

Yayın Geliş Tarihi: 08.01.2025

Yayına Kabul Tarihi: 05.09.2025

Online Yayın Tarihi: 15.03.2026

<http://dx.doi.org/10.16953/deusosbil.1616044>

Dokuz Eylül Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi

Cilt: 28, Sayı: 1, Yıl: 2026, Sayfa: 44-62

E-ISSN: 1308-0911

Araştırma Makalesi

BON APPETİT TÜRKİYE! 1980'LERİN DAMAK TADI

Gülsüm HEKİMOĞLU*

Öz¹

1980'lerin yemek pratikleri ve yemek kültürü üzerine çok az sayıda sosyolojik çalışma bulunmaktadır. Bu çalışma, 1980'ler Türkiye'sindeki toplumsal ve kültürel dönüşümleri yemek kültürü perspektifinden incelemektedir. Bu dönemde neoliberal politikaların etkisiyle şekillenen ekonomik ve toplumsal yapı, tüketim alışkanlıklarında ve yemek pratiklerinde köklü değişimlere neden olmuştur. Araştırmada, Ekrem Muhittin Yeğen'in "Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü" adlı eseri, dönemin yemek kültürünü anlamak için birincil kaynak olarak ele alınmıştır. Yapısalcı yemek sosyolojisi yaklaşımıyla yürütülen çalışmada, eser söylem analizi yöntemiyle incelenmiş ve yemek ile sofrada adabının toplumsal sınıf, modernleşme süreçleri ve Batı etkileri gibi temalarla ilişkisi araştırılmıştır. Sonuçlar, yemek ve sofrada kültürünün bireylerin kimlik inşasında, toplumsal statü ve modernleşme algısında güçlü bir sembolik araç olarak kullanıldığını göstermektedir. Neoliberal politikaların teşvik ettiği küresel markaların ülkeye girişi ve yeni tüketim pratikleri, yemek kültürünü hem dönüştürmüş hem de modernlik ile gelenek arasındaki gerilimi artırmıştır. Dönemin yeme alışkanlıkları, yalnızca bireysel tercihler değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel yapılar tarafından şekillendirilen sosyal bir ifade biçimi olarak ortaya çıkmıştır. Çalışma, 'yemek' gibi eklektik pozisyonda duran bir olgu üzerinden sosyolojik çalışmaların kapsamını genişletmek için bilimsel bir katkı sunmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yemek Sosyolojisi, 1980'ler Türkiye'si, Modernleşme, Kültürel Dönüşüm, Ekrem Muhittin Yeğen.

Bu makale için önerilen kaynak gösterimi (APA 7. Sürüm):

Hekimoğlu, G. (2026). Bon appetit Türkiye! 1980'lerin damak tadı. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 28 (1), 44-62.

*Doç. Dr., Batman Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-1372-1088, gulsum.kaymak@batman.edu.tr.

¹Bu çalışmada insan ya da hayvan denek kullanılmadığından etik kurul onayı gerekmemektedir.

BON APPÉTIT TÜRKİYE! THE TASTE OF THE 1980s**Abstract**

There are very few sociological studies on food practices and food culture of the 1980s. This study examines the social and cultural transformations in Türkiye during the 1980s from the perspective of food culture. The economic and social structure shaped by neoliberal policies in this period led to fundamental changes in consumption habits and food practices. In the research, Ekrem Muhittin Yeğen's work titled "Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü" (Turkish-Western Cooking Instruction, Table Setting, and Table Etiquette) was taken as a primary source to understand the food culture of the period. Conducted using the structuralist approach to food sociology, the study employs discourse analysis of the work, examining how food and table etiquette are articulated in relation to themes such as social class, modernization processes, and Western influences. The findings reveal that food and table culture served as powerful symbolic tools in individuals' identity construction, perceptions of social status, and modernization. The entry of global brands promoted by neoliberal policies and the emergence of new consumption practices both transformed food culture and heightened the tension between modernity and tradition. The eating habits of the period emerged not only as individual choices but also as a form of social expression shaped by social and cultural structures. This study provides a scientific contribution to broadening the scope of sociological research through a phenomenon like 'food,' which occupies an eclectic position.

Keywords: Food Sociology, 1980s Türkiye, Modernization, Cultural Transformation, Ekrem Muhittin Yeğen.

GİRİŞ

Beslenme, hayatta kalmanın zorunlu koşulu olmasının ötesinde; politik, kültürel ve ekonomik boyutlarıyla toplumsal bir eylemdir. Yiyecek nesnelerinin ekiminden pişirilmesine, sunumundan hazza ve temsiline uzanan süreçler, farklı dönemlerde ve toplumlarda değişen sembolik anlamlar taşır. Örneğin vejetaryenlik, Antik Yunan düşüncesinde kök bulmuş; Pisagor'un ruhun ölümsüzlüğü inancı doğrultusunda et tüketimine karşı çıkışı Roma ve Yunan elitleri arasında benimsenmiş, Erasmus, Leonardo Da Vinci, Montaigne gibi isimlerin savunuları ve Zerdüştlükten Hinduizme uzanan dinsel tartışmalarla günümüze yön vermiştir (Nezlek & Forestell, 2020). Bugün de at eti Avrupa'da yasakken İslam dünyasında tartışmalı kalmış, deve eti Doğu Asya'da kimi gruplarca tabu iken Müslümanlarca tüketilmiş, Malezya'daki Dyaklar ise geyik etini totemik anlamlarla reddetmiştir (Simoons, 1961).

Toplumsal cinsiyet de beslenme pratiklerini biçimlendiren önemli bir boyuttur. Anorexia ve Bulimia gibi ölümcül yeme bozukluklarının %90 oranında kadınlarda görülmesi, güzellik normlarının etkisini ortaya koyar (Vertanian vd., 2001). Kadınların sosyal statü kaybı endişesi üzerinden şekillenen bu baskılar, toplumsal cinsiyet stereotiplerinin güçlü izlerini taşır.

Toplumlardaki kitlesel gıda üretim ve tüketim sistemleriyle birlikte esasen “toplumsal bir sindirim” gerçekleşir. Tabaga gelen yiyecek nesneleri, sosyolojik bir menüyü anlatır. Yenilen ya da yenilmeyen besin, bu besinin nasıl tüketildiği birtakım anlamlar ifade eder. Bir sabah kahvesi, basit bir kahveden daha çok şey anlatabilir. Örneğin Türkiye’de Starbucks’ta kahve içmek ya da bu markanın kahvesini maksatlı bir biçimde reddetmek karşımızdakine bir şeyler söyler (Hekimoğlu, 2024). Bu nedenle yemek sosyolojisi, yemeğin dinsel, kültürel, ekonomik ve politik yapılarla etkileşimini inceleyen önemli bir akademik disiplindir (Lupton, 1996; Caplan, 1997; Mennell vd., 1992).

Bu çalışma, 1980’ler Türkiye’sinde yemek kültürü üzerinden toplumsal dönüşümleri incelemektedir. Neoliberal politikaların öne çıktığı, Batılı yaşam tarzlarının güç kazandığı ve tüketim kültürünün hızlandığı bu dönemde, yemek değişimlerin hem gözlemlendiği hem de yeniden üretildiği bir alan olmuştur. Bourdieu’nün (2015) yemek tercihlerinin sınıfsal sermaye ile ilişkili olduğunu vurgulayan yaklaşımı, Fischler’in (1988) kimlik inşasına dair saptamaları, Douglas’ın (1972) yemeği toplumsal düzeni yeniden üreten sembolik sistem olarak tanımlaması, Mintz (1985) ve Goody’nin (1982) yemek üretimi ve tüketimini toplumsal yapıların belirleyicisi olarak açıklamaları, yemek olgusuna dair zengin bir arka plan sunmaktadır. Bu çalışma da söz konusu literatürün işaret ettiği çok katmanlı çerçeveye içinde konumlanmaktadır.

Bu çalışma ise, Ekrem Muhittin Yeğen’in eseri üzerinden 1980’ler Türkiye’sindeki yemek kültürünü sosyolojik bağlamda tartışmayı amaçlamaktadır. Çalışmanın merkezinde Yeğen’in Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü adlı eseri yer almaktadır. 1980’de yayımlanan bu kitap, yemek alışkanlıkları ve sofra görgüsünü sınıfsal farklılıklar, kültürel etkileşimler ve modernleşme süreçleriyle birlikte ele alan önemli bir kaynaktır.

