



Hayati Beşirli

Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi/Edebiyat Fakültesi, Ankara/Türkiye
Professor, Ankara Hacı Bayram Veli University/Faculty of Letters, Ankara/Türkiye



eposta: hayati.besirli@hbv.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0002-2051-2471> - RorID: <https://ror.org/05mskc574>

Atıf/Citation: Hayati, Beşirli. 2025. Yemek, Kültür ve Toplum. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı: Yemek, 69-84. <https://doi.org/10.33692/avrasyad.1689350>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	02.05.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	20.05.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

YEMEK, KÜLTÜR VE TOPLUM

Öz

Yemek ve mutfak, insanın varlığını devam ettirmesine yönelik temel bir faaliyet olarak değerlendirilmesi yemek olan maddeyi sadece bir enerji kaynağı olarak görme anlayışıdır. Bu bakış açısı kültürü ve toplumların kültürel farklılıklarını göz ardı eden indirgemeci bir yaklaşımdır. İnsan, toplumsal bir varlık olarak neyi yiyip neyi yemeyeceğini belirlerken, içinde yaşadığı ekolojik ve kültürel belirleyicilere göre hareket eder. Kişiler, yiyecek olarak bir bitki veya hayvanı seçer ve onu yemeğe dönüştürür. Bu çerçevede yemek, toplumsal yapının hem somut hem de soyut dinamiklerini yansıtan kültürel bir unsurdur. Yemek ve mutfak bir yandan aynı toplum içinde toplumsal eşitsizliklerin görünür olduğu, öte yandan toplumlar arasında "biz" ve "öteki" ayrımının yeniden üretildiği bir alan haline gelir. Bir toplumun yemek ve mutfak kültürü, beslenme pratikleriyle birlikte toplumdaki iktidar ilişkilerini gösteren, kimlik inşa sürecinde rol oynayan ve sosyal dışlanma mekanizmalarını da içeren bir gösterge halini alır. Bu nedenle yemek, sosyal ve kültürel yapının şekillenmesinde belirleyici bir unsur olarak toplumsal yapıya ait çözümlemelerde önemli bir yer tutar. Yemek aracılığıyla toplumsal statüler belirlenir, kültürel aidiyetler ifade edilir ve toplumların birbirlerini tanımlama biçimleri şekillenir. Bu bağlamda yemek, kültürün sürekliliğini sağlayan, ekolojik belirleyicilerin etkisini toplumsal alanda görünür kılan, bireylerin ve toplumların kimliklerini ifadelerinde aracılık eden bir olgudur.

Anahtar Kelimeler: Yemek, mutfak, yemek sosyolojisi, mutfak kültürü

FOOD, CULTURE AND SOCIETY

Abstract

Considering food and cuisine as a basic activity for the survival of human beings is an understanding of food as a mere source of energy. This perspective is a reductionist approach that ignores culture and the cultural differences of communities. As a social being, humans act





according to the ecological and cultural determinants in which they live when determining what to eat and what not to eat. People choose a plant or animal as food and turn it into a meal. In this framework, food is a cultural element that reflects both the tangible and intangible dynamics of the social structure. On the one hand, food and cuisine become a space where social inequalities are visible within the same society, and on the other hand, where the distinction between “us” and “the other” is reproduced between societies. A society's food and culinary culture, together with its dietary practices, becomes an indicator that shows the power relations in society, plays a role in the process of identity construction and includes mechanisms of social exclusion. For this reason, food plays an important role in the analysis of social structure as a determining factor in shaping the social and cultural structure. Through food, social status is determined, cultural belonging is expressed and the ways in which societies define each other are shaped. In this context, food is a phenomenon that ensures the continuity of culture, makes the impact of ecological determinants visible in the social sphere, and mediates the expression of the identities of individuals and societies.

Keywords: Food, cuisine, sociology of food, food culture.

Giriş

Yiyecek ve mutfak toplumsal bir olgudur. Tarihsel olarak incelendiğinde, farklı dönem ve toplumlarda bu olgunun çeşitli biçimlere büründüğü görülmektedir. Toplamların ekolojik koşulları ve sosyal örgütlenmeleri zamanla değişse de, yemek ve mutfak pratiklerinin toplumsal yaşam içindeki belirleyici rolü süreklilik arz eder. Her toplumsal formasyon, bu olguları kendi tarihsel, kültürel ve çevresel bağlamı içinde yeniden üretir ve onlara özgün anlamlar yükler. Her toplumda yenilebilecek olan ve yenilemeyecek olan, ekolojik ve sosyal çevrenin belirleyiciliğindedir. Ekolojik çevre yiyecek olma potansiyeli olan bitki ve hayvanları bünyesinde barındırırken, toplumsal olan bunu yemeğe dönüştürür. Toplamların çeşitli bitki ve hayvan türlerine yönelik geliştirdiği tutumlar, yemeği ve mutfağı kültürel anlamlarla yüklü, simgesel ve toplumsal birer nesneye dönüştürür ve sosyolojik bir çalışma nesnesi haline getirir.

İnsanlar için neyin yiyecek olabileceği neyin ise yiyecek olamayacağına ilişkin evrensel olarak geçerli kurallar yoktur. Düşünüldüğünde insanların kendisi için zehirli olmayan her şeyi tüketmeleri beklenir. Ancak toplumsal hayat alanı incelendiğinde bu durumun böyle gerçekleşmediği görülecektir. İnsanlar kendileri için uygun gördükleri yiyecekleri birçok unsura göre belirlemekte, çeşitli yöntemlerle pişirmekte ve sunumlarını da farklı usullere göre gerçekleştirmektedir. Bir topluluk için yasak olan yiyecek başka bir topluluk için serbest olabilmekte, bir topluluk için sıradan olan başka bir topluluk için ise kutsal bir yiyeceğe dönüşebilmektedir. Kültür yiyeceği salt bir besin olmaktan çıkartır ve toplumsal bir ürün haline dönüştürür. Toplumsal bir unsur olarak mutfak, iki düzeyde ele alınabilir: Bir yanda, doğada var olan besin kaynaklarıyla kurulan ilişki üzerinden şekillenen tüketim pratikleri; diğer yanda ise bu pratikleri çevreleyen organizasyonel yapılar yer alır. İlk düzey, yenilen





ürünlerle ilgiliyken; ikinci düzey, bu ürünlerin üretiminden ticarileşmesine ve toplumsal örgütlenme biçimlerine kadar uzanan daha geniş bir süreci kapsar. Her iki düzeyde de kültürün belirleyici rolü açık biçimde gözlemlenmektedir (Beşirli 2021: 22; Sağır ve Ülgen 2022: 124).

Kültürel ve toplumsal bir nesne olarak yemek ve mutfak

Bitkisel ve hayvansal unsurların kültürel süreçler aracılığıyla yemeğe dönüştürülmesi, yiyeceği, toplumsal ilişkiler içinde anlam kazanan temel bir unsur haline getirir. Toplum, sadece bir arada yaşayan bireylerin toplamından ibaret olmayan, kendi içinde özgün normlar, değerler ve yapılar üreten bir bütündür. Bu çerçevede, toplumu bireylerin ötesinde şekillendiren kültürel yapılar, yemek ve mutfak pratikleriyle de yakından ilişkilidir. Yemek ve mutfak, kültürün hem taşıyıcısı hem de üreticisi olarak toplumsal yapının incelenmesinde göz ardı edilemeyecek önemde bir alandır. Bu bağlamda, yemek pratikleri ile güç, iktidar ve statü ilişkileri arasındaki bağların incelenmesi, mutfağın toplumsal hiyerarşiler içindeki konumunu açığa çıkarır. Toplumsal katmanlaşma sisteminde, farklı sınıf, statü ve kimlik gruplarının özgün yemek kültürleri geliştirdiği ve mutfak pratiklerinin bu farklılıkları yeniden ürettiği görülür. Dolayısıyla, toplumun çok katmanlı yapısı içinde yemek ve mutfak, toplumsal farklılıkların ve eşitsizliklerin de bir yansımasıdır.

