

Yazar Bilgileri
Author(s)Uzman Öğretmen
Nilgün MacitMilli Eğitim Bakanlığı
nilgunmacit@gmail.com
ORCID: 0009-0009-4265-6837Doç. Dr.
Özgür KiranSamsun Üniversitesi
İTBF Sosyoloji Bölümü
ozgur.kiran@samsun.edu.tr
ORCID: 0000-0001-6354-6076

Öz

Bu makale, yemek olgusunu toplumsal yapı, kimlik ve eşitsizlik bağlamında sosyolojik bir bakış açısıyla ele almaktadır. Literatür taraması yöntemiyle gerçekleştirilen çalışmada, yemeğin toplumsal yaşamın her alanında oynadığı rol ve tarihsel, kültürel ve ekonomik temelleri incelenmiştir. Yemek, biyolojik bir gereksinimin ötesinde, farklı katmanlarda kültürel anlamlar taşıyan bir simgedir. Çalışma, Pierre Bourdieu'nün "beğeni yargısı" kavramını temel alarak yiyecek tercihleri üzerinden toplumsal sınıfların kendilerini nasıl ifade ettiklerini ve sosyo-ekonomik konumun bu tercihler üzerindeki etkisini analiz etmektedir. Zengin ve sade sofralar arasındaki ayrım, bireylerin sosyal statü ve ekonomik gücünü gösteren güçlü sembollerdir ve toplumsal hiyerarşiyi, eşitsizlikleri pekiştirmektedir. Toplumsal cinsiyet rolleri, yemek hazırlama, sunum ve tüketim süreçlerini etkiler. Küreselleşme, dijitalleşme ve sosyal medya, yemeğin sembolik değerini artırarak onu modern dünyanın sosyal simgelerinden biri haline getirmiştir. Sonuç olarak, yemek sadece bir tüketim nesnesi değil, toplumsal aidiyet ve kimlik oluşumunda belirleyici bir unsurdur. Toplumsal yapıların, kültürel kimliklerin ve sosyal eşitsizliklerin şekillenmesinde oldukça önemlidir.

Abstract

This article examines the phenomenon of food from a sociological perspective, focusing on its relationship with social structures, identity, and inequalities. Employing a literature review methodology, the study investigates the role food plays in all aspects of social life, exploring its historical, cultural, and economic foundations. Food transcends its biological function as a necessity; it's a symbol laden with cultural meanings at various levels. The study uses Pierre Bourdieu's concept of "the taste judgment" to analyze how social classes express themselves through food preferences and the influence of socioeconomic status on these preferences. The distinction between opulent and simple meals acts as a powerful symbol, reflecting individuals' social status and economic power, reinforcing social hierarchy and inequalities. Gender roles impact food preparation, presentation, and consumption. The study notes that class and gender-based distinctions continue to affect food habits during these transitional periods. Globalization, digitalization, and social media have amplified the symbolic significance of food, transforming it into a key symbol of modern society. The use of food as a means of representation and self-expression on social media platforms increases the visibility of food choices as powerful indicators of class and culture. In conclusion, food is more than just a consumable product; it plays a crucial role in creating a sense of belonging and shaping identity. It significantly influences the formation of social structures, cultural identities, and social inequalities. Food sociology, in its multifaceted examination of this relationship, will remain relevant, adapting to the changing dynamics of society in the future.

Makale Tarihleri
History of ArticleGeliş Tarihi / Received
24.10.2022Kabul Tarihi / Accepted
09.12.2022

Anahtar Kelimeler / Keywords

Sosyoloji / Sociology
Yemek / Food
Kültür / Culture
Kimlik / Identity
Toplum / Society

Makale beyanı

Bu çalışma Nilgün Macit tarafından hazırlanan Samsun Üniversitesi Sosyoloji ABD Tezsiz Yüksek Lisans programında "Yemek Sosyolojisi" konulu dönem projesinden türetilmiştir.

Teşekkür, Çıkar Çatışması ve Katkı Oranı Beyanı

Statement of Acknowledgment, Conflict of Interest and Contribution Rate

- Çalışmada çıkar çatışması bulunmamaktadır.
- Çalışmada yazarların katkı oranı %50'dir.

Atıf / Citation

Macit, N., ve Kiran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), ss. 97-106.

DOI

<https://doi.org/10.58632/olgosos.1573307>

1. Giriş

Yemek, sadece birkaç malzemenin bir araya gelerek oluşturduğu bir karışım değil, onun çok daha ötesinde anlamları olan, tarihsel arka plana sahip geniş kapsamlı bir gereksinimdir. Tabağa gelinceye kadar geçirdiği bir süreç, tüketicisi ile arasında bir duygu, fikir, işaret, mesaj, neden-sonuç ilişkisi vardır. Yemek görünen anlamının dışında çok farklı katmanlara sahip bir sembol, kültürel bir sistemdir. Bu anlamda yemek ile sosyoloji birbiriyle yakından alakalı iki kavramdır. Bir toplumun yapısını, kültürel durumunu, sosyoekonomik değişimlerini, yeme içme alışkanlıklarının kimlik ve hafıza oluşturmadaki toplumsal rolünü açıklamak için mutfak ve sofraya kültüründen yararlanır. Yemek üzerinden kimlik oluşur, kimlikler üzerinden de toplum. Yemek tek başına bir eylem değil, çok daha derin ve karmaşık kodları olan bir sosyolojik ögedir. Bu konudaki seçimler, yaşanan coğrafyanın fiziki şartları, beslenmenin tarihi gelişimi, insan zihnindeki izleri ve bunun sanatta kendine edindiği yer ve ifade ediliş biçimi, üretim, dağıtım ve tüketim konulu toplumsal hareketler günümüzde yemek sosyolojisinin kapsamını oluşturmaktadır. Bu çalışma tüm bu konularda yapılmış araştırma, yayın ve sunumlar aracılığıyla yemek sosyolojisinin, gastronomi kültürünün izlerini sürmek amacıyla literatür taraması tekniği çerçevesinde ele alınmıştır. Yiyeceklere başka bir açıdan bakmanın, sofranın sembolik kodlarının ve alt katmanlardaki anlamlarının derinliği incelenmiştir.

Yemek, insan hayatında sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde, derin kültürel, sosyal ve ekonomik anlamlar taşıyan bir olgudur. Toplumların yemekle olan ilişkisi, onların kültürel kimliğini, sosyal yapısını ve toplumsal sınıflar arasındaki eşitsizlikleri anlamada önemli bir anahtardır. Yemek, bir toplumun tarihinden, coğrafyasına, inanç sistemlerinden sosyal etkileşimlerine kadar pek çok faktörden etkilenir. Bu etkileşimler, toplumların yemek alışkanlıklarını şekillendirirken, aynı zamanda kimlik ve kültür oluşturma sürecine de katkıda bulunur.

Yemek sosyolojisi, bu çok yönlü ilişkiyi inceleyen bir disiplindir. Yemekle ilgili ritüeller, beslenme alışkanlıkları, üretim ve tüketim süreçleri, toplumsal sınıf farklılıkları ve cinsiyet rolleri gibi pek çok faktör, yemek sosyolojisinin temel inceleme alanlarıdır. Yemek, toplumlar arasındaki sosyal etkileşimlerin bir simgesi olmanın yanı sıra, toplumsal eşitsizliklerin ve sosyal hiyerarşilerin de bir göstergesidir. Pierre Bourdieu'nun (1984: 69-71) "beğeni yargısı" kavramında belirttiği gibi, farklı sınıfların farklı yemek alışkanlıkları, sadece biyolojik bir gereksinim değil, aynı zamanda toplumsal statü ve kimlik sembolüdür. Zengin sofralar ve sade sofralar arasındaki farklar, toplumların ekonomik yapılarının bir yansıması olarak karşımıza çıkar.

Toplumsal eşitsizliklerin yemek kültürü üzerindeki etkisi, yalnızca sınıfsal farklarla sınırlı değildir. Cinsiyet rollerinin yemek üzerindeki etkisi de önemli bir inceleme alanıdır. Geleneksel toplumlarda yemek pişirme görevi genellikle kadınlara yüklenirken, erkekler daha çok kamusal alanda şef olarak öne çıkar. Bu durum, toplumsal cinsiyet rollerinin mutfak ve beslenme alanında nasıl şekillendiğini ve bu rollerin eşitsizlikleri nasıl pekiştirdiğini gösterir. Aynı şekilde, göçmen topluluklar, yemek kültürleri aracılığıyla hem kendi kimliklerini korumaya çalışır, hem de yeni toplumsal düzene uyum sağlamaya çalışırlar. Göç, yemek alışkanlıklarını da değiştirerek toplumsal uyum ve kimlik oluşturma süreçlerinde önemli bir rol oynar. Yemek ve kimlik arasındaki ilişki, aynı zamanda yemeklerin sembolik anlamlarıyla da derinleşir. Belirli yiyecekler, belirli sosyal sınıfları, coğrafi bölgeleri veya kültürel grupları temsil eder. Örneğin, Türk mutfağında aşure, toplumun paylaşma ve dayanışma kültürünü simgelerken, sofraya düzeni ve sofraya adabı da toplumsal hiyerarşileri yansıtır. Yemek, sadece bireylerin biyolojik ihtiyaçlarını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda bir toplumun kültürel belleğinin ve sosyal normlarının taşıyıcısıdır.