Türkiye’de yemek üzerine çok sayıda sosyolojik çalışma bulunmakla birlikte, 1980’ler dönemini yemek sosyolojisi perspektifinden ele alan araştırmalar sınırlıdır. Örneğin Timur (2022) sinema üzerinden dönemin yeme-içme pratiklerini incelemiş, Yenal (2013) gıda ve tarım sektörlerindeki dönüşümleri tartışmış, Bali (2018) ise toplumsal değişimlerin gündelik yaşama etkilerini değerlendirmiştir. Bu makale, söz konusu boşluğu doldurarak, Yeğen’in eseri üzerinden 1980’ler Türkiye’sinin yemek kültürünü toplumsal bağlamda tartışmayı amaçlamaktadır.

METODOLOJİ

Bu çalışma, 1980’ler Türkiye’sindeki yemek kültürünün toplumsal dönüşümleri nasıl yansıttığını anlamak amacıyla niteliksel bir araştırma yaklaşımıyla yürütülmüştür. Çalışmanın merkezinde Ekrem Muhittin Yeğen’in Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü adlı eseri bulunmaktadır. 1980 yılında yayımlanan bu eser, dönemin yemek ve sofra kültürünü doğrudan

yansıtması, geleneksel ile modern arasındaki gerilimi görünür kılması ve sınıfsal farklılıklara dair ipuçları sunması nedeniyle birincil veri kaynağı olarak seçilmiştir.

Veri seti Yeğen'in eseriyle sınırlı tutulmuş, kitap bütünüyle incelenmiştir. İlgili eser, söylem analizi yöntemiyle çözümlenmiş; bu yolla 1980'ler Türkiye'sinde yemek ve sofrası kültürü üzerinden inşa edilen kimlik, sınıf ve modernleşme söylemlerini anlamayı amaçlamıştır. Metindeki ifadeler dönemin toplumsal bağlamı içerisinde yorumlanarak; sofrası düzeni, görgü kuralları ve yemek tarifleri tematik kodlama yoluyla sınıflandırılmış; bu kodlamadan hareketle sınıfsal ayırım, modernleşme süreçleri, Batılılaşma etkileri ve kültürel melezleşme gibi ana kategoriler türetilmiştir. Bulgular, bu tematik analiz sürecinden doğan üç başlık altında (Nescafe İçen Yönetici; Zeytinyağının Rönesansı ve Şarabın Reformu; Ortaya Karışık Lütfen) sunulmuştur.

Çalışma, yapısalcı yemek sosyolojisi yaklaşımından ilham alarak yiyecek ve sofrası pratiklerini daha geniş toplumsal düzeni yansıtan göstergeler olarak ele almıştır. Bu metodolojik çerçeve, tek bir esere dayalı sınırlı veri seti üzerinden 1980'lerin toplumsal ruhunu anlamaya imkân tanımaktadır.

BULGULARIN YORUMLANMASI

1980'ler Türkiye'sindeki yemek kültürünün toplumsal yapıdaki dönüşümlere nasıl ayna tuttuğu, bu çalışmada üç ana tema üzerinden değerlendirilmiştir: "Nescafe İçen Yönetici", "Zeytinyağının Rönesansı ve Şarabın Reformu" ve "Ortaya Karışık Lütfen." Bu temalar, dönemin toplumsal sınıf farklılıklarını, modernleşme sürecini ve Batı etkisinin gündelik yaşamdaki yansımalarını ortaya koyarken; yemek pratiklerinin sadece bireysel tercihler değil, aynı zamanda toplumsal kimlikler ve kültürel dinamikler açısından taşıdığı derin anlamları vurgulamaktadır.

'Nescafe İçen Yönetici' başlığı altında, Ekrem Muhittin Yeğen'in Yemek Tarifi kitabındaki söylemlerden hareketle 1980'ler Türkiye'sinde kahvenin ötesinde, tüketim kültürünün bir statü ve kimlik göstergesi olarak nasıl anlam kazandığına dair bulgulara yer verilmektedir. Bu bulgular, özellikle yöneticilik, Batılı yaşam tarzı ve yeni orta sınıf kimliği etrafında şekillenen sembollerini görünür kılmaktadır.

'Zeytinyağının Rönesansı ve Şarabın Reformu' başlığı altında, Yeğen'in eserindeki söylemler üzerinden 1980'ler Türkiye'sinde beslenme kültürünün yeniden düzenlenişine dair bulgular öne çıkmaktadır. Zeytinyağı bu dönemde sağlık ve doğallık üzerinden yeniden değer kazanırken, şarap yaşam tarzı ve kültürel farklılaşmanın bir sembolü hâline gelmektedir. Böylece yiyecekler, yalnızca besin olmanın ötesinde modernleşme, sağlık söylemi ve kimlik farklılaşmasının güçlü göstergeleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

'Ortaya Karışık Lütfen' başlığı altında ise, Yeğen'in eserindeki, alaturka ve alafranga yemek pratikleri arasındaki karşıtlıklar, dönemin kültürel çatışmalarını ve

bu çatışmaların yemek kültürüne yansımalarını ortaya sermektedir. Bu bulgu, farklı tatların bir aradalığını yücelten yaklaşımın, modernleşme ile gelenek arasındaki simbiyotik ilişkiyi ve 1980'lerin çoğulcu kültürel atmosferini temsil ettiğini göstermektedir.

1. Nescafe İçen Yönetici

1980'li yıllar, Türkiye'de küreselleşme ve liberal ekonomi politikalarının etkisiyle yaşamsal alışkanlıklarda köklü değişimlerin yaşandığı bir dönemdir. Bu değişim, sadece ekonomik yapıyla sınırlı kalmamış, toplumsal değerlerden bireysel tüketim tercihlerine kadar geniş bir yelpazede etkili olmuştur. Bu dönemde özellikle orta sınıf üzerinden Batı'ya özentî, tüketim alışkanlıklarını belirleyen temel bir unsur haline gelmiştir. 1989'da DAP Pazarlama Araştırmaları A.Ş. tarafından yapılan bir araştırma, Türk gençliğinin televizyon reklamları ve Batı'daki yaşam tarzlarını yansıtan dizilerden büyük ölçüde etkilendiğini ortaya koymuştur. Bu içerikler, Batı'daki yaşam biçimlerine hayranlık duyan bir kuşağın doğmasına yol açmış, kitle iletişim araçları aracılığıyla orta sınıf Türk toplumuna Batılı yaşam standartları tanıtılmış ve bu yaşam biçimleri, özellikle orta düzey yöneticiler, bürokratlar, satış temsilcileri ve turizm çalışanları tarafından benimsenmiştir (DAP Pazarlama Araştırmaları, 1989; akt. Gündüz, 2009). Örneğin Bali'ye (2018: 42) göre, 1980'lerin en prestijli mesleklerinden biri bu sebeple bankacılıktır. Bankacılar, Nescafe içilen, İngilizce telekslerin yazıldığı ve telefon görüşmelerinin çoğunun İngilizce yapıldığı çalışma ortamlarında görev alan kimseler olarak Batılı yaşam tarzını yansıtmaktadır.

1980'ler Türkiye'deki reklamcılığın rolü, bu değişimi daha da belirgin hale getirmiştir. Reklamlar, sadece ürünlerin tanıtımını yapmamış, aynı zamanda bu ürünlerle ilgili imajlar ve görüntüler oluşturmuş, seyirlik toplumun sınırlarını genişletmiştir. Bu süreç, toplumun bütün kesimlerinde bir tüketim çılgınlığını körüklemiş ve reklamcılığın sunduğu ideal yaşam biçimleri, geniş kitlelere yeni alışkanlıklar kazandırmıştır (Gürbilek, 2016: 35). 1980'lerin medya dünyasında, seçkin yaşam tarzlarına vurgu yapan reklamlar, tüketim kültürünü teşvik ederken gazeteciler de bu yükselen kültürü överek, tüketimi bir erdem olarak sunmuşlardır. Tüketmek, üretimin önüne geçerek bir toplumsal değer olarak öne çıkarken, yeni kentli seçkin sınıfın ortaya çıkışı için de bir beklenti oluşmuştur. Canan Barlas, "Bugün, uluslararası standartlarda dondurma üreten bir firma çok kısa sürede ürününü yaygınlaştırıyor. Kentli gibi tüketmek artık vazgeçilmez bir alışkanlık haline geldi. Türk insanı yeni ufuklara açılıyor; altyapısı eksik bir ülke olmamıza rağmen, tüketim toplumu olma yolunda ilerliyoruz" sözleriyle bu durumu dile getirmiştir (Barlas, 1987, akt. Bali, 2018: 32).