Toplum, kendiliğinden var olan bir yapı değil, tarihsel ve kültürel süreçler içinde inşa edilen bir gerçekliktir. Belirli bir coğrafyada yaşayan bireyler, ortak ihtiyaçlarını karşılamak üzere çeşitli uzlaşılar geliştirir, bu uzlaşılar ise zamanla kurumsallaşarak toplumsal düzenin temelini oluşturur. Toplumsal normlar, uzun bir tarihsel süreç boyunca, kandaş yapının belirleyici olduğu destan dönemlerinden, toplumsal baskının görece azaldığı ve bireyselleşmenin öne çıktığı modern koşullara kadar farklı biçimlerde varlık göstermiş ve toplumsal kurumları şekillendirmiştir (Yeşil 2020a: 44-45). Toplum, üyelerinin ihtiyaçlarını karşılanmanın yanı sıra bu karşılaşmanın nasıl ve ne şekilde gerçekleşeceği konusunda da ortak anlamlar üretmiş bir insan birlikteliğidir. Bu bağlamda, semboller toplumsal yaşamın merkezinde yer alır. Sembol, en genel anlamıyla bir şeyi temsil eden başka bir nesne, edim ya da işaret olarak tanımlanabilir, daha dar bir çerçevede ise ritüel ve mitlerin anlam bilimsel bağlamdaki en küçük birimidir. Toplumsal anlamlar, bireyler arası etkileşim yoluyla inşa edilir ve bu anlam ağları, bireylerin davranışlarını yönlendiren temel çerçeveleri oluşturur. Sosyal kontrol ve sosyal normlar, bireylerin bu anlam sistemlerine uyum göstermesini sağlayan düzenleyici mekanizmalardır. Bu bağlamda, yemek de toplumsal anlamlarla yüklü bir sembol olarak değerlendirilmelidir (Marshall 1999: 647).

Yiyecek tüketimine dayalı toplumsal karmaşıklığın açıklanabilmesi, insan etkileşiminin özünde simgesel olduğunu kavramakla mümkündür. Zira toplum, simgeler aracılığıyla inşa edilen ve sürdürülen bir yapıdır. Bireylerin oluşturduğu simgesel ağlar, davranışları yönlendirir ve bu davranışlar üzerinde denetleyici bir işlev de görür. İnsanların,





başkalarının varlığına bağlı olarak geliştirdiği eylemlerde yemek ve mutfak pratiklerinin belirleyici bir rol oynadığı açıktır. Bu bağlamda, Weber'in toplumsal eylem tipolojisi çerçevesinde yemek ve mutfak pratiklerinin dört temel eylem biçiminde karşılık bulduğu görülür: Amaçsal-rasyonel eylemlerde yemek, belirli bir sonuca ulaşmak için araçsal bir unsur olarak kullanılırken, değer-rasyonel eylemlerde estetik, ahlaki ya da kültürel değerlere göre şekillenen bir anlam kazanır. Duygusal eylemlerde yiyecekler, duygusal tepkilerin ve bağların ifadesi haline gelirken, geleneksel eylemlerde ise alışkanlıklarla sürdürülen mutfak pratikleri ön plana çıkar. Bu çerçevede, yemek ve mutfak, iş birliği, rekabet, çatışma ya da dayanışma gibi toplumsal süreçlerde işlevsel bir unsur olarak karşımıza çıkar. Burada belirleyici olan, Weber'in de açıkça vurguladığı üzere, toplumsal ilişkinin belirli bir anlam temelinde kurulmasıdır.

Yemek ve mutfak üzerine kurulu sembolik anlamları çözümlemek, toplumu oluşturan anlam ağlarını kavramak anlamına gelir. Zira toplum, bireyler arasındaki etkileşimlerde üretilen ve paylaşılan anlamlar üzerine inşa edilir. İnsanlar, gözlemledikleri olgulara anlam atfederek dünyalarını şekillendirir, bu anlamlandırma süreci ise her zaman eylemin öznel amacıyla birebir örtüşmeyebilir. Dolayısıyla, toplumsal yaşamda olup biteni anlamlandırmak, bireylerin davranışlarını ve bu davranışların ardındaki niyetleri çözümleme çabasıdır. İnsanlar, anlam ürettikleri ölçüde toplumsal dünyayı yorumlar ve bu yorumlara dayalı olarak eylemde bulunurlar. Davranış ile anlam arasındaki bu ilişki, toplumsal etkileşimin temelini oluşturur. Bu bağlamda, toplumsal etkileşim, esasen anlamların ve eylemlerin sürekli yeniden üretildiği bir süreçtir. Anlam arayışı ve anlamlandırma süreci, bireylerin toplumsal normlar ve değerler doğrultusunda sosyalleşmesiyle biçimlenir. Yemek ve yemekle ilişkili pratikler de belirli anlamların üretildiği ve bu anlamlara uygun davranışların sergilendiği simgesel bir alanı teşkil eder (Sağır 2012: 2676; Sağır 2016: 272).

Yiyeceklerin ya da belirli törenlerin sosyal ilişkilerin bir ifadesi veya sosyal yapının bir simgesi olarak değerlendirilmesi, bu iki kavramın ayrılmaz bütünlüğünü gözler önüne serer. Ne sosyal ilişkiler ne de sosyal yapı, bireylerin pratiklerini tek başına açıklamak ya da simgeleştirmek için yeterlidir; çünkü sosyal ilişkiler zorunlu olarak sosyal yapılardan kaynaklanır ve onları kuşatır (Goody 2013: 48). Bu bağlamda, yiyecekler de sosyal statü, etnik kimlik ve ekonomik güç gibi toplumsal kategoriler hakkında bilgi taşıyan kültürel anlamlarla yüklüdür. Ancak bu anlamlar, gıda maddelerinin kendisine içkin değildir, içinde bulundukları toplumsal bağlama göre şekillenirler. Atkinson'ın (1980) dikkat çektiği gibi, *"bir kadeh şarap, profesyonel bir şarap tadımcısı, estetik bir zevk arayıcısı, Kutsal Komünyon'u icra eden bir Hristiyan ya da bir alkolik için bütünüyle farklı anlamlar taşıyacaktır."* Bu durum, yeme ve içme pratiklerine atfedilen anlamların, ait oldukları kültür ya da alt kültür tarafından toplumsal olarak inşa edildiğini göstermektedir (Murcott 1982: 204-205).

