

Gastro-Anomi Kavramı Üzerine Bir Değerlendirme

*Fatma Koç*¹

Özet

Bu çalışma, modern toplumlarda gıda ile ilgili normların devamı, geleneksel yemek pratiklerinin kaybı ve elde edilecek yeme-içme davranışlarında yaşanan yönüzlük durumu üzerinden şekillenen Gastro-Anomi teknolojisi teorik bir ilişkisi içindedir. Kavram, Émile Durkheim'in anomi kuramını temel aracı olarak geliştirilmiş ve günümüz gıda sistemlerinde dönüşümlerle ilişkilendirilmiştir. Küreselleşme, sağlıklı gıda üretimi, kültürel melezleşme ve hız türü, ne çeşitler, nasıl yiyecekler ve kiminle yiyeceklerin değişimi, geleneksel işlevlerin zayıflamasına neden oluyor. Bu durum, hem bireysel düzeyde kimlik ve yardım kaybı hem de toplumsal düzeyde gastronomik değerlerin aşınmasına yol açmaktadır. Makalede, gastro-anominin göstergeleri, nedenleri ve toplumsal yansımaları, yemek seçimleri ve kültürel kimlik değişiklikleri incelenmiştir. Sonuç olarak, gastro-anomi'nin sadece bir yeme bozukluğu değil; aynı zamanda kültürel ve yaygın bir durumun olduğu vurgulanmış, bu alanda yapılan işlemlere ihtiyaç duyulduğu belirtilmiştir.

Başvuru Tarihi

10 Haziran 2025

Onay Tarihi

23 Haziran 2025

Anahtar Kelimeler:

Gastro-Anomi, Anomi,
Yemek Kültürü,
Toplumsal Değişim,
Kimlik,
Geleneksel Mutfak.

Makale Türü:

Derleme Makalesi.

Önerilen Atıf:

Koç, F. (2025). Gastro-anomi kavramı üzerine bir değerlendirme. *Siirt Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 34-45. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15732989>

¹ Dr.Öğr. Üyesi, Siirt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Siirt, Türkiye, fatma.koc@siirt.edu.tr,  <https://orcid.org/0000-0003-2500-8028>



An Evaluation of the Concept of Gastro-Anomy

*Fatma Koç*¹

Abstract

This study is in a theoretical relationship with the technology of Gastro-Anomy, which is shaped by the continuation of norms related to food in modern societies, the loss of traditional food practices and the directionlessness experienced in the eating and drinking behaviors to be achieved. The concept was developed as the basic tool of Émile Durkheim's theory of anomie and has been associated with transformations in today's food systems. Globalization, healthy food production, cultural hybridization and the type of speed, what kinds, how to eat and with whom to eat, cause the weakening of traditional functions. This situation leads to both the loss of identity and assistance at the individual level and the erosion of gastronomic values at the social level. The indicators, causes and social reflections of gastro-anomia, food choices and cultural identity changes are examined in the article. As a result, it is emphasized that gastro-anomia is not only an eating disorder; it is also a cultural and widespread situation, and it is stated that there is a need for processes in this area.

Submitted
10 June 2025

Accepted
23 June 2025

Keywords:
Gastro-Anomy, Anomy,
Food Culture,
Social Change,
Identity,
Traditional Cuisine.

Article type:
Review Article.

Suggested Citation:

Koç, F. (2025). An evaluation of the concept of gastro-anomy. *Siirt Journal of Social Research*, 4(1), 34-45.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.15732989>

¹ Asist.Prof., Siirt University, Social Sciences Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Culinary Arts Program, Siirt, Türkiye, fatma.koc@siirt.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-2500-8028>

GİRİŞ

Yemeğin tarihi, insanlık tarihinin akışıyla sıkı bir ilişki içindedir. İlkel insanların yiyeceği paylaşmaya başlaması ve ateşi ustalıklı kullanmaları ile, yemek yeme eylemi tarih sahnesinde yerini almış ve yiyecek yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarak bir sosyalleşme aracı haline dönüşmüştür (Abreu vd., 2019).

Yemek yeme eylemi, bireylerin yiyecek tercihlerinde etkili olan toplumsal kurallar bütünüdür. Yiyeceklerin hazırlanış biçimi, servis düzeni ve masaya oturmak için ayrılan zaman dilimi, yemeğin sembolik anlamını güçlendiren unsurlar arasında yer almaktadır (Alpendre vd., 2017).

Günümüzde ise sağlıklı beslenme, doğru beslenme alışkanlıkları, küreselleşme ve sanayileşme süreçleriyle bağlantılı olarak, dünya nüfusunun yaşam tarzında meydana gelen değişiklikler hakkında artan bilgi akışı, bireylerde bir güvensizlik ve kaygı hali yaratmaktadır. Bu durum, neyin gerçekten doğru olduğu konusunda net bir bilgiye ulaşamayan bireylerde, belirsizlik hissinin yükselmesine ve yemeğin bireysel bir sorumluluk alanı haline gelmesine neden olmaktadır. Bu süreç, bireylerin aile ve arkadaşlarıyla birlikte yemek paylaşma alışkanlıklarından uzaklaşmalarına ve yemek yeme pratiği ile ilişki kurma biçimlerinde yeni yollar aramalarına yol açmakta, böylece yemek yeme ve sosyalleşme pratiklerinin yapısında önemli bir bozulma yaşanmaktadır (Haugen vd., 2019).

