

**İSTANBUL
ÜNİVERSİTESİ
SOSYOLOJİ
DERGİSİ**

Istanbul University Journal of Sociology

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ SOSYOLOJİ DERGİSİ
İSTANBUL UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIOLOGY

Cilt/Volume 40 • Sayı/Number 1 • Haziran/June 2020
ISSN 1304-2998 • doi 10.26650/SJ

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi uluslararası ve hakemli bir dergidir.
Yayımlanan makalelerin sorumluluğu yazarına/yazarlarına aittir.

Istanbul University Journal of Sociology is the official peer-reviewed, international journal of the
Istanbul University Department of Sociology. Authors bear responsibility for the content of their published articles.

YAYIN KURULU/EDITORIAL MANAGEMENT

Baş Editör/Editor-in-Chief

İsmail Coşkun (Prof. Dr., İstanbul Üniversitesi)

Sayı Editörleri/Guest Editors

Erhan Akarçay (Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi)

Ayşen Şatıroğlu (Doç. Dr., İstanbul Üniversitesi)

Mustafa Koç (Prof. Dr., Ryerson Üniversitesi)

Yönetici Editör/Managing Editor

Murat Şentürk (Doç. Dr., İstanbul Üniversitesi)

Çeviri Editörleri/English Language Editors

John Zacharias Crist

Kevin A. Collins

EDİTÖRYAL KURUL/EDITORIAL BOARD

Adem Başpınar (Dr. Öğr. Üyesi, Kırklareli Üniversitesi, Kırklareli, Türkiye)

Ali Ergur (Prof. Dr., Galatasaray Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Ayşen Şatıroğlu (Doç. Dr., İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Craig Browne (Assoc. Prof., Sydney University, Sydney, Australia)

David R. Segal (Emeritus Prof., Maryland University, Maryland, U.S.)

Douglas Kellner (Prof. Dr., University of California, California, U.S.)

Enes Kabakcı (Prof. Dr., İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Glenn Muschert (Prof. Dr., University of Miami, Florida, U.S.)

J. Scott Brown (Assoc. Prof., University of Miami, Florida, U.S.)

Jeffrey C. Alexander (Prof. Dr., Yale University, Connecticut, U.S.)

Kurtuluş Kayalı (Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Ankara, Türkiye)

Mehmet Samsakçı (Doç. Dr., İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Michal Illner (Dr., Czech Academy of Sciences - Akademie věd České republiky, Prague, Czech Republic)

Nadir Suğur (Prof. Dr., Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye)

Philip Smith (Prof. Dr., Yale University, Connecticut, U.S.)

Ryan Kelty (Assoc. Prof., Washington College, DC., U.S.)

Sujatha Fernandes (Prof. Dr., City University of New York, New York, U.S.)

Timothy Shortell (Prof. Dr., City University of New York, New York, U.S.)

William Peter Baehr (Prof. Dr., Lingnan University, Tuen Mun, Hong Kong)

Yücel Bulut (Prof. Dr., İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

***Ada göre alfabetik sırada In alphabetical order by name**

Yayıncı Kuruluş/Publishing Company
İstanbul Üniversitesi Yayınevi / İstanbul University Press
İstanbul Üniversitesi Merkez Kampüsü, 34452 Beyazıt, Fatih / İstanbul - Türkiye
Phone / Telefon: +90 (212) 440 00 00



Yayın Türü/Type of Publication
Yerel Süreli Yayın

Yayın Dili/Languages of Publication
Türkçe, İngilizce, Almanca, Fransızca/Turkish, English, German, French

Yayın Periyodu/Publishing Period
Altı ayda bir Haziran ve Aralık aylarında yayımlanır/Biannual (June & December)

Baskı ve Cilt/Press
Hamdiogulları İçve Dış Ticaret A.Ş.
Adres: ZübeydeZübeyde Hanım Mah. Elif Sokak No: 7/197 Altındağ, Ankara
Sertifika No: 35188
Tel: (0542) 695-7760 • e-Posta: hamdiogullari@hotmail.com

İletişim/Correspondence
İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü
Ordu Cad. No: 196 34459 Beyazıt İstanbul
Telefon: +90 (212) 455-5700/15998
Web: <http://iusd.istanbul.edu.tr>
Elektronik posta: sosyolojidergi@istanbul.edu.tr

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi; Clarivate Analytics Emerging Sources Citation Index (ESCI), ProQuest CSA Sociological Abstract, EBSCO SocINDEX (with Full Text), Emerging Sources Citation Index (ESCI), ULAKBİM TR Dizin ve Index Copernicus tarafından taranmakta ve indekslenmektedir.

İçindekiler/Table of Contents

EDİTÖRDEN/EDITORIAL

Erhan Akarçay, Aysen Şatıroğlu, Mustafa Koç.....9

INVITED REVIEW

Gifts of Food in Ottoman Culture.....19
Priscilla Mary Işın

INVITED REVIEW

Belonging is Hard Work: Food & Climate Dilemmas.....29
Zeynep Kiliç

MÜLAKAT/INTERVIEW

Mustafa Koç ile Gıda Çalışmaları Üzerine Söyleşi.....39

DAVETLİ DEĞERLENDİRME/INVITED REVIEW

Çevirmenlerinin Gözünden *Mutfak & Kültür*.....43
Z. Nilüfer Nahya, Saim Örnek

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE

Devlet ve Küresel Piyasa Arasında: Karadeniz Bölgesi'nde Küçük Ölçekli Fındık Üretimi.....55
Between the State and the World Market: Small-Scale Hazelnut Production in the Black Sea Region
H. Yener Erköse, Osman Şahin, Deniz Yüksek, Deniz H. Sert

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE

Yeni Bir Kırsal Kalkınma, Bilindik Bir Kırsal Annelik: Ticarileşen Yöresel Yemeklerin Toplumsal Cinsiyet Rollerine Etkisi.....79
New Rural Development Versus the Familiar Rural Motherhood: The Commercialization of Local Foods and Its Effect on Gender Roles
Derya Nizam Bilgiç

RESEARCH ARTICLE

The Processes for Creating Value in Natural Food Production in Contemporary Turkey.....109
Bermal Küçük

RESEARCH ARTICLE

The Promising Momentum and Collective Practices of the Recently Expanding Network of Consumer-Led Ecological Food Initiatives in Turkey.....129
İrem Soysal Al

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE

Pazaryerinden: Üretici Pazarları Ağları, Etkileri ve Dönüştürücü Süreçleri.....163
From Marketplace: Farmer's Markets Networks, Their Effects, and Transformational Processes
Halime Güher Tan

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE

Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler.....197
Nutrition in Consumption Culture: Healthy / Unhealthy Foods
Nurşen Adak

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE

Biyoktidar, Beslenme ve Annelik: Emzirmenin Kültürel ve Politik Görünümleri.....219
Biopower, Nutrition, and Motherhood: The Cultural and Political Appearances of Breastfeeding
Meral Timurturkan

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE

Beslenme, Kimlik ve Erkeklik: Et Yemenin Sosyolojisi.....249
Nutrition, Identity and Masculinity: The Sociology of Meat Eating
Mehmet Can Çarpar

İçindekiler/Table of Contents

ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Sağlıklı Beslenme Takıntısının Sosyolojik Bağlantıları..... 279 Sociological Links of Healthy Eating Obsession <i>Emine Aşık Canbaz, Cihad Özsöz</i>	279
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği) 309 A New Approach Proposal: Sociological Projections of Food in the Context of Stratification Theory (Karabük Case) <i>Adem Sağır</i>	309
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği..... 339 Television in the Construction and Transformation of Gastronomic Culture: The Cases of MasterChef Turkey and The Taste Türkiye Programs <i>Cem Tutar, Durmuş Durukan</i>	339
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Bir Yemek Kitabından Neler Öğrenilir? Leman Cılızoğlu'nun Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları Kitabı Üzerinden Bir İnceleme 365 What Can Be Learned from a Cookbook: An Analysis of Leman Cılızoğlu's The Fundamental Methods and Application of Food and Cooking: Nutrition, Food, Rules of Good Manners <i>Şengül İnce</i>	365
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Orhan Pamuk Anlatılarındaki Yeme İçme Sahneleri Bağlamında, İstanbul Burjuvazisi Ne Yer, Nerede Yer, Nasıl Yer, Neyi Temsil Eder? 397 What, Where and How Do the Istanbul Bourgeoisie Eat; What Do They Represent in the Context of the Food Scenes in Orhan Pamuk's Narratives? <i>Tülin Ural</i>	397
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları 419 Stephen Mennell's Contributions to the Sociology of Food <i>İrem Özgören Kınlı</i>	419
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Kahvehanelerin Kent Belleğindeki Yeri: İstanbul'daki Kahvehanelerin ve Belgrad'daki Kafanaların Karşılaştırmalı Analizi..... 443 The Status of Coffehouses in Urban Memory: Comparative Analysis of Kahvehanes in Istanbul and Kafanas in Belgrade <i>Evren Doğan, Evinç Doğan, Edina Ajanovic</i>	443
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Sihirli Dokunuştan Temassız Sağaltıma Hasta-Hekim İlişkinin Dönüşümü: Robotik Cerrahinin İnsani Sonuçları..... 467 Transformation of the Patient-Physician Relationship from the Magic Touch to Contactless Treatment: The Human Consequences of Robotic Surgery <i>Ali Ergur, Cansu Çobanoğlu</i>	467
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE İkinci Adam ya da Kayda Değer Bir İstisna: Sosyal Bilimlerde Konumlandırılmayan Bir Düşünür Olarak Marcel Mauss 499 The Second Man or a Remarkable Exception? Marcel Mauss as a Savant Unable to Be Positioned in the Social Sciences <i>Şeyda Sevde Tunçbilek</i>	499
ARAŞTIRMA MAKALESİ/RESEARCH ARTICLE Covid-19 Salgınının Çok Boyutlu Sosyolojisi ve Yeni Normal Meselesi 541 The Multi-Sociological Aspects of the COVID-19 Pandemic and the New Normal <i>Mehmet Karakaş</i>	541

EDİTÖRDEN/EDITORIAL

Sosyoloji Dergisi'nin (TJS) "Yemek ve Toplum" konulu bu sayısının hazırlık çalışmaları, Covid-19 pandemisinin yaşandığı günlere denk geldi. Virüsün kaynağı tam olarak bilinmese de hayvanlardan insanlara geçiş noktasının Çin'deki bir pazar yerine bağlanması ve yabancıl hayvan eti ile ilişkilendirilmesi haberleri, yemek alışkanlıklarındaki kültürel farklılıklar kadar gıda, sağlık ve ekonomi arasındaki ilişkilerin de hayati önemini gözler önüne serdi.

İnsan toplumlarının varlıklarını sürdürebilmeleri birbirleri ile kurdukları ilişkilerle doğayı dönüştürmekteki başarılarına dayanır. Bu dönüşümdeki en hayati unsur insan yaşamının devamı için gereken ihtiyaçlara erişimdir. Yemek ve su bu ihtiyaçlar arasında en temel, olmazsa olmazlardandır. Jared Diamond'un *Çöküş* (2006) adlı kitabında da özetlediği gibi tarih boyunca var olan uygarlıkların devamlılığı bu başarıya dayanmıştır.

İnsanın yaşamını temin için doğanın bir kısmını dönüştürerek ve kendisi ile bütünleştirdiği süreci beslenme diye tanımlıyoruz. Bu biyolojik olduğu kadar etik, kültürel, ekonomik ve siyasi bir süreç. Bu sürece konu olan nesnelere gıda veya besin maddesi diyoruz. Beslenme anne karnında başlar, anne sütü ile devam eder daha sonra kültürel kodlarla tanımlanan gıda/besin maddeleri ile sürer. Gıdayı beslenmenin öznesi olarak görürsek, yemek gıdanın kültür tarafından harmanlanmış ve tanımlanmış şeklidir de diyebiliriz. Kültür hangi gıdaların yenebileceğini, ne zaman, kimlerle ve nasıl yeneceğini tanımlar. Her gıda ne kadar besleyici de olsa yemek olamaz. Hiçbir besin değeri olmayan pek çok gıda maddesi de kültürel kodlarla kabul edilir olarak tanımlandığında keyifle yenebilir. Gıda sosyolojisi insanların beslenmek amacıyla doğa ve diğer insanlarla girdikleri ilişkiler bütünüyle ilgilenir. Gıda sosyolojisinin konusu tarladan sofraya üretim, değişim ve tüketim ilişkilerini, üretim araçlarına ve gıdaya erişimdeki eşitsizlikleri ve yeme-içme kültürünü tanımlayan kuralları çalışmaktır.

Ne yediğimiz, nasıl ve kimle yediğimiz karmaşık kültürel kodlar ve gıda sistemini belirleyen ekonomik ve politik dinamiklerden etkilenir. Bu dış dinamikler hayatta kalmamız için gereken olanakları sağlarken, tercihlerimizi ve davranışlarımızı da sınırlar. Sosyalleşme süreci diye adlandırdığımız süreç yaşam boyu kültürel kodları öğrendiğimiz ve içselleştirdiğimiz bir süreçtir.

Ne yiyeceğimizi öğrenirken içinde yaşadığımız toplumun kültürel davranışlarını da öğreniriz. Bir anlamda gıda yolu ile kültürel kimliğimizi, aidiyetimizi öğreniriz. Bütün bunlarla birlikte egemen ideoloji ve değerleri de yediklerimizle yalnızca öğrenmekle kalmaz ve aynı zamanda uygularız. Gıda ve yemek alışkanlıkları 'bizi' ve 'öteki' diye tanımladıklarımız arasındaki farkları tanımlar. Kadın erkek arasındaki işbölümünü ilk öğrendiğimiz yerlerden biri mutfaktır. Sınıfsal farklılıkların önemini gıdaya erişimdeki farklılıklarla öğreniriz (Akarçay, 2016; Koç ve Welsh, 2002).

Yemek günlük yaşamımızın adeta ayrılmaz bir parçası olmasına rağmen, bu gündelik toplumsal ilişki yıllarca sosyologların dikkatini çekmeyen bir konu olmuş. Belki de gıdanın günlük yaşamımızın her alanına ve her anına girişi gıdayı sıradan bir konu haline getirmiş. Kendi başına bir gıda sosyolojisi dalının ortaya çıkması 1980'leri bulmuş. Sosyal ve beşerî bilimlerde gıda konusu ile daha çok antropologlar ve tarihçiler ilgilenmişler. Bu konuda Fransız *Annales Okulu*'nun toplumbilim yöntemleri ile yemek gibi gündelik hayatın sıradanlığındaki keşfedilmemiş unsurların sosyal tarihini çalışması önemli bir örnektir (Watts, 2012).

1960'lara kadar sosyolojinin ara dallarında tarım ve gıda konuları ile kır/köy sosyologları ilgilenmişler. Kırsal yaşamı incelerken, aile içi işbölümüne, köyden kente göçün etkilerine bakmışlar bu arada da dolaylı olarak bu ilişkilerde gıdanın oynadığı rolden söz etmişler. 1970'ler sonrası köy sosyolojisinden ayrılan ve ekonomi-politik yaklaşımı ile gıdaya tarladan sofraya yapısal ve sistemik açıdan bakan tarım ve gıda sosyologları üretim ve değişim ilişkilerine bu alandaki eşitsizliklerin toplumsal işbölümüne ve eşitsizliklere katkılarını incelemiş. Aynı dönemlerde feminist sosyologlar mülkiyet ilişkilerindeki eşitsizlikleri, aile içindeki işbölümünü ve toplumsal yeniden üretim kavramlarını incelerken kadın ve gıda konusunda önemli katkılarda bulunmuşlar. Konuya daha tarihsel ve kültürel açıdan yaklaşan sosyologlar ise modernleşme, kentleşme, endüstrileşme, ulusallaşma ve küreselleşme gibi süreçlerin yeme içme alışkanlıklarını nasıl dönüştürdüğünü incelemişler. Günümüzde ise gerek Türkiye'de gerekse dünyada sosyal bilimlerden bu konuyu bir keyif ve sanat haline getiren gastronominin katkıları yeme-içmeyi çok daha fazla konuşulan, düşünülen, paylaşılan, merak uyandıran toplumsal bir konu haline getirmiştir.

Gıda ve/ya yemek sosyolojisi olarak daraltabileceğimiz alan tam da bu süreçlere ve ilişkilere odaklanan, popüler deyimle "tarladan sofraya" ve hatta atığa dönüşene kadar gıdanın/yemeğin geçirdiği süreçleri ele alan bir disiplin olarak tanımlanabilir. Sosyoloji Dergisi'nin bu sayısı meseleye ilgi duyan araştırmacıların özgün makalelerine ve alanda uzman olan araştırmacıların konuya farklı perspektiflerden yaklaşan katkılarına ayrıldı. Bu konuda aldığımız birbirinden değerli çalışmalar bize bu konuda Türkiye'de duyulan ilgiyi yansıtmaması açısından umut verdi. Maalesef sayfa sınırlarımız bu çalışmaların hepsini burada sunmaya el vermedi. Önümüzdeki yıllarda bu konuda daha başka yayınların da olacağını umar, bu konuda öncülük eden Sosyoloji Dergisi'ni kutlarız.

Sosyolojinin insan ve toplumsal ilişkilere bakıştaki geniş açılı yaklaşımı son yıllarda gelişmekte olan kadın araştırmaları, çevre araştırmaları, kültürel çalışmalar gibi disiplinler arası yaklaşımlarda gerek teorik ve gerekse metodolojik olarak sosyologların öncelik etmelerine neden olmuştur. Neyi ne zaman, kiminle ve nasıl yediğimiz gıda ve/ya yemek ekseninde karmaşık toplumsal, ekonomik, siyasal, kültürel ve çevresel ilişkileri yansıtır (Koç vd., 2016: xiii). Gıdanın ve/ya yemeğin başlı başına karmaşık doğası bu karmaşık ilişkiler zincirindeki bağların analizini yapabilmeyi gerektirmektedir. Bu konuda yeni gelişmekte olan gıda araştırmaları, sosyal ve beşerî bilimlerin yöntem ve analizlerinden faydalanarak çok disiplinli ve/ya disiplinler arası yaklaşımın gereğini savunmaktadır. Gıda araştırmaları insanların doğa ve birbirleri ile giriştikleri üretim, dağıtım, hazırlama, tüketim ve atık süreçlerini, bu süreçleri belirleyen toplumsal yapılar, kurumlar ve ilişkileri, tarihsel, ekonomik, politik ve sosyal yönlerden çalışmayı savunur (Power ve Koç, 2008: 2).

Sosyolojik yaklaşım bireysel ve toplumsalın nasıl birbiri ile ilintili olduğunu göstermesi açısından gıdaya bakışımıza oldukça özgün bir yaklaşım sağlamaktadır. Elbette yemek bireyin doğa ile bir ilişkisidir. Doğada var olan birtakım öğeler, fiziksel, kimyasal ve biyolojik dönüşümlerle, çiğnenip, parçalanıp, hazmedildikten sonra insan bedenini oluşturan, yapan yapı taşlarına dönüşür. Bu dönüşümün sonunda kaslarımızda, kemiklerimizde, vücudumuzun türlü organlarında gözlediğimiz artık yediğimiz yemekler değil, vücudumuzun parçalarıdır. İnsan yaşamı için önemini göz önüne aldığımızda, gıda ile beslenme arasındaki ilişkinin biyolojik boyutu kaçınılmaz bir gerçek olarak karşımızda durmaktadır.

Ancak doğa ve insan arasındaki bu biyolojik ilişki doğal olduğu kadar da semboliktir. Beslenmemiz için uygun olmasına rağmen tarihsel, kültürel ve bireysel nedenlerle insan toplumlarındaki seçiciliği en güzel yemek tercihlerinde gözleyebiliriz. Oruç tutan bir insanın acıktığı halde günün büyük bir bölümünü yemeden geçirebilmesi, dini tabular nedeniyle domuz veya sığır eti yememesi veya bir

vejetaryen veya veganın hayvan ürünleri yememe konusundaki kararlılığını anlamak için toplumsal kural ve sembollerin önemine bakmamız gerekir.

Sosyolojik yaklaşım bize toplumsal eşitsizliklerin önemini göstermesi açısından da çok önemli rol oynar. Elbette, yemeden yaşam mümkün değil. Buna rağmen milyonlarca insan sağlıklı olmaları için gereken gıdalara erişemiyorlar. Bugün 7,6 milyarlık dünya nüfusunun 1 milyara yakınının gıda güvencesi yok. Sadece yoksul ülkelerde değil, sanayileşmiş Batı ülkelerinde bile nüfusun belirli bir bölümü ihtiyaç duyduğu gıdalara erişemiyor. 2 milyara yakın insan ise sağlıklı beslenemedikleri için aşırı kilo, kalp damar hastalıkları ve diyabet gibi sorunlarla mücadele ediyor.

Milyonlarca insan açlıkla mücadele ederken televizyon ekranlarında her gün gurme tercihlerle kocaman biftekleri yutan, önüne konan yemeği çatalıyla örseleyip pişirilmesine veya sunumunda kusur bulan, bunları milyonlarca insanın önünde utanmadan yapanları anlayabilmek için de sosyolojik imgelem gerekir. Fransız sosyoloğu Bourdieu'nun da gösterdiği gibi tüketim ile sınıfsal konum arasındaki ilişki gıda tercihlerimizi de şekillendiriyor ve yemek yemenin ve yemek seçmenin sadece biyolojik gereksinimlerle açıklanamayacağını gösteriyor.

Bir milyara yakın insanın gıda güvencesinin olmadığı dünyamızda gıda üretiminin yüzde 30'a yakınının daha tarladan pazara gelmeden kayıp veya israf edildiğini duyduğumuzda ilk tepkimiz bunun bir beceriksizlik olduğu, israfı önlersek açlığın da ortadan kalkabileceğini düşünmek oluyor. Ama gıda sektörüne dikkatli bir bakış israfın boyutları ve nedenleri konusunda farklı yapısal ve sistemik nedenler olduğunu, tüketim ekonomilerinde bir kısım gıdanın depolama ve nakliye konusundaki yetersizlikler nedeniyle olsa da büyük bir kısmının pazarlama stratejileri ile ilişkili olduğunu gösteriyor. Pek çok ürün şekilleri veya boyları pazarlanmaya uygun görülmediği için daha tarladan kalkmadan yok edilebiliyor. Elde kalan, son kullanma tarihine yakın tonlarca gıda zamanında pazarlanamadığı için çöpe atılıyor. Bu kayıplara soya fasulyesi ve mısır gibi insanların gıda olarak kullanabileceği ama üretilen ürünün büyük bir kısmının hayvan yemi veya biyoyakıt olarak kullanıldığı tahıllar ve yağlı tohumlar dahil değil. Bunca bolluğun içinde bunca açlık nasıl oluyor sorusunu cevaplamak için ise gıdanın modern toplumdaki ekonomik boyutuna bakmakla başlamamız gerekiyor.

Gıda insan yaşamı için gerekli bir besin maddesi olduğu kadar, modern pazar ekonomilerinde alınıp satılan çok önemli bir değişim aracı, ya da Anthony Winson'un (1993) tabiriyle en "mahrem meta"dır. Kapitalist ekonomilerde gıda ve konut gibi gündelik temel gereksinimlere erişim için para/gelir gerekiyor. Bu da kişinin çalışmasını, emeğini pazarlamasını gerektiriyor. Pazar mekanizmaları açısından değerlendirildiğinde gıda parası olanın erişebileceği bir ayrıcalık. O yüzden gelişmiş sanayi toplumlarında bile nüfusun önemli bir kısmı açlık çekebiliyor.

16'ncı yüzyıldan itibaren dünya çapında egemen olmaya başlayan kapitalist ekonomik ilişkiler bir yanda daha önce var olan üretim biçimlerini yok ederken, gıda, su, konut ve hatta insan emeğini piyasada alınıp satılan bir meta haline dönüştürmüştü. Koloniler yayıldıkça yerli nüfus topraklarından atılmış açlığa ve yoksulluğa mahkûm kılınmış. Sömürgeciliğin ve emperyalizmin Batı'da getirdiği zenginliğin ardında sömürgelerdeki açlık, kıtlık ve yoksulluk yatıyor. Bugün ABD ve Kanada gibi gelişmiş ülkelerde bile yerli nüfus gıda güvencesi oranları açısından en alt seviyelerde. Beslenme bozuklukları obezite, diyabet ve kalp-damar hastalıkları gibi sorunların yükselmesine neden oluyor. Yerlilerin topraklarını ellerine geçiren çiftçilerin torunları ise pazar mekanizmaları ile piyasa için üretime zorlanıyor. Kırdan ve kentte ihtiyaç duyduğu temel gereksinimleri üretemeyen, üretim araçlarına erişemeyen insanlar için ise kentte iş aramak önemli bir mücadeleye dönüşüyor. Kırdan

kente yönelen insanların işsizlik, asgari geçim standartları nedeniyle başka pek çok sorunla birlikte gıdaya erişiminde de çok büyük eksiklikler yaşıyor. Gıda güvencesi dediğimiz şey bir anlamda işi olmayanın, dar gelirlinin açlıkla terbiye edilmesi. Sosyolojinin toplumsal adaletsizlikler konusundaki hassasiyeti gıda sistemindeki sınıf, cinsiyet, ırk ve etnik eşitsizlikleri olduğu kadar gıda sistemi içindeki güç dengesindeki bozukluğu da sorgulamamızda önemli ışık tutuyor.

Yıllardır ezberimizdeki bilgiler bize dünya nüfusundaki artışın, yetersiz üretimin ve düşük verimliliğin az gelişmişliğin kaynağı olduğunu söylüyor. 20'inci yüzyılda egemen olan paradigma kalkınma için Batı modelini uygulamayı, pazar için üretimi, uzmanlaşmayı, melez tohumlar, kimyasal gübre ve pestisitlerle verimi artırmayı önermekteydi. 1950lerde başlayan, Yeşil Devrim diye tanımlanan tarımsal modernleşme projesi tarımsal verimliliğin öneminin altı çiziliyor.

Modern tarım, hayvancılık ve balıkçılık işletmelerinin ve uzun tedarik zincirlerinin neden olduğu çevre kirliliği, insan, hayvan ve çevre sağlığı konusunda ciddi tehditler yaratıyor. Toprak, su ve hava kirliliği hat safhada. Daha çok ürün için daha çok yakıt, daha çok kimyasal, daha çok zehir kullanmak zorunda kalıyoruz. Küresel oligopoller, küçük üreticilerin ve gelişmekte olan ülkelerin pazarlık gücünü azaltırken, çevre ve toplum sağlığı riskleri konusunda alınacak önlemlere, sürdürülebilir tarıma ve bağımsız tarım ve gıda politikalarının oluşmasına da engel oluşturuyor. Kuzey Amerika'da COVID vakalarının en yoğun olduğu sektörlerden biri sermaye temerküzünün en yoğun olduğu et kombinaları (Schlosser, 2020). Başlıca bu örnek bile çevre ve toplum sağlığı risklerinin azaltılması için sürdürülebilir tarım, bağımsız tarım ve gıda politikalarına, dahası sürdürülebilir bir gıda sistemine neden ihtiyaç duyduğumuzu gösteriyor.

Gıda politikalarıyla bağlantılı olarak küresel ölçekteki kentleşme dinamiklerini de göz ardı edemeyiz. Dünya nüfusunun yarısından fazlasının artık kentlerde yaşadığı bir dünyada yaşıyoruz. Kırsalın kentleri eskisine kıyasla daha çok üretimle beslemek zorunda kaldığı bir döneme de girdiğimizi söyleyebiliriz. Kentsel alanların sorumsuzca genişlemesi doğayla girdiğimiz mücadelenin de ağır sonuçlarını bize daha sık yaşatır hale getirmiş durumda. Kentlerde ve çeperlerinde üretim alanlarının neredeyse ortadan kalkması, sermayenin ve rantın yapısının değişmesi eski üretim ve çöküntü alanlarının soylulaştırma pratikleriyle (Şatıroğlu, 2011) yeni zenginleşen sınıflar için konut ve tüketim alanlarına dönüşmesi küresel, metropol kentlerin ortak özellikleri arasında sıralanabilir. Kentlerin bu değişimi, yerel ve küresel göçlerle nüfusun giderek daha fazla yoğunlaşması pek çok başka sorunla birlikte gıdanın böylesi kentlerde tedarik sorunlarını da gündeme getirmektedir.

Bu sorunlarla mücadelede, geçen yüzyılda egemen olan üretim ve teknoloji indirgemeci yaklaşımlarla, gıda ithalatı gibi kısa vadeli çözümlerle bir yere varamayacağımız kesin. Sürdürülebilir gıda sistemi ise yapısal ve uzun vadeli çözümler gerektiriyor. Yaşadığımız bu kriz ortamı hem bu sorunları ve bunların yarattığı çıkmazları tanımlamamızı, hem de uzun vadede gerekli önlemleri almamızı gerektiriyor.

Gıda sistemine bakışta egemen olan yapısalcı yaklaşım toplumsal gerçeği insan ilişkilerince düzenlenen belirli kalıp ve kurumların şekillendirdiğini, ortaya çıkan yapıların ise kişi ve kurumların davranışlarını sınırladığını iddia ederken, bu yaklaşımı katılık ve insan etkenliğini küçümsemekle suçlayan yapılandırmacı (*constructivist*) yaklaşım insanların kendi gerçeklerini deneyimlerinden edindikleri bilgi ve anlamla ürettiklerini savunmakta. Stephen Mennell'in ilham kaynağı Norbert Elias'ın önemli katkısı, yapısalcı ve yapılandırmacı yaklaşım arasında kurduğu köprüdür (Mennell, 1987). İşte böylesine bir köprü gıda çalışmalarının farklı disiplinleri arasında, tarih, antropoloji, coğrafya ve sosyoloji arasında kurulabilir.

Gıda çalışmalarının çok disiplinli eleştirel perspektiflere sahip olması gerektiğinden hareketle hazırlamaya çalıştığımız *Sosyoloji Dergisi*'nin *Yemek ve Toplum* temalı bu özel sayısında editörler olarak biz, okuyuculara leziz bir menü hazırlamaya çalıştık. Menüde araştırmacıların özgün makalelerinin yanı sıra, bizi kırmayan uzmanların değerli katkıları da yer alıyor. İlk yazı böyle bir katkı; Osmanlı yemek tarihi ve kültürü araştırmacısı Priscilla Mary Işın'ın¹ tadımlık yazısı. Bu yazıda Osmanlı kültüründe yiyecek hediye edilmesinin toplumsal ve kültürel anlamlarını keşfediyoruz. Osmanlı'dan günümüze özellikle meyve ve şekerlemelerin çeşitli vesilelerle toplumsal sınıf ve hiyerarşi ayırt etmeksizin hediye edildiğini öğreniyoruz. Günümüzde uzun ayrılıklardan sonra kavuşmanın sevincinde, başarıların kutlanmasında, dini bayramlarda, misafirliklerde, doktora ve öğretime teşekkür mahiyetinde ve küskünlükler tatlıya bağlandığında halen şekerleme vb. hediyelerin götürüldüğünü görmekteyiz. Işın'ın leziz yazısının sonunda vurguladığı gibi Osmanlı kültüründe gerek gündelik hayatta gerekse resmî törenlerde ve kutlamalarda, yiyeceği paylaşmanın sözle açıkça dile getirilemeyen ve alan ile veren arasında iyi niyet göstergesi olarak sembolik anlamlara sahip olduğunu görüyoruz. Günümüz dünyasında armağan olarak alışverişini sürdürdüğümüz yiyeceklere atfettiğimiz anlamlar toplumsal değişmeden nasibini alsada halen varlığını sürdürmektedir.

Priscilla Mary Işın'ın ardından soğuk başlangıç olarak çok soğuk diyarlardan, Alaska'dan Zeynep Kılıç'dan bir yazı geliyor. Kılıç'ın Türkiye'den Arizona'nın çöllerine, oradan Alaska'nın buzullarına kendi göç öyküsünden yola çıkarak kimlik sorgulamasına bağlı olarak göç-vatandaşlık alanında çalışırken, yemekle kurduğu aidiyet ilişkisiyle yemek sosyolojisi alanına, üstelik nasıl farklı bir metotla yöneldiğini görüyoruz. Yemekle kurduğu özdüşünümsel ilişki ve deneyimlerini paylaştığı yazısını, bu alanda çalışmak isteyen araştırmacılara ilham kaynağı olarak sunuyoruz. Zeynep Kılıç hakkında biraz daha biyografik bilgi vermek istiyoruz. Kılıç 2016 yılında *Tables of İstanbul*² (Sofra Sofra İstanbul) adlı belgeselini çekmiştir. Burada da Alaska'dan İstanbul'a uzanan kendi öyküsünü bir sosyolog, bir göçmen ve yemek tutkunu olarak sunarken mutfak kültürünün (yeniden) keşfine çıkmaktadır. Türk mutfağının ve bilhassa İstanbul'un göç kültürleri ile sonsuz değişime açık yapısının kodlarını gıda hareketleri, şefler, yemek yazarları ve araştırmacılarla birlikte çözmeye çalışmıştır. Zeynep Kılıç geçtiğimiz yıl, tam da bu zamanlarda, *Association for the Study of Food and Society* ve *Agriculture, Food & Values* derneklerinin her yıl düzenledikleri *Food Studies* (Gıda Çalışmaları) konferansına Alaska Üniversitesi Sosyoloji Bölümü bünyesinde ev sahipliği yapmıştır. Ancak bölüm bu yıl, ne üzücü ki, maddi gerekçelerle kısmen kapatıldı.

Bu özel sayıda ara sıcak olarak okuyuculara iki sürprizimiz var. Bunlardan ilki, sayının editörlerinden Ryerson Üniversitesi Sosyoloji Bölümü öğretim üyesi Mustafa Koç ile Sosyoloji Dergisi'nin gıda çalışmaları ve yemek sosyolojisi ekseninde gerçekleştirdiği söyleşidir. Kanada'da gıda çalışmaları alanında pek çok öncü çalışmaya imza atan Mustafa Koç 1996 yılında *Center for Studies in Food Security* kurarak, uzun yıllar direktörlüğünü ve Kanada'da gıda hakkında çalışan araştırmacıları bir araya getiren *Canadian Association for Food Studies* kurucu başkanlığını yapmıştır. Halen Kanada'da gıda politikalarının yasal zeminde oluşturulması sürecinde etkin bir biçimde rol alarak, bu alandaki akademik çalışmalarını sürdürmektedir. Bu söyleşide Mustafa Koç gıda çalışmaları alanında nasıl çalışmaya karar verdiğini, günümüzde bu alanın neden önem kazandığını, eleştirel gıda çalışmalarına niye ihtiyaç duyulduğunu, gıda güvencesi ve yemek sosyolojisi alanlarının neden önemli olduğunu anlattı. Bu söyleşi alana ilgi duyan genç

1 M. Işın, klasikleşen ve yemek kültürü araştırmacılarının şimdiden başucu kitabı haline gelmiş olan Gülbeşeker (2008, YKY Yayınları) ve Anadolu'yu merkeze alarak kaleme alınmış *Yemeğin Kültürel Tarihi* (2018, YKY Yayınları) başta olmak üzere pek çok kitabın ve makalenin yazarıdır.

2 Belgeselin linki ve web sayfası için lütfen bkz. <http://tablesofistanbul.com>

araştırmacılar ve sosyolojik bir perspektiften gıdayı araştırma nesnesi olarak ele almak isteyen akademisyenler için kılavuz niteliği taşımaktadır.

2019 yılında bir başucu kitabı olan Linda Civitello'nun *Mutfak ve Kültür – İnsanın Beslenme Tarihi* - (Bilim ve Sanat Yayınları) adlı kitabı, yemek kültürü alanında akademik çalışmalar yürüten Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek'in titiz çevirileriyle Türkçeye kazandırıldı. İkinci sürprizimiz, Nahya ve Örnek'in bu kitap hakkında yazdıkları ayrıntılı değerlendirmedir. Yemek kültürünün ve insanın beslenmesinin tarihsel, kültürel, siyasal, dinsel ve toplumsal arka planının dünya coğrafyasını kapsayacak bir biçimde anlatıldığı kitabın dilimize kazandırılmasının bu alana ilgi duyan tüm araştırmacılar ve okuyucular için çok önemli bir kazanç olduğunu düşünüyoruz.

Derginin ana yemeklerinin, yani özgün araştırma makalelerinin, ilk aşamasında gıda çalışmalarında başat unsurlardan biri olan üretim alanına odaklanıyoruz. Gıda ve beslenme sosyolojisi çalışmalarında üretimde farklı nedenlerle yaşanan sorunlar önemli bir yer tutmaktadır. Üretim olmadan dağıtım, bölüşüm ve tüketim aşamalarından bahsedebilmek güçtür. Türkiye'de tarihsel olarak çok güçlü bir köy geleneği olmakla birlikte, dönüşen tarım politikaları ile birlikte günümüzde tarımsal üretim, işgücü-emek ve küçük üretici sorunları bulunmaktadır. Kırsal sosyoloji ve gıda sosyolojisinin kesişiminde yer alan H. Yener Erköse, Osman Şahin, Deniz Yüksek, Deniz H. Sert ortak çalışması olan *“Devlet ve Küresel Piyasa Arasında: Karadeniz Bölgesi'nde Küçük Ölçekli Fındık Üretimi”* başlıklı makalede, Türkiye'nin dünyanın en büyük fındık üreticisi ve ihracatçısı olmasına karşın fındık üreticilerinin ve fındık üretiminin çelişkileri çarpıcı bir biçimde ele alınır.

Üretime ilişkin bir sonraki makalede Derya Nizam Bilgiç, kadın girişimciliği bağlamında kırsal kalkınma, yerel gıda ve kadın emeğine odaklanıyor. *“Yeni Bir Kırsal Kalkınma, Bilindik Bir Kırsal Annelik: Ticarileşen Yöresel Yemeklerin Toplumsal Cinsiyet Rollerine Etkisi”* başlıklı makale/araştırma Türkiye'nin ilk *cittaslow* (sakin şehir) unvanı almaya hak kazanan İzmir'in Seferihisar ilçesindeki gerçekleştirilmiştir. Bu unvandan sonra Seferihisar'a ilçe dışından çok sayıda ziyaretçi gelmeye başlamıştır. Araştırmada, yöresel köy pazarlarında çalışan kadınların, ev eksenli üretimine dayalı sarma, enginar dolması, börek, baklava, reçel, turşu gibi ürünlerin satışından elde ettikleri gelirle, ekonomik güç ve dolayısıyla sosyal yaşamda kazanımlar elde edip etmedikleri sorgulanmaktadır.

Bernal Küçük ise *“Women Knowledge, Labor and Discursive Strategies in “Natural” Food Production in Turkey”* başlıklı makalesinde kırsal kadın emeğinin değer yaratım mekanizmalarını analiz etmektedir. Türkiye'de niş bir pazar olarak “doğal” gıda üretimi, “sağlıklı” gıda üretimi ve tüketimi faaliyeti son yirmi yılda gelişmiştir. Araştırma kapsamında Nazilli'de bu şekilde tarımsal gıda üretimi yapan bir çiftlikteki kadınlarla görüşmeler yapılmıştır.

Büyük kentlerde yaşayan insanların bir kesimi arasında çevresel ve ekolojik duyarlılıklarla gelişen gıda hareketlerinin önem kazandığını söyleyebiliriz. Salt tüketici olan insanların tükettikleri gıdaların sofralarına ulaşana kadar geçirdikleri süreçlerle ilgili kendilerini çaresiz hissettikleri ve alternatifler üretmeye çalıştıkları bir döneme girmiş bulunuyoruz. Bu amaçla üretici ve tüketici boyutlarıyla gıda inisiyatifleri ve kooperatifleri kurulduğunu ve gıda temelli toplumsal hareketlerin nüvelerinin oluşmaya başladığını söyleyebilmek mümkün. İşte böylesi bir sorgulamayı ve analizi yapan İrem Soysal Al'ın *“The promising momentum and collective practices of the recently expanding network of consumer-led ecological food initiatives in Turkey”* başlığını taşıyan makalesi, gıda endüstrisinin tüketicileri alternatifsiz bırakan mecburiyetleri karşısında, kentsel tüketicilerin oluşturdukları alternatif gıda topluluklarını gıda sosyolojisinde çok önemli kavramsallaştırmalardan biri olan gıda egemenliği, vatandaşlık, alternatif tarım-gıda sistemleri çerçevesinde tartışmaktadır.

Gıda çalışmalarının çok disiplinli olmasının önemine bir örnek Halime Güher Tan'ın makalesidir. “Pazaryerinden: Üretici Pazarları Ağları, Etkileri ve Dönüştürücü Süreçleri” başlıklı makale farklı bir disiplinin bakış açısından, mimarlık, kent ve tasarım perspektifinden, pazar yerini yenilikçi bir anlayışla mercek altına alıyor. Özellikle Büyük ve Küçük Menderes havzalarında bulunan, üretici ve tüketiciyi halen bir araya getirebilen Tire, Ödemiş, Nazilli ve Karacasu pazar yerlerindeki ağları ele alıyor. Tan, araştırmasında Bruno Latour'un ve Henri Lefebvre'in teorik izleğini takip ediyor.

İkinci ana yemekte gıda ve beslenme sosyolojisi alanındaki çalışmalar yer almaktadır. Kır ve kent demografilerinin küresel ölçekte dengesizleştiği, dünya nüfusunun yarısından fazlasının kentlerde yaşadığı günümüz dünyasında kentlilerin bir yandan yedikleri-içtiklerinin üretim bilgisinden uzaklaşmasına, öte yandan gıda kaynaklı endişelerinin (tarımsal üretimde kullanılan kimyasallar, GDO'lu tohumların kullanımı, gıda endüstrisinin dayattığı ürünler vb.) artmasına tanık oluyoruz. Özel sayının bu bölümünde sağlık, beslenme ve gıda sosyolojisi ile kesişen Nurşen Adak'ın “Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler” başlıklı makalesi alanda çalışmak isteyenler için ayrıntılı bir çerçeve sunmayı amaçlıyor. Gyorgy Scrinis'in (2008) beslenmecilik ideolojisinde de olduğu gibi, tüketim kültürünün en önemli taşıyıcısı olan medyanın beslenme ve yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkileri ve toplumsal boyutlarının yeni özgün araştırmalarla anlaşılması için bu makalenin giriş niteliğinde önemli bir katkı olduğunu düşünüyoruz.

Meral Timurturkan'ın ise “Biyoyiktidar, Beslenme ve Annelik: Emzirmenin Kültürel ve Politik Görünümleri” başlığını taşıyan çalışmasında, emzirmenin ilk bakışta biyolojik ve psikolojik bir süreç olarak görüldüğünü oysa sosyo-kültürel dinamiklere de bağlı olduğunu ifade ediyor. Çalışmaya göre, bebeğin beslenmesi bir yandan gıda endüstrisi tarafından metalaştırılmakta, öte yandan toplumsal cinsiyet ekseninde tıbbi, kültürel, ekonomik ve politik olarak inşa edilmektedir. İyi ve ideal anne inşa edilirken “emziremeyen”ler kusurlu bedenler olarak yaratılmaktadır. Bu süreçte medya da katkıda bulunmaktadır.

Mehmet Can Çarpar “Beslenme, Kimlik ve Erkeklik: Et Yemenin Sosyolojisi” başlıklı makalesinde beslenme, bilhassa et yemek, toplumsal cinsiyet ve erkeklik arasındaki ilişkiyi anlamaya çalışıyor. Bir yandan et yemek hiç olmadığı kadar gösterileşirken, vejetaryen ve vegan toplumsal hareketlerle eleştiri oklarını da üzerine çekiyor. Çarpar nitel araştırma bulgularıyla destekleyerek et yemenin erkeklik kimliğini yeniden üreten bir performans olarak ortaya koyuyor.

Emine Aşık Canbaz ve Cihad Özsöz eleştirel beslenme ve diyetetik yaklaşım ile sosyolojik bakış açısını harmanlayarak nitel bir araştırmanın bulgularını “Sağlıklı Beslenme Takıntısının Sosyolojik Bağlantıları” başlığıyla paylaşıyorlar. Tüketim toplumu içinde bireylerin beslenmeye bakışlarının da değiştiğini, sağlıklı yaşam ile ilişkilendirildiğinde “sağlıklı beslenme”nin toplumun bir kesiminde takıntıya dönüştüğünü vurgulamaktadırlar.

Üçüncü ana yemeğe Adem Sağır'ın “Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği)” başlıklı yazısıyla başlıyoruz. Sağır makalesinde, kendisi tarafından geliştirilen katmanlaşma yaklaşımını yani yöresel mutfak, bölgesel mutfak ve fastfood mutfak çerçevesini kullanıyor. Mülakat ve gözlem tekniğini kullanarak, Karabük'teki yöresel mutfak, yemek kültürü, kent kimliği, aidiyet ve dönüşümü inceliyor.

Disiplinler arası bakış açısıyla yapılan gıda çalışmalarına bir başka örnek (yeni) medyayı konu olarak seçen çalışmalardır. Sosyal medyadaki yemek paylaşımları, fenomen aşçılar, yeni mecralar ve yemek programları toplumda geniş bir karşılık buluyor. Cem Tutar ve Durmuş Durukan'ın kaleme aldıkları

“Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği” başlıklı makalelerinde, çok izlenen ve tartışma yaratan yemek temalı iki reality showu yemek sosyolojisinin kavramsal araçlarını kullanarak analiz ediyorlar. Gastronomi yarışma programları olarak *Masterchef* ve *The Taste*’i, kapitalizmle ilişkisi, tüketim toplumu tartışmaları ve gösterinin ideolojik işlevleriyle ilişkilendirilerek içerik analizine tabi tutuyorlar.

Nihayet menüde, tatlı niyetine de yazılarımız var. Bunlardan ilki yemek kitapları üzerine. Türkiye’de yemekle ilgili pek çok şey “satıyor” ve bundan yemek kitapları da nasibini alıyor. Televizyonda ya da sosyal medyada popüler hale gelen pek çok şefin olmazsa olmazlarından biri yemek kitabı hazırlayıp bastırarak. Yeni dönem yemek kitapları çoğunlukla yeni teknolojik imkânlarla görsel şölen sunuyor. Ancak bazı yemek kitaplarının sosyolojik derinliği ve hikayesi o kadar güçlü olabiliyor ki... Böylesi kitaplar, basıldığı dönem ve coğrafyada bulunan yiyecekler, malzemeler, pişirilen yemekler ve pişirme yöntemlerini gösteriyor, yemeğin kimler için pişirildiğini, toplumsal cinsiyet rolleri ve aile yapısını, mutfak gereçleri ve ev ekonomisini, hatta ülkenin gıda ve tarım politikalarını analiz edebilmek için yanı başımızda duruyor. Şengül İnce’nin “Geçmiş Okumak İçin Alternatif Bir Kaynak: Yemek Kitapları” makalesinde *Yemek Pişirme- Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları* adlı kitap bir başvuru metni olarak ele alınmaktadır. Türkiye’de yemek kitaplarının farklı açılardan analiziyle alakalı olarak özellikle tarih disiplini içinde çok değerli örnekler bulunmaktadır. Sosyolojide benzer örneklerin artması için de İnce’nin makalesinin çok iyi bir başlangıç olduğunu düşünüyoruz.

Bu bölüme edebiyat sosyolojisi ve yemek sosyolojisinin bir arada olabileceğini gösteren Tülin Ural’ın “Orhan Pamuk Anlatılarında Yeme-İçme Sahneleri: İstanbul Burjuvazisi Ne Yer, Nerede Yer, Nasıl Yer, Neyi Temsil Eder?” başlığını taşıyan makalesiyle devam ediyoruz. Orhan Pamuk’un *Masumiyet Müzesi, Sessiz Ev, Cevdet Bey ve Oğulları* romanlarında ve *Manzara’dan Parçalar, İstanbul: Hatıralar ve Şehir* adlı otobiyografik anlatılarındaki yeme içme sahnelerini derinlemesine okuma ile analiz eden Ural, bu sahnelerdeki anlatıların burjuvazinin yeme içme alışkanlıklarının tarihsel ve toplumsal olarak inşa edilen anlam kümeleriyle ilintili olduğunu, dahası bu anlatıların gıdanın ve yeme içmenin evrensel ve zamanı aşan anlamlara haiz olduğu ortaya koyuyor. Çok sevgili Kurtuluş Kayalı’nın her fırsatta dile getirdiği “Türkiye’de kimi yetkin romancılar, eserlerinde toplumu sosyologlardan çok daha iyi tahlil etmişlerdir” sözünü hatırlayarak, yemek sosyolojisi yapmak isteyen genç araştırmacılar için Türk romanlarının çok zengin malzeme içerdiğini belirtmekte fayda var.

Klasik sosyoloji geleneği içinde yemek sosyolojisine ait teorinin olmaması ilk bakışta eksiklik olarak hissedilebilir. Ancak dönemine göre sosyolojide teorik ufkumuzu genişleten önemli isimlerden biri olan Norbert Elias’ın *Uygarlık Süreci* (İletişim Yayınları) adlı eseri yemek sosyolojisinde önemli teorilerden biri olarak öne çıkmaktadır. Elias’ın yaklaşımını sürdüren ve geliştiren Stephen Mennell’in gelişimsel yaklaşım olarak ifade edilebilecek teorisi, Türkiye’de yemek sosyolojisi alanına ilgi duyan araştırmacılar için yepyeni bakış açıları sunabilir. İrem Özgören Kınlı “*Stephen Mennell’in Yemek Sosyolojisine Katkıları*” yazısıyla kendisini yakından tanımamıza olanak sağlıyor. Özgören Kınlı’nın belirttiği gibi sosyal, kültürel, ekonomik, siyasal pek çok süreç mutfak kültürlerinin biçimlenmesinde etkili olmaktadır. Mennell, toplumsal yapı ve mutfak kültürleri arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktadır. Özgören Kınlı’nın ifadesi ile Mennell’in özgün yanı, figürasyonel sosyolojinin metodolojisini gelişimsel yaklaşımla birlikte yemek sosyolojisi alanında kullanmasıdır.

Son olarak İstanbul’dan Belgrad’a kahve eşliğinde uzanıyoruz. Evren Doğan, Evinç Doğan ve Edina Ajanovic “*Kahvehanelerin Kent Belleğindeki Yeri: İstanbul’daki Kahvehanelerin ve*

Belgrad'daki Kafanaların Karşılaştırmalı Analizi" başlığını taşıyan makalelerinde Osmanlı kültürünün Balkan coğrafyasındaki mirası olan kahvehanelerin kafanaya dönüşümünü, toplumların kolektif belleği üzerinden analiz etmektedirler. Benzerlikler ve farklılıklar tespit eden yazarlar, kahvehanelerin ve kafanaların bellek mekânları olarak kültürel mirasın taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadırlar.

Dergide ayrıca "Yemek ve Toplum" teması dışında yer alan bazı makaleler de bulunmaktadır. İlk makale tıp sosyolojisinde değişen hasta-hekim ilişkisine odaklanmaktadır. Ali Ergur ve Cansu Çobanoğlu tarafından yazılmıştır. "*Sihirli Dokunuştan Temassız Sağaltıma Hasta-Hekim İlişkisinin Dönüşümü: Robotik Cerrahinin İnsani Sonuçları*" başlığını taşımaktadır. Bu ilginç çalışmada teknolojinin yeni bir aşaması olarak tıba giren robotik cerrahi, aktörler açısından incelenmekte; tedavide önem taşıyan "dokunma" olgusu irdelenmektedir.

Şeyda Sevede Tunçbilek tarafından yazılan makale, "*İkinci Adam Ya Da Kayda Değer Bir İstisna: Sosyal Bilimlerde Konumlandırılmayan Bir Düşünür Olarak Marcel Mauss*" başlığını taşımaktadır. Bu çalışma Durkheim sosyolojisinin devamcısı olarak tanınan Marcel Mauss'u yeniden okumakta ve yazarın ifadesiyle doğal ve zorunlu vârislik konumunu sorgulamaktadır.

Son olarak Mehmet Karakaş'ın "Covid-19 Salgınının Çok Boyutlu Sosyolojisi ve Yeni Normal Meselesi" başlığını taşıyan makalesi COVID-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisini, yeni normaller meselesi bağlamında incelemeyi hedeflemiştir.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi'nin Yemek ve Toplum özel sayısının oluşabilmesinde değerli yazarlar kadar, bu alanın gelişimi için katkıda bulunan, zor zamanlarda emeklerini ve birikimlerini sunarak koşulsuzca destek sağlayan değerli hakemlere müteşekkirimiz. Bu özel sayının hazırlanmasını teklif eden, bu alanla ilgili duyduğu heyecanı her fırsatta dile getiren ve Sosyoloji Dergisi'nin tüm olanaklarını seferber eden, editörler olarak bizlere sınırsız alan açan Prof. Dr. İsmail Coşkun'a sonsuz teşekkürlerimizi sunuyoruz. Sonu gelmeyen sorularımıza ve çaresizliklerimize her an yanıt veren, sorunlarımızı çok hızlı bir biçimde çözen, sabırla ve içtenlikle desteğini esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Adem Başpınar'a özel bir teşekkürü borç biliyoruz.

Sosyoloji Dergisi'nin Yemek ve Toplum özel sayısını, yalnızca sosyoloji alanı ile sınırlı kalmayacağına inandığımız ilgili okuyucularına, bu alanda çalışmak isteyen mevcut ve yeni araştırmacılara sunabildiğimiz için mutluluk duyuyoruz.

Sayı Editörleri

Erhan Akarçay
Ayşen Şatiroğlu
Mustafa Koç

Kaynakça/References

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi orta sınıfların yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Phoenix Yayınları.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste* (R. Nice, Trans.). Routledge and Kegan Paul.
- Diamond, J. (2006). *Çöküş: Medeniyetler nasıl ayakta kalır ya da yıkılır?* (E. Kırıl, Çev.). Timaş Yayınları.
- Koc, M., Sumner, J., & Winson, A. (Eds.). (2016). *Critical perspectives in food studies* (2nd ed.). Oxford University Press.
- Koc, M., & Welsh, J. (2002). Food, identity and immigrant experience. *Canadian Diversity*, 1(1), 46–48.
- Mennell, S. (1987). On the civilizing of appetite. *Theory, Culture & Society*, 4(2-3), 373–403.
- Schlosser, E. 2020. America's slaughterhouses aren't just killing animals. *The Atlantic*. <https://www.theatlantic.com/ideas/archive/2020/05/essentials-meatpacking-coronavirus/611437/>
- Şatıroğlu, A. (2011). Türkiye'de kent araştırmalarının değişimi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 22, 347–363.
- Watts, S. (2012). Food and the annales school. In *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 3–18). Oxford University Press.
- Winson, A. (1993). *The intimate commodity: food and the development of the agro-industrial complex in Canada*. Garamond Press.

Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

INVITED REVIEW

Gifts of Food in Ottoman Culture

Priscilla Mary Işın¹ 

He who comes from a garden brings roses as a gift

He who comes from a sweet shop brings sweets.

Mevlânâ Celâleddin Rûmî (1207, p. 73)

Presenting food as gifts, particularly fresh fruit and confectionery, was widespread at all levels of Ottoman society on diverse occasions. Unlike expensive gifts such as silverware, jewelled objects and kaftans made of rich fabrics presented on state occasions such as royal circumcision celebrations, gifts of food were not indicators of wealth and power. They were often, although not invariably, home-grown or home-made, so had the advantage of putting the poorest giver on an equal footing with the richest and avoiding the taint of ostentation that would detract from the giver's sincerity.

Depending on the circumstances and intent of the giver, gifts of food could express many things: congratulations, good-will, welcome, gratitude and condolences, or simply be a way of “asking after” someone (*hatır sormak*). They could be spontaneous acts of friendship or kindness; dictated by custom on special occasions such as religious holidays or rites of passage; or if the recipients were members of the ruling class, a way of expressing loyalty and currying favour without risk of the gift being interpreted as bribery.

In the private sphere friends and acquaintances frequently exchanged gifts of food. In 1660 a dervish named Seyyid Hasan recorded in his diary that his friend Ali Çelebi had given him some yellow pears and a basket filled with two varieties of grape (black *keçimemesi* and *tilkikuyruğu*) from his garden (Can, 2015, p. 25; Faroghi, 2003, p. 273–301). While fruit was the most common gift, sweetmeats and sweet pastries came a close second. An 18th century recipe for a sweet pastry called *katayif micmeri* includes the information that it can be sent to “other places and to friends”, and the anonymous author of the same recipe book recalls that when living in Bursa a local notable called Şeyh Muhammed cooked a type of helva and sent it as a Ramazan gift to a friend

¹ Priscilla Mary Işın, Independent Researcher. Email: mary.isin@gmail.com ORCID: 0000-0002-4935-7575

To cite this article: Işın, P. M. (2020). Gifts of food in Ottoman culture. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 19–28. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0103>

(Sefercioğlu, 1985, p. 19, 27). Baklava was a popular gift among the elite from the early 17th century (Withers, 1737, p. 727).¹ In Ramazan Muslims sent trays of this sweet pastry to friends, neighbours, school teachers and medrese students, and at Easter Orthodox Christians reciprocated by sending their neighbours hard boiled eggs that had been dyed red, Easter buns and *koliva* (boiled wheat with almonds, sugar and spices) (Abdülaziz Bey, 1995, p. 76, 273).

Exchanging gifts of food was common in Ramazan and the three-day *bayram* that followed. Stephan Gerlach, who served as chaplain to the Austrian ambassador in the 1570s recorded in his diary that during the bayram some Ottoman palace officials and “other Turks” sent the ambassador gifts of bread and pastries, and that it was customary for the Turks to exchange similar gifts of “bread, pastries, apples and pears” with one another (Gerlach, 2007, p. 166). In the late 18th century, when the English scholar and antiquarian Richard Chandler was in Athens his Turkish and Greek acquaintances in Athens sent him “pomegranates, oranges and lemons fresh gathered, pastry, and other like articles” every day during the month of Ramazan in 1764 (Chandler, 1817, p. 150).

In rural areas passing strangers were likely to be offered gifts of food. When the 17th century Ottoman traveller Evliya Çelebi was crossing an alpine pasture near Bursa, nomad shepherds gave them several sheep, which Evliya Çelebi and his companions roasted (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 2, p. 20–21). When Mark Sykes and his party were travelling through the eastern Anatolian province Erzincan in the early 20th century, village children brought them cucumbers and watermelons (Sykes, 1915, p. 399). Lady Agnes Dick Ramsay, who accompanied her husband the archaeologist William on expeditions exploring ancient sites in central Turkey, was on various occasions given milk, honey, apples, pears and cucumbers by local villagers and townspeople (Ramsay, 1897, p. 35, 210, 268). Travellers also carried gifts of food. When the young Vehbi Koç first travelled from Ankara to Istanbul as a teenager in 1916, his family gave him butter, honey and *pastırma* for relatives and others he would visit in the capital (Koç, 1974, p. 23).

In court circles an early example of an unofficial gift of food expressing goodwill and friendship is “fish and other things” sent by grand vezir Mehmed Paşa to the Austrian ambassador David Ungnad in June 1576. Since Ungnad had been in Istanbul since the autumn of 1573, the gift suggests that a more personal relationship had grown up between the two men, and possibly that such informal gestures were a part of sustained diplomatic relations (Gerlach, 2007, p. 373). The custom of giving fruit was in place by the early 17th century, when Ottaviano Bon observed, “The Grand Seigneur, nor any of his women, or servants in the Seraglio, cannot want for fruit, there being

1 Withers’ work is actually a loose translation of an account by the Venetian bailo Ottaviano Bon, writing in 1604–07, and was originally published in Samuel Purchas (1625), *Purchas His Pilgrims*, London, vol. 2, pp. 1580–1611.

at this time of year so many presents, of all sorts of fruits, brought thither, besides what comes from the King's own gardens" (Withers, 1737, p. 727). This seems to have given rise to a formalised etiquette of fruit giving that evolved over the 17th century with the addition of flowers and sometimes sweetmeats to the fruit. Newly arrived foreign ambassadors began to be greeted with gifts of fruit and flowers from the grand vezir (Sak, 2006, p. 154). After the Treaty of Vasvar was concluded between the Ottomans and Austrians in 1664, the Austrian ambassador arrived in Edirne in May the following year and was greeted by "a Present, of several sorts of Fruits, to the number of thirty Baskets" sent by the grand vizier (Burbury, 1671, p. 149). In 1749, following the Austrian ambassador's audience at the palace, the ambassador was sent "several dishes of fruit, sweetmeats, and flowers" (Charlemont, 1984, p. 174). Gifts of fruit and flowers were sent as congratulations to the sultan, royal women, grand vezir and other high ranking palace and state dignitaries on special occasions like Ramazan, the eve of religious festivals, Nevruz (the ancient Persian new year, celebrated on 22 March), Muharrem /the first month of the Islamic year), births and weddings (Reindl-Kiel, 2006, p. 74; Sak, 2006, pp. 152–156). They were also sent at the accession of a new sultan; so, for example, the grand vezir sent 30 decorated trays of fruit in "Polish work" dishes and 20 trays of flowers to the mother of Mustafa III when he succeeded to the throne on 31 October 1757. Similarly various officials, including the admiral of the fleet sent fruit and flowers to the mother of Mustafa IV at his accession on 31 May 1807 (Yıldırım, 2007, p. 24, 145). Royal brides also received baskets of fruit and flowers from their new husbands (Atasoy, 2002, p. 67). A less common occasion for sending fruit was the launching of a new royal barge in 1763, when gifts of 80 baskets of fruit were sent to the sultan, 50 to the grand vezir, 30 to the şeyhülislam and 25 to the sultan's chief armourer (Atasoy, 2002, p. 66). Even the twice-annual move of the royal household between the winter and summer palaces was included among occasions that required commemoration in this manner.

Condolences for tragic events and adversities were also expressed by fruit and flowers. On the death from smallpox of Selim III's three-year old cousin Emine Sultan in 1791, 100 baskets of fruit and 32 baskets of flowers were each sent to the sultan and his mother Mihrişah Sultan (Yıldırım, 2007, p. 77). In the official sphere the government sent gifts of fruit and flowers to the Russian Embassy when a Russian ship was attacked and its flag torn in 1819²; and in the wake of a fire in the European district of Istanbul in August 1831, the government sent fruit, sweetmeats and flowers to foreign ambassadors in Galata who were affected by the disaster³.

Away from the capital a variety of foodstuffs made acceptable gifts. For example, a 17th century observer records that when an Ottoman *paşa* arrived on the island of

2 BOA HAT 1165/46094, 29/Z/1234 (19 October 1819).

3 BOA C.HR 129/6444.

Chios, local consuls customarily welcomed him with “two Baskets full of Bread, eight white Wax-Tapers of an ordinary bigness, five Sugar-Loaves, three Pots of Honey, three Pots of Orange-Water, two Baskets full of Pomegranates, two of Limons, two of Water-Melons, two of *Mezingianes* [aubergines] or Violet-Naveurs [purple turnips, i.e. those gathered early in the season with a light purple blush], one of Grapes, one of Grass [i.e. green vegetables], half a dozen of Pidgeons, a dozen of Pullets, and three Sheep” (Thevenot, 1687, p. 102). Local officials presented gifts of food to foreign travellers of standing. When Reinhold Lubenau, an official at the Austrian Embassy, and his companions visited Bursa in 1589, the city governor sent them “an excellent gift consisting of various fruits” (Lubenau, 2012, p. 494). In the 1830s the governor of Gaza presented the traveller Kinglake with “a roast lamb, and a quantity of other cumbrous viands”, most of which Kinglake rather rudely refused, accepting only half a horse load of bread (Kinglake, 1845, p. 356), and in 1848 while visiting Manastir (today Bitola) in Macedonia, the English painter and poet Edward Lear received “a large basket of pears” from the military commander (Lear, 1988, p. 39).

One example of gifts from those of high rank are “two mule loads of sweet confections and other foodstuffs” sent by Abdal Han, the rebellious khan of Bitlis, to Evliyâ Çelebi, who was then serving under Melek Ahmed Paşa, as reassurance of his good intentions (Seyahatnâme, v.5, 1996-2007, p. 25). Another is a gift of large boxes of pistachio nuts, dried peaches and apples from Malatya and honey produced in the mountains of Harput sent by the Ottoman general Hafız Paşa to Helmuth von Moltke in 1838, when he was serving as a captain in the Ottoman army (von Moltke, 1969, p. 154).

In the 19th century when foreign rulers first made state visits to the Ottoman Empire, the etiquette of official gift giving at court had to be adjusted so that the sultan himself sent gifts of fruit rather than the grand vezir on his behalf. Abdülhamid II sent Kaiser Wilhelm II several chests of *akça* pears during his visit in 1898 (Osmanoğlu, 1984, p. 54), and in September 1903 the same sultan sent a chest of melons to Germany for the kaiser’s wife, Empress Augusta Victoria⁴.

Sweet confectionery of various kinds, which symbolised good fortune and prosperity, figured particularly as gifts at rites of passage such as births, marriages and circumcisions. At the birth of the future Selim III on 24 December 1761, his mother Mihrişah Sultan received 360 bowls of sweetmeats as well as the usual fruit and flowers from the grand vezir and other state dignitaries, and 30 bowls of mastic from the superintendent of customs (Sertoğlu, 1992, p.230-234). As notification of the birth she sent bottles of the special spiced sherbet (*lohusa şerbeti*), traditionally drunk by new mothers and their visitors after a baby was born. Six days after a royal birth the “cradle ceremony” (*beşik merasimi*) was held, at which guests were presented with fresh fruit, bouquets

4 BOA Y.PRK.EŞA. 43/76.

of flowers and sweetmeats (Seydi, n.d., p.55; Atasoy, 2002, p.67). Customs surrounding birth were similar in upper and middle class Turkish families in Istanbul. They too sent bottles of *lohusa şerbeti* to friends and acquaintances (Rıza, n.d., p. 106), who visited the new mother three days after the birth, bringing “baskets of sweets prettily got up with flowers and gilt paper and enveloped in gauze tied up with ribbons” (Blunt, 1878, p. 4–6). Those of moderate means sent or gave the new mothers sweet pastries such as *kurabiye* (Rıza, n.d., p. 106), *mâfiş* (Nedim, 2016, p. 125), *zülbiye*, or a sweet musk-flavoured paste called *devâ-i misk* (Celâl, 1946, p. 23).

Marriage customs also included gifts of sweetmeats, ranging from the “30 mules laden with sugar-plums and sweet-meats” sent to Hatice Sultan, the daughter of Mehmed IV, when she married Musahip Mustafa Paşa in 1675 (Coke, 1676, p. 366), to sugared coffee beans given by families of limited means (Saz, 1974, p. 256). Circumcision gifts to Ottoman princes included sugar loaves, sugar candy, model gardens built of sugar, musk lozenges, sugared almonds and boiled sweets, as well as spices, saffron and fresh and dried fruit (Arslan, 2009, p. 18; Hazerfen Hüseyin Efendi, 1998, p. 212, 218, 221, 243; Hafız Mehmet Efendi, 2008, p. 19, 121). In 1577, a Hungarian nobleman Zrinyi György purchased 100 florins’ worth of sugar as a gift for the Ottoman governor of Szigetvar when his son was circumcised (Takats, 1958, p. 47).

Another special occasion at which sweet foods were customarily presented was the *ulufe* ceremony at which the janissaries received not only their three-monthly salaries but trays of baklava. They reciprocated by presenting fruit drops known as *akide*, symbolising loyalty to sultan and state, to the grand vezir, state dignitaries and their own commanders (Işın, 2013, p. 62). In the private sphere, baklava was given as an expression of congratulation on a variety of occasions. The novelist Hüseyin Rahmi Gürpınar (1864–1944) was sent baklava by neighbours when he first fasted for a day as a child of nine (Gürpınar, 1973, p. 19–20), and another Turkish writer Aziz Nesin (1915-1995) recalls that his mother was expected to bake a tray of baklava for the teacher when he first memorised a surah from the Koran at the age of five, but being too poor to afford sugar baked *börek* instead (Nesin, 1998, p. 32).

Pharmacists and physicians who treated members of the elite traditionally prepared an expensive paste made of ambergris, musk, rose water, spices, sugar and cochineal to distribute to their patients on the eve of Nevruz, the ancient Persian new year celebrated on 22 May (Işın, 2013, p. 88–90; Sak, 2006, p. 152–156).

Gifts of food to the sultan, statesmen and local dignitaries as a way of earning their goodwill. Hope of receiving a reward known as *in’âm*, consisting mainly of substantial sums of money, was a principal incentive in the case of gifts to the sultan, since there was an established system of rewarding those who sent gifts or performed valued services. An *in’âm* register for the year H 909 (26 June 1503–13 June 1504) lists

several examples of rewards for gifts of food that include strawberries, fresh fish, quails, rose water, fruit and pintail ducks (Barkan, 1979, p. 296, 302, 325, 346, 351). The 17th century judge and poet Nev'izâde Atâî gave the sultan and his principal officials celadon bowls filled with *pelte*, a starch pudding flavoured with rose water, made by his own unique method that involved stirring the mixture unceasingly for three hours. He had “meticulously and painstakingly brought this dish to such a glorious state and renown that words hardly suffice to describe it” (Sefercioğlu, 1985, p. 32–33; Ünver, 1948, p. 20; Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 1988–2013, p. 40–42). Nev'izâde may have been motivated by pride in his culinary prowess, rather than more materialistic expectations of preferment in his career or monetary reward, but we can only guess. Others sent dishes made by their own cooks to the sultan (Rıza, n.d., p. 131; Hafız Hızır, 1987, p. 164, 166). In 1640, when a beluga sturgeon caught in Büyükçekmece Lagoon west of Istanbul was sent as a gift to Grand Vezir Kara Mustafa Paşa, he in turn sent it to the newly enthroned Sultan İbrahim, whose first meal as sultan consequently included this fish (Seyahatnâme, 1996–2007, v. 6, p. 72).

There are instances of gifts of food to the sultan being rewarded with exemption from certain taxes. Evliyâ Çelebi relates that when Süleyman I conquered the town of Dobroçin in Hungary from the Austrians, the inhabitants wished his campaign well and gave him four gigantic loaves of white bread, each carried on sledges pulled by a hundred pairs of water buffalo; in return the sultan gave them a *muafname* or document of exemption (Seyahatnâme, 1996–2007, v. 7, p. 250). At Gyöngyös in northern Hungary large loaves of bread flavoured with fennel seeds, nigella seeds and sesame seeds were given to Süleyman's great grandson Mehmed III, and again the citizens were rewarded by exemptions from taxation (Seyahatnâme, 1996–2007, v. 7, p. 71). An English traveller who visited the Greek Orthodox Mauromolos monastery on the Bosphorus in the first half of the 18th century was told that the monks had on one occasion presented cherries to an unspecified sultan and thereafter been exempted from the poll tax (Chishull, 1747, p. 42).

Numerous thankyou letters in the correspondence of Pertevniyal Sultan, mother of Sultan Abdülaziz (r. 1861–1876), concern gifts of food. Some of the givers were tradesmen who supplied the harem with items such as fabrics, ribbons, household linen, porcelain and padlocks;⁵ others were artisans such as jewellery repairers and dressmakers;⁶ and some personal acquaintances.⁷ As well the usual fruits, she was sent yogurt, swordfish, pickles, sweetmeats, butter, bread rings made with milk (*sütlü simit*)

5 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_03144, PER_VAL_SUL_03150; PER_VAL_SUL_02814.

6 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_04679 PER_VAL_SUL_03201.

7 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_03017.pdf.

In this letter Pertevniyal invites the sender, his wife and children to the palace at the *bayram*, suggesting personal acquaintance with the family.

and cheese.⁸ Occasionally Pertevniyal sent these foods to the sultan's table, usually fruit, but also cheese and yogurt.⁹ To senders of several hundred watermelons she explains that she has distributed them to the *eski kalfas* (senior female servants) in the harem.¹⁰ In one case we learn that the gift accompanied a request for a favour, as when she thanks the giver for fruit from his own garden and explains that she has passed on his request for a pension and help with the water supply at his farm.¹¹

The idea that the most acceptable gifts of food were home-grown, home-made, or in the case of fish presumably caught either by or for the sender is reflected in many of Pertevniyal's letters. When we consider official gifts of fruit and flowers in this light, the same principle quite possibly marked the early evolution of the custom in a society where fruit and flower growing were popular pursuits. But as official etiquette demanded that these gifts be sent in ever increasing quantities, sticking to home-grown became impractical and already by the early 17th century baskets of fruit elegantly arranged by royal gardeners could be purchased from palace estates (Withers, 1737, p. 727): "The buyers of it do commonly send it to some great personages; for it is extraordinary good, and so artificially piled up in baskets by the Bustangees, that, for the beauty of it, it oftentimes proves more acceptable than a gift of greater price." By the 1630s eighty shops specialising not just in baskets of fruit but arrangements of fruit and flowers had sprung up in Istanbul to meet the demand (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 1, p. 264). Particularly excellent fruit was also purchased for high prices from private individuals, as in the case of large sour pomegranates growing in the garden of a woman in Istanbul that were sought after as gifts for the sultan and sold for two gold pieces each (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 1, p. 301).

Local delicacies were also regarded as desirable gifts for friends, state officials and the sultan. Evliyâ Çelebi gives many examples of these in his accounts of famous dishes and foodstuffs in Ottoman towns and cities that he visited during more than four decades of travel (1630-1676): pears from Beypazarı near Ankara, which were wrapped in cotton wool and packed in boxes (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 2, p. 242-243); apples from Malatya inscribed with couplets (by means of attaching cut-paper inscriptions to the apples while still green) (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 4, p. 16); fragrant apples from Sudak (Soldaia) in Crimea (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 7, p. 160); dried *gök lop* figs from Köşk in western Anatolia, which were sent to "the seven climes" in wicker baskets (Seyahatnâme,

8 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_04033, PER_VAL_SUL_04039, PER_VAL_SUL_04190, PER_VAL_SUL_04930, PER_VAL_SUL_03109, PER_VAL_SUL_03122, PER_VAL_SUL_02901, PER_VAL_SUL_01486, PER_VAL_SUL_01521).

9 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_04203, PER_VAL_SUL_04566, PER_VAL_SUL_03197 (fruit); PER_VAL_SUL_02914 (mandarin oranges), PER_VAL_SUL_02793, PER_VAL_SUL_03129 (cheese), PER_VAL_SUL_04199 (yogurt).

10 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_03112; PER_VAL_SUL_03121.

11 İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Pertevniyal Valide Sultan Evrakı: PER_VAL_SUL_03116), PER_VAL_SUL_03129.

1996-2007, v. 9, p. 96); prunes from Tirnovi (Veliko Tarnovo) (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 8, p. 89); quince marmalade from Amasya (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 2, p. 98); large olives from Koron preserved in earthenware jars with lemon juice and olive oil (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 8, p. 149); pine honey¹² “as white as muslin” from Seferihisar (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 9, p. 70; Işın, 2013, p. 38–39); Akdağ honey from Ladik (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 2, p. 204); cheese from Çorlu (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 3, p. 172); *pastırma* and garlic sausage from Kayseri (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 3, p. 110); and botargo from Anatolkoz (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 8, p. 277). *Kehk* (twice-baked biscuit) made in Damascus was so prized that according to Evliyâ it was taken as gifts to Arabia, Iran, India and China! This hyperbole may reflect some truth, however, since biscuit was a staple food for travellers and seamen (Seyahatnâme, 1996-2007, v. 9, p. 279). Palace archive documents also record local specialities presented as gifts, such as, watermelons from Tekirdağ in 1863¹³ and *şekerpare* pears from Konya in 1899¹⁴. One early 19th century English traveller tells of dates stuffed with almonds sent as gifts to Istanbul by the monks of Sinai (Burckhardt, 1822, p. 602).