Bu çalışma, yemek ve toplum arasındaki bu çok boyutlu ilişkiyi, kimlik, kültür ve toplumsal eşitsizlikler üzerinden ele alacaktır. Yemek alışkanlıklarının toplumsal yapı üzerindeki etkisi, bireylerin ve toplulukların nasıl şekillendiğini, farklı sınıflar ve cinsiyetler arasında nasıl bir ayrımın oluştuğunu ortaya koyacaktır. Yemek sosyolojisi bağlamında, yemeğin bir sosyal sembol olarak nasıl kullanıldığı, toplumsal değişimlerin ve kültürel dönüşümlerin bir göstergesi olarak incelenecektir. Bu bağlamda, yemek sadece bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda toplumsal yapıların ve kimliklerin bir inşa aracıdır.

2. Yemek Sosyolojisi

Yemek sosyolojisi, yemeğin üretiminden bölüşüm, dağıtım ve tüketim aşamalarına kadar kültürle ilgili boyutlarını kır-kent ölçeğinden hareketle her yönüyle ele alan bir sosyoloji disiplini. Bireyler açısından gündelik yaşamın olağan bir pratiği olan yemek faaliyeti, içerisinde zengin bir imge ve sembol dünyası barındırmaktadır (Enez, 2022: 15). Sosyoloji yiyeceklerin fiziksel ihtiyacı karşılama işlevinin yanı sıra insanların statü inşasında yerine getirdiği görevlere de dikkat çekmektedir. Hemen her kültürde yemeğin bireyleri birleştirici ve farklı düzeylerde, onları birbirine bağlayıcı bir özelliği vardır. Örneğin aile üyelerinin aynı sofraya etrafında yemek yeme faaliyeti bir birliktelik ve iletişim temsiliyi yansıtır. Sosyolojik yönden yemek yeme bir beslenme ve yaşamsal faaliyeti sürdürme eyleminden daha fazlasını ifade ederken, ait olduğu kültürün en belirleyici unsurlarından da birisidir. Bireylerin inançlarını, hayata bakış açılarını, yaşama olan bağlılıklarını "yemek" kavramından hareketle rahatça görmek mümkündür (Kıstak, 2012: 281-284).

Toplumsal yaşamın gündelik döngüsü içerisinde yemek faaliyeti oldukça işlevsel bir niteliğe sahiptir. "Yemek özellikle önemli dönüm noktalarında insanlara eşlik etmiştir. Doğum, diş çıkarma, doğum günü, sünnet, evlilik, bayram, toplantı, kutsal gün ve geceler, ölüm, ölüm yıldönümü başta olmak üzere birçok birliktelik gerek genel gerek güne özel yemeklerle sürdürülmüştür" (Gökçen ve Bişgin, 2024: 164). Yemek, toplumsal grupların kendi özel olmalarını ve ayrıcalıklarını ortaya koydukları bir faaliyettir. Gerek bireyler gerekse topluluklar çeşitli yemeklerle yeme edimleriyle ya da tüketim mekânlarıyla imtiyazlar üretmişlerdir. Bazı yiyecekler törensel ritüellerin bir parçası şeklinde önemsenerken o topluluğun ya da inanç alanının tanımlanmasına imkân sağlamıştır (Beşirli, 2023: 47). Yemek biyolojik bir gereksinimden öte

sosyokültürel anlamları derin olan bir faaliyettir. Sosyolojik bağlamda da üretimden tüketime tüm süreçlerde toplumsal yapı ve ilişkilerin şekilleniş biçimi ele alınmaktadır. Aile bireylerinin yemek sofrasında hep birlikte yer almaları yemeğin sosyal bağları güçlendirme üzerinde çok önemli bir yeri olduğunu gösterir. Bu etkisinin yanı sıra yemek, inançların ve yaşama bakışın bir yansıması olarak kültürel kimliğin de bir parçasıdır.

Tüketim hem dünyada hem ülkemizde insan hayatının daha önce hiç olmadığı kadar önemli bir parçası haline gelmiştir. Yenal'ın (2023) ifade ettiği gibi; 80'lerde yaşanan neoliberal dönüşümle beraber ihtiyaç ekonomisinden ziyade bir arzu ekonomisi oluşmuştur ve bu durum tüketim pratiklerini çok etkilemiş; kültürel ve sosyal hayatta önemli hale gelmiştir. Yeme-içme bunun çok önemli bir parçasını oluşturur. Eleştirel beslenme çalışmaları, yemek çalışmaları, yemek antropolojisi, yemek sosyolojisi gibi beslenme üzerine uzmanlaşmış alt dallar birer sosyolojik dönüşüm haline gelmiştir. Günümüzde yemek, ekonomik düzeyi ne olursa olsun toplumdaki hemen herkesin dikkatini ve ilgisini çeken bir konudur.

Yemek biyolojik bir ihtiyaç olmanın yanı sıra içeriğine ve süreçsel farklılıklara bağlı olarak etik, sağlık ve çevresel kaygı, kişisel tercihler, zevk, yaratıcılık, kültürel yanlar, gelenek, fiyat, elde edilebilirlik, ulaşılabilirlik, kolaylık gibi nitelikleri açısından da değerlendirilmesi gereken bir kavramdır. Beslenme davranışlarımız sosyokültürel, ekonomik, felsefi faktörler tarafından etkilenir ve şekillenir. Neyi nerede, kiminle ne zaman, nasıl ve neden yediğimiz pek çok açık ve örtük nedene bağlıdır. Yine yemeğin üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarında girdiği sosyal kalıplar yemek sosyolojisinin inceleme alanıdır. Bu anlamda yemek sosyolojisi önemli sosyolog ve antropologların görüşleri uyarınca sınıflandırdıkları kavramlarla yemeği ve etkilerini inceleyen, araştıran bir alandır. Bu bağlamda "yemek sosyolojisi" yemeğin toplumsallaşması sırasında gerçekleşen tüm değişim, dönüşüm ve nitelikleri inceleyen, izleyen bir disiplin olarak ortaya çıkmıştır. Sosyal medyanın da etkisiyle artık daha çok konuşulan, daha çok ilgi alanı haline gelen yaygın bir konu olmuştur. Bunun yanı sıra yemek kültürle, kimlikle, tarihle, dinle, sanatla yani toplumsal olan hemen hemen her unsurla ilgili bir kavramdır.

Yemekle ilgili multidisipliner bir kavram olan gastronomi, yemeğin tarihi, kültürü, ekonomisi, bilim politikası gibi pek çok alt başlığı bünyesinde toplayan bir alandır. Üniversitelerde Güzel Sanatlar Fakültesi'ne bağlı bir bölümdür, yani bir çeşit sanattır. Bu durum yemeğin sanatla iç içe olduğunu anlatır. Bu manada ona en hızlı tüketilen sanat da denebilir. İletişimin çok önemli olduğu, her şeyin hızla değiştiği günümüzde yemek de tüm kültür öğeleri gibi değişmektedir. Dijital teknoloji, yaşanan coğrafya ve iklim, değişim, farklı grupların etkisi büyük bir tüketim toplumu haline gelmiş dünyada, gastronomiyi dikkat çekici kılmaktadır. Gastronomi sosyolojisi toplumsal inşacılıktan beslenen bir yaklaşımdır ve toplumlarda besinlerin işlevlerini anlamaya yönelik çalışmalar yürütür. Bu çalışmalarda yemek ve yemek davranışları toplumsal işbirliği, bütünleşme ve denge bağlamında işlenir (Beşirli, 2017: 50). Gastronomi, yemek kültürünü sanatsal, tarihsel, ekonomik ve sosyolojik açıdan ele alan çok disiplinli bir alandır. Yemeğin sanatla iç içe bir biçimde en hızlı tüketilen sanat olarak tanımlanması, onun estetik ve kültürel değerine vurgu yapar. Dijital teknolojiler, iklim değişiklikleri ve farklı kültürlerin etkisiyle yemek kültürü de hızla dönüşmekte, bu da gastronomiyi sosyolojik açıdan ilgi çekici bir çalışma alanı haline getirmektedir. Gastronomi sosyolojisi, yemeğin toplumsal işbirliği ve bütünleşme süreçlerindeki rolünü araştırarak, yemek alışkanlıklarının toplumsal inşadaki yerini anlamaya çalışır.