Yemeğe yönelik farklı yaklaşım ve olasılıklar göz önünde bulundurulduğunda, birçok araştırmacı çağdaş yeme alışkanlıklarını ve bu alışkanlıklara yansıyan toplumsal dinamikleri anlamak için sosyoloji ve antropoloji disiplinlerinden yararlanmıştır. Fischler (1979), ‘gastro-anomi’ terimini, modern toplumlarda bireylerin karmaşık yemek pratikleri ve bu pratiklerin temsilinde karşılaştıkları zorlukları ifade etmek üzere ortaya koymuştur. Émile Durkheim’in (1893) tanımına göre ise, anomie, toplumda çıkar gruplarının ‘uyumsuz’ olanı yeniden düzenlemek amacıyla yeni kurallar ve kavramlar geliştirmesiyle ortaya çıkan ve toplumsal referansların zayıflaması sonucu geleneklerin kaybolmasına yol açan toplumsal dönüşümler sürecidir (Gil, 2008).

Fischler’in (1979) vurguladığı gibi, toplumun yemek ve yemekle ilgili eylemler konusunda oldukça karmaşık kodları mevcuttur; kültürlerin tümünde, neyin yenip yenmemesi gerektiğine dair örtük kurallar ve yasalar bulunmaktadır. Ancak günümüzde, beslenmeyle ilgili bilgi kirliliği ve çelişkili mesajların fazlalığı nedeniyle, bireyler yiyecek seçimlerinde kararsızlık, korku ve kaygı yaşamakta, bu da yemekle ilişkilendirilen yetersizlik ve endişe duygularını artırmaktadır (Haugen vd., 2019).

Yemek yeme eylemi, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde, toplumsal ilişkilerin kurulması, kimliklerin şekillenmesi ve kültürel aidiyetlerin pekiştirilmesinde temel bir rol üstlenmektedir. İnsanlar tarih boyunca yemek aracılığıyla sosyal bağlar kurmuş, grup kimliklerini tanımlamış ve kültürel farklılıklarını ifade etmişlerdir. Ancak modern toplumlarda hızla değişen yaşam biçimleri, küreselleşen gıda üretimi ve tüketim alışkanlıkları, yemekle kurulan geleneksel bağların çözülmesine yol açmakta; bu durum, yemek pratiklerinde anlam kaybı ve sosyal kopuş gibi olguların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu noktada, sosyolog Claude Fischler tarafından ortaya atılan gastro-anomi kavramı, çağdaş yiyecek kültüründe yaşanan bu dönüşümün anlaşılmasında önemli bir kuramsal çerçeve sunmaktadır. Gastro-anomi, bireylerin ne yiyecekleri, ne zaman ve nasıl yiyecekleri konusunda toplumsal bir yönlendirme eksikliği yaşadıkları bir durumu ifade etmektedir ve bu olgu, yemek kültüründeki geleneksel normların aşınmasıyla doğrudan ilişkilidir. Artan bireysellik, hız kültürü ve endüstriyel gıdaların yaygınlığı, bu anomik durumu daha da görünür kılmakta; yemek aracılığıyla kurulabilecek toplumsal bağların zayıflamasına neden olmaktadır. Bu çerçevede, çağdaş

yiyecek kültürünün toplumsal yapı üzerindeki etkilerini anlamak ve gastro-anomi olgusunun günümüz toplumlarında nasıl tezahür ettiğini tartışmak, hem gastronomi hem de toplumsal bilimler açısından önemli bir araştırma alanı olarak ortaya çıkmaktadır.

YEMEĞİN BİR TOPLUMUN İNŞASINDA ROLÜ

Günlük hayatımızın ayrılmaz bir parçası olan yiyecek, yalnızca biyolojik bir gereklilik değil, aynı zamanda anlamlar, değerler ve sosyal grupların kendilerini ifade biçimleri aracılığıyla şekillenen kültürel bir pratiktir. İnsanlık tarihinin başlangıcından bu yana, yiyeceği elde etme, işleme ve tüketme biçimleri zamanla değişim göstermiş; bu süreçte farklı tatlar, kombinasyonlar ve teknikler keşfedilmiştir. Ancak bu pratiklerin yalnızca fizyolojik ihtiyaçları karşılamaktan öte, dönemin sosyal organizasyonunu yansıttığı açıktır. Yiyecek, belirli zamanlarda, belirli bireylerle birlikte ve belirli ritüeller aracılığıyla tüketilen bir kültür ögesine dönüşmüştür (Gutierrez vd., 2018).

Yeme alışkanlıkları bireyin psikolojik, fizyolojik, sosyal ve kültürel etkileşimlerinin bir ürünü olarak şekillenmektedir. Tercih edilen yiyeceklerin ne olduğu, nasıl, nerede, kiminle ve hangi ritüellerle tüketildiği, aynı zamanda bireyin beğenileriyle birleşerek yeme eyleminin çok boyutlu doğasını ortaya koymaktadır. Bu yönüyle, yiyeceklerin anlamı yalnızca fiziksel bir maddeye değil, o maddenin biçimlendirilmesine, sunumuna ve tüketimine yüklenen kültürel temsillere de bağlıdır. Nitekim hiçbir yiyecek rastgele ya da gelişigüzel tüketilmez; aksine, sosyal gruplar belli kurallar çerçevesinde belirli sıralamalar ve kombinasyonlarla yeme pratiklerini şekillendirmektedir. Bu düzenli ve anlam yüklü anlara ise ‘yemek’ denmektedir (Gutierrez vd., 2018).