Conclusion

Ottoman culture could be said to revolve around the sharing of food; in daily life, official ceremonies and celebrations of all kinds. Gifts of food served an important function by conveying unspoken messages of goodwill and sympathy from givers to recipients. This symbolic character and the fact that they were appropriate on almost any occasion distinguished them from food offered as charity or hospitality. They had the advantage of avoiding undertones of corruption and allowing people at all levels of society to engage in gift-giving. The sultan himself did not disdain gifts of food, however humble the gift itself or the status of the giver. Even though such gifts were not necessarily disinterested, a basket of pears or a bowl of home-made yogurt from a well-wisher carried a sincerity that no expensive and ostentatious gift could match.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

References

- Abdülaziz Bey. (1995). *Osmanlı âdet, merasim ve tabirleri* (K. Arısan & D. Arısan Günay, Eds., 2 vol. 1-2). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Arslan, M. (Ed.) (2009). *Osmanlı saray düğünleri ve şenlikleri* (vol. 2, İntizâmî sûrnâmesi [Sûrnâme-i

¹² Pine honey was made by bees feeding off a type of manna deposited by the aphid species *Marchalina hel-lenica* on the branches of the Turkish pine (*Pinus brutia*).

¹³ BOA Yıldız EE 142/14.

¹⁴ BOA Yıldız PRK.UM 47/52.

- hümâyûn]. Sarayburnu Kitaplığı.
- Atasoy, N. (2002). *Hasbahçe: Osmanlı kültüründe bahçe ve çiçek*. Aygaz A.Ş.
- Barkan, L. Ö. (1979). İstanbul saraylarına ait muhasebe defterleri. In *Belgeler* (C. IX, S. 13, pp. 1–380). Türk Tarih Kurumu.
- Blunt, F. J. (1878). *The people of Turkey, twenty years residence among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians* (S. L. Poole [Ed.], 2 vols). John Murray.
- Burbury, J. (1671). *A relation of a journey of the right honourable My Lord Henry Howard from London to Vienna and thence to Constantinople*. London.
- Burckhardt, J. L. (1822). *Travels in Syria and the Holy Land*. John Murray.
- Can, A. (2015). *Seyyid Hasan, Sohbetnâme (1071-1072/1660-1661)-(İnceleme-metin) (I. Cilt)* (Master's thesis, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul). <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Celâl, M. (1946). *Eski İstanbul yaşayışı*. Türkiye Yayınevi.
- Chandler, R. (1817). *Travels in Asia minor and Greece* (2 vols., vol. 2, 3rd. ed.). Joseph Booker.
- Charlemont, J. C. (1984). *The Travels of Lord Charlemont in Greece and Turkey 1749*, W.B. Stanford and E. J. Finopoulos (Eds.). A.G. Leventis Foundation.
- Chishull, E. (1747). *Travels in Turkey and back to England*. W. Bowyer.
- Coke, T. (1676). *A true narrative of the great solemnity of the circumcision of Mustapha, Prince of Turkey, eldest son of Mahomet, Present emperor of the Turks: Together with an account of the marriage of his daughter to his great favourite mussaip, at Adrianople; As it was sent in a letter to a person of honour: by Mr Coke, Secretary of the Turkey company; Being in company with his excellency the Lord Ambassador Sir John Finch*. Roger L'Estrange.
- Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi. (1988-2013). Pelte. In *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (vol. 49. Türkiye Diyanet Vakfı).
- Faroqhi, S. (2003). Supplying seventeenth- and eighteenth-century Istanbul with fresh produce. In *Nourrir les cités de Méditerranée: Antiquité – temps modernes* (B. Marin & C. Virlouvet [Eds.]). Maisonneuve & Larose.
- Gerlach, S. (2007). *Türkiye günlüğü 1573-1576* (vol. 2). Kitap Yayınevi.
- Gürpınar, H. R. (1973). *Eti benim kemiği benim* (2nd ed.). Atlas Kitabevi.
- Hafız Hızır İlyas Ağa. (1987). *Tarih-i enderun – Letaif-i enderun* (C. Kayra, Ed.). İstanbul.
- Hafız Mehmed Efendi. (2008). *1720 Şehzadelerin sünnet düğünü* (S. A. Kahraman, Haz.). Kitap Yayınevi.
- Hezârfen Hüseyin Efendi. (1998). *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân* (S. İlgürel, Haz.). Türk Tarihi Kurumu.
- Işın, M. (2013). *Sherbet and spice*. I.B. Tauris.
- Kinglake, A. W. (1845). *Eothen: Traces of travel brought home from the east* (2nd ed.). John Ollivier.
- Koç, V. (1974). *Hayat hikâyem*. Apa Ofset.
- Lear, E. (1988). *Journals of a landscape painter in Greece and Albania*. Century.
- Lubenau, R. (2012). *Reinhold Lubenau seyahatnamesi: Osmanlı ülkesinde 1587-1589* (Vol. 2, T. Noyan, Trans.). Kitap Yayınevi.
- Nedim, M. (2016). *Aşçıbaşı* (3rd ed., P. M Işın, Ed.). Yapı Kredi Yayınları.
- Nesin, A. (1998). *Böyle gelmiş böyle gitmez I: Yol* (13th ed.). Adam.

- Osmanoğlu, A. (1984). *Babam Sultan Abdülhamid*. Selçuk Yayınları.
- Ramsay, A. D. (1897). *Everyday life in Turkey*. Hodder and Stoughton.
- Sak, İ. (2006). Osmanlı sarayının iki aylık meyve ve çiçek masrafı. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 40, 141–176.
- Reindl-Kiel, H. (2006). Cennet taamları: 17. yüzyıl ortalarında Osmanlı sarayında resmi ziyafetler, in *Soframız nur hanemiz mamur* (S. Faroqhi & C. K. Neumann, Eds., pp. 55–109). Kitap Yayınevi.
- Rıza, A. (Balıkhane Nazırı). (n.d.). *Bir zamanlar İstanbul* (N. A. Banoğlu, Ed.). İstanbul.
- Saz, L. (1974). *Harem'in içyüzü*. Milliyet Yayınları.
- Sefercioğlu, N. (Ed.). (1985). *Türk yemekleri (XVIII yüzyıla ait yazma bir yemek risalesi)*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi.
- Sertoğlu, M. (1992). *İstanbul sohbetleri*. Bedir Yayınevi.
- Seyahatnâme (1996-2007). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* (S. A. Kahraman, Y. Dağlı, R. Dankoff et al., Eds.). Yapı Kredi Yayınları.
- Seydi, A. (n.d.). *Teşrifat ve teşkilatımız* (N. A. Banoğlu, Ed.). Tercüman 1001 Temel Eser.
- Sykes, M. (1915). *The Caliph's last heritage*. Macmillan and Co.
- Takats, S. (1958). *Macaristan Türk aleminden çizgiler*. Maarif Vekaleti.
- Thevenot, J. (1687). *The travels of Monsieur de Thevenot into the Levant 1655-56* (vol. 2). John Taylor.
- Ünver, S. (1948). *Tarihte 50 Türk yemeği*. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- von Moltke, H. (1969). *Türkiye mektupları*. Remzi Kitabevi.
- Withers, R. (1737). A description of the grand Seignor's Seraglio or Turkish emperor's court. In *Miscellaneous works of Mr. John Greaves, Professor of Astronomy in the University of Oxford* (vol. 2, pp. 541–800). Thomas Birch.
- Yıldırım, Ü. (Ed.). (2007). *Mehmed es'ad medhi sadaret teşrifat defteri (Osmanlılar'da cülüs ve cenaze törenleri)*. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

INVITED REVIEW

Belonging is Hard Work: Food & Climate Dilemmas

Zeynep Kiliç¹ 

Chapter I – Arizona

Before one makes the move to a different country, I am not sure that they think too much about belonging at first. There are more pressing concerns such as visas, permits, school or job applications, language barriers, saving money etc. The first few years are usually busy trying to get all these things lined up. The excitement and trepidation around the transition kicks survival instincts into high gear. Only after getting a little more settled in one's daily life does one start thinking about the way it truly feels, especially if this is to become the way of life for the long term.

I have been an immigrant in the U.S. for 27 years. And looking back now, I can see that I arrived with a naïve confidence about fitting in. Overall, I did not have major difficulties in establishing a social network. I capitalized on my exotic quota to make myself interesting for potential friends, something their American born and raised friends perhaps couldn't provide in quite the same way.

Over the years, as an immigrant, I have thought a lot about belonging, both in my daily life as well as in the academic context. As I worked through these concepts in my thesis and dissertation, I focused largely on political and legal frameworks of (national) belonging, studying things like citizenship and generational status, and how the state viewed its migrant subjects (Kiliç, 2006).

So much happened during that period of my life; it was mostly spent in Arizona after a year in New Jersey, where I became a citizen, got married and divorced, graduated from Arizona State University with Masters and Ph.D. in sociology, worked as a senior researcher, and worked with the Turkish American Associations on and off campus. Most importantly I became non-white in my consciousness after arriving as a 23-year-old, self-assured in her Caucasian identity back in the early 1990s. All of this is to say that by the time I moved to Alaska in the summer of 2008, I felt settled in my Turkish American identity, and certain of my belonging in this land. Even if it

1 Zeynep Kiliç, University of Alaska Anchorage, Anchorage, USA. Email: zkilic@alaska.edu ORCID: 0000-0002-4422-137X

To cite this article: Kiliç, Z. (2020). Belonging is hard work: Food & climate dilemmas. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 29–37. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0102>

wasn't the deep comradeship Benedict Anderson mused about in *Imagined Communities* (1983), I carved a sliver of my own space where I felt like I belonged as a naturalized American citizen, as a Turkish immigrant.

Moving to Alaska marked a seismic shift in my North American existence. Something I didn't expect at all happened all over again: I did NOT belong to this land. I thought living in the scorching hot Sonoran Desert made me resilient and I felt like a chameleon-put me anywhere on this earth, I said, I will find a way to belong, to make it my own. So why did it not work out here in the frozen tundra?

Chapter II- Alaska

My move to Alaska should have been much easier compared to my initial move to the U.S.: I spoke the language fluently, my brother and close friends lived in Anchorage (hence I already had a place to live, with built-in social and emotional support), I was a citizen with no worries around visas or work permits, and I had a job. I had visited Alaska twice before and was familiar with what it had to offer. Yet I dove into a slight depression as soon as I moved here. I couldn't explain it, but the long, cold and dark winters weren't my cup of tea. I was unhappy. I took skiing classes, dance classes, yoga. Nothing seemed to help. I wasn't productive at work - the kiss of death on a tenure track job. But, *Why now?* I asked; what was my problem exactly, in my seemingly full life?

I turned to my cooking to feel a sense of ease and to reclaim what was lost, in a space I knew for sure that I belonged – my kitchen. This, strangely, made things worse. As someone who grew up in the Mediterranean, local food felt alien. Moose, caribou, salmon, halibut, and never ending root vegetables didn't feel second nature. The more I tried to cook Turkish the worse it got – produce wasn't great after the long trek up here, it felt wrong to consume a tomato due to its big environmental footprint, and so I felt lost in the kitchen too. Everywhere I looked I felt a sense of lack, as if trying to push a square peg into a round hole. It seemed that belonging to a different climate as an eater was so much harder than belonging to the larger nation as a political subject. As a researcher, it was natural to question the mechanism behind this feeling. Was it because I was too urban and didn't dream of sleeping under the stars? Was it because I was too Middle Eastern to want a moose burger? Was it just too cold for my Mediterranean bones?

[Sandi Hilal](#), a Palestinian architect, who worked on architectural interventions in West Bank camps to create a sense of home, community and belonging, shared that when she moved to Sweden she felt a similar disconnect with the climate and what that climate signified about social relationships. She told me about many depressed Syrian refugees in Sweden, settled in a town 80 miles from the Arctic circle, and a few who managed to create [interiors](#) that were unapologetically sunny and Syrian to ease the doldrums of the harsh climate and isolating architecture they found in the

small military town of Boden. She talked about the importance of becoming a host as an immigrant, regaining one's agency, and not remaining a guest, where one can bring one's past and future together. Was that the thing that kept me feeling like I didn't belong in Alaska, that it never felt home enough to become a host because of its distinct foodways and climate? Was I trespassing like a guest although I chose to settle here?

Chapter III – (Tables of) Istanbul: A Turk in Turkey!

“[C]ommunities are about exclusion as well as inclusion; and food is one way in which boundaries get drawn, and insiders and outsiders distinguished.” (Bell & Valentine, 1997, p. 91)

The question of food becoming the symbolic departure for my belonging in Alaska made me curious. What would it mean if I didn't cook or eat like a Turk? Why did this become so significant to my daily contentment after 15 years in the U.S.? In my resistance to this new place and its foods, I reclaimed and performed my passion for my homeland cuisine, marking myself firmly as not-an-Alaskan in the process. The more I made this connection explicit in a way to maintain my difference and distance from this place, the more I realized that I didn't know all that much about what I claimed to be mine in the first place. Van den Berghe said that ethnic cuisine “only becomes a self-conscious, subjective reality when ethnic boundaries are crossed” (1984, p. 395). For me, that moment came into focus when I crossed a geographical boundary, feeling a bit like a culinary refugee.

I started thinking about Istanbul as a place to dive into what makes a cuisine in people's minds: Geography (climate)? Religion? Ethnic/racial/regional/national identity? Social class? Migrating to Istanbul from various regions in Turkey would have to have some similarities with my experiences of moving to Alaska, wouldn't it? Wouldn't a migrant from Trabzon have some serious considerations about *lakerda*, possibly, the way I eyed caribou stew or salmon roe? Did other people in Turkey think about these questions as significant as well? Or was my immigration to the U.S. unlike what a domestic migrant within a national territory experienced?

I was a strange Turk in Turkey, at times perceived more American than Turkish (my Turkish is not as fluent after more than two decades of being away). Just as years ago, enticing people into my circle with stories of Turkish landscapes and yummy food in the U.S., I found myself doling out fishing and bear stories, and handing out smoked salmon. What? Was I now an Alaskan in Istanbul, performing an interesting expat story for the Turkish audience?

The more I pondered about food and place, the more I realized the similarities I shared with others. All my experiences in the U.S. centered around me being an “authentic” Turkish subject, who cooks “authentic” Turkish food. That is the secret sauce that makes me desirable to potential connections as it sets me apart from their established social network. As an immigrant I always capitalized on this when I wanted

to claim someone as a friend. The irresistible allure of baklava usually meant people said yes to meeting me. Once the Turkish food cracked open the door to a relationship, now it was up to me to charm the pants off them with my character to keep them as friends. Food wasn't the thing that made me friends, but it was the perfect *amused bouche* that made them want to explore more.

Of course, there is nothing authentic about my baklava at all, which is why I always serve it with a side of apologies to Turkish friends. But somehow, I myself appeared authentic, an expert on Turkish cuisine (indeed Turkish anything). The more people asked me about the food's history, origins, or etymology, the more I became aware of my lacking knowledge of Turkish food. But I wasn't alone, was I? It wasn't just the immigrants who experience this, even domestic migrants knew this to be true. My colleague Liz Snyder mentioned how after moving to Alaska, everyone expected her to make biscuits, shrimp and gravy as a Southerner and as a result she ended up ordering southern cookbooks to match the expectations her social circle had of her. So, it seemed that perhaps any migration was at the root of the experience? Or was it about religious heritage, for example, knowing what can be served at a Sabbath dinner, or eaten during Lent? Better yet, was it about social class? Is it simply a preference to want the gourmet pork products while turning our nose down at Spam or the humble hotdog? Could a low-income migrant with three kids, living on the outskirts of Istanbul afford *levrek* (sea bass), or wild caught *çipura* (sea bream)? Are they refusing Istanbul's fresh seafood cuisine because they don't like it or because they cannot afford it?

Turns out, this process of finding answers in Istanbul, for questions that arose in Alaska, wasn't all that bad. Most of the interviews mentioned geography as a central concept, refusing to define cuisine through its ethnic or national associations. They alluded to the fact that geography is ultimately the decider of what product you have, and hence what techniques you develop. Migrant families I ate with reported that even after two or three decades of living in Istanbul, they still stick to their regional cuisines, resisting Istanbul dishes, even buying ingredients directly from their hometowns. On the flip side, geographer [Pierre Raffard](#) warned me about what people say compared to what they actually do. During his research with migrants from Gaziantep in Istanbul, he heard similar stories; but when he asked to look into their fridges, he saw a different food story with remnants of Istanbul, such as fish. In any case, it seems that migrants are invested in maintaining an identity that sticks to its origins, or at the least a narrative that paints this idea. Is this what I was doing with my resistance to becoming an Alaskan?

In all honesty, when I was spending up to five hours a day on Istanbul's public transportation going between my interviews, I did miss Alaska, and my 12-minute commute to work, a little. I did miss the quiet hiking trails, majestic mountains, and yes, even salmon dinners when I saw people in Istanbul eating overpriced salmon that

looked slightly beige and unappealing to me. I became instantly a snobby Alaskan, refusing to touch anything that was called “salmon” in Turkey.

Chapter III. a. – Why would a sociologist make a movie?

As I grappled with these existential questions, I realized that I didn’t want to write an article to be published in an academic journal, where perhaps 300 colleagues would read it. It seemed to be such a universal conversation that I wanted the opportunity to converse with many people from all walks of life, not just scholars. What medium would serve that best, especially given the current context where we read less, and consume more and more digital and visual material? I settled on a documentary as a result. The only problem was that I didn’t know how to make one, nor did I have the money. I was to become yet another migrant in the land of visual media, delving into skills I didn’t have, having to prove that I had an interesting story to tell (on a topic I apparently didn’t know that much about), and establish myself in a new language (film). What could go wrong?

Making a movie was a process of learning a completely different skill set and I had immense fun working with a team of cinematographers, editors, and technicians. Most academics lead a solitary research life, collecting data and making sense of it alone. This particular research project was long days of setting up shots, chatting casually with the interviewees while we waited for the team to set up and mic us, eating together and getting additional footage to support the interviews, which was foreign but interesting for me. I particularly appreciated the production and post-production crews’ never-ending desire to add to the project, suggesting more and better filming locations, a different angle, repeating shoots if they weren’t satisfied with the quality etc. It was such a joy to be part of a team who invested and believed in the project that I thought was simply mine, and they were only there because they were paid. In reality, it was my idea, but the end product was the team’s achievement. That was a wonderful experience for me as a researcher. These days, I utilize creative and artistic assignments in my classes (such as the [Unessays](#) and [Family food podcasts](#)), simply because of this project and the joy it brought to my professional life. And students report that although doing things they never had to do in the academic context was daunting, they ended up learning more and enjoyed the process once they let go of the fear of the unknown.

After we completed the movie and I started to have Q&A sessions following screenings, I got my wish of chatting about these issues with other people who had no stakes in academia. I must say that, as much as I love our scholarly and relentless critical engagement, there was something refreshing and endearing about people responding to *Tables of Istanbul (Sofra Sofra Istanbul)* from their gut. They talked about what they loved, which was also such a different experience for me as an academic. There was no push back, no “why didn’t you look at it from this perspective?”

type of questioning. It was about what resonated with them as Turks, as Americans, as domestic or international migrants, as mothers, cooks, chefs, etc. My first academic screening however had this immediate line of questioning regarding why I chose to talk about the dinner table as a bridge, and what one colleague saw as “the cliché” approach to how Istanbul bridges East and West. The contrast between two audiences is so stark but also important, because we need to be able to answer these critical questions to make our research better, more transparent and add to the knowledge base in a positive manner. For me, the bridge metaphor is important to include in this movie because that is how the majority of the world sees Istanbul and the dinner table. By addressing it, I can also address the divides it cannot bridge, such as social class, the gap between rich dinner tables and the nutritional experiences of poor households, and the way we make sense of these as we address food systems issues. Many people I interview in the movie have concrete ideas about what we should do about farming, agricultural policies, food production practices, and food consumption. But do they look at these issues through additional lenses of social class, religious affiliation, climate, geography and belonging?

Lastly, this adventure into filmmaking had one unintended consequence: I was able to talk about my research with my parents as equals in the kitchen and at the table as never before. They have always struggled with questions around what I do. Many times, I overheard them telling friends that I was a professor, social something or other, half the time not remembering the sociologist part, although they never seem to forget that I studied economics for my undergraduate degree. In truth, they didn’t know what I did beyond teaching. Interviewing my family for this project also made me realize that these people I thought I knew so intimately still had many insights and quirky preferences they haven’t shared with me about their food world. I didn’t know, for example, that my brother despised cooking because there were too many steps involved – unlike, say, laundry; or that my mother missed homemade cheese, yoghurt and tomato paste; or that my dad loves bread and olives because they were luxuries growing up in a single mother household with seven kids; or that when I talked about food in the context of belonging, all my second cousin could think of was cooking and eating to discipline the body, and for weight management. Food means something and so much to all of us, and I believe that film as a medium allows me to continue that conversation long after the interviews are done. Every time someone sees the movie, the discourse opens up yet again, and I learn some more.

Sandercock and Attili (2010) argue that film can be used as a propaganda tool through a top down approach, or it can be used to “probe the capacities of multimedia as a mode of inquiry, as a form of meaning making, as a tool of community engagement and as a catalyst for public policy dialogues,” invoking Hegel’s thesis “that the best inquiry is the inquiry that produces stories” (Churchman, 1971, p. 178 as cited in Sandercock & Attili, 2010). In many ways, my movie adventure was a self-reflexive

practice, and a digital ethnography of my own confusion regarding how to belong to a climate with a distinct (and foreign) foodways. Because I had so many questions and the project was more exploratory in nature, I covered a large ground which necessitated the use of narrative voice to connect these pieces together. In the narration, I was able to reflect more on my own struggles in the US/Alaskan context and make connections to Istanbul weaving the larger themes of class, religion and identity/belonging, where the topic of geography and climate loomed large.

Chapter IV- Alaska, Take Two

Two days after I returned from working for a year on my documentary *Tables of Istanbul* and fieldwork for a book, I was on a panel titled *What We Eat, aka Eating Alaska* (2017), organized by curator Jimmy Riordan (funded by the Alaska Humanities Forum), and moderated by the award winning journalist and food writer [Julia O'Malley](#). As Istanbul and the centrality of geography were still fresh on my mind, O'Malley posed a question to us panelists that changed my attitude towards Alaska. She said: "One of the things that has come up in a lot of discussions about how Alaskans see food is two kind of polarities: one would be deprivation, and the other one would be abundance. Because, just like the light comes and then goes away, so, too, does the abundance of local food." I realized in that moment that I chose to look at Alaska from a lens of deprivation. It wasn't Mediterranean enough! I saw clearly how I framed my experience- not just as different, but simply not as good. I of course couldn't ignore how different the geography, or the climate was, and hence what was locally available as food, which I wasn't well versed in (yet!).

Alaskan foodways was however abundant and complex. Imagine a bowhead [whale harvest](#) that feeds an entire village for a year and brings honor to the young man who caught it, while capturing attention of wildlife activists and bringing death threats, questioning cultural rights of subsistence. Or foraging blueberries and spruce tips, filling your freezer with fish and moose meat. Why was I ever deprived? At that panel I made a commitment to marry my Turkish culinary side to Alaskan bounty. At the end of my *Food for Thought: Identity at the Table* class in Spring 2019, my student Eric Shenk, an avid outdoor enthusiast and hunter donated stew meat from the last caribou hunt he went on with his father and brothers. I made *Hünkar Begendi* (Sultan's Delight) with it and we had a class dinner at my place. It tasted strangely like *ciger* (liver). Next up is Moose köfte, I made a mental note, after our son-in-law brought over some moose meat. After all, as Susan Kalcik mentions "one does not have to be authentic to be ethnic" (1984, p. 56). Being ethnic in Alaska was, and is, a process, mingled with judgment and dislike, resistance and performance, loyalty and curiosity.

Food facilitates belonging in major life transitions, such as moving away for college, moving to a village to teach, immigration, etc. (Kilic, Passini, & DeFeo 2019). For

me, it was initially a hindrance in my Alaskan journey, the thing that made it hard for me to belong. When I converse with other immigrants, I realize that not many make it as big a deal as I have. Globalization has delocalized food so much that we can purchase pineapples in Anchorage in December. My middle class, liberal sensibilities around environmental impact of such behavior, coupled with a desire to eat seasonal and local meant that I would largely discontinue making Turkish dishes as I knew them for most of the year. It was one thing to buy tomatoes in November in Arizona, but an entirely different proposition to do so in Alaska.

On the other hand, my assumption that Alaska Native people fit perfectly in this climate while I stuck out like a sore thumb doesn't necessarily hold true anymore. Federal subsidies interfered and changed Indigenous subsistence practices in favor of unhealthy processed foods, especially for younger generations. Some people eagerly wait for fast food restaurants to show up in their village. Economic and job market challenges or leaving school or work for subsistence reasons make it harder for younger generations of Alaska Native people to live in unison with the land, especially for those who live in urban centers. Shifting climate is particularly apparent in places like Alaska, where the permafrost is melting for the first time in the state's history and making some places uninhabitable. With these changes in the sea ice or permafrost we see changes in animal migratory behavior and shifts in harvest times and generations-old hunting grounds. Even the elders say they don't know Alaska like this. So perhaps, we are all climate refugees in the future, and we all have to continuously adapt to the changing climate and ensuing shifts in the ecosystem.

With the trepidation of a baby trying broccoli or lemon for the first time, I shall dip my toe into glacier-fed rivers in search of salmon, even contemplate a 5-day backpacking trip on the historical gold mining route from Skagway into Canada. Will these make me an Alaskan? I do not know, but I know that allowing the possibility of such local behaviors soften my stubborn Turkish presence in the kitchen. Whether I choose to thrive in the abundance of Alaska, or shiver in the deprivation of Turkish anything in this place, it will be my choice, constrained or facilitated in many ways by the geography I inhabit. Belonging is hard work, but I think I am willing to do it now facilitated by curiosity and an engagement with the local foodways, only after 12 years of residence here. Better late than never?

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

References

- Anderson, B. (1983). *Imagined communities: Reflections on the origin and spread of nationalism*. Verso.
- Bell, D., & Valentine, G. (1997). *Consuming geographies: We are where we eat*. Routledge.
- Kiliç, Z., Passini, j., & DeFeo, D. (2019). *Make food, make home: Food as a mediator in relocations and life transitions*. Paper presented at the Annual Meeting and Conference of AFHVS/ASFS, Anchorage, AK.
- Kiliç, Z. (2016). *Tables of Istanbul* (Documentary). ©Aylak LLC. <http://tablesofistanbul.com/>
- Kiliç, Z. (2006). *Reluctant citizens? Belonging and immigrant loyalties in the era of transnationalism* (Doctoral dissertation). Arizona State University.
- Sandercock, L., & Attili, G. (2010). Digital ethnography as planning praxis: An experiment with film as social research, community engagement and policy dialogue. *Planning Theory & Practice*, 11(1), 23–45. <https://dx.doi.org/10.1080/14649350903538012>
- Van den Berghe, P. L. (1984). Ethnic cuisine, culture in nature. *Ethnic and Racial Studies*, 7(3), 387–397. <https://doi.org/10.1080/01419870.1984.9993452>

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

MÜLAKAT / INTERVIEW

Mustafa Koç ile Gıda Çalışmaları Üzerine Söyleşi

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi (İÜSD): Kısaca kendinizi tanıtır mısınız?

Mustafa Koç (MK): 1972 yılında Boğaziçi Üniversitesi'ne elektrik mühendisliği okumak için girip, sosyolog olarak mezun oldum. Bir yıl Ege Üniversitesi Toplum Sağlığı Enstitüsünde görev aldıktan sonra 1979 yılında eşim Sedef Arat-Koç'la birlikte yüksek lisans eğitimi için Kanada'da Waterloo Üniversitesi'ne gittim. Doktoramı da yine sosyoloji dalında Toronto Üniversitesi'nde tamamladım. Tez konum Türkiye'de tütün üretiminde küçük aile işletmelerinin sorunları ile ilgiliydi. 1993 yılında Ryerson Üniversitesi'nde göreve başladım. 1990'larda *International Sociological Association*'un Tarım ve Gıda Sosyolojisi Araştırma Komitesine (RC40) katıldım ve bir süre komitenin sekreterliği görevinde bulundum. RC40, *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* dergisini çıkarıyor ve tarım ve gıda sektörlerinde küreselleşme ve tedarik zincirleri konusunda önemli katkılarda bulunuyor. RC40 benim için ikinci bir okul oldu. Kır sosyolojisinden tarım ve gıda sosyolojisine geçişimde önemli rol oynadı. 1994 yılında kuruluşuna katkıda bulunduğum Gıda Araştırmaları Çalışma Merkezi (*Centre for Studies in Food Security*) ile gıda güvencesi konusunda çalışmalara başladım. 2005'de *Food Secure Canada* (FSC) adlı bir sivil toplum kuruluşunun ve *Canadian Association for Food Studies* (CAFS) adlı gıda araştırmaları derneğinin kuruluşlarında rol oynadım ve kurucu başkanlıklarını yaptım. CAFS'ın çıkardığı *Canadian Food Studies* dergisi bu konuda önemli katkıları olan bir yayın organı oldu. Yemek hayatım boyunca en büyük hobim oldu. Yemek yemeyi de yapmayı da çok seviyorum. İnsanın hobisi işi olunca oldukça keyifli oluyor.

İÜSD: Gıda çalışmaları alanını tanımlayabilir misiniz?

MK: Özellikle 1960'lardan itibaren kültür, çevre, kadın çalışmaları konusunda disiplinler arası veya disiplinler ötesi yaklaşımların arttığını görüyoruz. Buna disiplinlerin getirdiği baskıya isyan kadar, farklı yaklaşımların getirdiği yöntem ve analizlerden yararlanma çabası da neden oluyordu. Sosyolojinin dünyaya daha geniş açılı bir perspektiften bakması sanırım sosyologların disiplinler arası çalışmalarda daha etkin

Atf: Koç, M. (2020, 20 Haziran). Mustafa Koç ile gıda çalışmaları üzerine söyleşi (İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, Görüşen). *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 39–42. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0100>

rol oynamalarına neden oldu. Gıda çalışmalarını sosyal ve beşerî bilimlerin teorik ve metodolojik yaklaşımlarından beslenen, tarım ve gıdaya sistemik bir bakış açısıyla, tarladan sofraya ve hatta çöplüğe kadar, insanların birbirleri ve doğa ile girdikleri ilişkileri incelemeyi hedefleyen disiplinler arası bir yaklaşım diye tanımlayabiliriz.

İÜSD: *Gıda çalışmaları alanı neden çok disiplinli ve eleştirel olmalı?*

MK: Gıda maddi ve sembolik yanıyla yaşamın her evresini ilgilendiren bir olgu. Pek çok akademik disiplin kendi bakış açılarından gıdayı, beslenmeyi ve yemek kültürünü araştırmışlar. Biyoloji ve beslenme uzmanlığı, coğrafya, tarih, sosyoloji, psikoloji, ekonomi, antropoloji, gastronomi, felsefe, tarım ekonomisi, gıda mühendisliği vs. gıda ve insan ilişkilerini, beslenme bozukluklarını, gıdanın ve yeme içme alışkanlıklarının biyolojik, kimyasal ve kültürel boyutlarını, üretim, dağıtım ve tüketimi sürecinde karşılaşılan sorunları incelemişler. Bu yüzden gıda araştırmaları bu sorunlar arasındaki ilişkileri incelerken var olan yapı ve kurumların katkılarını sorgulayan, nasıl daha adil, sürdürülebilir ve sağlıklı bir gıda sistemi kurulabilir diye kafa yoran, çok disiplinli ve eleştirel bir yaklaşımı savunuyor.

İÜSD: *Gıda sistemi kavramını kısaca açıklayabilir misiniz?*

MK: Gıda sistemi insanların kendilerini yeniden üretebilmeleri amacıyla doğayla ve diğer insanlarla girdikleri ilişkileri ve bunları kapsayan toplumsal yapılar, kurumlar ve süreçler bütününe içeren kompleks bir kavram. Modern gıda sisteminin tarihi kapitalizmin son beş yüz yıllık tarihi ile başat. Sistemik yaklaşım, yapısalcı sosyolojinin getirdiği, parçaların birbirleri ile ilişkisini ve bunların tümü oluşturmaktaki rollerini, işlevlerini inceleyen bir bakış açısı. Somut oluşumları soyutlamamıza katkıda bulunduğu yararlı ama, sınırları da olan bir analitik araç da diyebiliriz.

İÜSD: *Covid-19 salgını sırasında ve sonrasında gıda neden önem kazandı? Neden daha da önem kazanacak? Küresel gıda krizinin derinleşmesini öngörüyor musunuz?*

MK: Tüm afetlerde olduğu gibi insanların ilk aklına gelen endişelerden biri gıda güvencesi. Sokağa çıkma yasaklarının ilanı üzerine pek çok kişi panik halinde gıda stoklamaya başladı. Ama, gerek merkezi devlet ve belediyelerin uyarıları, gerekse de tedarik zincirlerinin etkin çalışması sayesinde ciddi bir gıda krizi yaşanmadı.

Küresel alanda da Mayıs 2020 sonu itibarıyla FAO gıda fiyatları endeksi şeker dışında son 17 ayın en düşük seviyesinde seyrediyor. Fiyatlardaki bu düşüş tüketici açısından iyi bir şey gibi görünse de üretici açısından sıkıntı verici bir durum. Gıda sektöründe özellikle taze sebze ve meyvede, et, süt ve deniz ürünlerinde sorunlar yaşandı ve yaşanmakta. Tarım işçileri, et kombinaları, perakende sektörü ve ev servisinde çalışan işçilerin sağlık ve geçim sorunları ihmal edilmemesi gereken alanlar. Özellikle uzayan sokağa çıkma yasaklarında panik salımlar veya tedarik zincirinde

kopmalar, gecikmeler üretici ve tüketiciyi mağdur etme riski taşıyor. COVID aşısı bulunana kadar bu riskler devam edecek gibi görünüyor.

En büyük sıkıntı, hastalık nedeni ile yaşanan küresel ekonomik durağanlık. Şu ana kadar en zengininden en yoksuluna tüm ülkeler para basarak, borçlanarak sıkıntıyı ertelemeye çabaladılar. Ama yolun sonuna gelindiğinde birilerinin bu borçları ödemesi gerekecek. Piyasadan para çekmek amacıyla artan vergi zaten zor durumdaki yükü dar gelirlileri vuruyor. Küresel düzeyde bir ekonomik ve siyasi krize gebe gibi görünüyor dünyamız. Gıda güvencesini bir tedarik sorunu olarak değil, ulusal güvenlik sorunu olarak görmek, gerekli politika uygulamalarını planlamak önem taşıyor. İthalat veya gıda bankaları aracılığı ile yardımlar kısa vadeli çözümler olsa da uzun vadede çok daha büyük yapısal riskler getiriyor. Küresel iklim krizi ve olası doğal afetler zaten hassas olan dengeler için taşınmaz yükler getirebilir. Hepimizin teyakkuzda olması gereken sıkıntılı bir dönem bu. Ulus devletlerin her kademesinde, yerel yönetimler, sivil toplum kurumları ve de uluslararası kurumlarla dayanışma, koordinasyon ve iş bölümü gerekiyor.

İÜSD: Özellikle gıda güvencesi konusunda çalışmalarınız, araştırmalarınız yoğunlaşmış durumda. Gıda güvencesi kavramını kısaca açıklayabilir misiniz?

MK: Gıda güvencesi 1970lerde yaşanan ekonomik kriz sırasında ortaya atılan ve uluslararası ve ulusal düzeyde gıdaya erişimde engelleri kaldırmayı amaçlayan bir politika. 1996'daki Dünya Gıda Zirvesi'nde verilen tanıma göre, 'tüm insanların her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri' ilkesini savunuyor. Gıda güvencesi sadece açlıkla mücadele veya insanların karınlarını doyurması sorunu değil. Kimin, nasıl nerede, ne ürettiği; kimlerin bu süreçte ne sorumluluğu olduğu, kimlerin gıdaya erişebildiği, kimlerin erişemediği de bunun bir parçası. Gıda güvencesi için gıda egemenliği ilkesinin de hayata geçirilmesini gerektiriyor kanımca.

İÜSD: Kanada'da son yıllarda gıda politikalarının oluşturulması ve yürürlüğe girmesi konusunda önemli katkılarınız ve çalışmalarınız var. Türkiye'nin gıda politikaları konusunda ne yapması lazım?

MK: Biz çok uzun bir süredir kalkınmayı sanayileşmek ve kentleşmekle eş tuttuk. Tarım ve kırsal kalkınma konularını ihmal ettik. Gıda politikası tarım politikasından, o da kırsal kalkınma politikalarından ayrı düşünülmemeli. Uzun vadeli düşünmemiz gerek. Sadece 4 yıl sonrasını değil 40 yıl sonrasını da ön gören planlar yapmamız gerekiyor. Naci Görür hocanın deprem hakkında söyledikleri gıda sistemi için de geçerli. Kısa vadeli çözümler uzun vadede daha büyük sorunlara yol açıyor. Sürdürülebilirlik uzun vadeli bir hedef. 2008-2011 gıda krizinden beri pek çok sanayileşmiş ülke de tarım, çevre, sağlık, ekonomik kalkınma ve sosyal adalet

hedeflerini kapsayan ulusal gıda politikaları konusuna adımlar atılıyor. Bu örneklerle bakıp bizim coğrafyamıza ve toplumsal gereksinimlerimize en uygun politikaları geliştirmek ve uygulamaya koymak ve arada hatalarımızı konuşmaktan da çekinmememiz lazım.

İÜSD: *Türkiye’de gıda/yemek sosyolojisi alanında hangi araştırmalara öncelik verilmeli?*

MK: Ben bir öncelik ve sınırlama getirmek istemiyorum. Ama o kadar çok çalışacak konu var ki, nereden başlasak diye şaşırıyorum. Toplumsal ve bireysel yaşamımızın her alanında yemek için başka insanlarla, hatta hiç görmediğimiz insanlarla ilişkiye geçiyoruz. Bu ilişkilerin hepsi de bir sosyolog için adeta dedektif keyfi verecek kadar heyecan verici. Söz gelimi, COVID krizi sırasında gıda sektörünün bazı alanlarında iş yerleri kapanırken bazıları hiç durmadı. Neden böyle oldu? Bunun çalışanlar için getirdiği sorunlar nelerdi? COVID krizinde kimler ne yedi, kimler aç kaldı? Pek çok meslektaşım, belki haklı olarak fazla etliye sütlüye karışmayan çalışmalarını tercih ediyor desem haksızlık yapmış olur muyum? Dünya gıda güvencesi endeksinde Türkiye 41’inci sırada yer almış 2019 yılında. Bu ekonomik hacim olarak ilk 20’de olan bir ülke için ideal olmayan bir durum. Gönül isterdi ki bu sayıda gıda güvencesi konusunda bir sürü yayın olsun. Bu olmuyorsa, kendi kendimize sormamız lazım, neden bu böyle diye.

İÜSD: *Son olarak gıda/yemek sosyolojisi alanında çalışmak isteyen araştırmacılara neler önerirsiniz?*

MK: Sosyoloji 19’uncu yüzyılda kentleşen sanayileşen Batı toplumunun kendini arayışı olarak ortaya çıkan bir akademik disiplin. 21’inci yüzyılın ilk çeyreğine doğru ilerlerken benzer sorunları küresel düzeyde yaşamaktayız. Bu sorunları tanımlamakta ve çözümler üretmekte sosyologlara önemli rol düşüyor. Gastronomlardan farkımız, çalışmalarımızın odağına toplumsal ilişki ve sorunlarımızı koymak. Gıda ve gıda sistemini de bu ilişki ve sorunları anlamak için bir laboratuvar gibi görmemiz gerekir diye düşünüyorum.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

DAVETLİ DEĞERLENDİRME / INVITED REVIEW

Çevirmenlerinin Gözünden *Mutfak & Kültür*

Z. Nilüfer Nahya¹ , Saim Örnek² 

Çeviri, genel olarak, bir dilde yazılan metinlerin hedef bir dile dönüştürülmesi olarak tanımlanabilirse de özünde sadece metinlerin değil kültürün dönüştürülmesidir. Bu noktada çeviri yerine kültürel çeviriden bahsetmek daha doğru olacaktır. Kültürel çeviri terimini, ilk kez, sosyal antropolog Edward E. Evans Pritchard'ın çevresindeki antropologlar, iki tarafın da karşısındakinin davranışlarını anlamlandırmaya çalıştığı kültürel karşılaşmalar için tercih etmişlerdir (Biedelman, 1971'den akt., Burke, 2012, s. 4). Çeviri metinler, kimi zaman dünya tarihini derinden etkilemiştir; örneğin Antik Yunanca metinlerin Arapçaya aktarılması ve sonrasında Arapçadan Avrupa dillerine geçmesi veyahut Reform hareketiyle birlikte İncil'in yerel dillere çevrilmesi gibi dünya tarihine yön veren çeviri hareketlerinden bahsedilebilmektedir. Bir başka deyişle çeviri, bir kültürün bir diğer kültüre çevrilmesi gücüne sahiptir.

Bu yazınınsa konusunu, bir beslenme tarihi çalışması olan Linda Civitello'nun *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi* (2019) kitabının çevirmenleri tarafından antropolojik ve sosyolojik bir bakış açısıyla yeniden okunması oluşturmaktadır. Bu çerçevede, ele alınan *Mutfak & Kültür* kitabı genel hatlarıyla tanıtılarak yazarı hakkında bilgi verilecektir. Fakat yanı sıra antropolojinin ve sosyolojinin bakış açısıyla kitabın değindiği farklı noktalar, beslenme antropolojisi ve sosyolojisinin teorik kapsamında yer alan eserler yardımıyla daha derin bir analize tabi tutulacaktır.

Yemek tarihi alanı son yüzyılda tarihi sadece siyasi ve toplumsal olaylar üzerinden değil de kültürel unsurlarla da okuyabileceğimizi gösteren bir alan yazına sahip olmuştur. Bu alan yazın günümüzde gittikçe genişlemektedir; yabancı eserlerin Türkçeye kazandırılmasının yanı sıra Türkçe yazılan kaynaklardan da söz edilebilir. Çeviri kaynaklara örnek olarak Gencer Çakır tarafından Türkçeye çevrilen, tarihe farklı bir perspektiften bakmayı amaçlayan Tom Standage'nin *İnsanlığın Yeme Tarihi* (2016) isimli

1 Sorumlu Yazar: Z. Nilüfer Nahya (Doç. Dr.), Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halkbilimi Bölümü, Kayseri.

Eposta: znulufernahya@erciyes.edu.tr ORCID: 0000-0003-0008-0947

2 Saim Örnek (Arş. Gör.), Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halkbilimi Bölümü, Kayseri.

Eposta: saimornek@yahoo.com ORCID: 0000-0002-3953-7652

Atf: Nahya, Z. N. ve Örnek, S. (2020). Çevirmenlerinin gözünden *Mutfak & Kültür*. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 43–53. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0101>

kitabı ele alınabilir. Kitap, besinin sebep olduğu, mümkün kıldığı ve etkilediği dönüşümleri okurlarına göstermeyi hedeflemektedir. Bu doğrultuda kitapta, tarımın icadından başlayarak, kentleşmeye ve küreselleşmeye, Amerika'nın keşfi sonrası Yeni Dünya'dan gelen besinlere, sanayileşmeye ve besinin silah olarak kullanılmasına, gelecekte besinin elde edeceği değere kadar geniş bir yelpazede, yemenin tarihsel serüveni aktarılmaktadır. Mesut Önen ve Biranda Hinginar Çoban'ın İtalyancadan Türkçeye kazandırdıkları Massimo Montanari'nin *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi* (2018) kitabı, Avrupa'da beslenmenin tarihini anlatmayı hedeflemektedir. Çevirisini Aslı Kutay Yoviç'in yaptığı *Lezzet Fetihleri: Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü* (2014) isimli kitapta Michael Krondl, Avrupa'nın ticaret merkezleri arasında olan Venedik, Lizbon ve Amsterdam'da nasıl baharatların yolculuk ettiğini anlatırken bu şehirlerin tarihini baharatlar üzerinden anlatmaktadır. Paul Freedman'ın editörlüğünü yaptığı on makaleden oluşan *Yemek, Damak Tadının Tarihi*'ni (2007) ise Nurettin Elhuseyni Türkçeye çevirmiştir. Kitapta on farklı yazar yerleşik yaşama geçilmeden önceki dönemden başlayarak, Antik Yunan ve Roma kültürleri, Rönesans sonrası değişen yemek alışkanlıkları, modernite sonrası benimsenen yeni alışkanlıklar ve son dönem beslenme yeniliklerine kadar çok farklı konularda makaleler ele almaktadır. Andrew Dalby'nin *Bizans'ın Damak Tadı* (2014) çalışması da Ali Özdamar tarafından Türkçeye kazandırılmıştır. Dalby, yukarıda alıntılanan diğer kitaplardan farklı olarak bir imparatorluğun yemekle olan ilişkisini, onun tarihini anlatarak betimlemektedir. Çeviri kitapların yanı sıra Türkçe yayımlanmış yemek tarihi örneği olarak Priscilla Mary Işın'ın *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (2019) çalışması verilebilir. Kitap Paleolitik Çağlardan başlayarak kadim medeniyetler olan Mezopotamya devletleri, eski Mısır, ilk Anadolu uygarlıkları, İran, Orta Asya, Antik Yunan ve Roma, Bizans, Çin, Hindistan'ı kapsayacak şekilde bir yemek kültürü tarihi sunmaktadır.

Bu yazının merkezinde yer alan Linda Civitello'nun *Cuisine and Culture: A History of Food and People* isimli kitabı, *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi* (2019) olarak tarafımızdan Türkçeye kazandırıldı. 474 sayfadan oluşan kitap, Bilim ve Sanat Yayınları tarafından yayımlandı. Kitabın İngilizce hali, toplamda üç baskı yapmış ve Türkçeye üçüncü baskısından çeviri yapılmıştır. Kitabın diğer baskıları farklıdır; zira Civitello, kitabın her baskısında birkaç bölümü geliştirmekte, yeni bilgiler eklemektedir.

Beslenme konusunda akademik bir geçmişe sahip olmayan Linda Civitello, ABD'de yaşayan İtalyan asıllı bir beslenme tarihçesidir; kitabında da bu kimliğini yer yer belirttiği görülür. Onun en bilinen kitapları *Mutfak & Kültür* ile Amerika'da unla yapılan yiyecekler çevresinde gelişen ve kabartma tozu rekabetiyle değişen mutfak alışkanlıklarına odaklandığı *Baking Powder Wars: The Cutthroat Food Fight That Revolutionized Cooking* (2017)'dir. Bazı üniversitelerde ve kuruluşlarda yemek tarihi üzerine dersler vermesinin yanı sıra profesyonel olarak aşçılık da yapmaktadır. ABD'de ve Kanada'da birçok yemek okulunda beslenme tarihi derslerinde ders kitabı olarak

okutulan *Mutfak & Kültür*, ilk baskısını yaptığı 2003 yılında ABD’de En İyi Yemek Tarihi Kitabı Gurme Ödülü’nü de kazanmıştır.

Toplamda on iki bölümden oluşan *Mutfak & Kültür* genel olarak yemeği tarihsel, siyasi, sosyal, ekonomik, antropolojik ve dilbilimsel bağlamlarda ele alarak ilerler. İnsanın ateş ile ilişkisiyle tarihöncesi dönemlerden ve Verimli Hilal, Mısır, Çin ve Hindistan gibi köklü coğrafyaların geleneklerinden bahsedilerek ilk bölüm başlamakta ve antik tarım devrimiyle Mezopotamya’ya giriş yapılmaktadır.

Birinci bölümde tahıl, üzüm ve zeytinin Akdeniz’deki serüveni ile antik Akdeniz kültürü ve onun taşıyıcısı Antik Yunan ve Roma kültürleri hakkında bilgiler verilmektedir. Dünya tarihinde önemli bir yer edinen her iki kültürün benzeştikleri ve farklılaştıkları noktalar ayrıntılandırılmaktadır. Örneğin Antik Yunan kültüründe birlikte içmek olarak betimlenen *symposium* seremonisi ve şarap içmenin ince ayrıntıları anlatılırken, Roma kültürüne özgü olan *convivium* ile farkları belirtilmektedir. Bunun yanı sıra Yahudi ve Hıristiyanların Roma kültürü içerisinde nasıl bir yaşam örüntüsü benimsediği de konu edilir. İkinci bölüm Hıristiyanlık ve İslam’ın ortaya çıktığı ve yayıldığı dönemlerdeki mutfak alışkanlıklarına ayrılmıştır. Burada Bizans ve Hıristiyanlık arasındaki ilişkiye değinilmiş, Rusya’nın Ortodoks Hıristiyanlığı seçmesinde mutfak kültürünün nasıl rol oynadığı üzerine değerlendirmeler yapılmıştır. Araplar ve İslam’ın yayılması hakkında da önemli bilgiler sunulurken kahve gibi günümüzün vazgeçilmez içeceklerinden birinin nasıl Müslüman topraklarından çıkıp dünyaya mal edildiği anlatılmaktadır. Bu bölümde çok kısa bir şekilde Türk mutfağına da değinilmektedir.

Üçüncü bölümde Amerika kıtasının keşfi ile haberdar olunan Yeni Dünya üzerinde durulmaktadır. Özünde Avrupalıların baharatları elde etmek için daha güvenli rotalar bulabilmek amacıyla yaptıkları keşif gezileri sırasında Amerika’nın keşfedilmesiyle, yeni medeniyetler ve yiyeceklerle karşılaşmıştır. Bölümde Amerika kıtasında hüküm sürmüş farklı kültürler hakkında bilgiler verilerek, kendilerine özgü yemekler ve mutfak kültürleri tanıtılmaktadır. Bugün yediğimiz veya yemeklerde kullandığımız, kolonizasyonla Yeni Dünya’dan Eski Dünya’ya yayılan birçok besinin, Avrupalılardan önce nasıl üretildiği, işlendiği, pişirildiği ve anlamlandırıldığı anlatılmaktadır.

Kitap kronolojik olarak ilerlerken dördüncü bölümde Yeni Dünya’nın keşfi sayesinde eski dünyanın tanıştığı yeni lezzetler üzerinde durulmakta, bunların var olan yemek kültürleri üzerinde yarattığı değişimler tartışılmaktadır. Beşinci bölüm, Kolomb değişimi olarak nitelendirilen sistem sayesinde Eski Dünya’dan Yeni Dünya’ya ve tersi şeklinde bir besin değişiminin yaşandığının altı çizilmektedir. Altıncı bölümde Amerika’nın keşfinin ardından Avrupa’dan buraya doğru yaşanan göçlere değinilir. Sadece bir koloni olarak bilinen Amerika’nın, farklı kültürlerin bir araya gelerek çok çeşitli mutfakları nasıl oluşturduğu ve kendi özgünlüğünü nasıl yarattığı beslenme kaynakları üzerinden anlatılmaktadır.

Amerika’da yaşanan değişimler sırasında Avrupa’da da birçok olay meydana gelmekteydi. Avrupa’da yaşanan siyasi gelişmeler ile yemek üzerine yaşanan değişimler ve bunların beslenme ile ilişkileri yedinci bölümde kendine yer bulmaktadır. Örneğin dünya tarihi açısından siyasi ve ekonomik yönüyle bir dönüm noktası olarak kabul edilen Fransız Devrimi’nin, aynı zamanda bir ekmek sorunu olduğu vurgulanır. Sekizinci bölümde tekrar Amerika’ya dönen odak, Amerikan tarihinde önemli aşamalar olarak kabul edilen İç Savaş’a ve yeniden inşa sürecini konu edinir. On dokuzuncu yüzyılın son çeyreği, artık ABD’nin en parlak dönemidir ve tüketim son hızla artış gösterir. Böylesi bir süreçten geçen ülkede beslenme alışkanlıkları da değişir. Bu bölümde değişimin ilk örnekleri ABD tarihi içerisinde verilmektedir. Bölümün sonlarına doğru odak Avrupa’ya çevrilmekte, burada bilimsel araştırmalarla beslenme alışkanlıklarına eklenen yenilikler ve yaşanan önemli olaylar aktarılmaktadır.

Dokuzuncu bölümde dünya haritasında karşı karşıya konumlanan Afrika ve Asya kıtalarının mutfakları hakkında bilgiler verilmektedir. Kitabın genelinde Amerika ve Avrupa kıtaları kendilerine geniş yer bulurken Asya ve Afrika sınırlı bir alana sıkıştırılarak oldukça yüzeysel bilgilerle geçitirilmektedir. Oysa bölümün de aktardığı gibi, Asya ve Afrika’nın sahip oldukları mutfak kültürlerinin tüm dünyaya yayılma süreçleri oldukça ilgi çekicidir. Onuncu bölümde yirminci yüzyılın ilk yıllarında Avrupa ve Amerika’da yaşanan değişimler aktarılırken, yaşanan göçlerle ortaya çıkan yeni mutfaklar -yani eritme potasının beslenme kültürü yönü- hakkında bilgiler verilmektedir. Ayrıca Avrupa mutfağının standardize edilmesinde rol oynayan önemli isimlerin de geçtiği bu bölümde, bazı etnik toplulukların da mutfak alışkanlıkları anlatılmaktadır. Yanı sıra ABD’de gerçekleşen alkol yasağı ve beraberinde gelişen yasadışılık da betimlenmektedir. On birinci bölümde ise Buhran dönemiyle yaşanan zorluklar ve II. Dünya Savaşı sırasında ortaya çıkan hızlı yemek yeme alışkanlıkları ile artık televizyonda yayımlanmaya başlayan yemek programları ele alınmaktadır. Dünya savaşının ardından Soğuk Savaş dönemiyle birlikte küresel siyaset ve ekonomide yaşanan değişimlerin yemek kültürüne yansması da anlatılmaktadır.

Kitabın son bölümünde restoranlarda yaşanan değişimler ile ortaya çıkan ünlü şeflerin üzerinde durularak, son yıllarda yaşanan yiyecek devrimleri anlatılmaktadır. Tarımda yaşanan gelişmeler ve gelecekte yaşanabilecek beslenme değişimleri hakkında önemli tespitlerde bulunmaktadır. Ayrıca GDO’lu besinlere dair de bilgiler verilmekte ancak GDO’nun insan sağlığına zararlı olup olmadığına dair var olan tartışmaya, yerinde bir duruşla girilmemektedir. Kitabın ekler kısmı, dünya tarihinde ve mutfak kültürlerinde iz bırakmış savaşlara kronolojik olarak yer verir. M.Ö. yk. 3500’lerden bu yana yayımlanmış yemek kitapları da kronolojik olarak sıralanmıştır. Beslenme kültürünü sosyolojik ve antropolojik olarak çalışmak isteyenlerin dahi başvurabileceği dünyanın ilk yemek kaynakları sırasıyla görülebilir. Seçilmiş kaynakça da aynı şekilde beslenme kültürü üzerine çalışacak araştırmacılara yol gösterebilecek çalışmalara yer vermektedir.

Beslenme kültürü, birçok karmaşaya sahiptir. Kültürler arası geçişler, sosyal değişim ve etkileşim, bu karmaşaları artırabilir. Civitello bu detayın farkındadır ve yer yer bu karmaşalara açıklık getirmeye çalışır. Örneğin Türkiye’de kimi dondurmacılarda görmeye başladığımız *gelato* ile dondurma arasındaki farkı açıklar. *Gelato* İtalyan dondurmasıdır; Amerikan ve Fransız dondurmasından krema, yağ ve süt açısından farklılaşır (Civitello, 2019, s. 283). Bu karmaşa açıklaması, Türkiye’de kimi şehirlerde bir dönem Roma dondurması olarak bilinen dondurmanın *gelato* olup olmadığını bilemesek de yeni gelen *gelato*’nun ne olduğunu ve yaygınlaşma biçimlerini merak etmeye sevk etmektedir. Benzer bir karmaşa mısır için de geçerlidir. Amerika kıtasının kıymetli besini mısırın hikayesini çok yönlü olarak anlatan Civitello, *corn* ve *maize* arasındaki farka da dikkat çeker; Türkçede her ikisi için de mısır kelimesi kullanılır. Amerika kıtasında koloni öncesi ve sonrası değişim, bir besinle ortaya çıkar. *Corn* -yani mısır- günümüzde Amerikalıların koçanlı taneli mısırıdır; *maize* -yine mısır- ise İspanyolların Arawak yerlilerinden öğrendikleri, Avrupalılar öncesinde ekilen mısır işaret eden bir addır (Civitello, 2019, s. 117).

Mutfak & Kültür, kitabında dikkate değer bir diğer nokta da her bölümde yer alan yemek üzerine anlatılagelen söylencelerdir. Bunların bazıları beslenme kültürü, dil ve nesnelere arasındaki bağı da örnekler. Antik Yunanlar, yarı değerli taştan yapılan mor kâseden, mor şarap içmenin iki morun birbirini dengelemesini sağlayarak, şarabın sarhoş edici etkisini kırdığına inanmışlardır. Kâsenin yapıldığı mor taş ametisttir; yani Yunanca, bir kelimeye olumsuz anlam katan *-a* eki ile sarhoş anlamına gelen *methyein*’in birleşimiyle oluşan *amethyst* (2019, s. 36). Bu söylencelerin yanı sıra farklı kültürlerle özgü yemek tariflerine yer vermesi ve bütün bunları tarihsel süreçte yaşanan değişimler bağlamında yapması çalışmanın öne çıkan özelliğidir. Fakat antropolojinin de gösterdiği gibi hayvanları, bitkileri yemek kadar yememek de önemsenmesi gereken bir sosyal durumdur. Beslenmenin zamansal ya da türsel sınırlandırmaları, insan topluluklarının beslenme davranışını ve bunu sosyal ilişkilere dökme yönelimini anlamayı da sağlamaktadır. Modern ya da geleneksel topluluklarda, birçok sosyal davranışı ve düşünceyi gösteren bu tip detaylar Civitello’nun kitabında yer almıyor. Elbette bu bir eksiklikten öte, kitabın genel hatlarıyla bir beslenme tarihi olmasından ileri geliyor. Yazar, yeneler, yenilebilenler ve yenilmeyenler örnekleriyle kitabı şekillendirirken, bilerek, isteyerek, inanarak veya korkarak yememek gibi insani tutum ve davranışları beslenme tarihinin dışında bırakıyor.

Beslenme tarihine insan topluluklarının duygu, davranış ve düşünceleri temelinde bakmak gerektiğinde farklı örnekler bir fikir verebilir. Örneğin Mary Douglas (1972), yiyeceği biyolojik ve ekonomik bir bağlamın ötesinde sembolik bir yaklaşımla okumaktadır. Yiyeceğin anlamıyla kodlanan sosyal sınırları göstermek isteyen Douglas, Amerikalı, Çinli, İngiliz, Türk olarak içinde bulunduğumuz kültürel çevrelerin de sürediren sembollerle kuşatılmış olduğunu hatırlatır. Bu sembollerin farklılaştırma ve

pekiştirme güçleri bulunsa da durağan bir temele sabitlenmemiş olduğunu belirtir. Bir yemeğin tekrar eden analogiler sistemi içinde bulunduğunu, her bir yemeğin diğer yemeklere anlam taşıdığını, aynı şekilde her bir yemeğin bir sosyal etkinlik içinde yapılandığını ve diğer yemeklerin de kendi yapılanmasında yer aldığını düşünür. Civitello'nun kitabı bu yorumlamaya sahip olmasa da tarihsel örnekleri ortaya koyar.

Şu haliyle *Mutfak & Kültür* kitabının her bir bölümü, tarihsel bir dönemde, dünyanın çeşitli bölgelerinde eş zamanlı olarak yaşanan değişim ve dönüşümleri gösterebilen bir özellik taşır. Zira beslenme kültürünün böyle bir yanı bulunur. Karşılaştırmalı bir beslenme incelemesi olarak da nitelendirilebilecek bu analiz biçimi, II. Dünya Savaşı örneğiyle yapılabilir. Bir yanda Nazilerin Leningrad kuşatmasında Rusları aç bırakması (Civitello, 2019, s. 380), bir yanda ABD'nin askerlerinin aç kalmasını engellemek için K-Karneleri'ni düzenlemesi (Civitello, 2019, s. 382) diğer yandan milyonlarca insanın savaş sırasında açlıktan ölmesi, dünyanın dört bir yanında yaşanan beslenmeye dair bir dönem incelemesine örnek oluşturur.

Bu bakış açısının yanı sıra elbette Civitello'nun kitabı artzamanlı değerlendirmelere oldukça uygundur. Örneğin fotoğraflar, haritalar ve şekiller, Civitello'nun beslenme tarihini hem belgeler hem de etki gücü açısından destekler. Bir köle gemisinin çizimi köleliğin insanlık dışılığını pekiştirirken (Civitello, 2019, s. 149), İngilizce ve Fransızca dana eti adlandırması şekli (Civitello, 2019, s. 346), aslında Türkiye'deki adlandırmalardaki genelleştirici anlayışını ortaya koyar.

Civitello'nun kronolojileri ise besinlerin farklı coğrafyalardaki üretilme ve geliştirilme özelliklerini sıralıyor. Kronolojiler; çay, şeker, şarap, bira, kahve, patates, vanilya gibi birçok yiyecek ve içeceğin küresel yayılımını, keşifler, salgınlar, icatlar gibi tarihsel olayları bir arada sunabilen bir düzen oluşturmaktadır. Kronolojilerle benzerlik taşıyan, kimi zaman dönemselsel kimi zaman da kültürler arası karşılaştırmalar yapan tablolar da benzeri bir olanağı sağlıyor. Kronolojiler ve tablolar, özellikle Yeni Dünya'nın keşfi ile insanlığın yaşadığı değişimi ortaya koyması açısından incelenmeli. Günümüzün beslenme dünyasına uzanan etkisiyle on altıncı yüzyılda hızla yaygınlaşan kolonyalizmin boyutlarının Asya, Amerika ve Afrika ile genişlemesi nedeniyle kölelik, göç, ticaret, imparatorluk vb. kavramların içeriğinin yenilediği görülüyor. Örneğin Karayıpları, şeker üretimini, Üçgen Ticaret'i, Rom üretimini, Karayıpları için İngiltere'nin verdiği mücadeleleri ana hatlarıyla aktaran Civitello, böylece köleliğin, küreselleşen ticaret üçgeninin, bunun aracısı olan emperyalizmin ve kolonyalizmin yaşadığı değişimi -sosyolojik bir çözümleme yapmasa da- tarihsel olarak ortaya koymuş oluyor. Bu açığı kapatan, şekerin insanlık tarihindeki hikayesini anlatan Sidney Mintz'in çarpıcı eseri *Şeker ve Güç* (1985), sözünü ettiğimiz kavramları daha derin çözümlemelere tabi tutmuştur. Yer yer şekerin, tüketimin modernleşmesinde oynadığı rolü de belirten Mintz, Karayıpları'deki şeker üretimi, kölelik ve şeker pazarı arasındaki

ilişkiyi incelemiştir. Onun bu çalışmasında geçiş amacıyla kullandığı kimi detaylar, kavramların içeriklerini anlamamanın yollarını örer. Örneğin Mintz için İngiliz “bir işçinin içtiği ilk sıcak şekerli çay önemli bir tarihsel olay”dır; bunun nedeni “bütün toplumun geçireceği dönüşümün, toplumsal ve ekonomik bakımdan topyekûn yeniden biçimlenişinin ilk göstergesi” olmasındadır. Bu detay, çok daha geniş bir temeli işaret eder. Kölelik, kolonyalizm ve emperyalizm ile yükselmiş ve yaygınlaşmış iki besin maddesi, bunların farklı bir boyutunda duran bir işçinin çay bardağında yer alabilmektedir. Bu çay bardağındaki şeker detayı, üretenler ile tüketenler arasındaki sınıfsal fark ve ilişki, çalışmanın ve emeğin anlamı, bir işçinin kendini tanımlama biçimi gibi birçok konuyu içermektedir (1997, s. 306).

Modernitenin birçok noktası gibi “doğaya müdahale eden insan” tartışmasının beslenme kültürü boyutu, tarihsel bir bağlamda Civitello tarafından örneklendirilmiştir. Kitap, antropolojide Claude Lévi-Strauss’un kuramsal olarak tartışmaya açtığı doğa-kültür ikiliğine dair birçok örneğe yer veriyor. Lévi-Strauss’un (2013) mutfak üçgeninin ilk versiyonu çığ-pişmiş-çürümüş üçlüsü üzerine kurulu bir doğa-kültür ikiliğini yapılandırır. Hava, su ve en önemlisi ateşi katarak geliştirdiği ikinci mutfak üçgeninde, kızartılma, tütsülenme, kaynatılma aşamalarına vurgu yaparak bu kez pişmiş-çürümüş safhalarına ulaşmada kültürel olanı irdeler. Oldukça karmaşık bir sistem çözümlenmesi ortaya koyan Lévi-Strauss’un bu yaklaşımı, besin üretiminde ve tüketiminde, ateş, su, kap kacaklar, pişirme düzenekleri ve teknikleri gibi aşama ve araçların bir detay olmadığını, aksine belirleyici unsurlar olduklarını gösterir. *Mutfak & Kültür*’de bunlara dair birçok örnek bulmak mümkündür.

Kitabın on dokuzuncu yüzyılın gerek tarihsel olaylar gerekse de icatlar yoluyla beslenme dünyasına etkisini göstermesi bir yana, yirminci yüzyıla beraber gıda teknolojisinde yaşanan gelişmelerin küresel etkilerini de ortaya koyması bakımından dikkat çekiyor. Jack Goody’nin (2013) sanayileşmenin besin üretiminde yarattığı değişime odaklandığı metni, Civitello’nun tarihsel gelişmelere ve olaylara yer veren bölümlerinin sosyolojik-antropolojik değerlendirmelerini yapmaktadır. Goody, Batı’da gıda sanayinde yaşanan gelişmeleri, diğer kültürlerin dünyasını anlamak için öncelikli görür. Yiyeceği saklama, mekanikleşme, perakendecilik ve nakliyat alanlarında yaşanan sanayi gelişmelerini ve değişimleri inceleyerek, evde yapılan beslenme hazırlıklarının nasıl geride bırakıldığını, işlenmiş veya tüketime hazır gıda sisteminin nasıl yerleştiğini, gerek malzemelerin gerekse de emeklerin birçoğunun nasıl standartlaştırıldığını ortaya koyar. Nüfusun artmasına paralel olarak gelişen talep ve buna bağlı olarak çeşitlenen-çeşitlendirilen arz, yakın zamandan bu yana sosyologların ve antropologların konusu olmuştur. Açlık korkusu, beslenme kültürünü ve ekonomisini geliştiren kadim bir güç olarak yorumlanabilir.

Nüfus, açlık korkusu ve besin üretimi dengesi için Marvin Harris’in (1995) vurguladığı ve Civitello’nun kitabının ortaya koyduğu ekosistemin, insan, hayvan ve tarım ilişkisinde

oynadığı kritik rolü anımsamak gerekir. Sanayileşme, gelişen gıda teknolojisi veya sulamaya rağmen kalabalık nüfusa sahip olan Hindistan’da süregiden inek tapınımı, ekosistemle bağıntılıdır. Ayrıca Harris, Hindistan ekosisteminde sığırların çok önemli bir yer tuttuğunu ve sanayileşmiş ülkelerden gelen gözlemcilerin bunu gözden kaçırdığını belirtir. Bu noktada ABD örneğine başvurarak gübre meselesine dokunur ve buradan traktör ya da at ile toprak sürmenin farkını açıklar: ABD’de tarım gübresi olarak kimyasallar kullanılmaktadır; çünkü toprağı katır ya da at yerine traktörle sürmektedirler. Traktörün kullanılması kimyasal gübreleri zorunlu kılmaktadır. Bu da haliyle traktör, kamyon, petrokimyasal maddeler, böcek ilaçları üreten geniş bir sanayi alanı açmaktadır. Ancak Hindistanlı çiftçilerin bu alana dahil olmamalarının sebebi ineklere tapınmaları değil; traktör satın alma güçlerinin olmamasıdır. Bu pahalı ürünleri kullanmanın tarımdan geçim sağlayan insan sayısını azaltma ve orta boy çiftçiliği yükselme riski vardır. Bu çiftçilerin iş için şehre yönelmesi de şehirli nüfusu arttıracığından, eşitsizlik, işsizlik ve açlık olasılıkları da yükselecektir (Harris, 1995, s. 20).

Böylece Harris, ekosistem, sanayileşme, köy-şehir, nüfus gibi değişkenlerin inanç ve sosyal yaşamda ne denli etkili ve bir o kadar karmaşık olabileceğini göstermiştir. Civitello’nun aktardığı ünlü İrlanda açlığı olayı, bunun başka bir boyutudur. Besleyici özelliğiyle İrlandalıları doyuran temel besin maddesi olan patatesin, 1840’larda bir hastalık nedeniyle çürümesi sonucu tüm ürün ölmüştür. Amerika’dan gelen mısırı değirmenlerin çekememesi bu kez de mısırın çürümesine ve büyük bir açlığın yaşanmasına, bir milyon insanın ölümüne sebep olmuştur. Bu dönemde İrlandalıların bir bölümü, din farkı da yaşadıkları İngilizlerden ve açlıktan kurtulmak için Amerika’ya göç etmiştir. Ünlü bayramları Aziz Patrik gününü de beraberlerinde Amerika’ya taşımışlardır (Civitello, 2019, s. 274).

Günümüzde küreselleşmenin ve özellikle de küresel beslenmenin merkezi olarak gösterilen ABD’ye odaklanan dört bölüm, güncel çalışma konularının nasıl bir tariheye ve aslında zemine sahip olduğunu gösteriyor. Örneğin küresel ölçekteki yaygınlığına paralel olarak birçok ülkenin günlük beslenme kültürüne bir şekilde giren Starbucks, Kellogs, Coca Cola gibi besinlerin ABD’de başlayan hikayesini detaylarıyla aktarır. Bu bölümlerde beslenme hareketlerinin de ne kadar önemli değişkenler oluşturduğunu ortaya koyar. Örneğin Harvey W. Wiley’in öncülük ettiği “Zehir Takımı” (Civitello, 2019, s. 336), Siyahların ve Latin Amerikalıların hareketleri (Civitello, 2019, s. 393-394), *Slow Food* (Civitello, 2019, s. 431), belirli amaçlarla bir araya gelen insanların beslenme kültüründe siyasi, ekonomik ya da sosyal olarak dönüştürücü olabileme potansiyelini gösterir.

Güncelliğini hiç kaybetmeyen göç ve göçmenliğin, gıda üretimi-emek ilişkisini, ucuz iş gücünün beslenme yönünü, devlet yönetiminin, karar ve yasalarıyla gıda sektöründe yer alan işçilere doğrudan ve dolaylı etkisini görebilmek bu kitapla mümkün oluyor. On dokuzuncu yüzyılın sonunda New York’ta yevmiye karşılığı, haftada 100 saat, sağlıksız koşullarda, bireysel hücrelerinde çalışan fırıncıların diğer işçilerden

daha kısa yaşamaları (Civitello, 2019, s. 334), beslenme kültürü ve işçiliğin ilişkisini örnekliyor. 1924 yılındaki Göçmen Yasası'nın ardından ABD'li çiftçilerin ucuz iş gücü olarak ülkeye kabul ettikleri Meksikalıların, otobüsün arka tarafında seyahat etmeye, ayrı kamusal tesisler, bekleme odaları ve çeşmeler kullanmaya, restoranların arka kapılarına yönlendirmeye mecbur bırakılmaları, işçilerin yaşadığı eşitsizliklere eklenen belirgin ayrımcılığı ortaya koyuyor (Civitello, 2019, s. 360). Bu nedenle değişen göçmen politikalarının göçmenlerin gündelik yaşamında ve beslenme kültüründe bulunduğu karşılığın ABD'nin kendi içinde yaşadığı bu karmaşa üzerinden okuyabilmek ve küresele yayılabilen bir düzene dönüştüğünü düşünebilme ve çözümleyebilme olanağı elde etmek kitabın katkıları arasında sayılabilir.

Mutfak & Kültür kitabı, ABD ve diğer bölgelerde özellikle Yeni Dünya'nın keşfiyle beraber başlayan köle-işçiye dayalı plantasyon tarımını anlatır; aynı sırada on sekizinci yüzyılda yükselen sanayileşmeyle birlikte köylülerin artık işçiye dönüşme süreci dönemin bir başka yüzüdür. Böylesine bir çözümlenmeye gitmese de Civitello, beslenme tarihi hattından bu yaşanmışlıkların okunması olanağını sağlamaktadır. Zira geçmiş, görüldüğü gibi hayli geriye giden bu tarihçe, aslında köylülüğün de nasıl değiştiğini içeriyor. Bir beslenme tarihçisi olarak Civitello, tarihsel olayları neden-sonuç ilişkileri bağlamında aktaran bir üslupla, bugün de tartıştığımız endüstriyel veya organik tarımı, hızlı sanayileşmenin tarım ve köylü üzerindeki belirleyiciliğini ele alıyor. Kitap boyunca kimi zaman kırsala kimi zaman da şehre uzanan yaklaşımı, köy ve şehir arasındaki bağlantının beslenmeye dayandığını akla kazıyor. Bu detayın unutulduğunu belirten Çağlar Keyder ve Zafer Yenal (2015, s. 14–16), köy, şehir için hammadde üreten merkez olmasına rağmen, şehirlerin küresel akışlarla ön plana çıkmasıyla beraber sosyal bilimlerde daha öncelikli görüldüğü eleştirisinde de bulunur. Öyle ki neoliberalizm, dünya şehirleri, kayıtdışılık, refah politikaları gibi şehirler bağlamında tartışmaya alışık olduğumuz konuların köy ve köylülük çerçevesinde de tartışılabilirliği ifade eder.

Son olarak bugün izleyiciyi ekrana bağlayan şef yarışmalarının, yemek pişirme programlarının, yemek yarışmalarının ve hatta Survivor gibi açlık-yiyecek ödülü motivasyonu ile insanları yarıştıran programların ilk versiyonlarını ve nasıl ortaya çıktıklarını kitaptan öğrenebiliyoruz. *Food Network* kanalı sonrasında yemek programlarının diğer kanallara yayılması, bazı şeflerin oyunculuğa adım atması kitabın medya ve beslenme yönüne, brunchlar, *happy hour* uygulamaları, yiyecek kamyonetleri *roach coachlar* gibi popüler beslenme kültürü boyutuna işaret ediyor. Bu noktalar, beslenme kültüründe popülerleşenin sadece *fast food* olmadığını okuyucuya düşündürüyor.

Kitapta anoreksia ve bulimia gibi hastalıkların ABD'deki yiyecek bolluğu ve refah sonrasında nasıl yaygınlaştığını, açlıktan kaçan İrlandalıları ABD'de vuran kolera salgınını, Florence Nightingale'in hijyen sorunu ve iskorbüt hastalığını modern hemşireliğin temellerini atarak yenmesini, farklı kültürlerin karşılaşmasıyla ortaya

çıkan ve bugün de tükettiğimiz birçok füzyon yemeği hatta füzyon mutfakları okumak, tarih ve beslenmenin ne kadar iç içe olduğunu göstermektedir.

İnsan beslenme ve uyuma gibi doğuştan gelen ihtiyaçları olan biyolojik bir varlıktır. Ancak bu ihtiyaçların karşılanması için her zaman sosyal olarak düzenlenmiş birtakım yollar üretmiştir. Bir biyolojik gerçeklik olarak insan, büyümek ve hayatta kalabilmek için yiyeceklere ihtiyaç duyar. Bu yiyecekler her zaman sosyal ve kültürel olarak belirli bir şekilde hazırlanan ve belirli kalıplarla tüketilen şeylerdir (Eriksen, 2009, s. 76). Dolayısıyla yemek başlı başına insanın sosyal ve kültürel dünyaya dahil olmasında temel unsurlardan biridir. Çevresinde meydana gelen değişimler en başta yemek alışkanlıklarını etkileyecek ve değişime uğratacaktır. Bu anlamda insan hayatının en merkezi noktasında bulunan beslenme alışkanlıkları aynı zamanda dünya tarihinin okunmasında da önemli araçlardan biri konumuna yükselmektedir.