Gastronomi, evrensel ile yerel arasında kültürel bir deneyimsel dönüşümün yolculuğudur. Yani bir deneyin alanıdır ve bu alan içinde sadece karın doyurma gibi bir temel gereksinimin karşılanmadığı, bunun ötesinde bir takım psikolojik unsurları da öne çıkaran bir yapıya sahip olduğu özellikle gastronominin gelişimiyle birlikte ifade edilebilir (Babaç ve Babaç, 2021: 13). Çok boyutlu bir çalışma alanı olan gastronominin en temel niteliklerinden birisi insan davranışlarını duyuşal faktörlerle ilişkilendirmesidir. Çünkü gastronomide memnuniyet sadece bir yemeğin lezzeti ile sınırlı değildir. Gastronomi aynı zamanda bir deneyim alanı olduğu için bu alan içindeki çoğu aksiyonun bireyleri duyuşal yönden değiştirme özelliği de söz konusudur. Sosyal gastronomi toplumsal eşitsizlikleri konu edinirken beslenmeyi iyileştirmeye ve insanları toplumsal fayda adına becerilerini kullanmaya da teşvik eder. Sadece yemeğin yenmesi değil, tarladan sofraya gelene kadar geçirdiği aşamaları takip ederek, bu işin ekonomik, politik boyutu ile de ilgilidir.

3. Yemek-Toplum İlişkisi

Yemek, sosyal iletişimi ve ilişkileri geliştiren bir etkinlik, birçok bireyin bir araya gelmesini sağlayan bir alandır. Birlikte yemek yemek, farklı sınıflardan insanları da bir araya getirir. Bazı yemek yeme ritüelleri statüyü pekiştiren sosyal ilişkiler açısından önemlidir. Sofra, belirli rollerin gösterilebileceği, pekiştirilip sarsılabileceği bir alandır. Yemek yeme adabı veya kuralları servisten, sofrada kullanılan araç gereçlere kadar çeşitlenebilen birtakım sosyolojik özellikleri içerir. Türklerde sofrada adabına ilişkin ilk bilgilere Kutadgu Bilig adlı eserde rastlanmıştır (Şimşek ve Güleç, 2022: 134). Bu eserde günümüzde de geçerliliğini koruyan kuralların varlığı dikkat çeker. Her toplumda kendine özgü olsa da sofrada adabının görgü kuralları kapsamında 19. yy. 'da tüm dünyada etkili olan modernleşme sürecinin bir parçası olarak değiştiği söylenebilir. Hangi yemeğin nerede, ne zaman, nasıl yenileceği, hangi içeceğin hangi eşlikçilerle birlikte tüketileceği toplumsal kurallarla belirlenmiştir. Farklı veya komşu toplumların birbirlerini savaş, göç, ticaret gibi çeşitli sebeplerle etkiledikleri, değiştirdikleri de gözlenebilir.

Yemek önemli bir sosyalleşme aracıdır. Tarihsel süreçte yemek, "insanların kendilerini ifade etmeleri iletişim kurmaları ve diğer topluluklara kendi kültürlerini tanıtmalarının basit bir yolu olmuştur. İnsan etkileşiminin en doğal aracı olan yemek, binlerce yıldır toplumsal bazı işlevler görerek kültürün önemli bir göstergesi olmuştur" (Yıldız, 2022: 363-364). Yemek kültürel olarak soyut bir miras unsurudur. Kültürden kültüre değişkenlik gösterebilir. Yemek bir statü ifadesi olma, dostluk, yakınlaşma ve iletişim aracı olma, hediyeleşme, paylaşma aracı olma, ziyafet ve eğlence aracı olma, törenler ve anma aracı olma gibi bir takım toplumsal işlevler görür (Soydan, 2023: 34). Tarihsel süreç boyunca

toplumlarda güç ve prestij göstergesi olarak devletler, şölenler, taylar yapılmıştır. Yiyecekler bir statü ifadesi olarak sınıflandırılarak kullanılmıştır. Hükümdar, kral, imparator, kraliçe gibi unvan sahipleri sofrada herkesin oturacağı yerden, yemeklerin servis sırasına, yiyeceklerin özelliklerinden, sofrada uyulması gereken kurallara kadar detayları belirlemişlerdir.

Kutlama, düğün, doğum, cenaze, bayram yemekleri gibi insanların belirli duygular etrafında bir araya geldikleri yemekler de toplumsal aidiyet açısından önemlidir. Bu bağlamda yemek olumlu duyguları pekiştirmek, paylaşmak ve insanlar arası iletişimin sağlanması için önemli bir araç ve semboldür. Toplumca ortak değerlerin belirlendiği bayram, tören ve kutlamalarda da hediyeleşme kültürü olarak aşure, helva, bayram şekeri, lohusa şerbeti, lokma, kandil simidi, düğün yemeği, sünnet pilavı gibi belirli yiyecekler ve içecekler ön plana çıkar. Özellikle Türk kültüründe misafiri iyi ağırlamak çok önemli olduğu için misafirin sofrada evin reisinin yanında oturması ve yemeğin en güzel kısımlarının ona ikram edilmesi bir gelenektir (Yıldız, 2022: 366). Bu nedenle toplumlara ait yemek kültürleri, toplum içindeki bireyleri coğrafi alanla iletişim halinde kalmasını, bireyin kim ve nereye ait olduğunu hatırlatan bir bilgi birikimi özelliği de taşımaktadır (Delind, 2006). Nihayetinde yemek kültürü toplumsal bağları güçlendiren ve kimlik inşasında rol oynayan önemli bir araçtır. Bir takım toplumsal ritüellerde yiyeceklerin paylaşımı, bireylerarası aidiyet duygularını pekiştirmekte ve bu da toplumsal bütünleşmeye katkı sağlamaktadır. Yemek biyolojik bir gereksinim olmanın dışında sembolik anlamlarla dolu bir iletişim aracıdır. Özellikle kültürümüzde misafirin en iyi şekilde ağırlanması ve sofrada öne çıkan gelenekler, toplumsal değerlerin ve sosyal statülerin bir yansımasıdır. Toplumsal yapı ise, yemek kültürünün bu bağlamda hem bireyler arası ilişkileri pekiştiren hem de bireylere ait oldukları toplumsal kimliği hatırlatan bir unsur olduğunu ortaya koyar.

Simgeler, toplumsal hayatta insanların uzlaştıkları ve yarattıkları uzlaşılar sisteminin bir ürünüdür. Toplumun sosyal ve kültürel yapısının temelinde fertlerin üzerinde uzlaştıkları ve bu özellikleriyle bir kültüre ait olan semboller sistemi yatmaktadır. Fert içinde kolektif olarak ürettiği, dışsallık ve kendini tabii kıldığı simgesel yapı içinde ilişkilerini düzenler (Beşirli, 2021: 171). Toplumunu oluşturan ve yemek kültürünü kendine has niteliklerle birleştiren insanlar yemek yiyerek sadece beslenme ihtiyaçlarını gidermezler. İnsanlar besinlerin yanında simgeler, işaretler, hayaller, göstergeler ve etiketlerle de bu ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar.

4. Yemek, Kültür ve Kimlik

Kültür kelime anlamı olarak ekin demektir. Etimolojik olarak "cult" kelimesinden türer. Zamanla toplumsal bir anlam kazanmış, günümüzde anlamı değişikliğe uğramıştır. İlk defa Voltaire tarafından insanın bedensel üretim varlığının yanı sıra bilişsel üretim varlığı içinde kullanılmıştır (Uhri, 2015a: 5). Taylor kültürü; bir bireyin yaşadığı toplum içinde öğrendiği bütün inanç, sanat, bilgi, kural, yasa, ahlak, gelenek, görenek, alışkanlık ve kazanılmış bazı yeteneklerden meydana gelen bütün olarak tanımlar (Yılmaz ve Bakar, 2019: 47-60; Devenci, 2022: 4). Kültür toplumu şekillendiren, onu oluşturan bireylerin iletişim kurmasını sağlayan, ahlaki, geleneksel, kadim pek çok kuralın içselleştirilerek yayıldığı çok önemli bir unsurdur. Toplumunu ayakta tutan en önemli dinamiktir. İnsanların belirlenmiş kurallar uyarınca yaşam tercihlerini yönlendirdikleri, yorumladıkları ve gerektiğinde çözüm ürettikleri bir sistemdir. Toplum içinde uyumlu yaşanmasını sağlayan, toplulukları tek çatı altında toplayan, bu anlamda birlik ve beraberliği de inşa eden semboller dizgesidir.

Yemek yeme, yaşam tarzı ve sosyal eğilimler bakımından çok etkili olan bir göstergedir. Bir beslenme faaliyetinin ötesinde olan yemeğin kendine ait kültürel normları içerisinde yenilmesi ve yenilmemesi gereken yiyecekler de belirlenmiştir. Bu ayırım aslında insanlığı tarafından gündelik yaşamda yapılan bazı zıtlıklar (iyi-kötü, yapay-doğal, biz-onlar vb.) gibi önemli ayrımlardan birisi sayılabilir. Gerek bireysel gerekse toplumsal kimliklerin inşası sürecinde biz ve ötekiler şeklindeki ayırım yine tükettiğimiz ya da tüketmediğimiz besinler üzerinden inşa edilmektedir (Beşirli, 2021: 293). Toplumsal iletişim yalnızca karşılıklı konuşmaktan ibaret değildir. Toplumsal kültür oluşturmanın en önemli ölçütü aynı sembolik değerleri kullanan ve onlara aynı anlamları yükleyen insanların bir arada olmasıdır. Bu anlamların yaşatılması ve geleceğe aktarılması sürecinde törensel ritüeller ve bu törenlerdeki belirleyici yiyecekler önemli bir yere sahiptir. Yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu, yeme zamanı, şekli, miktarı, kültürel geleneklerle belirlenmiştir. Böylece toplumsal beslenme alışkanlıkları oluşmuş ve devam ettirilmiştir. Bu durum toplumsal ve bireysel kimliklerin oluşumunu sağlamıştır. Toplumsal kimliğin inşası yenen ve yenmeyenler ve sofraya düzeni üzerinden belirlenmiştir. Vejeteryanlık veya domuz eti yememe gibi çeşitli sebeplere dayalı eğilimler, kültürel kodlar üzerinden bireysel veya toplumsal tercihlendirmeler bağlamında burada belirtilebilir. Yeme içme dinamikleri toplumsal ayırım konusunda önemlidir. Sınıfsal farklılıkları belirlemede de rol oynar. "Yiyecek tüketimine dayalı olarak oluşan toplumsal hiyerarşi ve ya toplumsal hiyerarşiye dayalı olarak oluşan yiyecek tüketimi toplumsal hayatın önemli bir unsurudur" (Beardsworth ve Keil, 2002: 47-69 akt. Beşirli, 2021: 294).