Yemek hazırlama süreci, toplumların tarihsel ve kültürel değerlerini nasıl dışa vurduklarını gösteren önemli bir sosyal boyut taşımaktadır. Bu süreçte kullanılan yöntemler, pişirme teknikleri ve sunum biçimleri yalnızca damak zevkine değil, aynı zamanda o toplumun dünya görüşüne, inanç sistemine ve sosyal yapısına dair ipuçları vermektedir. Antropolojik açıdan bakıldığında, yeme eylemi yalnızca bireysel bir deneyim değil; aynı zamanda kolektif kimliklerin inşasında, sosyal ilişkilerin sürdürülmesinde ve kültürel aktarımlarda kilit bir rol oynamaktadır. Küreselleşen dünyada pratiklerin ve temsillerin homojenleştiği bir düzende, yeme eylemi de sosyokültürel, ekonomik ve bireysel faktörlerin etkisi altında biçimlenmektedir (Abreu vd., 2019; Alpendre vd., 2017).

Yemeğin ulusal kimlik ve dış politika aracı olarak kullanımı da literatürde önemli bir yer tutmaktadır. Karaosmanoğlu (2007), Türkiye'nin gastrodiplomasi faaliyetlerini inceleyerek, yemek kültürünün sadece uluslararası tanıtım değil, aynı zamanda iç politikada da kimlik inşası ve kültürel politikaların bir aracı olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır. Bu çalışmada, Türkiye'nin yemek kültürünü ulusal bir marka haline getirme çabalarının, neoliberal ve muhafazakâr politikalarla nasıl iç içe geçtiği analiz edilmiştir.

Demirkıran ve Demir (2023), Türkiye'nin gastrodiplomasi faaliyetlerini inceleyerek, Türk mutfağının kamu diplomasisi aracı olarak kullanılmasının, ulusal marka değerinin artırılmasında etkili olduğunu belirtmektedir. Yazarlar, Türkiye'nin zengin mutfak kültürünün, kültürel diplomasi kapsamında stratejik bir enstrüman olarak değerlendirildiğini vurgulamaktadırlar.

DeSoucey (2010) tarafından ortaya atılan ‘gastro-milliyetçilik’ kavramı, yemek kültürünün ulusal kimlik inşasında nasıl kullanıldığını açıklamaktadır. Bu yaklaşım, yemeklerin sadece kültürel miras değil, aynı zamanda politik bir araç olarak da işlev gördüğünü ve ulusal kimliğin sınırlarını çizmede etkili olduğunu vurgulamaktadır.

Bu bağlamda, yiyeceğin sadece besleyici değil; aynı zamanda organoleptik (duyusal), hijyenik ve sembolik nitelikler taşıması gerektiği savunulmaktadır. Sembolik yönüyle yiyecek, bireyin sosyal

dünyasıyla kurduğu ilişkileri anlamlandırmasına aracılık eder. Günlük etkileşimler, aile bağları ve toplumsal aidiyet duygusu, bireyin yiyecek tercihlerini doğrudan etkileyen unsurlar haline gelmektedir. Özellikle sosyal gruplar içerisinde ortak tat anlayışının ve yemek kültürünün paylaşılması, yemek yeme eylemini daha anlamlı ve derinlikli bir deneyime dönüştürmektedir (Harris vd., 2020).

Yemek yemek yalnızca bedensel bir ihtiyaç değil; aynı zamanda bireysel ve kolektif kimliklerin şekillendiği, sembolik anlamların üretildiği ve sosyal sistemlerin sürdürüldüğü karmaşık bir toplumsal faaliyettir. Bu nedenle, yiyecek ve yeme pratikleri bireyin ya da bir grubun dünya ile kurduğu iletişimin bir dili olarak değerlendirilmektedir (Kisacık ve Cigerci, 2019).

YENİ YEME BİÇİMLERİ VE YİYECEK SEÇİMİ İÇİN YENİ KRİTERLER

İnsan yaşamak için beslenir, ancak her zaman rastgele ve gelişi güzel yemez. Her öğünde neyin tüketileceği, ne kadar ve hangi koşullar altında yenileceği gibi kurallar vardır. Contreras Hernández ve Grácia-Arnaiz'in (2005) ifade ettiği gibi, bu kurallar; tüketicinin yenilebilir olarak kabul ettiği yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar olan süreci şekillendiren, teknolojik ve sosyal yapılardan oluşan geniş bir gıda sisteminin parçasıdır. Başka bir ifadeyle, avcılık, toplayıcılık veya tarım gibi farklı üretim biçimleri; dağıtım şekilleri (merkezi ya da yerel), ticari işlemler (alım-satım, takas veya teklif), yiyeceğin hazırlanışı (çiğ ya da pişmiş, nasıl dönüştürüleceği), malzeme kombinasyonları (örneğin Brezilya'da pirinç ve fasulye, İspanya'da tavşan ve deniz ürünleri) ve tüketim biçimleri (yalnız başına ya da birlikte, yemek masasında ya da televizyon karşısında, kafeteryada) arasından seçilen en uygun kombinasyonlar, bu sistemin işleyişini belirlemektedir.

Goldenberg'in (2011) Fischler ile yaptığı röportajda da belirtildiği üzere, bu kurallar bireyler tarafından çoğu zaman bilinçli farkındalık olmadan uygulanmaktadır. Fischler, yemek ve dil arasında benzer bir yapı olduğunu ifade etmekte; tıpkı yemek yerken seçimlerimizin arkasındaki yapıyı fark etmediğimiz gibi, dilimizi kullanırken de dilbilgisi ve sözdizimi kurallarını bilinçli olarak düşünmeyiz. Ancak günümüzde, gıda sisteminde yaşanan büyük dönüşümler bu farkındalığı artırmaya başlamıştır.