Mintz'in de belirttiği gibi "beslenme gereksinimi, insanlar arasındaki bütün etkileşimlerin akışı içinde dile getirilir" (1997, s. 35). Bu nedenle yiyecekleri, içecekleri, yemekleri vb. anlamak için insanlar arasındaki etkileşime odaklanmak önemlidir. Beslenme antropolojisi ve sosyolojisini beslenme tarihinden ayıran altı çizilmesi gereken nokta budur.

Özetle *Mutfak & Kültür* tarihsel bir doğru üzerinden beslenme kültürünün ekonomik, sosyal ve kültürel değişimine odaklanmasıyla, Türkiye'de yayınlanan birçok eserden ayrılan bir tarihçeyle karşımıza çıkar. Yemek kitaplarında alıştığımız yemek tarifleri elbette *Mutfak & Kültür*'de de vardır. Fakat hikayeleri, özgünlükleri ve malzeme detaylarıyla verilen yemek tariflerinin, beslenme tarihi bağlamıyla işlenmesi, okuyucuda farklı bir tat yaratmaktadır.

Şüphesiz Civitello'nun kitabı kimi noktalarda yetersizliklere de sahiptir. Örneğin kitapta Türk mutfağının hayli yüzeysel olarak işlendiği göze çarpar. Dünya beslenme kültürü çalışmaları açısından Türk mutfağını çok temel olarak ele almak ve ne yazık ki konuya sadece Osmanlı saray mutfağından birkaç not ile değinmek göze batan bir eksiklik oluşturuyor. Kitabımı her baskısında geliştiren Civitello'nun, belki Türkçe çevirisinin motivasyonu bu kısmı genişletebileceğini umduğumuzu da belirtmek gerekir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors declare no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The authors received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Burke, P. (2012). Erken modern Avrupa'da çeviri kültürleri. P. Burke, R. Po-Chia Hsia (Ed.), *Erken modern Avrupa'da kültürel çeviri içinde* (s. 3–39, F. B. Aydar, Çev.). Türkiye İşbankası Kültür Yayınları.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & kültür insanın beslenme tarihi* (Z. N. Nahya ve S. Örnek, Çev.). Bilim ve Sanat Yayınları.
- Dalby, A. (2014). *Bizans'ın damak tadı* (A. Özdamar, Çev.). Alfa Yayınları.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101, 61–81.
- Eriksen, T. H. (2009). *Küçük yerler büyük meseleler-sosyal ve kültürel antropoloji* (A. E. Koca, Çev.). Birleşik Yayınları.
- Freedman, P. (Ed.). (2007). *Yemek, damak tadının tarihi* (N. Elhüseyni, Çev.). Oğlak Güzel Kitaplar.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: Karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık.
- Harris, M. (1995). *İnekler, domuzlar, savaşlar ve cadılar: Kültür bilmeceleri* (F. Gümüş, Çev.). İmge Kitabevi.
- Keyder, Ç. ve Yenal, Z. (2015). *Bildiğimiz tarımın sonu: Küresel iktidar ve köylülük*. İletişim Yayınları.
- Kronld, M. (2014). *Lezzet fetihleri: Üç büyük baharat kentinin yükselişi ve çöküşü* (A. K. Yoviç, Çev.). Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Lévi-Strauss, C. (2013). The culinary triangle. In C. Counihan & P. van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 28–35). Routledge.
- Mintz, S. W. (1997). *Şeker ve güç: Şekerin modern tarihteki yeri* (Ş. Alpagut, Çev.). Kabalcı Yayınevi.
- Montanari, M. (2018). *Kıtlık ve bolluk Avrupa'da yemeğin tarihi* (M. Önen & B. H. Çoban, Çev.). Nika Yayınevi.

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Devlet ve Küresel Piyasa Arasında: Karadeniz Bölgesi'nde Küçük Ölçekli Fındık Üretimi

H. Yener Erköse¹ , Osman Şahin² , Deniz Yüksek³ , Deniz H. Sert⁴ 

Öz

Türkiye dünyanın en büyük fındık üreticisi ve ihracatçısı konumunda. Ancak fındık üreticileri, bazı yıllar bol mahsul veya mahsullerine iyi fiyat alsalar bile, giderek daha zorlu koşullarda üretim yapıyorlar. Bu yazıda, Türkiye'de fındık üretiminin barındırdığı çelişkileri ele alacağız. Sorunların kaynağında fındık işletmelerinin küçük olmasının yattığı yönündeki genel kabulün aksine, sorunun aslen fındık piyasasındaki eşitsiz güç ilişkilerinden kaynaklandığını göstermeye çalışacağız. 2017'de Doğu ve Batı Karadeniz Bölgeleri'nde yaptığımız alan araştırmasının verilerinin bir bölümünün bulgularına dayanan makalede şu savları ortaya koyuyoruz. Türkiye'de küçük işletmelerde yapılan fındık tarımının verimlilik ve kârlılık konusunda sorunları vardır. Fındık üreticilerinin çoğu verim artırımını için gerekli harcamaları ve yatırımı yapamamaktadırlar. Bu sorunlar, üretim birimlerinin küçük olmasından çok, fındık üreticilerinin demografik profili, borçlanma ve fındık piyasasındaki eşitsiz yapıdan kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla, fındık üretimindeki sorunların çözülmesi için üretim ölçeğini büyütmekten çok, eşitsiz güç ilişkilerinin hâkim olduğu küresel piyasada üretici lehine değişiklikler yapmak daha uygun olabilir.

Anahtar Kelimeler: Fındık üretimi • Karadeniz Bölgesi • Küçük meta üretimi • Küresel tedarik zinciri

Between the State and the World Market: Small-Scale Hazelnut Production in the Black Sea Region

Abstract

Turkey is the world's largest hazelnut producer and exporter, yet hazelnut farmers have been growing hazelnuts in increasingly difficult conditions even for the years when production levels and hazelnut prices are high. In this paper, we take up the contradictions in hazelnut cultivation in Turkey and seek to show that, despite the commonsense opinion that the problem stems from small-scale cultivation, the more important problem is the unequal power relations that exist in the hazelnut market. We make the following arguments in the paper based on some of the findings from the field study we carried out in the Western and Eastern Black Sea regions in 2017. Issues exist regarding productivity and profitability in hazelnut cultivation characterized by small holdings. Hazelnut farmers are often unable to meet the expenditures and investments required for raising productivity. These problems arise more from the farmers' demographic profiles and debt levels and the unequal power relations in the hazelnut market with respect to small-scale production. Therefore, resolving the problems in hazelnut cultivation might require making changes that favor small farmers' power relations in the hazelnut market rather than enlarging holdings.

Keywords: Hazelnut cultivation • Black Sea region • Small-scale commodity production • Global supply chain

1 **Sorumlu Yazar:** H. Yener Erköse (Dr.), İzmir Ekonomi Üniversitesi, Fen ve Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, İzmir Türkiye. Eposta: yerkoese@gmail.com ORCID: 0000-0002-4108-2466

2 Osman Şahin (Dr.), Glasgow Caledonian University, Department of Economics and Law, Glasgow United Kingdom. Eposta: osman.sahin@gcu.ac.uk ORCID: 0000-0002-0815-9433

3 Deniz Yüksek (Prof. Dr.), İstanbul Aydın Üniversitesi, Küçükçekmece, İstanbul. Eposta: denizyukseker@aydin.edu.tr ORCID: 0000-0003-1047-1685

4 Deniz H. Sert, Koç Üniversitesi, Sosyal ve İnsani Bilimler Fakültesi Sosyoloji Bölümü, İstanbul Türkiye. Eposta: hsert@ku.edu.tr ORCID: 0000-0002-2660-3315

Atf: Erköse, H. Y., Şahin, O., Yüksek, D. ve Sert, D. H. O. (2020). Devlet ve küresel piyasa arasında: Karadeniz Bölgesi'nde küçük ölçekli fındık üretimi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 55–77. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0047>

Extended Summary

Turkey is the world's largest hazelnut producer and exporter, but hazelnut farmers have been growing hazelnuts in increasingly difficult conditions. In this paper, we seek to show that, despite the commonsense opinion that the problems stem from small-scale cultivation, the more important problem is that unequal power relations that exist in the global hazelnut market.

Hazelnuts are an economically strategic commodity for Turkey and are cultivated in every province with a shore on the Black Sea. According to the Turkish Statistical Institute (TURKSTAT, 2020), Turkey makes up 70% of the global production of hazelnuts. Still, issues are found regarding productivity and profitability in Turkey's hazelnut cultivation. The fundamental problems of productivity are the result of weather conditions, aging hazelnut trees and steep lands, the lack of care shown to hazelnut gardens, the farmers' aging demographic profile, limited mechanization, indebtedness, unequal power relations, and, according to the hazelnut producers, the prevalence of smallholdings.

Hazelnut production suffers from the lack of stable public policies. After creating the Farmer Registration System (ÇKS), the Turkish state essentially withdrew from the market, and since then prices have been set by the free market supply and demand curve (Ministry of Agriculture and Forestry, 2014). Following the bankruptcy of Fiskobirlik (Hazelnut Producers' Cooperative Union) in 2006, the government charged the Turkish Grain Board (TMO) with purchasing hazelnuts from the farmers until 2009. Thereafter, the new policy tool of "direct income support" for hazelnut garden owners has needed to be supported by TMO purchases occasionally due to fluctuations in prices. Nevertheless, because these ad hoc TMO purchases are informed by political considerations, they could not be effective tools in determining prices to protect the farmers.

In the era of developmentalism, the state had supported and protected farmers' smallholdings' petty commodity production (Aydın, 2009). After the world economic crisis in the 1970s, structural adjustment programs were implemented under the supervision of the World Bank and the International Monetary Fund, which limited the state's involvement in trade, investment, and finance in many countries. During globalization process, independent agricultural producers were integrated into the emerging global supply chains. The "global food regime," which is controlled by multinational companies (MNC) pushes one segment of small-scale farmers into an enlarging "circuit of casual labor" (McMichael, 2005, p. 266) while another segment becomes the supplier of raw materials to global agri-food corporations (Glenna, 2003; Bonanno, 2011). In developing countries, agricultural structures have been increasingly controlled by global supply chains while the small peasantry survives in a sea of uncertainties (Borlu, 2015; Borlu & Matthews, 2018). Small-scale farmers cannot store their products and have to sell to the market at current prices that sometimes fall short

of meeting their production costs. The gap between their income and costs each year contribute to their increasing indebtedness to agri-food companies (Borlu, 2015, p. 190).

In this article, we use the findings of our 2017 field research that was conducted in the Black Sea region in three provinces: Düzce, Sakarya, and Ordu. We conducted semi-structured interviews with 23 farmers, 13 local hazelnut merchants (manav), 53 seasonal agricultural workers, six labor contractors (dayıbaşı), two representatives of hazelnut cracking facilities, and nine representatives from local agencies. The qualitative features of our research make it difficult to draw generalizations. Still, certain trends are observable that the literature on hazelnut production supports.

Hazelnut garden owners getting older resulted in the farmers' increased dependence on seasonal agricultural workers (Levent et al., 2018). This is due to the farmers leaning toward having their children go through university education so they can have a stable income. Meanwhile, the unequal power relations between the farmers and the workers make the workers vulnerable, given that the latter are not legally protected due to lack of formal contracts (Levent et al., 2018).

The hazelnut market, while not competitive, does show the characteristics of an oligopsony where the global supply chain has few buyers but many sellers (Levent et al., 2018). In this market, small-scale garden owners who cannot store their product sell it to local merchants (manavs), who in turn sell it to cracking facilities and supplier firms. Manavs also act as moneylenders to the farmers who suffer from increased indebtedness. The farmers lack a collective organization and thus as individuals can only increase the area being cultivated in hope of better prices in future seasons.

The onset of the Agricultural Reform Implementation Project in Turkey after 2001 brought about the privatization of state monopolies in agriculture and created new market structures (İslamoğlu, 2017). The public mechanisms had failed to provide the crucial support the farmers needed, as the market structures were prevalent. The farmers were allowed to increase the area under cultivation, but without the institutional support that could have helped them increase productivity. The current structure maintains a cycle of low productivity and low prices that is only occasionally broken in some years when the yield is lower than usual due to weather conditions.

Despite the falling revenues, hazelnuts remain a major source of income for several hundreds of thousands of households. Accordingly, we think that the state should assume an active role in regulating the market and in creating support mechanisms to protect small farmers. Moreover, in addition to licensed warehousing, creating farmer collectives is also a must in order to limit supply and increase productivity on the registered lands that would empower the farmers in the market. These steps may help hazelnut production become more productive and sustainable, both financially and environmentally.

Devlet ve Küresel Piyasa Arasında: Karadeniz Bölgesi'nde Küçük Ölçekli Fındık Üretimi

Türkiye dünyanın en büyük fındık üreticisi ve ihracatçısı konumunda. Ancak fındık üreticileri, bazı yıllar bol mahsul veya mahsullerine iyi fiyat alsalar bile, giderek daha zorlu koşullarda üretim yapıyorlar. Bu yazıda, Türkiye'de fındık üretiminin barındırdığı çelişkileri ele alacağız. Sorunların kaynağında fındık işletmelerinin küçük olmasının yattığı yönündeki genel kabulün aksine, sorunun aslen küresel fındık piyasasındaki eşitsiz güç ilişkilerinden kaynaklandığını göstermeye çalışacağız.

2017'de Doğu ve Batı Karadeniz Bölgeleri'nde yaptığımız alan araştırmasının verilerinin bir bölümünün bulgularına dayanan makalede şu savları ortaya koymaya çalışacağız. Türkiye'de küçük işletmelerde yapılan fındık tarımının verimlilik ve kârlılık konusunda sorunları vardır. Fındık üreticileri verim artırımı için gerekli harcamaları ve yatırımı yapamamaktadırlar. Ancak bu sorunlar, üretim birimlerinin küçük olmasından çok, fındık üreticilerinin demografik profili, borçlanma ve fındık piyasasındaki eşitsiz yapıdan kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla, fındık üretimindeki sorunların çözülmesi için fındık tarımı yapılan işletmeleri büyütmekten ziyade, eşitsiz güç ilişkilerinin hâkim olduğu küresel piyasada üretici lehine değişiklikler yapmak daha uygun olabilir.

Aşağıda öncelikle, Türkiye'de fındık üretiminin arka planına dair bilgi vereceğiz. Daha sonra, gelişmekte olan ülkelerde ve Türkiye'de tarımsal üretimdeki dönüşümle ilgili yazını kısaca özetleyeceğiz. Araştırma yöntemlerimizi açıkladığımız bölümden sonra, araştırmanın bulgularını sunacağız. Bu bölümde, fındık işletmelerinin özellikleri, fındık üreticilerinin özellikleri, üretim maliyetleri ve gelirler ve fındık piyasasının yapısı üzerinde duracağız. Tartışma bölümünde ise, fındık piyasasında üreticiler açısından oluşan kısır döngüyü vurgulamaya çalışacağız.

Türkiye'de Fındık Üretimi

Fındık, Türkiye ekonomisi için stratejik bir ürün. Öyle ki Türkiye'nin gerçekleştirdiği fındık ihracatı toplam tarımsal ürün ihracatının %15-20'sine tekabül ediyor. Fındık ihracatı sadece 2019 senesinde 2 milyar dolarlık bir döviz girdisi sağlamış (Karadeniz İhracatçı Birlikleri, 2020). Fındık Türkiye'de başta Giresun, Ordu, Trabzon, Samsun ve Sakarya olmak üzere 33 ilde üretilen bir ürün. Türkiye'de fındığın üretimi, büyük ölçekli işletmelerden ziyade küçük ölçekli aile işletmelerinde gerçekleşiyor. Dolayısıyla fındığı sadece bir ekonomik ürün olarak değerlendirmek önemini kavramakta aslında yetersiz kalıyor. Fındık aynı zamanda, Karadeniz Bölgesi'nde hayatın vazgeçilmez bir parçası. Yerel nüfusun geçiminde ve göç örüntülerinde büyük önemi var. Dahası, fındık ağaçlarının eğimli bir yapıya sahip Karadeniz Bölgesi'nde erozyonun engellenmesine olan etkileri de yadsınamaz. Fındık, kuruyemiş olarak tüketilebildiği gibi aynı zamanda çikolata endüstrisinin de vazgeçilmez hammaddelerinden birisi.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın düzenlediği Fındık Çalıştayı sonuç raporuna göre 2013 senesinde Türkiye'de yaklaşık 550.000 aile, 697.000 hektar alan üzerinde fındık tarımı yapıyordu. Fındık, genelde eğimin yüksek olduğu, çok yağış alan, nemli topraklarda yetiştiriliyor. Üretimin %72'si Doğu Karadeniz Bölgesi'nde gerçekleşiyor (GTHB, 2014). 2014 senesinde çıkartılan bir Bakanlar Kurulu kararı ile fındık üretiminin 16 ile sınırlandırılması hedeflenmişti. Ancak bugün geldiğimiz noktada bu karar uygulanamamış ve fındık, hala 33 ilde üretilmeye devam edilmektedir. 2018 rakamlarına göre, fındık üretimi yapılan alan hala 705.000 hektar civarındadır (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 2018). Üretimin yoğunlaştığı iller sırasıyla Ordu (%32), Giresun (%17), Samsun (%13), Sakarya (%10), Trabzon (%9) ve Düzce'dir (%9) (GTHB 2014 yılı fındık raporu, 2015). Yine aynı rapora göre bu ürüne bağlı olarak gelişen diğer iş kollarıyla beraber değerlendirildiğinde ise fındık tarımının yedi ile sekiz milyon arasında insana bir şekilde gelir sağladığı tahmin ediliyor (GTHB, 2014).

Türkiye'de fındık işleme endüstrisinin (kırma, kavurma, ezme vb.) çok geliştiğini söylemek mümkün. Bu bağlamda, Türkiye'nin ihraç ettiği fındığın %37'sinin işlenmiş fındık ve fındık ürünleri olduğunu vurgulamak gerekiyor. Türk fındığının en büyük alıcıları Almanya, İtalya, Fransa ve sonrasında Polonya, Avusturya, Kanada ve İsviçre'dir (GTHB, 2014).

TÜİK'e (2020) göre Türkiye, tarımsal üretimdeki dalgalanmalar göz önüne alındığında bile, dünyadaki fındığın %70'i kadarını üretiyor. Toprak Mahsulleri Ofisi'ne (TMO) göreyse son beş yıllık ortalamalar alındığında Türkiye, dünyadaki fındığın yaklaşık %62'sinin kaynağı (2018). Bu rakam ise senede ortalama olarak 550.000 tona tekabül ediyor. Yine TÜİK rakamları, Türkiye'de fındık üretimine ayrılan alandaki hızlı artış hakkında bize bilgi veriyor. 2000 senesinde Türkiye'de fındık üretimine ayrılan alan 540.000 hektarken 2014 senesinde bu rakam 701.000 hektara kadar çıkıyor. 2018'den önceki beş yıllık verilere baktığımızda dünyadaki toplam fındık üretim alanının yaklaşık 953.000 hektar olduğu görüyoruz (TMO, 2018). Bu da Türkiye'nin tek başına toplam fındık üretim alanının neredeyse %75'ini tek başına kontrol ettiği anlamına geliyor. Ancak üretimdeki ciddi dalgalanmaları istatistiklerden takip etmek mümkün. Örneğin, 2015 senesinde 683.270 ton fındık üretilmişken 2016 senesinde bu rakam ciddi bir düşüşle 420.000 tona iniyor. Bu düşüşü, fındık üretimine ayrılan alanın azalmasıyla açıklamak mümkün değil. Zira her iki senede de fındık üretimine ayrılan alan 700.000 hektar civarında (Giresun Ticaret Borsası, 2020). Bu düşüş, daha çok 2016 senesinde fındığa negatif etkide bulunan kötü iklim koşullarıyla alakalı. Dolayısıyla Türkiye'de fındık üretiminin dış koşullardan (iklim, zirai hastalık ve haşere) çok fazla etkilendiğini söylemek mümkün.

Fındık tarımı için ayrılan tarımsal alanları üç kategoriye ayırmak mümkün:

a) 1. standart bölge (düşük verime sahip eski fındık alanları): Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Artvin

b) 2. Standart bölge (eğimin daha az olduğu, daha fazla toprak derinliğine sahip, daha yeni ve daha fazla verime sahip fındık alanları): Samsun, Sinop, Kastamonu, Zonguldak, Bolu, Düzce, Bartın, Sakarya ve Kocaeli

c) Fındığın sadece çerezlik olarak kısıtlı bir şekilde olarak üretildiği 25 il. Aralarında İstanbul ve Bursa gibi şehirlerin olduğu bu kategorideki şehirlerde üretilen fındığın ciddi bir ihracat potansiyeli yok ve genel olarak üretildiği bölgede tüketiliyor.

Türkiye’de fındık üretiminin en temel sorunlarından birisi verimlilik. Özellikle de ABD (hektar başına ortalama 2930 kg), İtalya (hektar başına ortalama 1830 kg) ve İspanya (hektar ortalama başına 1250 kg) gibi ülkelerle karşılaştırıldığında Türkiye’de hektar başına ortalama olarak alınan verim, 2014 yılında 1. bölgede 760 kg civarındayken 2. bölgede 1110 kg civarında (GTHB, 2014). Bu durumun en önemli nedenlerinden birisi fındık ağaçlarının (ocakların) özellikle de Doğu Karadeniz Bölgesi’nde yaşlı ağaçlar olması. Bu bağlamda, ağaçların yenilenmesinin verimliliğin artırılması için önemli bir adım olacağı açık. Aksi durumda, Türkiye’nin son yıllarda başka ülkeler lehine kaybettiği zeminin giderek artacağı aşikâr. Nitekim, bu bağlamda, Azerbaycan ve Gürcistan gibi ülkelerin daha genç ağaçlarla ve daha düşük üretim maliyetleriyle Türkiye’nin fındık üretimine ciddi rakipler olarak ortaya çıktıklarını not etmek gerekiyor.

Verimliliğin düşük olmasına neden olan bir başka etmenin ise Türkiye’de fındık üretilen bahçelerin küçük olması olduğu belirtiliyor. Bir fındık işletmesi için ideal büyüklük 22 dekar olarak öngörülürken Türkiye’de bu büyüklük 14 dekarı ancak buluyor (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 2018). Dolayısıyla küçük işletmelerin birleştirilmesinin, fındıkta verimliliğin artırılması için önem arz ettiği öteden beri iddia ediliyor (örneğin GTHB, 2014).

Son olarak Türkiye toplumunun, ülkenin dünyanın en büyük fındık üreticisi olmasına rağmen, düşük profilli fındık tüketicisi olduğunu belirtmek gerekir. Türkiye’nin yıllık fındık tüketimi ortalama olarak 80.000 ton civarında seyrediyor. Yani dünyanın en büyük fındık üreticisi olan Türkiye’de kişi başına 1 kilogramın altında fındık tüketimi gerçekleşiyor (Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, 2017).

Stratejik öneme haiz olan fındığın üretiminde istikrarlı bir devlet politikasının olduğunu söylemek mümkün değil. 2005 senesinde Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) sistemi getirildikten sonra devlet, fındık piyasasını piyasa dinamiklerine bırakmış ve serbest piyasa koşullarında fiyatın arz-talep dengesi uyarınca belirlenmesinin önünü açmıştı (GTHB, 2014). Bundan önceki dönemlerde ise devlet, çeşitli tarımsal destek politikalarıyla fındık tarımını destekliyordu. Özellikle de 1930’lar boyunca fındık üretimi devlet elinin önem atfettiği bir kalem olmuştur. Örneğin, 1935 senesinde birinci ulusal fındık kongresi devlet himayesinde toplanmıştı (Soysüren, 2017). Bu kongrede teşkilatlanma ve kooperatiflerin ve kooperatiflerin birlik halinde

kurumsallaşmasının önemine dikkat çekilmişti. Kooperatifler ve kurumsallaşmış birlikler, üreticileri “tefecilerin, murabahacıların elinde kurtaracak” ve “birçok aracılar elinde müteessir olan fındık ticaretini de intizam yoluna” sokacak kurumlar olarak işaret edilmiştir (Soysüren, 2017: 32).

Bu bağlamda özellikle de 1938 senesinde kurulan Fiskobirlik'in (Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği) önemli bir kurum olduğunu söylemek gerekir. Öyle ki 1980 sonrası dönemde, bazı senelerde Fiskobirlik toplam fındık üretiminin yarısından fazlasının tek başına alıcısı durumundaydı. Dolayısıyla da Fiskobirlik aynı zamanda en büyük fındık ihracatçısıydı. Ancak, 2001'de uygulamaya konan Dünya Bankası'nın Tarımsal Reform Uygulama Projesi uyarınca satış kooperatifleri kısmen özelleştirildi. Bu bağlamda, diğer birçok kooperatif gibi, Fiskobirlik de ciddi mali zorluklar yaşamaya başlayarak giderek daha az miktarda fındık almaya başlamıştı. Dahası, piyasanın diğer aktörleri, Fiskobirlik'e göre daha rekabetçi fiyatlar önerebiliyordu. Ancak Fiskobirlik'in deyim yerindeyse çöküşü 2006 senesinde üreticiden aldığı ciddi miktarlarda fındığın parasını ödeyememesiyle gerçekleşti. Bu noktadan sonra Fiskobirlik'in maddi olarak gücünü kaybettiği tescillenmiş ve dahası üreticinin bu kuruma olan güveni kaybolmuş oldu. Akabinde Fiskobirlik, piyasada fiyat belirleyici olma konumunu kaybetti. Nitekim bu krizin gerçekleştiği 2006 senesinde, devlet piyasaya tekrardan müdahale etmek gerektiğini duymuş ve TMO'yu üreticiden fındık alımıyla yetkilendirmişti. 2009'a kadar da TMO, üreticiden fındık almaya devam etmişti. 2009 senesinde ise bu politika sonlandırıldı ve yerine “alan bazlı gelir desteği” getirildi. Bu sistemde devlet, üreticiye ürettiği fındığın miktarından bağımsız olarak ÇKS sistemine kayıtlı bahçeleri için her sene ilan edilen sabit bir miktarı nakit olarak ödemektedir. Ancak, yine not etmek gerekirse, 2015 ve 2016 senelerinde gerçekleşen ciddi fiyat dalgalanmalarını takip eden 2017 senesinden itibaren devlet TMO vasıtası ile fındık alımı politikasını tekrar başlattı. Ne var ki var olan piyasa koşullarında TMO fiyat belirleyici bir aktör olmaktan uzak bir görünüm sergilemeye devam ediyor.

Literatür Özeti

Kapitalizmin temel süreçlerinden biri, her şeyin meta haline gelmesidir (Wallerstein, 1983). Dünya tarihinde aslen geçimlik olarak üretilen tarımsal ürünler ve tarım toprağı da zaman içinde bu metalaşma sürecine dahil olmuştur. Daha önce var olan toplumsal yapılar ve toplumsal ilişkiler bu genelleşen meta üretim düzeni içinde dönüştü. Sanayileşme sürecinde küçük meta üreticiliği içinde farklılaşma yaşandı (Bernstein ve ark., 2018). Bu farklılaşma içinde tarımsal metaların üretimine konu olan toplumsal ilişkilerin biçimini, üretilen tarımsal metanın biyolojik yapısı ve üretildiği arazinin coğrafi özellikleri olduğu kadar, devletin rolü, tarımsal üreticiye yönelik politikalar, siyasi çıkarlar ve veraset yasaları da belirler. Burada bir tarımsal ürünün ve üretildiği arazinin makineleşmeye uygunluğu kadar devletin hem siyasi hem de ekonomik

çıklarlar sebebiyle küçük üreticiye desteğini devam ettirmesi ya da bu desteği sonlandırıp mevcut yapıların küresel pazar ilişkilerine entegrasyonunun önünü açması da önemli faktörler olarak karşımıza çıkar (Karaçimen ve Değirmenci, 2019, s. 68).

Tarımda küçük köylülük Osmanlı İmparatorluğu'ndan genç Cumhuriyet'e miras kalan yapılardan biridir (Keyder, 1987). Küreselleşmenin hızlandığı 1990'lara kadar, küçük köylülük, geçimlik tarım ve aile emeğine dayalı küçük meta üretimi temelinde devlet desteğiyle sürdüren bir tarımsal yapı söz konusudur. Bu yapıların uzun süre devam etmesinin temelindeki bir dönüm noktası Cumhuriyet'in ilk yıllarında Türkiye ile Yunanistan arasında gerçekleştirilen nüfus mübadelesinde ticari tarıma entegre Rum köylüsünün Anadolu'dan gönderilmesidir. Bir diğeri de 1946'da çıkarılan Çiftçiyi Topraklandırma Kanunu'dur (Keyder, 1988). Pamuk ve Toprak (1988) sermaye karşısında köylülüğün çözülme ya da direniş dinamiğinin büyük ölçüde devlet politikaları ve endüstrileşme süreciyle belirlendiğinin altını çizmektedir.

Türkiye'de özellikle 1950-1980 döneminin merkezi planlamacı ve kalkınmacı devlet anlayışı çerçevesinde küçük köylülük desteklenip korunmuştur (Aydın, 2009). İthal ikameci sanayileşmenin ana politika olduğu bu dönem tarımda devlet tekelleri ve kooperatif birlikleri kapsamında üretim artışlarının yaşandığı bir zamandır. Üretim artışları yaşanırken devlet destekli mekanizmalarla ülke genelinde ürün ve emek pazarları yaygınlaşmıştır. Yine aynı dönemde henüz küresel sermaye girişi kısıtlı olsa da, daha yüksek kalite tohum, suni gübre kullanımı ve makineleşme tarımdan belirli bir nüfusu koparmaya başlamıştır (Yenal, 2001, s. 34-38). 1970'li yıllarda başlayan küresel krizin kalkınmacı devlet üzerine getirdiği borç ve enflasyon yükü IMF ile yapılan anlaşmalar sonucunda kalkınmacılık yerine enflasyonun önlenmesi ve ekonomide istikrar konularını ana hedef haline getirmiş (Köymen, 2008, s. 150-151) ve bundan sonra da tarımsal üretici ve tarımda çalışan işçi giderek piyasa ekonomisiyle karşı karşıya kalmıştır (Boratav, 2007, s. 145).

Birçok ülkede Dünya Bankası ve IMF'nin gözetiminde yürütülen yapısal uyum politikaları planlamacı devletin ticaret, yatırım ve finans alanındaki politika araçlarını kısıtlamıştır. Bu süreçte önu açılan tarım-gıda sermayesi tarım ile gıda üretimini birbirinden ayırarak, tarımsal üretim faaliyetini dönüştürmeye başlamıştır. Makineleşme, iletişim teknolojileri ve gıda üretimi için gerekli tarımsal ürün girdilerinin endüstriyel olarak işlenebilmesi ile bir 'küresel meta zinciri' ortaya çıkmaya başlamıştır (Aydın, 2009, s. 225).

Küreselleşme sürecinde, bağımsız tarım üreticileri de oluşan küresel zincirlerin parçası haline gelmeye başladı. Küresel boyutta faaliyet gösteren çokuluslu şirketler tarımsal süreçlerde hakimiyet kazandılar. Teknolojik dönüşümlere binaen küreselleşme döneminde topraktan geçinen küresel nüfus hızla azalmaya başladı; zira artık daha az toprak üzerinde daha az tarımsal üretici ile daha fazla gıda üretilebilmektedir (Coleman, Grant ve Josling, 2004, s. 4). Çokuluslu şirketlere tabi 'küresel gıda düzeni', küçük

ölçekli üretim yapan çiftçilerin bir kısmını genişleyen bir 'gündelikçi emek çarkı' ve esnek istihdam döngüsü içine sokuyor (McMichael, 2005, s. 266). Bir kısmı ise, çokuluslu gıda şirketleri için üretim yapmaya başlıyorlar.

Türkiye'de ise, liberal ve dışa açık bir ekonomik düzene 1980'de geçilmesinden sonra kırsal alanlarda yaşam standartları giderek bozulurken, devletin tarım sektörüne destekleri azaldı (Oyan, 2004, s. 49) ve tarım sektörünün GSYH ve istihdam içindeki payı hızla azaldı. Rakam vermek gerekirse, 1950-1959 döneminde tarımın GSYH'daki payı %44,1 idi ve işgücünün %78'i tarım sektöründeydi. 1990-1997 döneminde bu oranlar sırasıyla %15,3 ve %45,6'dır (age, s. 49). 2010 yılında işgücünün %25,2'si hala tarım sektöründeydi (TÜİK, 2010). 2018 yılında sektörün GSYH'daki payı %5,8'e düşmüştü (World Bank, 2019.) 2019 yılında ise toplam istihdamın %16,5'i tarımda yer alıyordu (TÜİK, 2019).

Yakın dönemde tarımsal alanlarla ilgili başka büyük sorunlar da ortaya çıktı. Metalaşma sürecinde geline aşamada kirlenme, tarım arazilerine inşaat yapılması ve erozyon sebebiyle Türkiye günümüzde tarım için ilave rezerv toprağı bulunmayan on dokuz ülke arasında yer almaktadır (Günaydın, 2008). Küresel tarım sermayesinin Türkiye'deki tarımsal yapılara yavaş nüfuz etmesi sebebiyle coğrafi olarak eşitsiz bir gelişim seyri gözlemlenmektedir (Keyder ve Yenal, 2011, s. 62-64). Bazı ürünlerde, genel olarak, liberalleşme sonrası aile işletmelerine devlet destek ve yardımlarının azalması çiftçileri sözleşmeli çiftçiler haline getiriyor (Aydın, 2009, s. 152,156).

Devlet kurumlarının pazarı düzenlemediği ve tarımın giderek 'sanayileştiği' bir durumda çiftçiler küresel tarım-gıda şirketlerine hammadde sağlayan tedarikçilere dönüşebiliyor (Glenna, 2003; Bonanno, 2011). Küresel pazarlar için üretim yapmanın sonucu farklılaşan küçük meta üreticiliği içinde kiracılık, yarıcılık ve tarım işçiliği gibi farklı işletme biçimleri oluşur (Karaçimen ve Değirmenci, 2019, s. 68). Farklı işletme biçimleri halinde de olsa üretim ilişkisi küçük meta üreticiliği olarak kalır (Boratav, 2004). Bu üretim biçimi mevsimlik tarım işçisi kullanmasına ve piyasa için üretime yönelik olmasına rağmen sermaye birikimi yapma imkânına genel olarak sahip değildir. Farklılaşma sonucu ortaya çıkan 'günümüz köylüleri kendilerine ancak küçük sermaye ve emek kaynakları tahsis edebilen, aynı zamanda hem önemsiz küçük kapitalistler hem de istihdam şartları üzerinde çok az söz sahibi olan işçiler biçimindeki 'küçük meta üreticileridir' (Bernstein, 1991) Sosyal ve ekonomik zıtlıklar içeren bu durum birçok köylünün kırdan yaşamaya devam etmesi ancak gelirlerini artıramamalarıyla sonuçlanmıştır (Akram-Lodhi ve Kay, 2010, s. 178).

Sadece tarımsal ürünler üretmek geçinmek için giderek yetersiz hale geldiği için, kırsal nüfusun tarım dışı gelir kaynaklarının çeşitlendiği gözlenmektedir. Hane içi emeğin tarım ya da tarım dışı düzensiz ücretli emekçi olarak çalışması, küçük ölçekli ticaret ve hizmet satışı ve göç eden hane bireylerinin yaptığı para transferleri bu gelir kaynakları arasındadır (Akram-Lodhi ve Kay, 2010). Wallerstein (1983) işverenlerin,

tam proleterleşmiş hanelerde yaşayan işçilerden ziyade, yarı proleter hanelerin üyesi olan işçileri tercih edeceklerini öne sürmüştü (s. 27). Değerlenme ve maliyet riskini yayması, tarımsal emek sürecinde emek ve kalite denetimini kolaylaştırması ve ucuz işgücü avantajı bakımından, sermayenin, küçük üreticiler ya da başka bir deyişle aile çiftçilerini tercih ettiği belirtilmektedir (Bernstein, 2009, s. 115). Benzer şekilde çok-uluslu tarım-gıda şirketlerinin de tedarikçileri olan küçük üreticilerin yarı-girişimci ve yarı-işçi halleriyle üretime katılmalarını tercih ettikleri söylenebilir.

Farklı coğrafyalardan küresel tarımsal meta zincirlerine eklemlenen tarımsal üreticilerin durumunda gözlemlendiği üzere yeni küreselleşme ve finansal birikim (Lapavistas, 2009) döneminde küçük ölçekli tarımsal üreticiler bir belirsizlikler deryası içinde de olsa var olmayı sürdürmektedir (Borlu, 2015; Borlu ve Matthews, 2018). Batı Anadolu mısır değer zinciri üzerine araştırmasında Borlu (2015), küçük üreticilerin endüstriyel mısır üretimine finansal birikimin araçları olan üretim kredileri kullanarak katıldıklarını tespit etmiştir (s. 174). Şirketlerin yönettiği üretim sürecine hammadde tedarikçisi olarak katılan küçük üretici bir tür “girişimci sömürsü”ne tabi olur (Borlu, 2015, s. 178). Burada büyük ve küçük üretici arasındaki farklılaşmanın ayırt ediciliği ürünün depolanması ile alakalıdır. Ürünü depolayamayan küçük üretici ürünü bekletemez ve o anki pazar fiyatından elinden çıkarmak durumunda kalır, ancak bu fiyatlar küçük üreticinin üretim maliyetlerini karşılamaktan uzaktır. Üretim maliyeti ve elde edilen gelir arasında her geçen sene artan fark küçük üreticiyi tarım-gıda şirketlerine borçlu hale getirir (Borlu, 2015, s. 190). Borlu’ya göre bu borçluluk durumu toplam üretimin %90’ının elinde bulunduran mısır sanayiinin çiftçiyi sömürmesi dinamiğini besler (Borlu, 2015, s. 190; Borlu ve Matthews, 2018).

Mısırdan ve şeker pancarından farklı olarak çay üretiminde devlet desteği gerilemekle birlikte devam etmektedir. Türkiye’de üretilen çayın çok büyük kısmı ülke içinde tüketilmekte ve yalnızca %2’si ihraç edilmektedir. Ürünün biyolojik özellikleri ve Türkiye’de üretildiği Doğu Karadeniz arazi yapısı makineleşmeye müsait değildir. Bölgedeki karmaşık veraset sistemiyle birlikte düşünüldüğünde makineleşmeye elverişsizlik geniş çaplı üretim yapan yapıların oluşmasını zorlaştırmaktadır. Tarihi sebeplere eklenen siyasi sebeplerle yüksek fiyathlı devlet alım desteği de devam etmiş ve küçük üreticilik korunmuştur. Bir tarımsal meta olarak çay yıl boyu bakım gerektirmeyen ve ancak belirli bir dönemde yaklaşık üç ya da dört aylık süreyle sürgün veren özelliğiyle üretim maliyeti de nispeten az olan bir üründür (Karaçimen ve Değirmenci, 2019, s. 69-78). Bütün bu şartlar göz önüne alındığında son yirmi yıllık dönüşüm sürecinde süregelen devlet desteğine rağmen çay üreticisi için de çaydan geçinme dönemi sona ermiştir. Çoğunluğu genişliği beş dönümün altındaki arazilerde yetiştirilen çaydan elde edilen gelir dönüşen hayat şartları ve enflasyon karşısında yetersiz kalmaktadır (Karaçimen ve Değirmenci, 2019, s. 77).

Yöntem

Bu makalede, 2017 yılında Karadeniz Bölgesi'nde yapılan nitel alan araştırmasının bulguları kullanılmıştır. Alan araştırması, toplamda üç ilde (Düzce (Akçakoca), Ordu (Ünye ve merkez) ve Sakarya (Karasu)) ve iki kademede gerçekleştirilmiştir.

Örneklem

Alan araştırmasında, 23 fındık üreticisinin yanı sıra, 13 yerel fındık tüccarı (manav), 53 mevsimlik tarım işçisi, işçileri bölgeye getiren 6 dayıbaşı, 2 fındık kırma tesisi temsilcisi ve 9 yerel kurum temsilcisiyle, yarı yapılandırılmış mülakat tekniğiyle görüşmeler yapıldı. Alan araştırması nitel olmakla birlikte, seçilen sahaların yukarıda sözü edilen (Ordu'yu içeren) 1. ve (Düzce'yi içeren) 2. standart üretim bölgelerini temsil ettikleri söylenebilir. Bu çalışma, Adil Emek Derneği'nin (AED) sipariş ettiği bir araştırma için gerçekleştirildi. Söz konusu araştırmanın raporu, 2018 yılında yayınlandı (Levent, Yüksek, Şahin, Erköse ve Sert, 2018). Bu yazıda, fındık üreticileri ve manavlarla yapılan görüşmelerden elde edilen veriler kullanılmıştır. Fındık üreticisi 23 görüşmecinin sadece birisinin kadın olması araştırmanın önemli kısıtlarından birisi olarak görülebilirse de fındık bahçelerinin genelde hanedeki erkekler üzerine olması nedeniyle kadınlarla görüşmekte zorluk yaşandı. Görüşülen fındık üreticilerinin hepsinin fındık bahçeleri vardı. Bununla birlikte, görüşmeciler arasında kendi bahçelerinin yanı sıra yarıcılık yapan 3 üretici de yer alıyordu.

Veri Toplama Araçları

Mülakatlarda hane gelir stratejileri yaklaşımı kullanıldı. Bu bağlamda, mülakatlarda her türlü gelir kaynakları (fındık ve diğer tarım üretiminden elde edilen gelirler, kiralara, kârlar, ücretler, geçimlik üretim, vb.) ve giderler, özellikle de fındık üretiminin maliyeti hakkında sorular içeren soru kağıtları kullanıldı. Bununla birlikte, fındık üreticilerinin finansal okuryazarlığının farklı düzeylerde olması ve bazı görüşmecilerin mali konularda net bilgiler paylaşmaktan sakınması, gelir-gider yapıları konusunda toplanan verinin kalitesinde bazı sorunlara yol açtı. Fındık üreticilerine Türkiye'de fındık üretimi ve ihracatıyla ilgili sorunlar hakkındaki görüşleri de soruldu. Manavlara fındık ticaretine ilişkin soruların yanı sıra fındık üretiminin genel koşulları hakkında da sorular yöneltildi. Konuşulan kişilerin rızası alınarak görüşmelerde ses kaydı alındı. Daha sonra araştırma ekibi tarafından transkripsiyonu yapılan görüşmeler, belirli temalar çerçevesinde kodlandı.

Bulgular

Fındık İşletmelerinin ve Üreticilerinin Özellikleri

Yaptığımız araştırmanın nitel olması itibarıyla büyük genellemeler yapmak mümkün değil. Ancak, fındık üretimi konusundaki yazındaki verilerle de karşılaştığımızda,

findık üretilen işletmelerin özellikleriyle ilgili bazı eğilimleri tespit etmek mümkün oldu. Özellikle iki tip üretici öne çıkıyordu. (1) Hane gelirinde findık üretimi önemli bir kalem oluşturan ve küçük arazilerde üretim yapan çiftçiler. Bu haneler genelde yazın findık köyde veya kasabada, kışın da findık bahçelerine yakın il veya ilçe merkezlerinde yaşıyorlardı. (2) İstanbul, Ankara veya İzmir gibi büyük şehirlerde yaşayarak sadece yazın findık toplamak için memlekete dönen ve findık üretiminden gelen gelirin toplam gelirleri içinde görece düşük oranda olduğunu ifade eden üreticiler. Ancak yaygın kanının aksine, örneklemimizdeki üreticilerin büyük çoğunluğu findık bahçelerine yakın yaşayan hanelerdi.

Çeşitli raporlarda yer alan verilere dayanarak, Türkiye’de findık işletmelerinin ortalama büyüklüğünün 14-17 dönüm civarında olduğunu ve bu büyüklüğün 15-20 yıldır fazla değişmediğini (Doğanay 2012, Giresun Ticaret Borsası 2020) söylemek mümkün iken, bizim örneklemimizdeki işletme büyüklüğü 20-1000 dönüm arasındaydı. İşletme büyüklüğünün ortancası ve en sık değeri ise 40 dönüm idi (bkz. Tablo 1). Ancak burada dikkat çekilmesi gereken birkaç önemli nokta var. Birincisi, bazı üreticiler ÇKS’ye kayıtlı tapulu bahçelerinin yanı sıra, 2B denilen orman vasfını yitirmiş hazine arazilerinde de findık üretiyorlar. İkincisi, başkalarının kayıtlı arazilerini kiralayarak yarıcılık yapan işletmeler de mevcut ki bu işletmeler bizim örneklemimizde en büyük işletmeler idi. Üçüncüsü, bu işletmelerin çoğu parçalı idi. Diğer bir deyişle, bir üreticinin kimi zaman iki, üç ve hatta daha fazla yerde findık bahçesi vardı. Nitekim, parçalı olmaları, Türkiye’de tarım işletmelerinin önemli bir özelliğidir.

Tablo 1
Fındık Üreticilerinin Hanehalkı Gelirleri

Görüşme no	ÇKS'ye kayıtlı arazi (dekar)	ÇKS'ye kayıtlı olmayan hazine arazisi (dekar)	Yarırcılıkla işletilen arazi (dekar)	Yaş	Hanehalkı büyüklüğü	2017'de beklenen ürün (kg)	2017'de beklenen hasılat (10TL/KG)	Sosyal güvence	Maaş(kendisi)	Maaş (eşi)
1	12	X	x	60	2	500	5000	Emekli	Yok	Yok
2	75	X	x	50	5	11250	112500	Emekli	Var	Var
3	60	X	60	50	4	30000	270000	Emekli	Var	Yok
4	10	X	30	40	3	5200	32500	Yeşil Kart	Var	Yok
5	30	20	x	52	5	5500	52250	Evet	Var	Yok
6	11	11	x	61	4	4000	40000	Çocuğu bakmakla yükümlü	Var	Yok
7	40	X	x	38	4	5000	50000	Evet	Var	Var
8	4	X	x	48	4	800	8000	Evet	Var	Yok
9	10	3	x	34	4	2500	25000	Evet	Var	Yok
10	2	X	x	25	4	150	1500	Evet	Yok	Yok
11	14	X	x	x	5	2000	20000	Emekli	Yok	Yok
12	40	X	x	x	x	x	x	Evet	Var	Var
13	100	X	900	38	3	100000	1000000	Evet	Yok	Yok
14	57	X	x	50	4	10000	100000	Emekli	Var	Yok
15	40	X	x	58	4	x	x	Evet	Var	Yok
16	65	X	x	55	6	16000	160000	Yok	Yok	Yok
17	80	X	x	44	6	15000	150000	Evet	Yok	Yok
18	80	X	x	x	7	15000	150000	Evet	Yok	Yok
19	20	X	x	51	2	3500	35000	Yok	Var	Var
20	10	X	x	67	2	1500	15000	Emekli	Yok	Yok
21	40	X	x	44	6	4000	40000	Evet	Var	Yok
22	14	X	x	58	3	3000	30000	Çocuğu bakmakla yükümlü	Yok	Yok
23	20	X	x	50	4	1750	17500	Yok	Yok	Yok

Kaynak: AED için hazırlanan rapordaki tablolardan uyarlandı

Fındık üreticilerinin bir diğer özelliği ise, çok genç bir nesli temsil etmemeleri. Örneklemimizde, yaşını beyan etmeyen 3 kişi dışında, sadece 4 kişi 40 yaşın altındaydı. Fındık üreticilerinin yaşlanmakta olan bir grup olması birkaç sonuç doğuruyor. Çoğu görüşmecinin ifade ettiği gibi, ya gençler fındık işiyle uğraşmak istemiyorlar, ya da zaten ebeveynleri çocuklarının üniversite okuyup kentlerde iş bulmasını arzu ediyor. Bunun nedeni, bahçe sahibi ailelerin fındık üretiminde gelir ve mali sürdürülebilirlik açısından bir gelecek görmemeleri. Gençlerin fındıkla uğraşmaması ve üreticilerin genç olmaması, bahçede 12 aylık döngülerle yapılması gereken budama, gübreleme, ilaçlama, ot biçme, çapalama, bahçe temizleme ve fındık toplama işleri için ücretli emek talebini ve maliyetini artıran unsurlar.

Türkiye'de mevsimlik göçmen tarım işçileri olmadan fındık hasadı yapılması mümkün değil (Levent ve ark., 2018). Ancak Türkiye'de fındık üreticilerinin fındık

hasadında çalışan mevsimlik tarım işçileriyle kurduğu ilişkinin asimetrik bir ilişki biçimi olduğunu vurgulamak gerekiyor. Örnekleme gerekirse her ne kadar son senelerde bu konudaki çabalar arttıysa da fındık üreticileri ile mevsimlik göçmen tarım işçileri arasında yaptırım gücüne sahip sözleşmeler yapılmıyor (Levent ve ark., 2018). Bu durumun bir sonucu olarak herhangi bir anlaşmazlık durumunda mevsimlik göçmen tarım işçisi hukuken korumasız bir durumda kalıyor. Fındık hasat bölgelerine dayıbaşı denilen araçlar vasıtasıyla gelen mevsimlik göçmen tarım işçilerinin yaşadığı başka bir problem ise mevsimlik göçmen tarım işçilerinin çalıştıkları saat toplamının ve işçilerin hakedişlerinin düzenli bir şekilde kayıt altına alınmaması. Bu durum zaman zaman anlaşmazlıklara yol açıyor. Dahası, fındık üreticileri, işçilerin ödemelerini hasat sonunda yapıyor (Levent ve ark., 2018). Bu nedenle mevsimlik göçmen tarım işçileri, hasat sonuna kadar bölgede kalmak zorunda kalıyorlar. Bir diğer önemli mesele, mevsimlik tarım işçilerinin hasat süresindeki barınma koşullarının çok kötü olması. Bazı bölgelerde (özellikle Doğu Karadeniz’de) işçiler çadır kentlerde kalırken, bazı yerlerde ise fındık bahçe sahiplerinin gösterdiği bakımsız ve temel ihtiyaçların karşılanmadığı birimlerde kalmak zorunda kalıyorlar. Bir diğer sorun, aileleriyle birlikte hasada gelen mevsimlik tarım işçilerinin çocuklarının da çalışmasına –yani çocuk emeğine– bahçe sahiplerinin göz yumması.

Fındık üreticileri ve mevsimlik göçmen tarım işçileri arasındaki asimetrik ilişki üzerine daha çok şey söylenebilir. Ancak bu makalenin odağında fındık hasadındaki emek ilişkileri olmadığı için o konuyu daha fazla detaylandırmayacağız. Emek maliyetinin yüksekliği ve emek ihtiyacının yıl içine yayılması nedeniyle pek çok üretici budama, ot biçme, gübreleme ve ilaçlama gibi verimi artırmak için gerekli ama zorunlu olmayan faaliyetleri atlıyorlar. Bu durum verimin düşmesine yol açıyor. Dolayısıyla, Türkiye’de fındık tarımındaki verim düşüklüğünün nedenleri arasında, arazilerin sarp olması gibi bir coğrafi nedenin yanı sıra, verim artırıcı işlemlerin eksik yapılması da yer alıyor.

Verimliliği düşüren bir diğer unsur ise makine kullanımının çok sınırlı olması. Hasat makinelerinin kullanımı, ancak büyük bahçelerde ölçek ekonomilerinden faydalanmaya imkân veriyor. Hatta toplam arazisi büyük ama parçalı ve özellikle de engebeli olan üreticiler için de hasat makinesi kullanmak çok etkin olmayabiliyor. Dolayısıyla, çoğu küçük üretici hasat makineleri yerine mevsimlik tarım işçilerine fındık toplattırmaya devam ediyor. Fındık üretiminde tırpan, ot biçme, ilaçlama gibi faaliyetlerin de kısmen mekanizasyonu mümkün. Tırpan ve ot biçme makineleri, elektrikli testere, traktöre takılabilecek bazı aparatlar ve harman makinesi bunların arasında. Ancak bunların kullanımı da çok fazla işgünü gerektirmese de kol gücü gerektiriyor. Daha yaşlı olan üreticiler bu işleri yapabilecek fiziki güçleri olmadığı için yevmiyeli işçi kullanıyorlar. Öte yandan, bu aletlerin ve makinelerin alımı belirli yatırımları ve borçlanmayı gerektirdiği için, kâr marjı düşük olan pek çok üretici bu yatırımları yapmaktan imtina

ediyor. Dolayısıyla, fındık üretiminde makineleşme, hem işletme büyüklüğü ve niteliği, hem de üretici hanelerin düşük emek arzı nedeniyle çok sınırlı kalıyor.

Fındık Üretiminde Maliyetler

Fındık üretiminin maliyet yapısı ve fındığın piyasada bulunduğu fiyat, üreticileri en çok zorlayan konuların başında geliyor. Fındık üretiminin ana girdileri emek ve toprak. Bunları, gübre, ilaç, makine ve teçhizat ve mazot izliyor. Her hanenin hem çapalama hem de fındık taşımak için kullandığı patpatlar ile traktörlerin kredi ödemeleri de önemli bir maliyet. Nitekim, örneklemdaki 23 üreticinin 11'i bankalara veya kişilere (manavlara) borçlu olduklarını beyan etti. Bunların dışında maliyetleri etkileyen başka faktörler de var. Örneğin arazinin daha dik ve engebeli olduğu Doğu Karadeniz Bölgesi'nde emek maliyeti daha yüksek (Levent ve ark., 2018). Aslında, üreticinin yaşı, sağlık durumu, ücretsiz aile emeğinin varlığı veya yokluğu ve bazı verim artırıcı faaliyetlerin atlanıp atlanmadığına göre, her fındık üreticisinin kendisine özgü bir maliyet yapısı oluyor. Çiftçilerle görüşmelerimizden edindiğimiz bilgilerle hazırladığımız Tablo 2, 2017 yılındaki maliyetlere ilişkin bir fikir veriyor.

Tablo 2

Fındık Üreticilerinin Tahmini Fındık Üretim Maliyetleri (2017 Yılı)

40 Ocaklık (ağaçlık) 1 dönüm arazi için (yıllık değerlendirme)			
HASAT ÖNCESİ TAHMİNİ MALİYET			
Döngü	İş	Girdi maliyeti	Emek maliyeti
Ekim	Budama + budama sonrası temizleme	Yok	150 TL
Kasım	Gübreleme	70 TL	150 TL
Nisan-Ağustos	Ot İlacı	15 TL	-
Nisan-Ağustos	Tırpanlama	Yok	60 TL
Nisan	Yaprak gübresi + mantar hastalığına karşı ilaçlama	47 TL + 16 TL	30 TL (günlük)
Mayıs	Bir önceki işin tekrarı + traktör kullanımı	47 TL + 16 TL + 42 TL (saatlik)	15 TL (günlük)
Nisan-Mayıs	Filiz alma	Yok	130 TL
Haziran-Temmuz	Gübre + böcek ilacı	26 TL	30 TL (günlük)
Haziran-Temmuz	Tırpanlama	Yok	90 TL
Haziran-Temmuz	Tırmıklama	Yok	50 TL
İlave Maliyet**	Budama aleti + böcek ilacı püskürt- mek için gerekli benzin kullanımı	65 TL (ortalama)	-
İlave Maliyet**	Pırpır/Çapa Makinesi	50 TL	Yok
HASAT ZAMANI			
	İş	Girdi maliyeti	Emek maliyeti
Ağustos-Eylül	Fındık Toplama	Yok	60 TL x 6 (gerekli işçi sayısı) = 360 TL
Ağustos-Eylül	Patoz kullanımı	30 TL (saatlik patoz kiralama)	Yok
		424 TL	1065 TL
TOPLAM			1489 TL (GİRDİ + EMEK)

Kaynak: AED için hazırlanan rapordaki tablolardan uyarlandı

Peki piyasada alınan fiyatlar, yukarıda açıkladığımız maliyetleri karşıladıktan sonra üreticiye ne kadar gelir getiriyor? 2017 yılının Ağustos ayında, TMO %50 randımanlı (sağlam iç fındıklı) levant tipi kabuklu fındığı 10 TL'den satın alacağını ilan etti. O zamana kadar görüşmüş olduğumuz çiftçiler bize, kilo başına 13-15 TL'nin maliyetleri kurtarıp makul bir gelir elde etmelerini sağlayacağını anlatmışlardı. Alan araştırmasının geri kalanında, çiftçilerin ilan edilen fiyattan duydukları memnuniyetsizliği sık sık işittik. TMO, ÇKS'de kayıtlı bahçelerde yapılan üretim üzerinden fındık alımı yapıyordu. Bu yüzden üreticiler, 2B arazilerinde ürettikleri fındığı TMO'ya satamıyorlardı. Zaten TMO toplamda ne kadar alım yapacağını ilan etmişti (sezon sonunda gerçekleşen alım 136.000 ton oldu); bu durumda, gerçekteki fındık rekoltesinin büyük bir kısmı için üreticilerin piyasada alıcı bulması gerekiyordu. Sonuç olarak, TMO'nun sunduğu fiyat piyasa için yol gösterici bir fiyat gibi görünse de aslında arzın (2017'de toplam fındık rekoltesi 670.000 tondu) sadece bir bölümünü kapsadığı için sezon içinde fındık fiyatı TMO'nun verdiği fiyatın altına düşecekti. Düzce'de yerel aktörler, geçmişte devletin

“taban fiyat” belirleyerek yaptığı destek alımlarına gönderme yaparak, TMO’nun verdiği fiyatı alaycı bir şekilde “tavan fiyat” olarak niteliyorlardı. Yani sezonun geri kalanında çiftçilerin fındık için alacakları fiyat 10 TL’nin üzerine pek çıkmayacaktı. O dönemden başlayarak Türk lirasının ABD doları karşısındaki değer kaybını göz önünde bulundurursak, aslında 2017 yılında belirlenen kilo başına fiyat, o yılın geri kalanında reel olarak da değer kaybetti. Benzer şekilde, 2018 (14 TL/kg) ve 2019’da (16,50 TL/kg) TMO’nun verdiği alım fiyatları da yıl içinde reel olarak eridi.

Fındık Üretiminde Piyasa İlişkileri

Fındığın fiyatı, yukarıda özetlediğimiz literatürde belirtildiği gibi, Türkiye’deki bütün tarım ürünlerinde olduğu gibi piyasa ilişkileri içinde oluşuyor. Dolayısıyla, on binlerce üreticinin satıcı olarak yer aldığı bu piyasadaki diğer aktörlerin kimler olduğunu incelemeliyiz. Bu amaçla da fındık üreticilerinin mamullerini satışa sunma sürecine göz atmak gerekiyor. Görüştüğümüz bahçe sahiplerinin çoğu, hasat edecekleri fındığa karşılık borç almış durumdaydılar. Buna, “fındığı dalında yemek” diyorlardı. Kimisi traktör veya başka araç kredi taksitlerini ödemek, kimisi oğlunu evlendirmek için borçlanmış durumdaydı. Dolayısıyla hasat yapılır yapılmaz ürünlerini satma peşindeydiler. Karadeniz Bölgesi’nde köylerde ve kasabalarda fındığı “manav” tabir edilen yerel toptancılar satın alıyor ve küçük bir kâr oranıyla büyük toptancılara ve fındık kırma fabrikalarına satıyorlar. Manavlar hem fındığı alan hem depolayan (emanet alan) hem de zaman zaman fındık üreticilerine borç veren (ve iddialara göre kimisi tefecilik yapan) önemli yerel aktörler. Bahçe sahipleri, eğer çok büyük çiftçiler değilse hasat ettikleri fındığı depolama imkânları yok ve o yüzden manavlara satmak veya “emanete vermek” durumundalar. Manavlar lisanslı depoculuk yapan kişiler değil; sadece yer imkânları ölçüsünde depolama yapabiliyorlar. Depolama önemli bir mevzu; çünkü fındığını depolayabilen üreticilerin sezon içinde fındığa talep artması durumunda daha iyi bir fiyatla satış yapma imkânları doğuyor. Fakat çoğu bahçe sahibi bu imkâna sahip olmadığı için, hasattan hemen sonra piyasada hâkim olan fiyata veya TMO’nun verdiği fiyata satış yapmak zorunda kalıyorlar. Fındık hasadını manava emanete verdikleri takdirde manavın ne zaman ve hangi fiyattan satış yaptığı konusunda üreticilere yanlış bilgi vermesi ihtimali yüksek, çünkü bu konuda bir kayıt yok. Kısacası, eğer sezonun ilerleyen aylarında fındık fiyatı yükselirse, manav emanet aldığı fındığın kazandığı değeri kendi kâr hanesine yazabiliyor.

Fındık üreticilerinin yüz yüze ilişki içinde olduğu kişiler manavlar iken, aslında piyasanın önemli aktörleri daha sonraki aşamalarda karşımıza çıkıyor. Manavlar ürünü fındık kırma fabrikalarına satıyorlar. Bu fabrikalar da kırılmış fındığı büyük tedarikçilere satıyor. Fındık kırma tesislerinin bazıları zaten büyük tedarikçilere ait. Türkiye’nin ihraç ettiği fındığın büyük kısmını birkaç büyük ulusal ve uluslararası tedarikçi firma satın alıyor. Onların fındığı tedarik ettikleri firmalar ise, uluslararası şekerleme ve

çikolata devleri. Diğer bir deyişle, fındık piyasası aslında neoklasik iktisat teorisinin öngördüğü çok alıcılı ve çok satıcılı rekabetçi bir piyasa değil, az sayıda alıcının ve çok sayıda satıcının bir araya geldiği bir oligopsoni; diğer bir deyişle bir küresel tedarik zinciri (Levent ve ark., 2018).

Piyasa yapısı böyle iken, fındık üreticilerinin bireysel olarak fiyatları belirlemede bir etkisi olamıyor. Fiskobirlik etkisini hem halk nezdinde hem de kurumsal olarak yitirdiği ve onun yerine geçecek başka bir üretici örgütlenmesi olmadığı için, fındık üreticileri kolektif olarak da piyasa dengelerine müdahale edemiyorlar. Aslında üreticilerin, bireysel aktörler olarak yapabildikleri tek şey; gelecek sezon iyi bir fiyat oluşacağını umarak üretimi artırmak. Bu yüzden verimi düşük bahçelerde ve 2B arazilerine fındık dikmiş durumdalar. Ancak bireysel bu eylemin kolektif etkisi, toplam ekili alanı ve dolayısıyla yıllık rekolteyi sürekli olarak yüksek tutmak oluyor. Sonuçta, arz yükselirken fındığın uluslararası piyasadaki reel fiyatı giderek düşüyor.

Fındık Üreticilerin Gelirleri

Yukarıda anlattığımız tablonun işaret ettiği gibi, fındık üretimi, çoğu küçük ve orta ölçekli işletmeleri olan fındık üreticileri için geçimlerini tamamen sağlayabildikleri bir faaliyet değil. Bununla birlikte, fındıktan gelen gelir çoğu için elzem olmaya devam ediyor. Bu konuya hanehalkı gelir stratejileri kavramıyla bakarak, ücret, kâr, kira, geçimlik üretim, transfer, vb. bütün gelir kalemlerini anlamaya çalıştık (Sert, Yüksekser ve Açıklım, 2015; Smith ve Wallerstein, 1992). Görüştüğümüz çiftçilerin gelirleri hakkında verdikleri rakamsal bilgiler sağlıklı olmadığı için sadece gelir türleri üzerinden oluşturduğumuz Tablo 1’de görüldüğü üzere, fındık üreten hanelerin birçoğunun başka gelirleri de var. Belirli bir yaşın üzerindeki emekli maaşı varken, kendisi veya eşi ücretli çalışanlar mevcut. Ücretli çalışanların ilçe ve il merkezlerindeki fabrikalarda veya hizmet sektöründe istihdam edildiklerini görüyoruz. Kira ve girişimcilik gelirleri kayda değer değil. Hanelerin yarısından azında geçimlik tarım üretimi var ki verdikleri bilgiye göre geçimlik üretim zaten çok sınırlı. Bunun bir nedeni yaşı ilerlemekte olan üretici hanelerin hayvancılık ve sebze-tahıl üretimiyle uğraşacak emek gücünün olmaması ise, diğer bir nedeni de her hanenin var olan bütün tarım arazisinde fındık üretimi yapmayı tercih etmesi. Öte yandan, ÇKS’ye kayıtlı bahçeleri için üreticiler alan bazlı gelir desteği de alıyor. Ancak 2017 yılında dönüm başına yıllık 170 TL düzeyindeki bu desteğin, hanelerin geçimine kayda değer bir katkı sağladığını söylemek zor.

Bütün bu koşullar altında, fındık üretimi küçük ve orta ölçekli işletmeler için kârlı bir faaliyet mi? Tablo 3’te, örneklem içinden seçilmiş (tam verisi olan) bazı işletmeler için verimlilik ve gider/gelir ve kârlılık hesaplarını görüyoruz. Burada fiyatları, 2017 yılında hasattan sonraki iki ayda, alan araştırması yapılan Düzce ve Ordu’da oluşan fındık fiyatlarının ortalamasını kullanarak hesapladık. Maliyetleri ise, örneklemimizdeki seçilmiş işletmeler için üreticilerden aldığımız verilere dayanarak hesapladık. Tablo

3'te görülebileceği üzere, Doğu Karadeniz Bölgesi'ni temsil ettiğini düşünebileceğimiz Ordu'da dönüm başı üretim maliyeti daha yüksek ve dolayısıyla kâr oranı daha düşük. Kârlılığın hem ölçek ekonomileriyle hem mekanizasyonla hem de arazi yapısıyla alakalı olduğunu söylemek mümkün. Tablo 3'te ayrıca, çok küçük ölçekli işletmeler için kârlılığın çok düşük olduğunu, hatta belirli bir arazi büyüklüğü altında negatif olduğunu görebiliyoruz. Aslında bu durum, küçük ölçekli fındık üreticilerinin neden verim artırıcı adımları (gübreleme, ilaçlama, ocak bakımı, makine kullanımı gibi) atmadığını da gösteriyor. Sonuç olarak, fındık üreticileri bir kısır döngü içerisinde görünüyor.

Tablo 3
Beklenen Mahsul, Maliyet ve Gelir (2017 Yılı, Seçili Fındık Üreticileri)

BÖLGE	Ekili Alan (dönüm)	Beklenen fındık hasadı (kabuklu) (kg)	Maliyet (dönüm)	Verimlilik= hasat/ekili alan	Üretim/ Maliyet	Gelir/dönüm	Kâr/dönüm (TL)	Toplam kâr (TL)
AKÇA-KOCA	65	16000	970	246	0,254	2092	1122	72.950
AKÇA-KOCA	40	6000	1045	150	0,144	1275	230	9.200
AKÇA-KOCA	19	3500	598	184	0,308	1566	968	18.388
AKÇA-KOCA	74	40000	912	541	0,593	4595	3683	272.512
AKÇA-KOCA	20	3500	746	175	0,235	1488	742	14.830
AKÇA-KOCA	80	15000	915	188	0,205	1594	679	54.300
AKÇA-KOCA	10	1500	636	150	0,236	1275	639	6.390
AKÇA-KOCA	14	3000	694	214	0,309	1821	1127	15.784
AKÇA-KOCA	120	30000	417	250	0,600	2125	1708	204.960
AKÇA-KOCA	12	500	377	42	0,111	354	-22	-268
AKÇA-KOCA	14	2000	457	143	0,313	1214	757	10.602
ORDU	4	900	1209	225	0,186	1913	704	2.814
ORDU	2	250	1185	125	0,105	1063	-123	-245
ORDU	16	2500	1082	156	0,144	1328	246	3.938
SAKARYA	40	5000	982	125	0,127	1063	81	3.220

Kaynak: AED için hazırlanan rapordaki tablolardan uyarlandı

Tartışma

Bu bölüme, bir anekdotla başlamak istiyoruz. 2017 Ekim ayında alan araştırmasını tamamladıktan sonra sohbet etme fırsatımız olan fındık sektöründeki bir firmanın yetkilisi, ABD'de fındık çiftliklerinin binlerce hektarlık düz arazilerde yer aldığını ve mülkiyetin

az sayıda kişinin elinde olduğunu anlattı. Sohbetin başından itibaren Türkiye’de üretim ölçeğinin küçük olmasından yakından yetkili, konuşmanın bir yerinde, Osmanlı döneminde de Anadolu’da küçük üreticiliğin başat olduğunu bir kitapta okuduğunu ve bu bilginin kendisini çok şaşırttığını söyledi. Fındık üretimindeki sorunların küçük üretim ölçeğinden ve parçalı arazi yapısına yol açan miras hukukundan kaynaklandığını, saha araştırması sırasında gördüğümüz çoğu kurum yetkilisinden ve toptancılardan duymuştuk. Sanki araziler birleştirilse, bütün sorun çözülecekti. Burada bahsettiğimiz yetkili de bu düşünceye öyle kapılmıştı ki, Türkiye’de köylülüğün öteden beri küçük üretici olduğunu öğrenmek kendisini şoke etmişti. Türkiye’de Osmanlı’dan beri küçük köylülük yaygındı. Özellikle 1950’lerden itibaren köylüler tarımsal piyasalara entegre olarak küçük meta üreticileri haline geldiler (Keyder, 1988). Ancak 1980’lere ve hatta kısmen 2000’lere gelene kadar, bu üretim yapısı kamu politikaları (destek alımları, taban fiyatları) ve yapıları (Tekel, üretici birlikleri, vb.) üzerine oturuyordu. Bu yapılar, hem giderek kentleşen bir toplumun gıda ihtiyacını karşılıyor hem de tarım ürünleri ihracatını düzenliyordu.

Yazının ilk bölümünde bahsettiğimiz gibi, 2001 yılında başlatılan Tarımda Reform Uygulama Projesi ve tarımda devlet tekellerinin özelleştirilmesine ilişkin yasalar aracılığıyla, bu yapılar büyük ölçüde yıkılarak, yerine yeni piyasa yapıları oluşturuldu (İslamoğlu, 2017). Ancak hem yeni piyasa kurumlarının işleyişindeki sorunlar hem de 2007-2008’deki küresel mali krizin etkileri sonucunda hükümet, küçük tarım üreticilerinin talepleri yönünde piyasa kurallarını bir miktar gevşetti (age). Fındık üretiminde de benzer süreç, makalenin ilk bölümünde anlattığımız gibi 2006 yılından itibaren yaşandı. TMO’nun fındık alımı yapmaya başlaması, üretim alanının kısıtlanmaya çalışılmasına rağmen sonradan bu kısıtlamalara uyulmaması, bu duruma örnek olarak verilebilir. Aslında TMO’nun rolünün, piyasa mekanizmalarının işletilip işletilmemesi konusundaki ikircikli bir halin yanı sıra, siyasetle ve özellikle popülist politikalarla da ilişkili olduğu söylenmeli (Gürel, Küçük ve Taş, 2019). 2006’da Fiskobirlik’in yaşadığı kriz ertesinde Doğu Karadeniz’de fındık üreticilerinin eylem yapması, seçmeni elinde tutmak isteyen hükümet için bir uyarıcıydı. Ertesi yıl, Temmuz ayındaki genel seçimler öncesinde hükümet fındık alım fiyatını yükseltti ve TMO yüksek düzeyde fındık alımı yaptı. Aslında bu yazıda bulgularını paylaştığımız araştırmanın yapıldığı 2017 yılında da, Nisan ayındaki anayasa referandumu öncesinde hükümet TMO üzerinden yüklü miktarda fındık alacağının işaretini vermişti (Gürel, Küçük ve Taş, 2019). Benzer şekilde 2019’daki yerel seçim tartışmaları (özellikle Karadeniz kökenli seçmenin etkili olacağı İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanlığı seçiminin tekrarı) sürecinde, bir kez daha TMO tarafından yüklü fındık alımı yapılacağı açıklandı. Ancak burada vurgulanması gereken nokta şudur: TMO görece yüksek miktarda alım yapsa bile, piyasa koşullarını bu yazıda anlattığımız üzere büyük aktörler, yani büyük tedarikçiler ve uluslararası firmalar belirlemeye devam ediyor.

Literatür özetinde belirttiğimiz gibi, gelişmekte olan ülkelerde tarım üretimi giderek küresel tedarik zincirlerinin denetimine girdi. Öyle ki, 2000’lerin ortalarında yaşanan

küresel gıda fiyat artışları sonrasında Dünya Bankası, küresel tedarik zincirlerini küçük üreticiliğin etkin ve verimli olmadığı gerekçesiyle gıda sorununa çözüm olarak önerebiliyordu. Halbuki küresel gıda sorununun ardında yatan neden gıda üretimindeki eksiklik değil, ürünlerin ihtiyacı olanlara ulaşmamasıydı (McMichael, 2009). Fındık örneğine dönecek olursak, fındık üreticilerinin dikili alanı büyötmelerine izin verildi, ama verimliliklerini artırmalarını sağlayacak kurumsal destekler verilmediği için üreticiler düşük verim ve düşük fiyattan oluşan bir döngüye girmiş bulunuyorlar. Bu koşullar altında, ancak iklim koşulları nedeniyle toplam üretim düşerse fiyatlar artabiliyor.

Fındık, girişte de belirttiğimiz gibi Türkiye için stratejik bir tarım ürünü. Fındıklı çikolata kreması ve fındıklı çikolata üretimi için küresel gıda firmaları tarafından talep edilmeye devam edecek olan bu ürünün üretim ve ihracattaki yerini koruması önem taşıyor. Bütün zorluklara rağmen küçük ve orta ölçekli üreticiler fındıktan vazgeçmiyorlar. Yüzbinlerce kişinin hane gelirlerinde kayda değer bir kalem oluşturan fındık üretiminin daha sürdürülebilir ve verimli hale getirilmesi için, piyasa örüntülerinde küçük üreticiyi koruyacak düzenlemeler yapılması gerektiğini düşünüyoruz. Burada sürdürülebilirliği hem ekonomik hem de çevresel açıdan kastediyoruz. Bu yazının konusu olmamakla birlikte, verim artırıcı emek- veya makine-yoğun adımları atamayan üreticiler bahçelere iyi bakım yapamadıkları, dahası küresel ısınma nedeniyle aşırı yağışlar ve aşırı sıcaklar gibi iklim olayları daha sık yaşanmaya başladığı için fındık ağaçları mantar gibi hastalıklara ve bazı haşerelerin istilasına uğrayabiliyor. Hem bu çevresel faktörleri kontrol altına almak hem arzı kısıtlamak ve hem de kayıtlı arazilerde verimi artırmak için üretici örgütlenmeleri şart görünüyor. Bu yapıların, küçük üreticilerin sürdürülebilir tarım yapmaları için bilgi, malzeme, araç-gereç ve makine desteği verebilmeleri gerekir. Öte yandan, fındık üreticilerinin piyasada bir nebze güç kazanmaları için lisanslı depoculuk kurumunun bir an önce hayata geçirilmesi de önem taşımaktadır. Bu şekilde üreticiler, mamullerinin bozulması ve tüccarlar tarafından kandırılma tehdidi olmadan piyasada kendilerine daha uygun fiyat koşullarının oluşmasını bekleyebileceklerdir. Sonuç olarak, önerdiğimiz bu adımlar, hem üreticilerin güçlendirilmesini hem de devletin fındık piyasasının düzenlenmesinde daha aktif bir rol üstlenmesini gerekli kılmaktadır.

Teşekkür: Araştırmanın yapılması konusunda verdiği destek için Adil Emek Derneğine teşekkür ederiz.

