlar kullanılarak pişmiş hale geldiği önemlidir ve bütün bu aşamalar hem kültürün bir ürünü hem de kültürü oluşturan araçlardır. Yemek kültürünün insanlar açısından geliştirilebilmesinin yollarından biri ateşin keşfi iken bir diğeri de tarımın keşfi olmuştur. Tarımın keşfi ile birlikte insanlar kendi ürünlerini üretmeyi, çeşitlendirmeyi ve bunu mutfakta kullanmayı öğrendiler. Bütün bunların dışında tarımın keşfi insanın doğayı dönüştürmesine yönelik en önemli hamledir. Bu hem yemek kültürünün gelişimi hem de insanlığın gelişimi açısından muazzam bir ilerlemedir. Beslenmenin tüm canlılar için temel bir ihtiyaç olduğundan bahsetmişim ancak insanlar için beslenme bundan öte bir şeydir.

Beslenmeyi sağlayan gıdaların tüketildiği sosyal bağlam toplumla ilgili birçok mesele hakkında fikir verir. Brillant Savarin’in ünlü “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” deyişi de kimlik ve yemek arasında kurulan birebir ilişkiye gönderme yapar. Yemek kültürü ve tüketimi bireyin kimliğiyle ve benliğiyle o kadar iç içedir ki, kişinin ne yediğinden ve nasıl yediğinden bir kimlik tespiti yapılabileceği düşünülür. Yemek ve kimlik arasındaki ilişkiyi anlamak birçok farklı noktadan düşünmeyi gerektirir. Ancak şunu kabul etmek gerekir ki yemek kültürü bir kişinin kimliği hakkında fikir verebilecek önemli özelliklerdendir. Yemek kültürü bir tür kişisel kimlik göstergesidir.

Yemek kültürü yalnızca bireysel kimliğin inşasında etkili değildir. Yemek ile kurulan ilişki, kolektif kimliğin izlerini de taşır. Toplulukların sahip oldukları yemek kültürleriyle kendi içlerindeki bağlılığı koruduğu ve sürdürdüğü gözlemlenmiştir. Bireyler farklı yerlere göç etseler bile sahip oldukları yemek kültürünü korumakta ve yeniden inşa etmektedir. Bu bağlamda düşünüldüğünde yemek kültürünün oldukça kalıcı bir kimlik örüntüsü içerdiği anlaşılmaktadır. Burada mutfağın kolektif kimlik için önemi iki şekilde karşımıza çıkmaktadır. İlk olarak göçmen bireyler farklı coğrafyalarda da yaşasalar yemek kültürleri aracılığıyla bir araya gelmekte ve kolektif kimliklerini güçlendirmektedir. Bunun dışında mutfak ve yemek kültürü göçmenler için farklı coğrafyalarda ekonomik olarak tutunabilmenin

önemli bir yolu olmuştur. Bireyler yemek kültürlerine ait restoran ya da girişimlerle yeni yerleştikleri yerlerde kolektif kimliklerini temsil etmiştir. Daha önce de bahsedildiği gibi, bireyler göç etmiş olsa da, kendi kültürlerine ait birçok şeyi muhafaza etme ve yaşatma amacındadır. Göçmen mutfaklarını temsil eden mekanlar da bunun bir örneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Göç etmek zorunda kalıp dağılan ve azınlık olan toplumlar her zamankinden daha çok birbirine bağlanıp, öznelarası bir ağ üretme ihtiyacı hissedebilir (Bhabba, 2014: 380).

Sonuç

Yemeğin sınıf, cinsiyet, kimlik, göç, milliyetçilik, muhafazakarlık gibi pek çok alanla kesişim halinde olması yemek ve toplum ilişkisini irdeleyen çalışmalara fırsat tanımıştır. Yemeğin sosyolojik anlamına odaklanmak, yemek pratiklerinin ve alışkanlıklarının farklı bir gözle incelenmesini gerektirir. Yemeğin sosyolojik anlamı, gündelik yaşamın sıradanlığında kaybolan pek çok ilişkiyi görünür kılar. Hangi yiyeceklerin hangi kültürler için uygun olduğu, bunun din, gelenek ve tabularla olan ilişkisi gibi pek çok konu toplumları ve bireyleri anlamak üzere önemli fırsatlar sunar.