İktidar ilişkilerinde yemek ve mutfak





Weber, iktidarı, kişilerin ya da grupların başkalarının direncine rağmen kendi iradelerini gerçekleştirme gücü olarak tanımlar ve bu tanımda gücün belirleyici bir rolü vardır. Otorite kavramı ise Weber'in düşüncesinde anlam ve meşruiyet kavramlarıyla yakından ilişkilidir. Meşruiyet, toplumsal aktörlerce kabul edilen, anlamlı bir düzeni ifade eder. Otorite, bu anlam üzerinden kurulan bir toplumsal ilişki biçimidir. İktidarı elinde bulunduran kişi ya da gruplar, başkalarının eylemlerini yönlendirme kapasitesine sahiptir ve bu durum aynı zamanda bir tabiiyet ilişkisini de içerir (Çakıcı ve Gökçe 2022: 8). Ancak iktidar her zaman meşru değildir. Dolayısıyla iktidar sahiplerinin, güçlerini nasıl kullanacaklarını ifade ettikleri ve onlara tabi olanların bunu anlamlandırdığı ortak bir anlam üretim süreci gereklidir. Bu bağlamda, yemek ve mutfak da iktidarın meşruiyetinin inşasında simgesel araçlar olarak işlev görebilir. İktidar sahipleri, yemek ve mutfak pratikleri aracılığıyla toplumsal statülerini ve güçlerini görünür kılarken, aynı pratikler tabi olanların bu güce yönelik konumlanışlarını da ifade eden araçlara dönüşebilir.

İnsanın varlığını sürdürebilmesi için zorunlu olan açlık ve susuzluk gibi temel ihtiyaçların karşılanması, iktidar ilişkilerinde bir güç gösterisi olarak da işlev görebilir. Bu ihtiyaçlar üzerinden başkaları üzerinde tasarrufta bulunmak, iktidar sahibine kimi durumlarda tanrısal bir nitelik kazandırır. İktidar, bu bağlamda, beslenme üzerinden kendi varlığının zorunluluğunu meşrulaştırır ve yaşamın devamı üzerindeki denetimini görünür kılar. Bu durum, Türk kültüründe "açları doyurmak" ya da "ekmeğini vermek" gibi kavramsallaştırmalarda karşılığını bulur ve bu ifadeler, içinde bir tabiiyet beklentisini de barındırır. Yemek ve mutfak, iktidarın inşası, sürdürülmesi, meşruiyetinin tesis edilmesi ve hatta yıkımı süreçlerinde işlevsel bir araç olagelmıştır. Ancak iktidarın, başkaları üzerinde uygulama gücüne sahip olmakla yetinmeyip, bu gücün meşruiyetine de ihtiyaç duyduğu açıktır. Meşruiyet, iktidar gücünü herkesin üzerinde uzlaştığı bir otorite biçimine dönüştürür. Bu çerçevede, yemek ve mutfakın otorite ilişkilerindeki rolü, özellikle davetlerin düzenlenmesi, davete katılım, davet esnasındaki hizmet biçimleri gibi pratiklerde somutlaşır ve yemekle iktidar arasındaki ilişkinin sosyokültürel ve sosyopolitik boyutlarını görünür kılar. Bu karmaşık yapı, tarihsel süreç içinde şekillenen ve toplumsal değişimle birlikte evrilen bir kurumsallaşmanın ürünüdür.

Yemek ve iktidar ilişkisini toplumsal katmanlaşmada da görebiliriz. Yemek toplumsal katmanlaşma sürecinde her toplumsal katmanın farklı tüketim biçimlerinde kendini göstermektedir. Yemek ve mutfak, Orta Çağ Avrupa'sındaki zümre sisteminde, kast sisteminde veya toplumsal sınıf ayrımında toplumsal statüye işaret eden bir unsur olmuştur. Zengin üst sınıflar, genellikle bol ve lüks yiyecekler tüketirken, alt yoksul sınıflar daha basit ve sınırlı gıdalarla yetinmek zorunda kalmışlardır. Uçan kuşlar ve ağaçların ucundaki meyveler imtiyazlı sınıfların yiyeceği olurken bitki kökleri veya toprağa daha yakın olan yiyecekler alt sınıfların yiyeceği olmuştur. Toplumda üst sınıftaki asiller ve krallar genellikle





daha zengin ve ürün çeşitliliğine sahip bir beslenme alışkanlığı içindedirler. Orta Çağ'da (, et, balık, peynir, şarap ve meyve gibi lüks gıdalar, soyluların sofralarındaki başlıca yiyeceklerdir. Et, özellikle domuz, sığır ve kuzu, zengin sofraların vazgeçilmezi olmuştur. Etin pişirilmesi, farklı baharatlar ve soslarla çeşitlendirilmiş damak tadı kavramı gelişmeye başlamıştır. Bu durum baharatın da ayrıcalıklı zengin kesimin kullanımında olmasında görülecektir. Bu sofralar tat esasında oluşan çeşit olarak zengin sofralardır. Aynı dönemde ise köylüler basit bir beslenme tarzı ortaya koyar ve bu da ekmek, çorba, sebze ve az miktarda etten oluşur. Ancak et köylüler için nadir bir ziyafet yiyeceğidir. Ekmek, Orta Çağ'da tüm zümreler için temel gıda maddesi olmasına rağmen un kalitesi ayrıştırıcı olmaktadır. Burada da zenginler daha beyaz, köylüler ise daha koyu ve tam tahıllı ekmekleri tüketebilmektedir. Bunu sadece yemeklerde değil içeceklerde de görmek mümkündür. Biranın halk içeceği olması ve şarabın ayrıcalıklı bir içecek olması elde edilmesi sürecinin tüketenlere verdiği ayrıcalığın tarihsel görünümüne sahiptir (Montanari,1995 :63-65). Patates ve mısırın Avrupa yemek kültüründe alt toplumsal sınıflara ait besin olması ve uzun yıllar üst sınıfların besini olma özelliği kazanamaması da bu katmanlaşmanın bir örneğidir.

İktidar, yiyecekler üzerindeki kontrol sağlayarak toplumu denetlemek ve yönlendirmek ister. İktidarların otorite tesis etmesi sürecinde bu yola sıklıkla başvurduğu görülür. Her iktidar, kıtlık, savaşlar ve zorunlu göçler gibi olağan üstü zamanlarında besin kaynaklarının kontrolünü sağlamıştır. Savaş zamanlarında yiyecek hem bir hayatta kalma meselesi hem de bir propaganda aracıdır. Hükümetler, yiyeceklerle ilgili kısıtlamalar ve düzenlemeler uygulayarak, halkın moralini etkileyebilir ya da düşmanı zayıflatmayı hedefleyebilirler. Azalan yiyecek stoklarına ilişkin olarak hükümetler yeni beslenme önerilerinde bulunabilir. İkinci Dünya Savaşı'nda sakatat tüketimini sağlamaya yönelik propagandalar yapılmış, Avrupa'da sakatat tüketme artırılmaya çalışılmıştır. Devletler tarafından, hayvan veya bitki türlerinin belirlenerek bunların üretimine ilişkin planlamalarda olduğu gibi, yiyeceklerin tüketimlerine gelen kısıtlamalar veya yasaklar da bu kapsamdadır. Benzer bir şekilde iktidar, farklı sınıfların yemek miktarlarına karne gibi uygulamalarla müdahale edebilir. Bunun yanı sıra toplumun üst sınıflarına yönelik olan yiyeceklerin, pahalı ve gösterişli olması, alt sınıflara yönelik yiyeceklerin daha basit ve ucuz olması farkından hareketle toplumsal eşitsizliği engelleyici veya görünürlüğü ortadan kaldırıci politik söylem ortaya koyabilir. İktidarlar, yiyecekler ve bunlara erişim hakkındaki söylemler ile halkın düşüncelerini ve davranışlarını şekillendirebilir. Gıda sadece üretimi ve dağıtımı ile toplumdaki eşitsizliklerin önlenmesine ilişkin politika unsuru olabilmekte hatta toplumda propaganda aracı haline gelebilmektedir. Bu kapsamda sağlıklı beslenmeyi teşvik eden politik bir söylem geliştirdiği gibi, kontrolsüz ve sağlıksız gıda tüketimini özendiren veya tamamen tüketime ve hazza teslim olmuş bir gıda söylemi de gelişebilir. Bu durum iktidarların gıda ve sağlık politikalarında belirledikleri önceliklere bağlı olarak gelişmektedir.





