

Sahibi / Owner

Emre Toros

Hacettepe Üniversitesi • emretoros@gmail.com

Editör / Editor

Emek Çaylı Rahte

Hacettepe Üniversitesi • emekcayli@gmail.com

Tema Editörleri / Theme Editors

Erhan Akarçay

Anadolu Üniversitesi • eakarçay@anadolu.edu.tr

Şengül İnce

Hacettepe Üniversitesi • ince.sengul@gmail.com

Editör Yardımcıları / Associate Editors

Emre Canpolat

Hacettepe Üniversitesi • canemrepolat@gmail.com

Gökçe Baydar

Hacettepe Üniversitesi • gokcebydr@gmail.com

Gülşay Acar Göktepe

Hacettepe Üniversitesi • gulaycr@gmail.com

Yayın Sekreterleri & Editöryal İletişim /

Editorial Assistants & Editorial Contacts

Şule Karataş Özyaydın

Hacettepe Üniversitesi • skaratas89@gmail.com

Toygar Ercan

Hacettepe Üniversitesi • a.toygar.ercan@gmail.com

Yayın Editörü / Publication Editor

Erkin Gökçer Erdem

Hacettepe Üniversitesi • gokcererdem@gmail.com

Dil Editörleri / Language Editors

Beren Kandemir

Hacettepe Üniversitesi • berenkandemir@gmail.com

Evin Sevgi Baran

Hacettepe Üniversitesi • evinsevgi@gmail.com

Ezgi Sertalp

Hacettepe Üniversitesi • ezgibugey@gmail.com

Ozan Çavdar

Hacettepe Üniversitesi • ozancavdar83@gmail.com

Umut Yener Kara

Hacettepe Üniversitesi • umutyener84@gmail.com

Sosyal Medya Editörleri / Social Media Editors

Gökçe Baydar

Hacettepe Üniversitesi • gokcebydr@gmail.com

Göze Orhon

Hacettepe Üniversitesi • gozeorhon@gmail.com

Yayın Kurulu / Editorial Board

Ahmet Gürata

İzmir Ekonomi Üniversitesi • ahmetgurata@gmail.com

Aksu Bora

Emekli Öğretim Üyesi • bora.aksu@gmail.com

Asli Telli Aydemir

Siegen Üniversitesi • Asli.Telli@uni-siegen.de

Besim Can Zırh

Orta Doğu Teknik Üniversitesi • besimcan@metu.edu.tr

Burak Özçetin

Bilgi Üniversitesi • burak.ozcetin@bilgi.edu.tr

Burcu Canar

Hacettepe Üniversitesi • canarburcu@gmail.com

Emek Çaylı Rahte

Hacettepe Üniversitesi • emekcayli@gmail.com

Emre Toros

Hacettepe Üniversitesi • emretoros@gmail.com

Funda Şenol Cantek

Bağımsız Araştırmacı • funda.senol@gmail.com

Göze Orhon

Hacettepe Üniversitesi • gozeorhon@gmail.com

Gülsüm Depeli

Hacettepe Üniversitesi • gdepeli@gmail.com

Hakan Ergül

Bağımsız Araştırmacı • hkergul@gmail.com

Hatice Şule Gelibolu

Hacettepe Üniversitesi • hatices99@gmail.com

Mark Lewis Soileau

Hacettepe Üniversitesi • mark.soileau@hacettepe.edu.tr

Mehmet Bozok

Maltepe Üniversitesi • mehmetbozok@yahoo.co.uk

Mutlu Binark

Hacettepe Üniversitesi • mbinark@gmail.com

Suavi Aydın

Hacettepe Üniversitesi • suavi@hacettepe.edu.tr

Tezcan Durna

Ankara Üniversitesi • tezcandurna@gmail.com

Ümit Çetin

Westminster Üniversitesi • cetinu@westminster.ac.uk

Dizinler / Indexes

COPE <https://publicationethics.org/members/moment-journal>

DOAJ <https://doaj.org/toc/2148-970X>

EBSCO <https://www.ebsco.com>

ERIHPLUS <https://dbh.nsd.uib.no/publiseringsskanaler/erihplus/periodical/info.action?id=493402>

INDEX COPERNICUS <https://journals.indexcopernicus.com/search/details?id=47609>

ULAKBİM TR DİZİN <https://app.trdizin.gov.tr/dergi/T0RrNE9BPT0/moment-dergi>

ULRICHWEB <http://ulrichsweb.serialssolutions.com/>

İÇİNDEKİLER

- 1-10 **Tema Editörlerinden...**
Şengül İNCE, Erhan AKARÇAY

Değini

- 11-18 **YEMEK, TOPLUM VE SİYASET İLİŞKİSİNİN DEPREM ÖNCESİ VE SONRASI ANTAKYA ÜZERİNE DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ...**
Anna Maria BEYLUNİOĞLU

Söyleşi

- 19-29 **FABIO PARASECOLI İLE YEMEK KÜLTÜRLERİ ÜZERİNE SÖYLEŞİ**
Erhan AKARÇAY, Şengül İNCE

Makaleler (Tema)

- 30-47 **KENT BAĞÇELERİ VE İSTANBUL'DA KENT TARIMININ ÇELİŞKİLİ YÖRÜNGESİ**
Candan TÜRKAN
- 48-82 **#VEGAN: VEGANİZM ÜZERİNE TWITTER SOSYAL AĞ ANALİZİ**
Evrin YILMAZ, Evrim Çağın POLAT
- 83-107 **INSTAGRAM'DA YEMEĞİN GÖSTERİSİ: #FOODPORN**
Yavuz DEMİR, Muammer ÖZTÜRK
- 108-126 **NOHUT SALON, BAKLA MUTFAK: TOPLUMSAL CİNSİYET ROLLERİ BAĞLAMINDA "ZUHAL TOPAL'LA SOFRADA" PROGRAMI**
Şeyma ÇİÇEK, Sevdenez DUMAN

Söyleşi

- 127-133 **ZAFER YENAL İLE SÖYLEŞİ**
Erhan AKARÇAY, Şengül İNCE

Makaleler (Tema)

- 134-154 **GÖÇ BAĞLAMINDA YEMEĞİN ROLÜ NASIL DEĞERLENDİRİLİR?**
Hande ARAL ULUK
- 155-175 **GÖÇMEN GASTRO-AKIŞLAR VE SOSYAL AĞLAR: İSTANBUL-FATİH BÖLGESİNDEKİ SURİYE MUTFAĞI ÖRNEĞİNDE GÖÇ, KÜLTÜR VE YEMEK İLİŞKİSİ**
Zeynep YILMAZ HAVA
- 176-199 **TÜRKİYE'DEKİ MAĞRİP DİASPORASININ YEMEK VE YEMEK YOLLARI: KİMLİK, AİDİYET VE BÜTÜNLEŞME**
Asma HEDİ NAİRİ
- 200-217 **TRANSİT: TANIKLIK VE BELLEK MESELESİ OLARAK MÜLTECİLİK**
Sinem Evren YÜKSEL

Söyleşi

- 218-226 **MARIE-HÉLÈNE SAUNER-LEROY İLE SÖYLEŞİ**
Erhan AKARÇAY, Şengül İNCE

Kitap İncelemeleri

- 227-251 **İSTANBUL HAKKINDA SEÇİLMİŞ YEMEK KÜLTÜRÜ KİTAPLARI BIBLİYOGRAFYASI**
Onur DAYLAN
- 252-257 **YETMİŞ İKİ MİLLETİN ÇORBADA TUZU VAR: SAKARYA MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE**
Ceren BOZKURT
- 258-263 **"BUYURUN ZİYAFETE" ÜZERİNE**
Burcu ŞİMŞEK

INDEX

- 1-10 **From the Theme Editors...**
Şengül İNCE, Erhan AKARÇAY

Essay

- 11-18 **ANALYZING THE INTERPLAY OF FOOD, SOCIETY, AND POLITICS IN ANTAKYA PRE- AND POST-EARTHQUAKE**
Anna Maria BEYLUNİOĞLU

Interview

- 19-29 **INTERVIEW WITH FABIO PARASECOLI ON FOOD CULTURES**
Erhan AKARÇAY, Şengül İNCE

Articles (Thematic)

- 30-47 **URBAN GARDENS VS. COMMUNITY GARDENS: TENSIONS AND TRAJECTORIES FOR URBAN AGRICULTURE IN ISTANBUL**
Candan TÜRKKAN
- 48-82 **#VEGAN: TWITTER SOCIAL NETWORK ANALYSIS ON VEGANISM**
Evrin YILMAZ, Evrim Çağın POLAT
- 83-107 **FOOD SPECTACLE ON INSTAGRAM: #FOODPORN**
Yavuz DEMİR, Muammer ÖZTÜRK
- 108-126 **NOHUT SALON AND BAKLA MUTFAK: GENDER ROLES IN "ZUHAL TOPAL'LA SOFRADA" TV SHOW**
Şeyma ÇİÇEK, Sevdenez DUMAN

Interview

- 127-133 **INTERVIEW WITH ZAFER YENAL**
Erhan AKARÇAY, Şengül İNCE

Articles (Thematic)

- 134-154 **HOW TO EVALUATE THE ROLE OF FOOD IN THE CONTEXT OF MIGRATION?**
Hande ARAL ULUK
- 155-175 **CONSTRUCTING MIGRANT FOODSCAPES AND SOCIAL NETWORKS: THE CASE OF SYRIAN MIGRANTS IN FATİH, ISTANBUL**
Zeynep YILMAZ HAVA
- 176-199 **FOOD AND FOODWAYS OF THE MAGHREBIAN DIASPORA IN TURKEY: IDENTITY, BELONGING, AND INTEGRATION**
Asma HEDİ NAİRİ
- 200-217 **TRANSIT: REFUGEE AS A MATTER OF WITNESS AND MEMORY**
Sinem Evren YÜKSEL

Interview

- 218-226 **INTERVIEW WITH MARIE-HÉLÈNE SAUNER-LEROY**
Erhan AKARÇAY, Şengül İNCE

Book Reviews

- 227-251 **SELECTED FOOD CULTURE BIBLIOGRAPHY OF ISTANBUL**
Onur DAYLAN
- 252-257 **"TOPRAKTAN SOFRAYA SAKARYA MUTFAĞI: BİR YEMEK ANTROPOLOJİSİ" BOOK REVIEW**
Ceren BOZKURT
- 258-263 **"BUYURUN ZİYAFETE" BOOK REVIEW**
Burcu ŞİMŞEK

2023, 10(1): 1-10

Tema Editörlerinden...

Yemek, her gün tekrar eden sıradan bir pratik olarak görünse de çeşitli işlevleri ve çok anlamlılığıyla toplumsalın, politikanın, ekonominin ve hepsinin ortak keseni olarak kültürün bir arada konuşulmasına izin veren çok boyutlu bir olgudur. Tam da bu nedenle sosyal bilimler alanında çalışanlar için kültürel dönemeç, her şeyi içinde barındıran gündelik hayatı ve kültürünü anlamak için yemeği bir inceleme konusu haline getirmekte güçlü bir motivasyon sağladı. Bu bağlamda insanlık tarihini okumak için bir kaynak olarak kabul edebileceğimiz yemek, toplumsal iktidar ilişkilerini anlamada ve devam ettirmede gündelik hayat pratiklerinin doğallığının ve sıradanlığının nasıl çalıştığını kavrama konusunda da yardımcı oldu. Toplumsal cinsiyet ilişkileri, kültürel çeşitlilik, ulusal ve kültürel kimlik, sınıfsal farklılıklar, milliyetçilik-gastro milliyetçilik üretim ve tüketim ilişkileri, sağlık, gıda politikaları, gıda ve sağlık okuryazarlığı, yemek medyası, uluslararası ilişkiler vb. konularında sosyolojiden ekonomiye, antropolojiden siyaset bilimine, iletişim bilimlerinden sağlık bilimlerine, turizmden edebiyata kadar pek çok alanın yemek konusuyla ilişkilenesinin önünü açtı. Yemeğin ilişkilendiği alanlardaki çeşitlilik bu konuyu çalışmak için zengin bir araştırma yöntem ve teknik çeşitliliğini de sağladı. Bütün bunlar bir araya gelince yemek, bu temanın editörleri olarak bizler için de akademik alanlarımız olan iletişim ve sosyoloji bağlamında yeni şeyleri dert edinip yeni bakış açıları ile yola devam edebileceğimiz, farklı bilgiler üretmemize olanak verdiği kadar keyif veren de bir konu haline geldi.

Moment'e "Yemek Kültürleri" temasını ilk düşündüğümüzde yemeğin keyif verici yanlarını ele almak, sofranın bir araya getirici özelliğini vurgulamak, medyadaki temsillerini anlamak için güzel bir vesile olacağını düşünüyorduk. Editörler olarak içeriği, kapsamı ve söyleşileri ile heyecan duyduğumuz ve merakla beklediğimiz bir sayıydı. Ocak ayı içinde sayı için çağrıya çıktığımızda tek gündemimiz, 2023 seçimleri idi. Ama 6 Şubat 2023 sabahına doğru 11 ili sarsan ve sonrasında ülkenin her yerinde her birimizin farklı şekillerde hissettiği deprem, hayatlarımızı derinden etkiledi. Türkiye'de gündem hep harlı olduğu için yemeğin kültürel serüvenine ilişkin küçük bir not düşmek istediğimiz bu sayı depremin yıkıcılığı ile sarsıldı. Tam da yazıları beklediğimiz zamanlarda Türkiye'nin yaşadığı en yıkıcı deprem gerçekleşti. Deprem anında ve hemen sonrasında, halen başka pek çok sorun gündemde olsa da sıradan bir gündelik yaşam pratiği olarak yemek etrafındaki toplumsal ilişkilerin çok katmanlı oluşuna tanık olduk. Bir somun ekmeğin ya da bir tas sıcak çorbanın bölgede gönüllü dayanışma ağları ile

tedarik edilme süreçlerinin arka planında psikolojik, sosyolojik, ekonomik, politik, kültürel ve ekolojik süreçlerin ve katmanların bulunduğunu bir kez daha deneyimledik.

Dergi için söyleşi yaptığımız kıdemli araştırmacılar, genç araştırmacıların yemek konusu çalışırken daha çok siyaset bilimi, arkeoloji, biyoloji, tarih, mühendislik, teknoloji ve ekonomi ile ilişkilmesi gerektiğini dile getirdi. Onların altını çizdikleri bu noktanın farkında olarak biz de geniş bir sofranın etrafında, yazı çağrı metnimizde dile getirdiğimiz çeşitlilikte, disiplinlerarası hatta transdisipliner çalışmaların bir araya gelmesini umuyorduk ancak daha sınırlı ve nitelikli bir menü ile karşınıza çıkıyoruz. Depremi tüm ülkeye yaşattığı bu zorlu süreçte, konuyla ilgilenen araştırmacıların kent, sosyal medya, göç ve toplumsal cinsiyet ilişkileri üzerinden yemek ve gıda konusunda odaklandığı çalışmalarının yer aldığı sayımızı, söyleşiler ve kitap değerlendirmeleri ile zenginleştirdik.

Yemek Kültürleri temalı Moment'i Anna Maria Beylunioğlu ile açıyoruz. Nehna ve Antakya mutfak kültürünü merkeze aldığı "*Yemek, Toplum ve Siyaset İlişkisinin Deprem Öncesi ve Sonrası Antakya Üzerine Düşündürdükleri*" yazısında Beylunioğlu, akademik hayatının biçimlenmesine merkezde duran yemeğin, kültürel kimliğin oluşması, aktarılması ve devam ettirilmesi bağlamındaki önemine vurgu yapıyor. Antakyalı olmanın mutfak ve yemekle ilişkisinin vurgulandığı yazısında Beylunioğlu, depremin akabinde çok kültürlü Antakya mutfağı ve kültürü ekseninde yemek, toplum ve siyaset ilişkisini ele alıyor.

Dünyanın ilk yemek çalışmaları programlarından birinin olduğu New York Üniversitesi-Steinhardt Yemek Çalışmalarında akademik çalışmalarını yürüten, son kitabında önemli bir kavramsallaştırma olan *gastronativism*'i gündeme getiren Fabio Parasecoli ile oldukça zengin içeriğe sahip bir söyleşi ile sayımıza devam ediyoruz. Medya, sosyoloji ve yemek ekseninde çalışmayı düşünen araştırmacılar için satır arası ipuçları bulunabilecek söyleşiden yemek çalışmaları alanında çalışmayı düşünen herkesin yararlanabileceğini düşünüyoruz.

Gıda, yemek ve siyaset odaklı çalışmaları ile yakından takip ettiğimiz Candan Türkkan'ın "*Urban Gardens vs. Community Gardens: Tension and Trajectories for Urban Agriculture in İstanbul*" makalesi ile özel sayımızdaki araştırma makalelerine giriş yapıyoruz. Türkkan bu çalışmasında Yedikule Bostanları ve Kuzguncuk Bostanı örnekleriyle İstanbul'da kentsel tarım çerçevesinde kent bahçelerini, bostanları ve toplulukları gündemine alıyor. Gıda hareketinin yapısal bir perspektife oturmadığı Türkiye'de kent tarımı, topluluk ilişkilerinin nasıl olması ya da olmaması gerektiğini anlamak isteyenler için önemli bir tartışma zemini hazırlıyor.

Hiç kuşkusuz sosyal medyada paylaşılan ve ilgi gören içeriklerin başında yemek geliyor. Gerçekliğin neliği tartışmalarında sosyal medya paylaşımlarının fazlasıyla hacme sahip olduğu bilinmekle birlikte

çeşitli hashtagler ile paylaşılan içeriklerin veganlıktan, yemeğin pornografik sunumlarına, iştah açıcı olmaktan öte bazen yemekten soğutan bazen imrendiren, çoğunlukla sınıflar arası çatışma zemini yaratan bir gündelik yaşam pratiğine dönüştüğünü görüyoruz. İşte bu anlamda sosyal medyada yemeğin analizinin önemli olduğunu ve gıda eksenli toplumsal hareketlerin anlaşılması gerektiğini düşünüyoruz.

Evrım Yılmaz ve Evrim Çağın Polat'ın birlikte kaleme aldığı "*#Vegan: Veganizm Üzerine Sosyal Ağ Analizi*", sosyal medya analizi yapmak isteyenler için örnek teşkil edebilecek nitelikte bir çalışma olarak karşımıza çıkıyor. Gerek teknik anlamda veganizmin sosyal ağ analizi, gerekse veganlık tartışmalarına temas etmesi sayesinde veganlığın Türkiye'de bir toplumsal hareket mi yoksa gelip geçici bir akım mı olduğunu da anlayabilmek adına ipuçları da sunan bu çalışmanın literatüre önemli bir katkı sağlamasını umuyoruz.

Yeni medya çağında gündelik yaşamın ve şüphesiz yemeğin de gösterinin bir parçası olduğu yaygın kabul görüyor. Sosyal medyada yemek, paylaşım yapılan konular arasında ilk üç sırada ve oldukça ilgi görüyor. Yeni medya dolayısıyla dolaşıma giren yemek ve gündelik hayatların analizi, başlı başına günümüz dünyasını anlamının anahtarı olarak karşımıza çıkıyor. Yavuz Demir ve Muammer Öztürk'ün "*Instagram'da Yemeğin Gösterisi: #foodporn*" başlıklı makalesi, #foodporn hashstagiyle sosyal medya aracılığı ile gösterileşen gündelik yaşamın, oluşturulan imgeler dünyasının ne türden anlatılar sunduğunu sağlıklı, zararlı, sunum, yerellik, statü, kimlik, cinsellik, toplumsal cinsiyet normları gibi çeşitli kategorilerle bize anlatıyor.

Dijital platformların çeşitliliğine ve yaygınlaşmasına karşın televizyon toplumsalı anlamada halen başat rolünü koruyor. Dönüşen televizyon içeriklerinde ve formatlarında tıpkı yeni medya araçlarında olduğu gibi en çok içerik üretilen temaların başında yemek geliyor. Yemek temalı programlar çok izleniyor, tartışılıyor ve yoğun ilgi görüyor. Türkiye'de yemek eksenli çok sayıda format ve içerik üretiliyor. Şeyma Çiçek ve Sevdenez Duman'ın "*Nohut Salon, Bakla Mutfak: Toplumsal Cinsiyet İlişkileri Bağlamında "Zuhal Topal'la Sofrada"*" başlıklı yazısı, kadın kuşağı programı olmasının yanı sıra yemek temalı bir program olarak da ele aldığı programın, toplumsal cinsiyet ilişkilerinin üretimini ve yeniden üretimini ele alması bakımından oldukça önemli bir katkı sunuyor.

1990'lı yıllarda yemek sosyolojisini Türkiye'de keşfeden ilk isim, bu alanın üretimden tüketime tüm aşamalarıyla ilgili çalışmalarını okuyabileceğiniz Zafer Yenal ile çok keyifli bir söyleşi ile karşınıza çıkıyoruz. Gıda ve kır sosyolojisi çalışmaları ile tanıdığımız Zafer Yenal'ın yemeğin ve gastronominin artan popülerliğinin nedenlerine, bir arzu ve kaygı unsuru olarak gıdanın sınıfsallığına, kültürel kimlik

ve yerel mutfaklar konusuna dair açıklamaları ve yemek ve gıda konusunda yeni araştırma başlıkları önerileri konuya ilgi duyanlar tarafından merakla okunacak nitelikte.

Türkiye'nin son 20 yıldaki en önemli toplumsal gerçekliklerinden biri olan göçü ve göç ile birlikte yemeği düşünmeden bu sayı eksik kalırdı. Belki de sayıda en yoğun gelen makale konusu göç ve yemek ilişkisiydi. Ancak Türkiye'de göç ve yemek ilişkisi üzerine daha çok düşünmek, göç etkileşimleriyle dönüşen mutfak ve yemek kültürlerine daha çok odaklanmak gerekiyor, bu sayıda arka arkaya yer verdiğimiz yazıların bu anlamda bir katkı sunduğunu düşünüyoruz. Okuyucuları, sırasıyla Hande Aral'ın "*Göç Bağlamında Yemeğin Rolü Nasıl Değerlendirilir?*", Zeynep Yılmaz Hava'nın "*Constructing Migrant Foodscapes and Social Networks: The Case of Syrian Migrants in Fatih, İstanbul*" ve Asma Hedi Nairi'nin "*Food and Foodways of the Maghrebian Diaspora in Turkey: Identity, Belonging, and Integration*" makaleleri ile göç ve yemek ilişkisini anlamaya davet ediyoruz.

Yemek Kültürleri teması dışında yine göçle ilişkili *Transit* filminin bellek üzerinden analiziyle Sinem Evren Yüksel'in "*Transit: Tanıklık ve Bellek Meselesi Olarak Mültecilik*" çalışması ile bu sayıdaki araştırma makalelerimizi sonlandırıyoruz. Yüksel'in II. Dünya Savaşı sırasında ülkesini zorunlu olarak terk eden ve Avrupa'da kalan bir grup mültecinin hayatına odaklandığı Petzold'un *Transit* filmini konu ettiği çalışması, mülteci figürünün öteki, yabancı, vatansızlık ve evsizlik gibi kavramlar üzerinden, sinemada temsilini Lacancı psikanalizle inceliyor.

Türkiye'de antropolojinin uzun erimli çalışma pratiğine, hele ki yemek çalışmalarında çok ihtiyaç duyuyoruz. Yemek antropolojisi alanında Türkiye'yi merceğine almış, 1990'lı yıllardan başlayarak sosyal antropolojik saha çalışmalarıyla mutfak kültürü üzerine önemli çalışmalara imza atmış Marie-Hélène Sauner-Leroy ile bir antropoloğun yemek araştırması yaparken kültüre dair incelikleri nasıl ortaya çıkartabileceğine dair çok öğretici bir söyleşi gerçekleştirdik. Fransız yapısalcılarından Türkiye'deki yemek antropolojisi çalışmalarına kadar pek çok konudan bahsetme olanağı elde ettik.

Onur Daylan'ın titiz çalışmasında binlerce yıldır farklı halklara ev sahipliği ve farklı imparatorluklara başkentlik yapmış İstanbul'un zengin mutfak kültürünü farklı bağlamlarda kayıt altına almaya çalışan kitapları bir arada görme imkânı buluyoruz. Daylan'ın "*İstanbul Hakkında Seçilmiş Yemek Kültürü Kitapları Bibliyografyası*" adlı çalışması, farklı tarihsel dönemlerin mutfağını; çok kültürlü mutfağını ve anılarını, edebiyatçıların mutfak özelindeki yazılarını; İstanbul'a özgü lezzetlerini, yeme içme mekânlarını odağına alan yemek kültürü ve gastronomi temalı kitapları bir araya getiriyor.

Ceren Bozkurt'un Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı kitabını değerlendirdiği "*72 Millet'in Çorbada Tuzu Var: Sakarya Mutfak Kültürü Üzerine*" yazısı ile Türkiye'de yemek antropolojisi kapsamında değerlendirebileceğimiz gastronomi, antropoloji ve tarih kesişiminde geniş ve çok emek harcanmış bir

saha çalışmasının ürünü olan kitaba odaklanıyoruz. Bozkurt, Dünya Kitap Dergisi tarafından düzenlenen, Dünya Kitap Ödülleri kapsamında 2022 yılının en iyi gastronomi kitabı seçilen, Gourmand World Cookbook Awards 2023'te de Culinary History/Yemek Kültürü tarihi dalında dünya üçüncülüğü ve Gourmand Awards 2023'te Yemek Kültürü Tarihi dalında ödül alan çalışmayı incelikli bir şekilde okuyucuya anlatıyor.

Ve son olarak Burcu Şimşek'in su gibi akan, Türkiye'de mutfak kültürü ve gastronomisi söz konusu olduğunda en popüler ismi Vedat Milor'la yapılan söyleşiyi ve bazı seçme yazıları içeren *"Buyrun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar"* kitabının değerlendirmesini sunuyoruz. Şimşek, kitabı, Milor'un yemekle ilişkilene başlamasını onun farklı dönemleri ve anlatılarıyla harmanlayarak okuyucuya anlatıyor.

Farklı odakları ile yemek konusunu çalışan yazarlarımızın yazıları ile şekillenen Moment Dergi'nin bu sayısının alana katkı sunacağını düşünüyor ve yemek çalışmalarının, ilerleyen zamanlarda bu sayıya başlarken düşündüğümüz gibi antropoloji, sosyoloji, tarih, coğrafya ve iletişim çalışmalarının kesişiminde yeni araştırmalar ile zenginleşmesini umut ediyoruz.

Konuk editörler olarak dayanışmanın gücünü hem bireysel hem toplumsal zeminde fazlasıyla hissettik. Daha geniş, kucaklayıcı bir sofraya etrafında, tadı damağımızda kalacak çalışmalara hep birlikte yine dayanışma içinde imza atabilmeyi umuyoruz. Moment Dergi'nin Yemek Kültürleri sayısına birlikte emek verdiğimiz dergi ekibine teşekkürü bir borç biliyoruz. Zor zamanlarımızda desteklerini esirgemeyen editörümüze ve editör yardımcılarımıza; dergi sekreteryasına; yazıların size hatasız ulaşmasında yardımcı olan dil editörlerimize; gece gündüz sistemle ilgili sorularımızı ve taleplerimizi karşılamaya çalışan görsel ve teknik editörümüze, tüm yoğunluklarına rağmen bizi kırmadan yazıları titizlikle değerlendiren hakemlere ve yazıları ile dergiyi oluşturan yazarlarımıza çok teşekkür ederiz.

Şengül İnce ve Erhan Akarçay

From the Theme Editors...

Although food seems like an ordinary practice repeated every day, it is, in fact, a multidimensional phenomenon that provides a ground for discussing the social, the political, the economic, and, as a common ground for all, the cultural with its multifunctional and polysemic nature. It is precisely for this reason that, for those working in the field of social sciences, the cultural turn has served as a strong motivation to analyze food as a subject matter in order to understand the all-encompassing

everyday life and its culture. Therefore, food, which can be considered a source for reading human history, has also enabled us to grasp how the natural and ordinary practices of everyday life function in understanding and maintaining social power relations. It has also paved the way for many fields, from sociology to economics, anthropology to political science, communication sciences to health sciences, and from tourism to literature to develop an interest in food regarding gender relations, cultural diversity, national and cultural identity, class differences, nationalism/gastro-nationalism, production and consumption relations, health, food policies, food and health literacy, food media, international relations, etc. The variety of fields and subjects related to food has also brought along several research methods and techniques for academic studies. Considering all these aspects, we, as the theme editors, feel the need to address food as a novel and fruitful subject matter with new concerns and perspectives in the fields of communication and sociology.

When we first thought of the theme "Food Cultures" for Moment Journal, we considered it a good opportunity to address the pleasurable aspects of food, to emphasize the character of the table to bring people together, and to understand its representations in the media. As the editors, we were quite eager and excited about the content and scope of this issue and the interviews within. When we published the call for papers for the issue in January, the 2023 elections were on our agenda in Turkey. However, the earthquake that struck 11 provinces on the morning of February 6, 2023, which we all felt on different scales throughout the country, deeply affected all our lives. As the agenda in Turkey is always heated, the issue that we wished to touch upon the cultural journey of food was shaken by the devastating earthquake. It was just when we were expecting the submissions that Turkey experienced the most devastating earthquake in its history. During and immediately after the earthquake, although there were many other issues on the agenda, we witnessed the multi-layered social relations surrounding food as an ordinary everyday practice. We once again experienced that there are psychological, sociological, economic, political, cultural, and ecological factors and processes and layers in the background of all the efforts of supplying a loaf of bread or a bowl of hot soup through voluntary solidarity networks in the region.

The senior researchers we interviewed for this issue suggested that young researchers should engage more with political science, archaeology, biology, history, engineering, technology, and economics in food studies. Being conscious of this emphasis, we, too, hoped to bring together a wide range of interdisciplinary, and even transdisciplinary, studies gathered around a large table as we expressed in our call for papers, but here we are with a much limited yet qualified menu. In this challenging period of time all around the country due to the earthquake, we have enriched this issue which includes

studies that focus on food and nutrition through cities, social media, migration, and gender relations with interviews and book reviews.

We begin the Food Cultures issue of Moment Journal with Anna Maria Beylunioğlu. In her article "Reflections on the Relationship between Food, Society and Politics in Antakya Before and After the Earthquake" where she focused on the Nehna and Antakya cuisine, Beylunioğlu emphasizes the significance of food, which has played a central role in shaping her academic career, in the construction, transformation, and sustaining of cultural identity. Highlighting the relationship between being from Antakya and its cuisine and food, Beylunioğlu addresses the relevance of food, society, and politics based on the multicultural Antakya cuisine and culture in the aftermath of the earthquake.

We continue with a quite insightful interview with Fabio Parasecoli, who conducts his academic studies at New York University-Steinhardt Food Studies, one of the world's first food studies programs, and contributed to the field with a significant conceptualization, *gastronautivism*, in his latest book. We believe anyone who considers working in the field of food studies, and especially with an interest in the relationship between media, sociology, and food, will enjoy and benefit from the interview, where they might find certain clues by reading between the lines.

Candan Türkkan, whom we closely follow for her work on food, food and politics, starts the research articles section of our special issue with her article "Urban Gardens vs. Community Gardens: Tension and Trajectories for Urban Agriculture in Istanbul". In this study, Türkkan puts urban gardens, orchards and communities on the agenda within the framework of urban agriculture in Istanbul by the examples of Yedikule Bostanları and Kuzguncuk Bostanı. In Turkey, where the food movement lacks a structural perspective, urban agriculture prepares an important discussion ground for those who want to understand how community relations should or should not be.

Food is certainly one of the most popular content shared on social media. While it is known that social media posts weigh heavily in discussions about the nature of reality, we see that the content shared with various hashtags, from veganism to pornographic food presentations, has turned into a daily life practice that is sometimes appetizing, sometimes disgusting, sometimes envy-inducing, and often creates a ground for conflict between classes. In this sense, we think that analyzing food in social media is important and that food-based social movements should be better understood.

Co-authored by Evrim Yılmaz and Evrim Çağın Polat, "#Vegan: Twitter Social Network Analysis on Veganism", is an exemplary work for those who want to analyze social media. We hope that this study, which offers clues to understand whether veganism is a social movement or a passing trend in Turkey,

will make an important contribution to the literature, both in terms of social network analysis of veganism in a technical sense and by touching on veganism debates.

In the age of new media, it is widely accepted that everyday life, and certainly food, is part of the spectacle. On social media, food is among the top three topics shared and attracts a lot of attention. Analyzing food and everyday lives circulated through new media is itself a key to understanding the contemporary world. Yavuz Demir and Muammer Öztürk's article titled "Food Spectacle on Instagram: #foodporn" tells us about the world of images created by the #foodporn hashtag and the various narratives that everyday life on display through social media presents us through categories such as healthy, unhealthy, presentation, locality, status, identity, sexuality and gender norms.

Despite the diversity and prevalence of digital platforms, television still maintains its dominant role in understanding society. Just like on social media, food is one of the most popular themes in evolving television content and formats. Food-themed programs are widely watched, discussed and attract a lot of attention. A large number of food-oriented formats and content are produced in Turkey. Şeyma Çiçek and Sevdenaz Duman's article titled "Nohut Salon and Bakla Mutfak: Gender Roles in "Zuhal Topal'la Sofrada" TV Show" makes an important contribution in terms of addressing the production and reproduction of gender relations in the program, which is not only a food-themed program but also a daytime program targeting women.

We have a very pleasant interview with Zafer Yenal, who pioneered the discovery of the sociology of food in Turkey in the 1990s, where you can read his works on all aspects of this field from production to consumption. His explanations on the reasons for the increasing popularity of food and gastronomy, the close relation of food to class as an element of desire and anxiety, cultural identity and local cuisines, and his suggestions for new research topics on food and nutrition will be eagerly read by those interested in the subject.

This issue would be incomplete without considering migration, one of the most important social realities of last 20 years of Turkey, and migration and food together. Perhaps the most popular topic of submitted articles to this issue was the relationship between migration and food. However, there is a need to think more about the relationship between migration and food in Turkey, to focus more on the culinary and food cultures transformed by migration interactions, and we believe that the articles we have included in this issue make contributions of this type. We invite readers to read Hande Aral Uluk's "How to Evaluate the Role of Food in the Context of Migration?", Zeynep Yılmaz Hava's "Constructing Migrant Foodscapes and Social Networks: The Case of Syrian Migrants in Fatih,

Istanbul" and Asma Hedi Nairi's "Food and Foodways of the Maghrebian Diaspora in Turkey: Identity, Belonging, and Integration" and to reflect on the relationship between migration and food.

Outside of the theme of Food Cultures, our last research article is Sinem Evren Yüksel's memory-focused article "Transit: Refugee as a Matter of Witness and Memory". Yüksel's study on Petzold's film *Transit*, which focuses on the lives of a group of refugees who were forced to leave their country during World War II and stayed in Europe, examines the representation of the refugee figure in cinema through concepts such as the other, the foreigner, statelessness and homelessness through Lacanian psychoanalysis.

In Turkey, we are in dire need of the long-term field practices of anthropology, especially in food studies. We had a very insightful interview with Marie-Hélène Sauner-Leroy, who has focused on Turkey in the field of food anthropology and has carried out important studies on culinary culture with her social anthropological fieldwork since the 1990s, on how an anthropologist can uncover the subtleties of culture while doing food research. We had the opportunity to talk about many topics from French structuralists to food anthropology studies in Turkey.

Thanks to Onur Daylan's meticulous work, we have the opportunity to see the books that try to record the rich culinary culture of Istanbul, which has been home to different peoples and serving as capital of different empires for thousands of years, in different contexts. Daylan's "A Bibliography of Selected Food Culture Books on Istanbul" brings together books on food culture and gastronomy that focus on the cuisine of different historical periods, multicultural cuisine and memoirs, literary writers' culinary writings, Istanbul's unique flavors and food and drink venues.

With Ceren Bozkurt's book review titled "72 Nations Have Salt in the Soup: On Sakarya Culinary Culture", we focus on "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı – Bir Yemek Antropolojisi" [Sakarya Cuisine from Soil to Table - An Anthropology of Food], a product of an extensive and labor-intensive field study at the intersection of gastronomy, anthropology and history, which can be considered within the scope of food anthropology in Turkey. Bozkurt narrates the book elegantly, which won the best gastronomy book of 2022 at the World Book Awards organized by Dünya Kitap Magazine, the third prize in the Culinary History / History of Food Culture category at the Gourmand World Cookbook Awards 2023, and the award in the History of Food Culture category at the Gourmand Awards 2023.

And lastly, we present Burcu Şimşek's well-written book review on "Welcome to the Feast: A Short Family History, An Interview and Selected Writings on the Theorization of Food" which includes an interview with Vedat Milor, the most popular figure when it comes to culinary culture and gastronomy

in Turkey as well as some of his essays. Şimşek conveys the book to the reader by blending Milor's narratives about food and his relationship with food in different periods of his life.

We believe that this issue of Moment Journal, which consists of articles by our authors studying food with different foci, will contribute to the field and we hope that food studies will be enriched with new research at the intersection of anthropology, sociology, history, geography and communication studies as we hoped at the beginning of this issue.

As guest editors, we have felt the power of solidarity on both individual and social levels. We hope that we will be able to produce delightful work in solidarity around a wider, more embracing table, and we hope to cooperate again in solidarity. We owe a debt of gratitude to the journal team that worked together for the Food Cultures issue of Moment Journal. We would like to thank our editor and assistant editors for their support in our difficult times; the journal secretariat; our language editors who help the articles reach you without errors; our visual and technical editor who tries to meet our questions and requests about the system day and night; the kind referees who meticulously evaluated the articles despite all their busy schedules; and our authors whose articles make up the journal.

Şengül İnce and Erhan Akarçay

2023, 10(1): 11-18

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.1118>

Değıniler

YEMEK, TOPLUM VE SİYASET İLİŞKİSİNİN DEPREM ÖNCESİ VE SONRASI ANTAKYA ÜZERİNE DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ...

Anna Maria BEYLUNİOĞLU¹

Yemeğın yemek olma ötesinde özellikler taşıdığını, yaşadığımız çevreyi sosyal, politik ve ekonomik olarak anlamlandırmada çok önemli bir araç olduğunu anlatan yayınlar, dünyada 1980'lerden beri ülkemizde de son 10 yıldır gittikçe artan bir hızla "yemek çalışmaları" alanı altında kümeleniyor. Bugün dünyada ve ülkemizde yemek ve kültür arasındaki ilişkiye değınen gastronomi bölümlerindeki derslerle beraber sosyoloji ve siyaset bilimi bölümlerinde de yemeğın sosyolojik, siyasal ve ekonomik yansımalarının akademik tartışma ve araştırma konusu olduğuna şahit oluyoruz. Bunun yanı sıra son zamanlarda sıkça düzenlenmeye başlanan, yemek kültürü araştırmacılarının ilgi odağı olduğu yemek ve kültür temalı festivaller, bize bu tartışmaya kamusal alanda da artan bir ilgi olduğunu gösteriyor.

Yapılan tüm bu akademik ve toplumsal çalışmaların bizlere vermeye çalıştığı çok önemli bir mesaj var. Yemek sadece günlük yaşamımızı sürdürmemizi sağlayan olmazsa olmaz bir besin kaynağı değil. Besin

¹ Anna Maria BEYLUNİOĞLU, Dr. Öğretim Görevlisi, Koç Üniversitesi, ORCID ID: 0009-0006-8450-0900, anna.beylunioglu@gmail.com

Geliş Tarihi: 15.06.2023 | Kabul Tarihi: 15.06.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

değerinin ötesinde bir önem taşıyan yeme içme tercihlerimiz bize kültürümüzü, toplumda edindiğimiz farklı rolleri, toplumsal sınıfımızı, toplumsal cinsiyetimizi, din ve milliyet gibi güçlü kimliksel öğelerimizi ve bu öğeleri nesilden nesle aktararak nasıl var olageldiğimizi anlatıyor. Yemeğin kültürel kodlarımızın içine bu şekilde gömülmesi, çoğu zaman bize kadının ev içi ve mutfaktaki rolünü ve kadın ve erkeğin yemekle kurduğu ilişkideki farklılıkları sorguluyor (Counihan, 1998), insanların tükettiği yiyeceklere bakarak sahip oldukları kültürel sermaye aracılığıyla yer buldukları toplumsal statülerini (Bourdieu, 1984) ve yer yer hangi dine mensup olduklarını anlama şansı veriyor. Bununla beraber yemeğe dair oluşturduğumuz bu aidiyetler birçoğumuza kebabın iyisinden en çok Adanalıların anladığını; otlarla ve sebzelerle yapılan yemeklerin Egeyi çağrıştırdığını; çiğköfte, acı ve içli köfteyi yan yana telaffuz ettiğinizde de Antakya bazen de Diyarbakır, Urfa ve Gaziantep'i düşündürüyor. Yemeğe dair bu kodlamalar bölgede yerel halk tarafından içselleştirildikçe, yemek üzerinde hak iddia eden başka şehirlerle bir tartışma zemini oluşuyor ve çoğu zaman bu tartışma başladığı coğrafyayı aşarak farklı ülkeler arasında yer yer kriz düzeyine varan çatışmalara yol açabiliyor (Ichijo & Ranta, 2016).

Bireysel, toplumsal ve milli kimliklerimizle ve benliklerimizle ilişkilendirdiğimiz yemek, toplumsal yansımaları da aşarak yeri geldiğinde sosyal hareketlerde insanları birleştiren ortak bir sembol haline gelip var olan düzene karşı eleştiri getirmenin bir aracı haline de gelebiliyor (Sutton ve diğerleri, 2013). Bazı durumlarda bir krizi çözmek için bir yemek masası etrafında devlet yetkililerini bir araya getiren zirvelerde yemeğin bu siyasi müzakere sürecinin gidişatını anlamamız için bir araç olabildiğini, bazen de devletlerin dünyadaki imajlarını değiştirmek, tazelemek ya da güçlendirmek için yemeği kamu politikalarının merkezine aldığını gözlemliyoruz. Bu eylemleri bugün literatür, mutfak diplomasisi ve gastrodiplomasi gibi kavramlarla önümüze seriyor (Chaplle-Sokoll, 2013). Biraz daha ileri gitmek gerekirse, yemek bugün devletin toplumla güç üzerinden kurduğu ilişkiyi anlamamızda, tarım, tüketim tercihlerimiz, çevre sorunlarına yaklaşımlarımızın yaşadığımız politik ekonomik sistemin bir ürünü olduğunu anlamamızda çok önemli bir rol oynuyor (Adaman & Akkoç, 2023; Thomson, 2017). Bugün yemek yapan aşçılar da yemeğin bu toplumsal ve siyasal yansımalarına kayıtsız kalamıyor, yemeği bu büyük resmin parçası olarak gören ve yemek yapmaya farklı bir yaklaşım getirerek toplumları, toprağı ve dünyayı iyileştirmeyi hedefleyen, yemeği yemek yapmanın ötesinde küresel ve toplumsal sorunların çözümünde bir araç olarak gören "sosyal gastronomi" şeflerinin sayısı gün geçtikçe artıyor. Öyle ki, yemek aslında günlük yaşamlarımızda rol biçtiğimizden daha fazla hayatlarımızda, toplumsal yaşamımızda, siyasetin ve ekonominin merkezinde.

Antakya ve Yemek

Yemeğin toplumları ve dünyayı anlamlandırabileceğimiz bir araç olduğunu Antakya kökenli ve uzun yıllardır İstanbul'da yaşayan bir akademisyen adayı olarak İtalya'ya siyaset bilimi doktorası yapmaya gittiğimde anlamaya başladım. İtalya'ya gidene kadar iyi yemeğe olan ilgim oldukça güçlü olsa da yemek yapma

konusunda kendime pek de şans vermemiştim. Ancak İtalyanların yemek ve kültür arasında kurduğu o güçlü ilişki, iyi ve kaliteli yemeğe ve içkiye verdikleri önem, pazar günleri aile büyüklerinin evlerinde bir araya gelinen yemekler, beni oldukça etkilemiş olacak ki, doktora tezimden kendimi uzaklaştırmak için bahaneler yaratarak kendimi içine doğmuş olduğum Antakya mutfağını keşfetmeye yöneltti ve sıklıkla babaannemi, anneannemi, yer yer de ailede çok iyi yemek yapan babamı arayıp orijinal tarifleri öğrenmeye, uygulamaya ve bu tariflerin arkasındaki hikayeleri not almaya başladım. Bir süre sonra yemek ve kültür ilişkisine olan ilgim oldukça arttı ve kendimi sıklıkla bu ilişkiyi kurabildiğim başka toplumların yemeklerini de öğrenmeye çalışırken buldum. Bu tutkum bir noktadan sonra akademik açlık da yarattı ve bu açlığı doyumak için çok değerli bulduğum yemek kültürü kitaplarının ötesine geçip sosyal bilimlerde başvurduğum kaynaklar arasında yemeğe dair yapılmış çalışmaları okumaya başladım. Tüm bu okumalar ve uyguladığım tarifler, zaman içerisinde mutfaktaki akademisyen adını alan blog'umun zemini oluştururken aslında bu işin teknik tarafında ne kadar zayıf olduğumu fark edip doktoramın tez savunma süreci yaklaştığı aylarda uzun dönem profesyonel aşçılık eğitimi veren bir okula kaydolmaktan alıkoymadım. Aşçılık eğitimi ve sonrasındaki süreçlerimde aşçılık dünyasının hiyerarşik ve erkek egemen yapısı beni rahatsız etse de zaman içinde bu meslekle arama mesafe koymaya iten asıl sebep çağımızın hızında bir yemek operasyonu yürütme sürecine engel olduğunu bilsem de yemek, kültür, toplum ve siyaset üzerine düşünmeyi bırakamamam ve bu konuda düşünmeye devam ederek aşçılık yapmanın önemli olduğuna inanmamdı. Tabii bu bir ikilemdi ve hayatımı sıradan bir aşçılık kariyeriyle sürdüremeyeceğimi anladım. Bu durum da beni önce sosyal etkileri olan aşçılık projelerinin içinde yer almaya ve daha sonra da bu konuda siyaset bilimi ve uluslararası ilişkiler çatısı altında verebileceğim bir ders hazırlamaya itti. Bugün halihazırda dört senedir yemek, toplum ve siyaset ilişkisine değinen dersimi vermeye ve yemeğin sosyal tarafını önceleyen projeler çerçevesinde yemek yapmaya devam ediyorum.

Tüm bunları neden yazıyorum? Çünkü bu küçük kişisel kariyer serüveni boyunca Antakyalı olmak üzerine, bu kimliği benimseyen insanların yemekle kurduğu o sıkı ilişki ve bu ilişkinin yarattığı teorik çağrışımlar üzerine oldukça düşündüm. Antakya mutfağı üzerine bir Antakyalı Ortodoks olarak düşünmek, yazmak, konuşmak bana bir yandan kimlik, din ve yemek ilişkisini, hem de mutfaktan yola çıkarak toplumdaki kadın-erkek ilişkisi ve ataerkil örüntüleri gözlemleme fırsatı sundu. Bununla beraber, İstanbul'da İstanbul Rumlarıyla karşı karşıya gelen Antakyalı Ortodoksları ve farklı dini/etnik gruplarla yapılan karma evlilikleri çalışmak, bana sosyokültürel farklılıkları okumada yemeğin ne kadar belirleyici olduğunu bir kez daha gösterdi (Beylunioglu & Kaymak, 2018, 2020). Antakya'nın, yerel ürünlerine sahip çıkışı üzerine düşünürken, bu ürünlerden biri olan Altınözü biberini, biberin bu coğrafyaya 16. yüzyılda gelişini düşünüp yerelleşme ve küreselleşmeyi bir araya getirebildiğim güçlü bir örnek olarak çıktı Antakya Mutfağı karşıma. Diğer yandan Altınözü biberinin artık yok olmaya başlaması, bu güçlü sahip çıkışın bile neoliberal düzenin yıkıcılığının hızını azaltmaya yetmeyebileceğini gösterdi bana.

Uzun senelerdir bu konudaki literatürü yakından takip eden bir akademisyen olarak bugün Antakya mutfak kültürünün, yemeğin sahip olduğu toplumsal ve siyasal alana sirayet eden bu güçlü etkiyi gözlemleninin mümkün olduğu yerlerden bir tanesi olduğunu düşünüyorum. Bunun en önemli göstergelerinden biri, birçok topluluğun dini ritüellerinde olduğu gibi Antakya'da bir arada yaşayan farklı toplumların dini bayramlarında her zaman ön plana çıkan bir yemek olması. Örneğin, bölgede bulunan Arap Aleviler, Sabağtaş bayramında² mutlaka yumurta boyarlar (Avcı, 2023). Bölgede az sayıda kalan, depremden sonra da yok olma noktasına gelen Antakyalı Yahudilerin, İstanbul'daki Yahudilerden kendilerini ayırdıkları kültürel öğelerden en belirginini, bayramlarda yaptıkları bölgeye özgü lezzetlerdir (Cemel, 2022). Benim de bir parçası olduğum ve bugün sayıları gittikçe azalan Antakyalı Ortodokslar için de Paskalya zamanına en az üç ay kala başlayan Beç tavuğu olarak da adlandırılan Ferğun'un yetiştirilmesi ve yumurtasının test edilmesiyle başlayan süreç, tuzlu ve tatlı *kahkeler*, bayram zamanının olmazsa olmazı *lebeniye* çorbası ve bayramın kutlandığı akşam ya da sabaha karşı kiliselerin avlusunda ayin sonrası etrafında toplanılan sofralar, Noel gecesi hazırlanan onlarca çeşit yemek, kimliğin ve hafızanın aktarımının günlük hayattaki tezahürleridir. Tüm bunların ötesinde, o coğrafya insanı için kahvaltılarda zahter, *sürki*, yöreye özgü sarmaiç, yani kısır ve Arap kahvesi tüm etnik/dini kimliklerin ötesinde şehirle özdeşleştikleri, Antakyalıyı dedikleri anlardandır. Öyle ki eğitim ve ekonomik sebeplerle memleketlerinden uzakta yaşadıklarında dahi zeytinyağını, nar ekşisini, biber salçasını, zahter, peynir, tuzlu yoğurt, et gibi temel ürünleri Antakya'daki ailelerinden ya da akrabalarından temin ederler. Antakya kahvesinin tadı, hiçbir zaman Antakya'daki gibi olmasa da şehir dışından temin edilen Antakya kahvesinin her zaman hatırı bir başkadır. Kimyonla tüketilen Antakya simidini, *haytalı* tatlısını, kömbeyi her zaman ararlar. Antakyalı kişilerin bir araya geldiği ortamlarda konuşulan en hararetli konulardan birinin yemek olması şaşırtıcı değildir, çünkü yemek üzerine konuşmak memlekete aidiyetin bir göstergesi, diasporadaki Antakyalılar için ise özlenen memleketle bir şekilde ilişki kurabilmenin aracıdır. Antakya'nın belleğinin büyük bir kısmını, insanların dünyanın neresine giderlerse gitsinler yemekle kurdukları bu ilişki oluşturur.

Bu ilişkinin Antakyalı Hıristiyanlar için memlekete dair aidiyetin ötesine geçtiğini söyleyebiliriz. Dr. Özgür Kaymak'la daha sonra Kısmet Tabii adıyla yayınlanan İstanbul'daki azınlık toplumlarının yaptıkları karma evliliklere odaklanan çalışmamızda da belirttiğimiz gibi, birçok gayrimüslim toplumunda olduğu gibi Antakyalı Ortodokslar için de yemek kimliklerinin devamlılığı için bir araç olarak görülmektedir. Dini ritüellerle korunan bu belleğin kaybolmaması için cemaat dışından bireylerle gerçekleştirilen evliliklerde, evlilik öncesinde olmadığı kadar kimliği yaşatma çabası gözlemlenmekte, ve bu çaba da en çok yemek kültürüne dair ritüeller üzerinden gerçekleşmektedir (Beylunioğlu & Kaymak, 2020).

² Sabağtaş bayramı Antakya'daki Arap Aleviler tarafından doğanın yeniden canlanışının kutlandığı bir bayramdır. Her yıl 30 Mart'ta kutlanır. Hıristiyan kültüründen Arap Alevilere geçtiği düşünülür. Bugün boyanan yumurta ve yapılan hrisi (bir nevi keşkek) bu bayramın sembollerindedir.

Tam da bu sebeple bundan yaklaşık 1,5 yıl önce 6 kişilik bir ekiple Antakyalı Ortodoksların güçlü kültürel ve kimlik öğeleri hakkında yarı-akademik yazılar kaleme alma amacıyla kurduğumuz Nehna platformunda³ yemek üzerine yazılar yazmayı, röportajlar yapmayı önemli buldum. Antakyalı Ortodoksların yemek, müzik gibi kültürel pratikleri üzerine düşünmek bize sadece o coğrafyanın Hristiyanlarını değil onların beraberce yaşadıkları ve etkileşim halinde oldukları diğer kültürleri, Arap Alevileri, Sünnileri, Ermeni, Süryani ve Yahudileri de düşünme ve anlama şansı verdiği gibi, beraberce yoğurdıkları yemek kültürlerini anlamak toplumsal, siyasal ve ekonomik birçok değişimi de gözlemlene şansı sunuyor. Örneğin, Antakya ve yemek ilişkisi bize toplumsal hafıza aktarımı dışında bir yandan da etin kültürdeki merkezi rolü dolayısıyla toplumsal cinsiyet örüntülerine dair önemli kodlar sunuyor. Birçok bayram yemeğinin yoğun et kullanımıyla yapılması ve et yemeklerinin evlerde özellikle erkekler tarafından üstlenilmesi, Antakya'nın bulunduğu coğrafyanın ataerkil kodlarından sıyrılmadığını da göstermektedir.

Antakya'nın kendini toplumsal ve küresel dinamiklerden ayırtıramadığı bir diğer konu da mevcut politik ekonomik düzen ve küresel ısınmanın da etkisiyle bazı ürünlerin gün geçtikçe kaybolmaya yüz tuttuğu gerçeğidir. Geleneksel lezzetlerin ve ürünlerin kaybolmaması için dünya çapında 1980'lerden itibaren mücadele veren Uluslararası Slow Food ve Citta Slow hareketinin bir parçası olan Slow Food Antakya ve Slow Food Tarsus, son zamanlarda bölgede geleneksel uygulamaların terkedildiğine dikkat çekmekteydi. Geleneksel zeytin ağaçları yerine verimlilik kaygısıyla Gemlik zeytini ağaçlarının dikilmesi, bölgeye özgü çok değerli bir biber olan Altınözü biberinin artık bir elin parmağını geçmeyecek yerliler tarafından üretilmesi, yerliler tarafından yapılan biber ve domates salçalarının yerini başka şehirlerden gelen salçaların alması, bölgede nohut unundan yapılan lezzetsiz humusların yaygınlaşması Antakya'nın hızlı yaşama ayak uydurmak için Antakya'yı Antakya yapan lezzet önceliğinden vazgeçmek zorunda kaldığı anlamına geliyordu.

Deprem Sonrası Antakya'yı, Antakyalılığı düşünmek...

Antakya'nın günümüzde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında somut olmayan kültürel miras kategorisine giren yemek kültürünü tüm gerçekliğiyle ortaya koymak ve anlamak üzerine bu konuda ilgili birçok insan gibi gerek bireysel gerek de Nehna çatısı altında yapacağımız çalışmaların olgunlaştığı bir dönemde 11 ilimizi etkileyen Kahramanmaraş ve Hatay merkezli 6 ve 20 Şubat depremleri gerçekleşti. Antakya'nın sahip olduğu kültürel çeşitlilik ve bunun en önemli simgelerinden olan yemek kültürünü korumaya dair verilen mücadeleler haliyle bir süre kesintiye uğrasa da depremler sonrası yaşanan süreçte daha da önem kazandı. Antakya'nın yemekle kurduğu ilişkinin ve bu zeminde yürüyen tartışmanın depremin

³ Nehna platformu, nehna.org sitesi üzerinden yayın yapmaya devam etmektedir.

ilk anlarından itibaren süreç içerisindeki dayanışmada ve yaşanan acının ifadesinde ve Antakya'ya geri dönüş ümidini dile getiren söylemlerde yemeğe dair olguların ön plana çıktığını söylemek mümkün.

Her şeyden önce depremler sonrasında yemek çalışan birçok akademisyenin ve sivil toplum gönüllüsünün öngöreceği gibi bir gıda krizi tehlikesiyle baş başa kaldık. Bunu öngören birçok sivil toplum gönüllüsü bölgeye akın etti. Yanılmıyorsam bunlardan ilki Dünya Gıda Programı koordinatörlerinden Yalçın İnam'ın girişimiyle gerçekleşti ve İnam'ın çağrısıyla bir araya gelen benim de içerisinde olduğum şefler, akademisyenler ve özel sektör profesyonelleri, Acil Gıda Kolektifi adı altında bir araya gelip deprem bölgesinde mutfak kurmak için depremin gerçekleştiği andan tam 8 saat sonra harekete geçti. Bu mutfaklardan ikisi de editörü olduğum Nehna'nın da desteğiyle İskenderun ve Samandağ'daki kiliselerin bahçesine kuruldu ve İskenderun'daki mutfaktan depremden tam 18 saat sonra sıcak yemek servis edilebildi. Ve daha sonra artan gönüllü destekleriyle bu mutfaklar çoğaldı, Adıyaman ve Maraş başta olmak üzere birçok yerde kurulan mutfaklar aracılığıyla oluşabilecek gıda krizinin etkileri olabildiğince azaltılmaya çalışıldı. Antakyalılar için bu mutfaklar oldukça anlamlıydı. Her şeyden önce deprem öncesi yaşama yemekle bağlanan bu insanlar için yaşadıkları tarif edilemez acının içerisinde bir umuttu bu mutfaklar. Ayrıca kurulan mutfakların bazılarının kilise avluları olması da Antakya'ya özgü olan bir arada yaşama kültürünün yansımasıydı.

Deprem sonrası Antakya'nın yeniden yapılandırılması konuşulmaya başladığında birçok Antakyalının kaygısı benzer bir önemli noktaya işaret ediyordu. Antakya'ya güvenli binalar yapılması kadar önemli olan bir diğer konu da insanların şehirlerine ve köylerine geri dönebilmesiydi. Öyle ki deprem sonrası güvenli yerlere giden insanların memleketten uzakta yemeden içmeden kesildiklerini, memleketteki zeytinyağıyla yapılmadı diye yemeği reddettiğini duyar olduğumuz bir süreç geçirdik. İnsanların memleket özlemi çektiği bu durumda atılması gereken en önemli adım, insanların memleketlerine geri dönüşlerinin uzun vadeli çözümler üretilene kadar geçici önlemlerle çözülmesi, yerli esnafın ve üreticinin desteklenmesiydi. Buna dair belli başlı projeler üretilse ve bugün şehrin farklı noktalarında konteynerlerde ya da daha güvenli olan Arsuz gibi noktalarda eski dükkanlar açılrsa da Nehna vesilesiyle bölgeyle kurduğum temaslar bana Antakya'yı Antakya yapan unsurların hepsini böyle yıkıcı bir deprem sonrasında bir araya getirmenin zorluğunun ve bunun yerel halkta yarattığı tedirginliğin devam ettiğini gösteriyor.

Aslında depremin 40. günü Nehna olarak İstanbul'da düzenlediğimiz "Kaybettiklerimizin 40'ı" etkinliğinde Antakyalı Ortodokslar'ın ölümün 40'ında yaptıkları bir helva türü olan *slika* etrafında bir araya getirdiğimiz Antakyalılar ve Antakya'yı sevenler daha en başından bu kaygıları dile getiriyorlardı. Yine 6 Mayıs'ta İstanbul'da çoğunluğu gıda ürünlerinden oluşan Antakya Yöresel Kermesi'nin ziyaretçi akınına uğraması ve yine depremden dolayı İstanbul'da olan birçok Antakyalı için buluşma noktası haline gelmesi, Antakyalılar

için yemeğin toplumsal bir olgu ve onları memleketlerine bağlayan çok güçlü bir kimlik ögesi olduğunu bir kez daha gösterdi.

Ancak tüm bunlara rağmen, Antakyalıların şehirlerinin yeniden yapılandırılmasına dair yaşadıkları kaygı hali, gittikleri her yerde çok güçlü bir şekilde vurgulamaya devam ettikleri yemek kültürlerinin geleceği hakkında bir bilinmezlik yaratıyor. Bir yandan şehirdeki enkaz kaldırma sürecinin yarattığı toz ve kokunun hem fiziki hem de psikolojik sağlığı tehdit ettiği koşullarda üretimin oldukça azalması ve var olan küresel ısınmanın etkisiyle yok olmaya yüz tutan gıda ürünleri, bir yandan da yeniden inşa sırasında korunamayacağı muhtemel demografik yapı, bu güçlü kültürel ögenin yok olabileceği ihtimalini azımsamamız gerektiğini işaret ediyor. Bugün birçok yerli üretici, Antakya'daki yıkımın boyutlarını düşündüklerinde geri dönmeyi çok arzulamalarına rağmen bunun uzun yıllar sürebileceğini dile getiriyorlar. Hem bu konularda düşünmeye gayret eden bir akademisyen, hem de bir Antakyalı olarak oldukça derin bir kaygıyla süreci izliyorum.

Antakyalılar bugün Türkiye'nin çeşitli yerlerinde Antakya yemekleri yaparak, Restoran haftası, yemek kültürü festivallerine katılarak hayatlarına devam etmeye çalışıyorlar. "Dönecek misiniz?" diye sorduğumda, "Evet dönmek istiyoruz ancak nasıl olacağını da bilmiyoruz, yıkımın boyutunu görünce çok zor" diyorlar. Bu durumda bir yandan Antakya'yı Antakya yapan o insanların var ettiği bir yandan da o insanları Antakyalı yapan yemek kültürünü korumak, deprem sonrası süreçte daha da önem kazanıyor. Antakya, yemek, toplum ve siyaset ilişkisi üzerine düşünürken bir kez daha yemeğin sadece yemek olmadığını altını çizmek gerekiyor. Özellikle deprem sonrası Antakya için yemek, yer yer toplumsal dayanışmanın tutkısı, daha da önemlisi varoluşsal bir araç olmaya devam ederek yemeğin yemek ötesine taşınan halini bir kez daha gözlerimizin önüne seriyor.

Kaynakça

Avcı, Ö. (4 Nisan 2023). Deprem, Ğid el Sabatağsh, Yeniden Yaşam. Nehna. Erişim: 1 Haziran 2023,

<https://nehna.org/deprem-gid-el-sabatagsh-yeniden-yasam/>

Beylunioğlu, A.M. ve Kaymak Ö. (2018). İstanbul'da Yaşayan Antakyalı Ortodoksların Kendilerini Kimliklendirme Süreci ve İstanbul Rum Cemeatiyle İlişkiselliği. Haris Rigas (Der.), içinde, Arap Dilli Doğu Ortodoksları (s.71-141). İstanbul: istos yayın.

Beylunioğlu, A. M. ve Kaymak, Ö. (2020). Kısmet Tabii. İstanbul: istos yayın.

Bourdieu, P. (1984). Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Routledge & Kegan Paul Ltd.

Cemel, L. (2022). Antakya Lezzetleri Pesah'da bir Başka Güzel. Nehna. Erişim: 1 Haziran 2023,

<https://nehna.org/antakya-lezzetleri-pesah-ta-bir-baska-guzel/>

Counihan, C. (1998). Introduction – Food and Gender: Identity and Power. Carole Counihan ve Steven Kaplan (Der.), içinde, *Food and Gender: Identity and Power*. New-York: Routledge.

Ichijo, A., ve Ranta R. (2016). *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*. Palgrave.

Sam C.S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, 161-183.

Sutton, D., Naguib, N., Vournelis L., Dickinson, M., (2013). Food and Contemporary Protest Movements, *Food, Culture & Society*, 16 (3), 345-366.

Thomson, H., (2017), Food and Power: Agricultural Policy Under Democracy and Dictatorship, *Comparative Politics*, 49 (2), 273-293.

2023, 10(1): 19-29

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.1929>

Interviews

INTERVIEW WITH FABIO PARASECOLI ON FOOD CULTURES

Erhan AKARÇAY¹, Şengül İNCE²

Fabio Parasecoli ile yaptığımız görüşmeyi deşifre eden Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Arş. Gör. Hakan Soner'e teşekkür ederiz.

Fabio Parasecoli is a Professor of Food Studies in the Department of Nutrition and Food Studies at New York University. His research explores the cultural politics of food, particularly in media, design, and heritage. Parasecoli has lectured at Bologna Business School, the Scuola Politecnica di Design in Milan, the Politecnico in Milan, the Elisava School of Design in Barcelona, and the University of Gastronomic Sciences in Bra, Italy. He also writes about gastronomy for various magazines.

He is currently working in Poland with the support of the Polish Academy of Sciences on a study on the revaluation of regional and traditional foods. He is also developing a project in Spain on gastronomic heritage and design. In his latest work, Parasecoli introduced the concept of gastronativism to food studies.

- Libano: Ritorno al Paradiso (1996). Liber Internazionale Press
- Food Culture in Italy (2004)
- Bite Me: Food in Popular Culture (2008). Bloomsbury Publishing

¹ Erhan Akarçay, Assistant Professor, Anadolu University, ORCID ID: 0000-0001-6594-5484, eakarçay@anadolu.edu.tr

² Şengül İnce, Assistant Professor, Hacettepe University, ORCID ID: 0000-0001-5277-9966, ince.sengul@gmail.com

- *Al Dente: A History of Food in Italy* (2014). Reaktion Books
- *Feasting Our Eyes: Food Films and Cultural Identity in the United States* (2016, co-authored with Laura Lindenfeld). Columbia University Press
- *Knowing Where It Comes From: Labeling Traditional Foods to Compete in a Global Market* (2017). University of Iowa Press
- *Food* (The MIT Press Essential Knowledge series) (2019). MIT Press
- *Global Brooklyn: Designing food experiences in world cities* (2021, co-edited with Mateusz Halawa) Bloomsbury Publishing
- *Gastronativism: Food, Identity, Politics* (2022). Columbia University Press

Prof. Parasecoli, what was or what is your motivation for studying food?

As many Italians, I grew up in a house where my mother cooked every day. When we get together, we eat food. So there was already that, but that's part of everybody's experience around the Mediterranean. I think in Turkey it may be basically the same. Later, when I was working as a journalist in international affairs, I traveled around the world, mostly to Asia. And while I was traveling, I was eating, of course, and exploring new places. I started being surprised by the variety of food and the different traditions; I got interested in food as a way to also understand the way people lived. When I was doing this work in international affairs, I started collaborating with a food and wine magazine in Italy called *Gambero Rosso*. At first, they asked me to write little reviews of ethnic restaurants in Italy, because I had lived in China and Japan, and traveled anywhere from Turkey and Syria, to the Philippines. And so I started writing these little texts, professionally. Later, the publisher Stefano Bonilli (who sadly passed away a few years ago) asked me to write longer feature pieces and he sent me to Spain, France, and England. The fact that I spoke different languages helped, of course.

Then, in 1998, he asked me to drop international affairs, which was what I had studied. I had studied political science, and the contemporary history of China in particular, but I liked food. I was enjoying this new career. That year I moved to New York as the US correspondent for *Gambero Rosso*, which at the time allowed me to write about food not just from the point of view of restaurants and dishes: I was able to develop broad stories in which I could explore the culture of a place or a city through food. I found that really, really interesting. I could write more than reviews of restaurants and advice for travelers. As I was in New York City, I started attending a seminar that still continues at New York University, called *Feast and Famine*, where scholars, food experts, writers, and journalists would meet. Every month or so, there would be a presentation and discussion of somebody's work. I really liked that: it was then that I realized I could also think and write about food in a much deeper, slower way, maybe, but an interesting one: when you write

for a magazine or a newspaper, you have to write fast. When you do academic work, you have more time to do your research, your literature analysis, and you can think about your methodologies and theoretical approaches.

And so while I was still working as a journalist, I also started writing scholarly material. I remember the first formal academic paper I wrote was in the first issue of the journal *Gastronomica*, about Ferran Adrià and deconstruction. It's still, for me, one of the best pieces I have written: it was very experimental in its structure, it had philosophy, and it had food, design, and communication. So many of the themes that then I would develop over time were there. Then I started writing books: *Food Culture in Italy* in 2004, and *Bite Me: Food in Popular Culture* in 2008. At that point, I had already decided to switch from journalism to academia, so I went back to school and got my doctorate at Hohenheim University in Germany. I got my first full-time academic job at the New School in NYC where I launched the food studies major, and then in 2018, I moved to New York University, where I am now.

Yeah, that's a very intense story. I didn't know much about it. So that's a very good path, I think, yes.

It was not a direct path into academia. To this day, I write academic material but still enjoy writing for the general public and working with journalists. I've not completely abandoned my journalist life. This allows me to look at the same reality but I can describe it and understand it in different ways. As people who study communication, you understand the importance of media. As a journalist, for instance, I have learned how to do interviews, how to observe, and also how to use language to describe food sensations. On the other hand, in academia, I can work with big ideas, with theories. I have to be more precise with the methodologies. But I must say the skills I learned as a journalist are still very useful also in academia because they allow me to write fast, once I have done my research.

Professor, how do you define food studies as a field and food culture in general?

Well, for me, food culture was the first entrance into food. Coming from journalism, it was the way I experienced and understood food: I analyzed it as an expression of culture. It was through that that I came into food studies. At first, I mostly wrote about media and film, as well as Italian food because I happened to be Italian and I had worked for years for an Italian food magazine, so I had a certain expertise in that. Coming to New York in 1998 and getting involved with this NYU environment also allowed me to become part of the food studies world, which was still at the beginning. I remember the first ASFS (Association for the Study of Food and Society) meetings I attended were small, but they were important for us because many worked in departments where they did not understand what food studies was. So if you were a sociologist, a historian, or an anthropologist back in the early 2000s and you worked on food, your colleagues often wondered whether that was important or even legitimate research. ASFS was a way for us

to support each other, also emotionally: we were trying to show that what we did was relevant. Now it's much more accepted, but 20 years ago, it was not. So that's how I got into food studies. I've seen it develop in different ways.

I also have moved in different ways. Since I had studied political science, it was always my interest to look at political issues connected with food, which of course very often also overlap with communication issues. In my last book, *Gastronativism*, I look at how food is used as an ideological tool in politics. That for me was really going back full circle: from media and communication to food and then back to politics. So the aspect of politics and economics has also become very important to me. I turned to food systems and I realized that in food studies at times, we have on one side the humanities, history, culture, media, and communication, which look at cultural issues, and on the other hand we have food systems, where we focus on economics, politics, and environmental issues. So on the one hand, we look at the agency of individuals and communities, and on the other hand, we emphasize structures.

I realized that we need both to have a good understanding of any phenomenon, whether we work on the cultural side or we work on the system side. That's been a little bit of my work in the past few years. So the book, *Food*, which I published with MIT in 2019, expressed the desire of bringing together these two components in food studies. Recently, I found that design is a good way to be both interested in culture, how people think, how people speak, and what they do, while working on interventions, which requires thinking about change. I happened to start working with designers when I was at the New School because they have a very prestigious school of design called Parsons, one of the best in the world. I was lucky, as more and more designers invited me to participate in various projects that had to do with food.

Design became also an important part of research that I developed in different projects that may not be specifically about applying design methods, analysis, and approaches. For instance, in my work in Poland, I haven't just done observation and interviews and media analysis, but I also organized a workshop, for instance, with chefs where we used design methods to have them work on projects and see how they think, how they perceive the world, and how they see themselves in the future. This for me really shows that food studies need not only to be interdisciplinary but also to become more and more transdisciplinary. You have to figure out ways to bring together different forms of knowledge and different methodologies in ways that might create something new. It's not just a collaboration. Sometimes by putting different approaches together to assess one specific phenomenon, you might find something that it's not design, it's not anthropology, it's not media analysis but it's something different. So I hope that we will have more and more of that in food studies.

Yeah, that was an important point, I think. Not only interdisciplinarity but also transdisciplinarity. That's a new approach that I have heard for the first time. And we can say that food and food studies are about everything.

Well, in a way, food is a total social fact, to use Marcel Mauss' expression. It's so central to our lives that it ends up in the environment where we live, in nutrition, science, and politics. Food studies should reflect that.

Why do you think there's an increase both in the national and global public and academic interests, as well as in media or food media, we can say?

I've been thinking quite a bit about that. I think there are different factors and one might be the reaction to globalization as we have experienced it in the past forty years or so. We're exposed to so many foods from all over the world, including delocalized industrial food. It doesn't matter where Pringles come from. A Pringle is a Pringle, right? Because of that, there is the desire to find roots, anchorage, something that can somehow define our identities as individuals and as members of communities. Food is part of our daily life, it has very important emotional, psychological connections with who we are. When everything seems the same, food can offer good reasons to find some stability, in terms of identity.

Another element is the growing concerns about the environment. It started in the 1960s, with Rachel Carson's book *Silent Spring*, the environmental movement, and the development of ecological approaches to study the environment. That inevitably led to pointing out how food is such an important component of our environment. We change our environment to eat and produce food. Now it's become clear that agriculture and animal husbandry are big contributors to climate change.

Another element that makes food interesting is the rediscovery of the connection between food and health. That was there for centuries: think about the Greek humoral theories that were translated into Arabic and then brought back into Europe in the Renaissance. If you read some of the Enlightenment philosophers, you have the sense that they know very well that food is important for the health of the individual body and of the body politic. With the quick industrialization of the 19th century, we were so enthusiastic about having a lot of convenient, cheap food. Finally, we could fight hunger. With the green revolution, we found new ways to grow more food. With genetic modification, we created new organisms. Suddenly all that caught up with us. People started gaining weight and having diet-related diseases all over the world and not only in rich countries. You can be malnourished and obese because you can eat lots of bad food, cheap, mass-produced, calorie-rich, but nutrient-poor food. There is a rediscovery of the connection between food and health, as the phenomenon of superfoods suggests. Communication is central to their success. For the past 20 years, we've been discovering new superfoods: quinoa, chia, moringa, and goji berries. We look at food as an easy answer to our health problems: we have this fantasy of finding that one food that can make

us all better, which is much easier than changing our diet or our lifestyle. It's a kind of contemporary magical thinking, in my opinion.

Moreover, food has become a spectacle. There was already food in media, in magazines, and on the radio, but with TV you are able to see it. And so food shows become very successful: here in the US, with Julia Child, for instance. But from the late 1990s, food TV has exploded. The spectacular potential of food has been discovered by cable TV. As cable TV grew, it needed a lot of content that had to be developed fast without being expensive. It had to be entertaining, so you start seeing all the interesting chefs; cooking at times became a competition, with *Iron Chef*, *Top Chef*, *Master Chefs*, and all the shows where people compete around food to provide a spectacle. And then we have food travel shows, like Anthony Bourdain or more recently Stanley Tucci.

I also noticed the transformation in how younger people think about a possible future in food. It's not so crazy for them to want to open a cheese shop or produce wine or be a chef. When I was growing up, my parents would have been quite shocked. I must say they were shocked when I told them I was going to China to study, but that was another kind of shock... There is a revaluation of food as a legitimate career. It's the connection of these different components that has made food so central.

So is it also kind of not an acceptable profession to be a chef in Italy as well?

Back then when I was growing up in Italy, it was a working-class job. Famous chefs, like Gualtiero Marchesi, were exceptions. Very often restaurants were family businesses, handed down from generation to generation. It was fine for those families, but it would have been a little strange for somebody to start doing it anew. Things have changed. Now young people have examples like Massimo Bottura or Ferran Adrià: doing that is possible and legitimate.

How do you explain the increasing politicization of food as an everyday practice in the last decades?

I think it connects with what I was saying before. Food has a very central role in determining the identity of individuals and communities. You know, I'm a Roman. I grew up eating certain things and those things are part of who I am, in a way. If I see on Instagram somebody that makes some crazy carbonara, I'm like, whoa, what is that? Because of that, politicians have been able to use food as an ideological weapon, as a way to make a simple message effective without too much thinking. Food is immediate. We all eat. In a way, we're all food experts. When, for instance, posters appeared in Italy that read "yes to polenta, not to couscous," everybody immediately knew what they were talking about. It goes straight to the gut, literally. And this is very useful for politicians because they don't have to be there to explain. No, you understand. If you're one

of “us,” you understand. Because of that, food has been used as a weapon to determine who belongs and who doesn't belong to a community.

That's the phenomenon I call gastronativism: the use of food to define who's in and who's out. It can define all sorts of communities. In the case of the couscous and polenta, clearly, it was something against immigration. In Denmark, when there was an attempt at introducing pork meatballs in school meals, it was clearly against immigrants, i.e. Muslims that don't eat pork. But how about the Danish Jews who have been in Denmark forever and don't eat pork? So the unexpressed question was, who is the real Dane? Are Jews really Danes if they don't eat pork? Here in the US, food appears in the debates between progressives and conservatives. Progressives think about the environment and want organic food and go to the farmer's market. Other people feel that real Americans eat tons of meat, grill burgers, and go to fast food. The fact that former President Trump would offer fast food during official events at the White House says a lot. In 2021 the news circulated that Biden wanted to stop Americans from eating meat because meat is bad for climate change and for the environment. He never said anything like that. He was referring to an academic study from the University of Michigan, but a UK tabloid took that and turned it into a big issue that traveled back to America. So suddenly, we'll all have to grill Brussels sprout for the 4th of July instead of meat. This connection between the 4th of July, which is a very patriotic holiday here, and meat, says a lot.

Think about what's happening in India around beef and how the Modi government and that kind of conservative, fundamentalist Hinduism are trying to push out all those who are different: Muslims, Christians, people from other religions, and even Dalits. In that case, you know, the “us and them” is predicated on religion. It can be nationality, it can be ethnicity, it can be gender. This use of food is particularly visible in populist movements that try to talk to people that may be unhappy about globalization, but that is a larger conversation. For those who can't make a living because their jobs have moved somewhere else or those who feel their culture is not being respected because cosmopolitan elites try to impose other ways of thinking, food becomes such an easy anchor to create an identity and for politicians to talk to them.

We know borders are blurry and how do you assess the emergence and functionality of the concepts of gastronationalism? Or national cuisine?

The nation is one of the dimensions in which you can use food as a political tool. Our world is organized around nation-states. It could have been organized in different ways: think about the Islamic Umma in the 12th century or the Chinese empire. Those were different kinds of polities and political organizations, but because of the history of the 19th century and colonization, the world is organized around nations. It's very easy to use food as a tool for what Michael Billig called banal nationalism. In everyday life, it's a way to create a sense of belonging to a community, an imagined community at that, as Benedict Anderson pointed

out. The fact that I was born in Rome connects me somehow with somebody born in Milan even if we have never met. There is the need to create elements that bring people together as members of nations. Food has been very good for that.

We can see it from the 19th century when the idea of national food became quite clear. French food was so important at the time that other countries felt that if they were nation-states, they also needed to have their own gastronomy. Italy is one of those examples. The first cookbook that tries to outline Italian cuisine as an expression of the newly unified nation is from 1891. It's called *The Science in the Kitchen and the Art of Eating Well* by Pellegrino Artusi. It's a delightful book to read because it feels like you're talking to an old uncle telling stories. But it was trying to identify and define what Italian food was. Now food has become central in what's called gastrodiplomacy: the use of food as a form of soft diplomacy to present one's country, make it more interesting, more appealing. Eastern Asian countries have been great at that: Thailand, Taiwan, South Korea... Peru is really working around those approaches.

The fact that in 2010, food-related practices became part of the UNESCO Reference List of Intangible Cultural Heritage of Humanity is also very important. UNESCO is an international organization through which different nations present themselves and have themselves recognized. But this is quite problematic: who decides what is worth being considered national food and what is just regional? You have ethnic issues, gender issues, class issues. In Turkey, who decides what counts as national cuisine and what dishes are still considered either too local or too lower class or belonging to non-Turkish ethnicities? Who has the authority to decide? Who has the power?

The definition of national food is quite complicated when it comes to its political aspects. It is really hard to identify döner kebab in Germany: is it German or Turkish or Arabic or Kurdish, maybe, in a sense? Döner kebab you find around Europe is the result of Turkish immigrants in Germany creating their own industrial and trade system. In Italy, we eat that kind of döner kebab. And when Italians go to Turkey, they're surprised it is different. It's the same thing with Italian food. Many people eat pizza around the world and when they come to Italy they find it different. Certain national dishes become very popular here in New York: kebab, köfte, people know about that. As they become part of the common language, they get adapted, both because the locals adapted it and because maybe Turks that prepare köfte for American customers tweak it so that it's more palatable for them.

In the past, they often couldn't find all the ingredients. So that's one of the drivers, for instance, in the emergence of Italian-American cuisine. When I first came to the US in 1998, I was invited to an Italian-American big meal. My grandmother's sister moved here in the 1930s, so I have tons of cousins here. But I was the first one coming from Italy. They organized this big meal and I couldn't recognize the food. And they were like, what do you mean you don't recognize the food? This is Italian food. That experience really

introduced me to this cuisine, which is now its own thing. Maybe Italian food and Italian-American food started from the same place, but because of history, and different locations, they both developed in different directions. If you taste the food of Italians in Southern Brazil, it's yet a different thing. I'm sure you have the same experience with Turkish migration.

So, we know the meaning and the importance of migrant communities or minority groups being able to cook their own food and access their own flavors in public spaces. What would you say about the unifying and or divisive sides of food in the context of migrant and minority groups and the whole society? And how does the balance of dominance change over the years?

That's also a very complicated issue. Just today, I was reviewing an article about what and how refugees eat when they find themselves not only in another place but also in a transitory moment. They're not migrants that have settled down to start a new life. They've been unrooted from where they live and they find themselves with thousands of other people in refugee camps. How do you feed these people? How do you give them a sense of home when there are priorities of food safety and food security? You want to make sure that they get enough nutrition, but maybe you offer them food that doesn't make sense to them or it's not prepared in a way that generates community. That's an extreme situation, but I think most migrants may find themselves in new places and new contexts where the ingredients that they're used to are not available. On the one hand, there is the desire of staying close to one's tradition, to one's comfort foods. But at the same time, those same comfort foods mark them as different. Think about the smells, for instance, of certain fermented shrimp in Filipino or kimchi in Korean cuisine. Many Americans find those smells just unbearable.

For those populations, using those ingredients means recreating the food of home, but if you're trying to start a new life in a new place, you don't want to be marked as completely different, somebody who will never be part of the community. There is always that tension, and it may play even within migrants' homes. At times, it might be men that have a more public life, so that when they go home, they want to find more familiar food. Women are the ones that have to shop, cook, feed the children, and they might be a little more flexible. But women may actually become the guardians of the traditions, especially when it's an important holiday or a special occasion. It's the desire of showing one's skills and reconnecting with one's tradition. Moreover, big shifts happen when the cuisines of immigrants are commodified, becoming products in restaurants and snacks and food trucks that sell food to the host community. At that point, there is, on the one hand, the pride in one's traditions, and on the other hand, there is the need for a business to make money and to be accepted. That also changes the way migrants cook food for the host community.

Plus, the host community may not understand if, within a migrant community, there are people from different areas, with different culinary customs. When Italians got here, Americans didn't care if they were

from Naples, Sicily, or Turin. They were Italians. And so, Italians found themselves figuring out a common language that would make sense to their American clients in an Italian restaurant. Very often, migrant communities start from the bottom and their restaurants are considered cheap. Their food is considered not very prestigious. And then, as communities improve their social status, the appreciation for their food also changes. Now, we have upscale Italian restaurants. Korean food is going in that direction. But for instance, Chinese and Mexican food, although very common here in the US, still have a hard time presenting themselves as complex cuisines that deserve high prices in fine dining establishments. Eating migrants' food doesn't necessarily mean appreciating their cultures. It's nutritious food, it's cheap, it's simple. They're just providing a service, so many people eat it. I'm sure many of the people that clamor for a wall at the border with Mexico have no problems eating tacos.

There's a concept you mentioned. It's also the name of your latest work, *Gastronativism*. Can you explain this concept to our readers? And what kind of contribution do you think it will provide to food and cultural studies?

As I was mentioning before, I explain gastronativism as the ideological use of food in politics to determine who belongs to a specific community and who doesn't, in any way you define the community: nation, religion, ethnicity, gender. It also works at different scales: the community may be about a city, a region, or a whole country. It is about using food to create barriers. I remember in one of the first pieces I wrote as an academic, I pointed out that the table unites and divides: it can unite people that decide to eat together, but at the same time, it isolates the people who are not invited to the table. Gastronativism is that. I started using that term instead of gastronationalism because I think gastronationalism is just one of the many aspects of the larger phenomenon that is gastronativism. When it's about the nation, then it becomes gastronationalism, but it can be about religion or politics, as in the example of conservatives and progressives in the US. So I was trying to find a definition for this larger phenomenon, and I came up with this idea connected with nativism, which is a recurrent phenomenon here in the US where newcomers may not be accepted at first, but later they become part of the community and they do not accept the following waves of newcomers. In the US, this phenomenon is very visible because it's an immigrant country. So from the 17th century, there have always been new waves of migration. That's why nativism has been studied in the US more closely, but now I think it's becoming a global experience in many high-income countries.

Last and the shortest question maybe. What can you suggest to young scholars who are interested in food studies in Turkey?

First of all, I think Turkish food is understudied in general. I mean it is not studied enough in its contemporary reality, looking at the different regions, the influence of foreign food in Turkey, and how Turkish food is becoming global. Those are all very interesting topics. More work on Turkish migrant

communities and how they're influencing global food would be a really interesting starting point. How is the emerging global Turkish food connected to Turkish communities? Since we're talking about communication, I think work on film and media is quite important. How is food being used to define Turkishness, to define the nation? How is it used in political controversies? How is it used in religious debates, maybe between conservatives and progressive Muslims or maybe in the relationships with other religions, the Christians, the Alawite... There is also so much work to do in Ottoman studies: how did Ottoman food work, and how was it connected to politics? We know that in the Ottoman Empire, food was very important in terms of the power of the Sultan and his prestige. Ottoman cuisine has influenced cuisines all over the Middle East, Greece, and Saudi Arabia. Turkey has such a long history when it comes to food; there is so much, from antiquity to modernity!

2023, 10(1): 30-47

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.3047>

Articles (Theme)

URBAN GARDENS VS. COMMUNITY GARDENS: TENSIONS AND TRAJECTORIES FOR URBAN AGRICULTURE IN ISTANBUL

Candan TÜRKKAN¹

Abstract

Through a discussion of Yedikule Bostanları and Kuzguncuk Bostanı, this paper analyzes the convoluted position of urban and community gardens vis-à-vis the food initiatives in Istanbul. The paper argues that the gardens are critical for generating community and suggesting alternative uses for urban spaces, such as food production. However, the gardens do not – and to a certain extent, cannot - seek to respond to the challenges of the food system. This is because the communities established and cultivated through the gardens tend to be communities that aim to tackle and resist various development efforts and conserve the gardens; they do not necessarily prioritize urban food issues – even when those issues may be affecting the neighborhoods in which the bostans are located.

Keywords: Istanbul, urban gardens, community gardens, urban agriculture, the food movement

¹ Candan TÜRKKAN, Dr. Öğretim Üyesi, Özyeğin Üniversitesi, ORCID ID: 0000-0002-7814-3146, candan.turkkan@ozyegin.edu.tr

Geliş Tarihi: 25.01.2023 | Kabul Tarihi: 11.04.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

KENT BAHÇELERİ VE İSTANBUL'DA KENT TARIMININ ÇELİŞKİLİ YÖRÜNGESİ

Öz

Bu makale, Yedikule Bostanları ve Kuzguncuk Bostanı üzerinden, İstanbul'daki kent ve topluluk bahçelerinin gıda girişimleri ile karmaşık ilişkisini analiz etmektedir. Makale, bahçelerin topluluk oluşturmak ve gıda üretimi gibi kentsel alanların alternatif kullanımlarını gözetmek için önemli olduğunu savunmaktadır. Bununla beraber bahçeler, gıda sistemine yönelik zorluklara yanıt vermeye çalışamazlar ve bir dereceye kadar bu zorluklarla başa çıkamazlar. Bu, bahçeler aracılığıyla kurulan ve geliştirilen toplulukların genellikle kentsel dönüşüm ve yapılaşmayla mücadele etmeyi ve bahçeleri korumayı amaçlamasından topluluklar olmalarından ve kentsel gıda sorunlarını öncelikli olarak ele almamalarından kaynaklanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: İstanbul, hobi bahçeleri, kent bahçeleri, kent tarımı, gıda hareketi

Introduction

Istanbul is home to a number of vigorous food initiatives. Aiming to counter the throttling hold of the intermediaries² over the consumers as well as the producers (particularly the small farmers), residents of the city have set up consumer cooperatives through which they do bulk purchases directly from the farmers. In addition, they have established civil society organizations³ and have been running 4 (Bakırköy, Şişli/Feriköy, Kartal, Şile Yeryüzü Pazarı) farmers markets featuring certified organic produce sold directly by the farmers themselves⁴. Following the trend, recently, the Istanbul Metropolitan Municipality (*İstanbul Büyükşehir Belediyesi*- IBB) has opened 2 new farmers' markets (Kadıköy, Ulus) that consist exclusively of

² Corporate grocery retailers and wholesalers who buy the produce from the farmers and sell it to the consumers.

³ For example, Buğday Association for Ecological Living, and Slow Food Convivia (Slow Food Fikir Sahibi Damaklar, Slow Food Yağmur Böreği and Balkon Bahçeleri)

⁴ I should note that in its early days, the farmers markets affiliated with the Buğday Association featured exclusively small farmers producing certified organic produce. Today, however, this policy is no longer enforced. Intermediaries and farmers' representatives vend alongside small farmers.

farmers from the city's peripheries.⁵ For those consumers unable to go to these markets or visit the coops, there are websites like *Açık Gıda Ağı* (Open Food Network) and *Good4Trust* that provide direct access to farmers selling a variety of fresh, dry, and processed foods (pickles, sauces, jams, pastes, etc.). There is also a wide range of social media platforms (most notably, Instagram) where younger farmers congregate to showcase and sell their produce, raise public awareness about the state of agriculture and farming in Turkey and connect with like-minded producers and consumers. Interested Istanbulites can also reach these farmers and supply their food needs directly from them via the platforms. While none of these alternatives work seamlessly for all involved, their diversity and increasing numbers show that food initiatives are gaining momentum in the city. That said, for most of these initiatives, the city features as a space of consumption and the residents as consumers – albeit eco-conscious and well-off enough to sustain struggling small farmers by opting to shop from them. Producers, on the other hand, and production itself – that is, agriculture and farming – are resigned to the countryside. And the relationship between the two – the city and the country, the producers, and the consumers – is established through commercial exchange. In other words, the value of the goods exchanged – food – is determined through the market.

Yet not everyone in the city can afford to be *only* a consumer. Some have to, and others may choose to, produce at least a portion of what they are going to consume throughout the year. For food insecure⁶ households in particular, food production might be critical for provisioning at least some of the annual need. It may also be sold or bartered to meet other needs. Production may take place in the privacy of home gardens, balconies, or even in pots hanging off of the windows, or it may be in public spaces – formally set aside for such activity by the local municipality, or informally along the curbs of the highways, the streets, or on empty lots waiting to be developed. Casting the city purely as a space of consumption and residents solely as consumers, however, ignores these practices and de-prioritizes the residents' claim to urban space as a space *also* of food production.

In this paper, I look at 2 urban agriculture initiatives in Istanbul that complicate this conceptualization of the city as a space of consumption and residents solely as consumers: Kuzguncuk Bostanı, which functions as a communal hobby garden for the residents of the neighborhood; and Yedikule Bostanları,

⁵ Unlike the previously mentioned *Buğday Association*-affiliated farmers markets, these IBB-affiliated farmers markets do not require the produce to be organic. Their aim is, rather, to bring the small farmers operating at the city's peripheries into the city and enable them to sell their produce directly to the consumers. IBB thus aims to remove the intermediaries and enable small farmers to increase their market share. To do so, IBB offers further support to these peripheral small farmers by providing them with free stalls, storage space, and transportation as well as seeds and seedlings.

⁶ According to FAO, "food security exists when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe, and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life" (FAO, 2023). While FAO does not provide clear data on food insecurity in Turkey, the available statistics do show that the prevalence of obesity in the adult population as well as child malnutrition are on the rise. For more, see: FAO, 2023.

which are urban gardens cultivated for fruits and vegetables by resident gardeners for profit.⁷ I argue that these initiatives are significant for cultivating community and “challeng[ing] the dominant regimes that structure how urban space is produced and used” (Purcell & Tyman, 2015, p. 1132) by fostering food production in the city. In other words, from a food systems perspective, both initiatives are critical for showing that one, urban spaces can also be – and indeed, were – spaces of food production, and two, the city need not solely be a space of consumption. As such, they signal that a different food system is possible. That said, as urban agriculture initiatives, their primary focus seems to be conserving the urban gardens as urban green spaces; they do not necessarily seek to respond to the challenges of the food system, such as the disconnect between the producers and the consumers, the financial burden intermediaries put on consumers and producers, or for that matter, the ecological implications for transporting conventionally produced foods across long distances. In parallel, the communities established and cultivated through the gardens tend to be communities that aim to tackle and resist various development efforts and conserve the gardens; they do not necessarily prioritize urban food issues – even when those issues may be affecting the neighborhoods in which the *bostans* are located.

The paper proceeds as follows: In the next section, I review the literature on urban agriculture in Istanbul, focusing in particular on the decline of urban gardens and the rise of community gardens. I also juxtapose these experiences with other urban and community garden examples from the literature, emphasizing differences and similarities from a food system perspective. Before I move to discuss Yedikule and Kuzguncuk, I describe methods of data gathering that lead to the analysis I offer in this paper. Then, in the section titled Discussion, I show that in Yedikule and Kuzguncuk, the local municipalities (Fatih and Üsküdar, respectively) repeatedly attempted to destroy the gardens, which generated a strong backlash and gave rise to communities of resistance. In Yedikule, the resistance involved gardeners, environmentalists, scholars, and activists, whereas in Kuzguncuk, it was primarily the neighborhood residents. Moreover, in Yedikule, for-profit urban agriculture practiced by private gardeners (*bostancıs*) was the target of conservation efforts, whereas in Kuzguncuk, the *bostan* was established in resistance and it is operated collectively and non-commercially. As such, while both spaces are significant for spotlighting the possibility of urban

⁷ Throughout the paper, I use community gardens to refer to publicly owned, and publicly maintained urban green spaces with designated lots that are allocated either by lottery or rented out to interested residents for cultivation. These are usually established on vacant or open land in the city. Land may be along railways and roads, under power lines, on the grounds of community centers, churches, and in public parks and other green areas. Some shared gardens or small plots are also found on rooftops, inside apartment complexes, or in other denser contexts. Food products such as vegetables, fruits, herbs, and occasionally small livestock are produced for home consumption, leisure, health, and educational purposes, or within the context of community development programs. Communal gardens involve poor as well as higher-income families, individuals, older people, and recent migrants, among others. (FAO, Rikolto & RUA, 2022 p.16)

Urban gardens, in turn, refer to privately owned fields or gardens that are cultivated commercially. As such, they may “range from small family-based growers (sometimes just one individual works part-time) to faster-growing companies (often in peri-urban areas) that leverage outside financing and operate slightly technical, controlled-environment agriculture operations at multiple sites” (ibid). *Bostans* may fall under either category depending on how they are owned and run. Kuzguncuk, for example, like the hobby gardens established and maintained by the municipalities, features as a community garden. Yedikule, in comparison, is a commercial garden with professional farmers and/or gardeners (*bostancıs*) cultivating the land for profit; as such, it is not very different from other urban gardens and farms operating, for example, at the city’s peripheries.

agriculture and cultivating community, the kind of community they foster and the type of urban agriculture they espouse to conserve are different. I conclude by suggesting that the initiatives need to pay attention to how these different kinds of communities and different types of urban agriculture respond to structural problems of the food system. The paper thus contributes to food systems, particularly food sovereignty⁸, discussions that focus on (and often champion!) community or neighborhood-scale urban agriculture initiatives, by offering an assessment of the trajectories of two cases from Istanbul.

Literature Review and the Historical Development of Urban Gardens, Community Gardens, and Urban Agriculture in Istanbul

Urban agriculture, roughly defined as “the production of crop and livestock goods within cities and towns” (Zezza & Tasciotti, 2010, p. 265) is not foreign to Istanbul. The city, in fact, has been known as the city of gardens, with urban gardens (*bostan*) adorning relatively packed neighborhoods in the older quarters and fishing villages along the Bosphorus alike (White, Shopov, & Ostovich, 2015; Bilgin, 2010). Historical evidence shows that the production in these urban gardens was mostly private. Farmers residing in the neighborhoods worked the lots and then sold the produce to the residents. The Sultan and the royal family as well as the upper-level bureaucrats of the Sublime Porte also had private urban gardens from where some of their provisioning needs were supplied. Surplus (if there were any) was also sold to the residents at affordable prices. The production in the city (even including the peri-urban areas), however, was not always enough to feed the city. As such, Istanbul – at least throughout its Ottoman years – had to rely on food coming from elsewhere (mostly peripheries of the Empire; and imports in the 19th century). Even then, urban gardens and urban agriculture remained critical for disruptions in the supply lines due to wars and irregularities in production. Plus, for perishables like fruits and vegetables and dairy, urban gardens provided the freshest options – pretty much until refrigeration became widely available in the 1970s.

Urban gardens began to disappear around the 1950s as the city underwent a series of transformations triggered by changing agricultural policies and increasing mechanization in agriculture. Throughout the next 5 decades, more people left rural areas for the cities (Keyder & Yenal, 2014; Keyder, 1999a). Istanbul was one of the prime destinations. Some moved into units that became available from the middle class fleeing

⁸ The International Peasants’ Movement, La Via Campesina, describes food sovereignty as a “radical overhaul” of the food security discourse that has dominated the civil and policy conversations until the early 21st century. According to La Via Campesina, food sovereignty recognizes people and local communities as the principal actors in the fight against poverty and hunger. It calls for strong local communities and defends their right to produce and consume before trading the surplus. It demands autonomy and objective conditions to use local resources, calls for agrarian reform, and collective ownership of territories. It defends the rights of peasant communities to use, save, and exchange seeds. It stands for the right of people to eat healthy, nutritious food. It encourages agroecological production cycles, respecting climatic and cultural diversities in every community. Social peace, social justice, gender justice, and solidarity economies are essential pre-conditions for realizing food sovereignty. It calls for an international trade order based on cooperation and compassion against competition and coercion. It calls for a society that rejects discrimination in all forms – caste, class, race, and gender – and urges people to fight patriarchy and parochialism. (2021)

to the new suburbs (Keyder, 1999b). Others squatted over public lands at the city's peripheries, setting off an urban expansion that continues to this day (ibid.). Most of the peripheral areas that previously supplied Istanbul thus succumbed to urbanization, with squatters and developers continuously pushing peri-urban agriculture ever more out by either taking over farmlands or making incomes generated out of agriculture simply insufficient to cover the rising living costs (Tekeli, 2013; 2014). Meanwhile, in the older quarters, politician-backed-developers raced to develop every lot they deemed 'unoccupied' or 'available'. Unsurprisingly, urban gardens were among the first to go.

Urbanization in the peripheries and from the 1980s onward, in particular, urban transformation in the older quarters and squatter neighborhoods has had mixed effects. On the other hand, many of the squatters who were pushed even further out by urban transformation usually had small household gardens. While these were not enough to feed the whole family throughout the year, they did help with some of the household food needs, provided relief for tight budgets, and invigorated a sense of community by enabling a small, very local barter economy within the neighborhood (Kaldijan, 2003). The gentrification that followed the urban transformation in some of the older quarters brought in a demand for more green spaces in the city, which usually involved the conservation of already existing parks and urban gardens (as in the case of Yedikule Bostanları, for example) and conversion of remaining vacant public lots to green spaces (as in the case of Kuzguncuk Bostanı). Ironically, however, these two dynamics never really met and blended in to form cross-class solidarities as they did in Toronto (Baker, 2004), Glasgow (Crossan, et. al., 2016), New York City (Smith & Kurtz, 2003) and Copenhagen (Roy, 2019).

Unlike urban gardens, community gardens tend to be publicly owned and collectively farmed. They are not intended to generate profit, though they may (and do) contribute to livelihoods and food security in other ways (Zezza & Tasciotti, 2010; Blair, Giesecke, & Sherman, 1991; Alaimo, et. al., 2007; Meadow, 2013; Poulsen, et. al., 2015; Gallaher, et. al., 2013; Binns, Maconachie, & Tanko, 2003). Equally importantly, they constitute meeting spaces for the community, where residents can engage in civic activism through gardening (Crossan, et. al., 2016). Though not always successful, resident gardeners "can change the production of urban spaces by advocating the use of public land, changing investors' decisions about buying particular parcels, and working with policymakers to create legislation to increase space for gardens" (Glowa, 2017, p. 235). In other words, "by actively shaping their community, connecting cross-culturally, and being drawn into broader social movements (...)" (Baker, 2004, p. 305), they transform themselves into "soil citizens" (qtd in. Baker, 2004, p.305).

In Istanbul, the rise of community gardens coincides with the disappearance of urban gardens and the expansion of food initiatives. As I mentioned above, urban transformation in the older quarters and urbanization in the peripheries were followed by calls against further development and conservation of

green spaces in and around the city, including remaining urban gardens, public parks, and peripheral farmlands. Such calls were usually not successful, as urban gardens were privately owned and gardeners were often more than willing to sell their land in return for a few flats, for example, which they could then rent out and generate an income much higher than what they would through agriculture. Around the same time, discussions around food and agriculture began to attract attention, particularly among the middle classes moving into those older quarters undergoing transformation. Emphasizing the growing distance between producers and consumers, falling profits for farmers, and expansion of unsustainable farming practices, farmer and consumer cooperatives were sounding the alarm on the intermediary-dominated agro-food system that made tracing where one's food comes from almost impossible. They suggested, instead, re-connecting producers and consumers, re-embedding food into social relations, and raising awareness about agroecological production practices and conservation of farms and farmlands. Community gardens, in turn, responded to both calls: On the one hand, they were green spaces, promised to be open to all where the neighborhood residents could gather and socialize; and on the other hand, they were enabling residents to produce food for themselves and /or collectively.

Yet, other than Kuzguncuk Bostanı, they remain mostly municipal initiatives. Some municipalities offer memberships for which interested residents pay an annual membership fee (which is, as of 2021, half of a month of minimum wage salary), plus other, per-use fees, like water, fumigation, weeding, etc.⁹ In other cases, municipalities do a lottery among interested residents to allocate lots.¹⁰ They also provide fertilizer, water, pesticides as well as gardening tools for free, though for some services (like fumigation) gardeners are required to put in a request and call in qualified municipal personnel (usually a senior gardener) to assess and provide the service – also free of charge.¹¹ Given the municipal force behind these initiatives, they may be criticized for “dilut[ing] normative notions of public space by facilitating the particular interests of a group” (italics in original (Crossan, et. al., 2016, p. 940)) – that is, those of ‘food citizens’ (Baker, 2004) - and promoting “private activity in a public realm” (Rosol, 2011, p. 249). However, at the same time, they offer residents an opportunity “to work against the *alienation* (...) from their labor, from other people, from food, from ecological processes, and from urban space – and (...) to *reappropriate* food production, urban ecologies and urban space” (italics in original, Purcell & Tyman, 2015, p. 1138). As such, they play a critical role in connecting the residents to each other, to the neighborhoods they live in, and to the food they eat.