Ekrem Muhittin Yeğen'in eseri, 1980'ler Türkiye'sinde artan tüketim kültürü ve Batılı yaşam tarzlarına olan bu eğilimle örtüşen önemli sosyo-kültürel yansımaları gözler önüne sermektedir. Yeğen, yemek sofralarının düzenlenmesinde Batı tarzı bir "görgü" ve "sofra tekniği"ne büyük önem atfeder. Özellikle, Amerikan usulü ve İngiliz tipi kuver düzeni ile yemek servisi ve tabağın sıralanışı, bir tür Batılı yaşam biçiminin simgesi haline gelmiştir:

“Yemek sofraları, bütün örtü veya Amerikan usulü denen ortaya bir milyö dö tabl (masanın ortasına konan otuz otuzbeş santim eninde 75 santim ile bir metre uzunluğunda örtü) ve herkesin önlerine de peçetemsiz küçük dikdörtgen örtüler koymak üzere iki ayrı şekilde örtü kullanarak düzenlenebilir” (Yeğen, 1980: 706).

“Sofralar her ne kadar ev sahiplerinin zevklerine göre süslenmekte ise de, bu süsleme sofra tekniği bilgisine, görgüsüne ve günün zevkine uygun şekilde olmalıdır. Örneğin İngiliz tipi kuverde her şey mevcuttur. Büyükçe bir tabak diğer tabakların altında bulunur. Ekmek tabağı ayrıca konur. Çatal, bıçak, kaşıkların sivri tarafları yukarıya yerleştirilir. Peynir kuveri servisleri, meyve ve tatlı kuveri bulunur. Kahve, masada servis edildiğinden, kahve fincanı da bulunur” (Yeğen, 1980: 700).

Kitaptaki bu içerikler, zaten Batı kültürüne hayranlık duyan ve Batı'daki yaşam tarzlarına özentisi gösteren bir kitleyi şekillendirmekte, okurlarının yeme davranışlarını dönemin değerlerine uyumlu olarak biçimlemektedir. 1980'ler Türkiye'sinde, özellikle orta sınıf ve yönetici kesim arasında, Batı'daki yaşam biçimlerinin bir yansıması olarak sofistike yemek düzenleri ve özel yemek takımları, statü göstergesi haline gelmiştir. Yeğen'in tarif ettiği, “büyükçe bir tabak diğer tabakların altında”, “ekmek tabağının ayrıca konması”, “çatal, bıçak, kaşıkların sivri taraflarının yukarıya yerleştirilmesi” gibi detaylar, sadece yemeklerin nasıl servis edileceğine dair teknik bilgiler sunmakla kalmaz; aynı zamanda o dönemdeki elit sınıfın Batı'ya öykünen yaşam biçimlerini de pekiştiren unsurlardır.

1980'ler, aynı zamanda Türkiye'de yaşam tarzlarının hızlı bir şekilde değiştiği bir dönemdir. Serbest piyasa ekonomisinin getirdiği bireyci ve rekabetçi yapı, zamanın değerini artırmış ve bu durum, özellikle yöneticileri daha hızlı çözümler üretmeye zorlamıştır. Bu hızlı yaşam temposu, globalleşen yiyecek ve içecek kültürlerinin Türkiye'de hızla kabul görmesine neden olmuştur. McDonald's gibi fast food zincirlerinin açılması, modern bireyin alışkanlıklarını belirleyen önemli bir faktör olmuştur. Orhan Kutbay (aktaran Bali, 2018: 48), Türkiye'nin dışarı açılma politikalarıyla birlikte seçkin kesimlerin yemek kültüründe gözle görülür bir dönüşüm yaşandığını ifade etmiştir. Bali'ye göre (2018: 49) 1980'lerde, Londra, Paris, New York ve Roma gibi şehirlerdeki en iyi restoranlarda yemek yemek, bireyler için bir statü sembolü haline gelmiş, bu tür bir yaşam biçimi gurme, degüstatör ve gezgin kimlikleriyle şekillenmiştir.

1980'ler, dünya pazarının küreselleşmesiyle birlikte yiyecek ve içecek kültürlerinin küresel ölçekte ön plana çıktığı bir dönüm noktasıdır. Küreselleşme, yemekleri hem zamansız hem de mekansız hale getirmiştir; bu, yemeklerin hızla dünya çapında dolaşmasına olanak sağlamıştır. Kitle iletişim araçları, yemek endüstrisinin ürünlerini küresel pazara taşıırken, bu ürünler dünya çapında tanıtılmaya ve toplumsal mesajlar iletilmeye başlanmıştır. Bu durum, yemeklerin seyirlik birer nesneye dönüşmesini sağlamıştır. Artık yenilenin kendisi değil, onun taşıdığı anlam ve toplumsal konumu belirleyen rolü önem kazanmıştır.

Ataköy’de açılan ilk alışveriş merkezi Galleria, Batılı müzikler, estetik vitrinler, optimum iklimlendirme koşulları ve yenilikçi lezzet seçenekleriyle bir cazibe merkezi olarak, dönemin yeni yaşam anlayışını yansıtmıştır (Bali, 2018: 132). Bunların yanı sıra Özal’ın döneminde artan ithal sigara, çikolata ve alkollü içecekler gibi ürünler Türkiye pazarına girmiş ve bu ürünler vitrinlerde sergilenmeye başlanmıştır. Ancak bu bolluk ve çeşitlilik, herkesin bu ürünlere eşit şekilde ulaşabileceği anlamına gelmemektedir. Yine de bu ürünlere sahip olamayanlar dahi, bu tüketim dünyasının parçası gibi hissetmiş; yemek, bir tür seyirlik malzeme olarak toplumun gözleri önünde yer almıştır. Bir sokak röportajında, “Özal’ın getirdiği bolluğu vitrinlerden izlemek parayla değil ya!” sözleri bu durumu özetlemektedir.

Özellikle Yeğen’in yemek tarifleri, fast food kültürünün yaygınlaşmaya başladığı bu dönemde, batılı mutfakları ve yemek çeşitliliğini benimseyen bir toplumda belirginleşmektedir. Yeğen’in kitabında yer alan kimi tarifler şöyledir: jambonlu omlet, kılıç balığı ızgarası, mürekkep balığı yahnisi, ıstakoz ve böcek jölesi, deniz kestanesi, rosto, rozbif, ördek buğulaması, mayonezli kuşkonmaz, havyar salatası, negresco makarna, niyokki, ravyoli vs... (Yeğen, 1980). Yeğen’in kitabında yer alan kılıç balığı, ıstakoz, jambonlu omlet gibi tarifler ve bu tariflerin sunumuna dair verilen detaylar, Türkiye’de birçok kişinin ancak seyirlik olarak deneyimleyebildiği bir yemek dünyasını gösterir. Tariflerdeki yemekler, aslında yalnızca tatlar ve lezzetler değil, aynı zamanda Batılı ve seçkin bir yaşam tarzının da göstergeleridir.

1980’lerin küreselleşen Türkiye’si, devlet kontrolünden çıkıp daha liberal bir yapıya bürünerek, gösteri toplumunun yeni insan prototipini ortaya çıkarmıştır. Tüketim kültürü, yeme-içme alışkanlıklarını bir yaşam tarzı olarak benimseyen önceki nesilden farklı olarak, yeni bir hedef kitleyi şekillendirmiştir. Bu yeni hedef kitle, yalnızca biyolojik gereksinimlerini karşılamakla kalmayıp, aynı zamanda psikolojik ihtiyaçlarını da karşılayan bir tüketim anlayışına yönelmiştir. Bu anlayış, Becan ve Eaghaniou’nun ifade ettikleri şekilde (2019: 86) başkalarını etkileme, ekonomik gücü sergileme, toplumsal statüyü vurgulama ve itibar kazanma gibi motivasyonlarla şekillenen bir gösterişçi tüketim anlayışını benimsemiştir.

Yeğen’in tarif ettiği sofraya düzeni ve yemek kültürü, özellikle o dönemde yükselen “görünüş”e dayalı, gösterişçi tüketimin şekillendiği bir toplumda, Batılı normların içselleştirilmesinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Ona göre; “Herhangi bir yemek, pasta veya tatlıyı pişirebilmek için, o yemeğin özelliğine göre bu kitapta resimlerle gösterilmiş olan (pommes, et makinesi, nemse kalıbı, ıstakoz makası, rondelalar, oval ünite, dondurma makinesi, karamela kalıbı vs... gibi) takımları sağlama zorunluluğu vardır. Takımsız veya uydurma takımlarla yapılan yemek, tatlı ve pastalarda başarı olanağı azdır” (Yeğen, 1980: 7). Görüleceği üzere Yeğen, yemeklerin belirli mutfak takımları ile pişirilmesi gerektiğini vurgulayarak, o dönemde gelişen tüketim kültürüne uygun olarak, yemekleri bir statü sembolü haline getirmiştir.