Yemeğin ve mutfakın iktidarla ilişkisinin politik mutfaktaki başka bir görünümü ise belirli yemeklerin yaygınlaşarak ulusal kimlik inşa etme sürecinde araçsallaştırılmasıdır. Yemek, bir toplumun kültürel değerlerini, tarihini ve toplumsal yapısını yansıtan önemli bir araç olarak milliyetçilik akımlarında önemli bir yer tutar (Yeşil 2020b: 230:231). Politik rejimler, belirli yemekleri devlet ideolojisinin bir unsuru olarak görebilir ve bunun üzerinde söylem üretebilir. Döner Avrupa'da göçmenliği ifade eden bir yiyecek olmuş, uyum, dışlanma döner üzerinden ifade edilmeye başlanmıştır. Bunun yanı sıra bazı politik söylemlerde de mutfak farklı kültürleri bir araya getirerek ortak bir kültürün vurgusunu taşıyabilmektedir.

Yemek ve mutfak, uluslararası düzeyde rekabetin ve mücadelenin bir alanı haline gelmiştir. Günümüzde mutfak kültürleri, ulusların dış politikalarında stratejik bir araç olarak kullanılmakta ve bu durum, uluslararası alanda "mutfak savaşları" olarak adlandırılabilir bir rekabet ortamını doğurmaktadır. Örneğin, Türk mutfakına ait sarma, dolma, baklava, cacık ve yoğurt gibi birçok yemek, Yunan mutfakının unsurları olarak dünya kamuoyuna sunulmakta ve bu yemekler, Yunan kültürel mirasının bir parçası olarak tanıtılmaktadır. Bu tür sahiplenme çabaları, kültürel kimliklerin sınırlarının yemek üzerinden yeniden çizildiği uluslararası bir mücadele alanına işaret eder. Bu bağlamda, gastrodiplomasi, mutfak kültürlerinin kültürel diplomasi kapsamında uluslararası ilişkilerde etkin bir araç olarak kullanılmasını ifade eder. Gastrodiplomasi, bir ülkenin mutfak mirasını dünya kamuoyuna tanıtarak kültürel etkileşimi artırma ve ulusal imajını güçlendirme stratejisidir. Damak tadı, bu süreçte, en masum ve en evrensel iletişim yollarından biri olarak öne çıkar, zira yemek, kültürler arası temasın hem ilgi uyandıran hem de dirençle karşılaşmayan bir aracı olarak işlev görür. Ulusal düzeyde ise, belirli yemeklerin simgesel hale getirilmesi, diğer topluluklara karşı sembolik bir üstünlük kurma çabasına da hizmet eder. Bu anlamda, yemek ve mutfak, hem uluslararası arenada yumuşak güç unsuru olarak kullanılan bir araç, hem de ulusal kimliğin sınırlarını pekiştiren ve yeniden üreten bir söylem alanıdır (Soner 2020: 92-93).

Ritüelin unsuru olarak yemek

Hangi kültürde olursa olsun, yemek ve ritüel arasında köklü ve güçlü bir bağ vardır. Ritüeller insanların hayatına anlam katan ve onu rutinin yarattığı sıradanlıktan çıkartan uygulamalardır. Ritüelin yarattığı kendi rutini onu tanıma ve tanımlanma unsuruna dönüştürür. Yemek gibi yaşamsal bir unsurun ritüel kapsamında bağ kurmadaki güçlü etkisi anlam yaratma sürecindeki yeri, ritüel ve kültürel kimlik ilişkisini besleyecektir. Gündelik hayatın bir parçası olan akşam yemekleri, gün içinde birbirinden uzaklaşan aile üyelerinin, bir sofranın etrafında bir araya geldiği ve günlük yaşantılarının paylaşıldığı önemli bir ritüel halini almıştır.

Toplumsal hayat alanı insan eylemliliği ile tanımlanabilir. Bu alanda da ritüeller önemli yer tutar. Belirli bir amaca yönelik ve belirli kurallara dayalı olarak yapılan, örüntüleşmiş, sembolik anlama sahip eylemleri ifade eden ritüeller toplumsallık içinde önemli





bir yere sahiptir. Ritüeller dini veya din dışı alanlarda, özel durumlar veya önemli görülen anlar için ortaya konulur ve genellikle sembolik anlam taşırlar. Bireysel veya kolektif olarak dünyayı anlamlandırmaya yararlar ve güven duygusunu beslerler. Ritüeller, katılımcılar için öncelikle grup dayanışmasını pekiştiren ve grup üyeliği bilincini güçlendiren toplumsal pratiklerdir. Bu tür kolektif etkinlikler sırasında, katılımcılarda ortak bir "duygusal enerji" birikimi meydana gelir ve bu enerji, bireylerde özgüven, aidiyet, haz ve güç gibi duygusal durumların oluşumuna katkıda bulunur (Karaman 2010: 230). Ritüeller, bu yönüyle, toplumsal bağların yeniden üretilmesini ve güçlendirilmesini sağlayan önemli araçlardır. Bu süreçte yemek, ritüelin ayrılmaz bir eşlikçisi olarak hem duygusal hem de simgesel düzeyde işlev görür. Ortak yemek pratikleri, birlikte olmanın ve ortak anlamların paylaşılmasının somut bir ifadesini oluşturur. Böylece yemek, ritüelin toplumsal işlevini destekleyen, topluluğun birlikteliğini ve sürekliliğini görünür kılan merkezi bir unsur haline gelir.

Bu dinamik, özellikle dinî ritüellerde açık biçimde gözlemlenebilir. Durkheim'a göre kutsal varlıklar, sıradan ya da profan varlıklardan niteliksel olarak ayrılan, özel anlam ve değer atfedilen nesne, mekân ya da sembollerdir. Bu ayrım, kutsal ile kutsal olmayan arasında katı sınırların çizilmesiyle toplumsal düzeyde kurumsallaşır. Ritüeller ise, tam da bu sınırları görünür kılmak, kutsal olan ile profan olanı birbirinden ayırmak ve bu ayrımı sürekli kılmak amacıyla icra edilir. Bu nedenle, ritüel pratikler dini birer eylem olmakla birlikte aynı zamanda toplumsal düzenin korunmasına hizmet eden sembolik araçlardır. Kutsal olanın profan olanla karışmasını önlemek amacıyla törenlerde çeşitli düzenlemeler yapılır. Bu düzenlemeler, katılımcılar arasındaki mesafeyi ve davranış sınırlarını belirleyen normlar ve yasaklar biçiminde somutlaşır. Dolayısıyla ritüeller, toplumsal normları yeniden üretme işlevini de yerine getirir (Durkheim 2018: 414).