That said, again except for Kuzguncuk Bostanı, most community gardens are located in the newly urbanizing peripheral areas of the city, and not in more densely settled older quarters. Therefore, they do not

⁹ See for example, (Arnavutköy Belediyesi, 2021)

¹⁰ See for example, (Beylikdüzü Belediyesi, 2021)

¹¹ Ibid.

necessarily “occupy well-used public spaces” (Crossan, et. al., 2016, p. 940). Instead, they re-purpose lots that have so far remained either vacant or undeveloped. In this sense, Istanbul is different from “archetypical post-industrial cit[ies] that [have] undergone both deindustrialization and various attempts at regenerating and reimagining” like Glasgow (Crossan, et. al., 2016), Milwaukee (Ghose & Pettygrove, 2014), Toronto (Baker, 2004), Berlin (Rosol, 2011), New York City (Smith & Kurtz, 2003; Purcell & Tyman, 2015; Eizenberg, 2012), the Bay Area (Glowa, 2017) and Los Angeles (Purcell & Tyman, 2015). Unlike resident-initiated gardens in these other cities, community gardens in Istanbul (again except for Kuzguncuk Bostani) are carefully curated and managed by the municipalities. As such, they are not “created by users according to their own needs and ideas” even if “they are aesthetically and functionally different from traditional parks” (Rosol, 2011, p. 240). Consequently, it is difficult to say that community gardens help resident gardeners “enact place-based collective identities and assert claims to space” (Ghose & Pettygrove, 2014, p. 1099).

Finally, given the intricate links between urban transformation, urbanization, and the rise of community gardens in Istanbul, the discussions on community gardens being “coopt[ed] to the neoliberal project” (Tornaghi, 2017, p. 782) or “represent[ing] forms of empowerment and liberation in a number of spheres colonized by neoliberal relations” (ibid.) seems particularly relevant for Istanbul. Drawing from a variety of cases, Ghose & Pettygrove (2014), McClintock (2014), Rosol (2011), among others, have shown that community gardens can indeed be complicity in the construction of neoliberal hegemony. In response, Crossan et. al. (2016) have suggested that, while there is evidence to support such a reading, gardens can also offer “possibilities of a counter-hegemonic and autonomous community politics evolving from community garden work” (ibid, p. 938). Underlining the contingent condition of most gardens, however, Tornaghi (2017) has argued that “the residuality and precariousness of the large majority of these projects show that they remain inadequate answer to the failures and injustices of neoliberal urban environments and food markets” (p.782). Moreover, although gardens can connect spatial, environmental, and food justice and “counteract specific mechanisms of neoliberal localization” (ibid.), as Agyeman & McEntree (2014), following Guthman (2007) and others, have pointed out, localization itself can be a neoliberal strategy.

In Istanbul, however, involvement of the municipalities in instituting (in some neighborhoods, even without vocal public demand in the first place), managing, and maintaining the community gardens suggest that the local dynamics are fundamentally different from the cases studied in the literature. For example, it is difficult to say that the community gardens are intended to fill the gaps left from a retreating welfare state, or for that matter, they are “responses to diminished local urban food environments and high levels of urban land vacancy” (Ghose & Pettygrove, 2014, p. 1092). In fact, to the very contrary, Istanbul’s community gardens seem to be municipality-initiated responses to residents’ demands for green spaces in the context of low levels of urban land vacancy. Yet, municipalities could have built public parks. Interestingly, however,

they have opted for community gardens. Though, the reasons for this choice remain unclear. Similarly, it would be a stretch to say that the gardens are manifestations of “a distinct political rationality which aims at passing on state responsibilities to civil society” (Rosol, 2011, p. 240). Perhaps there are elements of “DIY citizenship” (Crossan, et. al., 2016) or “soil citizenship” (Baker, 2004) in residents’ participation in the gardens. However, given that much of the participation is mediated through the municipality, it is difficult to say that “gardeners are challenging conventional ideas of urban planning and design, working on community-development projects, engaging with place-based social movements, and creating alternative food systems” (Baker, 2004, p. 306).

The two cases I discuss below constitute exceptions to the dynamics discussed above. Yedikule Bostanları, for example, are “state owned property (*hazine arazisi*) or foundation land (*vakıf arazisi*) (...) under the jurisdiction of the municipality” (Zerner, 2020, p. 54) though they “have been managed by generations of peasant farmers who migrated to Istanbul from areas throughout Turkey and beyond, seeking employment and deploying their farming and gardening skills on land they obtained and occupied as leaseholders” (ibid.). Produce from the gardens is sold for a profit; and the gardens “are not commons, (...) they have an atmosphere of commons” (qtd. in Zerner, 2020, p. 54). Kuzguncuk Bostanı is also on foundation land, and as such, also under the jurisdiction of the local municipality. Unlike in Yedikule, however, in Kuzguncuk, the garden is established, managed, and maintained by the neighborhood residents. Produce is for private (personal and/or communal) consumption; and even though the place is fenced off – unlike Yedikule - Kuzguncuk is a public, not a private space. As such, while as exceptions, Yedikule and Kuzguncuk expose structural problems in the other community garden and urban gardens and reflect resident-led activism to conserve urban agriculture and green spaces in the city, their success in mediating the effects of urban food insecurity and linking the consumers and producers back remains quite limited.

Methods and the Data

The discussion in this paper derives from a larger research project that aims to assess the impact urban and consumer-dominated food initiatives have on the local (urban, peri-urban, and peripheral) producers. One of the critical tasks of the project has been to identify nodes of conflict and cooperation between the producers and the initiatives, which includes consumer cooperatives, for-profit (companies), non-profit, non-governmental, and governmental (municipalities) organizations that establish and run alternative food networks, farmers’ markets, and specialty food stores. To do so, a 5-month long fieldwork involving field visits and semi-structured interviews was conducted. Overall, 7 farmers from 3 village-neighborhoods¹², 5 members from 3 consumer cooperatives, 4 members of 3 farmers cooperatives, 3 activists from civil

¹² Per the *Büyükşehir Yasası* (no.6360), passed in 2012, villages at the peripheries of major cities falling under the metropolitan area designation, were converted to neighborhoods.

society organizations, and 2 activists from 2 initiative affiliated specialty food stores were interviewed. References to urban agriculture initiatives during these interviews led the participant pool to be expanded, and consecutively, 3 gardening enthusiasts who rent and garden at municipality-established hobby gardens, 1 for-profit and 1 non-profit roof and indoor urban gardening organization representatives, and 4 activists who are/were affiliated with resistance and conservation efforts at Yedikule and Kuzguncuk were interviewed. All the interviews lasted between 40 to 120 minutes, were recorded and later, transcribed, and coded.

During coding and analysis, it became clear that finding, establishing, and/or maintaining ‘community’ was a significant reason for joining and remaining in the initiatives for all the interviewees – with the notable exception of farmers. It also became clear that what interviewees meant by ‘community’ differed significantly. At this point, further fieldwork was planned to explore whether and how ‘community’ could be constitutive of and/or mediate cooperation and conflict; however, due to the onset of the COVID-19 pandemic, it could not be conducted. Instead, the research design was revised to include digital methods, and the scope of the project was narrowed down to focus on urban agriculture initiatives. Data, in the form of formal interviews, personal accounts, and opinion pieces, was collected from websites, blogs, and databases that detailed the various urban agriculture initiatives in Istanbul, including the resistance and the conservation efforts at Kuzguncuk and Yedikule. Secondary literature as well as newspaper and magazine articles that cite interviews with activists, gardeners, and urban planners, and promotional texts publicizing the municipal hobby gardens, for-profit and non-profit indoor and roof gardening initiatives were also included in the dataset. Once digital data collection was completed, data was coded following the previously used code system. The arguments offered in this paper rely on the analysis of the data collected in the second phase of the project.

Discussion: Yedikule and Kuzguncuk Bostanları

The most studied among Istanbul’s urban gardens, the trajectory of the famed Yedikule Bostanları follows Istanbul’s uneven urbanization and later, urban transformation (White, Shopov, & Ostovich, 2015; Bilgin A., 2010; Bilgin İ., 2018; Kaldijan, 2004; Zerner, 2020; Turan, 2015; Kanbak, 2016; Kut, 2010; Shopov & Han, 2013; Şahin & Kahraman, 2021). While the gardens were managed for generations by immigrant gardeners, the ownership of the lands they were on was transferred from charitable foundations (*vakıf*) to the public domain and was placed under the jurisdiction of the municipalities in the 1980s (Zerner, 2020, p. 54). Their proximity to the Theodosius Walls, which are on UNESCO World Heritage List, made them an attractive spot for development – public or private. Indeed, throughout the 80s, 90s, and 2000s, areas under cultivation decreased (Şahin & Kahraman, 2021). In 2010, for example, “a gated community, Yedikule Konaklar, was built (...) directly over the site of a former bostan” (White, Shopov, & Ostovich, 2015, p. 37). Most famously in

2013, IBB declared a new “Tarihi Yedikule Bostanları” project in which, in alliance with the local Fatih Municipality, IBB would destroy the bostans and build a public park (Bilgin İ., 2018). After many public protests, IBB announced that it would leave some space for the bostans, convert some of the bostans into a public park and open the rest of the space for development (ibid.). As protests ensued, attracting strong national and international backlash, IBB let the project go – only to restart the removal of the gardens again in 2016 (ibid.). After much public protest yet again, in 2017, IBB declared “Kentsel Tarım Parkı Rehabilitasyon Projesi” intended to conserve the bostans and the local culture around bostans and to ensure transmission of local gardening culture to new generations (ibid.). As of writing, municipal attempts to remove the gardens seem to have stopped and production continues.

As Zerner (2020) underlines, neither the attempts to destroy the bostans nor the protests in resistance to those attempts happened in a vacuum: In May 2013, that is roughly two months before the gardens in Yedikule were assaulted, Istanbul was raging with a much larger cohort of protests. Environmentalists, LGBT activists, leftists, and others in opposition had come together to protest against PM-initiated efforts by the IBB to take down yet another public park, the famed Gezi Parkı in Taksim, for development (ibid, pp. 52-3). Gaining a lot of national and international traction, and right at the heels of the Arab Spring, Gezi Protests continued for weeks and generated shock waves in national politics. As such, the assault on the bostans 2 months later seemed like a petty attempt to reclaim part of the damaged reputation in the face of failed development plans for the Gezi Parkı. Consequently, the resistance to the assault also “referenced and echoed the public struggles in Gezi Park and Taksim Square” (ibid, p.53).

Then, what makes Yedikule Bostanları exceptional has been their ability to unite the public – national and international - for their conservation. Their status as historically significant urban gardens as well as the public demand for more public green spaces and conservation of existing ones have carried the bostans to the spotlight. As agricultural spaces, however, they are replete with problems. To begin with, most bostans are relatively “small, 1-20 *dönüm* (decare) operations” (Kaldijan, 2004, p. 287) whereas “as many as 30 *dönüm* may be necessary to support a household without relying on external sources of income”¹³ (ibid.). Gardener households, then, must allocate some of their labor to another job to make ends meet, or alternatively, they must raise the prices of their produce. As the excerpts cited by Zerner (2020) and the interviews by Oda Projesi (2010) indicate, the former has been preferred over the latter. Consequently, production decreased and turned towards supplying the gardeners’ households (Kaldijan, 2003). As such, it is difficult to say that they mediate the effects of food insecurity for the urban poor or for that matter, of the working classes (as they did historically (Kaldijan, 2004)). Secondly, bostans are located on the side of a major avenue that carries heavy traffic throughout the year; as such, pollution from traffic is a significant

¹³ This was in 2004 when Kaldijan was writing. Today, this number is higher.

problem. While more research is necessary to assess how much of a food safety threat the pollutant residue on the produce presents for the consumers, it is at this point difficult to claim that the produce is all natural and/or organic even as the gardeners claim that they farm without pesticides and artificial fertilizers. Lastly, bostans do little to re-connect the producers and consumers. Gardeners do not participate in the IBB-initiated farmers' markets; and because gardens are not certified for organic production, their produce cannot be sold at the civil society-initiated farmers markets. Consequently, as food production spaces, their contribution to the consciousness-raising efforts (on agroecology, for example, or local food) remains minimal.

Kuzguncuk Bostanı constitutes an interesting contrast, although the trajectory of the bostan similarly follows Istanbul's urbanization and urban transformation. As in Yedikule, the land on which the bostan is located is a foundation land (*vakıf arazisi*)¹⁴, and again similarly, throughout the 80s, 90s, and 2000s, it was frequently under the threat of development (Dayanışma Mimarlığı, 2017). Unlike Yedikule Bostanları that rode the wave of Gezi, in Kuzguncuk, the neighborhood residents have managed to put out a collective effort and thwart, in a more or less contained and unified manner, each development attempt. To do so, they organized festivals in the bostan space, took the development plans to court, and used the press (and later social media) actively to draw attention to the bostan (ibid). In 2014, when the most recent attempt to develop the area was yet again met with resistance, the local municipality (Üsküdar), in agreement with the residents, finally decided to turn the bostan into a collectively managed, collectively farmed community garden (ibid).

Another critical difference between Yedikule and Kuzguncuk was that, unlike Yedikule, Kuzguncuk had long lost its gardener (Yürük, 2017, s. 8). It was more of a green space at the heart of the neighborhood and was present as a bostan more in the public memory. As such, there was not much of a for-profit agricultural activity in the bostan space. Lack of regular gardener presence and infrequent farming activity had left this neighborhood green space open for development assault. Urban agriculture offered the resisting residents a way to utilize the space collectively while keeping it as a green space. Indeed, today, bostan functions as a community garden that enables the residents to grow food noncommercially, to come together to hang out, exercise, and hold neighborhood events (ibid.). There are about 100 4x6-meter lots, of which half of them are managed by the municipality (which in turn leases them out, free of charge, to a nonprofit it chooses) and the rest are distributed via lottery to the residents interested in gardening (Dündaralp, 2017, s. 14). In addition, bostan space is utilized for educational purposes. Adults are provided training in permaculture and there are classes on food and farming for kids (ibid.). Helping raise awareness and thus turning consumers into producers (albeit on a small scale), Kuzguncuk Bostanı plays a critical role as a community garden.

¹⁴ For a detailed description of how the bostan space changed ownership, see: (Tunç, 2015)

What sets Kuzguncuk Bostanı apart, then, is that even though it started as an urban garden-turned-neighborhood green space, it became a community garden through collective resistance. Moreover, unlike other community gardens in the city, its establishment, management, and maintenance have been community – not municipality – initiated. In fact, in opposition to the other community gardens discussed above, Kuzguncuk Bostanı was established as a community garden despite the local municipality's effort to remove it and develop the space. As such, it features as an active and activists' food production space, unlike Yedikule which has been individually farmed, for-profit urban gardens for much longer.

Conclusion

Passidomo concludes her analysis of the food justice and food sovereignty movements in post-Katrina New Orleans with a recommendation for cross-fertilization of the right to the city and food sovereignty discourses. Moving from Lefebvre, Passidomo underlines that the right to the city characterizes “urban inhabitation as active participation in the decisions and actions that impact (city) life” (Passidomo, 2014, p. 395), and as such, she “expressly articulates with food sovereignty's demand for self-determination” (ibid.). Concomitantly, she suggests that “both food scholars and activists may do well to consider ‘food itself’ not as an object of analysis [(“as a commodity to which people deserve access”) (ibid.)], but rather as a lens through which more basic (and more trenchant) structural inequalities may be made visible” (ibid.). These recommendations are difficult to disagree with – not just for New Orleans, but also for Istanbul.

Indeed, in Istanbul today, consumer-initiated, and consumer-focused food initiatives seem to be directing the conversation on what the priorities should be: Removing the intermediaries, establishing a local food system, buying directly from farmers/producers when possible, raising awareness about the structural problems of the dominant agro-food system and generating community among likeminded producers and consumers. Urban gardens and community gardens – in other words, urban agriculture practiced collectively or individually – fit neatly and perfectly with these priorities. In practice, however, there are major contradictions: While urban agriculture emphasizes the use value of urban land, it challenges neither the property regime nor the allure of the rising exchange value that renders the gardens vulnerable and precarious. It is, as such, no surprise that so many urban gardens have been lost to urbanization and urban transformation since the 1980s. Moreover, local municipalities and the IBB that have benefited from the ‘development’ of the gardens set out to establish and run community gardens to supply (or appease,

depending on one's interpretation of the events) the residents' demands for green spaces. As such, most community gardens in the city are today established and run by the municipalities¹⁵.

The two cases I profiled here, Kuzguncuk and Yedikule Bostanları, are exceptions in that they are civic initiatives (and for now, supported by the municipalities they are in the jurisdiction of), and they have managed to generate communities around efforts to resist previous attempts of garden-destruction. That said, in both cases, the communities the gardens generated have been more focused on protecting the gardens as green spaces than engaging with them as food production spaces. In Yedikule, for example, gardeners cannot generate enough income from the gardens and the gardening to continue cultivating. Gardener households are moving away from urban agriculture and actively seeking employment elsewhere. As such, as of now, the future of neither the gardeners nor the gardens is clear. Alternatively, in Kuzguncuk, the community garden was established to signal that the bostan space was not vacant and that it was being utilized as a garden. Production is non-commercial, participation is voluntary, and the garden also functions as a community event space. While it seems like food production will continue for now, there is no guarantee for the future: As a green space, it can as easily be utilized for something else.

Neither Yedikule and Kuzguncuk, nor the municipal community gardens, nor for that matter, remaining urban gardens at the peripheries necessarily indicate that urban agriculture is out of the picture for Istanbul. In fact, the very opposite might be true – if one looks at kitchen gardens in lower-income, squatter neighborhoods. Always green and regularly tended year around, these gardens are foundational to what I call 'alternative provisioning networks' – that is, practices and conduct that lower income households engage in to supplement their provisioning needs from outside the dominant agro-food system. Cultivation practices are usually agroecological even though the gardeners may not describe them as such. They may be within the squatters' lot, or they may be in shared spaces, and they may be individually or collectively tended. Most importantly, the produce that comes out of these gardens can be consumed personally (as in by the household) or collectively (as in, it can be shared, bartered, cooked, or processed for collective consumption during a special event or a ritual between neighborhoods and/or relatives). As such, gardens generate communities that not only cultivate them but also rely on them. Food initiatives, however, rarely recognize these gardens or celebrate them as urban agriculture practices. The welfare, interests, and constraints of their food-insecure gardeners are similarly unacknowledged. Yet, these gardens can constitute the future of urban agriculture in Istanbul even as – and perhaps, despite– the threat of urban renewal projects. Indeed, the "radical and transformative potential" (Passidomo, 2014, p. 395) of cross-fertilization between food sovereignty and the right to the city Passidoma recommends for New Orleans lies precisely at this point for Istanbul.

¹⁵ Even the famed Fatih municipality that has attempted to eradicate Yedikule Bostanları multiple times has a community garden: (Fatih Belediyesi, 2021)

References

- Agyeman, J., & McEntee, J. (2014). Moving the Field of Food Justice Forward Through the Lens of Urban Political Ecology. *Geography Compass*, 8(3), 211-220.
- Alaimo, L., Packnett, E., Miles, R., & Kruger, D. (2007). Fruit and vegetable intake among urban community gardeners. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 3(4), 94-101.
- Arnavutköy Belediyesi. (2021). *Hobi Bahçesi*. Retrieved from Arnavutköy Belediyesi: <https://www.arnavutkoy.bel.tr/tesis/hobi-bahcesi>
- Baker, L. (2004). Tending Cultural Landscapes and Food Citizenship in Toronto's Community Gardens. *Geographical Review*, 94(3), 305-325.
- Beylikdüzü Belediyesi. (2021). *Hobi Bahçeleri*. Retrieved from Beylikdüzü Belediyesi: <https://www.beylikduzu.istanbul/icerik/hobi-bahceleri-3--donem-kayitlari>
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı dönemi İstanbul bostanları (bir giriş denemesi). *Yemek ve Kültür*(20), pp. 86-97.
- Bilgin, İ. (2018, Jan 5). *Yedikule Bostanları Tarihçesi*. Retrieved from Yedikule Bostanları: <https://khasyedikulebostanlari.wordpress.com/2018/01/05/286/>
- Binns, J., Maconachie, R., & Tanko, A. (2003). Water, Land and Health in Urban and Peri-Urban Food Production: The Case of Kano, Nigeria. *Land Degradation & Development*, 14, 431-444.
- Blair, D., Giesecke, C., & Sherman, S. (1991). A Dietary, Social and Economic Evaluation of the Philadelphia Urban Gardening Project. *Journal of Nutrition Education*, 23(4), 161-167.
- Crossan, J., Cumbers, A., McMaster, R., & Shaw, D. (2016). Contesting neoliberal urbanism in Glasgow's Community Gardens: The Practice of DIY Citizenship. *Antipode*, 48(4), 937-955.
- Dayanışma Mimarlığı. (2017). *İlyanın Kuzguncuk Bostanı*. İstanbul: Dayanışma Mimarlığı.
- Dündaralp, B. (2017). Kuzguncuk Bostanı. *Bostan Hikayeleri*, pp. 10-15.
- Eizenberg, E. (2012). Actually Existing Commons: Three Moments of Space of Community Gardens in New York City. *Antipode*, 44(3), 764-782.
- FAO. (2023). *Food security and the right to food*. Retrieved from Sustainable Development Goals: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/overview/fao-and-the-2030-agenda-for-sustainable-development/food-security-and-the-right-to-food/en/>
- FAO. (2023). *Türkiye*. Retrieved from FAOSTAT: <https://www.fao.org/faostat/en/#country/223>
- FAO, Rikolto and RUAFA. (2022). *Urban and peri-urban agriculture sourcebook – From production to food systems*. Rome, FAO and Rikolto. <https://doi.org/10.4060/cb9722en>

- Fatih Belediyesi. (2021). *Yedikule Bahçe Birimi*. Retrieved from Fatih Belediyesi:
<https://www.fatih.bel.tr/tr-TR/yedikule-bahce-birimi>
- Gallaher, C.M., Kerr, J.M., Njenga, M. et al. (2013). Urban Agriculture, social capital, and food security in the Kibera slums of Nairobi, Kenya. *Agriculture and Human Values*, 30, 389-404.
- Ghose, R., & Pettygrove, M. (2014). Urban Community Garden as Spaces of Citizenship. *Antipode*, 46(4), 1092-1112.
- Glowa, M. (2017). Urban Agriculture, Food Justice and Neoliberal Urbanization: Rebuilding the Institution of Property. In A. H. Alkon, & J. Guthman, *The New Food Activism: Opposition, Cooperation and Collective Action* (pp. 232-256). Oakland, CA: University of California Press.
- Guthman, J. (2007). The Polanyian way? Voluntary food labels as neoliberal governance. *Antipode*, 39(3), 456-478.
- Kaldijan, P. (2003). Urban food security, the rural hinterland, and Istanbul's lower income migrant households. *Food, Agriculture, and Economic Policy in the Middle East and North Africa*, 5, 317-337.
- Kaldijan, P. (2004, July). Istanbul's Bostans: A Millenium of Market Gardens. *Geographical Review*, 94(3), 284-304.
- Kanbak, A. (2016). İstanbul Yedikule Bostanları: Bir Yeniden Üretim Pratiği. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 6(1), 166-180.
- Keyder, Ç. (1999a). The Setting. In Ç. Keyder, *Istanbul: Between the Global and the Local* (pp. 3-28). Lanham, Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.
- Keyder, Ç. (1999b). A Tale of Two Neighborhoods. In Ç. Keyder, *Istanbul: Between the Global and the Local* (pp. 173-186). Lanham, Maryland: Rowman & Littlefield.
- Keyder, Ç., & Yenal, Z. (2014). *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kut, T. (2010). İstanbul'un Suriçi Bostanları. *Yemek ve Kültür* (22), pp. 48-59.
- La Via Campesina. (2021). *Food Sovereignty, a Manifesto for the Future of Our Planet*. Retrieved from La Via Campesina International Peasants' Movement:
<https://viacampesina.org/en/food-sovereignty-a-manifesto-for-the-future-of-our-planet-la-via-campesina/>
- McClintock, N. (2014). Radical, reformist, and garden-variety neo-liberal: Coming to terms with urban agriculture's contradictions. *Local Environment*, 19(2), 147-171.
- Meadow, A. (2013). Alternative Food Systems at Ground Level: The Fairbanks Community Garden. *Journal of Ecological Anthropology*, 16(1), 76-84.
- Oda Projesi. (2010). Kent toprağının asıl sahipleri. *Yemek ve Kültür*(20), pp. 99- 119.

- Passidomo, C. (2014). Whose right to (farm) the city? Race and food justice activism in post-Katrina New Orleans. *Agriculture & Human Values* (31), 385-396.
- Poulsen, M., McNab, P., Clayton, M., & Neff, R. (2015). A systematic review of urban agriculture and food security impacts in low-income countries. *Food Policy*, 55, 131-146.
- Purcell, M., & Tyman, S. (2015). Cultivating food as a right to the city. *Local Environment*, 20(10), 1132-1147.
- Rosol, M. (2011). Community volunteering as neoliberal strategy? Green space production in Berlin. *Antipode*, 44(1), 239-257.
- Roy, P. (2019). Community gardening for integrated urban renewal in Copenhagen: Securing or denying minorities' right to the city? In C. Certoma, S. Noori, & M. Sondermann, *Urban Gardening and the Struggle for Social and Spatial Justice* (pp. 91-107). Manchester: Manchester University Press.
- Shopov, A., & Han, A. (2013). Osmanlı İstanbul'unda Kent İçi Tarımsal Toprak Kullanımı ve Dönüşümleri. *Toplumsal Tarih* (236), pp. 34-38.
- Smith, C., & Kurtz, H. (2003). Community Gardens and Politics of Scale in New York City. *Geographical Review*, 93(2), 193-212.
- Tarihi Yedikule Bostanları*. (n.d.). Retrieved from Tumblr.com: <http://yedikulebostanlari.tumblr.com/>
- Tekeli, I. (2013). *İstanbul'un Planlamasının ve Gelisiminin Oykusu*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tekeli, İ. (2014). *Kent, Kentli Hakları, Kentleşme ve Kentsel Dönüşüm*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tornaghi, C. (2014). Critical geography of urban agriculture. *Progress in Human Geography*, 38(4), 551-567.
- Tornaghi, C. (2017). Urban Agriculture in the Food Disabling City: (Re)definign Urban Food Justice, Reimagining a Politics of Empowerment. *Antipode*, 49(3), 781-801.
- Tunç, B. (2015). *Çok Sesli Mekansal Pratiklerde Katılımcılığın Rolü: Kuzguncuk ve Yedikule Bostanları*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı Mimarı Tasarım Programı.
- Turan, E. (2015). Gardens of Resistance: Agriculture in the Yedikule Market Gardens. MA Thesis Presented to the Graduate School of Social Sciences, Cultural Studies Programme, İstanbul Bilgi University.
- White, C., Shopov, A., & Ostovich, M. (2015). An Archeology of Sustenance: The Endangered Market Gardens of İstanbul. In J. Cherry, & F. Rojas, *Archeology for the People: Joukowsky Institute Perspectives* (pp. 29-38). Oxford: Oxbow Books.
- Yedikule Bostanları*. (n.d.). Retrieved from Arkitera v5.0: <http://www.arkitera.com/etiket/31811/yedikule-bostanlari>
- Yürük, D. (2017). *Bostan Hikayeleri Dergisi*(1), pp. 6-9.

- Zerner, C. (2020). Insurgent ecologies: Rhetorics of resistance and aspiration in Yedikule, Istanbul's ancient market garden (2014-2018). In D. Özkan, & G. Büyüksaraç, *Commoning the City: Empirical Perspectives on Urban Ecology, Economics and Ethics* (pp. 51-68). New York: Routledge.
- Zeza, A., & Tasciotti, L. (2010). Urban agriculture, poverty and food security: Empirical evidence from a sample of developing countries. *Food Policy*, 35, 265-273.
- Şahin, G. &. (2021). Kent içi tarım uygulamalarında dünyanın en eski örneği: Yedikule Bostanları. *Turkish Studies*, 16(1), 341-360.

2023, 10(1): 48-82

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.4882>

Makaleler (Tema)

#VEGAN: VEGANİZM ÜZERİNE TWITTER SOSYAL AĞ ANALİZİ

Evrım YILMAZ¹, Evrim Çağın POLAT²

Öz

Küresel iklim değişikliği ve hayvan hakları konusundaki hassasiyetlerin bir uzantısı olarak vegan ve bitki bazlı beslenmeye olan ilginin artmaya başladığı görülmektedir. Bu araştırma, Türkiye’de veganizm konusundaki tartışma alanının Twitter’da nasıl yapılandırıldığını; veganların ve hepçillerin anlatılarını hangi temel konular üzerinde inşa ettiğini belirlemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada 2022-2023 yılları arasında vegan, veganizm ve veganol anahtar kelimeleri ve hashtag’leriyle paylaşılan 62.742 tweet üzerinde MiniLM-L6 modeli ile öznitelik çıkarımı, UMAP ile boyut indirgeme ve HDBSCAN ile kümeleme işlemleri gerçekleştirilmiştir. Kelime ağırlıklandırma yöntemiyle kümelerde öne çıkan kelimeler ve rastgele yapılan manuel okumalarla elde edilen bilgiler kullanılarak, veganlar, hepçiller, kararsızlar ve vegan ürün reklamı yapan kullanıcılar olmak üzere dört farklı kesim tarafından 18 konunun tartışıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca #vegan hashtag ağı incelenerek, vegan beslenme eğilimindeki temel motivasyonların sırasıyla hayvan hakları konusundaki endişeler, sağlıklı beslenmeye/yaşama olan ilgi, kilo kontrolü ve son olarak ekolojik kaygılar olduğu belirlenmiştir.

¹ Evrim YILMAZ, Dr. Arş. Gör., Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, ORCID ID: 0000-0001-5057-4350, evrimdir@hotmail.com

² Evrim Çağın POLAT, Fizik Mühendisi, Notrino Research, ODTÜ Teknokent, ORCID ID: 0000-0003-4226-7275, caginpolat@notrino.com

Geliş Tarihi: 31.03.2023 | Kabul Tarihi: 27.05.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: vegan, veganizm, Twitter, kümeleme, konu modelleme

#VEGAN: TWITTER SOCIAL NETWORK ANALYSIS ON VEGANISM

Abstract

The interest in vegan and plant-based nutrition has started to increase as an extension of the sensitivity about global climate change and animal rights. This research aims to determine which discussion topics about veganism are shared on Twitter by vegans and omnivores in Turkey. For this purpose, feature extraction with the MiniLM-L6 model, dimension reduction with UMAP and clustering with HDBSCAN were performed on 62,742 tweets collected with the "vegan," "veganizm," and "veganol" keywords and hashtags between 2022-2023. Using the prominent words in the clusters with the word weighting method and the information obtained from random manual readings, it was determined that 18 topics were discussed by four different groups, namely vegans, omnivores, undecided individuals and users advertising vegan products. Additionally, the #vegan hashtag network was examined and it was determined that main motivations for adopting a vegan diet were concerns about animal rights, interest in healthy eating/living, weight control and ecological concerns, respectively.

Keywords: vegan, veganism, Twitter, clustering, topic modelling

Giriş

1993 yılında internet teknolojisinin çıkışının ardından ağda iletişimi sağlayan çeşitli elektronik cihaz ve yazılımların giderek artması, bugün 5,3 milyar insanın aktif şekilde çevrimiçi etkileşimde bulunmasına olanak vermektedir (ITU, 2022). İnteraktif bir mecra olarak sosyal medya platformları, insanların görüşleri ve deneyimlerini paylaşması, kimliklerini veya tercihlerini temsil etmelerinde büyük bir paya sahiptir. Kullanıcılar çevrimiçi alandaki bu temsilleri beğeniler, yorumlar, retweet'ler, emojiler, görseller, kullanıcı adları ve

hashtag'ler gibi etkileşime izin veren araçlar vasıtasıyla yeniden üretebilmekte veya karşı söylemlerle eleştirebilmektedir (De Mul, 2005; Deumert, 2014). Büyük verinin bir parçası olarak her kullanıcının etkileşimleriyle oluşturduğu dijital ayak izleri, toplumsal ilişkiler hakkında oldukça ayrıntılı bilgiler içermektedir ve temsil gücü nedeniyle birçok araştırma alanında kullanılmaya başlanmıştır (Bail, 2014; Golder ve Macy, 2014; Hilbert, 2016; Salganik, 2019). Bu araştırma alanlarından biri de insanların gıda seçimleri ve beslenme tarzı konusundaki tercihleridir. Son yıllarda özellikle küresel iklim değişikliği, postmodern kimlik siyaseti ve tüketim kültürü, internetin giderek daha fazla insanın hayatına girmesiyle birlikte bilgi paylaşımının artması, artan eğitim seviyesi ve hayvan hakları konusundaki hassasiyetlerin gündemde daha fazla yer bulması gibi değişkenler çerçevesinde etik, sağlıklı ve sürdürülebilir bir yaşam tarzını benimseyen insanların sayısının artmaya başladığı görülmektedir. Bu eğilimin bir parçası da vegan ve bitki bazlı beslenmedeki artıştır.

Vegan beslenme uygulamalarının tarihi yüzyıllar öncesine dayanmasına rağmen, 1940'lı yıllara kadar örgütlü, politik ve net hedefleri olan bir vegan hareketi ortaya çıkmamıştır. İlk defa, 1908 yılında kurulan Uluslararası Vejetaryen Derneği'nin üyelerinin bir kısmı hayvansal gıdaların üretimi ile hayvan sömürüsü arasındaki ilişkiye dikkat çekmiştir. İlk vegan topluluğu ise Vejetaryen Derneği'nin eski üyeleri Donald Watson ve Elsie Shrigley tarafından İngiltere'de kurulmuştur. Watson, gıda olarak et yememenin ötesinde, yumurta ve süt gibi hayvansal ürünleri de tüketmeme tercihini vejetaryenlikten ayırmak için "vegan" terimini kullanmıştır. Ayrıca Watson ve Shrigley, veganlığın resmi tanımını "insanların hayvanları sömürmeden yaşamaları gerektiği doktrini" olarak yapmış; dernek olarak amaçlarını, yalnızca bitki bazlı gıdaların tüketimini savunmak ve hayvansal ürünlere alternatiflerin üretimi ve tüketimini teşvik etmek olarak açıklamışlardır (Preece, 2008, s. 298). Bu açıklama, vegan hareketinin tarihinde önemli bir dönem noktasıdır, çünkü veganlık, vejetaryenlik gibi bir beslenme tarzından ziyade bir yaşam tarzı olarak tanımlanmıştır. Karşı kültürlerin gelişmeye başladığı 1960'lı yıllardan itibaren hayvan hakları ve veganlık-vejetaryenlik kavramlarını sentezleyen Hayvan Makineleri (Harrison, 1964), Hayvan Özgürleşmesi (Singer, 1975/2018) ve Hayvan Devrimi (Ryder, 1989) adlı eserlerin popüleritesi de hayvan haklarının savunulmasının çoğunlukla hayvan eti yemeyi reddetmekle ilişkilendirilmesinde önemli köşe taşlarından biri olmuştur. Bugün Vegan Topluluğu (The Vegan Society) (2023), veganizmi "mümkün ve uygulanabilir olduğu ölçüde yiyecek, giyecek veya başka herhangi bir amaç için hayvanlara yönelik her türlü sömürü ve zulmü dışlamayı amaçlayan bir felsefe ve yaşam tarzı" şeklinde tanımlamaktadır.

Özellikle Avrupa'da, tüketicilerin önemli bir kısmının bitki bazlı beslenmeye yönelmiş olsa da bu tercihe yönelmelerindeki nedenler açısından vegan etik felsefesi temelinde hayvan hak ve özgürlüklerine dair endişelerin geri planda kaldığını gösteren çalışmalar bulunmaktadır. Örneğin V-Label kuruluşunun 2022 Vegan Gıda Pazarı araştırmasında, dünya ölçeğinde 79 milyon vegan olduğu ve 2014-2020 yıllarında vegan sayısının Hollanda'da %645, Yunanistan'da %590 ve Türkiye'de %395 oranında arttığı belirtilmektedir.

Türkiye’de 1000 kişilik bir örneklem üzerinden yaptıkları araştırmada, tüketicilerin %47’sinin hayvansal et ve süt ürünleri tüketirken, %28’inin kendisini fleksitaryen (ağırlıklı olarak vejetaryen beslenen ama et, süt ürünleri, yumurta ve bal gibi hayvansal gıdaları zaman zaman tüketen kişi), %20’sinin vejetaryen, %3’ünün vegan ve %1’inin pesketaryen (balık dışında hayvansal ürünleri tüketmeyen kişi) olarak tanımladığı görülmektedir. Et, süt ve peynir gibi hayvansal ürünlerin tüketiminden kaçınma eğilimindeki temel motivasyonların ise sırasıyla çevresel/ekolojik kaygılar, sağlık, güvenilirlik ve hayvan hakları konusundaki endişeler olduğu tespit edilmiştir (Türkiye Vegan Derneği, 2023).

Veganlar ve vegan gıdalar üzerine sosyal medya platformlarında yapılan araştırmalar da insanların gıda seçimlerini yaparken çok farklı motivasyonlara sahip olduğunu; bazılarının veganizmi bir yaşam tarzı olarak benimserken, büyük bir çoğunluğun sağlıklı yaşama yönelik sadece bir beslenme tarzı/diyet olarak algıladığını göstermektedir. Örneğin Pilaş vd. (2021), 2019-2020 yılları arasında #healthyfood hashtag’i kullanılan ve 168.134 kullanıcı tarafından gönderilen 666.178 tweet’i analiz ederek Twitter kullanıcılarının sağlıklı gıda hakkındaki görüşlerini belirlemiştir. Araştırmalarında kullanıcıların #healthyfood hashtag’ini en fazla vegan, ev yapımı ve organik yiyeceklerden bahsederken kullandığını ve sağlıklı bir yaşam tarzı, diyet ve zindellekle ilişkilendirdiklerini tespit etmişlerdir. Başka bir çalışmada Pilaş vd. (2022), 2017-2022 yılları arasında 171.243 kullanıcıdan toplanan 686.450 tweet’i analiz ederek Twitter’daki yemek blogcularıyla ilgili temel konuları belirlemiştir. Araştırmanın sonuçları, yemek blogcularının en çok birlikte kullandığı hashtag’lerin #yummy, #sağlıklı, #ev yapımı ve #vegan olduğunu göstermektedir. Cooper vd. (2022), sürdürülebilir gıda üretimi ve tüketimi konusunda artan ilgi çerçevesinde, tüketicilerin vegan gıdalar hakkındaki görüşlerini tespit etmek için veganlıkla ilgili 120 binden fazla tweet’i analiz etmiş ve vegan gıdalar hakkındaki baskın konuşma temalarını belirlemiştir. Araştırmalarında vegan gıda seçiminde çevre ve sürdürülebilirlik boyutlarını vurgulayan tweet’lerin çok az olduğunu ve pek tercih edilen bir sohbet konusu olmadığını tespit etmişlerdir. Sohbetlerde büyük oranda vegan gıdaların sağlıklı beslenme çerçevesindeki faydalarına değinilmektedir. Ayrıca bazı veganların veya veganizmden bahseden kullanıcıların, vegan felsefeyle ilişkili olmamasına rağmen sağlıksız olarak değerlendirilen glütene de diyetlerinden çıkarmaya çalıştıklarını saptamışlardır.

Özellikle kendini vegan olarak tanımlayan tüketiciler üzerine odaklanan araştırmalar, veganların gıda seçimlerini kimliklerinin tanımlayıcı bir özelliği olarak gördüklerini; bitki bazlı beslenmenin yiyecek seçimiyle sınırlı olmayan çok boyutlu bir uygulama olduğunu göstermektedir. Örneğin Yegen ve Aydın (2018), Türkiye’de veganlığın sosyal medyada bir karşı kültür kimliği olarak nasıl yapılandırıldığı hakkındaki çalışmalarında, Vegan Türkiye’nin Twitter hesap ağını incelemişlerdir. 2014-2018 yılları arasında atılan 662 tweet üzerine manuel olarak yaptıkları içerik analizinde, en fazla bahsedilen konuların sırasıyla hayvan hakları ve sevgisi, kitlesel direniş, daha iyi bir dünya, birlik ve beraberlik, sağlık, küreselleşme karşıtlığı, eğitim, din ve ekonomi olduğunu tespit etmişlerdir. Aleixo vd. (2020), Twitter kullanıcılarının veganizm ve

bitki bazlı diyetler hakkındaki algılarını anlamak amacıyla iki terim arasındaki ilişkiyi ölçmüştür. 2018-2019 yılları arasında “vegan, vegan gıda, veganizm, bitki bazlı diyet, bitki bazlı beslenme ve bitki bazlı gıda” anahtar kelimelerini içerecek şekilde atılan 5315 tweet’i analiz etmişlerdir. Araştırmanın sonuçları, vegan grupların çoğunlukla yemek tarifi, toplumsal eleştiri, ürün reklamı ve veganlıkla ilgili olumsuz yorum kategorileriyle; bitki bazlı beslenmeye odaklı grubunun ise beslenme, fiziksel aktivite ve tüketici sağlığı kategorileriyle ilgili olduklarını göstermektedir. Yetim vd. (2021), vegan-vejetaryen sanal topluluklara üye olan bireyleri sınıflandırmak ve tüketim davranışlarını belirlemeyi hedefledikleri araştırmalarında netnografi yöntemiyle 6 Facebook grubu ve 6 forum sayfasını incelemişlerdir. Elde ettikleri veriler çerçevesinde bu topluluklarda veganlığı-vejetaryenliği benimseyen meraklı yeniler, hayvansal ürünlerin tüketimini savunan karşıtlar, vegan-vejetaryen yaşamı benimsemiş olsa da bir süre sonra hayvansal ürün tüketimine tekrar başlayan öğrenmiş çaresizler, hayvansal ürünlerden tiksinenler, vegan-vejetaryen oldukları için sosyal olarak dışlanmış hisseden tecrit edilenler, vegan-vejetaryen beslenmenin sağlık için faydalarını vurgulayan yaşam biçimciler, sürdürülebilir bir çevre için vegan-vejetaryen beslenmeyi savunan ekolojistler ve tüccülüğe karşı hayvan haklarını savunan aktivistler olmak üzere sekiz ana kategori olduğunu belirlemişlerdir. Jennings vd. (2019), içinde vegan terimi geçen yaklaşık 5 milyon tweet’in duygu analizini yapmış ve veganlık konusundaki algıların büyük oranda olumlu duygu puanına sahip olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca aynı araştırmanın bir parçası olarak 510 kişiyle yaptıkları anketin sonuçları çerçevesinde veganizme olan ilgisizliğin, vegan beslenmenin sağlıkla ilgili yararları olduğuna inanılmamasından kaynaklandığını bulmuşlardır.

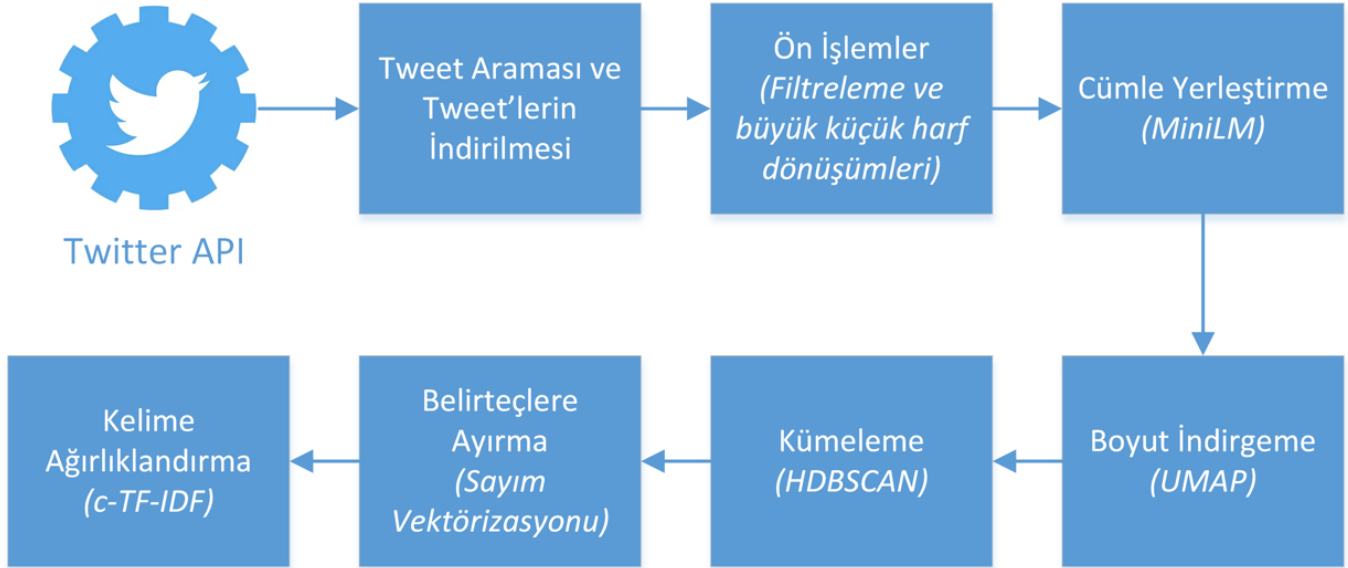
Türkiye’de büyük dijital veri kümeleri kullanılarak vegan yaşam tarzı ve vegan beslenme konusunda yapılan tartışmaları inceleyen veya yerleşik kültürün vegan olmak konusunda yarattığı zorluklara odaklanan güncel bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma, Türkiye’de veganlar ve veganizm konusundaki tartışma alanının Twitter’da nasıl yapılandırıldığını; veganların ve hepçillerin anlatılarını hangi temel konular üzerinden inşa ettiğini belirlemeyi amaçlamaktadır. Böylelikle yemek/gıda çalışmaları bağlamında vegan gıda tüketiminin ana akım beslenme ve yemek kültürünü ne derece değiştirme potansiyeli olduğu ortaya konmaya çalışılmaktadır. Bu hedef doğrultusunda Twitter’dan elde edilen büyük ve karmaşık veri kümelerini analiz etmek için yeni bir analitik yöntem olarak makine öğrenimi vasıtasıyla uygulanan metin analizi tekniğiyle konu modellemesi yapılmaktadır (Evans ve Aceves, 2016; Molina ve Garip, 2019; Salganik, 2019).

Yöntem

Konu Modelleme (Topic Modelling)

Konu modelleme, büyük ölçekli metin verilerindeki kelimelerin belirli konularla ilişkili olduğu varsayımına dayanan ve metin içindeki gizli yapıyı belirlemek için kullanılan bir makine öğrenimi yöntemidir. Metin verilerindeki gizli yapının bağlamsal olarak ortaya çıkarılması ve doğru konuların belirlenmesi, büyük dijital

verilerdeki bilginin özetlenebilmesine ve anlaşılır kılınmasına olanak vermektedir. Bu nedenle konu modelleme yöntemi, sosyal medya verilerinin, haberlerin ve tıbbi verilerin analizi gibi birçok alanda kullanılabilir. Bu çalışmada, Twitter’da vegan ve veganizm konulu tweet’ler makine öğrenimi teknikleriyle analiz edilerek kümelenmiş ve elde edilen kümelerin dağılımları incelenmiştir. Şekil-1’de konu modelleme çalışmasının adımları gösterilmektedir.



Şekil 1: Akış Şeması

Tweet’lerin İndirilmesi

Araştırmada veri kaynağı olarak Twitter kullanılmıştır. Twitter’da seçilen veri aralığında özel sorgu parametreleri kullanılarak istenilen verilere ulaşımın sağlanabilmesi için Twitter Akademik API’den faydalanılmıştır (Twitter, 2023). Twitter Akademik API’nin “full archive search” özelliği sayesinde istenen zaman aralığında API’nin kendi sorgu parametrelerini kullanarak istenen tweet’leri indirmek mümkündür. API’nin sunduğu “OR” operatörü kullanılarak, 1 Ocak 2022 ve 1 Ocak 2023 tarihleri arasında Twitter’da vegan, veganizm ve veganol anahtar kelimelerini içeren 100.669 Türkçe tweet indirilmiştir. İndirme işlemi için “(vegan OR #vegan OR veganizm OR #veganizm OR #veganol) lang:tr -is:retweet” dizisi kullanılmıştır. “OR” operatörü belirtilen anahtar kelimelerden en az birini içeren tweet’lerin seçilmesine, “-is:retweet” komutu ise istenmeyen “retweet” edilmiş tweet’lerin filtrelenmesine olanak tanımaktadır. Tweet’lerin indirilmesi için Tweepy isimli Python kütüphanesi kullanılmıştır (Tweepy, 2023). 70 karakterden daha az karakter içeren tweet’lerin filtreleme işlemi sonrasında, 30.464 tekil Twitter kullanıcısının yazdığı 62.742 tweet analiz edilmiştir.

Cümle Yerleştirme (Sentence Embedding)

İndirilen tweet'ler anlamsal olarak zengin bir içeriğe sahiptir. Konu modelleme çalışması sonucunda tweet'lerin anlamsal olarak konulara göre kümelenmesi amaçlanmaktadır. Tweet'leri oluşturan cümlelerin gözetimsiz bir makine öğrenim tekniği olan kümeleme tekniği ile kümelenebilmesi için cümlelerin önce vektörlere dönüştürülerek matematiksel olarak ifade edilmesi gerekmektedir. Literatürde cümle yerleştirme adı verilen bu işlemin günümüzde en güncel örnekleri, Bidirectional Encoder Representations from Transformers (BERT) modelini baz alan "transformer" mimarilerine sahip derin sinir ağı modelleridir. Modellerin çıktıları öznitelikler olarak tanımlanmaktadır ve amacı, matematiksel bir sayı dizisiyle verilen metinden anlamsal bir çıkarım yapmaktır.

Öznitelik çıkarım işlemi için Doğal Dil İşleme (NLP) alanında yüksek performans gösteren BERT modelini baz alan Deep Self-Attention Distillation for Task-Agnostic Compression of Pre-Trained Transformers (MiniLM) modeli kullanılmıştır (Devlin vd., 2018; Wang vd., 2020). BERT, bir dil reprezentasyon modelidir. Bir metindeki kelimeler (veya alt kelimeler) arasındaki bağlamsal ilişkileri öğrenen bir "attention" mekanizması kullanmaktadır (Vaswani vd., 2017). Sınıflandırma gibi doğal dil işleme görevlerinde öznitelik çıkarımı için "attention" mekanizmasını baz alan "transformer" mimarilerinin kullanımı, geleneksel n-gram tabanlı vektörizasyonlardan daha yüksek performans göstermektedir. Bu mekanizmanın kullanılmasıyla, n-gram yönteminden farklı olarak her bir kelimeye bir ağırlık verilerek, diğer kelimelerle ne kadar ilişkili olduğu ölçülmektedir. Bu ağırlıklar, her bir kelimenin anlamsal değerini öne çıkararak modelin daha iyi sonuçlar vermesi amacıyla kullanılmaktadır. Vanilya tipi "transformer" iki ayrı mekanizma içermektedir. Bunlar metin girişini okuyan bir kodlayıcı (enkoder) ve görev için bir tahmin üreten bir kod çözücü (dekoder) olarak özetlenebilir. BERT'in amacı bir dil modeli oluşturmak olduğundan, yalnızca kodlayıcı mekanizması gereklidir. Metin girişini sırayla (soldan sağa veya sağdan sola) okuyan yönlü modellerin aksine, "transformer" kodlayıcı tüm kelime dizisini bir kerede okumakta ve bu nedenle iki yönlü olarak kabul edilmektedir. Bu özellik sayesinde modelin bir kelimenin bağlamını, kelimenin çevresi (yani kelimenin solu ve sağı) temelinde öğrenmesini sağlamaktadır.

BERT, NLP alanındaki yüksek başarısına rağmen yaklaşık 110 milyon parametreden oluştuğu için kullanımı güçlü bilgisayarlar gerektirmektedir. Bu nedenle düşük teknik özelliklere sahip bilgisayarlarda da çalışabilmesi amacıyla BERT'i baz alan ve Microsoft tarafından geliştirilen MiniLM modeli, öznitelik çıkarım işlemleri için kullanılmıştır. MiniLM, öğretmen ve öğrenci tekniğiyle eğitilmiştir. Bu işlem, daha önceden eğitilmiş bir BERT modeline verilen giriş metinlerinin, BERT'in son katmanında oluşturduğu öznitelik vektörlerinin "deep self attention distillation" olarak bilinen yöntemle MiniLM modeline "attention transferi"

yapılmasıyla tanımlanabilir. Böylece öğrenci model “attention” vektörlerini oluştururken, öğretmen model öğrenci modele kılavuzluk yapmaktadır.

Tweet’lerden öznitelik çıkarımı için Microsoft’un yayınladığı MiniLM mimarisi kullanılarak çok dilli, 1.170.060.424 adet veri ile eğitilen “all-MiniLM-L6-v2” isimli model kullanılmıştır. “all-MiniLM-L6-v2” modeli sentence transformer isimli cümle, metin ve görüntü öznitelik çıkarım işlemleri için kullanılan bir Python yazılım çerçevesi yardımıyla kullanılmıştır (Reimers ve Gurevych, 2019). Twitter API üzerinden indirilen her bir tweet “all-MiniLM-L6-v2” modeli tarafından işlenerek 384 eleman uzunluğundaki 32 bitlik öznitelik vektörlerine dönüştürülmüştür. “all-MiniLM-L6-v2” modeli eğitiminde noktalama işaretleri ve emojiler de eğitimin bir parçası olduğu ve cümlelerin anlam bütünlüğünü sağladıkları için cümle yerleştirme işlemi öncesinde noktalama işaretleri ve emojiler sabit tutulmuştur. Ayrıca model küçük harfle eğitildiği için büyük harfler küçük harflere dönüştürülmüştür.

Boyut İndirgeme (Dimensionality Reduction)

384 elemanlı vektörleri kümelemek, hesaplama performansı açısından zorlayıcıdır. Bu nedenle boyut indirgeme teknikleriyle tweet’leri tanımlayan vektörlerin boyutu azaltılmıştır. Bu işlem için Uniform Manifold Approximation and Projection (UMAP) kullanılmıştır (Sainburg vd., 2020). UMAP, verilerin boyutunu azaltmak için kullanılan bir yöntemdir. UMAP, t-Distributed Stochastic Neighbor Embedding (t-SEN) yöntemine benzemektedir, ancak daha hızlı ve ölçeklenebilir bir alternatif sunmaktadır. Ayrıca UMAP, manifold özelliklerini korumak için kullanılmaktadır. Bu, verilerin karmaşık yapılarının öğrenilmesine izin vermektedir ve boyut azaltma işlemi sırasında bu özelliklerin korunmasını sağlamaktadır. Yöntem, lokal ve global yapıları birleştirerek verilerin ayrıştırılmasını sağlamakta ve böylece verilerin kümeleme, sınıflandırma ve görselleştirme gibi işlemler için daha uygun hale gelmesine olanak vermektedir.

Kümeleme çalışması anlamsal olarak en mantıklı sonucu verene kadar UMAP algoritmasının parametreleri üzerinde ince ayar optimizasyonları yapılmıştır. Sayısı arttıkça algoritmanın daha global değerler vermesini sağlayan “n_neighbors” değeri 400 olarak, indirgenmiş boyut büyüklüğünü tanımlayan “n_components” değeri 5 olarak, boyutlar arası mesafenin hesaplanmasını sağlayan algoritmayı ayarlayan “metric” değeri “cosine” olarak ayarlanmış ve tüm veri tabanını tanımlayan 384 elemanlı vektörler boyutsal olarak küçültülerek 5 elemanlı vektörlere dönüştürülmüştür.

Kümeleme (Clustering)

Kümeleme, gözetimsiz bir makine öğrenim tekniğidir (unsupervised machine learning). Kümeleme işlemlerinin gerçekleştirilebilmesi için Hierarchical Density-Based Spatial Clustering of Applications with Noise (HDBSCAN) algoritması kullanılmıştır (Malzer ve Baum, 2020). HDBSCAN, yoğunluk temelli kümeleme yöntemlerinden

biridir. Bu algoritma, verilerin yoğunluğunu ölçerek, küme merkezlerini belirlemekte ve bu küme merkezlerinin etrafındaki yoğunlukları da hesaba katarak verileri kümelere ayırmaktadır. HDBSCAN, verilerin küme sayısını önceden belirlemek zorunda kalmadan, veri kümeleme problemlerinde etkili bir çözüm sunmaktadır. Algoritma, verilerin doğrusal olmayan yapılarını ve gürültüyü de işleyebilmektedir. Bu nedenle geniş bir uygulama yelpazesine sahiptir. HDBSCAN, sık kullanılan diğer kümeleme algoritmalarıyla karşılaştırıldığında, daha iyi performans ve daha kesin sonuçlar sağlamaktadır (Malzer ve Baum, 2020).

Kümeleme çalışmasında, HDBSCAN hiper-parametrelerinin optimizasyonunun sağlanabilmesi için boyut indirgeme sürecinde olduğu gibi HDBSCAN parametrelerine ince ayar yapılmıştır. Kümeleme işlemi esnasında anlamsal olarak en mantıklı kümeleri oluşturana kadar bu parametreler manuel olarak güncellenmiştir. Sonuç olarak çok boyutlu öklid uzayındaki bir kümenin minimum hacmini tanımlayan “min_cluster_size” parametresi 100 olarak belirlenmiştir ve uzaklık metriği olarak “euclidean” değeri seçilerek uzaklıklar öklid uzaklığı olarak tanımlanmıştır.

Kümeleme işleminin ne kadar temkinli olacağına dair bir ölçüt olan “min_samples” değeri ne kadar büyükse, kümeleme o kadar temkinli olmaktadır. Değer arttıkça daha fazla nokta gürültü olarak tanımlanmakta ve kümeler giderek daha yoğun alanlarla sınırlandırılmaya başlanmaktadır. Araştırma örneğinde elde edilen geniş çaplı verinin daha anlamlı sonuçlar vermesi için “min_samples” değeri 50 olarak belirlenmiştir. Böylece aykırı veri olarak tanımlanan ve gürültü içeren verilerin, belirlenen kümelerin dışında kalması sağlanmıştır.

Belirteçlere Ayırma ve Kelime Ağırlıklandırma Yöntemi (Tokenization and Word Weighting)

Kümelenen tweet'lere ait düşük boyutlu vektörler, tweet'leri matematiksel olarak ifade etmektedir. Öncelikle her bir küme içerisinde yer alan vektörlere karşı gelen tweet'ler seçilmiş ve tweet metinleri gruplanmıştır. Her bir kümenin içerisinde binlerce tweet yer almaktadır. Çalışmanın nihai amacı, bu kümelerdeki konuların tespit edilmesidir. Konuların tespit edilmesi için öncelikle metinler belirteçlere ayrılmış ve sonrasındaki aşamada ise kümenin içerisindeki tweet'lerin konu başlığını oluşturmak için kelime ağırlıklandırma yöntemi kullanılmıştır.

Belirteçlere ayırma işleminde, metinlerin bir sayım matrisine dönüştürülmesi işlemi gerçekleştirilmektedir. Basitçe kullanılan kelimeler sayılarla isimlendirilerek bir sözlük oluşturulmuş ve bu sözlük referans alınarak sabit uzunlukta seyrek matrislere dönüştürülmüştür. İlk aşamada anlamsal vektörizasyona benzeyen bu yöntemin uygulanmasındaki temel fark, burada vektörün her bir elemanının bir kelimeye karşılık gelmesidir. Bu işlemde, belgedeki kelimeler belirli bir yapıya göre ayrıştırılmış ve sayısal veriler olarak temsil edilmiştir.

Bir konunun içeriğini anlamlandırmaya yarayan kelime başlıkları, kelime ağırlıklandırma yöntemi kullanılarak elde edilmiştir. Elde edilen sayım matrisleri, literatürde sıklıkla kullanılan TF_IDF algoritması yerine, c-TF-IDF algoritması kullanılarak küme/kategori/konu düzeyinde çalışacak şekilde analiz edilmiştir (Grootendorst, 2022). c-TF-IDF, farklı olarak bir kümedeki belgeleri başka bir kümedeki belgelerden farklı kılan özellikleri hesaba katmaktadır.

$$W_{X,C} = \|tf_{X,C}\| \times \log\left(1 + \frac{A}{f_X}\right) \quad (1)$$

$tf_{X,C}$: X kelimesinin C kümesindeki frekansı

f_X : X kelimesinin tüm kümelerdeki frekansı

A: Küme başına ortalama kelime sayısı

c-TF-IDF, tüm belgelerin her sınıfa göre birleştirilmesiyle birden fazla sınıf için tanımlanan bir TF-IDF formülü olarak açıklanabilir. Her X kelimesinin sıklığı her C sınıfı için çıkarılmakta ve L1 normalizasyonu yapılarak terim sıklığı $\|tf_{X,C}\|$ hesaplanmaktadır (Wu vd. 2018). Küme başına ortalama kelime sayısının (A), kelime başına tüm kümelerdeki frekansına (f_X) oranına 1 eklenmekte ve logaritması alınmakta; hesaplanan bu değer terim sıklığı ile çarpılarak c-TF-IDF skoruna ulaşılmaktadır.

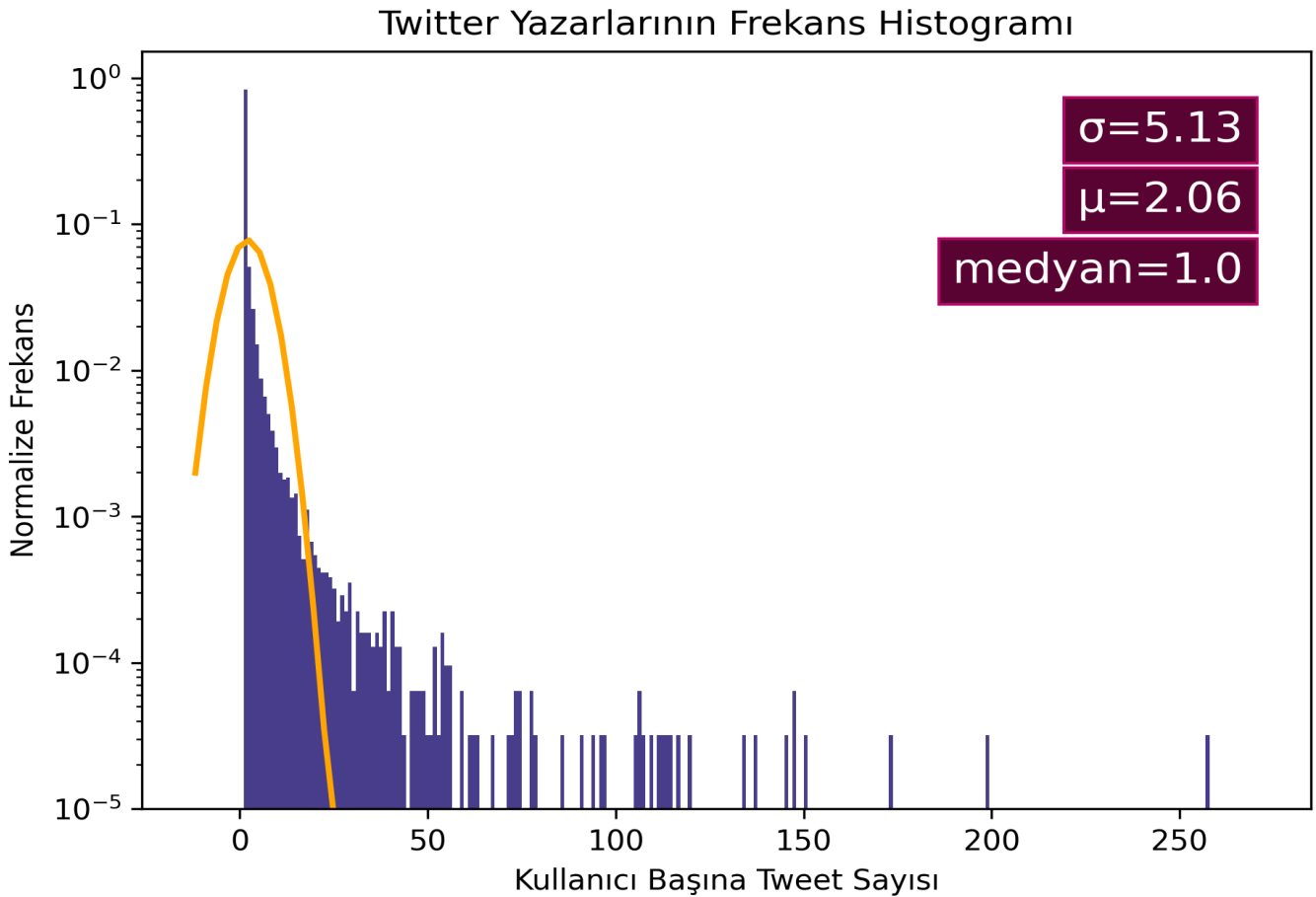
Cümle yerleştirme, boyut indirgeme, kümeleme, belirteçlere ayırma ve kelime ağırlıklandırma adımları, bir Python programlama dili ve Python kütüphanesi olan BERTopic ile geliştirilmiştir (Grootendorst, 2021).

Sunulan yöntem, literatürde etkinliği doğrulanan bir yöntemdir. Egger ve Yu'nun (2022) çalışmasında sosyal medya verileri kullanılarak yapılan sosyal bilim araştırmalarına yeni bir bakış açısı sunan konu modelleme yöntemlerinin metodolojik zorlukları ele alınmıştır. Yazarlar, Twitter gönderilerini baz alarak LDA (Latent Dirichlet Allocation), NMF (Non-negative Matrix Factorization), Top2Vec ve BERTopic isimli topik modelleme tekniklerini karşılaştırmışlardır. Bu karşılaştırmada BERTopic kullanıldığında, farklı alanlarda gerçekleştirilen kümeleme çalışmalarında yüksek çok yönlülük ve kararlılık görülmektedir. Çok dilli analize imkan sağlamaktadır. Kümeleme algoritmasını yönlendirmesini sağlayan kılavuzlu konu modelleme ve zamana bağlı kümelerin dağılımının incelenmesini sağlayan dinamik konu modelleme gibi ek yöntemler barındırmaktadır. Konu sayıları otomatik olarak bulunmaktadır. BERTopic'in sağladığı bu avantajlara ek olarak bazı dezavantajları da vardır. Cümle yerleştirme ile gerçekleştirilen kümeleme çok fazla konu oluşturabilmekte ve bu konuların incelenmesi yoğun emek gerektirmektedir. Ayrıca birçok aykırı değer üretmektedir ve bir belge içerisinde alt konulara izin verilmemektedir.

Asyaky ve Mandala'nın (2021) çalışmasında BERT, FastText ve daha geleneksel bir yöntem olan TFIDF cümle yerleştirme yöntemleri kullanılarak yapılan performans değerlendirmelerinde; BERT, HDBSCAN ve UMAP teknikleri birleştirildiğinde en yüksek performans değeri olan 0.904 F1-skoruna ulaşıldığı görülmüştür. BERTopic, "transformer tabanlı" cümle yerleştirme katmanı, UMAP boyut indirgeme katmanı ve HDBSCAN kümeleme katmalarını tek bir çatıda topladığı için yazılım sürecini hızlandırarak kolaylık sağlamıştır.

Bulgular

Şekil-2'de, Twitter yazarlarının kullanıcı başına attıkları tweet sayısı ve normalize edilmiş frekanslarının dağılımları gösterilmektedir. Normalize frekans histogramı üzerine yerleştirilen gauss eğrisi sayesinde dağılım daha net şekilde görülmektedir. Veri kümesindeki yazarların tweet yayınlama frekanslarının ortalaması 2,06, medyan değeri 1 ve standart sapması 5,13 tweet olarak hesaplanmıştır. Ortalamanın yaklaşık 2 tweet oluşu, Twitter'da veganlık konusunda yapılan tartışmalara dair çıkarılan konuların temsil gücünün yüksek olduğunu göstermektedir.



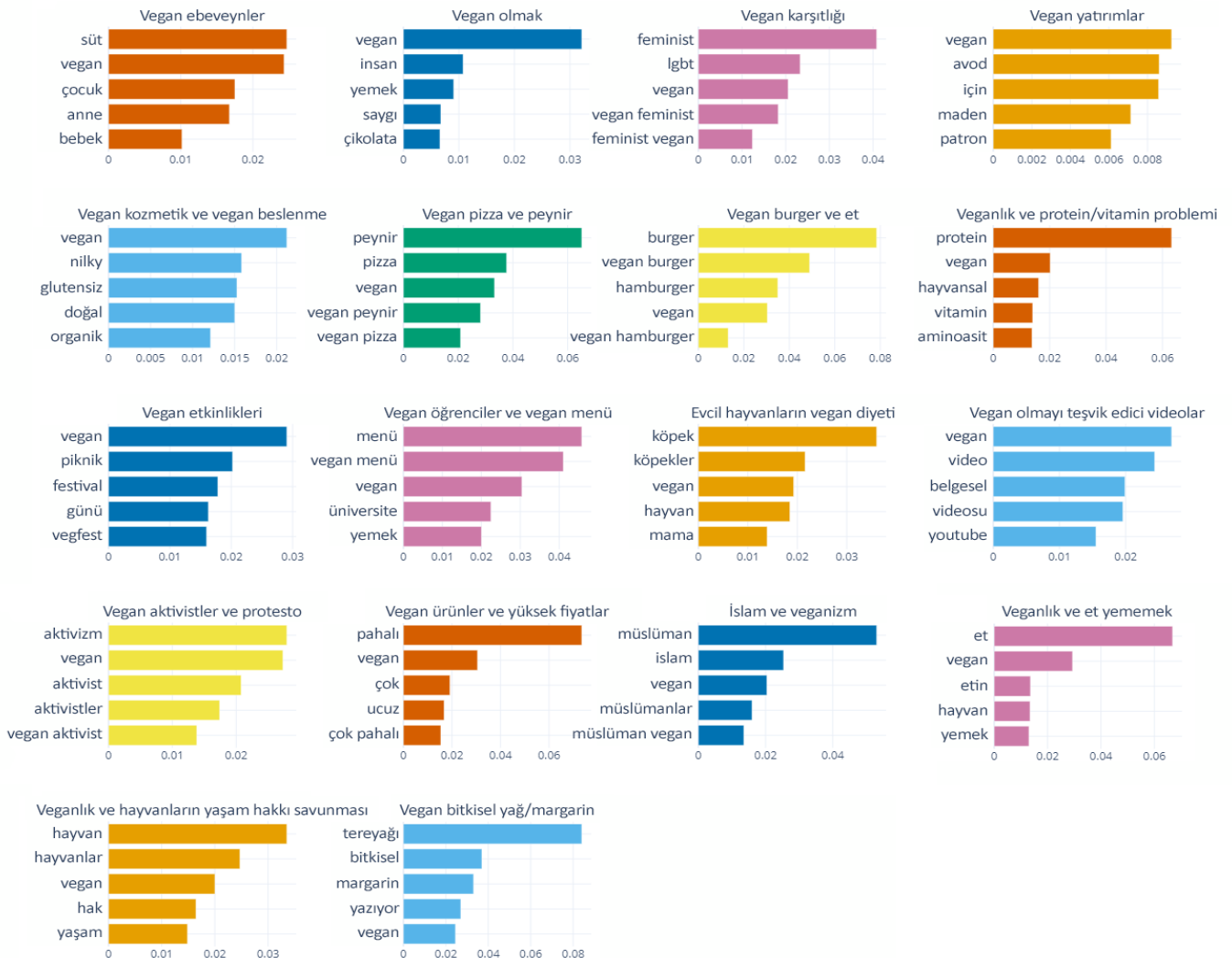
Şekil 2: Twitter Yazarlarının Frekans Histogramı

Veganlıkla ilgili 50'den fazla tweet paylaşımında bulunan 65 kullanıcı hesabı bulunmaktadır. Bu hesapların paylaştığı tweet'ler incelendiğinde 51'inin bizzat vegan kullanıcılara (f: 4788), 6'sının vegan ürünlerin

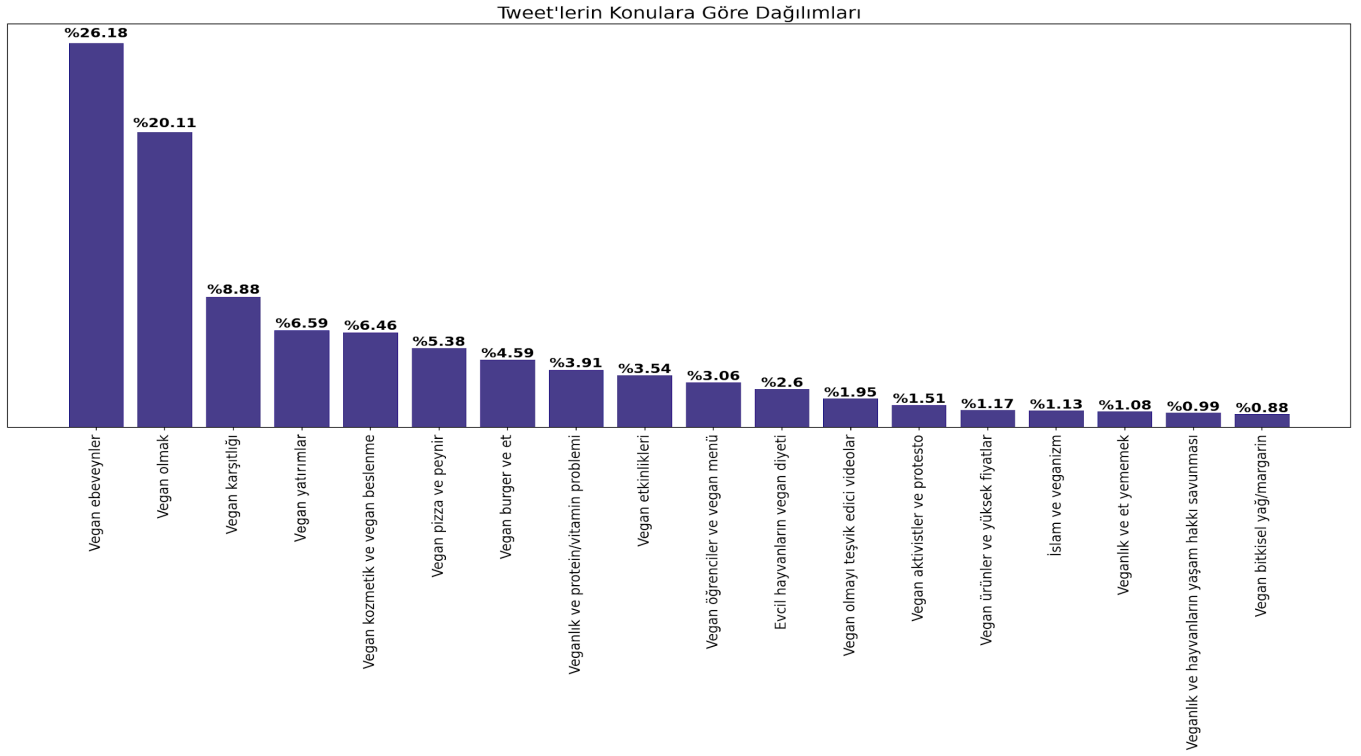
reklamlarını yapan markalara (f: 427), 4'ünün vegan derneklerine (f: 484), 3'ünün veganlığı eleştiren kullanıcılara (f: 272) ve 1'inin de vegan yemek tarifleri ve mekan tanıtımları yapan bir vlogger'a (f: 123) ait olduğu görülmüştür.

Tweet'lerin sadece 1133'ünde lokasyon bilgisi bulunmuştur. Konu hakkında en fazla tweet'in atıldığı kentler sırasıyla İstanbul (f: 448), İzmir (f: 128), Ankara (f: 38) ve Antalya'dır (f: 35). Tweet'lerin Türkiye dışındaki ülke dağılımına bakıldığında ise en fazla tweet'in sırasıyla Almanya (f: 44), Amerika Birleşik Devletleri (f: 34), İngiltere (f: 27) Azerbaycan (f: 22) ve Yunanistan'dan (f: 20) yazıldığı görülmektedir.

Konu modelleme işlemi sonrasında tweet'ler 18 temel kümede gruplanmıştır. BERTopic'in konu başlıkları olarak verdiği isimler, c-TF-IDF algoritmasının kümelerle alakalı oluşturduğu ilk 5 kelimedenden oluşmaktadır. c-TF-IDF algoritmasının belirlediği kelimeler ve küme başına seçilip okunan rastgele tweet'ler dikkate alınarak, kümelerin konu başlıkları daha anlaşılır kılınmak için manuel olarak tekrar isimlendirilmiştir. c-TF-IDF algoritmasının belirlediği konu kelime skorları Şekil-3'te; belirlenen konuların tüm veriler üzerindeki dağılım oranları ise Şekil-4'te gösterilmiştir.

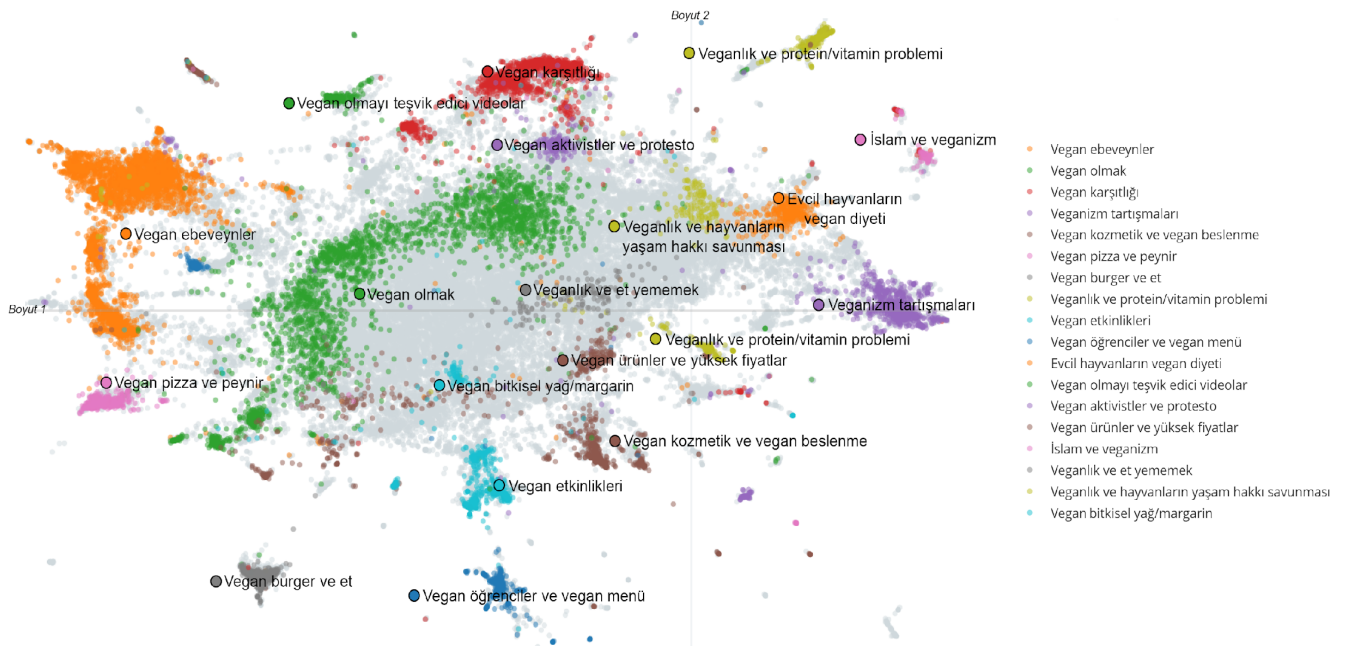


Şekil 3: Konu Kelime Skorları



Şekil 4: Tweet'lerin Konulara Göre Dağılımları

Kümelenen tweet'lerin ne kadar ayrıştığını görsel olarak temsil edebilmek için UMAP ile tweet vektörlerinin boyutları ikiye indirgenmiştir. Böylece X ve Y düzleminde görselleştirilmişlerdir. Şekil-5'te, konuların tüm veri setindeki dağılımları iki boyutlu düzlem üzerinde gösterilmektedir. Şekilde veganlık konusundaki ideolojik tartışmalar ile vegan ürünler ve vegan tüketim hakkındaki tartışma konularının boyut 1 tarafından bölüldüğü görülmektedir. Ayrıca konuların birbirine yakınlığı, konular içinde yürütülen tartışmaların birbirleriyle olan ilişkisi hakkında da ipuçları sunmaktadır.



Şekil 5: Kümelenmiş Verilerin Boyut İndirgeme ile Görselleştirilmesi

Konu başlıklarının belirlenmesinde c-TF-IDF algoritmasının belirlediği konu kelime skorları kullanılmıştır ancak konular hakkında özet bilgi vermesi amacıyla Tablo-1’de, 18 ana konunun her biri içindeki en sık kullanılan kelimeler ve frekansları gösterilmektedir. Tüm kelimelerin frekansları, kelimelerin aldığı ekler çıkarılarak hesaplanmıştır.

Tablo 1

Konular: Kelimeler (Frekansları)

- **Vegan ebeveynler:** vegan (5095), çocuk (3407), süt (2070), beslenme (1499), anne (1046), bebek (1035), et (550), aile (538), insan (458), sağlıklı (306), yetersiz (275), hayvansal (215), inek (208), doğuştan (200)
- **Vegan olmak:** vegan (4227), insan (394), çikolata (272), et (195), yemek (154), tatlı (151), saygı (149), güzel (136), kek (103)
- **Vegan karşıtlığı:** vegan (1239), feminist (650), lgbt (460), kadın (252), insan (207), aktivist (132), erkek (111), feminizm (92), hayvan (92), trans (81), haklar (74), veganizm (73), kürt (62), queer (59), gay (46), solcu (43), eşcinsel (40), sol (37), ateist (31), homofobik (31), sosyalist (26), lezbiyen (29), cinsiyet (66), iklim (28)
- **Vegan yatırımlar:** vegan (85), avod (56), maden (56), patron (45), bakır (27)
- **Vegan kozmetik ve vegan beslenme:** vegan (1152), nilky (279), glütensiz (219), doğal (218), sağlıklı (206), saç (160), bakım (148), cilt (144), organik (129), krem (127), bitkisel (114), sağlık (113), sağlıklı beslenme (91), yulaf sütü (70), bitkisel süt (69), doğayı koru (69), şekeriz (66), fındık sütü (66), badem sütü (66), vegan süt (65), laçoko (65), fit beslenme (63), fitkal (57), sürdürülebilir (60), crueltyfree (42)
- **Vegan pizza ve peynir:** vegan (1085), peynir (848), pizza (299), süt (101), sucuk (63), hayvansal (38)
- **Vegan burger ve et:** vegan (841), burger (606), hamburger (257), et (204), köfte (86), tat (75), yemek (56), vejetaryen (43), bitki (40)

- **Veganlık ve protein/vitamin problemi:** vegan (623), protein(586), vitamin (189), beslenme (186), et (130), hayvansal (120), aminoasit (84), eksiklik (80), bitkisel (59), kas (51), sağlıklı (50)
- **Vegan etkinlikleri:** vegan (924), festival (198), piknik (142), günü (126), dünya (110), vegfest (105), Didim (91), İstanbul (66), Kadıköy (46)
- **Vegan öğrenciler ve vegan menü:** vegan (753), menü (321), öğrenciler (271), üniversite (227), okul (189), yemek (180), yemekhane (106), beslenme (95), ege (75), vejetaryen (52), sağlıklı (29)
- **Evcil hayvanların vegan diyeti:** köpek (441), vegan (399), hayvan (337), et (108), sokak (88), kedi (83), mama (62), kuzu (53), tavuk (37)
- **Vegan olmayı teşvik edici videolar:** vegan (378), video (233), belgesel (49), beslenme (37), et (33), youtube (32), netflix (14)
- **Vegan aktivistler ve protesto:** vegan (288), aktivist (120), aktivizm (76), protesto (32), iklim (17)
- **Vegan ürünler ve yüksek fiyatlar:** vegan (260), pahalı (135), ürün (58), fiyat (48), et (44), ucuz (31), beslenme (23), hayvansal (12)
- **İslam ve veganizm:** vegan (183), müslüman (119), İslam (68), din (42), kurban (24), hayvan (24), et (20), allah (11)
- **Veganlık ve et yememek:** vegan (252), et (235), yemek (90), hayvan (42), vejetaryen (34), köfte (21), süt (17)
- **Veganlık ve hayvanların yaşam hakkı savunması:** hayvan (215), vegan (195), insan (75), hak (64), yaşam (34), savunmak (29), sömürü (17), acı (16), saygı (16), et (16), etik (13)
- **Vegan bitkisel yağ/margarin:** vegan (141), tereyağı (130), yağ (81), ürün (71), bitkisel (50), margarin (47)

Twitter'dan veri toplamak için kullanılan dizide "vegan" anahtar kelimesinin ve hashtag'inin kullanılmasından dolayı her konu içinde en sık kullanılan terim olduğu görülmektedir. Vegan teriminin, veri seti üzerinde belirlenen konularla nasıl ilişkili olduğu, bu konular içinde kümelenen diğer kelimeler vasıtasıyla anlaşılabilir.

Konular, içerikleri göz önüne alınarak üç başlık altında ele alınmıştır: Karnist yaklaşım ve türcülük karşıtı sav, daha kucaklayıcı bir veganizm ve tüketimcilik, vegan hareketi ve eylem repertuarı.

Karnist Yaklaşım ve Türcülük Karşıtı Sav

Karnizm, hayvan türlerini yemenin ve onları köleleştirmenin normal, adil, doğal ve gerekli olduğunu savunan bir inanç sistemidir (Joy, 2010). Bu inanç sisteminde hayvanların diğer hayvanları öldürüp yemesi gibi insanların da diğer türleri yemesi doğal döngünün bir parçası olarak görülmekte; fiziksel gelişim ve sağlık için hayvansal gıdaların tüketilmesinin bir gereklilik olduğu düşünülmektedir (Joy, 2010, s. 105-110). Karnizmin türcü yaklaşımına karşıt sav ise hayvanların hislere sahip olduğunu, öznel bilinci olan canlılara karşı ahlaki olarak sorumluluklarımız olduğunu, türler arasında hiyerarşi kurulamayacağını ve hayvanların insanların hizmetindeki besin kaynakları olarak görülemeyeceğini vurgulamaktadır (Regan, 1983; Ryder, 1989; Singer, 1975/2018). Bu araştırma dahilinde belirlenen konuların bir kısmı, veganlığı karnist bir yaklaşımla eleştiren veya türcülük karşıtı bir yaklaşımla destekleyen tweet'ler içermektedir.

Örneğin en fazla tartışılan **Vegan ebeveynler** konusu, vegan ailelerin çocuklarını vegan ürünlerle beslemesiyle ilgili tweet'lerden oluşmaktadır. Konu kapsamında iki tartışma grubu vardır. İlki, vegan beslenmenin sağlıksız olduğu ve çocuk gelişimini engellediği gerekçesiyle çocukların et ve süt gibi hayvansal gıdalarla beslenmesine izin vermemenin bir tür istismar olduğunu savunmaktadır. Tartışmanın diğer tarafı ise çocukların bitkisel süt gibi ürünlerle beslenmesinin sağlıklı olduğunu vurgulamakta ve henüz kendi kararlarını alamadıkları için çocuklara et yedirmenin de bir istismar olduğunu vurgulamaktadır.

Sen çocuğa et vereceksin ki bilsin eti de istesin. Çocuğa et yedirmemek, vegan beslemek istismardır. İnsan biyolojisini, bedeninin ihtiyaçlarını, felsefi görüşünüze göre değiştiremezsiniz.

Çocuk gelecekte vegan birey olabilir ve bu sebepten ötürü geçmişinden tiksinebilir. O yüzden ebeveynlerin çocuklarına et yedirmesi de istismardır.

Günümüzde karnist yaklaşımın bir tezahürü olarak çiftlik hayvanlarının yaşadığı şiddete gösterilen duyarsızlık azalmaya başlasa da bu durum duyarlı insanların hepsinin hayvansal ürün tüketimini bıraktığı anlamına gelmemektedir. Bu noktada tüketim eylemi ile ahlaki itkiler arasında ortaya çıkan çelişki "et paradoksu" olarak adlandırılmakta; insanların bu çelişkinin yarattığı suçluluk duygusunu doğrudan hayvansal ürün tüketimini bırakarak, davranışın olumsuz sonuçlarını en aza indirerek veya uyumsuzluğu giderecek bilgilerden medet umarak aşabildiği öne sürülmektedir (Bastian ve Loughnan, 2017). Hayvansal ürün tüketimine devam eden kişi, genellikle bu eylemini ahlaki olarak gerekçelendirmekte; besin zinciri, insanın

üstünlüğü, insanların hayvansal protein ihtiyacı veya gastronomik gelenekler gibi hayvanların yaşadığı acıyı meşrulaştıracak sebepler bulabilmektedir.

Örneğin **Veganlık ve hayvanların yaşam hakkı savunması** konusu, büyük ölçüde hayvanlara uygulanan şiddetin ve sömürünün durdurulmasının tek yolunun vegan olmak olduğunu savunan tweet'lerden oluşmaktadır. Bu argümana karşı konu içindeki tweet'lerin bir kısmı ise doğanın düzeni nedeniyle hayvanların her zaman katledilmeye devam edeceğini öne süren türcü bir yaklaşım içermektedir.

Hayvanlara yapılan zulümle ilgili söylenebilecek çok şey var. İçim parçalanıyor. Ütopya gibi gelebilir ama hayvanları gerçekten düşünüyorsak, vegan olmaktan başka çaremiz yok. Aksi iki yüzlü bir çelişki ve yalan.

Vegan olmayıp fakat kendimize hayvansever dediğimizde, sömürü olunca sevgi kalır mı diye sorabilmeliyiz, sorgulayabilmeliyiz. Bu bir öğretilerdir.

Hayvan hakkı yoktur. Olsaydı, şuan hepimiz vegan olmak zorundaydık. Hayvansal gıda almayı geçtim, ilaç bile içemezdim. İnsan canı, diğer tüm canlılardan değerlidir. Bu dinde de, hukukta da böyledir.

Sizce vegan aslan var mıdır veya serçeye acıyıp otlarla beslenmeye karar veren tilki? Hayır, hayvanlar avlarına şefkat göstermez. Hayvanlar hayatta kalma iç güdüsüyle hareket eder. Bu duygu nesilden nesile taşınır. Göz ardı ettiğiniz şey.

Benzer şekilde **Evcil hayvanların vegan diyeti** konusu, evcil hayvanların vegan gıdalarla beslenmesi gerektiğini savunan ve bu argümana karşılık hayvanların doğası gereği etobur canlılar olduğu için vegan beslenemeyeceğinin tartışıldığı tweet'lerle temsil edilmektedir.

Köpeklerle sadece ekmek ve soya yeterli. Kuzular insanlar yediği için kesiliyor, artıkları ile kuru mama yapılıyor. Yavrusu olan, acı çeken bir canlının eti yenir mi? Vegan olmadıkça insanoğlundaki vahşet sevgisi bitmeyecek.

Hayvanlar yemek değil... Vegan anlayışta bir inek ile bir kedi arasında fark yoktur. Her ikisi de aynı haklara sahip olmalıdır.

Bazı veganların evcil kedi ve köpeklerini zorla vegan beslemeleri beni irrite ediyor. Doğalarında etoburluk olan hayvanları sadece sebzeyle besleyince veganlıklarının güçlendiğini zannediyorlar herhalde.

Hayvanlar vegan beslenecek etobur canlılar öyle mi? Hani bildiğimiz kedi, köpek, aslan, kaplan vs. vegan beslenecek gelecekte doğasına aykırı olarak. O zaman onların yediği hayvanların popülasyonu ne olacak, denge ne olacak?...

Ahlak felsefesinin bir dalı olarak hayvan etiğinde, hayvanlar ve insanlar arasındaki ahlaki eşitliği sağlayan şey zihinsel kapasiteleri değil, acıyı hissetme kapasiteleri olarak görülmekte; hisleri olan canlılar arasında ahlaki bir değer hiyerarşisi kurulamayacağı vurgulanmaktadır. Hayvanlar ve insanların en temel ve eşit hakları acı çekmeme, öldürülmeme ve özgürlükten alıkoymama haklarıdır (Regan, 1983; Ryder, 1989; Singer, 1975/2018). Ancak genellikle bir insan ile hayvan arasında seçim yapılması gerektiğinde veya dini ibadetler söz konusu olduğunda, insanların her zaman hayvanlar aleyhine ayrıcalıklı kabul edildiği görülmektedir. Yani hayvanların hisleri olduğu ve ahlaki açıdan değerli oldukları kabulü, her zaman insanlarla eşit olduklarını kabul etmeye yetmemektedir.

Örneğin **İslam ve veganizm** konusundaki tweet'lerin bir kısmında, veganlık ve İslamın öğretileri arasındaki çelişkiler vurgulanarak vegan Müslüman kimliği eleştirilmektedir. Bu argümana karşılık yine İslami öğretilere referans vererek vegan müslüman olmanın bir çelişki olmadığını açıklayan tweet'ler bulunmaktadır.

Modernist akımı destekleyen Müslüman ya İslamı anlamamıştır, yahut Müslüman taklidi yapıp vitrinden istifade ediyordur. Sadece veganizm ele alınacak olsa, Allahın helal kıldığını haram belleyen anlayışa hak verenin, Allah indinde hali nice olur? Yapmayın.

Kurban bayramlarını düşünürsek mesela, hayvan kesen bir vegan düşünülemez herhalde. Burada dini etik değerleri, Tanrıya karşı sorumluluğu ile veganların doğaya karşı sorumluluğu çatışmadadır.

İlahiyatçı Cemil Kılıç'ın kurban hakkındaki açıklamalarını lütfen izleyin, okuyun. Instagram'da müslümanvegan sayfası var oraya bakın lütfen. Bazı kişiler müslümanlar vegan olamaz sanıyor ve hatta müslüman olan veganların müslümanlığını sorguluyor #kurbancinayettir #veganol

Hayvan öldürmek Allahın emri değil. Vegan Müslümanlar da var ve hayvanları öldürmeden ibadet ediyorlar. Hayvanlar bilinç sahibi duyarlı canlılardır, aynı insanlar gibi.

Karnist yaklaşım oldukça türcü ve insan-merkezci düşünceler içermektedir. Hümanist insan-merkezci felsefede, hayvanların bilişsel kapasitesinin olmadığı, bir tarihe ve kültüre sahip olmadıkları ve tümüyle içgüdülerinin etkisi altında yaşayan canlılar oldukları düşünülmektedir. İnsan türünün ontolojik biricikliği çerçevesinde diğer tüm canlılara ahlaki olarak daha az değer atfedilmesi, etçil şiddeti bir nevi meşrulaştırmak için kullanılmaktadır. Et tüketimi konusundaki normatif anlayışa ve toplumun dengesine bir tehdit olarak görülen veganlar ise şeytanlaştırılmakta; hayvansal ürünlerin tüketiminin reddine dayalı savundukları yeni ahlak anlayışının tehlikelerine işaret edilmektedir. Giroux ve Larue (2021, s. 67-68), karnizmin veganlara karşı düşmanca tavırlara neden olan bir vejefobi ürettiğini ve bu fobinin veganların sofrada veya genel olarak toplumda ahlaki bir tehdit olarak görülmelerinden kaynaklandığını tartışmaktadır. Bu tehdit algısının sonucu olarak veganlar hakkında genelde olumsuz stereotipler oluşturulmakta; hayvan

haklarını savunmak aşırı duygusallığa indirgenmekte ve özellikle vegan erkeklerin aşırı kırılabilirliği hakkında oldukça cinsiyetçi ve homofobik şakalar yapılabilmektedir. Et yemek rasyonellik, duygusal olgunluk ve erkeklik belirtisi olarak kabul edilirken, hayvanlar için adalet talebi ise kadınlar veya kadınsı erkeklerle ilişkilendirilmektedir.

Örneğin **Vegan karşıtlığı** konusundaki tweet'ler, veganlığı kesişimsel şekilde feminist, lgbt, kürt, solcu ve ateist gibi belirli kimliklerle ilişkilendirmektedir. Bu kimlikler bir nevi bütünleşik düşmanlar olarak görülmekte ve birer damga olarak kullanılmaktadır.

Sonuna kadar bir proje. Robotik ve sisteme köle yetiştirmeye, hayatları darmadağın insan yaratma projesi olan feminizm, lgbt, vegan aktivizmiyle sonuna kadar kutuplaşacağız. Bu bir hastalık, bu çocuk istismarı, bu tedavi edilmesi gereken bulaşıcı bir hastalık.

Lgbt, veganizm, feminizm, iklim ve çevre aktivistleri gibi günümüz zararlı cemiyetleri arasındaki bağlantıyı görmeden, yeni dünya düzenini anlayamaz kimse. Yoksa siz Kuran'da yasaklanan fırkalaşmanın emrini, Hanefilik mi sanıyorsunuz?

Yazarların bir kısmı çevreciliğin, feminizmin ve veganizmin birbirlerinden farklı görünseler de hepsinin mevcut iktisadi sistemi değiştirme hedefi olan ve kimlik siyasetinden beslenen yeni solu teşkil ettiğini tartışmaktadır. Bu argümanla, kimlik problemleri çerçevesinde bir araya gelen politik grupların, siyasetle ilgilenen kitlelerin gerçek sorunları görmelerini engellediği de vurgulanmaktadır.

Vegan hayvanseverlik, lgbtq vs. konularının modernizmle ilgisi yok. Kimlik, birey temelli konuların aşırı politize edilmesi, siyasetle ilgilenen kitlelerin bu alanlara yoğunlaşarak gerçek sorunları görmezden gelmesini sağlıyor. Seküler kitlede ne yazık ki karşılık buluyor."

Yeşilcilik iktisadi sistemimizi, veganizm etik değerlerimizi, feminizm ise sosyokültürel yapımızı parçalamak için bir silah olarak kullanılıyor. Sovyetlerin tanklarından ve roketlerinden çok daha tehlikeli bir silah bu.

Daha Kucaklayıcı Bir Veganizm ve Tüketimcilik

Yerleşik kültürde hayvansal ürünlerin hayati besinler olarak görülmesi, vegan beslenmenin genellikle zayıflık ve sağlıksızlıkla ilişkilendirilmesine neden olmuştur. Ancak hayvansal gıdaların kanser, diyabet, kolesterol dengesizliği, kardiyovasküler hastalıklar ve alerjiler gibi birçok probleme neden olabildiğini gösteren araştırmalar, bitki bazlı beslenmenin giderek popülerleşmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bitki bazlı gıda

ve sağlık arasında kurulan ilişki güçlendikçe, hayvan haklarına yönelik endişelerin ötesinde sağlıklı yaşam konusundaki motivasyonlar, insanların vegan diyetlere yönelmesinde oldukça etkili olmaktadır.

Çevrimiçi alan, vegan gıdaların sağlıklı olduğu yönündeki yeni bir söylemin oluşturulmasında önemli bir mecradır. Scott (2020), VegChat isimli bir vegan çevrimiçi tartışma formundaki 135 tartışma başlığının 82'sinin sağlıkla ilgili olduğunu; veganlığın etik veya çevresel kaygılarla ilgili boyutlarından ziyade, sağlıklı yaşamla ilgili kazanımlarının daha fazla tartışıldığını tespit etmiştir. Benzer şekilde Braun ve Carruthers (2020), Youtube'da beslenme ve gıdyla ilgili vegan vlog'ları inceledikleri araştırmalarında, vlogger'ların veganlığı hayvan hakları hareketi tarihinden ayırarak vegan beslenmenin sağlıkla ilişkili pozitif etkilerini öğrettiklerini; hayvansal gıda tüketiminin sağlıklı olduğu önerisi ve Big Food'un kötü dünyasını ise eleştirdiklerini tespit etmiştir.

Cherry (2006), veganizmi bir kimlik politikasından ziyade, kişinin yaşam tarzındaki uygulamalara dayanan yeni toplumsal hareketlerden biri olarak tanımlamaktadır. Geleneksel toplumsal hareketlerin başarıları genellikle yasal açıdan yarattıkları değişimle ölçülürken, veganizm hareketinin başarı ölçütü, kültürde ve yaşam tarzında yarattığı değişimlerdir. Giroux ve Larue (2021, s. 90-91), sağlıklı olduğu için vegan beslenme gibi bireysel eylemleri, toplumsal ve kültürel alanı değiştirerek hayvanlara yönelik ahlaki, kurumsal ve yasal değişime zemin hazırlayan direniş pratikleri olarak yorumlamaktadır. Yazarlara göre sağlıklı yaşam motivasyonu ile yapılan vegan ürün tüketimi, insanlara veganizmin ütopyik olmadığını, sağlığını kaybetmeden ve hayatın zevklerinden mahrum kalmadan hayvansal ürünlerden vazgeçmenin mümkün olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde Leenaert (2019, s. 164), vegan beslenmenin hayvan etiğinden uzaklaşarak daha çok sağlık, moda ve tüketicilikle ilgili hale gelmesinden dolayı endişe duyan katı veganlara daha "hafif" bir veganlığı desteklemelerini önermekte; hayvan hakları aktivisti olmayan insanların bile kolayca vegan olmalarını sağlayacak bir zemin yaratılması gerektiğini vurgulamaktadır.

Bu araştırma dahilinde belirlenen konuların bir kısmı, karnist yaklaşımın vegan beslenmenin sağlıksız olduğu eleştirisine karşı etik gerekçeler, sağlık arayışı, çeşitlilik ve lezzet arzusu, çevresel kaygılar gibi motivasyonlarla vegan gıda tüketiminin kazanımlarının vurgulandığı tweet'ler içermektedir.

Örneğin **Vegan olmak** konusu içinde büyük oranda vegan etik felsefesini açıklayan veya eleştiren tweet'ler bulunmaktadır. Vegan olmayı açıklayan tweet'ler, veganlığın tüm canlıların yaşam hakkına saygı duyma ve hayvansal ürünler tüketmeyerek canlıları koruma üzerine kurulu bir felsefe olduğunu vurgulamaktadır. Bu argüman, vegan beslenmenin insan sağlığını korumak için önemine dikkat çeken tweet yazarları tarafından da desteklenmektedir. Vegan beslenmenin sağlıklı olduğu tezini eleştirenler ise vegan olmayı proteinsiz ama pahalı ürünler tüketen üst orta sınıfa özgü marjinal bir kültür olarak değerlendirmedir.

Eskiden çok önyargılı biri olarak bir senedir veganım ve hayatımın en yüksek kas kütlesine ve en iyi kan değerlerine sahip olduğum dönemdeyim. Birçok üst düzey sporcu vegan oluyor veya vegan besleniyor ki performans artışı olsun.

Bazen bir ege sahil kasabasına yerleşip bütün her şeyden uzaklaşsım geliyor. Sonra diyorum ki ben vegan değilim.