Yeğen, aktüel Türkiye'nin reel koşullarından, kaynakların ve olanakların eko-politik yönlerinden asla bahsetmemiştir. Okurun ilgisi toplumsal sınıf meselesinden uzaklaştırılarak, lezzet, çarpıcılık ve zevk gibi bir ölçüde magazinzel söylemin içinde yer alan kriterler vasıtasıyla kitap, güvenli ve eğlenceli sınırı içinde tutulmuştur. Örneğin Yeğen'e göre, "neşe kaynağı olması gereken sofralarda, can sıkıcı konulardan çekinmemiz zorunluluğu vardır. Bu nedenle siyasal ve dinsel konulara sofrada pek girilmemelidir" (Yeğen, 1980: 747).

Gastro ihtiyaçlar, 1980'lerin reklam ve medya stratejileriyle yeni bir anlam kazanmıştır. Kellner'in tanımladığı "eğitlence" kavramı, bilgi ve eğlence kavramlarının birleşmesinden oluşan bu durumu anlatan kavramdır" (Kellner, 2010: 25-26). Kitle iletişim araçlarından yayılan iletiler, bilgi ve eğlenceyi birleştirerek yeme-içme ritüellerinin yeniden şekillendirilmesinde etkili olmaktadır. Bu ritüeller, toplum yapısının kültürel anlamda yeniden çizilmesinde önemlidir.

Bu bakımdan Yeğen'in kitabındaki tarifler, sofraya düzenleri ve yemek kültürüne dair açıklamalar, 1980'lerde Türkiye'de hızla yayılan neoliberalizm ile şekillenen, gösterişçi bir tüketim kültürünü yansıtmaktadır. Bu bağlamda, tüketim biçimleri ve yemek kültürünün dönemin normlarına uyarlanması, toplumsal statü, prestij ve kimlik inşasında önemli bir rol oynamıştır. Kitap, Türkiye'nin küreselleşen tüketim kültürüne ve Batı'dan alınan yaşam biçimlerine olan eğilimini simgeleyen dönemin izlerini taşır.

Bu dönemde Türkiye'nin yemek kültürü, Debord'un Gösteri Toplumu (2014) teorisi bağlamında da anlamlandırılabilir. Debord'a göre, modern toplumlar artık üretimden ziyade tüketim ve bu tüketimin görsel sunumu etrafında şekillenmektedir. Gösteri toplumu, bireylere "neye sahip olmaları gerektiğini" ve "nasıl görünmeleri gerektiğini" dayatarak tüketim kültürünü bir norm haline getirir.

1980'ler Türkiye'sinde yemek kültürü, Debord'un "gösteri" dediği olgunun bir parçası haline gelmiş, yemekler ve sofraya düzenleri yalnızca tat veya doygunluk sunan araçlar olmaktan çıkıp, statü sembolleri ve toplumsal mesaj taşıyan nesnelere dönüşmüştür. Sofraların düzenlenmesi, yemek sunumları ve kullanılan mutfak gereçleri, Batılı bir yaşam tarzını ve dolayısıyla prestijli bir sınıfa ait olma arzusunu yansıtmıştır. Yeğen'in vurguladığı "görgü" ve "sofra tekniği" kuralları da bu bağlamda değerlendirilebilir. Debord'un teorisi ışığında, tüketim kültürünün genişlemesiyle birlikte, bireylerin sofraya düzenlerinden yiyecek tercihlerine kadar her alanda "görünür olma" ve "beğeni kazanma" kaygısı ön plana çıkmıştır.

2. Zeytinyağının Rönesansı, Şarabın Reformu

Şarap ve zeytinyağı, Türkiye'nin tarihsel ve kültürel mirasında önemli yer tutan iki ürün olarak, farklı dönemlerde toplumsal, ekonomik ve politik bağlamlara göre farklı anlamlar kazanmıştır. Binlerce yıllık geçmişe sahip olan bu ürünler, hem Anadolu mutfağında hem de dünyada bazı dönemlerde seçkin olma, güçlü olma gibi hallerin sembolleri olarak dikkat çekmiştir (Tilmaç, 2003: 256; Allen, 2009).

Anadolu’da şarap üretimi, Hititler ve Frigler gibi antik medeniyetlere kadar uzanır. Osmanlı döneminde ise gayrimüslim nüfus tarafından sürdürülen şarap üretimi, Cumhuriyet döneminde yeniden canlandırılmıştır. Cumhuriyet’in erken yıllarında şarap, modern tarım teknikleriyle desteklenmiş ve yerli üretim teşvik edilmiştir (Duran vd., 2019).

Zeytinyağı ise özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde antik çağlardan beri üretilmektedir. Osmanlı döneminde zeytinyağı üretimi, özellikle Ege Bölgesi’nde çok önemli bir ekonomik faaliyettir. Bu ürün, sadece mutfak kullanımıyla sınırlı kalmamış, aynı zamanda lambalarda yakıt, sabun yapımı ve hatta ilaç olarak kullanılmıştır (Faroqhi, 2003). Ancak Osmanlı mutfağında zeytinyağı belirli bölgelerde yayginken, iç bölgelerde tereyağı ve kuyruk yağı daha fazla kullanılmıştır. Cumhuriyet döneminde zeytinyağı, modernleşme ve sağlıklı yaşamın bir parçası olarak teşvik edilmiştir (Yurtoğlu, 2019)

1980’lerde ise ‘ağız tadı’ ve yaşamdan zevk almanın ‘hayat tarzı’ olarak kabul gördüğü bir değişim yaşanmıştır. Bu dönem Türkiye’nin simgesel kaynakları bazı yiyecek-içecek ürünlerinde billurlaşmıştır. Şarap ve zeytinyağı bunlardandır. Şarap ve zeytinyağı seksenlerde artık sıradan değildir. Bunlar belli bir yaşam tarzını temsil eden sembolik anlamlarıyla kendilerini diğerlerinden ayıran gıda ürünleridir.

Turgut Özal’ın liberal politikaları, ithal şarap ve zeytinyağı gibi ürünlerin piyasaya girmesini kolaylaştırmış, bu ürünler statü sembolleri haline gelmiştir. Şarap, Özal döneminde bir rönesans yaşamış ve elit kesimlerin sofralarında önemli bir yer edinmiştir. Ertuğrul Özkök’ün 1980’lerde Cumhurbaşkanlığı Köşkü’ndeki yeni yıl davetlerine ilişkin anlatımları, şarabın bu dönemdeki yükselen statüsüne işaret etmektedir (Bali, 2018: 149). Türkiye’de şarap, ithalatın serbest bırakılmasıyla birlikte yerli üreticiler ve ithalatçıların halkla ilişkiler kampanyaları sayesinde elit bir statü simgesine dönüşmüştür. Şarap üreticileri, ürünü “avam” algısından uzaklaştırarak daha seçkin bir kitleye hitap etmeyi hedeflemiş, bu doğrultuda kalite ve prestiji vurgulayan tanıtım çalışmaları yürütmüştür. Benzer şekilde, zeytinyağı da kaliteli yemek kültürünün bir uzantısı olarak seçkin kesimler tarafından benimsenmiştir. Üreticiler, farklı aromalara sahip ve özel tasarımı şişelerde sunulan zeytinyağlarını piyasaya sürerek, ürünü kentli elitlerin sofralarında yer edinecek bir gurme ürüne dönüştürmüştür (Bali, 2018: 131). Bu süreç, köşe yazarlarının destekleyici yorumlarıyla hız kazanmıştır.

Seksenlerin şarabı ve zeytinyağı, Türkiye’de elitizm ve Batılılaşma süreçlerinin en güçlü sembollerinden biri olmuştur. Kaliteli şarapların restoranlar, oteller ve gurme etkinliklerde yer bulması, bu ürünleri prestij göstergesi haline getirmiştir. Zeytinyağı da aynı şekilde, “nitelikli yaşam tarzı” ile ilişkilendirilmiş ve kentli burjuvazinin sofralarında önemli bir yer edinmiştir. Chaney’e (1996) göre, bu tür simgesel kaynaklar gündelik hayatın güç odaklarını ve toplumsal sınırlarını yeniden tanımlamaktadır. Türkiye’de kaliteli şarap ve zeytinyağının yükselişi, burjuvazinin yemek kültürünü “vasıflandırdığı” bir dönüşümün göstergesidir.