Bildirimler: Bu çalışma, Adil Emek Derneği (FLA) için 2017'de gerçekleştirilen saha araştırmasının sonucunda ortaya çıkan "Hazelnut Barometer: Price Procurement Study" (2018) başlıklı rapora dayanmaktadır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Akram-Lodhi, A. H., & Kay, C. (2010). Surveying the agrarian question (Part 1): Unearthing foundations, exploring diversity. *The Journal of Peasant Studies*, 37(1), 177–202.
- Aydın, Z. (2009). De-agrarianization and de-peasantization: Dilemmas of neo-liberal restructuring in Turkish agriculture. In Z. Öniş ve F. Şenses (Eds.), *Turkey and the global economy: Neo-liberal restructuring and integration in post-crisis era* (pp. 223–242). Routledge.
- Bernstein, H. (1991). Petty commodity production. In T. Bottomore, L. Harris, V. G. Kiernan, & R. Miliband (Eds.) *A dictionary of Marxist thought* (2nd ed., pp. 417–419). Blackwell.
- Bernstein, H. (2009). *Tarımsal değişimin sınıfsal dinamikleri* (O. Köymen, çev.). Yordam.
- Bernstein, H., Friedmann, H., van der Ploeg, J. D., Shanin, T., & White, B. (2018). Fifty years of debate on peasantries, 1966-2016. *The Journal of Peasant Studies*, 45(4), 689–714.
- Boratav, K. (2004). *Tarımsal yapılar ve kapitalizm*. İmge.
- Boratav, K. (2007). *Türkiye iktisat tarihi, 1908-2005*. İmge.
- Borlu, Y. (2015). A story of post-Fordist exploitation: Financialization and small-scale maize farmers in Turkey. *Rural Sociology*, 80(2), 173–197.
- Borlu, Y., & Matthews, S. (2018). Industrial maize as a commodity system: Spatial scale and relations of production in Turkey's agriculture after economic restructuring. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 109(5), 629–643.
- Coleman, W., Grant, W., & Josling, T. (2004). *Agriculture in the new global economy*. Edward Elgar Publishing.
- Doğanay, H. (2012). Türkiye fındık meyvacılığındaki yeni gelişmeler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 27, 1–22.
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (2014). *Fındık çalıştay sonuç raporu*. http://www.tb.org.tr/dosya/findik_calistay_sonuc_raporu2013_trabzon.pdf
- Giresun Ticaret Borsası (2020). *Üretim sahaları tablosu*. <http://www.giresuntb.org.tr/FindikDikimAlanlari>
- Giresun Ticaret Borsası (2016). *Türkiye fındık ihracat verileri*. <http://www.giresuntb.org.tr/IhracatVerileri>
- Glenna, L. (2003). Farm crisis or agricultural system crisis? Defining national problems in a global economy. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 11, 15–30.
- Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü (2017). <http://koop.gtb.gov.tr/data/5ad06bb9ddee7dd8b423eb23/2017%20F%4%B1nd%4%B1k%20Raporu.pdf>
- Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü (2015). *2014 Yılı Fındık Raporu*. <http://koop.gtb.gov.tr/data/53319cecc487c8eb1e43d7299/2014%20F%4%B1nd%4%B1k%20Raporu.pdf>
- Günaydın, G. (2008). *Türkiye tarımı ve değişme eğilimleri*. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası. http://www.zmo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=8875&tipi=38&sube=0
- Gürel, B., Küçük, B., & Taş, S. (2019). The rural roots of the rise of the Justice and Development Party in Turkey. *The Journal of Peasant Studies*, 46(3), 457–479.
- İslamoğlu, H. (2017). The politics of agricultural production in Turkey. In F. Adaman, B. Akbulut, & M. Arsel (Eds.), *Neoliberal Turkey and its discontents: Economic policy and the environment under Erdogan* (pp. 75–102). IB Tauris.
- Karaçimen, E., & Değirmenci, E. (2019). Doğu Karadeniz'de çay tarımının çelişkili sürekliliği. *Toplum ve Bilim* 150, 63–93.

- Karadeniz İhracatçıları Birliği (2020). *Fındık istatistikleri*. <http://www.kib.org.tr/tr/ihracat-istatistikler-findik-istatistikleri.html>
- Keyder, Ç. (1987). *State and class in Turkey*. Verso.
- Keyder, Ç. (1988). Türk tarımında küçük meta üretiminin yerleşmesi (1946-60). Ş. Pamuk & Z. Toprak (Ed.), *Türkiye'de tarımsal yapılar kitabı* içinde (s. 163–175). Yurt Yayınları.
- Keyder, Ç., & Yenal, Z. (2011) Agrarian change under globalization: Markets and insecurity in Turkish agriculture. *Journal of Agrarian Change*, 11(1), 60–86.
- Köymen, O. (2008). *Kapitalizm ve köylülük*. Yordam Kitap.
- Lapavitsas, C. (2009). Financialised capitalism: Crisis and financial expropriation. *Historical Materialism*, 17(2), 114–148.
- Levent, H., Yüksek, D., Şahin, O., Erköse, H. Y., & Sert, H. D. (2018). *Hazelnut barometer: Price procurement study*. Washington, DC: Fair Labor Association. https://www.fairlabor.org/sites/default/files/documents/reports/hazelnut_baramoter_price_study.pdf
- McMichael, P. (2005). Global development and the corporate food regime. In F. H. Buttel & P. McMichael (Eds.), *New directions in the sociology of global development: Research in rural sociology and development* (Vol. 11, pp. 265–299). Emerald.
- McMichael, P. (2009). Banking on agriculture: A review of the World Development Report 2008. *Journal of Agrarian Change*, 9(2), 235–246.
- Oyan, O. (2004). Tarımsal politikalarından politikasız bir tarıma doğru. N. Balkan & S. Savran (Ed.), *Neoliberalizmin tahribatı: 2000'li yıllarda Türkiye* kitabı içinde (C. 2, s. 44–67). Metis.
- Pamuk, Ş., & Toprak, Z. (1988). Sunuş. Ş. Pamuk & Z. Toprak (Ed.), *Türkiye'de tarımsal yapılar kitabı* içinde. Yurt Yayınları.
- Republic of Turkey Ministry of Agriculture and Forestry (2014). *Fındık Çalıştayı Sonuç Raporu*. http://www.tb.org.tr/dosya/findik_calistay_sonuc_raporu2013_trabzon.pdf
- Sert, H. D., Yüksek, D., & Açıkalın, A. (2015). *İstanbul'da hanelerin geçinme yöntemleri: Proleterleşme, ücret bağımlılığı ve güvence(sizlik)*. Friedrich Ebert Stiftung Derneği.
- Smith, J., & Wallerstein, I. (1992). Households as an institution of the world economy. In J. Smith & I. Wallerstein (Eds.) *Creating and Transforming Households: The Constraints of the World Economy* (pp. 3–26). Cambridge University Press.
- Soysüren, A. H. (2017). Erken Cumhuriyet Dönemi'nde devlet'in rolü bağlamında fındık piyasasının örgütlenmesi ve ihracatçı tüccarların ayrışması sürecinde Karadeniz Fındık İhracatçıları Birliği'nin kurulması. *Ünye İİBF Dergisi*, 1(2), 26–42.
- TMMOB Chamber of Agricultural Engineers (2018). *Fındık raporu – 2018*. http://www.zmo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=30070&tipi=5&sube=0
- Turkish Grain Board (2018). *2018 yılı fındık sektör raporu*. <http://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/findiksektorraporu2018.pdf>
- Turkish Statistical Institute (2020). http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1001
- Turkish Statistical Institute (n.d.). *Temel istatistikler*. <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist>
- Wallerstein, I. (1983) *Historical capitalism*. Verso.
- World Bank (n.d.). *Agriculture, forestry, and fishing, value added (% of GDP), 1960-2018*. <https://data.worldbank.org/indicator/NV.AGR.TOTL.ZS>
- Yenal, Z. N. (2001). Türkiye'de tarım ve gıda üretiminin yeniden yapılanması ve uluslararasılaşması. *Toplum ve Bilim*, 88, 32–54.

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Yeni Bir Kırsal Kalkınma, Bilindik Bir Kırsal Annelik: Ticarileşen Yöresel Yemeklerin Toplumsal Cinsiyet Rollerine Etkisi

Derya Nizam Bilgiç¹

Öz

Kırsal alanlarda kadınların güçlendirilmesi ve küçük ölçekli tarımsal işletmelerin tarım dışı gelirlerinin artırılması için son yıllarda yerel gıda, yöresel mutfakları teşvik eden kırsal kalkınma projeleri hız kazanmıştır. Bu makale kırsal alanlardaki kadınların yöresel yemek ve ev eksenli üretime dayalı girişimcilik serüvenini biçimlendiren ideolojik, kültürel, sosyal ve ekonomik bariyerleri tartışmayı amaçlamaktadır. Çalışma, kadınların girişimcilik faaliyetlerini biçimlendiren ve sınırlandıran hane-içi ve iş yaşamındaki gündelik yaşam pratiklerine odaklanarak yöresel yemeklerin ticarileşmesinin toplumsal cinsiyet rollerini dönüştürücü etkisini tartışmayı amaçlamaktadır. Bu amaçla, İzmir'in Seferihisar ilçesinde, kırsal kadınların daha çok ev eksenli üretimine dayalı olarak ürettikleri gıda ve yemeklerin (şarma, enginar dolması, börek, baklava, ekmekek, salça gibi) ağırlıklı olarak satıldığı köy pazarları vaka analizi yöntemiyle incelenmiştir. Pazarlara üretici olarak katılan kadınlarla yürütülen 27 "derinlemesine mülakat" ve 131 anket görüşmesiyle elde edilen veriler birbiriyle kıyaslanarak analiz edilmiş ve bulgulara ulaşılmıştır. Araştırmanın temel bulguları şöyledir: Kadınların girişimcilik faaliyetleri adil bir gıda sisteminin tasarlanmasına katkıda bulunabilir. Bunun için kadını geleneksel toplumsal cinsiyet rollerine hapseden annelik gibi imgelerin ("kırsal anne") yeniden üretimi yerine kadınları kırsal değişimin temel aktörü kılabacak, tarımın yeniden kadınlaşmasını sağlayacak karar alma süreçlerine dahil eden politikaları inşa etmek önemlidir. Bu kapsamda Seferihisar köy pazarlarının yarattığı en önemli etki, yöresel yemeklerin/yerel gıdaların kırsal yaşamdaki kadınlar ile birlikte piyasada görünür olması değil, bu gıdalarla birlikte kırsal yaşamdaki kadının kamusal alanda yeniden görünür olabilmesidir.

Anahtar Kelimeler: Kadın girişimciliği • Kırsal kalkınma • Yöresel yemekler • Yerel gıda • Kadın emeği

New Rural Development Versus the Familiar Rural Motherhood: The Commercialization of Local Foods and Its Effect on Gender Roles

Abstract

In recent years, promoting local foods and local cuisine has become an essential feature of rural development projects, which aim to empower women in rural areas and generate supplementary income (from agricultural production) to small-size farming units. This study aims to discuss the ideological, cultural, social, and economic barriers that shape the ways in which rural women conduct their entrepreneurial activities based on the sale of local homemade foods. By focusing on women's daily practices in domestic and professional life and how these shape and constrain their entrepreneurship, the study aims to debate the impacts commercializing local foods has had on existing gender roles. For this purpose, a case study has been conducted on the local food markets in Seferihisar, İzmir where rural women sell homemade food products (dolmas, stuffed artichoke, pastry, sweet pastry, bread, and tomato sauce). The source data, drawn from 27 in-depth and 131 survey interviews, have been triangulated in order to develop the body of the findings. Women's entrepreneurship is argued to be able to contribute to a fairer food system, but this is based on having political programs where women participate in the decision-making process. Such factors in turn influence the process of feminizing agriculture and strengthening women as actors of rural change and the corresponding decline in the stereotypical images of "rural motherhood" that reinforce traditional gender roles. Within this context, the most important impact and consequence of the local markets in Seferihisar is not the visibility of local foods in the markets through women's efforts but rather women's increase visibility in the public sphere due to their producing local foods.

Keywords: Woman entrepreneurship • Rural development • Local dishes • Local food • Female labor

1 Derya Nizam Bilgiç (Dr. Öğr. Üyesi), İzmir Ekonomi Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, İzmir Türkiye.
Eposta: deryanizam@yahoo.com ORCID: 0000-0002-2438-8818

Aktif: Nizam Bilgiç, D. (2020). Yeni bir kırsal kalkınma, bilindik bir kırsal annelik: Ticarileşen yöresel yemeklerin toplumsal cinsiyet rollerine etkisi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 79–108. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0018>

Extended Summary

Alternative food movements have created space for woman entrepreneurship based on homemade local and traditional foods in rural areas. The term ‘alternative food movements’ is used to refer to initiatives that aim to create alternative agricultural practices opposite the standardizing effect from the industrial agricultural model (Renting, Marsden, & Banks 2003, p. 394), that aim to improve trading conditions and trade practices and thus increase farmers’ shares of the added value of the final product (Guthman, 2008, p. 1176), and that aim to link producers and consumers in shorter food supply chains in line with the new rural development paradigm (Murdoch, 2000, p. 407).

The increased industrialization in agricultural production; its detrimental effects on the public in terms of economics, culture, ecology, and health; and the reactions opposing these have led to the emergence of an alternative food movement in which quality is more important than quantity. A growing number of studies regard quality as socially constructed and embedded to a particular social context, showing that the notion of quality has been increasingly associated with the concepts of locale, region, tradition, and ruralism in recent years (Ilbery & Kneafsey, 2000; Guthman, 2002; Marsden, 1998). The growing demand for natural, farm, artisan, handmade, and other products with the certificates including organic and geographical indication can be considered evidentiary of the increasing importance being local has as a quality marker (Guthman, 2009).

Ilbery and Kneafsey (2000) argued that consumer willingness to pay more for local foods is not only for health and safety reasons but also to satisfy a nostalgia for real and wholesome food. According to Bessiere (1998), the social demand for local food and culinary traditions is an illustration of how people aspire toward a short-lived appropriation of a rural identity to rediscover lost rural roots. In other words, the demand for local products reflects the desire to rediscover the lost rural roots through eating practices. For some, local foods activate memories of childhood experiences, while for those who haven’t experienced rural roots, these foods help to reinvent local food production conditions through women’s daily life practices in rural life. According to Ashley (2005, p. 88, as cited in Anthopoulou, 2010), foods produced by rural women in accordance with long standing ancestral traditions and artisanal methods promise a “nostalgic trip back to the realms of the food.” This romantic way of thinking about localism reinforces stereotyped images of rural women as nurturers and guardians of culinary traditions. Anthopoulou (2010) argued that this reinvented image of “rural motherhood” functions as a quality marker that on one hand contributes to the marketability of local foods while encouraging reproducing traditional gender roles on the other.

In recent years, promoting local foods and cuisine has become an essential feature of rural development projects, which aim to empower rural women and have small-size farming units generate supplementary income from their agricultural production. This study aims to discuss the ideological, cultural, social, and economic barriers that shape the ways in which rural women conduct entrepreneurial activities based on homemade foods. By focusing on women's daily practices in domestic and professional life and on how these shape and constrain their entrepreneurship, the study aims to debate the impacts commercializing local foods has on existing gender roles.

A case study has been conducted on the local food markets in Seferihisar, İzmir where rural women sell home-based food products such as dolmas, stuffed artichokes, pastries, sweet pastries, bread, and tomato sauce. The source data, drawn from 27 in-depth interviews and 131 survey interviews has been triangulated in order to develop the body of the findings. The aims are to investigate how these local markets affect women's social and economic lives and to address the following two questions: How do these women perceive the benefits and problems related with the market, and what do women expect and demand from the local governments? The following four topics are covered in the interviews conducted with the woman entrepreneurs.

1. What are the demographic characteristics of the women in the local market (age, marital status, education, income level, and number of household members)? What type of products do they choose to sell in the market? Does product differentiation affect the competition among the women in the market? What factors determine the different levels of earnings among the women?
2. Do women see their entrepreneurial activities as a means of supplementing family income or as an opportunity for developing a professional personal career? How do women spend their earnings from the market? Does the household division of labor change after women become involved in home-based food production? To what extent do women receive help and support from their family members (husband, children, mother, or father)?
3. How do they experience their entrepreneurial activities; what kind of lifestyle changes have their activities brought? Do the local markets help women develop new social networks or build new social relations with those from distant areas? To what extent do they feel they have economic and social power? Do they have autonomy in the decision-making process at the household level?
4. Do women think they have effective collective actions among themselves? What do they expect from the cooperatives? How do they identify the factors

that contribute to the popularity of local products? What type of social policies and support (credits, provisions, education, training, and marketing channels) do they require from the local governments? Are they pessimistic or optimistic about the future?

The main finding of this study is that the local food markets in Seferihisar, which were initiated by the local government and designed to empower women, have involved commercializing women's home cooking practices, which are an indispensable part of their daily life practices. The nature of their entrepreneurship, homemade foods, has led to an increase in workload, requiring multi-tasking across their family and business lives. Despite this burden, which has resulted in them having less spare time and higher stress/anxiety levels as business owners, the majority of surveyed woman expressed contentment with their achievements, such as having greater emancipation and self-realization, being proud of their labor, and overall having greater happiness. The surveyed women perceive themselves as playing an important role in the process of revitalizing their rural area. Accordingly, they see their achievements as a collective action rather than individual effort.

Woman entrepreneurship is argued to be able to contribute to a fairer food system, but this depends on the political circumstances surrounding women's participation in the decision-making process. Such factors in turn influence the processes of feminizing agriculture, of strengthening women as actors of rural change, and of the corresponding decline in the stereotypical images of rural motherhood that reinforce traditional gender roles. Within this context, the most important impact and consequence of the local markets in Seferihisar is not the visibility of local foods in the markets as a result of the women's efforts, but rather the women's increased visibility in the public sphere as a result of locally producing food.

Yeni Bir Kırsal Kalkınma, Bilindik Bir Kırsal Annelik: Ticarileşen Yöresel Yemeklerin Toplumsal Cinsiyet Rollerine Etkisi

Alternatif Gıda Ağları ve Yöresel Yemekler

Alternatif gıda ağlarıyla birlikte yerel ve geleneksel ürünler için oluşan yeni niş piyasalar küçük ölçekli üretime dayalı gıda atölyeleri işleten kadınlara yeni bir girişimcilik alanı açmıştır. Alternatif gıda ağları bu makalede standart endüstriyel tarım ve gıda tedarik zincirlerine karşı alternatif geliştiren (Renting, Marsden ve Banks 2003, s. 394), üreticilerin yetiştirdikleri ürünlerin katma değerinden aldığı payı arttıran (Guthman 2008, s. 1176); kır- kent arasındaki sınırların bulanıklaştığı yeni bir “kırsal kalkınma paradigması” içinde (Murdoch 2000, s. 407) üreticileri, tüketicileri ve diğer paydaşları bir araya getiren ağları tanımlamak için kullanılmaktadır.

Tarımsal üretimdeki artan endüstriyellemenin ortaya çıkardığı bir dizi ekonomik, sosyal, kültürel, ekolojik ve sağlıkla ilgili sorunlar gıda üretim ve tüketiminde nicelikten niteliğe ön plana çıktığı alternatif bir gıda hareketinin doğmasına vesile olmuştur (Goodman, 2003). Kalite/nitelik algısının toplumsal olarak inşa edilme süreçlerine dayalı olduğu kabulünden hareketle yürütülen birçok araştırma kalite mefhumunun artık daha çok “yerel”, “yöresel”, “geleneksel” ve “kırsal” gibi kavramlarla ilişkilendirildiğini savunmaktadır (Ilbery ve Kneafsey, 2000; Guthman, 2002; Marsden, 1998). Doğal ürünler, çiftlik ürünleri, el emeği ürün, artisanal üretim, organik ve coğrafi işaret vb. sertifikaların giderek önem kazanması yerel ve geleneksel ürünlere gösterilen ilginin artmasının bir kanıtı olarak gösterilebilir (Guthman, 2009).

Ilbery ve Kneafsey (2000) tarafından yürütülen araştırma, tüketicilerin yerel ürünlere gösterdiği talebin yalnızca “sağlık” ve “güvenlik” gibi somut endişelerle değil, daha çok geçmişte kalan “gerçek” ve “besleyici” gıdalara duyulan özlem (nostalji) gibi duygularla da ilgili olduğunu göstermektedir. Bessiere’ye (1998) göre yerel gıdalara, geleneksel üretime ve yöresel mutfaklara gösterilen toplumsal talep kırsal kimliğin “kısa süreliğine” sahiplenilmesiyle ilişkilidir. Kısaca, yerel ürünlere gösterilen ilgi, kaybolan kır kökenlerinin yeniden keşfedilme arzusunun bir tezahürü olarak okunabilir (Bessiere, 1998). Köyle bağlantısı olanlar için geleneksel ve ev yapımı yemekler çocukluğa dair hafızanın yenilenmesini sağlar. Köy ile bağı olmayanlar içinse bu yemekler kırsal yaşamdaki kadınların gündelik yaşam pratiklerinin keşfedilebilmesini sağlamaktadır. Ashley’e göre (2005, s. 88’den akt., Anthopoulou, 2010), kırsaldaki kadınların yemekleri köklü bir kültürel mirasa ve artisanal yöntemlere dayalı olarak pişiriyor olması tarihe yapılan nostaljik bir gezintiyi hayal ettirebilmektedir.

Modern yaşamla birlikte ayaküstü üretilen ve tüketilen gıdalar ile ayaküstü yeme-içme pratikleri ortaya çıkmıştır. Bourdieu (1984, s.79’den akt., Anthopoulou, 2010) öğünlerin modern yaşamda sosyal yaşamı yapılandıran ve düzenleyen önemli bir ritüel

olmaktan çıktığını belirtmektedir. Ne var ki ayaküstü yeme-içme pratikleri hız kazandıkça kaybedilen geleneksel gıdalar ve yerel lezzetler kırsal kadının yemekleri ile arada sırada tatmin edilmektedir. Yemek hazırlama pratikleri toplumsal sınıfa göre farklılaşmaktadır. Hafif, zarif, rafine, sağlıklı, doğal ve düşük kalorili yemekler ayrıcalıklı sınıftan olan kadınlar tarafından; ağır, yağlı, ucuz, doyurucu, besin değeri yüksek olan ve hazırlaması çok zaman alan yemeklerse alt sınıftan kadınlar tarafından pişirilmektedir (Bourdieu, 1984, akt., Anthopoulou, 2010). Little, Ilbery ve Watts'ın (2009) İngiltere'de yürüttükleri araştırma istihdama katılan kadınların yemek hazırlama ve hane halkını besleme/doyurma gibi sorumlulukları önceden terk etmelerine karşın sağlıklı beslenmeye dair artan endişeyle birlikte yeniden üstlendiğine işaret etmektedir.

Hem kırsal kadınlar hem kentli kadınlar yemek pişirmekten ve ailelerini doyurmaktan hâlâ büyük ölçüde sorumludur (Little ve ark., 2009). “Çok zaman alan” ve “artizanal üretim gerektiren” meşakkatli yemeklerin üretimi daha çok kırsaldaki kadının sorumluluklarından birine dönüşmüştür. Kadınların, toplumsal cinsiyet rollerinin bir uzantısı olarak günlük yaşamlarının önemli bir deneyim alanı olan yemek pişirme rutinini kırsal turizm ve yöresel gıda pazarlarıyla gelir getiren ticari bir eyleme dönüştürebilmesi önemlidir (Whatmore, 1988, s. 244). Kadınlar hane içindeki kendilerine atfedilen görev ve sorumluluklarından dolayı daha önce formel iş gücüne katılmadıkları için sermaye ve iş deneyimden yoksundur. Yöresel ürünlerin ticarileşmesi kırsaldaki kadınların aile/topluluk içinde edindikleri geleneksel bilgi ve becerileri kullanarak ve ev eksensli üretim gerçekleştirerek sermayeye ihtiyaç duymaksızın düşük risk içeren bir girişimcilik deneyimine adım atabilmesini sağlamaktadır.

Kırsal Kalkınma ve Kadın Girişimciliği

Alternatif gıda ağlarıyla birlikte kırsal olanı (kıra ait olanı) “geri kalmış” ve “az gelişmiş” olmakla ilişkilendiren modernist bakış açısının terk edildiği; kıra dair değerlerin kıymetinin daha çok özümsemiği ve hatta kırsal bir girişimcilik alanı olarak dönüştüğü yeni bir kırsal kalkınma anlayışının ortaya çıktığı görülmektedir (Nizam ve Yenal, 2020). Tarımın endüstriyelleşmesi kadınları topraktan koparmış ve tarımsal üretimden büyük ölçüde dışlamıştır (Çelik ve Balta, 2017). Küçük ölçekli aile çiftlikleri bugün hayatta kalmak için hanedeki kadınların elde ettikleri tarım-dışı ek gelirlerle daha fazla gereksinim duymaktadır. Bu nedenle kırsal toplulukların özellikle tarım-dışı gelir kaynaklarını çeşitlendirmeyi amaçlayan projeler mali desteklerden daha çok yararlanabilmektedir. Bu bağlamda kadın girişimciliği küçük ölçekli aile tarımının korunması, kırsal ekonominin canlandırılması, kırdan kente göçün önlenmesi ve kırsal yaşam kalitesinin (iyi olma hali) artırılmasının bir aracı olarak görülmeye başlamıştır.

Endüstriyel dönüşüm tarımsal üretimde erkek emeğinin daha çok kullanılmasına neden olmuş, erkeklerin hane-içi görev ve sorumluluklarını azaltmıştır. (Heggem, 2014, s. 453). Ne var ki tarımın neoliberal dönüşümüyle artan maliyet-fiyat kısıka

erkeklerin tarımsal üretimden gelir elde etme kapasitesini azaltmıştır. Böylesi bir dönüşüm süreci içinde keşfedilen kadın girişimciliği bu ekonomik kaybı telafi etmeye dönük bir çaba olarak değerlendirilebilir. Kuşkusuz kadın girişimciliği toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini gidermenin ve kadınları ekonomik ve sosyal açıdan güçlendirmenin önemli araçlarından biridir (Driga, Lafuente ve Vaillant, 2009). Ekonomik sermayeden ve iş deneyiminden yoksun kırsal kadınlar için ev-eksenli üretim yapmak bir seçimden çok neredeyse bir zorunluluktur. Kadınlar ev eksenli üretimle beraber hanelerini girişimcilik faaliyetleri için fonksiyonel bir alana dönüştürmektedir. Markantoni ve Hoven'un (2012) yürüttükleri araştırma Hollanda'da küçük ölçekli, ev eksenli üretim¹ yapan kadınların girişimcilik faaliyetlerini yürütürken organizasyonel zorluklar ve duygusal mücadelelerle karşılaştıklarına işaret etmektedir. Bu kadınlar için hane sınırları özel ve kamusal alan ayrımının müphemleştiği karma bir alana (hem "üretim" hem "yeniden üretim" alanı olarak) dönüşmektedir. Kadın bu karma alanda hane-içi sorumluluklarını yerine getirmek ve aile ekonomisine katkıda bulunmak için icra ettiği görevler arasında denge kurmaya çalışmaktadır (Markantoni ve Hoven, 2012, s. 509)².

Kadınlar hane-içi görev ve sorumluluklarından büyük ölçüde sorumlu olmaya devam ederken, kadın girişimciliğin kırsal alanlarda geleneksel toplumsal cinsiyet rollerini ne ölçüde dönüştürdüğü ve kadını ne ölçüde güçlendirdiği eleştirel bir soru olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir yaklaşıma göre, ev eksenli üretimin sermaye ya da yatırım olanaklarından yoksun bırakılmış kadınların hem işletme kurabilmesine hem çocuk bakmak, yemek pişirmek ve temizlik gibi hane-içi görevlerini yerine getirebilmesine imkân vermektedir³. Örneğin Baylina ve Schier'e (2002) göre ev eksenli üretim kırsal kadınların güçlendirilmesi açısından stratejik bir öneme sahiptir. Böylece kadınlar kocalarına ya da babalarına ekonomik açıdan daha az bağımlı olabilmektedir. Oberhauser (1997) ise ev eksenli üretime dayalı bile olsa girişimcilik faaliyetleriyle kadınların özgüven ve özsaygılarının arttığını belirtmektedir. Kavuş (20019) Almanya'da göçmen kadınların etnik girişimcilik faaliyetleri üzerine yürüttüğü araştırmada kadınların kendi yerel toplulukları içinde kazandıkları bilgi ve becerileri ticari bir faaliyete dönüştürürken duygusal emek açısından sömürüldüğünü (özellikle hemşehri müşterilerden gelen ayrıcalık talepleri) fakat patron olma, usta olma gibi nedenlerle özgüvenlerini, statülerini pozitif yönde etkilediğini belirtmektedir.

1 Markantoni ve Hoven (2012) aile ekonomisine katkı sağlayan küçük ölçekli, ev eksenli üretim faaliyetlerini "side activity" kavramı ile tanımlamaktadırlar.

2 Atılğan (2007) ev-eksenli üretimin özellikle vasıfsız, eğitimsiz ve yoksul kadınlar tarafından yapılan bir iş alanı olarak görüldüğünü ve ev eksenli üretimden elde edilen kazancın ise 'pazar parası' ya da hane geliriye katkı/ aile ekonomisine katkı olarak tanımlanmasının kadın emeğinin hem ekonomik hem de sembolik olarak değersizleştiğine işaret etmektedir.

3 Mutfak ve yemek pişirmenin her şeye rağmen kadınların kendilerini özgür hissetmelerini sağladığı, karar verirken büyük ölçüde bağımsız olduğu, kendilerini ve yaptıkları işleri görünür kılabildikleri bir alan olduğunu savunan bir çalışma için bakınız İnce (2015).

Diğer bir yaklaşıma göre ev eksenli üretim kadının geleneksel toplumsal cinsiyet rollerini pekiştirmektedir (Clark Muntean ve Ozkazanc-Pan, 2016; Little ve Panelli, 2003 akt., Markantoni ve Hoven, 2012, s. 509). Kadınlar formel iş gücü piyasalarına dahil olduğu durumlarda bile hane-içi görevlerini (çocuk bakımı, temizlik ve yemek pişirme) sürdürme sorumlulukları onları emek sömürüsüne daha açık hale getirmektedir (Çelik ve Balta, 2017). Kenya’da yürütülen bir araştırma taze meyve-sebze ve çiçekçilik gibi emek yoğun ürünlerin tedarik zincirlerindeki firmaların kadınların çoklu görevleri (*multi-tasking*) nedeniyle yarı zamanlı ya da mevsimlik işçi olmak için gösterdiği gönüllülüğü bir avantaja çevirdiğini göstermektedir (Dolan, 2004). Dolan (2004) buna “kadınların dezavantajlı olmasının sağladığı mukayeseli maliyet üstünlüğü” ismini vermektedir. Tanzanya’nın kuzeyinde bulunan Mamba köyünde yürütülen bir başka çalışma da özellikle piyasa ekonomisine geçişin toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini derinleştirdiğini göstermektedir (Manzanera-Ruiz, Lizarrage ve Mwaipopo, s. 145). Kadının aile ekonomisine katkıda bulunmak için enformel olarak dahil olduğu tarımdışı sektörlerde de (örneğin tekstil sektöründe) derinleşen emek sömürüsü var olan toplumsal cinsiyet eşitsizlikleriyle doğrudan ilgilidir (Dedeoğlu, 2010; Gündüz Hoşgör ve Suzuki Him, 2016).

Ne toplumsal cinsiyet rolleri ne de girişimcilik rolleri kendinden menkul bir kimliğin sonucu olarak ortaya çıkar. Bu roller içinde var olduğu toplumsal, kültürel, kurumsal yapı ve koşullara özgü olarak (gömülü olarak) gelişir (Kavuş, 2019). Örneğin Avrupa’daki örneklerle kıyaslandığında, İsrail’deki Moshav kadın girişimcilerin ev eksenli üretime dayalı olarak elde ettikleri gelir aile ekonomisine katkı sunan düşük bir ek gelir değil, aile ekonomisini kuran en mühim gelirdir (Sofer ve Saada, 2017). Moshav küçük aile çiftçiliğinin hüküm sürdüğü, ailelerin eşit toprak büyüklüğüne sahip olduğu ve tarımsal topluluğun resmi bir kooperatif statüsü etrafında örgütlediği yerleşimlere verilen isimdir. Moshav örgütlenmesinde, ideolojisinde kadın aile çiftçiliğinin oluşumuna ve gelişimine katkı sunan değil ortak olan güçlü bir toplumsal aktördür. Sofer ve Saada (2017, s. 786) Avrupa’daki kadın girişimcilerin hane-içi görev ve girişimcilik faaliyetleri arasında yaşadığı gerilimin (baskının) Moshav kadınları tarafından hissedilmediğini aktarmaktadır.

Girişimciliğin ne olduğu ya da ne olmadığına dair algı ve beklentilerin toplumsal cinsiyete göre değişiklik gösterdiğini analiz eden bir dizi çalışma vardır. Bock (2004, s. 246) girişimciliğe dair normların erkekler tarafından sergilenen girişimcilik tutum, tavır ve hedefleri üzerinden tahayyül edildiğini ve kadınların girişimciliğinin erkek girişimciliğiyle karşılaştırılarak değersizleştirildiğini belirtmektedir. Kadınlar tarafından kurulan ve yönetilen işletmelerin erkekler tarafından kurulan ve yönetilen işletmelere kıyasla daha az başarılı olduğuna dair önyargılardan bahsetmek mümkündür. Kadınların profesyonel iş yaşamında yöneticilik ve benzeri yeteneklerinin gelişimini engelleyen faktörleri mevcut toplumsal cinsiyet eşitsizliğiyle açıklayan çalışmalar vardır. Hâlbuki

alternatif bir yaklaşım kadınların girişimciliklerinde benimsedikleri hedef ve amaçlarının erkeklerin sahip oldukları hedef ve beklentilerden farklı olduğunun altını çizmektedir (Bruni, Gherardi ve Poggio, 2004).

Toplumsal cinsiyet ve girişimciliğin inşa edilme süreçlerinin analizi bize kadınların girişimcilik meselesini erkeklerden daha farklı tasavvur ettiklerini göstermektedir. Cliff (1988) kadınların büyüme ya da kâr odaklı maskülen bir girişimcilik yaklaşımına karşıt olarak aile ve iş yaşamındaki mutlulukları dengede tutmaya çalışan alternatif bir girişimcilik yaklaşımı benimsediğini savunmaktadır. Erkekleri motive eden hedefler finansal başarı ve kâr maksimizasyonu iken kadınları tatmin eden ve başarılı hissetmelerini sağlayan kazanımlar salt ekonomik getirilerle ilgili değildir. Kadınlar bir girişim kurarken iş ve aile sorumluluklarını bir arada yürütebilmeye daha fazla önem atfetmektedir. Kadınlar için girişimleri aile yaşamından izole ettikleri ekonomik bir alan değil gündelik yaşamları ile bütünleştirdikleri ve gündelik pratiklerini gelir getirici aktiviteler olarak dönüştürdükleri bir eylemdir (Markantoni ve Hoven, 2012, s. 509). Kısacası, Avrupa literatürü kadınlar için girişimciliğin gündelik yaşamlarının, kimliklerinin ve yaşam tarzlarının önemli bir parçası olduğunu göstermektedir.

Kadın girişimciliği profesyonel yaşam ve aile yaşamındaki görev ve sorumlulukları bir araya getiren ve dengeleyen bir model olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir yaklaşıma göre kadının toplumsal cinsiyet rolünün bir gereği olarak icra ettiği gündelik yaşam pratikleri kuşkusuz girişimcilik tahayyülünü de sınırlandırmaktadır. Ne var ki kadınların aile ve iş yaşamındaki mutluluğu dengeleyen girişimcilik modeli, girişimciliğe dair genel toplumsal tahayyülün sınırlarını genişletmektedir. Cliff (1998) “kendini gerçekleştirme”, “yeteneklerini geliştirme” ve “mutluluk” gibi hedeflerin kadınların kurdukları işletmelerin yalnızca başlangıç evresinde değil, uzun erimde korunduğunu belirtmektedir. Bu nedenle erkeklerle göre daha amatör ya da daha az başarılı olarak etiketlemek yerine kadın girişimcilerin başarısını kendi belirledikleri hedeflere bağlı olarak değerlendirmek gerekir (Bock 2004:247).

Kırsal kadınların girişimcilik deneyimlerini sınırlandıran ve baskılayan birtakım yapısal eşitsizlikleri göz ardı etmek elbette mümkün değildir. Eğitim ve ekonomik/ sosyal sermayeye erişimde kadınların erkeklerle eşit imkânlarla sahip olmadığı, bu kaynak ve hizmetlere erişimlerinin de sınırlı kaldığı aşikârdır. Kırsal kalkınma politikaları toplumsal cinsiyet açısından nötr olarak görülmekte ve kadınlara özel desteklemelere yer verilmemektedir. Oysa dikkatle incelendiğinde girişimcilik için verilen destekler toplumsal cinsiyet açısından bir yanlılığa sahiptir. Kırsal kalkınma hibe destek programları erkekler arasında egemen olan maskülen girişimcilik modelini teşvik etmektedir (Little ve Jones, 2000). Kadınların başvuruları profesyonellik ve yenilikçilik gibi ölçütler temelinde yetersiz bulunarak elenmektedir. Kısaca, devlet desteğini hak etmekten uzak olduğuna kanaat getirilmektedir. Hollanda’da yürütülen

bir araştırma kadınların erkeklere göre hükümet desteklerinden daha az yararlanabildiklerini göstermektedir (Bock, 2004).

Ortak Tarım Politikası kimi araştırmacılar tarafından kadınların siyasal süreçlere (daha önce hiç olmadığı kadar) katılımını sağlayan bir reform olarak görülsede yeniden yapılanma süreçlerinde statükonun korunmaya devam ettiği ve toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasının önündeki ideolojik ve kültürel engellerin büyüdüğü ne yazık ki aşikârdır (Shortall, 2002, s.160). “Kadının dahil edilmesi” ve “kadının katılımı” arasında ciddi bir fark vardır (Cornwall, 2001). Politikaların odağı siyasal süreçlere sayısal açıdan daha çok kadının dahil edilmesi değil, kendisini dışlayan iktidar ilişkilerini dönüştürecek şekilde katılımı olmalıdır (Shortall, 2002: 172). Kırsal kalkınma politikaları alternatif bir paradigma içinde tasavvur edilirken toplumsal cinsiyet açısından mevcut ideoloji maalesef aynen korunmaktadır. Bu ideoloji şüphesiz kırsal kalkınma programlarını yöneten devlet aygıtlarının maskülen varlığının koruması ile yeniden üretilmeye devam etmektedir.

Avrupa tarımı 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren artan bir maskülenleşme yaşamıştır. Heggem (2014) Norveç’te 1950-1960’larda artan makineleşmenin kadın işgücüne duyulan ihtiyacı azalttığını (gereksizleştirdiği) ve kadını tarımsal üretimden dışladığını savunmaktadır. Tarımı endüstriyelleyen teknolojiler maskülen bir dille pazarlanmış ve özellikle traktörler erkeğin doğa ve kadına karşı sağladığı üstünlüğü sembolize etmeye başlamıştır (Heggem, 2014, s. 443). Türkiye’de de tarımsal yapıların endüstriyel dönüşümüyle birlikte kadınlar ve kadınların geleneksel bilgisi topraktan dışlanmaya başlamıştır (Yaman, 2020). Bunun bir sonucu çiftçiliğin kadın için cazip olmaktan uzaklaşmasıyla diğeri de kadının kırsal alanı terk etme, şehre göç etme isteğinin artmasıdır. Çünkü tarımın endüstriyellemesiyle birlikte kadınların beklentileri ve kırsal alanların sundukları arasındaki uçurum açılmıştır. Kadın girişimciliğinin kırsal alanların ve tarımsal üretiminin yeniden kadınlaşabilmesine imkân veren alternatif gıda ağları yaratabilmesi ancak kadınların yukarıda bahsettiğim siyasal süreçlere katılımını önceleyen politikalarla mümkün olabilir.

Kırsal Annelik ve Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliği

Anthopoulou (2010) kadınların girişimcilik faaliyetlerinin sosyo-ekonomik etkilerini incelerken kadın girişimcilerin başarısını finansal ya da ekonomik terimlerle değil kadınların kendi belirledikleri plan, hedef ve motivasyon kaynakları üzerinden değerlendirmek gerektiğini savunmaktadır. Anthopoulou’nun (2010) araştırması, Yunanistan Mora Yarımadası’ndaki kırsal yaşamdaki kadınların aile ve topluluk içinde edindikleri bilgi ve deneyimi (geleneksel bilgi, örtük bilgi, geleneksel tarifler, ustalık) yaratıcı bir biçimde kendini ifade edebilme ve kendi bireysel emeklerini geliştirme için kullanabildiğini göstermektedir. Küçük üretim ölçeğine sahip olması, ev eksenli üretime dayanması ve emek ilişkilerinin aile bağları/akrabalık bağları çerçevesinde

örgütlenmesi bu girişimleri düşük risk grubuna sokmaktadır. Kadınların düşük risk olarak adım attıkları bu girişimcilik formu kişisel profesyonel kariyeri için bir sıçrama tahtasından çok aile ekonomisine katkıda bulunmak için başvurduğu bir araçtır (Anthopoulou, 2010).

Bireysel, ailevi ve iş yaşamını denge içinde yürütmeye çalışırken kadınların organizasyonel ve duygusal zorluklara karşı mücadele verdiği elbet göz ardı edilmemelidir (Markantoni ve Hoven, 2012, s. 511). Kırsal yaşamda kadınların karşılaştığı zorluklardan biri de kadınları geleneksel toplumsal cinsiyet şablonlarına hapseden sembolik anlam dünyalarının yeniden yaratılmasıdır. Kendi ailelerinde/topluluklarında edindikleri örtük bilgiye dayalı olan ve aşına oldukları görevleri icra ederek sürdürdükleri girişimcilik deneyimi kadınları bir açıdan güçlendirirken diğer açıdan ailesini “doyuran” ve “besleyen” kadın imgesine yeniden hapsedmektedir. Anthopoulou (2010) kırsal yaşamdaki kadınların girişimcilik faaliyetlerinin beslemek ve doyurmak gibi fonksiyonlara sahip olmasından dolayı “kırsal annelik” imgesi ile tahayyül edilmeye başlandığını ifade etmektedir.

Little ve Austin (1996) “kırsal annelik” imgesinin kadınların ailedeki/topluluklarındaki geleneksel rollerine dair beklentileri yeniden pekiştirdiğini söylemektedir. Kırsal romantikleştirilmesine dayalı bir yerelleşme algısı annelik dahil olmak üzere kadınların geleneksel toplumsal cinsiyet rollerini yeniden üretmektedir. Dupuis ve Goodman’ın (2005) “romantik yerelleşme” olarak adlandırdığı romantik kır okuması kenti kapitalist mantığın alanı, kır ise bu mantığa karşıt bir alan olarak saflaştırmakta ve yüceltmektedir. Bu romantik kır güzellemesi bir biçimde yerel olanı, doğal olanı koruyan, ailesini besleyen ideal kırsal anne imgesinin yeniden üretilmesini sağlamaktadır. Bu imge kırsaldaki kadınları toprağa, biyoçeşitliliğe sahip çıkmaya, hayvanların refahına özen göstermeye çağırmakta ve kentlilere taze, saf, temiz ve sağlıklı ürünler temin etmekle görevlendirmektedir.

Bir kırsal alana ya da kırsal topluluğa ait yöresel mutfak bilgi ve becerilerin genç kadınlara aktarılması kırsal kadının başat sorumluluklarından biri olarak görülmektedir. Kırsaldaki kadınlar annelerinden edindikleri bu geleneksel bilgi ve becerileri kızlarına aktarma sorumluluğuyla görevlendirilirken, aile içindeki ve topluluk içindeki geleneksel rollerine yeniden hapsedilmiş olmaktadır. Yeni bir kırsal kalkınma paradigması içinde “kırsal anneliğin” yeniden icat edilme biçimleri yöresel gıdaların piyasalaşma başarısına pozitif etki ederken kırsal kadının toplumsal cinsiyet rollerini “iyi aşçı”, “iyi anne” ve “iyi ev kadını” gibi klişe imgelerle yeniden üretmektedir. Kırsal alanlardaki kadınlar bu annelik görevini zorunlu bir görev olarak deneyimlense, kendi emeğini daha fazla tüketmekte, ağır bir yük daha taşımakta, içe dönük sorumlulukları daha çok yüklenmekte, kısacası erkek egemen aile ekonomisine bağımlılığını daha çok arttırmaktadır (Anthopoulou, 2010).

Özetle, kadınların yemek ve gıdaların şifasını geleneksel tariflerle korunmasında merkeze taşınan rol ve sorumlukları onları kendilerinin, ailelerinin ve topluluklarının geleceği için yeni girişimci roller üstlenmeye teşvik etmektedir. Bu girişimcilik rolleri hem yöresel yemeklere gösterilen talebin karşılanmasını hem aile ekonomisinde ihtiyaç duyulan ek gelirin karşılanmasını amaçlamaktadır. Bu makale; yöresel mutfakları, geleneksel tarifleri ve yerel gıdaları teşvik eden kırsal kalkınma projelerinin kırsal kadınların sosyo-ekonomik yaşamına etkisini analiz etmeyi ve kadınların geleneksel toplumsal cinsiyet rollerini pekiştirme biçimlerini tartışmayı amaçlamaktadır.

Seferihisar Örneği ve Araştırma Yöntemleri

İzmir’de bulunan Seferihisar ilçesi 2009 yılında Türkiye’nin ilk ve dünyanın 121’inci üyesi olarak “Yaşamın Kolay Olduğu Kentlerin Uluslararası Ağına” (*Cittaslow*) katılmıştır. *Cittaslow* hareketi İtalya’da yaşamın yavaş olduğu şehirlerin arasında birlik oluşturmak amacıyla 1999 yılında kurulmuştur. “Yavaş şehir” anlamına gelen bu belediyeler ağı yerel çevre ve yerel toplulukların korunması hedeflemektedir. *Cittaslow* felsefesi temiz enerjinin kullanıldığı, yerel ürün ve lezzetlerin koruma altına alındığı, tarihsel ve kültürel değerlerin teşvik edildiği, ekonomik büyüme değil toplumsal gelişime dayalı alternatif bir kalkınma yaklaşımını benimsemektedir.

Tunç Soyer’in 2009 yılında belediye başkanı olması ile *Cittaslow* ağına katılan Seferihisar ilçesinde tarımı ve kadını güçlendiren bir kırsal kalkınma modeli izlenmeye başlanmıştır (Soyer, 2019). *Cittaslow*’a üye olabilmek için Seferihisar Belediyesi tarafından geliştirilen ilk projeler güvenilir, sağlıklı, aracısız ve kadın emeğine dayanan yerel ürün pazarlarının gelişmesini hedeflemiştir. Kurulan birçok köy pazarı hem yöresel gıdalardan hem turizmden elde edilen gelirlerin artmasını sağlamıştır.

Birleşmiş Milletler Kırsal Kalkınma Programı ve benzeri kuruluşların desteğiyle süren Seferihisar’ın Geleneksel Mutfacı Projesi ve Kadın Emeği Evleri Projesi gibi projeler ilçe kadınlarının ekonomik gücünün artırılması yanında sosyal yaşamlarının da geliştirilmesini amaçlamıştır. 2010 yılında kadınlar tarafından kurulan Hıdırlık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, yörede kadınların ürettiği yerel ürünler için doğrudan ve kısa tedarik zincirlerinin oluşmasına öncülük etmiştir. “Seferipazar” olarak bilinen proje kapsamında sakızlı tarhana, mandalina kuru, reçel gibi ev yapımı ürünler, yöresel yemekler ile yerel sebze ve otlar elektronik ticaret ortamında tüketicilere ulaştırılmaktadır.

Bu araştırma Seferihisar’da kadınların daha çok ev eksenli üretimine dayalı olarak ürettikleri meşakkatli ve kalorili yemeklerin (sarma, enginar dolması, börek, baklava gibi) satışa sunulduğu bu köy pazarlarına odaklanmakta ve şu soruları yanıtlamaya çalışmaktadır: Seferihisar’da kurulan üretici pazarları kadınların ekonomik gücünü ve sosyal yaşamını geliştirebilmiş midir? Kadınlar bu pazarların ortaya çıkardığı faydaları/sorunları nasıl algılamaktadır? Kadınların talepleri ve beklentileri nelerdir?

Bu araştırma sorularını yanıtlayabilmek için yürütülen derinlemesine mülâkat ve anket çalışmasında aşağıdaki alt-sorulara odaklanılmıştır:

1. Seferihisar / Sığacık pazarlarında yer alan kadınların demografik özellikleri (yaş, medeni durum, eğitim seviyesi, gelir grubu, hane sayısı vb) nelerdir? Ne tür ürünler satılmaktadır? Ürün çeşitliliği kadınlar arasındaki rekabeti nasıl biçimlendirmektedir? Gelirler demografik özelliklere göre farklılık göstermekte midir?
2. Kadınlar girişimcilik faaliyetlerine aile ekonomisine katkı sunmak için mi yoksa kendi profesyonel kariyerlerini geliştirmek için mi adım atmaktadır? Kadınlar elde ettikleri geliri nasıl harcamaktadır? Girişimcilik faaliyetleri ardından hane-içi iş bölümünde değişim gerçekleşmiş midir? Kadınlar eş ve çocuklar (ya da anne-baba-kardeş) gibi aile üyelerinden ne ölçüde destek görmektedir?
3. Kadınların toplumsal yaşamlarında nasıl değişimler yaşanmıştır? Pazarlar kadınların toplumsal ilişki ağlarını geliştirmiş midir? Kadınların kamusal alanda görünürlüğü nasıl dönüşmüştür? Kadınlar ekonomik ve toplumsal bağımsızlığı nasıl algılamaktadır? Ekonomik ve toplumsal bağımsızlığa sahip olduklarını düşünmekte midir? Hane-içi karar alma süreçlerinde ne ölçüde söz sahibi olabilmektedir?
4. Kolektif bir eyleme (birlik, dayanışma ve yardımlaşma) sahip olduklarını düşünüyorlar mı? Kooperatifleşmeden beklentileri nelerdir? Tüketicilerle yaşadıkları sorunlar nelerdir? Yöresel ürünlere artan ilginin nedenlerini nasıl değerlendirmektedirler? Ne tür kurumsal desteklere (aynı/nakdi kredi, eğitim, seminer, tedarik zinciri/pazar kanalları) ihtiyaç duyuyorlar? Gelecekle ilgili korku ve kaygıları nedir? Gelecekte umutlular mı?

Seferihisar Merkez ve Sığacık Kaleiçi'nde kurulan pazarlarda tezgâh açan, dükkân işleten ya da ücretli işçi olarak çalışan kadın üreticiler araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmada kırsal kadınların perspektifinden kırsal kalkınma olgusu incelendiği için niteliksel ve niceliksel araştırma yöntemlerinin bir arada kullanıldığı karma araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntem bir taraftan kadınların kendi anlam dünyalarını yansıtabilmelerini sağlarken diğer taraftan bulguların genelleştirilebilmesine imkân vermiştir. Araştırmanın yapıldığı 2017 yılında pazarlara katılan toplam 350 kadından 27'siyle derinlemesine mülâkat ve 131'iyle de anket görüşmesi yapılmıştır. Veri toplama aşamasında ilk olarak kartopu örneklem yöntemi ile derinlemesine mülâkatlar gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülâkatlar katılımcıların kendi evlerinde gerçekleştirilmiştir. Yukarıda belirtilen araştırma soruları temelinde ana göstergelere karar verilmiş ve mülâkat soruları oluşturulmuştur. Bu mülâkatların transkripsiyonu ardından tematik analiz yapılmış ve elde edilen ilk bulguların genelleştirilmesi amacıyla anket

formu tasarlanmıştır. Anket çalışmasında katılımcılar pazarlarda tezgâh açan kadınlar arasından rastgele seçilmiş ve gönüllülük gösteren tüm kadınlar çalışmaya dahil edilmiştir. Anket çalışmasıyla elde edilen veriler SPSS yazılım programı ile frekans dağılımları ve çapraz tablolar oluşturularak analiz edilmiştir. Katılımcıların kendi evlerinde ya da pazarlarda yürütülen anket çalışması, derinlemesine mülakat ve gözlem yöntemleriyle elde edilen verilerin birbiriyle sürekli olarak karşılaştırılmasına (*triangulation*) dayalı bir analiz yürütülmüştür. Araştırmanın temel bulguları yukarıda belirtilen soruların tematik sıralamasına uygun olarak aktarılacaktır.

Kadınlar ve Toplumsal Sınıfları

Seferihisar pazarlarına katılan kadınların çoğunluğu orta yaş grubunda, evli, iki çocuklu ve ilkokul diplomasına sahiptir. Öncelikle, toplumsal cinsiyet rollerinin bir sonucu olarak eğitim hizmetlerine erişimleri sınırlı kaldığı için kadınların formal iş gücü piyasalarına katılmadıkları anlaşılmaktadır. Bu kadınlar için pazarlarda ev eksenli üretime dayalı olarak hazırladıkları yöresel yemekleri satmak ideal bir girişimcilik faaliyeti olarak ortaya çıkmıştır. Ekonomik, toplumsal ve kültürel sermaye geliştirebilmelerine engel olan toplumsal cinsiyet rolleri ev-eksenli üretimi bu kadınlar için neredeyse zorunlu bir seçim kılmaktadır. İstanbul ya da Ankara gibi şehirlerde beyaz yakalı olarak çalışan, sonrasında kır yaşamına özendiği için yöreye göç eden küçük bir grup dışında kadınların çoğu kırsal yaşama aşınadır ve kır kökenli olduğunu belirtmiştir.

Görüşme yapılan kadınların çoğunluğu (%47,3) Sığacık'ta ikamet etmektedir. Kadınların %32,8'i Seferihisar Merkez'de, %13'ü Seferihisar'ın diğer köylerinde, %4,6'sı İzmir Merkez, %2,3'ü de İzmir'in diğer ilçelerinde ikamet etmektedir. Araştırmaya katılan kadınların çoğunluğu (%38,9) "51-60 yaş grubu" arasında yer almaktadır. Katılımcıların %20,6'sı "41-50 yaş grubu", %18,3'ü "31-40 yaş grubu", %13,7'si "61 yaş ve üstü", %4,6'sı "26-30 yaş grubu" ve %3,8'si ise "18-25" yaş grubundadır. Bu verilere dayanarak pazarda satış yapan kadınların çoğunluğunun orta yaş grubuna dahil olduğu, genç kadınların pazarlara gösterdiği ilginin az olduğu görülmektedir.

Görüşme yapılan kadınların büyük bir çoğunluğu (%77,9) "evli" olduklarını belirtmiştir. Araştırmaya katılanlar arasında "bekâr" kadınların oranı %9,9 iken, "boşanan" kadınların oranı %6,9 ve "eşini kaybeden" kadınların oranı ise %5,3'tür. Katılımcıların %13,7'si çocuk sahibi değildir. Çocuk sahibi olan kadınların oranı ise %86,3 olarak karşımıza çıkmaktadır. Çocuk sayısı şu şekilde farklılık göstermektedir: Yarı (50,4) "iki çocuk", %17,6'sı "üç çocuk", %14,5'i "bir çocuk", %2,3'ü "dört çocuk" ve %1,5'i "beş ve beşten fazla" çocuk sahibidir. Kadınların yalnızca %6,9'u hanelerinde tek kişi olarak yaşamaktadır. Katılımcıların %30,5'inin hane sayısı "iki kişi", %29'unun "üç kişi", %23,7'sinin "dört kişi" ve %9,9'unun ise "beş ve beşten fazla" kişidir. Görüşme yapılanlar arasında evli çocuklarıyla (gelin ve damatlar) aynı çatı altında yaşayan kadınlar da vardır.

Kadınların çoğunluğu (%37,4) “ilkokul diploması”na sahiptir. Kadınların %35,1’i “lise diploması”, %12,2’si, “üniversite diploması”, %9,9’u “ortaokul diploması”, %1,5’i “yüksek lisans diploması”na sahiptir. Diplomalı eğitime sahip olmayan kadınların oranıysa %3,8’dir. Kadınların çoğunluğu (%43,5), “maalesef” kendisine ait bir sosyal güvenlik hakkına sahip değildir ama “eş durumundan” yararlanmaktadır. Katılımcıların %35,1’i “SSK, Bağkur ya da Emekli Sandığı’na” üyedir, %11,5’i “emeklidir”, %8,4’ü ise hiçbir sosyal güvenliğe sahip olmadığını belirtmiştir.

Kadınların çoğunluğu (%32,1) hane olarak “2001-3000 TL” aylık ortalama gelire sahiptir. Kümülatif değerlere bakıldığında katılımcıların %73,3’ü hane olarak “3000 TL” ve altı bir gelire sahiptir. “3001-4000 TL” hane gelirine sahip olanların oranı %10,7; “4001-5000 TL” hane gelirine sahip olanların oranı %7,6; “5001-6000 TL” hane gelirine sahip olanlar ise %2,3’tür. “6001 TL ve üzeri” hane gelirine sahip olan aileler katılımcıların %6,1’ini oluşturmaktadır.

Görüşmelerde katılımcılara “aylık ortalama hane geliri” dışında “aylık ortalama bireysel geliri” de sorulmuştur. Kadınların hane ekonomisine yaptıkları katkı yani pazarlardan elde ettikleri gelir bu iki soruyla tespit edilmeye çalışılmıştır. Kadınların %35,9’u aylık ortalama “0-750 TL” bireysel gelire, %36,6’sı ise “751-1500 TL” bireysel gelire sahiptir. Kadınların %72,5’inin aylık ortalama geliri asgari maaşın altında kalmaktadır. 3000 TL ve üzeri bir gelire sahip olduğunu belirten katılımcıların büyük bir kısmı ise dükkân işletmecilerinden oluşmaktadır. Kadınlar satışlardan elde ettikleri gelirin mevsime göre farklılık gösterdiğini belirtmiştir. Derinlemesine mülâkatlarda örneğin “elişi ürün” satan kadınlar kış aylarında haftalık gelirlerinin 15-30 TL gibi bir rakama düştüğünü belirtmiştir. Bu nedenle ortalama aylık gelirler “toplam yıllık kazancın” ortalaması alınarak hesaplanmıştır.

Hanesine ait tapulu mal varlığına sahip olanların yüzdesi %73,3 iken, kendisine ait tapulu mal varlığına sahip olan kadınların yüzdesi ise %41,2’dir. Kadınların sahip oldukları malların frekans değerleri çoktan aza şöyle sıralanmaktadır: emlak, araba, tarla ve traktör. Derinlemesine mülâkatlarda, kadınların pazardan elde ettikleri gelir sayesinde kredi ile hane olarak ev satın alabildiği anlaşılmaktadır. Kadınların aile ekonomisine yaptığı katkı kimileri için mutfak masrafları, fatura masrafları, eğitim masrafları ile sınırlı iken, kimileri için ev kredisi ya da araba kredisi gibi yatırım ya da birikim olanağına dönüşmektedir.

Görüşmelerde katılımcılara pazarcılık geliri dışında hanelerine ait başka gelir kaynakları olup olmadığı sorulmuştur. “Tarımsal üretimden” ek geliri olan katılımcıların oranı %14,5; “hayvancılıktan” ek geliri olanlar %7,6; “balıkçılıktan” ek geliri olanlar %3,1; “turizmden” ek geliri olanlar %3,8; başka “ticari faaliyetlerden” ek geliri olanlar %13, “işçilikten” ek geliri olanlar %6,9; “devlet yardımından” ek geliri olanlar %1,5; “emekli maaşından” ek gelire sahip olanlar %47,3 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların

%6,9'u ise diğer ek gelirlere (kira geliri, nafaka ve çocuklarının verdiği maddi destekler gibi) sahip olduğunu belirtmiştir. Hanesinin tarımsal üretimden ek geliri olduğunu belirten kadınların daha düşük hane gelir grupları içinde buldukları gözlemlenmiştir. Diğer ticari faaliyetlerden ek geliri olduğunu söyleyen kadınların ise görece daha yüksek gelir gurubu içinde bulunduğu tespit edilmiştir.

Kadınlara hane giderleri arasında en yüksek hangi gider kaleminin bulunduğu sorulmuştur. En çok verilen cevaplardan ilki “mutfak giderleri” (%53,4); ikincisi “kira (ev/dükkân/tarla)” %19,1; üçüncüsü “eğitim giderleri” (%15,3) ve dördüncü sırada ise “kredi borçları” (%8,4) olmuştur. Görüşmelerde hane giderleri karşılamak için birden fazla işte çalışarak ek gelir elde etmeye çalışan kadınlara rastlanmıştır. Kadınlar hanelerine ait birikim ve borçluluk durumunu şu şekilde belirtmiştir. “Ne birikimimiz var, ne borcumuz var” (%44,3); “borcumuz fazla” (%36,6); “birikimimiz fazla” %16,8. Katılımcıların yalnızca üçü (%2,3) birikim ve borçluluk durumu ile ilgili fikir sahibi olmadığını ifade etmiştir.

Görüşmelerde kadınların üretim ölçeği ve formunu anlamaya dönük bir dizi soru yöneltilmiştir. Bu sorulardan bazıları kadınların formel kredi piyasalarına erişim imkânlarına (fırsatlarına) odaklanmıştır. Örneğin banka kartı ya da kredi kartına sahip olup olmadıkları, nakde ihtiyaç duyduklarında ilk olarak kimden borç aldıkları sorulmuştur. Kadınların %50,4'ü kendine ait banka hesabına sahipken, yalnızca %36,6'sı bir veya daha fazla kredi kartına sahiptir. Kadınların %63,4'ünün kendi adına kayıtlı herhangi bir kredi kartı yoktur.

Kadınların büyük çoğunluğu (%67,2) nakde ihtiyaç duyduklarında ilk olarak aile üyelerinden (eş, anne, baba, kardeşler, çocuklar) borç aldığını belirtmişlerdir. İhtiyaç halinde ilk olarak %13'ü bankalardan, %10,7'si “eş-dost” (arkadaş, akraba, komşu vb) ve %1,5 (2 kişi) “ürününü alan / pazarlayan aracılardan” nakit aldığını belirtmiştir. %7,6'sı ise “kredi almıyorum”, “ihtiyaç duymuyorum” ve “kendime yetiyorum” gibi ifadelerle borç almaya ihtiyaç duymadıklarını belirtmişlerdir.

Kadınların %45'i kendilerine ait (şahsi) borçları (banka, kooperatif, aracı/tüccar, eş-dost) olduğunu ifade etmiştir. Bu kişilerin neredeyse dörtte üçü bankaya borçludur. Bu borçları “kredi kartı borçları” ile “ihtiyaç kredisi”, “ev kredisi” gibi borçlanmalar oluşturmaktadır. Kadınların arasında annesine, kızına, eşe dosta borcu olanlar çok az sayıda olmakla beraber, bazı kişilerin tüccara, toptancılara ve esnaf kefalet kooperatifine, kimilerinin ise öğrenci kredisi borcu ve vergi borcu olduğu görülmektedir. Geliri yüksek olan kadınların borçluluk durumunun da görece yüksek olduğu görülmektedir. Bu nedenle borçluluk, ekonomik faaliyetin (ekonomik ölçeğin) yoğunluğuyla ilişkilendirilebilir.

Seferihisar'daki köy pazarları hane içindeki görev ve sorumluluklarından dolayı daha önce hiç formel iş gücüne katılmamış kadınlar için aile/topluluk içinde edindikleri

geleneksel bilgi ve becerileri kullanabildikleri bir girişimcilik alanı ortaya çıkarmıştır. Bu kadınların çoğu evlerinde pişirdikleri pasta, börek gibi günlük gıda ve yemekleri pazar tezgâhlarında satmaktadır. Sermayelerinin olmaması nedeniyle üretimlerinin ev eksenli olması bir zorunluluk olarak görünmektedir. Ev eksenli üretim kadınların hem işletme kurabilmesine hem de çocuk bakmak, yemek pişirmek ve temizlik gibi hane-içi toplumsal cinsiyet rollerini yerine getirebilmesine imkân vermektedir. Kadınların çoğunluğu yanında ücretli işçi çalıştırmamaktadır ve zaman zaman ihtiyaç duyduğu ücretsiz emeği aile üyelerinden, komşularından ve arkadaşlarından sağlamaktadır. Küçük üretim ölçeğine sahip olması, ev eksenli üretime dayanması ve emek ilişkilerinin aile bağları/akrabalık bağları çerçevesinde örgütlenmesi bu girişimleri düşük risk grubuna sokmaktadır. Belediyenin köy pazarlarını açması, tanıtımlarını yapması ve tezgâh ücretlerini minimum seviyede tutması kadınların düşük risk alarak girişimciliğe adım atabilmesini kuşkusuz mümkün kılmıştır.

Aile Ekonomisine Katkı ya da Kariyer mi?

Kadınların girişimcilik faaliyetlerini kişisel profesyonel kariyerleri için bir sıçrama tahtası olarak mı yoksa aile ekonomisine katkıda bulunmak için bir araç olarak mı gördükleri önemli bir soru olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu soruyu cevaplamak için araştırmaya katılan kadınlara pazarda ürün satışına ne zaman başladıkları, başladıkları “ilk tarihte” ve “şu anda” devam ediyor olmalarının en önemli nedenini (motivasyon kaynağını) belirtmeleri istenmiştir.

Kadınlara yerel pazarlarda kaç yıldır ürün sattıkları sorulmuştur. Kadınların %45,8’i “dört-sekiz yıldır”, %30,5’i “bir-üç yıldır”, %13,7’si ise “dokuz yıl ve üzeri” bir süreden bu yana ürünlerini pazarladıklarını belirtmişlerdir. Kadınların %9,9’u ise bir yıldan az bir süre önce pazara katılmıştır. Bu veri pazardaki üretici sayısının artmasının ve üretici profilinin yenilenmesinin bir göstergesi olarak kabul edilebilir.

“Ürün satışına başladığınız ilk tarihte aşağıdaki nedenlerden hangisi sizin için daha fazla öneme sahipti?” sorusuna kadınların büyük çoğunluğu (%63,4) “aile ekonomisine katkıda bulunmak” cevabını vermiştir. Kadınların %19,1’i “kendi cep harçlığını çıkarmak”, %4,6’sı “meslek sahibi olmak/kariyerimi geliştirmek”, yine %4,6’lık bir oranı “arkadaş, eş-dost ve komşularla bir arada olabilmek” cevabını vermiştir. Kadınların %8,4’ü ise “diğer” nedenlere işaret etmiştir: örneğin “zevk için”, “oyalanmak için”, “hobi olduğu için”, “kapının önünü değerlendirmek için”, “Neptün Soyer sayesinde” vb şekillerde pazara katılım nedenlerini açıklamışlardır. “Aile ekonomisine katkıda bulunmak” daha çok alt gelir grupları için bir motivasyon kaynağı olmasına rağmen, üst gelir gruplarında yer alan kadınların da çoğunluğu aynı sebepten ötürü ürün satışına başladıklarını ifade etmişlerdir.

Tablo 1
Kadınların Pazarlara Katılmasını Sağlayan Motivasyon Kaynakları

	Aşağıdaki nedenlerin hangisi sizin ürün satışına başladığınız ilk tarihte daha fazla öneme sahiptir?	Aşağıdaki nedenlerin hangisi ürün satışına şu anda devam etmenizde daha fazla öneme sahiptir?
Aile ekonomisine katkıda bulunmak	%63,4	%61,1
Meslek sahibi olmak / Kariyer geliştirmek	%4,6	%6,9
Kendi cep harçlığını çıkarmak	%19,1	%16,8
Arkadaş, eş-dost ve komşularla bir arada olabilmek	%4,6	%4,6
Diğer	%8,4	%10,7
Toplam	%100,0	%100,0

Katılımcılara ürün satışına şu anda devam ediyor olma nedenleri sorulduğundaysa büyük çoğunluk (%61,1) yine “aile ekonomisine katkıda bulunmak” cevabını vermiştir. Diğerleri şu anda ürün satışına devam etmelerinin nedenleri şöyle sıralamıştır: “kendi cep harçlığımı çıkarmak” (%16,8), “meslek sahibi olmak/kariyer geliştirmek” (%6,9), “arkadaş, eş-dost ve komşularla bir arada olabilmek” (%4,6). Kadınların %10,7’si ise “diğer” nedenlere işaret etmiştir: Örneğin “kendi başlarına hayatlarına ruhsal veya sosyal olarak bir şeyler katabiliyor olmak” ve “emeklerinin değerlendirilmesinin vermiş olduğu mutluluk” gibi nedenlere işaret etmişlerdir. Sonuçlar incelendiğinde yüzde ikilik bir dilim ürün satışına ilk tarihte “aile ekonomisine katkıda bulunmak” amaçlı başlamış olmasına rağmen şu anda “meslek ve kariyer geliştirmek” amacıyla devam ettiğini belirtmiştir. “Meslek ve kariyer geliştirmek” için işe devam ettiklerini belirten katılımcıların çoğunluğunun ise üst gelir gruplarına ait olduğu görülmüştür.

Katılımcılara “geçen yıl en çok hangi ürünü sattınız sorusu” yönlendirilmiştir. İlk sırada (%44,3) “yemek / tatlı/çörek gibi günlük gıdalar”, ikinci sırada (%28,2) “elişi ürün” (örgü, takı, dikiş vb), üçüncü sırada (%7,6) “reçel, turşu vb konserve ürünler” gelmektedir. Seçeneklerin arasında olmayan (%8,4) ve en çok satılan ürün “doğal sabun”dur. Diğer ürünler ise çiçek, hediyelik eşya, çay, kahve, lokum, limonata, kar helvası, kokulu taş, keçe, kaya tuzu ve deniz süngeridir. Gözlemlere dayalı olarak pazarda ürün yelpazesi konusunda iki grup arasında işbölümü olduğu belirlenmiştir. Büyük şehirlerden Sığacık’a göç eden kadınların daha çok “elişi ürünlere”, Sığacık’ta doğan büyüyen ya da daha küçük şehirlerden Sığacık’a yerleşen kadınların ise “gıda üretimine” ağırlık verdiği görülmektedir. Benzer bir korelasyon gelir gruplarına göre incelendiğinde de gözlemlenmiştir ve bu bulguyu destekleyen niteliktedir. Geliri görece daha yüksek olan kadınlar “elişi ürünlere” yönelirken, geliri görece daha az olan kadınlar “gıda üretimine yönelmektedir”. Sonuç olarak, bu durum hem eğitim durumu hem de yaşam tarzlarından kaynaklı (ev içi roller, ev içi işbölümü, estetik bilgi, statü, ürün farklılaştırma ya da zaman/mekân yönetimi gibi) faktörlerle ilişkilendirilebilir.

Kadınların en çok sattıkları ürünlerin yemek/tatlı/çörek gibi günlük gıdalar olması kırsal kadınların günlük yaşamlarının önemli bir deneyim alanı olan yemek pişirme rutinini yöresel gıda pazarları ile gelir getiren ticari bir eyleme dönüştürdüğünü ispatlamaktadır. Derinlemesine mülakatlarda pazarı ziyaret eden tüketicilerin daha çok “meşakkatli”, “çok zaman alan” ve “artizanal üretim gerektiren” yemeklere ilgi gösterdiği bilgisi verilmiştir. Seferihisar ya da Ege’nin yöresel ürünleri kadar ilçeye göçle sonradan gelen kadınların beraberinde getirdiği yöresel tariflere ve geleneksel lezzetlere gösterilen ilginin de arttığı belirtilmektedir:

“En çok satış yaptığım ürünler Antakya’nın cevizli kömbesi var. Bir de çökeleşim var, bir de reçellerim... Ya hepsi aynı aslında. Bi pazar kömbem gidiyorsa, bi sonraki pazar salçam gidiyor. Salçam gitmediği hafta reçelim çok fazla gidiyor. Ya hani onu tam şey yapamıyorsunuz, belirli bir şeyi yok. Dönem dönem hepsi gidiyor. Zaten gitmeyenleri eliyorum. Mesela bi şeyli, neydi adı, fındıklı kurabiyem vardı, hiç gitmedi. Tuzlu kurabiyem vardı, o hiç gitmedi. Onlarıeledim...” (Mülakat 13)

Kadınların ürün satışıyla ilgili kararlarda genellikle bağımsız oldukları gözlemlenmiştir. İşi ailesiyle birlikte yürüten kadınlar kararların ortak alındığını belirtmiştir. Kadınların güçlendirilmesini sağlayan en önemli etmenlerden bir tanesi karar verme süreçlerine dahil olabilmesidir. Seferihisar pazarlarında satış yapan kadınların üretimle ilgili karar süreçlerinde bağımsız oldukları ve bilgi/becerilerini gözleme dayalı olarak geliştirmeye çalıştıkları anlaşılmaktadır:

“...Kendim karar veriyorum, üretiyorum. Kim olacak ki? Araştırıyorum mesela... İnternete giriyorum. Tabii gezdiğim yerler de oluyor, Alaçatı’ya Çeşme’ye oraya buraya gittiğimizde güzel şeyler bulursak, aa bunlar çok güzelmiş deyip, yaparsam ben de satabilirim deyip gözlemediğim, araştırdığım şeyler oluyor genelde.” (Mülakat 8)

Kadınların sadece %16’sı yanında ücretli işçi çalıştırmaktadır. İşçi çalıştıranların çoğunluğu yanında yalnız bir işçi çalıştırırken, iki işçi çalıştıranların sayısı beş, üç işçi çalıştıranların sayısı ise üç kişidir. Dört ve üzeri işçi çalıştıran (en fazla 10 işçi olmak üzere) toplam yedi kadın vardır. Kadınların %25,2’si ürünleri hazırlarken kendilerine başka birinin yardımcı olmadığını belirtmiştir. Araştırmanın sonuçları, ürünleri hazırlarken kadınlara en çok eşlerin yardımcı olduğunu göstermektedir. Katılımcılar kendilerine en çok yardım eden kişileri şöyle belirtmiştir: %28,2’si “eşim”; %16,8’i “anne-babam”; %16,8’i “arkadaşlarım, akrabam ya da komşularım”; son olarak %13’ü “çocuklarım” cevabını vermiştir. Kendilerine en çok destek verenlerin akrabaları olduğunu söyleyen kadınlar ise yenge, teyze, dayı ve kayınvalide gibi kişilerden yardım gördüğünü belirtmiştir. En çok destek verenlerin komşuları olduğunu söyleyen kişiler az da olsa vardır.

Üretim süreçleriyle ilgili kararların alınmasında kadınların bağımsızlığını ölçmek kadınların ne ölçüde güçlenebildiği konusunda bize yeteri veri sunmamaktadır. Aile üyelerinin verdiği desteğin kadınların yaşam kalitesini, kendine olan güvenlerini ve

stres duygusunu etkilediği tespit edilmiştir. Aile üyelerinden yardım görmeyenler arasında “yaşam kalitelerinin” arttığını belirten kadınların oranı düşüktür. Benzer şekilde ürünlerin hazırlanmasında kendisine başka hiç kimsenin yardımcı olmadığını söyleyen kadınlar “özgüveniniz arttı mı?” sorusuna çoğunlukla “hayır” cevabını vermiştir. Çocukların yardımcı olması, stresi azaltan bir etken olarak tespit edilmiştir.

Pazarda el emeği ürünlerini satmaya başladıktan sonra hanelerinin toplam gelirinin arttığını söyleyen kadınların yüzdesi 80,9’dur. Ancak yapılan birçok araştırma kadınların işgücüne katılımı ve emeklerinin ücretlendirilmesi kadının ekonomik olarak bağımsızlaştığını maalesef göstermemektedir. Örneğin kazandıkları parayla ne yapacakları konusunda karar kendilerine ait değilse, bu kadın emeğinin sömürsünü derinleştiren bir mekanizmaya dönüşmektedir. Bu nedenle katılımcılara kazandıkları parayı nasıl değerlendirdikleri sorulmuştur.