Eleştirel bazı tweet'ler, çeşitli vegan ürünlerin sağlıklı olsa da diğer gıdalar gibi emek sömürüsüyle üretildiğini ifade ederek vegan olmanın emek sömürüsüne karşı bir ideoloji olarak değerlendirilemeyeceğini ve dolayısıyla insan yaşamına saygı noktasında çelişkili olduğunu tartışmaktadır. "Çikolata nasıl vegan olabilir ki. Meyvesinin toplanması bile başlı başına emek sömürüsü".

Konu içindeki bir diğer görüşte, vegan olmanın veya vegan beslenmenin toplumsal önyargılar nedeniyle oldukça zor olduğu vurgulanmaktadır.

Birkaç gündür vegan besleniyorum ve şunu fark ettim ki beni endişelendiren, navegan insanların, veganlar proteinsiz, aç, para olarak pahalı hiçbir tatlı veya pasta yiyemiyorlar baskısı.

Dayatmanın her türlüsü yanlış. Hepimizin bilmesi gereken şu: vegan olmak bizim gibi toplumlarda çok zor. Resmen mücadele etmek gerekiyor. Vegansanız, bir işyeri yemekhanesinde kolayca yemek bulamazsınız mesela.

Tweet'lerde dikkat çeken bir kesim de Türkiye'deki hayat pahalılığının et, balık, süt ve yoğurt gibi ürünler tüketmelerini kısıtladığı için zorunlu olarak vegan olduklarını ironi yaparak ifade edenlerdir. Gıda enflasyonu nedeniyle et tüketimi yapamadığını belirten çoğu tweet yazarı, bu boşluğu bitkisel proteinlerle ikame etmeye çalıştıklarını belirtmektedir. "Hayat pahalılaştıkça ben vegan olmaya başladım. Balık alamıyorum, et alamıyorum, yoğurt, süt ve yumurta hak getire".

Veganlık ve protein/vitamin problemi konusu, vegan beslenmenin protein ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklar yarattığını savunan veya vegan beslenmeyi sağlıklı gıdalar tüketmekle ilişkilendiren tweet'lerden oluşmaktadır.

Veganlara büyük saygım var ama bence bir hayvansal proteinin yerini asla bir vegan protein tutamaz. Tabaklarca bakliyat yemeniz gerek, yine de hayvansal protein gibi vücut onu işlemez. Ben sağlık açısından bakıyorum, kusura bakmayın.

Tüm proteinlerin kaynağı bitkiseldir. Vegan olarak protein alma konusunda sadece aradaki araçları kaldırıp hayvanların bitkilerden aldığı doğal proteini direkt kendimiz alıyoruz. Protein eksikliği gibi bir problemimiz söz konusu değil. Bakliyatlar ve kuru yemişler, özellikle tüm proteinlerin ve besinlerin kaynağı bitkiseldir.”

Birim insana yetecek hayvansal protein için birim insana yetecek bitkisel protein harcanır. Kısaca vegan biri, et yiyenden daha az ot yemiş olur ve hayvanların yediği yemlerdeki ilaçları, hormonları, ekstra zehirleri yemez...

Başta tahıl olmak üzere küresel gıda üretiminin artan nüfusu beslemek için arttırılması gerektiği hesaplanmasına rağmen, dünyadaki tarım topraklarının büyük kısmı soya gibi hayvan yemi ve dolayısıyla et üretimi için ayrılmıştır. Ayrıca bitkisel besinlerin üretimine oranla et üretimi için daha fazla fosil yakıt kullanımı, sera gazı salınımında oldukça büyük bir artışa yol açmaktadır (Singer, 2020). Et, süt ve yumurta üretiminin artması, su tüketimini de arttırarak kuraklık ve biyoçeşitlilikte sert bir düşüşe neden olmaktadır. Karnizmin ekosistemin zarar görmesine ve iklim değişimine neden olması nedeniyle, vegan beslenenlerin bir kısmının da sağlık arayışının yanında ekolojik motivasyonlarla bitkisel ürün tüketimine yöneldiği görülmektedir.

Örneğin **Veganlık ve et yememek** konusu, büyük ölçüde veganlık ve vejetaryenlik arasındaki farkları tartışan, veganların et tüketmemelerinin hayvanlar ve çevreyle ilgili etik gerekçelerini açıklayan ve et tüketiminin sağlığa bir katkısı olmadığını vurgulayan tweet’lerden oluşmaktadır.

Et üretimi, atmosfer için çok sağlıklı değil. Bu yüzden bitkisel alternatiflere her zaman açığım. Eğer bir gün et tüketimini bırakır da vejetaryen olursam, bu yüzden olurum ama vegan olmam. Süt, yumurta almanın hayvana bir zararı yok.

Bu insanların hamburger sevmeyi için mi vegan, vejetaryen olduğunu zannediyorsunuz? Kimisi etin tadını sevse de, vegan etik, et sektörünün dünyaya verdiği zararı kendince telafi etmek için böyle bir karar alıyor.

Et yemek sağlıklı değildir ve sanılanın aksine süt boy uzatmaz, balık yemek zihni açmaz. Not: vegan veya vejetaryenlik bir görüştür, olana veya olmayana saygı duymak gerekir.

Veganlığın hazzın yokluğuyla ilişkili söylemsel inşasına karşı vegan yemeklerin lezzetine atıfta bulunan bir dilin kullanılması ve hatta yemeklerin sunum şekilleri, gıdanın tadıyla ilgili yargıları da değiştirebilmektedir (Braun ve Carruthers, 2020). Bu tür ürünler, insanların vegan ürünleri denemeye ve veganlar hakkındaki önyargılarını kırmaya açık olmalarını sağlayabilmektedir. Konu içindeki tweet’lerin bir kısmında veganların et ve süt gibi gıdaların veya köfte ve sucuk gibi hayvansal içerikli ürünlerin replikalarını tüketme arzusunu eleştirel şekilde değerlendiren tweet’ler ve önyargıları kırmak amacıyla bu eleştirilere verilen cevaplar da bulunmaktadır.

Vejetaryen olanların burger, köfte, kebab gibi ürünlerin peşinde olmasını anlamıyorum. Yani bir vegan neden et olmayan kebab istesin ki ya da içinde süt olmayan peynir istesin. Vegan, sebebini vahşilik olarak gördüğü düzenin ürünlerini neden taklit etmek ister, anlayamıyorum.

Veganlar et, süt sevmedikleri için değil, damak zevkleri uğruna hayvanları sömürmemek için vegan oluyorlar. Dolayısıyla hayvanlara zarar vermeden damak zevklerine uygun olan vegan muadiller tüketiyorlar.

Vegan gıdalar, gıda endüstrisinde giderek önemli bir trend haline gelmekte; insanların genellikle fleksiteryanizm trendiyle birlikte bitki bazlı gıdalar tüketmeye başladığı görülmektedir. Giroux ve Larue (2021, s. 87), veganların bitkisel gıda alışverişleriyle diğer tüketicilerin davranışlarında dolaylı etkiler yarattığını öne sürmektedir. Yazarlar, vegan ürünlere talep arttıkça gıda endüstrisinin bitkisel ikame ürünlerin geliştirilmesine yatırım yapma güdüsünün artacağını, ürün fiyatlarının düşmesiyle bitkisel ikamelerin daha fazla popülerleşeceğini ve tüketicilerin hayvansal ürünlerden vazgeçerek bitkisel ürünlerin tüketimine yöneleceğini öngörmektedir. Leenaert (2019, s. 40-42), veganların sayıca az olması ve toplumdaki karnist hegemonya nedeniyle, vegan hareketinin uygun dozda bir pragmatizme ihtiyacı olduğunu ve hayvansal ürünlerin tüketimini azaltmaya yönelik her türlü eylemi destekleyerek daha kucaklayıcı hale gelmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Yazara göre değişimi kolaylaştırmak için özel sektörün hayvansal ürünler için alternatifler üretme girişimleri desteklenmelidir. Dolayısıyla çeşitli motivasyonlarla hayvansal ürün tüketiminin azaltılması ve serbest piyasanın katkısıyla vegan beslenme tarzının benimsenmesi, hayvanlara yapılan adaletsizliğe son vermenin bir yolu olarak değerlendirilmektedir. Bu anlamda uygun fiyatlarla alternatif bitkisel ürün çeşitleri sunan markalar, vegan hareketini tamamlayan önemli müttefikler olarak görülmektedir.

Veganlığın hayvan hakları hareketi olarak tarihinden ayrılarak bitki bazlı beslenme olarak yeniden markalanması ve tüketicilerin veya vlogger'ların ana akım sağlıklı beslenme yönergelerine alternatif bir söylem inşa etmeleri, insanların önceden sağlıklı görülen şeker ve glutenle birlikte hayvansal ürün tüketimini bırakarak vegan diyetlere yönelmesinde oldukça etkili gibi görünmektedir.

Örneğin **Vegan kozmetik ve vegan beslenme** konusu, yoğun olarak doğal, organik, bitkisel, şekersiz, glutensiz, sağlıklı ve sürdürülebilir vurgularıyla vegan gıda ve kozmetik ürünlerinin reklamlarını, kullanıcı deneyimlerini, vegan yemek veya tatlı seçenekleri sunan mekanların tanıtımlarını ve vegan yemek tarifleri veren kullanıcıların tweet'lerini içermektedir.

Vegan ve glutensiz deniz tuzlu nohut cipsimiz ile hafiflik hissini devam ettiriyoruz. Protein ve yüksek lif içeriğinden bahsetmiş miydik? #deniztuzlu #vegeats #vegan #cips #chips #glutensiz #glutenfree #atıştırıcılık #snack #healthyfood #vegeatsfood

*Gerçek et tadıyla lezzetten ödün verme, sağlığını koru, doğayı koru, kaynakları koru, hayatı doyusuya yaşa
#newermeat #bitkibazlıet #vegan #sürdürülebilir #doğadostu*

Yarın kanalda glütensiz, vegan, rafine şekersiz, fırınsız ve atıksız bir fittop tatlı tarifi sizleri bekliyor olacak.

Vegan burger ve et konusu, vegan et tüketicilerinin görüşlerini, sömürsüz ve sürdürülebilir gıda mottosuyla yapılan bitki bazlı et ve vegan köfte reklamlarını ve vegan hamburger yapan mekân tanıtımlarını içeren tweet'lerden oluşmaktadır.

Vegan burger yiyenin sosyo-normal özsaygı diye bir kaygısı da yoktur. Diğer tüm türlerin ona kurban olduğu sapiens belirlemeci bir doğa kabulünü reddeder...

Newer burger mükemmel bir protein, demir ve b vitamini kaynağıdır. İçeriğinde kolesterol, antibiyotik, soya, hormon ve gdo bulunmaz. Hem lezzetli hem de besleyicidir #kendiniziyenileyin #bitkibazlıet #burger #vegan #plantbasedmeat #renewyourself #sürdürülebilir #sağlıklıyaşam #vejetaryen

Dünyayı koruyor, onu önemsiyor, üstelik pek lezzetli. Karşınızda sürdürülebilir geleceğe ayak uyduran planty power burger. Bitkisel içeriğiyle vegan veya vejetaryen tariflerin aranılan parçası. Dünya vegan günü kutlu olsun.

Vegan ürünlere talep arttıkça gıda endüstrisinin daha çok bitkisel ikame ürün geliştireceği ve ürün fiyatlarının düşeceği öngörülse de bunun henüz her sosyo-ekonomik gruba hitap edecek bir düzeye gelmediği görülmektedir.

Örneğin **Vegan ürünler ve yüksek fiyatlar** konusu, büyük ölçüde vegan gıdaların pahalılığı ve sosyo-ekonomik düzeyi düşük kesimlerin vegan beslenmesinin zorluğu hakkındaki tweet'lerden oluşmaktadır. Bu argümana karşı tweet'lerin bir kısmında ise vegan endüstriyel ürünler dışında ucuz bir şekilde bitkisel beslenmenin mümkün olduğu tartışılmaktadır.

Türkiye'de sağlıklı, vegan bir diyet pahalı. Et, süt de ucuz değil ama alacağı ekmek için bile kafasında kuruş hesabı yapmak zorunda olanların yaşadığı bir ülkede 'veganlık pahalı değil' argümanının pek bir değeri kalmıyor.

Veganlık pahalıdır algısını yıkmak için yıllardır çabalıyorum. Dışarıda her şey pahalı şuan. Vegan bir şeye ekstra para ödediğimiz tek şey bitkisel süt. Et yemekleri kat kat pahalı. T.C. pahalılığını veganlığa yormanız çok şaşırtıcı gerçekten.

Vegan gıda markaları alternatif bitkisel ürün çeşitleri sunduğu için vegan hareketinin önemli müttefikleri olarak değerlendirilse de kullandıkları etiketler ve mottolar çerçevesinde anlaşmazlıklar olduğu görülmektedir.

Vegan pizza ve peynir konusu, vegan peynirlerin içeriği hakkındaki belirsizlikleri, firmaların yanıltıcı pazarlama yöntemleri konusundaki tartışmaları, Türkiye’de bitkisel ürünlerden üretilen peynir alternatiflerinin vegan peynir etiketiyle satışına getirilen yasaklamaları ve yoğun olarak vegan peynir ve sucuk kullanılarak yapılan vegan pizza gibi alternatif yemek tariflerini içeren tweet’lerden oluşmaktadır.

Vegan peynirler de toplatıldı, halkı yanıltıyormuş diye. Üzerinde vegan yazan peyniri hayvansal kökenlidir diye alanların yanılmasında sakınca yok bence.

Bunun yasaklanması çok normal. Zira bu bir false marketing. İçinde sadece belli bitki proteinleri ve yağlar olan bir ürüne peynir demek kafa karıştırır. Ha ama birgün olur ya badem sütünü mayalamayı başarırsınız, işte ona vegan peynir diyebilirsiniz bu açığı kullanarak elbette.

Vegan bitkisel yağ/margarin konusu, vegan yağların ambalajlarındaki ibarelerin yanıltıcılığı hakkındaki tweet’lerin yanı sıra, vegan yağ reklamları ve tüketici deneyimlerini içeren tweet’lerden oluşmaktadır.

Tereyağı severler yazmış üstüne, vegan yazmış. Şimdi bu tereyağı değilse, neden tereyağı severler yazmış? Tereyağı ise neden vegan yazmış? Halkı yanıltmaya çalışıyorlar. Vegan da yesin, vegan olmayan da tereyağı sanıp yesin. Halkın çoğu vegan ne, bilmiyor.

Tereyağı severlere vegan yağ yapıp düzgün içerikli bir şey yapsalar, belki haklı olabilirsiniz. Margarini vegan tereyağı diye pazarlıyorlar. Herkes de bunu vegan diye kabul ediyor. Gidip normal margarin de alabilirler, o zaman üzerindeki tereyağı ibaresi niye?

Üstün lezzet ödüllü superior taste award, bitkisel beslenmeye uygun v-label sertifikalı, Türkiye’nin ilk vegan margarinleri, orkide vegan ve orkide coco ile yepyeni bir ürün deneyimi sunuyoruz #vegan #superiortasteaward

Veganlıkla ilgili pazarın borsa da karlı bir girişim olarak değerlendirilmeye başlandığı ancak en azından Türkiye örneğinde bu girişimlerin başarısız olduğu görülmektedir.

Örneğin **Vegan yatırımlar** konusu içinde, inşaat ve madencilik gibi farklı sektörlerle birlikte vegan gıda üretimine de yatırım yapacağını vaat eden bir şirketin borsada hisselerini almış ve hisse değerlerinin düşmesiyle dolandırıldıklarını düşünen yazarların tweet’leri bulunmaktadır. “...Milleti dolandırdılar. Maden, vegan et, villa vaatleri ile lotları sattı. Şu an hisselerin fiyatı düştü. Peşini bırakmayacağız, elbet adalet tecelli edecek.”

Vegan Hareketi ve Eylem Repertuarı

Vegan toplulukları ve etkinlikleri, karnizmin yarattığı vejefobinin veganlar üzerindeki psikolojik baskısını gidermek ve dayanışma sağlamak için önemli desteklerdir. Cherry (2006), 24 veganla yaptığı görüşmelere dayanan araştırmasında, vegan kimliği ve ideolojisinin güçlü sosyal ağlar içinde etkileşimler ve paylaşımlar yoluyla sürdürülebildiğini tespit etmiştir. Destekleyici sosyal ağların olmaması ise dünyayı vegan bir perspektiften anlamayı, toplumsal sorunları yorumlamayı ve çözüm yolları sunmayı öğretecek söylemsel repertuarın yaratılmamasına neden olmaktadır. Başka bir çalışmada herhangi bir destekleyici topluluğa dahil olmayan vejetaryen ve veganların %84'ünün bir noktada bu kimliklerini bıraktıkları tespit edilmiştir (Asher vd., 2014, s. 7). Dolayısıyla veganlığı kimliğinin bir parçası olarak görenlerin, kendilerini grubun beklentilerine bağlı hissettiği ve ahlaki ideolojileri çerçevesinde daha uzun süre vegan kaldıkları görülmektedir.

Bu araştırma dahilinde belirlenen konuların bazıları, vegan örgütlerin destek ağları oluşturmak, potansiyel üye havuzunu genişletmek ve vegan kültürünün yayılmasına katkıda bulunmak amacıyla eylem repertuarı içinde çok çeşitli etkinlikler olduğunu göstermektedir.

Örneğin **Vegan etkinlikleri** konusu, vegan topluluklarının tanışma toplantıları ve atölyeleri, etik ve beslenme konulu konferanslar, hayvanlar için kermesler, vegan mutfak konusundaki yayınların tanıtımı, vegan festivaller ve piknikler hakkında yazılmış çeşitli tweet'lerden oluşmaktadır.

Teoride ve pratikte vegan yaşam programımız kapsamında, bu hafta sonu, bitkisel süt ve atıştırmalık ikramı eşliğinde sohbet ediyor, vegan yaşam hakkında gelen soruları cevaplıyoruz. İster gözlemci olun, ister katılımcı, herkesi bekliyoruz.

Merhaba, düzenli olarak her cumartesi vegan pikniklerle bir araya geliyoruz. Piknikler, vegan olmayanlara açık. Barışçıl ve keyifli bir ortamda veganlık üzerine konuşuyoruz. Eğer İstanbul'daysanız mutlaka gelin, tanışıp beraber çözümler arayalım.

Etik, adil, sürdürülebilir ve vegan bir dünya umuduyla yola çıkan uluslararası İstanbul Vegfest'i yerel yönetimlerin tüm zorluklarına rağmen yaklaşık bin kişinin katılımıyla gerçekleştirdik #yaşamaşansver #givelifeachance #vegfestist

Vegan örgütlerin eylem repertuarı içinde yemekhanelerde vegan seçeneklerin sunulması için düzenlenen imza kampanyaları da, hayvansal ürün tüketimini azaltmayı kolaylaştıran bir ortam yaratılmasına ve karnist hegemonyanın güç kaybetmesini sağlayacak bir karşı kültürün inşasına katkıda bulunmaktadır.

Örneğin **Vegan öğrenciler ve vegan menü** konusu, üniversite öğrencilerinin okul yemekhanelerinde vegan menü taleplerini dile getirdikleri tweet'lerden oluşmaktadır. Yemekhanelerde vegan gıdaya erişim konusunda yaşanan problemlerin, düşük kurumsal kabulden kaynaklandığını vurgulanmaktadır.

Vegan öğrencilerin sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenme hakları vardır #veganyemekhakkı

Vegan öğrenciler sesini duyuramayınca kamu denetçiliği kurumuna başvurdu ve karar öğrenciler lehine çıktı. Ancak görülen o ki hala sağlıklı ve eşit beslenme mücadelesi veren öğrencilerin talepleri yerine getirilmiş değil #veganmenühaktır #bugündaçkaldık

Öğle yemeğinde vegan yemek miktarının artırılması, farklı yemekhanelerde üç öğün vegan menü sunulması taleplerimizi ifade ettik. Eğer sürekli vegan menüden faydalanıyorsan, linke tıklayarak dilekçeye ulaşip imzalayarak rektörlüğe teslim edebilirsin.

Vegan aktivistlerin diğer bir stratejisi, endüstrideki hayvanların yaşam ve ölüm koşulları hakkındaki gerçeklerin görsellerle duyurulmasıdır.

Vegan olmayı teşvik edici videolar konusu, endüstriyel hayvancılıkta veya mezbahalarda hayvanlara yapılan zulüm görüntülerinin ve vegan aktivistlerin yaptıkları performatif protestoların görüntülerinin paylaşıldığı tweet'lerden oluşmaktadır.

Bu tarz videoları gördükçe vegan ya da vejeteryen olma isteğim artıyor. Ete ve tavuğa bayılıyorum ama hayvanlara bu şekilde zulüm ederek soframıza ulaştığını bildiğimden, et yememe vicdanım izin vermiyor.

Videodaki aktivistler, hayvansal gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorlarsa ki vegan olduklarından dolayı öyle düşünüyor olmalılar, bunu bilimsel ve sosyal zekalarını kullanarak insanlara anlatabilirler. Sütleri marketin ortasına boca ederek değil. Bu saçmalık.

Konu içindeki tweet'lerin bir kısmında ise yeni nesil film ve dizi platformlardaki yapımlarda, veganlık ve kesişimsel şekilde ilişkilendirildiği çeşitli kimliklerin temsil edilmesi eleştirilmektedir. "Bir yapımın Netflix'te yayınlanabilmesi için mutlaka içinde vegan, eşcinsel, ateist, aile karşıtı, aşırı cinsellik içeren marjinal unsurları bulundurması gerektiği ile ilgili bir sözleşme imzalama mecburiyeti var sanırım."

Veganizmin dikkat çeken son stratejisinin, doğrudan eylem ve kesişimsel mücadele olduğu görülmektedir. Kesişimsel mücadele tartışmalarının temelinde genellikle insanların ve hayvanların maruz kaldığı adaletsizlikler arasında kurulan bir analogi vardır. Örneğin rant hayvanları ile sömürge ülkelerdeki işçilerin kaderi veya hayvanların ve siyahi insanların köleleştirilmesi arasında benzerlikler kurulmaktadır (Nibert, 2013; Spiegel, 1988). Ayrıca kadınların ataerkil düzen içinde baskı altına alınması ve etin cinsel bir obje

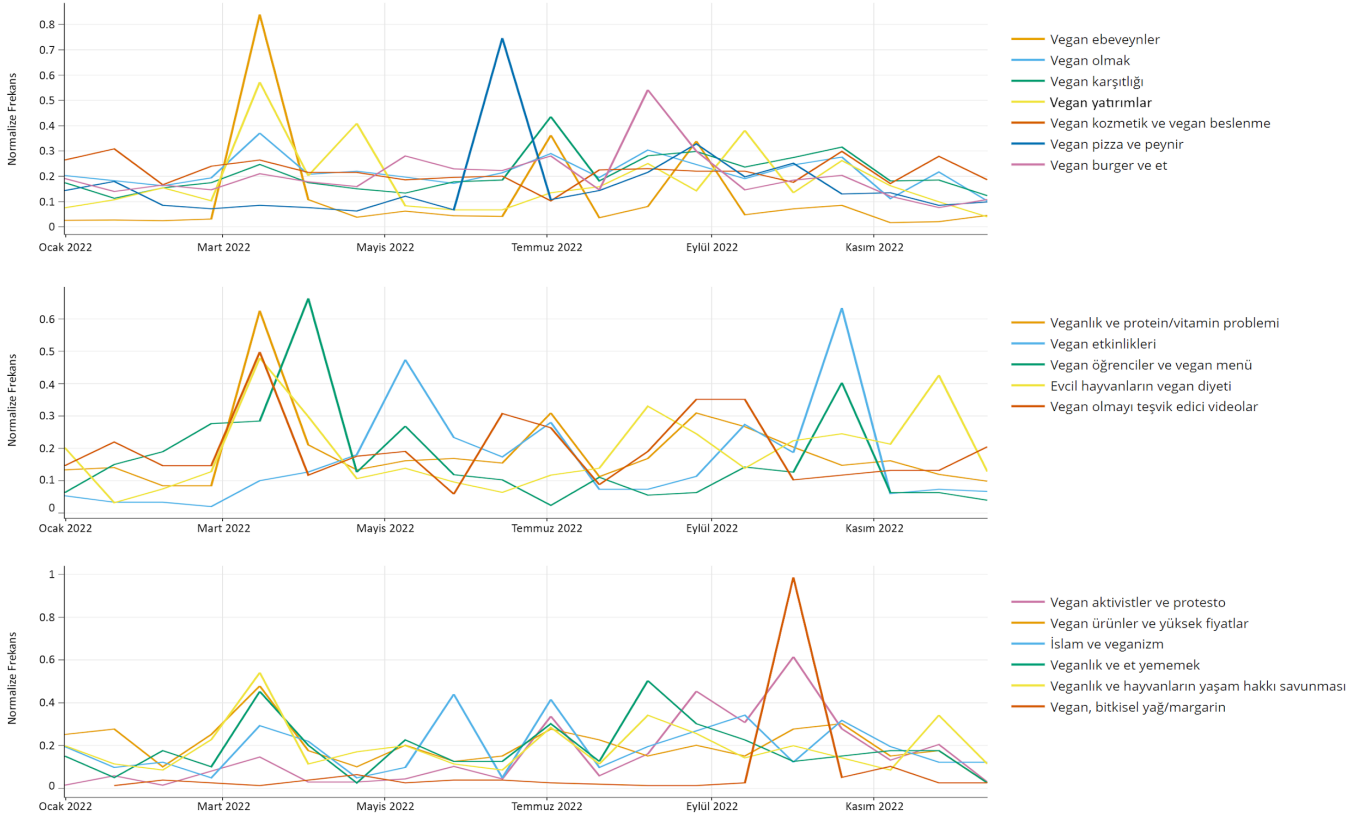
olarak kullanılması bağlamında et tüketimi ile erkek iktidarı arasındaki bağa dikkat çekilmektedir (Adams, 2021). Veganların kesişimsellik tartışmalarında cinsiyetçilik, ırkçılık ve sömürgecilik bağlamında uygulanan genel tahakküm modelinin türcülük temelinde şekillendiği ve bu nedenle tahakküme karşı direnişin kesişimsel olması gerektiği vurgulanmaktadır.

Vegan aktivistler ve protesto konusu, büyük oranda yurt dışında vegan toplulukların yaptıkları eylemlerin eleştirildiği tweet'lerden oluşmaktadır. Bununla birlikte konu içindeki az sayıda tweet'te veganların kesişimsel aktivizm tartışmaları bulunmaktadır.

Vegan aktivistler Londra'da süt dökerek eylem yapmış. Milyonlarca insan açken, vegan aktivizmi aşırı şımarıkça bir eylem değil mi?

Vegan aktivizmin diğer aktivizmlerle kesişerek ilerlediğinde yaptığı etki, tek başına yaptığı aktivizmden hep daha başarılı oldu. Özellikle feminist aktivistler yardımıyla. Hemen açıklayayım. Vegan aktivizm çatısı altında milliyetçilik, cinsiyetçilik, taciz gibi şeyler olurken çok rahatsızsınız tabii. Diğer hak arayışlarıyla bütünleşince rahatınız kaçıyor.

Tespit edilen kümeler için belirlenen konu başlıklarının zamana göre dağılımları Şekil-6'da görselleştirilmiştir. Y ekseninde normalize frekans ve X ekseninde tarihler bulunmaktadır.

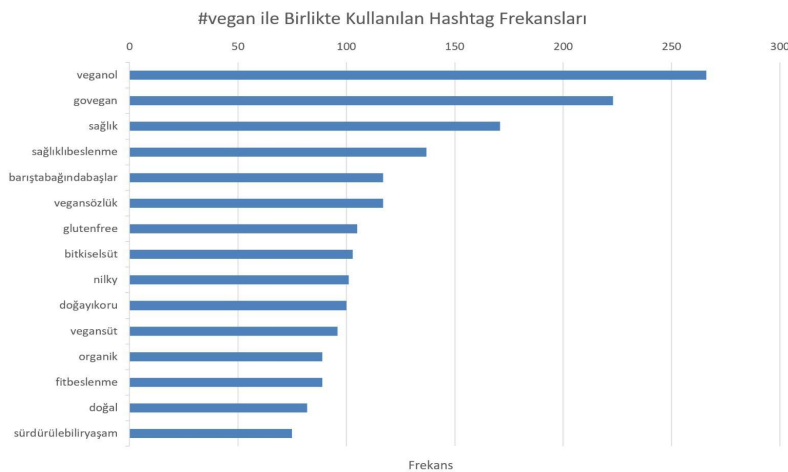


Şekil 6: Konu Frekanslarının Zamana Bağlı Değişimi

Şekilde, Mart 2022 ve Mayıs 2022 tarihleri arasında yedi konunun aynı zaman diliminde yoğun şekilde konuşulduğu görülmektedir. Bu konular sıklıklarına göre sırasıyla vegan ebeveynler, veganlık ve protein/vitamin problemi, veganlık ve hayvanların yaşam hakkı savunması, vegan olmayı teşvik edici videolar, vegan ürünler ve yüksek fiyatlar, evcil hayvanların vegan diyeti, veganlık ve et yememek hakkındaki tweet'lerden oluşmaktadır. Vegan ebeveynler konusu, ünlü bir gazetecinin vegan ebeveynlerin çocuklarına vegan bir diyet uygulamasının doktorlar tarafından onaylanmadığını belirttiği videosunun Twitter'da yayılmasıyla birlikte gündemde daha sık şekilde konuşulmaya başlanmıştır. Popülerleşen konu, vegan beslenmenin sağlık boyutu, hayvanların yaşam hakkı ve vegan ürünler hakkındaki diğer konuların da tartışılmaya başlanmasını tetiklemiştir.

Normalize frekansı fazla yükselen diğer iki konu, vegan peynir ve vegan yağlar hakkındadır. Vegan peynir konusundaki tartışmaların sıklığının, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın vegan peynir üretimine aldatma gerekçesiyle yasak getirmesinin ve vegan peynirlerin marketlerde satışını yasaklanmasının ardından denetlemeler yaptığı 2022 Haziran ve Temmuz ayları arasında arttığı görülmektedir. Vegan bitkisel yağ/margarin konusunun ise endüstriyel gıdaların içeriklerine ilişkin aldatmalar hakkında bilgi veren popüler bir hesabın, "tereyağı severlere" etiketiyle pazarlanan bir margarinin içeriğine ilişkin attığı bir tweet'in ardından sık şekilde 2022 Eylül ve Kasım ayları arasında konuşulduğu görülmektedir.

Ağda veganlıkla ilişkili şekilde vurgulanan konuları özetlemek için bir hashtag analizi de yapılmıştır. Hashtag, mesaj metninin "#" karakteriyle başlayan bir parçasıdır. Sosyal medya platformlarında hashtag'in iki temel işlevi vardır. Birinci işlevi, sosyal ağda seçilen bir hashtag, ilgili gönderi arşivine ulaşmak için bir filtre olarak kullanılmaktadır. İkinci işlevi ise kullanıcıların sosyal ağlarda vurgulamak istediği konulardaki deneyimleri, tutumları, görüşleri ve değerleri ifade etmesine imkan vermesidir. Örneğin bir yemek vlogger'ı tarafından Twitter'a koyulan yemek tarifi videosunun vegan olduğu, #vegan hashtag'i ile vurgulanabilmektedir. Şekil-7'de, örneklem uzayını oluşturan tweet'lerde kullanıcıların #vegan hashtag'i ile birlikte kullandıkları diğer hashtag'lerin frekansları gösterilmektedir.



Şekil 7: #vegan ile Birlikte Kullanılan Hashtag Frekansları

Tweet'lerde #vegan hashtag'i ile birlikte en sık, vegan olma yönünde mesajlar veren #veganol ve aynı anlama gelen #govegan hashtag'leri kullanılmıştır. Ardından en sık, vegan beslenmenin sağlıklı olduğunu vurgulayan #sağlık ve #sağlıklıbeslenme hashtag'lerinin kullanıldığı görülmektedir. #vegansözlük ve mottosu #barıştabağında başlar hashtag'lerinin tamamı, gıda, giyim, kozmetik, hayvan hakları, sağlık ve vegan etkinlikler gibi konularda bilgi ve deneyimlerin paylaşıldığı vegansözlük platformunun Twitter hesabı tarafından kullanılmıştır. #glutenfree hashtag'i, glutensiz beslenmenin vegan etik felsefesiyle ilişkisi olmamasına rağmen, sağlıklı yaşamla ilişkilendirilen bir diyet türü olarak vegan beslenmeyle birlikte uygulandığını göstermektedir. #bitkiselsüt, #vegansüt, bir vegan süt markası olan #nilky ve mottosu #doğayıkori hashtag'lerinin neredeyse hepsi, markanın reklam amaçlı tweet'lerinde kullanılmıştır. #organik, #fitbeslenme, #doğal ve #sürdürülebiliryaşam hashtag'leriyle ise vegan beslenmenin insan sağlığı ve ekolojik dengeyle olan uyumu vurgulanmıştır.

#vegan hashtag'iyile ilişkili bu hashtag ağı, vegan beslenme eğilimindeki temel motivasyonların sırasıyla hayvan hakları konusundaki endişeler ve etik görüş, sağlıklı beslenme ve sağlıklı yaşam konusuna olan ilgi, kilo kontrolü ve son olarak ekolojik kaygılar olduğunu göstermektedir.

Sonuç ve Tartışma

Kümeleme yöntemiyle yapılan analiz, Twitter kullanıcılarının 2022 yılı içinde veganlıkla ilgili anlatılarında nasıl bir farklılaşma olduğunu ortaya çıkarmıştır. Vegan, veganizm ve veganol anahtar kelimeleri ve hashtag'leriyle elde edilen verilerde 18 konu başlığı belirlenmiştir. Bu konular, içerikleri göz önüne alınarak üç başlık altında tartışılmıştır: Karnist yaklaşım ve türcülük karşıtı sav, daha kucaklayıcı bir veganizm ve tüketimcilik, vegan hareketi ve eylem repertuarı. Konular altında kümelenen tweet'ler incelendiğinde, veganlıkla ilgili tartışmaların büyük ölçüde dört farklı kesim tarafından yapıldığı görülmektedir: veganlar, hepçiller, kararsızlar, reklam ve pazarlama yapan kullanıcılar (vegan ürünlerin ve mekanların reklamını yapan kurumsal hesaplar ve vegan yemek tarifleri paylaşan vlogger'lar).

Veganlar büyük ölçüde vegan etik felsefesi, vegan beslenmenin sağlıklı yaşam ve sürdürülebilirlikle ilişkisi, bitki bazlı vegan ürünlerin içerikleri konusundaki belirsizlikler, vegan gıdaya erişim problemi, festival ve piknik gibi birleştirici etkinlikler ve vegan aktivizmi hakkındaki içeriklerin yanı sıra vegan olmayı teşvik etmek amacıyla çeşitli görseller paylaşmaktadır. Hepçiller ise vegan beslenmenin sağlıksız olduğunu vurgulayan, hayvansal içerikli ürün ve yemeklerin vegan replikalarını eleştiren, doğası gereği insanların omnivor (hepçil) olduğunu savunan, veganları çeşitli kimliklerle ilişkilendirerek marjinal bir kültür olarak değerlendiren, vegan aktivistlerin eylemlerini eleştiren, din ve veganizm arasındaki çelişkileri tartışan içerikler paylaşmaktadır. Kararsızlar, veganlığı etik bir felsefe olarak onaylasa da Türkiye'ye özgü kültürel yapı nedeniyle vegan olmanın yaratacağı muhtemel sosyal dışlanma riski ve vegan gıdaların pahalılığı gibi zorlukları

vurgulamaktadır. Tarım-gıda sisteminde bitki bazlı gıdaların üretim sürecinde gerçekleşen ekolojik yıkım ve emek sömürsünü vurgulayan ve bu olguların, vegan felsefesinin hayvansal ürünlere sömürsüz alternatiflerin üretimi ve tüketimi hedefiyle çelişkilerine dikkat çekenler de bu kesime dahil edilebilir.

Et ve süt ürünleri, uzun yıllar sağlıklı ve dengeli beslenmenin ayrılmaz bileşenleri olarak kabul edilmiş; hepçil diyetler, tıbbi görüşler veya diğer kurumsal mekanizmalarla doğallaştırılmıştır. Bu araştırmanın verileri veganizmin etik ve sağlık konusunda ana akım görüşlere ters bir karşı kültür diyeti olmasının, onun yaygın ve normatif olarak kabul görme sürecini zorlaştırdığını göstermektedir. Bireylerin et tüketimini bırakmasının önündeki önemli engellerden birinin, veganlara yönelik yapılan hippî, fiziksel ve zihinsel olarak zayıf, sağlıksız gibi damgalamalar olduğunu gösteren çalışmalar bulunmaktadır (Corrin ve Papadopoulos, 2017; Markowski ve Roxburgh, 2019). Bu araştırmada karnist yaklaşımı yansıtan tweet’lerde veganlığın fiziksel ve zihinsel zayıflıkla olduğu kadar en fazla feminist, lgbt ve kadın kimlikleriyle ilişkilendirildiği ve bu kimliklerin birer damga gibi kullanıldığı görülmektedir. Bu çerçevede bir diğer engelin yerleşik kültürde et yemenin erkeklikle ilişkili görülmesi ve veganlığın kadınsı bir kimlik olarak konumlandırılması olduğu öne sürülebilir (Rosenfeld, 2020). Aynı nedenle Batı dünyasında veganlığın demografisine bakıldığında, vegan erkeklerin oranının düşük olduğu ve veganların ABD’de %74’ünün, Almanya’da %66’sının ve İngiltere’de %63’ünün kadın olduğu görülmektedir (Martinelli ve Berkmaniene, 2018).

Yemek/gıda çalışmaları bağlamında araştırmanın verileri, vegan gıda tüketiminin bir toplumsal hareket pratiği ve/veya grup ayrımlarını ifade eden bir referans olmasının yanı sıra, ana akım beslenme ve yemek geleneklerine bir alternatif olarak popülerleşmeye başladığını da göstermektedir. Veganizme karşı toplumsal bir direnç olmasına rağmen, tüketicilerin etik gerekçeler dışında sağlıklı yaşam arayışı ve sürdürülebilirlik gibi motivasyonlarla vegan gıdalara ve vegan beslenmeye olan ilgisi artmaktadır. Kümelenen tweet’ler arasında vegan süt, peynir, margarin ve et gibi ürünleri değerlendiren veya vegan mekanların reklamını yapan çok sayıda kullanıcı hesabının ve vlogger’ın varlığı, vegan veya bitki bazlı beslenme trendinin arttığını ve gıda endüstrisi tarafından bu pazar talebinin ekonomik bir fırsat olarak değerlendirildiğini göstermektedir.

Belirlenen konular içinde yer alan etik tartışmalar, vegan örgütlerin faaliyetleri, vegan gıdalar hakkındaki yorumlar ve bitki bazlı olmayan birçok yemek tarifinin vegan tüketime uygun hale getirilmesi, toplumun veganizm algısında önemli bir değişim yaratma potansiyeline sahiptir. Bu girişimlerin bazıları odağı genelde hayvan zulmü argümanlarından uzaklaştırarak vegan beslenmenin sağlık ve çevre açısından faydalarına yöneltse de hayvansal ürün tüketiminin azaltılmasını ve özellikle et yememek ile çeşitli kimlikler arasında kurulan ilişkinin yeniden tanımlanmasını sağlama potansiyeline sahiptir. Ancak bu araştırma dahilinde belirlenen konular içerisinde yer almasa da pragmatist bir yaklaşımla büyük endüstriyel tarım ve gıda şirketlerinin çoğu ürünü veganlaştırması anlamına gelen “büyük veganlığın” (big veganism) (Sexton vd., 2022) ve “bitki bazlı kapitalizminin” (Giraud, 2021) desteklenmesinin, veganlığın insan ve hayvanların

sömürüsünü dışlamayan salt ticari bir etiket haline gelmesine neden olduğu argümanı giderek daha fazla tartışılmaktadır.

Kaynakça

- Adams, C. J. (2021). *Etin Cinsel Politikası: Feminist-Vejetaryen Eleştirel Kuram*. (G. Tezcan ve M. E. Boyacıoğlu, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.
- Aleixo, M. G., Sass, C. A., Leal, R. M., Dantas, T. M., Pagani, M. M., Pimentel, T. C., Freitas, M. Q., Cruz, A. G., Azeredo, D. R. P., Esmerino, E. A. (2021). Using Twitter® as source of information for dietary market research: a study on veganism and plant-based diets. *International Journal of Food Science & Technology*, 56 (1), 61-68.
- Asher, K., Green, C., Gutbrod, H., Jewell, M., Hale, G., Bastian, B. (2014). Study of current and former vegetarians and vegans: Initial findings. Humane Research Council. Erişim: 19 Mayıs 2023, https://faunalytics.org/wp-content/uploads/2015/06/Faunalytics_Current-Former-Vegetarians_Full-Report.pdf
- Asyaky, M. S., Mandala, R. (2021). Improving the performance of HDBSCAN on short text clustering by using word embedding and UMAP. 2021 8th International Conference on Advanced Informatics: Concepts, Theory and Applications (ICAICTA) (s. 1-6). IEEE.
- Bail, C.A. (2014). The cultural environment: measuring culture with big data. *Theory and Society*, 43, 465–482.
- Bastian, B., Loughnan, S. (2017). Resolving the meat-paradox: A motivational account of morally troublesome behavior and its maintenance. *Personality and Social Psychology Review*, 21 (3), 278-299.
- Braun, V., Carruthers, S. (2020). Working at self and wellness: a critical analysis of vegan vlogs. D. Lupton ve Z. Feldman (Der.) içinde, *Digital Food Cultures* (s. 82-96). Routledge.
- Cherry, E. (2006). Veganism as a Cultural Movement: A Relational Approach. *Social Movements Studies*, Vol. 5 (2), 155-170.
- Cooper, K., Dedehayir, O., Riverola, C., Harrington, S., Alpert, E. (2022). Exploring consumer perceptions of the value proposition embedded in vegan food products using text analytics. *Sustainability*, 14 (4), 2075.
- Corrin, T. ve Papadopoulos, A. (2017). Understanding the attitudes and perceptions of vegetarian and plant-based diets to shape future health promotion programs. *Appetite*, 109, 40–47.

- De Mul, J. (2005). The game of life: Narrative and ludic identity formation in computer games. J. Raessens ve J. Goldstein (Der.) içinde, Handbook of Computer Game Studies (s. 251-266). Cambridge, MA: MIT Press.
- Deumert, A. (2014). Sociolinguistics and Mobile Communication. Edinburgh, Scotland: Edinburgh University Press.
- Devlin, J., Chang, M. W., Lee, K., Toutanova, K. (2018). Bert: Pre-training of deep bidirectional transformers for language understanding. arXiv preprint arXiv:1810.04805.
- Egger, R., Yu, J. (2022). A Topic Modeling Comparison Between LDA, NMF, Top2Vec, and BERTopic to Demystify Twitter Posts. *Frontiers in Sociology*, 7, 886498.
- Evans, J. A. ve Aceves, P. (2016). Machine translation: mining text for social theory. *Annual Review of Sociology*, 42, 21-50.
- Giraud, E. H. (2021). *Veganism: Politics, Practice, and Theory*. London: Bloomsbury Academic.
- Giroux, V., Larue, R. (2021). *Veganizm*. (Z. H. Louze, Çev.). İstanbul: İletişim.
- Golder, S. A. ve Macy, M. W. (2014). Digital footprints: Opportunities and challenges for online social research. *Annual Review of Sociology*, 40 (1), 129-152.
- Grootendorst, M. (2021). BERTopic. Erişim: 1 Nisan 2023, <https://maartengr.github.io/BERTopic/api/bertopic.html>
- Grootendorst, M. (2022). BERTopic: Neural topic modeling with a class-based TF-IDF procedure. arXiv preprint arXiv:2203.05794.
- Harrison, R. (1964). *Animal Machines: The New Factory Farming Industry*. London: Vincent Stuart Publishers.
- Hilbert, M. (2016). Big Data for Development: A Review of Promises and Challenges. *Development Policy Review*, 34, 135-174.
- ITU (2022). Internet Use. Erişim: 1 Nisan 2023, <https://www.itu.int/itu-d/reports/statistics/2022/11/24/ff22-internet-use/>
- Jennings, L., Danforth, C. M., Dodds, P. S., Pinel, E., Pope, L. (2019). Exploring perceptions of veganism. arXiv preprint arXiv:1907.12567.
- Joy, M. (2010). *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows: An Introduction to Carnism*. San Francisco, CA: Conari Press.
- Leenaert, T. (2019). *Vegan Bir Dünya*. (İ. Kökeş, Çev.). İstanbul: Yeni İnsan.
- Malzer, C., ve Baum, M. (2020). A hybrid approach to hierarchical density-based cluster selection. 2020 IEEE international conference on multisensor fusion and integration for intelligent systems (MFI) (s. 223-228). IEEE.

- Markowski, K.L. ve Roxburgh, S. (2019). If I became a vegan, my family and friends would hate me: anticipating vegan stigma as a barrier to plant-based diets. *Appetite*, 135, 1–9.
- Martinelli, D. Ve Berkmaniene, A. (2018). The Politics and the Demographics of Veganism: Notes for a Critical Analysis. *International Journal for the Semiotics of Law*, 31, 501-530.
- Molina, M. ve Garip, F. (2019). Machine learning for sociology. *Annual Review of Sociology*, 45, 27-45.
- Nibert, D. A. (2013). *Animal Oppression and Human Violence: Domesecration, Capitalism, and Global Conflict*. NY: Columbia University Press.
- Pilař, L., Kvasničková Stanislavská, L., Kvasnička, R. (2021). Healthy food on the twitter social network: Vegan, homemade, and organic food. *International journal of environmental research and public health*, 18 (7), 3815.
- Pilař, L., Pilařová, L., Chalupová, M., Kvasničková Stanislavská, L., Pitrová, J. (2022). Food Bloggers on the Twitter Social Network: Yummy, Healthy, Homemade, and Vegan Food. *Foods*, 11 (18), 2798.
- Preece, R. (2008). *Sins of the flesh: A history of ethical vegetarian thought*. Vancouver, British Columbia: UBC Press.
- Regan, T. (1983). *The Case for Animal Rights*. Berkeley: University of California Press.
- Reimers, N. ve Gurevych, I. (2019). Sentence-bert: Sentence embeddings using siamese bert-networks. arXiv preprint arXiv:1908.10084.
- Rosenfeld, D. L. (2020). Gender differences in vegetarian identity: How men and women construe meatless dieting. *Food Quality and Preference*, 81, 103859.
- Ryder, R. D. (1989). *Animal Revolution: Changing Attitudes Towards Speciesism*. Oxford: Blackwell.
- Sainburg, T., McInnes, L., Gentner, T. Q. (2020). Parametric UMAP embeddings for representation and semi-supervised learning. arXiv preprint arXiv:2009.12981.
- Salganik, M. J. (2019). *Bit by Bit: Social Research in the Digital Age*. Princeton: Princeton University Press.
- Scott, E. (2020). Healthism and veganism: discursive constructions of food and health in an online vegan community. D. Lupton ve Z. Feldman (Der.) içinde, *Digital Food Cultures* (s. 68-81). Routledge.
- Sexton, A. E., Garnett, T., Lorimer, J. (2022). Vegan food geographies and the rise of Big Veganism. *Progress in Human Geography*, 46 (2), 605-628.
- Singer, P. (1975/2018). *Hayvan Özgürleşmesi*. (H. Doğan, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.
- Singer, P. (2020). *Neden Vegan?*. (P. Şengül, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.
- Spiegel, M. (1988). *The Dreaded Comparison: Human and Animal Slavery*. London: Heretic Books.

- Türkiye Vegan Derneği (2023). Vegan Gıda Pazarı Tüketici Tercihleri 2022 Verileri Türkiye & Avrupa. Erişim: 1 Nisan 2023, https://haberler.tvd.org.tr/wp-content/uploads/2022/12/Vegan-Pazar-Arastirmasi-2022_V-Label-Turkiye.pdf
- Tweepy (2023). Tweepy: An easy to use Python library for accessing the Twitter API. Erişim: 1 Nisan 2023, <https://www.tweepy.org/>
- Twitter (2023). Twitter API: Academic Research Access. Erişim: 1 Nisan 2023, <https://developer.twitter.com/en/products/twitter-api/academic-research>
- Vaswani, A., Shazeer, N., Parmar, N., Uszkoreit, J., Jones, L., Gomez, A. N., Kaiser, L., Polosukhin, I. (2017). Attention is all you need. *Advances in neural information processing systems*, 30.
- Vegan Topluluğu (The Vegan Society) (2023). Definition of veganism. Erişim: 1 Nisan 2023, <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>
- Wang, W., Wei, F., Dong, L., Bao, H., Yang, N., Zhou, M. (2020). Minilm: Deep self-attention distillation for task-agnostic compression of pre-trained transformers. *Advances in Neural Information Processing Systems*, 33, 5776-5788.
- Wu, S., Li, G., Deng, L., Liu, L., Wu, D., Xie, Y., Shi, L. (2018). L1-norm batch normalization for efficient training of deep neural networks. *IEEE transactions on neural networks and learning systems*, 30 (7), 2043-2051.
- Yegen, C. ve Aydın, B. O. (2018). Postmodern bir kimlik olarak veganlık ve bir çevrimiçi vegan ağının analizi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, (28), 91-114.
- Yetim, G., Buran, İ., Argan, M., Özer, A. (2021). Vejetaryen Olmak ya da Olmamak: Netnografik Perspektiften Vegan-Vejetaryen Sanal Toplulukları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23 (3), 1193-1217.

2023, 10(1): 83-107

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.83107>

Makaleler (Tema)

INSTAGRAM'DA YEMEĞİN GÖSTERİSİ: #FOODPORN¹

Yavuz DEMİR², Muammer ÖZTÜRK³

Öz

Food porn kavramı, yemeğin pornografik gösterim biçimleriyle sunulmaya başlamasıyla ortaya çıkmıştır. İçerisinde hazı ve ulaşılmazlığı barındıran kavram, Instagram gibi görsel ağların yükselişiyle birlikte kendisine yeni bir varoluş alanı bulmuştur. Bugüne kadar Instagram'da #foodporn hashtagi kullanılarak yaklaşık olarak 300 milyon görsel paylaşılmıştır. Bu sayı oldukça yüksek ve yemeğin dijital çağda geçirdiği dönüşümü anlamak için oldukça önemlidir. Bu çalışma, Instagram'da #foodporn hashtagi kullanılarak paylaşılan görsellerin içerik, sunum ve çağrışımlarla nasıl anlatılar oluşturduğuna odaklanmaktadır. Bu amaçla #foodporn hashtagli görseller netnografik yöntem aracılığıyla incelenmiş ve sunulan imgelerle ilgili çalışmanın bulgularından yola çıkılarak alt kategoriler oluşturulmuştur. İlk kategori olan içerik kategorisi kendi içerisinde zararlı ve sağlıklı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. İkinci kategori olan sunum, yaratıcılık/ustalık, yerellik (kültürel) ve statü/kimlik olarak üçe ayrılmaktadır. Üçüncü kategori olan çağrışım ise cinsellik ve ataerkil çağrışımlar olarak ikiye ayrılmaktadır. Sonuç olarak bu çalışmada Instagram'da

¹ Food porn kavramı Türkçeye "yemek pornosu" şeklinde çevrilmiştir. Ancak bu çalışma kapsamında Instagram'da oluşturulan #foodporn hashtagi incelendiği ve kavramın Türkçe karşılığı literatürde fazla kullanılmadığı için çalışma genelinde "food porn" şeklinde kullanılacaktır.

² Yavuz DEMİR, Dr., Bağımsız Araştırmacı, ORCID ID: 0000-0002-9755-0150, dmyavuz@gmail.com

³ Muammer ÖZTÜRK, Dr. Bağımsız Araştırmacı, ORCID ID: 0000-0001-8124-7096, muammer@live.com

Geliş Tarihi: 14.02.2023 | Kabul Tarihi: 20.05.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

oluşturulan #foodporn görsellerin çeşitli şekillerde anlam ve çağrışım yaratan görseller sunduğu ve görsellerin toplumsal, kültürel ve ekonomik yapıyı temsil eden içeriklerden oluştuğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: gösteri, yemek, Instagram, yemek görselleri, #foodporn

FOOD SPECTACLE ON INSTAGRAM: #FOODPORN

Abstract

The concept of food porn has emerged when food began to be presented with pornographic representations. The concept, which includes pleasure and inaccessibility, has found a new field of existence with the rise of visual networks such as Instagram. To date, approximately 300 million images have been shared on Instagram using the #foodporn hashtag. This number is quite high and is very important for understanding the transformation of food in the digital age. This study focuses on how images shared on Instagram using the #foodporn hashtag creating narratives with content, presentation and associations. For this purpose, images with the hashtag #foodporn were examined through the netnographic method and various sub-categories were created about the presented images. The content category created based on the findings is divided into two as harmful and healthy. The second category, presentation, is divided into three as creativity/mastery, locality (cultural) and status/identity. The third category, association, is divided into sexual and patriarchal associations. As a result, in this study, it has been determined that #foodporn images created on Instagram offer images that create meaning and association in various ways, and that the images consist of content that represents the social, cultural and economic structure.

Keywords: spectacle, food, Instagram, food images, #foodporn

Giriş

Yemek, bireylerin kimlik duygusunun merkezinde yer almaktadır (Fischler, 1988). Bu kimlik biçimi özellikle günümüzde kendini tanımlamaya dönüşmüştür (Şener, 2014). Her şeyden önce temel ihtiyaçlar arasında en üst sırada yer alan yemek yemenin günümüz toplumlarında bir gösteri biçiminde sunulması, kimlik ve statü göstergesi olarak sergilenmesi (Shapin, 2014; Taylor & Keating, 2018), yemeği tüketim ve gösterim dünyasının bir nesnesi haline getirmiştir. Yemeğin bir gösterim biçimini almasıyla birlikte yemek fotoğrafları içerisinde birçok anlam ve çağrışıma içeren bir yapıya bürünmüştür. Bu anlamlar ve çağrışımlar, toplumda mevcut olan toplumsal, kültürel ve ekonomik süreçleri yansıtabildiği gibi içerisinde barındırdığı çağrışımlarla da mevcut düzeni destekleyici de olabilmektedir. Yemeğin doğasında bulunan toplumsal, ekonomik, kültürel ve politik süreçler, üretimine, dağıtımına ve sunumuna yansımıştır. Yemek sunumunun görselleştirilmesiyle başlayan süreç yemeğin bir gösteri biçimini almasına yol açmış ve bu durumu ifade edebilmek için çeşitli kavramlar öne sürülmüştür.

Bu kavramlar içerisinde kuşkusuz en çarpıcı olanı 1970'lerin sonunda ortaya çıkan "food porn" kavramıdır. Food porn, yiyeceklerin aynı pornografide olduğu gibi şehvetli derecede parlak, dikkat çekici ve kışkırtıcı bir şekilde sunulmasını ifade etmektedir. Food porn kavramı, yemeklerin gerçek hayattan kopararak ulaşılamaz bir nesneleştirme aracına dönüştürülmesiyle birlikte ancak dolaylı deneyimle kullanılması anlamına gelmektedir (Magee, 2007). Food porn terimi yemek kitapları, dergiler, televizyon, bloglar, web siteleri ve Twitter, Facebook, Instagram ve Pinterest gibi sosyal medya platformları da olmak üzere çeşitli ortamlarda yemek ve/veya yemek yemenin durağan veya hareketli görüntülerini ifade etmektedir (Rousseau, 2013; Synowiec-Piłat, Jędrzejek, & Pałęga, 2018). Yemek tariflerinin, taze yiyeceklerin ve doğal ürünlerin "baştan çıkarıcı" bir şekilde bu tür araçlarda sunulması food porn kavramının temelini oluşturmaktadır (Bell & Valentine, 1997).

Günümüzde yemek programcılığı, televizyonda ünlülerin yaptığı yemek programları veya gazete ve dergilerde yemek sayfaları hala önemli bir kültürel önem taşısa da Instagram, görsel yemek kültürünün yayılmasında sahip olduğu 'üst düzey' estetik anlayışıyla birlikte katkı sağlamaktadır (Lewis & Phillipov, 2018). Özellikle Instagram'da üretilen #foodporn hashtagi milyonlarca kişinin farklı, dikkat çekici ve uyarıcı etkiye sahip milyonlarca yemek görseli paylaşmasına yardımcı olmaktadır (Lewis, 2018).

Instagram'da dünya çapında kullanıcıların #foodporn hashtagini kullanarak paylaştığı yemek görselleri, diğer kullanıcılara bakarak dolaylı yoldan tüketmeye, arzulamaya ve istek geliştirmeye yöneltmektedir. Bu konuyla ilgili Instagram'da milyonlarca görsel paylaşılmasına rağmen konu Türkçe yazılan çalışmalarda yeterince araştırılmamıştır. Bu çalışma da "food porn" üzerine Türkçe yazılan öncü araştırmalardan biri olması bakımından önem taşımaktadır. Yemeğin metalaşmasını en iyi şekilde anlatan kavramların başında gelen

food porn kavramının Instagram'da yarattığı etkiler ve yemeğin dönüşümü üzerindeki rolü oldukça önemlidir. Tabii bu noktada burada hangi görselin #foodporn olarak sayılacağı sorusu önem kazanmaktadır (Mejova, Abbar, & Haddadi, 2016). Bu çalışma da bu sorudan yola çıkarak Instagram'da #foodporn hashtagi ile oluşturulan görselleri incelemektedir. Yemek görselleri anlam ve çağrışımlarına göre ilgili literatürden yola çıkarak ve netnografi yönteminden faydalanarak kategorilendirilecektir.

Food porn'un serüveni: #foodporn

Pornografi içerisinde ulaşılmazlığı, imgeleri, hayalleri ve tüketimleri barındıran yüksek profilli cinsel içerikli ürünleri ifade etmektedir (Attwood & Smith, 2014). Food porn kavramı da pornografinin temel özelliklerinden türetilmiştir. Bazı araştırmacılar (Mejova, Abbar, & Haddadi, 2016) "food porn" terimini ilk kez 1977 yılında Alexander Cockburn tarafından kullanıldığını ifade ederken, bazı araştırmacılar (Donnar, 2017) ise kavramın ilk olarak 1979 yılında Michael Jacobson tarafından kullanıldığını belirtmektedir. Kavramı hangi araştırmacının ilk defa kullandığı konusunda anlaşmazlık olsa da kavramın kullanımı noktasında iki isim de hem fikir olmuştur. Jacobson food porn kavramının, bir yiyeceğin pornografik olarak değerlendirmeyi hak edecek kadar sansasyonel bir şekilde sınırların dışına çıkarak sunulması anlamına geldiğini belirtmektedir (Donnar, 2017; McBride, 2010). Cockburn (1977) da food porn kavramını pornografinin özellikle ulaşılmazlık öznesine vurgu yaparak, çeşitli bilinen yemeklerin veya tariflerin "canlı" ve "renkli" fotoğraflarının sunulması yoluyla heyecanı arttırmasının yanı sıra aynı zamanda ulaşılmazlık duygusunu arttırması olarak tanımlamaktadır (Mejova, Abbar, & Haddadi, 2016).

Food porn kavramının temelinde olan ulaşılmazlık vurgusu sadece görsellerin ulaştığı sıradan bireylere yönelik değildir. Bu ulaşılmazlık, ürünün yaratıcıları olan şefleri de kapsamaktadır. Profesyonel şefler bile belirli yemek kitaplarında, dergilerde veya televizyon şovlarında tasvir edilen etkileri asla elde edemez ve hazırlama tekniklerinde ustalaşmamaktadır (O'Neill, 2003). Çünkü yansıtılan görüntüler, kompozisyonun estetiğine bağlı olarak çeşitli aydınlatma, yakın çekim teknikleri, renklendirme ve yansıtılan ortam en usta şefler için bile ulaşılmazlığı barındırmaktadır (Rousseau, 2013).

Günümüz toplumunda yemek tüketmek kadar (Sheppard, 2010) yemek pişirmek ve onu sunmak da bir bağımlılık eylemi olarak değerlendirilebilir. İnsanlar, bir yemeği kusursuz bir şekilde hazırlamayı ve sunuma hazır hale getirmeyi arzulamaktadır. Bu bağımlılık ve arzu başkalarına hizmet etmeye istekli ve keyifli bir katılımın simgesidir. Food porn da yiyeceklerin hazırlanmasına ilişkin bu anlamları aynı şekilde sürdürmektedir. Fotoğrafların kullanımında dikkat edilen noktalar ise yemeğin üretim sürecinin önüne geçmekte ve yemeği bağlamından koparmaktadır (Coward, 1984). Han'ın (2015) "teşhircilik toplumu" olarak adlandırdığı günümüz toplumunda her özne kendi reklam nesnesi haline gelmiştir. Her şeyin değeriyle ölçüldüğü bu toplum, pornografi toplumdur. Kapitalist toplum yapısında ekonomik sistemin her şeyi

sergilenme mecburiyeti kılması, yemeğin de bir gösteri biçiminde sunulmasıyla metalaşmasına yol açmıştır (Han, 2015).

Günümüz toplumu ister gösteri toplumu (Debord, 1995) isterse teşhircilik toplumu (Han, 2015) olarak adlandırılabilir, yiyeceklerin görsel boyutları sosyal medya araçları ile daha da zenginleştirilmiştir. Bu ağlarda food porn şeklinde ortaya çıkan ilk fotoğraflar, hazırlanma aşamaları ve son hali ile diğer kullanıcılara aktarmak için paylaşılan spontane fotoğraflardan oluşmaktadır (Pennell, 2018). Ancak sosyal medya ağlarında yemek görsellerinin paylaşımının popüler hale gelmesi, yemek görsellerinde mecazların giderek artan bir şekilde abartılması ve büyütülmesine yol açmıştır. Çevrimiçi görüntü ekonomisi büyüdükçe yemek fotoğrafları, kalabalık bir görsel ekonomi içinde rekabet edebilmek için yaratıcı ve içerisinde birçok detayın bulunduğu anlayışı benimsemek durumunda kalmıştır. Çünkü bu popüler ağlarda, yeni bir anda eski haline gelebilmekte ve görsel zevklerin yerini daha gösterişli stiller alabilmektedir (Taylor & Keating, 2018).

Food porn terimi ortaya ilk kez atıldığı tarihten itibaren, kavram başkalarının televizyonda yemek yapmasını veya dergi ve gazetelerde elde edilmesi güç olan yemekleri kendisi pişirmeden izlemesini ifade etmiştir (Mcbride, 2010). Bu kavram ilk başlarda yemek dünyasıyla aktif olarak ilgilenen kişiler olan şefler tarafından kullanılsa da günümüzün sosyal medya ağlarında sıradan kullanıcıların kullandığı bir kavram haline gelmiştir. Ancak bu ağlarda kavramın anlamı ve çağrıştırdıkları da değişmiştir (Donnar, 2017). Food porn kavramı, öncelikle yenmesi yasak olan (sağlıksız) içerikleri yemeye teşvik eden “suçlu zevk” anlamına gelmektedir. Bu kavram bir diğer taraftan “hoşgörü” yani yiyeceklerin yenmesinde sorun olmadığını ifade etmekte, diğer taraftan tamamen kaçınılması gereken “kötü” yiyecekleri de betimlemektedir (Rousseau, 2013). Bunun yanı sıra bu görsellerin altında yatan çağrışımlarda ise “cinsel” ve “toplumsal cinsiyet” kalıplarına vurgu yapan yan anlamlar bulunmakta (Cavazza, Graziani, & Guidetti., 2020; Dejmanee, 2016) ve aşırılığın getirdiği doğallaştırmayla birlikte bu tür görsellerin benimsenmesi ve normalleştirilmesi sağlanmaktadır (Taylor & Keating, 2018).

Sosyal medya ağları içerisinde özellikle Instagram, food porn kavramının günümüzde yaygınlaştığı ve popüler hale geldiği ağların başında gelmektedir (Wang, 2014; Taylor & Keating, 2018; Abril, Tyson, & Morefield, 2022). Instagram, bir fotoğraf ve video paylaşım ağıdır (Duguay, Burgess, & Suzor, 2020; Baloğlu, 2022). Instagram’da kullanıcılar “herkese açık” profilleri ile fotoğrafları ve videoları herkesle paylaşabildiği gibi sadece “takipçileri” ile de paylaşabilmektedir. Instagram’ın en önemli özellikleri arasında ise hashtag kullanımı gelmektedir. Bir 'karma' sembolü (#) ile gösterilen hashtag, bir gönderiyi tanımlayan ve aramaya yardımcı olan bilgilere atanan bir anahtar kelimedir. Hashtagler, kullanıcıların paylaşmış olduğu gönderilerin daha fazla kullanıcıya ulaşması için kullanıldığı gibi (Small, 2011) kullanıcılar hashtagler aracılığıyla meta-iletişimsel bir kullanım da sağlamaktadır (Giannoulakis & Tsapatsoulis, 2016).

Instagram'da sunulan food porn görselleri, kullanıcıları bakmaya ve dolaylı olarak tüketmeye yönlendirmektedir (İbrahim, 2015). Yemek kültürünün, Instagram aracılığıyla dijital fotoğrafçılıkla birleşmesiyle birlikte yemek görselleri, kimliği yansıtmak ve diğer topluluklarla etkileşim kurmak için kullanılmaktadır (Walsh & Baker, 2020; Drew, Fulton, & McIntyre, 2022). Bu görseller aracılığıyla Instagram'da food porn, yemeğin zevkli boyutlarını vurgulayan estetik tekniklere ve uygulamalara odaklanan bir hal almıştır (McDonnell, 2016).

Instagram'ın gösteri dünyasında food porn'un fenomen hale gelmesiyle birlikte kavram saf dışı tüketime atıfta bulunan (pornografide olduğu gibi) ve içerisinde kültürel anlatıları da içeren bir yapıya bürünmüştür (Calefato, Fortuna, & Scelzi, 2016). Bu da Instagram'da yemek görsellerinin aynı zamanda kültürel anlamların iletilmesinde merkezi bir rol oynamasına yol açmıştır. Bu haliyle food porn, yiyeceklerden ziyade sosyal ve kültürel arzuları yansıtan popüler yiyecek imgelerinin yansıtılması anlamına gelmektedir (Taylor & Keating, 2018).

Instagram'da food porn görseller, oluşturulan hashtaglerle daha hızlı ve daha çok kişiye ulaşmaktadır (Synowiec-Piłat, Jędrzejek, & Pałęga, 2018). Instagram'da oluşturulan #foodporn hashtagi ile yaratılan mikro alan, kullanıcıların bu hashtage yoğun bir şekilde katılmaya başlamasıyla birlikte makro bir alana dönüşmüştür. 2023 yılı şubat ayı itibariyle #foodporn hashtagiyle 294 milyon 649 bin 549⁴ gönderi paylaşılmıştır (Instagram, 2023). Bu #foodporn hashtagi altında toplanan görseller, görsel olarak tatmin edici olmanın yanı sıra özgün içerik tercihini de yaratması gerekmektedir (Drew, Fulton, & McIntyre, 2022). Çünkü bu ağlarda var olabilmenin ve belirli kitlelere ulaşabilmenin yolu özgünlükten geçmektedir.

Yöntem

Instagram yemek için yaratıcı alanların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu yaratıcılık sadece sunulan görsellerin değil, yemeğin sunum biçimine de yansımıştır. Food porn içerisinde estetik ve ulaşılmazlık gibi birçok olguyu barındırmaktadır (McDonnell, 2016). Zararlı ve sağlıklı (Rousseau, 2013) gibi içeriğe odaklanan sunumların yanı sıra yaratıcılık/ustalık, (Taylor & Keating, 2018) yerellik (kültürel) (Lewis & Phillipov, 2018), statü/kimlik (Taylor & Keating, 2018; Şener, 2014) gibi sunuma yansıyan görseller de kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra #foodporn içerikli görsellerde cinsellik ve toplumdaki hâkim ataerkil cinsiyet normlarına (Bell & Valentine, 1997; Cavazza, Graziani, & Guidetti., 2020; Dejmanee, 2016) vurgu yapan görsellerle de egemen ideolojiye hizmet edilmektedir.

Kozinets'e (2010a:12) göre "çevrimiçi topluluklar, belirli bir toplum veya grubun davranışlarını düzenlemeye, yönlendirmeye hizmet eden kültürleri, öğrenilmiş inançları, değerleri ve gelenekleri oluşturmaktadır." İletişim teknolojilerinde yaşanan gelişmeler, bu teknolojilerin beraberinde getirdiği haber blogları, forumlar, sosyal

⁴ Bu veri en son 12.02.2023 tarihinde güncellenmiştir.

medya ağları, podcastler, fotoğraf ve video paylaşım siteleri gibi çevrimiçi toplulukları bulunduğu alanları incelenmek için oldukça önemli hale gelmiştir (Bowler, 2010). Netnografinin bir yöntem olarak çevrimiçi toplulukları incelemesi için kullanılması ise Robert Kozinets tarafından olmuştur. Bir süreç veya araştırma metodolojisi olarak netnografi, bilgisayar aracılı iletişim yoluyla ortaya çıkan kültürleri ve toplulukları incelemek için etnografik araştırma tekniklerini uyarlayan bir nitel araştırma metodolojisidir (Kozinets, 2002).

Kozinets (2020) netnografiyi insanların deneyimlerinin kültürel karmaşıklığını koruyan sosyal medya ağlarını incelemenin bir yolu olarak geliştirmiştir. Bu yüzden netnografi, etnografide olduğu gibi kültürel kavrayışlara odaklanmaktadır. Netnografi çağdaş, teknolojik olarak dolayımlanmış sosyal dünyamızın karmaşıklığına uyarlanmış etnografidir (Kozinets, 2010b). Netnografi, geleneksel antropoloji uygulamalarını temel almaktadır. Ancak arama motorlarını kullanarak sitelerin ve konuların yerini belirleme, otomatik ve manuel tekniklerin bir kombinasyonu ile büyük dijital veri kümelerini işleme, yeniden bağlama yoluyla dijital verileri analiz etme ve çevrimiçi etik sorularını ele almak için özel yönergeler sağlamayı içeren belirli uygulamaları ve araştırma süreçlerini kullanmaktadır (Kozinets, 2019).

Bu çalışma da netnografinin ortaya koyduğu temel ilkelerden yola çıkarak, Instagram'da çevrimiçi toplulukların #foodporn hashtagini kullanarak paylaştığı gönderileri inceleyecektir. Ön inceleme sonuçta Instagram'da 1 Şubat 2023 tarihine kadar #foodporn hashtagi kullanılarak 294 Milyon 649 Bin 549 gönderi paylaşıldığı tespit edilmiştir. Instagram'da #foodporn hashtagi ile paylaşılan görseller anlık olarak artabilmekte ve bu gönderileri tespit etmek zorlaşabilmektedir. Bu yüzden verilerin incelenmesini kolaylaştırmak ve sistematik hale getirebilmek için rastgele seçilen 1 Ocak 2023- 12 Şubat 2023 tarihleri arasında #foodporn hashtagi kullanılarak paylaşılan ve sadece yemekle ilgili⁵ olan 12937 gönderi incelenmiştir.

Netnografinin öncü isimlerinden Kozinets (2010a) çevrimiçi ağlarda bir netnografi araştırması yürütülürken araştırmacının, araştırma süreçlerinde gözlemlediklerini tanımladığı, yansıttığı ve analiz ettiği kendi yazdığı alan notlarıyla netnografik bir çalışma yapılabileceğini ifade etmiştir. Burada netnograf konumunda bulunan araştırmacı, araştırdığı metin, görsel veya diğer dijital materyalleri gözlemleri ve literatürden yola çıkarak netnografik araştırmayı tasarlayabilir (Kozinets, 2010a). Diğer taraftan yine Kozinets'in (Kozinets, 2002; Kozinets, 2010b; Kozinets, 2020; Kozinets, 2019) tanımlamalarında netnografiyi "çevrimiçi toplulukları" izlemenin en iyi yolu olarak tanımladığı görülmektedir. Bu çalışma da Instagram'da paylaşılmış olan yaklaşık 300 milyon #foodporn hashtagli görseli "çevrimiçi topluluk" ve "çevrimiçi toplulukların oluşturduğu ağlar" olarak tanımlamakta ve bu bakımından çalışmada netnografik gözlem yoluyla veriler toplanmaktadır.

⁵ #foodporn hashtagi içerisinde yemekle ilgili olmayan çeşitli görsellere rastlanmıştır. Hashtag içerisinde, restoran reklamı, pornografik içerikler ve yemekle bağlantılı olmayan diğer görseller olduğu belirlenmiştir. Değerlendirme sonucunda bu görseller araştırmanın kapsamı dışında kaldığı için incelenmemiştir.

Instagram'da #foodporn hashtagli görselleri inceleyen bu çalışmada, netnograf olarak araştırmacının müdahalesini en az indirmek ve belirli bir zamanda toplanan veri miktarını en üst düzeye çıkarmak için "katılımsız" olarak gözlem yapmıştır (Bartl, Kannan, & Stockinger, 2016). Addeo ve arkadaşları da (2019) netnografide hashtag gibi büyük kümeli verileri incelerken katılımsız gözlem yapmanın daha uygun olacağını ifade etmektedir. Burgess (2023) katılımcı olmayan netnografinin araştırmacı için esnek ve düşük riskli niteliksel bir yaklaşım olduğunu belirtmiş, katılımsız gözlem yoluyla çevrimiçi toplulukların ve bu toplulukların oluşturduğu alanların doğal olarak keşfedilmesinin daha kolay olacağını ifade etmiştir. Bu çalışmada uygulandığı şekli ile netnografi, Instagram'da hashtag kullanılarak paylaşılan görselleri daha geniş perspektifte ve daha geniş eğilimleri inceleme fırsatı sunmaktadır. Bu durum, aynı zamanda netnograf konumunda bulunan araştırmacının ne nicel içerik analizi ne de geleneksel nitel araştırma yoluyla elde edilemeyen gözlem düzeylerinin bir kombinasyonu olan bireysel düzeyde yakınlaştırma yapmasına izin vermektedir (Gretzel, 2017).

Netnografi, çevrimiçi toplulukları incelemek için son dönemlerde araştırmacılar tarafından yoğun olarak kullanılan yöntemlerin başında gelmektedir. Netnografik analizin merkezinde ise "çevrimiçi topluluk" olarak Instagram kullanıcıların paylaşmış olduğu gönderiler yer almaktadır. Instagram'da kullanıcıların oluşturduğu çevrimiçi topluluklar, paylaşmış oldukları gönderilerle deneyimleri ve etkileşimi aktarmakta, bu da netnografi ile incelenmektedir (Dutta & Sharma, 2023). Daha önce Instagram'da yer alan çevrimiçi toplulukları ve gönderileri netnografi ile inceleyen birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar Instagram'daki toplulukları çeşitli şekillerde incelemiştir. Bazı araştırmacılar (Cuomo, Tortora, Festa, Chierici, & Giordano, 2023; Duval, 2022; Gretzel, 2017) hashtagler üzerinden netnografik bir çözümleme yaparken, bazı araştırmacılar da bireysel (Saboia, Almeida, Sousa, & Pernencar, 2018) ve kurumsal kullanıcıların (Obus & Eti İçli, 2022) profillerinde yer alan gönderi, yorum ve kişisel bilgileri netnografi ile incelemiştir. Bu çalışmaların yanı sıra Instagram'da takipçi sayısı, gönderi sayısı, ortalama yorum, ortalama beğeni ve etkileşim oranı gibi özellikleri netnografik yöntem ile inceleyen araştırmacılar da (Aleem & Loureiro, 2021) bulunmaktadır.

Bu çalışma kapsamında Instagram'da çevrimiçi kullanıcılar tarafından oluşturulan "#foodporn" hashtagi "çevrimiçi topluluk" olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca literatürden ve netnografin kişisel gözlemlerinden yola çıkarak çeşitli kategoriler oluşturulmuştur. Food porn kavramının özünde barındırdığı temel anlamlar, yiyeceklerin sınıflandırılmasında (sağlıklı ve zararlı gibi) kullanılan bilimsel açıklamalar ve araştırmacının kişisel gözlemleri sonucunda oluşturulan kategoriler (cinsel ve ataerkil gibi) bu çalışmanın kendi bağlamı içerisinde değerlendirilmelidir.

Yapılan inceleme sonucunda içerik, sunum ve çağrışım olarak üç temel kategori oluşturulmuştur. İçerik kategorisinde zararlı ve sağlıklı olmak üzere iki alt kategori belirlenmiştir. Zararlı kategorisi içerisine, tatlı, çikolata ve yağlı ürünler yer alırken; sağlıklı ürünler kategorisine ise özellikle vegan beslenme tarzını

yansıtan yiyecekler ve doğal ürünler yer almaktadır. Sunum kategorisinde ise yemeğin bir gösteri biçimini almasıyla birlikte bu durumunun sunuma da yansımaları ifade eden görseller bulunmaktadır. Bu kategoride yer alan yaratıcılık/ustalık kategorisinde, ürünlerde benzersizlik vurgusunun açıkça yaratılmasının yanı sıra görsellerde sergilenen diğer ürünlerin de tamamlayıcı unsur olarak kullanıldığı görseller yer almaktadır. Yerellik (Kültürel) kategorisinde #foodporn görsellerin kullanımında yerel mutfakları yansıtan ve içerisinden çıktığı kültürü diğer topluluklarla etkileşime geçmek için kullanan görseller bulunmaktadır. Statü/kimlik kategorisinde ise yemeğin dijital çağda aynı zamanda bir kimlik ve statü göstergesi haline geldiğini gösteren görseller yer almaktadır. Bu kategoride yer alan görseller daha çok yemeğin içeriğinden öte sunum ve mekâna odaklanan ve bu öğeler üzerinden bir statü göstergesi sağlamaya çalışan görsellerdir. Son olarak çağrışım kategorisinde ise #foodporn hashtagiyle sergilenen görsellerde cinsel çağrışımlar yapan ve egemen toplumsal cinsiyet normlarına uygun, bu normları yansıtacak renk ve içerik kullanan görseller yer almaktadır. Bu çalışma özelinde inceleme yapılırken, egemen toplumsal cinsiyet normlarının dışında yer alan görsellerle de karşılaşmıştır. Ancak bu veriler incelenen verilerin yanında çok düşük kaldığı için dışarıda bırakılmıştır. Örneğin, mangal yapan kadın aşçılar olduğu gibi renklerin kullanımında toplumsal normların dışında yer alan renkler de tercih edilmiştir. Ancak Instagram, yemeğin tüketilmesi, sunumu ve beğeni kültürünü bir araya getirdiği için (Lewis & Phillipov, 2018) bu çalışma içerisine dahil edilen veriler egemen görüşleri yansıtacak şekilde olmuştur.

Bulgular

#foodporn hashtagli görsellerin içerikleri

Zararlı içerikler

Günümüz teknolojik dünyasında erişim ve erişimin getirdiği paylaşımlarla tanımlanan bir kültürde, Instagram'da 300 milyona yakın #foodporn içerikli görselin paylaşımı bu konuda yerleşik bir kültür oluşmasına neden olmuştur. Bu kültür içerisinde paylaşılan görseller içerikleri, anlatımları ve göstermek istedikleriyle birçok noktaya vurgu yapmaktadır. Food içerikli görsellerin öncelikle içeriğine bakıldığında iki temel alana ayrıldığı görülmektedir. Bunlardan ilki "zararlı" olarak adlandırılan yiyeceklerdir. Buradaki zarardan kasıt toplum içerisinde sağlıksız olarak betimlenen ve bir taraftan yenilmesinin "kötü" diğer taraftan da içerisinde "hoşgörü" yani tüketilmeyi teşvik eden görsellerdir. Food porn'un bu özelliği Rousseau (2013) tarafından "suçlu zevk" olarak tanımlanmaktadır. Bu çalışmada incelenen #foodporn hashtagiyle paylaşılan yemek görsellerinde bu kategori içerisinde genellikle "tatlı" ürünlerinin yer aldığı, özellikle çikolata gibi akışkan ve cezbedici ürünlerin kullanıldığı belirlenmiştir.



• Takip Et

#food #foodporn
 #foodie #instafood
 #foodphotography #foodstagram
 #yummy #foodblogger #foodlover
 #instagood #love #delicious #follow
 #like #healthyfood #homemade
 #dinner #foodgasm #tasty
 #photooftheday #foodies #restaurant
 #cooking #lunch #picoftheday #bhfyp
 #foodpics #instagram #healthy #chef
 58d Çevirisine bak

♡ 💬 📌

😊 Yorum ekle...

Paylaş

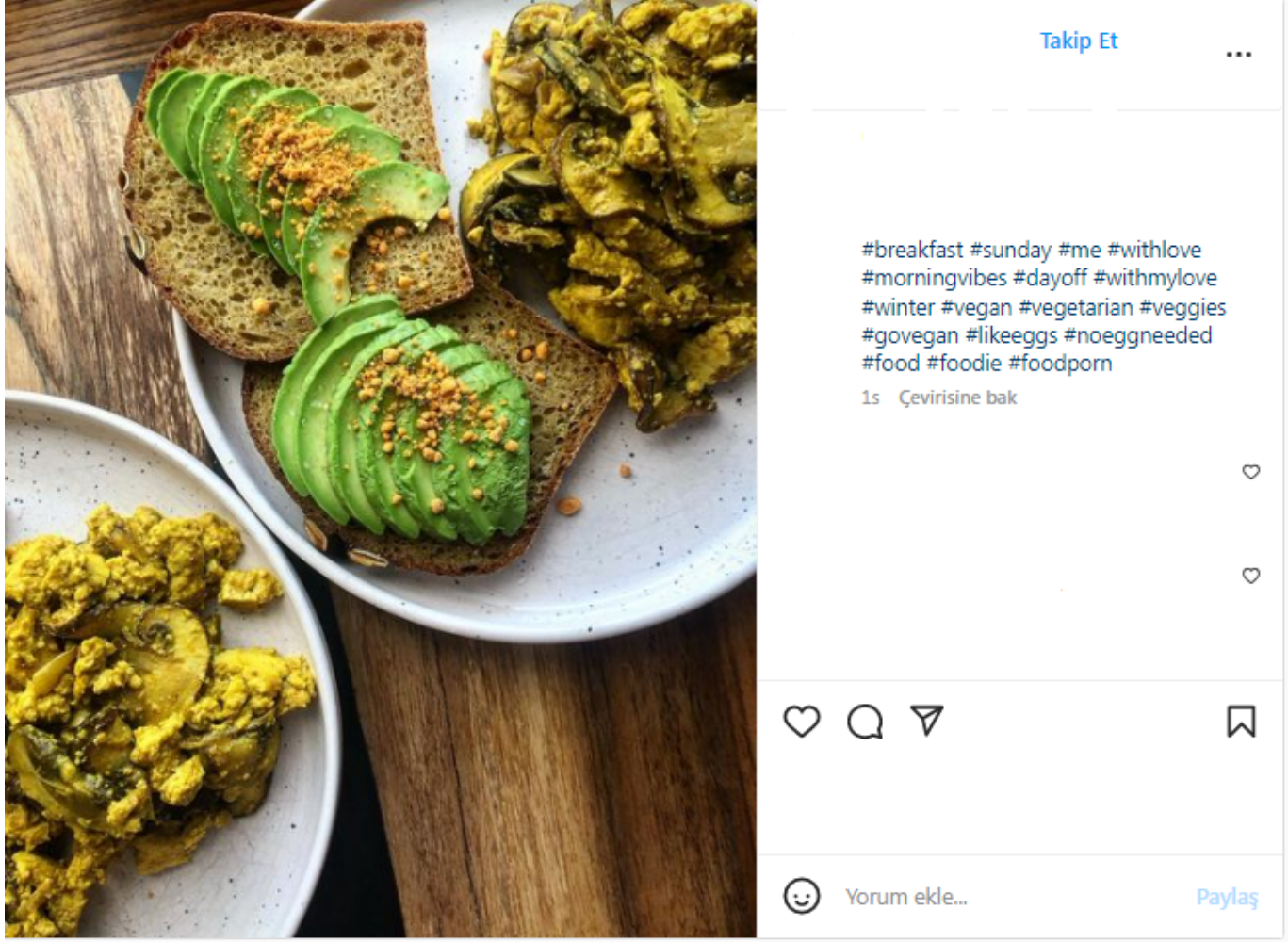
Görsel 1: Zararlı olarak tanımlanan “tatlı” ürünü

Kaynak: <https://www.instagram.com/p/Coj4F0Bv6XG/>

Görsel 1’de görüldüğü gibi bu kategoride yer alan yemek görselleri, yoğun tatların yer aldığı, görünüş olarak cezbedici sunum ve uyarıcı tatlarıyla dikkat çekmektedir. #foodporn teriminin özünde olduğu gibi bu görseller bir taraftan arzu (tüketme ihtiyacı) üretirken, diğer taraftan da bedensel kontrol kaybına vurgu (kilo alma gibi) yapmaktadır (Dejmanee, 2016; Lupton, 2018). Bu kategoride ayrıca tatlı yiyeceklerin yanı sıra yağlı ürünler de zararlı ürünler olarak yer almaktadır (Lobstein & Davies, 2009). Bu ürünler özellikle yoğun yağ içermesinden dolayı zararlı olarak sınıflandırılmaktadır. Bu kategoride yer alan görseller yoğun olarak “ızgarada” pişirilen et ürünlerden oluşmaktadır.

Sağlıklı

Instagram, beden ve yiyecek üzerindeki algının idealize edilmiş sınırlar altında tutan ve ideal beden ölçülerini topluma empoze eden bir yapıda hareket etmektedir. Bedeni disipline etme, temiz ve sağlıklı beslenmeyle başlayan ve bunu da vegan yiyeceklerle sağlandığını ifade eden bir anlayış bulunmaktadır. Bu kesime göre kontrolden çıkmış bedenler genellikle et yemekle ilişkilendirilen, ahlaki ve bedensel olarak dışlanan kişilerden oluşmaktadır (Lupton, 2018).



Görsel 2: Sağlıklı olarak tanımlanan ve sebze ağırlıklı #foodporn görseli

Kaynak: <https://www.instagram.com/p/CojpZKMIbHE/>

Bu kategoride incelenen #foodporn hashtagiyle alakalı görsellere (Görsel 2’de görüldüğü gibi) bakıldığında, “vegan” içerikli görsellerin ön planda olduğu görülmektedir. Sunumlarda yapılan “ilgi çekiciliğin” yanı sıra oluşturulan diğer hashtaglerle de (#vegan) görseller desteklenmiştir. “#vegan, #foodporn” olarak adlandırılan bu görseller aynı zamanda yaratılan vegan alt kültürünün bir gösterim biçimi olarak dikkat çekerken içerisinde bu alt kültürün onaylanmasına yönelik bir onay duygusu da barındırabilmektedir (Cuomo, Tortora, Festa, Chierici, & Giordano, 2023).

#foodporn hashtagli görsellerin sunumu

Yaratıcılık/Ustalık

Instagram’da geleneksel food porn görsellerinin yerini sıra dışı olan veya olmaya çalışan bu yüzden de yaratıcılıklarını kullanan görseller almıştır. Yaratıcılık içerisinde yeniliği, sıra dışılığı ve minimalizmi barındıran gösteri dünyasının farklılaşma çabaları içerisindeki en önemli unsurları olarak dikkat çekmektedir.



Görsel 3: Şefin yaratıcılığını ve ustalığını gösteren #foodporn görseli

Kaynak: <https://www.instagram.com/p/CojpvqyviQm/>

#foodporn görsellerinde yaratıcılık, bir şefin kendi tarifine ve sunumuna dayanmaktadır. Bu yüzden heyecan uyandırıcı olmasının yanında benzersizlik de taşımaktadır. Bu tip görsellerde kullanıcılar sıra dışı olmanın çekiciliğinden yararlanmaktadır. Burada önemli olan; ürünün içeriğindeki yaratıcılık kadar görsel çerçevede bulunan dokular, şekiller ve renklerdir (Taylor & Keating, 2018). Görsel 3'te yaratıcılık ve ustalığın birleştiği, çeşitli şekilleri ve dokuları içerisinde barındıran #foodporn içeriğinde de görüldüğü gibi üretilen görseller tüketimden öte görselliğe odaklanmaktadır.

Yerellik (Kültürel)

Yemek toplumsal bir simgedir (Beşirli, 2010). Toplumsal bir simge olarak yemeğin, kültürel motifler içermesi ve bunun sunumu da birçok açıdan gerçekleşmektedir. Instagram gibi popüler ağlarda oluşturulan #foodporn hashtaginde oluşturulan görseller hem yemek hem de kültürel etkileşimleri yöneten, temsil eden ve etkileyen yapıları birbirine bağlamaktadır (Goodman, Johnston, & Cairns, 2017). Çaycı ve Aktaş'a (2018) göre "Tarih boyunca yemek, insanların kendilerini ifade etmeleri, iletişim kurmaları ve diğer topluluklara kendi kültürlerini aktarmanın en yalın ifadesi olmuştur." (s.710).



• Takip Et ...

#colorfulfood #dolma #eatyourgreens
 #foodporn #gesundessen
 #homemadefood #instafood
 #plantbased #plantbasedfood
 #plantbasedmeals #sarma
 #sharingfood #vadveganeräter
 #vegan #vegancommunity
 #veganfood #veganfoodporn
 #veganfoodshare #veganinspiration
 #vegano #veganshare #veganskt
 #veganskmat #vegansofig
 #wegańskie #whatvegans eat
 #zdrowejedzenie

1s Çevirisine bak



Yorum ekle...

Paylaş

Görsel 4: Yerel mutfağa özgü #foodporn görseli

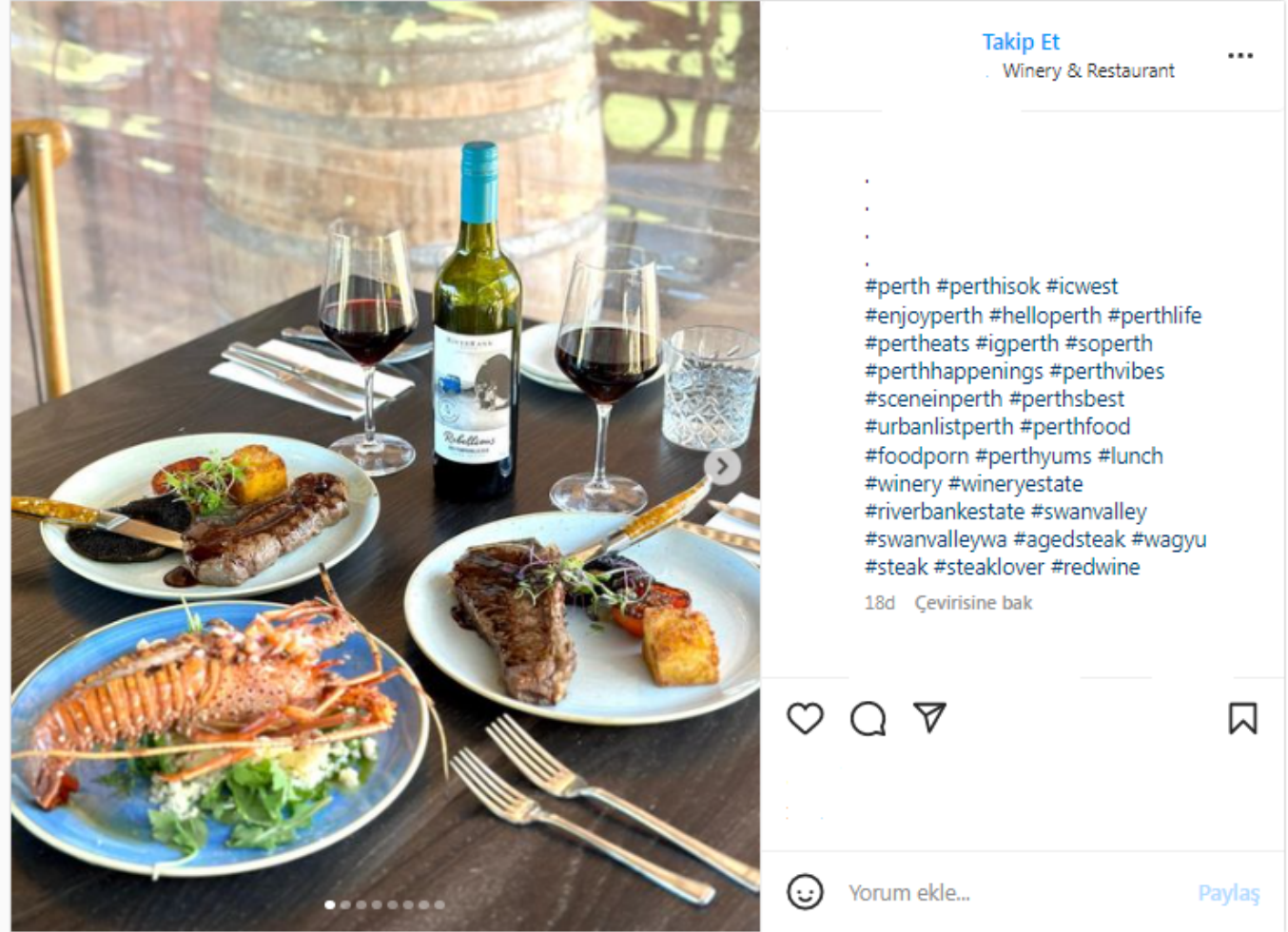
Kaynak: <https://www.instagram.com/p/Coj2P-cqSS5/>

İnsan gelişiminin tüm aşamalarında, yerellik önemli bir kültürel duygu olarak ön plana çıkmaktadır. Yemek kültürü, içerisinde toplumsal, kültürel, bölgesel, ekonomik, teknolojik vs. birçok olguyu barındırmaktadır. Bireylerin, yemek kültüründe etkili olan bu faktörler yerel yemek kültürü olarak adlandırılmaktadır (Wahlqvist, 2007). Instagram da bu yerel yemek kültürünün #foodporn görsellerinde estetikle birleştiği bir alan yaratmıştır (Lewis & Phillipov, 2018). Bu görseller (bkz. Görsel 4), yerel kimliği ve kültürü yansıtmak ve bunu diğer topluluklara ve kültürlere de yaymak için Instagram'ı bir araç olarak kullanmaktadır (Walsh & Baker, 2020; Drew, Fulton, & McIntyre, 2022). Instagram'da #foodporn hashtagiyle oluşturulan yerellik ve kültürü yansıtan yerel yemek görselleri aynı zamanda sosyal ve çevresel fayda sağlayan yapısal değişimin hem sembolü hem de özü haline gelmiştir (Delind, 2006).

Statü/Kimlik göstergesi olarak #foodporn

"Ne yersen osun" sözü tarihsel olarak derin bir kökene sahiptir. Beslenme biçimleri, yiyeceklerin nitelikleri ve mekân gibi birçok beslenmeye ilişkin özellikle, statü ve kimlik göstergesi olarak kabul edilmektedir (Shapin, 2014). Toplumlar içerisinde yaşadığı toplumsal, ekonomik, kültürel ve özellikle de teknolojik gelişmelere bağlı olarak beslenme alışkanlıklarında ve yemek mekanlarında değişime gitmiştir. Özellikle toplumsal etkileşimin önemli araçları olarak yemek mekanları, fiziksel olarak önemli sosyalleşme araçları olarak

görülse de bu mekanlar yemeğin bir gösteri biçimini aldığı Instagram çağında statü/kimlik gösterisi de sayılmaktadır (Akkülâh, 2021; Yalçın, 2013). Instagram'da kullanıcıların yemeği tatmadan önce fotoğraflarını çekip paylaşma ihtiyacı duyması yemek ve mekânın boyutlarını değiştiren yeni bir melez kültürün yaratılmasına yol açmıştır (Şener, 2014; Çaycı & Aktaş, 2018).



Görsel 5: Kimlik ve statü göstergesi olarak #foodporn'da mekân kullanımı

Kaynak: <https://www.instagram.com/p/Coj0CQvviHF/>

Instagram'da yaratılan dünyada yemeğin tadından önce görseline bakılması, bu deneyimlerin paylaşılması ve özellikle de mekân belirteci kullanılması kimlik ve statü göstergesinin önemli bir adımını oluşturmaktadır. #foodporn hashtagi kullanılarak paylaşılan birçok görsel (bkz. Görsel 5) Instagram kullanıcıları arasında oldukça popüler hale gelmekte, mekânın kaliteli veya popüler olması bir statü göstergesi olarak gösterilmektedir. Çünkü bu mekanlar, dijitalde yaratılan kimliğin bir statü göstergesi olarak kabul edilmektedir (Çaycı, 2019).

Görsel 5'teki örnekte de görüldüğü gibi çalışma kapsamında incelenen #foodporn hashtagiyle paylaşılan görsellerde arzu nesnesi oluşturmanın yanı sıra bir statü göstergesi olarak mekân da belirtilmektedir. Instagram çağında yaratılan popüler melez kültürde bireyler, yedikleri yemeklerin yanı sıra nerede

yediklerinin de önemli olduğu ve bunu sosyal statünün temsili olarak kabul ettiği görülmektedir. Instagram'ın bireylerin statülerini göstermek ve kabul ettirmek için sosyo-ekonomik etkileşimlerin yanı sıra popülerlik gibi (beğeni-yorum) sanal öznelere de dikkate almaktadır (Çaycı & Aktaş, 2018). Tüm bunlar dikkate alındığında yemek görselleri, bireylerin mevcut statülerini gösterebileceği gibi var olmak istedikleri yerleri gösterme aracı olarak da kullandıkları alanlar haline gelmiştir. Bu temsil biçimleriyle birlikte #foodporn görselleri, içerisinde yaratılan kimliğin yanı sıra var olan statünün dışına çıkmayı de temsil etmektedir (Demirel & Karanfiloğlu, 2020; Beynon, 2014).

#foodporn hashtagli görsellerde çağrışım

Cinsel çağrışımlar

Gerçek pornografide, cinsel arzuları uyaran gerçeklik değil, abartılı görüntülerin ve tasvirlerin kullanılmasıdır. Food porn da uyarının içerikten çok süslenmiş ve temsil edilmiş içeriklerle oluşturulmasıdır (Tooming, 2021). Geleneksel olarak kadın bedeninin cinsel olarak nesneleştirilmesi ve food porn arasında bağlantı bulunmaktadır. Yemek ve kadın bedeni arasındaki bağlantı, yeme ve cinselleştirme ile ifade edilen nesne/özne güç ilişkileri, yemek ve kadın bedeninin ikame edilebilirliği ve kadınların pornografik görsel geleneklerin aracı ve yaratıcısı olması üretilen yemek görsellerine de yansımıştır (Dejmanee, 2016). Instagram'da #foodporn hashtagiyle yaratılan görseller yemek imgesinin toplumsal cinsiyete dayalı cinsel çağrışımlarını yapan normatif tasvirlerle ifade edilmektedir (Lupton, 2018).

Pornografik görsel estetiğin ortaya çıkışı, belki de en belirgin şekilde yemek ve pornografik nesneleştirme arasında görülmektedir. #foodporn, pornografinin zamanlama ve çerçeveleme tekniklerini ödünç olarak bir sunum hazırlamaktadır. Ancak #foodporn ve pornografinin temel olarak ayrıldığı nokta insan öznesidir. Durağan nesnelere ön planda olduğu ve insan öznesinin çok az görünürlüğe sahip olduğu #foodporn'da cinselleştirme tamamen bir cinsel nesne olarak yemeğin kendisine odaklanmaktadır (Görsel 6'da görüldüğü gibi) (McDonnell, 2016).



Görsel 6: Cinsel özneler içeren #foodporn hamburger

Kaynak: https://www.instagram.com/p/CoX_PNDJztl/

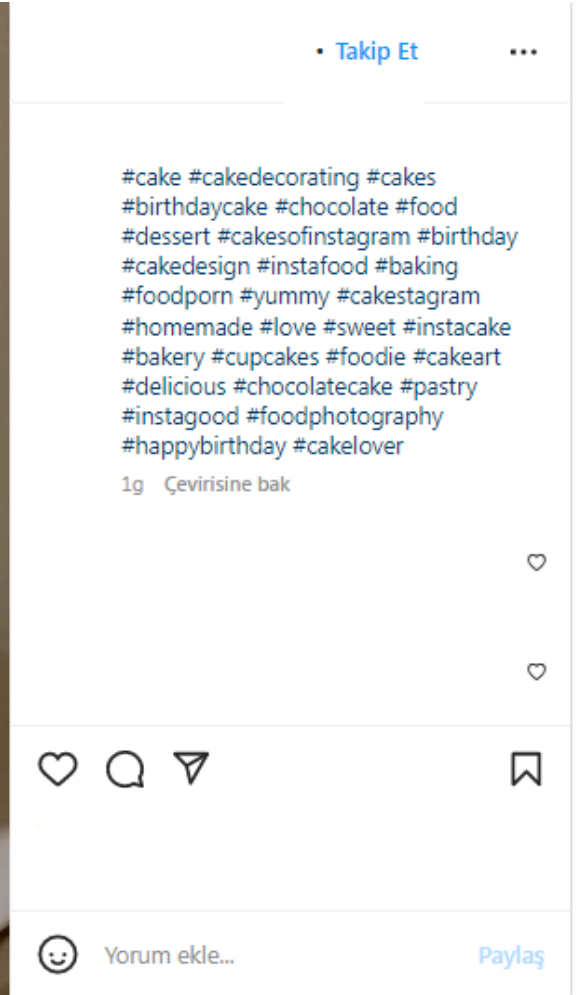
Görsel 6'da da görüldüğü gibi #foodporn'un içerisinde yer alan görseller, kadın bedeninin dolaylı yoldan çağrışım yapıldığı görsellerden oluşabilmektedir. Bu görsellerde kullanılan akışkan haldeki malzemeler de kadın bedeni üzerinden çağrışımını tamamlamaktadır (Tooming, 2021). Bu tip görsellerin yanı sıra erkek bedeni üzerinden de kullanılan yiyecekler üzerinden cinsel çağrışımlar yapılmaktadır. Kullanılan yiyecekler, erkek bedeninin bir uzvunu temsil edecek şekilde #foodporn görsellerinin içerisinde yer alabilmekte ve görsellerin tamamlayıcı unsuru olarak kullanılmaktadır. #foodporn hashtagiyle sunulan görseller ürünleri satmaya yönelik girişimlerin yanında aynı zamanda toplumda var olan mevcut toplumsal ve kültürel değerleri bunun yanında da belirli ideolojik değerleri benimsetmeye çalışmaktadır (Kellner, 1991).

Ataerkil çağrışımlar

#foodporn içerisinde barındığı çağrışımlarla yiyeceklerin estetik ve duysal beğenisinin (Cox & Blake, 2011) yanı sıra kurgu ve gerçeklik arasındaki çizgiyi bulanıklaştırarak görsel temsillerle toplumda var olan mevcut toplumsal ve kültürel normları yansıtmaktadır (Koh, 2015). Örneğin, toplumda var olan kültürel normlar "et" yemeklerini erkeklerle özdeşleştirmişken, kadınları daha çok "sebze" türü yiyeceklerle tanımlamaktadır. Bu da #foodporn hashtagiyle oluşturulan görsellerin aslında oluşturuların cinsiyetine yönelik çağrışımlar yapacağı gibi aynı zamanda var olan toplumsal cinsiyet normlarını da güçlendirdiği savunulmaktadır. Yapılan araştırmalarda (Cavazza, Graziani, & Guidetti., 2020), Instagram'da erkeklere veya kadınlara özgü olduğu

kabul edilen yiyeceklerin #foodporn hashtagiyle paylaşılması, bu görsellerin aynı zamanda kimler tarafından üretildiği (kadın-erkek) hakkında da bilgi verdiği belirlenmiştir.