Foucault'nun bedeninin bir uygarlık nesnesi olarak şekillendirilmesi fikri, zeytinyağı ve şarap bağlamında derin bir anlam taşır. Foucault (2001), modern toplumlarda bedenin yalnızca bireyin öznesi değil, aynı zamanda iktidar ilişkilerinin nesnesi olduğunu vurgular. Bu bağlamda, bedenin sağlıklı, disiplinli ve estetik olarak kabul edilebilir bir forma sokulması hem bireysel hem de toplumsal normların bir yansımasıdır (Foucault, 2001).

Zeytinyağı, neoliberal bireycilik anlayışı içinde sağlıklı bir beden inşasının sembollerinden biri olarak dikkat çeker. 1980'lerin diyet kültürü ve Akdeniz diyeti gibi sağlık odaklı yaşam tarzı yaklaşımları, bireyi kendi bedenini yönetmekle yükümlü bir özne haline getirmiştir. Zeytinyağı, bu süreçte sağlıklı yağ tüketiminin bir göstergesi olarak bireyin kendi bedeni üzerindeki kontrolünü ve öz-disiplinini yansıtan bir sembol olmuştur. Akdeniz diyeti gibi beslenme modelleri, yalnızca sağlık değil, aynı zamanda modern bireyin sorumluluğunu ve rafine yaşam tarzını temsil eder.

Şarap ise bedenin yönetimi ve bireysel öz-disiplin açısından farklı ama tamamlayıcı bir rol oynar. Şarap tüketimi, bir yandan rafine damak tadı oluşturmayı, diğer yandan da bireyin tüketim alışkanlıklarını kontrol altında tutmasını gerektirir. Örneğin, şarabın sosyal statü göstergesi olarak kabul edilmesi, tüketiminin estetik bir ritüele dönüştürülmesiyle doğrudan ilişkilidir. Şarap, yalnızca bir içecek değil, aynı zamanda bireyin “seçkin” bir yaşam tarzı sürdürme becerisini sergileyen bir öz-disiplin aracıdır.

Foucault'ya göre bu tür gıda maddeleri, bireylerin bedenlerini ve yaşam biçimlerini düzenlemeye yönelik teknikler sunar. Zeytinyağı ve şarap, bireyi kendi bedeni üzerinde iktidar kuran bir özne olarak konumlandırır. Zeytinyağı sağlıklı bir yaşamın anahtarı olarak bireyi kalori yönetimi ve diyet bilinciyle özdeşleştirirken, şarap rafine yaşam tarzının bir parçası olarak bireyin sosyal ve kültürel sermayesini yeniden tanımlar.

Bu bağlamda, 1980'lerin Türkiye'sinde zeytinyağı ve şarabın, yalnızca tüketim alışkanlıkları değil, aynı zamanda modern bireyin sağlık, estetik ve toplumsal aidiyet gibi kavramlarla ilişkisini de yeniden şekillendirdiği söylenebilir (Gökçe, 2018: 67-85, Nikolas, 2019). Bu ürünler, neoliberal paradigmanın bireyi bir özne ve nesne olarak biçimlendirme süreçlerine mükemmel bir örnek sunar.

Yeğen'in incelenen kitabı, 1980'ler Türkiye'sinin yemek kültüründeki bu değişimlerin farklı boyutlarını yansıtan önemli bir belge olarak değerlendirilebilir. Zeytinyağlılar, şarap ve sofranın görgüsü gibi temalar, dönemin burjuvazisinin yemek ve sofranın ritüellerini, sağlık, estetik ve prestijle ilişkilendirdiğini açıkça göstermektedir. Kitap; tarifleriyle, görgü kurallarıyla, sofranın adabı öğretileriyle yaşamı düzenleyici bir işlev görmektedir. Aktarılan bilgiler, dönemin neoliberal paradigmasıyla güçlü bağlantılar yansıtmakta, okurların bir yandan tüketim kültürüne bir yandan da beslenme bilgisine aşina kılınmaktadır. Kitapta Yeğen; öz kontrolünü

kendisi yapan, neyi neden yediğini bilen, tıkmaktansa rafine bir damak tadı olan, makul, Batılı, modern bir okura seslenmektedir.

Örneğin kitapta, yaş ve mesleklere göre günlük kalori ihtiyaçlarını gösterir bir çizelge verilmiştir (Yeğen, 1980: 16-17). Yazara göre bir insanın kendisi için gerekli olan günlük kalori ihtiyacını saptaması, saptanılan miktar içinde yemeklerini muhakkak düzenlemesi gerekir. Zeytinyağı ve zeytinyağlıların, Yeğen'in kitabında oldukça hacim kaplıyor olması (1980: 385-482) sağlıklı bir yaşamı ve seçkin bir damak tadını öne çıkarmaktadır. Zeytinyağının Türk mutfağındaki yeri, özellikle Batı normlarına uygun yemeklerin yapımı ve Akdeniz mutfağına yükselen bir değer olarak görülmesi bağlamında önem kazanmaktadır. Zeytinyağı, hem geleneksel Türk mutfağına vazgeçilmez bir unsuru hem de modern ve sağlıklı yemeklerin simgesi olarak değerlendirilmiştir. Yeğen'in yemek tarifleri ve sofraya görgüsüne ilişkin metinlerinde, zeytinyağı modernleşme ve Batı'ya öykünme çerçevesinde, vurgulanmıştır. Özellikle "Batı mutfağına yemek adları" başlığı altındaki bilgilerde ya da Akdeniz mutfağına dair vurgularda zeytinyağına yer verilmiştir. Dönemin yemek kültürü çalışmaları genel olarak zeytinyağını, sağlık ve lezzet unsuru olarak değerlendirirken, Yeğen de zeytinyağını hem geleneksel hem de modern mutfak uygulamalarıyla ilişkilendirmiştir.

Buna koşut biçimde şarap Ekrem Muhittin Yeğen'in kitabında dönemin seçkin yemek kültürünü yansıtan normlara uygun bir yaklaşımla işlenmiştir. Kitapta şarap Batı sofrası kültürünün Türk toplumundaki yansıması ve seçkin sınıfların yaşam tarzlarını benimsemeleri bağlamında yansıtılmaktadır. Yeğen, sofraya düzeni ve görgüsüyle ilgili yazılarında özellikle şaraba yer vermiş, Batı tarzı sofralarda şarapların nasıl servis edilmesi gerektiği, hangi yemeklerle uyumlu olduğuna dair bilgiler vermiştir. Şarap bardaklarının yerleşimi ve servis teknikleri gibi konular, bu tür bir yaklaşımın parçasıdır (1980: 681-718). Özellikle et yemekleri, deniz ürünleri veya soslarda şarap kullanımı, bu dönemde Batı mutfağıyla özdeşleştirilen bir özelliktir. Yeğen'in kitabında yer alan tariflerde şarap, yemek pişirme malzemesi olarak veya yemekle eşlik eden bir içecek olarak geçmektedir. Ançuezli zeytin, havyar, rozbif, sarılmış jambon, füme dil, kıyılmış jöle tariflerini içeren ordörvr tabakları resimlerle, detaylı ve özenli biçimde aktarılmıştır, bunlar 'şaraba en yakışan' yiyecekler olarak sunulmuştur (705-712). Şaraba ve onun sunumuna dair detayların "sofra görgüsü" başlığı altında ele alınması, şarabın bir statü göstergesi olarak kabul edilmesinin bir yansımasıdır. Yeğen'in şarap sunumuna dair verdiği bilgiler, bu içeceğin yalnızca tüketilmekle kalmayıp, onun çevresindeki ritüel ve estetik öğelerin de önem kazandığını işaret etmektedir.

Yeğen'in kitabında zeytinyağı ve şarap gibi Türk mutfağına esasen yüzyıllardır bulunan geleneksel öğeler, modern ve estetik bir biçimde yeniden yapılandırılmaktadır. Yeğen, şarabı bir statü göstergesi olarak değerlendirmiş ve şarap içmenin sofraya görgüsüyle bağlantısını vurgulamıştır. 1980'ler, Türkiye'de modernleşme söylemlerinin bireysel sağlığa ve "nezih" yaşam biçimlerine yöneldiği bir dönemdir. Yeğen'in bu vurguya yer vermesi, dönemin kentli orta ve üst

sınıflarının zeytinyağını hem geleneksel hem de modern bir ürün olarak nasıl benimsediğini göstermektedir. Bu içerikler, 1980'lerdeki kentli, seçkin sofralarının nasıl bir dönüşüme uğradığına dair önemli bir sosyolojik fotoğraf sunmaktadır.