Bir toplumun sahip olduğu yemek ve sofraya kültürü o toplumun kimliğinin oluşumundaki en önemli unsurlardan birisidir. Bu geleneğin ortaya çıkmasında yaşanan coğrafyanın, dinin, savaş ve göçlerin etkileri söz konusudur (Çelik, 2020). Yaşadıkları coğrafyalara uyum sağlamak adına, buldukları bölgenin iklim şartlarına göre zaman içinde yetiştirdikleri besinleri tüketmeleri, inaniş biçimlerinde yiyebilecekleri veya yememeleri gereken besinleri ayırt etmeleri, savaş şartlarına uyum sağlama mecburiyeti, göçle değişen, etkileşim içinde olunan başka toplumlarla karışan beslenme dinamiklerinin oluşumu toplumun özelliklerini belirlemiş ve o toplumu oluşturan kimliği meydana getirmiştir.

Kimliğin göstergesi olarak yeme-içme başat unsurdur ve bunu ortaya çıkaran en önemli neden yaşanılan coğrafyadır. Coğrafyanın yani iklimin el verdiği şartlara göre üretilen besinler o toplumun beslenme düzenini oluşturur. Ve yine din, inanç sisteminin getirdiği yasak kabul edilen yemekler ve içecekler toplumsal öğretiyi halindedir. İslam dininde domuz

etin ve alkolün yasak olması, katoliklerin cuma günleri balık eti haricinde et yememeleri gibi kurallar sofraya geleneğinde önemli değişikliklere neden olmaktadır. Sofrada kullanılan araç gereçlerin, sofraya adabının, sofradaki düzenin, oturulacak yerden, yiyeceklerin nereye nasıl konulacağına kadar belirlenmesi tarihsel süreç içerisinde toplumların yemek üzerinden belirleyici tavırlarını ve kimliklerini okumak bakımından önemlidir. Tarihsel süreçte bakıldığında her toplumun kendine özgü bir sofraya adabı vardır. Yemeğe ve onu tüketmeye yönelik davranış kuralları sofraya adabını oluşturur. Bu kurallar insanların toplumca uygun görülen ya da görülmeyen davranışları yapıp yapmamaları gerektiğini belirler.

Mangır'ın (1987) belirttiği gibi insanların seçme imkanları olduğu zaman neleri seçtikleri, nerede ve nasıl yedikleri kendi toplumlarının alışkanlıklarına, gelenek ve göreneklerine göre değişkenlik gösterir. Yiyeceklerin toplumsal işlevleri vardır. Bunlar; gastronomik, kültürel, iletişimsel, ekonomik, statü belirleyicilik ve dini işlevlerdir. Yiyeceklerin gastronomik özellikleri önemlidir. Çünkü insanlar sevdikleri yiyecekleri belirli şekillerde yerler. Avrupa'da yumuşak, Afrika'da sert, çiğnemeyi gerektiren, Ortadoğu ve Güneydoğu Asya'da baharatlı yiyeceklerin tercih edilmesi buna örnektir. Yiyecekler kültürel bir ayırt edicidir. Kore dilinde pirinç ve Meksika'da mısır ile yiyecek aynı anlamda kullanılır. Çinlilere "pirinç yiyenler" de denir (Mangır, 1987: 12). Yiyecekler aynı zamanda sosyal statü ve zenginlik göstergesi de olabilmektedir. Kültürlerin tamamında prestijli yiyecekler vardır ve toplumsal olarak üst tabakada olanlarla daha alt tabakada sayılanların yiyecekleri belirlidir. Yiyeceklerin üretim, dağıtım ve tüketim konusunda da değinileceği üzere burada kinoa örneği verilebilir. Yaygın olarak kullanım da bir yiyeceğin sınıfsal konumunu etkiler. Günümüzde yaygın olarak kullanılan kinoa adlı tahıl Bolivya ve Peru'da yetişmektedir. Üretimin artmasına rağmen tüketimi karşısında dünyaya yetmemeye başlamıştır ve pahalılaşmıştır. Ürünü yetiştirenler satışı nedeniyle kendi ürünlerini tüketmemektedir. Bu durum besinlerin sınıfsal ayrımı konusunda toplumsal tüketim alışkanlıkları ve popülerlik ile de açıklanabilir.

Yiyeceklerin bireyler üzerindeki kişilik oluşumuna ilişkin etkilerinin yanı sıra kişiler veya gruplar arasındaki değişimlerinin, değişime taraf toplumların karşılıklı bağımlılığını sembolize etmek için kullanılabilirliği söylenebilir. Bir yiyecek takası topluluklardan birinin diğerine olan üstünlüğünün ifadesi de olabilir (Beşirli, 2021: 27). Bir toplumda doğmuş insan nasıl kendi toplumunun dilinde konuşmayı çevresindeki sesleri duyarak öğreniyorsa, lezzet için de böyle kendinden önce toplumsal olarak belirlenmiş bu yapı doğal olarak kabul edilir (Belge, 2001: 19-20 akt. Beşirli, 2021:183). Dünyanın günümüze kadar geçirmiş olduğu değişim, yenilenme, yeniden yaşam bulma, yok olma gibi süreçlerden evrilmek üzere yaşanabilir hale geldiği düşünülmektedir. Bu evrimsel davranışa paralel olarak yaşayan veya hayatta kalan canlıların veya insanların yemek kültürleri değişime uğrayarak canlılığını sürdürmeye devam etmektedir. İnsanoğlu elinde bulunan bütün kaynakları verimli bir şekilde kullanarak hayatta kalmaya çalışmaktadır. Bu nedenle toplumların yemek kültürleri bir önceki nesilden emanet alınarak geliştirilmeye, zamana ve topluluğa uygun hale getirilmeye çalışılmaktadır. Yemek kültürünün, toplulukların taşınmış oldukları tarihsel izlere de kaynaklık ettiği bilinmektedir (Aracı'dan aktaran Deveci, 2022: 10). Tarih boyunca insanlar kendilerini yemekle ifade etmiş, birbirleriyle iletişim kurmuş ve böylece kendi kültürlerini başkalarına tanıtmışlardır. Yemek, çok doğal bir paylaşım aracı olarak bu işlevi ile toplumsal bir kültür ögesi haline gelmiştir.

İnsan, hayati içgüdüleri ile yaşayan bir canlıdır. Bunu genetik ile nesiller boyu aktarır. Yemek ve onu oluşturan kültür de geleceğe aktarılmaktadır. Farklı kültürlerde var olmuş olsa da bazı tatlar sembolik değer açısından benzerlik gösterebilir. İtalyanların raviolisi ile Türk mantısı örneğinde bu izlenebilir ki Türk mantısının Çinlilerle kurulan çok eski yakınlık uyarınca Çin mutfağından geldiği günümüzde bilinen bir gerçekliktir. Sembolik anlam açısından hamur ve etin birleşimi bolluğun ve katlığın bir araya getirilmesiyle bereketin sembolü ise taneli ve tabağı dolduran yemeklerdir. Avcı toplayıcılıktan gurmeliğe uzanan bu kültür, insanoğlu varoldukça sürecek ve çeşitli bilim dallarına da konu olacaktır (Enez, 2022: 58). Her şeyin çok hızlı değiştiği ve dönüştüğü günümüzde yaşadığımız dijital dünyada yemek kültürü insanın en elzem ihtiyacı olarak yaşam dinamiğinden en çok etkilenen öğelerden biri haline gelmiştir. Sofra tüm bu yeni eğilimleri, kimliği, kültürü, yerelliği, kültürlerin karşılaşmasını, tüketime dayanan yaşam biçimini, elbette toplumsal cinsiyeti, hazzı, beğeniyi ve hikaye etmeyi aynı anda taşıyabilecek bir alandır. (Ural, 2023: 278).