Fischler (1995:187), insanların yeme biçimlerinin sosyoekonomik, kültürel ve teknolojik bağlamlardan derinden etkilendiğini savunmaktadır. Gıda endüstrisi, son yıllarda üretim sürecinden tüketicuyu uzaklaştıran ve yediklerimizi yapısal olarak dönüştüren bir yapıya dönüşmüştür. Endüstri, hammaddenin işlenmesinden (örneğin konserve mısır ya da dezenfekte edilmiş salatalar) bitmiş ürüne (dondurulmuş lazanyalar gibi), ara aşamalardan geçerek (pişirmeye hazır puf börekleri gibi) sorumlu olmaktadır. Fischler bu ürünleri 'gıda hizmetleri' olarak tanımlamakta; çünkü endüstri, aşçı ya da tüketicinin işini ve zamanını azaltmak amacıyla ürünleri dönüştürmekte ve böylece hizmet sağlayıcı rolü dağıtıcılara kaymaktadır.

ÇAĞDAŞ GIDA OLGUSU

20. yüzyılın sonlarına doğru yaşanan teknolojik ve toplumsal dönüşümler, küreselleşme olgusunu beraberinde getirmiştir. Bu süreç; sosyoekonomik, politik ve kültürel boyutlarıyla birlikte, esas olarak kapitalist sistemin tüketici toplumu aracılığıyla kendini ifade ettiği bir yapıyı yansıtmaktadır. Küreselleşme, kapitalizmin yayılma sürecinin doruk noktasını oluştururken; geçici, tek kullanımlık ve çoğu zaman sahte ihtiyaçları hedefleyen ürün ve hizmetlerin dolaşımını artırmış, geleneksel tüketim ilişkilerinde önemli kırılmalara yol açmıştır (Mehta vd., 2018).

İletişim alanındaki teknolojik gelişmeler ise zaman ve mekân kavramlarını dönüştürerek, yeni etkileşim biçimlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu gelişmeler, küreselleşme süreciyle birlikte

farklı toplumsal grupların yiyecek ve yeme alışkanlıklarına dair bilgilerin yaygınlaşmasında temel bir rol oynamıştır. Ancak, küreselleşmenin doğasında bulunan çelişkiler hem coğrafi hem de kültürel düzeylerde belirgin bir şekilde kendini göstermekte; bu bağlamda yiyecek de söz konusu çelişkilerden muaf değildir (de Souza Minayo vd., 2011; O'Connor vd., 2013).

Günümüzdeki toplumsal dönüşümler, bireylerin yeme alışkanlıklarında önemli değişimlere neden olmuştur. Bu değişimleri anlayabilmek için, çağdaş toplumların tarihsel süreklilik içinde oluşmuş, izole olmayan ve karmaşık sosyal ilişki ağlarıyla şekillenen kültürel heterojenliğini göz önünde bulundurmak gerekmektedir (Ranganathan ve Gogtay, 2015). Poulain'e (2013) göre, küreselleşme bağlamında iki zıt süreç dikkat çekicidir: mutfak kültürlerinin uluslararasılaşması ve yerel gastronomik özelliklerin ön plana çıkarılmasıdır (Alpendre vd., 2017).

Tarımsal üretimde yaşanan modernleşme sayesinde hammaddelerin taşınması, korunması ve paketlenmesi gibi süreçlerdeki ilerlemeler, bir yandan gıda bolluğu ve çeşitliliğini mümkün kılarken, diğer yandan homojenleştirici bir standartlaşmayı beraberinde getirmiştir. Böylece, gıda küreselleşmesinin günümüzdeki yüzü; hızla akan, zaman odaklı ve bireyin gündelik hayatını şekillendiren dinamiklerle örülmüştür. Ancak bu dönüşüm, yemek hazırlama, birlikte yemek yeme ve sofraya dair geleneksel görgü kuralları gibi belirli sosyalleşme biçimlerinin etkisini zayıflatmıştır. Özellikle düşük besin değerine sahip ancak güçlü sembolik çağrışımlar içeren fast food zincirlerinin yaygınlaşması, yemek pişirme ve paylaşma pratiklerinin toplumsal değer kaybıyla doğrudan ilişkilendirilmiştir (Mehta vd., 2018).

YEMEĞİN TOPLUMSAL BOYUTU VE GASTRO-ANOMİ KAVRAMI

Yemeğin toplumsal bir eylem olduğu düşüncesinden yola çıkan Fransız sosyolog Claude Fischler, 1974 yılından itibaren bu konu üzerine antropolojik temelli çalışmalar yürütmeye başlamıştır. Bu çalışmalar arasında, 1979 yılında yayımladığı *Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne* başlıklı metni dikkat çekmektedir. Fischler bu çalışmada, Émile Durkheim'ın 1893 yılında geliştirdiği ve toplumsal dönüşümlerin gelenek kaybına yol açtığını ifade eden 'anomi' kavramından yararlanmaktadır. Bu bağlamda anomie, çıkar gruplarının toplumda 'uyumsuz' olarak değerlendirilen davranışları düzenlemek üzere yeni kurallar oluşturması ve bunun sonucunda yeni geleneklerin ve kavramların doğarak mevcut toplumsal referansları zayıflatması olarak açıklanmaktadır (Haugen vd., 2019).