Bu makale kapsamında öne çıkarılan yemek, sınıf ve kimlik arasındaki ilişki oldukça önemlidir. Bu ilişkileri çözümlenmek pek çok farklı ilişkiselliği de ortaya çıkarır. Örneğin yemek ve kimlik arasındaki ilişki yalnızca yemeğin ve onun etrafında ortaya çıkan alışkanlık ve pratiklerin bireysel ve kolektif kimlik inşasına katkılarıyla ölçülemez. Yemek ve kimlik arasındaki ilişki aynı zamanda kadın ve erkek kimliği arasındaki ilişkiyi, aralarındaki işbölümünü ve bu işbölümüne içkin olan geleneksel bakış açılarını da sergiler. Yiyecek ve içeceklerin cinsiyete göre sınıflandırılması mesela et tüketimi erkeklikle ilişkilendirilirken salata gibi hafif yiyeceklerin tüketilmesinin kadın cinsiyetiyle ilişkilendirilmesi yine yemek, kimlik ve cinsiyet arasındaki ilişkiyi ayrıntılandıran başka bir örnektir. Sonuç olarak yemek ve onun etrafında şekillenen pratikler pek çok toplumsal konuyu açığa çıkarması bakımından değerlidir.

Kaynakça

- Akarçay, E. (2016). Beslencenin sosyolojisi. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bearsworth, A. ve Keil, T. (2011). Yemek sosyolojisi. (Abdülbaki Dede, Çev.) Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2012). Yemek sosyolojisi yiyeceklere ve mutfığa sosyolojik bakış. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bhabba, H. K. (2014), "Kültürün iki aradalığı", Çev. Fatma Büşra Helvacıoğlu, Kimlik Politikaları içinde Der. Fırat Mollaer, Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Brillant-Savarin, J. A. (2016), Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler, Çev. Heval Bucak, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Bourdieu, P. (2015), Ayrım, Çev. Derya Fırat Şannan ve Ayşe Günce Berkkurt, Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Douglas, M. (1972). Deciphering meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81.
- Douglas, M. (2007). Sağlık ve tehlike. (E. Ayhan, Çev.) (Birinci Basım.). İstanbul: Metis Yayınları.
- Goody, J. (2013). Yemek, mutfak, sınıf. (Müge Günay Güran, Çev.) (Birinci Basım.). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Işın, P.M. (2018). Yemeğin kültürel tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kanık, İ. (2016). Gastro gösteri. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Lake, E.S., Oh, M. The sociology of food and eating", 21st Century Sociology: A Reference Handbook Vol.2 Speciality Fields, Ed. by Clifton D. Bryant, Dennis L. Peck, California, SAGE Publications, 2007, pp.186-196.

-
- Lévi-Strauss, C. (2013). The culinary triangle. food and culture (ss. 40-47). New York: Routledge.
- McIntosh, Wm. A. (1996). Sociologies of food and nutrition. New York: Springer US. doi:10.1007/978-1-4899-1385-2.
- Mennell, S., Murcott A., Van Otterloo A. (1992). The sociology of food: Eating, diet and culture”, Current Sociology (Special Issue), No.40, 1992.
- Mennell, S. (1985). All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present, USA, Basil Blackwell.
- Murcott, A. (1983). The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food, England, Gower Publishing.
- Outram, A. K. (2008), “Avcı toplayıcı insanlar ve ilk çiftçiler”, Çev. Nurettin Elhüseyni, Yemek Damak Tadının Tarihi içinde Der. Paul Freedman, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Symons, M. (1994). Simmel’s Gastronomic Sociology: An Overlooked Essay. Food and Foodways, 4(5), 333-351.
- Uhri, A. (2011), Boğaz derdi, İstanbul: Ege Yayınları.
- Utandır, A. (2016), “Gaziantep’te yemek ve mutfakın toplumsal üretimi: et ve mutluluk”, Yerli ve Milli Gündelik Hayat Der. Mesut Yücebaş, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Veblen, T. B. (2015), Aylak Sınıfın Teorisi, Çev. Eren Kırmızıaltın ve Hüsnü Bilir, Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Yenal, Z. (1996) “Bir araştırma alanı olarak yeme-içme tarihi ve sosyolojisi”, Toplum ve Bilim, Sayı 71: 195-227.
- Warde Alan. (2016). The Practice of Eating. Polity Press.
- Williams, R. (1993), Kültür, Çev. Suavi Aydın, Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.
-