Yemeklerin türünün yanı sıra kullanılan renkler de toplumsal cinsiyet normlarına katkıda bulunmaktadır. Kadın ve erkeğe atfedilen renklerin dönüşümü özellikle 20. yüzyılın ortalarından itibaren bir değişime uğramıştır. Tarihsel süreç içerisinde pembe, sertliği ve cesareti temsil eden kırmızı renginden üretildiği için erkeklere özgü olarak kabul edilmiştir. Bunun yanı sıra mavi rengi de dini temsillerin etkisinden (Hristiyanlıkta Meryem Ana'nın lacivert ile ilişkilendirilmesi) dolayı kadınlara özgü olarak atfedilmiştir (Frassanito & Pettorini, 2008). Ancak bu durum özellikle 20. yüzyılın ortalarından itibaren toplumsal cinsiyete dayalı renk kalıplarının ve tercihlerinin toplumsal olarak atanmasıyla tam tersine çevrilmiştir (Wong & Hines, 2015). Günümüz modern toplumlarında "pembe" kadınlarla, "mavi" ise erkekle özdeşleşmiş durumdadır (Cunningham & Macrae, 2011; Pomerleau, Bolduc, Malcuit, & Cossette, 1990).



Görsel 7: Toplumsal cinsiyet normlarına uygun renk tasarımlı #foodporn pasta

Kaynak: <https://www.instagram.com/p/Coj5r-DAUDX/>

Bu kategoride yer alan #foodporn hashtagiyle paylaşılan görsellerde özellikle "çocuklara" yönelik içeriklerin toplumda var olan toplumsal cinsiyet normlarına uygun şekilde üretilmektedir. Özellikle pastalarda kız çocuklarına pembe ve kızlarla özdeşleşmiş çizgi film karakterlerinin motifleri kullanılırken (Görsel 7), erkek

çocuklarında da aynı şekilde mavi renk ve daha “erkeksi” karakterler olan futbolcu, savaşçı vs. gibi karakterlerin kullanıldığı görülmektedir. Böylece yemeğin mutfak içi cinsiyeti (Cantek, 2011), yemeğin sunum biçimlerine de yansımıştır.

Sonuç

Food porn yeni bir kavram olarak görülse de içerisinde barındığı birçok mitle birlikte oldukça eski bir kavramdır. 70’lerde başlayan ve özellikle sağlıksız olarak nitelendirilen yiyecekleri tanımlamak için kullanılan food porn kavramı, yaklaşık yarım asır sonra Instagram gibi ağlarda oluşturulan hashtaglerde yeni bir var oluş alanına sahip olmuştur (Tartaglia, 2017). Yemeğin gösteri dünyasındaki (Çaycı & Aktaş, 2018) yerini almasıyla birlikte #foodporn içerisinde benzersiz sunumlar ve gösteriş barındıran, milyonlarca insana aynı anda ulaşan ve kullanıcılara zevk, arzu ve yasaklarla eş anlama gelen bir konu haline gelmiştir (Tartaglia, 2017).

Özellikle geleneksel kültürel yapı içerisinde mutfak faaliyetleri kadınla özdeşleşmiştir (İnce, 2015). Bu durum aynı zamanda içerisinde değersizleştirme ve basite indirgenme barındırmaktadır. Ancak günümüzün ağ tabanlı dünyasında, mutfak özel alanın dışına çıkarak her katmanında erkeklerin de yer aldığı, içerisinde renkleri, yaratıcılıkları ve ustalığı barındıran bir yapıya bürünmüştür (Cantek, 2011). Bu yapı içerisinde Instagram’ın gösteriye odaklı görsel dünyasında #foodporn da sınıf temelli yemek ritüellerini yeniden canlandıran bir araç haline gelmiştir (Koh, 2015). Bu sınıf temelli ritüeller içerisinde #foodporn hashtagiyle paylaşılan yemek görselleri incelendiğinde içerisinde birçok anlam ve çağrışımın bulunduğu görülmektedir.

İncelenen görseller öncelikle food porn kavramının temeline bağlı olarak içeriğine odaklanmaktadır. Food porn kavramı 70’li yıllarda ortaya ilk atıldığında, özellikle sağlıksız olarak adlandırılan yiyeceklerin bir arzu nesnesi biçiminde sunulmasını ifade etmek için kullanılmıştır (Cockburn, 1977; Mejova, Abbar, & Haddadi, 2016; Rousseau, 2013). Ancak zamanla bu görsellerin sadece zararlı olarak nitelendirilen ve pornografide olduğu gibi ulaşılamaz arzuları barındırmasının yanında birçok anlam ve çağrışımı da içerdiği üzerinde durulmuştur (Abril, Tyson, & Morefield, 2022; Calefato, Fortuna, & Scelzi, 2016; Cavazza, Graziani, & Guidetti., 2020; Dejmanee, 2016; Ibrahim, 2015; Mejova, Abbar, & Haddadi, 2016; Synowiec-Piłat, Jędrzejek, & Pałęga, 2018; Lewis, 2018; McDonnell, 2016; Taylor & Keating, 2018).

Yapılan çalışmalar, #foodporn’un barındırdığı ve çağrıştırdığı anlamlar üzerinde odaklanmıştır. Bu çalışma da bu noktadan hareketle Instagram’da #foodporn hashtagiyle paylaşılan 12937 gönderi incelenmiştir.

İncelenen görseller öncelikle 3 temel kategoriye ayrılmıştır. İçerik, sunum ve çağrışım olarak oluşturulan kategorilere içerdiği anlamlara göre çeşitli alt kategoriler oluşturulmuştur. İçerik kategorisi zararlı ve sağlıklı yiyecekleri tanımlamak için kullanılan görsellerden oluşmaktadır. Bu kategori oluşturulurken, zararlı

kategorisine özellikle tatlı ve yağlı yiyeceklerin yer aldığı görülmektedir. Bu ürünler içerisinde birçok çelişkiyi barındıran, sağlık açısından zararlı olarak kabul edilen ancak yenildiği zaman hoşgörü barındıran Rousseau'nun (2013) ifadesiyle "suçlu zevki" teşvik etmektedir. Diğer taraftan sağlıklı olarak sınıflandırılan #foodporn görsellerine bakıldığında sebze ağırlıklı, yağ kullanımı ve oranının oldukça düşük olduğu ve özellikle vegan içerikli yiyeceklerin bu kategoride paylaşıldığı görülmektedir. Bunun yanı sıra bu ürünler arasında doğal sebze ve meyvelerin işlenmemiş bir şekilde kullanıldığı da belirlenmiştir. Bu kategoride özellikle vegan içeriklerin sağlıklı yiyecek tanımlamasıyla eş görüldüğü ve paylaşılan fotoğraflarda kullanılan hashtaglerde de bu durumun vurgulandığı belirlenmiştir. Bu durum aynı zamanda oluşturulan vegan alt kültürünün #foodporn içerikleriyle kabul ve onay alma davranışı sergilediğini de göstermektedir (Cuomo, Tortora, Festa, Chierici, & Giordano, 2023).

Çalışmada ortaya çıkan bir diğer kategori ise sunumdur. Sunum kategorisi yemeğin içeriğinin ötesine geçerek #foodporn görsellerin sunuma odaklandığı, benzersiz nitelikler taşıyan, ustalık gerektiren ürünlerdir. Bu kategorinin bir alt kategorisi olan yaratıcılık/ustalık kategorisinde yer alan ürünler "benzersizliği" temsil etmektedir. Bu ürünleri oluşturan şeflerin özel tariflerinin yanında sunumları da özeldir. Bu görsellerde özellikle yaratıcılık kadar kullanılan renkler, şekiller ve dokular ürünün gösterimini ve #foodporn değerini arttırmaktadır (Taylor & Keating, 2018). Diğer taraftan Instagram'da oluşturulan #foodporn hashtagleri, kültürel yapıları temsil eden yerel gösterimleri de içerisinde barındırmaktadır. Bu aynı zamanda kültürel etkileşimi arttırdığı gibi var olan kültürün yansıtılması için #foodporn'un bir araç olarak kullanıldığını göstermektedir (Goodman, Johnston, & Cairns, 2017). Guy Debord'un (1995) gösteri toplumu Instagram'da hayat bulmuştur. Instagram'ın görsel gösteri evreninde yemekler de bir gösteri biçimini almıştır (Çaycı & Aktaş, 2018). Bu gösteride #foodporn ürünleri, kimliği yansıtan ve mevcut statü veya istenilen statüye ulaşmak için bir araç (Demirel & Karanfiloğlu, 2020; Beynon, 2014) olarak kullanılan yapılar haline gelmiştir. Burada yemeğin lezzetinden öte sunumu ve olduğu mekân önemlidir. Bir statü göstergesi olarak mekân, #foodporn görsellerinde ürünün yanı sıra mekân da vurgulanmaktadır (Akkülâh, 2021; Yalçın, 2013).

Bu çalışmada oluşturulan bir diğer kategori ise çağrışımdır. Çağrışımlar ilk bakışta anlaşılmayan ancak insan zihnine yerleşip belirli kalıpların benimsetilmesinde rol oynayan önemli görsel mesajlardır. Günümüz dünyasında yiyeceklerin cinsel bir obje olarak görüldüğü, özellikle kadın ve erkek bedeninin nesneleştirildiği ve yiyeceklerle temsil edildiği bu ağlarda kullanılan görseller #foodporn'un alt metnine odaklanmaktadır. Yiyeceklerin beden bir uzvu gibi temsil edilmesi veya kullanılan ürünlerle cinselliğe yapılan vurgulara çokça rastlanılmaktadır. Cinsellik kategorisinde yer alan görsellerde de erkek bedeni çeşitli meyve ve sebzelerle temsil edilirken, kadın bedeni de çeşitli ürünler üzerinden gösterilmektedir (Dejmanee, 2016). Cinsel çağrışımlara vurgu yapılan motiflerin yer aldığı #foodporn ürünleri (Lupton, 2018) bunu bazen bir meyve veya sebze ile yaparken, bazen de kullanılan ürünlerde sağlanan "akışkanlık" cinselliğin doğasında yer alan çağrışımlar içermektedir (McDonnell, 2016). #foodporn görseller aynı zamanda var olan toplumsal ve

kültürel yapılara da hizmet etmektedir. Bu çalışmada incelenen görseller bu durumun iki yolla sağlandığını göstermektedir. Birincisi et gibi temelinde savaşıllığı barındıran ürünlerin sunumunda (Cavazza, Graziani, & Guidetti., 2020) diğeri ise mevcut toplumsal kültürde var olan kadın ve erkeklerin vurgulandığı renk gibi temsil imgelerindedir. Bu görsellerde et ürünleri yapanların erkekler olduğu görülürken, kadınların sebze gibi ürünlerde temsil edildiği görülmektedir. Diğer taraftan kadınların pembe renkle, erkeklerin ise mavi renkle temsil edildiği günümüz toplumunda (Frassanito & Pettorini, 2008; Pomerleau, Bolduc, Malcuit, & Cossette, 1990) üretilen yemeklerde de #foodporn görselleri bu durumu koruyan ve yayılmasını sağlayan içeriklerden oluşmaktadır.

Toplumsal, kültürel, ekonomik ve politik olmak üzere birçok niteliği içerisinde bulunduran yemek olgusu, food porn kavramının literatürde incelenmeye başlamasıyla birlikte yeni bir döneme girmiştir. Özellikle 1970'lerden itibaren kavramsal temellerin atılmasıyla birlikte araştırmacıların önemli üzerinde durduğu kavram, pornografinin temel öznelerinin yemeğe aktarılmasına odaklanmıştır. İçerisinde barındırdığı benzersizlik ve arzu nesnelereyle yemeğin pornografikleşme sürecine bakıldığında kavramın özellikle Instagram gibi sosyal medya ağlarında önemli kitlesel dönüşümler yaşadığı belirlenmiştir. Instagram'da araştırmanın yapıldığı 1 Şubat 2023 tarihine kadar yaklaşık 300 milyon #foodporn hashtagiyle görsel paylaşılması konunun önemini göstermektedir. Çalışma sonucunda elde edilen verilere bakıldığında da Instagram'da #foodporn hashtagiyle üretilen görsellerin sunum, içerik ve çağrışım gibi temalar üzerinde durduğu, bu temaların içerisinde de çeşitli alt temalar içerdiği belirlenmiştir. Bu temaların da içerisinde toplumsal ve kültürel birçok olguyu barındırması kavramının günümüzde ne kadar önemli hale geldiğini göstermektedir. Bu çalışma Türkçe literatürde Yıldırım & Doğan'ın (2022) yaptığı çalışmayla birlikte sosyal medya ağlarında #foodporn kavramı üzerine odaklanan öncü çalışmalardan biridir. Food porn dijital çağda yemek kültürünü incelemek için oldukça önemli bir konu olmasına rağmen Türkçe literatürde konu üzerine eğilimler yok denecek kadar azdır. Bundan sonraki yapılacak çalışmalar özellikle Pinterest, Tumblr, YouTube vb. gibi görselliğin ön planda olduğu ağlarda #foodporn içerikleri üzerine çözümlenmeye odaklanabilir. Bunun yanı sıra bu konuda paylaşım yapan kişilerle görüşme yaparak, #foodporn hashtagini kullanmadaki motivasyonları incelenebilir.

Kaynakça

- Abril, E. P., Tyson, K., & Morefield, K. (2022). SnapChat this, Instagram that: The interplay of motives and privacy affordances in college students' sharing of food porn. *Telematics and Informatics*, 74, 1-12. doi:10.1016/j.tele.2022.101889

- Addeo, F., Paoli, A. D., Esposito, M., & Bolcato, M. Y. (2019). Doing social research on online communities: The benefits of netnography. *Athens Journal of Social Sciences*, 7(1), 9-38.
- Akkülâh, E. K. (2021). 21. Yüzyıl ile değişen yemek yeme pratikleri ve iç mekân biçimlenişleri. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aleem, A. K., & Loureiro, S. M. (2021). Luxury brands on Instagram: A netnographic approach. *Fashion, Design & Marketing Management in the Digital Environment* (pp. 432-444). Seoul : 2021 GFMC/KSMS International Conference.
- Attwood, F., & Smith, C. (2014). Porn studies: An introduction. *Porn Studies*, 1(1-2), 1-6.
- Baloğlu, E. (2022). Siyasal iletişimde Instagram kullanımı. Y. Demir (Dü.) içinde, *Siyasal İletişim Çalışmaları* (s. 207-230). Konya: Tablet Yayınları.
- Bartl, M., Kannan, V., & Stockinger, H. (2016). A review and analysis of literature on netnography research. *International Journal of Technology Marketing*, 11(2), 165-196.
- Bell, D., & Valentine, G. (1997). *Consuming geographies: We are where we eat*. London: Routledge.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Beynon, W. (2014, Mart 4). Are 'food porn' selfies damaging the intellectual property of chefs? The Guardian: <https://www.theguardian.com/media-network/media-network-blog/2014/mar/04/food-porn-selfies-damaging-chefs-restaurants> adresinden alındı
- Bowler, G. M. (2010). Netnography: A method specifically designed to study cultures and communities online. *The Qualitative Report*, 15(5), 1270-1275. doi:10.46743/2160-3715/2010.1341
- Burgess, J. (2023). Utilizing non-participatory netnography to explore consumer reactions to narrative brands. *Sage Research Methods: Business*. içinde Sage. doi:10.4135/9781529622973
- Calefato, P., Fortuna, L. L., & Scelzi, R. (2016). Food-ography: Food and new media. *Semiotica*, 211, 371-388. doi:10.1515/sem-2016-0087
- Cantek, F. (2011). Mutfakta pişer, internete de düşer: Yemek blogları kadınlara neler vaad ediyor? *Kültür ve İletişim*, 14(27), 9-36.
- Cavazza, N., Graziani, A. R., & Guidetti, M. (2020). Impression formation via #foodporn: Effects of posting gender-stereotyped food pictures on Instagram profiles. *Appetite*, 147, 1-7. doi:10.1016/j.appet.2019.104565
- Cockburn, A. (1977). *Gastro-porn*. New York: New York Review of Books.
- Coward, R. (1984). *Female desire: Women's sexuality today*. London: Paladin.

- Cox, A. M., & Blake, M. K. (2011). Information and food blogging as serious leisure. *Aslib Proceedings*, 63(2/3), 204-220. doi:10.1108/00012531111135664
- Cunningham, S. J., & Macrae, C. N. (2011). The colour of gender stereotyping. *British Journal of Psychology*, 102(3), 598-614. doi:10.1007/s00381-007-0559-3
- Cuomo, M., Tortora, D., Festa, G., Chierici, R., & Giordano, A. (2023). The foodie subcultures: from the underground to the mainstream. A netnographic analysis. *22nd International Marketing Trends Conference* (s. 1-14). Paris: International Marketing Trends Conference.
- Çaycı, A. E. (2019). Sosyal medya'da dijital yemek kültürü. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD)*, 5(1), 120-136.
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). Dijitalden tatmak: Yemeğin "yeni" gastro mekanlardaki seyirlik gösterisinin kültürel yansımaları. *TRT Akademi*, 3(6), 710-727.
- Debord, G. (1995). *Society of Spectacle*. New York: Zone Books.
- Dejmanee, T. (2016). "Food porn" as postfeminist play: Digital femininity and the female body on food blogs. *Television & New Media*, 17(5), 429-448. doi:10.1177/1527476415615944
- Delind, L. B. (2006). Of bodies, place, and culture: Re-situating local food. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19, 121-146. doi:10.1007/s10806-005-1803-z
- Demirel, G., & Karanfiloğlu, M. (2020). Sosyal medyada yemek fotoğraflarının kimlik inşası bağlamında tüketimi: Instagram örneği. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 34, 236-259.
- Donnar, G. (2017). 'Food porn' or intimate sociality: Committed celebrity and cultural performances of overeating in meokbang. *Celebrity Studies*, 8(1), 122-127. doi:10.1080/19392397.2016.1272857
- Drew, Z., Fulton, J., & McIntyre, P. (2022). #foodporn: Examining Instagram food influencers through the systems model of creativity. *Communication Research and Practice*, 8(4), 308-326. doi:10.1080/22041451.2022.2137248
- Duguay, S., Burgess, J., & Suzor, N. (2020). Queer women's experiences of patchwork platform governance on Tinder, Instagram, and Vine. *Convergence*, 26(2), 237-252.
- Dutta, A., & Sharma, A. (2023). Netnography and Instagram community: An empirical study. *Business Information Review*, 40(1). doi:10.1177/02663821231157501
- Duval, G. (2022). *The social space, language, and art of inferences on Instagram: A netnographic study*. Ottawa: University of Ottawa.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Frassanito, P., & Pettorini, B. (2008). Pink and blue: The color of gender. *Child's Nervous System*, 24(8), 881-882. doi:10.1007/s00381-007-0559-3

- Giannoulakis, S., & Tsapatsoulis, N. (2016). Evaluating the descriptive power of Instagram hashtags. *Journal of Innovation in Digital Ecosystems*, 3(2), 114-129.
- Goodman, M. K., Johnston, J., & Cairns, K. (2017). Food, media and space: The mediated biopolitics of eating. *Geoforum*, 84, 161-168. doi:10.1016/J.GEOFORUM.2017.06.017
- Gretzel, U. (2017). #travelf selfie: A netnographic study of travel identity communicated via Instagram. In S. Carson, & M. Pennings (Eds.), *Performing cultural tourism: Communities, tourists and creative practices* (pp. 115-127). Routledge.
- Han, B.-C. (2015). *The Transparency Society*. California: Stanford University Press.
- Ibrahim, Y. (2015). Food porn and the invitation to gaze: Ephemeral consumption and the digital spectacle. *International Journal of E-Politics*, 6(3), 1-12.
- İnce, Ş. (2015). Yadigar: Bir hafıza mekânı olarak mutfak. *Kültür ve İletişim*, 35, 57-79.
- Instagram. (2023, Şubat 9). #foodporn. Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/foodporn/> adresinden alındı
- Kellner, D. (1991). Reklam ve tüketim kültürü. Y. Kaplan içinde, *Enformasyon devrimi efsanesi: Modernleşme kuram ve uygulamalarının eleştirisi* (s. 75-91). İstanbul: Rey Yayınları.
- Koh, G. (2015). Food porn as visual narrative: Food blogging and identity construction. *Southeast Asian Review of English*, 52(1), 122-142. doi:10.22452/sare.vol52no1.10
- Kozinets, R. V. (2002). The field behind the screen: using netnography for marketing research in online communities. *Journal of Marketing Research*, 39(1), 61-72. doi:10.1509/jmkr.39.1.61.18935
- Kozinets, R. V. (2010a). *Netnography. Doing ethnographic research online*. Sage.
- Kozinets, R. V. (2010b). Netnography: The marketer's secret weapon. *White Paper*, 1-13.
- Kozinets, R. V. (2019). Netnography for management and business research. C. Cassell, A. L. Cunliffe, & G. Grandy içinde, *The Sage handbook of qualitative business and management research methods* (s. 384-397). London: Sage.
- Kozinets, R. V. (2020). E-Tourism research, cultural understanding, and netnography. Z. Xiang, M. Fuchs, U. Gretzel, & W. Höpken içinde, *Handbook of e-Tourism* (s. 1-16). Springer.
- Lewis, T. (2018). Digital food: From paddock to platform. *Communication Research and Practice*, 4(3), 212-228. doi:10.1080/22041451.2018.1476795
- Lewis, T., & Phillipov, M. (2018). Food/media: Eating, cooking, and provisioning in a digital world. *Communication Research and Practice*, 4(3), 207-211. doi:10.1080/22041451.2018.1482075

- Lobstein, T., & Davies, S. (2009). Defining and labelling 'healthy' and 'unhealthy' food. *Public Health Nutrition*, 12(3), 331-340. doi:10.1017/S1368980008002541
- Lupton, D. (2018). Vitalities and visceralities: Alternative body/food politics in digital media. M. Phillipov, & K. Kirkwood içinde, *Alternative Food Politics* (s. 151-168). London: Routledge.
- Magee, R. M. (2007). Food puritanism and food pornography: The gourmet semiotics of Martha and Nigella. *Americana: The Journal of American Popular Culture*, 6(2), 1-9.
- Mcbride, A. E. (2010). Food porn. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 10(1), 38-46.
- McDonnell, E. M. (2016). Food porn: The conspicuous consumption of food in the age of digital reproduction. P. Bradley içinde, *Food, media and contemporary culture: The edible image* (s. 239-265). London: Palgrave.
- Mejova, Y., Abbar, S., & Haddadi, H. (2016). Fetishizing food in digital age: #Foodporn around the world. *Proceedings of the International Conference on Weblogs and Social Media*. 250-258.
- O'Neill, M. (2003). Food porn. *Columbia Journalism Review*, 5, 38-45.
- Obus, F., & Eti İçli, G. (2022). Marka kişiliği kavramı bağlamında netnografik bir araştırma: Starbucks ve Kahve Dünyası örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(3), 86-96.
- Pennell, M. (2018). (Dis)comfort food: Connecting food, social media, and first-year college undergraduates. *Food, Culture & Society*, 21(2), 255-270. doi:10.1080/15528014.2018.1429074
- Pomerleau, A., Bolduc, D., Malcuit, G., & Cossette, L. (1990). Pink or blue: Environmental gender stereotypes in the first two years of life. *Sex Roles*, 22, 359-367.
- Rousseau, S. (2013). Food "porn" in media. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*, 1-8. doi:10.1007/978-94-007-6167-4_395-1
- Saboia, I., Almeida, A. M., Sousa, P., & Pernencar, C. (2018). I am with you: a netnographic analysis of the Instagram opinion leaders on eating behavior change. *Procedia Computer Science*, 138, 97-104.
- Shapin, S. (2014). 'You are what you eat': Historical changes in ideas about food and identity. *Historical Research*, 87(237), 377-392. doi:10.1111/1468-2281.12059
- Sheppard, K. (2010). *Food Addiction: The Body Knows*. Simon and Schuster.
- Small, T. A. (2011). What the hashtag? A content analysis of Canadian politics on Twitter. *Information, Communication & Society*, 14(6), 872-895.
- Synowiec-Piłat, M., Jędrzejek, M., & Pałęga, A. (2018). The magic of food porn: An attempt to reconstruct the etiology of the phenomenon. *Miscellanea Anthropol Sociol*, 19(2), 83-101. doi:10.26881/maes.2018.2.05

- Şener, N. (2014). Sosyal medyada günün menüsü: Sosyal medyada “paylaşılan” yemek fotoğrafları üzerine bir değerlendirme. *Erciyes İletişim Dergisi*, 3(3), 72-82.
- Tartaglia, J. A. (2017, Nisan 6). *The history of food porn: It's more than a hashtag*. Life is a Bowl of Pasta: <https://lifeisabowlofpasta.com/2017/04/06/foodporn-from-a-phallic-past-to-a-glossy-virtual-future/> adresinden alındı
- Taylor, N., & Keating, M. (2018). Contemporary food imagery: Food porn and other visual trends. *Communication Research and Practice*, 4(3), 307-323. doi:10.1080/22041451.2018.1482190
- Tooming, U. (2021). Aesthetics of food porn. *Crítica*, 53(157), 127-150. doi:10.22201/iifs.18704905e.2021.1248
- Wahlqvist, M. L. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 16(1), 2-7.
- Walsh, M. J., & Baker, S. A. (2020). Clean eating and Instagram: Purity, defilement, and the idealization of food. *Food, Culture & Society*, 23(5), 570–588. doi:10.1080/15528014.2020.1806636
- Wang, V. C. (2014). *Curating gastronomy: Restaurants and social media in the cultural economy*. California: University of Southern California.
- Wong, W. I., & Hines, M. (2015). Preferences for pink and blue: The development of color preferences as a distinct gender-typed behavior in toddlers. *Archives of Sexual Behavior*, 44, 1243-1254. doi:10.1007/s10508-015-0489-1
- Yalçın, M. (2013). Yemek yeme mekanlarının oluşum sürecinde sosyo-kültürel ve fiziksel belirleyiciler. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(12), 173-191.
- Yıldırım, Y., & Doğan, T. (2022). #foodporn kavramı ve sosyal medya ile ilişkisi. *İmgelem*, 6(10), 89-110.

2023, 10(1): 108-126

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.108126>

Makaleler (Tema)

NOHUT SALON, BAKLA MUTFAK: TOPLUMSAL CİNSİYET ROLLERİ BAĞLAMINDA “ZUHAL TOPAL’LA SOFRADA” PROGRAMI¹

Şeyma ÇİÇEK², Sevdenaz DUMAN³

Öz

Zuhal Topal’la Sofrada programı, medyadaki kadın sunumunu, kadının görünmeyen ev içi emeğini, toplumsal cinsiyet bağlamında yemek yeme pratiğini, evin iki önemli bölümü olan mutfak ve salon temsilleri üzerinden inceleme imkânı sunmaktadır. Bu çalışmada gündüz kuşağı kadın programı olan “Zuhal Topal’la Sofrada” yarışmacılarının, gelin-kayınvalide arasındaki gündelik yaşam pratikleri üzerinden toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek arasındaki ilişki incelenmektedir. Bu nedenle çalışmadaki amaç, ilk olarak gündelik yaşamda televizyon

¹ Nohut salon bakla mutfak deyiminin orijinali, 'nohut oda bakla sofa' olarak geçmektedir. "Nohut salon bakla sofa: bir evin küçüklüğünü ve darlığını anlatmak için söylenir", Zuhal Topal'la Sofrada yarışma programında kullanılan iki oda temsilinin salon ve mutfak olmasından dolayı burada bir kelime oyunu yapılmıştır. Kaynak:

https://ibbyavuzsultanselmanadoluihl.meb.k12.tr/meb_ys_dosyalar/34/36/762257/dosyalar/2021_03/29021127_16230146_TDK_Buyuk_Turkce_Sozluk.pdf?CHK=f01aa9258e90ecb81df25b973cd6e5f9

² Şeyma ÇİÇEK, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Sosyal Hizmet Bölümü, ORCID ID: 0000-0002-4641-1062, cicekseyma.52@gmail.com

³ Sevdenaz DUMAN, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Sosyal Hizmet Bölümü, ORCID ID: 0009-0005-7510-6365, sevededuman039@gmail.com

Geliş Tarihi: 24.03.2023 | Kabul Tarihi: 05.06.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atif lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

temsilleri bağlamında toplumsal cinsiyet rollerini incelemek, sonrasında ise 2020 yılında yayınlanan 461-465. bölümleri Zuhal Topal'la Sofrada programı yarışmacılarının rolleri üzerinden analiz etmektir. Analizler sonucunda elde edilen bulgular nitel araştırma yöntemiyle; yarışmacı rolleri arasındaki ilişkiler, toplumsal cinsiyet rollerinin üretimi ve ideal kadın örneği Zuhal Topal olarak üç temada çerçevelenmiş ve analiz edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: televizyon, gündüz kuşağı, toplumsal cinsiyet, roller

NOHUT SALON AND BAKLA MUTFAK: GENDER ROLES IN "ZUHAL TOPAL'LA SOFRADA" TV SHOW⁴

Abstract

The TV show "Zuhal Topal'la Sofrada" offers an opportunity to examine the portrayal of women in the media, the invisible domestic labor of women, the practice of eating within the context of gender, and the representations of the kitchen and living room two significant parts of the home. In this study, the relationship between social gender roles and food is scrutinized through the daily life practices between the bride and mother-in-law contestants of "Zuhal Topal'la Sofrada", a daytime women's TV show. Therefore, the objective of the study is to first explore social gender roles within the context of television representations in everyday life, and subsequently to analyze episodes 461-465, aired in 2020, through the roles of the contestants on "Zuhal Topal'la Sofrada" The findings obtained from the analyses are framed and examined under three themes using qualitative research methods: the dynamics between competing roles, the production of social gender roles, and Zuhal Topal as the ideal woman role model.

⁴ "Nohut oda bakla sofa: it is said to describe the smallness and narrowness of a house", a word game was made here because the two room representations used in the competition program with Zuhal Topal at the Table are living room and kitchen.

https://ibbyavuzsultanselimanadoluihl.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/34/36/762257/dosyalar/2021_03/29021127_16230146_TDK_Buyuk_Turkce_Sozluk.pdf?CHK=f01aa9258e90ecb81df25b973cd6e5f9

Keywords: television, daytime show, gender, roles

Giriş

Çağdaş kültürün somut bir varlığı olan televizyon, karışık bir kültürel yapıdır. Televizyon, kendisini toplum yaşamının yapısından, inişli-çıkışlı olaylarından soyutlamamaktadır. Kültürel yapının önemli bir formu olan televizyon, kendisinin kültür endüstrisinin “tekil değil, karmaşık bir olgusu” olduğunu gözler önüne sermiştir. Çünkü televizyon bulunduğu toplumun yapısından bağımsız olarak değil toplumun bulunduğu durumla, çevresiyle birlikte hareket etmektedir. Televizyon programlarının yapısındaki bağlam, anlatım biçimlerinden çok izleyicilerin içinde bulunduğu ortamın bir yansımasıdır. Bu bağlamda televizyon, toplumun en önemli kültürel gösteri modellerinden biridir ve heterojen bir yapıda bulunan postmodern bir olgudur (Kaplan, 1992).

Türkiye'nin televizyon tarihine bakıldığında 1980'li yıllarda devlet tekelinde tek kanalla hizmet vermeye ve halk için eğitici içerikler yayınlayarak kullanılmaya başlanmıştır. 1990'lı yıllarda ise televizyon programları dönüm noktasına uğramış, çeşitlilik artmış ve özel kanallar ortaya çıkmıştır. Özel kanalların yayına başlaması, Türkiye'de devlete ait olan bir alanın özelleşmesi, ekonomik bir liberalleşme adımı olmasının yanında, 1990'lı yıllarda Türkiye'de yaşanan siyasal ve toplumsal sivilleşmenin kamusal alanın sınırlarını genişleterek dahil olma niteliğinde bir işleve sahiptir. Ulusal kimlik edinme çabasında olan TRT'nin televizyonda tekel konumundan ayrılması, Türkiye'de medyanın yeniden düzenlenmesi ve kitlesel iletişimin gelişimini göz önünde bulundurarak özel yayın süreci ülkede “demokratikleşme” ve “çoğullaşma” dönemi olmuştur. Medya ve toplumsal kültür temsilinin ilişki bağından yola çıkarak bu dönem hem mülkiyet hem de televizyon içeriklerinin çoğullaşmasına odaklanmıştır. Bunun nedeni; genel yayın formatında her içeriği yayınlayan, liberal sermayeyi temsil eden, sabit bir ideolojik duruş göstermekten uzak duran kanalların yanı sıra hedef kitlesi üzerinden uzmanlaşmış kanallarla belli bir kültürel sermayeyi yayın merkezine koyan kuruluşların gösteri alanına çıkmasıdır. Bu süreç, Türkiye'nin kendi toplumsal dinamiklerindeki değişimleri ve kültürel uyumuyla birlikte değerlendirildiğinde anlam kazanmıştır (Yılmaz, 2009). Özelleşerek ve çoğalarak televizyonda daha farklı yayınlar üretmeye başlayan kanalların yayın hayatında önemli bir tür olan çeşitli programlar, insanların gündelik yaşam pratiklerini ekrana yansıtarak toplumsal yaşamda kendine kolayca yer edinmiştir. Televizyon programlarının içeriklerinin oluşturulmasında dönemin tüketim alışkanlığına uygun, kısa sürede üretilen ve tüketilen hızlı bir döngü ile akışa sahip yayın üretimi sağlanmıştır. Her dönemin trendlerine uygun, izleyicinin beğeneceği, yüksek izlenme oranına ulaşacak programlar diğer kanallar tarafından kopyalanarak yeniden üretime sokulmuş ve yayınlanmıştır (Esen ve Yıldırım, 2018).

Televizyonda en çok izlenen yapımlar arasında sıradan insanların kendi yaşamlarını seyirlik malzeme haline getirdiği, çeşitli yarışmaların olduğu reality show programları bulunmaktadır. Bu tarz reality show programları arasında yayın saati gündüz olan reality show programları önemli bir rol oynamaktadır. Türkiye'de 2000'li

yıllarda yayınlanmaya başlayan reality show programları bünyesinde; yemek, stil, güç yarışmaları, talk showlar, gelişim ve evlilik programları bulunmaktadır. Ele alınan konular ve yayınlandıkları saat itibariyle kadın izleyiciye yönelik olup, kadınların günlük yaşam pratiklerini yansıtmaktadır. Söz konusu olan bu çalışmada Zuhal Topal'la Sofrada programı incelenmiştir.

Gündüz kuşağı seyircilerini saat 16.00'da Fox TV'de ekranın başına toplayan Zuhal Topal'la Sofrada, gelin ve kayınvalideden oluşan iki kişilik beş ekibin bir hafta boyunca iki saat yarıştığı bir yemek programıdır. Yarışmacı gelinler, kendi mutfaklarında yemek yaparak oluşturdukları menüyü diğer gelinlerin kayınvalidelerine sunmakla yükümlüdür. Gün sonunda kayınvalideler yemekleri puanlar ve haftanın son günü kayınvalidelerden en yüksek puanı alan gelin haftanın birincisi olarak 15.000 TL tutarındaki ödülü kazanır. Televizyon gündüz kuşağı programı olan Zuhal Topal'la Sofrada programı gelin ve kayınvalide arasındaki ilişkiler üzerinden toplumsal cinsiyet rollerinin yeniden değiştiği ve kadınların gündelik yaşam pratikleri üzerinden izler taşıdığı bir programdır. Bu çalışmanın özgün değeri, televizyonda gündelik yaşam temsilleri kapsamında kadının görünmeyen ev içi emeğini ve medyada kadının ideal sunumu bağlamında toplumsal cinsiyet rollerinin yeniden üretilip üretilmediğini hedeflemektedir. Bu nedenle çalışmadaki amaç, Zuhal Topal'la Sofrada yarışmacılarının gelin-kayınvalide arasındaki toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek arasında ilişkilerini incelemektir. Aynı zamanda bu çalışmada bölümlerden elde edilen verilerin analizi üç ana tema altında değerlendirilmiştir. Bu temalar sırasıyla; yarışmacı rolleri arasındaki ilişkiler, toplumsal cinsiyet rollerinin üretimi ve ideal kadın örneği Zuhal Topal çerçevesinden sınıflandırılmıştır.

"Zuhal Topal'la Sofrada" programı, medyadaki kadın sunumunu, kadının görünmeyen ev içi emeğini, toplumsal cinsiyet bağlamında yemek yeme pratiğini, evin iki önemli bölümünün temsili olan mutfak ve salon temsilleri üzerinden inceleme imkânı sunması sebebiyle seçilmiştir. Bu zamana kadar kadın gündüz kuşağı üzerinden yapılan araştırmalar ağırlıklı olarak iletişim sosyolojisi (Akyüz ve Meder, 2020), toplumsal cinsiyet rolleri (Akgöl ve Arısoy, 2018) ve gelin-kaynana ilişkisi (Baş ve Çebi, 2021) gibi konulara odaklanmıştır. Öte yandan bu çalışmada, Zuhal Topal'la Sofrada televizyon programı üzerinden toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek arasındaki ilişkilene biçimine yönelik yeterli araştırma olmadığı görülmektedir. Çalışmada, programdan basit rastlantısal örneklem ile seçilen 26-30 Ekim 2020 haftasının 461-465. bölümleri teorik temelde ele alınmıştır. Bu bağlamda programdaki yarışmacıların söylemleri ile toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek ilişkisi üzerinden toplumdaki rollerin yeniden üretilip üretilmediği incelenmiştir. Eleştirel söylem analizinden faydalanarak çalışmada kayınvalide-gelin ilişkileri toplumsal cinsiyet rolleri bağlamında incelenmiştir.

Yemek Programları Bağlamında Gündelik Yaşamın Televizyondaki Temsili

Küreselleşmeyle birlikte insan hareketliliği artmış, üretim ve tüketimin anlamı değişime uğramıştır. Değişimle birlikte sanayi devrimi sonrası iletişim araçları hızla yayılmış ve insanlar tüketime açık hale gelmiştir (Castells, 2005). İletişimin küresel bir boyuta gelmesiyle kaynaklara erişebilirlik artmıştır. Bu nedenle teknoloji ve enformasyon sayesinde modern dünyada giderek artan etkileşim kitleler arasındaki mesafeleri kısaltmıştır. Artık kitle birden fazla bireyi içinde barındıran medya imajını taşımaktadır. "Medya olayların yönünü değiştirerek ve biçimlendirerek toplumsal dünyayı değil dünyada olan olay ve eylemleri aktif şekilde inşa etmektedir" (Thompson, 2008). Kitle iletişim araçlarının başında gelen televizyon insanlar tarafından büyük bir ilgi görmüş ve üreticiler yeni modeller üretmeye başlamışlardır. Ekonomik, siyasal ve sosyal olarak insanların günlük yaşam pratiklerini yansıtan teknoloji devri, toplumu etkilemekte başarılı olmuştur (Kanık, 2016). Kare küçük kutuyu andıran eşyanın içine büyük bir hikâyenin sığması insanların ilgisini çekmiş, her evin oturma grubu, televizyona doğru tasarlanmış ve hane halkını etrafına toplamıştır (Önk, 2009). Zamanla insanların hayatında yer alan televizyon, insanların boş zamanlarında ekranın başında vakit geçirdikleri ve üstüne konuşulan medya aracı haline gelmiştir (Baran, 2014).

Gündelik hayatın içinde kendine yer edinen televizyona talep arttıkça boyutu büyümüş, yayınlanan programlar artmış ve çeşitli içerikler üretilerek topluma sunulmuştur (Dursun ve İlhan, 2021). Türkiye'de 1980'li yıllarda öğretici konumunda bulunan televizyon, toplumun gündelik yaşam pratiklerini yansıtarak seyircinin ilgisini çekecek şekilde yayınlar üretmeye başlamıştır (Aytekin, 2014). Televizyonun tarihsel yapısına bakıldığında 1960 ve 80'li yıllarda ilk olarak izleyiciye kültürel bilgiler vererek izleyicinin gündelik ortak sorunlarına değinilmiştir. Aynı zamanda insanların güncel olarak haberdar olduğu olgu ve olaylar üzerinden mesajlar verilerek medya ile iletişim sağlanmıştır. 2000'li yıllarda daha fazla kitleye ulaşmak için seyirciye kurgusal ve toplumsal rollerin yeniden üretildiği reality show programları sunulmuştur (Elitaş ve Keskin, 2019).

Televizyon yapımları arasında büyük bir yer kaplayan popüler reality show programları, insanların gündelik yaşamlarını seyirlik malzeme haline getirerek topluma sunmaktadır (Baş ve Çebi, 2021). Reality show programları televizyon dünyasında insanların gerçek deneyimlerini belgeleyen programlardır. İnsanların gündelik yaşam pratiklerini gerçeklik vurgusuyla yansıtmaktadır. Temel olarak Türkiye'de yayınlanmış olan reality show programlarının türlerine bakıldığında; yarışma (yetenek, rekabet, yemek, müzik vs.), gerçek hayatı belgeleyen (sosyal deney, meslek, ev yaşamı), yaşam tarzı (ev dekorasyonu, seyahat, yemek), sosyal deney, evlilik olarak formatlara ayrıldığı görülmektedir. Bu program türleri geniş bir izleyici kitlesine ulaşmak ve seyir zevkine uygun hale getirmek için sıradanlıktan uzaklaşmadan kurgusal temalar sunmaktadır (Göker, 2015). Reality Show kapsamında önemli bir yere sahip olan, özellikle kadın seyircilerin; evde iş yaparken ya da çocuk

bakarken izledikleri gündüz vakti yayınlanan reality show programlarıdır. Bu televizyon programları insanlara karakterler ve yaşanan olgular üzerinden gündelik yaşam pratikleri hakkında çerçeve sunmaktadır. Gündüz kuşağı programları prime time⁵ programlarından genellikle 'kadınların ilgisini çeken temaları' ele almaktadır. Gündüz kuşağı programları arasında bulunan moda, yemek, temizlik, tartışma ve magazin programları yoğun olarak ekran başındaki kadınlara yöneliktir (Dursun ve İlhan, 2021). Gündüz kuşağı programlarına bakıldığında kadınlar tarafından en çok izlenen ve birçok kanalın yayınladığı yapımlardan biri ise yemek programlarıdır. Yemeğin sembolik olarak gündüz kuşağı programları üzerindeki etkisine bakıldığında insanlar arasında etkileşim ve iletişimi sağlayarak evin iki önemli temsili olan mutfak ve salona taşımaktadır (Beşirli, 2010). Collins'e (2009: 7-8) göre "televizyondaki yemek programlarının uzun süre var olmasının en önemli nedenleri arasında, seyircinin yaşam biçimini yansıtması ve yaşam kalitesine katkıda bulunmasıdır." Yemek programları televizyonda en çok yayınlanan programlar arasında bulunmaktadır. Bu programlar; yemek yarışmaları, mutfak tarifleri, dünya yemekleri gezisi gibi rekabete ve tartışmaya yer veren içerikleri kapsamaktadır. Gündüz kuşağı kadın programları, reality showu da içinde barındıran toplumsal cinsiyet ilişkilerini konu alarak kadınların günlük yaşam pratiklerini yemek programları üzerinden seyirlik malzeme haline getirerek topluma sunmaktadır (Akyüz ve Meder, 2020).

Toplumsal Cinsiyet ve Yemek Kültürü

Yiyeceğe ulaşmanın tarihten günümüze, görüldüğünden daha zor bir süreç olduğu bilinmektedir. Avcılık, toplayıcılık insanların ilk beslenme modelidir ve ilk iş bölümü bu modelde gerçekleşmiştir. Yemek ve beslenme doğayla olan ilişkimize bağlıdır. Beslenme çevre ile en yakın bağlantılarımızdan biri olup toplum ile şekillenmiş ve cinsiyet kodlarını da oluşturmuştur (Emre Çetin, 2016). Tarımdan önceki dönemde kadınların toplayıcılıkla, erkeklerin ise avcılıkla ilgilendiği görülmektedir. Kadınlar hem annelikle hem toplayıcılıkla ilgilenirken erkekler ise avlanmakta ve eve en temel protein kaynağı olan eti getirmektedir (Nahya, 2017).

Counihan'a göre (2005) güç kavramı, cinsiyete bağlı iş bölümünün oluşmasında önemli bir role sahiptir. Ona göre güç ve yemek hazırlamak ilişkisi iki taraflıdır. Counihan ilk olarak, toplumsal bağlamdaki gücü ele almaktadır. Toplum, besine ulaşmada ve besini kontrol etmede kadın ve erkeği kendi düzenine göre ayrıştırmaktadır. İkinci olarak ise güç, toplumsal olabileceği gibi aynı zamanda da bireyseldir. Kadınların ve erkeklerin bedenleriyle ilgili davranışları beslenme düzenindeki kontrolü ve beslenme amacıyla yaptıkları işler, ikisinin de "ben" duygusunun oluşmasında ve ilerlemesinde önemli etkilere sahiptir (Nahya, 2017). Mutfakta yemeğin pişirilme işlemi patriyarkal toplumun etkileriyle olan ancak kadınlara yüklenen bir aktivite olarak tanımlanmaktadır (Onaran, 2015). Mutfak, kadınların kendilerini iyi ve toplumda bir şeyler başardığını

⁵ "Prime Time, Televizyon kanalında pazartesi-cumartesi günleri arasında 20.00 ile 23.00 saatlerinde, pazar günü ise 19.00 ile 23.00 saatlerinde yayınlanan programları kapsayan yayın dilimidir" (Webster ve diğerleri, 2006:16).

hissetmeleri için evin diğer tüm bölümlerinden daha fazla katkı sağlayan bir alandır. Çeşitli malzemeleri bir araya getirerek yeni karışımlar elde etmek ve bunları kendi kararları doğrultusunda yapmak kadınlara hiçbir alanda hissedemeyecekleri bir özgürlük alanı sunar. Mutfak, bireylerin hayatında olan sınırlılıklara rağmen onlara özgürlük alanı sunduğu gibi, ev içinde hem tüketimde hem de üretimde bireyselleşmeyi sağlar ve bireyselleşmeyle sağlanan farklılığı topluma gösterme imkânı sunar (İnce, 2015). Toplumun her alanında güçlü ve iş bitirici bir erkeklik sergilenirken, erkeklerin neden mutfakta yetenek gösteremedikleri ve mutfağın ilgi alanlarının dışında olduklarını göstermeye çalıştıkları sorgulanmaktadır. Burada esas kaygı hakimiyet gösterme çabasıdır, çünkü erkeklerin mutfakta hâkim olmaması, toplum tarafından kadınlara atanan işleri yapmadıklarını ispatlar. Bu bağlamda yemeğin bireysel ya da toplumsal kimlik üzerinden belirleyici olması toplumsal cinsiyet rolleriyle kendini gösterir. Yemek tadımı yapan erkeğin, kendini bu konuda bilirkişi konumuna koyması mutfak alanında kurdukları diğer bir hakimiyettir. Kendilerini karar verici olarak görüp alışverişten pişirmeye kadar tüm ağırlığı kadınlara devrederler, bu da erkeklere bir başka hakimiyet alanı daha vermektedir. Özetle kadınlar; mutfaktaki beslenme, üretim-tüketim, pişirme döngüsü içinde ataerkil hegemonya tarafından ikincil bir konuma yerleştirilmektedirler. Geleneksel düzen, aile içi ilişkiler, toplumsal cinsiyet rolleri ile belirlenen ve devam eden bu hegemonya; kadının çalışıp çalışmamasına bakmaksızın, mutfak ve ev içi emeğini görmezden gelerek, ölçerek, tat puanlandırarak ve ekonomik kaynak sağlayarak kadınlar üzerinde hakimlik kurmaktadır (Nahya, 2017).

Kaplan'ın (2011) yaptığı incelemede ev, kadının toplumsal yerinin yeniden kurgulandığı bir merkez olarak anlatılmıştır. Buna göre ev, kadının iktidar alanları olan ve iktidar alanlarının toplumsal cinsiyet sınırlarını belirlediği bir yerdir. Kadın bütün sorumluluğunu üstlendiği ev hayatında toplumsal cinsiyet ilişkileri bağlamında sınırlı bir şekilde olsa bile bir hakimiyet alanı belirlenmiştir. Söz konusu hakimiyetin sınırları içerisinde mutfak önemli bir merkezdir. Bu hakimiyet alanının tüm kontrolü, sorumluluğu ve uzmanlığı kadına aittir. Bu sorumluluğa ve uzmanlığa karşın kadının "iyi anne", "iyi eş", "iyi aşçı" olması ve diğer alanlardaki yetkinliği kadının "başarılı" olmasında önemli bir ölçüttür. Bu olguyu besleyen en önemli unsur ise toplumsal cinsiyet bağlamında kadının yerinin ev ve mutfak işleri ile sınırlarının çizilmesidir. Doğduğu andan itibaren bu özelliklerle tanımlanan kadın bir süre sonra bu görevlerin uzmanlık alanı olduğunu kabul eder bir duruma gelmektedir (Karakaya, 2018).

Kadınların toplum tarafından görünmeyen emeği, cinsiyete bağlı olarak oluşan iş bölümü ve toplumsal cinsiyet sınırları içinde harcanan bir emek modelidir ve patriyarkal yaşamın en temel yapı taşıdır. Bu emeğin görünmez olmasının birinci sebebi, bu emeğin doğallaşmış olmasıdır. Ev içinde, ailede, özel alanda ve bu alanlardaki cinsiyete bağlı iş bölümü kapitalist patriyarkada doğal bir alan olarak inşa edilir. Bu yapıdaki ilişkiler ve kişiler kadınların yaptığı işleri emek olarak değil kadınların doğal davranışları olarak sunmaktadır. Bu emeğin görünmez olmasının ikinci sebebi, işin miktarını gizleyen ev içindeki çalışma düzenidir. Ev işlerinin belirli saati ve düzeni yoktur. Bu düzende iş zamanı, dinlenme zamanı ve sevgi paylaşma zamanı

ayrıştırılmazdır çünkü tüm bunlar iç içe bir yapıya sahiptir. Üçüncü sebebi ise, bu emeğin karşılığının olmamasıdır. Kadınlar çalışma hayatında ücretli çalışsalar da evleri, kocaları ve çocukları için harcadıkları enerji karşılıksızdır (Savran ve Demiryontan, 2008).

Tüm bu bilgiler ışığında, kadın tarafından yapılan ev işleri kadına gelir sağlamadığı gibi sosyal bir statü de sağlamadığı görülmektedir (Kalaycıoğlu ve Tılıç, 2001). Kadının görevinin ev işleri olarak kodlanması, bu görünmeyen emeğin görünmemeye devam etmesine neden olmaktadır. Bu anlamda ev işlerinin, bir görev olarak anlaşılmasına da yol açmaktadır. Evdeki işlerin değersizliği kadının kendi varlığını algılama şekline de etki etmektedir. Fidan (2016), kadınlardan kendilerini anlatmalarını istediği çalışmasında kadınların kendilerini toplumun ve erkeklerin gözünden değerlendirdiğini ortaya koymuştur. Fidan'a göre kadınlar, kendi bakış açılarını anlatmak yerine kocalarının onlar üzerindeki beklentisi doğrultusunda anlatılar kullanmayı tercih etmişlerdir. Kadınlar, evdeki emeklerinin görünmezliği sebebiyle kendilerini sadece tüketici konumunda gördükleri anlaşılmıştır. Bu anlayış uzun vadede kadınların özgüveninin zedelenmesine ve ev içi emeklerinin görülmemeye devam etmesine sebep olmuştur (Karakaya, 2018).

Medyada İdeal Kadın Sunumu

Medya; kadınlık ve erkeklik rollerinin üretilmesinde ve dolaşıma sokulmasında toplum için önemli bir rol oynamaktadır (Baş ve Çebi, 2021). Toplumun kadınlara atadığı rolleri sergileyen ve pekiştiren kadın programları, ev ekonomisi, ev işleri ve iyi eş olmak gibi rolleri benimsetmeye çalışmaktadır. Kadın programları, kadın rollerini sunarak eğitici bölümlerle iyi ev kadını olmayı öğretmeye çalışırken bir yandan da ailenin devamı, ahlaki değer vurguları yaparak ataerkil sistemin devamına hizmet etmesi için tasarlanmaktadır (İmançer ve Yurderi, 2010). Dolayısıyla ataerkil norm ve düşünce kalıplarını üreten medya araçları, ideal kadın vurgusu yapmakta, kadının nasıl davranması gerektiğini anlatmakta ve kadını bir nesne haline getirmektedir.

Televizyon çoğu yayınında kadınlara yönelik programlar hazırlamıştır. Bahsi geçen programlarda “nazik hanımlar”, “saygıdeğer ev hanımları”, “kutsal anneler” başlıkları önümüze çıkmaktadır. Cumhuriyet dönemi sonrasında inşa edilen kadın olgusu yerini yerli kadın ve yeni kadın yapısı yer almıştır. “Yeni kadın” söylemiyle erkek egemen bakış açısı tarafından ortaya konulmuştur. Modernleşmeyi temsil eden yeni kadınlar, medya tarafından olumsuz söylemlerle “batıya özenen ve özgürlüğüne düşkün” kadın olarak aktarılmıştır. Tam tersi yerli kadın ise; aile odaklı, evdeki işlere ve çocuklarına karşı sorumluluklarını yerine getiren, yerli ve milli değerleri benimseyen bu bağlamda eğitilmiş kadınlardır. Kadın ister çalışıyor ister çalışmıyor olsun kurgulanan söylemlere göre kadın yerli ve anne olursa ortada bir sorun olmadığı görülmektedir. Kadının çalışma hayatının yanı sıra, eğer bahsedilen görevlere uygun bir hayat sürdürüyorsa bu kadın “makbul” bir kadın olmaktadır. Bu özellikleri karşılamayan kadınlar ise toplumda kabul görmemekte ve dışlanmaktadır. Kitle iletişim araçları bu söylemler üzerine kuruludur ve bu söylemleri pekiştirmektedir. Nitekim kadınlara

yönelik yayınlanan programlar alt ve orta sınıfı resmeden vurgularla doludur (Baş ve Çebi, 2021). Hamarat kadın, “becerikli ev hanımı”, “saygılı gelin” olmak ve benzeri konuların işlendiği “ideal kadın” olma amacındaki kadınların yarışmacı olarak yer aldığı gündüz kuşağı programları, televizyon tarihinin son dönemlerinde en çok izlenen yapımların arasında gelmektedir. Bu yapımlar birbirinin üstüne eklemeler yapsa da hemen hemen benzer formatta yayına sokulan programlardır. Bu programların hedef kitlesi genel olarak gün içinde ev işleri yapan çalışma hayatında bulunmayan ev hanımlarıdır. Geçer (2016:163); radyo ve televizyon, ev hanımlarının boş vaktini doldurmaktansa evde iş yaparken onlara eşlik eden bir arkadaş gibi olduğunu söylemektedir. Kadınların evdeki zamanına yönelik programlar oluşturulması ise toplumsal cinsiyet bağlamında erkeklere göre evde daha çok vakit geçirmelerinden kaynaklı olduğu görülmektedir.

Zuhal Topal’la Sofrada ve Araştırma Yöntemi

Bu çalışmada söz konusu olan gündüz kuşağı kadın programlarından ‘Zuhal Topal’la Sofrada’ yemek yarışması incelenmiştir. Zuhal Topal’la Sofrada programı kayınvalide ve gelin olarak iki kişilik beş ekibin bir hafta boyunca yarıştığı yemek programıdır. Programın içeriğinde, beş gelin yemeklerini mutfakta hazırlamakta, tabaklarını ise salonda kayınvalidelerin masasına sunmakta, onların beğenilerini ve puanlarını almak için çabalamaktadırlar. Programın akışını ve ilerlemesini sağlayan Zuhal Topal ise gelin ve kayınvalidelerin nabzını ölçen sunucu rolündedir. Programda gelinler; yaşları, meslekleri, kaç yıllık evli oldukları, kayınvalideleri ile olan ilişkileri, eşleri ile tanışma hikayelerini, mutfak ve salonlarının tasarımı ve yemek becerilerinden bahsetmektedir. Yarışmacılar pişen yemeğin lezzeti, kurulan sofranın düzeni, mutfak ve salon dekorasyonunun geleneklere uygunluğu üzerinden tartışarak birbirlerinin jürisi olmaktadır. Programın formatı gereği haftalık ödülü kazanmak isteyen yarışmacılar birbirine rakiptir dolayısıyla sürekli çatışmaktadır. Yarışmacıların yaptıkları yorumlarla kaotik ortam seyircinin ilgisini çekmektedir. Programa katılan yarışmacıların birbirinden farklı karakter ve görüşlere sahip olmaları, kaotik ortamın yaratılmasına zemin hazırlamaktadır (Akyüz ve Meder, 2020).

Gündüz kuşağı seyircilerini saat 16.00’da Fox TV’de ekrana toplayan Zuhal Topal’la Sofrada beş gelin ve beş kayınvalidenin birbirlerine karşı yarıştıkları bir yemek programıdır.⁶ Zuhal Topal yarışmanın sunucusudur. Topal, yarışmanın başında, o gün yarışan gelin ve kayınvalideyi seyirciye tanıtabilecek sorular sormaktadır. Topal’ın program sırasında yarışmacıları azarlaması, yarışmaya kaos hakimken hakemlik görevini üstlenmesi sunuculuk rolünün bir parçasıdır. Aynı zamanda yarışmayı kaotik bir ortama sürükleyen, yarışmacılara iltifat eden, seyircileri meraklandırma rolünü üstlenen ‘Mixer’ olarak adlandırılan bir dış ses vardır. Dış ses; gelin-kayınvalideyi ve yarışan gelinin kayınvalidesi ile diğer kayınvalideleri birbirine düşürmektedir. Yarışmacı gelinler ortalama üç saat boyunca çeşitli yemekler yaparak ve masayı düzenleyerek diğer gelinlerin

⁶ Zuhal Topal’la Sofrada programı hakkında daha fazla bilgi için bkz. <https://www.fox.com.tr/Zuhal-Topal-la-Sofrada/izle>
Erişim Tarihi: 25.05.2023

kayınvalidelerine kendi oluşturdukları menüleri sunmaktadır. Gün sonunda kayınvalideler yemeklere yorum yapmakta ve puanlamaktadır. Haftanın son gününde kayınvalidelerden en yüksek puanı alan gelin birinci olarak 15,000 TL ödülü kazanmaktadır. Puanlamada göz önünde bulundurulmuş kriterler ise gelinin; kibarlığı, evin ve masanın düzeni, menünün uyumluluğu, yemekteki emek ve hijyendir.

Bu çalışma Zuhal Topal'la Sofrada programı yarışmacılarının, gelin-kayınvalide arasındaki toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek arasında ilişkileri incelemek, sorulara yanıt aramak ve anlam dünyalarına ulaşmak için nitel araştırma yöntemini benimsemiştir (Erkuş, 2013). Nitel araştırma yöntemi, araştırılan ve incelenen veri hakkında anlam geliştirmek için yapılan bir yorumlama yöntemidir (Çelik, Baykal ve Memur, 2020). Bu çalışmada nitel veri toplama tekniklerinden olan söylem analizi tekniği kullanılmıştır. Söylem analizi hem yazılı metinlerde hem de sözlü anlatımlarda kişilerin iletişiminin incelendiği bir tekniktir. Aynı zamanda söylem analizi insanların anlam dünyasını ve inşa ettikleri gerçeklik algısını oluşturan bir dil pratiğidir (Sözen, 1999). "Dijk'in (1997) de işaret ettiği gibi eleştirel söylem analizi, söylem ya da dil kullanımının sadece biçimsel yönü ile ilgilenmez. Bundan ziyade ilgi odağını sosyal ve kültürel bağlam içinde iletişim kuran dil kullanıcılarının oluşturduğu sosyal olaylara çevirir" (Barker ve Galasinski, 2001). Aynı zamanda eleştirel söylem analizi tekniği Zuhal Topal'la Sofrada yarışmacılarının rolleri arasındaki ilişkileri, toplumsal cinsiyet rollerinin üretimi ve ideal kadın örneği Zuhal Topal temaları üzerinden söylemlerini inceleyerek onların gündelik yaşam pratiklerini anlamayı sağlamaktadır.

Bu çalışmanın örneklemini nitel veri toplama tekniklerinden basit rastlantısal yöntemle seçilmiştir (Erkuş, 2013). Örnekleimde ise programın bir haftasında gelin-kayınvalide takımlarının beş gün yarıştığı 26-30 Ekim 2020 haftasından 461-465. bölümler incelenmiştir. Bu haftanın bölümleri Eskişehir'de çekilmiştir. Gelinler programının formatı gereği, oluşturdukları farklı menüler arasından ara sıcak olan çiğböreği ortak yemek olarak sunmaktadırlar. Eleştirel söylem analizinden faydalanan çalışmada kayınvalide-gelin ilişkileri toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek ilişkisi bağlamında incelenmiştir. Zuhal Topal'la Sofrada yemek programının, toplumdaki egemen ataerkil yapıya dair norm ve rolleri yeniden ürettiği sonucuna varılmıştır.

Zuhal Topal'la Sofrada programında yarışmacıların birbirleriyle söz münakaşasına girmelerinin temel nedenine bakıldığında söylem ve sembolere değinilmiştir. Toplumdaki kadın ve erkek rolleri arasındaki keskin sınırları, toplumsal cinsiyet eşitsizliğine yol açan patriyarkal sistemi, kadının görünmeyen ev içi emeği gibi konuları, evin iki önemli bölümü olan mutfak ve salon temsilleri üzerinden inceleme imkânı sunduğu için seçilmiştir.

Araştırma Bulgularının Değerlendirilmesi

Zuhal Topal'la Sofrada programının 26-30 Ekim 2020 tarihleri arasında yayınlanmış bölümlerden elde edilen verilerin analizi üç ana tema altında değerlendirilmiştir. Bu temalar sırasıyla; yarışmacı rolleri arasındaki ilişkiler, toplumsal cinsiyet rollerinin üretimi ve ideal kadın örneği Zuhal Topal olarak sınıflandırılmıştır.

Yarışmacı Roller Arasındaki İlişkiler

Programda yarışmacı olan gelin ve kayınvalideleri daha yakından tanımak için Zuhal Topal ve dış ses onlara çeşitli sorular yönelmektedir. Gelinlere genellikle damatla nasıl tanıştıkları, evlilik hikayeleri ve evlilik teklifinin nasıl gerçekleştiği sorulur. Aynı zamanla program analizinde karşılaşılan temalardan gelin ve kayınvalideyle aralarındaki ilişkinin ve sınırlarının nasıl olduğuna dair anlatılardır. Bu anlatılarda kayınvalidelerin oğullarının evlenmek için seçtiği kadını istemediğine dair vurguya rastlanır. Örneğin:

Kayınvalide Sevtap: *Başta evlenmelerini istemedim evet erken olduğunu düşündüm gelin hanıma hiç ısınamadım. Düğüne bir hafta kala geline ısındım.*

Gelin Meryem: *Bana gel dedi seni bir restorana götürüyüm dedi kayınvalidem, oğlum şöyle kötü böyle kötü dedi. Bende dedim ki oğlundan vazgeçmeyeceğim.*

Kayınvalide Sevtap: *Sert taşa çarptık ama tuttuğunu koparıyor. Ama sonra çok sevdim. Gençliğimiz aynı gelinimle huylarımız da oğlum da benzetir.*

Kayınvalidenin bu anlatıları gelinleri tarafından da doğrulanır. Kayınvalidenin oğullarını paylaşmak konusunda çekincelere sahip olduğunu gösterir. Kadının, erkeğin hanesine girmeden önceki aşamada erkeğin annesi yani kayınvalide, oğluna yakışır bir gelin arayışına girmektedir. Erkeğin annesi aile içindeki otoritesini kaybetmek istemediği gibi aileye girecek olan genç ve yeni kadına, oğlunu teslim etmek istemez çünkü erkekler her zaman "annelerinin oğludur" (Baş ve Çebi, 2021).

Kayınvalide-gelin ilişkilerinin bir başka tezahürü kayınvalidelerin gelinlere iğneli yorumlarda bulunduğu esnada karşımıza çıkar. Gelin hatalar yapabilen taraf olurken, kayınvalide bu kusurları ortaya çıkarmaya çalışmaktadır. Aynı zamanda kayınvalide gelinin hatalarına karşı cevap vermeye her an hazır şekilde beklediği anlatılara rastlanır. Örneğin:

(Gelin önüne damattan daha fazla çiğbörek alınca sunucu nedenini soruyor)

Gelin Meryem'in eşi: Haftada 3 gün makarna yediğimiz için

Kayınvalide Sevtap: Aşırı geziyor (sitehlenerek)

Gelin Meryem: Benimle dalga geçiyor, destek olması lazımken

(Gelin kendi menüsünü açıklarken kayınvalidesi dalga geçerek:)

Kayınvalide Sevtap: Tabii yapabilirse

Zuhal Topal: Siz kayınvalide-damat ne kadar desteksiniz geline öyle.

Geleneksel ailelerde gelinin kayınvalidesine ve eşine karşı rolleri önceden açıkça belli konumdadır. Bu roller karşısında kayınvalide geliniyle ilgili beklentilere girmektedir. Gelin ve damadın her olayına hâkim olmak isteyen kayınvalide, gelini oyuncağı haline getirmek ve onun üzerinde değişiklikler yapmak ister (Yakalı Çamoğlu, 2021). Gelinin eşine ve eşinin ailesine karşı görevlerinin açıkça belli olduğu geleneksel ailelerde bu olgu kadının hizmeti ve emeği üzerinden anlatılır. Bu anlatıda kayınvalideler gelinleri ile ilgili, gelinlerin çok da yabancı olmadığı, beklentiler oluşturur (White, 2015). Bu beklentileri ise; eşine ve kendisine hizmet edilmesi, her ev işini yerine getirmesidir. Gelin kayınvalideye karşı saygılı olmalı cevap vermemeli, sessiz, sakın, güler yüzlü ve nazik olmalı ne derse yapmalıdır. İdeal kayınvalide ise öğretici olmalı geline yol göstermeli, gelinin hatasını görürse kabul etmeli, gelinini savunmalıdır.

Programda Mixer'in, gelinin temizlik takıntısı olduğunu belirtmesi üzerine kayınvalidenin ideal gelinin nasıl olması gerektiğine dair vurgular yapar. Örneğin:

Mixer: Kayınvaliden temizlik takıntın olduğunu söyledi.

Gelin Seçil: Bir kadın hem havalı olur hem evini temiz yapar hem de yemekleri iyi olur.

Zuhal Topal: İstanbul'daki hanımlar daha dişli, belki Eskişehir daha ılımlı zannettik.

Kadının çalışıp çalışmamasına bakılmaksızın evdeki "görevlerini" layıkıyla yapıyorsa o kadın övülmeye değer bir kadındır. Hem gösterişli hem temizliğini hem de yemeğini yapıyorsa o kadından makbulü yoktur. Kayınvalide tarafından takıntılı olduğu düşünülen gelin adayı, yukarıdaki örnekte hiç yemek yapmayan gelin gibi, hiç temizlik yapmasaydı bu sefer de elini hiçbir işe sürmeyen gelin olarak adlandırılacaktır.

Kadınlar, ne kadar ideal olduklarını kanıtlamak için günlük hayatta diğer kadınlarla mücadele içine girerler. Gerek kayınvalide gerek görümce gerek diğer gelinler olsun evin gelini sürekli diğer kadınlarla mücadele halindedir (Bora, 2010). Gelinler, diğer gelinlerden daha iyi, becerikli olduğunu iddia ederek bu yarışmaya geldiği için yarışma boyunca gelinlerin ne kadar ideal gelin olması gerektiğine dair konuşmalar yapmaktadır. Özetle gelin, ideallliğini kaybetmemek için her zaman ip üstünde yürümektedir.

Programda genel olarak gelin ve kayınvalide arasındaki temel tartışma konuları damat üzerinden gerçekleşmektedir. Kim kimin peşinden koştu, anne ile eşin erkeği paylaşamaması gibi konulara değinilmiştir. Gelin ile damat tanışma hikayeleri sorulduğunda gelinin damadı beğenmesi üzerine kayınvalidenin gelinin ve oğlunun güzelliğine dair karşılaştırmalar yaptığı anlatılara rastlanmaktadır.

Gelin Sevgi: *Kocam beni sosyal medyadan bulup çalıştığım yere geldi. Çalıştığım yerin önünde birkaç gün takılıp benim dikkatimi çekti.*

Kayınvalide Zeynep: *Oğlum çok yakışıklı olduğu için beğendi onu gelin, gelin güzel olmasaydı ben onu almazdım.*

Kadınlar, erkeğin ailesine dahil olduğunda ne kadar onlar için “kızım” denilse de kayınvalideler için en değerli kişi oğullarıdır. Kayınvalidelerin genel söylemleri oğullarına hiçbir gelini layık görmedikleri üzerine kuruludur. Kayınvalidelere göre gelinler, mutlaka eğitilmesi gereken, beğenilmesi zor kişilerdir. Kayınvalidelerin başlıca beğeni kriterlerinin kendi özellikleri olduğu görülmektedir. Gelini beğendiklerinde ise “ben beğenmeseydim bu evlilik olmazdı” diyerek üstünlük çabası kurmaya çalışırlar. Buradaki üstünlük çabası eş seçiminin kadın tarafından değil erkek tarafından gerçekleştirildiğini göstererek kurulmaktadır. Bu anlatılarda ideal kadın olma rolünü birey olarak gelin değil damadın ailesinin belirlediği görülmektedir (Kandiyoti, 2013).

Programda gelinin damat ile tanışmak istemesi kayınvalide tarafından asılmak kavramı kullanılarak kadının bir erkeği tanıması bu kelime üzerinden vurgulanmıştır. Aynı zamanda damatların ünlüye benzetilmesi, erkeğin yakışıklı olması kadının beğenisi için yeterli bir kriter olarak öne sürülmektedir. Zuhal Topal nasıl tanıştınız sorusu üzerine:

Gelin Meryem'in eşi: *Ben mağaza sektöründe uğraştığım için pınar beni buldu ve tanışmak istedi.*

Zuhal Topal: *Sanki kendinden L beden t-shirt miş gibi size nı buldu gibi bahsediyorsun.*

Kayınvalide Sevtap: *Oğluma asılmış*

Gelin Meryem: *Asılmak değil de beğenmek diyelim annecim, arkadaşşıma dedim gel sana yakışıklı bir çocuk göstericem, arkadaşşımda dedi sarı tişörtlü çocuk mu hemen anladı yakışıklı olduğunu*

Kayınvalide Sevtap: *Burak Özçivit'in eşi aynı*

Gelin Meryem: *O Burak Özçivit ise ben Fahriye Evcen'im*

Bu anlatıya göre evlilik aşamasında, kadının dış güzelliği ideal kadın olmak için bir kriter olmazken, bir erkeğin dış görünüşünün güzel olması ideal erkek olmaya uygun bir kriter olduğu görülmektedir. Kadın ister güzel olsun ister olmasın ideal kadın olmak için evdeki işlere, eşine ve ailesine karşı sorumluluklarını yerine getirmeli ve beklentilerini karşılaması gerekmektedir (Baş ve Çebi, 2021).

Toplumsal Cinsiyet Rollerini Üretimi

Programda turşunun yapımında damadın ve kayınpederinin geline yardım etmesi üzerine Topal, erkeklerin ev işine yardım etmesine şaşırılmıştır. Evde sözü geçen eve ekmek getiren alışılmış erkek kalıplarının dışına çıkılan anlatılara rastlanmıştır. Damatların mutfak işi yapması bir konuşma konusu olmuştur. Örneğin:

Gelin Meryem: *Bu biber turşusunu kendim yaptım. Biberin kabuğunu kocam ve kayınpederim soydu.*

Zuhal Topal: *Ooo. Evin erkekleri de kabuk soyuyor.*

Kadınlar için dışarıdan alınabilecek bir yemeği kendilerinin yapması kendilerini ideal kadın olarak göstermeleri için bir fırsattır. Bu fırsat anında erkeklerin ufak da olsa katkı sağlaması ise erkekleri övmek gerekliliğini hissettirir. Çünkü erkekler kendi alanlarından çıkıp kadınların alanına dahil olmuşlardır. Aslında erkeklerin yaptığı mutfak işi bir yardımcı roldür. Ama mutfakta iş yapmaları bile sunucudan şaşırtıcı bir tepki almasına neden olmuştur. Toplum tarafından belirlenen cinsiyet rolleri arasındaki iş bölümü arasında değişiklikler programda ataerkil rollerin yeniden üretildiğini göstermektedir.

Programda damat gelin ile ilk tanıştıklarında kendi ayakları üzerinde durmasının hoşuna gittiği anlatılara rastlanmaktadır. Genelde kadınların erkekler için kullandığı bu söylem sunucunun da ilgisini çekmiştir.

Örneğin:

Zuhal Topal: *(Gelin için) İlgini nasıl çekti?*

Gelin Seçil'in eşi: *Kendi ayakları üzerinde durabiliyordu. Hiç gülmüyordu. Çok değişik geliyordu. İşkolikti. Kıskançtır.*

Zuhal Topal: *Erkekler genelde kendi ayakları üzerinde durabilen akıllı kendi parasını kazanan kadınlardan çekinirler. Sende tam tersi olmuş.*

Erkekler, toplumsal yapıları gereği genel olarak ekonomik özgürlüğü bulunan kadınlardan çekinirler, otoritelerinin sarsılmasını istemezler. Onlar için çalışan, kendi özgürlüğünü elde etmiş kadın birer tehdit olarak görülmektedir. Böyle kadınlar, "yeni kadın" terimine eş düşer, özgürlüğüne düşkün, kimseye muhtaç olmayan kadınlar geleneksel aileler için hoş görünmemektedir. Bu anlatıda bahsedildiği üzere kadının kendi kendine yetebildiği, erkeğin kadının emeğine saygı gösterdiği, gelin ve damadın kendi ailesine karşı görevlerin açık ve net olduğu görülmektedir. Bu anlatıya benzer bir diğer örnek ise;

Zuhal Topal: *Sen çocuğa bakıyor musun yardımcı oluyor musun?*

Gelin Meryem'in eşi: *Her şeye yardımcı oluyorum. Kıyafetlerimi kendim ütülüyorum*

Kayınvalide Sevtap: *Temizlik de yapıyor*

Zuhal Topal: *Ne güzel valla ideal eş.*

Toplumda kadınlar için çizilen sınırlardan bahsetmiştik. Bu sınırların çevresi ev işleri, annelik ile çizilmiştir. Kadınların bu sınırlar içinde hareket etmesi hayatın olağan akışına uygun bir durumken erkeğin bu sınırlara dahil olması olağandışı ve övgüye layık görülmektedir. Her ataerkil toplumda büyük bir öneme sahip olan evlilik, kadınlar için daha büyük ve derin anlamlar içermektedir. Çünkü kadının toplumdaki konumu erkeğin sınıfına göre belirlendiği için kadın bunun üzerinden bir kimliğe sahip olmaktadır. Evlilikte ise kadının yüksek bir konuma sahip olabilmesi, kayınvalidesiyle olan ilişkisine bağlı olmaktadır (Kaya, 2019).

İdeal Kadın Örneği Zuhal Topal

Programın akışını ve ilerlemesini sağlayan Zuhal Topal, gelin ve kayınvalidelerin nabzını ölçen sunucu rolündedir. Programda gelinler; yaşları, meslekleri, kaç yıllık evli oldukları, kayınvalideleri ile olan ilişkileri, eşleri ile tanışma hikayelerini, mutfak ve salonlarının tasarımı ve yemek becerilerinden bahsetmektedir. Her yönüyle örnek gösterilen anne olduğunu belirten Topal, bir anne olarak hem modernleşmeyi temsil etmekte hem de yerli milli değerleri benimsemektedir. Kadın ister çalışıyor ister çalışmıyor olsun, kurgulanan söylemlere göre ideal kadın ve anne olursa ortada bir sorun olmayacaktır (Baş ve Çebi, 2021).

Zuhal Topal, programda gelin yemeğe başlamadan önce gelin, kayınvalide ve damat ile sohbet etmeye başlarken kendi fotoğrafını görür ve bir yanda yemek yerken:

Zuhal Topal: *bakın kendimi sizin için feda ediyorum. Benimki de zor iş yemekleri tat tat o kadar neyse hikâyeye dönelim.*

Zuhal Topal: *Ne kadar güzel bir kadınıym ya övsenize beni beee... Neyse çok yedim karbonhidratı çok kaçırmışım diyor.*

Zuhal Topal programda ideal kadın izlenimi vermekte ve yaşam koçu rolüne bürünerek fit kalması gerektiğini belirtmektedir.

Zuhal Topal'ın gelinlere yemekleri beğenmediniz peki salatanın tadını nasıl buldunuz demesi üzerine yarışmacılara yarışmacının yorum yapması gerektiğini ve hiçbir yemeğin basit olmadığı vurgusuna rastlanmıştır. Örneğin:

Kayınvalide Ceyda: *Salata her zamanki basit yeşillik salata diyen*

Zuhal Topal: *Ya sizi buraya yorum yapmaya geldiniz sosu nasıl, sönmüş mü, diri mi, sulu mu belirtmeniz lazım önünüze konulmuş basit her zamanki salata diyemezsiniz.*

Yemekteki emek gelinin yaptığı yemeğin lezzetinin önüne geçmekte ve yemek lezzetli olsa bile zahmetli olan yemek kayınvalideler için önemli bir faktör sayılmaktadır. Aynı zamanda kayınvalideler yemek yapan yarışmacının puanını düşük vermek için abartılı yorumlarda bulunmakta ve stratejiler uygulamaktadır. Zuhal Topal'ın yemeğin basitleştirilmesine izin vermemesi ve yapılan her yemeğin bir emek gerektirdiğini vurguladığı görülmektedir. Aynı zamanda Zuhal Topal'ın hakemlik rolünde olması ve yanlışları tanımlaması adaletsiz gördüğü yerleri uyarmaktadır. Örneğin:

Kayınvalide Kevser: *Parmaklarını görebilir miyim? Ojeli mi yemek yaptın? Neden oje sürdün?*

Gelin Sevgi: *Siz neden sürdüyseniz ben de o yüzden sürdüm.*

Kayınvalide Kevser: *(Zuhal Topal'a) Bana böyle söylemesi sizce hoş muydu? Bu bir saygısızlık değil mi?*

Zuhal Topal: *Her şeyin hakkında karşılığına göre puan verin adilane hakkaniyetli puanlar bekliyoruz. Önünüzü görmediğiniz için çok kötü lezzetler yoksa düşük puanlarınızı ilk günden kullanmayın. Sizin de gelinleriniz var.*

Programı sunan Zuhal Topal, yarışmacılara karşı eşit bir tutum ve davranış sergilemekte, sizin de geliniz var diyerek kayınvalideleri empatiye davet etmektedir. Sofrada önüne koyulan her yemeğin, kayınvalideler tarafından basit görülen salata bile olsa verilen emek ve puanı etkileyen bir faktör olması açısından önemli olduğunu dile getirmiştir. Bu anlatıda görüldüğü üzere Topal programda yarışmacılara hakimlik sağlayarak adil davranmakta ve kadının ev içi emeğini görmezden gelmemektedir.

Sonuç

Bu çalışmada, gündüz kuşağı kadın programı olan Zuhal Topal'la Sofrada programı, toplumsal cinsiyet rolleri ve yemek arasındaki ilişki incelenmiştir. Önemli kitle iletişim araçlarından televizyon gündüz kuşağı programları, toplumun gündelik yaşam pratiklerini yansıttığı için günümüzde daha çok kadınlar tarafından izlenmektedir. Bu nedenle kadınların ilgisini çeken programlar arasında sunulmaktadır. Gündüz kuşaklarından biri olan Zuhal Topal'la Sofrada programı yarışmacıların yemek programı üzerinden toplumsal cinsiyet rolleri analizler dahilinde üç tema üzerinden ele alınmıştır. Bu temalar; yarışmacı rolleri arasındaki ilişkiler, toplumsal cinsiyet rollerinin üretimi ve ideal kadın örneği Zuhal Topal çerçevesinden sınıflandırılmıştır. Analiz sonuçlarına bakıldığında ise erkekler sesi yükselten taraf olarak görülmektedir. Kadınların hakimiyet alanları ise onlara verilen görevler çerçevesinde şekillenmektedir. Toplumda genel olarak kadınların görev alanları mutfak ve ev işleri ile sınırlı olduğu için kadının kendi düzenini ve bu düzendeki hakimiyetini bu alanda oluşturduğu görülmektedir. Evin düzeni ya da mutfakta gün içerisinde pişecek yemeğin ne olacağı kadına bağlı olmaktadır. Tüm bu hiyerarşi içinde bazı erkekler kadınların düzenine müdahil olmakta ve toplumsal cinsiyet kalıplarını yıkmaktadır. Böyle bir duruma özellikle vurgu ve övgü yapılmaktadır. Toplumsal düzende her alanda hakimiyet çabasında ve bu çabada başarılı olan erkeklerin mutfakta ve ev işlerinde beceriksiz olması ve bu beceriksizliğe yaptıkları vurgu, üzerinde düşünülmesi gereken bir olgudur. Toplumsal cinsiyet kalıplarına göre kadınlar için erkek işi yapmak onların kadınlıklarına bir zarar vermezken erkeklerin kadın işi yapması onların erkekliklerine zarar verip güçlü konumlarının sarsılmasına sebep olmaktadır. Bu da toplumda neden kadınsı olmanın kötü olarak algılandığı sorusunu karşımıza çıkarmaktadır. Erkekler, toplumda çok doğal bir şekilde kendilerine ait alan bulabilirken kadınların kendi varlık alanında kabul görmesi için birçok kritere sahip olması gerekmektedir. Bu kriterler arasında; iyi bir kız evlat, iyi bir kız kardeş, iyi bir eş, iyi bir gelin olmak bulunmaktadır. Günlük yaşantımızda karşımıza çıkan tüm iletişim araçları farklı yollardan bu kriterlere vurgu yapmaktadır. Zamanla gelişen ve dönüşen medya yapımları bu kriterleri pekiştirerek, kadının görünmeyen ev içindeki emeğini çeşitli program formatlarıyla topluma eğlence malzemesi olarak sunar. Sonuç olarak tüm medya yapımları gibi Zuhal Topal'la Sofrada programının salon ve mutfak temsilleri üzerinden toplumdaki egemen ataerkil yapıya dair norm ve rolleri yeniden ürettiği ve bu rolleri pekiştirdiği sonucuna varılmıştır.

Kaynakça

- Akyüz, O. Meder, M. (2020). 2019 Yılı "Gündüz kuşağı" Tv programları üzerine bir değerlendirme". *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 2(8), 125-131.
- Arısoy, C. Akgöl, O. (2019). Dünya düğünden ibarettir: Reality show bağlamında "zuhal topalla sofrada" programı örneği. *İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Çalışmaları Dergisi*. 7(14), 91-110.
- Aytekin, M. (2014). "Postmodern bir kitle iletişim aracı olarak televizyon". *Atatürk İletişim Dergisi*. 7, 127-142.
- Baran, S. Baran, T. (2014). Televizyon programları, sembolik tüketim ve toplumsal yansımaları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 16(Özel Sayı I): 171-175.
- Barker, C. Galasinski, D. (2001). Cultural studies and discourse analysis: a dialogue on language and identity. London: Sage. s: 63-64.
- Baş, E. Çebi, E. (2021). Gelin-kaynana ilişkilerinin medyadaki temsili: Zuhal Topal'la sofrada örneği. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. 10 (1), 960-986.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*. 22(87), 159-169.
- Bora, A. (2010). Kadınların sınıfı ücretli ev emeği ve kadın öznelliğinin inşası. İstanbul: İletişim.
- Castells, M. (2005). Enformasyon çağı: Ekonomi, toplum ve kültür. (1.Baskı). Ağ toplumunun yükselişi. (E, Kılıç, Çev.). *İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları*. İstanbul.
- Collins, K. (2009). Watching what we eat. New York: Continuum Publishing s:7-8.
- Çelik, H. Baykal, N. B. Memur, H. N. (2020). Nitel veri analizi ve temel ilkeleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*. 8(1), 379-406.
- Dursun, Z. İlhan, V. (2021). Sosyal medya bağlamında gündüz kuşağı televizyon programlarının izleyici profili. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 12(3), 1203-1222.
- Elitaş, T. Keskin, S. (2019). Türkiye'de realite programlar ve tele-kimlikler: Medyatik toplumsallık incelenmesi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14, 411-434
- Emre Cetin, B. (2016). Neoliberalism, food and women: A narcissistic culinary culture?. *Kadin/Woman 2000 Journal for Women's Studies*, 17(1), 116-132.
- Erkuş, A. (2013). Davranış Bilimleri İçin Bilimsel Araştırma Süreci. Seçkin Yayıncılık.
- Ertel, İ. Ertel, R. Sezer, S. (2020). Bir iktidar ve meşrulaştırma aracı olarak flört şiddeti: Muğla kötekli mahallesi örneği. *Marmara Üniversitesi Kadın ve Toplumsal Cinsiyet Araştırmaları Dergisi*. 4(2), 85-115.
- Esen, H. Yıldırım, S. (2018). Reality tv programları bağlamında türk televizyon kültürünün dönüşümü. *Anadolu Üniversitesi İletişim Bilimleri Fakültesi Uluslararası Hakemli Dergisi*. 26(3), 486-501.

- Geçer, E. (2018). Gerçekliğin paradoksal yenilgisi: Televizyon yarışmalarına sosyopsikolojik bir bakış. *TRT Akademi*. 3(6).
- Göker, G. (2015). Tele-yaşamlar: Gerçeklik ve kurgu bağlamında türkiye’de realite programlar. *Global Media Journal TR Edition*. 6(11), 261-282.
- İmançer, D. Yurderi, M. M. (2010). *Medyayı Anlamak*. Ankara: De Ki
- İnce, Ş. (2015). İki kadın bir mutfak: Kadınlararası iktidar ilişkileri. *Moment Dergi*. 2(2), 135-156.
- Kalaycıoğlu, S. Tılıç, H.R. (2001). *Evlerimizdeki Gündelikçi Kadınlar*. İstanbul: Su Yayınları.
- Kandiyoti, D. (2013). *Cariyeler, Bacılar, Yurttaşlar Kimlik ve Toplumsal Dönüşümler*. Metis Yayınları.
- Kanık, İ. (2016). Küreselleşme sürecinde melezleşme örneği olarak yemek kanalları ve programları. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi*. 22/86.
- Karakaya, H. (2018) Görünmez Emek ve Ev Kadınları. *Fırat Üniversitesi İİBF Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*.
- Kaplan, Y. *Televizyon, Ağaç Yayıncılık*. İstanbul. 1992.
- Kaya, T. (2019). Gelin-kaynana iletişiminin niteliğini belirleyen kültürel etmenler. *Erciyes İletişim Dergisi*. 6(1), 185-204.
- Nahya, Z. N (2017). Toplumsal Cinsiyet ve Beslenme: Toplumun Sofrasında Kadınlıklar ve Erkeklikler. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*.
- Onaran, B. (2015). *Mutfakta Tarih: Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Önk, Ü. Y. (2009). Baudrillard perspektifinden bir kitle iletişim ve sanat aracı olarak simülasyon evreninde televizyon. *Selçuk İletişim Yayınları*. 5/4.
- Savran, G. A. Demiryontan, N. T. (2008). *Kadının Görünmeyen Emeği*. İstanbul: Yordam Kitap
- Sözen, E. (1999) *Söylem, İstanbul: Paradigma*.
- Thompson, J. B. (2008). *Medya ve Modernite*. İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Webster, J.G. Phalen, P.F. Lichty, L.W. (2006). *Ratings analysis the theory and practice of audience research*. New Jersey: Lawrence Erlbaum Associates, Inc.
- White, J. B. (2015). *Para ile akraba, kentsel Türkiye’de kadın emeği*. A. Bora (Çev.). Ankara: İletişim Yayınları.
- Yakalı Çamoğlu, D. (2021). *Kaynana ne yaptı? Gelin ne dedi?*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Yılmaz, A. (2009). Doktora Tezi: “Türkiye’de 1990 sonrası dönemde özel televizyon yayıncılığı bağlamında izleyici-televizyon ilişkisi”.

2023, 10(1): 127-133

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.127133>

Söyleşiler

ZAFER YENAL İLE SÖYLEŞİ

Erhan AKARÇAY¹, Şengül İNCE²

Zafer Yenal ile yaptığımız görüşmeyi deşifre eden Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Arş. Gör. Hakan Soner'e teşekkür ederiz.

Prof. Dr. Zafer Yenal, Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde öğretim üyesidir. Tüketim Çalışmaları, Yemek Kültürü, Tarım ve Kırsal Sosyolojisi, Tarihsel Sosyoloji Yenal'ın başlıca çalışma alanları arasındadır. Türkiye'de tarımsal dönüşümler, yemek kültürü ve tüketim sosyolojisi konularında çok sayıda çalışması olan Yenal'ın *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük* (Çağlar Keyder'le birlikte, İletişim Yayınları, 2013) ve *Aradığınız Kişiyi Şu An Ulaşılamıyor: Türkiye'de Hayat Tarzı Temsilleri, 1980-2005* (Meltem Ahıska ile birlikte, Osmanlı Bankası Yayınları, 2006) başlıklı kitapları bulunmaktadır. Prof. Dr. Yenal, *New Perspectives on Turkey* ve *Irish Journal of Sociology* dergilerinin yayın kurulunda yer almaktadır.

Zafer Hocam, hiç kimseler ilgilenmezken, 1990'larda yemek tüketim, kırsal, gıda alanlarına sizin ilginizin nedenleri nelerdi? Biraz bahsedebilir misiniz acaba?

Önceleri tarım üzerinden gıdalla ve yemekle ilgilenmeye başladım. Doktoranın ilk yıllarında tarımla ilgili ekonomi politik, tarihsel sosyoloji bağlamında okumalar yapmıştım. Ama işin sadece üretim tarafının değil aynı zamanda tüketim tarafının da benim ilgi alanıma girmesi biraz daha doktora yıllarının sonlarına doğru oldu. Ve o dönemde, yani kabaca 90'ların ikinci yarısı, aslında hakikaten bugünkü kadar çok gelişmiş bir

¹ Erhan Akarçay, Assistant Professor, Anadolu University, ORCID ID: 0000-0001-6594-5484, eakarçay@anadolu.edu.tr

² Şengül İnce, Assistant Professor, Hacettepe University, ORCID ID: 0000-0001-5277-9966, ince.sengul@gmail.com

yemek sosyolojisi literatürü yoktu. Sınırlıydı. Doktora tezinde ne çalışsam diye düşünürken Sidney Mintz'in "Sweetness and Power"³ kitabı elime geçmişti. Çok etkilendim bu çalışmadan. Şeker üzerinden bütün dünya tarihini birçok farklı aşamasıyla ve dönüşümleriyle birlikte anlatan bir kitaptı. İşte içerisinde sömürgecilik de vardı sanayileşme de Amerika da vardı Avrupa da. 16. yüzyıldan itibaren şekerin bütün aktörleriyle, adaletsizlikleriyle, ritüelleriyle modern hayatı nasıl şekillendirdiğini anlatıyordu. Yine aynı dönemde Sami Zubaida ve Richard Tapper'in derlediği "Culinary Cultures of the Middle East"⁴ kitabı elime geçmişti. Çok zengin bir koleksiyonu. İçerisinde İstanbul da vardı Yemen de baklava da vardı keşkek de. Çok farklı coğrafyalara dair ve o çok farklı coğrafyaların içerdiği çok ciddi toplumsal, kültürel sorunlara dair çok kafa açıcı bir kitaptı. Böylece yeme-içmenin sadece üretim tarafı değil aynı zamanda kültürel yönleriyle de ilgilenmeye başladım. Böyle daha çok kitaplar üzerinden giden ve büyüyen bir ilgi oldu diyebilirim.

Hem dünyada hem de Türkiye'de bir akademik araştırma alanı olarak gıda ve yemek kültürü üzerine yapılan çalışmaları değerlendirebilir misiniz?

Sizler gibi genç sosyal bilimcilerin ve tarihçilerin katkılarıyla son yıllarda büyüyen, katmanlanan bir alan var önümüzde bence. Birinci katman olarak yemek tarihiyle ilgili çalışmaların altını çizmemiz gerekir. Bu çalışmalar, yemek kültürü alanındaki hem bizde hem dünyada en eski kulvarlardan. İkinci olarak, yemek kültürlerindeki değişimleri ele alan ve bunlara şehirler, mekanlar, modalar, dönüşümler açısından yaklaşan çalışmalar var. Sosyal medya yemek ilişkisi, beslenme rejimleri, gıda politikaları, milli mutfaklar ve gastro diplomasi bu yönde hemen aklıma gelen temalar arasında. Keza toplumsal hafıza ve yemek ilişkisi üzerine çok çalışma yapılıyor. Coğrafi unsurları, insan-dışı canlıları, teknoloji ve bilimsel gelişmeleri odağına alarak yeme-içme pratiklerini ve bu alandaki dönüşümleri değerlendiren çalışmalar da son yıllarda benim özellikle ilgimi çekiyor.

Sosyal medyada çok fazla yemek ve gıda üzerine paylaşım yapılıyor. Bu paylaşımlar sadece yemekler üzerine değil, gıda kaygısı-korkusu da çok paylaşılan bir konu. Neden yemek ve gıda üzerine medyada da bu kadar çok paylaşım var, neden bu mesele bu kadar ilgi görüyor?

Bu konu birkaç düzeyde değerlendirilebilir gibi düşünüyorum. Öncelikle unutmayalım ki yemek hayatın tam merkezinde. Haliyle hayatımızı ilgilendiren birçok farklı konuyla ilişkilenebilir. Mesela son yıllarda beden, toplumsal ilişkiler, kamusal hayat çerçevesinde yaşadıklarımızı hatırlayalım. Son 20-30 yıldır dünyada birçok yerde kamusal alanların daraldığını, insanların daha çok özel alana ve hatta bedenine çekildiği zamanları yaşıyoruz. Bir yandan da insanların daha çok bireyselleştiği ve bireyciliğin ön plana çıktığı yıllar bunlar.

³ Mintz, S. (1997). *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri*. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalıcı.

⁴ Zubaida, S. ve Tapper, R. (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

İnsanların her türlü arzusu, korkusu kendisini gösterebiliyor yemek üzerinden. Yemek hayatımıza dair nadir kontrol edebileceğimiz alanlar arasında. Öte yandan, arzuların, heveslerin ve heyecanların da özellikle 20-30 senedir hep tüketim üzerinden ifade bulduğu ve ifade edildiği bir dünyada yaşıyoruz. Burada da insana ve insanın bedenine dair arzular ve heyecanları yemek üzerinden ifade bulabiliyor. Yemeğe ve gıdaya olan ilgiyi besleyen ikinci önemli şey, tüketim alanının piyasalaşma ile birlikte muazzam şekilde büyümesi. 30-40 senedir tüketime dayalı bir bireyciliğin hep yükselme eğiliminde olması, yemek konusunu yine çok popüler bir hale getiriyor.

Yemeğin arzu nesnesi ve kaygı unsuru olduğunun altını çiziyorsunuz. Yeme içme meselesinin de sınıfsal bir durum olduğunu biliyoruz. Kaygı duymak da onu bir arzu nesnesi haline getirmek de sınıfla ilişkilendirilebilir mi?

Aslında sadece orta sınıflarla sınırlı bir durumdan bahsetmiyorum. Farklı yoğunluklarda ve biçimlerde hemen herkes üç aşağı beş yukarı bunları yaşıyor. Kimileri daha ziyade çevreci kaygılar üzerinden, kimileri bu yediğimin içerisinde ne var ne yok gibi daha bedene ve sağlığa dair kaygılar üzerinden yaşıyor. Kimileri ise artan gıda fiyatlarıyla birlikte kaygılanıyor. Temiz gıdaya ne kadar ulaşıyorum endişesini yaşıyor. Benzer şekilde yemekle ilgili arzular heyecanların yaygınlığı da genelleştirilebilir. En basit, en kitlesel hazır gıdalar bile insanlardaki bireyciliği, bireysel hevesleri kışkırtacak şekilde kişiselleştirilmiş sloganlarla pazarlanıyor. İsimlerle, kişiye özgü mesajlarla bezeli gofret ambalajları, kola şişeleri, vs... Yani Starbucks'ta üzerinde adınız yazılı kâğıt bardaklarda kahve içmeye paranız yetmiyor olabilir ama onun yerine Tadelle'nin adınıza hazırladığı gofreti tüketebilirsiniz.

Yemek yapmak çok performatif ve insanlar kendilerini yemek yaparken ekranlardan göstermeyi tercih ediyorlar. Domestik mutfaklar, kadınların daha çok kullandığı bir mekân ama son zamanlarda sosyal medya paylaşımlarında mutfağında yemek yapan erkekleri görüyoruz. Bu toplumsal cinsiyet rolleriyle ilgili ne söyler bize?

Ben bu durumun çok sınırlı olduğunu düşünüyorum. Bugünü tanımlayan şey, eşitsiz ev içi iş bölümü ve yemek de dahil olmak üzere bakım hizmetlerinin adaletsiz paylaşımı. Ben burada çok büyük bir değişiklik olduğunu açıkçası tahmin etmiyorum. Özellikle Covid sonrası Türkiye'de kadının işgücüne katılımının ciddi azaldığını görüyoruz. Bu durum yine evdeki iş yükünün kadın üzerinde artmasını da beraberinde getirmiştir. Ayrıca yoksullaşma ile ilgili ondan sonra enflasyonun hanelere etkisiyle ilgili çalışmalara baktığınızda özellikle kadınların bu konulardan çok etkilendiğini gösteren birçok bulguyla karşılaşılıyor. Dolayısıyla özel alandaki eşitsizliklerde ve toplumun genelinde iyileşme bir yana bilakis bu yönde daha olumsuz birtakım gelişmeler olduğunu gördüğümüz bir dönemden geçiyoruz. Ama tabi ki bu verdiğiniz örnekler de enteresan aslında. Bu örnekler, bütün bu var olan toplumsal cinsiyet normlarına bir şekilde tezat duran örnekler. Bu imgelerin bu kadar sirkülasyonda olması nasıl açıklanabilir? Belki de bunun üzerine konuşabiliriz. Çok kısa

bir zaman öncesine kadar erkek şefler vardı sadece, kadın şefler ise çok çok sınırlıydı, duymazdık bile ama bugün çok fazla kadın şefin de popüler olduğunu biliyoruz. Dolayısıyla kimi toplumsal gruplar için yeme içmenin hem özel alanda hem kamusal alanda geleneksel toplumsal cinsiyet normlarının dışında bir şekilde konuşulması herhalde işin statüsünü daha yükselten bir şey oluyor. Kimileri için ayrışma, gelenekselin dışına çıkabilmek, o anlamda biraz *trend setter* olabilmekten geçiyor artık belki de. Buna erkeklerin daha çok mutfak işleriyle ilgilenmesi de dahil. Yani norm-dışı hikayelerin yaygınlaşması sınıfsal ayrışmalara hizmet eden taktikler, stratejiler olarak değerlendirilebilir. Bu durum geleneksel toplumsal cinsiyet normlarını değiştirmeye yetiyor mu? Esas sorgulanması gereken o bence. Erkeğin daha çok yemekle ilgilendiği evlerde karar verici kimdir? İş çocuk bakımına, yaşlı bakımına, temizliğe, bulaşığa, çamaşırdaki sorumluluk almaya geldiği zaman, erkekler kendilerini öne atıyorlar mı? Bir değişimden bahsedebilmemiz için yemekle ilgili sorumlulukların yanı sıra bu tür işleri de dikkate almamız gerekir.

Hocam, ironik ve çelişkili olmakla beraber, Türkiye'de özellikle gıda alanında, tarım alanında ve üretim ilişkilerinde çok ciddi sorunlar olmasına rağmen yemek ve gastronomi kültürlerine olan ilginin bu kadar popüler düzeyde artmasını siz neye bağlıyorsunuz ve gastronomi popüler kültürde, medyada neden bu kadar çok satan bir şey haline geldi?

Bence genel olarak tüketim alanının büyümesiyle çok yakından alakası var. Bir yandan da yemek meselesi, toplumun farklı katmanlarını, statü ve sınıfsal olarak birbirinden farklılaşan birçok kesimi, ilgilendiren bir konu. Bu derece sıkışmış bir dünyada, siyasi, ekonomik, çevresel anlamda, birçok krizin aynı anda yaşandığı, birçok sorunun insanların gündemine aynı anda girdiği bir dünyada, bunlardan geçici kaçış imkânı yarattığı için belki de daha "güvenli" daha "kontrol edilebilir" bir alan yemek. Kamusal alanda konuşulmayacak bir sürü şeyi konuyu gıda üzerinden konuşmak mümkün olabiliyor. Kültürel kimlikle ve hayat tarzıyla ilgili birçok tartışmalı konu yine gıda üzerinden ifadesini buluyor belki de.

Bıraktığınız yerden devam edersek yemek kitapları örneği de bu konuda bize bir şeyler söyleyecektir. Kitapçalarda raflara baktığımızda bölgelere ve şehirlere göre hazırlanmış çalışmalar görüyoruz. Bu Türkiye'nin şu anda içinde bulunduğu durumla ya da birkaç on yıl geriye giderek kültürel kimlik meselesinin bu kadar ön plana çıkartılıyor olmasıyla ilgili bir şey söyler mi?

Burada da mesele birkaç kanal üzerinden ilerliyor. Yemek kitaplarının yerelleşmesi, genel olarak gıdanın yerelleşmesiyle yakından alakalı. Biliyorsunuz daha sağlıklı, sürdürülebilir, adil bir gıda rejimini hedefleyen alternatif gıda söylemleri içerisinde yerellik öne çıkan bir tema. Çünkü nedir? İşte karbon salınımı daha düşük olacak, yerel ekonomi güçlenecek, insanlar daha sağlıklı olacak, vs. Yeni sertifikasyon biçimleri, coğrafi işaretlerle birlikte, şehir mutfakları da kendi kitaplarıyla arz-ı endam ediyor başka bir deyişle. Konya mutfağı, Antep mutfağı, Karadeniz mutfağı gibi yerelleşen, şehirleşen, bölgeselleşen çalışmalar görüyoruz.