Fischler'e göre toplumsal kurum, toplumu organize eden, bireylerin kişisel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik, toplum tarafından kabul görmüş norm ve kurallardan oluşan bir yapıdır. Yemeğe dair geliştirdiği gastro-anomie kavramı ise, yemeğin yalnızca biyolojik yönlerine (kalori, protein, vitamin vb.) indirgenmesinin ötesine geçerek, bu eylemin toplumsal ve kültürel anlamlarına işaret etmektedir. Yazara göre yemek, bireylerin farkında olmadan uymakta oldukları belirli normlara ve kurallara tabidir. Örneğin; neyin yenilip yenilemeyeceği, yemek saatleri, gün içindeki öğün sayısı, yemeklerin kimlerle paylaşılacağı ya da hangi görgü kurallarına uyulacağı gibi hususlar, sosyal düzende içselleştirilmiş normlardır (Haugen vd., 2019).

Fischler ile yapılan bir söyleşide, araştırmacı yemek yeme eyleminde adeta bir dil bilgisi ve sözdiziminin varlığından söz etmektedir. Nasıl ki insanlar konuşurken dilin kurallarını bilinçli olarak düşünmezse, yemek yerken de benzer şekilde farkında olmadan belirli kurallara uymaktadır. Ancak günümüzde bireylere sunulan bilgi ve öneriler oldukça çelişkilidir. Bu durum, neyin yenmesi gerektiği konusunda kafa karışıklığına ve dolayısıyla artan bir güvensizlik ve kararsızlığa yol açmaktadır (Ribeiro vd., 2017).

Fischler'in bu kavramı geliştirmesinden bu yana, birçok araştırmacı çağdaş diyet alışkanlıklarını anlamaya yönelik olarak gastro-anomi kavramını kullanmıştır.

Örneğin, Barbosa (2007), Brezilya'daki yeme alışkanlıklarını ele aldığı çalışmada bu kavramla benzerlik ve farklılıklar taşıyan durumlara dikkat çekmektedir. Araştırmaya katılan bireyler, medya ve bilim insanları tarafından sunulan bilgilerin çelişkili olduğunu ve 'sağlıklı' ya da 'sağlıksız' kavramlarının zamanla değişkenlik gösterdiğini belirtmiştir. Katılımcılar neyin sağlıklı olduğunu bildiklerini ifade etseler de bu bilgi çoğu zaman davranış değişikliği yaratmamaktadır. Bazı bireyler ise 'her şey kararında' anlayışını benimsemektedir (Harris vd., 2020).

Yapılan bir çalışmada, Hanehalkı Bütçe Anketi (POF 2008/2009) verileri incelenmiştir. Brezilyalıların geleneksel gıdaları (örneğin fasulye) tüketiminde azalma, dışarıda yemek yeme ve işlenmiş gıda tüketiminde ise artış olduğunu ortaya koymuştur. Barbosa, Japon mutfağı veya fast food gibi seçeneklerin, birçok birey için yerel menü monotonluğunu 'hafifletici' işlev gördüğünü, bu durumun aynı zamanda diyet değişikliklerinin ve küresel gıda endüstrisinin etkilerinin bir göstergesi olabileceğini vurgulamıştır (Röhsig vd., 2020).

Ferzan Aktaş (2020), gastro-anomi kavramını Türkçe literatüre kazandırarak, bu normsuzluk durumunun nedenlerini ve sonuçlarını analiz etmiştir. Aktaş, hızlı tüketim kültürünün ve endüstriyel gıda üretiminin, geleneksel yemek kültürünü tehdit ettiğini ve bu durumun bireylerde kimlik kaybına yol açtığını belirtmektedir.

Gastro-anomi kavramına karşı gelişen tepkiler arasında, Slow Food ve Cittaslow gibi hareketler öne çıkmaktadır. Bu hareketler, yerel yemek kültürlerini koruma, sürdürülebilir tarımı teşvik etme ve bireylerin yemekle olan ilişkilerini yeniden yapılandırma amacı taşımaktadır. Bu tür toplumsal hareketler, bireylerin yemekle olan ilişkilerini yeniden tanımlamalarına ve geleneksel beslenme normlarına dönüş yapmalarına olanak tanımaktadır (Sağır, 2017).

Güncel araştırmalar, gastro-anominin farklı kültürel ve coğrafi bağlamlarda nasıl deneyimlendiğine ışık tutmaktadır. Del Moral (2020), çalışmada Batı mutfağındaki evrimi ve yeni gastronomik paradigmaları incelemiştir. Del Moral, gastronominin sosyalleşmesi ve medya etkisiyle nasıl yeni bir yön kazandığını ele almıştır.

Türkiye'de uluslararası öğrenciler üzerinde gerçekleştirilen bir araştırma ise, öğrencilerin kendi yemek kültürlerinden uzaklaşırken Türk mutfağına uyum sağlama çabalarının gastro-anomi yaşantısına neden olduğunu göstermiştir (Sali, 2023).

Güncel araştırmalar, gastro-anominin farklı kültürel ve coğrafi bağlamlarda nasıl deneyimlendiğini ele almaktadır. MacDonald (2014) tarafından yapılan bir çalışmada, Kanada'nın Halifax kentinde bireylerin küreselleşen gıda ekonomisi bağlamında yemek ve kimlik ilişkisini nasıl anlamlandırdıkları incelenmiştir. Araştırma, bireylerin yemek seçimlerini, kimliklerini inşa etme ve toplumsal aidiyetlerini güçlendirme aracı olarak kullandıklarını göstermektedir. Bu durum, gastro-anomi kavramının bireylerin yemekle kurdukları ilişkinin karmaşıklığını ve belirsizliğini yansıttığını ortaya koymaktadır.