Tablo 2

Kadınlar Köy Pazarlardan Elde Ettikleri Geliri Nasıl Harcıyor?

Kazandığınız parayı ne yapıyorsunuz?	Yüzde
Eşime veriyorum	13
Çocuklarıma veriyorum	19,1
Kendi kişisel harcamalarımda kullanıyorum	20,6
Birikim ya da yatırım yapıyorum	17,6
Ev giderlerine harcıyorum	29,8
Toplam	100

Kadınların %29,8’i kazandıkları paranın çoğunu “ev giderleri” için harcarken, %20 ,6’sı ise “kişisel harcamalar” için harcadığını belirtmiştir. %17,6’sı pazarlardan elde ettiği geliri “birikim ya da yatırım” amacıyla kullandığını belirtmiştir. Kadınların %13’ü kazandıkları paranın çoğunu “eşine”; %19,1’i ise “çocuklarına” verdiğini belirtmiştir. Derinlemesine mülakâtlarda kazandıkları paraları şehirde (örneğin İstanbul) yaşayan evli çocuklarına destek olmak için gönderdiğini belirten kadınlar olmuştur. Kadınların elde ettikleri geliri nasıl harcadıkları pazarda ürün satışındaki temel motivasyon kaynağına göre farklılık göstermektedir. Ürün satışını “aile ekonomisine katkıda bulunmak” için yapanlar gelirlerini ortak ev giderleri ve çocukların ihtiyaçları için harcarken, “meslek sahibi olmak ve kariyer geliştirmek” için yapanlar elde ettikleri gelirle birikim yapmaktadır.

Araştırma sonuçları kadınların girişimcilik faaliyetlerini kişisel profesyonel kariyerleri için bir sıçrama tahtasından daha ziyade aile ekonomisine katkıda bulunmak için bir araç olarak gördüğüne işaret ediyor. Kırsal bölgelerde erkeklerin tarım ve tarım-dışı gelirlerinin aile geçimi için artık yeterli olmaması nedeniyle kadınların aile ekonomisine ek gelir getirmek amaçlı bu ve benzeri girişimciliklere adım atması teşvik edilmektedir. Sonuç olarak kadınların yöresel gıdaların ve geleneksel değerlerin korunmasında merkeze taşınan rol ve sorumlulukları onları kendilerinin, ailelerinin

ve topluluklarının geleceği için yeni girişimci roller üstlenmeye teşvik etmektedir. Kadının üstlendiği bu yeni girişimci rollerle birlikte hem kentlilerin geleneksel, yöresel ürünlere gösterdiği talebin karşılanabildiği hem hane ekonomisine kendisini idame ettirebilmek için ek gelir sunulabildiği görülmektedir.

Kadınların Toplumsal Yaşamında Dönüşüm

Formel işgücü piyasalarında karşılaştıkları birçok engel ya da zorluklara (eğitim, sermaye, deneyimden yoksun olmak ve patron baskısı vb.) karşın kadınlar kendi topluluklarında edindikleri geleneksel bilgi ve aşına oldukları görevler üzerinden ev eksenli üretime dayalı yöresel ürün piyasasına adım atmaktadır. Erkeklerin işletme ya da girişimciliklerinde benimsedikleri rasyonel ekonomik hedefler yerine kadınların iş ve aile yaşamını dengeleyen ve aile yaşamının esenliğine daha çok önem atfeden ilke ve beklentiler doğrultusunda girişimcilik aktivitelerini biçimlendirdiği görülmektedir. Pazarda ürün satışına başladıktan sonra yaşamlarındaki dönüşümü anlamak için araştırmaya katılan kadınlara bir dizi soru sorulmuştur. Yaşam kalitelerinde iyileşme, özgüvenlerinde artış, dış görünüşlerine verdikleri önem, çevrenin gösterdiği saygı, itibar, stres ve mutluluk gibi duygu-durum ve davranış değişimlerine odaklanılmıştır. Bu araştırmanın temel bulguları ev eksenli üretimin kadının güç kazanmasını sağlayabildiği argümanını (Baylina ve Schier, 2002) bir dereceye kadar desteklemektedir.

Tablo 3

Köy Pazarlarının Kadının Sosyal Yaşamına Etkisi

	EVET	HAYIR
Yaşam kaliteniz arttı mı?	%61,1	%38,9
Kendinize olan güveniniz arttı mı?	%88,5	%11,5
Kendi kişisel bakım giderleriniz arttı mı?	%27,5	%72,5
Çevrenizin size olan saygısı arttı mı? İtibarınız arttı mı?	%70,2	%29,8
Yaşadığımız stres duygusu arttı mı?	%59,5	%40,5
Kendinizi mutlu hissettiğiniz zamanlar arttı mı?	%93,1	%6,9

Kadınların %61,1'i evde ürettiklerini pazarda satmaya başladıktan sonra yaşam kalitesinin arttığını belirtmiştir. Kadınların %88,5'i evde ürettiklerini pazarda satmaya başladıktan sonra kendine olan güvenlerinin (özgüvenlerinin) arttığını belirtmiştir. Bu soruya “hayır” cevabını veren kadınların birçoğu özgüvenlerinin her zaman zaten yüksek olduğunu ifade etmiştir. Derinlemesine mülakatlarda katılımcılara ürünlerini pazarda satmaya başladıktan sonra kendilerine ayırdıkları zamanın değişip değişmediği sorulmuştur. Kadınların büyük çoğunluğu kendilerine ayırdıkları zamanın (boş vakit) azaldığını⁴, arkadaşlarıyla daha az görüşmeye başladıklarını dile getirmişlerdir:

“Sosyal hayatıma ayırdığım zaman azaldı. Hayatım işim oldu artık. Önceden daha sık ev ziyaretine giderdik birbirimize, turlara katılırdık şimdi onlar azaldı, vaktimiz yok artık, diğer kadınlar da çalışıyor zaten, onların da yoğunluğu arttı.” (Mülakat 2)

4 Zaman kullanımının toplumsal cinsiyet eşitsizliğine dayalı bir istatistiksel analizi için Bkz. KEİG, 2018.

Kadınların sadece %27,5'i evde ürettiklerini pazarda satmaya başladıktan sonra kişisel bakım masrafları (giderlerinin) arttığını belirtmiştir. Şehirden göç eden ve daha önce beyaz yakalı olarak çalışan kadınlarda dış görünüşe verilen önem azalırken, yörenin yerlisi olan kadınlar bu işle beraber daha fazla insanlarla iletişim kurdukları için dış görünüşlerine daha fazla dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Dış görünüşe verilen önemin ve bağlantılı olarak kişisel bakım için ayrılan bütçenin değişmemesi kadınların düşük gelirlere sahip olmaları ve sadeliğe dayalı kırsal yaşam tarzı ile açıklanabilir. Elde ettiği geliri kişisel masrafları için kullandığını belirten kadınlar dış görünüşleri için bütçe ve zaman ayırabiliyor:

“Evet özellikle kişisel alışverişlerimde canım istediğinde gidip alabiliyorum. Hani eskiden eşimin eline bakardım. Ondan para istemek zorunda kalırdım. Verdiği kadar alırdım. Ama şimdi istediğim şekilde harcama yapabiliyorum. Çünkü kendi param olarak görüyorum.” (Mülakat 11)

Kadınların %70,2'si evde ürettiklerini pazarda satmaya başladıktan sonra çevrelerinin kendilerine olan saygısının/itibarının arttığını belirtmiştir. Kadınların %59,5'i pazarda ürün satmaya başladıktan sonra yaşadıkları stres duygusunun arttığını belirtmiştir. Derinlemesine mülakatlarda kadınların bir yarısı iş yapıyor olmaktan dolayı yaşadıkları stres duygusunun arttığını, diğer yarısı ise iş yapıyor olmaktan dolayı stres yerine rahatlama hissi (stres atma) yaşadıklarını belirtmişlerdir. Stres duygusunu daha yoğun yaşayan kadınların ürün satışına “aile ekonomisine katkıda bulunmak” amacıyla başlayan-yürüten kadınlar olduğu gözlemlenmiştir. Ev eksensli üretime dayalı olsa bile kadınların günlük gıda gibi hızlı bozulabilecek ürünlere dayalı ticaret yapmaları risk almalarına neden olmaktadır. Kadınların bu gıdaları uzun süreli depolama şansları yoktur. Satamadıkları ürünleri aile sofrasında tüketerek emeklerini değerli kılmaya devam etmektedir:

“Bu iş. Yani bunu hazırlarken bir stres, satma davası var, bir stres, tüketebilme bunları, yaptıklarımızı tüketebilme stresimiz var. Onun dışında çok şükür! Başka bir şey yok. Yağmur yağarsa ne olacak mesela? Yağmur yağarsa bunların hepsi elimizde kalıyor bizim. Masrafi gider mi? Bu elimde kalıyor. Nasıl tüketeceğim diye düşünüyorsun bunu. Stresleri var.” (Mülakat 8)

“İlk başladığımız zaman 15-20 lirayla eve gidiyordum. Üç dört ay boyunca, belki de beş ay boyunca, bu böyle sürdü. Ama yılmadım. Hep zararına çalıştım. Ama olsun, hep yaptıklarımı da eşimle oğlumla beraber yedim. Bazen bir hafta yemek pişirmiyordum. Onları ziyan etmemek için tüketiyorduk. Ama şimdi çok şükür! Artık insanı tanıyorum, müşteri potansiyelini kestirebiliyorum. Ne gider, ne gitmez tahmin ediyorum.” (Mülakat 13)

Kadınların %93,1'i köy pazarlarına katıldıktan sonra kendilerini mutlu hissettikleri zamanların arttığını belirtmişlerdir. Olumlu yanıt oranının bu denli yüksek olması “mutluluk” kavramının köy pazarlarının kadınların toplumsal yaşamlarındaki dönüşümü anlamak için kilit bir rolde olduğuna işaret etmektedir. Kadınlara mutluluk veren şey ev içi alandan (özel alandan) çıkıp kamusal alanı kullanabilmesi-kamusal alanda görünür olması ile ilişkilendirilebilir. Birçok kadının söyleminde “burada insanlarla iletişim halindeyim”, “arkadaşlarla sohbet, muhabbet ediyoruz”, “faydalı olduğumu hissetmek iyi geliyor” gibi ifadelere rastlanmıştır. Sosyalleşmek için bile özel alana

kendisini mahkûm hisseden kadınlar köy pazarlarıyla kamusal alanı daha fazla kullanabildiğini ifade etmiştir. Pazarların kadınların hayatlarına önemli bir değer kattığını, hatta anlam kazandırdığını söyleyebiliriz. Derinlemesine mülakatlarda birçok kadın yaşadıkları bunalımdan bu pazar sayesinde kurtulduğunu ve hatta anti-depresana artık ihtiyaç duymadıklarını ifade etmişlerdir. Kamusal alanda görünür olmak ve ücretli emeğe dönmek bir nevi terapi işlevi görmektedir:

“Hayatım çok değişti buraya başladıktan sonra. Valla bak sekiz ay antidepresan kullandım, boşluğa düştüm... Arkadaşlarla sohbet ediyoruz, gelen müşterilerle sohbet ediyoruz ayakkabı nerden aldın soru soruyoruz. Üstündeki kıyafete kadar soruyoruz. Onlar da mutlu oluyor biz de mutlu oluyoruz. Çok iyi oldu bu pazar işi, cesaretsizdim başta ama demek ki oluyor”. (Mülakat 3)

“İlaç kullanıyorum üç yıldır. Onu aldıça iyi hissediyorum. Şu aralar azalma oldu. Günlük hayatımı düzene soktuğum için burası bana iyi geliyor. Maddi olarak rahatlatıldı, yorulsam da. İnsanlarla sohbet muhabbet...” (Mülakat 4)

“Galiba depresyon gibi bir şeyin içindeydim. Bu iş bana çok iyi geldi. Önceden evin içinden çıkıp ekmek almaya bile üşenirdim... Oğlumla dışarıda az zaman geçiriyorduk. Bi parka götürmeye, bi gezmeye götürmeye üşenirdim ama şimdi hadi kalk oğlum bugün tatil bir şeyler yapalım diyorum. Ona da iyi geliyor, böyle...” (Mülakat 13)

Yöresel ürün pazarlarından elde ettikleri gelir çok yüksek olmasa da kadınların eşlerine ekonomik açıdan daha az bağımlı olabildiği görülmektedir. Kadınların çoğu hane-içi görevlerinde bir azalma olmadığını, bu nedenle fiziksel olarak daha fazla yorulduklarını ve hissettikleri stres duygusunun arttığını belirtmişlerdir. Kişisel bakımlarına verdikleri özenin arttığını söyleyenler olsa da kadınların çoğunluğu kendi öz bakımına daha az zaman ayırabilmektedir. Buna rağmen kadınlar artan iş yükünden aslında şikâyetçi değildir. Kadınların kendilerini mutlu hissettiği zamanlar artmıştır. Derinlemesine mülakatlarda birçok kadın yaşadıkları bunalımdan bu pazar sayesinde kurtulduğunu ve hatta anti-depresana artık ihtiyaç duymadığını belirtmiştir.

Araştırmanın sonuçları ev eksenli üretime dayalı olsa bile girişimcilik faaliyetlerinin kadınların özgüven, özsaygı ve mutluluklarının artmasına katkıda bulunduğunu göstermektedir. Hane ekonomisine katkıda bulunmak, eşlerinden para istemek zorunda kalmamak, emeklerinin değerlendirildiğini görmek ve dedikoduya dayalı sosyalleşme kıskacından uzak kalmak kadınların kendilerini daha mutlu hissetmelerinin nedenleri arasındadır. Kadınların hissettiği mutluluğun en temel sebebi ise kamusal mekânı daha fazla kullanabilmesi ve kamusal mekânda daha fazla görünür olmasıyla ilintilidir.

Rekabet, Dayanışma ve Kooperatifleşme

Kadınların girişimcilik faaliyetlerinde hedeflerine ulaşabilmesine dair başarıları bireysel ve çevresel birçok faktöre göre değişiklik göstermektedir. Yaş, aile yapısı, aile içi roller, günlük rutinler, esneklik, iş deneyimi, eğitim seviyesi, iletişim yetenekleri

gibi birçok faktör bu farklılaşmayı belirlemektedir. Görüşmelerde katılımcılara kendilerini yetersiz buldukları ve yardım/destek alarak geliştirmek istediklerini bir konunun olup olmadığı sorulmuştur. Kadınların %41,2'si kendilerini geliştirmek için desteğe ihtiyaç duyduğunu belirtmiştir. Kadınlar yabancı dil kursları, yaratıcılık ve tasarım kursları, sunum ve tadım kursları, birikim ve yatırım danışmanlığı, kermes gibi kolektif etkinlikler ve benzeri gelişim kurslarının açılmasını talep etmektedir.

Kadınların yalnız %22,1'i müşterilerle sorun yaşadığını belirtmiştir. Müşterilerle sorun yaşadığını belirten kadınların yarısından fazlası fiyatlarla ilgili sorunlara değinmiştir. Kadınların %68,7'si ürünlerini adil bir ücret karşılığı satabildiğini düşünse de müşterilerinin ürünleri pahalı bulmalarından veya pazarlık yapmalarından şikâyetçidir. Müşterilerin ürünlerine saygı göstermemeleri, hor görmeleri, sabırsız davranmaları veya lezzeti eleştirmelerinden dolayı yaşanan sorunlardan bahsetmişlerdir. Diğer problemler ise paketleme olmamasının sorun edilmesi, ürüne dair fazla soru sorulması şeklinde özetlenebilir. Müşterilerin yöresel yemek, yöresel gıdaya dair beklentilerinin karşılanmamasından kaynaklı problemleri aşağıdaki alıntıda örneklendirilmektedir.

Baklavamı yaparken neden tereyağını hazır aldığımı, neden kendim yapmadığımı soruyorlar. Bu bazen problem oluyor.” (Mülakat 9)

Köy pazarlarına katılan kadınların büyük çoğunluğu (%91,6) kooperatife üye değildir. Belediye yetkilileriyle yürütülen mülakatlarda daha çok kadını kazanmak için pazara katılımda kooperatif üyeliğini şart koşmamayı tercih ettikleri dile getirilmiştir. Pazarlarda tezgâh açmak için ilçede ve ilgili mülkâda ikamet etmek gerekmektedir. Ne var ki mesleği pazarcılık olan ve ilçe dışından gelen kişiler ikametini ilçeye alarak bu bariyeri aşmayı başarmaktadır. Kadınlar ilçe dışından gelen pazarcıların glikoz gibi maddeleri içeren pastane ürünlerini satmasından şikâyet etmektedir. Pazarda glikoz şurubu kullanılan ürünlerin satılması yasaktır ve belediye görevleri sürekli denetim yaparak bu ve benzeri sağlığa zararlı maddeleri kullanan üreticileri tespit etmeye çalışmaktadır.

Görüşmelerde kadınlara kullandıkları malzemeleri nereden aldıkları sorulmuştur. Kadınlar üretim maliyetlerini düşük tutabilmek için süt, un, şeker, yumurta ve piriç gibi malzemeleri satış fiyatlarının en düşük olduğu süpermarketlerden aldığını belirtmiştir. Pazarları ziyaret eden tüketiciler ve üretici kadınlar arasındaki en temel çatışma noktası işte budur. Tüketiciler tezgâhtaki ürünlerin içindeki malzemelerin tümünün o köyden ya da tarımsal üretimin yapıldığı civar köylerden gelmesini arzulamaktadır. Kadınların düşük fiyattan aldığı malzemeyi kullanarak yemek pişirmesi pazarda daha çok kâr elde etmek için başvurduğu bir strateji değil ailelerini besleyebilmek için sürekli yürütmek zorunda olduğu bir gündelik yaşam rutini. Asgari maaş ve altında bir hane gelirine sahip olan bu kadınlar yöresel ürün tedariki için gerekli sermayeden yoksundur. Ancak kooperatif gibi çeşitli kurumsal yapılarla birlikte sermayeye ihtiyaç duymadan uygun fiyattan malzemelerini tedarik edebilirler.

Mülakatlarda kadınlar kooperatife üye olmama nedenlerini kooperatifin varlığından haberdar olmamalarıyla açıklamışlardır. Kadınların yaklaşık dörtte biri kadının emeğinin değerlendirilmesi için kurulan kooperatifi daha önce hiç duymadığını belirtmiştir. Kooperatife üye olmama nedeni olarak belirtilen diğer nedenler şunlardır: “Hiç düşünmedim”, “üyelik ücretli”, “bağımsız çalışmak istiyorum” ve “kooperatife ayıracak vaktim yok”. Üye olmadığı için pişman olduğunu ya da üye olmayı düşündüğünü belirten kadınlar da olmuştur. Mülakatlarda kadınlara ayrıca “kooperatifin ürünlerini satmak için en uygun pazarlama kanalı olduğunu düşünüyor musunuz?” sorusu da yöneltilmiştir. Katılımcıların %45’i kooperatifin en uygun pazarlama kanalı olduğunu düşünmektedir. Kooperatifin ürünlerini satmak için en uygun pazarlama kanalı olarak görmediğini belirten üreticilerin büyük çoğunluğunun olumsuz görüş bildirme nedeni aslında bu konuda fikir sahibi olmamasıdır.

Kırsal alanlarda kooperatif gibi sorumluluk ve yaptırım içeren yasal örgütlere kadınların üye olmalarını sağlamak oldukça zordur (Çelik, 2013). Bu nedenle belediye yetkililerinin pazarda tezgâh açmak için kooperatif üyeliğini şart koşmaması önemli bir tercihtir. Kadınları aslında çok da bilmedikleri bir kurumsal yapıya zorla üye yapmak yerine öncelikle köy pazarları gibi sınırları esnek bir sosyal ağa (*network*) dahil etmek ilkin daha önemlidir. Pazarlar kadınlar için bir kolektif eylem alanına dönüşebilmekte, dayanışma içinde güçlendikleri bir kamusal alan işlevi görmektedir:

“Bu kadınlara sağlanan olanaklar sayesinde çok güzel şeylere vesile olundu. Mesela o kız dayak yiyordu kocasından ve gidecek kapısı da yoktu. Belirli günlerde temizliğe gidip ek gelir sağlıyordu, ama onu da kocası elinden alıyordu. Kadın böyle bizim gibi kadınları gördükçe cesaretlendi ve kocasından boşandı. Biz de yardım ettik ona, şimdi kendi tezgâhını açıyor. Çocuklarını okutuyor bu sayede.” (Mülakat 11)

Belediyenin açtığı pazarlar kadınları ev içi alandan çıkarıp kamusal alanla temas haline getirmiştir. Kadınları ekonomik açıdan güçlendirmenin tek başına yeterli olmadığı, sosyal ve kültürel yaşamlarının zenginleşmesini sağlayacak çeşitli destek mekanizmalarının üretilmesi gerektiği aşikârdır. Kadınların %57,3’ü pazardaki kadınlar arasında dayanışma olduğunu düşünürken %80,9’u da kadınlar arasında rekabet olduğunu belirtmektedir. Kadınların %63,4’ü yerel kurumların (belediye) üretici olarak yaşadıkları sorunlara duyarlı olduğunu düşünmektedir. Kadınlar özellikle belediye başkanının yörenin tanınması ve kadınların sosyo-ekonomik açıdan güçlendirilmesini konusunda başlattığı bir dizi projenin çok olumlu sonuçlar verdiğini düşünmektedir.

Araştırmaya katılanların %91,6’sı kadın üreticiler olarak Seferihisar’ın kalkınmasında ve tanınmasında en çok kendilerinin katkısı olduğunu düşünmektedir. Kadınların kendilerini toplumsal değişimin temel aktörü olarak görmeleri kadınların siyasal açıdan güçlenebilmeleri için kamusal alanla temas edebilmesinin önemine işaret etmektedir. Kadınların sosyal, kültürel yaşamının çeşitlenmesini sağlayacak kurumsal destekler yaşadıkları stres duygusunun azalmasını ve dayanışma duygusunun (kolektif eylem)

artmasını sağlayabilir. Son kertede kadınların güçlenebilmesi kooperatif gibi kurumsal çatılar altında örgütlenebilmesiyle mümkün olacaktır.

Sonuç

Bu araştırma Seferihisar’da hem tarımı hem kadını güçlendirmek için kurulan köy pazarlarının kadınların sosyal ve ekonomik yaşamlarına olan etkilerini anlamaya dönük bir analiz sunmaktadır. Ev eksenli üretim sayesinde kadınlar gündelik yaşamının önemli bir parçası olan yemek pişirme rutinini ticari bir faaliyet olarak dönüştürebilmektedir. Üretimin ev-eksenli olması kadınları yoğun iş yükü içeren çoklu-görev ve sorumluluklar almaya itmektir. Mülakatları yürütürken araştırmacılar olarak bizlerin elde etmeyi beklemediği en önemli bulgu kadınların her ne kadar iş yükleri artmış olsa da özgürleşme ve mutluluk gibi birtakım kazanımlara işaret etmesidir. Emeklerinin değerlendirildiğini görmek ve kendilerince bir şeyler üretebilmek özgüvenlerinin arttırmasını sağlamıştır. Çevrenin gösterdiği itibarın ve kendilerini mutlu hissettikleri zamanın artması diğer önemli bulgular arasındadır.

Ev-eksenli üretim ve ev-eksenli olmayan üretimin kadınların hane-içi görev/sorumluluklarına etkisini inceleyen bir dizi araştırma vardır. Bu araştırmalardan biri ev-eksenli üretim yapan kadınların hane-içi görev ve sorumlulukların artması nedeniyle daha dezavantajlı konuma geldiğine işaret etmektedir (Markantoni ve Hoven, 2012). Seferihisar’da kadınların girişimcilik faaliyetleri her ne kadar ev eksenli üretime dayalı olsa da belediyenin kurduğu pazarlar kadınları özel alandan (evden) çıkarmış ve kamusal alanla temas eder hale getirmiştir. Derinlemesine mülakatlarda kadınların pazarlara katıldıktan sonra anti-depresanı bıraktığını söylemeleri araştırmada ulaşılan en çarpıcı (öngörülme) sonuçlardan bir tanesidir. Anti-depresan kullanımı kadınları kamusal alandan dışlayan ve ev içine hapseden toplumsal yapıların ve toplumsal cinsiyet eşitsizliklerinin bir göstergesi olarak okunabilir. Bu araştırma kamusal alanda görünür olabilmenin kadınların kendilerini daha güçlü hissedebilmelerinde en temel unsur olduğunu savunmaktadır. Bu örnekte anti-depresan kullanımı aslında bireysel olarak görülen sorunların gerçekte toplumsal sorunlar olarak ele alınması gerektiğini göstermektedir.

Araştırmada elde edilen diğer önemli bir bulgu ise kadınların kendilerini yörenin tanınmasında ve kırsal kalkınmanın sağlanmasında rol oynayan en önemli aktör olarak görmeleridir. Kadınlar girişimciliklerini bu örnekte bireysel bir başarıdan ziyade kolektif eyleme dayalı ortak bir başarı olarak değerlendirmektedir. Oberhauser (1995) kadınların ev-eksenli üretim yaparken sadece zaman ve mekânı değil aynı zamanda aile ve topluluk içindeki görev/sorumlulukları da müzakere ettiğini vurgulamaktadır. Her ne kadar boş zamanlarından feragat etmek zorunda kalsalar da eşlerinden para istemek zorunda olmamak, kendi kurallarıyla üretim yapmak, aile ve topluluklarındaki görev ve sorumlulukları yerine getirebilmek kadınları mutlu etmektedir (Markantoni

ve Hoven, 2012). Yürüttükleri girişimcilik faaliyetleri kadınlar için gündelik yaşamları, kimlikleri ve yaşam tarzlarından bağımsız ilişkilendikleri bir deneyim alanı değildir.

Kadınlar geleneksel bilgiye, kolektif eylem ve iletişim kurma yeteneklerine sahip oldukları için kırsal toplulukların gelişmesinde oldukça etkindirler (Markantoni ve Hoven 2012, s. 508). Kadınların yerel kalkınma politikalarına katılımını (dahil etmek değil katılımcı olmalarının önündeki engelleri kaldırmak) sağlamak kadınları dışlayan tarımsal üretim sistem ve yapıları da dönüştürecektir (Wells, 1998). Kadınlar yerel kalkınmaya dahil olurken yardımcı rollerden çok topluluklarıyla ilgili temel karar alma süreçlerine yön veren lider roller üstlenmelidir. Buradaki temel mesele kadınların liderlik pozisyonlarında bulunması değil kadınların liderlik rolünün ne olması gerektiğine dair genel algıyı dönüştürebilmesidir (O'Toole ve Macgarvey, 2003). Kırsal alanların ve tarımsal üretimin yeniden kadınlaşabilmesi için kadınların karar alma süreçlerine katılımı oldukça önemlidir (Driga, Lafuente ve Vaillant 2009, s. 87; Heggem, 2014, s. 454).

Alternatif gıda ağları kurmak için yürütülen birçok proje ne yazık ki kaynak kullanımı ve karar-alma süreçlerine katılım gibi konularda toplumsal cinsiyet eşitliği sağlamaya dönük hedeflere odaklanmamaktadır (Mudege ve ark., 2015). Bu alternatif gıda ağlarında “kadın emeği” etiketiyle pazarlanan ürünler kadınları ekonomik olarak güçlendirmek bir yana daha çok sömürmeye dayalı üretim ilişkilerini yeniden inşa etmektedir (Mudege ve ark., 2015). Erkekleri karar veren özne olarak yeniden ve yeniden inşa eden toplumsal norm ve değerlerle mücadele edilmedikçe sağlıklı, adil ve temiz bir gıda sisteminin yaratılabilmesi de mümkün görünmemektedir. Tarımsal üretimin ve kırsal alanların çok-fonksiyonel olarak yeniden inşasında siyasal süreçlere kadınların katılımı oldukça önemlidir (Sofer ve Saada, 2017).

Özetle, gıda kırsal toplulukların bilgi ve yeteneklerinin vücut bulmuş bir halidir. Yöresel gıdalar üretici ve tüketiciyi, pişiren ve tadanı, kırsal topluluk ve kentli toplulukları bir araya getiren bir müşterek olarak yeniden okunmaktadır. Bu açıdan yöresel yemekler farklı toplulukları bir araya getirmekte ve bu topluluklar arasındaki bağlarını örmeye devam etmektedir. Bu araştırmanın en önemli sonucu, yöresel yemeklerin/yerel gıdaların kırsal yaşamdaki kadınlarla birlikte piyasada yeniden görünür olabilmesi değil, bu gıdalarla birlikte kırsal yaşamdaki kadının kamusal alanda yeniden görünür olabilmesidir.

Little, Ilbery ve Watts (2009) toplumsal cinsiyet ve beden imgesine dair kültürel beklentilerin gücünü hatırlatarak alternatif gıda tüketimiyle ilgili meselelerde mekân ve kırsallık temalarının ötesine geçen bir kimlik tartışması yürütmek gerektiğini söyler. Beslenmeye dair kararlar sadece nasıl hissettiğimizle ilgili bir mesele değil aynı zamanda nasıl görüldüğümüzle ilgili bir meseledir (Little ve ark., 2009). Kısacası, yalnızca gıdanın nasıl üretildiğine değil aynı zamanda bedenlerin nasıl üretildiğine de

bakmak gerekmektedir. İlerideki araştırmalar beden üretim politikaları ve yöresel yemek ilişkisine odaklı çalışmalara yer vermelidir.

Teşekkür: Makaleyi okuyarak eleştirileri ve önerileri ile katkıda bulunan Dilek Akyalçın Kaya, Ecehan Balta, Erhan Akarçay, Helin Kardelen Kavuş ve Raşit Çavaş'a teşekkürlerimi iletmek isterim. Bu araştırmanın yürütülmesinde büyük katkıları olan Dilan Erdem'e şükran borçluyum. Son olarak, araştırmanın veri toplama aşamasına katkı sunan İzmir Ekonomi Üniversitesi'nden sevgili öğrencilerim Aslı Gül, Aslı Gülelçin, Aysel Kadriye Şirikçi, Begüm Işık, Betül Uzun, Birce Göktaş, Büşra Afacan, Ceyda İlsev, Dilan Erdem, Dilek Bulut, Ekin Dorak, Gizem Oğuzhan, Gülden Kıldı, Meliha Aydoğdu, Osman Eryiğit ve Sinem Can Arslan'a teşekkür borçluyum.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Anthopoulou, T. (2010). Rural women in local agrofood production: Between entrepreneurial initiatives and family strategies. A case study in Greece. *Journal of Rural Studies*, 26, 394–403. <https://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.03.004>
- Atılğan, S. (2007). Evden içeri bir ev: Ev eksenli üretim ve kadın emeği. *Birikim Dergisi*, 217, 134–140.
- Baylina, M., & Schier, M. (2002). Homework in Germany and Spain: Industrial restructuring and the meaning of homework for women. *GeoJournal*, 56, 295–304. <https://dx.doi.org/10.1023/A:1025962716990>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38, 21–34. <https://dx.doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bock, B. B. (2004). Fitting in and multi-tasking: Dutch farm women's Strategies in rural entrepreneurship. *Sociologia Ruralis*, 44(3), 245–260. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9523.2004.00274.x>
- Bruni, A., Gherardi, S., & Poggio, B. (2004). Doing gender, doing entrepreneurship: An ethnographic of intertwined practices. *Gender, Work and Organization*, 11, 406–428. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1468-0432.2004.00240.x>
- Clark Muntean, S., & Ozkazanc-Pan, B. (2016). Feminist perspectives on social entrepreneurship: Critique and new directions. *International Journal of Gender and Entrepreneurship*, 8(3), 221–241. <https://dx.doi.org/10.1108/IJGE-10-2014-0034>
- Çelik, C., & Balta, E. (2017). Soma maden havzasında görünmeyen emek: Kadın. *Ayrıntı Dergisi*, 20. Retrieved from: <http://ayrintidergi.com.tr/soma-maden-havzasinda-gorunmeyen-emek-kadin/>
- Çelik, Z. (2013). *Tarımsal biyoçeşitliliğin korunmasında yerel tohum bankalarının rolü üzerine bir araştırma: Karaot Köyü Tohum Derneği ve yöresi örneği* (Doktora tezi, Ege Üniversitesi, İzmir. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi> adresinden edinilmiştir.
- Cliff, J. E. (1998). Does one size fit all? Exploring the relationship between attitudes towards growth, gender and business size. *Journal of Business Venturing*, 13, 523–542. [https://dx.doi.org/10.1016/S0883-9026\(97\)00071-2](https://dx.doi.org/10.1016/S0883-9026(97)00071-2)

- Cornwall, A. (2000). Making a difference? Gender and participatory development. IDS Discussion Paper #378 from the *Institute of Development Studies*. <https://www.participatorymethods.org/sites/participatorymethods.org/files/Dp378.pdf>
- Dedeoğlu, S. (2010). Visible hands – invisible women: Garment production in Turkey. *Feminist Economics*, 16, 1–32. <https://dx.doi.org/10.1080/13545701.2010.530606>
- Driga, O., Lafuente, E., & Vaillant, Y. (2009). Reasons for the relatively lower entrepreneurial activity levels of rural women in Spain. *Sociologia Ruralis*, 49, 70–96. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9523.2008.00475.x>
- Dolan, C. S. (2004). On farm and packhouse: Employment at the bottom of a global value chain. *Rural Sociology*, 69, 99–126. <https://dx.doi.org/10.1526/003601104322919928>
- DuPuis, E. M., & Goodman, D. (2005). Should we go ‘home’ to eat? Toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies*, 21, 359–371. <https://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.05.011>
- Heggem, R. (2014). Diversification and re-feminisation of Norwegian farm properties. *Sociologia Ruralis*, 54, 439–459. <https://dx.doi.org/10.1111/soru.12044>
- Ilbery, B., & Kneafsey, M. (2000). Producer constructions of quality in regional speciality food production: A case study from Southwest England. *Journal of Rural Studies*, 16, 217–230. [https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167\(99\)00041-8](https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167(99)00041-8)
- İnce, Ş. (2015). İki kadın bir mutfak: Kadınlar arası iktidar ilişkileri. *Moment Dergi-Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 2(2), 135–156. <https://dx.doi.org/10.17572/mj2015.2.135156>
- Fonte, M., & Cucco, I. (2017). Cooperatives and alternative food networks in Italy. The long road towards a social economy in agriculture. *Journal of Rural Studies*, 53, 291–302. <https://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2017.01.019>
- Goodman, D. (2003). The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 19, 1–7. [https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00043-8](https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00043-8)
- Guthman, J. (2002). Commodified meanings, meaningful commodities: Re-thinking production-consumption links through the organic system of provision. *Sociologia Ruralis*, 42, 295–311. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00218>
- Guthman, J. (2008). Neoliberalism and the making of food politics in California. *Geoforum*, 39, 1171–1183. <https://dx.doi.org/10.1016/j.geoforum.2006.09.002>
- Guthman, J. (2009). Unveiling the unveiling: Commodity chains, commodity fetishism, and the “value” of voluntary, ethical food labels. In J. Bair (Ed.), *Frontiers of commodity chain research* (pp. 190–206). London, UK: Stanford University Press.
- Gündüz Hoşgör, A., & Suziki Him, M. (2016). Küreseleşme ve Türkiye’de kırsal kadının ücretli emeği: Rapana venosa üretim zinciri üzerinden Batı Karadeniz bölgesinde bir vaka analizi. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi/Journal of Sociological Research*, 19(2), 108–130.
- Kavuş, H. (2019). Diasporada güzellik: Almanya’da kadın etnik girişimciliği. *Kültür ve İletişim*, 44, 95–124. <https://dx.doi.org/10.18691/kulturveiletisim.629060>
- KEİG [Women’s Labor and Employment Initiative] (2018). *Türkiye’de insanlar zaman yoksulu, kadınlar daha da yoksul*. http://www.Women’sLaborandEmploymentInitiative.org/wp-content/uploads/2019/01/Calisma-Zamani_KEIG-Bilgi-Notu-1.pdf
- Little, J., & Austin, P. (1996). Women and the rural idyll. *Journal of Rural Studies*, 12, 101–111. [https://dx.doi.org/10.1016/0743-0167\(96\)00004-6](https://dx.doi.org/10.1016/0743-0167(96)00004-6)

- Little, J., Ilbery, B., & Watts, D. (2009). Gender, consumption and the relocalisation of food: A research agenda. *Sociologia Ruralis*, 49, 201–217. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9523.2009.00492.x>
- Manzanera-Ruiz, R., Lizarraga, C., & Mwaipopo, R. (2016). Gender inequality, processes of adaptation, and female local initiatives in cash crop production in Northern Tanzania. *Rural Sociology*, 81, 143–171. <https://dx.doi.org/10.1111/ruso.12090>
- Markantoni, M., & van Hoven, B. (2012). Bringing ‘invisible’ side activities to light. A case study of rural female entrepreneurs in the Veenkoloniën, the Netherlands. *Journal of Rural Studies*, 28, 507–516. <https://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2012.05.006>
- Marsden, T. (1998). New rural territories: regulating the differentiated rural spaces. *Journal of Rural Studies*, 14, 107–117. [https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167\(97\)00041-7](https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167(97)00041-7)
- Mudege, N. N., Nyekanyeka, T., Kapalasa, E., Chevo, T., & Demo, P. (2015). Understanding collective action and women’s empowerment in potato farmer groups in Ntcheu and Dedza in Malawi. *Journal of Rural Studies*, 42, 91–101. <https://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2015.09.002>
- Murdoch, J. (2000). Networks- A new paradigm of rural development? *Journal of Rural Studies*, 16, 407–419. [https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167\(00\)00022-X](https://dx.doi.org/10.1016/S0743-0167(00)00022-X)
- Oberhauser, A. M. (1995). Gender and household economic strategies in rural Appalachia. *Gender, Place & Culture*, 2, 51–70. doi.org: 10.1080/09663699550022080
- Renting, H., Marsden, T. K., & Banks, J. (2003). Understanding alternative food networks: Exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning A*, 35, 393–411. <https://dx.doi.org/10.1068/a3510>
- Shortall, S. (2002). Gendered agricultural and rural restructuring: A case study of Northern Ireland. *Sociologia Ruralis*, 42, 160–175. <https://dx.doi.org/10.1111/1467-9523.00208>
- Sofer, M., & Saada, M.A.T. (2017). Entrepreneurship of women in the rural space in Israel: Catalysts and obstacles to enterprise development. *Sociologia Ruralis*, 57, 769–790. <https://dx.doi.org/10.1111/soru.12125>
- Soyer, N. (2019). Türkiye’de kooperatifçiliğin tarihsel mirası ve Seferihisar örneği. M. Ergen (Ed.), *Kent hakkı, müşterekler ve olasılıklar* içinde (s.119–127). Yakın.
- Whatmore, S. (2008). From women’s roles to gender relations. Developing perspectives in the analysis of farm women. *Sociologia Ruralis*, 28, 239–247. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9523.1988.tb00342.x>
- Yaman, M. (2020) Tarımsal üretimde kadın emeği: Tarihte kısa bir gezinti. *Aramızda kalmasin: Kır, kent ve ötesinde toplumsal cinsiyet* içinde (s. 57–61). Aramızda Toplumsal Cinsiyet Araştırmaları Derneği Yayınları. https://aramızda.org.tr/wp-content/uploads/2020/02/Aram%C4%B1zda_Kalmas%C4%B1n.pdf

RESEARCH ARTICLE

The Processes for Creating Value in Natural Food Production in Contemporary Turkey*

Bermal Küçük¹ 

Abstract

Turkey has a niche market based on healthy food consumption that has expanded over the last two decades. This has set the ground for a third sector, the noncertified natural food production that is separate from Certified Organic (CO) and Good Agricultural Practices (GAP). This study examines the value creation mechanisms in Turkey's natural food production, revealing that women's knowledge and labor and various discursive strategies appear as the fundamental elements for creating value in the sector. I argue that the creation and dissemination of a particular discourse about natural foods are just as significant as the material production of such food in creating value and accumulating capital. While material production is realized by appropriating women's labor and knowledge, discursive production is achieved by romanticizing the past. This study is based on empirical data retrieved from a private-run farm located in the Nazilli district of Aydın, Turkey. I conduct in-depth interviews with the owner of the farm and the employees from diverse hierarchical positions. This study is also based on a basic content analysis of the narratives that circulate on the farm's webpage and email group for trust-building.

Keywords: Women's labor • Women's knowledge • Capital accumulation • Natural food production • Noncertified agricultural production • Discourse

* This paper is abbreviated from my master's thesis "Labor and Value Creation Processes in the Sector of Natural Food Production in Turkey" in 2016

- The name of the farm and the owner will not be explicitly referred to throughout the text due to ethical concerns.

1 Correspondence to: Bermal Küçük, Sociology Department, Graduate School of Social Sciences and Humanities, Koç University, Rumelifeneri Yolu, Sarıyer, İstanbul 34450 Turkey. Email: bkucuk16@ku.edu.tr ORCID: 0000-0002-5481-7687

To cite this article: Küçük, B. (2020). The processes for creating value in natural food production in contemporary Turkey. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 109–127. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0004>

This study examines the role women's knowledge and labor and various discursive strategies have in creating value and accumulating capital in Turkey's noncertified natural food production. As in many other parts of the world, Turkey's demand for healthy food has been growing remarkably as a response to the harmful effects of industrialized agriculture over the last decades. Many people in Turkey have become more anxious as ecologists and scientists warn about the toxic substances in industrial food and the diseases they cause. As the detrimental effects of industrial agriculture hold an essential place on the agenda for both ecological movements and individuals, capitalism has responded with green issues and changes in consumer tastes. Hence, a new round of accumulation and niche marketing has emerged based on food quality, safety, biological and cultural diversity, animal welfare, and environmental pollution (Friedmann, 2005). The new round of accumulation in agriculture manifests itself in the form of organic and post-organic food markets, respectively. Organic agriculture has been prominent as an alternative to industrial agriculture since the 1960s in the USA and the 1990s in developing countries, including Turkey. However, a reaction has arisen to the organic market as organic standards impoverish small producers and require the use of "allowable inputs" that lead to abandoning heritage seeds and methods (Goodman & Goodman, 2007, p. 24; Buck et al., 1997, p. 8; Guthman, 1998; Jordon & Shuji, 2004). Consequently, a post-organic movement has emerged as the new niche market. Since then, the organic and post-organic movement has begun to dominate the alternative market simultaneously in the Global North and in some developing countries, including Turkey.

Turkey has witnessed both producers' transition from industrial to organic and post-organic agriculture as well as the emergence of new actors in the market who take a share from this niche. These producers consist of those who practice certified or noncertified agriculture. Certified agriculture involves organic production and Good Agricultural Practices (GAP). By following the procedures certification companies impose, organic and GAP producers obtain certification for a certain fee. The document, which knowledgeable consumers have come to trust, provides evidence for the quality and legitimacy of their products (Guthman, 1998). Meanwhile, noncertified organic producers do not go through a certification process in order to distance themselves from the global organic food chain and its monopolization that imposes standardized agricultural methods, techniques, and seeds. These noncertified producers are, however, far from homogeneous. A broad range of actors coexists with different interests and concerns. Nevertheless, I can roughly divide them into two analytical categories: (a) private-run farms that offer natural village products without organic certification and (b) alternative food initiatives that pursue their sustainability and organize around the principles of collectivity and participatory concerns rather than commercial-based logic (Soysal Al & Küçük, 2019, pp.176–177). This paper focuses explicitly on the private-run farms that appear in the market as natural food providers who are not

involved in any certification processes. Private-run farms constitute an interesting case for understanding how the pursuit of profit-making paradoxically intertwines with the discourse of locality, collectivity, and sustainability.

Private-run farms have expanded since the 2000s and in Turkey are clustered along the west coast in particular. They position themselves as neither organic nor industrial food providers, instead defining themselves as being engaged with catering to different varieties of natural foods, ranging from fresh products to artisanal cheeses. In this sector, the notion of *natural* is a blurred category to which producers assign their meaning. This term frequently interchanges with words such as local, alternative, and traditional. Yet, rejecting the requirements imposed by the global organic food chain is a common theme among producers. According to these producers, certified organic foods are unnatural, as the seeds and agricultural techniques are determined by global certification companies instead of the producers themselves. For these producers, food products are natural only if they are produced by local villagers using the heirloom seeds and heritage farming that pass down from previous generations. Hence, the notion of naturalness refers to concepts like localness, or authentic rural life, which is perceived opposite industrial applications. The second important feature these farms have is that their employees are mostly women. Finally, they are run by urban-raised, educated, middle-class entrepreneurs capable of developing a language that can satisfy the sophisticated tastes of their middle- and upper-middle class consumers. These entrepreneurs mostly produce in a rural area and target consumers in urban centers based upon online shopping orders.

The central questions of my research are as follows: If the farm owners reject certifying their products, how do they assure the quality and reliability of their products? And how do these mechanisms facilitate value creation in the sector? To explore these questions, I chose a farm located in the Aegean region as a case study. The farm that this paper is based on possesses some empirical characteristics of the sector. Firstly, it is one of the fastest-growing and leading agricultural organizations in the market of noncertified food production. Its production capacity, product range, number of employees, and widespread appeal to urban consumers have grown significantly since its establishment.

This study is based primarily on two distinct methodological axes: ethnographic research and discourse analysis. The ethnographic research that I conduct in the village where the farm was located occurred in November 2014 and in April 2015 (20 days in total) and consists of my involvement in the production process in the farm's diverse units as a participant-observer and of an in-depth interview with the farm owner, the farm's office workers (agricultural engineer, manager, and the employees who receive and implement orders), and the 15 workers in production. This enabled me to grasp

the ways the owner defines her mission in the sector and the organizational structure of the production and distribution processes, including division of labor and workers' working conditions and experiences. I also analyzed the discourses and narratives the owner created to promote her products through diverse online channels such as by email and the farm's Internet page. I am included in the email group, to whom she delivers a list of products (with their prices) for that particular week and a diverse narrative about her production methods. The narratives appraise the ethical values implicit in her production methods and the reliability of her products with a constant emphasis on her priority on human health unlike others whose concern is profit-making (Küçük & Soysal Al, 2019, p.181). The narratives also deal with the practices external to her production procedures (e.g., the sincere relationships she builds with her employees and the rest of the villagers) and proper forms of motherhood, consumption, and nutrition practices as well as of our relation to nature. By grasping the recurrent and prominent themes in the narratives, I attempt to understand how she creates value. Based on the field research at the farm, I argue the creation and dissemination of a particular discourse about natural foods to be as significant as the material production of such food in creating value and accumulating capital. While material production is realized by appropriating women's labor and knowledge, discursive production is accomplished by romanticizing the past.

Alternative agriculture has experienced remarkable growth in the world, especially after the 2000s. Organic farming is one of the fastest-growing segments of alternative agricultural production. A range from small farmers to agribusinesses who hold very different concerns and powers coexists in the organic sector (Cáceres, 2005). The growth in organic agriculture has led to the literature that focuses on consumption and production processes in the sector. The literature that specifically addresses the production aspect primarily discusses how the fees charged by certification companies exclude small farmers from the market and have set the ground for the domination of agro-food companies trying to create an economic niche (Guthman 1997). However, this literature does not discuss what kinds of strategies these small producers have developed as a response to the exclusion mechanisms. Only a few studies have paid attention to the channels small farmers create. Cáceres' (2005) research investigates how small organic farmers in Argentina are unable to become certified farmers because of the high prices. This, Cáceres argued, has led small producers to transform into noncertified organic producers who continue to meet the requirements of organic agriculture. Conversion to noncertified organic agriculture has provided resource-poor farmers with some more advantages as they continue to produce, consume, and sell organic products; improve their food safety; and develop a more environmentally friendly approach to farming (p.139). Cáceres's study shows noncertified organic agriculture to be an opportunity for resource-poor farmers.

In Turkey, however, noncertified production appears mostly as an opportunity for economically capable entrepreneurs rather than small producers. Turkey has many agricultural entrepreneurs who adopt noncertified production to create authenticity and locality, which enables them to increase the commodity's value. They claim that the standardized rules imposed by the organic sector divert production from locality and authenticity. Such a claim turns into a mechanism for creating value in the sector. Hence noncertified production in Turkey does not always result from poverty, as Caceres argued, rather it emerges as a conscious strategy of economically capable producers. This article wishes to contribute to the literature by taking the capital owner entrepreneurs and their strategies for value creation into account by providing a case study from Turkey. In so doing, I also contribute to the literature in Turkey, where little attention has been paid to the issue. Only Soysal Al (2017) had provided an excellent investigation by focusing on mothers' various alternative food practices, which they describe as their everyday organic food-work. Soysal Al addressed how most economically privileged mothers incrementally show more demand and trust for the noncertified farm products provided online as opposed to certified organic products. However, her study only addressed the consumption aspect of the organic sector while disregarding the production aspect. This production aspect had not become the object of inquiry until recently with Küçük and Soysal Al's (2019) published study. Küçük and Soysal Al's study offers cases from the organic and post-organic markets by examining how producers' discursive repertoire influences consumers' food choices.¹ This article wishes to complement Küçük and Soysal Al's study by focusing on the material production in the natural food market that specifically manifests itself through women's labor and knowledge.

In the first part of the paper, I aim to highlight the historical conditions under which the rural transformation both in Turkey and across the world has become an important force behind the emergence of such farm-based natural food initiatives. I will follow with a detailed account of the relation and organization of production within the farm. After providing a historical framework, I will focus on the material production of food. To this end, I will draw attention to the literature that discusses the role of woman's domestic labor in capital accumulation in order to better understand the rapid growth of the farm that is my case study. In the last section of the paper, I discuss what I define as the discursive production of food. Unlike material production, the discursive production of food is surrounded by various symbolic images and discourses to make a distinction in the healthy food market. In this section, I unpack these diverse discursive strategies and symbolic images.

1 The scope of this study is not limited to the producer's discursive repertoire on food reliability. See Al, I. S., & Küçük, B. (2019). In between anxiety and hope: Trusting an alternative among 'alternatives' in the (post) organic food market in Turkey. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 25(2), 173–190.

The Neoliberal Transformation of the Village Hosting *the Farm*

Although the neoliberal transformation of Turkish agriculture traces back to the early 1980s, its destructive and brutal face began to appear dramatically after the 2000s in particular. The Agrarian Reform Implementation Project (ARIP) in 2001, as part of the agricultural reform practice of the World Bank, was an important milestone in further liberalizing the agro-food sector in Turkey. The primary purposes of this agreement were to replace the price and input subsidies provided by the state with a new support system, to remove agricultural incentive loans, to privatize state economic enterprises, and to reorganize sale cooperatives (Keyder & Yenal, 2013, pp. 59–60). Structural adjustment policies gradually removed state monopolies in food production, paving the way for the private sector to become an important actor in food production. This has led to the gradual exclusion and impoverishment of Turkey's small-scale producers in agricultural production. My fieldwork has revealed the emergence of the study's case farm in that particular village to be directly related to these exclusionary processes in Turkey's rural areas. In other words, the early 2000s are when the neoliberal processes in agriculture reached their highest levels and when the post organic market and private-run farms began to simultaneously emerge.

The study's case farm was established in one of the villages of the town of Nazilli in Aydın Province in 2004. The village has 240 households with a population of 2,500. The main agricultural activities include animal husbandry and olive, vegetable, and fruit production. The villagers used to sell these products either to traders or in the local district bazaars at low prices, especially after losing their power to compete with supermarkets as a consequence of declining state support in the era of neoliberalism. The expansion of supermarkets has had considerable impacts on producers' economic conditions by transforming manufacturing into a corporate-led structure where buyer corporations have radically restructured food production relations (Gereffi, Humphrey, & Sturgeon, 2005; Burch & Lawrence, 2007; Dixon, 2007; Reardon, Appel, & Hassler, 2013). In the context of the supermarket revolution (Reardon & Hopkins, 2006), conventional retailer channels and agricultural production have been transformed to favor supermarkets. These transformations have emerged in parallel with the economic liberalization and domination of foreign entrepreneurs in the agro-food sector in developing countries, including Turkey. In Turkey, the private quality standards in agricultural production, lack of stable market conditions, and high input prices and indebtedness accompanied by increasing prices have led small producers to lose the ability to compete with large producers in the market (Franz, Appel, & Hassler 2013; Atasoy, 2013; Yenal & Keyder, 2011). The Aegean region, where subsistence is based on agriculture, has been considerably influenced by these transformations in Turkey. Supermarket's preference for large-scale producers to guarantee stable procurement has caused the gradual impoverishment of small producers and their withdrawal from the market, especially in the Aegean region where private-run farms (including this

study's case farm) are clustered. My field research reveals the establishment of this farm in the region to have provided significant opportunities for the villagers, who had been left at the mercy of merchants and had limited access to the market because of the supermarket revolution. The farm owner purchases crops produced by small producers in the region at prices relatively higher than merchants' prices. One of the farmers I interviewed said:

In the past, merchants used to come and pay 7 Turkish Lira to buy figs, the price of which is usually 10 lira. Why do I prefer to sell to the farm owner?² She pays 3-5 lira more. For example, tomorrow, I will take some oil to her. I will sell about four kilos of oil for 55 lira/kg, receiving 220 Turkish liras in total. Since the [farm owner] started her business here, merchants have increased their prices as well.³

As a result of the recent agricultural transformation in Turkey, both food products' prices and farmers' productive capacities in the region had declined. Farmers in this village were no longer able to work the land they had previously used for production. The decline in production capacity resulted in vast, uncultivated agricultural land, which in turn was used for planting animal feed crops like barley. The study's case farm owner has turned these vacant lands into a tremendous opportunity for her economic growth. She bought these lands to increase her production capacity. In one of the interviews I conducted with her, she said, "I buy new land almost every week" to meet the urban demand for natural food. When a field she has bought remains insufficient for meeting the urban demand, she mobilizes the villagers who have not yet sold to the farm owner to cultivate their soil. The villagers cultivate their land in accordance with the demands of the farm owner. In other words, a year in advance, the farm owner organizes the villagers based on a detailed plan of *who* will produce *what*, in *what amount*. By making an organizational division between villagers, she turns the entire village into a production landscape, in a sense, a factory.

Furthermore, the decline in production capacity had also generated a workforce surplus in the region. The workforce surplus that had emerged as a result of the recent neoliberal transformations has turned the villagers into the employees who work at her farm. Villagers who have been deprived of cultivating their lands are now full-time workers at the farm. More importantly, the owner of the farm not only employs villagers from the hosting village where the farm was established, but she also employs the workforce from the surrounding villages such as Yaylapınar, Has, Hamzallı, and Mastauvra (Bozyurt). The farm offers employment opportunities for the people living in the region.

2 Although the interviewee used the name of the owner here, I replaced it with the term the "farm owner" because of the ethical concerns I mentioned earlier.

3 Interviewee: Ahmet. Please note that all interviewees in this study are presented under pseudonyms.

The Organizational Structure of the Farm

This study's case farm was established on 3 acres of land and contains several separate production units that are: the store, shipping, stone-oven bakery, chicken coop, dairy, pastry production unit, kitchen where workers have their lunch, and two office rooms. Each production unit consists of women workers as well as a female chef with a particular speciality.

This farm grows crops on a vast agricultural tract of 148 acres in and around the hosting village. Both seasonal and permanent workers plant, hoe, and harvest the crops in this agricultural land. In addition to the agricultural land, the farm also has a nearby barn with 80 cows, 40 sheep, and 20 goats. However, as the animals' numbers and size of the lands the farm owns are insufficient to meet the demands, she gets supplies of food from the villagers. One villager from Yaylapınar village stated that:

She [the farm owner] recently made a statement in this coffee house. She asked us to grow certain crops, and she would help us. For example, she said if we need water, she will provide us with the necessary equipment and organize the system we need.⁴

She has 150 employees, a vast majority of whom are women. The workforce consists of permanent and seasonal workers. The permanent jobs include office work, packing, cleaning, and cooking at the farm. Full-time workers the minimum wage, except for the agricultural engineer, the manager, and the order takers who hold high positions at the farm. The seasonal workers either work in the field during specific periods like harvest and hoeing, or work from home doing jobs such as scooping out eggplants, cracking walnuts, and stringing peppers to dry. Around six hundred different kinds of raw and manufactured products are produced by these workers and are listed weekly in an Excel table for the email group of consumers. The salaries of seasonal workers vary depending on the work they perform. In her interview, the farm owner said:

In addition to full-time jobs, the farm employs seasonal workers. Many people benefit from us. I kept coming up with side jobs they could do as a family in their homes such as threading and drying peppers and eggplants [...] For example, we do not expose the wheat to photocells. There is a conveyor belt system called Sortex⁵ that could help us extract the stones when we process grain. However, that machine also infuses the wheat with arsenic. Our women instead manually sort grain by the sack. The same goes for lentils. They extract the stones from the grain like it's nothing for them. This provides a decent income for themselves. Not only do they not get tired or cold, but they are also able to do household chores and cooking. They just sit around the wheat and sort it out; that might sound absurd, but it doesn't to me. That is precisely what needs to be done. Nothing is stopping me from using Sortex, but that's not the issue [...] Even women in their 60s, 70s, or 80s should be extracting stones from wheat right now.⁶

4 Interviewee: Yusuf.

5 Sortex is a machine that sorts out the variant from wheat or rice. It standardizes the color and size of crops.

6 Interviewee: farm owner.

While non-disabled people are employed as full-time workers at the farm, children and seniors appear to work from home. The farm owner utilizes both the villager's labor force and their traditional knowledge and this has been necessary for production since the farm was established. What has enabled the owner, a woman who grew up in a middle-class family in Istanbul, to constantly scale up the farm's production capacity without any insights about agricultural production is the local knowledge the villagers in the region have provided. The farm owner describes her beginnings as follows:

We kicked off in the tiny village made up of 14 households. Each of my neighbors became part of this structure. Their neighbors, children, elderly and men... One by one, each person in the region became a member of the farm. I owned the land, and they had the knowledge [...] We started working together. The marketing techniques were new age; everything that has been hollowed out, discredited, and forced into categories remained far away from us. We did not pay attention to our surroundings, only to what is ahead. We literally put our backs into it. In the brief period of about a year that I had lived in this village, everything went back to the way it was 50 years ago. The boundaries between our cars, houses, and fields were lifted. Every inch of the fields that had remained unplowed for decades because it did not yield profit was sown with the heirloom seeds of Anatolia. Every beauty that had faded away was revived, rejuvenated. It was extremely well received and appreciated.⁷

Two fundamental themes appear in this description: 1) by appropriating both the knowledge and labor, as well as by cultivating previously unused fields with local seeds, the village along with all of its resources has been converted into an integral part of the capital accumulation process. 2) The nature, soil, labor force, and local knowledge of the villagers have all become the means for consolidating a particular form of value extraction. Furthermore, the owner built guest houses for her customers at strategic points with beautiful views in one of the surrounding villages. By staying in these houses for a certain fee, customers are offered the opportunity to escape the chaotic atmosphere of the city for a few days and can be "in touch with natural life" while also satisfying their curiosity about the physical and hygienic conditions of the farm where they purchase their food. Consequently, capital has taken over every aspect of life in the village in order to meet the demands of middle classes in distant cities; the entire village has been converted into units of value creation.

Appropriating Women's Domestic Labor and Knowledge

Women have rich insights about every aspect of producing life because of their role in everyday life (Sachs, 1996). In their daily activities, women in rural areas have contact with plants, animals, land, and water in addition to humans. These connections have enabled them to possess detailed knowledge about "soil types, soil toxicity and salinity conditions, water sources and fluctuating water level and different seeds and

⁷ Interviewee: farm owner.

their sustainability for various ecological and labor conditions” (Sachs, 1996, p. 92). Women’s work in rural areas, such as gathering fuel, fodder, and water and cultivating food for their families’ subsistence, places them in a particular relationship with the natural environment (ibid). The material relationship women have with nature provides them with a particular perspective and a specific form of knowledge. This specific knowledge and perspective do not arise from women’s symbolic or essential connections to nature but rather from their distinct material relations to the natural world (p. 41).

Environmental activist and scholar Vandana Shiva showed how women’s knowledge of plants and soils, and thus the production of life, has been appropriated through the regimes of new intellectual property rights imposed by the Trade-Related Intellectual Rights Agreement (TRIPs) of the World Trade Organization (WTO). According to Shiva (2001, p. 13) based on the case of India, “Women have long been the biodiversity experts, whether as seed keepers or as healers: the knowledge of plants and their uses has been women’s knowledge.” She says that this knowledge is now the means for capital accumulation imposed by intellectual property rights (IPRs). Similarly, feminist scholar Federici (2004) underlined how appropriating women’s knowledge has been embedded from the very beginning in the rise of the capitalist economy. Women’s collective knowledge as midwives and healers, traditional roles corresponded to what we would now classify as medicine, gynecology, and psychotherapy. The period of capitalist ascendancy realized that all these women’s independent knowledge about the body and life provided them with considerable power. Therefore, capitalism from its inception has required the destruction of women’s control over their knowledge by transferring it into the hands of professionalized groups of people. The rise of the capitalist economy and the subsequent accumulation of wealth cannot be isolated from women’s forms of knowledge. The direct relation between capital accumulation and women’s labor and knowledge has taken different shapes in various historical periods and sectors. This paper seeks to understand how this relationship has progressed, specifically in the non-certified commercial natural food sector.

Such analyses move beyond the hegemonic concept of economy that associates the economy only with the domain of scientific or professionalized knowledge. Henry and Pollard (2000) claimed the economy to be much broader than any particular economic rationale. Economy encompasses the whole range of behaviors driven by the everyday activities of a social being. This is an alternative conceptualization of economy. The economy cannot be analyzed as an analytically distinct sphere separate from society. Hence, no pure, completely rationalized economic model exists in the way the mainstream approach would suggest. Economy has always been embedded in both economic and non-economic institutions, experiences, and actions (Granovetter, 1985). The feminist literature on women’s domestic labor argues women’s domestic labor, including their care labor, cooking, and many other reproductive works, to have

always been a constitutive element of diverse forms of capitalist accumulations (Federici, 2004; James & Dalla Costa, 1973; Mies, 1998). Capital owners transform an enormous quantity of social services into a privatized activity, one that women should perform at home (Dalla Costa & James, 1973, p. 14). The social services provided at home reproduce the labor power for the following workday. Therefore, a larger amount of labor is present than appears in the factory or is embedded in men's wages. In other words, women's domestic un-paid labor is a constitutive yet obscure element in capitalist formations. The constitutive role of women's labor and knowledge diversely manifests itself depending on the economic sector. I argue that the non-certified natural food sector is one of these sectors where women's knowledge (especially their culinary knowledge) and labor are two constitutive elements that have been obscured in the economic growth of non-certified farms.

Before working as a laborer at the farm, women in the host and surrounding villages had been involved in the food cycle all year round. They were in touch with the plants, animals, soil, and water on their lands and were involved in the culinary production from the crops they obtained from these lands. Their culinary production consisted of both daily foods and long-lasting products such as fruit compost, *tarhana*, *salça* (tomato or pepper pastes), *mantı* (similar to tortellini), *yufka* (flat bread). I would like to define these as craft products because their knowledge and skills as well as experience are required for their production. These women were therefore involved in the production and reproduction of life itself. The material relationship these women had with life provided them specific knowledge and skills. This skills and knowledge they acquired while producing life have made women invaluable assets for this study's farm owner. The farm manager explains employing women as:

We write down the qualities of those who apply for a job (many people from the surrounding villages apply for a job, sometimes they hear it from their neighbors). We note what they can do. For example, I ask, "What do you like doing most at home? Do you like baking cakes or other pastries? Do you like cleaning? Do you like preparing tarhana?"⁸ In this way, you get to know the person, what she likes. For example, in my notes, I write down such information as "This person rolls dough very well."⁹

The farm manager categorizes the women applying for work according to their skills and aptitudes and then employs them in the production of about 600 different products. For example, if a woman is good at making cakes or cookies, she would be placed in the bakery. If she is good at making bread, then she would be employed at the stone oven. Although the skills women have gained throughout their lives make them wage laborers at the farm, the manager disqualifies their labor, saying that:

⁸ Tarhana is the name of a soup made from a fermented mixture of grain and yogurt.

⁹ Interviewee: Handan.

90% of the people who work here did not go to university. And probably very few of them went to high school. Most of them only went to primary or junior high. They are all brilliant people, but they are not skilled employees. I mean, for example, pastry chefs have been trained on cakes, so they know everything from how to make it to how many calories it has and what ingredients are involved. I mean, they are a bit like a professional. But the employees here are not like that. Of course, they know what to do, but they have learned it from their mothers, fathers, neighbors, or friends.¹⁰

Although the food products obtain their authentic quality from the non-professional character of women's labor, the manager defines this as unskilled, worthless, and inferior. I claim that the tendency towards disqualification owes to the unpaid character of women's domestic labor. Federici (2004, p. 94) showed how disqualifying any work women carry out in the paid-wage workforce is directly related to their function as unpaid laborers in the household. She argues that, because any work women perform at home is defined as "non-work," they are viewed as worthless even when doing this work for the market (pp. 94–95). The inferior quality attributed to their labor results in women being paid minimum wage at the farm. The growth of capital, however, does not merely depend upon its capacity to extract surplus. As Harvey (2006, p. 90) contended, "It rested, rather, upon its ability to appropriate them, treat them as their private property and launch them into circulation in search of further surpluses." At this study's case farm, I observed that women are not paid for certain items of work, and they are always being imposed with some extra tasks as these tasks are perceived as women's natural duty. In an interview I conducted with a worker, she said:

When the customers come to the village house, I am asked to pause from making bread, which is my profession at the farm, and assist the incoming guests. I try to provide all their services, but I cannot complete everything. I have asked for a helper, but they do not do it. My sister has helped me many times, or I ask for help from my neighbor in the village, but they do not get paid for this.¹¹

Women know specific techniques for both cooking and preserving food (canning, freezing, and drying). They have acquired this knowledge in their daily practices, not from working on the farm itself or by attending various professional courses. My fieldwork reveals that the farm owner has transferred all the knowledge accumulated from the women's life experiences and inherited from previous generations into the farm without any cost. This is exactly what I mean by how the sector appropriates women's culinary knowledge. This is overtly evident in the following statement from the farm manager:

These women are total creators. Why do you think we have gained 7-8 kilos within two years? (Laughs) For example, take Melek. She comes every other day with a plate in her hand, saying "I made this, and I made that." It depends on what we have at hand. Let's say it's the apple or apricot season. 90% of our posts are to Istanbul, so they must be packaged very carefully. If an

10 Interviewee: Handan.

11 Interviewee: Aysel.

apricot has a wormhole or a small puncture, then the juice of that apricot gets to the others and causes them to go bad. Therefore, we put the products with small punctures or bugs aside. So, when we have some apricots or peaches, what do we do? We make jams or marmalades with them. We don't waste any product. Even the worst ones [...] We feed our animals with them. All of us, say, our friends, us, or the farm owner [...] We think about what we can do. We use pumpkin, for example, if it is in season. Ayşe made a pumpkin pie the other day; we tasted it, and it was wonderful. They come and say "Handan Hanım, I saw this, this is beautiful, let's mix our cheese with this thing, and it will be wonderful." They make it, and we eat it. The farm owner eats it and says, "Oh, this is good," so we add it to the list. There is a non-professional R&D here, and actually, it is the best.¹²

The term research and development (R&D) is quite ironic here. R&D is a general term for activities that are conducted to make a discovery that can either lead to the development of new products or procedures or the improvement of existing products or procedures.¹³ It is a means through which new types of knowledge are produced or improved for furthering business growth. The women on this farm come every other day with new ideas and suggestions using their knowledge about domestic food production. They create unique recipes instead of depending on readymade or standardized recipes. Their knowledge turns into a means of capital accumulation in the sector of natural food production.

Romanticizing the Past as a Discursive Strategy in Value Creation

The owner sees her farm as an alternative to certified organic farm products that she says are dependent on the seed monopolies and agro-food production controlled by global food corporations and global financial and commercial institutions. She suggests that her production methods and her unique perspective on natural food and farming considerably differ from organic agricultural production:

I did not get certified because it was meaningless to me. First, what I do here is not commercial. It is a hobby that started after the birth of my daughter to feed her healthy food [...] It is appreciated, it has become a bigger issue, but it is still only a hobby [...] I am not concerned about proving my products. I just follow the same way our grandparents in these mountain villages produced for centuries the most organic of all organic products. My production is the same as has been done in these lands for thousands of years by real heirloom seeds and manure.¹⁴

She starts with the claim that she engages not in commercial but alternative farming. This notion of alternativeness lies on an ethic that does not need to be proved by any kind of certification. This ethic, in her opinion, requires one only to apply the agricultural methods transmitted from the past. If a producer uses the old methods, then the products produced become organic, natural, and healthy automatically. However, she does not

¹² Interviewee: Handan.

¹³ See <http://www.investopedia.com/terms/r/randd.asp>

¹⁴ Interviewee: farm owner

offer any concrete data to compare the production practiced on the farm with certified organic production. An assumption is hidden in this perspective: Keeping the agricultural practices transmitted from the past is the best way to achieve what is natural.

The criticisms toward certified food production do not just revolve around health issues. They are also accompanied by a more comprehensive and critical discourse addressing the destructive impact modern agriculture techniques and industrialism have on natural life. The critical discourse seen on this farm is based on a romanticism places nature opposite the city and the pastoral world opposite today's modern world. The logic of modernism and capitalism, which values the new over the old, is reversed here. The old becomes a source of value. Providing natural food is pictured as if it is a return to the earlier times associated with essence, originality, and genuineness (Taylor, 2001). In the industrial world, the thought is that we are far removed from originality. We live in an artificial world in which we are subject to machine-made products that are inauthentic and lifeless. The products produced by these initiatives, however, are claimed to be "hand-made" from natural materials. In this logic, rejecting the newest and the most contemporary is the way to remain authentic (i.e., original and genuine), and making this preference adds much more value to the products.

Despite the varying definitions, romanticism implies a reaction against the modern values that seek to destroy the ideals drawn from the past (Löwy & Sayre, 2001, p. 17). From a romantic perspective, the past consists of the idealized values systems that contemporary modern practices are deemed to be abolishing. No new value brought by the modern world can replace the supreme values of the old in this account. Here the idea is the need to pursue what is being lost in modern times and to revive these to keep the past alive in the present. The sense of loss and the effort to compensate for it prevail in the romantic perspective.

My fieldwork reveals the narrative of natural food initiatives to hinge considerably on representing the "good old days" by apprising the idea that the taste and the quality of food they produce in their farms are the same as had been in the past (Küçük & Soysal Al, 2019, p. 181). This idea is reinforced by constantly evoking the memory, values, and practices of the past. They offer their customers a chance to re-appropriate what has been lost in their current food consumption. These are the tastes, smells, and qualities that existed once upon a time but have been lost in the present. Their customers are invoked to chase the dream of the taste and smell of foods that have been imprinted on their memory (Küçük & Soysal Al, 2019, p. 182). Evoking the memory of the past appears as a recurring theme in the farm owner's narrative and serves for building trust. This explicitly appears in one of the narratives the farm owner emailed to her followers:

The equation is simple, and the demand is clear: "We wish everything to be the way it was in our childhood." These words have a very deep meaning for me. I had the happiest days of my life in

my childhood. The couch I liked most, my favorite bath, the kitchen where I was the happiest, the smell of the food coming from the pot [...] I haven't heard voices more pleasing than the voices of my mother, father, and brother heard at home. I could never sleep as well as I could sleep among their voices back then [...] The words that stuck in my mind back then are repeated in these words.¹⁵

The farm owner selects a moment from her childhood and idealizes it as an experience of absolute happiness. She associates the most memorable moments of family life with delicious foods and the kitchen. In this quotation, she not only evokes the memory of taste but also of the related items (family members' voices, furniture, and bathing) that reminds one of the tastes of food. She promises her customers such a nostalgic life experience through her food. Consequently, the promise of taste she offers is followed by the promise of a life experience far removed from the destructive character of the industrial world. Here, such a promise sticks to the exchange value of food and turns into a product differentiation strategy. This strategy is accompanied by a reaction against the new methods and techniques, as the following quote retrieved from the interview conducted with the farm owner illustrates:

We have not included anything from the new age. We have not had a single advertisement, have not received a single penny from bank credits, and haven't ever used the social media of the age. We trust only to our hands and the work which we believe we do properly.¹⁶

A closer look at the processes from production to distribution at the farm reveals the farm to be a modern large-scale agricultural enterprise. This enterprise is completely based on modern electronic sales techniques and new Internet technologies: The customers are informed by an online channel, allowed to pay online, and delivered their products by cargo companies. The farm even has a website. Despite these contemporary techniques and technologies, she creates an impression of an authentic past in each step from production to distribution. She achieves this by developing an immediate and sincere language; by also standing in the face of the new, she appears to prioritize ethics over profit. This has a great impact on customers, compared to the cold, artificial language of modern commerce. Sublimation of elements from the past is also evident in the following email:

We use only Anatolian wheat seeds dating before the 1950s because their gliadin structure has not been modified. For bread, we use the sourdough from one of the surrounding villages, dating back to chickpea yeast from the 16th century. Our tables have regained the delights we had 50 years ago.¹⁷

The more she refers to the distant past, the more her products gain value. In this way, she generates the concept of genuine food, which implies the unchanged and

15 Interviewee: farm owner

16 Interviewee: farm owner.

17 Interview, farm's owner.

untouched character of the food produced on her farm. She proposes genuine food by avoiding the use of artificial fertilizers, pesticides, and contemporary marketing strategies. She constructs the concept of genuineness, which implies that the food and the way it is produced has remained unchanged and untouched. The idea of sustaining the production methods inherited from the past and preserving the essence of food by avoiding the use of chemicals is apparent in her following statement:

The sourdough that we use is literally the same as the one used since the 1500s when the village that supplies our sourdough was settled. The mastery has also been transferred from generation to generation in the same cycle. Here the piecework is told simply. Events that are supposed to be told by hundreds of photos and pages goes something like this: “My grandma’s grandma used to have this sourdough [...] The sourdough is handed down from generation to generation. The generations have passed; this yeast still comes to life in each home and every loaf of bread by refreshing and recirculating itself. It departs from there to find its path to come to your table in Bebek, Kemerburgaz, and Ataşehir.”¹⁸ If there is something surprising, this is it for me.

Asking how the farm’s production capacity can grow at an ever-increasing rate by avoiding the use of agricultural chemicals and preserving the old methods, seeds, and yeast is a worthwhile question. Meeting the continually increasing demand for natural food by using the old methods based on the logic of self-sustainability seems impossible. This obvious truth is surrounded by various discursive strategies such as product differentiation and thus the mechanism of value creation. One of the ideas of this paper is that romanticizing the past constitutes an integral part of the product differentiation and thus the value creation processes.

A leitmotif appears in her narratives: All the techniques and procedures for cultivating, planting, baking, cooking, and such come from the past, have been handed down from generation to generation, and guarantee the quality of products. In this way, the products differ from ordinary industrialized ones. Therefore, products from this farm gain a natural character. What is presumed as natural depends on it having been passed down from the past. Idealizing the past, or forming a utopia of it, is an integral part of the romantic vision (Löwy & Sayre, 2001, p. 249). After being idealized, the past turns into an image that is applied to food and that identifies it as being natural. In other words, this provides a framework for guaranteeing food’s naturalness and generates particular qualities for food. Among many strategies, the product differentiation strategy that romanticizes the past what make the farm owner a privileged producer.

Conclusion

In this article, I have examined the role women’s knowledge and labor and discursive strategies have in the mechanisms of value creation and product differentiation, which in turn have resulted in capital accumulation in natural food production in Turkey.

18 Bebek, Kemerburgaz and Ataşehir are the provinces of Istanbul

Relying on the fieldwork carried out in a farm located in the Aegean region that represents the general characteristics of newly emerging farms in Turkey, I argue that women's domestic labor and knowledge and various discursive strategies constitute significant elements of capital accumulation in the natural food sector.