3. Ortaya Karışık Lütfen!

1980'ler Türkiye'si, toplumsal ve kültürel dönüşümlerin kent yaşamında derin izler bıraktığı bir dönemdir. Gürbilek'e (2016: 32) göre, bu yıllarda şehirler, geniş bulvarları ve modern mimarisiyle adeta bir vitrine dönüşmüş, sınıfsal karşıtlıkların görünürlüğü artmıştır. Etnik temellere dayalı geleneksel mahallelerin yerini sınıfsal ayrışmalara dayalı semtlerin alması, her ne kadar daha eskiye dayanan bir süreç olsa da (Ortaylı, 1986: 212-213), bu durum 1980'lerde daha çok belirginleşmiştir. Zengin ve yoksul mahalleleri arasındaki bu ayrışma, yalnızca mekânsal değil, aynı zamanda kültürel ve sosyolojik boyutlarıyla da dikkat çekmiştir. Farklı sınıfların karşılaşabileceği ortak mekânlar büyük ölçüde ortadan kalkarken, şehir yaşamı sosyal dayanışmadan uzak, daha izole bir yapıya bürünmüştür (Gürbilek, 2016: 68-69).

Bu ayrışma, yalnızca mahallelerle sınırlı kalmamış, alışveriş merkezleri, eğlence yerleri ve yeme-içme mekânları gibi sosyal alanlara da yansımıştır. Oldenburg'un "üçüncü mekân" kavramı çerçevesinde (Oldenburg, 1999), bu tür mekânlar, ev ve iş yeri dışında bireylerin sosyalleştiği ve rahatladığı alanlar olarak işlev görmüş; ancak aynı zamanda toplumsal dayanışmayı zayıflatarak bireyleri daha bireysel bir yaşama yönlendirmiştir. Üstelik bu mekânlar, yalnızca Batılılaşma ya da modernleşme sembolleri değil, aynı zamanda "sınıfsal ayrışmanın mekânsal tezahürleri"dir. Lefebvre'nin (2017) "mekânın üretimi" kavramı burada analitik bir araç olarak kullanılabilir. Bu tür mekânlar, toplumsal ilişkilerin ve kimliklerin yeniden şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır.

Yemek kültüründe de benzer dönüşümler gözlemlenmiştir. Taşradan göç edenlerin yaşam biçimlerinden uzaklaşmak isteyen İstanbullular, Japon ve Çin mutfakları gibi yabancı mutfaklara yönelmiş; bu restoranlar, daha seçkin bir yaşam arayışındaki bireyler için popüler kaçış noktalarına dönüşmüştür (Bali, 2018: 129). Suşi gibi yemekler, yalnızca rafine bir tat değil, aynı zamanda toplumsal statünün ve seçkinliğin göstergesi olarak görülmeye başlanmıştır. Bu bağlamda yemek, psikolojik gereksinimlerin de doyurulduğu, sosyokültürel bir tüketim nesnesine dönüşmüştür.

Gürbilek'in (2016: 69) işaret ettiği gibi, 1980'lerin ikinci yarısında İstanbul'un "elden gittiği" düşüncesi sıklıkla dile getirilmiştir. Gecekondu bölgelerinin artışı, kentin birçok bölgesinin yoksullara terk edilmesine yol açarken, varlıklı kesimler özel sitelere çekilmiştir. Aynı dönemde, toplumsal sınıflar içinde de ayrışmalar yaşanmıştır. Özal dönemiyle birlikte Anadolu'nun kendi tüccar ve sanayicilerini yetiştirmesi, bu kesimlerin "eski zenginler" ile çatışmasına neden olmuştur. Sakıp Sabancı gibi figürler, halktan biri olduklarını vurgulamak için Anadolu'ya özgü konuşma tarzlarını korurken, eski zenginler kendilerini daha

kültürlü ve seçkin olarak tanımlamaya çalışmıştır. İshak Alaton gibi isimler, yeni seçkinleri “kültürsüzlük” ile eleştirmiştir (Bali, 2018: 35-40).

Ekrem Muhittin Yeğen’in eseri de bu dönemin sosyokültürel ikiliklerini yansıtan önemli bir metin olarak karşımıza çıkmaktadır. Yeğen’in metinleri, 1980’ler Türkiye’sindeki sosyokültürel ikilikleri ve bu ikiliklerin yaratıcı bir gerilimle nasıl bir arada varlık gösterdiğini incelemek için bir çerçeve sunar. Eserdeki içerik, geleneksel ile modern değerlerin bir aradalığını gözler önüne sererken, bu unsurların toplumsal hayatta nasıl yeni bir kimlik alanı oluşturduğuna da ışık tutmaktadır.

Yeğen’in eserinde kültürel kimliğin seksenlerdeki müzakeresi görülür. Alaturka ve alafranga yemek pratikleri ve sofraların bir arada sunulması, Türkiye’nin 1980’lerdeki kültürel karmaşasını yansıtır. Yeğen’in eserinde, Türkiye’nin geleneksel mutfak zenginliği ile modernleşme ve Batılılaşma arzusu arasındaki denge kurma çabası açıkça görülmektedir. Yeğen, alaturka ve alafranga yemek pratiklerini bir arada sunarak bu iki dünyanın sentezlenmesine dikkat çeker. Bir yandan geleneksel mutfağın üstünlüğüne vurgu yapılırken, diğer yandan Fransız ve İngiliz tarzı sofralar düzenlerine yer verilmesi (Yeğen, 1980: 727-729), Batılılaşma sürecinin toplumsal modernleşme üzerindeki etkilerini gösterir. Örneğin, alaturka ve alafranga menülerin ayrı ayrı tarif edilmesi (Yeğen, 1980: 734), bu iki yaklaşımın aynı sofrada uyum içinde sentezlenmeye çalışıldığını ortaya koyar. Bu durum, toplumsal modernleşmenin bireylerin gündelik hayatındaki somut tezahürlerinden biri olarak değerlendirilebilir.

1980’lerin Türkiye’sinde yemek alışkanlıkları ve sofralar düzenleri, bireylerin toplumsal habituslarını şekillendiren unsurlardan biri olarak görülebilir. Bourdieu’nun (2000) habitus kavramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, aynı sofrada hem alaturka hem de alafranga yemeklerin sunulması, modernleşme ile gelenek arasında sıkışmış bir habitusa işaret etmektedir. Bunun yanı sıra, suşi gibi ithal mutfakların prestij kazanması, toplumsal habitusun küresel dinamikler doğrultusunda yeniden şekillendiğini düşündürmektedir. Bu çerçevede yemek, bireylerin statü arayışına dayalı tüketim pratiklerini de içeren bir toplumsal belirleyici olarak ele alınabilir.

Yeğen’in sofralar düzeni ve yemek adabı üzerine yaptığı ayrıntılı betimlemeler, yalnızca bireysel bir beceriyi değil, aynı zamanda toplumsal statüyü belirleyen bir aracı temsil eder. Sofra adabına hâkimiyet, bir sosyal sermaye olarak tanımlanabilir. Yeğen’in, “Sofra düzenleme işi bir sanattır. Sofra sanatıdır. Bu sanatın geleneklerinden, derebeyleri ve burjuvalardan miras kalmış kendine özgü özellikleri vardır” (Yeğen, 1980: 684) ifadesi, sofralar düzeninin estetik ve kültürel boyutlarına dair önemli bir perspektif sunar. Ayrıca, misafirlere uygun menüler hazırlama konusundaki vurgusu, yemek kültürünün yalnızca damak zevkine hitap eden bir araç olmadığını, aynı zamanda toplumsal ilişkileri düzenleyen bir ritüel olduğunu göstermektedir (Yeğen, 1980: 729).

Yeğen'in kitabında dikkat çeken bir başka dinamik, liberal dönüşüm ve bunun yemek kültüründeki ayrışmaya olan etkisidir. 1980'lerin neoliberal dönüşüm süreci, Türkiye'de yemek kültürü üzerinde de önemli etkiler yaratmıştır. Örneğin Amerikan yaşam tarzının simgelerinden McDonald's, 1986 yılında İstanbul Taksim Meydanı'nda açılan ilk şubesiyle, küreselleşen gıda sisteminin Türkiye'deki ilk temsilcilerinden biri olmuştur (Bali, 2018: 48). McDonald's gibi zincir restoranlar, küresel gıda kültürünün yerel mutfak üzerindeki etkisini gösterirken, aynı zamanda bu sürecin yerellikten kopuk ve standartlaştırılmış bir yemek deneyimini teşvik ettiğini de ortaya koymuştur (Guptill vd., 2013: 178).