5. Toplumsal Eşitsizlikler, Sınıf ve Yemek

Toplumsal tabakalaşma sınıf ve eşitsizlik sosyoloji çalışmaları içerisinde önemli bir yere sahiptir. Modernite öncesi dönemde sınıf terimi mülk temeline dayanmaktadır. Sınıf, ekonomik, kültürel ve siyasi olarak üç boyutta incelenir. Günümüz toplumlarında sınıf üst, orta ve alt olmak üzere üç temel ayrıma tabi tutulmaktadır. Üst sınıf sermayesiz üretim araçlarını kontrol eden sınıftır. Orta sınıf çalışan, belli bir geliri olan sınıftır. Alt sınıf ise hizmet sektöründe çalışan, "mavi yaka" olarak adlandırılan sınıftır (Akarçay, 202: 63-64). Dünya genelinde insanların nasıl beslendiği, neyi ne kadar yediği, yiyeceklere ulaşma yolları, onları nasıl pişirdikleri, yemeklerin kimlerle paylaşıldığı sosyolojinin araştırma konuları olmuştur. Gıda güvenliği, sağlıklı beslenme, beslenme bozuklukları, beslenmeyle beden ilişkisi, yemek kültürü, yemek kültürünün sembolik anlamları, tüketim alışkanlıkları, yemeğin günlük hayattaki yeri yemek sosyolojisi içinde sınıfsal düzeyde de inceleme konusu olmuştur. Amerikalı psikolog A. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde beslenme gereksinimi ilk sıradadır (Akarçay, 202: 68). İnsan için yeme içme hayatta kalmanın ön koşuludur. Tarih boyunca insan yemek bulabilmek için mücadele etmiş ve bunu yaşamsal bir mesele olarak tecrübe etmiştir.

Farklı sosyal sınıfta olan insanların farklı biçimlerde, miktarlarda ve şekillerde yediği bilinmektedir. Türkiye'de tüketimde TÜİK (2023) verilerine göre konut ve kira giderlerinden sonra ikinci sırada gıda ve alkolsüz içecekler yer almaktadır. Toplumsal sınıfların farklı boyutları, gıda tüketimi ve bu tüketimin sonuçları üzerinde farklı etkiler görülmektedir. Toplumdaki farklı toplumsal gruplar, sınıflar arasında gıdaya erişim bakımından eşitsizlikler

bulunmaktadır. Gereğinden fazla gıda tüketen dünya nüfusunun, gıdaların besin değerleriyle ilgili çeşitli sağlık sorunları yaşadıkları, obezite ve beslenme odaklı diğer hastalıkların verilerinde görülmektedir. Beslenme bu yönüyle toplumsal bir mesele olarak ortaya çıkmaktadır. Sınıf temelinde görülen gıda temelli eşitsizlikler önemli olgulardır. Gıda türleri bazında yağ, şeker, karbonhidrat, et gibi tüketim ürünlerinin sınıfsal analizleri ayrı ayrı yapılabilmektedir. Sınıfsal analizlerde hangi sınıfın bu ürünlere ne kadar ve ne şekilde ulaşabildiği belirlenebilmektedir. Fransız sosyolog Bourdieu, “Ayrım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi” (1984) adlı kitabında Fransa’da yaşayan farklı toplumsal sınıflara bakarak müzik, yemek, sanat ve kültür beğenilerini ortaya koymuştur. Yemek konusunda toplumsal olarak üst ve alt sınıfların damak tatlarının üretilme ve yeniden üretilme yollarını incelemiştir. Buna göre; halk sınıfları, işçiler, ticari işletme ve büro çalışanları arasında besinlerle kurdukları ilişki açısından ortaya çıkan belli farklar vardır. Halk sınıflarının besinlerle kurduğu ilişkinin diğerlerinden ayrılan yönü işçiler ve ticari işletme ve büro çalışanları arasındadır. Kültürel sermaye açısından zengin olan orta sınıfların egzotik ve yabancı tatlara açık olduklarını, işçi sınıfının ise alışıktığı tatları tercih ettiğini belirtir. Orta, üst orta ve üst sınıflarda yemek yeme, sıradan bir beslenmenin ötesinde farklı birtakım anlamlar taşır. Baysal (2003: 66) insanın besin gereksiniminin sosyal statüye göre değişmediğini vurgular. Bu bağlamda temel bir ihtiyaç olan beslenme herkes için eşit düzeydedir. Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü’nün Sağlık Bakanlığı desteğiyle yaptığı “Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması”na (2010) göre Türkiye beslenme bakımından kısmen gelişmekte olan kısmen de gelişmiş ülkelere ait sorunları yaşamaktadır. Bölgelere, mevsimlere, sosyo-ekonomik düzeye ve kentsel-kırsal yerleşim birimlerine göre önemli farklılıklar ve eşit olmayan dağılımlar görülmektedir. Özellikle et tüketiminin son derece sınıfsal bir yapıya sahip olduğu söylenebilir. Geçmişten bugüne et tedariki zor olan, güçlülerin, iktidar sahiplerinin daha çok tüketebildiği bir yiyecek olarak kabul edilmektedir. Toplumsal verilere göre kırmızı eti hiç tüketmeyen % 20.2’lik bir kesim vardır (Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması, TBSA-2010). Bu araştırmaya göre et tüketimi kır ve kente göre de birbirinden farklıdır. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde et tüketim talebi artış göstermekte Avrupa ve Amerika’da tüketim de üretim de artmaktadır. Ete olan bu ilginin artması “Etselleşme” kavramıyla adlandırılmaktadır. Tercih edilen bir gıda olarak et aynı zamanda orta sınıflaşmanın bir sembolüdür. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde nüfusun belli kesimlerinde, yoksul, gelir düzeyi düşük gruplarda, göçmen gruplarından, iş güvencesinden yoksun olanlarda gıda güvencesi sorunu görülmektedir.

Gıda güvencesi ve gıda güvenliği kavramları genellikle birbirine karıştırılabilmektedir. Gıda güvencesi kavramı gıda güvenliğini de kapsamaktadır. Bu anlamda gıda miktarındaki yeterlilik, gıdaya ekonomik ve fiziki ulaşım ile bütün bunların istikrarlılığı anlamına gelmektedir (Niyaz ve İnan, 2016: 2). Gıda güvenliği ise dar anlamda gıdalarda meydana gelebilecek (fiziksel, kimyasal, biyolojik vb.) her türlü zararın ortadan kaldırılması amacıyla tedbir almayı ifade ederken geniş anlamda, gıdalardan kaynaklanan hastalıklara sebep olan (fiziksel, kimyasal, biyolojik vb.) faktörleri engelleyecek şekilde gıdaların hazırlanma, işlenme ve depolanmasıyla beraber tüketicilere ulaştırılmasını sağlayan bir döngüdür (Tayar, 2010: 229).

Toplumsal popülerite bakımından bazı ürünlerin ön plana çıkmasının toplumun beslenme alışkanlıklarını ne şekilde değiştirip dönüştürdüğü, son zamanların ön plana çıkan besinlerinden kinoa adlı tahıl ile örneklendirilebilir. Bu durum sınıfsal düzeyde de ele alınabilir. Dünya genelindeki bu popülerleşme o bitkinin çıktığı Bolivya ve Peru’da halkın kendi ürettikleri bu ürünü tüketememelerine neden olmuştur. İhracatı sebebiyle ürün bölge halkına yetmemektedir.

Tatlar ve kokular toplumsal ve kültürel semboller oluşturabilirler ve bunların sınıfsal etkisi vardır. Tatlar ve kokular farklılık ve eşitsizlik yaratır, milli kimlik ve hatta ırk inşalarında önemli rol oynar. Tatların ve kokuların sınıfa, milliyete, ırka, yaşa ve cinsiyete dayalı birtakım sınırlar çizdiği veya belirlediği söylenebilir. Örneğin, kokuların farklı sınıflara ait olduğunun iddia edilmesi sınıfsal ayrılmayı, bölünmeyi veya hiyerarşiyi pekiştirir (Karaosmanoğlu, 2017: 177).

Yemek kültürü ve kimlik arasında çok yakın bir ilişki vardır. 18. Yüzyıl gurmelerinden sayılan Jean Anthelme Brillat-Savarin bu konu hakkında şöyle söylüyor. “Bana ne yediğini söyle sana kim olduğumu söyleyeyim” (Bobber, 2013: 12). Yemek kültürü bireylerin belli bir gruba ait olduğunu göstermesi bakımından sembolik değere sahiptir. Alman filozof Feuerbach, Kant’ın “İnsan nedir?” konusundaki antropolojik sorusuna karşılık olarak “insan yediği şeyler üzerinden tanımlanan bir varlıktır.” diyerek cevap vermiştir. Coof (2006)’a göre, yemek yeme alışkanları insanları materyalist bakış açısıyla önemli ölçüde sınıflara ayırır ve bu davranışlar insanların kültürel davranışlarını oluşturur (Yıldız, 2022: 337).