Pek çok din, inananları arasındaki toplumsal ilişkileri ve bireylerin kutsal olanla kurduğu bağı, yemek pratikleri üzerinden düzenleyerek, gündelik (doğal) mutfaktan farklılaşan bir dini mutfak inşa eder. Bu dini mutfak, belirli zamanlarda, belirli kurallara göre hazırlanan ve sunulan yemek ritüelleri aracılığıyla kutsalla beslenen bir toplumsallık yaratır. Böylece, yemek inananlar arasında dayanışmayı güçlendiren ve kutsal olanla ilişkiyi sürekli kılan bir ritüel aracı haline gelir. Örneğin, İslam'da oruç ayı olan Ramazan'da sahur ve iftar yemekleri çok özel bir anlam taşır. Yahudi kültüründe Pesah (Fısıh) sırasında yenilen ekmek ve otlar, geçmişin hatırlanması için önemlidir. Bunun yanı sıra kolektif hafızanın canlandırılması sürecinde yememe de etkili olabilmektedir. Saçı geleneğinde de kendini gösteren, şarap ya da diğer alkollü içkiler bazen bir ritüelin parçası olabilmektedir. Eski Türklerde bereket için ateşe ve toprağa içki sunma ritüelinde görüldüğü gibi, bu sunum insanların doğaüstü varlıklarla bağlantı kurma çabalarını simgeler. Böylece içki törenin bir unsuru olacaktır. Türk kültüründe Alevi Bektaşî kültüründe yer alan "dem"tolu" nun ritüeldeki önemli yeri bunu örneklendirir (Beşirli 2012, 337-358).





Ritüelin etkisi, günümüzde din dışı alanda, sosyal ilişkilerde de önemli olmaktadır. Düzenlenen doğum günü partileri, mezuniyet ve düğün törenleri ve bunlara ilişkin kutlama amaçlı yemek organizasyonları, belirli bireylerin bir araya gelmelerini ve sevinci paylaşmayı simgeler. Bu tür törensel nitelikteki yemekler beklenen ve uygulanması gerekli ritüel işlevi görür. Bu durum, acıyı paylaşma kapsamında oluşan anma yemeklerindeki birliktelikte de vardır. Bu tür ritüeller, acının kolektif biçimde paylaşılmasına aracılık ederek, katılımcılar arasında duygusal yakınlaşmayı ve toplumsal dayanışmayı güçlendirici bir işlev görür.

Statü ilişkisinde yemek

Yemek ve statü arasındaki ilişki, kültürel, toplumsal ve ekonomik faktörlere dayalı olarak oldukça derin bir ilişkidir. Yemek, bireylerin sosyal statülerini ve rollerini ifade eden, kimliklerini yansıtan bir araç olarak kullanılır. Yemek ve statü ilişkisi birkaç açıdan incelenebilir. Bunlardan birincisini, belirli yiyeceklere erişimin sağladığı imtiyaz olarak da ifade edilebiliriz. Yemek, tarihsel olarak, belirli bir sınıfın ekonomik gücünü ve sosyal statüsünü gösterebilir. Lüks restoranlarda yenilen yemekler, pahalı şaraplar, nadir bulunan malzemeler ve zengin menüler genellikle yüksek gelirli sınıfların tercih ettiği şeylerdir. Buna karşılık, daha basit ve daha ucuz yemekler genellikle orta sınıf ya da düşük gelirli bireylerin tercih ettiği yiyecekler olabilir. Yiyecek ve içeceklerin erişilebilirliği de bir statü göstergesi olabilir. Bazı yiyecekler, belli bir gelire sahip olmayan insanlar için erişilebilir değildir. Örneğin, belirli bir bölgedeki yerel pazarlar ve restoranlar sadece yüksek gelirli gruplara hitap edebilir, bu da yemekle ilişkilendirilen statü farklarını derinleştirebilir. Kuşkusuz tarihsel süreçte, zenginlerle yoksulların yedikleri arasında farklılıklar daima olagelmıştır. Ancak bu farklılıklar esas olarak önceleri yenilenin niteliğinde değil, azlığı veya çokluğu ile ilgili fark olmuştur. Bu fark bir müddet sonra nitelik farkına dönüşmüştür. Avrupa'da özellikle, ekili olmayan alanların kullanımının imtiyazlı sınıf lehine sınırlandırılması veya halka yasaklanması beslenme tarihinde belirleyici bir olaydır. Bu sınırlandırmadan sonra, köylüler kendilerine ait toprak parçasına daha bağlı duruma gelmiş ve bu toprağın dışında yaşayamaz hale gelmişlerdir. Ormanlardan yararlanmak giderek güçleşmiş, avcılık ve hayvancılık bireylerin beslenmesinde birkaç yüzyıl önceki belirleyici rolünü kaybetmiştir. Halkın et tedariki giderek daha güçleşmiş daha az av hayvan ve daha az domuz eti bulunabilmiştir. Bu dönemde tavuk yetiştirmeye devam edilse de dönemin yazılı belgelerinde tavuktan hep özel bayram günlerine mahsus, nadir bulunan bir yiyecek olarak söz edilmiştir. 16. yüzyılda ekim dışı alanların kullanımının sınırlandırılmasıyla birlikte, alt sınıfların beslenme biçimlerinde belirgin değişiklikler yaşanmıştır. Bu süreçte, alt sınıfların diyetleri giderek daha fazla sebze, tahıl ve yeşillik ağırlıklı hale gelirken, et tüketimi, özellikle taze et ve av hayvanlarına erişim, üst sınıflara özgü bir ayrıcalık ve statü göstergesi olarak önem kazanmıştır. Et, yalnızca besleyici bir gıda olmaktan çıkmış; toplumsal hiyerarşide yüksek bir konuma işaret eden sembolik bir unsur haline gelmiştir. Böylece, gıda tüketimi üzerinden sınıfsal farklılıklar hem





ekonomik erişim düzeyinde hem de kültürel temsiller düzeyinde daha da görünür olmuştur. Bir anlamda, uygar olmayı belirleyen ve eskiden beri var olan hayvansal esaslı yiyeceklerle bitkiye dayalı yiyecekler arasındaki fark, bu defa sınıfsal farklılık belirleyicisi biçiminde yeniden karşımıza çıkmıştır. 11. yüzyıldan itibaren Avrupalıların giderek daha net ve bilinçli bir şekilde kullanmaya başladıkları yeni yemek dili bu sınıfsal özelliklere sahiptir (Montanari 1995: 63-65).

Yiyeceklerin statü belirleyici özelliği kültürden kültüre farklılaşabilmektedir. Her kültürde statü ilişkileri, o kültürü mutfak özelliklerine göre şekillenmiştir. Bazı topluluklarda zeytinyağlılar ya da deniz ürünleri yüksek statü ile ilişkilendirilen yiyecekler olarak görülürken, başka topluluklarda et yemekleri yüksek statü ile ilişkilendirilebilmektedir. Bu durum, pişirme teknikleri ve sunum özellikleri gibi yemeğe ait diğer uygulamalarda da görülmektedir. Özel pişirme teknikleri daha prestijli kabul edilmekte ve özel sunum teknikleri ayrıcalık sağlamaktadır. Bu kapsamda düşünüldüğünde hazırlanması karmaşık olan yiyecekler üst sınıfa ait iken daha basit olan yiyecekler alt sınıfa ait görülmektedir. Bu noktada şu hususu vurgulamak önemlidir. Üst sınıfların yemek kültürü, doğal mutfak unsurlarını törensel biçimde dönüştürerek ritüelize ettiği bir sofraya düzenine dayanır. Bu düzen, yemeklerin sunumu ve sunumda kullanılan araç-gereçlerle de toplumsal statüyü yansıtan simgesel bir alan yaratır. Üst sınıflar için yemek, estetik ve kültürel anlamlar taşıyan bir gösteri haline gelir. Bu kapsamda, sofraya düzeninde kullanılan çatal, kaşık ve bıçaklar bile yemek türlerine göre farklılaşır. Örneğin balık için özel balık çatalı, tatlılar için ayrı tatlı çatalı tercih edilir. Buna karşın, alt sınıfların yemek pratiği, doğrudan beslenme ihtiyacını karşılamaya yönelik, işlevsel ve sade bir biçimde sürdürülür. Doğal mutfak burada, törensellikten arındırılmış bir biçimde kendini gösterir. Alt sınıflar, çoğu zaman aynı araç-gereçle her tür yemeği tüketir; araçların çeşitliliği ve sunum estetiği, bu sınıf için belirleyici değildir. Üst sınıfların mutfak pratikleri ile alt sınıfların yemek alışkanlıkları arasındaki fark, bu gıdaların etrafında inşa edilen kültürel ve simgesel değerlerde kendini göstermektedir.