Gastro-anomi kavramı, Jean-Pierre Poulain (2017) tarafından da desteklenmektedir. Poulain, yemeğin sosyolojik boyutuna odaklanarak, yemek ve beslenme pratiklerinin toplumların yapısını ve kültürlerini şekillendiren önemli faktörler olduğunu belirtmektedir. Yemeğin sadece bireysel bir tercih değil, aynı zamanda toplumsal normlar ve değerler çerçevesinde şekillendiğini vurgulayan Poulain, gastro-anominin, özellikle modern toplumlarda beslenme alışkanlıklarının giderek karmaşıklaştıran

yapısını anlamada kritik olduğunu ifade etmektedir.

Mintz ve Du Bois (2002), yiyeceklerin kimlik ve kültür üzerindeki etkisini tartışırken, beslenme tercihlerinin toplumsal aidiyet ve normlarla şekillendiğine dikkat çekmiştir. Bu durum, bireylerin yemek seçimlerinde yaşadıkları norm karmaşasının gastro-anomi ile bağlantılı olduğunu göstermektedir.

COVID-19 pandemisi, dünya genelinde bireylerin yaşam biçimlerini ve alışkanlıklarını derinden etkilemiştir. Bu süreçte, evde yemek yapma alışkanlıklarında belirgin bir artış gözlemlenmiştir. Özellikle Fransa'da yapılan bir araştırma, pandeminin başlangıcından itibaren evde yemek yapma sıklığının %42 oranında arttığını ve bunun, bireylerin daha fazla taze ürün tüketmeleri ve sağlıklı beslenme alışkanlıkları geliştirmeleriyle ilişkili olduğunu ortaya koymuştur (Sarda vd., 2022).

Benzer şekilde, Türkiye, Çin ve Portekiz'de yapılan bir karşılaştırmalı çalışmada, pandeminin evde yemek yapma alışkanlıklarını olumlu yönde etkilediği bulunmuştur. Katılımcıların büyük bir kısmı, daha fazla zaman geçirerek yemek hazırladıklarını ve bu durumun daha sağlıklı beslenme alışkanlıklarına yol açtığını belirtmişlerdir (Özen vd., 2022).

Bu bulgular, gastro-anomi kavramının, bireylerin geleneksel yemek alışkanlıklarından sapmalarının ve yeni normların oluşumunun bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. Pandemi süreci, bireylerin yemekle olan ilişkilerini yeniden şekillendirerek, toplumsal normların ve bireysel alışkanlıkların dönüşümüne zemin hazırlamıştır.

Anomi ve gastro-anomi kavramlarını daha iyi anlamak ve gıda endüstrileşmesinin toplumsal sonuçlarını değerlendirmek amacıyla yapılan bir çalışmada, bireyler gıda alımlarını kontrol etme ve medya ile bilim insanları tarafından sunulan çelişkili görüşleri dengeleme çabası içindedir. Katılımcıların gıdaya dair bilgi düzeyleri artmış olsa da bu durum çoğu zaman kafa karışıklığına neden olmaktadır. Bu belirsizlik ortamında bireyler, tükettikleri ürünlerin sağlık ve fayda düzeylerini değerlendirme, ürün etiketlerini okuma, gıda çeşitliliğini azaltma ve kendi beslenme kurallarını oluşturma gibi kişisel stratejiler geliştirmektedirler (Tostes ve Galvão, 2019).

Fischler'e göre, yemek yeme eyleminin yapısının bozulması ve bireyselleşmesi, günümüzde artan bilgi yığınlarının, çelişkili kuralların ve önerilerin bir sonucu olarak ortaya çıkan bir karmaşayı yansıtmaktadır. Hangi bilgi ya da kurala güvenileceğinin kestirilememesi, tüketicilerde güvensizlik ve kararsızlık yaratmakta; bu da bireylerin ne yiyeceklerine dair karar alma süreçlerinde yeni bir özerkliğe neden olmakta ve gastro-anomi durumunu teşvik etmektedir. Son üç yüzyılda gelişen gıda endüstrisi, giderek bireylerin beslenme sorumluluğunu üstlenmeye başlamıştır. Ancak günümüzde toplumlar, dini ya da politik kurumlar gibi geleneksel rehberlik mekanizmalarından yoksun hale gelmiş; bu da bireyleri, daha sağlıklı ve dengeli beslenme pratikleri oluşturmak için yeni referanslar ve arabulucular aramaya yöneltmiştir (Haugen vd., 2019).

Tarihsel açıdan bakıldığında ise, gıda riski her zaman beslenmenin bir parçası olmuştur; ancak bu risk, 20. yüzyıldan itibaren tarım, bilim, politika, kültür ve piyasa dinamiklerinin kesişimi ile daha görünür ve yoğun bir hâl almıştır. Gıda risklerinin ailelerin kolektif hafızasında dört sosyal temsil biçimiyle anlamlandırıldığı gösterilmektedir: vatandaşlık, güvensizlik, korku ve kirlilik. Bu sınıflandırmalar, bireylerin kaygılarını, etik değerlerini ve yeme alışkanlıklarını şekillendirmektedir. Gıda riski, ailelerin günlük yaşamlarında karşılaştıkları somut bir sorun olarak değerlendirilmiş; aynı zamanda devletin ve piyasanın yönlendirdiği yatırımlar ile istatistiksel veri üretim süreçlerini

etkileyen, agroekoloji ve biyoteknoloji gibi bilimsel alanların da ilgi odağında yer alan toplumsal bir olgu olarak tanımlanmıştır (Wæhle vd., 2020).