Bu süreci bir de Türkiye tarihinden kaynaklanan etnik ve kültürel çatışmalar üzerinden okuyabiliriz. Daha ana akım kültürel kimliklerin, bir Türk mutfağının mesela bugünlerde yine aynı şekilde çok konuşuluyor olması, kültürel kimlikler ve kültürel kimlikler üzerinden yapılan tartışmalarla çok yakından alakalı. Çünkü yine unutmayalım, Türkiye'de millilik meselesinin sık sık gündeme geldiği ve son dönemde de milliyetçiliğin muazzam yükseldiği bir dönemden geçiyoruz. Dolayısıyla kültürel kimlik ve bunun yansımalarının ve kurulmasının çok önemli bir unsuru olarak, yemek sıklıkla gündeme geliyor ve dolayısıyla yemek kitapları da bu yönde, bu tartışmalara giriyor diye düşünüyorum. Ermeni, Rum ve Kürt mutfağı hakkındaki çalışmalar bu yönde değerlendirilebilir.

Bir de tabii şu var: Dünya küreselleştikçe de yerel mutfaklar daha konuşulur hale geliyor, yerel mutfakların abc'siyle insanlar daha çok ilgileniyor. Yer in ayağımızdan kaydığı bir dönemde bir yerlere tutunma ihtiyacı belki de. Bu son yirmi otuz seneye baktığımız zaman o yönde de bir gelişme var yani.

İfade ettiğiniz şey çok kıymetli, coğrafi işaretler, Türk Mutfağı Haftası vs. Cumhurbaşkanlığı nezdinde özellikle bunların ön plana çıkarılıyor olması da ilginç bu dönemde. Ve hepsini de bütün kimliklerden bağımsız Türk Mutfağı'nın içerisine hapsedmek gibi bir tehlikeyi de barındırıyor.

Tabii, yemek özünde böyle bir pratik ya zaten. Daha hegemonik söylemlerin bir parçası haline de gelebilir, daha muhalif söylemlerin de. Çünkü orası bir çatışma alanı, bir siyaset alanı daha doğrusu.

Hatta coğrafi işaretler meselesi, mikro milliyetçilikleri de körükleyen bir şeye dönüşmüş durumda. Yakın yörelerden kim daha önce hamle yaparsa onun tescili aldığı bir şeye dönüşmüş durumda. Bir rekabet alanı yani.

Evet, doğru doğru. Yani yerel, bir yandan baktığın zaman çok olumlu bir unsurmuş gibi duruyor. Çünkü birçok yerel yan yana gelerek muazzam bir çeşitliliği, çokluğu oluşturuyor. Ama bir yandan da yerelin esnek ve kaygan bir kavram olduğunu da unutmamak gerekir. Mesela hiç üretim koşullarını dikkate almadan, "aa yerel, ne kadar yerel bir ürün, ne kadar şahane" dersin. Ama o yerel ürün üretilirken, üretim koşulları, insan ilişkileri, sosyal ilişkiler, çevresel etkiler bakımından muazzam saçmalıklar barındırıyor olabilir, değil mi? Yani yerel olması hiçbir zaman illaki bir ürünü temiz yapan bir şey değil. Aynı zamanda, "aa bak şahane yerel" dersin ama o yereli öyle bir kurgularsın ki o yerelin geçmişinde ve günümüzde içerdiği, beşeri ve coğrafi anlamda içerdiği çoğullukları görmezsin mesela. Onlara hatta dışlayıcı, ayrıştırıcı bir yerel hikayesi yazarsın ve o da yine o yereli çok kısırlaştırın, tek boyuta indirgeyen bir yaklaşım olur.

Hocam, tarım ve tarım politikaları üzerine çalışmalarınızın sonuçları bağlamında geleceğe dönük umut vadeden gelişmeler, projeler var mı? Bunların gerçekleşme potansiyelini siz nasıl görüyorsunuz?

Konuştüğümüz konuyla bağlantılı şekilde ilerleyebiliriz diye düşünüyorum. Son dönemde yine böyle yereli, kendi içerisindeki zenginliğiyle ve farklılıklarıyla gündeme getiren birtakım inisiyatifler ortaya çıkıyor. Bu inisiyatifler, o bölgenin çok farklı üretici gruplarını içeren, çok farklı çevresel unsurlarıyla iş yapan, daha geleneksel tohumları bulan ve daha çevreci yöntemleri bir araya getirmeye çalışan, kooperatifler ve alternatif gıda girişimleri. Ve bunlar da işin sadece üretim tarafıyla ilgilenmiyor, aynı zamanda yemek kültürüyle ilgili çalışmalar da yapıyorlar. Bunlar bence açıkçası çok hoş ve geleceğe dair bir nebze ümit veren girişimler. Bu tür inisiyatiflerin potansiyeli var ama desteklenmesi lazım. Bunlara alan açılması lazım. Bu süreçte kamu kurumlarına büyük sorumluluk düşüyor. Ne kadar fon ayırıyorsun, destek veriyorsun, sübvansiyon ediyorsun, ne kadar alan açıyorsun bu girişimlere? Tarım çok boyutlu, çok karışık ve çok rekabetçi bir sektör. Eğer mesela onarıcı tarım pratiklerini devlet desteklemezse, çevreci birtakım uygulamalara, devlet ekstra sübvansiyon, destek vermezse bunlar çok sınırlı kalır. Ve sistem işler hale gelemez, yaygınlaşamaz. Dolayısıyla ben bu konuda devletin ve kamu kurumlarının yapacağı edebileceklerini de çok önemli bulurum. Ama mevcut konjonktürde bu ne kadar mümkün olur? Kestiremiyorum. Bugüne kadar maalesef Türkiye'nin çok parlak bir karnesi olduğunu söylemek çok zor.

Hocam bu konuda belki iktidarlardan, partilerin programlarından bağımsız bir tarım ve gıda politikasına ihtiyaç var. İki birbirinden bağımsız değil belki ama gıda güvencesizliği meselesi de özellikle kentlerdeki derin yoksulluk açısından en kritik konulardan biri haline gelmiş durumda. Yerel örgütlenmelerin bu bağlamda yaptıkları iyi uygulama örnekleri var ve bunları makro politikalarla güçlendirmek gerekiyor. Aksi halde kısa ve orta vadede ciddi anlamda bir gıda krizi riski ile karşı karşıya kalacağız. Nitekim pandemi sırasında üretim krizi olduğunda kentte bir açlık tehlikesinin her an kapıda olabileceğini gördük. Bir de kritik düzeyde kuraklık meselesi var ki bununla ilgili hiçbir politika geliştirilmiyor. Belki hepsini birlikte düşünmek lazım, ne dersiniz?

Çok doğru, işin hem tarım politikalarıyla hem de gıda politikalarıyla ilgili iki yönü var. Ve Türkiye'de belki her iki alan da ihmal edilmiş alanlar. Son dönemde yapılan pek çok tüketim çalışması Türkiye'de obezitenin arttığını, daha fazla insanın dolaşım hastalıklarından muzdarip olduğunu ortaya koyuyor. Yani birçok açıdan, birçok yerde çok sorunlu süreçler işliyor. İyi ve temiz gıdaya erişim konusunda sorunlar çok. Dolayısıyla işin bir tarım ayağı bir de bir gıda ayağı var, bir de bugünkü konuşmamızdan ortaya çıkan daha kültürel bir ayağı var. Neyi nasıl konuşuyoruz, yemeği nasıl konuşuyoruz, konuşurken neleri gündeme getiriyor, neleri unutuyoruz gibi. Bu da aslında yine toplumsal barışla ve toplumsal huzurla ilgili meseleleri içerisinde barındırıyor. Yani tarım, gıda ve bunları da kesen kültürel bir boyuttan bahsediyoruz. Çünkü unutmayalım, Türkiye'de ciddi bir kültürel yarıma ve kutuplaşma sorunuyla karşı karşıyayız epey bir zamandır. Yani günceli belirleyen sadece ekonomik ve politik süreçlerle ilgili problemler değil. Bilakis bunların kültürel boyutları da var ve bunlar toplumda gördüğümüz çatışmaların, huzursuzlukların, kutuplaşmaların kökenini oluşturuyor.

Bütün bu konuştuklarımızı düşünerek gıda çalışmalarında ya da yemek meselesinde akademik olarak çalışılabilecek boşluklar var mı?

Bu konuda birkaç nokta var dikkat çekmek istediğim. Birincisi, yemeği, gıdanın üretim ve tüketim ayağını birbirinden ayırmadan çalışmak daha verimli ve ufuk açıcı geliyor bana. Tarım ve yemek iki farklı uzmanlaşma alanı olarak ele alınıyor genelde. Bir tarım çalışanları vardır, onlar çok fazla yemek kültürüyle uğraşmazlar. Bir de yemek kültürü üzerine, tüketim üzerine çalışanları vardır, onlar da öyle tarımsal konulara çok fazla girmezler. Gıda güvenliği sorunu, gıda rejimi sorunu, küçük üreticilik meselesi, tarımın bugünkü sorunları burada o kadar fazla konuşulmaz. Bunlar birbiriyle aslında bu kadar ayrı alanlar değil. Birbiriyle daha fazla konuşması gerekir. Bir de günümüzdeki gıda ve yemek meselesi, birçok farklı alanla ilişkililiyor aslında. Teknolojiyle, çevreyle, arkeolojiyle ilişkililiyor. Bence olabildiğince çok disiplinli çalışmalar yapmak bu yönde çok önemli. Yani sadece antropoloji, sosyoloji, tarih değil de aynı zamanda daha fazla arkeoloji bilmek, daha fazla botanik ve biyoloji bilmek önemli. İşin çok farklı boyutlarını gündeme getirecek zenginlikte bir akademik formasyona sahip olursa genç arkadaşlar, ileride zengin ve farklı açılardan mevcut problemlere katkı yapan, daha yenilikçi yaklaşımlar ortaya çıkabilir diye düşünüyorum.

Çok teşekkür ederiz Hocam, katkınız için.

2023, 10(1): 134-154

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.134154>

Makaleler (Tema)

GÖÇ BAĞLAMINDA YEMEĞİN ROLÜ NASIL DEĞERLENDİRİLİR?¹

Hande ARAL ULUK²

Öz

Yiyecekler ve yemek kültürüne dair söylemler, performanslar ve “gündelik” seçimler aracılığıyla kimlik, topluluk ve ulus canlandırılır; sınıf ve statü sembolik olarak pekiştirilir; ayrımcı/ırkçı/saldırgan ya da dayanışma/birlik/sevinç gibi duygular harekete geçirilir. Bu perspektiften bakıldığında yiyecekler son derece iletişimsel kabul edilir. Göç bağlamında ise yemek ve yemek ritüelleri kültür ve kimliği aktarmanın, dayanışmanın ve ekonomik özerkliği sağlamanın bir yoludur. Öte yandan göçle beraber dolaşımı hızlanan yiyecekler küresel kentlerin tüketim trendlerinin bir parçası olur, etnik metalaşmaya uğrar ve ayrışma/dışlamanın somutlaştığı kanallar haline gelebilir. Bu çalışmada, göç bağlamında yiyeceklerin ve yemek kültürünün rolünü farklı veçhelerden değerlendiren tartışmalara yer verilmiştir. İlgili alanyazında göç bağlamında yiyeceklerin rolü iki ana perspektif etrafında hareket ediyor görünse de yiyeceklere ilişkin sosyal potansiyellerin çok boyutlu olduğu ve atfedilen anlamların sürekli dönüştüğü söylenebilir. Bu nedenle göç ve yemek odaklı çalışmalarda çok katmanlı bir bakış açısını benimseyen ve göçmenleri mağdur değil etkin özneler olarak görmeyi öneren araştırmalar daha çok açılım sağlayabilecektir.

¹ Bu çalışma yazara ait olan "Göçmen Topluluklarda Yemek ve Kültürlerarası İlişkiler: İstanbul, Fatih Örneği" başlıklı hazırlanmakta olan doktora tezi esas alınarak üretilmiştir.

² **Hande ARAL ULUK**, Doktora Öğrencisi, Marmara Üniversitesi İletişim Bilimleri Bilim Dalı, ORCID ID: 0000-0003-2717-5698, aral.hand@gmail.com

Geliş tarihi: 01.04.2023 | Kabul tarihi: 18.05.2023

© **Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023**. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: göç ve yemek, etnik mutfak, etnik yemek, kültürel gıda sömürgeciliği, yemek kültürü

HOW TO EVALUATE THE ROLE OF FOOD IN THE CONTEXT OF MIGRATION?

Abstract

Through discourses, performances, and “everyday” choices about food and food culture, identity, community, and nation are revived; class and status are symbolically reinforced; emotions such as segregation/racism/aggression or solidarity/unity/joy are activated. From this perspective, food is considered extremely communicative. In the context of migration, food, and food rituals are a way of transferring culture and identity, ensuring solidarity and economic autonomy. On the other hand, food, the circulation of which accelerates with migration becomes part of the consumption trends of global cities, undergoes ethnic commodification, and may become channels where segregation/exclusion is embodied. This study includes discussions that evaluate the role of food and food culture from different aspects in the context of migration. Although the role of food in the context of migration seems to move around two main perspectives in the relevant literature, it can be said that the social potentials related to food are multidimensional and the meanings attributed to it are constantly transforming. For this reason, research that adopt a multi-layered aspect and propose to see immigrants as active subjects rather than victims in studies focus on migration and food may provide a broader perspective.

Keywords: migration and food, ethnic cuisine, ethnic food, cultural food colonialism, food culture

Giriş

Göç, bireyin varlığında bir değişim meydana getirir; bir dizi etkiyle kimlik, ilişkiler, yaşayış ve geçim yeniden inşa edilmek zorundadır. Bu inşa sürecinde ise yemek, göçmenin gündelik yaşamını yeniden kurmada önemli

bir rol oynar. Aidiyet ve kimlik sürdürülebilir, duygu ve anıları uyandırabilir, sosyal ve ekonomik sermaye yaratabilir. Göçmenler vardıkları ülkede istikrar/güven duygusunu yaratan, “tanıdık” olan yiyecekleri oluşturmaya, ulaşılabilir/üretilebilir kılmaya, ikame etmeye çalışırlar. Bu çaba kayıp zaman ve mekânla kurulan nostaljik bir ilişkinin de ötesindedir. Göç mekânda yiyecekler kimlik, hafıza ve geleneğin taşıyıcısı olabildiği gibi işgücü piyasasında yer edinmenin, iletişimsel değeriyle sosyal statü sağlamanın da bir aracı olabilmektedir. Öte yandan yiyeceğin paylaşma ve dayanışmanın ötesinde başka işlevleri de vardır; sosyal sınıfı ve etnisiteyi gündeme getirir ve tanımlayıcı bir rozet (sosyal gösterge) gibi işlev görür. Dayanışmayla karakterize sosyal ilişkileri tetikleyebildiği gibi “ayırıcı” iletişimsel, sosyal iletiler de taşıyabilir, göçmen karşıtlığının somutlaştığı kanallar haline gelebilir.

Bugün insan hareketliliklerinin getirdiği değişime sahne olan küresel şehirler göç ve yemek ilişkisine dair çok katmanlı bir saha sunmakta, ilgili alanyazında çok yönlü tartışmalar yürütülmektedir. Bu bağlamda göç ve yemek ilişkisi değerlendirildiğinde yemeğin, (1) varılan ülkede sosyal uyum/entegrasyon sürecine katkısına, (2) ekonomik ve sosyal sermaye edinmedeki anahtar rolüne, (3) geleneğin aktarımında, ana vatanla bağın sürdürülmesindeki rolüne, (4) kültürlerarası karşılaşma mekânları ve diyalog için alan açmasına ve (5) göçmen restoranların ana akım için çokkültürlülüğün kabul edilebilir yüzü olduğuna ve sömürgeleştirildiğine, mutfak emperyalizmi tartışmalarına değinen çok çeşitli bir çerçeve ile karşılaşılmaktadır (Bailey, 2017; Çağlar, 1999; Gasparetti, 2012; Heldke, 2003; Highmore, 2008). Göç ve yemek tartışmaları bağlama bağı olarak çeşitlenmektedir. Bu kapsamda yemek ve göç çalışmalarının iki ana perspektif etrafında hareket ettiğini söyleyebiliriz: 1) yemeğin birleştirici, dayanışmacı ve topluluk iletişimine ortam sağlayıcı niteliği üzerine odaklanan çalışmalar, 2) tüketim kültürü ve gıda sömürgeciliği bağlamında yemeğin rolüne odaklanan çalışmalar.

Yemek ve göç ilişkisi değerlendirilirken beraberinde gündeme gelen tartışma alanlarından biri de “etnik yemek/mutfak” olarak karşımıza çıkar. Yiyecek sıklıkla etnik kimliğin, grup kimliğinin bir göstergesi olduğundan (Vallianatos ve Raine, 2008, s. 365-366), göçmen yemeği ve restoranlar “etnik” olarak nitelendirilebiliyor. Frost (2008, s. 177) “etnik yiyeceğin” bu yönüyle çeşitliliğin görünür ve erişilebilir bir göstergesi olarak hem politika hem de popüler bir düzlemde hizmet ettiğini söylüyor. Bu anlamda bir yemeğin/mutfağın “etnik” olarak tanımlanması peşi sıra çetrefilli tartışmaları gündeme getiriyor. Bazı yemekler/mutfaklar “etnik” bazıysa “yabancı” olarak etiketleniyor, “etnik” nitelermelerse marjinalleşme ve dışlamaya işaret etmek için kullanıma girebiliyor. “Etnik yemek/mutfak”, “etnik olmayan” yemek ve mutfakların olduğuna işaret ediyor. Bu nedenle alanyazında göç ve yemek etrafındaki çalışmaların yemeğin potansiyel kullanımları üzerine değerlendirmelerine değinmeden önce “etnik yemek/mutfak nedir?” sorusunun izini sürmek alana dair anlayışımızı zenginleştirebilir.

Etnik Yemek/Mutfak Nasıl Tanımlanır?

Maddi ve kültürel bir uygulama olarak yemek, çeşitli bağlam ve işlevleriyle çok çeşitli söylemler içeren; duyu ve duyguları harekete geçiren; yakınlık/içerme ya da mesafe/dışlama aracı olabilen; kültürel ve politik bir performansın sergilendiği, ulusal olanın somutlaştığı bir toplumsal faaliyettir (Appadurai 1981; Finkelstein 1999; Montanari, 2004, Highmore, 2008; Ichijo ve Ranta, 2018). Bu çerçevede bir topluluğun yemek kültürü tartışmaya açıldığında sıklıkla atıfta bulunulan beslenme alışkanlıklarının ötesinde belli bir ulusun, ulusal kimliğin etrafında biçimlendirilmiş olan ulusal yemek kültürüdür. Mintz'in (1997, s. 48) ifadesi ile yemek, insanların "hem kendileri hem de başkaları için kim ve ne olduğunun" bir belirtecidir. Bu perspektiften bakıldığında yiyecekler son derece iletişimseldir ve ulusal kimlik için bir araçtır. Narayan (1995, s. 64) basit görünüşlü olan bu güçlü belirtecin, yiyecekler üzerine düşünmenin açığa çıkaracağı çok şey olduğunu, toplumsal bakımdan "öteki" olanla ilişkimize dair ilginç ve sorunlu yanları ortaya çıkarabileceğini söyler.

Hobsbawm'a referansla yemeğe dair bilgilerimizin icat edilmiş olabileceği ve algımızın da çokça değiştiğini söylemek mümkündür. Nasıl ki bir ulus devlet nüfusu etnik homojenlik göstermiyor ise ulusların türdeş ve homojen yemek/mutfak kültürlerinden bahsetmek de olası değildir. Bunun yerine göç ve ticaret ağları çevresinde şekillenen bölge/coğrafya mutfaklarından bahsetmek mümkündür. Onaran'a göre (2019, s. 72) Benedict Anderson'un "hayali cemaat" kavramıyla gösterdiği gibi mutfak ve yemeklere milliyet atamak da son derece kurgusaldır ve tatları standardize ederek gerçekleşir. Öte yandan yiyecekler ve mutfaklar ulusun somutlaştığı alanlar olurken, ait olunan ulus grubun dışındaki yiyecek ve mutfaklar için "etnik", "yabancı" kategorileştirmesi yapılır. Etnisiteyi, "Belirli dinsel, dilsel, mekânsal ve/veya kültürel özellikler bakımından hem kendisini diğerlerinden 'ayrı' gören hem de diğerleri tarafından 'başka' sayılan" (Emiroğlu ve Aydın, 2020, s. 386) olarak tarif edersek belli bir ülkenin mutfağına atfettiğimiz "etnik" nitelendirmesi de belirsiz bir zemindedir ve bağlama bağlı değişecektir. Dae Young Kwon (2015, s. 1) dar anlamıyla etnik yiyecekleri, "bitkilerin ve/veya hayvansal kaynakların yerel bileşenleri hakkındaki bilgilerini kullanan bir etnik grubun mirasından ve kültüründen kaynaklanan gıdalar" olarak tanımlar ve Hindistan'ın Hindu, Yeni Zelanda'nın Maori ve Kenya'nın Masai yemeklerini vb. etnik yiyecekler olarak örneklendirir. Bir diğer yandan etnik yiyecek kavramının muğlaklığına da değinir ve geniş anlamıyla etnik yiyeceği, "bir etnik grubun veya bir ülkenin mutfağının ilgili etnik grubun dışındakilerce kültürel ve sosyal olarak kabul edilen mutfağı" (Kwon, 2015, s. 1) olarak tanımlar. Dolayısıyla Türk yemekleri, Yunan yemekleri, Meksika yemekleri kendi coğrafya sınırlarının dışında etnik yemek olarak varsayılabilir. Belirli inanç ve normlar etrafında farklı dinlerin – İslamiyet, Budizm, Hinduizm gibi – tükettiği farklı yiyeceklerin de etnik kategorisinde değerlendirilebileceğini eklemektedir. Benzer olarak, D'Antuono ve Bignami (2012, s. 2) da etnik mutfağı geleneksel yiyeceklerin, menşe yerlerinin dışında etnik yiyecekler haline gelmesi durumu olarak değerlendirmektedir. Öte yandan

Kwon (2015: 1) da günümüz için yemek tercihlerinde odak noktasının yüksek kalorili ve endüstriyel, fast food ürünlerden gelenek ve kültüre odaklanan, etnik yiyeceklere doğru ilerleyeceğini vurgulamaktadır.

Etnisite ve yemek ilişkisine dair çalışmaları ile öne çıkan Krishnendu Ray'e (2016b) göre, "etnik yemek" kategorisi 1950'lerde ortaya çıkmış ve yemek dünyasında belirli bir tür farklılığı, tat ve kültür farklılığını belirtmek için kullanılır olmuştur. Özellikle pazarlama dünyası için ırk kavramına kıyasla daha az rahatsız edici olarak kabul edilmiş, beyazlarla ilişkili olmayan yiyecekler "etnik" olarak tanımlanır olmuştur. Kullanılabilen "etnik" sıfatı sıklıkla farklılığa fakat ikincil konumda olan bir farklılığa yaslanmaktadır. Fransız ya da Japon mutfağı etnik olarak etiketlenilmemektedir. Ray (2016a, s. 73-74), gazete makalelerinin de bu süreçteki etkisine, ana akımın bir parçası olarak kabul edilmeyen grupların yemeğini etnik olarak işaretlediklerine değinir. 1959'da yemek eleştirmeni Craig Claiborne "New York'un sofistike bir şehir ve çok farklı etnik gruplara sahip olduğu için buradaki halkın yüzlerce bölgenin 'egzotik' yemeklerini yemek için olağanüstü fırsatlara sahip" olduğunu söylemektedir ve 1960'lar itibarıyla "etnik yemek" ve "etnik restoran" ibareleri gazetelerde yer tutmaktadır. Öte taraftan tarihsel olarak etnik olan da değişmektedir. Ray (2016a, s. 63) bu süreci "etnik ardılık" kavramıyla değerlendirir: Ondokuzuncu yüzyıl ortalarında Almanya ve İrlanda yemekleri yüzyılın sonunda yerini İtalyan ve Doğu Avrupalılara; yirminci yüzyıldaysa yerini Latin ve Asyalılara bırakmıştır. İyice bilinen ve yaygın olan etnik restoranlar bir süre sonra etnik kabul edilmeyebilmekte ya da ilgili topluluk sosyal konumda yukarıya doğru tırmandıkça mutfak algısı da değişebilmektedir. Ray (2007, s.101) *Ethnic Succession and the New American Restaurant Cuisine* isimli çalışmasında bu noktaya şöyle değinmektedir: "Amerikalı İtalyanlar gettoda çıkıp spor salonlarına, şirket ofislerine, valilik konaklarına, belediye binalarına ve film stüdyolarına girdiğinde, Amerikan hayal gücünde İtalyan yemekleri yeniden değerlendirildi." Lisa Heldke ise bu tartışmaya -ABD ölçeğinde- etnik mutfakların kendi içinde de derecelendirildiğini ekler. Yiyeceklerin egemen toplumdaki asimilasyon derecesine ya da ilgili göçmen topluluğun ülkede bulunma süresine bağlı olarak "etnik" olanın derecelendirilir. Bu tür bir derecelendirmeye göçmen topluluğun egemen toplumla olan sosyo-politik yakınlığının da etki edebileceğini ekleyebiliriz. Heldke'nin yaklaşımıyla örneklendirirsek, Türkiye bağlamında Uygur mutfağı etnik addedilebilir fakat Etiyopya yemekleri daha etnik varsayılacaktır. Öte taraftan Heldke bu tür kategorik saptamaların her zaman işler olmadığını da not düşer: Afrika kökenliler uzun süredir mutfaklarıyla ABD'dedir fakat hala etnik varsayılırlar. Burada "etnik" ön eki "öteki" için yapılan bir tür kodlamadır (Heldke, 2003, s. 51).

Neyin etnik mutfak olarak tanımlanacağına dair yapılan tartışmalarda, Krishnendu Ray (2016a, s. 63), yemek eleştirmenleri ve medyayı analiz ederken gazeteciler, restoran eleştirmenleri ve profesyonel şeflerin yirminci yüzyılın mutfak kültürünü iki şekilde çerçevelediğini belirtir: (1) yüksek statülü yabancı mutfak - başlangıçta kıta Avrupası ve Fransız mutfağı ile sınırlı fakat yüzyılın sonunda İtalyan ve Japon mutfağını da onaylayan- (2) emeğin düşük statülü ürününü ve yoksul göçmenlerin örtük bilgisini içeren etnik mutfak. "Yüksek statülü yabancı mutfak" estetik açıdan beğeni ve beceri kavramları ile yoğun emek süreçlerle; "etnik mutfak" ise

zorunlu ve belirleyici özellikleri olmayan emek ve düşük ücretle karakterizedir. Kendall Park (2017), bu noktada “etnik mutfakların” göçmen topluluklara bağlı kaldığını (Vietnam, Küba gibi); yabancı mutfaklarınsa mahalle sınırlarını aştığını ve Amerikan damak tadına entegre olduğunu; bununsa o etnik grubun kim olduğuna bağlı olarak değiştiğini söylemektedir. Öte yandan Warren J. Belasco ise 1970’lerle beraber etnik yiyeceklerin kurumsal yemek şirketleri için bir büyüme hamlesi olarak kullanıma girdiğini; ironik biçimde Avrupa ve üçüncü dünya ülkelerinin McDonald’s ve Kentucky Fried Chicken’i, Amerikalılarınsa etnik yiyecekleri keşfettiğini aktarır. Bazı etnik yiyecekler fast-food üretime uygundur ve piyasada canlılık getirebileceği düşünülür. 1970’lerde etnik bir toplulukla ilişkisi olmayan girişimciler bu durumu kullanmıştır. Belasco (1987, s. 12), Pizza Hut’ı kuran girişimci Frank Carney ile durumu örneklendirir: Carney, Pizza Hut’u PepsiCo’ya satmasının ardından Meksika yemeği işine dâhil olmuş ve ardından makarna ve kanton mutfağı konusunda uzmanlaşmış bayilikler planlamıştır. Yanı sıra etnik mutfaklar, gelenek, otantiklik, çoğulculuk, kültürel âdemi merkezîyetçilik gibi değerleri taşıdığından genç nüfusun Amerikan kültür emperyalizmine karşı da bir tür protesto biçimine kaynaklık oluşturmuştur (Belasco, 1987, s. 2-3).

Bir restorani etnik yapanın ne olduğu tartışmasında Turgeon ve Pastinelli’nin (2002) Québec üzerine yürüttüğü araştırmada yazarlar etnik restoranların her zaman ve doğrudan göç hareketleriyle bağlantılı olmadığını; etnik addedilen restoranların kültürel farklılığı deneyimlemeye yönelik arzu ve postkolonyal kapitalizmin bir biçimi olarak ortaya çıktığını tartışır. Québec’te göçmenlerin çok azı Fransa ve Asya ülkelerinden gelse de çok sayıda Fransız ve Asya restorani vardır; Latin Amerikalı göçmen nüfusu yoğun olsa da bu sahanın içinde varlık göstermemektedir. Québec örneğinde etnik restoran “*egzotik bir yeri, başka bir yeri, dünyanın farklı kültürleriyle idealleştirilmiş temas için tasarlanmış bir mikro alanı*” temsil etmektedir (Turgeon ve Pastinelli, 2002, s. 259). İstanbul örneği ile düşündüğümüzde, Meksika göçmen nüfusunun olmadığı kentte Meksika lokantalarının açılıyor olması meta değeriyle kentin bir parçası olan etnik mutfakların bir örneği olarak gösterilebilir (Karaosmanoğlu, 2017, s. 20).

Geniş bir tanımlamayla, etnik yemek/mutfak kavramı sıklıkla belirli bir coğrafyada kendisini ayrı gören ve diğerlerince de başka sayılan grupların yemek kültürüne işaret etmek için kullanılmaktadır. Kavram bağlama bağlı olarak farklı perspektiflerde kullanılmaktadır. Fakat bir yiyecek/mutfak ya da restorani “etnik” ön ekiyle tanımlamadaki sorun, beyaz kabul edilmeyen toplulukların yemeğine atıfta bulunmak için “etnik” tanımlamasının kullanılması ve ağırlıklı olarak Avrupa ya da Amerika lezzeti dışında bir lezzete referansta bulunmak için kullanılıyor olmasından kaynaklanmaktadır. Topluluğun kimliğine ya da ait olunan egemen kültürle (politik, kültürel) yakınlığına bağlı olarak hangi mutfağın “etnik” hangisinin “yabancı” olduğunun tarifi değişebilmekte; “etnik” varsayılan düşük statü atfedilebilmektedir.

Yemeğin Birleştirici, Dayanışmacı ve Topluluk İletişimine Ortam Sağlayıcı Niteliği Üzerine Odaklanan Çalışmalar

Dafna Hirsch (2011, s. 618) yiyeceklerin akışkan modern dünyada – her ne kadar kültürel emperyalizmin güçlü bir sembolü haline gelse de – seyahat ettiğini, yutulduğunu ve dahası benliğin bir parçası haline geldiğini söyler. Yiyeceklerin izlediği yollar karmaşıktır ve De Certeau'nun kavramsallaştırmasıyla bu basit gündelik eylem “taktik” ve direnişlerin sahası olabilir. Yemek kültürü, gelenek, kimlik ve hafıza aktarımında bir dayanak noktası sağladığı gibi varılan toplumda ekonomik ve sosyal sermaye oluşturmanın bir aracısı da olabilmektedir. Göçmen restoranlar, market ve manavlar yalnızca malların ve hizmetlerin değiş tokuş yeri olmanın ötesinde birçok göçmen için kültürel kimliği korumanın ve gündelik hayatla başa çıkmanın yollarından biri olmaktadır. Bu başlık etrafında, göç ve yemek ilişkisi odağında, yemeğin topluluk dayanışması, sosyal tanınırlık, geçim sağlama ve kültürlerarası ilişkilere olanak sağlayan boyutlarına değinen belli başlı bazı çalışmalara yer verilecektir.

Bailey (2017, s. 59), Hollanda'da yaşayan Hintli göçmenlerden yola çıkarak yürüttüğü saha çalışmasında, birlikte yemek yeme kültürünün ve yemek pratiklerinin göçmenler ve aileleri için benlik duygusu (yemek ve aidiyet), ev duygusu (yemek pişirme ve yemek uygulamaları), topluluk duygusu (ortak etnik gruplarla ortaklık) ve birlikte yaşama duygusu olarak açıklanabilecek dört temel duyguyu yaratmaya yardımcı olduğunu söyler. Naidu ve Nzuzza (2014) Sierra Leone göçmenleriyle yaptığı etnografik çalışmada, zencefilli bira, pirinç ve egusi çorbası gibi memlekete ait tatların anavatan ve aile üyeleriyle olan duygu ve anıları uyandıran, kültürel kimliğe ve ritüellere bağlı kalmaya dair güçlü somut çerçeveler sağladığını ortaya koyar. Göç ve yemek ilişkisi üzerine postkolonyal perspektifle değerlendirmelerde bulunan Uma Narayan ise “gıda sömürgeciliği”, “mutfak emperyalizmi” kavramlarıyla göç ve yemek ilişkisine odaklanmakla beraber “damak zevklerinin bilgiden daha güçlü bağlar kurmaya yardımcı olabileceğini” (Narayan, 1995, s. 80) not düşer. Ben Highmore (2008, s.392), sınırlı bir süreyle ve belli koşullar çerçevesinde olsa bile bedensel hazzın, duygusal yakınlığa izin verebileceğini, başka bir kültürle düşünsel olmayan bir temas sağlayabileceğini söyler. Britanya'da Hintli olmaya dair otobiyografisini paylaşan Parvathi Raman ise (2011, s. 166-167), yiyeceklerin pek çok yönden bir göçmeni ayırdığını, işaretlediğini fakat öte taraftan kabul görmeye, yeni duygusal bağlar geliştirmeye ve aidiyet toplulukları yaratmaya yardımcı bir işlev gördüğünü aktarmaktadır. Bir diğer olarak, İtalyan göçmenlerin ABD'ye göçü sonrası yemek aracılığıyla yerleşmesini inceleyen Simone Cinotto (2013), İtalyan göçmenlerin ırksal yetersizliğine ve onların iyi Amerikan vatandaşları olamamalarına dair imalar içeren 1924 yılının dışlayıcı Göç Yasası'na karşılık İtalyan göçmen restorancılar ve çalışanlarının kültürel farklılıkları bir pazarlama taktiğine dönüştürmelerine değinmektedir. Restoranların tasarımında İtalya'nın kırsal kültüründen, İtalyan ulusal kültürüne (opera, peyzaj resimleri gibi) ve yanı sıra Amerikan popüler kültür

ögelerinden (filmlerine) yararlanan göçmenler farklı kültürel bağlamları ustaca bir araya getirmiş ve bir anlatı oluşturmuşlardır. Cinotto'nun (2013, s. 181) ifadesiyle: *"New York'un İtalyan restoranlarının teatral alanlarında, İtalyan Amerikalılar artık medenileşmemiş göçmenler veya tehlikeli suçlular olarak değil, aile bağları güçlü, sanata yatkın ve duygusal olarak coşkulu insanlar olarak görülüyordu."* Mutfak bu kültürel değerleri somutlaştırıyordu. Bu temsil var olan hegemonik ilişkilere tümenden bir meydan okumayı içermese bile İtalyan Amerikalılar hakkında olumlu imaj üretmeyi ve sınırlara meydan okumayı başarıyordu (Cinotto, 2013, s. 182).

Göçmen yemeği olarak işaretlenen bir yemeğin sosyal bağlamda nasıl ilişkiler kurabileceğinin bir örneğini döner kebab aracılığı ile Ayşe Çağlar *"McDöner: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks"* başlıklı çalışmasında irdelemiştir. Almanya'da sunulan şekliyle döner, Türklerin Almanya'ya göçü sonrası melez bir yiyecek olarak şekillenmiş, çokkültürlülük söylemlerinde olumlu bir işlev üstlenmiştir. Dönemin sağlık söylemleri ile uyumlu olarak dana etinden üretilmesi, domuz etinin aksine daha az yağlı olması, yoğurt sos ve bolca salata karışımı içermesi özellikle 1980'lerin ikinci yarısı itibariyle döneri pazar rekabeti içinde ön plana çıkarmıştır (Çağlar, 1999, s. 418-419). Öyle ki sadece 1992 yılında günlük döner üretimi Berlin için minimum 40 ton, Almanya içinse 70 ton olarak işaret edilmektedir. Almanya ve Berlin'in çok kültürlü niteliğine atıfta bulunurken döner bir simge haline gelmiş, yalnızca Türklere ve Türk olduğu düşünülen şeylere referans vermek için değil yabancılara yönelik yapılan saldırılarda bir metafor olarak kullanılabilir olmuştur. 1990'lara dek folklorik ve etnik özellikleri ile sunulan dönerde bu tarihlerden sonraysa bir imaj yenileme dönemi başlamış; "McKebab", "Keb'up", "Dönerburger" gibi isimlendirmeler tercih edilir olmuş fakat içerikte bir değişiklik olmamıştır. Çağlar (1999, s. 426) bu değişimin ve öykünmenin ardında daha geniş bir müşteri kitlesine ulaşma kaygısının değil; Alman Türklerinin sosyal statü mücadelesinin olduğunu söyler. Döner Kebab piyasasına dair yapılan stratejiler sosyal tanınırlık ve simgesel sermaye edinmeye dair hamlelerdir. Dolayısıyla iletişimsel bir değere sahip olan döner, kimliğin kurucu işlevinden, kültürlerarası ilişkilerde sembolik işleve, yabancılar sorununda düşmanlık ve dayanışmanın söyleminden sosyal statü mücadelesine dek geniş bir sosyal anlam üstlenmiştir.

D'Sylva ve Beagan (2011) Goalı kadınlar hakkında yaptıkları çalışma ile kadın çalışmaları ekseninde yürütülen yemeğin cinsiyete dayalı sorumluluk ve baskı alanı olması tartışmalarının ötesinde, yemek, göç ve toplumsal cinsiyet ilişkisine dair farklı bir bakış açısı getirir. Hindistan'ın bir eyaleti olan Goa diğer kesimlerden farklı olarak uzun bir süre Portekiz sömürgesinde kalmış ve bu geçmiş mutfağında iz bırakmıştır. Goalılar için yiyecekler sadece Kanadalılardan değil aynı zamanda diğer Güney Asyalılardan ayrılarak kimliği ortaya koymanın ve -bazen hiç gidilmemiş olan- Goa ile duygusal bağ kurmanın bir aracıdır. Öte yandan Goalı kadınla için yiyecekler toplumsal cinsiyetle ilişkili baskıları üretmenin dışında belirli bir gücü kullanmada platform sağlamaktadır. D'Sylva ve Beagan (2011) bu araştırmayla yemek işleri ve LeBesco ve Naccarato'ya (2008) referansla "mutfak sermayesi"nin, düşük bir statüyü değil; diasporada

kimliği sürdürmede, aile ve toplumu bir araya getirmede bir gurur ve etki kaynağı olarak rol oynadığını söyler. Benzer bir değerlendirmeyi Ternikar (2019) ise Amerika Birleşik Devletleri'ndeki Güney Asyalı Müslüman göçmen kadınlar için yapar. Amerikan diasporasında yemek, kolektif kültürel ve dini kimliklerin korunmasına yardımcı olur. Ternikar (2019, s. 146) yemeğin üretimi ve tüketimine dair hazırlıklar ataerkil pratikleri pekiştirse bile bu süreçlerin karar verme gücü ve faillliğini de içerdiğini hatırlatır.

Kadınların mutfak sermayesi aracılığıyla güç ve kaynak yaratabileceğine ilişkin çabaların Türkiye'de de örnekleri görülebilmektedir. Her ne kadar 2021'de kapatılmış olsa da Okmeydanı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği bünyesinde 2017'de Suriyeli ve Türk kadınların kurduğu Kadın Kadına Mülteci Mutfağı, reçel ve turşu gibi gıdaların üretimi ve ev ekonomisine katkı ile başlayan girişimini endüstriyel bir mutfağa geçerek sürdürmüş, kadınlar hem sosyal hem de ekonomik güç kazanmada yemek etrafında buluşmuştur. Bu mutfak, gıda üretimi, dağıtımı ve aile bütçesine destek olmanın ötesinde kadınlara "evlerinden farklı bir mekânda çocukları ile sosyalleşebileceği ve kendini gerçekleştirebileceği bir toplum destek merkezi" (Kadın Kadına Mülteci Mutfağı, 2019) olma işlevi üstlenmiştir. Benzer biçimde Frost'un (2008) Sydney'deki Endonezyalı göçmen kadınların deneyimlerine odaklı çalışması ise göçmen kadınların aşçılık kursu planlayıp yönetmesini, yerel mutfak bilgisinin kamusal tüketime uyarlanmasını ele almaktadır. Yiyeceklere dair bilgi, aile ve özel alanla olan bağlamından ayrılarak Avustralya kamusal alanında yeniden konumlandırılıyor, yiyecek tedariki sosyal etkileşimlerin temelini oluşturabiliyor.

Göçmenlerin ilişki ağlarını ve etkileşimlerini inceleyen bir başka çalışmada Gasparetti (2012), İtalya'daki Senegalli göçmenlerin dini ve etnik farklılıkların üstesinden gelmede ve Senegal topluluğuna ait olma duygusunun harekete geçirilmesinde Senegal'deki en popüler yemek olan tie bou jenn'in (thieboudienne) kilit bir işlev oynayabildiğini tartışmaktadır. Çok alanlı bir yaklaşımla hem Senegal hem de İtalya'da yürütülen çalışmada, Senegal yemek kültürüne ait yiyeceklerin hem anılar için bir bağlam ve kimlik belirteci işlevi üstlendiği hem de ev'le ilişkili yiyeceklerin tüketilmesi yoluyla grubun iç uyumunun güçlendirilebileceği gibi gruplar arası farklılıkların azaltılabileceği ortaya konmaktadır. Senegal gıda marketleri yeni gelenlerin yardım ve destek edindiği, uzun süredir orada olanlarınsa Senegal hakkında bilgi alışverişi yaptığı mekânlardır. Bissap³ veya Café toubas⁴ eşliğinde yurttaşlarla sohbet etmek göçmenler için günlük bir ritüeldir ve iki şekilde evlerinde hissetmelerine yardımcıdır: "tadı, duyuları harekete geçirmesi ve anavatandan gelen yiyeceklerin görüntüsü ve varlığı." (Gasparetti, 2012, s. 265). Öte yandan pazarlar Afrika'dan gelen diğer göçmen gruplarının da uğrak yeridir. Gasparetti (2012, s. 266-267) bu etkileşimi şöyle örneklendirir; yakınlarda Fas'a özgü kuskus ve tajin yemeği bulunmasına rağmen Afrika pazarlarında tie bou jenn yiyen çok sayıda Faslı göçmenle karşılaşmak mümkündür. Öte yandan göç mekânda tie bou jenn'in kamusal alana

³ Bissap: Hibiskus bitkisinden elde edilen ve soğuk olarak tüketilen bir tür ekşi-tatlı içecek. Senegal'in ulusal içeceği olarak da adlandırılmaktadır.

⁴ Café toubas: Senegal'deki baharatlandırılmış kahve türü.

taşınmasında başlıca aktör kadınlardır, çalışmada kadınların değişimin aracıları olduklarına dikkat çekilir. Benzer bir saptamayı Avakian ise ABD Ermeni diasporasındaki kadınlar için yapar: yemeğe dair faaliyetler patriyarkal düzenin taşıyıcılarıdır ancak kadınlar kendisini kültürel mirasın ve kimliğin taşıyıcıları olarak konumlandırmaktadır. Yemek vasıtasıyla halkın anıları çağırır; bir Ermeni cemaatinde yetişmemiş olanlar veya ebeveynleri Ermeni etkinliklerine katılmayanlar için Ermeni mutfağı kimliğin en net hissedildiği yerlerden biri olur (Avakian, 2005, s. 278-279).

Hughes (2019) ise Myanmar'dan Avustralya'nın Coffs Harbour şehrine göç edenlerin yemek ve bahçecilik faaliyetleri aracılığıyla sosyal ağları (topluluk içinde ve dışında) harekete geçirdiklerine, bu yolla gelenek ve ritüelleri sürdürdüklerine değinmektedir. Myanmarlılar gıda tedarikinin mevsime ve tarıma sıkıca bağlı olduğu bir kültürden gelmekte ve bu çerçevede de peyzajı (bahçeler), mutfağı ve mahalleyi dönüştürerek mekânla ilişkilenebilmektedir (Hughes, 2019, s. 7). Öte yandan Thadingyut Festivali, Chin Ulusal Günü ve Myanmar topluluğu Noel kutlamaları gibi etkinliklerde yemeği birlikte yapmak ve yemek kutlamanın çok önemli bir parçasıdır ve bu festivallere hazırlanmak için de etnik toplulukların içinde ve dışındaki sosyal ağlar harekete geçirilir, yemekler paylaşılır (Hughes, 2019, s. 11). Dolayısıyla göç mekânında yemekle kurulan ilişki sadece bildik, tanıdık yiyeceklere erişim sağlama ve biyolojik ihtiyaçları karşılamadan ibaret değildir. Yemekler ve etrafında örülen sosyal anlatı aidiyet, kimlik ve geleneklerin aktarımını; sosyal tanınırlık ve ekonomik gücün elde edilmesini sağlamaktadır.

Hong Kong'daki Batı Afrika diasporasını inceleyen Shum (2020), restoran ve marketlerin, Batı Afrika yemeklerinin farklı milletlerden insanlar, özellikle de Hong Kong Çinlileri arasında kültürel bir diplomasi aracı olduğuna ve yemeğin göçmenler için sağaltıcı bir rol üslenmenin ötesinde Batı Afrika kimliğinin müzakere ve yeniden inşasına katkı sağladığına değinir. Shum, "mutfak diasporası alanı" kavramı üzerinden yemeğin anavatanla bağlantı kurma, kültürel karşılaşmaları kolaylaştırma ve sosyal tanınırlığı teşvik etme boyutunu ön plana çıkarır. Hong Kong'da Afrikalılara yönelik ayrımcı pratikler devam ediyor olsa da yiyeceklerin üretimi ve tüketimi yoluyla göçmenlerin bir tür kültür elçisi olarak rol oynadığını, ulus ötesi bağlantılar kurulduğunu ve sahada gayri-resmi biçimde Afrika-Hong Kong ilişkilerinin geliştirildiğini söyler. Göç ve yemek ilişkisini oluşturduğu yapıcı potansiyelleri bakımından değerlendiren çalışmaların ön plana çıkardığı hususlardan bir diğeri de göçmenlerin toplumun aktif özneleri olarak dönüştürücü güçleri olduğu, toplumsal refah ve kalkınmaya etkileri üzerinedir. Maryam Khojasteh (2020), Buffalo ve Philadelphia sahasıyla göçmen gıda girişimcilerinin toplumsal gelişime katkısını tartışır. Göçmenlerin mağdur olarak temsili yerine; değişimin aracıları olduğuna dair bir anlayışı önermektedir. Bu perspektiften, girişimcilik ve göçmen havaleleri çevre ve toplum refahını dönüştürücüdür. Khojasteh'e göre (2020, s. 83) göçmenlerin işlettiği işletmeler gelir elde etme ve yerel vergi tabanını artırmaya katkı sunmasıyla değerlendirilirken sağladıkları hizmet ve ürünlerin doğasıyla pek ilgilenilmez. Oysa ulusal düzeyde bu girişimciler yeni tohumlar, tarımsal uygulamalar, alternatif gıda tedarik zincirleri ve sağlıklı gıdaya erişimi oluşturur. Kültürel uygulamalar gösterdikleri

gibi bahçecilik vb. faaliyetleri taşımalarıyla da çevresel sürdürülebilirliğe etkileri vardır (Williams-Forson, 2014, s. 84). Bu nedenle göçmen topluluk aktörlerinin bilgi, ihtiyaç ve deneyimlediği zorlukların kentsel politikalara dâhil edilmesi önerilir.

Yemeğin bağ kuran ve birleştirici rolüne odaklanan çalışmalar Türkiye’de de son yıllarda tartışılmaya başlamıştır. Tuncer’in 2016 yılında saha çalışmasını yürüttüğü “Suriye İç Savaşı Sonrasında İstanbul’da Yeni Yemek Pratikleri: Suriye Lokantaları ve Kolektif Göçmen Mutfakları” (2019) başlıklı çalışma İstanbul, Fatih ilçesi ölçeğinde Suriyeli göçmenlerin yeni yaşam alanlarını kurmada yemeğin yapıcı rolüne odaklanmaktadır. Çalışma, somut olmayan kültürel bir miras olarak yemeğin yerleşilen mahallelerde hem yerlilerle ilişki kurmaya hem de grup içi pratiklerin sürdürülmesine aracı olduğunu ortaya koymaktadır. Restoranlarda müşterilerin ortalama dörtte birinin Türklerden oluşması bu mekânların müşterek mekânlar olabileceğine fakat öte taraftan gündelik hayatta ayrışmaların da görülebildiğine dikkat çekmektedir. Bugün işler olmasa da Kadın Kadına Mülteci Mutfağı ve Komşu Kafe Kolektif isimli iki kolektif göçmen mutfağına dair gözlem ve görüşmeleri de içeren çalışma, kadınların bu mutfaklar vasıtasıyla güçlenebildiğine, ekonomik ve kültürel sermaye edinebildiğine ve savaş travmalarını iyileştirmede yemeğin potansiyel bir gücünün olduğuna değinir. Bir başka çalışmada ise Deniz ve Öksüz (2017) Ankara’daki İran restoranları örneği ile kültürel kimlik ve kültürlerarası etkileşimi yemek aracılığıyla değerlendirmektedir. Ankara’daki İran restoranları göçmen yerleşim yerlerine bağlı olarak şekillenmemiş; büyükelçiliklerin konumuyla yakınlık göstermiştir. Bu restoranlarda dekorasyon ve müzik öğeleriyle kültür ve ulusun bir temsili sunulur; tüketicileri ise sadece grup içi üyeler olarak İranlılardan değil pek çok farklı milletten oluşmaktadır. Öte taraftan ABD, Kanada ve İngiltere büyükelçiliklerinin İran’da olmayışı ve Ankara’nın zorunlu bir rota olmasının da restoranların oluşumu ve tüketicileri hakkında bir etkiye sahip olduğuna dair not düşülmektedir (Deniz ve Öksüz, 2017, s.182). Yakın dönemde ise yemeği içerdiği kültürlerarası etkileşim potansiyeli bakımından değerlendiren kapsamlı bir diğer çalışma, Hacettepe Üniversitesi Dijital Hikâye Anlatımı Atölyesi ve Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği’nin (SGDD-ASAM)’ın “Toplumsal Uyum için Yemek ve Yemek Kültürleri Projesi” çerçevesindeki etkinliklerin ürünü olan *Yadigâr – Ankara’da Yaşayan Kadınlardan Yemek Tarifleri ve Hikâyeleri* (2021) isimli kitaptır. Proje çerçevesinde Ankara’da yaşayan mülteci ve yerli kadınların bir araya geldiği dijital hikâye anlatımı atölyeleri düzenlenmiş⁵; yemekler vasıtasıyla hatıra, gelenek ve kültür aktarımında bulunmuş ve sonucunda Türkiye, Suriye, Irak ve Yemen’den 116 kadının paylaştığı 141 yemek tarifi derlenmiştir.

⁵ Proje kapsamında üretilen atölyeler: 1) Birlikte Mutfakta I: Ağız Tadı: <https://digitalstoryhub.org/Birlikte-Mutfakta-I-Agiz-Tadi> 2) Birlikte Mutfakta II: El Lezzeti: <https://digitalstoryhub.org/Birlikte-Mutfakta-II-El-Lezzeti> 3) Birlikte Mutfakta III: Doyuran Koku: <https://digitalstoryhub.org/Birlikte-Mutfakta-III-Doyuran-Koku>

Tüketim Kültürü ve Gıda Sömürgeciliği Bağlamında Yemeğin Rolüne Odaklanan Çalışmalar

Göç ve yemek ilişkisini yarattığı potansiyellerle yapıcı bir perspektiften değerlendiren çalışmalar alanyazında ağırlıklı olmakla beraber yiyeceklerin, yemek kültürünün ayrışmaları beslediğini, eşitsizlikleri ve sömürgeci tutumları perçinlediğini tartışmaya açan çalışmalar da mevcuttur. Öte yandan göç ve yemek ilişkisine dair bu farklı yaklaşımlar birbirini de dışlamamaktadır. Yiyecekler ve etrafında örülen kültür, var olma, aidiyet, ekonomik entegrasyon ve sosyal tanınırlık sağlamaya aracı olabildiği gibi ayrışma ve dışlamaya da hizmet edebilir. Bunların tümü eş zamanlı olarak da tecrübe edilebilir. Bu başlık etrafında göç ve yemek ilişkisini tüketim kültürü ve sömürgecilik bağlamında değerlendiren çalışmalara yer verilecektir.

Kentlerin kültürü nasıl kullandığı sorusuna odaklanan sosyolog Sharon Zukin (1995), kente özgü kültürel bir form olarak restoranları, orta sınıf tüketicilerin, beyaz yakalı işlere sahiplerin, sanatçıların bulunduğu, yeni trendlerin tartışıldığı, dedikoduların paylaşıldığı ve anlaşmaların yapıldığı, kentin görsel stiline üretilmesine katkıda bulunan alanlar olarak tarif etmektedir. Zukin'in (1995, s. 156) ifadesiyle "restoranın kendisi hem tiyatro hem performanstır." Belirli bir restoranda, belirli kişilerle ve "iyi" bir masada olmanın kendisini statüye dair bir gösterge olarak değerlendirir. Bu kapsamda Finkelstein'in (1999, s. 131) "beslence"⁶ (foodtainment) kavramı da hatırlanabilir: yemek kültürel performansla ilişkilidir ve bir tüketici ürünü ve kitle eğlencesine dönüşmüştür. Bilhassa orta sınıflar için ise yemek yemenin kendisi kültürel kimliği inşa etmenin (Akarçay, 2016, s. 153) bir aracıdır. Dolayısıyla ulusötesi sosyal kurumlar olarak restoranlar kültürel ürünlerin yaratıldığı, yeniden üretildiği, yeni tarzların dolaşıma girdiği alanlardır (Zukin, 1995, s. 180). Buradan hareketle göç ve yemek ilişkisine kentsel tüketim kültürü merceğinden odaklanan çalışmalar göçmen restoranları ve yiyecekleri sosyal statü ve performansın, kapitalist kar maksimizasyonunun bir parçası olarak ele almaktadır.

Tarih araştırmacısı Elizabeth Buettner, "Going for an Indian": *South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain* başlıklı çalışmasında İngiliz yaşamında 1960'lardan itibaren görünürlük kazanan Güney Asyalı göçmenlerin ve Hint yemeklerinin konumunu değerlendirir. Buettner'a göre, etnik azınlıkların ve kültürlerinin uzunca süredir ırkçılık ve hoşgörüsüzlükle karşılandığı Britanya'da göçmen mutfakları pozitif bir güç olarak kabul etmek pek mümkün görünmemektedir. Hint yemek kültüründen doğan "chicken tikka" ya masala sosu eklenerek İngiliz damak tadına uyarlanmış, İngiltere Dışişleri Bakanı Robin Cook tarafından "gerçek bir İngiliz ulusal yemeği" olarak ilan edilmiştir (Buettner, 2008, s. 865). Güney Asya restoranlarının müşteri kitlesinde beyazlar olsa da ırk temelli saldırılar sosyal hayattan uzaklaşmamıştır. Göçmen

⁶ Finkelstein'in yemek ve eğlence kavramlarının bileşiminden türettiği "foodtainment" kavramının "beslence" olarak Türkçeleştirilmesi, Erhan Akarçay (2016) tarafından yapılmıştır.

topluluklarla ilişkilendirilen lezzetler görünmez olma aşamasını geçip aşinalık kazanabilse de bu durum egzotik yiyeceklerin hevesle tüketimi ve dışsal olanın asimile edilmesi şeklinde gerçekleşmektedir. Buettner'e (2008, s. 881) göre bu süreçte: *"İtalyan, Çin ve Meksika Mutfağı Amerikanlaşmış; Türk "misafir işçiler" tarafından tanıtılan Döner Kebap Alman yemek kültürüne dâhil olmuş; Kuzey Afrika kuskusu Fransa'da yaygınlaşmış; Endonezya ve Çin yemekleri Hollanda'da kabul görmüş ve chicken tikka masala İngiliz olmuştur."* Göçmenlerin havale ettiği yiyecekler hizmet endüstrisinde hatırı sayılır bir yere sahip olmuştur fakat yemek deneyimlerinden etkileşim ve empati düzeyinde çok az şey kazanılmıştır. Bu kapsamda çalışma, yemeğin beyaz tüketici pratiği olarak çokkültürlülüğün sınırlı bir hoşgörü biçimini yansıttığını söyler. Buettner bu noktada, Stanley Fish'in "butik çokkültürlülük" kavramlaştırmasını çalışmasına temel almaktadır. Fish, çokkültürlülüğün "butik çokkültürlülük" ve "güçlü çokkültürlülük" olmak üzere en az iki versiyona sahip olduğu değerlendirmesini yapar ve göçmen restoranları "butik çokkültürlülük" kapsamında değerlendirir. Ona göre "butik çokkültürcüler", merkez değerlere aykırı bir durum olmadığı sürece, kendi kültürleri dışındaki geleneklere hayranlık duyar ve meşruiyetini onaylar. Butik çokkültürlülük ilgi duyulan nesnelere yüzeysel ve kozmetik bir ilişkiye dayanmaktadır (Fish, 1997, s. 378-379). "Butik çokkültürcü" kendi kültürünün dışındaki kültürlere yüzeysel bir saygı gösterip, "irrasyonel" bulunan bir kültürel uygulamayla karşılaştığı an saygısını geri çekecekken, aksine konumlandırılan "güçlü çokkültürcü" herkesin kendi kimliğini oluşturma hakkına derin bir saygı gösterecektir (Fish, 1997, s. 382-383). Fish, göçmen mutfakların yemek hazzı ve sosyal statü sağlama dışında sosyal tanınırlık sağlama potansiyeline şüpheyile yaklaşır.

Sharon Zukin (2008), yemek endüstrisinde sıkça görüldüğü gibi alternatif tüketim pratikleriyle yeni girişimcilik alanlarının yaratıldığını ve bu alanların yavaş yavaş medya ve daha büyük bir müşteri kitlesinin ilgisini çektiğini; ardından o bölgelerde kentsel soylulaşmanın peşi sıra geldiğini, konut ve dükkânların kullanım biçimi ve kullanıcılarının dönüştüğünü söyler. Bu eğilim, zaman içerisinde başkalarını kendi alanlarından dışlamanın bir aracı haline gelmektedir (Zukin, 2008, s. 745). Bu kapsamda, yiyecek kurulan ilişki de hem kültürel sermaye edinmenin bir aracı hem de bir sosyalleşme biçimi olarak değerlendirilmektedir (Zukin, 2008, s. 735). Bir diğer olarak, Stock ve Schmitz (2019), otantik olanın tüketiminin ticari soylulaştırmada belirleyici bir rolü olduğuna vurgu yaparak, göçmen mutfakların soylulaştırılan mahallelerin ayrılmaz bir parçası olarak kullanıldığını Berlin örneğiyle tartışmaktadır. Kentsel dönüşümün yardımcı figürleri olarak sıklıkla sanatçılar ve beyaz yaratıcı girişimciler işaret ediliyor olsa da çalışma, göçmen girişimcilerin ticari soylulaştırma kapsamındaki rolünün pek de işlenmediğine dikkat çekmektedir. Bu kapsamda göçmen mutfaklar yeni lezzetleriyle, otantikliği sahneleyen pazarlama stratejileriyle dönüşüm sürecine dâhil olmaktadır. Bir Arap yemek büfesi ve Vietnam kahvaltılık restoranını farklı dönemlerde inceleyerek örnekleme dâhil eden çalışma, etno-kültürel çeşitliliğin bir kaynak olarak değerlendirildiğini, etnik lokantaların genellikle yaratıcı sektörde çalışan genç, nitelikli, hareketli tüketicilerin yaşamayı ve ikamet etmeyi tercih ettiği yerlerde konumlanmasının bir tesadüf olmadığını söylemektedir. Bu yönüyle göçmen yemek girişimcilerin kentsel dönüşüme eklenmediği; yiyeceklerinse menşe bağlamından

alınarak hibritleştirildiği bir durum söz konusudur. Öte yandan “yemek maceraperestleri” için “etnik atmosfer”in de dengelenmesine çalışılmaktadır. Dekorasyon ve müzik tercihlerinde folklorik detayların eşlik ettiği mekânlarda bu sınırların dışına çıkıldığında, aradığı “macerayı” ve farklılığı bulamayan orta sınıf tüketiciler durumdan şikâyet edebilmektedir. Lübnan mutfağının bir temsilcisi olan The Phoenician isimli restoranın sahibi süslü yastık, nargile ve lambalarla mekânı tasarlamaya, kasten şarap ikram ederek kendisini aşırı muhafazakâr Arap topluluğundan ayırt etmeye, tarzını Berlin sahnesine uyarlamaya çalışmaktadır. Müşterilerin arzuladığı sahne ve performansın dışına çıkıldığında, örneğin müzik çalar bozulup doğu müzikleri çalmadığında tüketicilerin yakınmasıyla karşılaşabildiğini paylaşmaktadır (Stock ve Schmiz, 2019, s. 4-7). Bu aşamada göçmen restoranların incelikli taktiklerle sahasını yönettiğini söylenebilir.

Göçmen restoranların hem farklılığı, otantik olanı, geleneğe dayalı olanı içerik ve ambiyans yönüyle temsil etmesi hem de egemen değerlerin dışına çıkmaması beklenir. Hem ne kadar az tanıdık olursa macera değeri o kadar yüksek olur hem de maceracılığın da bir sınırı vardır. Egzotizm tanıdık, tanınabilir, kontrol edilebilir olduğu ölçüde mümkündür (Heldke, 2003, s. 19-21). Bu çerçevede girişimciler varılan ülkenin referans çerçevesini aşmamak, damak tadına uyum sağlamak, (bazen de malzeme yokluğu ve ikamesi nedeniyle) yemeklerde birtakım hibritleştirmeler yapabilmektedir. Tapper ve Zubaida'nın deyişiyle (2000, s. 15), etnikleşen yiyecekler çoğu zaman tüketicinin ağız tadına uyarlanmaktadır. Bu hibritleşmeyi değerlendiren bir çalışma, Sankar'ın Hindistan'da yaygın olarak bulunan Çin yemeklerine odaklandığı araştırmasıdır. Sankar (2017) özellikle yirminci yüzyıl sonuyla birlikte Hindistan sokaklarında, Hintlileştirilerek yeniden yaratılan Çin yemeklerinin arttığını; oluşan bu melez yemeklerinse Çin kültürüne özgü sembol ve söylemlerle sergilendiğini aktarır. Çin yemekleriyle ilişki görünüm, ambiyans ve bazı malzemelerle sınırlıdır. Bu haliyle sergilenen yemekler ne Hint ne de Çin kültürüne özgüdür, Çin yemekleriyse halen Hint halkına yabancıdır fakat icat edilen bu yeni mutfak türü Çin yemeği olarak geniş çapta kabul görür. Tabela ve dekorasyonda ağırlıklı olarak kırmızı rengin kullanımı, Çin tapınakları ve Buda'nın resimleri, yarı açık mutfakta wok tavasının başrolde olması vb. ile Çin canlandırılır (Sankar, 2017, s. 3-6). Bir diğer olarak, Batının Çin yemeğine ilişkin tutumlarını inceleyen Roberts (2002) ise çalışmasında doğu yemeklerinin batıda türlü yollarla popülerleştiğine fakat bu duruma paralel olarak sosyal tanınırlığın artmadığına dair örneklerle yer vermektedir. Londra'da 1988'de Diamond Chinese Restaurant'ta İngiliz diplomatik servisinin bir çalışanı da dâhil olmak üzere beş beyaz müşterinin hesabı ödememesiyle başlayan tartışmada garsonlar hapis cezası alır. İngiltere'deki Çinli grupların “Diamond Four” adına yürüttüğü kampanya broşürlerinden birinde şu yazılır: *“İrkçi müşterilerden kendilerini savunma zorunluluğu artık şehir merkezindeki garsonlar için günlük bir deneyim.”* (Roberts, 2002, s. 210-211).

Lisa Heldke (2003) ise yemeğin toplulukları birleştiren, diyalog ve sosyal tanınırlığa alan açan potansiyelinin düşük olduğuna “kültürel gıda sömürgeciliği”, “yemek maceraperestliği” kavramlarıyla yanıt vermektedir. Heldke (2003, s. xvi), kültürel gıda sömürgeciliğini Batılı yemek maceracılarının çoğunlukla “üçüncü dünya”

kültürlerine ait olan “etnik yiyeceklerini” pişirme ve yemesi olarak tanımlıyor. Bu maceracı yeme alışkanlığını, 19. yüzyıl Avrupalı ressam, kâşif ve antropologların yabancı, uzak ve yeni olanı “keşfedici” tutumuyla benzeştiriyor ve “yemek maceraperestleri” için yemek yemenin “bilinmeyene doğru bir keşif gezisi” olduğunu söylüyor. Heldke, aile geçmişinde göçün uzak bir olay olduğu, Avrupa kökenli ve Hıristiyan olarak yetiştirilen ve etnik mutfağın peşini süren kişileri (ve kendisini), “yemek maceraperestleri” olarak adlandırıyor. Buna göre, yemek maceraperestleri, yediği yiyecekler sosyal çevresi tarafından “tuhaf” karşılanmamış, günlük tükettiği yemekleri sıkıcı bulan ve yemek deneyimini egzotik lezzetlerle renklendirme ihtiyacı duyan topluluk olarak tarif edilir. Çoğunlukla orta sınıf veya orta sınıfa talip olan kişiler kültürel sermaye edinmenin bir yolu olarak “etnik” yemekleri keşfeder. Ek olarak, yemek maceraperestliği bir tür fetih retoriği de içerir, cesaret ve “erkeksi” olanla ilişkilendirilebilir (Heldke, 2000, s. xxii- xxiii). Öte yandan tüketimci bir ekonomide dünün etnik ve egzotik lezzetleri ertesi gün market raflarında sıradanlaştırılır; yemek maceraperestleri yeni keşiflere açılır. Bugün özellikle İstanbul’da “falafel” tüketimine dair yoğun ilgi, hatta yerel fast-food markalarının menüsüne falafelin dâhil olması⁷ ve falafelin muhtemel geleceği bu duruma bir örnek oluşturabilir. Bu aşamada Park (2017, s. 366), göçmen mutfakların mekâna göre nasıl değiştiğinin de sorgulanması gerektiğini hatırlatır. Bu çerçevede İstanbul’un göçmen restoranlarla ilişkisi üzerine değerlendirmede bulunan Eser (2018, s. 192), etnik yiyeceklere olan yaklaşımın mekâna bağlı ikili yapısına değinir; Moda, Cihangir gibi sosyo-ekonomik statünün yüksek olduğu semtlerle, Bağcılar, Esenler, Sultangazi gibi göçmen yoğun semtlerde etnik yiyeceklerin tüketilme biçimleri farklılaşır ve bu yönüyle de kültürlerarası temastan bahsetmek zordur.

Bir başka olarak, Heldke (2003, s. 14-15) sırf kendimizden farklı bir şeyle temas etmemizi sağladığı için yemeğe değer verilmesinin sorunlu olduğu gibi kendi yemek kültürü ve geleneklerimizi de küçümseme eğilimi taşıdığını hatırlatır. Cook, Crang ve Thorpe’nin (1999, s. 231-232) çalışmasındaysa yemek maceraperestlerinden Çinli-İngiliz bir görüşmeci şöyle bahseder: “*İnsanlar etnik yiyecekleri etnik oldukları için beğenmiyor, farklı oldukları için beğeniyor. (...) onu yemek olarak bile görmüyorlar, panayır gezintisi ya da bunun gibi bir şey olarak görüyorlar*”. hooks’a (2015, s. 21) göre bu tüketimci meta kültürü içinde etnik köken, ana akım beyaz kültürün sıkıcı yemeğini canlandıran bir çeşni haline gelmiştir. Kültürel sömürgeci perspektiften, “etnik yiyecekler” vasıtasıyla kültürel sermayeye bir yatırım yapılarak sosyal statü de güvence altına alınır. Heldke (2003, s. 16-17) “*The Restaurant Lover’s Companion: A Handbook for Deciphering the Mysteries of Ethnic Menus*” (Restoran Severlerin El Kitabı: Etnik Menülerin Gizemini Çözmek İçin Bir Rehber) başlıklı rehberin bazı yemek maceraperestleri tarafından satın alınması ve iş arkadaşlarıyla yemeğe çıkmadan evvel çalışılmasıyla bu durumu örneklendirir.

⁷ Burger Yiyelim fast-food restoranının menüsüne eklediği “Falafel Bomba”:
https://www.instagram.com/p/CYI9aKaD1Pb/?utm_source=ig_web_copy_link

Yemek aracılığıyla toplumsal alandaki sorunlu ilişkilerin görülebileceğini vurgulayan bir başka araştırmacı Uma Narayan (1995) Hint yemeklerine yönelik sömürgeci tutumu, Hint toplumunun çağdaş İngiltere'deki yeriyle tartışır. Hint lezzetlerinin İngiliz mutfağına dâhil oluşu İngiltere sömürgeciliğinin bir parçasıdır ve Narayan bu çerçevede Goldman'ın "mutfak emperyalizmi" ve Heldke'nin "gıda sömürgeciliği", "etnik" varsayılan yiyeceklerin düşük fiyatla karakterize olması vb. eleştirileriyle ortaklaştığını da ekler. Fakat öte yandan yemekle doğan bedensel hazzın duygusal bir yakınlığa da aracılık edebileceğini, damak zevklerinin bilgiden daha güçlü bağlar sağlayabileceğini tartışmaya açar (Narayan, 1995, s. 80). Öte yandan "etnik" olarak tanımlanan yiyeceklerin kültürel bağlamlarına dair bilgi edinmenin de ana akımın sorunlu yaklaşımını çözmeye yetmeyeceğini; bunun hem zor olduğunu hem de edinilecek yüzeysel merakın da yemek sömürgeciliğine hizmet edeceğini savunur. Ek olarak, "etnik" olarak tanımlanmayan fakat üretim sürecinde göçmen işçilerin sömürsünün olduğu muz, üzüm, marul gibi yiyecekler üzerine düşünmenin⁸ ya da "etnik restoranların" sosyal buluşma alanı işlevlerinin üzerine düşünme gerekliliğine vurgu yapar (Narayan, 1995, s. 78). Dolayısıyla göç ve yemek ilişkisine dair göçmen restoranları ve yiyeceklerin tüketimi göçmen failliğini içermesi ve barındırdığı sosyal potansiyelleri bakımından önemlidir. Benzer olarak Narayan'ın fikrinden beslenen kültür tarihçisi Ben Highmore (2008; 2009) da tat ve kokunun günlük ırkçılık biçimlerinde oynadığı rolü kabul eder fakat yemek mekânlarının resmi olmayan bir kamusal alan potansiyeli olarak yorumlanabileceğini söyler. Göçmenlere ait restoran/dükkânlarda sevinç, saldırganlık, korku ya da ırkçılık, açıklık ya da farklılığın kabulü gibi türlü kültür ve duygu durumları yaşanabilir (Highmore, 2008, s. 396). Benzer bir yaklaşımla, Karaosmanoğlu (2020) da yiyeceklerin kültürlerarası ilişkilerde pedagojik bir araç olarak kullanılabileceğini, duyuların sınırların oluşumunda önemli bir tetikleyici olduğunu ve duygusal yaklaşımların yemek çalışmalarına entegrasyonunu önermektedir.

Sonuç

Yiyecek ve göç arasındaki bağlantı göç, diaspora, ulusötesi alan, göçmen ağları, kültürel çalışmalarla ilgili birçok araştırmanın merkezinde yer alır. Bu araştırmalar, yiyeceklerin sosyal aktör, restoranlarınsa sosyal kurumlar olduğunu ve hatta "yerel" gibi görünseler de ulus ötesi ekonomik ve kültürel akışlarla çevrili olduklarını dikkate alır. Bu derleme çalışmada, göç ve yemek ilişkisine odaklanan araştırmalar taranmış; göç bağlamında yemeğin zemin sağladığı potansiyeller ve sınırlılıklar değerlendirilmiştir. Göç bağlamında yemeğin rolünü değerlendiren araştırmalar ana hatlarıyla iki perspektif etrafında hareket etmektedir: 1) yemeğin birleştiren, topluluk iletişimine ve sosyal tanınırlığa ortam sağlayıcı niteliği üzerine odaklanan çalışmalar, 2) tüketim kültürü ve gıda sömürgeciliği bağlamında yemeğin rolüne odaklanan çalışmalar. İlk grup araştırmalar göç mekânında yemeğin topluluk duygusu ve dayanışması sağlayan, kültürel kimliği

⁸ Dreher (2019) de benzer biçimde "etnik" tanımlanmayan fakat kültürel gıda sömürgeciliği kapsamında değerlendirilebilecek bir diğer grubun "süper gıdalar" olduğunu Matcha örneğiyle değerlendirir. Bazı "süper yiyecekler" kültürel bağlamı değiştirilerek sağlık söylemiyle çerçevelenmiş şekilde tüketicilere sunulur. Bu kapsamda kültürel gıda sömürgeciliği kavramının kapsamı genişletilebilir.

sürdürmeye yardımcı, ekonomik sermaye ve sosyal tanınırlık edinmede aracı, kültürlerarası ilişkilerde ve ırkçılığı azaltmada bir bileşen, yerel ekonomiyi dönüştüren vb. rollerine odaklanır. İkinci grup araştırmalarsa göçmen girişimcilerin iş gücü piyasasındaki dezavantajlara karşılık ekonomik refah sağlama ya da bazen topluluk üyeleri için fırsat ve buluşma alanı yaratma kaygısıyla başlattıkları yemek faaliyetlerinin küresel kentlerin tüketim trendlerine uyarlandığına, etnik metalaştırma statüsüne indirgenmesine, kültürel sömürgeci bir tutumla kültürel sermaye edinme aracı olarak kullanıldığına ve nihayetinde kültürlerarası diyaloga bir zemin oluşturamadığına odaklanır. Bu yaklaşım etrafında bazı yiyecek/restoran ya da mutfak kültürlerinin köken, kalınan süre, asimilasyon derecesine göre “etnik” bazılarının “yabancı” olarak işaretlendiğine dair bir tartışma da yürütülür. “Etnik” ön ekiyle tanımlanan yemeklerin marjinalleştirildiği ve Batı dışı olanı temsil ettiği, ancak meta değeriyle kent kültürünün bir parçası olabildiği değerlendirilir.

Nihayetinde yiyeceklere atfedilen anlamlar dönüştüğü gibi hiçbir zaman bir kez ve herkes için olmak üzere tanımlanmaz, çok boyutludur (Parasecoli, 2014: 416). Göç ve yemek ilişkisi ekseninde yürütülen tüm bu tartışmalar farklı odak noktalarına sahip olsalar da birbirini dışlamazlar. Göç durumunda yiyecekler ve etrafında şekillenen yemek kültürü dışlama, ayrışma, kültürel sömürgecilik ve tüketimciliğin bir parçası olabileceği gibi eş anlı olarak kimlik ve kültür aktarımının, geçim sağlamanın, sosyal tanınırlık ve kültürlerarası diyalogun da bir parçası olabilir. Bu çerçevede ilgili yazında Narayan (1995) ve Highmore (2008) gibi çok katmanlı bir bakış açısını benimseyen, yemeğe dair faaliyetlerin içerdiği sosyal potansiyelleri farklı veçheleriyle değerlendiren çalışmalar daha çok açılım sağlayabilecektir. Öte yandan bu tür çalışmalar göçmenleri etkin özneler olarak görmeyi önermesi bakımından ayrıca önemlidir.

Kaynakça

Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi: Orta Sınıfların Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix.

Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.

Avakian, A.V. (2005). Shish Kebab Armenians?: Food and the Construction and Maintenance of Ethnic and Gender Identities among Armenian American Feminists. Arlene Voski Avakian ve Barbara Haber (Der.), içinde, *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food* (s.257-283). Massachusetts: University of Massachusetts Press.

Bailey, A. (2017). The Migrant Suitcase: Food, Belonging and Commensality among Indian Migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51-60.

- Belasco, W.J. (1987). Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 2(1), 1-30.
- Buettner, E. (2008). "Going for an Indian": South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain. *The Journal of Modern History*, 80(4), 865-901.
- Cinotto, S. (2013). *The Italian American Table Food, Family, and Community in New York City*. Illinois: University of Illinois Press.
- Cook, I., Crang, P. ve Thorpe, M. (1999). Eating into Britishness: Multicultural Imaginaries and the Identity Politics of Food. Sasha Roseneil & Julie Seymour (Der.), içinde, *Practising Identities: Power and Resistance* (s. 223-248). London: Macmillan.
- Çağlar, A. (1999). Mc Kebap: Döner Kebap and the Social Positioning Struggle of German Turks. Carola Lentz (Der.), içinde, *Changing Food Habits, Case Studies from Africa, South America and Europe* (s.263-285). New York: Routledge.
- D'Antuono, L.F. ve Bignami, C. (2012). Perception of typical Ukrainian foods among an Italian population. *Food Quality and Preference*, 25(1), 1-8.
- Deniz, A. ve Öksüz, M. (2017). Ankara'daki İran Restoranları: Kültürel Kimlik Üzerine Etnografik Bir Araştırma. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 15(2), 167-185.
- Diner, H.R. (2001). *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. ABD: Harvard University Press.
- Dreher, N. (2019). Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood, *Graduate Journal of Food Studies*, 5(1).
- Emiroğlu, K. ve S. Aydın (2020). *Antropoloji Sözlüğü*, İstanbul: Isık.
- Eser, B. (2018). Mülteci Restoranları Gastronomik Sahanın Neresinde? Göçmen Mahalleleri, Mülteci Yemekler ve Mekânsal Ayrışmaya Dair Kuramsal Bir Giriş. *ViraVerita E-Dergi*, (8), 172-195.
- Finkelstein, J. (1999). Foodtainment, *Performance Research*, 4(1), 130-136.
- Fish, S. (1997). Boutique Multiculturalism, or Why Liberals Are Incapable of Thinking about Hate Speech, *Critical Inquiry*, 23(2), 378-395.
- Frost, N. (2008). "Strange People But They Sure Can Cook!", *Food, Culture & Society*, 11(2), 173-189.
- Gasparetti, F. (2012). Eating tie bou jenn in Turin: Negotiating Differences and Building Community Among Senegalese Migrants in Italy. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 20(3-4), 257-278.
- Heldke, L. (2003). *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. New York: Routledge.

- Highmore, B. (2008). Alimentary Agents: Food, Cultural Theory and Multiculturalism. *Journal of Intercultural Studies*, 29(4), 381-398.
- Highmore, B. (2009). The Taj Mahal in the High Street, *Food, Culture & Society*, 12(2), 173-190.
- Hirsch, D. (2011). "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs": The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab. *American Ethnologist*, 38(4), 617-630.
- hooks, b. (2015). *Black Looks, Race and Representation*. New York: Routledge.
- Hughes, M. (2019). The Social and Cultural Role of Food for Myanmar Refugees in Regional Australia: Making Place and Building Networks, *Journal of Sociology*, 55(2), 290-305.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete. (E. Ataseven, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.
- Kadın Kadına Mülteci Mutfağı. (2019). Erişim: 31 Mayıs 2021, <https://web.archive.org/web/20210418023258/http://kadinkadinamultecimutfaqi.org/kkmm-nasil-olustu/>
- Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devriâlem: Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Karaosmanoğlu, D. (2020). How to Study Ethnic Food: Senses, Power and Intercultural Studies. *Journal of Ethnic Foods*, 7(11).
- Khojasteh, M. (2020). Immigrants as Transformers: The Case for Immigrant Food Enterprises and Community Revitalization. Julian Agyeman ve Sydney Giacalone (Der.), içinde, *The Immigrant-Food Nexus: Borders, Labor, and Identity in North America* (s. 81-98). Massachusetts: The MIT Press.
- Kwon, D. Y. (2015). What is Ethnic Food? *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 91.
- LeBesco, K. ve Naccarato, P. (2008). Julia Child, Martha Stewart, and the Rise of Culinary Capital. Kathleen LeBesco ve Peter Naccarato (Der.), içinde, *Edible Ideologies Representing Food and Meaning* (s.223-238). New York: State University of New York Press.
- Mintz, S. (1997). *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri*. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalıcı.
- Montanari, M. (2004). *Food Is Culture*. (A. Sonnenfeld, Çev.) New York: Columbia University Press.
- Naidu, M. ve Nzuza, N. (2014). Transnationalised Memories among Migrants: How 'Indigenous' Food can Bring Home Closer. *Anthropologist*, 17(2), 333-340.
- Narayan, M. (1995). Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food, *Social Identities: Journal for the Study of Race, Nation and Culture*, 1(1), 63-86.
- Onaran, B. (2019). *Mutfak Tarih, Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Paresecoli, F. (2014). Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. *Social Research*, 81(2), 415–439.
- Park, K. (2017). Ethnic Foodscapes: Foreign Cuisines in the United States. *Food, Culture & Society*, 20(3), 365-393.
- Raman, P. (2011). "Me in Place, and the Place in Me". *Food, Culture & Society*, 14(2), 165-180.
- Ray, K. (2007). Ethnic Succession and the New American Restaurant Cuisine. David Beriss ve David E. Sutton (Der.), içinde, *The Restaurants Book Ethnographies of Where We Eat* (s. 97-114). Oxford: Berg Publishers.
- Ray, K. (2016a). *The Ethnic Restaurateur*. London: Bloomsbury Academic.
- Ray, K. (2016b). (22 Nisan 2016) How Americans pretend to love 'ethnic food'. The Washington Post. Erişim: 5 Ocak 2023, <https://www.washingtonpost.com/news/wonk/wp/2016/04/22/the-great-ethnic-food-lie/>.
- Roberts, J.A.G. (2002). *China to Chinatown Chinese Food in the West*. London: Reaktion Books.
- Sankar, A. (2017). Creation of IndianChinese Cuisine: Chinese Food in an Indian City, *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 268-273.
- Shum, T.C.T. (2020). Culinary Diaspora Space: Food Culture and the West African Diaspora in Hong Kong. *Asian and Pacific Migration Journal*, 29(2), 283-311.
- Stock, M. ve Schmitz, A. (2019). Catering Authenticities: Ethnic Food Entrepreneurs as Agents in Berlin's Gentrification. *City, Culture and Society*, 18, 1-8.
- Şimsek, B. ve İnce, Ş. (Der.), (2021). *Yadigâr – Ankara'da Yaşayan Kadınlardan Yemek Tarifleri ve Hikâyeleri*. Ankara: Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği.
- Ternikar, F. (2019). Feeding the Muslim South Asian Immigrant Family: A Feminist Analysis of Culinary Consumption. Barbara Parker, Jennifer Brady, Elaine Power, Susan Belyea (Der.), içinde, *Feminist Food Studies: Intersectional Perspectives* (145-162). Toronto: Canadian Scholars' Press.
- Tuncer, E. (2019). Suriye İç Savaşı Sonrasında İstanbul'da Yeni Yemek Pratikleri: Suriye Lokantaları ve Kolektif Göçmen Mutfakları. *Kültür Politikası Yıllık 2019 Zorunlu Göç ve Kültürel Üretim*. Erişim: <https://iletisim.com.tr/dergiler/kultur-politikasi-yillik/5/sayi-2-kultur-politikasi-yillik-2019/10042/suriye-ic-savasi-sonrasinda-istanbulda-yeni-yemek-pratikleri-suriye-lokantaları-ve-kolektif-gocmen-mutfakları/11841>.
- Turgeon, L. ve Pastinelli, M. (2002). "Eat the World": Postcolonial Encounters in Quebec City's Ethnic Restaurants. *Journal of American Folklore*, 115(456), 247-268.
- Vallianatos, H. ve Raine, K. (2008). Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian Immigrant Women in Food. *Culture and Society*, 11(3), 355-373.

- Williams-Forson, P. (2014). "I Haven't Eaten If I Don't Have My Soup and Fufu": Cultural Preservation through Food and Foodways among Ghanaian Migrants in the United States. *Africa Today* 61(1), 69-87.
- Zubaida, S. ve Tapper, R. (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Zukin, S. (1995). *The Cultures of Cities*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Zukin, S. (2008). Consuming Authenticity, From Outposts of Difference to Means of Exclusion, *Cultural Studies*, 22(5), 724-748.

2023, 10(1): 155-175

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.155175>

Articles (Theme)

CONSTRUCTING MIGRANT FOODSCAPES AND SOCIAL NETWORKS: THE CASE OF SYRIAN MIGRANTS IN FATİH, İSTANBUL¹

Zeynep YILMAZ HAVA²

Abstract

This research explores the transnational and dynamic connection between food, culture, and migration by examining the Syrian foodscapes in Istanbul's Fatih district -one of the most popular settlement areas for Syrian refugees in Türkiye- following the forced migration flows due to civil war in 2011. Based on semi-structured deep interviews (82 people) and participant observation, the paper aims at understanding the social transformations after migration. Rather than focusing on the refugee households, I concentrate on the public café-restaurants, food markets, delis, herbalists etc. as places of contestation and negotiation for Syrian people to construct new social/economic ties and to claim a right to the city. Social networks for

¹ This article is an excerpt from the author's ongoing PhD dissertation.

² Zeynep YILMAZ HAVA, PhD candidate, Istanbul Medeniyet University, Sociology, ORCID ID: 0000-0001-9951-202X, zeynepilmazhava@gmail.com

I would like to express my gratitude to TÜBİTAK and YÖK for supporting my PhD research. I am also grateful to my advisor, my committee members, and my colleagues for their guidance and constructive criticism.

Geliş Tarihi: 31.03.2023 | Kabul Tarihi: 10.06.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

Syrian migrants are of utmost importance because they struggle to build new lives in the metropolitan cities almost completely relying on their own social networks and financial capital. The food businesses in Fatih emerge as distinct places where we can trace the ways in which Syrian migrants build/maintain or transform social bonds, shared identities, cultural traditions, socio-economic ties, daily-life habits, consumption-production patterns, etc.. However, these networks might also counteract as mechanisms of exclusion for Syrian migrants both hindering social cohesion with the receiving society and continuing the fellowship- kinship ties. My study offers field-driven discussion points to gain more insight into these intricate relationships among migrant foodways, socio-cultural integration and social networks.

Keywords: Migrant foodscapes, socio-cultural integration, social networks, Syrian refugees in Türkiye

GÖÇMEN GASTRO-AKIŞLAR VE SOSYAL AĞLAR: İSTANBUL-FATİH BÖLGESİNDEKİ SURIYE MUTFAĞI ÖRNEĞİNDE GÖÇ, KÜLTÜR VE YEMEK İLİŞKİSİ

Öz

Bu makalenin amacı, 2011'deki savaş sonrası İstanbul'da Suriyeli göçmenler tarafından yemek kültürü aracılığıyla inşa edilip yeniden üretilen ulusaşırı, değişken ve çoklu gastro-akışları incelemek ve bölgede göç sonrası meydana gelen toplumsal değişim sürecini anlamaya katkı sağlamaktır. Bu amaçla, Suriyeli göçmenlerin en fazla tercih ettiği ilçelerden biri olan Fatih'te, 82 kişi ile yarı-yapılandırılmış derinlemesine mülakat ve katılımcı gözlem metodu ile veri toplanmıştır. Türkiye'ye göç eden Suriyeli grupların büyük çoğunluğu, geçici barınma merkezlerinde kalmak yerine daha iyi yaşam koşullarına erişebilmek amacıyla -neredeyse tamamen kendi beşeri, sosyal ve finansal sermayelerine güvenerek- İstanbul başta olmak üzere büyük şehirlere göç etmiştir. Ülkedeki belirsizlikler ve güvencesizlik koşullarında açılan gıda işletmeleri, bir anlamda yeni mücadele ve müzakere alanları olarak Suriyeli göçmenlerin büyük kentsel merkezlerde kendilerine yeni bir alan açma çabasının somut göstergesi olarak öne çıkmaktadır. Bir yandan da kültürün

önemli sembollerinden biri olan yemeğin çeşitli gruplar arasında kültürel uzlaşımı mı yoksa kültürel çatışmayı mı daha fazla beslediği konusu tartışmaya açılmaktadır. Bu araştırmada sahadan elde edilen birincil veriler ışığında, bahsi geçen tartışma konularına dair güncel bulguların ve yeni bakış açılarının sunulması hedeflenmektedir. Böylelikle, mutfak kültürünün hem göçmenler hem yerleşik gruplar açısından taşıdığı anlamlar, göç ile yaşanan toplumsal dönüşümler ve kültürel bir sembol olarak yemeğin toplumsal kabul ve uyum sürecinde oynadığı roller ele alınmaktadır.

Anahtar Kelimeler: göçmen gastro-akışlar, sosyo-kültürel entegrasyon, sosyal ağlar, Türkiye'deki Suriyeli mülteciler

Introduction

This research examines the socio-cultural integration process of Syrian refugees³ in Türkiye with a focus on how they construct immigrant foodscapes in Istanbul as a way of claiming a right to the city and creating a shared sense of belonging in a new country. The immigrant foodscapes are built around intricate social networks by Syrian refugees at the intersection of kinship relations, socio-economic ties, transcultural interactions, fellow-townsmanship, and post-war solidarity. Food emerges as one of the most significant cultural symbols for Syrian refugees in Türkiye for it transfers the collective cultural memory to a new migration culture both metaphorically and physically. Hence, the socio-cultural ties shaped around the foodscapes in Istanbul serve both to protect the existing culture, and to re-flourish or transform it in a different cultural setting. Yet, this process is full of various struggles including post-war traumas, adaptation to a new culture, discrimination, and lack of effective policies for migration management. The main research question of this paper is to investigate how Syrian refugees in Istanbul deal with these challenges through constructing immigrant foodscapes in Fatih, one of Istanbul's most densely populated provinces in terms of Syrian refugee settlements.

³ According to the 6458 numbered "Law on Foreigners and International Protection" adopted in 2013 by the Republic of Türkiye Ministry of Interior, Syrian people are under the status of "temporary protection" and not officially given the refugee status. This conviction results from Türkiye's partition to the 1951 UN Convention, which puts a geographic limitation on the definition of asylum seekers and refugees within international law. This convention prevents Türkiye to grant asylum to displaced ones who come from countries other than Europe. This "temporary protection" status was put into effect in 2013 within the framework of international protection standards (non-refoulement) to deal with forced, mass or acute migration movements, including Syrian immigrants. In this paper, the term "refugee" is used in consideration of Syrian people's forced migration state, yet the discussion on their legal status should be kept in mind. Further info about the temporary protection status can be obtained via <https://en.goc.gov.tr/general-information2>.

Methodology and Data

This research presents a qualitative analysis of the data collected through an ethnographic field work in Fatih, Istanbul from August 2021 to May 2022. Throughout the field work, I made semi-structured face-to-face in-depth interviews, follow-up interviews, focus group discussions with 82 participants from 53 food businesses in Aksaray-Yusufpaşa-Haseki-Fındıkzade and Fatih central districts⁴.

In addition, I visited different venues in the region both as a client and as a researcher, usually once a week or once every two weeks, for detailed exploration and participant observation of the site. 29 of my interviewees are business owners or authorized managers. Employees were not always available because of the workload and sometimes they had to ask permission from the bosses. Despite this, I was able to interview 27 staff members (chefs & waiters), in addition to 19 customers from different ethnic communities. Most of my interviewees are Syrian (56), and I have also interviewed 16 Turkish people (customers and shopkeepers) in addition to customers and waiters from different communities (ex. Iraqi, Tunisian, Lebanese, Philippine). The age range of participants is 18-65 years. Legal status of the participants is kept confidential but the number of those who got citizenship was only a few. In terms of gender, the majority of my interviewees were male (71). At this point, I should mention that Syrian café-restaurants in Fatih are gendered places when it comes to labour force. In other words, it is not a culturally common and accepted norm for women to work at café-restaurants⁵. Hence, the women I interviewed for my research belong to the customer category.

Furthermore, doing extensive ethnographic research in the district as a young Muslim Turkish women had both advantages and disadvantages. Most of the time it was challenging for me to visit the Syrian café-restaurants by myself because of the cultural norms -usually articulated by my interviewees- that would find it awkward when a young woman goes to a restaurant alone (without family, husband, or friends). And when this gender-specific difficulty combined with the language barrier, building a social bond with the interviewees was much more demanding. On many occasions, however, the restaurant owners were very happy to meet and talk to me about their experiences in Istanbul, often referring to the common cultural and religious notions in terms of being Muslim and coming from Ottoman roots. Both during interviews and my observations, most of the participants were quite welcoming, generous and open for mutual exchange. Yet, as they were triggered by the deep anxiety and fear of intelligence by the Syrian regime back in their country, it was not surprising to see many participants were shy, hesitant, and suspicious of my intentions as a

⁴ The maps showing the main districts in Fatih used for ethnographic data collection is added in the appendix section.

⁵ It is possible to encounter migrant women working as waitress or in the back of kitchens, but throughout my study I have seen only a few and they did not accept to be interviewed. Another note here is that women join the workforce in the food sector via informal economy by preparing traditional and demanding dishes such as kibbeh, yalanci etc. at their homes and selling them to restaurants.

researcher in the first place. Being in the field with a friend, with my interpreters, or sometimes with my family helped me overcome this difficulty, enabled a positive communication, and allowed me to gain trust of my interviewees.

Although it was possible to communicate with many Syrian migrants at a basic level in Turkish, the percentage of Syrian immigrants who know Turkish was very low. In general, the language barrier constituted a serious limitation both in terms of communication in my research (despite working with interpreters one of whom is a male post-graduate student from Aleppo and one of whom is a male Turkish undergraduate student fluent in Arabic) and in terms of the integration processes of Syrian immigrants in Istanbul. Another difficulty I experienced in the field so far was the state of uneasiness that we can say stems from the fragile and insecure situation of immigrants. The political and social uncertainties regarding the legal status of Syrian people in Türkiye are reflected upon each realm of life because they expect to be given citizenship, yet they are still “under temporary protection”. A further challenge was the difficulty of continuing in-depth interviews in a busy environment due to frequent interruption of conversations and constant busyness in cafes-restaurants like customer arrivals, food orders, management issues and so on. Additionally, Covid-19 pandemic greatly affected my fieldwork as the businesses were closed for long periods of time. In addition to the financial and social hardships experienced by everyone, the pandemic made it extremely difficult to visit the field, talk to and actively observe people for about six months but the situation gradually returned to normal in time.

Throughout the research and especially during interviews, I strictly followed the main ethical principles of voluntary participation, protecting the right to privacy, and 'do no harm' (Vanclay et al., 2013; Clark-Kazan, 2017), which are particularly important when working with vulnerable groups such as refugees. In the interviews, questions about migration histories were asked in the beginning, followed by open-ended questions in line with the research questions related to migration, food, culture, social ties, and integration. The participants include business owners, authorized managers, paid employees, and customers. The food establishments examined in the research are restaurants, cafés (hookah), dessert shops, coffee shops, herbalists, and grocery stores. In terms of the restaurant's subcategories, some features specific to Syria's culinary culture are also significant (such as having a family hall, hookah culture, serving main courses and desserts in different places, and having several branches at the same street).

The interviews and observations were coded via NVivo software and analysed using reflexive thematic analysis method (Braun & Clarke, 2022). As a result of the coding process, I specified 5 main themes related to the central theme of my research question, which is Syrian foodscapes in Fatih. The five main themes are the transformation of urban space and social life; sense of identity and belonging; home-making practices;

social networks; socio-cultural integration. These themes have both distinct features and interconnected aspects with respect to the formation of Syrian foodscapes in Istanbul.

Migrant foodscapes in the age of global mobility and precarious hopes

The concept of "immigrant/migrant foodscapes" refers to multiple dimensions of social networks in a transnational, multiple and hybrid way that are built and reproduced through food culture for immigrants, going beyond immigrants' eating-drinking habits or culinary practices. The term is derived from Arjun Appadurai's (1996) conceptual framework used for the analysis of global culture, and it represents the multidimensional relations evolving around global consumption/production chains, food and belonging. This perspective helps us to understand the emerging "alternative modernities" in the globalizing world, independent of any national borders either physical or metaphorical. Researchers who adopted a similar approach continued to produce new concepts by applying this framework to different fields, including the sociology of migration and food. For example, Silvia Ferrero's (2002) and Komarnisky (2009) focus on transnational culinary practices and global circulation of food culture by looking at different Mexican foodscapes in Los Angeles and Alaska. In these examples, Mexican immigrant foodscapes creates transnational eating and drinking practices that shape and often upset global consumer societies. Immigrants can import, prepare, offer for sale, share and consume food and beverages that migrated with them from their homeland in their own unique ways. In this way, immigrants can reconstruct their immigrant identity on their own cultural elements via transnational cultural practices that connect people and places on a global level. Ajay Bailey (2017), likewise, examines Indian foodscapes in the Netherlands in terms of maintaining transnational social networks and a sense of belonging through commensality. Indian immigrants in the Netherlands maintain the habit of eating at the same table (*commensality*), reproducing the idea of "imagined community" and the sense of belonging to a shared culture. In general, belonging, homemaking, sense of community and sense of integration emerge as the building factors of immigrant foodscapes in the transnational sphere. In addition, factors that determine the global cultural economy such as technology, capital, power struggles, economy, and media also direct or affect the formation of transnational immigrant foodscapes.

Cultural memories and social ties are significant in each immigration story, yet they are more vital when it comes to forced migration because refugees and asylum seekers often leave their countries without knowing when or if they will return. Hence, they carry not only their personal belongings, but also their memories, traditions, relationships, experiences, and cultures from their homeland to maintain a sense of belonging and to transfer their cultural heritage to future generations (Agutter and Ankeny, 2017; Kashdan,

2019). Almost all that comes out of the migrant's suitcase help refugees while starting a new life in a new culture. Living in the memories, minds, and senses of the refugees, food in this case -like music- is an indispensable piece of the migrant suitcase, making it possible to maintain an integrity of the sense of self, home, belonging both physically and metaphorically. In a way food helps the refugees to struggle with the big losses on the strenuous road of migration, reminding them of what is still not lost or what they still preserve to cherish "precarious hopes" (Parla, 2019) in the face of brutal wars.

In the context of transnational migration, the bond established with food mostly emerges as a resistance tactic in the post-migration process where the sense of transnationality, national identity and belonging is shaken. A common aspect shared by different international diasporas is that immigrants build on cultures with more plural and mixed identities rather than singular national and cultural identities. In this process, holding on to the culture of origin, which is a resistance tool for international diasporas, helps people to maintain their self-esteem in cases where talents and experiences are damaged (Castles and Miller, 2008, p. 53). Just like language, music, rituals, clothes and so on, food is one of the most important resistance tools in this sense (Bascuñan-Wiley, 2019). Immigrant culinary cultures also inevitably gain a symbolic value in the ideological wars and struggles after migration and cannot be thought separately from the political and ideological struggles (Firat, 2014). Food is often instrumentalized in socio-political struggles, national identities and mechanisms of global cultural production embedded in the receiving society. Anny Gaul (2019) presents a good example of ethnographic research on the writing of "culinary histories" by examining the food memories of three Moroccan immigrant women in terms of nation-culture ideologies, migration, memory, and the formation of national identities.

Immigrant foodscapes and culinary culture is a constantly evolving and dynamic set of values interwoven with cultural and social networks. Consumption of the traditional dishes together with the same ethnic or social community and keeping the same eating-drinking habits/rituals after migration has a unifying affect for migrants who built a new cohesive shared cultural identity. Senegalese food in Italy (Gasparetti, 2012), Moroccan food couscous in Europe, doner-kebab in Germany (Çağlar, 1995), Chinese food in the U.S or Indian food in England (Chapman & Beagan, 2013) are different examples among many cases where we observe consuming a country-specific food nurture a sense of belonging and shared cultural identity based on culturally symbolic culinary practices among the immigrants. On the other hand, immigrant foodscapes mostly lead to multinational and multicultural encounters which sometimes result in the creation of new culinary and cultural practices that brings together the receiving and migrating society. We might think of hybrid or fusion foods or culinary practices for immigrant societies by changing, adding or omitting some ingredients or ways of cooking for instance (Kahraman, Güneş & Kahraman, 2017; Raman, 2011).

It is possible to come across examples of strong symbolic values based on belonging, which are attributed to the concept of food by immigrants, in other immigrant communities apart from the ones mentioned above. For example, Chapman & Beagan (2013) approaches the relationship between food cultures-practices and the formation of transnational identities from an anthropological perspective, based on case studies on two families who immigrated to Canada from Punjab, India. Similar to Senegalese-Italian immigrants, Punjabi-Indian immigrants blend and continue their food practices in the receiving country, while at the same time constructing multinational and multicultural identities that transcend national borders through these new food-based cultural practices and changing cultural norms. As another example, we see that Bulgarian immigrants who came to Türkiye after 1989 also created a hybrid immigrant cuisine and immigrant culture in interaction with the food cultures in the new country (Kahraman, Güneş & Kahraman, 2017). Similarly, as seen in a study on families who immigrated from South Asia to England to open restaurants or markets serving South Asian dishes (Raman, 2011), the relationship established with food in migration cultures creates a sense of belonging through family and home metaphors. Traditional food practices, which are maintained with the idea of "food of home", are central to immigrants' sense of belonging and common identity.

Syrian foodscapes in Fatih, Istanbul

Fatih, one of the oldest historical districts in Istanbul, has long been a centre of intense migration flows from different countries coming to Istanbul. Apart from immigrant groups with a large Muslim population such as Uzbek, Uyghur and Afghan immigrants, many immigrants from African and Central Asian countries also settle and work in Fatih (see İçduygu & Kirişçi, 2009; Erdoğan & Kaya, 2015). Simultaneously, the district has also been a gastro-tourism center for Türkiye for local and foreign tourists with its various dining venues bearing the traces of "historical Ottoman cuisine". The Syrian migration added a new dimension to the urban structure, and now the district of Fatih has become a representative of not only the historical Ottoman cuisine, but also the historical Arab cuisine. However, when talking about Syrian cuisine, we should not ignore the existence of other immigrant groups in the district. In the period before the Syrian migration in 2011, food establishments belonging to diverse immigrant groups found a place not only in the central parts of Fatih, but also in quarters such as Aksaray, Laleli, Yenikapı, Samatya and Kumkapı. The best-known examples among these are the Uzbek, Uyghur, and Georgian restaurants, most of which are in Aksaray, Laleli and Kumkapı districts. Other migrant foodscapes include Iraqi, Afghan, Yemeni, Lebanese, Palestinian, Somalian, Ghanaian, Moroccan, Senegal, and so on. In other words, we are faced with a multi-layered cultural diversity that nurtures the "cosmopolitan" structure of Fatih today, which flourished even more after the Syrian migration.