First of all, I consider this farm to be an effect of the transformations in the agro-food sector, both at the local and global levels. Agricultural transformations in Turkey have led to a decrease in the production capacity of small farmers in rural areas. In turn, this has resulted in huge tracts of land to remain uncultivated and a labor surplus to emerge. This study shows that one private farm entrepreneur has expanded her production capacity by transferring all these agricultural transformations to her own benefit.

After providing this framework, I have analyzed the labor relations in the sector of natural food production. Women receive minimum wage for their labor in this sector. However, a large part of their labor and knowledge is included unpaid in production. I have discussed the feminist perspective that relates the unpaid and low paid character of women's labor in the workforce with their position in the household. In terms of their knowledge, I have attempted to show how the farm owner has appropriated the women's culinary knowledge, knowledge of nature acquired through their reproductive activities at home, and distinctive relations to the natural world outside of home, treating this as the farm owner's private property. This appropriation simply cannot be reduced to the neoliberal transformations I discussed at the beginning of the paper. Women's labor and knowledge have always become an integral part of capital accumulation, especially in the women-intensive sector. Yet, in this study, I have attempted to reveal how this appropriation has been made possible in Turkey's newly emerging natural food sector. Although neoliberal dynamics in agro-food are not the only explanatory factor in this appropriation, they have nevertheless had a huge impact on changes in the processes of owning land and laboring. In this way, I have also aimed to reveal the continuity of this appropriation through a different face of capitalist accumulation in agriculture.

In addition to material production, I have also elaborated on the discursive production of food, which is essential for product differentiation under competitive market conditions. By analyzing the narratives, the farm owner creates weekly for her customers, I have revealed the prominent themes she applies to food to increase its value. I argue that, rather than a set of objective criteria, food gains a natural character through various narratives such as romanticizing the past. The glorification of all kinds of past values, including mothering practices, production methods, and past tools in addition to taste and smell assure the natural character of food in the natural food sector.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

References

- Agrawal, A. (1995). Dismantling the divide between indigenous and scientific knowledge. *Development and Change*, 26(3), 413–439. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-7660.1995.tb00560.x>
- Agrawal, A. (2002). Indigenous knowledge and the politics of classification. *International Social Science Journal*, 54(173), 287–297. <https://dx.doi.org/10.1111/1468-2451.00382>
- Al, I. S., & Küçük, B. (2019). In between anxiety and hope: Trusting an alternative among ‘alternatives’ in the (post) organic food market in Turkey. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 25(2), 173–190.
- Al, I. S. (2017). Quotidian realities of organic mothering in Turkey. *New Perspectives on Turkey*, 57, 61–84. <https://dx.doi.org/10.1017/npt.2017.29>
- Appadurai, A. (Ed.). (1988). *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge University Press.
- Atasoy, Y. (2013). Supermarket expansion in Turkey: Shifting relations of food provisioning. *Journal of Agrarian Change*, 13(4), 547–570.
- Aydin, Z. (2010). Neo-liberal transformation of Turkish agriculture. *Journal of Agrarian Change*, 10(2), 149–187. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1471-0366.2009.00241.x>
- Buck, D., Getz, C., & Guthman, J. (1997). From farm to table: The organic vegetable commodity chain of Northern California. *Sociologia Ruralis*, 37(1), 3–20.
- Burch, D., & Lawrence, G. (2007). Understanding supermarkets and agri-food supply chains. In authors (Eds.), *Supermarkets and agri-food supply chains* (pp. 1–26). Edward Elgar Publishing.
- Cáceres, D. (2005). Non-certified organic agriculture: an opportunity for resource-poor farmers? *Outlook on Agriculture*, 34(3), 135–140.
- Çağlar, K., & Zafer, Y. (2013). *Bildiğimiz tarımın sonu: Küresel iktidar ve köylülük*. İletişim Yayınları.
- Dalla Costa, M., & James, S. (1975). *The power of women and the subversion of the community*. Falling Wall Press.
- Dixon, J. (2007). Supermarkets as new food authorities. In D. Burch & G. A. Lawrence (Eds.), *Supermarkets and agri-food supply chains* (pp. 29–50). Edward Elgar.
- Escobar, A. (1999). After nature: Steps to an antiessentialist political ecology. *Current Anthropology*, 40(1), 1–30. <https://dx.doi.org/10.1086/515799>
- Federici, S. (2004). *Caliban and the witch*. Autonomedia.
- Feldman, S., & Welsh, R. (1995). Feminist knowledge claims, local knowledge, and gender divisions of agricultural labor: Constructing a successor science. *Rural Sociology*, 60(1), 23–43. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1549-0831.1995.tb00561.x>
- Franz, M., Appel, A., & Hassler, M. (2013). Short waves of supermarket diffusion in Turkey. *Moravian Geographical Reports*, 21(4), 50–63.
- Friedmann, H. (1990). Food question: Profit versus people? In H. Bernstein, B. Crow, M. Mackintosh, & C. Martin (Eds.), *The origins of Third World food dependence* (pp. 13-31). Monthly Review Press.

- Friedmann, H. (2005). From colonialism to green capitalism: Social movements and emergence of food regimes. In *New directions in the sociology of global development* (pp. 227–264). Emerald Group Publishing Limited. [https://dx.doi.org/10.1016/S1057-1922\(05\)11009-9](https://dx.doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11009-9)
- Gereffi, G., & Korzeniewicz, M. (Eds.). (1994). *Commodity chains and global capitalism* (No. 149). ABC-CLIO.
- Gereffi, G., Humphrey, J., & Sturgeon, T. (2005). The governance of global value chains. *Review of International Political Economy*, 12(1), 78–104.
- Goodman, D., & Goodman, M. K. (2007). Localism, livelihoods and the ‘post-organic’: Changing perspectives on alternative food networks in the United States. In: D. Maye, L. Holloway, & M. Kneafsey (Eds.), *Alternative food geographies* (pp. 23–39). Elsevier.
- Granovetter, M. (1985). Economic action and social structure: The problem of embeddedness. *American Journal of Sociology*, 91(3), 481–510. <https://dx.doi.org/10.1086/228311>
- Guthman, J. (1998). Regulating meaning, appropriating nature: The codification of California organic agriculture. *Antipode*, 30(2), 135–154. <https://dx.doi.org/10.1111/1467-8330.00071>
- Harvey, D. (2006). *Spaces of global capitalism*. Verso.
- Jordon, S., & Shuji, H. (2004, July 25-30). Conventionalisation of the Australian organic industry. Paper presented at *XI IRSA World Congress*. Trondheim, Norway.
- McMichael, P. (1996). *Development and social change: A global perspective*. Pine Forge Press.
- Mies, M. (1998). *Patriarchy and accumulation on a world scale: Women in the international division of labor*. Zed Books.
- Molyneux, M. (1979). Beyond the domestic labor debate. *New Left Review*, 116(3), 27.
- Reardon, T., & Hopkins, R. (2006). The supermarket revolution in developing countries: Policies to address the emerging tensions among supermarkets, suppliers and traditional retailers. *The European Journal of Development Research*, 18(4), 552–545.
- Shiva, V. (2001). Special report: Golden rice and neem: biopatents and the appropriation of women’s environmental Knowledge. *Women’s Studies Quarterly*, 29(1/2), 12–23.
- Yenal, D., & Yenal, N. Z. (1993). The changing world food order: The case of Turkey. *New Perspectives on Turkey*, 9, 19-46. <https://dx.doi.org/10.1017/S089663460000220X>
- Yenal, N. Z. (2001). Türkiye’de tarım ve gıda üretiminin yeniden yapılanması ve uluslararasılaşması. *Toplum ve Bilim*, 88, 32–54.

RESEARCH ARTICLE

The Promising Momentum and Collective Practices of the Recently Expanding Network of Consumer-Led Ecological Food Initiatives in Turkey

İrem Soysal Al¹ 

Abstract

The main objective of this paper is to contribute to the discussions on the collective ecological food initiatives in Turkey that the academic literature has to a large extent ignored. This study provides a current and detailed analysis of these initiatives in Turkey, whose momentum has expanded considerably in recent years, especially in Istanbul. The study investigates food communities and consumer food cooperatives as two significant forms of consumer-led collective ecological food initiatives, comparing these in terms of their motivations, organization models, and functions. A comprehensive picture of almost 20 consumer-led ecological food initiatives is presented, and 11 prominent examples of these possessing transformative ambitions in Istanbul are discussed in detail. The fieldwork is based on my participant observation of the Kadıköy Cooperative, of which I have been a member for one year, and close interactions with the members of other ecological food initiatives for two years, as well as 20 in-depth interviews with the members of these initiatives. This paper examines the commonalities in these initiatives that differentiate them from other alternative food channels, as well as the connections, relationships, and collaborations among these recently emerging collective ecological initiatives. The paper discusses concrete examples of the alternative relations in food production, distribution, and consumption that these urban ecological food initiatives try to offer in practice and that indicate the potential power these initiatives have for transforming current food relations and for contributing to the emerging food sovereignty struggle in Turkey. The study also illustrates how the consumers and producers in this network of initiatives have conceptualized their practices and ambitions within the food sovereignty movement.

Keywords: Consumer food cooperatives • Food communities • Collective and Ecological Alternative Food Initiatives • Food sovereignty • Small ecological farming

1 Correspondence to: İrem Soysal Al, Sociology Department, Graduate School of Social Sciences and Humanities, Koç University, İstanbul Turkey. Email: ial15@ku.edu.tr ORCID: 0000-0001-5604-4756

To cite this article: Soysal Al, İ. (2019). The promising momentum and collective practices of the recently expanding network of consumer-led ecological food initiatives in Turkey. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 129–162. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0046>

To understand the recent emergence of collective ecological initiatives in Turkey, we need to first address the rise of the organic and post-organic movements in Turkey and abroad, as well as the dynamics of the corporate industrial food regime that endangers small-scale ecological farming, our health, and nature. Along with the modernization of agricultural production after World War II through the Green Revolution, technology and capital have gradually replaced labor since the 1950s, increased productivity, and reduced food prices. Nevertheless, conventional large-scale industrial agriculture has also gradually brought severe ecological and social consequences. The dependence on fossil fuels and the extensive use of herbicides, pesticides, and fertilizers have resulted in significant environmental degradation and health problems. Agriculture in the northern hemisphere has witnessed a reduced number of small-scale farms with concentrations of larger and more capital-intensive production, especially since the 1970s. Protectionist policies have gradually declined and are incrementally being abandoned; neoliberal policies such as reduced import taxes and abolishing subsidies favor open markets. Especially after the foundation of the World Trade Organization (WTO) in 1995, small and medium-scale farmers were placed in competition with the agro-industries and have become increasingly dependent on world market prices. Consumers have largely lost their knowledge on how, when, by whom their food is grown and delivered. The organic agriculture thus arose as a movement in the USA in the 1970s, along with the influence of its radical political context (Goodman & Goodman, 2007), as a reaction to the on-going rise of agricultural companies and industrial food. The conversion to organic farming has also been encouraged in European Union (EU) countries since the 1990s. Along with the food anxieties and the rising food consciousness, the demand for organic farming in Europe has accelerated, especially over the last two decades. According to a report from the European Commission (2011), over the last decade, the area of organic land in the EU increases by half a million hectares each year. Today, over 186,000 organic farms are found across the EU, as well as a considerable organic per-capita consumption in the EU-28 countries (47.4 Euros in 2014; Research Institute of Organic Culture [FIBL] & the International Federation of Organic Agriculture Movements [IFOAM] EU, 2016).

Turkey's industrial production started to get a hold of agro-ecological family farming beginning in the 1950s but has been out of control since the 1980s.¹ Neoliberal agricultural policies have been adopted in Turkey, especially during the 2000s after the Agricultural Reform Implementation Project (ARIP) signed

1 The first radical diversion from protectionist policies was seen in 1980, with the enacted "January 24th Decisions" after the coup d'état in September 1980. The January 24th Decisions involved many aspects of structural adjustment programs from the World Bank and the stabilization policy package of IMF, such as devaluations, the removal of price increases in state economic enterprises, price controls, restrictions on support purchases, and customs exemptions for imported inputs (Günaydın, 2014, p. 519).

by the pressures of the International Monetary Fund (IMF) and the World Bank.² During the last two decades, state economic enterprises (SEEs) that make support purchases and provide input have been shut down and disbanded or been privatized,³ the same goes for the integrated processing factories of farmers' cooperative unions. Agricultural input has increasingly become more expensive; thus, farmers cannot get stable or fair prices for their products. The state also charges producers and consumers nearly the amount of the budget for its agricultural support, through many taxes such as value-added tax and special consumption tax are found in the final price of products (Günaydın, 2014). The reduction of publicly managed agriculture has thus left unorganized farmers on their own to confront powerful organized capital and have been incrementally more exploited as a result. A significant example indicating the changing dynamics of labor relations is the rise of contract farming between farmers and agro-food companies. In the most common form of contract-farming, the company that signs the contract proletarianizes farmers on their own land by determining which agricultural inputs will be used as well as the properties and prices of the standardized quality product they demand. The knowledge of farming also loses its importance under these conditions because the corporations, no longer the farmers, are the ones who decide the type of crop and seeds for production, the time of cultivation, and the numbers of fertilizers and pesticides to be used. Even worse, they are obliged to use the pesticides, synthetic fertilizers, and industrial seeds corporations impose, unless they practice organic production. Even in organic production, they have no option of using their own heirloom seeds, but mostly the hybrid organic seeds the corporations provide. These conditions have resulted in alienating farmers from their own production. Most farmers have already started to forget how to cultivate the land and protect their crops without using agricultural chemicals because they are used to the hybrid seeds of the global seed agro-businesses, which also require a high amount of synthetic fertilizers and chemicals. Many local heirloom seeds are also unknown by most farmers, let alone the consumers. Therefore, this period has led to small-scale

2 The Agricultural Reform Implementation Project (ARIP) aimed to gradually transform towards a free market where the state does not manipulate market conditions, prices, or volume of agricultural products with respect to changing government policies. The objective was for farmers to make their own decisions in production and sales by considering market conditions and finding loans from private banks. ARIP also required removing minimum pricing practices as well as grants for fertilizers, fuel, seeds, and agricultural credits; it left farmers to free-market dynamics (Keyder & Yenil, 2013, pp. 198–201).

3 For instance, the Sugar Law No 4634 was enacted in April 2001 and aimed to remove the burden of the sector from the Treasury. After this law, two subsidiaries of the state-owned enterprise Türkşeker were privatized in 2004 and 2005 (EU Report, 2006). Similarly, the Tobacco Law 4733 was enacted in 2002 to eliminate state procurement of tobacco. Following this law, TEKEL (state monopoly of beverages and cigarettes) was divided into two groups, one for tobacco and the other for alcohol, and they were privatized separately. The alcohol part was sold to Mey Beverages in 2004, which sold 90% of its shares in 2006 to an American monopoly, the Texas Pacific Group. Its tobacco part was also sold in 2008 to the British-American Tobacco Company (Aydn, 2010, p. 173).

farming gradually disappearing and the previous agricultural structure of Turkey being abandoned where in small-scale farmers used to be supported by the state and had greater sovereignty within their production processes than today.

Along with these developments over the last two decades, food-related problems in Turkey have become more critical. The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO, 1999) defines food safety as “an assurance that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use.” In terms of food safety, the increasing use of pesticides has been dramatic in Turkey. For instance, according to data from the Ministry of Food, Agriculture, and Livestock, the use of glyphosate in Turkey, a chemical that disrupts the hormonal system, has multiplied by 15 times, reaching from 305 tons in 2001 to 4,500 tons in 2017 (Şık, 2017). The notions of food security, food safety, and food sovereignty in fact need to be elaborated upon in relation to each other because these approaches are complementary. Food sovereignty,⁴ being the more comprehensive notion, considers the perspectives that food security and food safety define and are concerned with; however, its approach is not just from the technical and legal perspectives. It thus also addresses the political grounds for how to struggle for and sustain the rights defined by these notions. For instance, it makes an issue of farmers’ rights to have control over their agricultural practices, bringing to the table the political discussions, strategies, and ways to do so. It also makes issue of the as yet ignored ecological dimensions, such as respecting biodiversity and the ecosystem in the current agro-food production. Therefore, the main questions this study asks about the collective ecological food initiatives in Turkey appear as “How can people practically build sovereignty in their own agricultural and food practices, considering the particularities of their local conditions?” and “How can people struggle to revive small-scale ecological farming where small producers can get fair prices for their labor and consumers can eat healthy ecological food at reasonable prices?”

In Turkey where this industrial corporate agro-food context pressures producers and increases the risk environment for consumers, many farmers are also trying to shift their farming into organic or post-organic alternatives. Turkey initiated its organic agricultural policies within the framework of the process of harmonizing with the European Union in 2004 and has since then been carrying out certain support policies for organic agriculture. The state in particular supports the production of organic fruits and vegetables and local products that have a potential export value. Also, the extent of this support is correlated with producers’ land size. Hence, the state support for most small-scale organic producers remains

4 La Via Campesina, the international organization of farmers, uses, for the first time, this notion publicly in 1996 as in the following declaration. See “A guide to Food Sovereignty”, European Coordination Via Campesina, 2018.

insufficient for covering certification expenses, especially because of the dramatic loss in value the Turkish Lira has suffered in five years relative to the payment currencies.⁵ Nevertheless, the land cultivated for organic farming has also increased from 162,193 hectares in 2004 to 278,726 in 2018 (Ministry of Agriculture & Forestry, 2019), and organic agriculture's share of the total agricultural activities rose from 0.3% in 2002 to 2% in 2016 (Ministry of Food, Agriculture, & Livestock, 2018). Transnational and national corporations, as well as many urban entrepreneurs and farmers, have also incrementally penetrated the organic market. However, the increase in implementing organic agriculture in Turkey has not been felt as a considerable increase in the per-capita consumption of organic food consumption in Turkey, which remained at 1 Euro in 2014 (FIBL & IFOAM, 2019). Thus, these statistics help at understanding that a significant volume of the organic foods produced in Turkey are exported, with the rest being consumed by economically privileged consumers. In 2006, *Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği* [The Wheat Association for Supporting Ecological Living; WASEL] initiated its project for organic farmers' markets to both support certified organic food producers and provide certified organic foods at lower prices compared to those in organic stores. After its first market in İstanbul, the association also organized others in Kartal, Bakırköy, Beylikdüzü, İzmit, and Kocasinan and their relevant municipalities in the following years (WASEL, 2019). Only certified organic foods are sold in WASEL's organic farmers' markets, and intermediaries as well as the producers can sell food in these markets. Today, Turkey has more than 10 organic farmers' markets. In addition to WASEL's, *Organik Yaşam Derneği* (ORYAD [Association of Organic Living]) also organizes organic farmers' markets in Kemerburgaz, Göztepe, Maltepe, and Bodrum in collaboration with relevant municipalities, Slow Food organizes the Şile Earth Market, and Eskişehir Tepebaşı Municipality organizes the Tepebaşı Organic Farmers' Market (Ekoharita, 2019).

In the 2010s, organic foods started to become more popular in the public discourse and to be consumed more by the middle and upper classes. This period (especially after the Gezi Park protests in 2013) has also witnessed an increasing number of ecological actors in Turkey, such as ecological schools, urban gardens, ecological associations, and other awareness actors in the area of ecological living. Post-organic food actors emerged in Turkey in this very context in the last decade, growing side by side with the organic food actors. These initiatives have of course been influenced by the rise of post-organic initiatives (farmers' markets, cooperatives, and community-supported agriculture groups) in the world. Turkey's post-organic food market is already a complex market with various actors. A recent paper (Soysal AI & Küçük, 2019) investigating the main actors in Turkey's organic

5 European Central Bank (2020) data indicate 1 Euro \approx 7.7 TL in June 2020, while 1 Euro \approx 2.8 TL in June 2014 (Accessed in June 2020).

and post-organic markets categorized the Turkish post-organic movement as having two alternative forms. This categorization is helpful for distinguishing the collective and participative wing of the post-organic movement (consumer food cooperatives and communities/collectives) that have risen in Turkey from the so-called ‘natural’ food chain stores that offer village foods without certification, ‘natural’ food shopping sites of private farms, and other ‘natural’ food stores. The collective ecological food initiatives in the post-organic movement usually consider the organic movement as an alternative that no longer has any considerable transformative power because of how it has reproduced a monoculture focusing only on niche products and how it is dependent on the organic inputs of corporations while ignoring various other aspects in agricultural production and consumption such as the fairness of labor processes and accessibility of healthy foods (Buttel, 1997; Buck, Getz, & Guthman, 1997; Goodman & Goodman, 2007). Therefore, they try to offer new forms for producing and distributing ecological foods to empower small-scale farming and local food chains without requiring organic certification while respecting the ecology and using agro-ecological techniques. As opposed to the word ‘organic,’ which the organic movement uses to qualify certified organic products in the organic market, the post-organic actors usually describe their products as ‘ecological’ or ‘natural.’ Ecological as a word is preferred by consumer food cooperatives and communities in Turkey to highlight their holistic approach to ecology and their appreciation of the agro-ecological peasant techniques and knowledge in order not to reduce farming only to the use of certified organic inputs nor to the production of healthy foods with natural qualities.

Jones et al. (2010) put forth that, as a researcher or an actor in alternative food initiatives, we always need to focus on how these initiatives, with all their socio-economic and ecological dimensions, are positioned against neoliberalism and to analyze whether they try to offer meaningful transformative alternatives that go beyond creating just another option in the market for consumers with a neoliberal logic. I appreciate this remark as an activist-researcher and thus focus this paper on the civic-led collective and participative ecological food cooperatives and communities in Turkey that aim to build alternative agro-food relations in favor of small-scale producers, consumers, and ecology with the recent emergence of the food sovereignty approach

in Turkey.⁶ The meaningful alternative food initiatives indicated here cannot be considered separate from the food sovereignty movement, as it fights for the rights of peoples to stand against the detrimental agro-food relations that conventional agriculture creates for small producers, consumers, human health, and the ecology. I define food sovereignty here by referring to the definition given by Abdullah Aysu (2015), the former president of the Farmers' Union in Turkey, as this definition, I argue, summarizes clearly the position of the initiatives studied in this paper, especially of the ecological food cooperatives. Food sovereignty is an umbrella term that defends a food system in which producers have control over their agricultural processes starting with seeding and ending with the marketing and transfer of food to consumers. It signifies production that respects biodiversity without harming nature or humans, and preserves the vocation of farmers using their local knowledge and techniques. The food sovereignty movement also defends the consumers' right to have easy access to ecological and local food.

The food sovereignty movement is both a reflexive response and an alternative political ontology that aims at building alternative values to the self-valorization of capital (McMichael, 2013, p. 156). It is also a response to the world-wide emergency in order to increase the rights and capacities of small producers who are pressured by state-supported corporate attacks on their farm economies (McMichael, 2016, p. 659). It is a global struggle to replace the sovereignty of agro-food corporations with the food sovereignty of the consumers and producers who care about healthy, ecological, fair, and accessible food. The farmers and consumers across the world have been increasingly making an issue of the global commoditization of food and farmers' loss of control over their land, as well as ecological degradation and expanding distance between the urban and rural through alternative initiatives and movements. Thus, investigating the position and practices of the emerging urban ecological food initiatives in Turkey, which have positioned themselves in the food sovereignty movement, has also become both a practical and an academic necessity.

6 I have not included some important actors, such as WASEL, in this discussion, despite their being significant actors for raising awareness and training about the dangers of conventional farming, the expansion of organic agriculture, and organization of organic farmers' markets, because I have focused this paper only on the more inclusive and collective ecological food initiatives based on public participation and citizens' self-organization. I regard WASEL's project as an example of a non-participatory alternative. WASEL acts as a significant actor in terms of ecological living and organic alimentation; however, it excluded consumers from the organization processes of organic farmers' markets for 12 years, which is unlike how food communities and cooperatives function. Consumers in these organic farmers' markets do not participate in decision-making processes, nor do they take responsibilities in the functioning of these initiatives. Nevertheless, WASEL should importantly be noted for having recently decided to transform its project of organic farmers' markets into a more citizen-led platform. It initiated a Communication Network of Prosumers and commissions where producers, consumers, the municipality, and NGOs act together as decision-makers and organizers of the organic farmers' markets. These developments have apparently been influenced by the rise of citizen-led food cooperatives and communities and may also transform the dynamics of organic farmers' market into being more participative and inclusive. This may also transform consumers' consideration of these markets (toward being more than another food channel) because they will also have the opportunity to engage actively in this project by embracing WASEL's political perspective that has led the activist stance with its criticisms against the current agro-food system.

Methodology and Research Design

In this paper, I present a picture of nearly 20 consumer-led ecological food initiatives in Turkey, discussing 11 of them in detail while my analyses do not ignore the producers in their networks. I conducted 20 in-depth interviews with some producers and consumers from these initiatives: 10 interviews are with volunteers from the Kadıköy Cooperative, Beşiktaş Cooperative Initiative, Yeryüzü Food Communities, and Dürtük Food Collective, and 10 interviews are with producers from this network of initiatives in Istanbul. The volunteer members I interviewed are mostly graduate students and young employees in the private sector between the ages of 25 and 35. I have an almost equal number of female and male interviewees. I also draw from my year-long participant observation at the Kadıköy Cooperative as a volunteer member, in addition to elaborating on my constant interactions and discussions with volunteers from other initiatives from several meetings, workshops, and public events. I have also been following these initiatives' social media posts since the beginning of their formations. Therefore, my in-depth interviews and participant observation, combined with my close interactions with and observation of these initiatives, provide comprehensive data on these recently yet rapidly expanding collective ecological initiatives that have transformative ambitions in Istanbul but that have largely been ignored in the existing literature despite their increasing visibility.

By situating the emergence of the collective ecological food initiatives among the post-Gezi political context, the changing agro-food politics of Turkey, and the larger global context of agriculture and food politics, I try to respond to the following questions in this paper:

- What are concrete examples of the alternative relations these urban ecological food initiatives try to offer in practice for food production, distribution, and consumption that indicate the potential power of these initiatives for transforming existing food relations and that contribute to the emerging food sovereignty struggle in Turkey?
- What are the differences and similarities in terms of alternative visions, functions, and structures among these collective ecological food initiatives (i.e., food cooperatives and communities) that claim to offer alternative agro-food relations for consumers and small-scale ecological producers?
- How and with which motivations are collective ecological food initiatives established in Turkey? What is the agro-food context in which these civic ecological consumer food initiatives emerge? What impact has the Gezi Park protests and the post-Gezi political context had on the emergence of these initiatives, especially the democratic and participatory ecological food cooperatives where citizens act for themselves around a common and daily matter like food?

The Paper's Contribution

This research aims to fill the significant gap in the literature on citizen-led collective ecological food initiatives in Turkey. Some of these cooperative initiatives in Istanbul have been presented once in *Mekanda Adalet Derneği's* [Center for Spatial Justice] journal *Beyond Istanbul*; some initiatives in Izmir have also been studied as part of a doctoral dissertation with a focus on their socio-technical practices as niche initiatives (Karakaya, 2016). Soysal AI and Küçük's (2019) comparative article is recently found on the various actors in the recent organic and post-organic market in Turkey, an ecological consumer food cooperative, a popular natural food store, and a well-known organic farmers' market in Turkey. Other than these, only some unpublished conference papers (Kocagöz & Doğan, 2017; Kadirbeyoğlu, 2016) and a book chapter presenting some alternative food initiatives in Turkey (Kadirbeyoğlu & Konya, 2017) can be found, but these do not provide a recent or detailed discussion on the specific collective ecological food initiatives that have multiplied in the last three years. However, this topic has been attracting increased attention, especially in Istanbul, Izmir, and Ankara in non-academic food-related workshops and panels. The topic is also addressed in almost every speech, interview, and online article from the managerial staff of the Farmers' Union [*Çiftçiler Sendikası*, formerly the *Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu*, *Çiftçi-Sen*], a crucial actor in agriculture on the part of producers. Therefore, the main objective of this paper is to provide a very recent and comprehensive picture of the alternative, civic, and cooperative food initiatives that have emerged with considerable pace and impact in recent years in Turkey, particularly in Istanbul.

As the interest in cooperatives and ecological/organic/natural products grows and the network of urban ecological food initiatives expands, I believe that the literature on these issues, which is currently very limited, will also become enriched in a few years. The publication of two very recent books on cooperatives in Turkey, *Krizle Karşı Kooperatifler: Deneyimler, Tartışmalar, Alternatifler* [Cooperatives in the Face of Crisis: Experiments, Discussions, and Alternatives] (Öngel & Yıldırım, 2019) and *Kooperatifler* [Cooperatives] (Aysu, 2019), as well as the significant interest these books see at public events, are the signs of this literature's potential for growth. Aysu discusses the history of cooperatives, agricultural cooperatives, agricultural sales cooperatives and unions, agricultural credit cooperatives, and village development cooperatives in Turkey in his book. *Krizle Karşı Kooperatifler* also addresses the traditional experiences of the producer cooperatives, corporate management of cooperatives, cooperatives throughout globalization and EU processes, and local governments' cooperative projects. That book also has an article written by the Kadıköy Cooperative where the cooperative presents itself as a new, consumer-led cooperative experience. However, the recently expanding network of various emerging collective food organizations is neither discussed nor elaborated on as major issues in these recent books. Given the considerable gap in this new field, investigating these new actors

and discussing their promising momentum and collective practices appear very essential. This paper aims to serve this purpose and invite future researchers to study this dynamic field.

In brief, to positively contribute to this interesting, recent, and thus not much studied phenomenon in the sociology of food and agriculture, I not only present ecological food communities, collectives, and consumer cooperatives in Turkey in this paper, but I also compare them in terms of their main motivations, functions, and organizational forms. I also discuss the hope present both on the side of consumers/volunteers and producers in this network of collective ecological initiatives where citizens cultivate seeds together, as opposed to other post-organic non-participatory private initiatives that mostly have a mere health-oriented approach. To do so, I elaborate on how they conceive their current practices, plans, ambitions, and food politics. I also discuss their efforts to expand their impact in their struggle for food sovereignty, which is also an issue recently starting to be discussed in Turkey by activists in particular.

Commonalities Among Turkey's Collective Ecological Food Initiatives That Adopt the Food Sovereignty Approach

Heterogeneity exists among ecological food communities and consumer-led cooperatives. However, some of their common aspects differentiate them from many other natural and organic food alternatives. Most consumer-led ecological initiatives in Turkey are organized collectively by citizens in their locality to provide healthy food directly from small ecological farmers based on direct and trust-based relations both to access ecological food more easily and to support farmers who care about agro-ecology. Before elaborating on the civic ecological food initiatives in Istanbul, here I will list one by one the shared characteristics of the collective ecological food initiatives to provide a clear picture of their commonalities and discuss the differences between ecological food communities and cooperatives. The common features of collective ecological initiatives in Turkey also reveal their significance in the struggle of food sovereignty and what their actual and potential impact means in the larger agro-food context.

1) Growing solidarity relations with small-scale ecological farmers, through a locally organized collective effort in the city: Locale may mean the spatial organization of consumers on a neighborhood scale (e.g., Kadıköy Coop, Koşuyolu Coop) or on a university scale (e.g., BÜKOOP). Or consumers may work in collaboration with the producers of a particular local space (e.g., DÜRTÜK's project in Piyalepaşa Bostan). In the current food regime where "world agriculture" (food from nowhere) has been increasing consumers' anxieties and food risks, this search for a "place-based form of agro-ecology" (food from somewhere; McMichael, 2013, p. 156; 2009, p. 147) represents a common characteristic these alternative food initiatives have. When choosing these farmers, the scale here does not just indicate the size of their land. The

limits on what defines small-scale land are a complex issue after all. The type and value of the products grown on this land and the agricultural land's location determine that land's and product's value. For instance, same-sized vegetable gardens, one near Istanbul and another in Niğde, cannot be compared just in terms of scale. Similarly, same-sized tea garden and orange garden do not bring the same financial income; thus, the size of the agricultural land is not the main determinant here. The most important criterion regarding producers is whether or not they have adopted corporate logic. These initiatives do not work with producers who adopt corporate logic, which reduces production into exchange value and focuses on profit-maximization. If producers are not producer cooperatives, they are usually family farms with only one or two employees outside of the family members if necessary. Given the increasing corporate sovereignty over food and agriculture, the considerable pressures of agro-food companies on small farmers, and the imposition of industrial agriculture, supporting the survival of small-scale ecological farmers who do not act with corporate motivations is vital and their importance needs to be emphasized more for the food sovereignty of peoples.

2) *Building ecological relations:* These initiatives do not work with any small farmer, just with those who use agro-ecological techniques and their local or heirloom seeds. These producers also do not utilize agricultural inputs like pesticides and herbicides, nor additives, food colorants, and food preservatives, all of which threaten public health. In so doing, they support environmentally friendly production and consumption relations for the benefit of society. In a context where conventional farming has incrementally been raising food anxiety and threatening biodiversity, where having access to healthy food is a luxury, efforts at building ecological and reliable food relations for all is essential for the food sovereignty struggle.

3) *They aim at fostering direct and fair production and consumption relations based on ecological food producers' and consumers' collective actions:* In this way, they target subverting the conventional distanced relations of urban consumers from production conditions. Neither consumers nor producers alone can transform the current agro-food relations. These direct and transparent relationships between consumers and producers, as well as their reciprocal responsibilities and initiative-taking, are vital in the struggle for food sovereignty. This is because as consumers are distanced from the agricultural production, they normalize limiting their own food 'choices' to what is on the supermarket shelves, consuming unhealthy food for high prices. Also, these direct sales channels are essential for supporting ecological farmers, most of whom are obliged today to sell their products to intermediaries for the same price as conventional products.

4) *The food communities and cooperatives I address here do not require organic certification mainly because they do not want to aggravate their conditions with the extra bureaucratic and financial burden of getting a certificate:* Trust becomes the

main component of the relations between these initiatives and producers. Consumers in these initiatives mostly establish trust-based relations by increasing their interactions with the small farmers in their networks and visiting them when possible. They choose their producers, directly communicating with them about what they are looking for and what the producers' applications are, as well as by consulting the references of similar initiatives and producer unions.

5) *Most of the collective ecological food initiatives in Istanbul are not affiliated with political parties but describe their efforts as political owing to their ambition to transform the current dominant form of production, distribution, and consumption of food:* The majority defines themselves clearly as political actors in the struggle for food sovereignty, yet they prefer not having organics associated with political parties to remain more inclusive and participative. However, some such as Halk-Bes-Koop, Dayanışma Coop, and Ovacık Coop are organized by those with close ties to or affiliations with leftist organizations and parties like Halkevleri, the Communist Party of Turkey, and the Left Party (previously the Freedom and Solidarity Party). They also share the same ambition of supporting small-scale farmers who are under the pressure of corporations in the food and agricultural sector, expressing their political position clearly as against the capitalist industrial agro-food relations that are a detriment to small-scale farmers.

The fact that most of these collective ecological food initiatives share common fundamental principles and motivations also provides a good basis for collaborating together, opening up room for closer relationships and connections. As I will address and exemplify thoroughly in the paper, these initiatives participate in and collectively organize certain public events like panels and workshops to increase public attention and participation in these initiatives. They discuss strategies for acting together to build common logistics and storage. They try to plan some orders in common by preplanning the volume of products each of them expects to receive from their common producers and then consulting with their producers, sometimes organizing collective visits to these producers. As their number increases and these initiatives intensify their relations and collaborations, I argue that they will have more potential for providing alternative agro-food relations and will have a more effective joint role in impacting Turkish agricultural politics in the future.

We live in a political atmosphere where politics is conceived as an area where only political parties or the economic social organizations that are extensions of these parties can act because the state has "enclosed" the political sphere in a way similar to what Marx (2015) describes in *Das Kapital* (Capital) while referring to enclosure of the commons (Akçay & Kocagöz, 2018, pp. 32–33). The state has managed to reduce politics into its own political field and has repressed all mass protests after the Gezi Park protests.

However, organizations that have emerged with the Gezi spirit have not stopped the struggle. Citizens also try to have their voice heard in the food and agricultural politics, becoming part of these politics by acting through their local and participatory initiatives. Thus, Gezi constitutes a common historical background that has catalyzed the rise of these civic initiatives with claims of building horizontal and democratic organizational models. In particular, urban ecological food cooperatives like Kadıköy, Beşiktaş, and Koşuyolu coops relate their emergence directly to Gezi, as the intellectual foundations of these cooperatives formed in Gezi solidarity groups and forums.

In Figure 1, I have schematized the consumer-led ecological initiatives in Istanbul and the producer organizations in their network. I list here all ecological consumer food cooperatives and communities in Istanbul, as well as some producer organizations in their networks and the prominent actors in ecological living and food awareness. Consumers' collective ecological food initiatives such as *Boğaziçi Mensupları Tüketim Kooperatifi* ([BÜKÖOP] Boğaziçi Members' Consumer Cooperative), Kadıköy Coop, and Beşiktaş Coop also are actors that raise awareness, especially regarding small-scale agro-ecological farming. In Figure 1, I thus illustrate the consumer-led food initiatives also as actors for expanding awareness on issues related to food and agriculture. The members of these initiatives are not engaged with farming. However, they are prosumers⁷ in direct contact with producers and have clear knowledge of the production conditions of the food they supply. Some collective consumer initiatives in particular regularly and reciprocally exchange knowledge with their producers, often visiting and helping them in their agricultural fields, planning together with the producers the volume of certain products to be bought before harvest, offering prepayment if possible when producers need, and thus trying to become part of both production and consumption relations. Therefore, I have positioned prosumers' cluster tangent to producers' cluster.

7 The word *prosumer* [*türetici*] is the combination of producer and consumer. This word is utilized in Turkey mostly to refer to consumers in collective ecological food initiatives who have direct collaboration with producers by mutually sharing the responsibility of production and consumption relations.

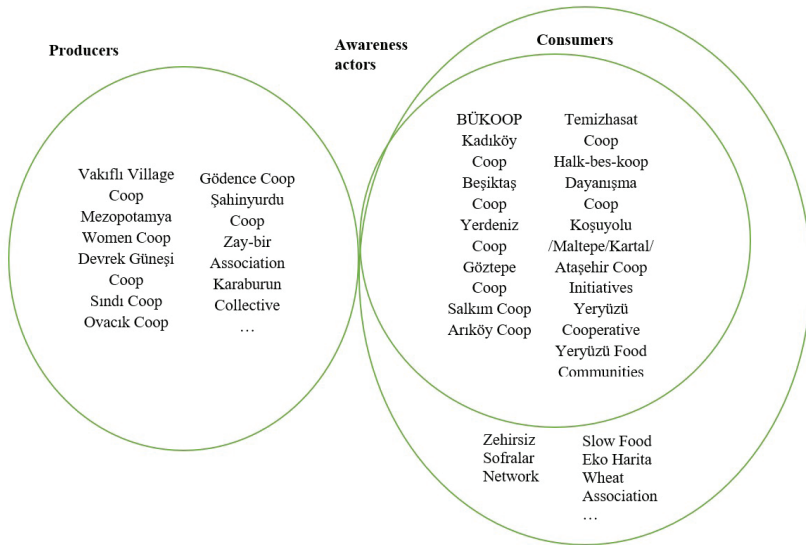


Figure 1. Awareness actors and consumer-led collective initiatives (food communities and consumer food cooperatives) in Istanbul and the producer organizations in their network.

Civic Ecological Food Cooperatives in Istanbul

Ecological consumer food cooperatives are freshly emerging actors in Turkey. The vast majority of these are organized by the inhabitants of Istanbul, citizens of the biggest and industrialized city of Turkey where consumers are positioned at a considerable distance from agricultural production. I thus present here the expeditiously enlarging network of recent yet more and more visible consumer-led ecological cooperatives in Istanbul, especially in the last three years, to draw attention to the momentum cooperative efforts around ecological food have gained in this environment where corporate sovereignty over agriculture and food stimulates risk. I present these cooperatives and discuss their common objectives to position them properly among the complex alternative food markets with their distinguishing characteristics from other so-called alternatives.

BÜKOOP: BÜKOOP was established in 2009 as the first consumer-led ecological collective food cooperative in Istanbul. The cooperative is located on the campus of Boğaziçi University and managed collectively by volunteer members consisting of students, academicians, administrative staff, and other personnel. The cooperative members are volunteers and do not gain money from their labor in the cooperative.

Their objective is thus not income or profit, but mainly to provide healthy products at affordable prices while paying a fair price for the labor of small-scale ecological farmers and encouraging them to continue sustainable and ecological production. The university provides the cooperative with a free 40-m² store and all utilities such as electricity and computers. Considering the expenses other citizen cooperatives have such as rent, electricity, and maintenance fees, the fact that the university has unburdened such expenses is an important advantage. This is a crucial point because these expenses, in addition to transportation costs, are calculated and reflected onto the sustainability costs for other consumer cooperatives, thus increasing their prices. Unfortunately, the price increase creates a disadvantage in regard to economically challenged citizens' access to ecological products, despite these cooperatives placing no profit margin and only allotting money from the budget for cooperative expenses and sometimes a small fund for solidarity with disadvantaged groups. Like other cooperatives, the existence of BÜKOOP store also allows bulk orders and decreases producers' labor and transportation expenses, compared to producers who individually ship cargo.

The cooperative demands no organic certification from producers in order to not pressure them with the burden of certification costs and bureaucratic procedures. However, their producers engage in ecological farming, adopting local agro-ecological techniques and using local seeds in addition to environment considerations, biodiversity, and valuing local products in their region. BÜKOOP volunteers find their producers by consulting references from the Farmers' Union and other food cooperatives/communities, as well as through their research and producers' practices. Their products range from legumes and rice to olives and mandarin oranges. They try to establish trust-based relations with producers who conform to these production criteria by directly contacting the producers. They also value the importance of visiting their producers and witnessing their production process, yet these visits are not very often because of a lack of time and money. The time shortage results mainly from the restricted number of active volunteers. In fact, as of 2018, the cooperative had almost 200 official members and 40 volunteers. However, the number of active volunteers is usually less than 10 people, mainly because of outgoing and graduating students and the intense course schedule current students have. Each volunteer is responsible for managing relations with one or more producer to arrange orders. Volunteers collectively manage receiving, storage, and sale of products as well as bookkeeping, payments, and store cleaning. When considering the lack of active volunteers and the most active visiting hours of the campus store, volunteers are seen to open their store only for an hour each weekday. The limited open hours, of course, restrict the number of consumers and, in turn, the volume of products they order from producers.

The cooperative welcomes the participation of citizens from outside the campus; however, it remains closed to consumers from outside the university because the

cooperative store is on campus. Therefore, it is publicly visible and easily accessible only to the Boğaziçi students and staff, restricting its reach to a wider range of consumers and narrowing its participative structure. Nevertheless, the cooperative's contribution to supporting small-scale ecological farming and its efforts toward affordably healthy food for consumers is significant, especially because it is a pioneering example for the similar cooperatives that emerged in the following years, in particular the Kadıköy Coop that opened the first neighborhood-scale ecological consumer food cooperative in Istanbul. Their efforts to make consumers familiar with the producers and the production conditions of the food they eat are quite valuable in a context where consumers, especially young people, do not know how and through which production processes foods can be ecologically grown that conform to the natural rhythm of the seasons. Their collective work on the campus is particularly also considerably important because it also invites every person on the campus to this experience of collectivity around a common theme like food to participate equally in the discussions, decision mechanisms, and division of labor by challenging the hierarchies among academics, students, and personnel. This is an exemplary organization model on a campus that motivates young people to become agents with their own voice in an agro-food context that severely threatens their future and health and to communize the politics of foods as citizens through horizontal, participative, and democratic relations.

Kadıköy Cooperative: The idea of establishing a food cooperative in Kadıköy emerged during the discussions in the forums and solidarity groups formed after the Gezi Park protests in 2013. In early 2014, with participation and guidance from BÜKOOP, Çiftçi-Sen, Anadolu'da Yaşam Coop, and Tohum İzi Association, the participants in these forums discussed the possibility of an ecological food cooperative in Kadıköy and a possible organization model for such a consumer-led cooperative. In 2015, a group of citizens in Kadıköy started the collective work, prepared a draft of the cooperative's organization model, and determined the main principles of the Kadıköy Cooperative Initiative. Before formally establishing the cooperative and opening its store in Kadıköy, volunteers practiced the dynamics of such cooperation and witnessed support for this food cooperative from the Kadıköy residents by organizing sales of food boxes (pre-ordered number of food boxes containing a few products) five times during 2015 and 2016. Since November 2016, Kadıköy Cooperative has continued its collective work around ecological food as a citizen-led collective and participatory initiative, possessing principles similar to BÜKOOP's. BÜKOOP and Çiftçi-Sen made great contributions to forming the ecological producer database for the Kadıköy Cooperative in its early phase. Kadıköy Cooperative later collectively developed its organization model as they learned and grew in experience. Like in BÜKOOP's case, volunteers do not earn money from their collective efforts, which aim to transform the current agro-food relations to the benefit of consumers, producers, and the environment. They organize producer visits, receive cargo, and open the

cooperative store in turns, thus working collectively as volunteers to build ecological and horizontal social relations starting from locally.

Cooperative volunteers object to any kind of hierarchal relations in the cooperative and do not want any volunteer to be overly specialized in one area in the division of labor in their collective work to avoid possible unbalances in the equal and flat relations they try to establish. Thus, the volunteers cooperate in various working units through regular rotations, and the responsibilities each unit has collectively been defined according to the changing dynamics of their operations and strategies. These units are responsible for: continuous co-learning about the current agro-food system and agricultural policies in Turkey (Education Unit); managing relations and orders with producers and searching for new products (Product-Producer Relations Unit); handling book-keeping, payments, price setting, and cash audits (Financial Unit); managing all communication activities on social media (Communications Unit); organizing activities to increase the cooperative's recognition and participation from other citizens at this and other cooperative initiatives (Organization Unit). Different from BÜKÖP and many other cooperatives, volunteers also get together very often to discuss their collectively pre-determined weekly agenda and make decisions on that week's topics. Decisions in the cooperative are implemented by relevant working units and/or additional working groups. Decisions are made by consensus among the volunteers' ideas. This means that a decision is not made when one cooperative volunteer presents an objection for any reason. Hence, the cooperative volunteers do not ignore any single idea a volunteer working in this cooperative may have and, if needed, they postpone decisions for further discussions. This sometimes slows down operations, yet volunteers value this collective decision-making process as a good local experimentation of participatory democracy in Turkey, where the understanding of citizenship and democracy has been limited to elections. The cooperative also believes in the importance of efficiently transmitting and sharing knowledge among members and thus organizes constant learning workshops, with each working unit organizing regular meetings. Through these work mechanisms and participatory organization principles, the Kadıköy Cooperative has implemented a 'new generation' cooperative model in Turkey, as the volunteers also assert.

One of the main principles of the cooperative is to work with small-scale ecological farmers based on their mutual initiative and to collaborate to transform current production and consumption relations. Along with this principle, the cooperative works only with producers who use local and/or heirloom seeds in their production and who use no pesticides, herbicides, or synthetic fertilizers. The cooperative does not demand organic certification from its producers because of the same economic and political concerns BÜKÖP addressed above. It also pays attention to the production processes and continues their collaboration only with producers who do not exploit labor or

employ children. Like other cooperatives, the Kadıköy Cooperative prioritizes working with women producers and female producer cooperatives. It also pays the utmost attention to making the payments to the women in the family to make sure that women are able to get compensation for their labor in farming. The cooperative embraces building social solidarity as a crucial principle and supports many disadvantaged communities, such as Migrant Women, Kazova workers, and Kadın Kadına Mülteci Mutfağı [The Women-to-Women Refugee Kitchen], by selling their prepaid products on their *solidarity shelf* that is separate from the ecological food shelves. The volunteers sometimes share food boxes with unfairly dismissed workers to show their support by using the relatively small amount of money in their *solidarity fund*. These practices reflect the cooperative's holistic understanding of solidarity, as well as the importance its volunteers give to the labor processes and women's economic empowerment.

Since the beginning of the Kadıköy Cooperative, its volunteers have spent considerable effort at expanding similar food cooperatives and objectively sharing their cooperative experiences — their faults, inadequacies, and what they have learned, as well as their motivations, dreams, and plans for collaborations with similar initiatives — to inspire and guide other groups in different locales to form their own collective and participative food cooperatives that are compatible with the dynamics of their neighborhoods. The Organization Unit is responsible for responding to meeting the demands and inquiries from groups who plan to form a consumer food cooperative. It also organizes monthly presentation days where volunteers introduce the Kadıköy Cooperative in detail and invite citizens to become volunteers in this cooperative work. This organizational logic makes Kadıköy Coop a more participatory public place than many other alternatives. A coop volunteer describes how Kadıköy Coop is distinct from other so-called alternatives that position themselves as 'alternative' to conventional food as follows:

We do not act with company logic. We try to construct a collective model as a civic initiative. We know that the society we live in adopts a neoliberal mentality, yet we try to reconstruct the public space. Think about Tazedirekt, for example. It is a platform that positions itself as an alternative venue for natural quality food. Does it have the same motivation as us? No. These actors act with the logic of profit-making and capitalist accumulation, and certainly, citizens cannot be agents in this system but only consumers trying to buy healthy food at the market. So what we do is much more comprehensive and beyond ensuring food safety. We try to create a public space where consumers have their say on what kind of agro-food model and farmers they would like to support and what kind of democratic participatory relations to construct with their collective practices, as well as to offer a real alternative to the existing agricultural system and current understanding of citizenship.

After establishing the Kadıköy Cooperative, the first neighborhood-scale ecological consumer food cooperative in Istanbul, citizens established 13 more consumer food cooperatives and initiatives, one after another, over the next three years (January

2017-January 2020) with more or less similar motivations and principles. Former Kadıköy Coop volunteers also initiated two consumer cooperatives (Göztepe Coop & Yerdeniz Coop in Yeldeğirmeni) in April and December 2019, and very recently a cooperative initiative in Maltepe, using the same motivations and work model and already having a similar cultural (all theoretical knowledge on Turkish agro-food system and food sovereignty movement) and social capital (a similar network of producers and consumers) from a Bourdieusian (1984) perspective. In forming these recent food cooperatives, the confident role provided by the successful efforts of the Kadıköy Cooperative is important. The increasing popularity and support Kadıköy residents show to the Kadıköy Cooperative and the intense efforts Kadıköy Cooperative makes to inform, guide, and motivate other groups are also crucial factors. Expanding such consumer cooperative initiatives and the efforts for a collective and participatory food politics is hopeful because these cooperatives have already started to cooperate. Beşiktaş, Koşuyolu, and Kadıköy Cooperatives have organized collective workshops on several occasions (e.g., the workshops at the Karaburun Scientific Congress) on the possibilities and limits of cooperatives and solidarity economies. They usually attend ecology festivals and panels together to discuss consumer cooperatives. In addition, they sometimes make collective orders from common producers to facilitate food transportation and reduce transportation costs. Despite the irregularity, the volunteers also visit their common producers together with other cooperatives, like in the case of their visit to Devrek Güneşi Cooperative in 2018. They also usually predetermine and inform their common producers at sowing and planting time about the volume of their orders for that year to help producers preplan production. A few cases exist where they found a producer from whom they had requested to start cultivating for these cooperatives using heirloom seeds according to their collectively defined criteria. A volunteer in Kadıköy Cooperative tells how they are motivated by the potential transformations they can trigger by collaborating with other cooperatives, detailing the following example:

We had difficulties finding an ecological lentil producer that year. There was a farmer that Abdullah Aysu (Çiftçi-Sen president) knows and trusts. But he was cultivating lentils using conventional methods. We convinced him to produce with the heirloom seeds that Abdullah Aysu had provided us with. We made a prepayment to this farmer to motivate him to cultivate lentils with these seeds using ecological methods for the 500 kg lentils we co-ordered with BÜKÖOP. This is an example of how we can motivate farmers to engage in ecological farming (...) In the following years, we may tell the producer ‘we, as seven consumer cooperatives, want to buy ecological lentils from you and you may not need to produce for the industry’. Or we may aim to transform the whole village in this way, as our impact grows together with an expanding network of organized consumers.

Almost a year after this interview, 13 initiatives (Beşiktaş, Kadıköy, Koşuyolu, BÜKÖOP, Maltepe, Üsküdar, Ataşehir, Halkbeskoop, Anadolu’da Yaşam, and Salkım Cooperatives, Coop Initiatives, Kadıköy and Permakamp Food Communities, and

Yeryüzü Association) organized a collective order of 1.5 tons of lentils from two small-scale ecological farmers in a Kars village. The collective order from only two cooperatives was already a promising solidary example one or two years ago in terms of cultivating the seeds of hope of growing solidarity among cooperatives. Today, we witness stronger steps toward growing the solidarity that the interviewee above expressed as a strong desire; this is more valuable than the volume of the collective order can reveal. It is also important that the sale of even 1.5 tons of lentils means a lot for a small farmer, considering the fair price they get without intermediaries. In addition, this means lower lentil prices for consumers as the bulk order decreases transportation costs. The expansion of similar ecological food cooperatives will also increase the collaboration among these cooperatives for co-planning and co-managing their orders through common logistics and common storage facilities. These common plans are now being discussed together as strategies for decreasing product prices by reducing transportation costs and increasing the support to producers by procuring a higher volume of products.

Koşuyolu and Beşiktaş Cooperative Initiatives [Koşuyolu & Beşiktaş Kooperatif Girişimleri]: The residents of Koşuyolu, Acıbadem, Altunizade, and Barbaros neighborhoods founded the Koşuyolu Cooperative Initiative in January 2017. Similarly, a group of 15 citizens from Beşiktaş started their consumer food initiative in July 2017. These groups started their collective work sharing the same motivations as BÜKOOP and Kadıköy Cooperative. Their main objectives are thus to intimately know the producers and production conditions of the foods they eat and to support small-scale producers who cultivate healthy, safe, and ecological food without labor exploitation. They also procure their food directly and collectively from producers for fair prices. From the first day of their initiative, the volunteers from these cooperatives defined collective ambition and efforts as part of the struggle for food sovereignty, following the growing public discourse of the Kadıköy Cooperative and the Farmers' Union on food sovereignty in these years. These initiatives have had strong relations with Kadıköy Coop and BÜKOOP from the beginning. For instance, the first event Koşuyolu Coop organized was a forum with these cooperatives right after its foundation, where these cooperatives shared their own experiences with this new cooperative initiative. Kadıköy Cooperative also shared its producer database with Koşuyolu and Beşiktaş Cooperative Initiatives to help them to rapidly start their cooperative activities. In 2017, Beşiktaş and Koşuyolu Coop Initiatives declared their final objective as to establish an ecological consumer food cooperative; meanwhile, they continue their cooperation today in the form of a food community in terms of food distribution.

The political acquaintance among the group of neighbors in Koşuyolu started in forums after the Gezi Park protests, and consolidated through their solidarity in the Validebağ protests against the destruction of the grove in the neighborhood. This later

created synergy to open further discussions and collaborations around food, which led to the Koşuyolu Coop Initiative being established. Indeed, the roots of most food initiatives can be related to the Gezi Park protests and the post-Gezi solidarities. Most of these groups thus share similar social and political sensibilities. They show their reactions to many problematic issues in Turkey, mostly on but not limited to ecological destructions, food-related hazards, and unfairly dismissed workers. In particular, the Koşuyolu and Beşiktaş Coop Initiatives and Kadıköy Coop have acted collaboratively on such things. For instance, they stood together in a coop cortege for the first time on Labor Day on May 1, 2019. They also visited unfairly dismissed Flormar workers in protests and shared small food boxes with them as a gesture of solidarity. They went together to Bülent Şık's trial, who had been sued for publicly sharing the results of his scientific works about the relationship of industrial wastes with food hazards and the increased cancer rates in the Ergene Basin. Similarly, these cooperatives shared many reactive posts on social media about the mining project in the Ida Mountains and their collective participation in the climate strike in Istanbul. They publicly relate all these issues and events to their struggle for food sovereignty, addressing the fact that sustainable healthy food production directly relates to our respect for the ecology and sustainability of the whole ecosystem.

The volunteers from Koşuyolu Coop Initiative have organized several workshops (e.g., ecological bread making and pickling workshops) and panels (e.g., Food Security Panel with Bülent Şık and the 'No Patent for Seeds' Panel with other cooperatives) since the beginning of its formation in their community house provided by the Kadıköy Municipality. They have also organized events for children (e.g., exchange of books and toys) and documentation screenings about food and ecology (e.g., Food Coop, Seed: The Untold Story, and The Yırca Protests). The existence of this community center enables volunteers to invite their neighbors to such events and increase interactions and support for this consumer food initiative. They also gather once a month with other consumers in this community center for distributing food. Volunteers organized their first sales day a few months after their foundation in April 2017 and the second in the following October, respectively selling 50 and 100 food boxes. Similar to other ecological consumer food cooperatives in Istanbul, they also do not gain money from these sales, because they aim not at profit-making but at expanding such cooperation for food sovereignty. Volunteers prepare these food boxes (e.g., a small box of tea, beans, honey, and hazelnuts) by considering the e-mail orders from consumers who get together on a predetermined distribution day. Koşuyolu Coop Initiative organized its first biggest distribution event in September 2018, selling 250 kg of chickpeas from Ovacık Coop and 50 kg of sun-dried apricots that day. The volunteers have been organizing these monthly sales for a while. Koşuyolu Coop Initiative discussed in their second-year celebration events their projections and options for continuing as a formal food cooperative with a store or as a cooperative initiative;

they decided to continue as a cooperative initiative for a while. Despite acting as a food community in terms of procuring and selling food, this cooperative initiative is now publicly more active than many food communities in Turkey in terms of acting with cooperatives and organizing food-related events. The volunteers from the Beşiktaş Coop Initiative, who started their collective work in the same year as the Koşuyolu Coop Initiative, have meanwhile decided to establish a formal consumer food cooperative with a store in early 2020.

The Beşiktaş Coop Initiative started their cooperation in July 2017. It has similar motivations and principles as well as many common producers with the Kadıköy Coop and Koşuyolu Coop Initiative. Being in close interaction with the Kadıköy Coop volunteers, they also follow a very similar work model. For instance, they also meet weekly to collectively discuss their routine tasks and decide on plans. They work in distinct job commissions in dividing labor, such as the Products/Producers Commission and the Communications Commission, and their responsibilities are collectively predetermined. Like the Kadıköy Cooperative, they also organize events to present the cooperative initiative and increase support and volunteer participation in the neighborhood. Some Kadıköy Coop volunteers have also started working in the Beşiktaş Coop Initiative, as they live in this neighborhood and their organization model and principles are quite similar. Here, noting that most consumer food cooperatives in Istanbul usually guide some of their consumers to shop from other cooperatives in their neighborhood and start a new consumer cooperative in their locality, if none exists, to catalyze local cooperation around ecological food is important.

Beşiktaş Coop Initiative started its food sales in January 2018 with the motto “Fair ecological food has arrived in your neighborhood.” The volunteers first organized events for the distribution of summer and winter food boxes upon pre-orders collected using Google forms. They later started organizing monthly distribution days, collecting online orders for nearly 20 different products. In late 2019, almost 60 households were buying from Beşiktaş Coop Initiative. Thus, having the support of their neighbors and feeling ready to become a legal consumer cooperative, volunteers started their search for a cooperative store and the bureaucratic procedures for open their store at the beginning of 2020. Having this cooperative store in Beşiktaş means having a permanent place to store and sell products and thus be able to give more voluminous orders with fewer transportation expenses. This means supporting a greater number of small-scale ecological producers and giving more support to their existing producers. With a cooperative store, the cooperative becomes more visible to a greater number of consumers, which would also increase the number of volunteers engaged in this cooperation as well as awareness for expanding such collective and participatory cooperatives. The volunteers from Beşiktaş Cooperative also believe in the solidarity they try to build with producers around fair ecological relations. One volunteer from

Beşiktaş Cooperative, a university student who is also one of its producers in Izmir in the summer, depicts how these cooperatives can motivate producers to engage in ecological farming in rural spaces as their network grows:

Once I start spending the whole year in Karaburun, I plan to offer some other products in addition to olives, like tomato sauce, for example. I know that the cooperatives will buy these products if I grow them ecologically and prepare these sauces without additives. This surely motivates me to keep producing because I don't need to be concerned with finding market channels or contacting an intermediary. The existence of these cooperatives motivates me to live permanently in my village because I know that they will pay fair prices. The expansion of such initiatives can motivate other people to go back to their land and start farming.

Dayanışma Cooperative, Halk-Bes-Koop, Temizhasat Cooperative, & Ovacık Cooperative: Consumer-led ecological food cooperatives established by the collective efforts of the citizens affiliated with leftist political parties such as ÖDP, CHP, and TKP, and political organizations like Halkevleri (Community Centres) also exist. Their foundations also line up with the times other ecological cooperatives like Koşuyolu and Beşiktaş Cooperatives started. Dayanışma (Solidarity) Coop, *Halk İçin Doğal Gıda ve Sağlıklı Beslenme Tüketim Kooperatifi* (Halk-bes-koop [Consumer Food Cooperative of People's Natural Food and Healthy Nutrition]), and Temizhasat [Clean Harvest] Coop consecutively started their collective businesses between November 2017 and January 2018. Dayanışma Coop has two cooperative stores in Beşiktaş and Kozyatağı. Halk-Bes-Koop sells its products in the Halkevleri Taksim branch in Istanbul, and Temizhasat sells at its cooperative store in Şişli. Ovacık Consumer Cooperative also has three stores in Göztepe, Şişli, and Sultangazi neighborhoods. These cooperatives share similar motivations for supporting small-scale farming that respects ecology and human health. They also aim not at profit-making but at supporting small farmers and ecological farming in the context where these farmers have been rendered vulnerable in the capitalist and industrial agro-food relations. They state favoring small-scale farmers, ecology, local seeds; more comprehensively favoring peoples' food sovereignty over capitalist profit maximization, corporate food sovereignty, and industrial agriculture. They also aim at making healthy food accessible to a larger population, including lower classes, underlining that food is a social matter. They thus try to offer reliable ecological food for cheaper yet fair prices without any intermediaries though their collective organization united against food monopolies. Dayanışma Coop, Halk-Bes-Koop, and Temizhasat mostly sell products from farmers engaged in small-scale family farming. They mostly form their producer list through their political networks. Ovacık Consumer Cooperative, on the other hand, sells products from the Ovacık Producer Cooperative as well as products from many small producers and producer cooperatives in common with Kadıköy, Koşuyolu, and Beşiktaş Cooperatives. Ovacık consumer cooperatives are the most popular among them, with Ovacık Municipality giving growing support to local projects; this has led to the

formation of Ovacık producer cooperative and later to many consumer food cooperatives in Ankara, İzmir, Adana, Mersin, Antalya, Bursa, and Eskişehir. These cooperatives also sell their products online, sending the orders by cargo, unlike Koşuyolu, Kadıköy, Yerdeniz, and Beşiktaş Cooperatives that consider cargo deliveries as an obstacle for developing face-to-face and close relationship with consumers, who are also potential participants in these and other collective works alike. This is, of course, a choice between selling larger volume products to provide more financial support to small-scale producers and realizing and expanding democratic participatory collective organizations while supporting small ecological producers.

These cooperatives also invite other citizens outside their already existing political network to participate in their organization. However, they rarely organize public presentation events for getting more volunteers in the cooperation. Also, they do not organize regular meetings that are open to the public. In that sense, they are not as participatory as the other citizen-led consumer food cooperatives that have no political party affiliation. Thus, although they offer a political alternative to existing agro-food relations, they ignore the other alternative pillar upon which cooperatives such as Kadıköy Coop for example position themselves: an alternative organizational model that prioritizes constructing horizontal relations in civic organizations and expanding citizen participation in the public space to impinge upon food politics. To make this argument clearer, one volunteer from Kadıköy Cooperative has explained this alternative pillar they try to build as follows:

The ground we stand on is not a closed-gated community; we invite people to a public space without boundaries to challenge the existing sovereign relations. To build food sovereignty, we need to challenge their 'sovereignty'; the sovereignty of the state, the sovereignty of corporations in the agro-food system... and of all kinds of hierarchal relations that silence citizens' voices in the public space, even in the new space we try to open through these civic organizations. Our efforts to build democratic, participative and horizontal relations in this cooperative business are directly related to these ideals we try to reach as part of our struggle for food sovereignty.

Recent consumer-led ecological cooperatives are also found (Kozyatağı Salkım Coop, Göztepe Coop, Yeryüzü Coop), and cooperative initiatives (Ataşehir, Maltepe, and Kartal cooperative initiatives) have emerged just a few months ago. Others like Şişli and Üsküdar cooperative initiatives either stopped their collective work or continue mostly as a closed group with no presence in public spaces. Arıköy Cooperative in Sarıyer is also an example of a cooperative business with similar motivations but that is mostly disconnected from the other initiatives in particular because of its distant location from them. Founded in September 2018, Arıköy Coop has been carrying on its cooperation with small-scale ecological farmers without intermediaries, benefiting from the advantage it has of being closer to rural areas; it organizes workshops with producers, if not with other consumer cooperatives. When analyzed closely, the momentum citizen-led ecological cooperatives

have created in recent years around ecological food is hard to ignore. However, food communities, hand in hand with consumer cooperatives, also have a crucial role in creating this momentum. Thus, I would like to elaborate now on the food communities in Turkey, focusing on those in Istanbul.

Consumer-Led Ecological Food Communities in Istanbul

Several consumer-led ecological food communities are found in the big cities of Turkey, such as *Çanakkale Ekolojik Yaşam İnisyatifi* (ÇAYEK [Çanakkale Ecological Living Initiative]) in Çanakkale; *Doğal Bilinçli Beslenme Ağı* (DBB [Natural and Conscious Nutrition Network]) and *100. Yıl Gıda Topluluğu* [Centenary Foods Community] in Ankara; Homeros Food Community, *Batı İzmir Topluluk Destekli Tarım Grubu* (BITOT [West İzmir Community Supported Agricultural Group]), and *Gediz Ekoloji İnisyatifi* [Gediz Ecological Initiative] in Izmir; Antalya Food Community in Antalya; and Bandura and *Kuzey Adana* [North Adana] Food Communities in Adana, in addition to those in Istanbul with larger networks.

Here I would like to investigate the food communities in Istanbul, as these initiatives have emerged predominantly in Istanbul, the largest and most industrial city of Turkey. I present DÜRTÜK, Köstebek Collective, and the Yeryüzü food communities in Istanbul, mostly focusing on the latter because Yeryüzü food communities are the primary and best-known expanded example of food communities in Turkey.

Direnen Üretici-Tüketici Kolektifi (DÜRTÜK [The Collective of Producers and Consumers in Resistance]): This is a collective food initiative in Istanbul, organized with the collaboration of both urban consumers and producers. The collective provides vegetables directly from the small farmers of Istanbul's historical vegetable gardens of Piyalepaşa and Yedikule Bostans, as well as some other small farmers around Istanbul. The collective emerged in 2015 with the motivation to defend the cultural heritage of these *bostans* [vegetable gardens] and urban food production. The volunteers collect orders using an Excel spreadsheet through e-mail and handle the logistics by receiving the orders directly from the producers' hands. The volunteers deliver them to consumers in the collaborative collective *Dünyada Mekan*, a place where unemployed and freelance workers are found. They do make profits from these sales. Their aim is to attempt to practically and legally sustain Istanbul's last *bostans*, whose existences are severely threatened by massive urban projects. DÜRTÜK volunteers additionally consider having sincere and direct relations with the farmers of these historical gardens important for building solidarity in an alternative economy, as one volunteer stated as follows:

What we do here can be considered an alternative economy of food consumption without intermediaries and distribution without pursuing commercial profit. The producers are who determine prices. This is certainly an alternative space... The volunteers take delivery of the products from the producers. This creates face-to-face and sincere relations with the producers.

For example, we recently visited one of our producers in the Piyalepaşa bostan after he was taken to the hospital. Such initiatives will invite people to subvert the cold producer-consumer relations of today as well as to sabotage the superficial relations in modern industrial society.

An elderly family in Piyalepaşa Bostan needed animal manure but could not afford it. We came up with the idea to prepare three different types of vegetable boxes for 20 TL, 40 TL, and 60 TL. Consumers bought these boxes and thus prepaid the boxes they would order in the following months. Some also granted money to this project to support this family. This is one example of the solidarity relations we want to build with these last urban farmers in Istanbul.

As noted before, the idea of DÜRTÜK also emerged during the forum and solidarity groups that formed after the Gezi Park protests, which sprouted many of today's collective initiatives in Turkey. A few years ago, a large part of the Yedikule Bostans was razed by the municipality with the claim of transforming it into a public park. Piyalepaşa Bostan was saved in 2015 from being transformed into a car park, yet rumors still persist about it being transformed into a hobby garden for the recently gentrified surrounding neighborhoods. Thus, it becomes even harder for the farmers in these bostans who have cultivated these lands for generations to produce under the precarious conditions of insecure land tenure, while already getting unfair prices in the market. Unfortunately, DÜRTÜK also has irregular operations, opening and closing because of a lack of active volunteers to take responsibility of the weekly operations. The collective seems to have stopped its operations in September 2018, after losing the collaboration of their main contact-farmer who had abandoned farming and all his volunteer efforts as the head of the association of farmers in Yedikule due to pressures from various powerful actors, mainly those with construction plans in the *bostan* area.

Köstebek Collective: This is an interesting example of a collective organization of volunteers that emerged to establish a publishing cooperative and has recently embarked on growing ecological corn from heirloom kernels to finance the publication costs of the books they prepare collectively. Collectively combining their publishing efforts with their agricultural activities, they aim to challenge the constructed binaries between physical labor and intellectual labor through their slogan, “We cultivate corn and harvest books.” They express their motivation for agricultural activities by contributing to an alternative economy and for peoples’ food sovereignty by implementing collective agro-ecological techniques and knowledge. They started their corn production in an agricultural field in an Abkhazian village in Düzce, which a farmer friend from the network of food communities had made available for their collective use. They grow Abkhazian corn and beans from heirloom kernels and beans using only animal manure and no agricultural chemicals. Their efforts to grow from heirloom corn kernels are quite valuable in the context of the difficulty of finding corn that has not been genetically modified. They sell these products by organizing sales events in solidarity cafes and cooperatives, as well as by joining events organized by food cooperatives and communities. Some cooperatives like Kadıköy Cooperative have established solidary

relations with Köstebek Collective by selling corn in the cooperative store for a few weeks after the harvest on behalf of the Köstebek Collective for no profit. Thus, the Köstebek Collective had started agriculture with only a little experience, yet they continue their agricultural activities by collectively learning from their experiences as well as from other collective consumer initiatives and farmers with whom they have constant interactions and solidarity. Through this collective agricultural activity and solidary relations, they try to realize their objective of building production and consumption forms that are alternatives to the agro-food relations imposed by the current corporate food regime.

The food communities of Yeryüzü (Earth) Association: These started in 2012 with the emergence of the Küçükyalı food community in Istanbul. Today, food communities are also found in various neighborhoods of Istanbul, such as Kadıköy, Taksim, Kuzguncuk, Kartal, Beykoz, Göztepe, and Bahçeşehir. Their main aim is to provide ecological products to consumers without intermediaries for more affordable prices and to support small-scale ecological producers who use local heirloom seeds without using pesticides, herbicides, or synthetic fertilizers. Their producers vary from producing tomato sauce, lentils, beans, olives, and rice to herbs, vinegar, olive oil, pomegranate sauce, and honey. These foods mostly are products that are suitable for shipping from all over Turkey without spoiling. These communities pursue not monetary gains but their sustainability. Consumers are invited not only to buy products but also to engage in operating these collective platforms through participatory relations and democratic decision-making processes.

In the last eight years, the number of Yeryüzü food communities has not increased astronomically, but the period after the first public workshop organized by the Yeryüzü Association in 2016 did witness an increase in the number of consumer food cooperatives. In this first public workshop of food communities, Yeryüzü food communities, DÜRTÜK, BÜKOOP, and Kadıköy Coop presented their organizations, motivations, and ways for forming food communities. Small groups were formed to discuss the problems producers face, the limits and possibilities food communities have, ecological production, consumption relations, and so on. This made a good start for catalyzing the interactions among food communities and motivating other groups to form such communities. The workshop has been collectively organized by the Yeryüzü food communities and consumer food cooperatives in each of the following two years. This collaborative organization experience started with those in Istanbul in 2017 and has continued with those throughout Turkey with the call of coming together to solve the common problems hand in hand by discussing collectively the next steps to take in this struggle. The 2019 workshop was organized for the first time under the name “Workshop of Food Communities and Cooperatives.” The workshop’s co-organization process also increased the interactions and bonds between the Yeryüzü

food communities and the consumer food cooperatives. Also, because these interactions between food communities and cooperatives have increased, many Yeryüzü food communities today are discussing how to transform into consumer food cooperatives in the short-term.

Their organizational models and logistic strategies are similar but not uniform in each Yeryüzü food community. The number of volunteers in each food community varies, but usually does not exceed 10 active volunteers. The number of consumers not actively volunteering who only shop from the community is much higher. Food communities are mostly autonomous in their management and independent from one another. However, some communities are more dependent on the executive board of the Yeryüzü Association than those in Kadıköy and Taksim (i.e., the largest food communities in Istanbul) in terms of getting in touch with new producers and managing collective orders. The lack of entirely autonomous management in each community is a point open for improvement because each community needs to fully manage all their operations, make decisions collectively in their group according to the particular needs and motivations consumers in each locality have, and implement participative democracy more effectively; these are the crucial objectives Yeryüzü food communities have, like many consumer food cooperatives in Istanbul.

In terms of the logistics for food orders, food communities circulate monthly an excel sheet containing the information on producers and products, mostly coming together monthly on the predetermined distribution day to receive their collective orders. Each producer cargoes all orders together for these network members to reduce shipping costs and to minimize time and effort. Only the small-scale producers who practice ecological/organic farming are included on the list. Producers can apply for inclusion on the list by contacting the relevant community. The consumers decide collectively whether the products and production conditions satisfy their collectively defined criteria. Food communities sell a greater number of small-scale family farm products than food cooperatives because food communities, unlike cooperatives, do not sell these products in a store, where only products are sold that conform to certain legal requirements (i.e., the etiquette of product compatibility with the Turkish Food Codex).

Forming a food community is easier compared to establishing a formal consumer food cooperative with a cooperative store. This lack of legal procedures or extra efforts of running a physical store that food communities have is a considerable practical advantage for consumers to come together in their neighborhoods. However, it also becomes an obstacle for food communities in terms of their public visibility regardless of all efforts. This is because the local cooperative stores in neighborhoods are publicly visible collective spaces that invite more consumers to become active agents in the collective work in addition to being consumers by having face-to-face interactions

with a larger range of consumers and informing them about their collective organization. A similar problem where active volunteers are lacking is also seen in consumer food cooperative organizations, yet not to the same extent as food communities. Consumer cooperatives always have some volunteers with similar ideas joining and leaving, but the number of active volunteers is always sufficient for being able to maintain these cooperative efforts, as opposed to what is experienced in most food communities.

Now, I would like to move on to a discussion of the transformative examples that consumers and producers in this network of ecological food initiatives have given so as to indicate their hope of changing current agro-food relations by expanding such initiatives. These consumers and producers also explain in detail why they perceive these initiatives' collective practices as something political and how they relate their practices to the food sovereignty movement in the context of Turkey. I believe the following section on the framework of food sovereignty and commonality of food politics will help in understanding better why I prefer focusing on and discussing the collective, participative, consumer-led ecological initiatives rather than other so-called 'alternative' food channels.