Bu bağlamda, Yeğen'in meze kültürü üzerine yaptığı eleştiriler, modernleşme ile geleneksellik arasındaki çatışmayı anlamak açısından dikkat çekicidir. Geleneksel rakı ve meze sofralarının zamanla yozlaştığını belirten Yeğen, "Rakı içmenin bir görgüsü vardı" ifadesiyle, yalnızca bir yemek kültürü değişimini değil, aynı zamanda modernleşme sürecinin geleneksel değerlere olan etkisini de dile getirir (Yeğen, 1980: 704). Rakı ve meze kültürü, bir yandan toplumsal modernleşmenin etkisiyle dönüşüme uğrarken, diğer yandan küreselleşmenin etkisiyle daha popüler hale gelmiş, ancak bu süreçte geleneksel görgü ve sofr kurallarını yitirmiştir.

Yemek kültürü, 1980'lerin toplumsal ilişkilerinde hiyerarşik bir araç olarak da kullanılmıştır. Yeğen'in, sofr düzeninin misafirlerin sosyal konumlarına göre şekillendirilmesi gerektiğine dair vurgusu, yemek davetlerinin toplumsal statü göstergesi haline geldiğini açıkça ortaya koyar. Örneğin, "Protokol konusunda mutlaka bilgi sahibi olmak zorunluluğumuz var" ifadesi (Yeğen, 1980: 721), sofr düzeninin sosyal durum, makam ve cinsiyet gibi faktörlerle ne kadar iç içe geçtiğini gözler önüne serer. Yeğen için;

"Bir parça psikolog olma zorunluluğu vardır. Örneğin pek alaturka yetişmiş bir kimseye; güzelim bir kalkan tavası veya levrek haşlaması yedirecek yerde, önüne şambertten yöntemi şaraplı kalkan veya Hollanda salçalı levrek balığını dayayacak olursak, bu dostumuzu memnun edeceğimizi düşünmek saflık olacağı gibi, bir Avrupalıya ya da yıllarca Avrupa'da yaşamız bir dostumuza da bol soğanlı uskumru yahnisi ikram ettiğimizde de herhâlde kendisini sevindirmiş olmayız. Anlatmaya çalışmış olduğumuz bütün bu damak zevklerinden başka, bir de menülerin alaturka veya alafranga adetlere uygun bir şekilde hazırlanması geleneği de vardır ki, hazırlamış olduğumuz bütün yemekleri karşımızdakine yadırgatmadan yedirebilmek için bunun rolü pek büyüktür" (Yeğen, 1980: 729).

Bourdieu'nün Ayrım (2015) adlı eserinde geliştirdiği "tat" kavramı, toplumsal sınıfların kendilerini nasıl ayrıştırdığını anlamada kritik bir rol oynar. Bourdieu'ye göre "tat," bireyin sınıf konumuna göre şekillenen bir pratik olup, yemek tercihi yalnızca damak zevki değil, aynı zamanda toplumsal ayrımın bir göstergesidir. Örneğin, taşradan göç eden bireylerin "bol soğanlı uskumru yahnisini" tercih etmesi ile Avrupa'da yaşamış bireylerin daha rafine yemekler araması, bu

toplumsal ayrımın bir yansımasıdır. Bu bağlamda, Yeğen'in kitabında yer alan jambonlu omlet, ıstakoz jölesi, mürekkep balığı yahnisi gibi tarifler, yalnızca birer yemek tarifi değil, aynı zamanda belirli bir toplumsal grubun aidiyetini ve modernleşme ile kurduğu ilişkiyi de gözler önüne sermektedir. Dolayısıyla, yemek tercihlerinin sınıfsal aidiyetle bağlantılı olduğu ve bireylerin toplumsal konumlarını belirleme aracı olarak işlev gördüğü söylenebilir.

1980'lerde yemek kültüründe gözlemlenen bu dönüşüm, toplumsal modernleşme ile küreselleşme arasındaki yaratıcı gerilimle şekillenmiştir. Yeğen'in eserindeki detaylı anlatılar, yemek kültürünün bireysel tercihlerden çok toplumsal kimliklerin ve hiyerarşik ilişkilerin bir yansıması olduğunu göstermektedir. 1980'ler, taşralı ve İstanbullu bireylerin yemek ve sofrası kültüründe de karşıtlıkların bir arada yaşandığı bir dönemdir. Yeğen'in sofrası görgüsüne dair detaylı açıklamaları, taşradan kente göç eden bireylerin toplumsal kabul görme ve yeni kimlikler yaratma sürecini yansıtır. Sofra düzenine dair verilen ayrıntılar, sadece bireysel bir beceri değil, aynı zamanda toplumsal statüyle ilişkilendirilen bir "medeniyet ölçüsü" olarak öne çıkar. Bourdieu (1997), kültürel pratiklerin, bir sınıfın diğerine üstünlük sağladığı bir sembolik şiddet aracı olabileceğini belirtir. Sofra düzeninin "protokol bilgisi" gerektirdiği vurgusu, sembolik şiddetin bir örneği olarak görülebilir. Bilgisi olmayanlar bu düzenin dışında bırakılır ve kültürel sermaye eksikliği nedeniyle toplumsal dışlanma yaşar. Modernleşme sürecinde geleneksel yemek pratiklerinin "yozlaşma" olarak görülmesi, kültürel pratiklerin hiyerarşik bir şekilde değerlendirilmesidir.

Yeğen'in yemek ve sofrası kültürüne dair aktardıkları, 1980'ler Türkiye'sinin modernleşme, küreselleşme ve geleneksel değerler arasında sıkışmış bir toplum yapısına ışık tutar. Yemek, yalnızca bir tüketim eylemi değil, aynı zamanda toplumsal ilişkilerin ve kimliğin ifade bulduğu bir sahnedir. Bu nedenle, Yeğen'in alaturka ve alafranga sentezi, 1980'ler Türkiye'sinin toplumsal dinamiklerini anlamak için güçlü bir metafor olarak kullanılabilir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

1980'lerdeki Türkiye'nin yemek pratikleriyle ve yemek kültürüyle ilgilenen çok az sayıda sosyolojik çalışma bulunmaktadır. Bu çalışma, mikro düzeyde Türkiye'nin 1980'ler sosyolojisini yemek kültürü ve sofrası adabı üzerinden analiz ederek, dönemin toplumsal değişimlerini özgün bir perspektifle ele almıştır. Bu bağlamda, günlük yaşam pratiklerini inceleyerek, modernleşme, sınıfsal farklılıklar ve kültürel etkileşimlerin toplumsal yapıyı nasıl dönüştürdüğüne ışık tutmuştur. Makro düzeyde ise, yemek sosyolojisi alanında literatüre katkı sunarak, yemek kültürünü bir iletişim aracı ve kimlik inşa mekanizması olarak tartışmış, disiplinlerarası bir çerçeve geliştirmiştir. Çalışma, 'yemek' gibi eklektik pozisyonda duran bir olgu üzerinden sosyolojik çalışmaların kapsamını genişletmek için bilimsel tartışmaları zenginleştirmiştir.

Çalışmada Ekrem Muhittin Yeğen'in "Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü" adlı eseri, dönemin yemek pratikleri ve toplumsal yapı arasındaki etkileşimi analiz etmek için temel veri kaynağı olarak kullanılmıştır. İçerik analiziyle gerçekleştirilen çözümlemeler, yemek kültürünün toplumsal değişimlerin önemli bir göstergesi ve taşıyıcısı olduğunu ortaya koymuştur.

1980'ler, Türkiye'de neoliberal politikaların etkisiyle tüketim kültürünün hız kazandığı ve Batı etkisinin belirginleştiği bir dönemdir. Bu bağlamda yemek, bireylerin sınıfsal konumlarını, modernleşme düzeylerini ve kültürel sermayelerini ifade eden bir iletişim aracı hâline gelmiştir. Yeğen'in eserindeki tarifler, sofra düzeni ve görgü kuralları, alaturka ve alafranga pratiklerin bir arada bulunduğu bir geçiş dönemini yansıtırken, aynı zamanda bu pratiklerin sınıfsal ve kültürel ayrımları nasıl şekillendirdiğini de göstermektedir. Yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal kimliklerin inşasında kullanılan bir semboldür.

Metodolojik olarak, çalışmada yapısalcı yemek sosyolojisi yaklaşımı benimsenmiş, yemek kültürü toplumsal yapıların ve sembolik anlamların bir yansıması olarak ele alınmıştır. Yapısalcı perspektif, yemek pratiklerinin bireysel tercihlerden çok, toplumsal yapılar tarafından belirlendiğini ve bu yapıların, yemek aracılığıyla ifade edildiğini vurgulamıştır. Bu çerçevede, Yeğen'in eserindeki veriler, toplumsal sınıf ayrımları, modernleşme süreçleri ve Batı etkisinin gündelik hayata yansımaları üzerinden tematik olarak analiz edilmiştir.