SONUÇ

Günümüzde yemek yeme ve sosyalleşme pratikleri, geçmişin geleneksel kalıplarından büyük ölçüde uzaklaşarak yeni biçimler almaktadır. Artık insanlar yalnızca açlıklarını gidermek için değil, aynı zamanda sağlık, etik, çevresel kaygılar ve bireysel yaşam tarzlarına uygunluk gibi nedenlerle farklı beslenme biçimlerini benimsemektedir. Bu bireysel tercihler, toplumsal düzeyde yeni yeme kültürlerinin oluşmasına yol açmakta ve geleneksel kolektif yemek alışkanlıklarında ciddi dönüşümler meydana getirmektedir.

Bu noktada, Fransız antropolog Claude Fischler'in ortaya koyduğu 'gastro-anomi' kavramı önem kazanmaktadır. Gastro-anomi, toplumun ortak yeme normlarının zayıflaması ya da tamamen çözülmesi durumunu ifade etmektedir. Araştırmalar, özellikle alternatif diyet akımlarına yönelen bireylerin bu normlardan uzaklaşarak, kolektif yeme kültüründen koptuklarını ve bu kopuşun gastro-anomi olgusunu güçlendirdiğini göstermektedir.

Beslenme tercihleri artık sadece bireyin sağlığıyla ilgili değildir; aynı zamanda kimliğini ifade ettiği, sosyal aidiyetlerini gösterdiği ve toplumsal pozisyonunu belirlediği sembolik bir alan haline gelmiştir. Belirli yiyecekleri tüketmek ya da reddetmek, bireylerin hem kendilerini nasıl tanımladıklarını hem de nasıl tanınmak istediklerini yansıtan bir tercihtir. Özellikle günümüzde yoğun bilgi akışı sayesinde insanlar gıda konusunda daha fazla bilgiye ulaşmakta; ancak bu bilgi bolluğu, aynı zamanda ciddi bir kafa karışıklığı ve güvensizlik ortamı da yaratmaktadır. Neyin sağlıklı, doğru ya da güvenilir olduğu konusunda kesin bir fikir birliği bulunmaması, bireylerin karar alma süreçlerinde tereddüt yaşamalarına neden olmaktadır.

Öte yandan, çağdaş yaşamın getirdiği hızlı tempo ve bireyselleşme, yemek yeme pratiklerini de dönüştürmektedir. Eskiden ailece ya da topluluk içinde paylaşılan sofralar, yerini giderek daha bireysel, hızlı ve plansız tüketilen yemek alışkanlıklarına bırakmaktadır. Bu da, yemek paylaşımını sıradanlaştırmakta ve yemek saatlerini sosyal ilişkilerin kurulduğu anlamlı zaman dilimlerinden çıkararak, yalnızca fizyolojik ihtiyaçların giderildiği anlara dönüştürmektedir.

Oysa tarihsel olarak yemek, yalnızca karın doyurmanın ötesinde, sosyal ilişkilerin kurulduğu, kimliklerin inşa edildiği ve aidiyet duygularının pekiştirildiği önemli bir eylem olmuştur. Yemek paylaşımı, insanlar arasında bağ kuran, duyguları pekiştiren ve kültürel normları aktaran sembolik bir iletişim biçimidir. Bu nedenle, yemekle kurduğumuz ilişkinin dönüşümü, sadece bireysel düzeyde değil, toplumsal düzeyde de önemli sonuçlar doğurmaktadır.

Bugün her ne kadar bireysel beslenme biçimleri ve farklılaşan diyet alışkanlıkları öne çıksa da, yemek hâlâ insanlar arası sosyal ilişkilerin kurulmasında merkezi bir rol oynamaya devam etmektedir. Beslenme tercihlerinin giderek daha bireyselleşmesi, yemek yeme ritüellerinin dönüşmesi ve yiyeceklerin taşıdığı sembolik anlamların yeniden inşa edilmesi, yemek sosyolojisinin temel ilgi alanlarını oluşturmaktadır. Bu nedenle yemekle ilgili araştırmalar, yalnızca geçmişin alışkanlıklarını belgeleyen bir alan değil; aynı zamanda günümüzün çelişkili eğilimlerini ve geleceğe dair ipuçlarını anlamamıza yardımcı olan dinamik bir disiplin olarak ele alınmalıdır.

Sonuç olarak, insanlık tarih boyunca sadece hayatta kalmak için yemek yememiş; aynı zamanda yemek aracılığıyla sosyal ilişkiler kurmuş, anlam üretmiş ve kimlik inşa etmiştir. Gıdanın biyolojik bir gereklilikten kültürel ve toplumsal bir öğeye dönüşmesi, birey ile toplum arasındaki

ilişkiyi daha karmaşık bir hâle getirmiştir. Günümüzde ise hem bilgiye dayalı güvensizlik ortamı hem de bireyselleşmiş tüketim biçimleri, insanların hem bedenleriyle hem de sosyal çevreleriyle olan ilişkilerini derinden etkilemektedir. Bu bağlamda, yemeğe dair meselelerin sadece ne yediğimizle değil; aynı zamanda nasıl, nerede, kimlerle ve neden yediğimizle ilgili olduğu gerçeği, yemek sosyolojisinin önemini ve güncelliğini açıkça ortaya koymaktadır.

Yazar Katkıları : Tek yazarlı çalışmadır.

Destek: Yazar bu makalenin araştırması, yazarlığı ve/veya yayını için herhangi bir finansal destek almamıştır.

Çıkar Çatışması : Makalede herhangi biri için herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Veri Erişebilirliği: Veriler talep üzerine temin edilebilir.