Discussion and Further Analysis of the Fieldwork

Building Hope in the Network of Collective Ecological Initiatives in the Context of Turkey's Oppressive Agro-Food and Pessimist Politics

Collective organization of the division of labor (food, cleaning, security, health services, etc.) in the Gezi Park protest in 2013 as well as the collective discussions, democratic decision-making, and participatory structure solidarity groups attempted to realize after the Gezi Park protests were transformed later in the eyes of many citizens into the opportunity for self-organization around common concerns in a context marked by the increased oppression of the state to block the voices opposing them from mobilizing in the streets. The excitement and synergy of the Gezi experience has continued in neighborhood forums and solidarity groups with multiple voices, democratic participation, and division of labor. As Akçay and Kocagöz (2018, p. 36) explained, the forums and neighborhood solidarity groups have created 1) an environment where everyone can speak up and hear each other's opinions about everything, even those who have never met before, 2) a place where citizens can address a large range of topics in the forum area and then discuss what can be done collectively to solve these problems at the neighborhood scale, and as a result 3) the possibility of establishing concrete participative politics at the local level by taking responsibility in their locality. The idea for many consumer food cooperatives emerged in the post-Gezi period, mostly starting with a group of neighbors who met in solidarity groups that had continued for a while. Others were also inspired by the recent rise of

citizens self-organizing their communities and cooperatives around food because consumers' food anxieties had intensified as the food industry and conventional farming increasingly became more dominant in the context of agro-food.

Before, we couldn't express this as being political. We were saying "I am an ecologist. We do not give a political message here; we only defend life." After Gezi we have now gone far beyond that naive position. I think that many ecologists and collectives also felt this breaking point. Now we admit clearly that what we are doing in our local organizations in villages or cities is certainly being political. Imagine a boat where some people row against the tide individually. To strengthen the resistance and build solidarity, some people stand together as rocks next to each other, here and there in the river so that they can direct the water to their aim (what we all aim at), instead of being dragged along the flow. (An activist from the Yırca female collective)

You know, we were saying "another way is possible" in Gezi. We are now searching for and discussing these very ways, offering one of the many techniques of building this pathway and inviting people to join us on this road. We want to touch the lives of producers and transform the production and consumption relations in this system. We know that we will make greater changes through our ideals as those like us increase in number and organize. Yet, we have just started to do so. (A volunteer from Beşiktaş Cooperative)

Akçay and Kocagöz (2018) asked a crucial question: "Can we reconsider an alternative political topography departing from our experiences in the grey zone that exists at the intersection of the current and the emerging possibilities?" (p. 35). I consider this question very important because, despite having dark days today, these recent organizations and perspectives have emerged as new possibilities after the Gezi Park protests and try to offer some alternatives from within a grey zone. Thus, analyzing the concrete efforts as well as the significant motivations and hopes these initiatives try to build through alternative participatory politics in food and agriculture is essential, even if they have yet to mature.

The activists in these initiatives conceptualize food as a complement of processes from production to consumption that comprise many actors and power relations and have several political, economic, and social dimensions. At first sight, these initiatives do not seem like a resistance for reclaiming our commons. However, these volunteers consider food as our commons and thus try to expand and support local peasant knowledge and agro-ecological techniques, as well as to protect heirloom seeds, agricultural lands, and rivers from the capitalist invasion. By considering food as a political matter and our commons, they thus pay utmost attention to which seeds are used in the production (local and heirloom seeds; not the hybrid seeds from corporations) and what kind of labor relations are seen in the production processes of their foods (non-exploitation of labor as opposed to the logic of capitalist accumulation). They also organize panels and workshops to create public awareness. For instance, they get together to discuss recent regulations concerning local seeds, where farmers are obliged to patent their seeds at considerable cost to be able to market them, thus indeed paving

the way for corporations to own the property rights of seeds which has been our commons for centuries.

The volunteers from these initiatives, especially those with a more participatory model, often highlight that these civic democratic platforms try to offer citizens efficient tools and models to act for themselves around a common and daily matter like food and to take back the public space the state tries to seize by using democratic and participative relations:

This is a place where people know how to listen to each other and value others' words. Here we know that listening and a participative discussion are the prerequisites of doing collective work. We discuss everything here, from the properties of the products we will buy, which producers to work with, how to better organize our division of labor... One of the main reasons why I am here is that this platform provides a collective organizational model for taking action on the matters I am concerned with in my daily life and for putting these concerns in common with others for having our voice in the politics of food. (A volunteer from the Yeryüzü Association)

We are indeed one of the actors that can be defined in new social movements through our self-organization where the actors have no defined hierarchy in this collective effort and the responsibilities between consumers and producers are mutual. This organization thus offers an up-to-date model for reorganizing rural-urban relations at a new conjuncture marked by the dissolution of small farming. (A volunteer from Kadıköy Cooperative)

These collective ecological initiatives also give considerable value to mutual initiatives and to dialogue between them and producers to transform producer-consumer relations as well as production conditions and forms. Kadıköy Cooperative volunteers in particular have given several examples of the transformation initiated by the collaboration of producers and the cooperative, indicating the transformative power of such relations and practices.

You know, Devrek Female Cooperative contacted us to sell traditional noodles (*erişte*). But they were using industrial flour from hybrid wheat seeds. We requested them to produce ecological noodles and *tarhana* for us from heirloom wheat seeds. They said they'd like to do so but didn't know any ecological wheat producers. We offered them to contact directly one of our wheat producers, and thus they started selling us ecological noodles and *tarhana* from heirloom seeds. The final product was more expensive than the previous one, yet much cheaper than its certified organic counterparts, and the consumers in Kadıköy really liked these products. So we had transformed a producer cooperative's form of production through direct communication by raising awareness about the value of heirloom seeds and the dangers of industrial ones. Şişli Coop Initiative included these products in their food boxes at that time, so we also had an effect upon another consumer initiative. The next step is much more valuable. These women in the cooperative told us that they don't want to 'poison' consumers anymore, that they want to cultivate their wheat ecologically from heirloom seeds. A group of architects, some of whom are from Beşiktaş and Kadıköy Coops, offered to design a stone mill project for them. We built this transformation process all together in direct communication and solidarity based on taking mutual initiatives. The women have now started to produce ecological products made from their own wheat from heirloom seeds.

When we directly contact the hazelnut producer and say “We will buy 300 kg of ecological hazelnut for a fair price you offer,” we exclude all other intermediary actors from the system. Based on direct communication, we then make sure that producer uses neither chemicals nor synthetic fertilizers and doesn’t exploit labor, including migrants. In this process, we witness the dynamics and production conditions of the family farm as well as the meaning of the fair compensation he gets from this production. We did this by mutually taking initiatives with the producer and paying the fair price determined by Fındık-Sen. This is how we can change the production, consumption, and distribution relations of food. Local newspapers published this news as “The Fairest hazelnut is in Kadıköy Coop.” We ordered these hazelnuts the following year together with Koşuyolu Coop. This year, Fındık-Sen says, “Go away corporations, long live cooperatives and co-operations.” They didn’t have this slogan last year.

Producers in the network of these collective ecological initiatives also believe in the potential such platforms have and consider the collaboration of producers and consumers as hopeful developments.

I feel so lucky to be able to talk with you (Kadıköy Cooperative volunteer) today. This direct communication is so valuable. It is empowering to see that consumers get organized because they have start to realize that some things have been going badly in this system. More people will realize this and these initiatives will grow. I am hopeful, otherwise, I couldn’t go on. We don’t have capital; we are very small, but small ecological farmers exist...and we need your support. (A producer in Manyas)

I do believe that lots of things will change once more people become part of such initiatives and more consumers buy from there. First of all, ecological production will increase. People might go back to their lands and migration to cities might decrease. This is because people in villages can get fair prices, because producing ecologically is valuable for many urban consumers (...) The non-existence of intermediaries is also a crucial tool for the rural development model in Turkey. I believe that the only model that can save Turkey from these recent crises is the cooperative model. (A producer cooperative member in Seferihisar)

Both the volunteer consumers and producers are indeed aware of the restricted scope of their network and currently limited impact, despite their increasing numbers. The activists/volunteers in these initiatives also consider themselves as crucial actors with the potential to create meaningful alternatives in the cracks of the capitalist system. Thus, the practices of citizens’ collective democratic self-organization give hope to many in the context of the economic and political pressure in Turkey.

We do not seem yet as powerful opponents in the eyes of the state. However, we do give the signals of creating small cracks in the capitalist system today. We can do this not alone but only with an increasing network of democratic structures to build tomorrow. There is no one to rescue us, no big rebellions... When we increase our objection in numbers, this objection to the existing system will naturally carry an anti-capitalist character to create transformation (...) Because what we are doing today is already an alternative to the capitalist relations in the current agro-food system, despite currently having a small scope. (A volunteer from Kadıköy Cooperative)

Recent years have seen a growing and incrementally visible wave of cooperative organizations and consumer communities, as well as a growing public discourse about cooperatives. In this recent context, vigilance on the matter of being a ‘meaningful’ alternative with transformational visions and on the risk of conventionalizing those with primarily transformational ambitions has become important. Therefore, we always need to analyze the questions asked in this research: What kind of ecological, economic, and social relations do these cooperatives aim to change and how? Do they have a participative and democratic organization model for expanding the scope of cooperation for such ideals? Or do they simply become another option in the market, acting with conventional production and consumption relations? In this regard, I believe that very closely researching the trajectory of these cooperatives/communities and their practices in the following years will be crucial, just as participating in these platforms to become agents who act for this hopeful transformation for an alternative understanding of citizenship and an alternative agro-food system will be essential.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

References

- Akçay, E., & Kocagöz, U. (2018). Bir siyaset rasyonalitesi olarak müşterekleştirme. *Felsefelogos*, 68, 31–41.
- Aydın, Z. (2010). Neo-liberal transformation of Turkish agriculture. *Journal of Agrarian Change*, 10(2), 149–187.
- Aysu, A. (2015). *Gıda krizi: Tarım, ekoloji ve egemenlik*. Metis Yayınları.
- Aysu, A. (2019). *Kooperatifler*. Yeni İnsan Yayınevi.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste* [La Distinction] (R. Nice, Trans.). Routledge.
- Buck, D., Getz, C., & Guthman, J. (1997). From farm to table: The organic vegetable commodity chain of Northern California. *Sociologia Ruralis*, 37(1), 3–20.
- Buğday Association (December 2019). *Ecological Farmers’ Markets*. <http://ekolojikpazarlar.org/>
- Buttel, F. H. (1997). Some observations on agro-food change and the future of agricultural sustainability movements. In D. Goodman & M. Watts (Eds.), *Globalising food: Agrarian questions and global restructuring* (pp. 344–365). Routledge.
- Ekoharita. (December 2019). *Ecological map*. <https://www.ekoharita.org/ekoloji-haritasi/>
- European Coordination Via Campesina (2018). *A guide to food sovereignty*. <https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Food-Sovereignty-A-guide-Low-Res-Vresion.pdf>
- European Central Bank (2019, December 10). *Turkish Lira to Euro exchange rate*. [http://sdw.ecb.europa.eu/quickview do?jsessionid=782FBE71E90C841856120CF8468E08DE?SERIES_KEY=120.EXR.D.TRY.EUR.SP00.A](http://sdw.ecb.europa.eu/quickview.do?jsessionid=782FBE71E90C841856120CF8468E08DE?SERIES_KEY=120.EXR.D.TRY.EUR.SP00.A)
- Food and Agriculture Organization (1999). *Recommended international code of practice: General principles of food hygiene*. <http://www.fao.org/3/y1579e/y1579e02.htm>

- Goodman, D., & Goodman, M. (2007). Localism, livelihoods and the ‘post-organic’: changing perspectives on alternative food networks in the United States. In D. Maye, L. Holloway, & M. Kneafsey (Eds.) *Alternative food geographies* (pp. 23–39). Elsevier.
- Jones, O., Kirwan, J. Dunn, H., Hopkins, A., Whittington, F., Buller, H., & Morris, C. (2010). On the alternativeness of alternative food networks: sustainability and the co-production of social and ecological wealth. In D. Fuller, A. Jonas, & R. Lee (Eds.), *Interrogating alterity* (pp. 95–110). Routledge.
- Kadirbeyoğlu, Z. (2016). *Alternative food initiatives for environmental justice: Marginal or transformative?* Paper presented at the IRSA: XIV World Congress of Rural Sociology. https://orgprints.org/30010/25/IRSA_World%20Congress%20Presentations_Jan17.pdf
- Kadirbeyoğlu, Z., & Konya, N. (2017). Alternative food initiatives in Turkey. In F. Adaman, B. Akbulut, & M. Arsel (Eds.) *Neoliberal Turkey and its discontents: Economic policy and the environment under Erdogan* (pp. 39–41). Taurus.
- Karakaya, E. (2016). *Agro food system transitions? Exploring alternative agro food initiatives in İzmir, Turkey* (Unpublished doctoral dissertation). <https://openaccess.iyte.edu.tr/handle/11147/4874?locale-attribute=tr>
- Keyder, Ç., & Yenal, Z. (2013). *Bildiğimiz tarımın sonu: Küresel iktidar ve köylülük*. İletişim Yayınları.
- Kocagöz, U., & Doğançayır, C. M. (2017, April 24). *Operationalizing food sovereignty: A critical approach from an ongoing experiment in Turkey*. Paper presented at the International Colloquium on the Future of Food and Challenges for Agriculture in the 21st Century. Vitoria-Gasteiz, Spain. https://www.academia.edu/37488790/Operationalizing_Food_Sovereignty_a_critical_approach_from_an_ongoing_experiment_in_Turkey
- Marx, K. (2015). *Kapital* (Cilt 1, M. Selik, çev.). Yordam.
- McMichael, P. (2009). A food regime geneology. *Journal of Peasant Studies*, 36(1), 139–169.
- McMichael, P. (2013). *Food regimes and agrarian questions*. Fernwood Publishing.
- McMichael, P. (2016). Commentary: Food regime for thought. *The Journal of Peasant Studies*, 43(3), 648–670.
- Ministry of Agriculture and Forestry (2018). *Statistics on organic agriculture 2002-2018*. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Organik-Tarim/Istatistikler>
- Ministry of Food, Agriculture, and Livestock (2018). *Budget presentation, November 2017*. https://www.tarimorman.gov.tr/Belgeler/ButceSunumlari/ButceSunumu_2018.pdf
- Öngel, F. S., & Yıldırım, U. D. (Eds.) (2019). *Krizle karşı kooperatifler: deneyimler, tartışmalar, alternatifler*. Notabene Yayınları.
- Research Institute of Organic Culture & the International Federation of Organic Agriculture Movements. (2016). *Organic in Europe: Statistics and emerging trends 2016*.
- Research Institute of Organic Culture & the International Federation of Organic Agriculture Movements. (2019). *The world of organic agriculture: Statistics and emerging trends 2019*. https://ciaorganico.net/documypublic/486_2020-organic-world-2019.pdf
- Soysal A., I., & Küçük, B. (2019). In-between anxiety and hope: Trusting an alternative among ‘alternatives’ in the (post) organic food market in Turkey. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 25(2), 173–190.
- Şık, B. (2017, March 28). *Glifosat kalıntısı GDO’lu ekmek kadar önemli bir halk sağlığı sorunu*. <https://bianet.org/bianet/tarim/184902-glifosat-kalintisi-gdo-lu-ekmek-kadar-onemli-bir-halk-sagligi-sorunu>

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Pazaryerinden: Üretici Pazarları Ağları, Etkileri ve Dönüştürücü Süreçleri*

Halime Güher Tan¹ 

Öz

Her pazarın farklı mekânsal ve sosyal organizasyonu vardır. Bu ağsal yapıların ortak özellikleri ise üretim ve tüketim kültürünü bir araya getirmesi ve inşa etmesidir. Bu bağlamda pazar yeri, gıda ağlarının araştırılması için oldukça imkânli bir ara yüzdür. Pazaryeri, geçmişten günümüze kadarki süreçte bilginin kolektif olarak üretildiği, depolandığı, yayıldığı bir altyapı ortamı olmuştur. Araştırmanın başlangıç ayağı olan pazaryeri, tezgâhtaki ürün ile onu tutan kişinin pozisyonlarını keşfetmeyi sağlayan bir öğrenme mecrası ve üretim-tüketim süreçlerinin aynasıdır. Bu makalenin hedefi, 'Pazaryerinden/From Marketplace*' projesinin güncel çıktıları üzerinden, gıdanın üretim-dağıtım-tüketim süreçleri ekseninde pazar ağlarının dönüştürücü mekânsal ve sosyal süreçlerinin açığa çıkarılmasıdır. Saha çalışması, Büyük ve Küçük Menderes Havzaları'nda yoğun olarak 2018 Mayıs-Eylül ayları arasında gerçekleşmiş ve halen devam etmektedir. Sadece bölgenin değil, Anadolu'nun da önemli üretici pazarlarından olan Tire Salı Pazarı, Ödemiş Cumartesi Pazarı, Nazilli Perşembe Pazarı ve Karacasu Pazartesi Pazarı mercak altına alınmakta, bu pazarların birer gıda altyapısı olarak iç ve dış dinamiklerle nasıl şekillendikleri araştırılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Pazaryerinden • Pazar ağları • Anadolu Pazarları • Gıda altyapıları • Üretici pazarları

From Marketplace: Farmer's Markets Networks, Their Effects, and Transformational Processes

Abstract

Though different markets have different spatial and social organizations, encapsulating all of these is the notion of creating a space where production and consumption culture merge together that would enable the marketplace to produce its own unique knowledge. In this context, the market place is a very likely interface for researching food networks. The marketplace serves as a medium where information is collectively produced, stored, and spread from the past to the present, as well as an infrastructure wherever it is located. The starting point in this research article is that the marketplace is a learning space and a mirror for the production-consumption processes that allows discoveries of the different and ever-changing positions of the products on the stands and the hands that hold them. This article deciphers the transformational spatial and social processes of food production-distribution-consumption on the axis of market networks through the *Pazaryerinden* [From Marketplace] research project. The current outputs of the field study will be laid out in this context. The scope of the research has been carried out intensively in the Büyük and Küçük Menderes Basins between May and September 2018 and still continues. This study investigates the internal/external dynamics of the Tire Tuesday Market, Ödemiş, Saturday Market, Nazilli Thursday Market, and Karacasu Monday Market, which are not only important farmers' market in the region but are also important in Anatolia; it also examines how they have been shaped.

Keywords: From marketplace • Market networks • Anatolian markets • Food infrastructures • Farmers' market

* Gamze Gündüz, Güher Tan ve Tangör Tan tarafından iki yıldır yürütülen ve halen devam eden bir araştırma projesi olan 'Pazaryerinden/From Marketplace', Türkiye'nin önemli tarım coğrafyaları olan Büyük ve Küçük Menderes Havzası'ndaki Nazilli, Karacasu, Tire ve Ödemiş üretici pazarlarını kapsar. Bu pazarları besleyen iç ve dış dinamikleri keşfetme sürecini konu alan bu projede, konu alan bu projede, tarımsal ürün odağa alınarak, üretici pazarlarının ağları araştırılmaktadır. Bu bağlamda pazar ağının mekânsal dinamiklerini ve imkânlarının keşfini hedefleyen bu tasarım araştırması, pazaryerinde tezgâhtaki ürünün nereden geldiği, kimin hangi pratiklerle ürettiği-işlediği sorusu ile başlar. Devam eden araştırma projesiyle tasarımcı olarak bizler, gıda üretim-tedarik zincirinin şekillendirdiği doğayı ve çevresinde kurulan mekânları araştırmaktayız. Bu hedef doğrultusunda iki yıl boyunca yalnızca havzalar içerisinde 3000 km yol kat edilmiş, pazaryerinde ve köylerde 150 üretici ve pazarcı, hâlde 20 esnaf ile görüşülmüştür. Bu süreçte Küçük Menderes Havzası'nda Tire, Belevi, Ödemiş, Selçuk, Urla, Seferihisar, Büyük Menderes Havzası'nda Nazilli, Koçarlı, Karacasu, Kuşadası olmak üzere on farklı pazaryeri ziyaret edilmiş, ana çalışma sahası olarak Nazilli, Karacasu, Tire ve Ödemiş seçilmiştir. Bu pazarları besleyen köyler, üreticiler ve sebze-meyve hâlleri halen farklı mevsimlerde ziyaret edilmekte ve araştırma süreci devam etmektedir. Bu makalede kullanılan tüm görseller araştırma ekibi tarafından üretilmiştir. Araştırma projesinin güncel çıktıları, Jan Boelen, Nadine Botha ve Vera Sacchetti küratörlüğünde gerçekleşen İKSÜ 4. İstanbul Tasarım Bienali / Okullar Okulu'nda ve 2019 Mayıs ayında Luma Arles, Parc des Ateliers'te yine Jan Boelen küratörlüğünde düzenlenen "Okullar: Tasarım Olarak Öğrenme" sergilerinde yer almıştır. 1 Halime Güher Tan (Doktora Öğrencisi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, Mimari Tasarım Doktora Programı, İstanbul, Türkiye. Eposta: guhergurcan@gmail.com ORCID: 0000-0001-9951-835X

Afif: Tan, H. G. (2020). Pazaryerinden: Üretici pazarları ağları, etkileri ve dönüştürücü süreçleri. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 163–195. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0038>

Extended Summary

Until recently, one important address for weekly kitchen shopping had been the marketplace. Contrary to the retail markets such as supermarkets, online markets, or shopping malls that have grown in recent years, farmers' markets, whose decision-making processes are non-centralized, are an opportunity for producers (rural) to display and sell their goods and for consumers (urban) to access these goods. In this context, the marketplace is a relational space that combines the urban and rural atmosphere; it's not only a space for exchanging food but also for exchanging knowledge, experience, and culture. Farmers' markets are mostly known as places where local people meet, exchange food and ideas, and even get into discussions (Braudel, 1992). The market network, on the other hand, is an infrastructural system that establishes and embodies all these relationships in addition to being able to read and decipher them. In this context, the market network and marketplaces will be handled as a research medium for the discovery of food, the places that form it, and the relationships they establish.

The farmers' markets that set up on the street attract with its sounds, crowds, and smells every week, and the channels of the marketplace, like the roots of a tree, lead visitors to the mulberry tree in a village in Tire, a fig field in the Büyük Menderes River Basin, and an apricot garden in Malatya. The market is a medium where large swathes of geography are compressed, crushed into boxes, and then overflows from these boxes to reproduce the geography as the market territory. The market network, which spreads on city streets every week, turns squares and streets into marketplaces and nature into greenhouses, fields, vineyards, and gardens. How does the market, being a founding element, infrastructure, and learning medium associated with different actors and a place that produces human, economic, and cultural geography, shape the earth, humans, and everyday life with the network structure formed by the relations between all living and inanimate beings? The study addresses this fundamental question by focusing on the current outputs of the From the Marketplace research project. The purpose of this article is to reveal in the context of the research how food establishes physical and human geography as well as producer markets' network structures and transformative spatial processes.

De Landa (1997) defined the market as having been self-organized networks of various elements in the early stages of history. Within the context of De Landa's research, these organized structures, accepted as agricultural product networks, were heterogeneous structures wherever they are born, and these places offer the opportunity for exchange. The food network, which is not only an exchange but also a founding element, can also be seen as an infrastructural system. Bruno Latour (1996) emphasized that infrastructures should be considered as a network that brings together all kinds of human and non-human actors on the axis of maintaining relationships between

geographical spaces. In this context, the market can be defined as a network that has spread to physical and human geography and establishes nature, city, and life relations. This article will decipher the reason for these multiple relationships through the farmers' markets in Büyük Menderes and Küçük Menderes River Basins, the infrastructure of the spaces and life that form around food, the founding positions and modes of the markets, which is the medium of relations. Answers to the questions of how market networks turn nature into productive landscapes, settlements, and energy resources, as well as how human life, society, and cultural geography are shaped around these relationships will be sought through the research conducted in the Tire, Ödemiş, Nazilli, and Karacasu farmers' markets.

Lefebvre bases the beginning of social history on the absolute space of nature. He defines this space as the origin of an agricultural-pastoral space, namely the set of places that peasants, nomads or semi-nomadic shepherds called the places where they worked (Lefebvre, 2014, p. 245). Currently, Lefebvre underlines that these exchange networks, whose roots extend into nature, both shape and are shaped by space due to the flow of raw materials and energy. If we consider this absolute relationship that we define as networks of exchanges as a means of production, we can see it as an infrastructure that cannot be separated from nature, productive forces, knowledge, social division of labor, or infrastructures (Lefebvre, 2014). The spatial state of this infrastructure is the marketplace. In this context, the market network not only establishes the relationship between the rural and the urban, but also constructs the relationship between these two. It also produces an integrated narrative of nature that includes both urban and rural phenomena. Cronon (2009) stated that nature and the city help each other grow and that markets have emerged on this axis. Accessing nature is possible through the relationships in the market network. The market includes both urban and rural applications and is necessary for producing an integrated narrative of nature. The market network, being a food infrastructure, also interacts with other infrastructure systems such as water and transportation networks.

Nature is currently the foundation for a new conception of rural that redefines the city-peasant relationship. In this context, the question of how nature transforms under the influence of market networks should be addressed. Despite the tendency architectural and spatial studies have for a long time had of ignoring food production-consumption processes and relationships, the design world's interest is seen to have increased recently. In this context, the From the Marketplace research project has begun, starting from food sources instead of the aspect made from the urban gaze. The purpose of this article is to introduce the transformational processes the geography feeds and the market network it is fed by and to discover the before and after phases as well as the network structure of the market, focusing on the interactions between producers and consumers in the marketplace through the current outputs of the research project. The

article theoretically evaluates the production-distribution-consumption processes around the economic, social, and cultural geographic relationships, as well as the market networks that establish the relationship between the city and the countryside and the marketplaces that are a spatial infrastructure by examining the structural features of the markets in the Büyük and Küçük Menderes River Basins. This research also shows how much importance maintaining farmer's markets has. The existence of villages and their contribution to production, the variety of products in the market region, the number of producers in the marketplaces, the majority of producers being women, and local governments' involvement in the processes are the primary parameters for continuity. How these processes function is also important for their continuity.

Pazaryerinden: Üretici Pazarları Ağları, Etkileri ve Dönüştürücü Süreçleri

Yakın zamana kadar haftalık mutfak alışverişinin önemli adreslerinden biri pazaryeriydi. Son yıllarda çoğalan süpermarketler, online pazarlar ya da alışveriş merkezleri gibi perakende satış mecralarının aksine karar alma süreçlerinin merkezileşmediği üretici pazarları, üreticiler (kırsal) için mallarını sergilemek ve satmak, tüketiciler (kentsel) içinse bu mallara ulaşmak için fırsattır. Bu bağlamda pazaryeri salt gıdanın mübadelesine değil, bilginin, deneyimin ve kültürün değiş tokuşuna da sahne olan, kentsel ile kırsal atmosferi bir araya getiren ve hemhal eden bir ilişkiler mekânıdır. Üretici pazarları tarihte, bölge halkının bulunduğu, gıda ve fikir alışverişi yaptığı ve hatta tartışmalara girdiği mecralar olarak bilinir (Braudel, 1992). Pazar ağı ise tüm bu ilişkileri kuran, içinde barındıran ve bu ilişkilerin okunup deşifre edilebileceği bir altyapı sistemidir. Bu bağlamda pazar ağı ve pazaryeri, gıdanın ve inşa ettiği mekânların, kurduğu ilişkilerin keşfinde bir araştırma mecrası olarak ele alınacaktır.

Sokakta kurulan sebze-meyve pazarı her hafta sesiyle, kalabalığıyla, kokusuyla kendine çeker ve bir ağacın kökleri gibi kenti yaran pazaryerinin sokakları, sizi Tire'nin bir köyündeki dut ağacına, Büyük Menderes'teki bir incir bahçesine, Malatya'daki kayısı bahçesine götürür. Koca bir coğrafyanın sıkışıp, ufalıp kutulara girdiği, sonra o kutulardan taşarak yine bir coğrafya ürettiği bir mecradır pazar. Her hafta kentin sokaklarına yayılan pazar ağı meydanları ve sokakları pazaryerine, doğayı da seralara, tarlalara, bağlara ve bahçelere dönüştürür. Farklı aktörleri ilişkilendiren, beşeri, ekonomik ve kültürel coğrafyanın üretildiği, doğayı inşa eden bir kurucu öge, bir altyapı ve bir öğrenme mecrası olan pazar, tüm canlı ve cansız varlıkların ilişkileri ile oluşturduğu ağsal yapısıyla yeryüzünü, insanı ve gündelik hayatı nasıl şekillendirir? 'Pazaryerinden/From Marketplace' araştırmasının güncel çıktılarını odaklanarak bu temel soru ele alınacaktır. Bu makalenin amacı, bu araştırma bağlamında gıdanın fiziki ve beşeri coğrafyayı nasıl kurduğunu ve üretici pazarlarının ağ yapılarını ve dönüştürücü mekânsal süreçlerini ortaya sermektir.

De Landa (1997) pazarı, tarihin ilk dönemlerinde muhtelif unsurların oluşturduğu kendi kendine örgütlenen ağlar olarak tanımlar. Bu araştırma bağlamında tarımsal ürün ağları olarak kabul edilen bu örgütlü yapılar, herhangi bir yerde doğup o mekânda mübadele imkânı sunan heterojen yapılardır. Salt mübadele değil, bir kurucu öge de olan gıda ağı bir altyapı sistemi olarak da görülebilir. Bruno Latour (1996) aktör ağ teorisi ile altyapıları, coğrafi mekânlar arasında sürekliliği olan ilişkiler ekseninde her türden insanı ya da insanı olmayan aktörü bir araya getiren bir ağ gibi düşünmek gerektiğini vurgular. Bu bağlamda pazar, fiziki ve beşeri coğrafyaya yayılan, doğayı, kenti ve yaşantıyı kuran bir ağ olarak tanımlanabilir. Bu makalede bu çoklu ilişkilerin sebebi, gıdanın etrafında şekillenen mekânların ve yaşantının altyapısı, ilişkiselliğin mecrası olan pazarın kurucu pozisyonları ve modları Büyük Menderes ve Küçük Menderes Havzaları'ndaki üretici pazarları üzerinden deşifre edilecektir. Pazar ağlarının doğayı nasıl üretken bir peyzaja, yerleşim

yerlerine, enerji kaynaklarına dönüştürdüğü, bu ilişkiler etrafında insan hayatının, toplumun ve kültürel coğrafyanın nasıl şekillendiği sorularına Tire, Ödemiş, Nazilli ve Karacasu üretici pazarlarında yapılan araştırmalarla cevap aranacaktır.

Bugün doğa, yeni bir kırsallık anlayışı ve kent-üretim ilişkilerini yeniden tanımlamanın temelindedir. Bu çerçevede, ‘pazar ağları etkisiyle doğanın nasıl dönüştüğü’ sorusunun elden geçirilmesi gerekir. Mimarlık ve mekân çalışmalarının gıda üretim-tüketim süreçlerini ve ilişkilerini çok uzun süre görmezden gelme eğilimine rağmen, son dönemde tasarım dünyasının bu konuya ilgisinin arttığı görülmektedir. Bu bağlamda kentten ve kent merceğinden üretilen bir bakış yerine, gıdanın kaynağından başlayan bir tasarım araştırması hedefiyle ‘Pazaryerinden/From Marketplace’ projesi başlamıştır. William Cronon (2009), Chicago’nun gelişimini araştırdığı Nature’s Metropolis kitabında, kırsal ve kentsel büyümenin tek bir sürecine, kent ve kırsalla birlikte biçimlenen tek bir ticari sistem olarak pazara işaret eder. Bu doğrultuda kent ve kırsalın birbiri olmadan tartışılmayacağına dikkat çeker. Cronon, her ne kadar salt kentin gelişim tarihini açıklıyor gibi görünse de, pazar ve ağları yordamıyla bu girişim neredeyse doğanın¹ kurulumu ve insanla ilişkisinin anlatısına dönüşür. Bu projede pazar bir ağsal altyapı, pazaryeri ise bir kolektif üretim ve öğrenme mekânı olarak ele alınmaktadır. Bu makalede amaç, pazaryerindeki üretici ve tüketici arasındaki etkileşime odaklanarak, pazarın beslediği ve beslendiği coğrafyanın dönüşümünün, pazarın öncesine ve sonrasına dair fazların keşfinin ve pazarın ağsal yapısının serimidir. Bu bağlamda birinci bölümde üretim-dağıtım-tüketim süreçlerinin ekonomik, toplumsal ve kültürel coğrafya ilişkisi etrafında örgütlenmesiyle, kent ve kır ilişkisini kuran pazar ağları ile mekânsal bir altyapı olan pazaryerlerine yönelik teorik bir değerlendirilmesi yapılacaktır. Sonrasında araştırma projesinin ve ardından yöntemin açıklaması yapılacaktır. Dördüncü bölümde Anadolu’da pazarların yapısal özellikleri irdelendikten sonra, beşinci bölüm itibarıyla araştırma alanı olan Büyük ve Küçük Menderes Havzaları pazarlarına odaklanılacaktır.

Pazaryerinden Pazar Ağlarına

Lefebvre (2014), mekânı kendi içinde bir şey olarak alıp incelemekten öte, toplumsal bağlamına ve üretim süreçlerine yerleştirmeyi önerir. Mekân (ve zaman) toplumsal olarak üretilir. Yaşanan mekân (*l’espace vécu; lived space*), algılanan mekân (*l’espace perçu; perceived space*) ve tasarlanan mekân (*l’espace conçu; conceived space*), mekânın üretiminin birbirinden ayrılmaz üç kurucu anıdır. Buna ek olarak mekânın hammaddesi olarak doğanın kendisini işaret eder.

1 Burada “Doğa” kelimesini sadece insan olmayan bir duruma gönderme yapmak için kullanılmamaktadır, çünkü insanlarla insan olmayanlar arasındaki ilişkiyi tartışmak problemlidir. Esasen doğa ile şehir arasındaki ayrım kent kavramının doğa ile bütünleşmesiyle birlikte ortadan kalkar. Pazar, bu iki olayı bütünleşik bir anlatı olarak görebileceğimiz belki de tek mecradır. Çok sayıda bölünmüş doğa anlatısına rağmen -birincil-ikincil, iç-dış doğa olarak düşünüldüğünde- pazarla birlikte ikiliklerin aşımına sahne olabilecek tek bir doğa anlatısı olduğunu önerebiliriz.

'Mekânın üretiminin hammaddesi; tikel nesnelere için olduğu gibi, özel bir malzeme değildir. Bu doğanın ta kendisidir; ürüne dönüştürülmüş, hurpalanmış, bugün tehdit altında olan ve belki de çökmüş, hatta paradoksun doruğu!-kesinlikle belli bir yerde sınırlandırılmış olan doğa' (Lefebvre, 2014, s.145).

Lefebvre, (toplumsal) tarihin başlangıcını doğanın mutlak mekânına dayandırır. Bu mekânın *"kökeni tarımcı-pastoral bir mekân parçasıdır, yani köylülerin, göçebe ya da yarı göçebe çobanların adlandırdığı ve çalıştığı yerler kümesidir"* (Lefebvre, 2014, s.245). Günümüzde ise kökleri yine doğaya uzanan mübadele ağlarının hammadde ve enerji akışı sebebiyle hem mekânı şekillendirdiği hem de mekân tarafından şekillendiğinin altını çizer. Mübadele ağları olarak tanımladığımız bu mutlak ilişkiyi bir üretim aracı olarak düşünürsek, onun doğadan, üretici güçlerinden, bilgiden, toplumsal iş bölümünden ve üst yapılardan ayrılmayacak bir altyapı olarak görebiliriz (Lefebvre, 2014). Bu altyapının mekânsal hali de pazaryeridir. Bu bağlamda pazar ağı, salt kır ve kent ilişkisini kurmakla kalmaz, aynı zamanda ikisinin birlikteliğini; yani bütünlük bir doğa anlatısını da üretir. Cronon (2009) doğanın ve şehrin birbirinin büyümesine yardımcı olduğunu ve pazarın bu ekseninde ortaya çıktığını belirtir. Doğaya erişim, pazar ağındaki ilişkilerle mümkündür. Pazar, hem kentsel hem de kırsal alan uygulamalarını içerir ve bütünlük doğa anlatısının üretilmesi için de gereklidir. Bir gıda altyapısı olan pazar ağı aynı zamanda, su ağları, ulaşım ağları gibi diğer altyapı sistemleri ile etkileşim halindedir.

Herman ve Ausubel (1988, s.1), kentleri altyapıların toplamı ve en yoğun ifadeleri olarak tanımlar. Mübadele ediminin yoğunlaştığı yerlerde beliren ve ağsal yapısal bir altyapı olan pazar, tüm altyapıların ilki, öncüsü ve kurucusu niteliğinde bir sistem olarak doğanın ve kentin kurucusudur. Dolayısıyla altyapılar yalnızca kentle ilişkili değildir. Mekânın ham maddesi olan doğa, altyapılara da ev sahipliği yapar. Easterling (2012), altyapı mekânının bir form olarak tanımlar. Fakat bina formu değil, şeyler arasındaki ilişkiyi sağlayan, bağlantı kuran bir form; bağlantının formu, bilginin formu. Bu bağlamda pazar ağı kırsal kent; yani doğa ile kentin ilişkisini kurar, her farklı durumu bir araya getirir. Bir altyapı mekânı olan pazaryeri ise, tarımsal pratikle doğanın, kentin, tüm sosyal ve fiziksel özelliklerinin ve en önemlisi bunlara dair bilginin temsil, paylaşım ve mübadele mekânıdır. Brian Larkin (2013, s.328-329), altyapıları ürünlerin, insanların veya fikirlerin akışını kolaylaştıran ve mekân üzerinden değişimine izin veren inşa edilmiş ağlar olarak tanımlar ve altyapıların özgün ontolojisinin şeyler arasındaki ilişkide yattığını belirtir. Altyapıları "diğer maddeyi" harekete geçiren "madde" olarak tanımlar ve bunların yalnızca nesnelere değil, aynı zamanda eylemlerin akışını sağlayan sıralı sistemler olduklarını söyler. Pazar ağı, gıdanın üretim-dağıtım-tüketim süreçlerinde ekonomik, toplumsal, kültürel ve fiziksel coğrafyayı harekete geçirir, bu mecraların ilişkilerini inşa eder. Üretim pratiği ile doğa tarlalara, su kütleleri bir kaynak olarak barajlara ve sulama sistemlerine, insan enerjisi emeğe; dağıtım pratiği ile doğa ulaşım kanallarını, emek gücü paraya; tüketim pratiği ise yeryüzünü

kentlere ve kentsel pratiklere dönüştürür. Tüm bu dinamikleri ve dönüşümleri kuran öge olarak pazar ağı ve pazaryeri belirir.

William Cronon (2009), pazarı anlamının yolunun, kutuları açmak ve içindeki nesnelere görmekle başladığını, sonra nereden geldiklerini, onları buraya kimin getireceğini, kimin satın alacağını ve nereye gideceklerini sorarak devam etmesi gerektiğine vurgu yapar. Cronon bu soruların, alan ve satan eli takip etmekle cevaplanabileceğini öngörmüş olsa da, bu araştırmada pazar ağında ikiden fazla aktörün kurucu öge olduğu ve dolayısıyla üretici, tüketicisi, aracı, esnaf ve yerel yönetim birimlerinin tamamının ve tüm süreçlerinin izlenmesi gerektiği düşünülmektedir. Böylece pazaryerinin mekânsal dinamiklerini anlamının yanı sıra, ürünün tarladan sofraya kadar olan yolculuğunun ve bu bağlamda gıda etrafında inşa edilen mekânsal ve gündelik hayat pratiklerinin deşifre edilmesi mümkün olmaktadır. Cronon, *Nature's Metropolis* kitabında her ne kadar salt kentin gelişim tarihini açıklıyor gibi görünse de, pazar ve ağları yordamıyla bu girişim neredeyse doğanın tarihsel gelişimi ve insanla ilişkisinin anlatısına dönüşür. Dolayısıyla pazarın araştırılması salt kentseli ya da salt kırsalı değil, bu ikisinin birlikteliklerinden oluşan bütünleşik doğa kavramını, pazar ağının kapsadığı tüm bağımsız mecraları, karar alıcıları araştırmak ve ilişkilerini açığa çıkarmak demektir. Zira pazarın kendisi, tüm bunların etkileşimleri sonucunda üretilen bilgileri içinde barındıran bir kutudur (Cronon, 2009). Bu etkileşimler coğrafi ve sosyolojik koşullarla ilişkili olarak, her seferinde yeniden üretilir. Dolayısıyla pazar ağı, baraj, köprü, yol gibi strüktürlerle inşa edilmiş jenerik bir altyapı kurgusunun aksine, dinamik, değişken, heterojen ve heterarşik olan ya da olma potansiyeli olan bir altyapıdır.

Bu aşamada pazar ile pazar yeri ayrımını yapmak gerekir. Pazar bir kavram: sadece kenti değil, aynı zamanda doğayı kuran, bir araya getiren, içerisinde sermaye, insanlar, emek, kentsel ve kırsal mekânlar, ulaşım sitemleri gibi farklı akışları barındıran bir altyapı sistemidir. Pazar ağları enerjinin² her halinin bir araya geldiği bir mecradır. Var-yok hali, enformel oluşu, davetsizliği, tüm ölçekleri, mecraları aktörleri ve faaliyetleri bir araya getirmesi ve kurucu-inşa edici altyapısal özelliği ile ağsal yapısının deşifresi pek çok açınma gebedir. De Landa (1997) pazarı, tek tip unsurlardan oluşan hiyerarşilerin yani bürokrasilerin aksine muhtelif unsurların oluşturduğu kendi kendine örgütlenen ağlar olarak tanımlar. Çıkarları kısmen örtüşen birçok farklı karar alıcının girişimi ile kendiliğinden doğan ve merkezi karar alma mekanizma ve süreçlerinden ayrı kendi kendine örgütlenen, tekellerden uzak, sınırsız bir ağsal yapı olarak pazar, kadim ve değişken bir iletim ve akışlar sistemidir. Ağsal yapısı doğaya nüfuz eden ve varlığından beri onu kuran ve onunla kurulan, kent, kasaba, köy gibi kavramların yerine akışları temsil eden eşiklerin geçtiği pazarda, parçalar bütünü oluşturmaz. Pazar, parçaların bir araya geldiklerinde aktive oldukları durumlarda ortaya çıkar. Bu sebeple de sürekli bir değişken haldir. Her iletişim anında sürekli değişir ki bu yüzden nokta

2 Gıda, insan, araçlar, coğrafya, gibi aktörler, bunların ilişkileri ve faaliyetlerini temsil eden güç.

ya da bağlantıdan ziyade eşiklerle kurulan bir ağsal altyapıdır. Callon'a göre pazar ağı, uyumsuzluk, çerçeveleme³, içselleştirme faaliyetlerinin sonucudur. Pazar, insanları, insan olmayanları ve bunların ilişkilerini kuran ve kontrol eden kurumdur. Enerjinin dolaşımı ve paylaşımının sahnesidir. “Olmak” değil “oluşmak” süreci ile ilgilenen Callon (1998), pazar bağlamında da “alış-veriş”ten ziyade “alma-verme” eyleminin önemini vurgular. Callon'un işaret ettiği doğrultu devingen bir süreç-bir kurucu ağsal yapıdır. Dolayısıyla sürecin ön planda olduğu bu sürekli değişen sitemin bizi standartlar, hiyerarşilerle jenerikleşen bir kurgudan ileriye götürme ihtimali, bir bütünleşik anlatı kurucusu olan pazarın ağsal yapısının deşifresinin gerekliliğini işaret eder. Pazar ağının, tüm aktörleri için müşterek ‘yer’leşme hali ise pazaryeridir. Bu araştırmanın başlangıç noktası da bu sebeple pazaryeridir. Pazaryeri, ağsal sistemi harekete geçiren, ayaklarını yere bastıran bir altyapı mekânıdır. Pazarın ağsal yapısını ve ilişkileri araştırmaya olanak veren bir mecra, gıda ağları etrafında şekillenen bir toplumsal mekân halidir. İlişkiseliliğin mekânı olan pazaryerinde, pazarın hikayesine dahil oluruz. Pazaryeri bu araştırma projesi için bir başlangıç ve aynı zamanda bir varış noktasıdır.

Pazaryerinden/From Marketplace

Farklı pazarların farklı mekânsal ve sosyal organizasyonları olmasına rağmen, temelde hepsi üretim ve tüketim kültürünün bir araya geldiği bir mecradır. Bunların içerisinde üretici pazarları ayrı bir ilgiyi hak eder. Değişen üretim-dağıtım-tüketim eğilimlerine, tarımsal politikalara, tarımın sermayeleşmesine ve küresel pazarların rekabet üstünlüğüne rağmen, üretici pazarları hala köklü bir bölgesel faaliyet olarak varlığını sürdürmektedir. ‘Pazaryerinden/From Marketplace’ projesi bu köklü aktivitenin yoğun bir şekilde devam ettiği coğrafyalardan olan Büyük Menderes ve Küçük Menderes havzalarındaki üretici pazarlarını mercek altına alır. Üretici pazarlarının mekânsal örüntüsünden, gündelik hayatı dönüştürücü etkisinden, ürünlerin çeşitliliğinden ve mevsimsel döngülerinden etkilenilerek başlanan araştırmanın hedeflerinden biri, ürünlerin nerelerden geldikleri, nasıl getirildikleri, pazarlara nasıl yerleştirildikleri, nasıl satıldıkları gibi soruların cevabını keşfetmektir. Bu süreç “Pazar yerlerinden ne öğreniriz?” sorusu araştırma sahasının kararı ile başlar. Büyük ve Küçük Menderes Havzası’ndan üretilen ürünlere, ürünlerin dağılımına ve üretici pazarlarına (Tire, Nazilli, Ödemiş ve Karacasu) odaklanan bu tasarım araştırması, ürün ölçeğinden bölgesel ölçeğe kadar farklı fragmanları içeren ilişkisel bir süreçtir. Zira pazaryerinde elde tutulan ürün, tezgâhtan sokağa, köyden kente, kentten bölgeye kadar her türlü mekânın ve gündelik hayatın inşasında rol oynar.

3 *Framing*: Birbirinden farklı münferit ajanları tanımlamak için kullanılan işlem. Fakat Callon pazarı irade-lerken toplam ve mutlak bir çerçevelemenin imkânsızlığından da söz eder. Ve böyle durumlar için ‘taşma’ kavramını önerir. Ona göre herhangi bir çerçevelemenin taşması şarttır.

Bu araştırma ile hedeflenen, pazar ağlarının fiziksel ve beşerî coğrafyasının bilgisinin depolandığı pazaryerinden, bilgiyi öğrenmek, yaymak ve öğrenilip yayılmasına olanak sağlayacak bir platform oluşturarak bir kolektif üretim, depolama ve paylaşım imkânı yaratmaktır. Bu bağlamda pazar yerlerine yapılan ziyaretler ve edinilen bilgiler Instagram hesabı aracılığı ile paylaşılmakta ve farklı kişilerce de araştırılması ve paylaşılması teşvik edilmektedir. Pazar gibi çok aktörlü bir ağı inceleyen bu araştırmanın da bireysel bir inisiyatif olmasından ziyade, farklı kişiler tarafından her zaman yürütülebilen, çok sesli, kolektif bir sürece dönüştürmeye çalışmaktayız. Bu bağlamda her iki havzadaki dört pazarda 2018 yılından beri pazaryerindeki üründen yola çıkarak, ürünün sergilenme biçimi, sergilendiği mekân, pazara kadar izlediği yol, üretildiği-işlendiği mekân ve üreticinin dahil olduğu süreçlerle beraber bu pazarları besleyen Büyük ve Küçük Menderes Havzaları'nın üretken peyzajının keşfi yapılmaktadır. Ayrıca bu araştırma projesi ile, ürünün pazaryerinde ürettiği mekânsal dinamiklerin ve gündelik hayat pratiklerinin, ürünün pazara doğru olan rotasının ve coğrafyasının keşfi hedeflenmektedir.

Yöntem

'Pazaryerinden/*From Marketplace*' projesinde öncelikle belirlenen hedef, gıdanın kurduğu pazar ağlarını araştırmak, bu ağlardaki potansiyelleri ve yenilikleri deşifre etmektir. Bir diğer hedef ise, gıdanın üretim-tüketim ekseninde yer alan fiziksel, sosyal ve ilişkisel faktörleri anlamak için pazarın herkese yönelik bir araştırma alanı ve(ya) bir okul olduğunu göstermektir. Süreç, tarımsal ürünü odağa alarak onun etrafında kurulan bir atmosferi farklı ölçek ilişkileri içerisinde araştırmayı kapsar. Pazaryerinde tezgâhtaki ürünün nereden geldiği, kimin nasıl ürettiği veya işlediği soruları ile gıda ağının keşif süreci başlar.

Bu araştırma, ağırlıklı olarak hinterlandındaki pazarları besleyen Büyük Menderes ve Küçük Menderes Nehir Havzaları'ndaki Batı Anadolu'nun verimli arazilerini ele almaktadır. Antik Çağ'dan günümüze önemli ticaret merkezlerinin ve yollarının geçtiği bu iki havzada dört farklı üretici pazarında -İzmir/ Tire ve Ödemiş (Küçük Menderes Nehri Havzası) ve Aydın/ Nazilli ve Karacasu (Büyük Menderes Nehri Havzası)- kendi toprakları ile hemhal olmuş ilişkileri, pazar ağını oluşturan ve destekleyen iç ve dış dinamikleri keşfetme serüvenine dahil olunur. Bu dört pazar, beslendiği ve beslediği coğrafyası, ulaşım ve su ağları, verimli toprakları, bölge ile ilişkisi, köklü pazar geleneği, heterojen ve heterarşik yapıları nedeniyle bu araştırma için optimum araştırma alanı olarak kabul edilebilir. Ayrıca üretici ve tüketici sayısı, kurulduğu alanın büyüklüğü, kurulduğu yer, coğrafya ile ilişkisi ve ürün çeşitliliği gibi parametreler bu pazarların seçilmesinde etkili olmuştur. Tire ve Nazilli'nin Anadolu'nun en büyük ve en eski açık hava pazarından ikisi olması ve fakat her dört pazarın da birbirinden farklı kurulum ve ağ dinamiklerinin oluşu, bu seçimin yapılmasında yardımcı olmuştur. İstanbul yerine

bu dört pazarın seçilmesinin temel sebepleri vardır. Bunların başında ağlardaki kayıp parçalar gelmektedir: Üreticisiz pazarlar veya pazarsız üreticiler. İkinci sebep, seçilen bölgenin ve pazarların eski çağlardan bu yana üretken bir sistem ve büyük bir pazar ağına sahip oluşudur. Aynı anda hem yerel hem de global ölçeklerde ele alınabilme ihtimali ve köklü pazar ve üretim kültürü olmasıdır. Üçüncü sebep, fiziksel olarak takip edilebilir, elle tutulabilir ve her kanalına nüfus edilebilir bir ölçekte olmalarıdır.

Pazaryerinin sosyal ve mekânsal dinamiklerini keşfetmek ve pazar ağının çevresini ve ilişkileri nasıl dönüştürdüğünü açığa çıkarmak için farklı veri toplama, veri paylaşma, veri işleme ve yorumlama araçlarına başvurulmuştur. Veri toplama için pazaryerlerinde ve üretim mekânlarında alan çalışması yapılmıştır. Pazaryerinde pazarcı ve üreticilere sorulmak üzere önceden belirlenen sorular ile yapılandırılmış, üreticilerin tarlalarında ise gündelik pratiklerini anlamak amacıyla yapılandırılmamış gözlem ve görüşmeler yapılmıştır. Tüm bu aşamalarda araştırmacı olarak gözlemci pozisyonunda kalmaya dikkat edilmiştir.

Veri toplama;

* Pazaryerinde yapılandırılmış görüşmeler: Ürünü pazaryerinden kaynağına kadar takip etmek ve gıda ağının yapısını ortaya çıkarmak üzere üretici ve pazarcı esnaf ile pazaryerinde görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler aracılığı ile ürünün ne olduğu, nereden geldiği, nasıl üretildiği ve ürünü kimin ürettiği öğrenilmiştir. Dört farklı pazaryerinde, 2018 ve 2019 yıllarında bahar, yaz ve sonbahar aylarında 150 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Bunun 10'u pazarcı, 140'ı üreticidir. Pazarcılarla, hal sisteminin dahil olduğu Nazilli ve Ödemiş pazarlarında görüşülmüştür. Bu dört pazarın üretici pazarları (ya da üretici sayısı fazla olan pazarlar) olması sebebiyle ve ürünün tarladan pazara olan serüvenini daha iyi anlamak için görüşmelerde ağırlıklı olarak üreticiler tercih edilmiştir. Burada hedef, ürünün kaynağını, yerel olup olmadığını, kimin, nasıl ürettiğini keşfetmektir.

* Nazilli Sebze Meyve Hâl'inde yapılan görüşmeler: Hâlde çalışan 20 katılımcı ile yapılan görüşmelerde pazar ağına havza dışında hangi bölgelerden ürün geldiğinin, hangi aktörlerin bu sürece dahil olduğunun araştırılması yapılmıştır.

* Yerel yönetim ve denetim birimleri ile yapılandırılmış görüşmeler: Nazilli, Tire ve Karacasu'da yerel yönetim ve denetim yetkilileri ile üretici, pazarcı ve tezgâh sayısı, pazaryerinin kentte yayılımı ve ziyaretçi sayılarına ilişkin bilgi almak üzere görüşmeler yapılmıştır.

* Üretim mekânında yapılandırılmamış görüşme ve gözlem: Üreticilerin pazaryerine gelene kadar geçirdiği süreçleri, gündelik hayat pratiklerini anlamak için üretici ile birlikte hasat günü geçirilmiştir.

Veri paylaşma;

* Eş zamanlı paylaşımlar: Herkese açık bir ağ olduğu için Instagram’da toplanan tüm verileri paylaşmak ve bunu yaparak diğer insanları öğrenmeye ve paylaşmaya teşvik etmek hedeflenmiştir. Bu yolla, süreç müşterek bir öğrenme-paylaşma ve üretim sistemine dönüşebilir, anonimleşebilir. Eş zamanlı yapılan Instagram paylaşımları ile mevsimsel dönüşüm, ürün-iklim ilişkisi ile ilgili çıkarımlar yapmak da bu sürecin ikincil kazanımlarındandır (<https://www.instagram.com/pazaryerinden/?hl=tr>) (Şekil 22).

*Görsellerin paylaşılması: Toplanan verilerle hazırlanan haritaları ve gündelik hayatın açılımını yapan video serilerini paylaşmak niyetiyle web sitesi kurulmuştur (<http://www.frommarketplace.net>)

Verinin değerlendirilmesi ve yorumlanması:

* Fotoğraf ve video serileri oluşturmak: Pazarın akışını, pazaryerindeki tasarım, kurulum ve sökümlerini, üreticilerin kenti ve doğayı nasıl dönüştürdüğünü deşifre etmek için günün farklı zamanlarında çekilen video ve fotoğraflarla yapılmaktadır (Şekil 17-18-21).

* Arazi kullanım haritaları: Pazar ağına bağlı altyapının doğayı üretken peyzaja nasıl dönüştürdüğünü keşfetmek için ürünün kaynağını, aktivitelerin yoğunlaştığı alanları, ulaşım ve su ağları haritalanmaktadır (Şekil 1-2-3).

* Kolajlar: Pazaryerinin inşasını, yaşamını, kentsel ve kırsal olanın nasıl bir araya geldiğini anlamak ve bunların mekânsal hallerini açığa çıkarmak için hazırlanan fotoğraf serileri ile yapılmaktadır (Şekil 6-7-14-19).

* Pazaryerinden/*Frommarketplace* Instagram hesabı üzerinden #pazaryerinden #frommarketplace etiketleri altında toplanan verilerle pazar ağı haritalanmaktadır (Şekil 5-9-13-16).

* Üretici haritaları: Üretim mekânında yapılan gözlem ve görüşmeler sonucunda üreticilerin gündelik hayatlarını mekânsal olarak da deşifre etmek için üretilmiştir (Şekil 20).

* Pazaryeri haritalar: Yerel yönetim ve denetim birimleri ile yapılan görüşmeler toplanan bilgiler ile üretilmiştir (Şekil 4-8-12-15).

Anadolu Pazarları

Anadolu’da çok zengin ve kadim bir kültür olan pazar, farklı bağlamlarda, çok karmaşık özelliklerle kendini gösterir. Fakat pazar ve pazaryeri araştırmaları ve tartışmaları sıklıkla İstanbul özelinde cereyan etmektedir. Bu araştırmalar arasında

özellikle öne çıkan ve bizim araştırma sürecimiz için de önemli referanslardan olan, Özlem Öz ve Mine Eder (2012), İstanbul'un periyodik pazarlarının yeni liberalleşmenin etkileri altında yer değiştirmesini ve yeniden boyutlandırılmasını tartışırken, Alexis Şanal ve ekibi İstanbul'un periyodik pazarlarının tektonik yapıları üzerine bir araştırma gerçekleştirmiştir⁴. Küresel şehri beslemek, son yıllarda ortaya çıkan bir sorundur. Zira gıda ağları ve pazarlar neo-liberal tarım politikalarından⁵ ve kentsel dönüşüm ile ortaya çıkan rant tartışmalarından en çok etkilenen mecralardır (Turkkan, 2018). Bu sebeple büyük şehirlerin merkezlerinin ötesine geçerek, gıda ağlarını üretildikleri ve yayıldıkları coğrafyada tartışmak hayati önem taşımaktadır. Her ne kadar İstanbul gibi metropoller kentsel ve kırsal gibi hayali ikilikleri üretme eğilimi ile bu tartışma için önemli bir alan olsalar da, alternatif bir bakış geliştirmek için İstanbul'un ötesini, gıdanın kaynağı olan Anadolu'yu mercek altına almak, derinlemesine bir coğrafi ve kültürel okuma için gereklidir.

Anadolu, Agora'dan Ortaçağ Pazarı'na tarihin en eski pazarlarına ve bunların farklı formlarına ev sahipliği yapmış, mübadelenin tarihinin tüm sürecinin izinin sürülebileceği ve belki de içinde pazar kurulmayan bir yerin olmadığı nadir coğrafyalardandır. Köklü bir pazar geleneği olan Anadolu, 'Pazaryerinden/From Marketplace' ekibince gıdanın mübadele ilişkilerinin deşifresi için elverişli bir araştırma mecrası olarak görülmektedir. Projenin başlangıcında bir odak alan belirlenmeden önce Ege, Trakya, İç Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz Bölgeleri'nde farklı pazaryerleri deneyimlenmiş, lojistik, ürün çeşitliliği, kurulum sıklığı, tarihi ve hacmi gibi parametreleri göz önünde bulundurularak Batı Anadolu mercek altına alınmıştır.

Batı Anadolu, üretici pazarlarının tarımsal üretim için en önemli motivasyon olduğu önemli bir tarım coğrafyasıdır. Bu konu ile alakalı mevcut araştırmaların bazıları, küçük ölçekli üreticiler için uluslararası pazardaki genişlemenin Türkiye'de son yıllarda daha kalıcı bir hoşnutsuzluk ve kötüleşmeye neden olup olmadığı sorusuyla ilgili olarak mülksüzleştirme, farklılaşma ve marjinalleşmeyi araştırmaktadır (Atasoy, 2017). Bunun yanı sıra Keyder ve Yenal (2011) tarımın ticarileştirilmesiyle küçük ölçekli üreticiler ile büyük ölçekli sermayeleştirilmiş tarım arasındaki mevcut pazar odaklı yeniden yapılandırma altında huzursuz ilişkiyi incelemektedir. Bu araştırmalar ışığında küresel pazarların etkisiyle yok olma tehdidi altında olan üretici pazarlarının sosyal ve mekânsal dinamiklerini deşifre etmek için 'Pazaryerinden/From Marketplace' üretici pazarlarını mercek altına almaktadır.

4 <http://www.grahamfoundation.org/grantees/5172-the-pazar-the-urban-and-tectonic-structures-of-istanbul-s-open-markets>

5 IMF ve Dünya Bankası himayesinde ekonominin neoliberal yeniden yapılandırılmasına paralel olarak, kamu harcamalarını azaltmak ve gıda piyasalarını serbestleştirmek amacıyla çeşitli yapısal reformlar ve tedbirler getirilmiştir (Yenal, Yenal, 1993 aktaran Keyder ve Yenal, 2011, s.64). Bu bağlamda Türkiye'deki "köy toplumu" yani üretici mecralar, neoliberal yeniden yapılanma ve küreselleşme altındaki pazarların mantığına ve zorlanmasına yenik düşen arazi ve işgücü düzenlemelerine bir miktar istikrar sağlayarak kırsal hanelerin uyumluluğuna katkıda bulunan mekanizmalar olarak artan bir kargaşa içindedir (Keyder ve Yenal, 2011).

Büyük Menderes ve Küçük Menderes Havzası Pazar Ağları

Türkiye'nin 25 akarsu havzasından biri olan Büyük Menderes Havzası'nın ana nehri olan Büyük Menderes Nehri, 584 km uzunluğundaki yolculuğuna Afyon'un Dinar ilçesinden başlar, Denizli ve Aydın'dan geçerek Söke Akköy'den denize dökülür. Büyük Menderes Havzası kolları ile beraber yarattığı su ağı toplamda ortalama 25.000 km²'lik bir alana yayılmaktadır ve 2,5 milyonluk nüfusu ile Türkiye'nin en kalabalık havzalarından biridir. Nüfus havzanın toplam alanının % 2'sine dağılmakta ve Havza topraklarının % 44'ünde tarımsal üretim yapılmaktadır (Büke vd., 2011). Büyük Menderes Havzası, Ege ve İç Anadolu bölgeleri arasında doğal bir köprü görevi görür. Ege kıyılarına dik uzanan geniş dağ sistemleri arasında kalan Büyük Menderes Ovası, Akdeniz'in ılıman ikliminin Havza'nın iç kesimlerine kadar girmesine olanak tanır. Bu da iklim çeşitliliğine, mikro iklimlerin oluşmasına ve paralelinde tarımsal ürün çeşitliliğinin artmasına sebep olur. Havza'nın sağladığı mikro iklim pamuk, üzüm, incir, kestane, portakal, turunc, zeytin gibi ürünlerin Türkiye'nin diğer bölgeleri ile karşılaştırıldığında daha nitelikli olmasını sağlar (Özdemir, 2009). Havza'da bulunan Nazilli, Karacasu, Denizli, Söke, Aydın hem bölgenin hem de Anadolu'nun önemli ve üretici yoğun pazarlarındandır.

Küçük Menderes Havzası, Türkiye'nin batısında Gediz ve Büyük Menderes Havzaları arasında kalmış, 114 km'lik Küçük Menderes Nehri ve yan kollarını Ege Denizi'ne boşaltan alanı kapsamaktadır. Havza alanı yaklaşık 702.931 hektar olup, Türkiye'nin yüzölçümünün %0,9'unu kapsamaktadır. Havza İzmir ilinin büyük bir kısmı ile Aydın ilinin Kuşadası ilçesini kapsar. Ülkemizin en verimli topraklarının bir bölümüne sahip olan Küçük Menderes Havzası hem ürün kalitesi hem de ürün verimi açısından yüksek tarımsal potansiyele sahiptir. Havza'da tarım yapılan topraklar 290.067 hektar olup, Havza'nın yaklaşık %41'ini oluşturmaktadır. Havza'da yetiştirilen önemli ürünler arasında zeytin, patates, pamuk, tütün, buğday, üzüm, domates, biber, erik, patlıcan, ceviz, kestane ve incir bulunur. Küçük Menderes Havzası'nda toplam istihdamın 158.224 kişiyle % 69'luk bir oranda tarım sektöründe yoğunlaştığı görülür. Havza'da en önemli geçim kaynağını tarımsal faaliyetler oluşturur. Küçük Menderes Havzası, önemli bir ziraat alanı olarak pazarlarının zenginliğini muhafaza etmektedir (Muslu, 2005). Tire, Ödemiş, Selçuk, Torbalı, Bayındır gibi önemli pazarlara ev sahipliği yapar.

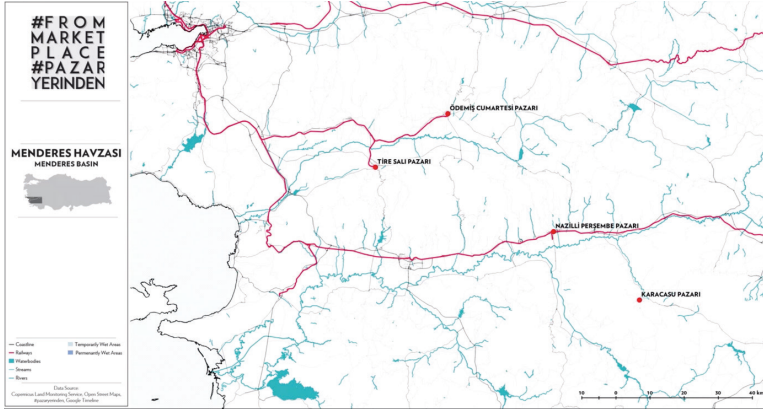
Araştırılmakta olan pazarlar farklı ağsal yapıları ve altyapısal özellikleri sayesinde, yalnızca buldukları havzaların değil, kollarının uzandığı bölgelerin de doğasını etkilemekte ve o bölgelerin doğasından etkilenmektedir. Bu makalede, dört pazar odağında gerçekleştirilen araştırmanın çıktılarını öncelikle pazarın fiziki coğrafyasının irdelenmesi ile başlayacak akabinde, altyapının mekânsal hali olan pazaryerlerinin değerlendirilmesi yapılacak, sonrasında ise pazarın ürünleri başlığı altında ile devam edecek, pazarın kültürel coğrafyasının deşifresi ile son bulacaktır.

Pazarın Fiziki Coğrafyası

Kırsal yerleşimlerin % 70'inden fazlası Türkiye'de eğimli araziler üzerine inşa edilmiştir (Darkot, Tuncel, 1995). Büyük Menderes ve Küçük Menderes Nehir Havzası'nın alüvyal düzlüklerinde taşkınlar ve kışın yüksek seviyelerde yeraltı suyu nedeniyle yerleşimler olumsuz etkilenmiş, bu nedenle her iki bölgede de genelde yerleşimler dağ yamaçlarında kurulmuştur. Araştırma alanının önemli bir bölümünün dağlık araziden oluşması nedeniyle her iki havzada da köyler, dağ yamaçlarında, eğimli yüzeylerde, vadi seviyelerinde ve ovalarda kurulmuştur. Bu çalışmada gıdanın kaynağı olarak görülen köylere ve bölgedeki coğrafi dağılımına bu süreçte özellikle odaklanılmıştır. Köy sayısının fazlalığı, coğrafyadaki dağılımı, pazaryerine katılımı, pazaryeri dinamiklerini, pazar ağını, pazaryerindeki fiziksel ve sosyal çeşitliliği belirleyen önemli parametrelerdendir.

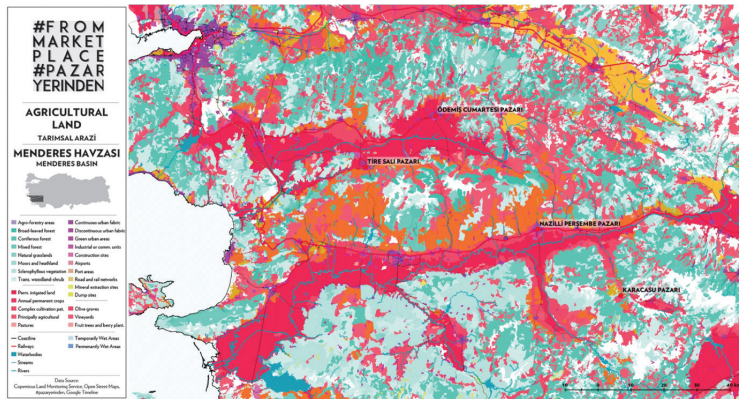
Gıda üretim pratiği, doğayı sulama sistemleri ile, gıda dağıtım pratiği ise doğayı iletim ağları ile şekillendirmektedir. Bu bölümde, Tire, Ödemiş, Nazilli ve Karacasu pazarlarının ağlarının, pazarın fiziki coğrafyasını nasıl ürettiğinin ve bu coğrafyanın pazar ağlarını nasıl etkilediğinin deşifresi yapılacaktır. Bu süreçte üretilen haritalar, ürünün doğayı nasıl şekillendirdiğini, ürünle coğrafya arasında nasıl bir bağ olduğunu keşfetmede öncü araçlar olmuştur. Bu sebeple makale boyunca, görsel malzeme de açıklayıcı bir araç olarak kullanılmaktadır.

Su Ağı ve Üretken Peyzaj: Şekil 1 ve Şekil 2'de görüldüğü gibi, nehirler doğayı besler, onu yeniden tanımlar ve onu ürün çeşitliliğinin uzun sürelerde zenginleştirildiği "pazar bölgesi"ne dönüştürür. Şekil 1'de görülen ve her iki deltayı da oluşturan su ağı, mevsimsel döngüsellere bağlı olarak değişmektedir. Dağlardan gelen kolları ile beslenen bu iki havzada su ağı, sadece deltaları verimli kılmakla kalmaz, aynı zamanda dağları da üretken bir peyzaja dönüştürür. Şekil 2'de Küçük ve Büyük Menderes Nehirleri'nin ana kollarının bölgedeki alçak arazileri daha uzun bir zaman aralığında beslediği ve pazarın mevsimlik ürünlerinin geldiği sulamalı tarım yapılan alanlara dönüştürdüğü görülmektedir. Daha kısa bir zaman aralığında daha zayıf su kolları ile beslenen yüksek araziler ise, yenilebilir otların yetiştiği, zeytinliklerin ve meyve ağaçlarının da bulunduğu ormanlık alanlara kalmıştır.



Şekil 1. Büyük ve Küçük Menderes Havzaları su ve ulaşım yolları haritası (harita Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından hazırlanmıştır).

Küçük Menderes ve Büyük Menderes Nehirleri, havzaları boyunca verimli toprağı üretir ve biriktirir (bkz. Şekil 2). Bu doğal oluşumun bir sonucu olarak, bugün Büyük Menderes Havzası'nda arazi kullanımı şu şekildedir: %44 tarım arazisi, %2 yerleşim alanı, %1 su kütlesi. Büyük Menderes Nehir Havzası'nın 2.393.700 hektarından 1,003,357 hektarlık bir kısmı tarıma ayrılmıştır. 1.012.035 hektar, havzanın %43'ünün kaplayan ormanlar ve doğal alanlar göz önüne alındığında, havzanın çok katmanlı bir doğal oluşum olduğu görülmektedir (Özdemir, 2009, s.201-203). Öte yandan, Küçük Menderes Havzası'nda arazi kullanımı şu şekildedir: Tarımsal alan %38'i, doğal alan %25'i, orman alanı %32'si, yerleşim alanı %3'ü, su kütlesi %2'dir. 350.00 hektarlık havza alanının 133.00 hektarlık bir kısmı olan, tarımsal pratik için kullanılmaktadır (Muslu, 2005).



Şekil 2. Arazi kullanım haritası (harita Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından hazırlanmıştır).

Periyodik olarak yapılan pazaryeri ziyaretleri, pazaryerindeki üretici ve pazarcılarla gerçekleştirilen görüşmeler ve gözlemler, üretici ziyaretleri ve üretim alanında gözlem ve görüşmelerle toplanan veriler, Şekil 2’de görüldüğü üzere bölgedeki ürün dağılımı ile paralel olup, havzalardaki ekonomik faaliyetin başında tarımın gelmesini anlaşılır kılar. Her iki havzada da vadi boyunca ilerleyen ve dağlardan beslenen su ağı, bölgeyi Şekil 2’deki gibi renkli ve çeşitli bir formasyona dönüştürmüştür. Büyük Menderes ve Küçük Menderes Nehirleri’nin ana kollarının beslediği ovalar, sulu tarıma bırakılıp mevsimlik ürünlerin pazara aktığı bir alan iken, nehirleri besleyen su damarlarının geçtiği dağların yamaçları her iki bölgenin de önemli ürünleri olan zeytin, üzüm ve incir üretildiği, dağlar ise hem zeytin ve meyve bahçelerinin bulunduğu, hem de yabani meyve ve yenilebilir otların toplandığı bölgeler olarak pazar ağına katılır. Pazaryerinde eldeki ürünün, doğayı nasıl üretken bir peyzaja dönüştürdüğü ve ürün çeşitliliğinin coğrafya ile ilişkisi Şekil 2’deki harita ile okunabilir hale gelmiştir.

İletim Ağları: Pazar ağına gıdanın dağıtılması için kanallara ihtiyaç vardır. Tarımsal fazla ve onun dağıtımı ile iletim ağları önem kazanmaktadır. Carolyn Steel (2008) demiryollarının gıdayı takip etme ve kaynağına kadar izleme imkânı sunduğunu belirtmektedir. Steel, Londra şehrinin dinamiklerini gıda üzerinde açıklarken, demiryollarının pazarın gelişmesine ön ayak olduğunun da altını çizer. Bu bağlamda şu bir gerçektir ki, iletim ağı olmadan pazarın var olması mümkün değildir. Dahası, bu ağ pazaryerini salt gıda ve beşeri coğrafya ile zenginleştirmekle kalmaz, uzak mesafeler kat eden üreticilerin ve tüccarların bir araya gelmesiyle kültürel olarak da mekânın üretilmesine katkıda bulunur.

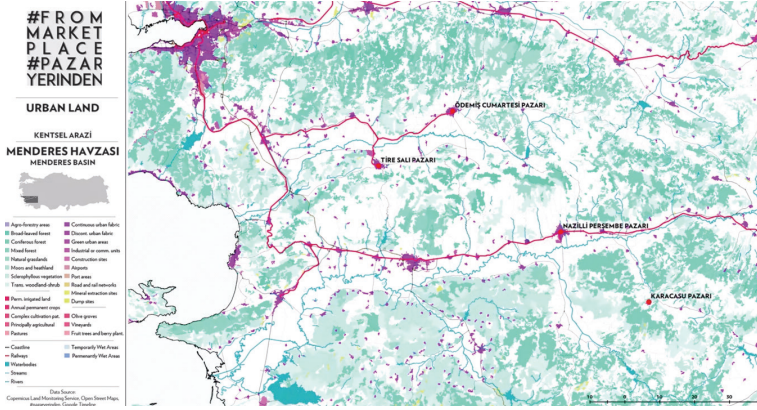
İletim imkânlarının gelişmesi ile paralel olarak pazar ağı gelişir. Cumhuriyet’in ilk yıllarında, tren yolları her iki havzada da neredeyse değişmeyen hiçbir şey bırakmaz. Şekil 1’de görülen demiryollarının inşası ile Tire, Ödemiş ve Nazilli’de kırsalla kent arasında insan ve ürün akışı hızlandı ve yoğunlaştı. Demiryolları ile birlikte gelişen pazar ağının faaliyetleri, 1930’lu yıllarda bu yerleşimleri birer önemli merkez haline getirdi (Akbulut, 2010). İzmir, Aydın, İstanbul ve Ankara gibi daha büyük kentsel sistemler ile bağlantıyı hızlandıran ve yoğunlaştıran demiryolları sayesinde bu pazaryerleri, farklı pazar ağları ile de bağlantı geliştirmeye başlamışlardır. İncir, zeytin ve şarap gibi ürünler Tire ve Nazilli’den 19. yüzyılın sonunda ve 20. yüzyılın başlarında İzmir’in ana limanına taşınmıştır (Prothero, 1920). Akşit’e göre (1988: 179) kırsal dönüşüm açısından değerlendirildiğinde “19. yüzyılda kıyı bölgelerinde ve tren yolları hatları boyunca başlayan” ve sonrasında diğer bölgelere yayılan ağlar aslında kırsal yapılarda kapitalistleşmenin ivme kazanmasında etkili olmuştur. Demiryolu ağı her iki bölgede de pazar ağlarının geliştirilmesinde önemli bir rol oynamış ve hala da oynamaktadır. Bugün -her ne kadar geçmişteki önemlerini kaybetse de- Tire, Ödemiş ve Nazilli’de demiryolu yoğunlukla havzaların sınırları içerisinde merkezleri birbirine bağlamakta, ürün akışından ziyade insan akışına imkân veren bir araç olarak işlev

görmektedir. Belediye yetkilileri ile yapılan görüşmelerde, pazarın kurulduğu salı günü özellikle İzmir'den trenle pazaryerini ziyaret etmeye gelenlerin sayısında gözle görülür bir artış olduğu bilgisi alınmıştır. Bu, demiryolu ağı üzerinde önemli duraklar olan Tire, Ödemiş ve Nazilli'nin Karacasu pazarına göre daha gelişmiş bir ağsal ve mekânsal yapısı olduğuna işaret eder.