Yemek ve yeme pratikleri, tarih boyunca sosyal sınıfın görünürlük kazandığı temel göstergelerden biri olmuştur. Tüketilen gıdaların niteliği ve kaynağı, bireylerin ekonomik ve kültürel konumlarıyla doğrudan ilişkilendirilmiş, zenginlik ve toplumsal statü, yeme alışkanlıkları üzerinden ifade edilmiştir. Günümüz gıda pratiklerinde ise lezzet hiyerarşileri, özellikle omnivor ve kozmopolit yeme biçimleri, etik tüketime duyulan bağlılık ve kısmen de olsa sağlıklı beslenme tercihleri üzerinden şekillenmektedir. Mutfak omnivorları, yeni, otantik ve egzotik tatları arayarak, çeşitli kültürel mutfaklardan beslenmeyi bir statü göstergesi haline getirirler. Bu bireyler, seri üretime dayalı, "sıradan" gıdaları küçümserken, sınıf ya da etnik köken ayrımlarını aşan bir çeşitliliği benimseyerek kendilerini farklılaştırırlar.

Bu yaklaşım, mutfak züppelerinin pahalı ve seçkin tatlarla kendilerini ayırtıştırmaktan farklıdır. Omnivorlar, geniş bir tat yelpazesine sahip olmanın, kültürel





sermaye açısından daha üstün bir biçim olduğunu savunurlar. Geleneksel ve katı yemek alışkanlıkları terk edilmekte, yerini eklettik, dünyevi ve yemek geleneklerine meydan okuyan bir özgüven almaktadır. Lüks restoranlarda gurme makarna, peynir ya da organik buffalo burger gibi, alt sınıflara ait yiyeceklerin "havalı" birer tüketim nesnesi olarak yeniden markalaştırılması bu dönüşümün bir yansımasıdır. Kozmopolit yemek kültürü, en otantik "etnik" yiyecekler ve egzotik, bulunması zor malzemeler hakkında uzman bilgiye sahip olmak yoluyla sofistike damak zevklerini sergiler. Bu durum, bizi Bourdieu'nün sosyal pratiklerin, bireylerin sahip olduğu farklı türden sermaye birikimleriyle nasıl ilişkili olduğunu gösteren kavramsal çerçevesine götürür. Bourdieu, ekonomik sermaye (gelir ve servet), kültürel sermaye (eğitim, kültürel bilgi ve estetik anlayış), sosyal sermaye (toplumsal ağlar ve bağlantılar) ve sembolik sermaye (saygınlık, onur ve tanınma) aracılığıyla günlük kültürel pratiklerin biçimlendiğini savunur. Ekonomik sermayesi sınırlı olan bireylerin tüketim kararları, kaçınılmaz olarak finansal kısıtlamalarla şekillenir. Bu bireyler, yiyecek seçimlerinde genellikle maliyet-etkinliğe ve yüksek kalori alımına öncelik verirler. Bu belirlenim bireylerin yaşamında yemeğin enerji sağlama için mi yoksa damak tadı önceliğinde mi yer edindiğini sorgulamaya götürür (Beagan vd. 2015: 76-80).

"Ne yiyorsanız, o'sunuz" ifadesinde de yansımasını bulan bir biçimde, belirli yiyecekler toplumsal prestij ve kültürel sermayenin simgeleri haline gelmiştir. Havyar, trüf mantarı, wagyu eti gibi yüksek ekonomik değere sahip gıdalar, imtiyazlı sınıfların tüketiminde yer alan ve sosyal statüyü görünür kılan ürünlerdir. Bu tür yiyeceklerin tüketimi, toplumsal bir üstünlük göstergesidir. Benzer şekilde, özel davetlerde sunulan özenle hazırlanmış yemekler, zenginliğin ve yüksek statünün sahnelenmesine hizmet eder. Lüks restoranlar, seçkin menüler ve pahalı içkiler, bu bağlamda, ekonomik gücün ve toplumsal seçkinliğin sembolik temsilleri olarak işlev görür. Yemek, biyolojik bir gereksinim olmanın ötesinde, sosyal ve kültürel anlamlarla yüklü bir statü aracıdır. Tüketilen yiyeceklerin türü, yemeğin sunum biçimi ve yemekle ilişkili davranış kalıpları, bireylerin toplum içindeki konumlarını nasıl algıladıklarını ve bu konumu nasıl görünür kılmak istediklerini yansıtır. Yemek, bu yönüyle, toplumsal ayrımların hem üretildiği hem de sergilendiği bir alan haline gelmiştir.

Yemek ve kimlik ilişkisi

Kimlik bir tanınma ve tanımlanma sürecini içerir ve sosyallik barındırır. İnsanların yedikleri yemek, büyüdükleri yer, ait oldukları gruplar ve içinde yaşadıkları toplumsal mekânlarla bağlantılıdır. İnsanların yedikleri ve pişirdikleri yemek kim olduklarına dair pek çok bilgiyi içerir (Ichijo ve Ranta 2016: 39). Yemek, bir toplumun veya bireyin kimliğini şekillendiren, yansıtan ve pekiştiren bir unsurdur. Bu ilişkiyi birçok boyut ile incelemek mümkündür. Bunlardan birincisi, kimliğin biz ve öteki ayrımının ürünü olmasıdır. Biz ve öteki ilişkisi tanımlama ilişkisidir. Tanımlanma ilişkisinde tanımlananın belirli özelliklerinin





ortaya konulması ve bu özelliklerin belirli bir topluluğa ait olarak ifade edilmesi gerekir. Bu aynı zamanda ayırıcı özelliklerin de belirtilmesi demektir. İşte böylelikle kimlik belirli bir toplumun özelliklerini ifade eden bir unsur olacak ve onu diğer topluluklardan da ayıracaktır. Tarihsel süreçte doğa ile kültür arasındaki ayrım, özellikle Yunan ve Roma uygarlıklarında yiyecek üzerinden inşa edilmiştir. Ekili olmayan topraklar, bu toplumların değer sistemlerinde “vahşi” ve “itibarsız” olarak görülmüş, tarımla işlenmiş araziler ise kültürel üstünlüğün ve medeniyetin göstergesi kabul edilmiştir. Buğday, üzüm ve zeytin gibi ürünler, Yunan-Roma dünyasında klasik uygarlığın sembolleri hâline gelmiştir. Homeros’un “ekmek yiyenler” ifadesi, uygarlığın tanımında yemeğin belirleyici rolünü ortaya koyarken, ekmek ve şarap tanımayan halklar “öteki” olarak kurgulanmış, farklı adetler, kendi kültürel üstünlüklerini pekiştirme aracı olarak değerlendirilmiştir (Montanari 1995: 21).