Günümüzde sosyal medyanın da etkisiyle yemeğin popülerliği her anlamda artmıştır. Yeme içme sosyoloji literatüründe sosyal değişim, eşitsizlikler ve toplumsal farklılıklar üzerinden kendini belli eder haldedir. Günümüzde yemek pratikleri değişikliğe uğramıştır. Yemeğin aldığı sembolik, kültürel, sosyal anlamlar farklılaşmıştır. Üretim konusunda da gözlemlenen değişim şeflerin her alanda görünürlüğünün artması, kadın şeflerin sayısındaki artış toplumsal anlamda dikkat çekicidir. Günümüz toplumunda yemek artık daha çok konuşulan bir konu olmaya başlamıştır. Görsel ve işitsel yayınlar, podcastler, sosyal medya yemeğin görünürlüğünü arttırmıştır. Yemeğin izlendiği, tariflendiği yayınlar artmıştır. Sınıf kavramından bağımsız olarak günümüzde insanlar bir restorana oturunca yemeğe başlamadan önce onun fotoğrafını çekmektedir. Adab-ı muâşeret ölçütleri açısından yemeğin belirgin şekilde ortaya konduğu bu dönemde yemek kültürü de anlamsal açıdan farklı bir konumdadır. İnsanların ne tür yemeğe nasıl para ayırdığı sosyo ekonomik eşitsizlik açısından gözlemlenen bir durumdur. Bu durum toplumsal olarak insanları bölen, ayırıştırıcı bir durumdur. Yemeğin her mecrada görünürlüğü nedeniyle ortak bir evrende ekonomik olarak ayırım yaratan bir ortam söz konusu olmaktadır. Oysa ki daha önce de belirtildiği gibi, bedensel ihtiyaç noktasında sağlık için gerekli olan besinlere ulaşmak insani bir hakktır. Bu bağlamda sokak lezzetlerinin birleştirici bir güce sahip olduğu söylenebilir. Yine sosyal medyada yaygın şekilde görünür olan, örneğin maç çıkışları yenen köfte, kokoreç, midye gibi yiyecekler gelir düzeyi yüksek

kesimden insanların da zaman zaman tercih ettiği tatlardır. Bunun yanı sıra günümüzde sokakta yemek dahi var olan yoksullaşma içinde bir lüks haline gelmiş olabilir. Yoksulluk araştırmaları uyarınca toplumda yemek konusunda standart ölçütler giderek düşmektedir. Fiyat farkı nedeniyle insanların semt pazarlarına akşam saatlerinde gitme eğilimi bu durumu örneklemektedir. Ayrıca günümüz uygulamalarından olan yemeğin evlere getirilmesi, belli bir ticaret yolunu açmıştır. Alt sınıflar da bu hizmetlere erişebilmektedir. Bu durum yemek tercihlerinin yanı sıra deneyime açık kentliliğin yaşanmasını da etkilemiştir. Özellikle tüm dünyada yaşanan kapanma sürecinde insanlar özel alanlarında yaşamaya önce mecbur olmuş, sonra bu durum tercihe dönüşmüştür. Kamusal alanlar insanların birbiriyle sosyalleştiği yerlerdir ve hayatı evden yaşamak sosyolojik açıdan incelenmeye değer bir hale gelmiştir.

Modernleşme olarak da adlandırılan batılılaşma dönemi Cumhuriyetten bu yana her alanda görünür olmuştur. Batılı-doğulu, şehirli-kırsal, alt sınıf üst sınıf, eski-yeni gibi kültürel adlandırmalar yemek konusunda da gözlemlenmiştir. Şehirli orta sınıf ev kadınlarının mutfaklarına batılı yeni yemek tarifleri girerken kırsaldan şehre göç eden ve uyum sağlamaya çalışan mutfaklar da olmuştur. Şehrin çevresinde bu dönemde bir arabesk kültürü ortaya çıkmış ve modernleşmeyi etkilemiştir (Karaosmanoğlu, 2017: 113). Arabesk, 60'lı yılların sonlarında köyden kente göç eden gecekondu nüfusunun tercih ettiği müzik türüdür. İçeriksel olarak alt sınıfı temsil ettiği düşünülen, gelişmişlik ve modernleşme sürecini olumsuz etkilediği söylenen bir kültürdür. İlkel bir müzik olduğu ileri sürülmüştür. Dönemin bazı aydın çevrelerinin yazdıkları yazılarla aşağılanmıştır. Bu kültürün yayılması endişesi ve tehlikeli olduğu gerekçesiyle TRT'de 70'li yıllardan 80'lerin sonuna kadar yasaklanmıştır. Sonrasında yemekle de arasında bir bağ kurulmuştur. Lahmacun ve çığ köfte arabesk kültürüyle özdeşleştirilmiştir. 80'li ve 90'lı yıllarda tüketim kavramının toplumsal olarak anlamının değişimi ve yaygınlaşmasıyla zenginlik kavramının anlamı da değişmiştir. Belli kesimlerin aldığı bu adlandırma kültür seviyesi düşük ancak parası olan ve tercihleri bu anlamda belirginleşen bir kesimi var etmiştir. Yemek kimlik oluşumunda önemli bir göstergedir. Yemek seçimlerini sınıfsallığın belirlediği önemli sosyologlar tarafından kabul edilmiş ve belirginleştirilmiştir. Ülkemizde de belli dönemlerde lahmacun ve çığ köfte gibi belirli yiyecekler sınıfsal bir ayrıma ve adlandırmaya tabi tutulmuştur. Bu yemekler geri kalmışlığı, doğruluğu, ikelliği çağrıştırmıştır.

Aynı şekilde burada belirleyici ve sınıflandırıcı unsurlardan biri bu yiyeceklerin kokusudur. Koku batıda güzel olan kozmetik malzemeler anlamına gelirken doğuda karışıklığı ve nahoş duyguları çağrıştıran bir duydur. Bu bağlamda lahmacunun geri kalmışlığı da modernleşme çabasındaki bir topluma kokular üzerinden yapılan ayrımcılık göstergesidir. Çığ köfte de içeriğindeki çığ et fikri nedeniyle medeni bir topluma ters düşmektedir. Daha önce de belirtildiği üzere özellikle yapısalcı düşünür Levi Strauss'a göre (1983: 115-120) çığ olma ve pişmiş olma durumu toplumları kültüre yaklaştıran veya ondan uzaklaştıran bir kriterdir. Ateşte pişirmek kültürden uzaklaştıran, suda haşlamak kültüre yaklaştıran. Yine bir yiyeceğin çatal-bıçak kullanmadan tüketilmesi de çağdaşlığa denk düşmeyen bir davranıştır. Bu yönelimleri sınıfsal ve tarihsel açıdan değerlendirmede için eleştiren karşı görüşler de vardır. Toplumsal ilişkiler, sosyo-kültürel etkiler, tarih, yaşamsal tercihleri etkileyebilir. Bu noktada konuya daha geniş bir perspektiften sosyolojik bir bakışla yaklaşılması gerekliliği de vurgulanmıştır. Afrika örneğinde olduğu gibi bazı mutfaklarda alt ve üst sınıflaması yoktur, üretim ve sosyal sınıflamanın türlü nedenlerini belirlemek vardır. Zaman zaman da yapısıyla çok oynanmış bir yemek, gelişmiş ve elit sayılabilir. Örneğin yüksek sosyal statü göstergesi olarak (çığ balıktan yapılan) suşi gösterilebilir. Zevklerin ve renklerin tartışılmayacağını savunan eşitlikçi görüşler olsa da bu zevkler ve seçimler toplumsal bir yönlenmeyi, etiketlenmeyi içermektedir. Günümüzde artık müzikte de yemekte de seçimler iç içe olarak sunulmaktadır. Mutfak hiyerarşisi eskiye göre etkisini yitirmektedir. Bunda toplumda belirgin şekilde etkili olmaya başlayan gurmeliğin, gurme yazarlığının, şeflerin her alanda görünüp kabul edilmişliklerin etkisi vardır. Bu konudaki geçmiş bakış açıları güncellenmiş ve tersine döndürülmüş durumdadır. Artık çığ köfte ve lahmacun lüks restoran menülerinde yerini almıştır (Karaosmanoğlu, 2017: 115-122).

Ortaçağ Avrupası'nda yiyeceklerin sınıfsal ayrımı kurallarla belirlenmiştir. Ekmeğin, etin, balığın, baharatların soylularca tüketilmesi süt ürünleri, sebze, yulaf ve esmer ekmeğin köylülerce tüketilmesi gerekmektedir. Bazı içecekler için de benzer bir sınıflandırma yapılmaktadır. Örneğin bira orta ve alt toplumsal tabakanın içeceği olarak görülür. (Reimertz, 2003: 13-14, akt. Beşirli, 2021: 150). Şarap ise ayrıcalıklı bir zevk gerektiren, mutlu azınlık içeceğidir. Bu içeceklerin yanında yenen yiyecekler de bu durumu belirleyen ölçütler olmaktadır. Bizim kültürümüzde de çay yerelliği, her an her yerde taze ve sıcak bulunabilirliği ile kahveye göre sınıfsal bir durumdur. Dünya çapında tarih boyunca farklı toplumlarda belirli yiyecekler ve içecekler sınıfsal hiyerarşiye dahil olmuştur. Ekonomik, kültürel, siyasi pek çok etken zaman zaman aradaki mesafeyi açmıştır. Günümüzde gurmelik, gastronomi tarihsel pek çok nedenle yüksek zümredekilerin mutfaklarından gelişerek gelmiştir. (Gürsoy, 1995: 78'den aktaran, Beşirli, 2021: 172). Tarih boyunca tüm dünyada yemek, sosyal eşitsizliği gösteren en önemli gösterge olmuştur.