Having said that, when we look at the construction of foodscapes in Fatih after the Syrian refugee influx to Istanbul, we initially realize that there are different layers of urban and social structure within the district. That is, when you go from Aksaray towards Fatih's headquarter and the famous Malta Bazaar, you realize the multicultural diversity manifested in Aksaray leaves its place to more Syrian-dominated spheres. The food venues preferred by Syrian families are in the majority in the Malta Bazaar and around. There are restaurants that are relatively "decent", setting higher standards in terms of taste and quality, appealing to both the middle and upper-middle classes, in Malta Bazaar and surrounding main streets. In the venues in Aksaray and Yusufpaşa, however, restaurants for the lower or middle classes are high in number, and the quality/price is considered lower by most of my interviewees. The criterion of being a place you can visit with family is also very important. For example, a graduate student from Aleppo I interviewed says:

I live in Üsküdar with my older brother. Sometimes we come to Fatih to eat home-cooked meals that we miss. I usually don't prefer to eat downstairs [referring to Yusufpaşa]. The quality there is a bit low, it hurts my stomach. I always bring my friends here too, or there are a couple of other places. These dishes are unique to Aleppo [talking about kibbeh and mensef], not everyone can do it well.

In addition, the prices are generally more affordable than the Turkish restaurants or restaurants in the vicinity. I asked one of the managers why the prices were more affordable than other places, and "This is a public restaurant, anyone who has no money can come and eat for 15-20 TL," he replied.

Evidently, there is no clear-cut boundaries, and the city has multiple layers. However, the socio-economic differentiations between districts of Istanbul also affects the Syrian foodscapes. For instance, Istanbul's Başakşehir district, which gained popularity among Islamist conservative elites in Istanbul in the last two decades (Özet, 2018), is now also emerging as another prominent urban center for elite migrants due to the increasing Syrian refugee settlements. Fatih is usually the point of entry for upper-middle and high-class Syrian population with enough financial capital. On condition that they thrive at business and are part of social upward mobility in time, they usually prefer to move from Fatih to Başakşehir to settle and do business as well. I learned from my manager interviewees that the entrepreneurs who generated profit opened new offices/branches in Başakşehir and moved their headquarters there. Business owners also moved their houses to Başakşehir as well. Fatih province is currently far from being a place to live for them (especially Aksaray and Yusufpaşa). They list security ("not suitable for family environment") as the primary reason for this internal migration trend. Neighbourhoods such as Aksaray, Kumkapı, Yusufpaşa, and Haseki are seen as "uncanny" because it hosts illegal immigrants from many different ethnicities, mostly belonging to poor or lower classes. A Syrian restaurant owner near the Yusufpaşa tram station said: "You cannot safely walk alone on this tram street after evening. Even I hesitate. In the daytime, everywhere is full of beggars. In the evening, there are drugs, women [meaning sex workers], whatever you look for. But the

police don't say anything to anyone." During our meeting, beggars came to our table several times. While sitting at the tables outside the restaurant during the interview, my interviewee warned me as well to protect my bag and phone.

Sense of community and social networks in Syrian foodscapes

Social ties have always been crucial in migration studies literature in various aspects ranging from migration decision to the integration of immigrants or to economic and political relations among countries. The "network theory" is one of the significant theories which emphasize the importance of social networks in shaping the migration decision of individuals (Çağlayan, 2006, pp. 84-88). Immigrants establish strong or weak interpersonal ties between the sending and receiving countries both before and after they migrate (Abadan-Unat, 2006). In time, these interpersonal social ties (based on kinship, friendship, partnership etc.) also lead to chain migration movements, as social networks or bonds evolve over time and are not broken easily once they are established (Castles & Miller, 2008; Massey et.al., 2014). The immigrant networks have functions such as providing information flow that will shape the decision to migrate, adaptation to life after migration, helping each other find employment, accommodation, socialization, and fostering solidarity against discrimination/hardships. Pre-migration kinship or compatriot relations also play a significant role in shaping social networks. Most importantly, social networks have always played a key role in integration and social cohesion practices, whether positive or negative, from the very beginning.

When the network theory was first put forward, the focus was on the role of social networks in shaping the decisions to migrate and the migration chains. In time, the research focused on the multinational, multidimensional and deeper immigrant networks that connect the sending and receiving countries and go beyond national identities; "transnationalism" approach gained more importance in migration studies (Vertovec, 2009; Faist et.al., 2013). Numerous studies have been conducted on the international Turkish diaspora, especially in the context of Turks in Europe, with a transnational approach (Pitkänen, İçduygu & Sert, 2012; Robins & Aksoy, 2015; Modood, Triandafyllidou & Zapata-Barrero, 2006). There is also research on transnational immigrant ties such as family, business, friendship networks based on qualitative and quantitative data analyses utilizing social network analysis (SNA) method (Freeman, 2004; Bilecen, 2014; Bilecen & Lubbers, 2021; Seibel, 2020).

During the last decade since the civil war, there has been a rapid increase in the number of cafés-restaurants serving Syrian cuisine in Istanbul, especially in Fatih, Esenyurt, and Başakşehir. The foodscape here consists of a variety of food establishments ranging from fine-dining restaurants to fast-food chains, charcuteries, butcher's shops, patisseries, bakeries, grocery stores, herbalists, so on and

so forth. These foodscapes are also surrounded by other businesses run by Syrian migrants in any branch. What distinguishes the Fatih province is the high demand for and domination of Syrian food establishments (mostly Aleppo or Damascus) in the area. One of my interviewees, who is a famous restaurant owner being among the first Syrian refugee entrepreneurs coming to Istanbul, said:

There are more than 100 Syrian restaurants on this street, wherever you look. In the beginning, there was no one but me on this street. I am the only one. Then everybody came here. Now, to those who call me and say, 'We want to come and open a place, what do you think', I say 'don't come'. There were also those who opened different restaurants, but they couldn't survive. For example, Iraqi, Lebanese etc. restaurants were opened, but it's not happening here. There is no demand, they all closed the shops or went back to Syrian food.

In this period, Syrian businessman paid almost double for shops in Fatih, and Syrian restaurants were popping up everywhere. Many Turkish restaurants transformed their menus and began serving Syrian foods. Even other local business owners (real estate agents, jewellers, markets, etc.) closed their old shops and opened cafés and restaurants serving Syrian cuisine. Initially, Syrian businessmen and investors bought Turkish restaurants and kiosks in the Malta Bazaar for higher prices (twice and three times) than usual. Later on, with the help of transnational social networks and chain migration, the number of investors who came to the region increased and spread to the districts outside the main headquarter. There are some pioneering restaurants that started the chain migration. These well-known restaurant owners then functioned as locomotives for other restaurant owners and paid workers who would want to migrate to Istanbul. For example, there are some chefs who initially worked in these established restaurants, learned the job, saved some money, and then opened their own new restaurants in Fatih. Likewise, there are partnerships in the beginning, and later on partners go their separate ways and open new branches while keeping their first restaurants. Among the Syrian investors who initially went to other countries during the war in Syria, there are also people who have recently immigrated to Türkiye and are planning to open new restaurants in Istanbul. For example, in one of my most recent interviews, I met two investors who stayed in Saudi Arabia for a few years and came to Istanbul-Aksaray to open a döner-kebab shop. In the same week, I learned one of their friends from Saudi Arabia was also trying to make an agreement with a jeweller owned by a Turkish operator next door and they would come here to open a new restaurant too. Friendship ties like this make it possible for the refugees to easily find contacts, accommodation, operate business plans etc.; and such cases are among the good examples whereby we see the positive effects of social networks on refugees' migration and integration processes in a new country.

In addition to these kinds of small-scale or individual social ties, the Syrian restaurant owners also have an organized social network called "Ziyafet Association", which brings together almost 200 food establishment owners in Istanbul, mainly Fatih, to meet and support each other in business management. I interviewed two

board members of this association and learned that they mostly use social media channels to support each other but they also gather in person frequently. One of the board members (G75) tells:

Now we have 184 members, all of whom are restaurant owners in our Whatsapp group. Syrian, Yemeni doesn't matter. Generally Arabs, mostly Syrians, Egyptians, Iraqi, Palestinian. Most Yemeni restaurants are in Şirinevler, whoever is Egyptian they go there. Whoever is Syrian comes to either Fatih or Başakşehir. Whatever problem we have, we talk about it in the group.

The board members underlined that while it is good to be part of such a helpful organization, they also need to be more involved in other local or national gatherings (e.g. being more acquainted with the Turkish local restaurant unions in the region) so as to be more cohesive with the receiving society. Plus, they told there is sometimes competition among the owners and the solidarity is not so intense, as told by G59 "There is of course a solidarity to some extent, but there is also jealousy you know, who has more customers etc." Aside from this association, social media networks are very crucial for the Syrian foodscapes in Istanbul. It is mostly through social media that the investors and customers connect to each other and get organized. As some famous and well-established brands in the Syrian foodscapes make more profit here, they expand their businesses at a transnational level and becomes their headquarters in this expansion. They open their own factories in the city, rather than buying the ingredients from other suppliers; and some of them also open new branches in and out of Türkiye, such as European or Gulf countries. Plus, most migrant workers in my research stated that they settled in Istanbul and were employed here with the help of their acquaintances or previous relationships (friends, relatives, colleague, boss etc). Here, it is possible to see the effect of social ties and solidarity networks, as also presented by the network theory of migration (Çağlayan, 2006).

Although solidarity networks among immigrants have generally positive effects in facilitating migration decision and post-migration adaptation, social networks do not always have a positive function. In addition to rivalry among the businesses, kinship ties or previous hostilities might continue in the new country. In the case of two *kunefe* selling Syrian shops in Malta Bazaar in Fatih, we see an example of the negative effects of kinship ties. One of the relatives (G25) tells me the story:

We are in fact relatives with them but we don't see each other, our families fell out with each other back in Syria. Now here I was going to buy a larger place in this bazaar but they learnt it and paid more money to buy it before me, just to make me go out of business. I had very difficult times trying to find this small shop to continue working.

Social networks initially establish an environment in which immigrants can feel more secure economically and culturally, but the negative effects of these networks appear in two areas in particular. First, the strong social ties and the social circles organized around these ties (for example, networks of friends, associations, civil society initiatives, religious communities, etc.) can create a barrier to the integration and interaction of immigrant societies with the society in the receiving country. Ghettoization and social detachment may become much more pronounced, as we see in the comments below by a Syrian young-male restaurant chef working in Yusufpaşa:

Living in such a dense and crowded community in somewhere as immigrants, like we do here in Aksaray for instance, is too bad for integration. That's why we have a bad image in the society. We have to change this ghetto mindset. In order to close the cultural gap between the Turkish and Syrian communities, we need a complete mentality transformation.

Secondly, the fact that immigrants build a cultural, economic and social life only around their own social networks and the lack of equipment to survive outside this social environment can push immigrants to stay in the same social environment all the time, almost like a prison. In the face of any negative experience in the social environment, in-group discrimination, conflict or being pushed out of the group for any reason, it can make immigrants vulnerable. As part of the subject of this article, attention has been drawn to the positive and negative effects of ties in Syrian refugees' social networks (Demirbaş & Akyiğit, 2018; Gülenen & Demir, 2022). In addition, in the field research I conducted, there are discussions (in the third part) about both positive and negative effects of social networks in the context of culinary culture. Different studies on effective social networks in the international Syrian diaspora also draw attention to the functions of social networks (including digital networks) in the integration processes of Syrian immigrants (Jauhiainen et.al., 2022; Speed et.al., 2021; Bailey et.al., 2022).

Can Syrian foodscapes be a starting point for socio-cultural integration and transculturation?

As cultures close in on themselves in today's world where the fear of foreigners is high, the gap between "us" and "them" is getting bigger and bigger. This gap will continue to increase as individuals imprison themselves within cultures/communities, which is seen as a "fortress under siege", and today's societies live in an all-encompassing ambiguity, fluidity, insecurity and fear in which time and space are lost (Bauman, 2012; Bauman, 2006). Refugees -including Syrians- who are deterritorialized because of war are the most well-known foreigners of the age of liquid modernity" (Öztürk, 2019). Due to the insecurity and fear of foreigners prevailing in both refugees and settled societies, social orders are formed in the

multi-communitarianism approach, which Alain Touraine points out, instead of multiculturalism. As a result, individuals who claim to belong to a culture are also obliged to prove their loyalty day by day for the sake of defending this castle (Bauman, 2011, pp. 67- 68). In the context of the European Union's increasing security, anti-refugee and closed policies in recent years, the frequent emphasis of the term "Fortress Europe" in current literature can be given as an example of the increase in both physical and symbolic borders (see Şemşit & Çelik, 2019; Karabağ, 2019).

In such conditions, the idea of cultural equity is also crucial for a successful integration process for the Syrian refugees in Türkiye. In the Turkish migration studies literature, there are different uses for integration processes such as "social acceptance and adaptation" (Erdoğan, 2016) or "social cohesion" (İçduygu & Özçürümez, 2020). Another important concept is the idea of "transculturation" (Hoerder, 2012). The common point of these approaches is to emphasize the new hybrid cultural formations that emerge as a result of the mutual interaction between different and "equal" cultures, as opposed to the concept acculturation, which is based on the idea that the immigrant group adopts the culture of the receiving country. The aim here is to emphasize mutual cultural exchange and cultural harmony, rather than a unilateral and top-down cultural transformation (the idea of assimilation). New habits in the culinary culture or fusion cuisines in the immigrant foodscapes can be a good example of these mutual interactions and ways of hybrid cultural formations.

Regarding the transculturation processes reflected in the example of Syrian foodscapes in Türkiye, first of all, it should be underlined that neither Türkiye nor Syria has a homogeneous culture (hence cuisine culture). We can see Syrian refugees and receiving societies in the southern region of Türkiye (Mardin, Kilis, Antep, etc.) share the same cultural patterns resulting from close networks as neighbours, families, business partnerships and so on. However, when we come to Istanbul, it is possible to observe that the cultural gap increases considerably. Cities such as Konya and Malatya can also be included in this realm. In Istanbul, which has a cosmopolitan and ghettoized urban structure even before Syrian refugee influx, it has been difficult for Syrian people to build a place for themselves in the city from nothing. Contrary to the southern regions, cultural differentiation and conflict elements make their overwhelming pressure evident rather than cultural likeness.

Cuisine or culinary practices are surely an important symbol of the culture, but there are different opinions on whether Syrian cafés-restaurants reflect this cultural feature. Accordingly, opinions also change in terms of food being an integration/cultural interaction tool. According to some, these foodscapes do not go beyond a touristic-commercial income source and the interaction in these places is very limited. According to this point of view, restaurants are temporary common areas where permanent relationships cannot be established, and one can only come and eat for a short time. According to these people, real interaction

should occur with a more “intimate” and “constant” relationship that recurs in daily life. Neighbourhood relations are the best example of this situation. One of my interviewee’s comments on this, saying:

Eating several times at any restaurant is not an integration, a relationship. Two cultures cannot know each other like that. I will come to you, you will come to me. You will bring me the food you cooked and I will bring it to you. That dish has a story, a sincerity. You talk once or twice, you will know as you speak.

Yet, for some Syrian refugees, the foodscape is one of the most important centres for starting and ensuring a mutual cultural interaction. For these people, the café-restaurants in the heart of Istanbul (Fatih) are a very important opportunity for Syrian and Turkish societies to find out more about their cultures, and to overcome any prejudices. A chicken-restaurant owner settled in Fatih for 9 years says “Food can be a starting point for breaking prejudices and for mutual cultural interaction. That’s why we want to make some changes in our menu and make our meals suitable for the taste of Turks as well”. Similarly, the foodscape in Fatih is also a way to promote Syrian culture not only to Türkiye but to the whole world. A well-known hummus-falafel shop owner (for 12 years) on the Akşemsettin street explains “My goal is to introduce Syrian cuisine and Syrian culture to the whole world. Our history is shared [meaning Turkish and Syrian histories]. We need to know each other more and introduce our civilization to the world. That’s why I opened this restaurant in Istanbul”.

In these two different views, we also see the effect of the distinction between public and private spaces, or simply the distinction between home and workplace. For Syrian immigrants, the distinction between home-cooking and eating out is very important. As a reflection of gender roles, for example, women working in restaurants are not tolerated. Men who are chefs or cook very well in food businesses rarely enter the kitchen at home. If you are going to eat out, ideally this should be at a place where you can eat as a whole family, and the meal eaten out should be a main course (mostly kebab type) or dessert that is not cooked at home. Therefore, café-restaurants can be considered “superficial” for an intercultural interaction compared to a cultural exchange in a home environment. But those who emphasize the importance of interaction in these restaurants are not few. Most of my interviewees state that they prefer to go to Turkish restaurants whenever they have the opportunity, so as to know more about the Turkish culture and meet with new people. In addition, the business owners also state that the number of Turkish customers has gradually increased over the years they have been here. I have often heard that Turks usually come with curiosity but with a prejudice but leave very satisfied after tasting the food. When I talked to some of the Turkish customers, they also supported this view. Some restaurants have Turkish regulars. It is true that there is a certain socio-cultural distance and introversion due to the language barrier, prejudices and increasing hate

speech in society. However, despite all this, “kitchen”, as a symbol of the common history and cultural heritage shared by the two cultures, has a conciliatory effect in the process of mutual harmonization.

Conclusion: Reflections on social cohesion between Syrian refugees and Turkish communities in Istanbul

The significant increase in the number of Syrian establishments in Fatih since the refugee influx to Türkiye in 2011 should not mean it has become a completely separate (or ghettoized) Syrian district only with Syrian people. On the contrary, we are speaking of an ethnically-diverse area where the local communities and different migrant populations co-exist. In this respect, we can evaluate Fatih as one of the leading centres that reflect the multi-ethnic and multicultural urban districts in Istanbul. Nonetheless, print and social media often portrays the district as “invaded” by the refugees, mainly referring to Syrian people, judging by appearance. And refugees are often instrumentalized by policy makers for their own benefits. For instance, the last 2023 presidential elections of Türkiye were the most recent examples whereby the “refugee problem” was one of the key policy issues. And the social tensions are on the rise as we go along these politically, economically and socially turbulent times.

When immigrants and the receiving society create shared solidarity networks voluntarily, this greatly enhances transculturation and socio-cultural integration. The culinary culture, as an indispensable part of daily life and culture, also plays a facilitating role in the formation of such networks of solidarity and natural encounters. As discussed before, it is important to provide an environment of interaction at the level of equality between immigrants and the receiving society, trying to minimize hierarchies and discrimination while ensuring peaceful coexistence and social cohesion. At this point, simply opening booths at cultural fairs to introduce Syrian dishes to the local people, for instance, will in the end foster the host-guest dichotomy and hierarchies in between, although well-intentioned at the beginning. Instead, initiatives based on commensality or cooking together Syrian or Turkish dishes can open the door to a non-hierarchical interaction by keeping the participants at an equal level. In such an environment, the participants will enter into a more egalitarian interaction by chatting while sitting at the same table and eating the food they cooked together, perhaps a little hesitant at first, but asking about each other and learning more about each other. Judging from my field research, I can say that the Syrian foodscapes in Fatih raise hopes for this sort of natural and egalitarian interaction among diverse groups or people. Despite anti-immigrant attitudes in the midst of increasing social and political tensions in the country, it is always possible to find common grounds for humanitarian dialogue, whether it is through music, art, theatre, literature, food or whatever it is that binds us with a cosmopolitan consciousness to live together with dignity and peace.

References

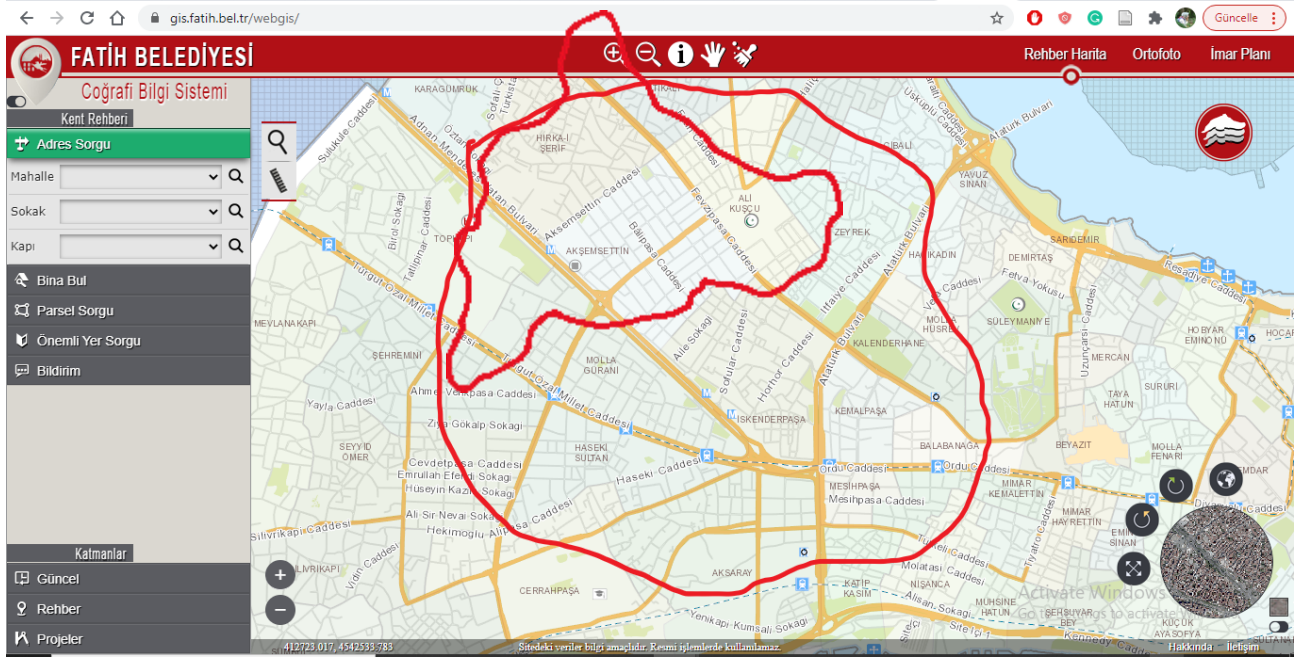
- Abadan-Unat, N. (2006). *Bitmeyen Göç: Konuk-İşçilikten Ulus-Ötesi Yurttaşlığa* (2. bs). İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Agutter, K., & Ankeny, R. A. (2017). Food and the challenge to identity for post-war refugee women in Australia. *The History of the Family*, 22(4), 531-553. <https://doi.org/10.1080/1081602x.2017.1314221>.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. University of Minnesota Press.
- Appadurai, A. (2007). Disjuncture and difference in the global cultural economy. İçinde J. X. Inda & R. Rosaldo (Ed.), *The Anthropology of Globalization: A Reader* (ss. 47-65). Black Well Publishers.
- Baho, S. (2020). *The role of food and culinary customs in the homing process for syrian migrants in california* [Master of Arts, University of the Pacific]. https://scholarlycommons.pacific.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=4675&context=uop_etds
- Bailey, A. (2017). The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51-60. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.013>
- Bascuñan-Wiley, N. (2019). Sumud and Food: Remembering Palestine Through Cuisine in Chile. *Mashriq & Mahjar Journal of Middle East and North African Migration Studies*, 6(2), 100-131. <https://doi.org/10.24847/66i2019.239>.
- Bauman, Z. (2012). *Liquid modernity*. Polity Press.
- Bauman, Z. (2016, Temmuz 23). *Zygmunt Bauman: Behind the world's "crisis of humanity" I Talk to Al Jazeera* (F. Barr) [Youtube]. <https://www.youtube.com/watch?v=EG63MkOb1r4>
- Bilecen, B. (2014). Transnational Family Networks of Migrants from Turkey in Europe. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(27), 219-234. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/iuosoyoloji/issue/540/5014>.
- Bilecen, B. & Lubbers, M.J. (2021). The networked character of migration and transnationalism. *Global Networks*, 21: 837– 852.
- Braun, V. & Clark, V. (2022). *Thematic Analysis: A Practical Guide*. Sage Publications.
- Castles, S., Miller, M. J., Bal, B. U., & Akbulut, Ibrahim. (2008). *Göçler çağı: Modern dünyada uluslararası göç hareketleri* (1st ed., C. 8). İstanbul Bilgi Üniversitesi.
- Chapman, G. E., & Beagan, B. L. (2013). Food Practices and Transnational Identities. *Food, Culture & Society*, 16(3), 367-386. <https://doi.org/10.2752/175174413X13673466711688>.
- Çağlayan, S. (2006). *Göç kuramları, göç ve göçmen ilişkisi*, 17, 67-91.
- Clark-Kazan, C. (2017). Ethical considerations: Research with people in situations of forced migration. *Refuge: Canada's Journal on Refugees*, 32(2), 11-17.

- Çağlar, A. S. (1995). MCDÖNER: Döner kebab and the social positioning struggle of German Turks. *Marketing in a Multicultural World: Ethnicity, Nationalism, and Cultural Identity*, (Eds.) J.A. Costa ve G.J. Barnossy (ss. 209-230). SAGE Publications.
- Düvell, Franck. (2013). Turkey, the Syrian refugee crisis and changing dynamics of transit migration. *Mediterranean Yearbook 2013*, (ed. IEMed- European Institute of the Mediterranean), pp. 278-281.
- Erdoğan, M. (2016). Türkiye'deki Suriyeli mülteciler ile birlikte yaşamının çerçevesi. İçinde Adem Esen & Mehmet Duman (Ed.), *Türkiye'de geçiçi koruma altındaki Suriyeliler: Tespitler ve öneriler* (ss. 69-88). Aryan Basım.
- Faist, T., Fauser, M., Reisenauer, E. (2013). *Transnational Migration*. John Wiley & Sons.
- Ferrero, S. (2002). Comida sin par. Consumption of Mexican food in Los Angeles: "Foodscapes" in a transnational consumer society. In W. Belasco, & P. Scranton (Eds.), *Food nations: Selling taste in consumer societies* (pp. 194-219). New York: Routledge.
- Freeman, L. C. (2004). *The Development of Social Network Analysis*. USA: Empirical Press.
- Gasparetti, F. (2012). Eating tie bou jenn in Turin: Negotiating Differences and Building Community Among Senegalese Migrants in Italy. *Food and Foodways*, 20(3-4), 257-278. <https://doi.org/10.1080/07409710.2012.71597>.
- Hoerder, D. (2012). Transnational-transregional-translocal: Transcultural. İçinde *Handbook of Research Methods in Migration*, (Ed.) Vargas-Silva, Carlos (ss. 69-91). Edward Elgar.
- İçduygu, A., & Şimşek, D. (2016). Syrian refugees in turkey: Towards integration policies. *Turkish Policy Quarterly, Fall*, pp. 59-69.
- Inda, J. X., & Rosaldo, R. (Ed.). (2006). *The anthropology of globalization: A reader* (Nachdr.). Blackwell.
- International Organization for Migration. (2018). *World Migration Report*. <https://www.iom.int/wmr/world-migration-report-2018>.
- İcduygu, A., & Kirisci, K. (Ed.). (2009). *Land of diverse migrations: Challenges of emigration and immigration in Turkey* (1st ed.). Bilgi University Press.
- Kahraman, C., Güneş, \.Ilhan, & Kahraman, N. (2017). 1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245. <https://doi.org/10.33182/gd.v4i2.598>.
- Kashdan, H. (2019). Jerusalem in London: Yotam Ottolenghi and Sami Tamimi's Diasporic World. *Mashriq & Mahjar Journal of Middle East and North African Migration Studies*, 6(2), 1-35. <https://doi.org/10.24847/66i2019.228>.
- Karabağ, G. (2019, Ağustos 20). "Kale Avrupası politikası", Akdeniz'i kullanan sığınmacılar için Trump'ın Meksika duvarından daha tehlikeli sonuçlar doğuruyor. *Medyascope*. <https://medyascope.tv/2019/06/20/kale-avrupasi-politikasi-akdenizi-kullanan-siginmacilar-icin-trumpin-meksika-duvarindan-daha-tehlikeli-sonuclar-doguruyor/>

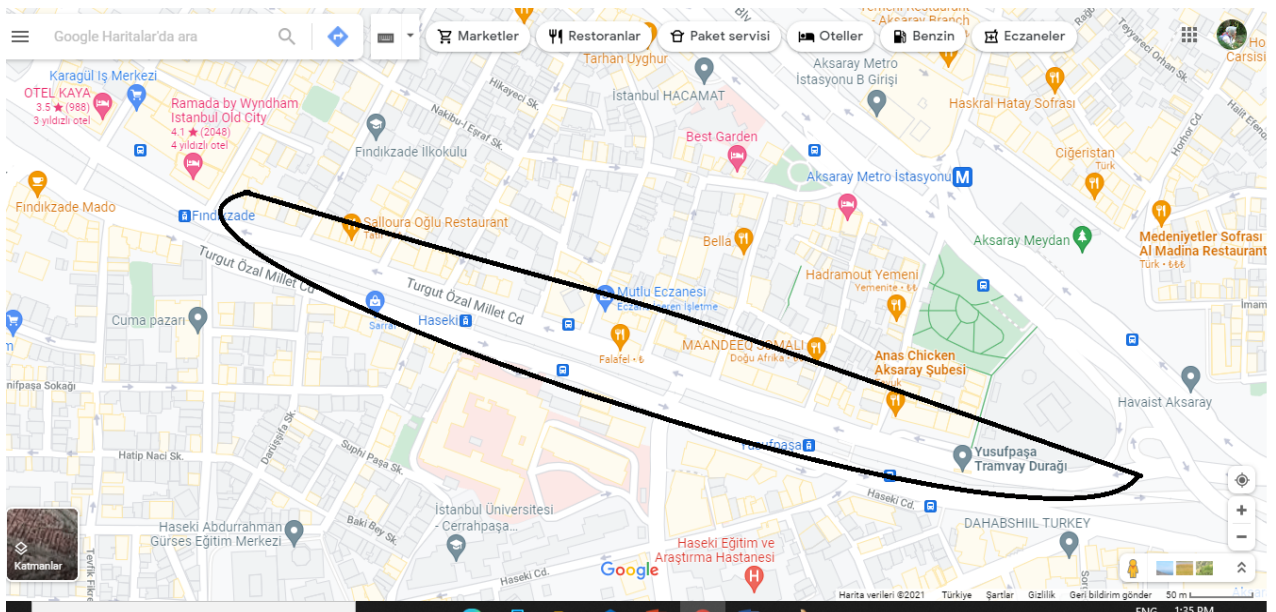
- Kaya, A. & Erdoğan M. M. (Ed.). (2015). *Türkiye'nin göç tarihi: 14. Yüzyıldan 21. Yüzyıla Türkiye'ye göçler*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Komarnisky, S. V. (2009). Suitcases full of mole: Traveling food and the connections between Mexico and Alaska. *Alaska Journal of Anthropology*, vol. 7, no. 1, 41-56.
- Modood, T., Triandafyllidou, A., & Zapata-Barrero, R. (2006). *Multiculturalism, Muslims and Citizenship A European Approach*. Routledge.
- Özçürümez, S. & İçduygu, A. (2020). *Zorunlu Göç Deneyimi ve Toplumsal Bütünleşme: Kavramlar, Modeller ve Uygulamalar ile Türkiye*, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Özet, İ. (2018). *Kentli muhafazakârlarda habitus dönüşümü: Fatih ve Başakşehir örneği* [Doktora Tezi]. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Öztürk, N. Ö. (2019). Türkiye'de bulunan Suriyelilere ilişkin tespit ve öneriler: Hukuki boyut. www.gocarastirmalaridernegi.org/attachments/article/82/turkiye-deki-suriyeli-multeciler-baglaminda-tespit-ve-oneriler-hukuki-boyut.pdf.
- Massey, D.S., Arango, J., Hugo, G., Koucaouci, A., Pellegrino, A., & Taylor, J.E. (2014). Uluslararası Göç Kuramlarının bir Değerlendirmesi. *Göç Dergisi*, 1 (1), 11-46.
- Parla, A. (2019). *The Precarious Hope: Migration and the Limits of Belonging in Turkey*, California: Stanford University Press.
- Pitkänen, P., İçduygu, A., Sert, D. Ş. (2012). *Migration and Transformation: Multi-level Analysis of Migrant Transnationalism*. Springer.
- Pirinççi, F. (2022). Suriyelilerin Geri Dönüşü, SETA, <https://www.setav.org/suriyelilerin-geri-donusu/>, (accessed on June 5, 2022).
- Raman, P. (2011). "Me in Place, and the Place in Me". *Food, Culture & Society*, 14(2), 165-180. <https://doi.org/10.2752/175174411X12893984828674>.
- Robins, K., & Aksoy, A. (2015). *Transnationalism, migration and the challenge to Europe: The enlargement of meaning*. London and New York: Routledge.
- Seibel, V. (2020). Contact to Natives Among Recent Turkish Migrants in Germany: Gender Differences and Potential Explanations. *Frontiers in Sociology*, 5, 60.
- Şemşit, S., & Çelik, D. Ş. (2019). Kale Avrupası Yaklaşımı ve Düzensiz Göç. *Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 15(2), 279-294.
- Vanclay, F., Baines, J. T., & Taylor, C. N. (2013). Principles for ethical research involving humans: Ethical professional practice in impact assessment Part I. *Impact Assessment and Project Appraisal*, 31(4), 243-253. <https://doi.org/10.1080/14615517.2013.850307>.
- Vertovec, S. (2009). *Transnationalism*. New York: Routledge.

Appendix

1. Maps of Fatih, İstanbul, Türkiye showing the main regions the author collected data.



Main districts of fieldwork area in Fatih Municipality, Geographic Information Systems, accessed on June 2021.



The map showing the mostly populated street by Syrian café-restaurants in Aksaray-Yusufpaşa district of Fatih (accessed via Google Maps in June 2021).



The map showing the location of Fatih in İstanbul, an ancient district within the historical peninsula on the European side (accessed in June 2023).

2023, 10(1): 176-199

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.176199>

Articles (Theme)

FOOD AND FOODWAYS OF THE MAGHREBIAN DIASPORA IN TURKEY: IDENTITY, BELONGING, AND INTEGRATION

Asma HEDİ NAİRİ¹

Abstract

The Maghrebian diaspora in Turkey is a significant and understudied population. This research investigates the role of food and foodways in expressing cultural identity, belonging, and integration for Maghrebian migrants residing in Turkey for more than a decade. Using a qualitative research methodology and semi-structured interviews with Tunisian, Algerian, Moroccan, and Libyan migrants, the study examines how food practices shape their sense of belonging and identity in Turkish society. The study finds that food serves as a tool for coping with homesickness, connecting with cultural heritage, and preserving memories of the past. It also reveals the importance of food practices in maintaining a sense of belonging to the broader society, including the family back home and the diasporic community in Turkey, and promoting

¹ Asma HEDİ NAİRİ, Senior researcher, Afrika Vakfı (Africa Foundation), ORCID ID: 0000-0002-3205-5415, asmanairiozen@afrikavakfi.org, asmaozen@gmail.com

The author would like to acknowledge and appreciate all research participants in this study for their contribution in sharing their views, experiences, and life stories.

Geliş Tarihi: 21.03.2023 | Kabul Tarihi: 14.06.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atif lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

cultural exchange between the Maghrebian community and Turkish society, thus facilitating the integration process. This study provides important insights into the ways in which food and foodways play a significant role in diaspora community formation and integration.

Keywords: food, foodways, diaspora, Maghrebian diaspora, Turkey

TÜRKİYE'DEKİ MAĞRİP DİASPORASININ YEMEK VE YEMEK YOLLARI: KİMLİK, AİDİYET VE BÜTÜNLEŞME

Öz

Türkiye'deki Mağrip diasporası önemli ve az çalışılmış bir nüfustür. Bu araştırma, on yıldan fazla bir süredir Türkiye'de ikamet eden Mağripli göçmenler için kültürel kimliği, aidiyeti ve entegrasyonu ifade etmede yemek ve yemek yollarının rolünü araştırıyor. Nitel bir araştırma metodolojisi ve Tunuslu, Cezayirli, Faslı ve Libyalı göçmenlerle yarı yapılandırılmış görüşmeler kullanan bu çalışma, Türk toplumunda gıda uygulamalarının aidiyet ve kimlik duygularını nasıl şekillendirdiğini inceliyor. Çalışma, yemeğin vatan hasretiyle başa çıkmak, kültürel mirasla bağlantı kurmak ve geçmişin hatıralarını korumak için bir araç olarak hizmet ettiğini ortaya koyuyor. Ayrıca, Türkiye'deki aile ve diasporik topluluk da dahil olmak üzere daha geniş bir topluma ait olma duygusunu sürdürmede ve Mağrip topluluğu ile Türk toplumu arasındaki kültürel alışverişi teşvik etmede ve böylece entegrasyon sürecini kolaylaştırmada yemek uygulamalarının önemini ortaya koymaktadır. Bu çalışma, gıda ve yemek yollarının diaspora topluluğu oluşumu ve entegrasyonunda nasıl önemli bir rol oynadığına dair önemli bilgiler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: yemek, yemek kültürleri, diaspora, Mağrip diaspora, Türkiye

Introduction

The prevalence of an African diaspora in Turkey has witnessed a notable surge in recent decades, owing to the transformative interplay of socio-economic and political forces, along with Turkey's astute foreign policy and diplomatic involvement in the Middle East, Africa, and North Africa. Particularly following the Arab spring, Turkey assumed a proactive stance in the region, cultivating a compelling reputation that exerted a magnetic pull on the migration patterns from North Africa towards its shores.

Indeed, while comprehensive official data remains elusive, estimates suggest that approximately 100,000 North African nationals currently reside legally in Turkey. According to formal indicators from the Turkish government, Libyan nationals account for 24,296 individuals, supplemented by a further estimated 6,796 Moroccans who reside in Turkey via family residency permits due to marriages with Turkish citizens. In addition, there are 19,365 Egyptian citizens who have established their presence in the country under the short-term residency permit category, providing further evidence of the substantial North African community in Turkey (Directorate of Immigration Management, 2023). Considering the significant presence of North African and Maghrebian communities in Turkey, a thorough exploration and analysis of their cultural and social dynamics is essential. This is particularly important due to the shared historical and cultural connections between North Africa and Turkey that trace back to the Ottoman period. The existing bond, further reinforced by shared religious identities, necessitates a focused examination of the Maghrebian community, which is the primary subject of interest in this context. The richness of their experiences and their integration into Turkish society present invaluable opportunities for academic inquiry, particularly with regards to the preservation and adaptation of their cultural heritage and identity.

The significance of this community notwithstanding, comprehensive research probing the culinary practices and foodways of the Maghrebian diaspora within a Turkish context remains markedly scant. This academic lacuna can be partially attributed to the prevalence of various other diasporic groups, along with the substantial presence of Syrian refugee community in the country. This dynamic has inclined researchers to concentrate primarily on the exploration of Syrian culinary traditions and practices in Turkey (Hudson, 2019, Karyelioğlu, 2021; Şahin & Elbeyli, 2022).

With the aim of addressing this scholarly gap, our research endeavor sets out to enrich both the discourse on African studies within Turkey and the inquiry of the migratory narratives of the Maghrebian community. As part of this pursuit, our study underscores the pivotal role that food and foodways play in shaping the narratives of integration and identity within the Maghrebian diaspora in Turkey.

While there is a dearth of existing research on the experiences of the Maghrebian diaspora in Turkey, a substantial body of scholarship has examined the significance and role of food and food practices among this community settled in Europe, particularly in France and in Italy. The Maghrebian diaspora in France has been a subject of scholarly inquiry for decades, with research covering a range of topics, including the role of food in cultural integration and heritage maintenance. In particular, Wagda Marin's anthropological work explores the significance of couscous in the lives of Maghrebian migrants in France, revealing its historical roots and symbolic importance as a bridge between Maghrebian migrants and their cultural heritage (Wagda, 1997). Other scholars, such as Sylvie Durmelat and Krista M. Guy, have also explored the role of Maghrebian food in expressing belonging, heritage, and identity highlighting the crucial role of food in the lives of Maghrebian migrants in France (Durmelat, 2015. Guy, 2010). Academic research in Italy has also focused on changes in the food and foodways of the Maghrebian diaspora over the decades, exploring intergenerational aspects and the impact of assimilation (Sercia & Girard, 2010).

These existing studies fundamentally illustrate how food emerges as a significant arena for cultural negotiation and identity formation among Maghrebian diasporic communities in Europe and elsewhere. A striking aspect of this body of scholarship is the emphasis it places on the influence of the colonial past and the enduring memory of colonization in shaping food and food practices as a means of preserving cultural identity. Each of these studies accentuates the colonial history and the conspicuous cultural divergences between Maghrebian and European societies as influential elements in the experiences of the Maghrebian diaspora, which prominently include their food customs and rituals. This compelling insight subsequently provokes inquiries about the experiences of the Maghrebian diaspora in Turkey, particularly considering the mutual religious identity and socio-cultural affinities between Turkish and Maghrebian societies, coupled with the absence of a colonial past.

Hence, in this work, we aim to investigate the role of food and foodways for the Maghrebian diaspora in Turkey using a qualitative research methodology and based on semi-structured interviews conducted with Tunisian, Algerian, Moroccan and Libyan migrants residing in Turkey for more than a decade. Referencing the studies on migrant food and foodways, this work aims to understand how do Maghrebian migrants in Turkey use food and foodways to express their cultural identity, sense of belonging, and to assist their integration in the host society.

While shedding the light on the significant presence of the African and Maghrebian diaspora in Turkey, we aim first to explain the specificity and sorts of the Maghrebian food and foodways in diaspora and secondly, we delve into the significance of food as a diasporic object for the Maghrebian community in Turkey. For this purpose, we investigate the connection between diaspora and food focusing on how food practices play

a role in shaping the sense of belonging, the expression of identity, and the diasporic experience of the Maghrebian diaspora in Turkey.

This study is novel as it addresses a gap in current research by examining Maghrebian diaspora in Turkey, an understudied population. Specifically, it offers a qualitative preliminary analysis of the ways in which foodways are maintained and transformed in this diasporic context, expanding our theoretical understanding of how food can function as a symbolic expression of belonging and identity as well as a reflection of the integration as a diasporic experience.

Theoretical Background: Migration, Food and Foodways in The Diaspora

Migration is a complex human experience that necessitates a multidisciplinary approach for studying and researching the diverse facets of human behavior and practices in its frame. The process of migration and resettling in new environments within the diaspora can result in changes and developments in different aspects of groups and individuals' lives, such as identity, language, social relationships, and culture. As a result, food, being an essential element of human culture and civilization, has become a focal point for academic considerations in this context and has been a subject of research to study the migration and diasporic experiences (Mintz, 2008).

Food as an exclusive human behavior (Lévi-Strauss, 1978) is of a certain significance and provides rich insights on human and social experiences. The way that people from different cultural groups eat and prepare food can reflect their diversity, social hierarchy, and organization, while simultaneously emphasizing their similarities and differences. According to Fischler (1988), we learn the cultural rules of food and eating from an early age, before we acquire language and without even being aware of it, until we encounter other cultures. Abrahams (1984: 20) explains that we unconsciously act out ethnic or regional identity in our homes by eating certain foods prepared in specific ways, and only become aware of the process when we are exposed to alternative foodways and have to make a conscious choice.

Migration is a transformative experience that expands individuals' awareness and imbues food and food practices with new dimensions, transcending their nutritional aspects. Instead, food becomes a powerful medium for expressing identity and carrying profound cultural meanings. The way food and food practices travel, change, and evolve along the pathway of migration and as a result to the diasporic experience have been widely discussed. Investigating this, the scholarly discourse employs the terms "foodways" and "food habits" to encapsulate a wide spectrum of activities, rituals, and beliefs associated with the production, distribution, procurement, preparation, and consumption of food. These concepts establish an

anthropological foundation for interpreting food as a cultural practice, functioning at both community and domestic scales (Counihan, 1999; Germov & Williams, 1999).

In the realm of classifying migrant food, the field of food studies encompasses several conceptual frameworks, including ethnic food (Verbeke & Poquiviqui López, 2005), comfort food (Abdullah, 2016), and food of home. However, the selection of these conceptual frameworks may vary based on the research objectives and the specific migrant groups under investigation. In light of the characteristics of the sample studied in this research, we choose to designate the culinary creations of Maghrebian migrants as 'food of home', given that the food and foodways of the Maghrebian diaspora in Turkey do not necessarily align with a distinct ethnic identity, and that participants in this study did not describe it as comfort food, but instead it is consistently associated with the notion of home. Therefore, framing the food and foodways of the Maghrebian diaspora in Turkey under the concept of 'food of home' is more fitting. This terminology reflects the deep-seated connection between the cuisine of the Maghrebian diaspora and their sense of belonging, nostalgia, and familiarity with their places of origin. By employing the concept of 'food of home,' we acknowledge the significance of these culinary practices as symbolic markers of cultural heritage, ancestral traditions, and a means of preserving a sense of identity and rootedness within a transnational context.

Previous research, conducted with diverse diasporic groups worldwide, has shown the crucial significance of food and foodways for individuals and groups, particularly in relation to identity, belonging, and integration (Petridou, 2001). In fact, food as a cultural phenomenon (Parasecoli, 2014) plays a significant role in the formation and maintenance of identity, both at the individual and group level, particularly for communities in the diaspora.

Starting with the individual level, food and foodways related experiences are 'the most immediate and idiosyncratic' (Parasecoli, 2014). Each migrant would have a different perception and practice of food resulted of his or her personal experience back home, gender, beliefs, lifestyle and economic conditions, and in his or her new environment. According to Charon Cardona (2004), preserving previous food habits and customs is a crucial element in the formation and reconstruction of an ethnic identity for migrants. In addition, cooking and eating traditional foods from their homeland serves as a symbolic and cultural link to their country of origin. Feelings of sadness or homesickness that may accompany cooking and eating can be identified as a nostalgic experience which "is always already predetermined in scripting migrant attachment to the past" (Mannur, 2011, p.12). Further, Hage (1997) suggests that migrants use nostalgic feelings that arise during food production and consumption as a means of constructing a sense of home. This is not because migrants are constantly longing for their homeland and neglecting their new surroundings, but rather as a way of creating a stable foundation for dealing with the challenges of their

new environment. Hence, food and foodways may be a sort of coping with nostalgic feelings for some individuals.

In addition to these feelings, migrants in new environment may encounter fears and anxieties as a result of the constant exposure to the otherness. As a response, "While easing the anxieties (...) communal practices such as food preparation, shopping, and celebratory meals simultaneously strengthen a sense of belonging through specific ingredients, dishes, and practices from the migrants' place of origin"(Parasecoli, 2014, p.420).

In fact, as suggested by Fischler "Food and cuisine are a quite central component of the sense of collective belonging" (Fischler, 1988), establishing the symbolic value of food as central to this sense of identity and belonging. From a collective stand, and in the context of the diaspora, food is used as a tool to gather and to celebrate the groups' heritage, culture, and identity among diasporic community members (Vallianatos & Raine 2008; Sutton 2001). Same-group migrants organize food-centered gatherings helping to build a community, establish belonging in the diaspora, and maintain cultural practices and traditions. Food in this context serves as "a placeholder for marking cultural distinctiveness and as a palliative for dislocation" (Mannur, 2014, p.14) and a marker of community affiliation (Vallianatos & Raine. 2008). Thus, both from an individual and a collective stance, food and foodways seem to have a symbolic yet critical power as "They connect those who share them, confirm the eaters' identities as individuals or as part of a collective"(Parasecoli, 2014, p.420).

The way food is included in the migrants' lives and relations, reflects not only the personal feelings and the groups' dynamics, but also talk about the diasporic experience. As migrants navigate the challenges of adapting to new environments and cultural contexts, food and foodways may play a significant role in their integration process while making sense of the new environment and building along social relationships. This assumption is strongly supported by the fact that food serves as a medium of communication (Stajcic, 2013) allowing migrants to connect with the host community and facilitate the exchange of cultural traditions. In previous research conducted by Duan Ying about the Chinese foodways in Mandalay, he explained how sharing ethnic Chinese food in rituals and ceremonies with the host community, considering specific cultural norms such as not offering roasted pig as it was in conflict to the beliefs of the Cantonese people in Mandalay (Ying, 2011). Therefore, food and foodways not only facilitate integration by creating opportunities for social interactions while sharing and offering food, but they may also undergo specific modifications in the diaspora due to new social norms and traditions of the hosting communities. This would be particularly relevant in situations where migrants have social, religious, and cultural attributes that differ from those of the host community. Although, in this case study, there are several religious, social, and cultural similarities between the Maghrebian diaspora in Turkey- notably exemplified by their shared Islamic

religious identity and the historical interconnectedness during the Ottoman period- it is still worthwhile to explore how Maghrebian food and foodways may evolve through interaction with Turkish culture.

Methodology Of the Research and Data Analysis

Qualitative narrative analysis is a method focused on interpreting and analyzing the stories and personal experiences shared by study participants (Polkinghorne, 1995). This approach enables researchers to delve into complex phenomena through the perspectives of the individuals directly involved. The emphasis on personal stories and lived experiences offers rich, detailed insights that enrich our understanding of real-life experiences and the meanings ascribed to them. This methodology has been of particular interest in the field of migration, refugee, and diaspora studies, where personal narratives often reveal the nuanced interplay of individual, cultural, and societal factors (Christou, 2011).

In this context, this article employs a qualitative narrative research approach to scrutinize the role and function of food and foodways within the Maghrebian diaspora in Turkey. While the North African region typically includes six countries (Egypt and Sudan included), this study focuses on individuals from four specific nationalities: Tunisia, Libya, Algeria, and Morocco. This group of participants presents a preliminary exploration of the broader Maghrebian diaspora, and henceforth in this article, the term "Maghrebian diaspora" will refer to individuals from these four countries residing in Turkey.

A criterion sampling was implemented to select the participants to this research (Byrne, 2011). Participants were selected based on two main criteria: being a Maghrebian citizen first, and secondly, residing in Turkey for more than a decade. The participants in this research were reached by means of the researcher's personal network being a member of the Maghrebian migrant in Turkey. In this frame, the researcher has conducted different home-based visits to the participants and took part in three different Maghrebian diaspora gatherings in Turkey which, besides of the authors' own experiences as a member of this diaspora, have helped in establishing an understanding of the utility of food and foodways in the Maghrebian diasporic experience in Turkey.

Following this, the qualitative research and principal data and testimonies analyzed in this work was collected through conducting nine semi-structured interviews online between May 2022 and October 2022. Five participants are female, and the rest are male. The interviewees are from four Maghrebian countries: four from Tunisia, two from Algeria, two from Morocco, and one from Libya. While some of them came for educative purpose, others came to Turkey as workers or to join a significant other and start a family. In fact, four of the participants are married to Turkish nationals, which was a chance to receive insights in relation

to the role of food in their intercultural marriages and within their closer and frequent interactions with the Turkish society. (Annex 1)

During the interviews, a variety of topics were discussed due to the nature of the subject matter, and a substantial portion of the conversation was not directly related to food or food practices. For instance, participants shared personal memories about their migration experience or life in the diaspora, which, while important, were not directly related to the topic of investigation. Hence, in order to focus on the segments that were most relevant to the research question, thematic transcription methodology was employed in the data analysis phase.

This research employs a thematic narrative analysis to explore the significance and use of food and foodways among the Maghrebian diaspora in Turkey. The findings highlight the important role of food practices in individual experiences, collective diasporic dynamics, and inter-community interactions. Specifically, the study demonstrates that food serves as a tool for coping with homesickness, connecting with cultural heritage, and preserving memories of the past. It also reveals the importance of food practices in maintaining a sense of belonging to the broader society, including the family back home and the diasporic community in Turkey. Additionally, the results indicate the crucial role of food in promoting cultural exchange between the Maghrebian community and Turkish society, thus facilitating the integration process. To start with, we begin by analyzing the role of food and foodways in the Maghrebian migrants' lived experiences in and within the diaspora.

Food's Role in Maghrebian Migrants' Lives and Experiences:

Food is a vital aspect of our daily lives, going beyond mere nutrition and fulfilling individual needs. In the context of the diaspora, it takes on an even greater significance. In this chapter, we explore the role of food in the personal lives and experiences of Maghrebian individuals living in Turkey and gather their accounts on what the food of home means to them.

To begin with, all the participants in this study, assured that they had in the moment, foods, food objects, ingredients, and even pre-cooked dishes they brought from home to Turkey, or they received as a gift from a friend or a family member coming to visit. After visiting their home country, Maghrebian migrants often return laden with food:

In my first years in Turkey, my mother and aunts used to prepare Algerian food especially the traditional dishes that I couldn't be able to prepare in the dormitory, they put it in conserves, force me to take it on the plane or send it with whoever comes to Turkey (...) My mother would prepare kilos of Zrir and made me promise that I would eat from it each morning, she wanted to make sure that I get nutrition and I don't skip breakfast, so she selected what she thought was the most nutritional and rich food in the Algerian kitchen (...)(Ameera, July 2022)

Ameera told us how her mother and family back home prepared food to ensure that their daughter gets nutrition. Her mother would prepare Zrir and make her promise to eat it each morning. In fact, Zrir is a paste commonly found in Maghrebian countries that contains a mixture of nuts, honey, and butter. It is highly nutritious and traditionally prepared and served to women during the postpartum period to aid in their recovery after childbirth and it is as well an expensive food. Ameera's mother tried to ensure taking care of her daughter even when she is faraway. Hence, Preparing and sending food to family members in the diaspora is an act of care and love, expressing affection and ensuring good nutrition, as noted by Coe (2011).

Similar to Ameera, other participants also reported bringing food from home and incorporating their traditional cuisine into their diet while living in Turkey. When asked if they consistently consume food from their home country, the participants answered by referring to the necessity of specific food or food objects as an identity marker. For instance, Khaled said that "you can't be a Tunisian if you don't have Harissa home" and Sihem told us joking: "if a Moroccan woman doesn't have a Tajin pot in her house, means one of two things, either she is not a Moroccan, or she is not woman".

These quotes show how Maghrebian migrants in Turkey see the presence and consumption of certain foods, and the use of specific food and kitchen items, is a part of their identity. They reflect how food can serve as a tangible representation of one's cultural heritage and a means of expressing that identity. For Khaled, Harissa -a very famous traditional Tunisian sauce- is a condition of being a Tunisian. By suggesting that a Moroccan woman who does not have a Tajin pot in her house is not truly Moroccan, Sihem highlights the importance of a specific authentic food objects in defining not only one's national and cultural identity but also the gender identity as perceived back home in relation to specific socio-cultural norms and gendered roles. This point pertains to the role of women in preserving food, food-related culture, and practices in the diaspora as "Women are likely to be in charge of cultural reproduction through food, trying to meet expectations that certain dishes and meals maintain similarities with preexisting customs" (Parasecoli, 2014).

Although, while all the participants shared that they had frequent access to food of home, living in a new country still can present a number of challenges for migrants, including difficulties in accessing specific

types of food including perishable foods. For example, even in countries like Turkey, which boasts a rich variety of dairy products, it can be challenging for Maghrebian migrants to find specific items that are important to their cultural traditions. For example, as one Tunisian migrant explains:

I can't find Rayeb, which is a very specific Tunisian fermented milk, different than other products available in Turkey like Kefir or Ayran. For me it is a challenging situation, and it is even harder in Ramadan, because drinking Rayeb for Iftar is one of the Tunisian habits and without it Ramadan misses something, a very important taste and tradition. (Khaled, June 2022)

As Khaled's experience with the Tunisian fermented milk Rayeb illustrates, the absence of certain foods can be felt particularly keenly during important cultural and religious events such as Ramadan. These challenges can lead to feelings of disconnection from one's cultural traditions and can make it difficult to maintain one's dietary habits. However, many migrants have developed creative strategies for accessing the foods and ingredients that are important to them. Khaled for instance explained how he started searching on internet and learned to prepare Rayeb alone in his home especially in Ramadan. Another Tunisian participant, Rahma mentioned that -when out of Harissa- she would use the Turkish Çemen and pepper paste, add to them some Tunisian ingredients and try to make it taste like Harissa. Hence these challenges become rather an opportunity for creativity and resourcefulness, as well as a means of preserving and celebrating cultural heritage.

Building on Khaled's expression, certain foods can take on added religious significance, serving as markers of the religious identity and a reminder of an authentic ambience related to the migrants' previous life back home. In this case, we observed that Maghrebian migrants give more importance to preparing these foods:

Tunisian food is generally very hard to prepare and takes hours of time, but I still find myself spending hours in the kitchen to prepare 'Djerbian rice" or "couscous"(...) I feel like being home while preparing our food, and whenever I miss my mother, I would go and prepare one of her favorite dishes (..) In Ramadan I will for sure prepare Tunisian food every day, it is Ramadan you know!

- So it is more important for you to prepare Tunisian food during Ramadan?

- Not only Ramadan but also other different religious events, like I usually prepare Assidat Zgougou in the Moulded (...) I remember home, my childhood, my mother and I just cry... not because I am sad, but because I miss my home and my family and while I make our food, I have pictures from home running in my mind, it is like daydreaming (...) few times my husband caught me crying and I would just tell him that it is because of onions. (Wiem, June 2022.)

This quote reveals key insights. First, it highlights the shared experience among all participants in putting significant time and effort into preparing their traditional Maghrebian foods, despite the fact that it can be a challenging and time-consuming process (Giovin, 2014). Second, it offers a specific example of the importance of specific foods and foodways who are related to specific religious events. While acknowledging the practical challenges of preparing Maghrebian cuisine, Wiem continues to prioritize it, particularly during religious and festive occasions such as Ramadan and Moulded (the celebration of the prophet's birthday). Through the act of preparing food, migrants are able to maintain a connection to their cultural and religious identity. Further, for some of them preparing specific dishes is a part of the religious practice.

Another important insight revealed by Wiem's expression is in relation to the emotional connection that individuals can have with the food of home and how related practices can be used as a coping mechanism dealing with homesickness and nostalgia. Wiem's response reveals that preparing Tunisian food is not just a task or a hobby, but a powerful trigger of memories and emotions associated with home and family. The act of cooking and the sensory experience of the food may transport individuals back to their childhood and homeland, providing them with a sense of comfort and connection. However, this emotional connection can also lead to feelings of sadness and longing for the familiar surroundings of home. As the participant's response suggests, the act of crying while cooking can be a way of releasing pent-up emotions and memories associated with home, a behavior that was investigated in the food studies literature (Sutton, 2001; Wansink, 2003).

It's worth noting that every individual may have unique behaviors and coping mechanisms when it comes to using their cultural foods to deal with homesickness and nostalgia while living in the diaspora. For instance, while Wiem may choose to reveal her feelings crying while preparing Tunisian foods as a way of connecting with her homeland, Sihem takes a different approach by sharing her food and cultural traditions with others in her new environment:

(...) One of the things I love doing, is preparing Moroccan traditional sweets for Bayram and sending a plate to all my neighbors.

- This is very kind, why do you do this? Is it a tradition? (Researcher)

- Yes, it is a very old tradition, and it makes me feel like I was in Morocco, it helps me feel less sad for being away of my family and home during Bayram. When I prepare the Moroccan sweets, the same we prepared back in Marrakesh, and share them with my neighbors like we do in Morocco, it helps me go through this nostalgia and instead of crying alone I have beautiful moments of sharing with my neighbors (...). (Sihem, May 2022)

Sihem's practice of preparing Moroccan traditional sweets for Bayram and sharing them with her neighbors is a way to connect with her homeland and culture. By preparing the sweets in the same way they were made back in Marrakesh and sharing them with her neighbors as she would in Morocco, Sihem is able to recreate a sense of community and belonging in her new environment. This practice allows her to replace feelings of sadness and potential tears with moments of joy and cultural exchange. This highlights the importance of food and foodways as a tool to cope with homesickness and connect with her cultural roots. Additionally, it reveals that food practices can be a way to adapt and navigate the challenges of living in a new country while still maintaining connections to one's homeland and culture. Often, this connection can be built over remembering a place, a moment and also a special family member:

(...) I kept my promise and eating Zrir was like saying good morning to Mama and now, after we lost her, I still bring it from home (referring to Algeria) and eat Zrir every morning... (Ameera, July 2022)

Another insight from Ameera's story is related to how food and eating becomes more significant throughout the migration experience. After the death of her mother, purchasing Zrir, bringing it from Algeria, and keeping the habit of eating it every morning is representative of how food and foodways have additional symbolic meanings for the migrants in the diaspora. Life events happening and affecting individuals when they are away from home, adds significance to specific rituals, objects, traditions... and in this case losing her mother added a deep meaning to what may look like a normal dish. Hence, food is a way for migrants to maintain a connection to their past, families, and the memory of special ones and to have a taste of home (Raman, 2011).

While individual practices and uses of food may vary, preparing food from one's homeland in the diaspora is first an identity marker and also a coping mechanism for migrants to deal with complex emotions related to the migration experience. It allows individuals to engage in a practice of remembering, as it provides a tangible connection to their cultural heritage and serves as a way of preserving traditional practices and protecting their sense of belonging.

Although, the role of traditional food extends beyond individual emotional coping mechanisms, reaching out to the broader diasporic community gatherings, thereby strengthening collective identity, and fostering a shared sense of belonging. Transitioning from the personal experiences and individual practices

surrounding food, in the next chapter we venture into its communal implications, examining how culinary traditions serve as a collective identity marker and symbol of belonging within the diaspora.

A Diasporic Community Practice and A Proof of Belonging:

Food of home is an essential element in the community gatherings in the diaspora, as it helps to evoke memories that may otherwise be disconnected from current experiences and social relations, food facilitates cultural preservation and the continuation of traditions (Lambek, 1998). Like different other communities, Maghrebian diaspora in Turkey establishes diasporic social networks fostering a sense of belonging that is expressed in different modalities and through different tools including food and foodways.

In this sense, one of our participants described the gatherings of the Maghrebian diaspora in Turkey describing how food is an important element reminding them of home:

We try to gather as much as possible, I organized two gatherings in my home. Tunisians, Algerians, Libyans... all the Maghrebian friends in our school are invited, I try to prepare enough food but also everyone brings something and prepare a traditional dish or bring sweets from home, (...) we always have these debates about the best couscous in the region (...) we open our music, we talk in our dialect, if it is Bayram we wear our traditional clothes (..) I love these gatherings it makes me feel like a child in his safe home. (Abdullah, July 2022)

The participant describes organizing gatherings with other Maghrebian friends, where everyone brings food, and they share their own traditional dishes. This illustrates how food can serve as a way of connecting with others who share a similar cultural background, even when living in a different country. This quote highlights the important role that food and foodways play in maintaining connections and fostering a sense of community for Maghrebian diaspora from one side, The quote also emphasizes the social aspect of food, as these gatherings provide an opportunity for the participants to come together, talk, and share their experiences in their own dialects.

Also food and foodways for the Maghrebian diaspora are among the tools used in maintaining connections with cultural heritage and the role it plays in bridging the gap between the diaspora and their home countries. Bringing food of home to these gatherings, is an expression of belonging both to the diasporic community and to the left home.

In our research it was clear that preparing the food of home is additionally an affirmative practice of belonging:

(...) It would be a shame if I don't prepare a traditional authentic Moroccan dish for my family when they come to visit. Of course, we prepare Turkish food, and we take them out to eat traditional Turkish food, but it is a rule to prepare a Moroccan dish in the first day of having the guest.

- Why is it a rule? What happens if you don't prepare a Moroccan dish and prepare something else instead? (Researcher)

- Let me explain this with a story, my sister lives in France for more than 15 years now, I was still a student in Morocco during that time, and we went with my mother to visit her. She prepared a spaghetti that day, because she was working and did not have time to prepare real food, my mother was shocked, she was sad, and she felt that my sister did forget about her origins and her culture and became 'Gawria' (...) (Sihem, May 2022)

This quote suggests that traditional Moroccan food and foodways play an important role in maintaining cultural identity and heritage, particularly when it comes to hosting guests or welcoming family members. The participant notes that it is customary to prepare a Moroccan dish for the first day of having a guest, even if Turkish food is also being prepared and served. This illustrates the importance of food in Maghrebian culture as a way of showcasing hospitality and expressing cultural identity.

The quote also provides insight into why it is considered a "rule" to prepare a Moroccan dish when hosting guests. The participant shares a personal story about their mother's reaction when their sister prepared spaghetti instead of a traditional Moroccan dish during a visit. The mother was disappointed and felt that her daughter had forgotten her origins and cultural heritage and had become "Gawria" (a term that means "foreigner", "Western" or "outsider" in Moroccan and Maghrebian Arabic). Preparing food of home becomes a proof that the migrant is still faithful to his origins and was not assimilated. Hence, food is used for the Maghrebian diaspora to "mark their membership of a culture or a group by asserting the specificity of what they eat" (Fischler, 1988).

Secondly, the participant's use of the term "real food" to refer to Moroccan cuisine further emphasizes the importance of traditional food in Maghrebian culture. The term suggests that traditional Moroccan dishes are considered more authentic or genuine than other types of food, and reinforces the idea that food is an essential aspect of cultural identity.

What Sihem shared highlights the cultural significance of food and the role it plays in expressing and showcasing one's belonging. Forgetting about home food, and related traditions was described to be seen unfavourable by the community and would be judged. Therefore, preparing food in the diaspora is often a communal practice that serves as a way for migrants to proof their belonging and attachment to their

traditions and heritage rehearsal, not only to their families back home, but also to their peers and the Maghrebian community in the diaspora:

in our gatherings everyone eats traditional dishes, we can say that it is the real reason why we gather, our single friends and those living in the dormitory who can't cook Maghrebian food they mainly come to eat "our food" (referring to Maghrebian food) (...) it is not an obligation of course, but it is strange if you don't want to eat the food of your home, especially in these gatherings or in religious celebrations, first it is disrespectful to those of us who spent hours preparing these dishes and secondly it is considered to be a sort of a betrayal to our traditions and forgetting about our origins. (Abdullah, July 2022)

The quote suggests that food and foodways play a crucial role in maintaining cultural identity and traditions within the diaspora community. The statement emphasizes that it is seen as strange or even a betrayal of one's culture and heritage if one does not consume this food and take part in the related rituals. This sentiment is particularly strong during cultural or religious celebrations, where food is often a centerpiece of the festivities. Therefore, the quote underscores the significance of food and foodways as a means of preserving and celebrating cultural identity and heritage, especially in diaspora communities where individuals may be geographically distant from their homeland. Secondly, it also underlines the significance of food as a practice of belonging, particularly as a proof of non-assimilation.

Within the Maghrebian diaspora, community gatherings frequently revolve around food and foodways, becoming powerful instruments for fostering community formation and expressions of belonging. As established in this previous chapter, these culinary practices serve as essential markers of cultural identity and communal belonging, particularly highlighted during cultural or religious celebrations. Furthermore, the adherence to these food practices underscores a profound affirmation of diasporic identities, acting as a testament to non-assimilation. Building upon this understanding of food as a conduit for intra-community connection and self-expression, we now venture into examining the role of food and foodways as a bridge for inter-community engagement within the diasporic context.

Maghrebian Food and Foodways as Cultural Bridges:

In addition to its intra-community functions within diasporic contexts, food of home also serves an inter-community role. As stated by Stajcic "what we eat and with whom we eat can inspire and strengthen the bonds between individuals, communities, and even countries." (Stajcic, 2013, p. 6) This bridging role that food can play between different groups and communities, could be even stronger if we are talking about two groups who share different socio-cultural, religious, and historical elements.

In fact, while previously investigating the role of food and foodways in the Maghrebians migrants' diasporic experiences, one of the participants -Sihem- explained how through sharing food of home she was recreating habits and memories of her origins in the diaspora. In this sense, sharing food is a longstanding tradition in Middle Eastern societies that Maghrebians migrants were comfortable in practicing in Turkey, a country that shares this same tradition:

*- (...) Every one of my neighbors comes during the next hours or days, brings me the plate back, with sweets or food from their region or their city, we have coffee and we talk... they ask me about the sweets and how to prepare them, and about Morocco and our traditions... they usually tell me that the traditions sound very similar to the Turkish culture, and honestly, it is the best way to tell them about my home and my culture. I think that the plate of sweets makes us closer and make them think of me as a person rather than being a 'Yabancı'(..)
(Sihem, May 2022)*

This expression offers valuable insights into the use of food as a representation of identity and its role in facilitating positive intercommunity relations. Through the act of sharing sweets and food from her region with her Turkish neighbors, Sihem is using food as a tool of communication to convey her identity and cultural background.

Hence, sharing food serves as a powerful medium of building connections and facilitating dialogue between the Maghrebians migrant and the host community, which highlights the communicative role of food and foodways as identity expressions. In fact, as noted by Stajcic (2013), identity cannot be performed in isolation, and our relationships, communicative practices, and interactions with others are essential in shaping our sense of self. In Sihem's case, sharing plates of sweets with her neighbors not only provides an opportunity to share her culture and traditions but also helps to establish closer relationships with her Turkish neighbors. As they gather over coffee and food, they exchange stories and learn more about each other's cultures, building mutual understanding and respect. Furthermore, the act of sharing food of home also allows Sihem to challenge stereotypes and misconceptions about her identity as a "Yabancı" (foreigner). By sharing her culture and traditions through food, she is able to present herself as a person rather than just a label, helping her neighbors to see her beyond her migrant status.

Other participants in the research have shared similar experiences on how food was a cultural bridge and an opportunity of mutual exchange within the Turkish society. Some have mentioned student events and cultural fairs where they presented and offered the food of home and during which they had a remarkable attention from Turkish peers in relation to the food of home. They found that these events served as invaluable platforms for fostering cultural understanding and promoting intercultural exchange. Presenting

their traditional dishes allowed them to showcase their heritage, and through sharing their culinary traditions, they were able to engage in rich conversations about their respective cultures.

In these settings, food acted as a conversation starter, inviting queries about ingredients, cooking techniques, and the cultural significance of the dishes. It opened avenues for the participants to share stories from their home countries, bringing their culture to life in a relatable and accessible way. This, in turn, sparked curiosity and interest among their Turkish peers, often leading to a deeper appreciation and understanding of their cultural heritage.

Consequently, it is possible to conclude that food fosters mutual understanding between diaspora and host community, through enabling individuals to communicate identity, build relationships, and challenge stereotypes. Which as a result would play a potential role in facilitating the integration of the Maghrebian diaspora within the Turkish society.

While food plays a crucial role in inter-community interactions, it is the practice of sharing food between neighbors that significantly contributes to establishing similarities between Maghrebian and Turkish cultures. Sharing food is a common tradition in Middle Eastern and Muslim societies, and it holds even more importance during religious festive days. At the same time, through re-visiting their neighbor and bringing themselves Turkish food, the Turkish neighbors are following a well-known Turkish socio-cultural practice. Hence, this commonly shared traditions between Turkish and Maghrebian society makes the act of sharing food a socially accepted behavior that strengthen the feeling of similarity. This tradition of foodways has significant value in building relationships and promoting mutual understanding between members of the Maghrebian Diaspora and their new social networks in Turkey. Sihem also shared that she would bring Tajin pots and give them as a gift to her Turkish friends and colleagues, a behavior that was also mentioned by other participants:

(...) do you think that now after a decade in Turkey they stopped it? No! they still send food, and I still bring a lot of Algerian ingredients every time I visit. Now, my family and especially my mother, they even have special dishes prepared for my husband and for my in-laws, dishes that they are not too spicy for the Turkish in-laws... (Ameera, July 2022)

The quote above illustrates the role of food as an integration tool for migrants, showcasing how it can reflect good intentions, care, and social interaction. By adapting their cooking to accommodate the cultural and taste preferences of their Turkish in-laws, Ameera's family demonstrates the power of food to create connections and foster a sense of belonging in a new community. Additionally, the exchange of food gifts between migrants and their loved ones back home helps to maintain cultural connections and preserve traditional practices and values. Thus, the use of food as an integration tool highlights the power of shared

experiences and cultural practices in building connections and fostering a sense of belonging between the North African and the Turkish societies. It may vary if they are married or not...

Additionally, we observed during the interviews that sharing food and the practices of foodways of the Maghrebian diaspora in Turkey, became of an inter-cultural value as the migrants communicate and exchange with their new communities, which would as well add new food related practices of the new home:

I usually love having the mangal parties in Turkey as they are very similar to the Michoui in Tunisia. My wife prepares the side dishes like Harissa and Salade Mechouia and we take them when invited by Turkish friends, and they really think that it is tasty and goes with the Turkish mangal tradition... (Bahri, October 2022)

Bahri's statement underscores the commonalities between Tunisian and Turkish culinary traditions and the ways in which these traditions can be seamlessly intertwined. Bahri speaks of his enjoyment in hosting "mangal" festivities in Turkey, a tradition akin to "Michoui" in Tunisia. "Mangal" denotes a conventional Turkish barbecue, while "Michoui" refers to a cherished slow-roasted lamb dish prevalent in Tunisia. Through the dissemination of their cultural customs and traditions, Bahri and his wife are successful in introducing Tunisian cuisine to their Turkish friends, thereby augmenting both the understanding and appreciation of their shared cultural legacy. The amalgamation of food traditions from their homeland and their host country serves as further evidence of the integral role food and foodways play in the integration of the Maghrebian diaspora. Additionally, it highlights the function of food and foodways as a conduit for generating meaning within the continually evolving diasporic community. As this community navigates the culture of their host society, merging the food and foodways of the home with those of the Turkish society additional significance is conferring on its new meanings while interacting with the other as "meaning is never finalized or complete, but is incessantly in motion, expanding to include other, ancillary, or supplementary meanings" (Hall, 2015).

Following the same context, as mentioned in the methodology chapter, four of the participants in this research are married to Turkish partners. They provided different insights into how food plays a significant role in creating joyful and meaningful experiences in their relationships:

(...) My husband loves to tease me, saying that Baklawa is actually Turkish and that we should find another name for the Libyan Baklawa. It's all in good fun, and we both know that our sweets are equally delicious, he specially loves the Baklawa Bil Jibna, which is a special Libyan Baklawa with cheese (...) When I'm with my mother-in-law, we often talk about Libyan and Turkish food traditions and how they are very similar and may have encountered each other, especially during the Ottoman period. It's fascinating to think about the ways in which our cultures have influenced each other over time. (Hajer, September 2022)

Additionally, to this story of Hajer showing the role of food as an encounter in her relationships, in the interview with Rahma she described how she was competing with her husband concerning which of the sauces was the pickiest: the Tunisian Harissa or the Turkish Çemen. It was also possible to observe how Turkish and Maghrebian dishes co-exist in the dual-heritage households. Rahma mentioned that using Çemen in Tunisian dishes makes them even more delicious and she explained that while discovering Turkish cuisine she adds to her Tunisian recipes creating different new and delicious tastes.

However, all the participants married to Turkish nationals clearly mentioned that Turkish cuisine is dominant in their households especially that it is easier to cook. Food of home becomes rather a food of celebration prepared in important occasions and when receiving family members and Turkish guests.

Overall, these testimonies suggest that the exchange of food traditions within intercultural marriages is an opportunity of exchange and may function as a form of cultural hybridization, in which new food practices are created through the blending of different culinary traditions. To conclude, food can serve as a marker of social and cultural differences and a symbol of shared heritage. Sharing food can create social bonds and a sense of belonging, as well as facilitate intercultural exchange in diasporic communities. Incorporating traditional cuisine into local food culture can transform food or products from representing loss to symbols of renewal, demonstrating the dynamic nature of cultural identity and the capacity of food to create new cultural connections within diasporic communities.

Conclusion:

This study utilized semi-structured interviews with members of the Maghrebian diaspora in Turkey to explore the role of food and foodways in the diaspora. The research revealed the significance of food practices for the migrants, their identity, memory, and individual experiences. Maghrebians in Turkey use food as a means of communication with their families, to revive cultural traditions and rituals, and to express different feelings related to their migratory experience. The research also established the importance of food and foodways as a practice of belonging to the diasporic community in Turkey, functioning as a tool for diaspora community formation and a demonstration of commitment to one's origins and heritage. Finally, the analysis demonstrated how food and foodways of the Maghrebian diaspora in Turkey were utilized as a tool of communication with others, fostering social connection and exchange. Through sharing food and considering the cultural and social aspects of specific food practices, Maghrebian diaspora members were able to facilitate their integration into Turkish society.

By examining the experiences of Maghrebian migrants in Turkey, this study contributes to the broader conversation on transnationalism, cultural hybridity, and the ways in which migrants navigate new cultural

and social environments. Although it was also possible to highlight the importance of cultural and social similarities between the diasporic heritage and the one of the host communities in this context. In fact, while conducting this research, we were able to observe additional divergences comparing to the literature that studied Maghrebian diaspora in the West. First, different articles have underlined the importance of finding and consuming Halal food for the Maghrebian and the Muslim diaspora in the European countries. In this research, such result wouldn't be valid due to the shared religious identity and cultural food practices among Maghrebian and Turkish societies. This suggests that the Maghrebian Diaspora in Turkey have rather an easier experience with food in the diaspora comparing to the Maghrebian communities in the Western countries.

Additionally, many of the investigation on Maghrebian diaspora food in Europe have related to the colonial history and colonization in their analysis to the food and food practices significance of the Maghrebian diaspora in Europe. Obviously, due to colonial history and the still ongoing racism towards Muslim and Africans in specific contexts, Maghrebian food and foodways in these articles were described to have a resistance role and a tool to protect the authenticity of the related to the memory of colonization.

In the case of the Maghrebian food in Turkey, much positive accounts have been clearly stated by the participants in this research. While the Ottoman Empire has been described as an imperialist power in some academic accounts, this research did not find any negative perceptions of Turkish society or Ottoman heritage regarding this matter. Instead, the shared food practices and rituals between Maghrebian and Turkish societies were highlighted as a positive account of cultural unity and brotherhood.

Despite the contributions of this study, there are several limitations that need to be acknowledged. Firstly, the sample size was relatively small, and the participants were recruited through convenience sampling, which may limit the generalizability of the findings to other diaspora communities or locations. Future research could address this limitation by conducting larger-scale studies that use a more diverse sample selection method, such as snowball sampling.

Secondly, the researcher's own background and experiences may have influenced the data collection and interpretation of the findings. To mitigate this limitation, future research could incorporate multiple researchers with different backgrounds to provide a more comprehensive understanding of the data.

In addition, this research focused specifically on the experiences of Maghrebian migrants in Turkey and may not be generalizable to other diaspora communities or contexts. Future research could explore the role of food practices in other diaspora communities and compare the similarities and differences across contexts, especially given the presence of other Arab and Muslim diasporic communities in Turkey that have increased in the last decade due to the refugee crisis, as well as the significant Russian and Ukrainian

community that has become visible in Turkey as a result of the Russo-Ukrainian War. It is worth noting that Turkey is a central country with unique historical connections and exchanges with the Middle East, the Balkans, and Russia and Ukraine, which could bring specific insights to the field of food studies. The examination of different diaspora communities' experiences and practices related to food and foodways in Turkey could offer a more nuanced understanding of the ways in which cultural, historical, and political factors intersect to shape food practices and experiences in diaspora communities.

Overall, this study provides important insights into the role of food and foodways in the Maghrebian diaspora in Turkey and their significance for diaspora community formation and integration. By acknowledging the limitations of this study and suggesting areas for future research, we can build on this research and contribute to a more nuanced understanding of the intersection of food, culture, and identity in diaspora communities.

References

- Abbots, E. J., Klein, J., & Watson, J. (2016). Approaches to food and migration: Rootedness, being and belonging. In J. A. Klein & J. L. Watson (Eds.), *The handbook of food and anthropology* (pp. 115-132). Routledge.
- Abdullah, N. (2016). Comfort food, memory, and 'Home': Senses in transnational contexts. In D. Miller (Ed.), *Everyday life in Asia* (pp. 171-190). Routledge.
- Bajic-Hajdukovic, I. (2013). Food, family, and memory: Belgrade mothers and their migrant children. *Food and Foodways*, 21(1), 46–65. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.764787>
- Directorate of Immigration Management. (2023, February 2). *İkamet İZİNLERİ*. T.C. İçişleri Bakanlığı Göç İdaresi Başkanlığı. Retrieved March 1, 2023, from <https://www.goc.gov.tr/ikamet-izinleri>
- Byrne, M. (2001). Sampling for qualitative research. *AORN Journal*, 73(2), 494. [https://doi.org/10.1016/s0001-2092\(06\)61498-x](https://doi.org/10.1016/s0001-2092(06)61498-x)
- Cardona, E. T. C. (2004). Re-encountering Cuban tastes in Australia. *The Australian journal of anthropology*, 15(1), 40-53.
- Christou, A. (2011). Narrating lives in (e) motion: Embodiment, belongingness and displacement in diasporic spaces of home and return. *Emotion, Space and Society*, 4(4), 249-257.
- Coe, C. (2011). What is love? The materiality of care in Ghanaian transnational families. *International Migration*, 49(6), 7-24.

- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27, 275–292.
- Giovine, R. R. (2014). The Shifting Border of Food Perceptions and Cultural Identity in Maghrebi Muslim Migrants. History and the Contemporary Experience of Cultural Mediators in Northern Italy. *Acta Universitatis Danubius Communicatio*, 8(1), 25–40.
- Guy, K. M. (2010). Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria. *Food & History*, 8, 219-236.
- Hage, G. (1997). At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, Ethnic Food and Migrant Home-Building. In H. Grace, G. Hage, L. Johnson, J. Langsworth, & M. Symonds (Eds.), *Home/World: Space, Community and Marginality in Sydney's West* (pp. 99-153). Pluto Press.
- Hall, S. (2015). Cultural Identity and diaspora. In J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, Culture, Difference* (pp. 404–415). Lawrence & Wishart.
- Halloran, V. N. (2016). *The immigrant kitchen: Food, ethnicity, and diaspora*. The Ohio State University Press.
- Hudson, L. (2019). "They Gave Us Cheese Sandwiches": Foodways of War and Flight. *Mashriq & Mahjar: Journal of Middle East and North African Migration Studies*, 6(2).
- Karyelioğlu, S. (2021). Yemek ve Göç: Türkiye'ye Göç Etmiş Suriye'lilerin Yemek İle İlgili Kültürel ve İktisadi Deneyimleri. *Toplum Ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (8).
- Klein, J. A., & Watson, J. L. (Eds.). (2016). *The handbook of food and anthropology*.
- Koc, M., & Welsh, J. (2002). Food, Identity, and Immigrant Experience. *Canadian Diversity*, 1(1), 46-48.
- Lambek, M. (1998). The Past Imperfect: Remembering as Moral Practice. In M. Lambek & P. Antze (Eds.), *Tense Past: Cultural Essays in Trauma and Memory* (pp. 235–254). Routledge.
- Lévi-Strauss, C. (1978). *The Origin of Table Manners*. HarperCollins Publishers.
- Mannur, A. (2007). Culinary nostalgia: Authenticity, nationalism, and Diaspora. *MELUS: Multi-Ethnic Literature of the United States*, 32(4), 11–31.
- Mintz, S. (2008). Food and diaspora. *Food, Culture & Society*, 11(4), 509-523.
- Parasecoli, F. (2014). Food, identity, and cultural reproduction in immigrant communities. *Social Research: An International Quarterly*, 81(2), 415–439.
- Petridou, E. (2001). The taste of home. In D. Miller (Ed.), *Home possessions* (pp. 87-107). Berg.
- Polkinghorne, D. E. (1995). Narrative configuration in qualitative analysis. *International Journal of Qualitative Studies in Education*, 8(1), 5-23.

- Raman, P. (2011). "Me in Place, and the Place in Me" A Migrant's Tale of Food, Home and Belonging. *Food, Culture & Society*, 14(2), 165-180.
- Şahin, K., & Elbeyli, M. (2022). Suriyelilerin yemek kültürüne kamusal alandan bakmak: Kilis örneği. *Antropoloji*, (43), 80-88.
- Stajcic, N. (2013). Understanding culture: Food as a means of communication. *Hemispheres*, (28), 77.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.
- Durmelat, S. (2015). Tasting Displacement: Couscous and Culinary Citizenship in Maghrebi-French Diasporic Cinema. *Food and Foodways*, 23(1-2), 104-126.
- Vallianatos, H., & Raine, K. (2008). Consuming food and constructing identities among Arabic and South Asian immigrant women. *Food, Culture & Society*, 11(3), 355-373.
- Verbeke, W., & Poquiqui López, G. (2005). Ethnic food attitudes and behaviour among Belgians and Hispanics living in Belgium. *British Food Journal*, 107(11), 823-840.
- Wagda Marin. (1997). Le couscous : nouveau plat national du pays de France. *Hommes et Migrations*, 1205, 142-143.
- Wagda Marin. (1997). L'histoire d'une migration culinaire. *Hommes et Migrations*, 1207, 163-166.
- Wansink, B., Cheney, M. M., & Chan, N. (2003). Exploring comfort food preferences across age and gender. *Physiology & Behavior*, 79(4-5), 739-747.
- Williams, L., & Germov, J. (1999). *A Sociology of Food and Nutrition*. Oxford University Press.
- Ying, D. (2011). The Chinese Foodways in Mandalay: Ethnic Interaction, Localization, and Identity. In T. Chee-Beng (Ed.), *Chinese Food and Foodways in Southeast Asia and Beyond* (pp. 141-155). NUS Press.

2023, 10(1): 200-217

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.200217>

Makaleler (Tema)

TRANSİT: TANIKLIK VE BELLEK MESELESİ OLARAK MÜLTECİLİK¹

Sinem Evren YÜKSEL²

Öz

Bu çalışma Christian Petzold'un *Transit* (2018) filmi, mülteci figürü çerçevesinde ve göç, kimlik, yersizlik-yurtsuzluk gibi temalar etrafında çözümlemeyi amaçlamaktadır. Anna Seghers'in *Transit* romanından uyarlanan film, II. Dünya Savaşı sırasında Avrupa'da sıkışıp kalmış bir grup mülteciye odaklanan romandan farklı olarak, günümüzdeki mülteci kriziyle bağ kurmaya olanak sağlamaktadır. Dolayısıyla film Avrupa'nın geçmişiyle ilişki kurma ve yüzleşme girişimi olduğu kadar günümüz Avrupa'sıyla da yakından ilişkilidir. Çalışma Zygmunt Bauman, Hannah Arendt, Giorgio Agamben gibi düşünürlerden ve Lacancı psikanalizden hareketle, filmin kolektif belleğe seslenerek geçmişten günümüze mülteci olma durumunu hangi kavram ve tartışmalarla ilişkilendirdiğini araştırmaktadır. Çalışmanın sonucunda, mültecilerin anlatıda toplumsal düzenin hayali bütünlüğünü tehdit eden, sınırların dışına atılması gereken ötekiler/yabancılar olarak tanımlandığı, bürokratik kurumların ise toplumsal simgesel düzende Yasa'nın uygulayıcıları işlevini üstlendikleri görülmektedir. Bu noktada film yaşamla ölüm arasındaki sınır çizgisinde, geçicilik ve belirsizlik temelinde hayatlarını sürdüren mültecilerin görünmez olma, kimliği yitirme endişesini ve yersiz-yurtsuzluğa

¹ Bu çalışma, "5th International Conference in Communication and Media Studies" başlıklı konferansta sunulan sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

² Sinem Evren YÜKSEL, Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Radyo Televizyon ve Sinema Bölümü, ORCID ID: 0000-0002-4426-5882, evrenyuksele@selcuk.edu.tr

Geliş Tarihi: 18.04.2023 | Kabul Tarihi: 05.06.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

bağlı huzursuzluğunu açığa çıkarmaktadır. Filmin estetik tercihleri ise mültecilerin bir kurban anlatısı içinde sunulmasının önüne geçmektedir.

Anahtar Kelimeler: göç, mülteci, kimlik, tanıklık, anlatı

TRANSIT: REFUGEE AS A MATTER OF WITNESS AND MEMORY

Abstract

This study aims to analyze Christian Petzold's film *Transit* (2018) focusing on the refugee figure around the themes such as immigration, identity, and homelessness. Adapted from Anna Seghers' novel *Transit* that focuses on a group of refugees trapped in Europe during World War II, the film differs from the novel allowing us to connect with the current refugee crisis. Therefore, the film is closely related to today's Europe as much as it is an attempt to relate to and confront Europe's past. Based on thinkers such as Zygmunt Bauman, Hannah Arendt, and Giorgio Agamben, and Lacanian psychoanalysis, the study explores the concepts and discussions the film relates to the state of being a refugee from the past to the present by appealing to collective memory. As a result of the study, it is seen that refugees are defined in the narrative as others/foreigners who threaten the imaginary integrity of the social order and need to be thrown out of the borders, while bureaucratic institutions assume the function of executors of the Law in the social symbolic order. At this point, the film reveals the anxiety of being invisible, the loss of identity, and the unrest due to the homelessness of refugees, who live on the borderline between life and death due to transience and uncertainty. The aesthetic preferences of the film, on the other hand, prevent refugees from being presented in a victim narrative.

Keywords: migration, refugee, identity, witness, narrative

Giriş

İnsanların savaş ve işgal koşullarındaki hayatlarını ve zorunlu göç, yerinden edilme gibi meseleleri ele alan filmler, bu konudaki kolektif belleğin önemli bileşenlerindedir. Kimi zaman kahramanlık ve cesaret öyküleri çerçevesinde savaş fikrini normalleştiren bu anlatılar kimi zaman da alternatif bir söylemle savaşın anlamsızlığı ve yol açtığı sorunlar üzerinde durarak daha gerçekçi bir bakış açısı üretmektedir. Matte Hagener'in ifadesiyle (2018) zorunlu göç, toplumsal grupların yerinden edilmesi gibi meseleler sinemada farklı imgeler aracılığıyla karşımıza çıkmakta ve filmler daha geniş bir söylemsel tartışmanın parçası haline gelmektedir. Böylelikle farklı özne konumlarının işgal edilebileceği bir tür laboratuvar görevi üstlenen filmler toplumsal dokunun derinliklerine inmekte; sadece bir temsil olarak değil, çok yönlü gerçekliğin bölünmez parçası ve etkin aktörü olarak işlev görmektedir (s. 110-111).

Anna Seghers'in II. Dünya Savaşı döneminde geçen aynı adlı romanından uyarlanan *Transit* (Christian Petzold, 2018) filmi de savaş koşullarında hayatta kalmayı sorunsallaştıran, etik meseleleri tartışmaya açan ve kolektif belleğe seslenen bu tip anlatılar arasındadır. Savaş sürecinde ülkelerini terk etmek zorunda kalan, Avrupa'da sıkışıp kalmış bir grup mültecinin öyküsüne ve geleceğe dair umut arayışına odaklanan film, romandan farklı olarak günümüze dair göndermelerle desteklenmekte ve ürettiği kültürel temsilleri yeni bir tarihsel-toplumsal bağlamda yorumlamamıza olanak sağlamaktadır. Dolayısıyla film her ne kadar II. Dünya Savaşı'nı temel alsada da göç hareketlerinin giderek arttığı günümüz Avrupa'sıyla ve kimlik sorunuyla yakından ilişkilidir. Yönetmen Petzold'un günümüze dair bazı referansları anlatıya yerleştirmesi de bu çağrışımı güçlendirmektedir (Böcking, 2022, s. 3).

Bu çerçevede, Petzold'un *Transit* filmi konu edinen bu çalışma filmi göç, kimlik, yersiz-yurtsuzluk gibi temalar etrafında çözümlemeyi amaçlamakta ve "Avrupa uygarlığı" fikrini kesintiye uğratan mülteci figürüne odaklanmaktadır. Giorgio Agamben'in de belirttiği üzere (2008, s.90), ulus devletin ve geleneksel hukuki siyasi kategorilerin aşınması nedeniyle mülteci belki de bu dönemin insanları için düşünülebilecek tek figürdür.

Çalışmada, göç hareketlerinin de hem toplumun hayali bütünlüğünü kesintiye uğratan hem de mülteci/özneyi kayıpla/eksiklikle baş başa bırakan güçlü etkilere sahip olması nedeniyle, psikanalitik kuramdan yararlanılacaktır. Mülteci figürünün toplumsal-simgesel sistemde nasıl konumlandırıldığı araştırılarak mülteci/öznenin göç sürecinde ne tür bir parçalanma yaşadığı değerlendirilecektir. Ayrıca psikanalitik kuramın yanı sıra Zygmunt Bauman, Hannah Arendt ve Giorgio Agamben gibi düşünürlerin görüşlerine de çalışmanın kuramsal arka planını desteklemek üzere yer verilecektir.

Psikanalitik film kuramı, 1970’lerde film çalışmalarına büyük ölçüde egemen olan yapısalcı geleneğin sınırlılıklarını aşma iddiasıyla gündeme gelmiş, yapısalcılığın anlam üretim sürecindeki sabitliklere odaklanan yaklaşımı karşısında tutarsızlıkların, kırılmaların ve kesinti noktalarının izini sürmeyi mümkün hale getirmiştir. Bu dönemden itibaren film çalışmalarında etkin biçimde kullanılmaya başlayan Lacancı teori, başlangıçta bazı eleştirilerle karşılaşırsa da Joan Copjec, Slavoj Žižek, Todd McGowan gibi Lacancı kuramcılar film çalışmalarında ihmal edilen ve yanlış yorumlanan Lacancı kavramları yeniden tartışmaya açmıştır. Buna göre ilk dönem film çalışmaları Lacan’ın üçlü düzen şemasındaki kategorilerden biri olan “İmgesel”e öncelik vermiş, Lacancı teoriyi daha çok “ayna evresi” kavramı bağlamında yorumlamış ve diğer kategoriler olan “Simgesel” ve “Gerçek” ihmal edilmiştir. Bu kavramların yeniden tartışmaya açılması ise Lacancı teorinin film çalışmalarında daha bütüncül bir bakış açısıyla yorumlanmasını sağlamıştır (Ballas, 2021, s. 63-65). Simgesel düzen Lacancı teoride öznenin arzusunun düzenlendiği, Yasa ve yasaklarla tanıştığı, toplumsallaşma sürecine dahil olduğu alandır. Toplum tutarlı bir bütünlük olarak tahayyül edilirken topluma içkin gerilim ve çelişkiler gizlenir. Öznenin anlam dünyası da bu süreçte kurulur (Homer, 2013, s. 103). Lacan’ın üçlü düzen şemasındaki diğer kategori olan Gerçek ise simgesel düzenin tamamlanmamışlığını ifade eder ve simgeselleştirmeye direnen nokta olarak belirir (McGowan, 2012, s. 21).

Görüldüğü üzere Lacancı psikanaliz özneyi merkeze alan, öznenin inşasına odaklanan bir çözümleme yapmaya imkân tanımakta, toplumsal-simgesel düzenin kuruluşu ve işleyişini anlamak bakımından önemli bir açılım sağlamak ve daha önce de belirtildiği gibi, toplumsal düzendeki tutarsızlıkların, kırılma noktalarının izini sürmeyi mümkün hale getirmektedir. Bu bağlamda Lacancı psikanalizin özellikle çalışmanın odaklandığı göç meselesinde, mültecilerin toplumsal-simgesel sistemden dışlanmasına yönelik ne tür söylemsel stratejiler geliştirildiğinin, öznenin kaybı/eksikliği nasıl telafi ettiğinin ve anlatının bu yolla ideolojik bir kapanma yaratıp yaratmadığının araştırılması açısından da yararlı bir açılım sunduğu söylenebilir. Bu doğrultuda psikanalitik kuramın yukarıda belirtilen katkılarından hareketle, çalışmada öncelikle mülteci figürüyle ilgili temel tartışmalardan bahsedilecek, sonrasında ise filmsel metnin yabancı, öteki, kimlik kaybı, vatansızlık, evsizlik gibi kavramlar etrafında nasıl inşa edildiği ve mültecilerin nasıl konumlandırıldığı ele alınacaktır.

Mülteci Figürü

Mülteci ve sığınmacılara yönelik egemen söylem ve temsilleri araştıran çalışmalar genellikle iki temel karşılıktan söz etmektedir: Mültecilerin masum kurbanlar olarak görülmesi ya da ev sahibi ülkenin fiziksel, ekonomik ve kültürel refahına yönelik işgalciler olarak tanımlanması (Greussing ve Boomgaarden, 2017, s. 1751). Mladen Dolar da benzer biçimde mültecilere yönelik iki farklı yaklaşım biçimi olduğunu belirtmektedir. Bunlardan ilki ötekini mağdur olarak konumlandırmaya dayalı bakış açısıdır. Dolar’ın ifadesiyle (2020, s. 79) bu edilgen bir konumdur; “Ötekini sadece mağdur olarak görmek onu öznelliğinden,

habitus'undan yoksun bırakmak" anlamına gelecektir. Tam tersi biçimde işleyen söylem ise ötekinin geleneklerimizi, yaşam tarzımızı tehlikeye attığı, işgalci olduğu iddiası çerçevesinde kurulmakta ve mağduriyeti kendimize mal eden bir biçim almaktadır. Bu iki yaklaşım değerlendirildiğinde, hınç ve korkunun körüklendiği ikinci yaklaşımın günümüzde daha ağır bastığı görülmekte (Dolar, 2020, s. 79-80); mülteciler gözetim, inceleme, denetim, alıkoyma gibi dışlama pratiklerine ve bürokratik etiketlendirmeye maruz kalmaktadır (Khader, 2020, s. 170). Bu çerçevede, mülteci ve sığınmacılarla ilgili meseleler büyük oranda uyum-oryantasyon sorunuyla ilişkilendirilmekte, özellikle yasa dışı olma, suç ve terörle ilişkili olma ve ev sahibi toplumun üyelerine verilecek kamu kaynaklarını tüketme gibi tartışmalar öne çıkmaktadır. Bu tür tartışmalar ayrıca söz konusu grupların gerçekten destek ve sempatiyi hak edip etmedikleri yönünde sorularla birleşmektedir (Greussing ve Boomgaarden, 2017, s. 1751).

Tartışmalar bir ölçüde Avrupa'da ulus devletlerin kriziyle ilişkilidir ve bu krizin kökenleri oldukça gerilere dayanmaktadır. Hannah Arendt (2014, s. 260). Birinci Dünya Savaşı sonrasında ulus devletlerin içeriden parçalanmaya başladığına ve bir mülteci akını ortaya çıktığına işaret etmektedir. Giorgio Agamben de (2008, s. 90-91) mültecilerin kitlesel olarak ilk kez ortaya çıkışının, Birinci Dünya Savaşı sonrasında Rus, Avusturya-Macaristan ve Osmanlı imparatorluklarının yıkılmasıyla gerçekleştiğini belirtmektedir. Savaş, anayurtlarından ayrılan, yurtsuz, devletsiz, insan haklarından yoksun göçmen grupları yaratmış, bu gruplar "yeryüzünün posası" olarak nitelendirilmiştir (Arendt, 2014, s. 256).³ Günümüzde de göçmen ve mülteciler ulusal ve uluslararası siyasetin ana gündem maddesi olarak tartışılmaya devam etmekte, Avrupa'da göçmen "dalgaları", "akıntıları", "selleri"nden söz edilmekte, mülteci ve göçmenlerin Avrupa için oluşturdukları tehdidi vurgulayan söylem işlerlik kazanmaktadır (Zupančič, 2020, s. 25).⁴ Genel olarak değerlendirildiğinde, tüm bu tartışmalarla ulusun hayali bütünlüğünü bozan, toplumsal simgesel düzenin işleyişini kesintiye uğratan bir mülteci figürü tanımlandığı söylenebilir.

Öte yandan, sınırları tehdit ettiği düşünülen ve istenmeyen göçmen ve mültecilerin, genellikle "yabancı" kavramı çerçevesinde tartışıldığı görülmektedir. Yabancı kavramını dost ve düşman gibi kategorilerle ilişkisi içinde tanımlayan Zygmunt Bauman (2003, s. 75-78), yabancıların düzeni bozan ne dost ne düşman olarak nitelendirilebilen, muğlak bir kategori olduğuna dikkat çekmektedir. Bauman'ın ifadesiyle (2003, s. 83), "Gitmeyi reddeden yabancı, geçici ikametgahını yavaş yavaş bir vatana dönüştürür". Bu durumda yabancıların öteki olarak kodlanması ve kültürel olarak dışlanması söz konusudur (Bauman, 2003, s. 91). "Ulusal biz, yabancı onlar ile karşıtlık içinde tekrar tekrar tanımlanır. Sınırlar yurttaşları içeride, yabancıları ise dışarıda

³Arendt'in iki savaş arasındaki mülteci ve azınlık sorununa ilişkin analizinin mülteci sorunun kavramak için anahtar olduğu tespiti birçok çalışmada ifade edilmiştir. Arendt mültecilerin çıkmazını, onların yalnız ve yabancı bir varoluşa indirgendliğini ortaya koyan ilk isimlerden biridir. Christian Volk'a göre (2010, s. 172-173) Arendt'in mülteci sorununa ilişkin analizinin önemi, Avrupa'da ulus devletinin krizini, güvenilirliğini ve istikrarını kaybetmesini dile getirmesiyle ilişkilidir.

⁴Örneğin Polonya'da 2015 seçimlerini kazanan Hukuk ve Adalet Partisi lideri Kaczyński, yaptığı bir konuşmada mültecilerin hastalık ve mikrop getirebileceğini dile getirmiştir. Bu söylemin Nazi döneminde Yahudiler için kullanılan ifadelerle benzerliği dikkat çekicidir (BBC, 2015).

tutacak şekilde düzenlenip denetlenir” (Kearney, 2012, s. 87).⁵ Kısacası, ulusal kimliğe dahil edilemeyen unsurlar, toplumsal düzen için bir tehlike olarak algılanmakta, göçmen ve mülteciler indirgemeci bir yaklaşımla, belli stereotipler içinde sınıflandırılmaktadır.

Sinemada göçmen ve mültecilerle ilgili anlatılara baktığımızda ise öncelikle bu anlatıların sinemada giderek daha çok yer bulduğunu, bakış açılarının ve anlatım biçimlerinin çeşitlendiğini belirtmek gerekmektedir. Örneğin, 1930’lu yıllarla birlikte Alman sinemasında topraklarını terk etmek zorunda kalan ve eve dönmeye çalışan Almanları konu edinen birçok film üretildiğini vurgulayan Hagener (2018), köklerden koparıma, zorunlu göç, yeni bir topluma uyum sağlama sorunlarının Alman sinemasında günümüzde de en önemli tematik yönelimlerden biri olmaya devam ettiğini dile getirmektedir.⁶ Bu yönelim genel olarak değerlendirildiğinde, başlangıçta göçmen ve mültecilerin kurbanlaştırıldığı anlatıların yoğunlukta olduğu görülürken özellikle 1980’lerin sonlarından itibaren filmlerin politik konumlanışlarında farklılıklar olduğu ve yeni estetik eğilimlerin ortaya çıktığı göze çarpmaktadır (Hagener, 2018, s. 111, 120-121). Jennifer Ruth Hosek ise (2021, s. 53) Avrupa sinemasında göçmen temsillerine ilişkin yeni eğilimlerden söz eder ve bunların, göçmenlerin homojen bir “gerçek Avrupa” için tehdit olarak görülmesine dayalı ideolojileri sarsan ve yeni bir estetik anlayışa işaret eden, “göçmen sonrası estetiği” içinde tanımlanabileceğini belirtir. Hosek’e göre (2021, s. 53) göçmen sonrası estetiği iki yönlü çalışır. Öncelikle “beyaz Avrupa”ya dair mitsel idealin kesintiye uğradığı bir gerçeklik algısı yaratır; ikinci olarak göç sonrasında oluşan eklemlenmelerle birlikte daha sağlamlaşan, daha eşitlikçi bir ütopyik gelecek anlayışı ortaya koyar.