Bir medeniyet bitkisi veya hayvanı yaratma süreci, tarihin her döneminde görülmüştür. Topluluklar, bu bitki veya hayvan türlerini “medeniyet” ürünü olarak tanımlamış ve kendileri gibi olmayanları “öteki” olarak konumlandırmıştır. Bu tür sınıflandırmalar, genellikle etnosentrik bir tavırla tahkir edici biçimde yapılmış, farklı beslenme biçimleri aşağılanarak kültürel üstünlük pekiştirilmiştir. Ürünü sahiplenilen toplum, bu ürünü kullanmayanlara karşı bir imtiyaz elde eder, onu bir uygarlık göstergesi olarak sunar. 8. yüzyılda Paulus Diaconus, Hunların tek faaliyetinin avlanma olduğunu, Laponların yiyeceklerini topraktaki tohumlardan elde etmediğini ancak vahşi hayvan eti ve kuş “yumurtası” yiyerek yaşadıklarını ve bu etlerin çiğ yendiğini yazıyor ve bunu besin barbarlığı olarak görüyordu. Ancak bir halkın tarımsal uygulamaları o halkın civilitas'a, yani uygarlığa sahip olup olmadığını tek başına belirlemeye yeterli değildi. Prokopios Mağribilerden söz ederken tahıl (buğday ve arpa) tükettiklerini, ancak bunları “pişirmeden ve un haline getirmeden” yediklerini, ekmek yapmayı bilmediklerinden tahılı da “tıpkı hayvanlar gibi” yediklerini anlatmaktadır. İşte burada vurgu insan grupları arasındaki farktır. Bu fark, sadece doğanın insanoğluna sunduklarını kabul etmek yerine, yiyeceğin hazırlanmasına aktif bir şekilde müdahale edilmesi ve yiyecek maddesinin yapay bir şekilde yaratılması, adeta “icat edilmesi” ayrımıdır (Montanari 1995: 23).

Toplumsal hafızanın canlı tutulmasını sağlayan, ulusal nitelik kazanmış yemekler, kimi zaman bir ülkenin bağımsızlık mücadelesinin veya direnişinin sembolüne dönüşebilir, toplumun acılarını yaşamasında ve sevinçlerini sürdürmesinde işlevsel bir araç olur. Ulusal bağımsızlık kutlamaları ya da kolektif yas süreçlerinde kurulan sofralar, ortak bir aidiyet duygusunun ritüelleştiği toplumsal olaylardır. Bu bağlamda yemek, birlik duygusunu pekiştirirken, ulusal kimliğin kurucu ve taşıyıcı unsurlarından biri hâline gelir. Bir toplumun yemek kültürü, ekolojik koşullar, ekonomik yapılar, sosyal ilişkiler ve tarihsel kökler üzerinden şekillenir. Bu nedenle yemek, bireylerin ve toplulukların kendilerini nasıl tanımladıklarını ve diğer kültürlerden nasıl ayrıştıklarını gösteren güçlü bir sembol işlevi görür. Belirli bir topluluğun mutfak kültürü, onun kültürel mirasını taşıyan ve ulusal düzeyde





tanınan bir simgeye dönüşebilir. Bu tür yemekler hem o toplumun tarihsel ve coğrafi bağlarını hem de kültürel kimliğini temsil eden anlam yüklü nesnelerdir. Örneğin, Yeni Zelanda'daki İskoçlar için İskoç kimliğinin teyidi, geleneksel "haggis", viski, şalgam ve patates püresinden oluşan "tatties" adlı yemeğin paylaşımıyla somutlaşır. Bu tür yemekler, kolektif dayanışma duygusunun güçlendirilmesine katkı sunar. Dolayısıyla yemek çeşitleri, ritüellerin ayrılmaz bir parçası olarak, ulusun deneyimlenmesini ve toplumsal bütünleşmenin sağlanmasını mümkün kılan kültürel formlardır (Ichijo ve Ranta 2016: 71).

Yemeğin ulusal kimliğin önemli bir parçası olması dolayısıyla, Tayland devleti 1990'ların sonlarında Tay mutfağını belirli bir kalite ve standart çerçevesinde dünya kamuoyuna tanıtmaya girişimlerine başlamıştır. Devlet öncülüğündeki bu projeler, Tayland'ın uluslararası imajını güçlendirmeyi ve yeme-içme kültürünün ekonomik boyutundan daha fazla faydalanmayı amaçlamıştır. 1999 yılından itibaren hız kazanan bu çalışmalar, halkla ilişkiler kampanyaları aracılığıyla yürütülmüş ve "Çeşitlilik ve Zarafetin Yeri Tayland" sloganıyla desteklenmiştir. 1998 yılında başlatılan Dünya Mutfağı Projesi, Tay mutfağının uluslararası düzeyde tanıtımını artırmış; Tay restoranları, ekonomik ve turistik değer taşıyan kültürel temsil unsurları olarak sunulmuştur. Bu süreçte, yemeklerin yanında yemek takımları, mobilyalar ve benzeri kültürel unsurlar da Tay kimliğinin küresel düzeyde tanıtımında kullanılmıştır (Karaosmanoğlu 2017: 60).

Yemekler, ulus içinde bireyler arasında temel bir sosyal bağ işlevi görürken, ulusu diğer topluluklar karşısında da somut ve görünür bir gerçeklik olarak ortaya koyar. Ulusal kimliğin inşa sürecinde, bu somutlaşma süreci, tanımlayıcı ve ayrıştırıcı unsurlar aracılığıyla işlev kazanır. Millî mutfak varlığı, ulusun zaman ve mekân içindeki sürekliliğini ve varlığını pekiştirir, ona tarihsel bir derinlik ve kültürel bir kadimlik atfeder. Bu süreç, ulusu oluşturan kültürel kimliklerin nüfusun tamamını kapsadığı ve herkes için geçerli olduğu izlenimini üretir (Onaran, 2015: 32). Yemekler, ortak kimlik inşasında önemli bir rol oynar. Bu bağlamda, Japon mutfakının homojenleşmesinde zorunlu askerliğin etkisi dikkat çekici bir örnektir. Zorunlu askerlik, Japonya'nın farklı bölgelerinde yaşayan sıradan bireyleri geçici olarak aynı toplumsal statüde bir araya getirmiştir. Askerlik süresince benzer yemekleri tüketen bireyler, yalnızca aynı rütbeye tabi tutulmamış, aynı zamanda farklı bölgelerin yemek alışkanlıklarını da deneyimleme fırsatı bulmuşlardır. Askerlik hizmetlerini tamamlayıp evlerine döndüklerinde, Japonya'nın diğer bölgelerinde hangi yemeklerin tüketildiğine dair edindikleri bilgiler, yaşadıkları bölgelere taşınmış ve böylece Japon mutfakı fikrinin yerleşmesine katkı sunmuştur (Ichijo ve Ranta 2016: 124).

Yemeğin kimlik oluşturmadaki etkisi ulusal düzeyle sınırlı kalmaz, dinsel ve etik sistemlerle iç içe geçerek bireysel ve toplumsal değerlerin ifadesine dönüşür. Bu bağlamda, yemeğin yalnızca neyin tüketildiğiyle değil, neyin bilinçli olarak tüketilmediğiyle de anlam kazandığı görülmektedir. Bazı toplumlarda, oruç, perhiz ya da riyazet yoluyla yiyeceğin





sınırlandırılması kimlik ve değer sistemlerinin kurucu bir parçası hâline gelir. Goody'nin (2015: 155) belirttiği gibi, hiyerarşik toplumlarda belirli yiyeceklerden kaçınmak, ahlaki üstünlük ve ruhsal saflığın ifadesi olarak da değerlendirilmiştir. Bu tür kısıtlamalar, Çin ve Hindistan gibi toplumlarda hayvanların öldürülmesini, bitkilerin koparılmasını engellemeye yönelik bir fazilet göstergesi olarak kabul edilmiş, vejetaryenlik bu etik yaklaşımın bir boyutunu oluşturmuştur.