6. Yemekte Toplumsal Cinsiyet

Toplumsal cinsiyet kavramı erkek ve kadının toplumsal yönden tanımlanması, yine erkek ve kadının toplumda birbirlerinden ayırt edilme biçimleri ve onlara atfedilen toplumsal rollerin anlatılması amacıyla kullanılmaktadır. Kavram birçok toplum ve toplulukta yer etmiş olan cinsiyetçi ayrımlara dayalı eşitsizliğe dikkat çekerken kadınlar ve erkekler arasındaki güç ilişkileri ve eşitsizliklerini sorgulamaya yarayacak bir kavram olarak kullanılmaktadır. Cinsiyet farklılıklarının oluşumu, sosyal ilişkilerin anlamlarının da oluşumunu sağlamaktadır. Cinsiyet farklılıkları diğer farklılıklarla beraber aynı sosyallığın farklı boyutları şeklinde belirlemekte böylece dişil ve eril anlamlarıyla cinsiyetlendirilen toplumsallıklara dönüşmektedir. Kadın erkek farklılıkları değiştirilebilir niteliktedir, çünkü kültür tarafından belirlenerek sosyal olarak inşa edildiği için tamamen toplumsallaşmanın bir ürünüdür. toplumsal cinsiyet ayrımı değerler alanı da dahil toplumsal yapının genelinde kadını edilgen, bağımlı ve güçsüz olarak, erkeği ise tam tersine hegemonik bir konuma yerleştirdiği için toplumsal güç anlamı taşımaktadır (İçli, 2018: 135). "Toplumsal cinsiyet

kavramının bu değişken yapısı, kadın ve erkeğin iş bölümünü, toplum içerisindeki konumunu, sosyo-ekonomik statüsünü belirleyen bir özellik arz etmektedir” (Akkaş, 2019: 100). Nihayetinde cinsiyet bağlamında bireylerin rol tanımında sosyokültürel ortam son derece belirleyicidir.

Toplumun en küçük yapı taşı olan aile yazılı veya çoğunlukta yazılı olmayan kurullarla bir araya gelmiş ve belirli rolleri üstlenen bireylerin oluşturduğu bir sosyal kurumdur. Ailede genellikle kadın-anne yemek pişirmenin, iâşenin, onun sunumunun üstlenen aile üyesidir. Kadının toplumsal olarak tanımlanan etkinlikleri yeniden üretimin alanındadır. Doğumla, biyolojik yeniden üretim ve aile içinde kadına yüklenen sorumluluklarla nesillerin ve iş gücünün fiziki, psikolojik ve sosyal olarak yeniden üretimi bu görevin nasıl gerçekleştirileceği döneme, topluma, sınıfa göre oldukça büyük değişiklikler gösterir. (Ural, 2023: 124-125). Yapısal olarak pek çok nedenle kadın evdeki yemek olgusunun düzenleyicisi konumundadır. Annelik özelliğiyle bebeğin ilk besini almasından, ev içindeki aile fertlerinin temiz, sağlıklı beslenmesi sorumluluğuna kadar atfedilmiş dişil görevler uyarınca kadın toplumsal olarak yemek olgusunun merkezindeki kişidir. Ataerkil toplumlarda beslenme bu bağlamda kadına atfedilen bir iştir. Geleneksel ataerkil sistem kadını ev içinde erkeği ev dışı işlerde konumlandırır. Bu durum ev içinde ve dışında yapılan işlerin cinsiyetlendirilmesine neden olmuştur.

Cinsiyete dayalı iş bölümü kadın ve erkek arasında eşitsizliğe neden olmuştur. İş gücüne katılım, eşit işe eşit ücret kavramları gelişir. Erkekler mutfaka 20. yüzyılın ikinci yarısında hobi ve eğlence amacıyla girerler. Geleneksel feminen ve geleneksel eril kadın erkeğin mutfaka dahil olma motivasyonları olarak adlandırılır. Evde pişirilen yemek kadınların sorumluluğu altındayken kamusal alan sayılan restoran ve otel mutfaklarında erkeklerin bu işi yaptığı görülmektedir. Kadınlar evde daha ön planda olmaları, eş ve anne sorumluluğu almaları fikri, duygusalılık, profesyonel mutfakların kadınlara uygun olmadığı düşüncesi gibi nedenlerle bu alanda yer almakta zorlanırlar. Bu durum profesyonel mutfakların ataerkil ve cinsiyetçi olduğunu gösteren bir durumdur. O mutfaklar erkeğin iktidar alanı olarak görülür. Bu durumun oluşmasında sınıflı toplum yapısı, profesyonellik ve eğitimin etkisi vardır. Mutfak hiyerarşisinde kadın profesyonel mutfakta yer alsın bile erkeğin liderliğinde bir yardımcı vasfında görülür. Bu alanda çalışan kadın sayısı erkeğe göre çok azdır. Çalışma saatleri, eş ve anne rolü, biyolojik özellikler bu konuda kadınların o alanda, istenmeme nedenidir. Bu durumun ortadan kalkması için ailelerin ve sektör çalışanlarının destek vermesi gereği açıkça görülmektedir. Erkek şeflerin evde yemek pişirmedikleri halde iş alanında kadınlardan çok daha fazla yer almaları mutfak hiyerarşisi adına bir eşitsizliğin altını çizmektedir. Günümüzde artık kadının tek rolü eş ve anne olmak, tek işi ev içi bakım hizmetleri değildir. Profesyonel mutfaklar dışında yemek pişirme konusunda erkeğin, hegomonik olarak adeta aidiyet ile yaptığı işlerin barbekü, mangal, çiğ köfte gibi belirgin yemekler olduğu görülmektedir.

Toplumdaki pek çok mekân gibi mutfak da toplumsal cinsiyet işaretleri yüklenmiş bir yerdir. Ancak kadına özel bir mekân olarak düşünülse de derin anlamda erkeklerin de güçle ilgili anlara atfedilen özellikleri hakkında bir şeyler söyleyen bir mekândır. Çoğunlukla mangal, barbekü, çiğ köfte konusunda önder olmayı seven erkek evin dışında olan bir eylemi ve genelde güçle ilişkilendirilen bir besin olan eti pişirmeyi tercih ettiğinde dürtüsel olarak cinsiyetle ilgili bir mesaj da vermektedir. Mutfağın kadına ait olduğu düşüncesi erkekler için orayı bir negatif belirleyen haline getirir (Onaran, 2022: 86). Erkekliğin bilinen hâkim tavırları karşısında mutfak konusunda beceriksizliklerini gizli bir gururla dile getirmeleri hegomonik erkeklik davranışı ile açıklanabilir. (Onaran, 2022: 87). Geleneksel bir eğilim olarak ailede sosyal konumu yüksek olan birey yiyeceklerin de en iyi kısmından yararlandırılır. Bir güç göstergesi olarak hane reisi, kimin hakkına hangi parçanın düştüğüne karar vericidir. Bu statü ve prestijün sürmesi ve pekişmesi için gerek duyulan bir durumdur. Kadın kocası ve çocuklarına sevgi ve şefkatinin göstergesi olarak yemeğin en güzel kısımlarını ikram eder. Geleneksel bazı toplumlarda ailede yemek sırası vardır. Halen bazı kırsal yörelerde önce erkekler sonra kadın ve çocuklar yemek yer (Mangır,1987:12).

Toplumsal olarak kadına ve erkeğe atfedilen dişilik ve erillik özelliklerinin yanı sıra kültürel olarak yiyecekler de eril veya dişil anlamlar taşıyabilirler. Ataerkil anlayışta özellikle fiziksel ayırım özelliğine göre kadın ve erkeğin genel olarak daha çok tercih ettiği yiyecekler ve yeme özellikleri şekillenmiştir. Gücü temsil eden bazı yiyecekler vardır ve erillik sembolize ederler. Et ve türevi yiyecekler eril, sebze ve meyveler daha çok dişil yiyecekler grubunda kabul edilir. Bu, yiyeceğe ilişkin adlandırmaları da belirleyebilir. Dilberdudağı, hanımgöbeği, kadımbudu köfte, vezirparmağı, hanım çantası, babagannuş, analıkızlı, dulavrat çorbası gibi isimlendirmeler yiyeceğin türüne, biçimine göre belirlenmektedir (Beşirli, 2021: 40). Kadınlar toplumun onlara verdiği cinsiyet rollerini, kimlik haline getirip kabul etmişlerdir. Evinin mutfağından çoğunlukla başarılı bir aşçı olmak ailenin devamlılığı için önemli bir ölçüttür. Bu kabul, kadın dergileri, yemek kitapları yayınlarca da desteklenmektedir. Kadınlar yemek pişirme görevini her zaman da ataerkil yapının kendilerine dayattığı bir iş olarak görmeyebilir. Yemek yapmak bir kadının becerilerini, uzmanlık alanını, dişil gücünü gösterebildiği bir alandır (Karaosmanoğlu, 2017: 93).