Tartışma açısından, çalışmanın bulguları, 1980'lerde yemek kültürünün bir tür "gösteri nesnesi" hâline geldiği yönündeki savları desteklemektedir. Debord'un Gösteri Toplumu teorisi bağlamında, yemek, toplumsal kontrol ve bireysel kimlik inşasında bir araç olarak işlev görmüş; tüketim kültürü, yemek pratiklerini yalnızca ekonomik bir etkinlik olmaktan çıkarıp kültürel ve sembolik bir alana taşımıştır. Örneğin, belirli bir markaya ait ürünlerin tüketilmesi ya da belirli bir sofra düzeninin benimsenmesi, bireylerin toplumsal konumlarını ifade etmenin bir yolu hâline gelmiştir. Bu durum, yemek kültürünün neoliberal ideolojilerle nasıl iç içe geçtiğini ve bu ideolojilerin toplumsal yaşamı nasıl şekillendirdiğini açıkça göstermektedir.

Diğer yandan, çalışmanın verileri, modernleşme ve gelenek arasındaki gerilimin yemek kültüründe nasıl somutlaştığını da ortaya koymaktadır. Özellikle Yeğen'in eserinde, alaturka ve alafranga yemek pratikleri arasındaki karşıtlıklar, dönemin kültürel çatışmalarını ve bu çatışmaların yemek kültürüne yansımalarını göstermektedir. Bu bağlamda, yemek, hem bir çatışma alanı hem de bir uzlaşma zemini olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, Batı etkisiyle mutfak kültürüne giren yeni yemek tarifleri ve sofra düzeni, bir yandan modernleşmenin göstergesi olarak görülürken, diğer yandan geleneksel değerlere yönelik bir tehdit olarak algılanmıştır.

Sonuç olarak, bu çalışma, yemek kültürünün toplumsal değişimlerin bir aynası ve aynı zamanda bu değişimlerin bir aracı olduğunu göstermiştir. Ekrem

Muhittin Yeğen'in eseri üzerinden yapılan analiz, 1980'ler Türkiye'sinde yemek pratiklerinin toplumsal sınıf, kültürel kimlik ve modernleşme süreçleriyle nasıl şekillendiğini ortaya koymuş; yemek sosyolojisi açısından bu dönemi anlamaya yönelik yeni bir perspektif sunmuştur. Gelecekteki çalışmalar, farklı veri kaynakları ve disiplinler arası yaklaşımlarla bu dönemin yemek kültürü üzerine daha kapsamlı analizler gerçekleştirebilir.

Yazar Katkı oranı ve Çıkar Çatışması Beyanı : Çalışmanın tüm aşamaları yazar tarafından gerçekleştirilmiştir. Yazar, bu çalışma kapsamında herhangi bir çıkar çatışması bulunmadığını beyan eder.

KAYNAKÇA

- Allen, J. G. (2009). Ortaçağ sonu ve Rönesans İtalyası'nda yemek ve toplumsal sınıflar (D. Kut, Çev.). *Yemek ve Kültür*, (17), 61.
- Bali, N. R. (2018). *Tarz-ı hayattan life style'a: Yeni seçkinler, yeni mekânlar, yeni yaşamlar*. İletişim Yayınları.
- Barthes, R. (1979). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In R. Forster & O. Ranum (Eds.), *Food and drink in history*. Johns Hopkins University Press.
- Barthes, R. 1982. *Empire of Signs*. Translated by R. Howard. Hill and Wang.
- Barthes, R. (1990). *Yazı ve Yorum*. (T. Yücel, Çev.). Metis Yayınları.
- Becan, C., & Eaghanioukoui, G. (2019). Gösterişçi tüketim aracı olarak Instagram'ın tüketicilerin satın alma motivasyonuna etkisi. *Yeni Medya Elektronik Dergisi*, 3(2), 84–101. <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.561089>
- Bourdieu, P. (1997). *Sosyal düzen ve iktidar: Düşünceler* (F. Korkut, Çev.). Metis Yayınları.
- Bourdieu, P. (2000). *Pratik akıl: Eylem kuramına giriş* (G. Sönmez, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi*. Heretik Yayın.
- Caplan, P. (Ed.). (1997). *Food, health, and identity*. Routledge.
- Chaney, D. (1996). *Lifestyles*. Routledge.
- Debord, G. (2014). *Gösteri Toplumu* (A. Ekmekçi ve O. Taşkent, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81.
- Duran, E., Eryücel, Ö., & Özcan, Z. (2019). Şarap üretimi ve tüketiminin Türkiye turizmindeki yeri: Kadim Anadolu Bağ Rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1), 70–83.

- Farooqi, S. (2003). *Osmanlı'da gündelik yaşam*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Fischler, C. (1988). Food, Self, and Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292.
- Foucault, M. (2001). The birth of social medicine. In J. Faubion (Ed.), *Power: The essential works of Foucault 1954–1984*. New Press.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Gökçe, F. (2018). Neoliberalizm, beden politikaları ve tüketim. *Toplum ve Bilim*, (143), 67–85.
- Guptill, A. E., Copelton, D. A., & Lucal, B. (2013). *Food & society: Principles and paradoxes*. Polity Press.
- Gündüz, U. (2009). *Basında Batılılaşma tasarımı: Jön Türk gazeteciliği ile günümüz gazeteciliğinin karşılaştırılması* (Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi). <https://nek.istanbul.edu.tr/ekos/TEZ/45091.pdf>
- Gürbilek, N. (2016). *Vitrinde yaşamak: 1980'lerin kültürel iklimi*. Metis Yayınları.
- Hekimoğlu, G. (2024). Örnek olay: Starbucks'taki akademisyen. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 33(2), 704-719. <https://doi.org/10.35379/cusosbil.1417073>
- Kellner, D. (2010). *Medya gösterisi* (Z. S. Doğruer, Çev.). Açılım Kitapları.
- Lefebvre, H. (2017). *Mekânın üretimi* (I. Ergüden, Çev.). Sel Yayıncılık.
- Lévi-Strauss, C. (1995). Sofra adabının kökenleri: mutfak etnolojisi el kitabı. (Çev. İsmail Yerguz), *Sanat Dünyamız: Yeme-İçme Kültürü*, 60(61), 95-111.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. Thousand Oaks, Sage.
- Mennell, S., Murcott, A., & van Otterloo, A. H. (1992). *The sociology of food: Eating, diet and culture*. Sage.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power*. Viking.
- Nezlek, J. B., & Forestell, C. (2020). Vegetarianism as a social identity. *Current Opinion in Food Science*, 33, 45–51. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.11.003>
- Oldenburg, R. (1999). *The great good place: Cafes, coffee shops, book stores, bars, hair salons, and other hangouts at the heart of a community*. New York: Da Capo Press.
- Ortaylı, İ. (1986). *İstanbul'dan sayfalar*. Hil Yayın.
- Rose, N. (2019). *Ruhun yönetimi: Özel benliğin biçimlendirilmesi* (M. Uzunoğlu, Çev.). Ayrıntı Yayınları.

- Simoons, F. J. (1961). *Eat not this flesh: Food avoidances from prehistory to the present*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Temur, D. M. (2022). *The function of cultural norms on eating and drinking practices based on framework of distinction theory in Turkish cinema during the 1980s and 1990s* (Yüksek lisans tezi, Özyeğin Üniversitesi). https://discover.ozyegin.edu.tr/iii/encore/record/C__Rb4971049?lang=eng
- Tılmaç, F. (2003). Fransa, İsviçre ve İtalya’da şarapçılık ve Türkiye modeli. *İstanbul Ticaret Odası Yayınları*, (48), 77.
- Vertanian, L. R., Giant, C. L., & Passino, R. M. (2001). Ally McBeal vs. Arnold Schwarzenegger: Comparing mass media, interpersonal feedback and gender as predictors of satisfaction with body thinness and muscularity. *Social Behavior and Personality*, 29(7), 711–724.
- Yeğen, E. M. (1980). *Alaturka - alafranga yemek öğretimi ve sofraya düzeni - sofraya görgüsü*. İnkılâp Kitabevi.
- Yenal, Z. N. (2013). Tarım ve gıda üretiminin yeniden yapılanması ve uluslararasılaşması. E. Keyder (Ed.), *Bildiğimiz tarımın sonu: Küresel iktidar ve köylülük* (ss. 43–70). İletişim Yayınları.
- Yurtoğlu, N. (2019). Türkiye Cumhuriyeti’nde zeytin ve zeytinyağı üretimi ile ticareti üzerine tarihsel bir bakış (1923–1960). *Vakanüvis: Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 472–510. <https://doi.org/10.24186/vakanuvis.513902>