Görüldüğü üzere göçmen ve mülteci figürü toplumdaki iktidar pratikleri tarafından ötekileştirilen kimlikleri sembolize etmekte, göçmen ve mülteciler anlatılarda da genellikle ikili karşıtlıklar içinde tanımlanmaktadır. Köklerden koparıma ve yerinden olma deneyimi ise göçmen ve mültecileri konu alan filmlerin ortak noktası olarak göze çarpmaktadır. Bütün bu tartışma ve tespitlerden hareketle, çalışmanın bir sonraki bölümü, *Transit* filminin nasıl bir estetik anlayış benimsediğini, yaşanan yıkım ve kriz deneyiminin nasıl aktarıldığını ve mültecilerin anlatıda nasıl konumlandırıldığını ele alacaktır.

⁵ Biz ve onlar arasındaki ayrımın giderek daha da keskinleştiğine değinen Bauman (2018, s. 84), Ulf Hedetoft’tan hareketle vize uygulamalarının zorlaştırılmış olmasına, kontrol merkezlerinin çeşitlenmesine dikkat çeker. Bauman’a göre (2018, s. 89), sığınmacıların, kendi ülkelerine yakın bölgelerde, “güvenli bölge” adı altında geçici-kalıcı kamplara yerleştirilmesi aslında bir aldatmacadır. “Güvenli bölge”lerin en önemli özelliği Batılı ülkelerden uzakta olmalarıdır. “Gelişmekte olan ülkeler” olarak adlandırılan ülkelerde yer alan bu güvenli bölgelerde gelişen tek şey ise Bauman’ın deyişiyle “seri mülteci üretimi”dir (2018, s. 89).

⁶ Hagener (2018, s.111) Alman sinemasında bu konuda üç farklı tarihsel dönem tespit eder: 1933 sonrasında Alman Yahudilerinin ve muhaliflerinin Almanya’dan zorunlu göçü, II. Dünya Savaşı sırasında ve sonrasında Almanca konuşan nüfusun Doğu Avrupa’dan zorunlu göçü ve 1960 sonrasında günümüze Almanya’ya yönelik göçmen ve mülteci akını.

Transit: Anlatısal Tanıklık ve Temsil

Christian Petzold'un "baskıcı zamanlarda aşk" adlı üçlemesinin son filmi olan *Transit*,⁷ aynı zamanda yönetmenin Almanya'nın tarihsel meselelerine tanıklık eden filmleri arasındadır.⁸ Berlin Film Okulu'nun son temsilcilerinden olan Petzold sinemanın çözüm üretmek yerine tanıklık etmek, hayata ilişkin duyarlı imgeleri ortaya koymak gibi amaçlar çerçevesinde düşünülmesi gerektiğini savunan bir yönetmendir. Marco Abel'in ifadesiyle (2013), Petzold'un filmleri modern dünyada kimliklerin akışkanlığına ve istikrarsızlığına göndermede bulunan sembolik anlatılardır. Sürekli hareket halinde olan, boşluklarda dolaşan, kimi zaman varacak bir yeri olmayan yersiz-yurtsuz karakterler, toplumsal düzendeki çatlaklara işaret ederler.⁹ Bireylerin bir yere ait olma ya da kendilerine ait bir yer yaratma arzusu ise tekrarlayan motifler arasındadır (Abel, 2013, s. 69-70, 72, 78).

Petzold filmlerinin bir diğer özelliği, filmlerin edebiyat eserleriyle olan yakın ilişkisidir. Bu ilişki kimi zaman dolaylı referanslar aracılığıyla kimi zaman ise doğrudan uyarlamalar yoluyla kurulmaktadır. Daha önce de belirtildiği gibi Anna Seghers'in romanından uyarlanan *Transit*, yönetmenin bu eğiliminin bir örneğidir. Bu nedenle öncelikle Seghers'ten ve filme kaynaklık eden eserinden kısaca bahsetmek yerinde olacaktır.

Romanı II. Dünya Savaşı sırasında kendi deneyimlerinden yola çıkarak yazan Seghers Nazilerin yükselişiyle birlikte ülkesini terk ederek İsviçre üzerinden Fransa'ya gelmiş; sonrasında ise Andre Breton, Claude Levi Strauss ve dönemin diğer bazı yazarlar ve düşünürleri gibi Marsilya üzerinden Meksika'ya kaçmak zorunda kalmıştır. Genellikle sürgün edebiyatıyla ilişkilendirilen Seghers, eserlerinde göçmenlerin, mültecilerin yaşamlarına odaklanmıştır. *Transit* romanının ana kahramanı olan Alman makinist Seidler de II. Dünya Savaşı döneminde bir toplama kampından kaçarak önce Paris'e, sonra Marsilya'ya gelen ve buradan Meksika'ya gitmeye çalışan bir mülteci olarak sunulur. Roman, Seidler'in anlatısal tanıklığı üzerinden ilerler ve onun kişisel hikâyesini dönemsel koşullar içinde aktarır. Seidler romanda savaş koşullarında hayatta kalabilmek için başka bir kimliğe bürünmüştür.

Bu noktada kısaca anlatısal tanıklık ve temsil meselesine de değinmek gerekmektedir. Özellikle geçmişte çok büyük travmalara yol açmış tarihsel olayların sanatsal açıdan nasıl temsil edileceği, edebi anlatılar ya da

⁷ Üçlemenin diğer filmleri ise *Barbara* (2012) ve *Yüzündeki Sır* (2014) olarak sıralanır. *Barbara* anlatısını 1980'li yıllarda Doğu ve Batı Almanya arasındaki bölünmeden kaynaklanan gerilimler üzerine kurarken *Yüzündeki Sır*, II. Dünya Savaşı döneminde toplama kampından kurtulan Nelly'ye odaklanır. Kampta yüzü tanınmayacak hale gelen Nelly eski hayatına dönme umuduyla hayata tutunur ancak geri döndüğünde kocası onu tanımaz. Film böylelikle savaş sonrası yaşanan travmayı aşk, ihanet gibi temalarla birleştirir.

⁸ Marco Abel'e göre Alman halkının özellikle birleşme sonrasında nasıl bir gerçeklikle karşılaştığını ele alan, mekân, toplumsal aidiyet, yabancılaştırma gibi kavramlarla oldukça ilgili olan yönetmen, filmlerinde genellikle Alman halkının bir tür eksiklik tarafından inşa edildiği düşüncesine yaslanmaktadır (Abel, tarihsiz).

⁹ Yönetmenin geçici mekânlara ve aidiyet meselesine yönelik ilgisi, kendi çocukluk deneyimleriyle de yakından ilişkilidir. Petzold'un ebeveynleri II. Dünya Savaşı sonrasında ülkelerinden göç etmek zorunda kalan birçok mülteci gibi geçiş bölgelerinde, geçici alanlarda yaşamak zorunda kalmış; yönetmenin çocukluğu bu tip bölgelerde geçmiştir (Fisher, 2013, s. 150).

imgeler aracılığıyla hatırlamanın mümkün olup olmayacağı meselesi her zaman güncelliğini koruyan, önemli bir tartışma konusudur. Lyotard, Derrida gibi düşünürlerin bu konudaki yaklaşımı, özetle geçmişteki bu tür olayların dehşetinin ifade edilemez olduğu, bu tür anlatı ve temsillerin indirgemeci olacağı yönündedir (Kearney, 2012, s. 223-225). Benjamin de (2001, s. 78) benzer biçimde insanların savaş felaketinden dilsizleşmiş biçimde döndüklerini aktarır ve savaş kitaplarında anlatılanlarla deneyim arasında bir boşluk olacağından söz eder. Ancak anlatısal tanıklığın tümünden reddedilmesi de politik ve etik açıdan sorunludur. Çünkü bu tip tanıklıkları reddederek anlatılamazlığı öne sürmek, kayıpların tarihe geçirilmesini önleyecek, soykırım gibi adaletsizliklerin görmezden gelinmesini ve adaletsizliğe neden olanlarla gizli bir dayanışmaya girmeyi beraberinde getirecektir (Kearney, 2012, s. 219; Agamben, 2004, s. 157). Dolayısıyla tanıklık ve temsil meselesini, temsilin nasıl olması gerektiği üzerinden tartışmak daha makul görünmektedir.

Daha önce de belirtildiği gibi, Petzold da eserlerinde sıklıkla izleyiciyi toplumsal felaket anlarının sonuçlarıyla yüzleşmeye, bunlara tanıklık etmeye çağırmaktadır. *Transit* filmi söz konusu olduğunda da benzer bir tutum söz konusudur ancak yönetmen bunu gerçekleştirirken farklı bir yöntem dener. Seghers'in romanı tamamen 1940'larda ve Nazi işgali sırasında geçerken, Petzold'un filminde geçmiş ve bugün arasındaki sınırlar bulanıklaşır; izleyici Avrupa'da yükselen mülteci karşıtı tutumla bağlantı kurmaya davet edilir (Bardan, 2020, s. 116). Mekânlar, kıyafetler, Fransız polisinin üniformaları, duvarlardaki bazı sloganlar aslında bugüne işaret eder gibidir. İmgeler aracılığıyla kurulan bağ günümüzdeki Neo-Nazi sorunlarını ve milliyetçi endişeleri akla getirmekte, kolektif belleğe seslenen Petzold şimdiki zamanın geçmişteki köklerini çağırmaktadır.¹⁰ Bu durum aynı zamanda belleğin performatif yönüne de işaret etmektedir. Plate ve Smelik'in de (2013, s. 3) vurguladığı gibi bellek, "geçmiş yaşanabilecek şekillerde şimdiki zaman haline getirir, geçmiş ile şimdi arasındaki çoğu zaman rahatsız edici, bazen de rahatlatıcı olan bir ilişki bilgisi üretir". Film kolektif belleğe seslenerek bu ilişkiyi yeniden üretmekte, şartlar ve dönem ne kadar değişirse değişsin, aslında aynı insanlık sorununun farklı biçimlerde tekrar ettiğini ortaya koymaktadır.

Şimdiki Zaman Eleştirisi Olarak Geçmiş

Film, romanda olduğu gibi, Avrupa'yı saran Nazi tehdidi nedeniyle Fransa üzerinden Amerika, Meksika gibi ülkelere kaçmaya çalışan bir grup mülteciye odaklanır. Seghers'in romanının ana kahramanı Seidler, filmde Georg adını almıştır. Bu noktada filmin Kafkaesk bir üslup taşıdığı yönünde yorumlar yapıldığını ve ana karakterin isim değişikliğinin, Kafka'nın "Yargı" adlı öyküsünün ana karakteri Georg'la ilişkilendirildiğini belirtmek gerekir. Kendisiyle yapılan röportajda (Murthi, 2009) Petzold, bu yöndeki sorulara Seghers'in romanında Kafka'nın izlerinin mevcut olduğunu ve bu üslubun temelde romanın kendisinden kaynaklandığını

¹⁰ Mladen Dolar'ın ifadesiyle (2020, s. 83-84), Avrupa'da faşizmin hayaleti dolaşmaktadır; "Avrupa'nın belleğinde kötülüğün cisim bulmuş hali"dir bu.

söyler. Kente sıkışıp kalan ve bir çıkış yolu arayan insanların bürokratik kurumlarla yaşadıkları mücadele, Kafkaesk bir dünyaya zemin hazırlamaktadır (Murthi, 2009).

Filmin açılışında Georg'u Paris'te bir kafede otururken görürüz. Almanlar tarafından işgal edilen Paris, özellikle Yahudiler ve muhalif kimliğe sahip olanlar açısından tehlikeli bir hâl almıştır. Herkes tedirgindir ve sürekli duyulan polis sirenleri bu tedirginliği daha da artırmaktadır. Şehre giriş çıkışlar kapatılmak üzeredir. Georg'un kafede bulunduğu arkadaşı Paul de bir an önce Paris'ten ayrılmak gerektiğini düşünmektedir. Öte yandan Paul'ün bir isteği vardır; Georg'a Nazi tehdidinden kaçmak için Paris'e gelen Alman yazar Weidel'e iletilmesi gereken mektupları ulaştırıp ulaştıramayacağını sorar. Georg biraz para da kazanabileceğini öğrenince mektupları ulaştırmayı kabul eder.

Mektupları iletmek için Weidel'in kaldığı otele giden Georg'un onun intihar ettiğini öğrenmesi, olayları farklı bir boyuta taşıyacaktır. Weidel otelde kayıt dışı biçimde kaldığı için, işgal koşulları altında başına daha fazla dert almak istemeyen otel sahibi, emniyetten bir arkadaşının yardımıyla onun isimsiz bir ceset olarak kimsesizler mezarlığına defnedilmesini sağlamıştır. Mültecilerin simgesel düzene dahil edilemeyen varlığı bu noktadan itibaren anlatıda giderek daha da belirginlik kazanır. Nazilerin yol açtığı korku ve gerilim üst düzeydedir; otel sahibi, Georg'a Weidel'in eşyalarından kurtulmak istediğini, isterse onları alabileceğini belirtir. Weidel'den geriye kalan öykü taslağını, mektupları ve kimlik belgelerini Paul'e vermek üzere yanına alan Georg, arkadaşının polisler tarafından yakalandığını görünce bunu gerçekleştiremez. Öte yandan işgal kuvvetleri evleri aramakta, polisler sokaklarda kol gezmekte, insanlar kaçaklar konusunda polisle iş birliği yapmaktadır. Filmdeki bu sahneler, Hannah Arendt'in (2014) savaş döneminde mülteci sayısı arttıkça ulus devletlerin meseleyi polise havale ettiği tespitini akla getirir. Arendt (2014, s. 288), Batı Avrupa'da polisin bu dönemde ilk kez siyasi otoriteden bağımsız bir otorite haline geldiğine ve kendi bildiği gibi hareket edip, insanlar üzerinde doğrudan hakimiyet kurduğuna dikkat çekmektedir. Polisten kaçan mültecilerin ihbar edilmesine yönelik sahneler, toplumun bir kontrol toplumu haline geldiğini görünür kılarken, halkın mültecilere ve muhalif olanlara yaklaşım biçimi de toplumdaki güvensizlik ve şüpheyi açığa çıkarır.

Operasyonlara "bahar temizliği" adı verilmiştir.¹¹ Bu nitelendirme, mültecilerin toplumsal simgesel düzendeki istenmeyen varlığına işaret etmektedir. Alman askerlerine ve Fransız polisine yakalanmak istemeyen göçmenler ve mülteciler için tek yol, gittikçe daha da tehlikeli hale gelen Paris'ten kaçıp Marsilya'ya ulaşmaktır. Georg ve onun gibi kaçak bir mülteci olan arkadaşı Heinz için Marsilya'ya giden trende bir yük vagonu ayarlanır. Hasta olan Heinz'ın yola dayanması zor olsa da birlikte yük vagonunda gizli bir yolculuğa çıkarlar. Heinz'ın eşi Melissa, oğluyla birlikte onu Marsilya'da beklemektedir.

¹¹ Temizlik ve hijyen kavramları Nazilerin ari ırk söyleminin belirleyici kavramlarıdır. Bauman'ın (2003, s. 68) ifadesiyle, bu söylem aynı zamanda ötekinin ahlaki haklarından mahrum edildiği bir sürecin göstergesidir.

Marsilya, savaş yüzünden Avrupa'dan kaçmaya çalışan insanların geldiği bir liman kentidir. Birçok mülteci farklı bölgelere gitmek için Marsilya'yı bir geçiş noktası olarak kullanmaktadır. Ölen yazar Weidel de aslında karısı Marie'yle Marsilya'da buluşup oradan Meksika'ya gitmeyi planlamış ancak umutsuzluğa kapılıp intihar etmiştir. Bu noktada Weidel'in intiharının metinlerarası göndermeler barındırdığını ve II. Dünya Savaşı'ndaki gerçek yaşam öykülerine işaret ettiğini belirtmek gerekir. Bunlardan biri, Anna Seghers'in yakın arkadaşlarından biri olan ve Nazilerin yükselişi sırasında Paris'te intihar eden yazar Carl Einstein'dır (Murthi, 2009). Diğer yandan Weidel karakteri, Alman yazar Walter Benjamin'in Fransa'dan İspanya'ya geçmek isterken sınırın kapatılması sonrasındaki intiharını da anımsatmaktadır (Bardan, 2020, s. 118).

Evsizlik, Vatansızlık

Georg'un Heinz'la birlikte yük vagonunda gerçekleştirdiği gizli yolculuk, göçmen ve mültecilerin belirsizliklerle dolu geleceğinin başlangıç noktasıdır. Büyük çoğunluğu karanlıkta, bir el feneri eşliğinde gerçekleşen yolculuk sırasında Weidel'in öykü taslaklarını okuyan Georg diğer yandan da yazarın mektuplarına göz atar. Öte yandan bu sahneden itibaren filme bir üst anlatıcı eşlik eder. Filmin sonuna kadar ara sıra devreye giren ve Georg'un düşüncelerini ve duygularını aktaran üst ses, izleyiciyi Georg'la bağ kurmaya davet etmektedir. Bu durum aynı zamanda bir tür gözetleme hissini de devreye sokar. Çok konuşmayan, sessiz bir figür olan Georg'u üst ses aracılığıyla tanımaya ve anlamaya başlayan izleyici, onu belli bir mesafeden izlemektedir.

Weidel'in mektuplarından biri Meksika Konsolosluğu'ndan gelmiştir, yazarın vize başvurusunun kabul edildiğini bildirmektedir. Diğer mektup ise karısı Marie'dendir; daha önce Weidel'i terk ettiği anlaşılan Marie bu kez onu Marsilya'da beklediğini, onunla Meksika'da yeni bir hayata başlamak istediğini yazmıştır. Vatanından uzakta olduğu bir dönemde, kendi anadilinde yazılmış olduğu için Georg'u içine çeken öyküler ise ona annesinin sözcüklerini anımsatır. Bu noktada anadil meselesinin filmin ilerleyen bölümlerinde de tekrarlayan önemli motiflerden biri olduğunu belirtmek gerekmektedir. Anadil, Hannah Arendt'in de yazılarında belirttiği üzere, mültecileri vatanlarına ve geçmişlerine bağlayan belki de tek şeydir (Agamben, 2004, s. 159).

Tren yolculuğuna ilişkin sahnelerin mizanseni, mültecilerle ilişkili kavram ve imge setini harekete geçirecek biçimde düzenlenmiştir. Dar, sıkışık vagonlar ve kullanılan silüet aydınlatma, filmin karanlık atmosferini güçlendiren unsurlardır. Tren yolculuğu sırasında istasyonlarda, kontrol noktalarında duyulan köpek havlamaları ve birbirine karışan telsiz sesleri de bu durumu desteklemektedir. Yük vagonları kaçak göçmenlerle, mültecilerle doludur ve diğer vagonlardaki kaçak yolcuların bir kısmı yakalanmıştır. Yakalanmamak için yolun geri kalanını yürüyerek tamamlamaya karar veren Georg, Heinz'ın öldüğünü ve onu arkasında bırakmaktan başka çaresi olmadığını anlayacaktır. Georg'un trenden inişi sonrasında Heinz'ı bulan

askerlerin onu bir torbaya koyarak vagondan çuval gibi rastgele atmasına dair görüntüler ise Bauman'ın (2018, s. 94), mültecilerin istenmeyen, "atık insanlar" olarak görüldükleri yönündeki tespitini akla getirmektedir.

Georg Marsilya'ya vardığında oldukça yorgun ve perişan haldedir; yırtık giysiler içinde sokaklarda yürürken kimse onu görmez. Üst anlatıcı durumu özetler; bakmamaları değil, görmemeleridir korkunç olan. Bu durum aynı zamanda mültecilerin görünmezliğine ve kimliksizliğine işaret etmektedir. Georg, sırtında çantasıyla ne yapacağını bilmez halde metro istasyonundaki haritaları incelediği sırada, filmin ana karakterlerinden bir diğeri olan Weidel'in eşi Marie devreye girer. Tesadüf eseri Georg'un yanına gelerek omzuna dokunan Marie, yüzünde oluşan hayal kırıklığıyla oradan uzaklaşır. Marie kocasının Marsilya'ya gelmiş olabileceği umuduyla sokak sokak onu aramaktadır. Filmin ilerleyen bölümlerinde bu tesadüfler sıklaşacak ve Georg Marie'yle tekrar karşılaşacaktır.

Evsizlik, yersiz-yurtsuzluk ve güvencesizlik, baskın yapıldığını haber veren polis sirenleri eşliğinde kendisine kalacak bir yer bulmaya çalışan Georg aracılığıyla tekrar vurgulanır; otel lobilerinin, hangi ülkelerin vize verdiğini, hangilerinin transit geçişe izin verdiğini konuşan ve bir oda bulmak için bekleyen insanlarla dolu olduğu görülür. Oteller orada sürekli kalmayacağını, "geçici" olduğunu kanıtlayan insanlara kapılarını açmakta, bir oda kiralayabilmek için mültecilerden gideceklerini garanti etmeleri istenmektedir. Agier'in ifadesiyle mülteciler, "[...] geçici ya da kalıcı olduğu asla kestirilemeyen bir 'eşikte sürünme' halindedirler.¹² Bir süre kalıcı olsalar bile, asla tamamlanmayacak bir yolculuğa çıkmışlardır, çünkü (varış ve ayrılış) istikametleri belirsizdir ve 'son ikametgâhları'na asla ulaşamazlar. Nerede olurlarsa olsunlar, geçicilik, belirsizlik, eğretilik duygusu asla peşlerini bırakmayacaktır" (aktaran Bauman, 2018, s. 92). Bu noktada yersiz-yurtsuzluğun mekânsal bir deneyimden çok, bir ruh haline ve kimliğin sabitlendiği anlam dünyasının yitirilişine işaret ettiğini belirtmek gerekir.

Kendisine geçici bir otel odası bulmayı başaran Georg'un, Weidel'in eşyalarını vermek için Meksika Konsolosluğu'na gitmeye karar vermesi ve bu süreçte yaşadıkları ise, belirsizliğin ve çaresizliğin tüm mültecilerin ortak kaderi olduğunu bir kez daha vurgular. Oteller gibi sokaklar, bürokratik kurumlar, restoranlar da bekleyenlerle doludur ve konsolosluk binasında sıra bekleyen farklı milletlere mensup, farklı mesleklerden insanlar heyecanla birbirlerine başlarına gelenleri anlatmaya çalışmaktadır. Orkestra şefi olduğunu söyleyen bir adam Georg'a Caracas'a gideceğini anlatır. Seyahat edeceği gemi yolculuk sırasında Meksika'da bir limana uğrayacaktır ve bunun için transit geçiş belgesi alması gerekmektedir. Orkestra şefinin ifadesiyle, karaya ayak bastıklarında orada kalmalarından korkulmaktadır.

¹² Giorgio Agamben de (2012, s. 89) eşikte olmayı, "sınırın kendisinin deneyimi" ya da "dışarısının içinde olmak" biçiminde tanımlar.

Georg bu insanları dinlemeye çok istekli değildir; diğer mültecilere yönelik kayıtsız tavrı seslerin zaman zaman bir uğultu biçimini almasıyla simgelenir. Orkestra şefinin yanından ayrıldığında kendisini bu kez Meksika'dan transit geçiş vizesi almaya çalışan bir başka mültecinin yanında bulur. Yanındaki köpeklerle sırada bekleyen kadın mimar, köpeklerin aslında iki Amerikalıya ait olduğunu, onları yanlarında götüremedikleri için kendisine emanet ettiklerini anlatır. Köpekler onun Marsilya'dan tek çıkış yoludur; Amerikalılar köpekleri götürmesi karşılığında ona vize için kefil olmaya söz vermiştir. Mültecilerin sıkışıp kaldığı bir mekân, bir geçiş bölgesi olan Marsilya'nın, hikâyeler anlatılan bir bellek mekânı olduğu görülür. Herkes ölümden nasıl kıl payı kurtulduğunu, kaçarken yitirdiklerini, tanık olduklarını anlatmak, kendi acı verici deneyimini aktarmak istemektedir. Anlatma isteği aynı zamanda görünür olma isteğidir. Mültecilerin birer sayıya dönüşmesini engelleyecek tek şeydir. Bu noktada "Paylaşılan dil ve hikâyeler, vatani duygusal ve entelektüel olarak onarmak ve ona erişmek için mevcut, düşmanca alanın sınırlarını aşmak için bir evi yeniden inşa etme girişimleridir" (Böcking, 2022, s. 8). Mülteci olmak Bauman'ın (2018, s. 93) sözleriyle, kimlikleri oluşturan hikâyeleri yitirme ve yüzü olmayan bir kitleye dönüşme tehlikesini barındırır. Bu nedenle deneyimleri aktarmak, iz bırakmanın, bir kimliğe sahip olmanın, kısacası var olmanın bir parçası gibidir.

Kırılgan Hayatlar, İkame Kimlikler

Anlatının farklı bir yöne evrilmeye başladığı nokta, konsoloslukta sıra Georg'a geldiğinde konsolosun bir yanlış anlaşılma sonucu onu Weidel zannetmesiyle gerçekleşir. Konsolos, Weidel ve karısı Marie için hazırlanan vizeleri ve gemi biletlerini ona teslim ederek Meksika'ya güvenli geçişi sağlayacak diğer belgeleri hazırlayacağını söyler. Georg bir an şaşkınlık ve tereddüt içinde kalsa da açlıktan, parasızlıktan, sınır dışı edilmekten kurtulmak ve Meksika'ya gidebilmek için yazarın kimliğine bürünmeye karar verir. Filmde sık sık vurgulanan kimliğini yitirme korkusu, böylelikle Georg'un başka bir kimliğe bürünmesiyle metaforik olmaktan çıkar; hayatta kalabilmenin tek amaç olduğu böyle bir ortamda, her şey meşruiyetini ve anlamını yitirir. Georg'un Weidel zannedilmesi aynı zamanda bürokrasinin körlüğünün de bir göstergesidir. Bürokratik kurumlar rasyonel işleyiş içinde, sistemin uygulayıcıları olarak hareket etmekte; her şey belgelere, raporlara, sayılara indirgenmektedir. Bauman'ın (2018, s. 42) deyişiyle, bu tip kurumlar ve burada çalışan memurlar düzenin devamını sağlayan, sınır çizgisi üzerinde nöbet tutan, içeri sızması muhtemel davetsiz misafirlerin engellenmesini sağlayan görevlilerdir. Sınır çizgisi hattını "hataya yer bırakmayacak şekilde oluşturmak, sızmaya geçit vermemek için sıkıca denetlemek, büyük beceri ve deneyim gerektirir- ama daha önemlisi, beceri ve deneyim yokluğunda devreye girecek bir otorite gerektirir" (Bauman, 2018, s. 42). Dolayısıyla bürokrasinin işleyişi, istikrarı kaybetmeye yönelik korkuyu ele vermektedir. Simgesel düzeni tehdit eden mültecilerin istenmeyen varlığı, anlatı boyunca bürokrasinin memurları tarafından da sık sık dile getirilir. Toplumsal simgesel düzeni tesis eden Yasa, Sean Homer'in de (2013, s. 88) vurguladığı üzere, "gücünü tam da dışarıya attığından almaktadır".

Sürekli farklı konsolosluklar arasında dolaşıp duran mültecilerin yeni bir yaşam umuduyla resmî kurumlarla ve bürokrasiyle olan mücadelesi, aynı zamanda onların yalnızlığını, yaralanabilirliğini ve çaresizliğini de görünür kılar. Bir türlü sonu gelmeyen bu döngüsel süreç, Georg'un uzun kuyruklarda sürekli aynı insanları görmesiyle vurgulanmaktadır.

Georg çaresizlik içinde Weidel'in kimliğini üstlenmiş, konsolos bir an için bile olsa ondan şüphelenmemiş, hiçbir şeyi sorgulamamıştır. Hayatına daha güvenli bir biçimde devam edebilmesinin tek yolu kimliğinden vazgeçmek, bir başkasının yerini işgal etmektir. Otele döndükten sonra gerçekleşen polis baskını mülteciler için bu koşullarda hayatta kalabilmenin güçlüğüne bir kez daha ortaya koyar. Weidel'in pasaportuna kendi fotoğrafını yapıştıran Georg açısından bir sorun yaşanmaz, ancak otel koridorunda duyulan çığlıklar, sürüklenerek götürülen mülteciler ve olanları sessizce izlemekten başka bir şey yapamayan insanlar, acımasızlığın ve çaresizliğin her yere sindiğini açığa çıkarır. Korku, çaresizlik ve utanç duygusu insanları birbirinden uzaklaştırmış, onları birbirinin yüzüne bakamayacak hale getirmiştir. Agamben'in (2004, s. 88) ifadesiyle, "kurtulanın suçluluk duygusu"dur bu.

Filmde mültecilerin yalnız ve kırılğan hayatlarını simgeleyen sahnelerden bir diğeri, Georg'un konsoloslukta tanıştığı mimarın beklenmedik intiharıdır. Sahne, izleyici üzerinde bir şok etkisi yaratmak üzere kurgulanmıştır. İntiharın öncesinde, Georg'u birlikte yemek yemeye davet eden kadın, kendisine emanet edilen ve bir anlamda onun Amerika'ya gidişini sağlayacak olan köpeklerin öldüğünü ve yalnız kalmak istemediğini söyler. Yemek sonrasındaki yürüyüş sırasında, kentteki liman ve köprüyü yapan mimar hakkında yapılan sohbet, bir an için her şeyin yolunda olduğu, sıradan bir gün yaşandığı izlenimi yaratır. Martı seslerinin ve hafif bir rüzgârın eşlik ettiği bu dingin ve güneşli günde sigarasını yakmak için bir süreliğine arkasını dönen Georg, kadının birden ortadan kaybolduğunu fark eder. Aşağıdan gelen seslere kulak verdiğindeyse, kadının kendisini boşluğa bırakarak intihar ettiğini görecektir. Bu sahne, belirsizlikten doğan endişenin mülteciler açısından giderek bir umutsuzluk halini aldığını ve ölümün, mültecilerin kırılğanlığını ve güvencesizliğini pekiştiren bir kavram olarak daima yakınlarda olduğunu kanıtlar. Kırılğanlık, yaralanabilirlik ve güvencesizliğin birbiriyle bağlantılı kavramlar olduğunu belirten Butler'ın (2015, s. 31) ifadesiyle, "güvencesizlik, belirli toplulukların [...] yaralanmaya, şiddete ve ölüme ayrımcı biçimde maruz kaldığı, siyaset temelli bir durumu işaret eder". Kadın mimarın intiharı gibi, Georg'un konsoloslukta beklenen kuyruklarında tanıştığı orkestra şefinin, sıra beklerken kalp krizi geçirerek ölmesi bu durumu destekler niteliktedir.

Bütünlük Fantezisi

Filmin başından itibaren yalnız bir görünüm sergileyen, insanlardan uzak duran, onlarla ilişki kurmaktan kaçınan Georg için kırılma noktalarından biri, ölen arkadaşı Heinz'in oğlu Driss'le karşılaşması olur. Heinz'in öldüğünü haber vermek için karısı Melissa ve oğlu Driss'i bulmaya karar veren Georg, başlangıçta onlara

karşı bir kayıtsızlık içinde olsa da zamanla Driss'le aralarında bir bağ kurulduğu görülür. Bu noktada anlatı, Driss ve Georg arasında kurulan bağ çerçevesinde, ilişkilerinin bir tür baba-oğul ilişkisine dönüşme ihtimaline işaret eder. Georg'un Driss'le futbol oynadığı, onu lunaparka götürdüğü, hastalandığında doktor bulduğu sahneler de bu ihtimali güçlendirir. Driss için bu durum aynı zamanda kendi babasıyla olan yarım kalmış ilişkisinin tamamlanma potansiyeli anlamına gelmektedir. Melissa'nın olmadığı bir gün eve gelen Georg'un, Driss'le birlikte evdeki bozuk radyoyu tamir ettiği sahne de bağ kurma arzusunu destekler niteliktedir. Tamir edilen radyoda çalan ilk şarkı, annesinin Georg'u uyuturken söylediği ve onu çocukluğuna götüren bir şarkıdır. Geçmişin derinliklerinden gelen bu şarkı onun gerçek kimliğine dair tek izdir. Şarkıyı mırıldanmaya başlayan Georg'un geçmişine yaptığı yolculuk, belirsizliğe karşı anneye, köklere, eve dönme arzusuna işaret eder. Chambers'a göre (2014, s. 48) köksüzlük duygusu, kaybedilmiş geçmiş ve bütünleşilememiş şimdiki zaman arasında kalmakla ilişkilidir. Radyonun tamir edilmesi sahnesi herkesin farklı yerlere sürüklendiği, kimliklerin giderek daha da parçalandığı, sabitliklerin yitirildiği böyle bir dünyada aidiyet arayışını, kaybın telafisini ve aile olabilme ihtimalini akla getirecektir. Ancak kaçak mülteci konumunda olan Driss ve Melissa'nın Pireneler'e doğru yola çıkmak zorunda olması ve Georg'un onlarla birlikte gitmemesi, bu bütünlük fantezisini saf dışı bırakır.

Öte yandan Driss ve Melissa'nın Kuzey Afrika kökenli mülteciler olmaları ve onlar gittikten sonra yaşadıkları daireye yeni bir mülteci grubunun yerleşmesi, sürecin akışkanlığına ve mültecilerin etnik çeşitliliğine dikkat çeken unsurlardır. Şehrin kenar mahallelerinde, banliyö olarak adlandırılan kısımlarında, güç koşullarda hayatta kalmaya çalışan mültecilere dair bu sahneler, mekânsal dışlanmayı da vurgulamaktadır. Meyda Yeğenoğlu'nun da (2016, s. 35) dikkat çektiği gibi, mekânsal düzenlemeler insanları ayrıştırma ya da bir araya getirme gibi amaçlara hizmet ettiği gibi merkez noktayı ve onun sınırlarını da belirler. "Sınırların çizilmesi demek, içeriğin dışarıdan ayrılması ve aynı zamanda öznelerle nesnelere belirli şekillerde konumlandırılması demektir" (Yeğenoğlu, 2016, s. 35). İstenmeyen öteki konumunda olan mültecilerin merkezden uzakta izole bir yaşam sürdürmeye, mekânsal bir kümelenme içinde yaşamaya mahkûm edilmeleri, onların simgesel düzenle bütünleştirilemeyen varlığını bir kez daha açık eder.

Driss ve Melissa'nın kenti terk etmesi sonrasında Georg için yeni bir bağ kurma ve bütünlük fantezisi sunan bir diğer olasılık, Weidel'in eşi Marie'yle tekrar karşılaşmasıyla ortaya çıkar. Marie'den etkilenen Georg, onunla Meksika'da yeni bir hayata başlama arzusuyla yolculuk için gerekli vizeleri ayarlayabileceğini söyleyecektir. Bu olasılık bir an için mümkün gibi görünse de Marie'nin asıl isteğinin Weidel'le yeniden bir araya gelmek olduğunun anlaşılması, arzusunun imkânsızlığını açığa çıkarır. Marie kocasının Meksika'ya gidecek olan gemiye bineceğini ve kendisini de gemide gördüğünde affedeceğini düşünmektedir. Georg Marie'ye Weidel'in öldüğü gerçeğini söylemeye çalışsa da konsolosluktan Marie için aldığı vizeyi ona vermekle yetinir. Suçluluk belki de herkesin kesişim noktasıdır. Marie kocasını geride bırakmanın, Georg ise başkasının kimliğini üstlenerek hayatta kalmanın, Weidel'in öldüğü gerçeğini söyleyememenin ve onun

yerine geçmeye çalışmanın suçluluğunu duyar. Weidel'in hayaletimsi varoluşunu hiçbir zaman geride bırakamayacağını anlayan Georg'un son anda gemiye binmekten vazgeçmesi, arzusunun bir kez daha kesintiye uğramasıyla sonuçlanır. Öte yandan mültecileri taşıyan geminin limandan ayrıldıktan sonra bir mayına çarpıp battığı ve kurtulan olmadığı bilgisi, günümüzdeki mülteci krizine dair anlam setini yeniden harekete geçiren bir işlev üstlenmektedir.

Film, Georg'un bir an için Marie'yi gördüğünü zannederek onun gemiye binip binmediği konusunda şüpheye düşmesiyle, sürekli gittiği restoranda Marie'yi beklediği görüntülerle sonlanır. Üst anlatıcı, bahar temizliği adı verilen operasyonlar devam etse de Georg'un saklanmak yerine mucizevi bir kurtuluş olacağını umarak Marie'yi beklemeye devam ettiğini aktarır. Filmin bu şekilde bir belirsizlikle sonlanması, aynı zamanda Georg'un tren yolculuğu sırasında okuduğu, Weidel'e ait öyküye yönelik göndermedir. "Beklemek" başlığı taşıyan öykü, öldükten sonra cehennemin kapısında kayıt için bekleyen bir adamı hakkındadır. Aradan aylar, yıllar geçer ama adamın bekleyişi bir türlü sona ermez ve adam sonunda kapıdaki görevliye cehenneme kaydolmak istediğini söyler. Görevlinin yanıtı ise zaten cehennemde olduğu şeklindedir. Metaforik olarak bekleyişin kendisinin bir cehennem olduğu fikrine yaslanan bu öykü, mültecilerin belirsiz bekleyişine, askıda kalan hayatlarına işaret etmektedir.

Sonuç

Toplumsal grupların yerinden edilmesine dayalı göç hareketleri uzun bir geçmişe sahip olsa da II. Dünya Savaşı sonrasındaki siyasal-toplumsal gelişmeler bu sürecin hızlanmasına ve daha yoğun yaşanmasına neden olmuştur. Kuzey Afrika ve Ortadoğu'daki çatışmalar ve siyasi istikrarsızlığın yanı sıra, 2022 yılında başlayan Rusya-Ukrayna Savaşı gibi son döneme damga vuran olaylar da sığınmacılarla ve mültecilerle ilgili konuların Avrupa'da daha çok gündeme gelmesini beraberinde getirmiştir. Bu kapsamda göçmen karşıtı milliyetçi söylem ve kimlik siyaseti yükselişe geçmiş, konuya dair yasal düzenlemeler ulusal güvenlik gerekçesiyle artırılmıştır. Uluslararası örgütler açısından da benzer uygulamalar benimsenmiş, birleşik Avrupa idealinin simgesi olarak görülen Avrupa Birliği de bu süreçte sınırları güçlendirme yönünde bir anlayış ortaya koymuştur. Böylelikle ulusal kimliklere ve ortak Avrupa kimliğine yönelik endişelerin yükseldiği bu dönemde göçmen, mülteci ve sığınmacılara yönelik dışlama mekanizmalarının daha yoğun hissedildiği bir zemin oluşmuştur.

Bu noktada Petzold'un *Transit* filminin, sözü edilen bu sosyo-politik bağlamla ilişki içinde olduğunu söylemek mümkündür. Mültecilerin, ulusal kimliği ve ideal Avrupa tahayyülünü tehdit eden varlığına ilişkin algının geçmişten günümüze uzanan köklerini düşünmeye olanak tanıyan filmin, Avrupa'daki egemen toplumsal-siyasal eğilime karşıt bir söylem geliştirmeye çalıştığı görülmektedir. Bunu gerçekleştirmek üzere, öncelikle mültecileri öteki olarak konumlandıran hegemonik söylemi sergilemeye yönelen anlatı, mültecilerin

sınırları ihlal eden “yabancılar” olarak kodlanmasına dikkat çekmektir. Örneğin anlatı boyunca vurgulanan ve akışkanlığı, geçiciliği ima eden transit vize, toplumsal-simgesel düzeni, Yasa’yı tehdit eden yabancıyı/mülteciyi sınırlandırma ihtiyacına işaret eden uygulamalardan biri olarak belirlemektedir. Mültecilerin toplumsal düzende istenmeyen varlığını ortaya koyan, kaçak mültecilerin yakalanmasını ve toplumdan ayıklanmasını ifade eden “temizlik” de yine mültecilere yönelik dışlayıcı bakışın en belirgin göstergelerinden bir diğerini oluşturmaktadır. Anlatı böylelikle mültecilerin, Lacancı anlamda simgesel düzenin hayali bütünlüğünü kesintiye uğratan varlığına ve devletin baskı aygıtları ya da bürokratik mekanizmaları aracılığıyla uygulanan, dışlayıcı politikalara maruz kaldığına işaret etmektedir. Bu bağlamda Petzold’un mültecilere yönelik hegemonik söylemi kırmaya yönelik stratejisinin ise, mültecilerin bireysel hikâyelerini aktararak izleyiciyi yerinden edilme, evsizlik, belirsizlik, güvencesizlik, bağları yitirme gibi temalar etrafında empati kurmaya ve tanık olarak konumlanmaya davet etmek olduğu görülmektedir. Ayrıca filmde üst anlatıcı kullanılmasının yarattığı mesafe, mültecilere ilişkin olarak devreye sokulan geleneksel temsil biçimlerinin ve kurban anlatısının önüne geçmeye olanak sağlamaktadır. Filmin duygusal aşırılığı reddeden bu yaklaşım biçimi, empatik özdeşleşme ve mesafeli tanıklık arasında bir denge kurarak ötekiyle/yabancıyla gerçek bir yüzleşmeyi sağlamaya yöneliktir.

Filmin estetik tercihleri ve belirsizlikle sonlanması da toplumsal gerçekliğe dair soru işaretleri ve boşluklar yaratmaktadır. Örneğin Georg’un konsoloslukta tanıştığı kadın mimarın ani intiharı, metindeki kapanmayı engelleyen anlam fazlalıklarından biri olarak belirlemektedir. Yine mültecileri taşıyan geminin batması ve Marie’nin kurtulup kurtulmadığı konusundaki şüphe Georg’u boşlukta bırakan, kaybın telafisinin mümkün olmadığına dikkat çeken ve öznenin tutarlılığını alt üst eden bir işlev üstlenmektedir. Mültecilerin yeni bir hayat kurmaya yönelik hayallerinin ölümle sonuçlanması ise sorunların çözüldüğü, arzu çemberinin tamamlandığı bir ideolojik kapanımı engellemekte; anlatının izleyiciyi geçicilik, belirsizlik, bekleyiş ve eksiklikle baş başa bırakmasını beraberinde getirmektedir. Öte yandan anlatının geçmişle bugün arasındaki sınırları ortadan kaldırma yönündeki stratejisi, geçmişin bir biçimde geri döndüğünü vurgulamaya imkân sağlamaktadır. Bu durumda kolektif belleğin eleştirel bakışı harekete geçirmek için geri çağırıldığından bahsetmek mümkün hale gelmektedir.

Kaynakça

Abel, M. (2013). Counter cinema of Berlin School. Rochester & New York: Camden House.

Abel, M. (tarihsiz). German desire in the age of venture capitalism. Erişim: 09 Ağustos 2022,

http://cinemaguild.com/homevideo/ess_yella.htm

- Agamben, G. (2004). Auschwitz'den artakalanlar: Tanık ve arşiv. (A. İ. Başgöl, Çev.). Ankara: Bağımsız Kitaplar.
- Agamben, G. (2008). Beyond human rights. *Open*, 15, 90-95.
- Agamben, G. (2012). Gelmekte olan ortaklık. (B. Parlak, Çev.). İstanbul: MonoKL
- Arendt, H. (2014). Totalitarizmin kaynakları 2: Emperyalizm. (B. S. Şener, Çev.). İstanbul: İletişim.
- Balas, A. (2021). Film theory after copjec. *Canadian Review of American Studies*, 51 (1), 63-82.
- Bardan, A. (2020). Europe, spectrality and "post-mortem cinema": The haunting of history in Christian Petzold's *Transit* (2018) and Aki Kaurismäki's *Le Havre* (2011), *Northern Lights*, 18, 115-29, https://doi.org/10.1386/nl_00017_1
- Bauman, Z. (2003). Modernlik ve müphemlik (İ. Türkmen, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.
- Bauman, Z. (2018). Iskarta hayatlar: Modernite ve safraları (O. Yener, Çev.). İstanbul: Can.
- BBC (2015). Polonya'da AB karşıtı Hukuk ve Adalet Partisi'nin seçim zaferi. Erişim: 16 Eylül 2022, https://www.bbc.com/turkce/haberler/2015/10/151026_polonya_secim.
- Benjamin, W. (2001). Son bakışta aşk (N. Gürbilek ve S. Yücesoy, Çev.). İstanbul: İmge.
- Böcking, C. (2022). Negotiating borders in Anna Seghers' and Christian Petzold's *Transit*. *Interfaces*, 47, 1-16, <https://doi.org/10.4000/interfaces.5400>
- Butler, J. (2015). Savaş tertipleri (Ş. Öztürk, Çev.). İstanbul: Yapı Kredi.
- Chambers, I. (2014). Göç, kültür, kimlik. (İ. Türkmen ve M. Beşikçi, Çev.). İstanbul: Ayrıntı.
- Dolar, M. (2020). Kimdi mağdur/kurban. J. Krečić (Der.), içinde, *Son gerisayım* (s. 75-87) (B. E. Aksoy, Çev.). İstanbul: Metis.
- Fisher, J. (2013). *Christian Petzold*. Urbana, Chicago & Springfield: University of Illinois Press.
- Greussing, E. & Boomgaarden, H. G. (2017). Shifting the e refugee arrative? An automated frame analysis of Europe's 2015 refugee crisis, *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 43 (11), 1749-1774, doi: 10.1080/1369183X.2017.1282813.
- Hagener, M. (2018). Migration and refugees in German cinema: Transnational entanglements. *Studies in European Cinema*, 15 (2-3), 110-124, doi: 10.1080/17411548.2018.1453772
- Homer, S. (2013). Jacques Lacan. (Çev: A. Aydın). Ankara: Phoenix.
- Hosek, J. R. (2021). Towards a European postmigrant aesthetics: Christian Petzold's *Transit* (2018), Phoenix (2014), and Jerichow (2008). *Transit*, 13 (1), 52-70.

- Kearney, R. (2012). Yabancılar tanrılar canavarlar. (B. Özkul, Çev.). İstanbul: İmge.
- Khader, J. (2020). Mülteci biyopolitikasının ötesinde: Bütünlük, küresel kapitalizm ve ortak mücadele. J. Krečić (Der.), içinde, Son gerisayım (s. 161-189) (B. E. Aksoy, Çev.). İstanbul: Metis.
- McGowan, T. (2012). Gerçek bakış: Lacan sonrası sinema kuramı (Z. Ö. Barkot, Çev.). İstanbul: Say.
- Murti, V. (2019). Christian Petzold on Transit, Kafka, his love for Den of Thieves and more. Erişim: 22 Ağustos 2022, <https://www.rogerebert.com/interviews/christian-petzold-on-transit-kafka-his-love-for-den-of-thieves-and-more>.
- Plate, L. & Smelik, A. (2013). Performing memory in art and popular culture: An introduction. L. Plate & A. Smelik (Der.), içinde, Performing memory in art and popular culture (s. 1-22). New York: Routledge.
- Volk, C. (2010). The decline of the order: Hannah Arendt and the paradoxes of the nation-state. S. Benhabib (Der.), içinde, Politics in dark times: Encounters with Hannah Arendt (s. 172-197). New York: Cambridge University Press.
- Yeğenoğlu, M. (2016). Avrupa'da İslam, göçmenlik ve konukseverlik (P. B. Yalın, Çev.). İstanbul: Bilgi Üniversitesi.
- Zupančič, A. (2020). Avrupa'nın geleceğine dönüş. J. Krečić (Der.), içinde, Son gerisayım (s. 21-34) (B. E. Aksoy, Çev.). İstanbul: Metis.

2023, 10(1): 218-226

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.218226>

Söyleşiler

MARIE-HÉLÈNE SAUNER-LEROY İLE SÖYLEŞİ

Erhan AKARÇAY¹, Şengül İNCE²

Marie Helene Saurey ile yaptığımız görüşmeyi deşifre eden Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Arş. Gör. Hakan Soner'e teşekkür ederiz.

Doç. Dr. Marie Helene Sauner-Leroy, Galatasaray Üniversitesi'nde (yabancı) öğretim üyesidir. Eş zamanlı olarak Aix-Marseille Üniversitesi öğretim üyesidir. Hem Türkiyat (INALCO, Paris) hem de sosyal antropoloji (Paris X Nanterre) alanında eğitim gördü. Türkiye'deki yemek yeme alışkanlıklarının değişimi üzerine doktora tezini 1993'te yazdı. Bu çalışma, Akçakoca (Batı Karadeniz) ve Denizli (Çivril) yöresinin karşılaştırmalı bir incelemesinden ibaretti. 1995'te Klaus Schwarz Verlag'tan (şimdi De Gruyter) kitap olarak basıldı. Daha sonra yemek antropolojisi, sosyal antropoloji ve yabancı dil olarak Türkçe eğitimi alanlarındaki çalışmalarına devam etti. *Avrupa Yemek Kültürleri ve Yemek Tarihi Enstitüsü'nün* (IEHCA) uluslararası ağına kayıtlıdır. *Anthropology of Food* (AOF) e-dergisinin genişletilmiş yayın kurulu ve *Yemek ve Kültür* dergisinin yayın kurulu üyesidir.

İçerik bakımından Moment Dergi-Yemek Kültürleri sayısına gelen makaleler ve yazılar farklı bağlamlardan, farklı alanlardan geldi. Siz kendi alanınızdan, yemek antropolojisini bir çalışma alanı olarak tanımlayabilir misiniz?

¹ Erhan Akarçay, Assistant Professor, Anadolu University, ORCID ID: 0000-0001-6594-5484, eakarcay@anadolu.edu.tr

² Şengül İnce, Assistant Professor, Hacettepe University, ORCID ID: 0000-0001-5277-9966, ince.sengul@gmail.com

Yemek antropolojisi, sosyal antropolojinin bir bölümü diyebiliriz. Sosyal antropoloji zaten çok değişik ve çok fazla bilinmeyen bir alan. İnsanların bir kültürün içinde hem düşünce tarzlarını hem de davranışlarını araştıran ve karşılaştırmaya çalışan çok geniş bir alan diyebiliriz. Bu alanın içinde yemek antropolojisi de var. Genellikle sosyolojiden mezun olanlar veya doğrudan sosyal antropologlar devam ediyor sosyal antropolojiye. Kültürü araştıran bir alan olduğu için de diğer sosyal bilimlerle de ilişkilmesi gerekir. Bu yüzden felsefenin, sosyolojinin, tarihin ve psikolojinin kullandığı teorik çerçeveyi ödünç alır. Yemek antropolojisi bu çok büyük alanın içinde insanların davranışlarını, kültürlerini, düşünce tarzlarını yemekten yola çıkarak incelemeye çalışıyor. Yemek bu anlamda çok önemli bir alan sunuyor. Her antropolog kendi seçtiği özel ögeyi savunacak doğal olarak ve ben de öyle bir şey yapacağım. Marcel Mauss'un *fait social total* (bütünsel sosyal olgu) kavramsallaştırmasına yemek çok uygun, zira bütünsel sosyal olguya dair birçok yönü var yemeğin. *İlk olarak*, biyolojik bir yönü var; insanların her gün hatta günde birkaç kere yemek yemesi gerekir, insanın hayatından yemeği çıkarması mümkün değildir. Kısmen çıkarılabilir ama genel olarak çıkartılamaz ve yemek bir gündelik rutindir. Dolayısıyla yemeğin biyolojik açıdan önemi çok fazla ve en yalın haliyle bir ihtiyaç. *İkinci olarak*, yemek kültürel bir olgudur. Bir kültüre bağlı çünkü ister istemez yedikleriniz. Sosyal antropologların ortaya çıkardığı şey, dünyada bağlı olduğunuz kültürden farklı yemeklerin yapıldığı ve farklı gıdaların tüketildiğidir. Bu yemekler ve gıdaların seçilmesi, biyolojik bir tercih ya da zorunluluk değildir. Bu yiyecek tercihleri daha çok kültürel ve bağlı olduğunuz grubun düşünce tarzlarına göre belirlenmiştir. Mesela Çin'de çok fazla köpek yendiği veya dünyanın başka bir coğrafyasında böcek yendiği biliniyor ama Avrupa'da genellikle ve Türkiye'de böcek ve köpek yenilmiyor. Avrupa'da ve Türkiye'de böcek ve köpek yenmemesine karşın insanlar yaşamlarını sürdürabiliyor. Çin'de de köpek yenerek insanlar hayatlarını sürdürüyor. Sonuç itibarıyla yiyecek tercihlerinin besinsel bir nedeni yok, bu seçimler tamamen kültürel. *Üçüncü olarak*, yemek sosyal bir olgudur. Yemeğin psikolojik yönleri de var. Yani biyolojik, kültürel, sosyal ve psikolojik yönleri barındıran bir şeydir yemek. Yemeği, tüm bu yönleriyle Mauss'un bütünsel sosyal olgu dediği olguya örnek olarak verebiliriz. Yemek antropologları işte bu tür bir öge üzerine çalışıyorlar. Kuşkusuz her zaman, bu yönlerin tamamına bakamazlar. Çoğu zaman sadece kültürel ve sosyal yönüne bakarlar ancak yine de bütüncül bakmaya çabalarlar. Yemeğin bir diğer yönü ise simgesel olmasıdır. Yemeğin simgesel ve dinsel yönü de bulunur. Bu yüzden sosyal antropologlar metodolojik açıdan çalıştıkları grubun kültürüyle ve kendi kültürleriyle aralarına bir mesafe koymalıdır. Çünkü sosyal antropologlara göre, içine girdiğiniz kültürle mesafelendiğiniz zaman daha kolay inceleme yapabilir ve anlayabilirsiniz. Eğer antropologlar kendi kültürlerini çalışıyorlarsa çok fazla soru soramayabilirler çünkü her şey onlara doğal gelir. Soru sormadığınız zaman, o zaman tam olarak bir geleneğin kültürel alışkanlığının sebebini de ortaya çıkaramazsınız. Ancak Fransa'da da Türkiye'de de kendi kültürleri üzerine çalışan antropologlar var ve onlar mesafeyi genellikle alışık olmadıkları bir ortamda bulunarak veya sınıfsal, mekânsal (bölgesel) olarak koymaya çalışıyorlar.

Sosyal antropologlar yemek antropolojisi yapmaya başladıkları zaman, onu kültürün bir simgesi olarak kabul ediyor ve yemeği inceleyerek o kültür hakkında çok şey öğrenebileceklerini düşünüyorlar. Genellikle yemek konusunda araştırma yaparken o kültür hakkında çok fazla veri/bilgi elde edersiniz. Ancak o veriyi veren insanlar bunu genellikle anlamaz. Bu da araştırmacı için istenen bir durumdur. Çünkü insanlar yemek söz konusu olduğunda tereddüt etmeden konuşur ve siz o kültürü anlamak için yemek üzerinden sorular sorsanız da çok fazla konu hakkında bilgi edirsiniz. Yemeği çalışmanın güzel taraflarından biri de bu. Herkes yemek üzerine konuşmayı, anlatmayı seviyor. Bir sürü anekdot veriliyor, insanlar çok şey anlattığını düşünmeden kendi kültürüyle ilgili bilgi aktarıyor.

Sosyolinguist William Labov'un *paradox de l'observateur* (gözlemcinin paradoksu), metodolojik açıdan çok önemli. Antropolog herhangi bir yere gittiğinde aslında oradaki insanlar doğallıktan çıkıyor ve siz girdiğinizde zaten ne yaparsanız yapın görüşme yaptığınız insanlar alışık oldukları davranışları yapmayacaklar; soru sorduğunuzda her şey daha da değişecek. Ama bir yerde yemek antropolojisini yaparken bu paradoksu biraz azaltmış oluyoruz. Çünkü sonuçta çoğu insan yemeğe çok fazla değer vermiyor. Yemek her gün yapıldığı, günlük bir öğe olduğu için önemsenmiyor fazla. Bu yüzden yemek konusunda soru sorduğunuzda alışık oldukları davranışı veya yemek ile ilgili düşünceleri çok fazla değiştirmezler. Genel olarak sosyal antropologların arasında ve diğer alanlarda da yemek araştırmacılarına çok fazla önem verilmemiş. Kendimden biliyorum. Daha önce gerçekten hiç önem verilmiyordu. Aslında bir anlamda yemeğe hem araştırmacıların hem de araştırmaya katılanların değer vermemesi, farkında olmadan yemek antropologlarına yardımcı oluyor. Önemsiz ve sıradan bir olgu olduğu için metodolojik olarak zorlukları aşmak ve incelemesi daha kolay. Elbette metodolojik olarak sosyal antropologların metodolojisi alan araştırmasıdır ve bu araştırma uzun süren bir alan araştırmasıdır. Birkaç gün, hatta birkaç saat bir yerde kalıp soru sormak veya gözlemek sosyal antropolojide kesinlikle yeterli değildir. Benim derslerimde anlattığım bir olay var: Türkiye'ye ilk gelişimden önce Almanya'ya gitmiştim. Almanya'da biriyle konuşmuştum ve Türkiye'ye gideceğimi, bir köyde kalacağımı söyledim. Bana "Nasıl yapacaksın orada, oradaki kadınlar yerde yiyor" dedi. Birkaç hafta sonra Türkiye'de Denizli'ye yakın bir köye gittim. Bu köyde tanıdığım biri de vardı ve akşam gittiğimde yemek hazırlamışlardı. Yemeği masaya hazırlamışlardı. Masada, tanıdığım kişi, abisi ve muhtar oturuyordu. Bir de ben, yani masada dört kişiydik. Üç erkek bir kadın, ama kadın yabancı olarak o masadaydı. Ben kadın olarak masada yemek yerken bir de baktım ki diğer kadınlar çocuklarla beraber mutfakta yer sofrasında yemek yiyor. Önce "demek ki söylediği doğruymuş" diye düşündüm; daha sonra tekrar o köye alan çalışmasını yapmak için döndüm. Alan çalışması süresince her gün onlarla beraber yemek yedim ve bir daha aynı mevzu olmadı. Her seferinde ben kadınlarla erkeklerle beraber yer sofrasında yemek yedim. Şunu demek istiyorum: Belli zamanlarda, özellikle saygın bir misafir geldiği zaman tamamen bambaşka bir düzen kurulabiliyor. Sahaya sadece bir kere gidiyorsanız orada sadece o özel düzeni gözlemlemiş olursunuz ve çok yanlış sonuçlar çıkartabilirsiniz. Çünkü o evde o zaman sadece bir masa ve sadece dört iskemle vardı. Bu yüzden seçim yapmak zorunda kalmışlardı. Ama daha

sonra o köye gittiğimde hiç öyle bir şey olmadı. Günlük hayatta bambaşka bir düzen vardı. Kadınlar, çocuklarla ve erkeklerle beraber yemek yiyorlardı. Sadece bir kere gitseydim o farkı gözlemleyemezdim.

Hocam araya girip bir şey sormak istiyorum, siz “yemek, kültürün pek çok alanıyla ilgili bize bilgi verebilir” dediniz. Kültüre ait neleri tespit edebiliriz yemekle ilgili bir araştırma yaparken?

Bir kere ekonomiye ve sosyal olana dair bulgular elde edilebilir. Bildiğiniz üzere, bazı yerlerde bulgur yeniliyor, bazı yerlerde pirinç pilavı yeniliyor. Bu yapıyor mesela veya etin yenildiği yerler-yenilmediği yerler olarak da ayrımlar karşımıza çıkar. Bunlar bize bir bilgi verir. Pek tabii cinsiyet hakkında da bilgi verilebilir. Bazı araştırmalara göre erkekler daha fazla et severler. Kadınlar daha fazla sebze türü yemekleri severler. Elbette bu daha önce söylediğim gibi kültürden kültüre değişebilir. Ancak sosyologlar toplumsal cinsiyet farklılıklarını daha çok ortaya çıkardılar. Toplumsal hiyerarşiye dair veriler elde edebiliriz yemek çalışması yaparken. Osmanlı İmparatorluğu'nda ya da Moğollar'da davetler sırasında o ailede veya o toplumda en önemli olan insanlar, yurdun girişinin tam karşısında oturuyorlar. Ayrıca sofranın etrafında da bir oturma düzeni vardır. Buna bakarak sosyal piramidi anlayabiliriz. Kimin ne yediği de sosyal piramit hakkında bilgi verir. Bir hayvan kesildiğinde, hayvanın hangi parçasını kim yiyor? Hayvanın dört tane ayağı var ama bir tek başı var. Bu durumda başı kim yorsa onun statüsü hakkında bir şey söyleyebiliriz. Yemek bir statü göstergesidir. Simgesel anlamlar da çıkartabiliriz. Bazı yemekler, belirli ve önemli zamanlarda hazırlanır örneğin. Çünkü o özel günlerde yapılan yemekler çoğu zaman simgeseldir. Simgesel anlamlara farklı noktalardan ulaşabiliriz: Yemeğin isminden, yemeğin yapılışından, yemeğin dokusundan, renginden ve kime verildiğinden. Üretim noktasına bakarak da birtakım şeyler öğrenebiliriz. Karadeniz'de köylerde çalıştığım zaman, ağustos aylarında fındık toplama zamanında yemeklerde kara lahana sıklıkla pişirilirdi. Ama bu tür yemekler yapıldığında fındık toplamaya gelen işçilere verilmezdi. Gelen işçilere daha çok Türkiye'de yaygın olarak pişirilen ve yenilen yemekler verilirdi. Mesela bu bir gösterge: yediğiniz yemek, bağlı olduğunuz grubun göstergesidir. Ayrıca kimlik de çok önemli yemeklerde. Küçüklüğünüzden beri bildiğiniz ve yediğiniz yemekler sizin kimliğinize girmiş oluyor. Bir yerden başka bir yere gittiğinizde ayırım yapabiliyorsunuz. En azından farkı görebiliyorsunuz. Bu yüzden hem kimlik hem aidiyet hissi veriyor yemek. Yemek üzerinden duygusal olarak da pek çok şey çıkartabiliyoruz. Bir grubun estetik anlayışı, bir grubun duygulara bakışı ve duyguların nasıl tatlara karşılık geldiği önemli. Aynı zamanda yemek, duyularla ilişkili olduğu için, küçüklüğünüzden beri yediğiniz şeylerle bir tür bağ kuruluyor. Bu anlamda psikolojik yönü de var yemeğin. “Annenizin yemekleri gibi” çok güzel bir deyim var Türkçede, küçüklükte öğrenilen bir şey taşa yazılmış gibidir. Yemek öyledir gerçekten. Aslında tüm kültürel öğeler öyledir. Bu yüzden bu tür tatlar da sizin bedeninizin içinde aslında beyninizin içindedir. Bu nedenle yemek aslında hafıza ile ilgilidir. Göç edildiği zaman insanlar başka bir yere gidiyor ya yalnız ya kendi aileleriyle beraber. Bazen de zorunlu göçler olmuş oluyor ve o zaman yanlarında hiçbir şey getiremiyorlar. Yani kültürel öğeleri, kültürel ürün olarak götüremiyorlar. Ama hafızalarında var oluyor. Hatta bedensel olarak onların içindedir ve ister istemez

gittikleri yerde bu hatırladıkları yemekleri tekrar yapmaya çalışıyorlar. Sonuç olarak bunlar bir hafızada ve göç etmiş olanlara bir arzu veriyor aslında. Tekrar bunları hazırlamak, tatmak için ellerinden geleni yapıyorlar, araştırma yapıyorlar. Gittikleri yerdeki gıdalara bakıp aynı şeyi, benzer bir gıdayı kullanmaya çalışıyorlar. Mesela karalahana. Çoğu zaman Karadenizliler başka bir yere gittiklerinde göç etmiş oldukları yerde kara lahana bulmaya veya üretmeye çalışıyorlar.

Yemekle ilgili olarak duyulardan, duygulardan hafızadan bahsettiniz. Göç bağlamında biraz bu hafıza ve yemek arasındaki ilişkiden bahsedebilir misiniz? Hem duyularla hafıza arasında, hem de ritüeller ve yemek üzerinden belki o ilişkiyi kurabiliriz.

Evet, çok çok önemli. David Sutton bu konuda çalıştı biliyorsunuz. Duyularla ilgili aslında iki şey var: Hem anneden gelenler hem de ritüellerde görülenler. "Aynı tat" meselesi var biliyorsunuz, burada aklımıza Proust'un Kayıp Zamanın İzinde kitabında bahsettiği *madeleine* kurabiyesini ıhlamur çayına batırışı geliyor. Şimdi siz bir şey yiyorsunuz ve birden özel bir tat ağzınıza geliyor ve o tat sizi bayağı eskiye, geçmişe götürüyor. Burada gıda bir araçtır, daha önce yediğiniz şey, bedeninizin içine sinmiş bir şeydir aslında. Yani siz unutmuş olabilirsiniz ama sizin isteğiniz dışında o gıdayı veya o tadı tekrar tattığınızda hemen hafızanızdan bir sürü şey çağırıyor. Demek ki o tat bedeninizin içine sinmiş. Bu durum insanlar için evrenseldir. Daha önce söylediğim gibi gerçekten taşa yazılmış gibi bazı tatlar hafızadadır. Pek çok şeyle birlikte duygular da dışarıya çıkar. Türkçede yine güzel bir söz var: erkeğin kalbine giden yol, midesinden geçer. Ben bunu şöyle yorumluyorum: annenizin (veya size bakan kişinin) yaptığı yemeklerin tadı çok önemli; küçüklüğünüzde annenizin yaptığı bir yemeği yediğinizde onun tadı akılda kalır ve bedeninize kazınır ve sonra yediğinizde ortaya bir sevgi bağı çıkar. Ben sadece tattan bahsettim ama aynı zamanda yemeğin göze de hitap etmesi gerekir. Tabaktaki renklerin uyumlu olması gerekir ve dokusu da önemlidir. Kısacası yemek, sadece yemek için yenilmiyor. Biyolojik ihtiyacı karşılamanın ötesinde sosyal ihtiyaçlarımızı da karşılıyor yemekle, başkaları ile bir araya geliyoruz. Bir de ritüel yemekleri var. Bu yemeklerin nasıl yapıldığı çok önemli. Türkiye'de bu bağlamda helvadan bahsedebiliriz. Helvanın özel bir yapılışı var. Helva yapımındaki teknik çok önemli. Ritüel olduğu için o gün yapılması gerekir ve birçok insan bekler helvayı. Ritüel yemekleri tüm gruba dağıtılır ve simgeseldir. Bu nedenle yanlış bir şey yapamazsınız; illa ki iyi (kıvamında) olması gerekir helvanın. Bunlar aynı zamanda dinle ilgili yemeklerdir ve sosyal yönleri vardır, bu nedenle sosyal antropologlar için ritüel yemekleri çok önemlidir ve onları inceleyerek pek çok bilgiye erişilebilir. Ritüel yemekleri ile o toplumun hayata bakış tarzını da anlamak mümkündür. Ritüel yemeğinin kimlere dağıtıldığı da önemli bir ayrıntıdır, bilgi verir. Mesela eskiden sarayın dağıttığı aşure veya helva bir bilgi veriyor. Bir yemek verildiği zaman veren kişinin statüsü alan kişinin statüsünden daha yüksektir. Burada Mauss'a dönebiliriz. Eğer armağanı-yemeği alan kişi veren kişiye geri veremezse bunun nedeni statüsel ya da ekonomiktir. Bu durumda iki şey var; eğer armağanı alan kişi, ekonomik olarak geri veremezse zaten onun sebebi statüsü çok düşük olduğundandır. Marcel Mauss'un gösterdiği gibi armağanlar mecburi olarak

(sosyal mecburiyet) verilir, mecburi olarak alınır ve mecburi olarak daha sonra geri verilir. Şimdi yemeğin dağıtılmasında eğer geri verilmezse armağan ortada kalmış oluyor, yani geri dönüşü olmuyor. Armağan sosyal işlevini tamamlayamıyor. Armağanı kabul eden kişi, bu süreçte verenin statüsünü ve kendi statüsünü kabul etmiş oluyor. Dolayısıyla sarayın dağıttıkları doğrudan kabul ediliyor çünkü en yüksek statü saraya ait dolayısıyla armağanı-yemeği geri vermesi gerekmiyor. Aynı statüde olanlarda ise durum değişir, armağanın geri dönmesi gerekir. Türkiye'de de genellikle bir komşudan bir tabak yemek alındığı zaman, bir tabak yemek olarak geri gitmesi gerekiyor. Yine Mauss'un dediği gibi armağan ilişkisi devreye giriyor ama hemen geri verilmez. Çünkü hemen verirsiniz onu satın almış gibi bir his verir ve bu kabul edilen bir durum değildir. İnsanlar çoğu zaman "yok ben bedava olarak, bir şey beklemeden veriyorum" gibi bir şey söyler ama öyle bir şey yok, sosyal hayat böyle yürüyor. Yani bir şey verdiğinizde size döneceğini biliyorsunuz. Bir şey verildiğinde almak zorundasınız ve bir şey alındığında vermek zorundasınız. Çünkü verilenleri almazsanız agresif bir tutum sergilemiş olursunuz yani sosyal ilişkiden uzak durmayı seçiyorsunuz anlamı çıkar. Bütün bunları düşününce ritüel yemeklerini, yemeğin yapılışını, dağıtımını, yapan kişiyi, veren ve alan kişiyi inceleyerek aşağı yukarı o toplumun tüm sosyal kurallarını ortaya çıkarabiliyorsunuz. Çok değişik bir araştırma alanı aslında.

Bu alanda çalışmak isteyen, yemek antropolojisi yapmak isteyenlerin başucu çalışmaları kitapları ne olmalı? Siz de gözlemliyorsunuzdur Türkiye'de çok malzeme var yemekle ilgili ama doğru yerden doğru şekilde çalışılmadığını da biliyoruz. Türkiye'de sizin yemek antropolojisi örneği olabilir dediğiniz hangi çalışmalar var? Bununla bağlantılı olarak yoksa da ya da az sayıdaysa hangi alanda çalışılabilir, neler çalışılabilir?

Yemek antropolojisi için ilk önce antropoloji ile ilgilenmek gerekir. Çünkü daha önce dediğim gibi sosyal antropologlar için alan çalışması çok önemli bu yüzden yine ben ilk olarak Mauss'u, Mauss'un *Essai sur le don* (Armağan Üzerine Deneme) (1923-1924) çalışmasını tavsiye ederim. Marcel Mauss ve Claude Levi-Strauss. Levi-Strauss biraz zor gelebilir ama bilinen çok önemli bir makalesi var: *Le Triangle Culinaire - Mutfak Üçgeni*. Bunu tabii ki tavsiye ederim. Janet Carsten de var. Carsten aslında akrabalık ile ilgili araştırma yaparken yemek antropolojisine kaymış ve yemeğin tamamen bedensel bir şey olduğunu söylemiştir. Carsten'a göre (2000:18), yiyecek ve mekân paylaşımı, kelimenin tam anlamıyla akrabalık inşa eder. Bu inşa, gündelik hayatta sürekli olarak gerçekleşen bir süreçtir. Jack Goody birçok şeyden bahsediyor ama o daha çok alçak ve yüksek mutfak üzerine odaklanıyor. Lupton (1996), yemeği bedensel duyularla iç içe geçmiş yoğun duygusal deneyimlerin sağlayıcısı olarak tanımlar; Sutton (2014), somut bir yaklaşımı tercih ederek yemeğin estetik hatta sinestetik deneyiminin bir analizini önermeyi seçmiştir. Bu yeni çalışmalar, yenilikçi metodolojik yöntemler önerme ya da daha doğrusu deneme özelliğine de sahiptir.

Counihan (1999), İtalya'da kuşaklar arası yaşam öyküleri araştırmış ve analiz etmiştir; Naguib (2015) tanıdığı kişilerle çok uzun bir süre boyunca neredeyse günlük anketlere dayanan bir etnografi önermektedir.

Türkiye'de 1990'larda zaten yemek antropolojisi alanı çok fazla bilinmiyordu. Tabii yanılmış olabilirim, başkaları da yapmış olabilir ama yemek konusunda yavaş yavaş araştırma yapılmaya başlandı. Ama antropolojik açıdan ben çok fazla görmedim. Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan vardı. Koşay ve Ülkücan'ın *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* çalışması daha önce 1960'larda yapılmış ama daha çok folklorik açıdan konuyu ele almış. Onların çalışması, bir kültür materyali olarak, genel olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin kültür araştırmalarının içine girer. Bahattin Ögel'in *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde Yemek Kültürü*; Burhan Oğuz'un *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri Beslenme Teknikleri* (1.cilt, 1976) ve Süheyl Ünver'in *Tarihte 50 Türk Yemeği* (1948) çalışmaları var. O senelerde hem folklor hem tarih açısından -sanırım turizmin etkisiyle- yemek konusu biraz daha ilgi çekici olmaya başladı. O senelerde Nevin ve Feyzi Halıcı, Türk Mutfağı Sempozyumu düzenlemeye başladı ve sonra bildirileri yayınladılar. Turgut ve Günay Kut arşivlerden yemek konusunu araştırıp yayın yaptı. O senelerde okuduğum çalışmalar arasında Carol Delaney'nin *Seeds of Honor, Fields of Shame* (1987) ve Renee Hirschon *Open Bodies, Closed Spaces* (1978) vardı. Fransa'da antropoloji alanında yemek konusu daha çok André Leroi-Gourhan ekolü tarafından çalışıldı başlarda. Arkeolog ve antropolog olan Leroi-Gourhan (1911-1986) hafıza, öngörü ve dil yetilerimizi anlamaya çalışmıştı. Daha çok araçları (ve süreçleri, değişiklikleri) inceleyen Leroi-Gourhan bir "teknoloji" anlayışı geliştirdi. Öğrencisi olan Helene Desmet Grégoire, kahve teknikleri üzerine yayın yaptı (1988). Türkiye'de *Antropoloji Dergisi*'nde birkaç tane makale çıkmıştı; onlar bayağı iyi çalışmalardı. Bizim için bu çalışmalar geçmişte ve şimdi kullanılan teknikleri karşılaştırma ve anlama olanağı sunduğu için çok önemli.

Daha sonra tarihçiler yemek ile ilgilenmeye başladı, Suraiya Faroqhi, Arif Bilgin, Özge Samancı gibi; Zafer Yenil ve Erhan Akarçay sosyolog olarak konuyla ilgilendi. Ayrıca yayın kurulunda olduğum *Yemek ve Kültür* dergisinde sık sık yemek antropolojisi ile ilgili makaleler yayınlamaya çalışıyoruz.

Gastronomi günümüzde çok popüler oldu ve üniversitelerde de bölüm olarak sayısı giderek artıyor. Ancak gastronomi bölümlerinin eğitim programlarının çok azında antropoloji, sosyoloji ve yemek tarihi dersi gibi dersler var. Bu bölümlerden pek çok öğrenci mezun olduktan sonra lisansüstü çalışmalarında çok kısa süreli araştırmalarla yemek antropolojisi yaptıklarını düşünüyorlar, bu da çok büyük bir risk...

Dediğiniz gibi çok fazla malzeme var ama tabii öğrencilerin de çok iyi metodolojik formasyonu olması gerekir. Sadece oraya gidip soru sormak değildir mevzu, uzun süre gittiğiniz yerde kalmanız ve onları gündelik yaşamları içinde izlemeniz gerekir. Saha ziyaretini bir ya da iki kez yaptığınızda oradaki insanlar saygılı olmak istiyorlar, sizin duymak istediğiniz cevabı bulmaya çalışıyorlar ama uzun kaldığınızda

yapamıyorlar kesinlikle. Ve ancak o zaman faydalı (yani sosyal, simgesel ve teknik açıdan) anlam verici veri elde edebilirsiniz.

Siz uzun süredir Türkiye’desiniz. Sizin gelişinizden bu yana nasıl bir değişim görüyorsunuz Türkiye’de yemek kültürü bağlamında? Bir de ek olarak son 10-15 yıldır yoğun bir göç alıyor Türkiye. Bu bağlamda sizin tespit ettiğiniz geçişler, dönüşümler var mı yemek kültürü bağlamında?

Benim Türkiye’ye gelmem tam olarak yani oturmak için 2004 yılı. Şöyle bir şey gözlemledim, ilk geldiğim 1990’larda bir kere yemeklerin tadı çok güzeldi. Sonra yavaş yavaş Fransa’dakiler gibi olmaya başladı: gıdaların, sebzelerin tadı değişti bu tüm dünyada böyle. Bunun dışında yemeğin yapılışı değişti. Genel olarak Türkiye’de eğitim süresi uzatıldı, 4 yıldan 8 yıla çıktı. Hem kadınlar hem erkekler daha uzun bir süre okula gidiyor. Kadınlar daha uzun bir süre okumaya başladılar ve başarılı da oldular, çalışan kadın oranı arttı. Daha fazla kadın çalışmaya başlayınca kadının üzerindeki iş yükü arttı.

İnternet hayatımıza girince basılı olan yemek kitaplarının yerine geçti, kadınlar buradan epey tarif öğrenmeye başladılar. Eskiden tek bir kaynak oluyordu: ya kendi anneleri ya da evlendikten sonra eşlerinin annesinden bilgi alıyorlardı, sonra yavaş yavaş yeni nesil daha çok internet üzerinden öğrenmeye çalışıyor. Bu çok büyük bir değişim aslında, çünkü daha önce yapılmayan yemekler yapılmaya başlıyor. Çocuklar da değişim istiyor yemeklerde. En son yaptığım bir ankette şimdi 60-70 yaşlarındaki kadınların çoğunun yemeklerini kendilerinin yaptığını, ancak onların çocuklarının çoğu zaman yemek yapmadığını gördük. Evlendikten sonra çiftler ailelerden birinin yakınında bir yere taşınıyor. Özellikle çocuk olduğunda kadınlar kendi annelerinden yardım istiyorlar. Çalıştıkları için yemek yapamıyor ve anneleri onlara yemek yapıyor. Bu çok büyük bir değişim bence. Kızın annesinin önemi ortaya çıkmış oluyor, kız tarafı daha baskın oluyor, bu büyük bir değişim yani.

İlk geldiğim zaman bir sürü “geleneksel” diyebileceğimiz yemek ve yemek alışkanlıkları vardı, onlar şimdi değişti. Örneğin önceleri hem çay hem Türk kahvesi hem de adaçayı ikram edilirdi. Şimdi adaçayı neredeyse kalktı, yani ben artık göremiyorum. İlk geldiğimde Türk yemekleri neredeyse her yerde vardı yani İstanbul mutfağı vardı. Ondan sonra yavaş yavaş köy yemekleri, Anadolu’nun diğer bölgelerin yemekleri girmeye başladı hayatımıza. Mesela ben hatırlıyorum ilk İstanbul’a geldiğim zaman dürüm yoktu, dürüm 2000’lerde yaygınlaşmaya başladı. Bunu hatırlıyorum, şaşırmışım. Çünkü dürümü köyde yemiştim sonra sonra İstanbul’a gelmeye başladı. Aynı senelerde büyük bir ihtimalle turizmin de etkisiyle köy kıyafetli kadınların yaptığı yufkaların, gözlemelerin ve mantıların satıldığı yerler açıldı. Aslında yemek kültüründeki bu değişim iç göçle de ilgilidir. Köyden gelenlerin şehirleşmesi ile köy yemeklerinin şehirleşmesi de söz konusu tabii.

Suriye’den gelen göç çok çok kapsamlı bir göç ve büyük bir göçmen topluluğu var. Burada lokantalar açıyorlar. Bu kişiler belki kendi ülkelerinde başka bir iş yapmış olabilirler ama geldiğiniz ülkenin dili iyi

bilmezseniz yemek yapmak, yemek satmak en kolay yoldur geçinebilmek için. Bu örneği başka bağlamlarda da görebiliyoruz. Türkler Avrupa'ya gittiklerinde Fransa'da ya da Almanya'da lokanta açtılar. Bu konuda dönerin hikâyesi meşhur (Ayşe Çağlar, 1999). Halbuki ilk meslekleri bu değildi. Şimdi göçmenler de İstanbul'da en çok Fatih civarında lokanta açtılar ama hem İstanbul'un değişik yerlerinde hem de Türkiye'nin başka bölgelerinde lokanta ve bakkal türü dükkanlar açtılar. Göçmenlerin böyle yerler açmalarının iki nedeni var. İlki, para kazanmak, geçinmek. İkincisi ise yeme alışkanlıkları ile ilgili. Göçmenler yeni geldikleri yerde yeme-içme alışkanlıklarını sürdürmekte zorlanıyorlar. Hem kendileri için hem de diğer göçmenler için bu işe başlıyorlar. Memleketlerinden gelen gıdaları satıyorlar. Daha önce bahsettik yemeğin kimlikle ilişkili bir yanı var, sosyal ve psikolojik tarafları da var. Lokanta ve dükkân gibi yerler hem yeme-içme ihtiyacını karşılıyor hem de bir buluşma noktası oluyor göçmenler için. Buluşma noktası oluşturmak da çok önemli bir mevzu aslında çünkü buralar bir yardımlaşma mekânı olmuş oluyor. Ayrıca İstanbullulara hem kendilerini hem de yemeklerini tanıtmış oluyor. Mesela eskiden Türkiye'de neredeyse kimse *falafel* yemezdi ama şimdi insanlar *falafeli* biliyor ve yeniliyor. Ben göçmenlerin geldikleri yeni yerden hem çok şey aldıklarını hem de çok şey verdiklerini düşünüyorum, göç bir değiş-tokuş sürecidir. Kültürel olgular da böyledir, karşılıklı alınır ve verilir. Yemek de böyle. Süreç içinde hem Suriyelilerin yemekleri değişmiş olacak hem de Türk toplumuna bir şeyler verecekler. Çocuklar okullarda Türk yemekleri ile karşılaşılıyor, arkadaşlıklar geliyor ve Türk yemeklerine alıyorlar. Belki bir iki nesil sonra zaten yeme alışkanlıkları Türkiye'deki yeme alışkanlıklarına çok benzeyecek.

2023, 10(1): 227-251

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.227251>

Kitap İncelemeleri

İSTANBUL HAKKINDA SEÇİLMİŞ YEMEK KÜLTÜRÜ KİTAPLARI BİBLİYOGRAFYASI

Onur DAYLAN¹

Depremde hayatın kaybeden tüm yurttaşlarımızın anısına, yeniden hızla ve umutla ayağa kalkmak dileğiyle....

Yemek, tüm insanlar için temel bir ihtiyaçtır. Ancak insanlık, beslenmeyi kültür boyutunda genişleterek fizyolojik ihtiyacını başka boyutlara taşımıştır. Bunlar; aidiyet ihtiyacı, bir arada olma ihtiyacı, sınıfsal ayrımı vurgulama ve sadece zevk alma ihtiyacı olabilir.

Yemeğin tarihsel evriminde yerleşik kültürün coğrafya ile belirleyici olduğu açıktır. Brillat Savarin'in artık klişe olmuş "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğumu söyleyeyim" (Brillat Savarin, 2022, s. 15) deyişi, bir noktada yemeğin ve tüketicisinin nereli olduğunu, hangi dine ya da hangi sınıfa mensup olduğunu vurgulayacak birer ayrıca dönüşebilmektedir. Tarım toplumunun şehir kültürünü geliştirdiğini, artı ürünün toplumun sınıflaşmasını hızlandırdığını, yönetici sınıfların dinin de etkisiyle gıda ve içecek üretiminde en kıymetli payı alabilmesini sağladığı düşünülürse, yerleşik toplumun ve bunun bir sonucu olarak tarımın önümüze getirdiği en büyük sonucun şehir olduğu ortaya çıkmaktadır (Montgomery, 2012, s. 91). Şehir ve şehirleşmenin tarihinde ise yiyecek ve su kaynaklarına hakimiyet birincil önemdedir (Steel, 2013, s. 10).

¹ Onur DAYLAN, Bağımsız Yemek Kültürü Yazarı, ORCID ID: 0009-0009-0974-2223, onurdaylan@hotmail.com

Kültürel çeşitliliğin ticaret, göç ve savaşlarla şehirlerdeki demografik yapıyı değiştirmesi ister istemez yemek kültürünü de süreç içerisinde dönüştürmektedir. Bu etkileşim büyük şehirlere imparatorluk başkenti olabilme ayrıcalığını ve bu sayede farklı mutfak kültürlerine, ürünlerine ulaşabilme ayrıcalığını kazandırmıştır (Laudan, 2015, s. 59).

İmparatorluk başkentleri arasında İstanbul'un müstesna bir yeri vardır. Kurulduğu tarihten bu yana önemli bir ticaret ve liman kenti olagelmıştır. Yapılan arkeolojik buluntularda bölgenin MÖ 9000 yılına kadar gidebilen yerleşim tarihinin, farklı dönemlere ait çoğu arkeolojik buluntusunun yiyecek ve içecek üzerine olması (MÖ 6000 yılına ait olduğu düşünülen avlanma bıçakları, eti kemikten sıyırmada kullanılan aletler; Fenerbahçe Yat Limanı kazısında bulunan MÖ 4000'lere ait olduğu düşünülen sürahi, Yenikapı Kazıları'nda farklı dönemlere ait çömlekler, amforalar, kadehler, çini tabaklar) tesadüf olmasa gerekir (Hughes, 2017, s. 16-23). Roma İmparatorluğu ile başlayan, Bizans İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu'nu da kapsayan uzun başkentlik süreci boyunca (yaklaşık 1592 yıl) İstanbul'un beslenmesi, geliştirdiği mutfaklar ve çeperindeki topluluklarla etkileşimi üzerine kuruludur.

Başkentlerin aynı coğrafyayı ya da krallık sınırlarını paylaştığı diğer şehirlere göre en büyük avantajı, yazılı arşivlerine kolaylıkla ulaşılabilmesidir. Hükümdarın ne yaptığı, şehrin nasıl idare edildiği, ticaretin nasıl düzenlendiği kayıt altına alınmıştır. Bu tür evraklar ülkenin kendi ürettiği bilgiler olabileceği gibi yabancı ülke temsilcilerinin ve/veya misafirlerinin tuttuğu kayıtlar, raporlar ve seyahatnameler de olabilmektedir. Bu tür evrakın nevi ve amacı mutfak kültürünün kaydı amaçlı değildir. Amaç, ticarete konu olan yiyecek içeceklerin cinsleri, miktarları ve tutarları öncelikli olup çoğu zaman ticarete konu olan ürünlerin konulan kurallara göre üretiminin ve ticaretinin sağlanmasıdır. Gözlem amacıyla yazılan yazılarda ise "farklının kaydı" öncelik olmaktadır (Asiltürk, 2009, s. 913). Ancak bu farklılığın kaydında, kaydeden tarafın objektif gözlemi ve kaydı gerekir ki araştırmacı geçmişe ait doğru bilgi edinebilsin. Resmi görevlilerce bağlı buldukları ülke yönetimine gönderilen raporlarda bu durum az çok sağlanırken seyahatnamelerde bu, yazarın insafına kalmıştır. Gülgün Üçel-Aybet'e göre, Osmanlı coğrafyasını gezen gezginlerin çoğunda bu nesnel duruş bulunmakta olup bu da çağlarının getirdiği eğitim ve bakış açısından ileri gelmektedir (2018, s. 16).

Mutfak kültürünün tarihsel açmazı tam da bu noktada başlamaktadır. Yemek tariflerinin nesilden nesle aktarıldığı ancak kaydının neredeyse yok sayılabilecek kadar az olduğu bir halk mutfağı mevcut iken, üst sınıfın mutfak kültürü ise yine saraya giren ürünlerin çeşidi ve miktarının kaydı ile sınırlıdır. Bir araştırmacı dönemsel olarak saray mutfaklarına hangi ürünlerin alındığını ve onlarla neler yapıldığı hakkında çıkarımda bulunabilirken ürünlerle yapılan yemeklerin kesin tariflerine çoğunlukla ulaşamamaktadır. Bu noktada geçmişteki tariflerin günümüzdekilerden ne kadar farklı olduğu ancak bir seviyeye kadar belirlenebilir. Özgünlük arayışı araştırmacılar için bir hedef olsa da intihal, yetersiz kaynak taraması, maddi hata gibi sorunları da beraberinde getirmektedir (Garcia, 2016, s. 656-678; Perales, 2016, s. 690-693). Bu noktadan

sonra bu tarifler, Baudrillard'ın simülasyon kuramına uygun bir konuma düşer. Tarifin güncel versiyonu geçmiştekinin yerini alacak bir "simülakra" haline gelmiştir (Baudrillard, 1988, s. 170; Trubody, 2016).

Yemek tarifi kitaplarının tarihi, bir noktada matbaanın da tarihidir. Apicius'un istisna eserini ve Şirvanî'nin "Kitâbü't-Tabîh" eserlerini bir kenara bırakırsak tarif içeren yemek kitaplarının sayısının artması, 16. yy.'da Anadolu coğrafyasına matbaanın gelişi ve takiben halk okur yazarlığının artması ile ilişkilidir, hatta matbaada basılan ilk eserlerden bazıları dört farklı dilde basılmış yemek kitaplarıdır (Eisenstein, 1979, 1982; Briggs, 2012, s. 397-420; Willian vd., 2012, s.13), Burjuvanın ve çalışan sınıfın ulaşabileceği tarifleri içeren yemek kitaplarının okuyucu ile buluşması bu dönüşümden başlayarak zamana yayılır (Notaker, 2017, s. 23, s.32, Camporesi akt. Notaker, 2017, s.59). Ülkemizde ilk yemek kitabı 1839 yılında basılmış olan *Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)* olup bu tarihten sonra birçok yemek kitabı derlenmiş ya da yazılmıştır (Samancı, 2020, s. 205-209).

Yazılı her eser, bir noktadan sonra bibliyografyaya ihtiyaç duymaktadır. Bibliyografyalar, belirli bir konuda ve genellikle belirli bir dönem içinde yazılan veya yayımlanan eserlerin tasnif edilmiş tam listesini veren çalışmalardır (bkz. Durmuş, 2002). Birden çok alanda ve kapsamda bibliyografya çok uzun zamandan beri yapılmakta olsa da yeme-içme ve gastronomi hakkındaki bibliyografyalar ise görece yeni tarihlidir. Yurtdışında yapılmış, tafsilatlı eserler az sayıda olup ülkemizde yemek kitapları konusunda ilk çalışma, Turgut Kut'un 1985 tarihli *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası* adlı kitabıdır. Bu kitap, yemek bibliyografyası konusundaki öncü çalışmadır. Kut, eserinde eski harfli yazma ve basma eserleri kullanarak bu coğrafyada yemeğin ve yemek kitaplarının tarihinin oluşmasında büyük rol oynamıştır. Bu araştırmanın ardılı ve tamamlayıcısı olacağı düşüncesiyle 1990'da Selma Biber ve Zümrüt Nahya tarafından, 1928-1988 yılları arasındaki eserleri kapsayan *Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme* adlı çalışma hazırlanmıştır. Aradan geçen uzun yıllardan sonra 2017 yılında yemek kültürünü odağına alan akademik tebliğ ve makale gibi çalışmaları değerlendiren Mustafa Sandıkcı ve arkadaşları, *Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası* eseri hazırlamıştır. Dilin ve kültürün dönüşümünü değerlendirmek adına; 1985 yılından 2017 yılına kadar kitap başlıklarında bulunan "yemek", "mutfak" ve "gastronomi" sözcüklerinin kullanımları ise araştırmacıları bekleyen bir alan olarak gözükmemektedir. Sidar Ergan'ın 2019 yılında, tez çalışması olan ve basılı bir kitap haline getirilen *Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları* adlı eseri ise yemek kültürü hakkında basılmış bibliyografi türündeki eserlerin mevcut son örneklerinden biridir.

Bahsedildiği üzere, yemek kitapları bibliyografyası ülkemizde sınırlı sayıdadır. Ek olarak, Şubat 2023 yılında yaşanan depremlerin ardından afete uğrayan/uğrayacak şehrin mutfak kültürünün kayıt altına alınmasının önemi artmıştır. Bu bakış açısından hareketle, uzun süredir bu alanda bir çalışma yapılmadığı için; son yirmi beş yılda basılmış ve İstanbul'u merkez alan yeme içme ile ilgili kitaplardan bir bibliyografya yapma gereği duyulmuştur. Böylece yemek kültürü üzerine çalışan araştırmacılar hem güncel bir çalışmaya

kavuşabilecekler hem de başlangıç noktası İstanbul olacak bu bibliyografyadan hareketle, başka şehirlerin, bölgelerin bibliyografyalarını hazırlayarak yemek kültürüne geniş bir perspektif kazandırılabilirlerdir. İstanbul'un tarihsel çekiciliği, başkentlik yapmasının getirdiği yazılı ve sözlü kültürel kaynak zenginliği bir bibliyografya yapılmasını kolaylaştırır niteliktedir. Saray mutfağı, kahvehane gibi başkent olmanın rakipsizliğini temel alan eserler de eklenerek; ilgililerinin kullanabileceği bir bibliyografya meydana getirilmeye çalışılmıştır.

Kapsam:

Kitapları tararken kapsamı İstanbul ile sınırlı tutmaya çalışılmıştır. "Osmanlı Mutfağı", "Türk Mutfağı", "Türkiye'de balıkçılık" gibi genel başlıklı tarih ve tarif temelli kitapları eklememiştir. Kahvehane, diplomasi, meyhane, imarethane gibi başlıklarda içinde İstanbul'u barındıran ama Osmanlı coğrafyasından başka şehirleri de kapsayan makalelerden mürekkep kitapları kapsam dışında bırakılmıştır. Lokanta rehberi, restoran yazıları gibi başka şehirleri de kapsayan çalışmaları eklememiştir; İstanbul'a ait olan rehberleri ise bir araya getirmeye çalışılmıştır. *Dina'nın Mutfağı, İstanbul ve Bodrum Barları* gibi bir iki kitap, kitaplar İstanbul sınırları dışına taşsalar da kitabın ağırlıklı alanı İstanbul olduğu için derlemede tutulmuştur. Kitapların güncel baskı sıralaması da eklenmiştir; böylece ilgili araştırmacıların hangi türde kitapların ne kadar ilgi gördüğünü yorumlayabileceği düşünülmüştür. Kitapların çoğunlukla 2000 ve sonrası yıllarda kümelendiğini tekrar hatırlanmalıdır.

Yapılan derlemede toplam 64 kitabın İstanbul'un gastronomi ve yeme içme alanı ile ilgili olduğunu görülmüştür. Bu kitapların bazı başlıklardaki dağılımı aşağıdaki gibidir:

1. Tarihsel Bağlamda İstanbul Mutfağını Anlatan Kitaplar:

Bizans'ın Damak Tadı- Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı (Andrew Dalby, Çeviren Ali Özdamar, Alfa Yayınları, 2014)

İstanbul'un yemekle hikayesi Osmanlı ile başlamamakta ama eldeki kaynaklarla maalesef en erken Bizans dönemi ile başlamaktadır. Bizans İmparatorluğu'nun şehrin iâşesindeki yöntemleri, imparatorluk için geliştirilmiş tıp bilgileri ve tarım bilgileri ile aslında Osmanlı İmparatorluğu'na ne kadar çok miras bıraktığı kitapta izlenebilir. Andrew Dalby yetkin ve ödüllü bir dilbilimci olmasının yanı sıra aynı zamanda kapsamlı bir yemek tarihi yazardır. Şu an İstanbul temelinde Bizans Mutfağı'nı temel alan bu kitabı Türkçe'ye çevrilmiş yabancı dilde tek eser olma özelliğini taşımaktadır.

İstanbul'un Lezzetli Tarihi: (Yazan: Artun Ünsal, Alfa Yayınları, 2021)

Artun Ünsal, uzun süredir ülke gastronomisi için gazetelerde kalem oynatmış, televizyonlarda kayıtlar

gerçekleştirmiştir. Bu kitabı tarihsel bağlamda geçmişten günümüze İstanbul'un bütün bir mutfak kültürünü derleme amacı gütmektedir. Yazım dili açısından rahat, yeterli kaynakçaya sahip bir kitap olarak düşünülebilir. Beyhan Gence Ünsal da Artun Ünsal'a eşlik ederek, unutulmaya yüz tutmuş bazı tarifleri yeniden hayata geçirmiş ve kaydetmiştir. İlk baskısı 2011 yılında NTV Yayınları'ndan çıkan bu kitabın muadillerinin oldukça öncesi bir tarihte yapıldığı gözlenebilir.

Esir Şehrin Mutfak Kültürü- Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922 (Aylin Doğan, Libra Yayınları, 2019)

Aylin Doğan'ın bitirme tezi olarak hazırladığı ve kitap olarak yayınlanan bu çalışma Mütareke Döneminde sarayın ve halkın yemek kültürüne ve iâşe sorunlarına değinmektedir. Saray menüsünde yer alan yemek çeşitlerinin belirlenmesi açısından istisnai bir yere sahip olan kitap, dönemin şartları gereği etsiz ve şekersiz tariflerin derlemesinin de bulunduğu detaylı bir çalışmadır.

Osmanlı Saray Mutfağı (Arif Bilgin, Kitabevi Yayınları, 2004)

Mutfağa, tarihsel açıdan bakan az sayıdaki akademisyenden biri olan Arif Bilgin çalışmasında, 1453 ve 1650 yılları arasında Topkapı Sarayı'ndaki mutfak hiyerarşisini ve iâşe yöntemlerini konu almaktadır. Bilgin kitapta, arşiv belgelerini tarayarak saray mutfağının bir panoramasını sunmaktadır. Alanında halen en çok atıf alan kitaplarının başında gelen bu çalışma, saray mutfağına taşradan gelen ürünlerin kaynağını gösterir bir harita da eklenmiştir.

Sultan Sofraları (Stefanos Yerasimos, Yapı Kredi Yayınları, 2002)

Alanında kimi ilk makaleleri hazırlayan Osmanlı tarihçisi Stefanos Yerasimos'un 15. ve 16. yüzyıl Saray Mutfağına dair çalışmasında, Şirvanî'nin el yazmasından tarifler de uyarlanmıştır. Kitap hem ünlü baskı resim sanatçısı Belkıs Taşkeser'in çizimleri ile süslenmiş bir erken dönemlerde yemek kültürü hakkında hazırlanmış örnek bir çalışmadır.

Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyafetler, Son Ziyaretler (Fatmagül Demirel, Doğan Kitap, 2007)

Tarihçi Fatmagül Demirel'in bu kitabı, 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başı Osmanlı Sarayı'nda ağırlanan ülke hükümdarlarının ziyaretlerine ve ziyafetlerine odaklanmaktadır. Temelinde bir gastronomi kitabı olmasa da ziyafet menülerini içermesi, farklı kültürlerin yemek alışkanlığı ve adabı muaşeret farklarını gösterebilmesi, dönemin İstanbul'una ve saraydaki gösterişçi tüketime bakış açısı vermesi bakımından tek çalışma olma özelliğini taşımaktadır.

Eski İstanbul'un (Yaşayan) Tadı (Jak Deleon, Remzi Kitabevi, 5. Baskı, 2002)

Jak Deleon'un çoğu uzman şehir tarihi türünde değerlendirilen bu çalışması, ilk baskısını 1988'de yapmıştır.

Deleon çalışmasında, lokantalar, oteller ve vesikalar üzerinden İstanbul'un geçmiş dönemlere ait gastronomik bir panoramasını sunmaktadır.



2. Genel Bilgilerle İstanbul Mutfakını Anlatan Kitaplar:

Bu başlık altında hem ne diğer tarih kitapları kadar akademik bilgiye sahip ne de başka bir sınıflama altına alınabilecek eserler hem de Refik Halid Karay ve Sermet Muhtar Alus'un bu bağlamda gazetelerde yayınlanan yazıları değerlendirilmiştir.

Çokkültürlü İstanbul Mutfakı (İlhan Eksen, Everest Yayınları, 2009)

İlhan Eksen'in farklı kültürlere ait mutfak bilgilerini, lokanta ve meyhaneleri, ürünleri anlatan, ilk baskısı 2001 yılında yapılmış bir kitaptır.

İstanbul'un Tadı Tuzu: (İlhan Eksen, Everest Yayınları, 2008)

İlhan Eksen'in İstanbul'a ait kaynaşma, bir arada olma ve kültürlerin birbirini etkilediğini vurguladığı

yazılarından oluşan, geçmişten günümüze ve aristokrasiden alt sınıfın yeme biçimlerine uzanan yazılarından oluşmuş eseridir.

Mutfak Zevkinin Son Günleri- Memleket Yazıları 4 (Refik Halid Karay, Hazırlayan Tuncay Birkan, İnkılâp, 2015)

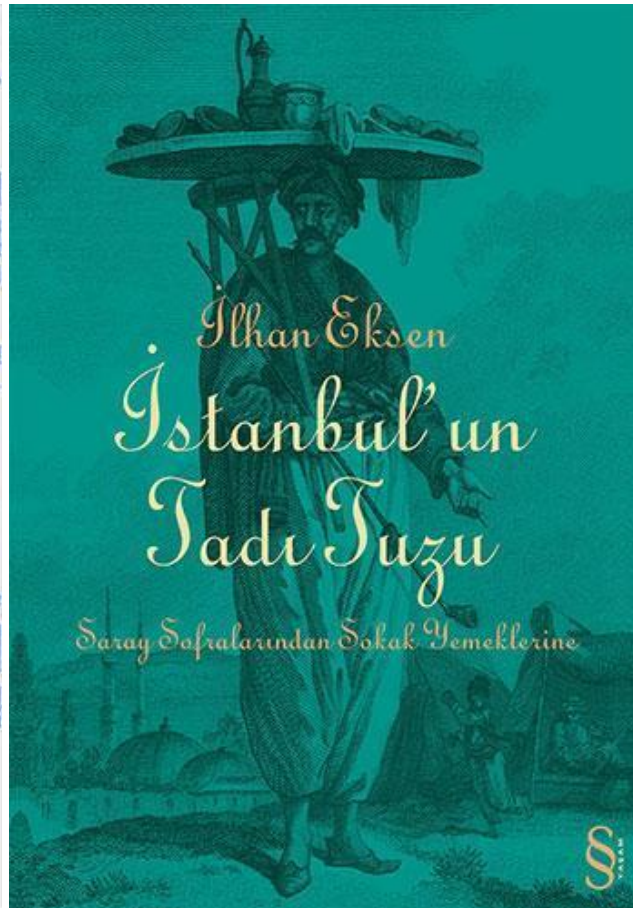
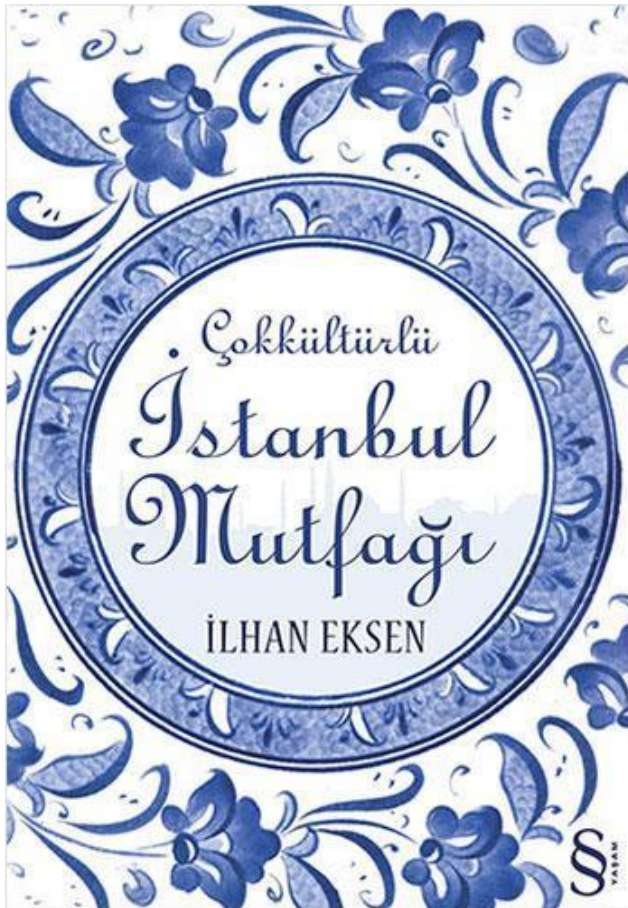
Yazın dünyamızın dil ustası Refik Halid Karay'ın 27 yıl çeşitli gazetelerde "Memleket Yazıları" altında yeme içmeyi konu alan yazılarından derlenmiş kitabıdır. Doğrudan İstanbul vurgusu olmayan yazılarına rağmen, bir "İstanbulun" olarak çoğu yazının İstanbul merkezli olduğunu düşünebilir. Döneminde bazı ürünlerin, tatların kayboluşunu hüznle anlatan yazarın bu kitap ilk baskısını 2014'te yapmıştır.