7. Sonuç

Bu çalışmada, yemek olgusunun toplumsal yapı, kimlik ve eşitsizlikler ekseninde sosyolojik bir perspektifle ele alınarak, yemeğin toplumsal yaşamın her alanında oynadığı rolü ve bu rolün tarihsel, kültürel ve ekonomik temelleri ortaya konmaya çalışılmıştır. Yemek, toplumlar arasında biyolojik bir gereksinimin ötesine geçen ve farklı katmanlarda kültürel anlamlar içeren bir simgedir. Çalışma, Pierre Bourdieu'nun (1984) "beğeni yargısı" kavramını temel alarak, yiyecek tercihleri üzerinden toplumsal sınıfların kendilerini nasıl ifade ettiklerini ve sosyo-ekonomik konumların bu tercihler üzerindeki etkisini analiz etmektedir. Zengin ve sade sofralar arasındaki ayırım, bireylerin sosyal statü ve ekonomik gücünü gösteren güçlü semboller olarak karşımıza çıkmakta ve bu durum da toplumsal hiyerarşiyi ve

eşitsizlikleri pekiştirmektedir. Toplumsal cinsiyet rolleri yemek hazırlama, sunum ve tüketim süreçleri üzerinde etkilidir. Kadınlar geleneksel olarak ev içi mutfak faaliyetlerinde sorumluluk alırken, erkeklerin profesyonel mutfaklarda öne çıkma eğilimleri, ataerkil toplum yapılarının ve cinsiyet rolleri algısının bir yansımasıdır. Bu bağlamda, yemek, cinsiyet eşitsizliklerinin yeniden üretildiği bir alan olarak dikkati çekmektedir. Ancak günümüzde profesyonel mutfaklarda kadın şeflerin varlığının giderek artması, bu alanda geleneksel cinsiyet rollerine meydan okuyan bir gelişme olarak öne çıkmaktadır.

Göçmen topluluklar için yemek, kültürel kimliği koruma ve yeni bir sosyal çevreye uyum sağlama sürecinde önemli bir araç olarak işlev görmektedir. Göçün getirdiği zorunlu değişim ve uyum süreçlerinde yemek, hem eski kültürle bağları korumanın bir yolu hem de yeni kimlik oluşumuna katkı sağlayan bir unsur olarak değerlendirilebilir. Göçmenlerin yemek alışkanlıkları üzerindeki sınıfsal ve cinsiyet temelli ayrımlar, bu sürecin dinamik yapısını ortaya koymaktadır. Küreselleşme, dijitalleşme ve sosyal medya gibi çağdaş etkenler yemeğin sembolik değerini daha da arttırmış ve onu, modern dünyanın sosyal simgelerinden biri haline getirmiştir. Sosyal medya platformlarında yemeğin bir gösterim ve kimlik ifadesi olarak kullanımı, bireylerin sosyal konumlarını ve yaşam tarzlarını sergilemelerine olanak tanıırken, yemek tercihlerinin sınıfsal ve kültürel bir ayrıma işaret eden güçlü göstergeler olarak görünürlüğünü arttırmaktadır. Bu bağlamda yemek, yalnızca bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda toplumsal aidiyet ve kimlik oluşumunda belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Yemek toplumsal yapıların, kültürel kimliklerin ve sosyal eşitsizliklerin şekillenmesinde oldukça önemlidir. Yemek, toplumların tarihsel, ekonomik, kültürel ve cinsiyet temelli kodlarını taşıyan güçlü bir sembol olmasının yanı sıra, sosyal ilişkilerin, aidiyet duygusunun ve kimliklerin oluşumuna katkı sağlayan çok katmanlı bir araç olarak önemini korumaktadır. Yemek sosyolojisi, bu çok boyutlu ilişkiyi anlamaya yönelik olarak, gelecekte de toplumun değişen dinamikleriyle uyumlu bir şekilde önemini sürdürecektir.

Kaynaklar

- Akarçay, E. (2020). Toplumsal eşitsizlikler, sınıflar ve yemek, (Editör: Erhan Akarçay), *Yemek Sosyolojisi* (ss. 63-74) içinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Akkaş, İ. (2019). Cinsiyet ve toplumsal cinsiyet kavramları çerçevesinde ortaya çıkan toplumsal cinsiyet ayrımcılığı, *EKEV Akademi Dergisi, ICOAEF Özel Sayısı*, 97-118.
- Babaç, E. ve Babaç Ertek, E. (2021). Gastronomi, müzik ve beyin, *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13, 147-161.
- Baysal, A. (2003). Sosyal eşitsizliklerin beslenmeye etkisi, *CÜ Tıp Fakültesi Dergisi*, 25(4), 66-72.
- Belge, M. (2001). *Tarih boyunca yemek kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2021). *Yemek sosyolojisi: yiyeceklere ve mutfığa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve mutfağın toplumsal görünümü-yemek ve mutfak tipolojisi çalışması, *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 11, 45-62.
- Bobber, P.P. (2003). Sanat, kültür ve mutfak. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinctions: a social critique of the judgment of taste*, Boston: Harvard University Press.
- Coof, C. (2006). *The taste for ethics: an ethic of food consumption*. Dordrecht: Springer.
- Çelik, M. M. (2020, Nisan 18). Sofra ve yemek kültürü bir milletin kimliğidir: At sırtından saraya Türk mutfığı. *The Independent Turkish*. <https://www.indyturk.com/node/165591/k%C3%BClt%C3%BCr/sofra-ve-yemek-k%C3%BClt%C3%BCr-%C3%BC-bir-milletin-kimli%C4%9Fidir-s%C4%B1rt%C4%B1ndan-saraya-t%C3%BCrk-mutfag%C4%9F%C4%B1>
- Delind, L. B. (2006). Of bodies place and culture: re:situating local food. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19 (1), 121-146.
- Deveci, B. (2022). Kültür ve yemek kültürü, (Editör: Neslihan Serçeoglu), *Yemek Kültür ve Toplum* (ss. 1-20) içinde, Ankara: Nobel Akademik Yayınları.
- Enez, E. (2022). *Yemek sosyolojisi üzerine: anlamlar ve yaklaşımlar*. Ankara: İletişim ve Toplum Yayınları.
- Gökçen, A. ve Bişgin, H. (2024). Yemek, toplumsallık ve dönüşüm: Tokat mutfığı üzerine nitel bir araştırma, *İçtimaiyat*, 8(1), ss. 164-179. <https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.1420733>
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim Hizmetleri A.Ş.
- İçli, G. (2018). Toplumsal cinsiyet eşitliği politikaları ve küreselleşme, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 30, 133-143.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017). *Yemekle devrialem*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Kıstak, D. (2012). Yemek sosyolojisi kitap tanıtımı, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, Library Review*, 2 (2), 281-284. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/92690>
- Levi- Strauss, C. (1968). [1983] *The raw and the cooked: mythologiques*. Chicago: University of Chicago Press.
- Mangır, M. (1987). Yiyecek alışkanlıkları, *Gıda Dergisi*, 12(1), 55-59.
- Niyaz, Ö. C. ve İnan, İ. H. (2016). Türkiye'de gıda güvencesinin mevcut durumunun değerlendirilmesi, *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 13(2), 1 – 7.
- Onaran, B. (2022). *Mutfak tarih: yemeğin politik serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Reimertz, S. (2003). *Çayın kültür tarihi*, (çev: Mustafa Tüzel). Ankara: Dost Kitabevi.
- Soydan, B. (2023). Türk yemek kültüründe meydana gelen değişimler üzerine sosyolojik bir araştırma İstanbul örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Şimşek, A. ve Güleç, E. (2022). Orta asya döneminde yemek kültürü, (Editör: Neslihan Serçeoglu), *Yemek Kültür ve Toplum* (ss. 131-144) içinde, Ankara: Nobel Akademik Yayınları.
- Tayar, M. (2010). *Gıda güvenliği*, T.C. Marmara Belediyeler Birliği Yayını, (1. Baskı). İstanbul.
- Türkiye İstatistik Kurumu, TÜİK (2023). Hanehalkı tüketim harcaması. Erişim: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Hanehalki-Tuketim-Harcamasi-2023-53801>
- Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması TBSA, (2010). Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, <https://www.saglik.gov.tr>.
- Uhri, A. (2015a). İnsanlığın şafağında beslenme, H. Yılmaz ve A. DüNDAR (Yay. Haz.) *Gastronomi Tarihi* (ss. 2-25) içinde, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Ural, T. (2023). *Sofranın sergüzeşti: Türkiye'de ve dünyada yeme-içme kültürü*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Yenal, Z. (2023, Haziran 19). Yemek sosyolojisi [*Nereden başlasam?* podcast bölümü]. Spotify. <https://open.spotify.com/episode/6s4BFVPwQCanLPXoZ67tNN>
- Yıldız, S. (2022). Etnik toplumlara ait yemek kültürleri, (Editör: Neslihan Serçeoglu), *Yemek Kültür ve Toplum* (ss.333-357) içinde, Ankara: Nobel Akademik Yayınları.
- Yılmaz, H.ve Bekar, A. (2019). Popüler kültür ve gastronomi, C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlan (Yay. Haz.) *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* (ss. 47-60) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.