Etik Onay ve Katılım İzni: Etik onay izni gerektirmemektedir.

KAYNAKÇA

- Abreu, I. M. D., Rocha, R. C., Avelino, F. V. S. D., Guimarães, D. B. O., Nogueira, L. T., & Madeira, M. Z. D. A. (2019). Cultura de segurança do paciente em centro cirúrgico: Visão da enfermagem. *Revista Gaúcha de Enfermagem*, 40, e20180198.
- Aktaş, F. (2020). Gastro-anomie'ye karşı gastronomik kültür, kimlik ve imaj yaratmak. *Journal of Global Food Research*, 1(1), 42-48.
- Alpendre, F. T., Cruz, E. D. D. A., Dyniewicz, A. M., Mantovani, M. D. F., Silva, A. E. B. D. C. E., & Santos, G. D. S. D. (2017). Safe surgery: Validation of pre and post-operative checklists. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, 25, e2907.
- Contreras, J., & Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, 392. Barcelona: Ariel.
- De Souza Minayo, M. C., Deslandes, S. F., & Gomes, R. (2011). *Pesquisa social: Teoria, método e criatividade*. Editora Vozes Limitada.
- Demirkıran, D., & Demir, A. F. (2023). Re-thinking gastronomy as a foreign policy instrument: Turkish cuisine and Turkey's gastrodiplomacy activism. *Üsküdar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (17), 1-19.
- DeSousey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455.
- Fischler, C. (1995). El (h) omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama.
- Gil, A. C. (2008). Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. Editora Atlas SA.
- Goldenberg, M. (2011). Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. *Horizontes Antropológicos*, 17, 235-256.
- Gutierrez, L. D. S., Santos, J. L. G. D., Peiter, C. C., Menegon, F. H. A., Sebold, L. F., & Erdmann, A. L. (2018). Good practices for patient safety in the operating room: Nurses' recommendations. *Revista Brasileira de Enfermagem*, 71(6), 2775-2782.

- Harris, K., Søfteland, E., Moi, A. L., Harthug, S., Storesund, A., Jesuthasan, S., ... & Haugen, A. S. (2020). Patients' and healthcare workers' recommendations for a surgical patient safety checklist—a qualitative study. *BMC health services research*, 20, 1-10.
- Haugen, A. S., Sevdalis, N., & Søfteland, E. (2019). Impact of the World Health Organization Surgical Safety Checklist on Patient Safety. *Anesthesiology*, 131(2), 420-425.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2007). Surviving the global market: Turkish cuisine under construction. *Food, Culture & Society*, 10(3), 425-448.
- Kisacik, O. G., & Cigerci, Y. (2019). Use of the surgical safety checklist in the operating room: Operating room nurses' perspectives. *Pakistan Journal of Medical Sciences*, 35(3), 614.
- MacDonald, A. N. (2014). Negotiating 'gastro-anomie': Exploring the relationship between food, the body & identity in Halifax, Nova Scotia (Doctoral dissertation, Dalhousie University).
- Mehta, N., Amaranathan, A., Jayapal, L., Kundra, P., & Ramakrishnaiah, V. P. N. (2018). Effect of comprehensive surgical safety system on patients' outcome: A prospective clinical study. *Cureus*, 10(5).
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99-119.
- O'Connor, P., Reddin, C., O'Sullivan, M., O'Duffy, F., & Keogh, I. (2013). Surgical checklists: The human factor. *Patient Safety in Surgery*, 7, 1-7.
- Özen, A. E., Kartarı, A., Correia, A., Wen, J., & Kozak, M. (2022). Positive effects of COVID-19 on food preparation and expenditure habits: A comparative study across three countries. *Public Health Nutrition*, 25(11), 3054-3066.
- Poulain, J. P. (2017). The sociology of food: Eating and the place of food in society. Bloomsbury Publishing.
- Ranganathan, P., & Gogtay, N. J. (2015). Improving peri-operative patient care: The surgical safety checklist. *Journal of Postgraduate Medicine*, 61(2), 73-74.
- Ribeiro, H. C. T. C., Quites, H. F. D. O., Bredes, A. C., Sousa, K. A. D. S., & Alves, M. (2017). Adesão ao preenchimento do checklist de segurança cirúrgica. *Cadernos de Saúde Pública*, 33(11), e00046216.
- Röhsig, V., Maestri, R. N., Mutlaq, M. F. P., de Souza, A. B., Seabra, A., Farias, E. R., & Lorenzini, E. (2020). Quality improvement strategy to enhance compliance with the World Health Organization Surgical Safety Checklist in a large hospital: Quality improvement study. *Annals of Medicine and Surgery*, 55, 19-23.
- Sağır, Z. (2017). *Gastro-Endişe ve Yeni Toplumsal Hareketler*. Söylenti Dergisi.
- Sali, M. (2023). Hybridization in the eating habits of international students in Türkiye. *İstanbul University Journal of Sociology*, 43(1), 132-143.
- Sarda, B., Delamaire, C., Serry, A. J., & Ducrot, P. (2022). Changes in home cooking and culinary practices among the French population during the COVID-19 lockdown. *Appetite*, 168, 105743.
- Tostes, M. F. D. P., & Galvão, C. M. (2019). Implementation process of the Surgical Safety Checklist:

Integrative review. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, 27, e3104.

Wæhle, H. V., Haugen, A. S., Wiig, S., Søfteland, E., Sevdalis, N., & Harthug, S. (2020). How does the WHO Surgical Safety Checklist fit with existing perioperative risk management strategies? An ethnographic study across surgical specialties. *BMC Health Services Research*, 20, 1-11.