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme: (Sermet Muhtar Alus, Hazırlayan: Tuncay Birkan, Can Yayınları, 2. Baskı, 2022)

Sermet Muhtar Alus'un yeme içme ile ilgili yazdığı yazıların bir derlemesidir. Çoğu daha önce basılmadığı için hazırlayan için yorucu, okuyucu için keyif verici bir içerik ortaya çıkmıştır. Alus'un "şehir monografisi" olarak görülebilecek yazılarında mekânlar, insanlar, topluluklar, ürünler akıcı bir şekilde tasniflenmiştir.

Eski İstanbul İkramları (Sennur Sezer, Oğlak Yayınları, 2019)

Çağdaş Türk şairlerinden Sennur Sezer'in İstanbul'un tüm kültürlerine bir adım geriye çekilip baktığı düzyazı niteliğindeki çalışması, İstanbul'da yaşayan farklı inançların bayram ikramlarını bir araya toplayan içeriği ile karşımıza çıkmaktadır.





3. İstanbul'un Geçmiş ve Günümüz Mutfak Kültürünü Anlatan Kitaplar:

Bu kitaplar, çoğunlukla akademisyenlerin geçmiş dönem İstanbul mutfak kültürünü, işletmeciler, şefler, yabancı yemek yazarları ve tedarikçiler tarafından ise günümüz mutfak kültürünün anlatıldığı çalışmalardır.

Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (Merin Sever, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2021)

Merin Sever'in editörlüğünde hazırlanan bu kapsamlı eserde, alanlarının uzmanları akademisyenler ve yemek yazarları gerek tarihsel süreçte İstanbul Mutfak Kültürü'nü, gerekse bu kültürün bileşenlerini irdelemektedir. Günümüz işletmecileri, şefler ve tedarikçiler ile röportaj yapılarak geçmiş ve günümüz bağlantısının sağlanması amaçlanmıştır.

İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet (Ayşe Böhürler, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2021)

Bir önceki eser ile benzer bir şekilde akademisyenler aracılığı ile İstanbul'un geçmiş mutfak kültürü kapsamlı bir şekilde açıklanmaya çalışılmıştır. Bu kitapta Claudia Roden ve Anissa Helou gibi yabancı yemek yazarlarının gözünden İstanbul Mutfak Kültürü de aktarılmıştır.

Sapor İstanbul Sempozyumu Bildiri Kitabı 2019-1 (Tuba Şatana, Homer Kitabevi, 2022)

Yemek kültürü yazarı Tuba Şatana'nın İstanbul'u ve sofrayı bir araya getirdiği, ilki 2019'da, ikincisi 2022'de yapılan, Sapor İstanbul Sempozyumu'nun 2019 yılında Fener Rum Lisesi'nde gerçekleşen etkinliğinde sunulan davetli konuşmacıların sunumlarından derlenmiş kitaptır. Kitapta 2019 yılında İstanbul ve yemeğe ait tek olma özelliği taşıyan sempozyuma katılan farklı disiplinlerden gelen yerli ve yabancı uzman konuşmacıların sunumları bir araya getirilmiştir. Sapor İstanbul'un 2022 yılına ait bildiri kitabı da yayına hazırlanmaktadır.



4. İstanbul'un Mutfak ve Yemek Anılarını Merkeze Alan Kitaplar:

Bu kategori altındaki kitaplar, anılardan ya da derlenmiş yemek tariflerinden oluşmaktadır. İstanbul'un kozmopolit durumundan kaynaklanan ve kökeni konusunda tartışma yaratabilecek kimi tarifler de bu çalışmalarda yer almaktadır. Hangi tariflerin gerçekten "İstanbullu" olarak tanımlanabileceği oldukça tartışmaya açık bir konudur. Ancak Aydınlanma Çağı'ndan başlayarak, kitle iletişim araçlarının artması ile günümüze gelen "her türlü bilgiye hemen ulaşma" ihtiyacı bu tür derleme tarif kitaplarına oluşan ihtiyacı açıklayabilir. Bu tür kitapların, tarihsel bağlamda, burjuvaların kimliklerini ve aidiyetlerini kültürel sermaye bağlamında oluşturmada bir araç olarak kullanıldığı da unutulmamalıdır (Appadurai 1988; Mennell 1996; Heine 2000 akt. Gallegos, 2005, s. 110). Yemek-anı kitapları ise özellikle yazarların aile kökleriyle bir bağlantı kurması açısından ilginçtir (Field, 1997, s.3). Geçmiş dönem anılarından yola çıkarak tarife ulaşma arzusu son dönemlerde okurlar açısından da tercih edilmektedir. Günümüzde "gastrografi" olarak da tanımlanan bu türün (Baena R.,2006, s.115-116), küreselleşme çağında çokkültürlü yapıların yaşadığı yapı sökülmesi ve tekdüzeleşmeye karşı okuyucuya bir sığınak görevi de sağladığı öne sürülebilir.

4.1. Tarif Temelli İstanbul Mutfakı kitapları:

Anneannemin Mutfakı (Yelda Sönmez, İş Bankası Kültür Yayınları, 2004)

Yazar Yelda Sönmez kitapta İstanbul'u sofraya getirdiğini söylemektedir. 147 tarif, farklı etnik kültürlere sahip kadınlardan derlenmiştir. Özellikle ev kadınlarının ölçüye gereksinim duymadan lezzetli yemek yaptığı göz önüne alındığında, yazarın tarifleri standartlaştırma amacıyla ölçeklendirerek kayıt altına alması değerli bir çabadır.

İstanbul'daki Gizli Mutfak: (Ayşe A. Güzelsoy, Alfa Yayınları, 2011)

Ayşe A. Güzelsoy bu kitapta unutulmuş veya kaybolmaya yüz tutmuş 100 tarifi derlemiştir.

İstanbul'un 100 Lezzeti (Nilgün Tatlı, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2012)

Bu kitapta da benzer şekilde İstanbullu 100 tarife odaklanmaktadır. İlave olarak tariflerde öne çıkan ürünlerin sağlık bilgileri, rivayetler gibi ilave bilgileri de içermektedir. Giriş bölümünde ise sofraya kuralları, kullanılan aletler gibi bilgileri de ihtiva etmektedir.

İstanbul Sofraları (Selin Kutucular, Remzi Kitabevi, 2008)

Selin Kutucular ilk kitabı Büyükkada Yemekleri'nin başarısını takiben, kitaba alamadığı ve dostlarından derlediği yeni tariflerle daha geniş bir yemek kitabı hazırlama isteği sonucunda bu kitabı oluşturmuştur. Detaylı mutfak bilgileri, anılar, sanat ve sofraya fotoğrafları ile desteklenmiş bir kitap olma özelliğini taşımaktadır.

İstanbul Mutfakta (Lale Apa ve Hande Bozdoğan, Apa Basım, 2009)

Lale Apa, İstanbul Culinary Institute kurucusu Hande Bozdoğan ile müşterek hazırladıkları kitapta; lokantalar, şefler ve yemek yazarlarından da destek alarak İstanbul'a ait tarifleri bir araya getirmişlerdir. Kitabın İngilizce ve Fransızca versiyonları da mevcuttur.

Tadı Damağımda Kaldı (Meri Çevik Simyonidis, İnkılâp Yayınları, 2017)

Daha önce İstanbul Mutfağı ile ilgili anıları ve kişileri mutfak kültürü açısından kaydeden Meri Çevik, çalışmasında İstanbullu sayılabilecek bir mutfağı tariflendirme çabasına girişmiştir. Daha önce başka kaynaklarda rastlanmamış Rum Mutfağı'na özgü tarifler, İstanbul sınırları dışına taşacak şekilde genişletilmiştir.

İstanbullu Rumlardan Yemek Tarifleri (Sula Bozis, Yapı Kredi Yayınları, 6. Baskı, 2020)

Rum kültürü üzerine tekstilden, tarihe birden çok alanda çalışma yapan Sula Bozis'in ilk baskısı 2012 yılında yapılan bu kitabında İstanbullu Rumların mutfak kültürü ve gündelik yaşantısına dair anıları da içeren tarif paylaşımını çalışmasıdır.

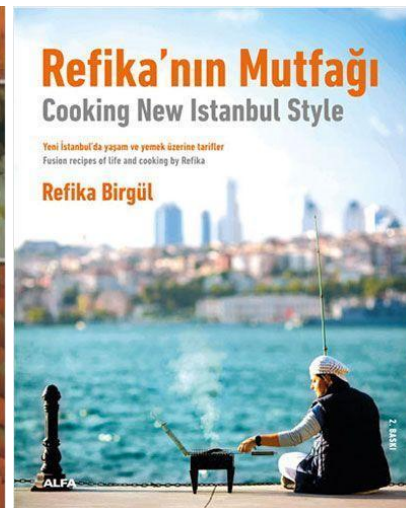
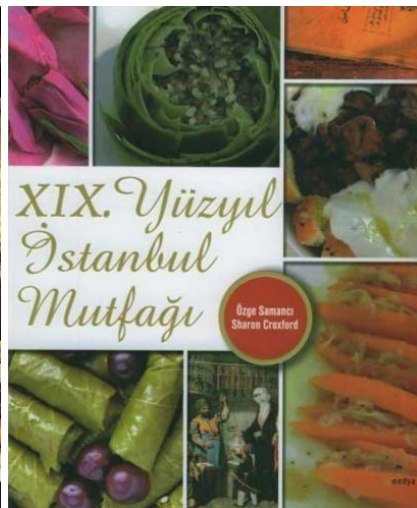
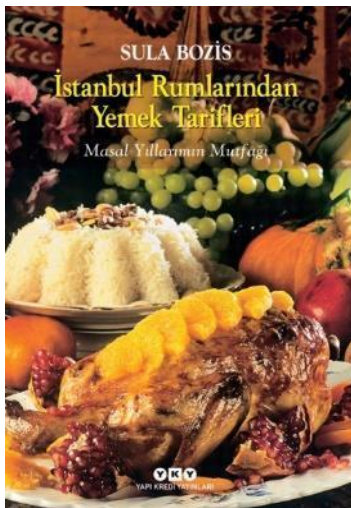
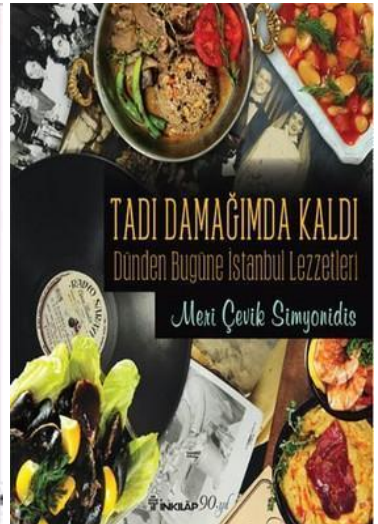
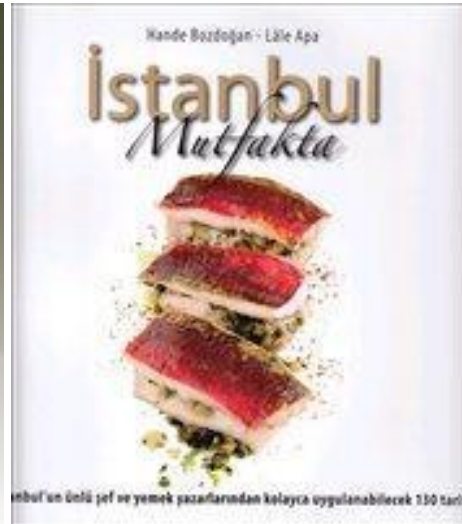
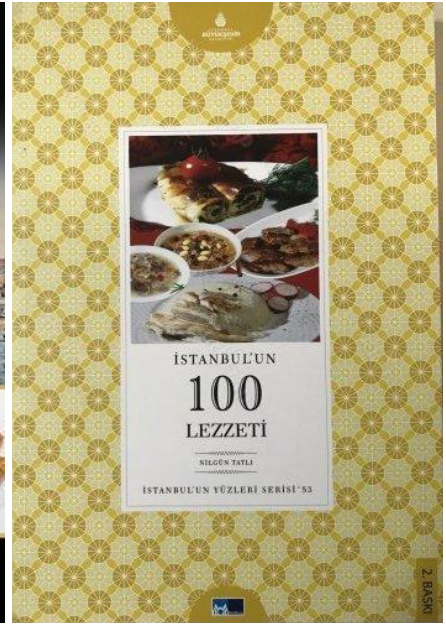
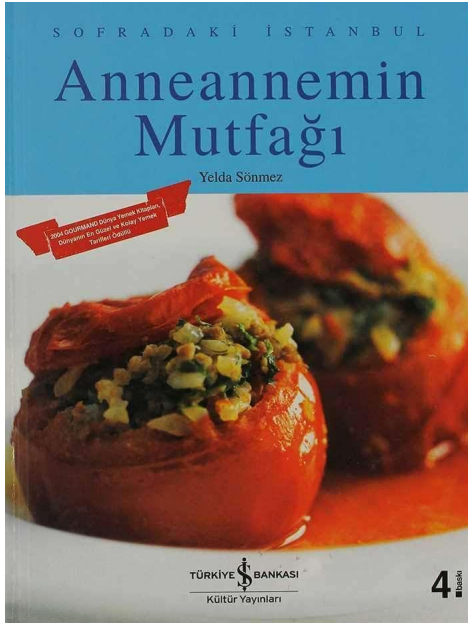
19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı- Özgün Reçeteler Eşliğinde (Özge Samancı ve Sharon Craxford, Medyatik Yayınları, 2006)

Osmanlı mutfağı ve tarihi konusunda önemli akademik çalışmaları bulunan Özge Samancı'nın bu kitapta 19. Yüzyıl'da İstanbul'da yayımlanmış yemek kitaplarından derlenmiş tarifler daha geniş yer kaplamaktadır. Detaylı bir 19. Yüzyıl İstanbul mutfağı açıklamasından sonra günümüze uyarlanmış tariflerin Avustralyalı şef ve beslenme uzmanı Sharon Craxford'un uygulaması ile tamamlanmıştır. Kitap Fransızca ve İngilizceye de çevrilmiştir.

Refika'nın Mutfağı- Yeni İstanbul'da Yaşam ve Yemek Üzerine Tarifler (Refika Birgül, Alfa Yayınları, 2. Baskı 2021)

Gazete yazılarının ardından televizyonda yemek programı yaparak kariyerine devam eden Refika Birgül'ün ilki 2017 yılında ilk basımı yapılmış yemek kitabıdır. Kitap, postmodern dönemin tarzına uygun olarak "Yeni İstanbul" sözcüğü içerisinde yemeğin yeniden "trendy" olduğu, zenginleşen orta sınıfın meraklarına da uygun

olarak farklı mutfak kültürlerinin sentezini ortaya koymaya çalışan tariflerden oluşmaktadır. İstanbul'un semt ve yeme içme esnaflarını da günümüze taşıyarak modern-nostalji dengesini kuran bir kitaptır.



4.2. Anı temelli İstanbul Mutfakları kitapları:

İstanbul'da Mutfaklar (Yıldız Cıbroğlu, İş Bankası Kültür Yayınları, 2020)

Cıbroğlu'nun İstanbul'u mesken tutmuş tanınmış kişiler (tiyatro sanatçısı, akademisyenler vb.) ve esnaflarla yaptığı uzun süreli bir sözlü tarih çalışmasının sonucunda hazırladığı bu kitapta Cıbroğlu'nun kendi çizimleri ile anlatıcıların mutfakları da kayıt altına alınmıştır. Kimi katılımcıların aile tariflerini de aktardığı bu kitapta aynı zamanda mutfak ekonomisinin dönüşümünü anlamak için haneye giren et, peynir, ekmek miktarı ve dışarıda yemek yeme sıklığı gibi sorulan soruların cevapları da bulunmaktadır.

İstanbul'um Tadım Tuzum Hayatım (Meri Çevik Simyonidis, İnkılap Yayınları, 2. Baskı, 2015)

İstanbul'da meze dükkânı sahibi olan Meri Çevik Simyonidis, Rum cemaatinin de nabzını tutan bir yazar olarak, bu kitabında Rum kültürünü mekân mekân, insan insan tanıtmayı amaçlamaktadır. Yapılan söyleşiler ile bir sözlü tarih çalışması da sayılabilecek eserde, söyleşi yapılan kişilerden tarifler de alınarak kaydedilmiştir.

Sofranız Şen Olsun (Takuhi Tovmasyan, Aras Yayınları, 2004)

Takuhi Tovmasyan'ın Ermeni kültürünü ve yazarın ailesinin anılarını merkeze alan bu kitap, 2004 yılı gibi görece erken bir tarihte basıldığı için türünün Türkçedeki ilk örneği olduğu iddia edilebilir. Tovmasyan'ın okuyucuyu bir masada karşısına alarak sohbet eder tarzı anlatım dilinin kendisini takip eden diğer kitaplar için de yol gösterici olduğu söylenebilir. Samatyalı Takuhi Tovmasyan'ın ailesinin Çorlu'dan ve Anadolu'dan İstanbul'a uzanan yaşantıları kutlama ve yas yemekleri tarifleri ve anıları ile detaylıca aktarılmıştır.

İstanbul Lezzeti (Sula Bozis, Çevirenler: Stefo Benlisoy, Foti Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 3. Baskı, 2011)

Sula Bozis'in 1993 yılında Yunanca yayımladığı ve ülkede çok satan kitabı ilk defa 2000 yılında Türkçeye çevrilmiştir. Küçük hacimli fakat detaylı bu öncü kitap, Bozis'in Türkiye'de kalan ve Yunanistan'a göçen Rumlardan derlediği bilgileri, anıları ve tarifleri içermektedir.

Büyükada Yemekleri: (Selin Kutucular, Remzi Kitabevi, 9.Baskı, 2017)

Selin Kutucular, dedesinin anısına hazırladığı bu kitapta, Büyükada anılarını, çay ve yemeklerdeki anıları ve tarifleri ailenin tarihini temel alarak aktarmakta ve tarifletmektedir. Anı ve tarif ağırlığı dengeli olan bu kitap, İstanbul'da bir semti/ilçeyi odak alan tek gastronomi kitabıdır. Gastronomi kitaplarının ödüllendirilmesi amacıyla dağıtılan Gourmand World Cookbook Awards'ta 2005 yılında ödül kazanan bu kitap ülkemize ilk ödülün 2004'te kazandırılması ile başlayan ve günümüze kadar artarak devam eden "ödüllü yemek/gastronomi kitabı" ayrımının ilk örneklerinden birini oluşturmaktadır.

İstanbul Kokulu Mutfaklar (Meri Çevik Simyonidis, Sander Yayınları, 2. Baskı, 2021)

Simyonidis bu çalışmasında 32 İstanbullu kadın ile görüşme gerçekleştirmiştir. Kitapta, farklı sınıf, meslek ve kültürlerden gelen kadınların yaşantısı ve mutfaklarına dair görüşmeler yer almaktadır.

Bir Masalmış Geçen Yıllar-İstanbul Kokulu Mutfaklar 2 (Meri Çevik Simyonidis, Sander Yayınları, 2020)

Meri Çevik, ilk kitabından hareketle bu sefer yine farklı sınıf, meslek ve kültürlerden gelen 32 İstanbul beyefendisi ile söyleşi yapmıştır. Bu beyefendiler arasında meyhane sahibi, pastaneci olduğu gibi, farklı mutfak kültürlerine aittirler. Her iki kitabı okuyan okuyucunun soracağı sorulardan “Kime kentsoylu denir?” cevabını her iki kitap da tatminkâr olarak veremese de bu ikinci kitap, erkeğin kamusal alandaki yerini daha belirgin göstermektedir.

İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni: (Marianna Yerasimos, Yapı Kredi Yayınları, 6. Baskı, 2023)

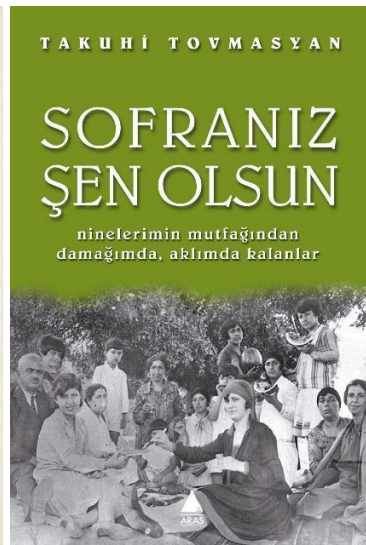
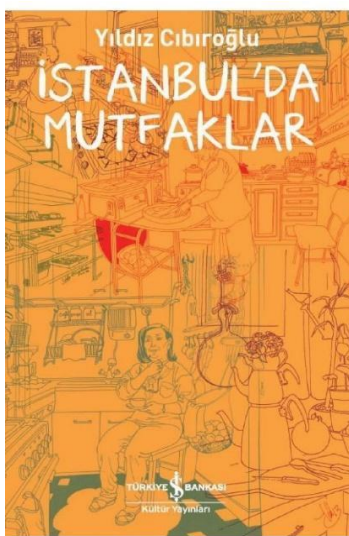
“Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü” isimli çok önemli bir eseri literatüre kazandıran Marianna Yerasimos’un 19. ve 20 yüzyıldan günümüze ailesi ile tüm Rum Toplumunu anılar ve tariflerle kayıt altına aldığı çalışmasıdır. Bu kitabı yazarı, “tat anıları” olarak tanımlamakta ve her tadın onu götürdüğü anıyı Proustvari² bir şekilde anlatmaktadır.

Dina’nın Mutfağı- Türk Sefarad Yemekleri (Deniz Alphan, Boyut Yayıncılık, 2012)

İlk baskısı 2005’te yapılan ve Sefarad Mutfağı’nın tamamını kapsayan bu kitabı, Deniz Alphan’ın ailesinin dini günlerde yaptıkları yemekler, İstanbul’da alışveriş için gittikleri mekanlar gibi önemli bilgileri de içermektedir.

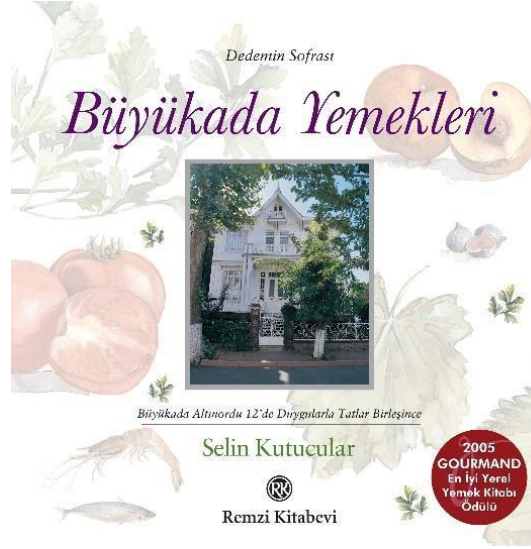
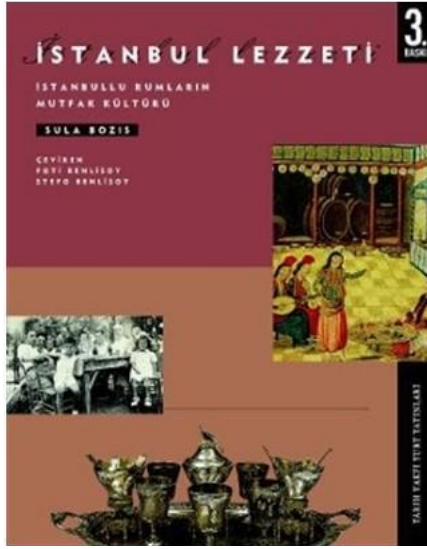
Bizanslı Yemekler (Sema Temizkan, Telos Yayıncılık, 2022)

İlk baskısı 2002 yılında yapılan bu kitapta yemek kültürü yazarı Sema Temizkan, Rum kökenli anneannesinin tarifleri aracılığı ile Bizans yemeklerinin izini günümüzde sürmektedir. Kozmopolit Beyoğlu yaşantısı, anılar ile dolu kitapta, yemek tariflerine konu olmuş sebze, meyve ve baharatın faydaları üzerine ayrı bir bölüm de bulunmaktadır.



² Tat ve anı Marcel Proust’un büyük romanı “Kayıp Zamanın İzinde” de önemli rol oynar. Anlatıcı bir madlen keki yiyerek çocukluğuna döner ve anılar canlanır, okuyucuya bu anıları aktarmaya başlar. Tat ve Hafıza konusunda detaylı bilgi için; Tat Hafızası, Onur Daylan erişim:

<https://www.iwsa.com.tr/gastronomi-kulturu/onur-daylan-tat-hafizasi.html>



5. Coğrafi Olarak İstanbul Mutfağını Konu Alan Kitaplar:

İstanbul'un mutfağının kültürel sınırları gerek idari gerekse coğrafi özelliklerle sınırlanabilir. Asırlar boyu kozmopolit bir başkent olarak şehrin iâşesi hem fiziki coğrafya ile sınırlanmış hem de bu coğrafyanın sağladığı faydalar ile genişlemiştir. Örneğin, tatlı su için şehrin dışından su temini 4. yüzyıldan beri yapılmaktadır. Ancak bir su yolu üzerinde olması sayesinde çok geniş bir hinterlandtan ürün tedariki sağlayabilmektedir. Günümüzde dev bir metropol olan İstanbul, idari sınırlarına taşarak komşu iller ile dev bir ekümenopolis haline gelmiştir³.

³ Ekümenopolis, ismini Yunanlı şehir planlamacısı Constantinos Doxiadis'in gelecekte dünyadaki bütün kentleşmiş alanların ve megapollerin kuşaklar halinde birbirleriyle birleşeceği ve tek bir şehir oluşturacağı fikrini temsil eden teriminden alıyor. Tanım için erişim: <https://www.peramuzesi.org.tr/film/ekumenopolis-ucu-olmayan-sehir/105/44#:~:text=Ek%C3%BCmenopolis%2C%20ismini%20Yunanlı%C4%B1%20%C5%9Fehir%20planlamac%C4%B1s%C4%B1,fikrini%20temsil%20eden%20teriminden%20al%C4%B1yor>

6. İdari Sınırlar Çerçevesinde İstanbul Mutfağını Konu Alan Kitaplar:

Silivri Mutfağı 1 (Silivri Belediyesi Yayınları, 2012)

İstanbul'un mevcut 39 ilçesi içerisinde merkeze en uzak ilçelerinden olan Silivri aynı zamanda kendine ait bir yemek kitabı bulunan tek ilçesidir. Genel geçer tariflerin çoğunun bulunduğu bu kitap 1. Cilt olarak belirtile de devamı basılamamıştır.

7. Fiziki Coğrafya Açısından İstanbul Mutfağını Konu Alan Kitaplar:

Boğaziçi'nin Lezzetleri (M. Ömür Akkor ve Zennup Pinar Çakmakçı, İstanbul Boğaz Belediyeler Birliği Yayını, 2022).

Boğaziçi su yolunu ve onun etrafındaki toprak parçalarının yeme içme ürünlerini, tariflerini anlatan bu kitap, bölgenin tarihçesi ile genel bir iskelet oluşturmaktadır. Bu hatta semt semt, halen mevcut ve artık bulunmayan ürünleri okuyucuya aktaran çalışma, ilgili yemeklerin tariflerini de aktarmaktadır. Su yolunda bulunan deniz canlılarının da anlatıldığı, ürünlerinin tariflerinin de paylaşıldığı, yayıncılık literatüründe "prestij kitap" olarak tanımlanabilecek bu eserin daha geniş kitlede okuyucular ile buluşup buluşmayacağı henüz belirsizdir.

8. İstanbul'un Yeme İçme Kültürünü Mekân Temelinde Aktaran Kitaplar:

Mekân kavramı felsefeciler tarafından soyut ya da somut olarak farklı farklı tanımlanabilse de bağlamdan kopmamak adına yurttaşların evleri, ibadethane ve işleri dışında vakit geçirdikleri yerleri de kapsayan terime, bireyin bir kimlik oluşturduğu, aidiyet duyduğu, ilişki kurduğu yer olarak da tanımlanabilir (Cresswell, 2015, s. 57). Bu bağlamda, 15. yüzyılda İstanbul'da ticaret hayatında olanların yeme içme ihtiyacını karşılayan mekânlar lokantalar ve seyyar yemek yerleri, 16. yy'dan itibaren yeni bir kamusal alan olarak ortaya çıkan kahvehaneler ve 19. yy'da ortaya çıkan pastaneler ve birahaneler ile neredeyse ilk üzümün şarap yapıldığı zamandan beri varmış gibi görünen, dini nedenlerle sürekli baskı altında tutulan ama hiçbir zaman yok edilemeyen meyhaneler öne çıkan mekânlar olmaktadır. Her bir mekânın mikro ve makro boyutta toplumda yarattıkları değişimler düşünüldüğünde ayrı ayrı değerlendirilmeyi hak ettikleri düşünülmelidir.

8.1. İstanbul Kahvehanelerini konu alan kitaplar:

Kahveler Kitabı: (Salâh Birsal, Sel Yayıncılık, 9. Baskı, 2021)

Salâh Birsal'in kendine özgü anlatım dili ile geçmişte var olan ve Birsal'in de kendi "kişisel tarihinde yeri olan" kahvehaneler, müdavimleri, sahipleri, semtler ile okuyucuya aktarılmıştır.

Kahvehane Hikâyeleri- İstanbul 1898 (Cyrus Adler, Allen Ramsay, Çevirenler: Hamza Kılıç, Sabri Kaya, Maya Kitap, 3.Baskı, 2021)

Teolog Cyrus Adler, hikâyesini arkadaşı Ramsay'den duyduğu kahvehaneleri yerinde görmek için 1898'de İstanbul'a gelmiştir. İkili birkaç ay şehirdeki kahvehaneleri dolaşip orada anlatılan hikayeleri kaydetmişlerdir. 28 farklı öykü derlenerek yayıma hazır hale getirilmiştir. Uzun süredir unutilan ve ülkemizde en erken 2012 yılında Türkçeleştirilen eser, sözlü hikâye geleneğini kayıt altına almış olması ve 19. yy. İstanbul'una ait kayıtlar içermesi açısından önem teşkil etmektedir.

Eski İstanbul'da Kahvehaneler: (Burçak Evren, Milliyet Yayınları, 1996)

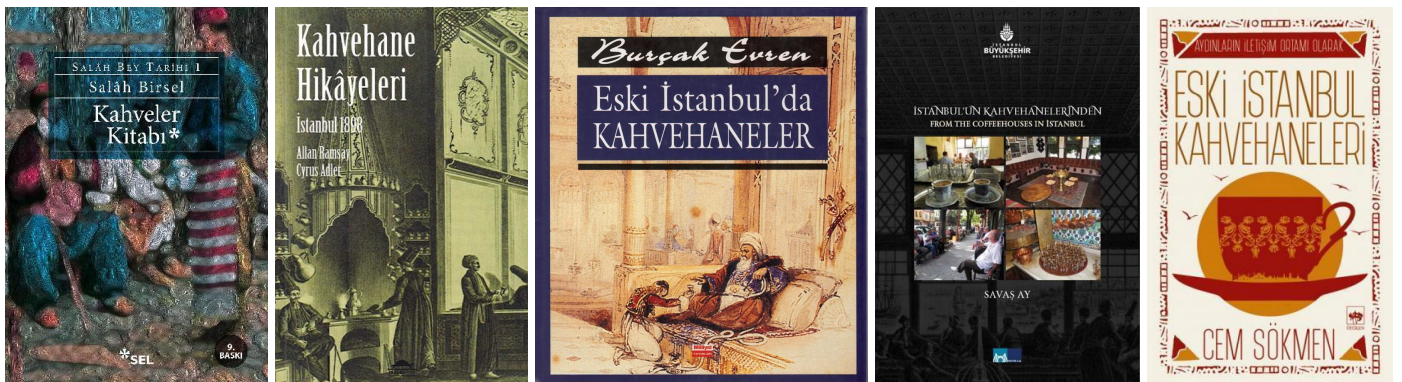
Dönem tarihi ve şirket tarihi konularında çalışmalar yapan Burçak Evren'in bu öncü çalışması, özellikle kahvehane türlerini sınıflandıran ilk çalışma olarak araştırmacılara önemli faydalar sağlamaktadır.

İstanbul'un Kahvehanelerinden: (Savaş Ay, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Kasım 2012)

Foto muhabiri ve gazeteci Savaş Ay bu kitapta, İstanbul'un yakın zamanına ait, yarım asırdan fazla ayakta kalmış meşhur kahvehanelerini kayıt altına almıştır. İşletmecileri, müdavimleri ile röportajların yanı sıra mekânların fotoğraflanması ile arşive görsel kanıtlar da eklenmiştir. Aradan geçen on yılda çoğu kahvehanenin bulunduğu semtin mutenalaştırma ve kentsel dönüşüm ile değiştirildiği ve kahvehanelerin de bazılarının yok olduğu düşünüldüğünde kitabın eldeki az sayıdaki kayıtlardan biri olduğu görülebilecektir.

Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri: (Cem Sökmen, Ötüken Neşriyat, 4. Baskı 2019)

2010 yılında yüksek lisans tezi olarak hazırlanıp sonradan kitaplaştırılan bu eserde yazar, "aydın kahvehaneleri" olarak tanımladığı 14 kahvehaneyi ve onun müdavimlerini mercek altına almaktadır. Batı'daki "penny university"⁴ benzeri bir aydınlanmanın İstanbul kahvehanelerinde olup olmadığını farklı bir açıdan tartışan bir kitaptır.

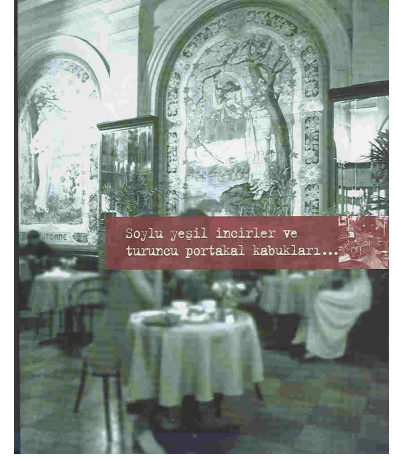


⁴ Penny University, 17. ve 18. yüzyılda İngiltere'deki kahvehanelere takılmış addir. Müşterilerin girişte bir penny verdikleri bu kahvehanelerde, ticari evrakları okuyabiliyorlar, ileriki dönemlerde de gazete okuyarak tartışabiliyorlardı. (E Ellis, Aytoun. 1956. The Penny Universities; A History of the Coffee-houses. London: Decker & Warburg. s. 57).

8.2.İstanbul Pastanelerini konu alan kitaplar:

Soylu Yeşil İncirler ve Turuncu Portakal Kabukları: (Nurettin Çelik, Unipro Yayınları, 2002)

Türkiye’de pastacılık kültürü üzerine tarif dışında yazılmış iki kitaptan İstanbul odaklı olan tek kitaptır. Kitapta Beyoğlu/ Pera’da bulunan ve toplumda modernleşme göstergesi haline gelen Markiz ve Lebon gibi pastaneler, anılar ve tanıklıklar ile okuyucuya aktarılmaktadır.



8.3.İstanbul Lokantalarını Konu Alan Kitaplar:

Osmanlı İstanbul’unda Ta’âm Bişirüb Satanlar- Aşçılar, Başçılar, Büryanclar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800) (Mustafa Altıntaş, Kitap Yayınevi, 2020)

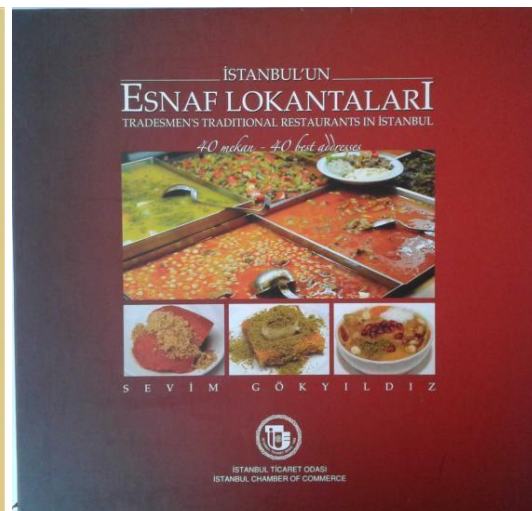
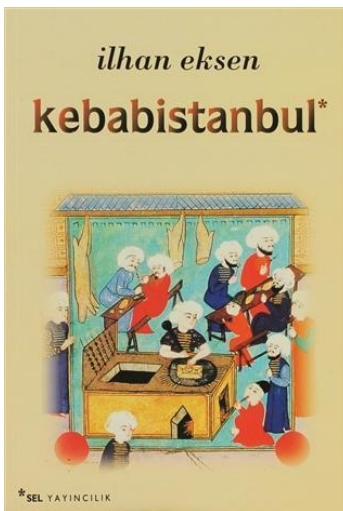
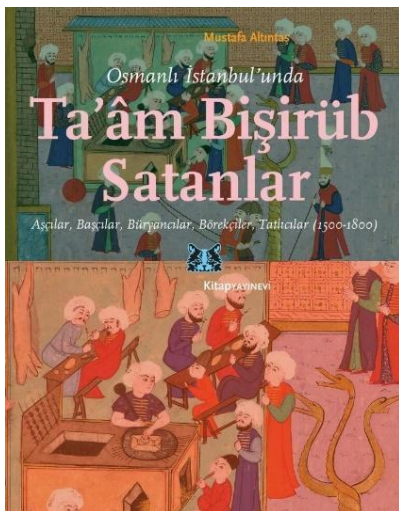
Klasik Dönem İstanbul’u ile başlayıp iki asır boyunca şehirde yemek esnafının dağılımı, fiyat listeleri, ürünleri hakkında arşiv kayıtlarına dayanan, istatistikî bilgileri de içeren nadir bir çalışmadır. Ev dışında yeme olgusunun nasıl değiştiği hakkında önemli bilgiler içeren, haritalar ile desteklenmiş bir kitap olma özelliğini taşımaktadır.

Kebabistanbul: (İlhan Eksen, Sel Yayıncılık, 1990)

Tam da “Arabeskleşme” tedirginliğinin arttığı 90’larda İstanbul’da güçlenen kebab kültürüne bakış sunan kitapta, lahmacunun kökeni, iyi kebabın sırrı, farklı kebab çeşitleri gibi içeriklerle ve bu yiyeceklerin tarihsel dönüşümlerine odaklanarak hazırlanmıştır.

İstanbul’un Esnaf Lokantaları: (Sevim Gökyıldız, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2009)

Yemek kültürü yazarı Sevim Gökyıldız, İstanbul’un 40 esnaf lokantasını kaydettiği kitabında hem lokanta çalışanları ile söyleşilere hem de esnaf lokantasının en beğenilen tariflerini okuyuculara sunmuştur. Kitap, İngilizce ve Türkçe olarak hazırlanmıştır.



8.4.İstanbul Meyhanelerini Konu Alan Kitaplar:

Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri: (Vefa Zat, Oğlak Yayınları, 2019)

İlk basımı 2002'de farklı bir isimle yapılan bu kitapta eski Hilton Oteli Başbarmeni ve keyif erbabı Vefa Zat, İstanbul'un unutulmaz meyhanelerini, kişiliklerini, mezelerini, kültürünü kaleme almıştır. Özellikle Beyoğlu'nun kaybolan meyhane kültürü hakkında önemli anekdotlar içermektedir.

Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri: (Reşad Ekrem Koçu, Doğan Kitap, Baskı Sayısı belirtilmemiş, 2019)

İstanbul'u kaydetmeye ömrünü adayan ve bunun sonucunda tamamlanamamış "İstanbul Ansiklopedisi"ni vücuda getiren tarihçi Reşad Ekrem Koçu'nun, 16. yüzyıldan günümüze meyhaneleri, müdavimlerini, anekdotlarını anlattığı ve ilgilileri tarafından "demirbaş" addedilen kitabıdır. Kitap bunların yanı sıra meyhane köçeklerine değinip artık unutulmuş bu mesleği de kayıt altına almıştır.

Eski İstanbul Akşamcıları (Osman Cemal Kaygılı, Can Yayınları, 2021)

Gazeteci kimliği ile İstanbul'u arşınlayan Osman Cemal Kaygılı, bu kısa kitabında meyhaneleri, ünlü akşamcılar üzerinden tanıtmaktadır. Osman Cemal'in "bireylerin tarihi" denilen tarza en yakın çalışmalarındandır.

Meyhane veyahut İstanbul Akşamcıları (Mehmet Tevfik, Gram Yayınları, 2016)

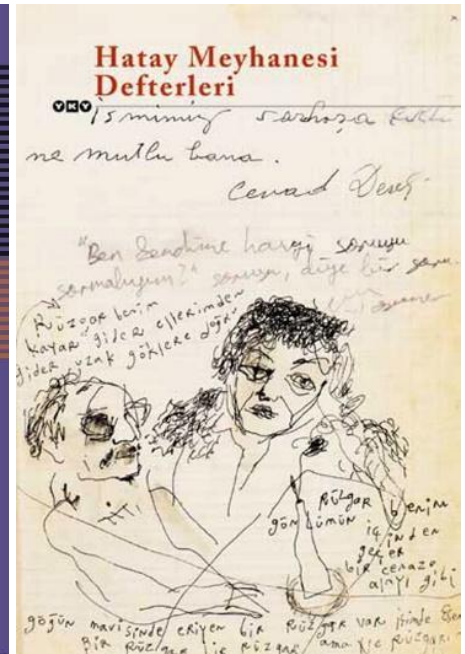
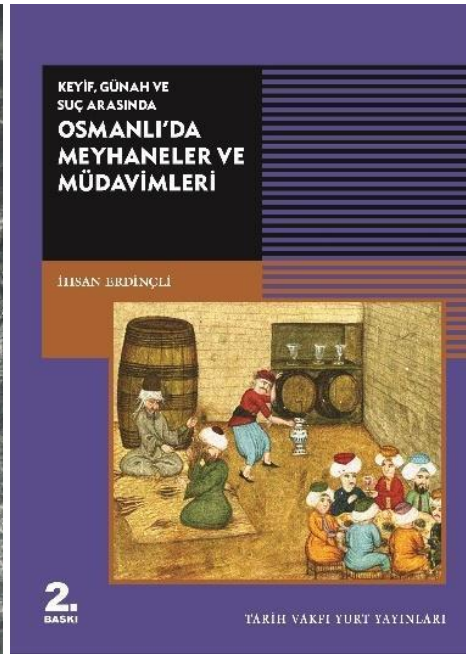
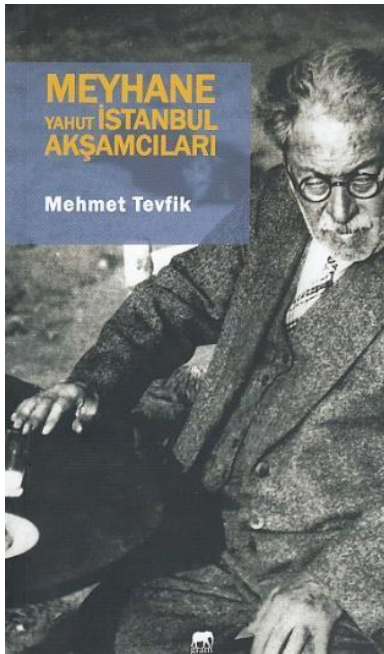
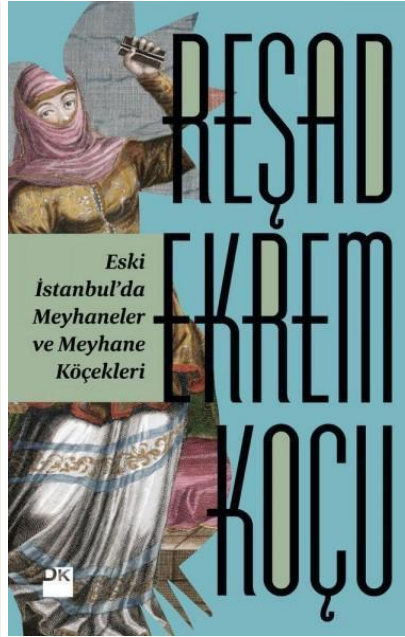
Mehmet Tevfik bu derleme kitapta meyhanede adâbını temel alarak Reşad Ekrem Koçu, Neyzen Tevfik ve Ahmet Rasim gibi ünlü akşamcıların içkiye nasıl başladığı, nasıl içtiği gibi bilgileri okuyucuları ile paylaşmaktadır.

Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhane ve Müdavimleri (İhsan Erdinçli, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2. Baskı, 2023)

Doktora tezi olarak hazırlanan ve daha sonra genişletilen bu kitapta özellikle İstanbul'un fethi ile meyhanelerin devri, meyhaneciliğin kuralları, modernleşme sürecinde gedikli meyhanelerin durumu gibi daha önce yeterince detaylı çalışılmamış konu başlıklarına yer verilmiştir. İçki kültürü ile ilgilenen araştırmacılar için önemli bir Türkçe kaynak eserdir.

Hatay Meyhanesi Defterleri (Ümit Bayazoğlu, Yapı Kredi Yayınları, 2003)

İstanbul'un meşhur Hatay Meyhanesi'nde tutulan ressamın çizimler yaptığı, yazarların sözcüklerini, şairlerin dizelerini döktüğü defterlerden bir seçki olan kitap, aslında "müdavim gözünden" meyhane kitabı sayılabilir. Bir meyhaneye ait, nadir görülen bir kültür envanteri çalışmasıdır.



8.5. İstanbul'un Barları Üzerine Yazılmış Kitaplar:

İstanbul ve Bodrum Barları (Jak Deleon, Remzi Kitabevi, 4. Baskı, 1995)

Kendisini "barnüvis" olarak tanımlayan Jak Deleon, ağırlığı İstanbul'da olmak üzere Bodrum'daki barları kaydetmiştir. Kitapta barların mimari üslubu, meşhur içkisi ve ünlü müşterileri kitapta yer almaktadır.

1989'da ilk baskısı yapılan eserin özellikle Turgut Özal kararları sonrası dönüşen Türkiye'de meyhanelere ve birahanelere rakip bu mekânların tarihsel bir kaydı tutulmuş olmaktadır.

Eski İstanbul Barları (Vefa Zat, İletişim Yayınları, 2. Baskı, 2002)

Vefa Zat bu eserinde İstanbul'un Batılılaşma sürecinde önemli rol oynayan kafeşantan, birahane ve barların

kaydını tutmaktadır. Özellikle bar ve birahane kültürünün dönüşümünü takip etmek için önemli bilgiler içermektedir.



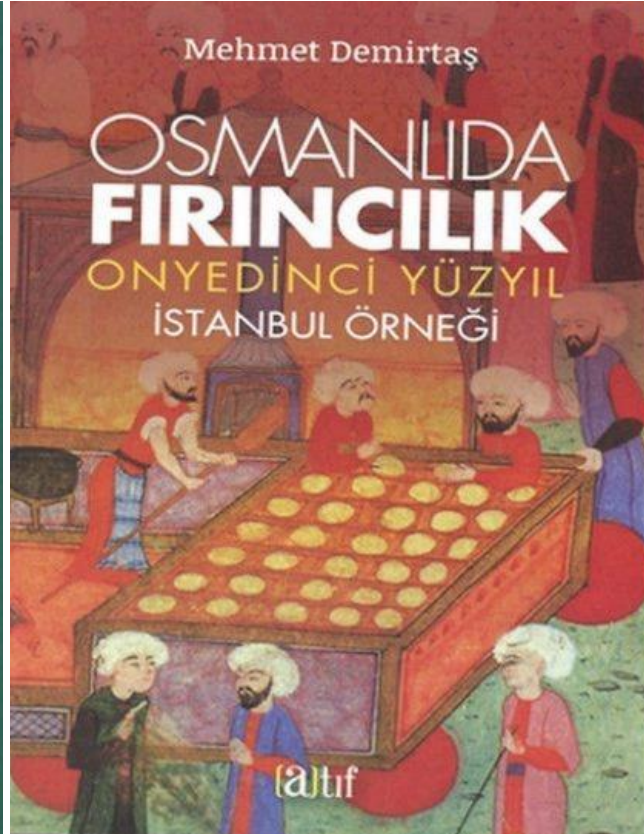
8.6.İstanbul Fırınları Üzerine Yazılmış Kitaplar:

İstanbul Değirmenleri ve Fırınları-Zahire Ticareti (1740-1840): (Salih Aynural, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002)

Salih Aynural'ın Osmanlı arşivlerine dayanan bu çalışmasında İstanbul'da değirmenlere gelen un miktarı, İstanbul fırınlarında yapılan ekmek ve diğer hamur işi çeşitleri, fiyatları ve imparatorluk tarafından fırınlara yapılan düzenlemeler okuyucuya sunulmaktadır. Kitap bu alandaki ilk çalışmalardan biri olup diğer çalışmalar için referans kitap vazifesi görmektedir.

Osmanlı'da Fırıncılık-Onyedinci Yüzyıl İstanbul Örneği (Mehmet Demirtaş, Atif Yayınları, 2014)

İlk baskısı 2008'de yapılmış bu kitap, Mehmet Demirtaş'ın Aynural'ın kitabına ön-ek olabilecek şekilde 1600'lü yıllar İstanbul'unun fıriıncılığına odaklanmaktadır. Pişirilen ekmek çeşitleri, devletin koyduğu kurallar ve fiyatlama politikaları kitabın ana konusudur.



8.7.İstanbul'un Farklı Tür Mekânları Üzerine Çalışılmış Kitaplar:

İstanbul'da 40 yıllık 40 Lezzet Durağı (Sevim Gökyıldız, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 3. Baskı, 2019)

İlk baskısı 2007 yılında yapılmış bu çalışmada Sevim Gökyıldız, lokantadan pastaneye, çay bahçesinden turşucuya, İstanbul'da 40 yılını geçirmiş mekanları konu etmiştir. İngilizce ve Türkçe iki dilde yazılan kitapta mekân işletmecilerinin kimisinin 40 yıl önceki ve şimdiki fotoğraflarına da yer verilmiştir. 2023 yılı itibariyle kitaba konu olan işletmeler içinde kapananlar olduğu göz önüne alındığında bu kitabın arşiv özelliği ortaya çıkmaktadır.

Unutulmaz Hayatların Reçeteleri (Meri Çevik Simyonidis, İnkılâp Yayınları, 2020)

Meri Çevik Simyonidis, bu kitabında Rum kültürüne ait bir tariften yola çıkarak işletmeleri ziyaret etmekte; kimi zaman bir pastane, kimi zaman bir meyhanede sözlü tarih kaydı gerçekleştirmektedir. Kitap, işletme sahiplerinden elde edilen tüyolarla ve mekânda neyi farklı yaptıklarına dair açıklamalar ile zenginleştirilmiştir.



9. İstanbul Balıkları ve Su Kültürü Üzerine Yazılmış Kitaplar:

İstanbul'un sahip olduğu ürünlerin neredeyse hiçbirine ait kitap hazırlanmamıştır. Bostanlar, sulak alanlar, meyve sebzelerin çoğu kaybolup gitmiştir. Fakat kısıtı ve bolluğu olan su ve su ürünleri hakkında uzmanlık ihtiva eden kitaplar okuyucu ile buluşmuştur.

9.1. İstanbul Balık Kültürüne Ait Kitaplar:

Boğaz'ın Beş Efendisi (Artun Ünsal, Yapı Kredi Yayınları, 2011)

Artun Ünsal bu kitabında İstanbul Boğazı'nın en meşhur saydığı beş balığına değinmektedir. Kitap balıkların tarihçeleri, boyları, mevsimleri, avlama tekniklerini ile tariflerden oluşan detaylı bir çalışma olma özelliğini taşımaktadır.

Eskiçağda İstanbul'da Balık ve Balıkçılık (Oğuz Tekin, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2010)

Byzantion'da balıkçılık hem şehri doyuran hem de ticaret yapmasını sağlayan bir meslekti. Tuzlama yöntemi ile saklamanın, şehre nasıl avantaj sağladığı, balıkçılığın hangi kurallara tabii olduğunu, Antikçağ yazarlarının gözünden İstanbul/ Byzantion'da balık konusu, Oğuz Tekin tarafından okuyuculara aktarılmaktadır.

İstanbul Balık Kültürü (Asaf Muammer, Hazırlayan: Ruhi Güler, Küre Yayınları, 2. Baskı, 2016)

Kitap, tam bir Osmanlı aydını olarak kabul edilmekle birlikte en büyük tutkusu olan balıkçılık olan Asaf Muammer'in konuyla ilgili yazdığı yazıların ve kendisi ile yapılan röportajların derlenmesinden oluşmaktadır.

Çalışmada, balık tutmada felsefe, sakinlik, gündelik yaşamda Boğaziçi ve balıkçılar okuyuculara anlatılmaktadır.

Lüfer- Boğaziçi Şehrayini (Ruhi Güler, Küre Yayınları, 2019)

Lüfer her bakımdan diğer Boğaz balıklarından ayrı tutulur, zor avcılığının yanı sıra kendine has lezzeti ile tatbilir İstanbulluların gözdesi olmuştur. Kitapta günümüzde neredeyse yok olmaya yüz tutan lüfer balığının kültürel ve tarihsel gelişimi derlenmiş, hatta Osmanlı siyasetine olan etkisi gibi ilginç konular da eklenmiştir. Tek bir balık türü hakkında yazılmış ender kitaplardan biridir.



9.2. İstanbul Su Kültürüne Ait Kitaplar:

İstanbul'da Suyun Tarihi (Hazırlayan: Haydar Kazgan ve Sami Önal, İletişim Yayınları, 1999)

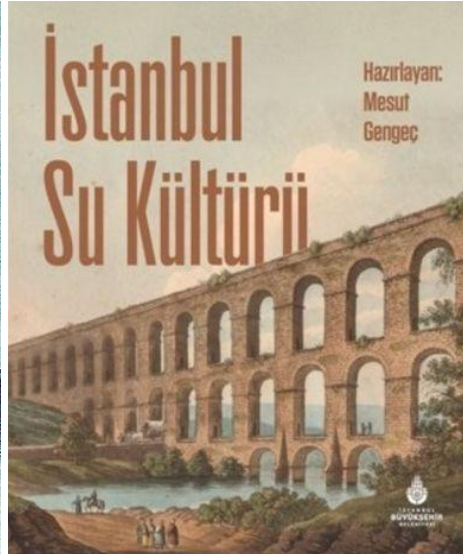
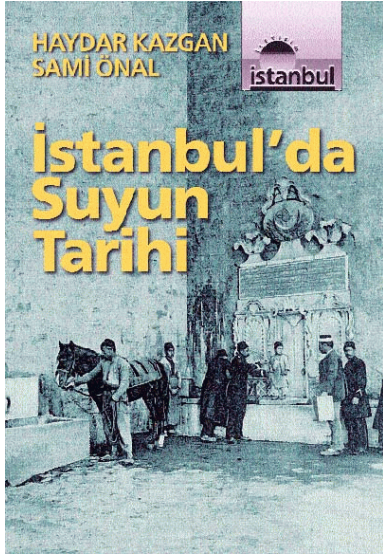
İstanbul'un su krizinin 18. yüzyılda başladığını ileri süren yazarlar, tarihi perspektiften İstanbul'un su krizini ve kuraklıkla mücadelesini anlatmaktadır. 25 yıl öncesinden uyarı fişeği gönderen, öncü bir çalışma olarak dikkat çekicidir.

İstanbul Su Kültürü (Derleyen: Mesut Gengeç, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2022)

"Suyla Yaşam" belgeselinin yapımcısı Mesut Gengeç'in farklı disiplinlerden yazar ve akademisyenlerle bir arada hazırladığı, su kültürü üzerine en güncel ve kapsamlı içeriğe sahip çalışmadır.

Osmanlı Dönemi İstanbul Tarihi (Hazırlayan: Ahmet Tabakoğlu, Marmara Belediyeler Birliği Yayınları, 2017)

Osmanlı iktisat tarihçisi Ahmet Tabakoğlu, çalışma alanı dışına çıkarak İstanbul'un Osmanlı dönemi su kültürüne dair araştırmaları bir araya getirmiştir. İstanbul Su külliyyatı ile bentlerin, kaynakların isimleri; su taksiminde görevli devlet görevlilerin detaylı tanımları, kurulmuş olan su nazırlığının işlevi gibi başka kaynaklarda nadir değinilen bilgileri içermektedir.



Kaynakça:

- Asiltürk, B. (2009). Travel books in Turkish literature. *Journal of Turkish Studies*, Volume 4 Issue 1-1(4), 911–995. doi:10.7827/turkishstudies.569
- Baena, R. (2006). Gastro-graphy: food as metaphor in Fred Wah's *Diamond Grill* and Austin Clarke's *Pig Tails 'n Breadfruit*. *Canadian Ethnic Studies Journal*, 38(1), 105+.
<https://link.gale.com/apps/doc/A154070105/AONE?u=anon~e7a9b5f2&sid=googleScholar&xid=c5c8bd2e>
- Briggs, C. F. (2000). Literacy, reading, and writing in the Medieval West. *Journal of Medieval History*, 26(4), 397–420. doi:10.1016/s0304-4181(00)00014-2
- Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (2nd ed., p. 15). story, Heval Bucak (Trans.), Oğlak.
- Cresswell, T. (2015). Conclusions: Versions of Place, in *Place an introduction* (p. 57). Chicester: Wiley Blackwell.
- Durmuş, İ. (n.d.). *Kitâbiyat*. Retrieved from <https://islamansiklopedisi.org.tr/kitabiyat>
- Eisenstein, E. L. (1979). *The printing press as an agent of Change: Communications and cultural transformations in early-modern europe: Vol. I and II*. Cambridge: Cambridge Univ. Press.

- Field, C. (1997). *In nonna's kitchen: Traditional Italian cooking and culture from contemporary Italian grandmothers* (p. 3). essay, HarperCollinsPublishers.
- Gallegos, D. (2005). In D. Bell & J. Hollows (Eds.), *Ordinary lifestyles: Popular media, consumption and taste* (pp. 99–112). Buckingham: Open University Press.
- Garcia, M. (2016). Setting the table: Historians, popular writers, and food history. *Journal of American History*, 103(3), 656–678. doi:10.1093/jahist/jaw328
- Hughes, B. (2017). In A. Yılmaz (Trans.), *İstanbul- Üç Şehrin Hikâyesi* (1st ed., pp. 16–23). İstanbul: Alfa.
- Laudan, R. (2015). *Cuisine and empire: Cooking in world history*. Berkeley: University of California Press.
- Montgomery, D. (2012). In *Dirt: The Erosion of Civilizations* (p. 91). Berkeley: University of California Press.
- Notaker, H. (2022). In *A history of cookbooks: From kitchen to page over seven centuries* (pp. 23–32). essay, University of California Press.
- Perales, M. (2016). The food historian's dilemma: Reconsidering the role of authenticity in Food Scholarship. *Journal of American History*, 103(3), 690–693. doi:10.1093/jahist/jaw332
- Poster, M. (1988). In *Jean Baudrillard: Selected writings* (p. 170). essay, Polity Press.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 205–210. doi:10.17123/atad.777542
- Steel, C. (2013). In *Hungry City How Food Shapes Our lives* (p. 10). London: Vintage Books.
- Trubody, B. (2018). Retrieved from <https://baudrillardstudies.ubishops.ca/cooking-up-reality-baudrillard-curry-and-the-myth-of-the-real/>
- Uçel-Aybet, G. (2018). Osmanlı İmparatorluğu'nda Avrupalı Seyyahlar. In *Avrupalı Seyyahların gözünden: Osmanlı dünyası ve insanları (1530-1699)* (p. 16). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Willan, A., Cherniavsky, M., & Clafin, K. (2012). In *The Cookbook Library: Four Centuries of the cooks, writers, and recipes that made the modern cookbook* (p. 13). Berkeley: University of California Press.

2023, 10(1): 252-257

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.252257>

Kitap İncelemeleri

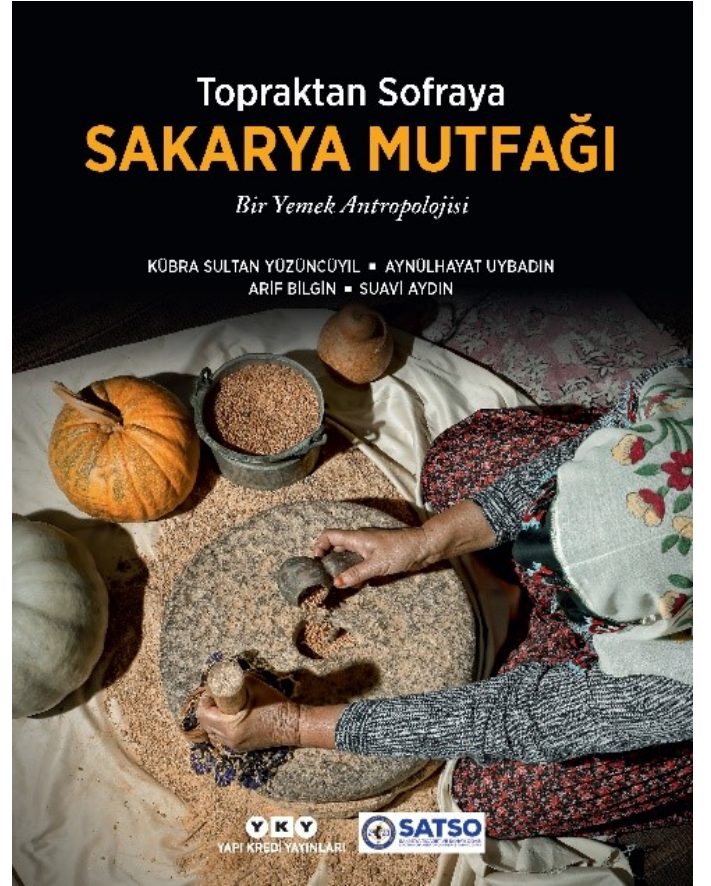
YETMİŞ İKİ MİLLETİN ÇORBADA TUZU VAR: SAKARYA MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE

Ceren BOZKURT¹

**Yüzüncüyl K., Uybadın A., Bilgin A., Aydın S.,
(2021). Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir
Yemek Antropolojisi. İstanbul: Yapı Kredi
Yayınları, 2021.**

ISBN: 978-975-08-5118-6

Gündelik yaşam pratiklerimizden belki de en keyiflisi, başlı başına hem isim hem de bir fiil olan yemek, bize ateşe hükmeden atalarımızdan bir miras. Tarih boyunca, hangi devirde olursa olsun yemek, hiçbir zaman sadece açlığı bastırmak ve hayatta kalmak için bir tüketim yöntemi olarak kalmamış, bünyesinde insanlık tarihi ile ilgili pek çok ipucu barındırmıştır. Yemeğin varoluşu; yapımı, malzemeleri yani tam olarak işin “mutfak



¹ Ceren BOZKURT, Hacettepe Üniversitesi Tarih Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi/Yemek Tarihi Araştırmacısı, ORCID ID: 0000-0002-3982-0968, cerenbozkurt3@gmail.com, www.tarihvetarif.com

kısmı” ise yemek kültürüne ışık tutan bir başlık olmuştur. *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* kitabını, sadece tariflerin bulunduğu yemek kitaplarından ayıran kısım burada başlar. Bu kitap, lokal bir yeme-içme rehberi olmaktan ziyade bölgenin yemek kültürünü ve tarihini anlatan bir antropoloji kitabıdır. Araştırmacılar, Sakarya mutfağını anlamak için ilk olarak coğrafyanın tanınması gerektiğini savunmuş; bu sebeple güneyinden kuzeyine köy köy dolaşarak önce coğrafyayı, ardından burada yaşayan insanları öğrenmiştir. Kitapta da sıklıkla geçen bir ifade olan “72 millet”ten insanla yüz yüze görüşülmüş, tarlada mahsul toplanmış, aynı sofrada yemek yenmiştir.

Sait Faik Abasıyanık’ın öykülerine aşına olanlar bilir, Sakarya toprakları cennetten bir köşedir. Keşfedilmeyi bekleyen ve unutulmaya yüz tutmuş Sakarya yöresel mutfak kültürünün kayıt altına alınması için yazılmaya başlanan *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı*, Türkiye’de yemek tarihi ve kültürü alanlarında bu bölgedeki eksiklikleri kapatmak amacıyla yazılmış bir kitaptır.

Kübra Sultan Yüzüncüyıl, Aynülhayat Uybadın, Suavi Aydın ve Arif Bilgin’in ellerinden çıkan bu kitap, arşiv belgelerinden sözlü tarih görüşmesine, gastronomiden sosyolojiye çok geniş bir araştırma ürününün sonucudur. Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası’nın, Sakarya’daki gastro turizmin gelişmesi ve incelenmesi amacıyla başlattığı projenin bir ayağı olan bu kitap; yemek tarihi ve kültürünün yanı sıra “füzyon Sakarya mutfağı”nın da kayıt altına alındığı ilk kitaptır. *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi* kitabı, 1993’ten beri her sene Dünya Kitap Dergisi tarafından düzenlenen, Dünya Kitap Ödülleri kapsamında 2022 yılının en iyi gastronomi kitabı olarak seçilirken² Gourmand World Cookbook Awards 2023’te de Culinary History/Yemek Kültürü tarihi dalında dünya üçüncüsü ve Gourmand Awards 2023’te Yemek Kültürü Tarihi dalında ödül aldı³.

Sakarya mutfağının kökenlerini ve gelişimini gerek arşiv belgelerinden gerek coğrafyasında karış karış gezerek bulmayı hedefleyen bu kitabın asıl amacı, Sakarya mutfağının damak hafızasını, yani yazarların deyişle “Sakarya’da yaşayan birbirinden farklı toplulukların toprağını, tabağını, mutfağını anlamaya çalışmak” (2021, s. 72) ve bunu ortaya koymaktır. Ekim 2019’da çalışmalarını başlatan ve Sakarya’da yaşayan yüz altmış kişiyle yapılan görüşmelerle birlikte hazırlığı bir buçuk yıl süren kitap, dört ana bölümden oluşmaktadır. Kitabın birinci bölümünde, arşivlerden hareketle Sakarya mutfağının temellerinin izi sürülmektedir. Arif Bilgin, “Osmanlı Dönemi’nde Adapazarı ve Çevresinde Gıda Üretimi ve Tüketimi”ni arşiv belgelerinden, Evliya Çelebi’nin seyahatnamesinden ve Batılı seyyahların hatıratlarından yola çıkarak anlatmaktadır. Osmanlı saray mutfağının ve İstanbul halkının gıda ihtiyacının öncelikli olarak yakın illerden temin edilmesi, Adapazarı ve çevresini bir tür market konumuna ve önemli bir iâşe merkezi haline getirmiştir.

² Dünya Haber Merkezi (08.04.2022). “DÜNYA Kitap, “En İyiler”i Seçti, *Dünya Gazetesi*.

<https://web.archive.org/web/20220408094148/https://www.dunya.com/dunya-kitap/dunya-kitap-en-iyileri-secti-haberi-654399> adresinden erişildi.

³ <https://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards> adresinden erişildi.

Arşiv belgelerinde ondokuzuncu yüzyıl öncesine ait gıda kayıtlarında kuru soğan, ayva, tavuk, soğan, sarımsak, yumurta, ceviz, pestil, elma, armut, peynir ile ihtiyaç duyulması durumunda zaman zaman un, buğday ve arpa bulunmaktadır. Şikemperver seyyah Evliya Çelebi'nin anılarında ise Sakarya, ekmeğiyle, beyaz kirazıyla, kavunu, karpuzu ve balığıyla kayıtlara geçmiştir (2021, s. 20-21). Bilgin, ticareti yapılan ürünlerin ziraatı ile ilgili arşiv belgelerini de gün yüzüne çıkarmıştır. Buğday, arpa, darı, yulaf, kapluca, mısır, burçak, tütün, keten, soğan, sarımsak, elma ceviz, dut ve sebzevat (2021, s.23) bölgenin tarımını şekillendiren ürünler arasında bulunduğunu belirtmiştir. Bilgin, bunlarla birlikte esnaf kayıtlarından yola çıkarak, çarşı pazar esnafının meslek gruplarına göre dağılımlarını açıklanmıştır. Sadece tarım değil aynı zamanda hayvancılıkta yapılan Adapazarı'nda bulunan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların listesine de bölümde yer verilmiştir.

Bilgin, değişimin ve dönüşümün yüzyılı olarak bilinen ondokuzuncu yüzyıl ile Adapazarı ve çevresinin de değişimini yine hem arşiv belgelerinden hem de seyyahların anılarından yola çıkarak anlatmıştır. Özellikle tarımda yaşanan gelişim, Adapazarı'nda var olan ormanların ve bataklıkların kurutulup tarım arazilerinin genişletilmesi politikası bölgenin coğrafyasını değiştirmiştir. Bu dönemde yaşanan ve kitabın hafızasını oluşturan önemli bir gelişme ise göçlerdir. Balkanlardan gelen pek çok millet, beraberinde hem yemek kültürünü hem de tüketim alışkanlıklarını bu bölgeye taşımış ve Adapazarı kültürüyle harmanlamıştır.

Bilgin'in araştırmaları yalnızca bölgedeki gıda ürünlerine dikkatleri çekmemiş, aynı zamanda toplumsal tarihin de kapılarını aralamıştır. Dönemin başkenti ve sofradan hiçbir zaman tok kalkmayan şehri olarak bilinen payitaht İstanbul'un buğday iaşesine ondokuzuncu yüzyıl ile Adapazarı'nın da katkı sunması dikkate şayandır. Öyle ki, Bilgin'in anlatılarında bu durumun 1920'de şehirde büyük bir ekmek buhranı yaşanmasına sebep olduğu belirtilmektedir (2021, s. 34).

Özellikle Kolomb Değişimi sonrası Anadolu topraklarına giren ve Türk mutfağını derinden etkileyen ürünlerin Adapazarı mutfağına nasıl girdiği ve bu mutfağı nasıl dönüştürdüğü yine arşiv belgelerinden anlaşılmaktadır. Bunun en çarpıcı örneği, ondokuzuncu yüzyılın başlarında Adapazarı ve çevresinde kısmen bilinen ama zaman içinde bölgenin kimliğiyle özdeşleşen mısırın ve patatesin yirminci yüzyıl ile ciddi bir meta haline gelmesidir. Bir ayağı Karadeniz'de bulunan bu şehrin tüketim alışkanlıklarının değiştiğini ve dönüştüğünü ise tıpkı sebzelerde olduğu gibi çay-kahve tüketiminden okumak da mümkündür. Osmanlı'da ilk kez ondokuzuncu yüzyılın sonunda tarımı yapılmaya başlanan çay, Adapazarı ve çevresinde kısa bir süre içerisinde benimsenmiştir (2021, s. 47).

Bilgin, yirminci yüzyılın başında bölgeye gelen Dybowski'nin anılarından yola çıkarak, buradaki diğer ürünlere de dikkat çeker. Kabak, bamya, sakızkabağı, fasulye, bezelye, domates, patlıcan, pırasa ve lahana gibi sebzeler bölgenin topraklarında yetişen diğer ürünlerdir. Tüm bunlara ek olarak en ilgi çekici noktalardan biri

ise Anadolu'da yetiştirilmeye başlanan ve Anadolu'ya ait olamayan karnabahar, Brüksel lahanası ve kuşkonmaz gibi sebzelerin de tarımının artık yapıyor olmasıdır (2021, s. 39).

Türklerin göçebe mutfak kültürünün en önemli miraslarından biri olan hayvansal gıda ağırlıklı beslenme kültürü, Sakarya mutfağı özelinde arşiv belgelerinde kendine yer bulmuştur. Özellikle peynir ve yoğurt gibi gıdalar, Adapazarı ve çevresinin sıklıkla tüketip İstanbul'a da ticaretini yaptığı ürünlerdendir (2021, s. 42). Gıdanın yolculuğunun temel alındığı bu yazıda, aynı zamanda bölgenin demografik yapısı ve inancı gibi bilgiler de bulunmaktadır.

Suavi Aydın'ın kaleme aldığı "Sakarya İli Kırsalının Çeşitliliğine Dair Bir Envanter Çalışması: "Yetmiş İki Buçuk Millet Bir Arada" başlıklı kitabın ikinci bölümünde, ondokuzuncu yüzyıla birlikte yoğun göç alan bölgenin demografik yapısı detaylıca anlatılmaktadır. Daha sonra mutfaklarına konuk olacağımız Manavlar, Yörükler, Muhacir/Göçmenler'in Sakarya'ya nasıl yerleştikleri ve hangi bölgelerde ikamet ettikleri titiz bir çalışmayla aktarılmıştır. Balkanlar'dan zorunlu olarak göç eden toplulukların iskân edildiği yerlerden biri olan Adapazarı Kazası, bir tür millet kartelası kimliğini benimsemiş ve çok kültürlü-çok uluslu bir coğrafyaya dönüşmüştür. Kitabın izinde olduğu damak hafızası kısmı için bu iki bölüm kitabın girişi mahiyetindedir. Suavi Aydın, aynı zamanda kitabın sonunda Sakarya ili envanter çalışması yaparak köy köy, mahalle mahalle demografik yapıyı sistematik ve derinlemesine incelemiştir.

Kübra Sultan Yüzüncüyıl ve Aynülhayat Uybadın'ın saha çalışmasından oluşan üçüncü kısım, "Sakarya İli Damak Hafızası" olarak adlandırılmıştır. Bu romantik başlık, kitabın okuyucuya ne sunacağı hakkında bir ipucu da verir. Damak hafızası, yemek kültürünün temelini oluşturur.

Yemek kültürü ve yemek tarihinin sac ayaklarından biri olan coğrafya, araştırmacıların bu kitabı oturttuğu temel noktalardan biridir; çünkü bir bölgenin yemek kültürünü anlamının ilk basamağı, o bölgenin coğrafyasını tanımaktan geçmektedir. Bölgenin toprak yapısı, iklimi, su varlığı, bitki örtüsü, yüksekliği kısacası coğrafi tüm özellikleri, mutfakta kaynayan aşın içine nüfuz eder. Mutfak öncelikli olarak coğrafyanın sunduğu ürünlere göre şekillenir. Sakarya mutfağının bu kadar çeşitli ve renkli olmasının en büyük sebeplerinden biri, bulunduğu coğrafyadan geçer. Bir ayağı Marmara, bir ayağı Karadeniz'de olan Sakarya'nın mutfağının karakteri de bereketli ovaları, bitki örtüsü bakımından zengin dağları, akarsu ve göl varlığıyla ve deniz kenarında kurulmuş olmasıyla şekillenmiştir.

Mutfak kültürünü oluşturan bir diğer önemli nokta ise göçlerdir. İnsan, başka bir coğrafyaya giderken beraberinde hafızasını ve damak tadını da taşır. Anadolu mutfağı çoğunlukla bu tür göçlerden sonra oluşmuş sentez bir mutfaktır. Sakarya mutfak kültürünü bu bölgeye savaş, ekonomik ve politik sebeplerle göç eden milletler etkilemiş ve bu mutfak kültüründen etkilenmiştir. Kitapta Yüzüncüyıl, Manav, Boşnak, Çerkes, Abhaz, Gürcü, Laz, Çeçen, Kırım Tatarı, Kurmanç, Roman halklarının; Uybadın, Yörük,

Muhacir/Göçmen; Bulgaristan, Selanik, Arnavut, Makedonya, Karadeniz, Hemşin halklarının mutfak kültürünü incelemiştir. Sakarya'nın kuzeyi ve güneyi coğrafi olarak ikiye bölünerek bölge halkıyla sözlü tarih görüşmesi yapılmıştır.

Kitap, Sakarya'da var olan yemek kültürünün dışında gündelik hayatın tarihi hakkında da pek çok bilgi içermektedir. Özellikle Anadolu mutfağının da karakterini oluşturan "yokluk mutfağı", Sakarya mutfağı özelinde sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Göçmenlerin Sakarya'ya beraberinde getirdikleri mutfağın temelini çoğunlukla yokluk oluşturmaktadır.

Yüzüncüyıl ve Uybadın'ın araştırmalarında yemek tarihi için birbirinden etkileyici bilgiler bulunmaktadır. Yöredeki yemek isimleri, düğün, doğum, ölüm gibi tören yemekleri, mutfak gereçleri, pişirme aletleri ve yöntemleri, yöresel ve coğrafi işaretli ürünler, Sakarya ile özdeşleşen meyve ve sebzelerin türleri, gıdalardan yapılan şifa reçeteleri de karşımıza çıkmaktadır.

Yemek alışkanlıklarının sosyal statüde ne denli önemli olup, zaman içerisinde nasıl bir değişime uğradığı da Sakarya mutfağı özelinde çarpıcı örneklerle ortaya konmaktadır. Araştırmacılar, beyaz undan yapılan ekmeğin esmer una göre daha pahalı olduğu (2021, s. 137), muhacir mutfağında şimdinin aksine geçmişte kazın yemeklerde sıklıkla kullanıldığı (2021, s. 153), siyezın Çerkez mutfağında önceden bir tür yoksulluk göstergesi sayıldığı (2021, s. 191), kokteyl domateslerin eskiden tütün tarlalarında kendiliğinden yetişen yabani ve yenilmeyen bir tür domates olduğu (2021, s. 191), tüketim alışkanlıklarının zaman içinde değiştiğini okuyuculara göstermektedir.

Yüzüncüyıl ve Uybadın, son olarak "Dünden Bugüne Adapazarı Damağı" yazılarında, Adapazarı'nda doğup büyümüş insanlarla, en eski çarşı dükkanlarının izinde, sadece yemek kültürü incelemesi değil aynı zamanda şehrin tarihinin ve dokusunun da incelemesini yapmıştır. Adapazarı denince akıllara gelen ilk yemek ıslama köftenin, Adapazarı kabağının ve Hacı Baba Lokantası'nın meşhur bozasının şehrin yemek kimliğindeki önemine vurgu yapılmış ve hem yemeklerin hem de mekânların tarihlerinin peşine düşülmüştür.

Kitabın dördüncü ve son bölümünde, önce şef-yazar Gülsen Yıldız'ın geleneksel Sakarya mutfağına ait tarifleri ardından ise yönetici şefler Doğan Arpa ve Zeliha İrez'in *Yeni Sakarya Mutfağı* olarak adlandırdıkları geleneksel ama yenilikçi tarifleri karşımıza çıkmaktadır. *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi* kitabı hem geleneksel hem de füzyon Sakarya mutfağına ait tarifleri kayıt altına alması açısından takdire şayandır.

Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı: Bir Yemek Antropolojisi kitabının yemek tarihi haricinde değindiği bir diğer önemli boyut ise içerisinde Sakarya tarımını daha sürdürülebilir kılmak adına uygulanabilecek yerel

bilgiler kılavuzuna sahip olmasıdır. Bölümlerin içerisinde satır aralarında var olan bu tür bilgiler yaygınlaştırılarak, bölgedeki agroekolojik farkındalık artırılabilir.

Sonuç olarak, *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* kitabı, geleneksel Sakarya mutfağının izini ararken Türkiye’de gelişmekte olan gastronomi tarihi literatürüne önemli bir katkı sağlamıştır. Öncelikli olarak Sakarya’nın damak hafızasının ortaya koyulmaya çalışıldığı bu eserde, araştırmaların sonucu olarak amaca ulaşıldığı anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bu kitap yemek tarihinin ve kültürünün ekonomi, politika, sosyoloji ve coğrafya ile yakından ilişkili olduğunu gerek arşiv belgeleriyle gerek sözlü tarih görüşmesiyle kanıtlar niteliktedir. Tıpkı Ünlü Fransız gastronom Brillat-Savarin’in bundan tam 198 yıl önce söylediği “Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” (Brillat-Savarin 2015, s. 15) sözü gibi bu kitap, Sakarya mutfağının karakterini ve kimliğini ortaya çıkarmaktadır.

Kaynakça

Yüzüncüyıl K., Uybadın A., Bilgin A., Aydın S., (2021). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi*. İstanbul: Yapı Kredi.

Brillat-Savarin, J. A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. Çev. Heval Bucak, İstanbul: Oğlak.

2023, 10(1): 258-263

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.258263>

Kitap İncelemeleri

“BUYURUN ZİYAFETE” ÜZERİNE

Burcu ŞİMŞEK¹

Milor, Vedat (2023). *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar*. Yayına hazırlayan: Besim Hatinoğlu, İstanbul: İletişim Yayınları.

Geçtiğimiz yirmi yılda Türkiye’de İletişim Yayınları’nın biyografi serisinin yanı sıra “Bugünün Kitapları” serisinde yer alan kitaplar, hayat anlatılarını bizlere taşıyor. Besim Hatinoğlu’nun yayına hazırladığı, editörlüğünü ise Kıvanç Koçak’ın yaptığı, Vedat Milor’un *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar* (2023) kitabı da bu seriden bizlere ulaşıyor. Kitabın kurgusu, otobiyografik anlatı, söyleşi ve köşe yazıları gibi farklı formları bir arada buldurması bakımından çarpıcı. Bu formların belli bir akış içerisinde biraraya getirilmesinde kitabın bölümlenmesi ve başlıklandırmaları yol gösterici. Bir bütün olarak, kitabın ana önermesini anlayabilmek için tamamını okumak ise bir gereklilik.



Görsel 1: Vedat Milor’un *Buyurun Ziyafete* kitabının kapağı.

Vedat Milor’un *Buyurun Ziyafete* kitabı, yeme içme konularına dair geliştirdiği derin merakı, “otorite” kavramını sorunsallaştırarak tartışan bir anlatıya çekiyor okuru. Dolayısıyla okur, bölüm atlamadan bu seyre

¹ **Burcu ŞİMŞEK**, Doç. Dr., Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Bölümü, ORCID ID: 0000-0001-7198-7066, bsimsek03@gmail.com

kendini Önsöz'den teslim ederken buluyor kendisini. Milor'un hayatında ailesinin önemini ise daha ithaf sayfasından anlamak mümkün. Milor, kitabını dayısı Fazlı Keşmir başta olmak üzere Mecidiyazedeler, Karahafızadeler ve Keşmirlerin büyüklerine adanmış.

Kitap, Vedat Milor'un kaleme aldığı ve "Bu elinizdeki kitap nedir?" sorusu ile açılan Önsöz ile açılıyor. Bu kitap bir işbirliği ürünü. Vedat Milor'un arkadaşı Besim Hatinoğlu, kitabın mevcut kurgusunu bulmasındaki anahtar isim olmuş. Kitabın farklı anlatı formlarını bir arada sunabilmesini sağlayan da Hatinoğlu'nun, "Gastronomik bir otoritenin taşınması gereken özellikler nelerdir? sorusu ile başlamış" (Milor, 2023, s.11). Bu soru, kitabın temel noktalarından olan "gastronomik otorite" kavramının, kitabın tüm bölümlerini ve temalarını birbirine bağlayıcı niteliğine de işaret ediyor. Milor'un yirmi yıl önce başladığı restoran eleştirmenliğine dair seyrini, farklı yönleriyle anlatan kitabın Önsözünde günümüz gastronomi sahnesi için anahtar sorular yer alıyor: "Yemeğin giderek pahalı hale geldiği bir ortamda, iyi yemeği bulmak için gerekli rehberliği nasıl sağlayabiliriz? Her şeyin başında, insanlara ilham verecek bir yaklaşımı nasıl inşa edebiliriz?" (Milor, 2023, s. 13). Önsözü takip eden Sunuş yazısında ise Besim Hatinoğlu, kitaba yön veren sorunun altını çiziyor: "[...] bir akademisyen nasıl oldu da tüm halk nezdinde tanınan ve saygı duyulan bir otoriteye dönüştü?" (Milor, 2023, s.17). Hatinoğlu, daha kitabın başında cevabı veriyor olsa da kitapta kurulan anlatı, nasıl'a dair farklı boyutları işaret ediyor. Hatinoğlu şöyle diyor: "Hayatının büyük kısmını yurtdışında, dünyanın en iyi restoranlarını gezerek geçiren birinin toplumun tüm kesimleri nezdinde popüler olması gerçekten enteresan bir vaka." Bu cevap bir bakıma, benim bu kitap incelemesini yazarken temel aldığım anlatı hattını da oluşturuyor: Göçmenlik deneyimleri ve yemek ilişkisi. Dolayısıyla, bu kitabı okuma deneyimi ile, bir göçmenin yurtdışında yaşam kurma sürecinde yemek üstünden geliştirdiği bir merakın, hobinin yansıması olan yazıları üstünden kıymetleniyor. Bir gastronomi otoritesi olarak Vedat Milor'un medyaya yansıyan büyük anlatısının, içindeki gündelik küçük anlatıların izlerini sürmek, yirmi yılda sahiplik yapıları ve ilişki ağları ile Türkiye'de ve dünyada gastronomi dünyasındaki değişimin boyutlarını da berraklaştırıyor. Hatinoğlu, Milor'un gençler arasındaki popülaritesini şu şekilde ifade ediyor: "[...] tutku duyduğu yemek ve şarabın peşinde, arzu ettiği hayatı yaşayan birinin gençlerde hayranlık uyandırması ve rol modeli teşkil etmesi şaşırtıcı değil" (Milor, 2023, s.17). Bu alıntıdaki anahtar kelime, tutku. Tüm kitabı okurken, hatırimıza düşürülen de bu samimi tutku...

Kitabın tam başlığı *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar*, bölümlendirmesi hakkında da fikir verir nitelikte. Kitabın ilk kısım, iki alt bölümden oluşuyor: "Eleştirinin "Önce"si: Ailenin Otorite Üzerine Etkisi" ve "Sen Kimsin Kardeşim?". Bu kısım, Vedat Milor'un çeşitli sofralar etrafında toplanan aile üyeleriyle yaşantısını, ben diliyle anlattığı otobiyografik anlatıya ayrılmış. Aile fotoğraflarının eşlik ettiği bu bölüm, Milor'un hayat hikayesinden seçilmiş anların akışında

ilerliyor. Kitabın kapak tasarımında da dikkat çeken Vedat Milor'un çocukluk, gençlik ve yetişkinlik fotoğrafları; bu fotoğraflar Milör'ün hayatındaki farklı anlara işaret ediyor.

Kitabın ikinci kısmı "Eleştirinin "İnşası": Bir Otoritenin Ortaya Çıkışı" başlığı altında, Besim Hatinoğlu'nun Vedat Milor ile gerçekleştirdiği "Gastronomik Otorite Üzerine Bir Söyleşi"yi içeriyor. Bu kısmın, bunca katmanlı bir başlığa sahip olmasının sebebi söyleşinin ilerleyen sayfalarında açıklığa kavuşuyor. Söyleşi kısmının başında Hatinoğlu'nun yaptığı girizgâh, kitabın yapısını da açıklıyor: "Şimdi, bu kitap ilk bakışta senin önemli köşe yazılarını derlediğimiz bir eser gibi gözükebilir. O yüzden, kitaba aile büyüklerini anlattığın "Sen Kimsin Kardeşim?" başlıklı yazınla başlamamız, haklı olarak, okurlara ilgisiz gelebilir. Ancak ben bu kitabı sadece Vedat Milor'un ailesiyle ilgili ilginç detayları ve önemli köşe yazılarını ihtiva eden bir eser olarak görmüyorum. Bu aynı zamanda gastronomiyle ilgili belirli konuların derinlerine inmemize yardımcı olan bir çalışma" (Milor, 2023, s.44). Hatinoğlu'nun söylediğinin tersine bu tip bir otobiyografik aile anlatısı ile kitabın açılması hiç de ilgisiz değil; çünkü Milor'un gastronomiye dair geliştirdiği tutkunun yeşerdiği bağlamı bu bölüm ortaya koyuyor. "Gastronomik otorite" kavramının irdelendiği bu bölümde Hatinoğlu çerçeveyi şöyle özetliyor: "Bu kitabın iki önemli konuyu ele aldığını düşünüyorum. Kitap en başta, bir gastronomi otoritesinin nasıl ortaya çıktığını inceleyen bir çalışma. Bu soyut konuyu Vedat Milor özelinde, somut bir yaşam öyküsü ışığında işliyor. Kitabın diğer konusuysa bir otoritenin gastronomideki farklı sorunları nasıl ele aldığı" (Milor, 2023, s. 44).

Bu kısmı oluşturan söyleşide, gastronomi alanında önemli olan konulara dair derinlikli bir tartışmanın yer aldığı görülüyor. Özellikle Türkiye'de ve dünyada sürdürülebilir balıkçılıktan, kaliteli malzemelerle hazırlanan menülere, kendi imzasını edinen şeflerin yolculuklarından dönüşen restoran klasmanlarına kadar pek çok konu hakkında okurun bir anlayış geliştirmesi, söyleşinin soru-cevap dinamiği içinde söz konusu oluyor. Bu söyleşi İstanbul'daki gastronomi sahnesinin yirmi yıllık hikayesini de barındırıyor kuşkusuz. Neyin, nerede, ne şekilde yendiğine dair bir anlatı. Bu anlatıda, kimi zaman Milor'un Boğaziçi Üniversitesi'nden mezun olduktan sonra yurtdışına çıkması ile gelişen göçmen kimliğinin izlerini takip etmek mümkün. Yurtdışında yaşarken, yeme-içme konusunda gelişen merakının hobiye dönüşmesini anlatırken, gittiği restoranlara ve dendiği menülere dair aldığı notlardan, tuttuğu kayıtlardan da bahsediyor Milor. Bir nevi Milor'un farklı ülkelerdeki yaşantıları ve seyahatlerinin tarihi, yemek ve şarap içme kayıtları ile bir günceye dönüşmüş gibi görünüyor. Okur söyleşiyi bu günceden kesitleri okuyarak belli zaman dilimlerindeki restoran deneyimlerine dair bir görüş geliştirebiliyor. Bu söyleşi, gastronomi medyasının gelişimine dair de ipuçları sunması bakımında önemli. Milor'un televizyon programına giden sürecinin anlatısında, "Tadı Damağımda" programının seyri de yer alıyor:

Bazı ziyaretlerde yemeklerden tatmin olmayınca ve bunu açık açık, dürüst biçimde yazınca bir kesimin kafasında şöyle bir düşünce oluşmaya başladı: “Ya bu adam para aldığı yer hakkında olumsuz şeyler diyemez ki, demek ki bu işi restoranların hayrına yapmıyor.” Sınırlı da olsa bir kesimin zihninde mekân yazarlığıyla tarafsız restoran eleştirmenliği ayrılmaya başladı. İnsanlar güven duydular. Bence başarının sebeplerinden biri de bu denilebilir. Ancak bu prensipler başarıyı getirdiği gibi programın sona ermesine neden oldu (Milor, 2023, ss. 88-89).

Tüm bu anlatı okurda, daha önce ilişkilenenmemiş olabileceği programı izleme istediği de uyandırıyor bir yandan. “Tadı Damağımda” programının önemli bir özelliğinin yerel lezzetleri yerinde gerek küçük lokantalarda gerekse aile evlerine konuk olarak Milor’un deneyimlediği ve anlattığını öğrenmek için söyleşinin akışı yol gösterici oluyor. Milor maruz kaldığı eleştirilere de bu söyleşide cevap veriyor: “Aslında anlamaları gereken tek şey bu: Benim esas patronum ne restoranlar ne de kanal sahipleri. Okuyan, restorana giden kitle. Beni yükselten insanlar onlar. Ben onlara hesap veririm. Tüm sorumluluğum onlara karşı ve amaç da onları doğru biçimde yönlendirebilmek” (Milor, 2023,s.90).

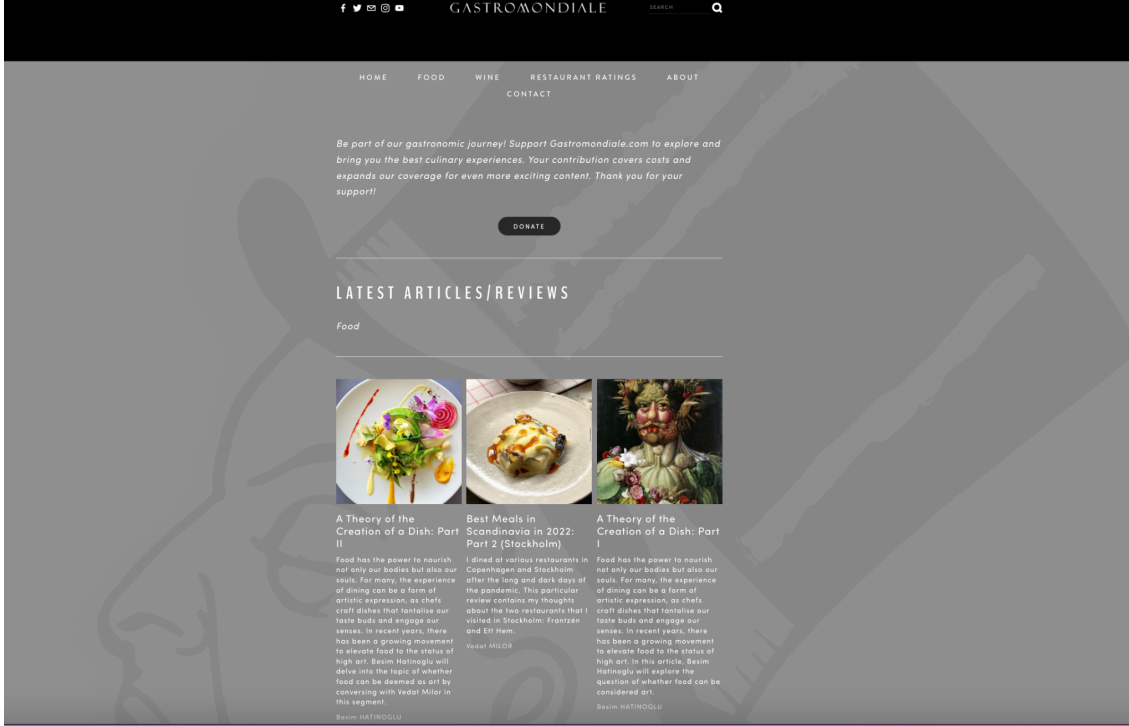
Söyleşinin anahtar sorularından biri ise şu: “[...]Genelde insanlar gurme dediği restoran eleştirmenlerinin yemekle ilgili konuda bilgili olması gerektiğini düşünüyor. Malum, gastronomi çok geniş bir alan. Peki, sen kendini gastronomi içinde nasıl sınırlandırdın?” Milor şöyle cevaplıyor:

“Gurme”, Türkiye’de sıklıkla kullanılan terim. Bunun tam olarak ne olduğunu bilmiyorum. Sanırım insanlar yemeğe tutku duyan ve yemek hakkında uzmanlık derecesinde bilgisi olan kişileri kastediyorlar. Kendimi ne şekilde tanımladığımı soruyorsan, bu gayet açık: Ben sadece restoran ve şarap eleştirmeniyim. Bu çok önemli bir nokta, çünkü, “gurme” diye bilindiğimiz zaman sizden yemekle ilgili her şeyi bilmenizi bekliyorlar. Bu, restoran eleştirmenliğinin ne olduğu konusunda da yanlış algılanmalara yol açıyor. Bir defa saydığın bu alanların hiçbiri restoran eleştirmenliği için gerekli değil. Peki, ne lazım? Malzeme bilgisi, bunların ve yemeklerin üst düzey örneklerini deneyerek referans noktaları oluşturmayla bu sayede gelişmiş bir damak hafızası gerekiyor. İşin bir de tutku boyutu var. Hiç bir zaman bir gastronomi eleştirmeni olacağımı düşünmedim. Bu bir tutku, bir hobi olarak ortaya çıkıp hayatımın parçası haline gelmesi gereken işlerden. Sana keyif vermeli, hayatının bir parçası olmalı ve akabinde de iş haline gelmeli” (Milor, 2023, s.96).

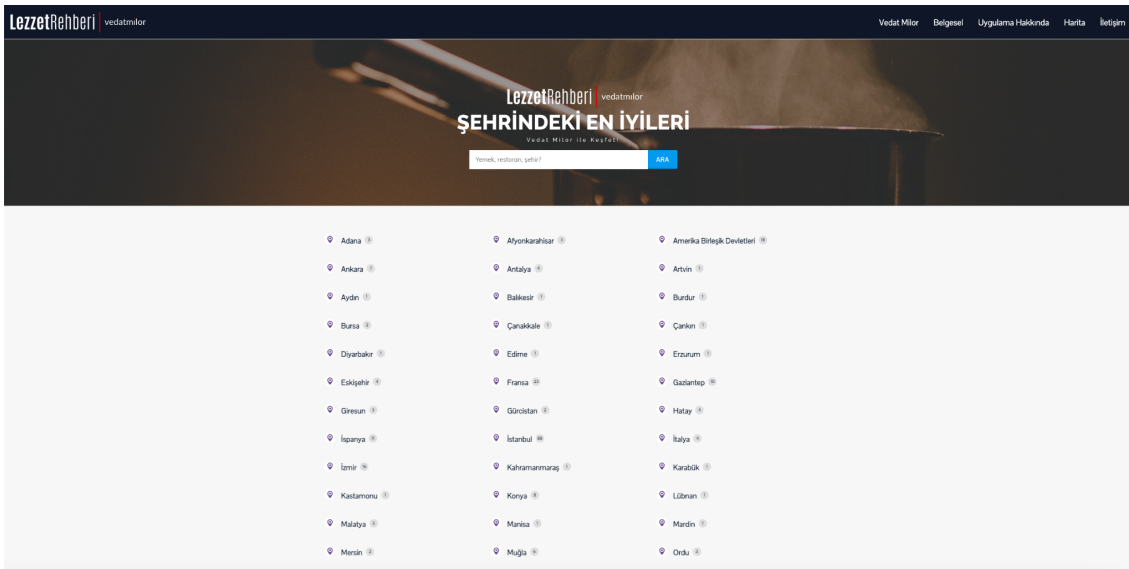
Söyleşiyi takip eden “ Ve Eleştiri...: Bir Otoritenin Yazılarından Seçmeler” başlıklı Üçüncü Kısım, dokuz alt başlıkta Vedat Milor’un çeşitli yayınlarda yer alan yazılarından bir seçki. Bu alt başlıklarla seçkinin düzenlenmiş olması, gastronomiye dair derinleşen bir okuma yapmayı da olanaklı kılıyor. Bu alana yeni adım atan bir okur kadar bu alanda çalışan araştırmacılar için de bu seçkinin gastronomi, anlatı ve kimlik mevzularına dair önemli bir içerik sağladığını söylemek yerinde olur.

Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar kitabında Vedat Milor, çeşitli yerlerde yayınlanmış yazılarına ek olarak kendisine ait olan bağımsız iki

internet sitesi hakkında da bilgi edinmek mümkün. Bunlardan biri İngilizce içeriği ile dünya çapında restoranları anlatan ve tasnifleyen *Gastronomdiale*. Diğeri ise, Türkçe içerikli Amerika Birleşik Devletleri, Lübnan, İtalya, Gürcistan ve Yunanistan'a ek olarak çoğunluğu Türkiye'den kentlerden restoranları anlatan *Lezzet Rehberi*. Her iki sitede de kolektif bir emek dikkat çekici.



Görsel 2: “Gastronomdiale” Internet Sayfası giriş sayfası, <https://www.gastronomdiale.com/>
(Erişim: 23 Haziran 2023, 08.35)



Görsel 3: “Lezzet Rehberi” internet sitesi giriş sayfası, <https://rehber.vedatmilor.com/>
(Erişim: 23.06.2023, 9.35)

Farklı işlevlerle içerikler sunmak üzere tasarlanmış bu iki internet sayfasının gastronomi dünyasına, yerel lezzetleri kayıt altına alma noktasında katkısı yadsınamaz. Burada tüm tariflerin aynı zamanda deneyimlerin anlatıları kadar hazırlayanların anlatıları da dikkat çekici. Her iki internet sayfasını incelemenin yanı sıra Milor'un kitabını okurken "Tadı Damağımda" programının iki bölümünü izleme fırsatım oldu. İzlediğim bölümde, Milor Arhavi'de Canoğlu Ailesine konuk oluyor. Yemekler aile tarafından hazırlanırken ve sofrada başında akan sohbetlerde de, Milör'ün yemeye ve içmeye dair merakı belirgin. Canoğlu ailesinin sofrasında, Milor, yemekle usulü neyse öyle ilişkililiyor. Heyecanı samimi... Aile ile şöyle vedalaşılıyor Milor: "Eksik olmayın sağolun, gerçekten, benim için hem çok öğretici oldu hem de çok lezzetli oldu".

Vedat Milor'un *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar* kitabı da benim için hem öğretici hem de lezzetli bir okuma oldu. Gündelik hayatta aile mutfaklarında pişen, kadınların birbirlerine aktardıkları yemek tarifleriyle gelen anlatıları toplarken Türkiye'den ve göç aldığı ülkelerden gelen tarifleri öğrenirken bulmuştuk kendimizi Şengül İnce ile. *Yadigar: Ankara'da Yaşayan Kadınlardan Tarifler ve Hikayeleri*² kitabı ortaya çıkmıştı. Göçmen kadınlarla aynı mutfakta yemek pişirip yemekler pişerken hikâyelerini anlattırılmıştı. Sonra hep birlikte bir ziyafete oturmuştuk. Akademik seyirlerimizin zorlu anlarına, mutfakta kadınlarla yemek pişirip hikayeler anlatarak ve toplayarak direnmeyi seçtik biz. Milör'ün kitabı, farklı bir zaman diliminde akademik hayatını kurmuş, araştırmaları ile ödüller almış bir akademisyenin göçmenlik deneyiminde yeşerttiği hobisine dair anlatısı. Bu anlatı, daralan akademik ya da iş yaşantılarından çıkarak gastronomi ile alternatif bir yaşam kurmanın mümkün olduğunu hatırlatıyor. Keşfetmek, öğrenmek, tutku, yemeğe ve paylaşmaya dair... Samimi...

Kitabın tamamına yansıyan duygu tutku... Bir yaşam uğraşı... Ancak bu duygunun yanında kimi zaman bu tutkunun ve samimiyetinin anlaşılmıyor olmasından kaynaklı kırılmanın kelimele döküldüğünde varlık bulan sitem de eksik değil... Hangimizde yok ki o sitem günümüz dünyasında...

Kaynaklar

Milor, Vedat (2023). *Buyurun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine bir Söyleşi ve Seçme Yazılar*. Yayına hazırlayan: Besim Hatinoğlu, İstanbul: İletişim Yayınları.

² <https://digitalstoryhub.org/E-Kaynaklar-E-Sources>