Yemeğin kimlikle ilişkisinin bir boyutunu da bireysel kimlikler üzerindeki şekillendirici etkisi ortaya koyacaktır. Bireyler yemek tercihleri aracılığıyla kimliklerini ifade ederler. Bir kişi hangi yemekleri tercih ediyorsa o aslında bu yemek tercihiyle kültürel arka planını, yaşam tarzını veya dahil olduğu değerler sistemini ortaya koymaktadır. Bunun günümüzdeki en güzel örneğini vegan etik tutumu göstermektedir. Vegan etik tutumu sadece hayvansal ürün tüketmeyi değil, bireyin doğayla olan ilişkisini, insan haklarına olan bakışını çeşitli kimlik, kişisellik ekleriyle ortaya koyan bir özellik taşımaktadır.

Değerlendirme ve Sonuç

Yemek ve mutfak, kültürel, toplumsal ve simgesel bir üretim alanıdır. Toplamların tarihsel süreç içinde geliştirdikleri yemek kültürü, hem somut hem de soyut düzlemde anlam kazanır. Bu anlamda yemek, bir yandan doğadan elde edilen maddelerin işlenmesiyle oluşan somut bir gerçeklikken, diğer yandan kimlik, statü, iktidar ve aidiyet gibi toplumsal kategorilerle örülü soyut bir yapıdır. Yiyecek, kültürün maddi unsurlarından biri olduğu kadar, toplumsal ilişkilerin, değerlerin ve normların da taşıyıcısıdır.

Toplumsal yapının ve kültürel sistemlerin anlaşılmasında yemek ve mutfakın incelenmesi, bireylerin gündelik hayat pratikleriyle nasıl anlam ürettiklerini gösterir. Yemek, bu bağlamda, toplumsal kimliklerin inşasında ve farklılıkların görünür kılınmasında etkin bir rol oynar. Tarih boyunca belirli yiyeceklerin medeniyet göstergesi, diğerlerinin ise barbarlık nişanesi olarak kodlandığı, kimliklerin “biz” ve “öteki” ayrımı üzerinden kurulduğu görülmektedir. Tarım ürünleri, pişirme teknikleri ve sofraya düzenleri gibi unsurlar, kültürel üstünlük iddialarına kaynaklık etmiş, yiyecek tüketimi etrafında toplumsal hiyerarşiler şekillenmiştir.

Bununla birlikte, yemek toplumsal dayanışmanın, kolektif hafızanın ve ulusal kimliğin de bir taşıyıcısıdır. Ulus-devletler, yemek kültürünü millî kimliğin inşasında stratejik bir unsur olarak kullanmış, gastrodiplomasi gibi uygulamalarla yemeğin kültürel temsil aracı hâline getirmiştir. Zorunlu askerlik gibi uygulamalar, ortak yemek deneyimleri aracılığıyla ulusal mutfakların homojenleşmesine katkı sunmuş, yemek, bireyler arasında hem aidiyet hem de birliktelik duygusunu güçlendirmiştir. Öte yandan, yemeğin etik, dinsel ve ahlaki boyutları da toplumsal kimliğin inşasında önemli bir yer tutar. Oruç, perhiz ya da riyazet gibi uygulamalar, bedenin disipline edilmesi kadar ahlaki üstünlük ve doğayla dengeli ilişki





kurma biçimleri olarak da anlam kazanmıştır. Bu bağlamda, yemek tercihleri bireylerin değer sistemleriyle ve kimlikleriyle ilişkilidir.

Yemek kültürü, simgesel olarak da bireylerin ve toplulukların kendilerini ifade etmelerine olanak tanır. Sağlıklı beslenme, etik tüketim, omnivor elitizmi gibi güncel eğilimler, bireylerin kendilerini belirli toplumsal konumlara yerleştirme biçimlerine dönüşmüştür. Yemek, içirme ve dışlama süreçlerinin etkin bir aracı hâline gelmiş, bireylerin toplumsal hiyerarşideki yerlerini pekiştirmiştir.

Sonuç olarak, yemek ve mutfak kültürü, toplumsal ilişkilerin, kimliklerin, statülerin ve değer sistemlerinin anlam kazandığı çok katmanlı bir kültürel pratiktir. Yemek, kültürel birikimin somut bir yansıması olduğu kadar, toplumsal yapının ve ilişkilerin çözümlemesine imkân tanıyan önemli bir göstergedir.

Kaynakça

- Beagan, Brenda, Elaine Power ve Gwen E. Chapman. 2015. "Eating Isn't Just Swallowing Food': Food Practices in the Context of Social Class Trajectory." *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation* 2(1):75-98. doi:10.15353/cfs-rcea.v2i1.50.
- Beşirli, Hayati. 2013. "Türk Devlet Sisteminde Toplumsal Düzenin İnşasında İşlevselci Bakış Açısıyla 'Ülüş' ve 'Cilik' Geleneği." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 63:337-358.
- Çakıcı, Emre ve Gökçe, Gamze. 2022. "Max Weber ve Michel Foucault'da İktidar: Karşılaştırmalı Bir Analiz." *Antalya Bilim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 3(1):5-25. doi:10.54969/abuijss.1026807.
- Durkheim, Emile, 2018, *Dinsel Yaşamın İlk Biçimleri*, Çev. Özer Ozankaya, İstanbul, cem yayınları
- Goody, Jack. 2013. *Yemek, Mutfak, Sınıf*. Çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Ichijo, Atsuko ve Roland Ranta. 2016. *Yemek ve Ulusal Kimlik*. Çev. Emrullah Ataseven. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Karaman, Kazım. 2010. "Ritüellerin Toplumsal Etkileri." *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* 2010(21):227-236.
- Karaosmanoğlu, Defne. 2017. *Yemekle Devriâlem*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Montanari, Massimo. 1995. *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. Çev. Mesut Önen ve Biranda Hinginar. İstanbul: Afa Yayınları.
- Murcott, Anne. 1982. "The Cultural Significance of Food and Eating." *Proceedings of the Nutrition Society* 41(2):203-210. <https://doi.org/10.1079/PNS19820031>
- Onaran, Burak. 2015. *Mutfak Tarihi: Yemeğin Politik Serüveni*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sağır, Adem. 2012. "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak TOKAT Mutfağı." *Journal of Turkish Studies* 7(4-II):2675-2695. doi:10.7827/TurkishStudies.3834.
- Sağır, Adem. 2016. "Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek: Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine." *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi* 20:259-287.
- Sağır, Adem ve Şehlanur Erek Ülgen. 2022. "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Melez Mutfaklar: Sakarya'da Göçmenlik Deneyimleri (Çerkez Mutfağı Örneği)." *Sosyolojik Bağlam Dergisi* 3(2):123-139.





Soner, Fikret. 2020. *Gastrodiplomasi*. Ankara: Siyasal Yayınları.

Yeşil, Yılmaz. 2020a. "Epik Anlatılarda Dönüştürücü Gücün Değişmesi: Kahramanlar ve Normlar." *Milli Folklor* 25(128):41-47.

Yeşil, Yılmaz. 2020b. "Halk Edebiyatı ve Kimlik İlişkisi." Pp. 229-239 in *Kültür, Ankara, Siyasal Kimlik: Disiplinler Arası Yaklaşımlar*, edited by H. Beşirli and Z. Tekten Sürmeli. Ankara: Siyasal Kitabevi.