Öte yandan Cronon'un (2009) da altını çizdiği üzere demiryolları doğaya rağmen ilerleyen, doğanın her parçasına nüfus eden ve onu en kalıcı ve yoğun dönüştüren ulaşım yapısıdır. Zira dağların tünellerle delip geçilmesi, nehirlerin köprülerle aşılması için yapısal sistemler ilk olarak demiryolu ağı ile geliştirilmiştir. İnşa tekniği, süreleri ve salt merkezleri birbirine bağlayan ve her iki havzada da özellikle köylere ulaşamayan demiryollarının yerini alan otoyollar ve kara yolları pazarın gelişiminde 1950'lerden beri büyük rol oynamaktadır. Demiryolu, büyük pazarları ve bazı köyleri birbirine bağlarken, karayolları demiryolu ağının dışında kalan tüm ara bağlantıları, mümkün kılmakta bütün noktaları birbirine bağlamaktadır. Şekil 5-8-13-16'da da izlenebileceği üzere dört pazaryerine de dağ köylerinden, yayladan ve havzalar dışından gelen üreticiler ve ürünler tespit edilmiştir. Pazar ağının bu yayılımını imkânlı kılan farklı ölçeklerdeki kara yollarıdır. Örneğin Tire'de çok yakın zamana kadar sadece hayvanların ulaşabildiği Cambazlı Köyü'ne, köydeki bağ ve bahçeye araçlarla ulaşımı sağlayan kara yolları ile bugün Tire Salı Pazarı yoğun bir şekilde Cambazlı Köyü'nden üreticilere ev sahipliği yapmaktadır. Bu sayede karadut, kestane gibi bölgeye has ürünler, yüksek rakımda yerleşmiş köydeki iklimsel koşullar sayesinde üretilen iri pembe domatesler geç yaz meyvesi olarak pazarda yerlerini bulmaktadırlar.

Pazaryeri

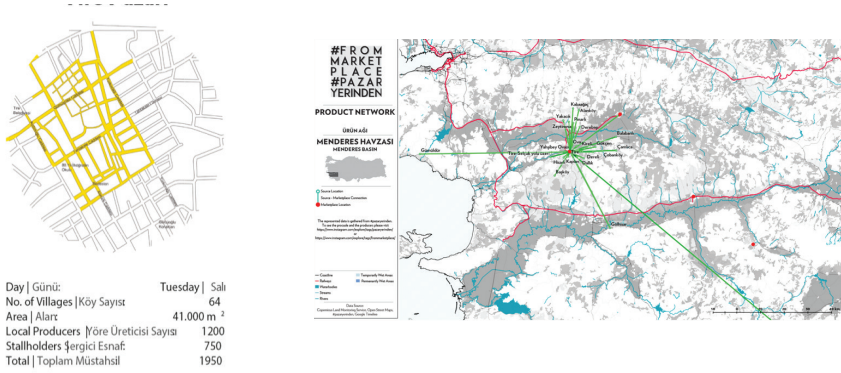
Salt tarımsal bilginin depolandığı ve de üretildiği bir mekândan öte, toplumsal bilgiyi üreten, pek çok farklı öğeyi heterojen bir şekilde bir araya getiren nadir ve hatta ilk toplumsal mekândır pazaryeri. Bu bağlamda pazaryerini mercek altına almak tüm bu bilgiye ulaşmak ve onun üretimine katkıda bulunmak için kritiktir. Pazaryeri iç dinamikleri gereği pek çok farklı eylemin üs üste düştüğü mekânlardır. Bu bölümde, sürekli bir dönüşüm içinde olan ve dolayısıyla dahil olduğu kentsel mekânı da dönüştüren, Şekil 3'te mor renkle kodlanmış olan ağırlık merkezlerinden dördünde kurulan pazarların, pazaryerleri üzerinden iç ve dış dinamikleri, yapısal özellikleri ve kentsel mekânı dönüştürme süreçlerinin değerlendirilmesi yapılacaktır.



Şekil 3. İnsan yoğunluklu alanlar ve pazaryeri ilişkileri
(harita Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından yapılmıştır).

Cronon (2009), kentin mübadele ilişkileri sebebiyle, bir pazar ağı ile doğduğunu söyler. Zira her üretim hali, dağıtım ihtiyacı duyar. Bu bağlamda pazaryerini araştırmak, salt kırsalı değil aynı zamanda kentsel olguları, sosyal ilişkileri ve gündelik hayat pratiklerini de araştırmak demektir.

Tire Salı Pazarı: Antik Dönem’de önemli ticaret yolları üzerinde kurulu olan, 14.ve 16. yüzyıllar arasında da Anadolu’nun en önemli pazarlarından biri haline gelen, köklü bir pazar geleneğine sahip olan Tire, günümüzde bir merkezi kentsel alan özelliği göstermesine de 84.900 nüfuslu önemli bir üretim yerleşimidir. Tire’nin pazaryeri ve pazar ağı halen canlılığını korumakta ve Anadolu’nun en çeşitli ve en büyük üretici pazarları arasında yerini almaktadır (Muslu, 2005). Şekil 4’te görüldüğü üzere, her hafta Tire’nin sokaklarında yaklaşık 41.000 metrekaarelik alana yayılan Tire Salı Pazarı 1200 üretici, 750 pazarcı esnafı ile Türkiye’nin kayıtlı müstahsil sayısı en yüksek ve en geniş alana yayılan pazaryeri olma özelliği göstermektedir (Tire Belediyesi Zabıta Amirliği, 2018 Haziran). Küçük Menderes Ovası’nda ve Güme Dağı’nın engebeli arazisinde yayılan 64 köyün neredeyse tamamının pazar ağına dahil olduğu pazaryeri, bu iklimsel ve topografik çeşitliliğin de aynası durumundadır (bkz. Şekil 5).



Şekil 4. Tire Salı Pazarı kurulum haritası (Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Şekil 5. Tire Salı Pazarı ağ haritası (Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Tire, köy sayısı ve köylerinin coğrafi dağılımı sayesinde oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Tire'nin ova ve dağlarının arasındaki iklimsel ve topografik farklılıklar, bitki örtüsü ve tarımsal ürünün üretimini de etkiler. Dağdaki köylerden gelen ve doğal ortamında yetişen yenilebilir otlar ve meyveler gerek pazarı gerekse bölge mutfağını zenginleştirmektedir. Gıdanın üretim ve işleme pratikleri de coğrafya etkisiyle farklılaşır. Kavun çekirdeğinden elde edilen sübye, olgunlaşmamış üzümünden elde edilen koruk ekşisi ve koruk suyu ve karaduttan elde edilen karadut pekmezi ve suyu bu ürünlere örnek olabilir. Coğrafyanın da etkisiyle oluşan bu ürün çeşitliliği sayesinde pazar yoğunlukla Tire'nin çevresinden, Küçük Menderes Havzası'ndan ve çok seyrek de olsa Büyük Menderes ve Gediz Havzası'ndan beslenir. Dolayısıyla yaygın bir pazar ağı olduğunu söylemek mümkün değildir (bkz. Şekil 5). Gıda toptancı hâlinin olmamasının da bu duruma katkısı büyüktür. Pazar, havza içerisinde kendi kendine yeten bir döngü içindedir. Belediye yetkilileri ile yaptığımız görüşmelerden elde ettiğimiz bilgilere göre İzmir merkez ve çevre illerden gelenler ile yazın bölgeyi ziyaret eden yabancı turistlerin de eklenmesi ile pazaryeri salı günleri 100000 kişinin dolaşımında olduğu küçük bir kenti andırmaktadır. Özellikle yaz aylarında yerli ve yabancı turistleri kendine çeken pazaryeri, aynı zamanda bölgenin önemli bir gastronomi durağına dönüşmesine de sebep olmuştur. Pazaryeri içerisinde, sokakta bulunan köfteci dükkânları, taktak kebabçıları, kahvehaneleri ve katmerci önemli örneklerdendir.

Lefebvre (2003), sokağın bir buluşma mekânı olduğunu ve o olmadan belirlenmiş yerlerde (kafe, tiyatro, salon) buluşmanın imkânsız olduğunu altını çizer. Toplumsal hayatın oluştuğu sokak, meydan, park gibi mekânlar kentsel kamusal alan kavramı içinde büyük bir öneme sahiptir. Sokaklarda karşılaşırız, konuşuruz, buluşuruz, örgütleniriz. Sokak ve meydan kamusal bir mekân olarak kentte en canlı yerlerdir. Fakat bu yaşantı zamanla da ilgilidir. Gece-gündüz, yaz-kış, sabah- öğlen durumları farklıdır. Buna ek olarak sokakları ve meydanları, farklı bir kamusal deneyiminin

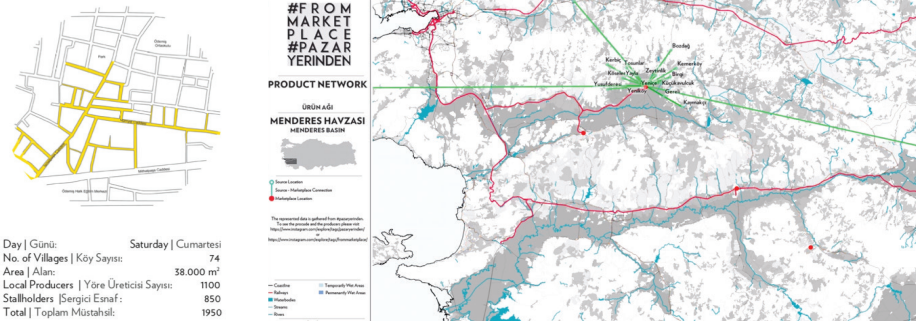
mekânına dönüştüren başka bir durum da vardır. Pazarlar kentte gerek boş alanları gerekse mevcut kamusal alanları haftada bir günlüğüne dönüştürür ve yeni bir toplumsallaşma biçimi yaratır. Haftalık kurulan pazarlar da Agora gibi yalnızca gıdanın dağıtım mekânı değil aynı zamanda kırsalla kentselin hemhal olduğu bir toplumsallaşma mekânıdır da. Her hafta salı günü kentin sokaklarına yayılan, kenti harekete geçiren, doğanın bin bir çeşit haliyle farklı insanları ortak bir amaç için bir araya toplayan pazar sayesinde, haftanın diğer günlerinde arabalara terk edilen kent, kamusal hayat tarafından tekrar ele geçirilir. Dolayısıyla gıda, tüm bu atmosferi kuran bir katalizördür. Şekil 6’da Tire Belediye Hamı Caddesi’nin pazartesi günü öğlen vakti durumu görülmektedir. Oldukça merkezi ve tarihi bir bölgede olan bu cadde neredeyse Şekil 6’daki gibi Tire’nin gündelik hayatı içerisinde insansız ve hatta ıssız-boş bir alandır. Şekil 7’de aynı caddenin , pazarın kurulduğu gün -salı günü- aynı saatlerdeki durumunun kolajla anlatımında, gıdanın çevresinde yoğunlaşan insanları, kalabalıklaşan kent ve bir toplumsal mekân olarak ‘sokak’ görülmektedir. Mekânın hammaddesi olan doğa (Lefebvre, 2014) toplumsal mekânı inşa etmektedir.



Şekil 6. Tire Sokakları-pazar yok-var hali-2018 Temmuz
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Şekil 7. Tire Sokakları-pazar yok-var hali-2018 Temmuz
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Ödemiş Cumartesi Pazarı: 132.876 nüfusu ve 74 köy mevcudu ile büyük bir yerleşim alanı olan Ödemiş, 38.000 m2 alanda kentin sokaklarına yayılmış 1100 üretici, 850 pazarcı esnafı ile büyük bir pazaryerine de sahiptir (bkz. Şekil 9). Cumhuriyet’in ilk yıllarına kadar kasaba görünümüne sahip olan Ödemiş, 1920’li yıllar itibarıyla tarımsal faaliyetlerin hız kazanması, tarıma dayalı sanayi kuruluşları ve sosyo-kültürel faaliyetlerin artışı ile modern bir kentsel görünüm kazanmış, bu esnada artan üretimle birlikte pazarı da büyük gelişme göstermiştir (Güneş, 2014). Günümüzde ise üreticilerin, pazarcı esnafın bir arada bulunduğu ve hâl sistemine dahil olan bir pazar yapısı vardır.



Şekil 8. Ödemiş Cumartesi Pazarı kuruluş haritası
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Şekil 9. Ödemiş Cumartesi Pazarı ağ haritası
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Ödemiş Sebze-Meyve Hâli Şekil 9’da görüldüğü gibi pazar ağını havzanın dışına taşıran, kollarını Gediz Havzası ve Akdeniz Bölgesi’ne kadar uzatan en önemli etmendir. Sebze hâli doğası gereği dört mevsim hizmet vermek durumunda olduğu için, Küçük Menderes Havzası’nın sebze-meyve zamanı dışında da ürün bulundurmamak durumundadır. Bu sebeple iklim ve uyguladıkları tarımsal pratikler (seracılık gibi) gereği Akdeniz Bölgesi’nden yoğunlukla ürün gelmektedir. Pazarda yapılan görüşmelerle, Ödemiş’in köylerinden ve Küçük Menderes Havzası’ndan gelen ürünlerin bizzat üreticileri tarafından, farklı bölgelerden gelen ürünlerinse hâlden aldıkları ürünü satan pazarcı esnaf tarafından pazaryerine taşındığı anlaşılmıştır. Ürüne dayalı bu ayrışma pazaryeri mekânında da görünür haldedir. İsmetpaşa ve Hürriyet Caddesi’nde çok sayıda pazarcı esnafı nispeten daha büyük ahşap tezgâhlarda yoğunlukla mevsim dışı ürünlerini sergilerken, üreticiler bu iki caddede az yer tutar, ara sokaklarda daha küçük tezgâhlarda mevsimsel ürünlerini sergiler.

Ödemiş, çok sayıda köyü olmasına rağmen pazaryerindeki yerel ürün çeşitliliği bakımından Tire’ye göre daha zayıftır. Bu durumun sebepleri arasında, köylerin coğrafi dağılımları ve iklimsel durumları, hâl siteminin pazara dahil oluşu ve Ödemiş köylerindeki üreticilerin Tire Pazarı’nı tercih etmeleri gösterilebilir. Tire Salı Pazarı’nda tanışılan ve sonrasında tarlasını da ziyaret edilen Bayındır/Pınarlı Köyü’nden bir üretici, ulaşım imkânları açısından Ödemiş daha avantajlı olsa da, Tire’deki pazarı tercih ettiğini ifade etmiştir. Sebebi, pazaryerindeki sosyal ve ekonomik dinamiklerdir. Ödemiş Cumartesi Pazarı demiryolu ve karayolu gibi farklı ulaşım alternatiflerine sahip olmasına ve hafta sonuna denk gelen pazar gününe rağmen dışarıdan pazaryerini ziyarete gelen turist sayısı azdır ve hatta bununla ilgili sabit bir veri de yoktur. Hâl sistemi Ödemiş Pazarı’nın bir kısmını İzmir’deki herhangi bir semt pazarı ile aynı zeminde algılanmasına sebep olmaktadır. Oysa ki ara sokaklar ve ana caddelerdeki küçük tezgâhlar üreticilerin mekânıdır. Şekil 10’da pazarcı esnafın yoğun şekilde

bulunduğu sokakta tezgâhların daha büyük ve üzerlerindeki ürünlerin daha sistematik yerleştirildiği görülmektedir. Şekil 11’de ise ara sokaklardan birinde yere serilmiş tezgâhlar üzerinde üreticiler ürünlerini sergilemektedir. Her iki imajda da pazarın kentin sokaklarını nasıl bir kamusal alana dönüştürdüğü, sokakları nasıl yeniden inşa ettiği görülmektedir. Ödemiş’te pazarcı esnafı büyük tezgâhlar, büyük üst örtüler ve gelişmiş strüktürler, üreticiler ise yere örtü serme, hazır gölgelik elemanları gibi daha minör müdahalelerle toplumsal mekânı yapısal olarak inşa ederler.



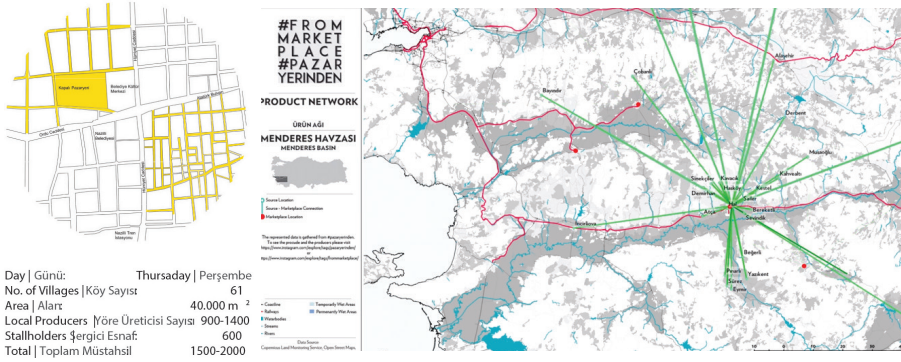
Şekil 10. Pazarcı esnafın yoğun olduğu sokak
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Şekil 11. Üreticilerin yoğun olduğu sokak
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Nazilli Perşembe Pazarı: Yaklaşık 160.000 nüfusu ve 61 köyü ile Denizli-İzmir Otoyolu’nun, Antalya, Ankara ve Anadolu’nun pek çok kentini İzmir ve Ege Kıyıları’na bağlayan, ana ulaşım ağlarının üzerinde bulunan ve eski adı ‘Pazarköy’ olan Nazilli, gerek nüfus yoğunluğu gerekse ekonomik faaliyetleri sebebiyle küçük bir kent görünümündedir. Köylerinin sayısına ve Nazilli çevresindeki dağılımına baktığımızda, 61 köyün çoğunun (% 84) ormanlık alanlarda ve çoğunlukla dağlık bölgelerin yamacında olduğunu göstermektedir (Deniz, 2013). Köylerin ova ve dağ arasında farklı yayılması, ürün çeşitliliğinin de farklılaşması anlamına gelmektedir.

Nazilli sokaklarında yaklaşık 40.000 metrekarelik bir alanda yayılan pazaryerinde pazarcı esnaf ve üretici sayısı ile ilgili, belediye yetkilileri ile yaptığımız görüşmeler sonunda kesin rakamlara ulaşamadık. Kayıtlı 600 pazarcının bulunduğu pazaryerinde mevsimine göre -yazın en yüksek, kışın en düşük- 1400 ila 900 arasında üretici mevcudunun olduğu tahmin edilmektedir (bkz. Şekil 12). Görüşülen yetkililerden, pazaryerindeki üretici ve pazarcı esnaf sayısı ve dağılımı ile ilgili bir kayıt tutulmadığını ya da işleyen bir kontrol mekanizmasının olmadığı öğrenilmiştir. Sebze meyve hâlinde görüşülen tüccarlar ise, izinsiz seyyar tezgâh açan ve bu yolla hem bölgenin üreticisinin hem de ruhsatlı tezgâha sahip pazarcı esnafın işine yasal olmayan bir şekilde ortak olan satıcılardan bahsetmişlerdir. Öte yandan hâlin kendisi, üreticinin pazardaki

varlığını tehdit eden bir etmendir. Zira hâl, mevsimsel olmayan gıda üreten coğrafyalardan ürünleri pazaryerine taşımada birincil bir aracı olmakla kalmaz, ürünün ‘üreticiden pazara’ olan kadim yolculuğunu aracı ve tüccarlarla sekteye uğratar. Nazilli’deki sebze meyve hâlinin varlığı ve denetimsizlik sebebiyle pazaryerinde kaçak tezgâh açan satıcılar sebebiyle Nazilli Pazar ağının Şekil 13’de görüleceği üzere havza sınırlarından çok ötelere uzandığı tespit edilmiştir. Hâlde yapılan görüşmelerde, özellikle Fethiye, Demre, Antalya, Alanya ve Mersin’deki seralardan yoğun bir şekilde ürün akışı olduğu öğrenilmiştir.



Şekil 12. Nazilli Perşembe Pazarı kurulum haritası (Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

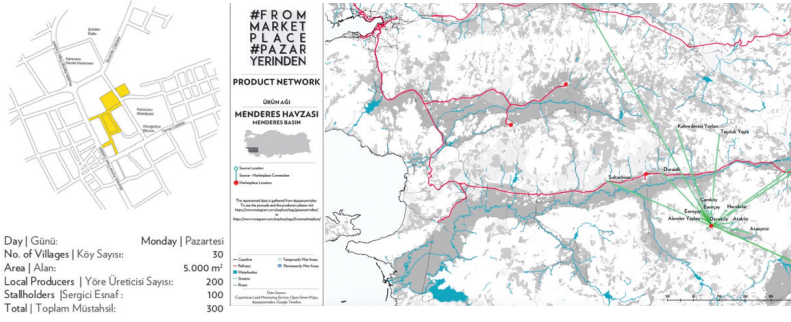
Şekil 13. Nazilli Perşembe Pazarı ağ haritası (Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Gıdanın mübadele süreci, her perşembe günü Nazilli’nin merkezini, en işlek cadde ve sokaklarını ele geçirir. Nazilli’nin merkezi -Uzun Çarşı olarak adlandırılan bölge-gündelik hayatı içerisinde ticari faaliyetlerin ve dükkânların yoğun olduğu bir alandır. Her pazar gününde bu faaliyetler pazarın faaliyetleri ile çakışır ve hemhal olur. Şekil 14’te Nazilli Uzun Çarşı’da bir sokağın perşembe günkü yaşantısı deşifre etmek için yapılan kolajda, gıdanın sokağı, dükkânların cephesini ve yaşantısını nasıl dönüştürdüğü görülmektedir. Perakende satış yapan, bakkal, kuyumcu, giyim mağazası gibi esnafların olduğu çarşı sokakları, pazarın kurulduğu günde bir pazaryerine dönüşür. Bu kolajda gıdanın mübadelesi ile, farklı mekânsal formların ve farklı sosyo-ekonomik grupların ortak bir amaç etrafında birleştiği ve eşitlendiği bir ara yüz bir birleştirici öge olarak pazaryeri görülmektedir.



Şekil 14. Nazilli Uzun Çarşı'da pazar (Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Karacasu Pazartesi Pazarı. 18.900 nüfuslu Karacasu İlçesi'nin diğer üç alana göre daha küçük bir pazaryeri ve pazar ağı vardır. Sokaklar yerine yerel yönetim tarafından tasarlanmış kapalı ve açık iki ayrı mekânda gerçekleşen mübadele faaliyetleri, 200 üretici ve 100 pazarcı esnafı ile ilçe merkezinde 5000 metrekarelik bir alana yayılır. Meydanın hemen yanında kurulan pazar sayesinde haftanın diğer günleri neredeyse terk edilmiş bir kasaba görünümünde olan Karacasu, özellikle yayladan gelen kadın üreticilerle her pazartesi günü hareketlenir ve renklenir. Hâl sisteminin olmadığı fakat dışarıdan gelen pazarcı esnafın pazarın 3'te 1'ni oluşturduğu pazar ağı, ilçe hatta seyrekte olsa bölge sınırlarının dışına taşar (bkz. Şekil 16). Rakım olarak diğer yerleşim yerlerinden yüksekte olan ve daha da yüksek kesimlerde köyleri bulunan Karacasu'da iklimsel ve coğrafi koşullar dolayısıyla üreticinin pazaryerine getirdiği ürün miktarı, çeşitliliği ve süresi de görece kısıtlıdır. Çetin hava ve coğrafi koşullar sebebiyle pazaryerinde üreticilerin yarısı kadar pazarcı esnaf yani ilçe dışından gelen ürün vardır.



Şekil 15. Karacasu Pazartesi Pazarı kuruluş haritası
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Şekil 16. Karacasu Pazartesi Pazarı ağ haritası
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi).

Diğer pazarların aksine ‘tasarlanmış’ bir pazaryeri olması Karacasu Pazarı’nın bir diğer önemli ayırt edici özelliğidir. Yerel yönetimin inisiyatifiyle tasarlanmış kapalı pazar alanı ve Şekil 17 ve 18’ deki gibi açık alanda da tasarlanmış sergi ünitelerini barındıran pazaryerinde görüştüğümüz birçok üretici ve pazarcı bu kurulumdan memnun olduklarını dile getirirken, bir kısım üretici ve pazarcı hala kendi imkânları dahilinde tezgâhlarını kurmaktadırlar.



Şekil 17. Karacasu Kapalı Pazaryeri- 2018 Temmuz
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Şekil 18. Karacasu Açık Pazaryeri -2018 Temmuz
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

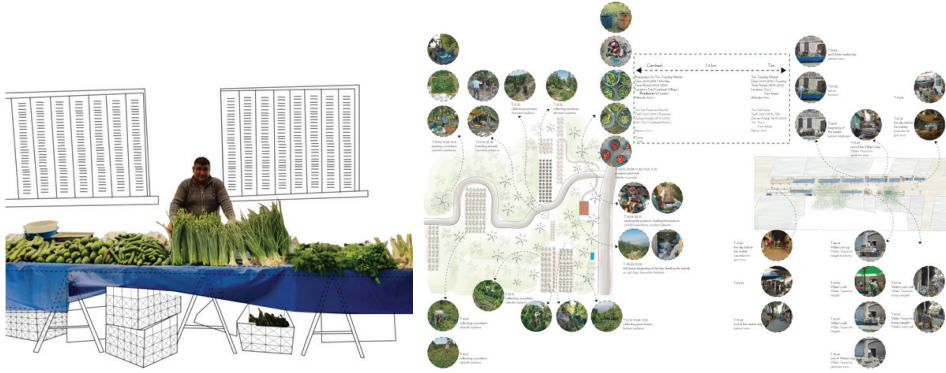
Pazarın Kültürel Coğrafyası

Su ağıyla canlanan ve üretken hale gelen, ulaşım ağları üretim-tüketim ilişkiselliğinin sağlandığı, bu ilişkiselliğin ağırlık merkezlerinin kentler ve pazaryerleri olarak cereyan ettiği bu iki havzada yaşayan ve büyük çoğunluğunun geçimini tarımsal pratikle sağlayan halkın, birincil tarımsal motivasyonu pazardır. Tire’nin Cambazlı Köyü’nde babasından kendisine miras kalan 9 dönümlük bağında 30 yıldır tarımla uğraşan ve

bu sürede aynı zamanda Tire’de pazarcılık yapan bir üretici, özellikle kestane ve karadut üretimi ile İstanbul’un önemli lokantalarına ürün tedarik ediyor olmasına rağmen, her hafta pazar yerinde tezgâh açmaktadır. Bu üretici, maddi kazancın yanı sıra, pazaryerinin kendisi için arkadaşları (tanışları) ile bir araya gelmeye vesile olduğunu belirtmiştir. Pazaryeri bu havzalarda üretici için birden çok ailenin geçimini sağlayan, tüketici için gıdayı tedarik ettiği birincil mecra olmakla kalmayıp aynı zamanda bir sosyalleşme ve aynı zamanda köylü kadınların sınırlı da olsa kamusal alana katılımını kolaylaştıran bir araçtır. Pazaryerinde üretici ve tüketici arasındaki ilişkinin potansiyeli ve üretilen toplumsallık, gıdanın kültürel coğrafyanın inşasında ne denli önemli bir rolü olduğunu göstergesidir.

Lefebvre (2014), toplumsal mekânın formunun buluşmak ve bir araya gelmekte yattığının ve bu bağlamda kendiliğindenlik kavramın gücünün altını çizer. Pazaryerinde gıda ekseninde kendiliğinden gelişen diyaloglara ve bu bağlamda bilginin ve kültürün üretimine dahil oluruz. Alıcı satıcıya ürünün kaynağı, fiyatı, işlenmesi ile ilgili sorular sorarak bu üretime başlar. Bu sorular aslen bölgenin yeme içme kültürünü de inşa eder. Pazaryerinde üretici ve tüketici arasındaki etkileşimde tariflerin de değiş-tokuşuna şahit olunur. Ürün ile nasıl ne yemek yapılabileceği, yerel işleme ve pişirme pratikleri hem üretilir hem paylaşılır. Pazaryerinde diyaloglar kendiliğinden gelişir ve yayılır. Üretici -tüketici arasındaki konuşmaya ansızın bir başka tüketici de dahil olur ve kendi bilgilerini aktarır. Bu sonsuz eklemlemelerle pazaryerinde bilgi, adeta eksponansiyel büyür. Pazaryeri salt gıdanın değil, kültürün de mübadelesinin gerçekleştiği bir alışkanlıklar mekânıdır (Steel, 2008). Bu mübadelede üreticinin rolü büyüktür. Pazarcı esnafı gıdaya dair sadece hâlde edindiği bilgiyi paylaşabilir ve çoğunlukla da bu bilgiyi gönülsüz verir. Zira denetlendiğini hisseder. Pazarcı esnafıyla daha jenerik ve üretken olmayan bir diyalog gerçekleşir. Öte yandan üretici, bilginin paylaşımında ve bu bağlamda bir kültür inşasında başrolde dir. Yıllardır biriken bilgiyi nesillerce hem kendi gibi üreticilere hem de tüketicilere aktarır. Bu bağlamda üretici pazarları gıdanın tarladan sofraya olan serüvenini araştırmak için en imkânlı alanlardır. Bunun yanı sıra üreticilerle geliştirilen diyaloglarda mahremiyetin sınırları da belirsizdir. Üreticiler ile pazaryerinde gerçekleştirilen görüşmeler sonrasında evlerine ve tarlalarına davet edilmek ve yapılan ziyaretler bu duruma örnek olabilir. Şekil 20’yi üretmek bu süreçler sonucunda mümkün olmuştur. Alan ziyaretleri esnasında -Instagram hesabından yapılan paylaşımlardan da görülebileceği gibi- pazaryerinde üreticilerin çoğunlukla kadın, pazarcı esnafının da neredeyse tamamının erkek olduğu görülmüştür. Dolayısıyla kadınlar burada üretim ve yeme-içme kültürünü üreten birincil aktörlerdir.

Pazar, yeme-içme kültürünü inşa ettiği gibi bir zanaat kültürü de inşa eder. Şekil 19’da Tire’de üretici tarafından ürün tipi, boyut, miktar ve rengine göre kurulmuş bir tezgâh görülmektedir. Tire, Ödemiş ve Nazilli pazarlarında pazarcılar kendi tezgâh ve üst örtülerini bu parametrelerle kendileri kurarlar. Bu sayede ürünlerinin teşhirinde de karar verici bir merci olarak tezgâhın tasarım, üretim ve kurulum bilgisini bir zanaatkâr gibi üretirler.



Şekil 19. Tire Salı Pazarı'nda bir üretici tezgâhı
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Şekil 20. Tarladan pazara bir üreticinin serüveni-2018 Temmuz
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Pazarın Ürünleri

Adam Smith (1998), sanayi devriminin ilk yıllarında, kentler daha çok büyümeden ve kırsalla bağıını hala koparmadan gıdanın uluslar hatta dünya için hayati önemine dikkat çeker. 'Ulusların Zenginliği' metninde gıdanın, varlığının ve yokluğunun kritik durumuna gönderme yapar. Bu araştırma da hayati bir enerji formu olarak gıdanın temel hali olan, pazarda elimizde tuttuğumuz ürünle ve tetiklediği sorularla başlar. Ürünün farklı kişiler, ölçekler ve mecralarla ilişkisini araştırırken şunlar gözlemlenmiştir.

Ürün, doğayı inşa eder ve onu üretken bir peyzaja dönüştürür. İnsanlığın temel ihtiyacı olan gıda, toprağın islahına sebep olur. Bu bağlamda her ürünün üretim pratiği doğanın farklı formlara dönüşmesini sağlar. Ovada üretilen domates, fasulye, patlıcan gibi sulu tarım ürünleri için yerin sulama kanallarına göre düzenlenmesi ya da zeytinlikler içinse eğimli yamaçların seçilip, setlenmesi gibi. Dağlar, ovalar ve su yollarını barındıran doğanın halleri de pazar ağını etkiler, pazaryerini şekillendirir. Bu araştırma süresince ziyaret edilen pazaryerlerinde, her iki havza için de tarıma ayrılmış bölgelerin dışında, orman ya da doğal alanların da pazar ağına ürünleri ile dahil olduğu gözlemlenmiştir.

Ürün, onu üreten insanı şekillendirir. Üreticinin bedeni ve hayatı, ürünü yetiştirme, onun hasadı ve değiş-tokuşu ekseninde dönüşür. James C. Scott (2017) 'Against the Grain' kitabında insanın doğayı dönüştürdüğü kadar, doğanın da insan bedenini dönüştürdüğünü söyler. İnsan bedeni üretim pratiği ile eğilip, bükülür, tarlada çalışan üreticinin elleri nasır tutar ve insan bu şekilde doğaya adapte olur. İnsan hayatı da üretime göre şekillenir. Bu sürecin nasıl geliştiğini görmek için Tire Salı Pazarı'nda pazarcılık yapan bir üreticinin iki günü -pazartesi ve salı-kayıt altına alınmış, Şekil 20 bu kayıtlarla üretilmiştir. 2018 Temmuz ayında yapılan bu araştırmada bu üretici,

pazarda geçireceği bir gün için haftanın altı günü sabah saat 8.00’da tarlada çalışmaya başlayıp akşam 19.00-20.00 civarında tarladan ayrılmaktadır. Çoğunlukla yalnız çalıştığı gözlemlenen bu üretici pazardan önceki gün pazaryerindeki tezgâhı için hasat yapar. Dolayısıyla bizlerin yanından geçip gittiğimiz ya da sıkı pazarlıklar yapmaya çalıştığımız ürünün arkasında bütün bir haftaya hatta ömre yayılan bir emek vardır.

Ürün, ilişkileri dönüştürür. Üretici ve tüketici arasındaki ilişkiyi tasarlar. Pazaryeri, üretici ile tüketicinin, aracı ile tüketicinin, üretici ve üreticinin, kısaca farklı hayat gayeleri olan insanların ortak bir amaç olan gıda için bir araya geldikleri mecradır. En temel ihtiyaç olan gıda sayesinde pazaryerinde normalde bir araya gelmeyenler yan yana gelir. Gıda, bu dört üretici pazarında ekonomik sınıf ve cinsiyet ayırımı olmaksızın insanları bir araya getirerek heterarşik bir ortam inşa eder.

Ürün, değiş tokuşun gerçekleşeceği mekânı şekillendirir. Üretici pazarlarında sokaklar, ürünlerin kaynaklarına göre yeniden üretilir. Sokaklarda tezgâhlar ürüne göre tasarlanır, kurulur. Üzerini örten tente sadece bir gölgelik ya da yağmurluk olmaktan öte ürünü ön plana çıkarmak için tasarlanan bir eleman haline gelir. Şekil 21’deki gibi ürünleri ön plana çıkarmak, tazeliğini, olgunluğunu vurgulamak ya da aksine kimi zaman olduğundan daha iyi göstermek için üst örtü ve tezgâh renginde kontrast ya da eş renkler seçilir. Dolayısıyla üst örtü sadece iklimsel koşullardan koruyan bir eleman değil, aynı zamanda ürünü teşhir etmek için bir sergileme ünitesidir de. Mevsimine göre değişen ürün yelpazesi ile sokakların rengi de değişir. Üretici bu sayede mekân tasarım pratiğine de katkı yapmış olur.



Şekil 21. Tire Salı Pazarı’nda tezgâhlar
(Pazaryerinden/From Marketplace ekibi tarafından).

Ürün, bilgiyi üretir. Pazaryeri bilginin akışını, pazar ağı ise üretimini sağlayan bir altyapıdır. Bu bağlamda ürün, kendi çevresinde bir kamusalılık üretir. Ürünün ekseninde üretici ve tüketici arasındaki diyalog gelişir ve öğrenmeyi tetikleyen bir ortam kurar. Pazaryeri ürün sayesinde bir öğrenme mecrasına, bir okula dönüşür. Araştırma projesine

bu potansiyeli görererek başlanmıştır. Özellikle üretici tezgâhlarında bu bilgi akışının daha yoğun ve doğru bilgiyle olduğunu gördük. Her üretici tezgâhında sadece üretimle ilgili değil aynı zamanda o ürünün nasıl işleneceğine dair de bilgi akışı olduğuna şahit olunmuştur. Örneğin, özellikle bahar aylarında her dört pazarda da sıklıkla görülen yenilebilir otların nasıl yemeklere dönüştüğü üzerinden gerçekleşen sohbetlerden o iki bölgeye dair yeme içme kültürünün de desifresi yapılabilmektedir.



Şekil 22. Ürünler (<https://www.instagram.com/pazaryerinden/?hl=en>).

Ürün, yeme içme kültürünü üretir. Yenilebilir otlar, yabancı meyveler gibi ürünlerin bölgelerin pazaryerlerinde çokça yer bulduğu, bu coğrafyada yeme içme kültürü ve pratiğinin gelişimine etkisi olduğu görülmüştür. Her dört pazaryerinde de seyrek de olsa ahşap tezgâhlarda, yerlere serilmiş örtüler üzerinde, kasalarda veya çuvallarda içerisinde sergilenen ve çoğunlukla kadın üreticilerin pazara taşıdığı bu ürünlerin büyük oranda dağ köylerinden pazara geldikleri gözlemlenmiştir.

Örneğin, Şekil 22’de Tire Salı Pazarı’nda karşımıza çıkan melengiç (Çitlembik filizi), özellikle dağlık bölgelerde yetişen ve çok kısa bir süre yemeği yapılabilen bir üründür. Tire’de haşlanıp üzerine zeytin yağı dökülerek ya da yoğurtla yenen bu gıda yörenin niş ürünlerindedir. Nazilli Perşembe Pazarı’nda görülen çam kozalağı ormandan direkt pazaryerine gelen bir üründür. Bölgede künar (çam fıstığı) kaynağı olarak da bilinen bu ürün köylüler tarafından reçel, su yapımında ve maya olarak kullanılmaktadır. Yine her iki havzaya özgü bir ürün olan sarmaşık (yabancı kuşkonmaz) kavurularak ya da haşlanarak sıkça tüketilen bir üründür.

Sonuç

Kentlerin görsel temsilleri, aslen simbiyotik bir ilişki içinde olduğu doğayı görmezden gelme eğilimindedirler. Oysa ki doğa ve kent birbirine kenetlenmiş bütünleşik yapılardır. Fernand Braudel (1992) kentin ve kırsalın, yağ ve su gibi birbirinden ayrılabilir durumlar olmadığını altını çizerek, birbirleri arasında mesafe olsa da bir arada işleyen, bölünmüş gibi görünseler de bütünleşik bir yapı olduğunu belirtir. Bu araştırma bu bütünleşik anlatıyı kuran ve ayakta tutan şeyin bir gıda altyapısı olan pazar olduğu savı üzerinden gerçekleşmektedir. Bu altyapının mekânsal hali olan pazaryerleri mercek altına alınmıştır.

Pazaryeri tarih boyunca coğrafi, kültürel, toplumsal bilginin üretildiği, biriktirildiği ve yayıldığı bir platform, bir altyapı, bir öğrenme mekânı olarak işlev görmektedir. Cronon'un (2009) pazarı bir kurucu öge olarak görmesi ve kentle kırsalı bir araya getiren bir mecra olarak işaret etmesi, bu makalede bir altyapı olarak ele alınan pazar ağının keşfine ön ayak olur. Bu bağlamda gıdanın etrafında kurulan ilişkiler ağını deşifre etmek, sosyal ve mekânsal dinamikleri de açığa çıkarmak açısından kritiktir. Bir tasarım araştırması olan 'Pazaryerinden/From Marketplace' projesi, bu bağlamda Büyük ve Küçük Menderes Havzaları'ndaki üretici pazarlarının ağ yapılarını ve dönüştürücü mekânsal süreçlerini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Pazarın öncesini ve sonrasını üretici ile tüketici arasındaki etkileşim temelinde inceleyerek, gıda ağlarımızdaki kolektif ve anonim öğrenme süreçlerini gözler önüne serer. Bu proje kapsamında, gıda üretim-tedarik zincirinin şekillendirdiği doğayı ve çevresinde kurulan mekânları ve doğanın bu pazarları nasıl etkilediğinin araştırması yapılmaktadır.

Pazaryerinde tezgâhtaki ürünün nereden geldiği sorularak başlanan bu serüvende, pazar ağlarının, pazaryeri dinamiklerinin, gıdanın mübadelesinin inşa ettiği fiziksel ve kültürel coğrafyanın keşfi ve deşifresi temel hedeflerdendir. Lefebvre (2014) mübadele ağlarının, hammadde ve enerji akışının hem mekânı şekillendirdiğinin hem de mekân tarafından belirlendiğinin altını çizer. *'Bu şekilde üretilmiş olan bir üretim aracı, ne üretici güçlerden, teknik ve bilgiden ayrılabilir, ne onu şekillendiren toplumsal işbölümünden, ne doğadan, devletten ve üstyapıdan.'* (Lefebvre, 2014, s.111). Üretici pazarlarında görülür ki, bu gıda altyapısı, farklı yerlerden gelen üreticileri, pazarcı esnafları, tüketicileri bir araya getirir. Salt insanı değil aynı zamanda farklı coğrafyaları ve farklı üretim-tüketim kültürlerini de hemhal eder. Lefebvre'nin de işaret ettiği üzere pazar ağı da kendini oluşturan bu fragmanlardan bağımsız düşünülemez. Köy ve kent pratiklerini bir araya getirir ve bu bağlamda sosyal ve beşeri coğrafyayı inşa eden pazar ağı, salt gıdanın değil, bilginin de mübadelesinin gerçekleştiği pazaryerinde mekânsallaşır. Pazaryerinin kendisi adeta farklı aktörlerin müşterek olarak ürettiği bir kent gibidir.

Araştırma sürecinde mevcut hâl sisteminin üretici pazarlarının varlığını tehdit edebilecek bir etmen olduğu görülmüştür. Hâlin bulunduğu pazar ağında, araçların, esnafların ve hatta mevsimlik işçilerin varlığı ile aktör sayısının arttığı, ancak üretici ve üretim pratikleri ile ilişkinin azaldığı görülmektedir. Ayrıca fiyatlar -üretici pazarlarının aksine- esnaf ya da tüccarlar ile toptancı arasında yapılan anlaşmalarla pazaryerinin dışında belirlenmektedir. Bu durum eşitsiz bir rekabet ortamı oluşmasına sebep olur. Diğer bir deyişle, üreticinin sistemde söz hakkı ve görünürlüğü azalmaktadır. Buna ek olarak hâl, farklı bölgelerden mevsimsel ve yerel olmayan ürünleri pazaryerine getirerek, yerel üretim pratiklerini, yerel ürünleri ve üreticiyi negatif yönde etkilemektedir.

Bu araştırma, aynı zamanda üretici pazarlarının devamlılığının da ne denli önemli olduğunu göstermektedir. Köylerin varlığı ve üretime katkısı, pazar bölgesindeki ürün

çeşitliliği, pazaryerlerindeki üretici sayısı ve üreticilerin büyük çoğunluğunun kadın olması, yerel yönetimlerin süreçlere dahil olması devamlılık için birincil parametrelerdir. Devamlılık için bu süreçlerin nasıl işlediği de önemlidir. Micheal Callon (1999) ağların yapısını irdelerken ‘olmak’ yerine ‘oluşma’ fiiliyle ilgilendiğini söyler ve sürecin kendisine odaklanmak gerektiğine işaret eder. Bu araştırmada sonuçtan ziyade, süreç yani ‘oluşma’ potansiyeline yoğunlaşıldı. Bir ağsal yapının deşifresi jenerik bir yaklaşımla veya anlatımla mümkün olmayacaktır, zira ‘ağ müessesesi’ canlı bir yapıdır. Bu sebeple pazar ağındaki tüm aktörlerin bir araştırmacı olabildiği, anonimleşebilen, öğrenilip paylaşılabilen ve durağan değil devingen olan bir araştırma projesi geliştirmeye çalışılmıştır. Böylelikle herkesin üretime ve üreticiye katkı sağladığı, bu bağlamda tüketiciden üreticiye dönüştüğü bir süreç yaratılmıştır.

Teşekkür: Tez danışmanım Ayşe Şentürer’e (İTÜ), bu araştırmayı beraber yürüttüğümüz Gamze Gündüz ve Tangör Tan’a, haritalama ve veri görselleştirmede bize destek olan Can Sucuoğlu’na, makaleyi titizlikle okuyarak yorumlarıyla katkıda bulunan özel sayı editörlerinden Erhan Akarçay’a teşekkür ederim.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Akbulut, G. (2010). *Siyasi coğrafya açısından Türkiye’de demiryolu ulaşımı*. Anı Yayıncılık.
- Akşit, B. (1988). Kırsal dönüşüm ve köy araştırmaları (1960-1980). Ş. Pamuk & Z. Toprak (Ed.), *Türkiye’de tarımsal yapılar 1923-2000* içinde. Yurt Yayınları.
- Atasoy, Y. (2017). Repossession, re-informalization and dispossession: The “muddy terrain” of land commodification in Turkey. *Journal of Agrarian Change*, 17(4), 657–679. <http://doi.org/10.1111/joac.12182>
- Braudel, F. (1992). *Civilization and capitalism, 15th-18th century, Vol. II: The wheels of commerce*. Berkeley, CA: University of California Press (Civilisation matérielle, économie et capitalisme).
- Büke, A. (2011). *Büyük Menderes Havza atlası*. <https://www.wwf.org.tr/?1661>
- Callon, M. (1998). *Laws of the markets*. Wiley (Sociological Review Monographs).
- Callon, M. (1999). Actor-network theory: The market test. *The Sociological Review*, 47(1), 181–195. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-954X.1999.tb03488.x>
- Cronon, W. (2009). *Nature’s metropolis: Chicago and the great west*. W. W. Norton.
- De Landa, M. (1997). *A thousand years of nonlinear history*. Zone Books (Swerve editions/ MIT Press).
- Deniz, M. (2013). *Nazilli ilçesinin beşeri ve ekonomik coğrafyası* (Doktora Tezi) Uşak Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Uşak.
- Darkot, B., & Tuncel, M. (1995). Ege bölgesi coğrafyası. *İstanbul Üniversitesi Çoğ. Ens. Dergisi*, 5-6(8), 187.

- Easterling, K. (2012). We will be making active form. *Architectural Design*, 82(5), 58–63. <http://doi.org/10.1002/ad.1461>
- Güneş, G. (2005). Modernleşme sürecinde ödemiş halkevlerinin kuruluşu ve faaliyetleri. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 21(63), 968–987.
- Herman, R., & Ausubel, J. H. (1988). Cities and infrastructure: Synthesis and perspectives. In J. H. Ausubel & R. Herman (Eds.), *Cities and their vital systems: Infrastructure past, present, and future* (pp. 1–21). The National Academies Press.
- Keyder, Ç., & Yenal, Z. (2011). Agrarian change under globalization . *Journal of Agrarian Change*, 11(1), 60–86. <http://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2010.00294.x>.
- Larkin, B. (2013). The politics and poetics of infrastructure. *Annual Review of Anthropology*, 42(1), 327–343. doi: 10.1146/annurev-anthro-092412-155522.
- Latour, B. (1996). Actor-network theory: A few clarifications and more than a few complications. *Soziale Welt*, 47(4), 369–381.
- Lefebvre, H. (2003). *The urban revolution*. University of Minnesota Press.
- Lefebvre, H. (2014). *Mekânın üretimi*. Sel Yayıncılık.
- Muslu, G. (2005). *Küçük Menderes Havzası'nın beşeri ve iktisadi coğrafyası* (Doktora Tezi) İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı, İstanbul.
- Öz, Ö., & Eder, M. (2012). Rendering Istanbul's periodic bazaars invisible: Reflections on urban transformation and contested space. *International Journal of Urban and Regional Research*, 36(2), 297–314. <http://doi.org/10.1111/j.1468-2427.2011.01076.x>.
- Özdemir, Y. (2009). *Büyük Menderes Nehri Havzası'nın arazi kullanımı ve su yönetimi açısından incelenmesi* (Doktora Tezi) İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, İstanbul, Turkey.
- Prothero, G. W. (1920). *Anatolia*. H.M. Stationery Office.
- Scott, J. C. (2017). *Against the grain: A deep history of the earliest states*. Yale University Press.
- Smith, A. (1998). *An inquiry into the nature and causes of the wealth of nations: A selected edition*. Oxford University Press.
- Steel, C. (2008). *Hungry city: How food shapes our lives*. Chatto & Windus.
- Turkkan, C. (2018). Feeding the global city: Urban transformation and urban food supply chain in 21st-century Istanbul. *Journal of Urbanism*, 13(1), 13–37. <http://doi.org/10.1080/17549175.2018.1515785>.
- Yenal, D., & Yenal, Z. (1993). The changing world food order: The case of Turkey. *New Perspectives on Turkey*, 9(Fall), 19–46.

Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler

Nurşen Adak¹ 

Öz

Beslenme insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için vazgeçilmez ihtiyaçlardan birisidir. Ancak beslenme fizyolojik olarak sadece karın doyurma değildir. Toplumsal yaşam içerisinde bireyler arası ve insan-tanrı, insan ve doğal çevresi arasındaki ilişkilerin hem yaratılması hem de ifade edilmesinde sembolik bir anlama sahiptir. Çağdaş toplumlarda sağlık ve hastalık alanındaki gelişmeler, dikkatleri hastalıkları tedavi etmeden ziyade sağlığı korumaya çevirdiği için beslenme halk sağlığı açısından hiç olmadığı kadar önemli hale gelmiştir. Literatür taramasına dayalı olarak hazırlanan bu çalışmada beslenme ve yeme pratiklerinin sosyo-kültürel boyutu ele alınarak tüketim kültürü ve beslenme ilişkisinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Makalede ayrıca sağlığı korumak ve geliştirmek adına tüketilmesi gerektiği vurgulanan “sağlıklı” yiyeceklerin tüketimle ilişkisi sorgulanmaktadır. Çalışmada, yiyeceklerin “sağlıklı” ve “sağlıksız” yiyecekler olarak sınıflandırıldığı ve belli bir dönem oldukça popüler olan bazı yiyeceklerin yerlerini nasıl başka yiyeceklere bıraktığı tüketim kültürü içerisinde anlaşılmaya çalışılmaktadır. Sağlık riskleri ve hastalanma korkusu ile kuşatılan bireylerin bazılarının sağlıklarını muhafaza etme ve daha iyiye götürebilme gayreti içerisinde girerken bazılarının ise neden sağlıksız yiyecekleri tercih ettikleri sosyolojik açıdan değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme • Sağlıklı yiyecek • Sağlıksız yiyecek • Tüketim kültürü • Sağlıklı beslenme

Nutrition in Consumption Culture: Healthy / Unhealthy Foods

Abstract

Nutrition is an indispensable need for human beings' survival. However, nutrition is not just the physiological act of eating one's fill. It has a symbolic meaning in how the relationships within social life among individuals, between humans and God, and between humans and the natural environment are both formed and expressed. The aim of this literature review is to examine the relationship between consumption culture and nutrition by considering the socio-cultural dimensions of nutrition and eating practices. The paper also questions the relationship between consumption and “healthy” foods, whose consumption is highlighted for maintaining and improving health. Within the framework of consumption culture, this study attempts to explain how some foods are classified as healthy and others as unhealthy, and how some foods that had been very popular for a certain period are replaced by others. Why some individuals who are surrounded by health risks and who fear getting sick try to maintain and improve their health while others prefer unhealthy food will also be examined from a sociological perspective.

Keywords: Nutrition • Healthy foods • Unhealthy foods • Consumption culture • Healthy nutrition

Extended Summary

Nutrition is not just a simple act of eating that can be degraded to physiological needs; it is a socio-cultural phenomenon that should be evaluated through multiple dimensions. Fischler (1988) stated many cultures' and groups' reasons for choosing or refusing certain foods are linked to concerns about social belonging, identity, image, and status. Nutrition has a symbolic meaning in the creation, interpretation, and maintenance of inter-human relations. For this reason, deciding which foods to consume, which nutrients to maintain, how to make them ready for consumption, and how they're presented transforms nutrition from a purely biological action into a cultural phenomenon. Nutrition emerges as a product of cultural, economic, geographical, and historical conditions and contains society's most important cultural codes.

While life expectancy over time has increased as a result of changing socio-economic conditions and improvements in the field of health, healthy nutrition has become emphasized more for maintaining and improving health. Societies that had previously been under threat of hunger and starvation have now turned their attention to consuming foods defined as "healthy" and "good" in order to minimize health problems such as cardiac failure and obesity-caused diabetes related to overeating. In this context, the nutritional regimes in today's societies are now shaped by consumption culture. Thus, foods are divided into two groups: healthy and unhealthy. This paper, which has been prepared based on a literature review, examines the relationship between consumption culture and nutrition by considering the socio-cultural dimensions of nutrition and eating practices. The paper also questions the relationship between consumption and so-called healthy foods whose consumption is emphasize for maintaining and improving health.

Although globalization introduced the term of uniform nutrition, nutritional practices vary among societies and reflect social groups' identity, belonging, and cultural symbols. For this reason, what or how one considers food to be and in what amounts and environment one consumes these foods are socially determined and have specific meanings. In today's societies, which Ulrich Beck (2011) defines as the risk society, nutrition and health risks are topics of debate. Noting that eating is an extremely important social impulse, Fox (2003, p. 1) stated breast milk to be the most important and safest food in many parts of the world.

Nutrition, in which various disciplines such as physiology, psychology, dietetics, anthropology, and sociology have interest, has also become a popular cultural tool through social media and television programs and attracts much public attention. New food items and recipes introduced through the media excite people with the pleasure of discovering new things. On the other hand, these can also guide people on how to prepare healthy food.

Mol (2009, p. 273) emphasized that public health campaigns consider eating healthy foods not as a potential source of pleasure but as a citizen's duty and combine the

pleasure that motivates people to eat and healthy behaviors within the concept of the consumer-citizen. According to Mol, a citizen who eats for pleasure and improves his/her health while doing this is a consumer-citizen. Although public health discourses consider the ideal to be for everyone to adopt a healthy diet regime, people do not always prefer healthy nutrition practices and can consume bad or unhealthy foods without even being aware of the harmful effects. In general, foods such as fresh vegetables and fruits, legumes, and meat that have low levels of fat, salt, and sugar and that are qualitatively fresh, unprocessed, and home-made are considered to be healthy/good foods; eating moderate amounts of various foods in terms of balance is considered as healthy nutrition (Keane & Willetts, 1996; Paquette, 2005; Povey et al., 1998). Junk food or “garbage” foods, which are defined as “bad food” in opposition to healthy/good foods, include sweets (e.g., cakes, biscuits, and candies), take-out food (e.g., fries, pies, and hamburgers), fatty foods (e.g., fried foods, greasy foods, and non-lean meat), processed foods, genetically modified foods, and foods that contain chemicals and additives (Santich 1994, as cited by Povey et al., 1998, p. 17).

Knowing why people consume healthy/bad foods, whether knowingly or unknowingly despite the many efforts to raise awareness on healthy nutrition would be intriguing. Although the pleasure of eating these foods is an important factor, simply reducing the subject to pleasure cannot fully explain the phenomenon. Factors such as the status of consumed foods, the privilege or reputation they provide the consumer, and the socio-cultural meanings of the food and group culture can have an effect on this choice. Especially in adolescence, factors such as self-image and peer pressure can appear more important than healthy nutrition. Preferring healthy foods can be associated with mockery and ostracism and has the risk of one being stigmatized as “nerdy” or “antisocial” (Stead et al., 2011, p. 1131). Ultimately, foods are classified as healthy or unhealthy, good or bad, and people can decide which foods to consume within their own socio-cultural context. In fact, which foods one consumes determines who one is and how popular; the consumer culture one lives in shapes one’s nutritional practices as a consumer.

For some people, exploring new and unknown flavors can be exciting, and consumers rush from one thing to the other, from one temptation to another, just for the sake of change (Bauman, 1999, p. 88). In this process, certain foods may become popular in a society, a fashion or trend, so to speak. Today, vegetarianism, organics, unprocessed foods, gluten-free foods, high-fiber diets, and stone-age diets are presented as the most fashionable and trendy healthy diets. With the social risks of getting sick and fears of losing health, individuals are guided or directed to consume healthy products, and consumption culture is sustained. However, in our era of temporary human-object relations (Toffler, 1981, p. 69), food and nutrition trends are just as inconstant as other fashion industries; the most fashionable or trendy diet style is condemned to being abandoned after a certain time as a result of people’s demands for change. To put it in

assertive terms, the popularity of foods, whether healthy or not, whose consumption is fashionable for a certain period of time decreases over time, with different foods taking their places in the consumerist society.

According to Bourdieu (2017) consumption is not just a biological need. Indicators, symbols and, more generally, cultural phenomena should be included in the scope of consumption. Consumption is an issue related to cultural indicators, and the relationships these indicators have with modern/postmodern consumers will never be able to achieve physical satisfaction (Bocock'a (1997, p. 75). In this context, the capitalist system will continue to function within the framework of neoliberal principles, and the foods whose consumption is encouraged only by dictating to society the claim that these foods are "healthy" will change. Green lentils, promoted to be very healthy and beneficial in the 1980s, were replaced by the heal-all hazelnut in the late 1990s. While organic natural foods became popular in the 2000s, the interest in gluten-free foods has been increasing up to today. Media will play an important role in this globally functioning process.

In post-industrial societies where individualization has been adopted as the norm, one can see that maintaining and improving health and healthy nutrition are left to the responsibility of the individual. Individuals determine their nutritional practices within the context of their cultural values and norms, their social status and identity, and their economic conditions, with nutrition functioning not only as a biological need but also as a social activity. Whether individuals' diets consist of healthy or unhealthy foods is not important for the consumerist society that guides individuals through media. What is important is not whether the products are healthy or not but the facts that they serve the consumption culture and that consumers consume them in a short time. As a result, healthy nutrition practices, just like nutrition, are also socially built into everyday life.

Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler

İnsan gıda ilişkisi sadece fizyolojik ihtiyaçlar çerçevesinde açıklanabilecek bir olgu olmayıp kimlik, aidiyet, sosyal statü, alışkanlık, ulaşılabilirlik gibi pek çok etkenin dahil olduğu çok boyutlu değerlendirilmesi gereken sosyo-kültürel bir olgudur. Hastalıkların tedavisinden ziyade sağlığın korunması ve geliştirilmesinin ön planda olduğu, refah devletlerinin bütçelerinin önemli bir miktarını sağlık harcamalarına ayırdığı günümüz toplumlarında beslenme konusu sağlık ve hastalıkla yakından ilgili gözükmektedir. Neoliberal ilkeler çerçevesinde üretimden ziyade tüketimin vurgulandığı ve bireyselleşmenin ön planda olduğu toplumlarda, sağlık ve hastalıkların sorumluluğu bireylere bırakıldığı gibi sağlıklı beslenmeden de bireyler sorumlulu tutulmaktadır. Bu çalışmada tüketim kültüründe sağlıklı beslenmeye ilişkin literatürün bir değerlendirmesinin yapılarak konuya ilişkin güncel konuların tartışılarak okuyucuya tanıtılması amaçlanmaktadır. Bu amaç çerçevesinde, dünyada ve Türkiye’de sağlık ve hastalık sosyolojisi ile beslenme sosyolojisi literatürüne ulaşılmaya çalışılmıştır. Birbiriyle ilişkili teorik ve saha çalışmasına dayalı kaynaklar konu bütünlüğünü sağlayacak şekilde ele alınmıştır.

Makale beslenme ve beslenmenin kültürel anlamlandırılması ve konuya ilişkin temel çalışmaların tanıtılması ile başlamış, daha sonra temel beslenme kaynakları ve besin sınıflandırmaları ile devam etmiştir. Bu çerçevede beslenmecilik, sağlıklı beslenme gibi kavramların gelişimi de incelenmiştir. Makalede beslenme pratiklerinin sosyal inşasını etkileyen medya, sosyal sınıf, yaş, gelir, kültür vb. unsurlara da yer verilmiştir. Çalışmanın önemli bir bölümü de beslenme, sağlık ve tüketim ilişkisine ayrılarak makale genel bir değerlendirme ile tamamlanmıştır.

Sosyo-Kültürel Bir Pratik Olarak Beslenme

İnsan gıda ilişkisi sadece fizyolojik ihtiyaçlar çerçevesinde açıklanabilecek bir olgu olmayıp kimlik, aidiyet, sosyal statü, alışkanlık, ulaşılabilirlik gibi pek çok etkenin dahil olduğu çok boyutlu değerlendirilmesi gereken sosyo-kültürel bir olgudur. Sosyal bilimlerin alanında beslenme ile ilgili öncü çalışmalardan birisi antropolog Claude Lévi-Strauss’a aittir. Yapısalcı perspektifte konuyu ele alan ve dile önem veren Lévi-Strauss bir konuşma dili olmayan insan grubu olamayacağı gibi pişirme esnasında verilen yiyecekleri hazırlama teknikleri olmayan insan topluluğunun da olamayacağını belirtir (Helman, 1990, s. 31). Antropolojik olarak beslenmenin anlamıyla ilgilenen Douglas (1966), “Purity and Danger: an analysis of concepts of pollution and taboo” adlı çalışmasında, kirlililiği düzensizlikle ilişkilendirerek besinleri de saflık ve kirlilik temelinde sınıflandırmıştır. Dini bir nitelik taşıyan kirlilik doğa-üstü bir şeydir ve bu noktada beslenme pratikleri tanrıyla da ilişkili bir hal alır.

İnsan-tanrı ilişkilerinde olduğu gibi insan-insan ilişkilerinin organizasyonu ve toplumsal ilişkilerin anlamlandırılmasında da beslenme önemli bir işleve sahiptir. Akarçay

(2016, s. 35) beslenmenin gündelik hayatın vazgeçilmez bir edimi olduğunu belirterek yemek yemenin belli sınıflar için sosyal statünün, ekonomik ve sembolik göstergeleri halini aldıklarına dikkat çekmektedir. Fischler’de (1988, s. 275) insan gruplarının beslenme tarzının kimlik ve aidiyetle yakından ilgili olduğunu iddia eder. Yemek çeşitliliği, yemeğin organizasyonu ve gıda hiyerarşisi toplumsal ilişkilerin oluşumu ve sürdürülmesinde önemli bir etkiye sahip olup gruba aidiyeti sağlayarak grupta birlik ve bütünlüğe katkı sunarken farklı yeme ve beslenme tarzlarına sahip olanların grubun dışında ötekileşmelerine neden olabilmektedir. Yemek ve beslenmenin grupla bütünleşme ve ayrışma işlevleri üzerine Bourdieu (2017) da zevk ve beğenin, benzer tercihleri olanları birleştirerek farklı beğenilere sahip olanları ayırdığını vurgular. Bourdieu’ya (2017) göre orta ve üst sınıflar için beğeni zorunluluktan doğmaz tersine beğeniler statü sembolü olarak onları alt sınıflardan ayıran bir özelliktir. Bourdieu toplumsal sınıfların beslenme pratiklerine ilişkin verdiği örneklerde alt gelir gruplarının az zaman harcanarak tüketilen yemeklerden, üst gelir gruplarının ise alışılmadık tatlar denemekten hoşlandıklarını vurgular. Buradan hareketle Bourdieu Ayrım (2017) eserinde bedenle ilgili pek çok şey gibi beslenme ve yemek yeme pratiklerinin de sınıfsal bir ayrım ürettiğini belirterek bu durumu aile geçmişi ve eğitimle yakından ilgili olan kültürel sermayeyle ilişkilendirir. Bu bağlamda Bourdieu’yu destekler şekilde Fischler’de (1988) pekçok kültür ve grupta, belirli yiyecekleri seçme veya reddetme nedenlerinin kimlik, imaj, sosyal aidiyet ve statü endişeleriyle bağlantılı olduğunu belirtir. Helman (1990, ss. 32-42) çalışmasında yiyecekleri sınıflandırarak beş kategoride inceler:

- Yiyecek olma veya yiyecek olmama
- Kutsal olan ve olmayan yiyecekler
- Paralel yiyecek sınıflamaları
- Sağlık için kullanılan yiyecekler ve sağlık ürünlerinin yiyecek olarak kullanılması
- Sosyal yiyecekler (statü, meslek, cinsiyet veya grup kimliği ilişkilerine işaret eden besinler)

Toplumda bireylerin neleri yiyip neleri yiyemeyeceği, hangi yiyeceklere kutsallık atfettiği çok güçlü bir tabudur ve insan-gıda ilişkisi sadece fizyolojik ihtiyaçlara indirgenemeyecek kadar karmaşık bir olgudur. Ancak en azından basit şekliyle yemek ve beslenmede iki farklı boyut göz önünde tutulabilir: *Birinci boyut*, biyolojik işlevden kültürel işleve yani beslenme işlevinden sembolik işleve doğrudur. *İkinci boyut* ise bireyseli kolektifle, psikolojik olanı sosyal olanla bağlantılandırır (Fischler, 1988, s. 275). Çok boyutlu bir olgu olarak beslenme çok farklı disiplinler tarafından incelenmekle birlikte fizyoloji, diyetetik gibi bilim dalları insan-gıda ilişkisini inceleyen çalışmalarında beslenmenin kültürel boyutu ve anlamlandırılmasını araştırmanın odağına yerleştirmezler. Söz konusu bilim dallarının konuyu ele alış sosyal bilimlerden farklı gerçekleşmiş sosyal bilimcilerin “uygulamalar” olarak gördükleri, “davranış” olarak

düşünülmüştür. Ayrıca sosyologlar veya antropologlar tarafından “temsiller” veya “anlamlar” olarak incelenenler, “istekler” ve “inançlar” olarak görülmüş beslenme pratikleri genellikle ihtiyaç bağlamında değerlendirilmiştir (Fischler, 1988, s. 275).

Fiziksel, psikolojik, sosyo-kültürel bir edim olarak beslenme sağlık ve hastalıkla da yakından ilgilidir. Beardsworth ve Keil (2011, ss.211-212) beslenme biçimi ve sağlık arasında olumlu ve olumsuz bakış açısı olmak üzere birbirine zıt iki bakış açısı olduğuna dikkat çekerler. Olumlu bakış açısı belli besin unsurlarının belli bileşimleri ve beslenme biçiminin sağlığa yararlı olduğu düşüncesini desteklerken olumsuz bakış açısı yetersiz besin alımı kilo kaybı ve ölüme yol açabilmektedir. Toplumsallaşma sürecinde öğrenilerek, yaşamın ilk yıllarında kazanılan, beslenme alışkanlıkları, ileriki yıllarda ortaya çıkabilecek sağlık sorunlarının da habercisi olup insanların bedensel, zihinsel ve sosyal sağlıklarını ömür boyu etkilediği için üzerinde hassasiyetle durulması gereken bir konudur (Adak, 2002, s. 264). Özellikle ortalama ömürün arttığı günümüzde hangi besinlerin, ne miktarda, ne zaman, nasıl tüketildiği sağlığın korunup geliştirilmesi açısından önem taşır. Ancak sağlıklı beslenme davranışları statik değildir, toplumsal değer ve normlar değiştiğinde beslenme pratikleri de değişmekte yeni anlamlar kazanmaktadır. Sağlık ve hastalığın anlamı değiştiğinde sağlıklı olmak adına nasıl beslenilmesi gerektiği ve sağlıklı beslenmeye yapılan vurgu da değişmektedir.

Beslenmecilik ve beslenme, bireylerin iyi gıda ve doğru beslenme hakkındaki anlamlandırmalarını nasıl inşa ettiklerini gösterir (Parker, 2015). Scrinis (2013) beslenme bilimi ve beslenmeciliği (*nutritionism*) üç tarihsel döneme ayırarak incelemektedir: Beslenmeciliğin nicelleştirilmesi dönemi, iyi ve kötü beslenmecilik dönemi ve fonksiyonel beslenmecilik dönemi. Her dönem farklı biçim veya paradigmaya sahip olan beslenme biçimleri o döneme ait beslenme bilgisinin nasıl üretildiğini, yorumlandığını ve yayıldığını da tanımlamaktadır. On dokuzuncu yüzyılın ortalarından yirminci yüzyılın ortalarına kadar süren beslenmeciliğin nicelleştirildiği ilk dönemde beslenme bilimcileri gıdalardaki besin maddelerini ve vücudun beslenme gereksinimlerini keşfetmeye ve ölçmeye odaklanmıştı. 1960’lı yıllarda başlayan dönemde “iyi” ve “kötü” besinler fikrinin ortaya çıkması ve özellikle kötü besinlerden kaçınma veya azaltılmasına vurgu yapılmıştır. 1990’ların ortalarında başlayan üçüncü dönem fonksiyonel beslenmecilik döneminin ayırt edici özelliği, besin ve gıdaların bedensel sağlıkla ilgili olarak “işlevsel” olarak daha olumlu ve hedeflenmiş bir bakış açısının yükselmesidir. Sonuç olarak zaman içerisinde değişen koşullar beslenmecilik anlayışını da değiştirmiştir.

Günümüzde Sağlıklı Beslenme

Gıdalar, besin değerleri ve vücut için içerdikleri kalori değerlerinden çok daha fazla anlama ve öneme sahip sosyo-kültürel ürünler oldukları için yiyecekleri, sadece vücuda kalori sağlamak için değil onlardan alınan damak tadı ya da sahip oldukları sosyal statüleri için de tüketiriz. Yiyeceklerin pekçok zaman paylaşılması; insanların birlikte

yemek yemeleri; yemek saatlerinde tüm aile veya topluluğun bir araya gelmesi nedeniyle Fox (2003, s. 1) yemek yemeyi son derece önemli bir sosyal dürtü olarak tanımlar. Yiyecekler insanlararası ilişkilerde fedakârlığın bir ifadesi aynı zamanda bir annenin çocuğa verdiği en önemli ve güvenli şeydir; dünyanın birçok yerinde anne sütü hala bebekler için tek güvenli besindir. Nitekim Fox'a (2003, s. 7) göre yiyecek sadece sevginin ve güvenliğin sembolü değil, gerçekliğinin simgesi haline de gelir. Ancak beslenmeye ilişkin sosyal anlamlar da durağan değildir yiyecek modalarındaki hızlı değişimler beslenme mitlerini de ortaya çıkarır. Gronow (1997) tadın genel olarak toplumdaki ve özellikle modern toplumdaki rolünü incelediği *Lezzet Sosyolojisi* (sociology of taste) eserinde sosyal yaşamdan, örneğin yeme ve yemek kültüründen vaka çalışmaları olarak, modanın kolektif tadın oluşumundaki rolünü ele alır. Tarih boyunca farklı yiyecek dalgaları Avrupa'ya ulaştıkça Avrupa'nın yeme alışkanlıkları da değişmiştir. Simmel (1957) modanın üst tabakadan alt tabakaya doğru süzüldüğünü ve mevcut uygulamaları yönlendirdiğine dikkat çeker. Nitekim örneğin uzak doğudan gelen baharatların menülere dahil oluşu kıyafet modasında olduğu gibi öncelikle zenginlerin ayrıcalığı iken zaman içinde daha aşağılara da sızmıştır.

Bu bağlamda bedensel haz ve zevki bir sanat olarak anlamak, onun denetlenmesi veya kontrol edilmesi gereken tehlikeli veya şüpheli bir şey olarak değil, baskılanması ve kontrol edilmesi gereken değerli ve zor bir şey olarak düşünülmesini sağlar (Van Der Weele, 2006, s. 318). Bu noktadan hareketle beslenme rejimimizi sadece sağlıklı gıdalar değil sağlıklı olmadıkları bilinen ama tadları ve verdikleri haz dolayısıyla yenilen “sağlıksız” gıdalar da oluşturur. Örneğin kalori düzeyi benzer de olsa bir meyvenin kendisini tüketmekle aynı meyvenin suyunu içmek aynı hazı vermeyebilir. Bu çerçevede Mol'un (2009, s. 273) da dikkat çektiği üzere genel olarak, “sağlıklı gıda” yemek, halk sağlığı kampanyalarında potansiyel bir zevk kaynağı olarak değil, bir vatandaşlık görevi olarak anlaşılır. Konu bireysel olarak sizinle değil, halkın sağlığıyla ilgilidir. Temel olarak bireyler hem sağlıklı olmak hem de zevk için yemektirler. Mol (2009, s. 273-274) insanları yemeye motive eden haz ve sağlıklı olma davranışını “tüketici vatandaş” (consumer-citizen) kavramında buluşturur. Tüketici vatandaş *zevkle yiyen ve bunu yaparken sağlık kazanan vatandaştır*. Bu çerçevede tüketici vatandaş, aynı anda yediği ve içtiği şeyin tadı ve olumlu sağlık etkilerini takdir eden biri olarak tanımlanabilir. Mol'un tanımladığı üzere bireyler sağlıklı kalmak ve hastalıklardan korunmak için nasıl sağlıklı beslenebilir? Sorusu günümüzde daha fazla vurgulanır olmuştur. Ancak burada sağlıklı beslenmenin sınırlarını çizmek gerekir ki bu da çok kolay değildir. Çünkü bir dönem sağlıklı ve güvenilir olarak sunulan gıdalar daha sonra riskli ve sağlıksız olarak damgalanabilmektedir ki bu da halkın beslenme konusunda kafasının karışmasına neden olmaktadır. Örneğin Delibaş 2013 yılında hazırladığı çalışmasında, yaratılan korku ve riskler nedeniyle büyük bir iştah ve arzuyla tüketilen ve sofralardan eksik edilmeyen tereyağı ve yumurta gibi gıdalara “şüpheli” ve hatta “suçlu” gibi davranıldığına dikkat çekerken bugün bu yiyeceklere vurulan sağlıksız damgasının kalktığını, tekrar bu

yiyeceklerin “sağlıklı yiyecekler” olarak kabul edildiğini vurgulamaktadır. Sonuç olarak sağlık ve hastalığın anlamı zaman içerisinde değiştiği gibi sağlıklı beslenmenin anlamı ve içeriği de değişebilmektedir.

Sağlıklı Beslenme ve Sağlıklı Yiyecekler

Sağlıklı yaşamın sürdürülebilirliği sağlıklı beslenme ve sağlıklı yiyeceklerin tüketimiyle yakından ilgilidir. Bu bağlamda sağlıklı beslenme nasıl olmalı ve sağlıklı yiyecekler nelerdir soruları önem taşır. Keane and Willetts (1996) Güney Doğu Londra’da yaşayan 158 kadın ve erkeklerle gerçekleştirdikleri görüşmeler neticesinde **sağlıklı beslenmeyi** belli yiyecekler ve taze meyve ve sebzeler, makarnalar, kuru baklagiller gibi belli ürün gruplarına bağlı olarak ve “ölçülülük”, “çeşitlilik”, “dengeli bir diyet” gibi daha genel terimlerle “sağlıklı yeme” olarak tanımladılar. Keane and Willetts’in sağlıklı beslenmeye ilişkin öne sürdüğü ölçütlerin dışında “Sağlıklı beslenme” nin “taze” veya “ev yapımı” gıdalar olarak tanımlanması diğer çalışmalarda da bildirilmiştir (Calnan, 1990; Santich, 1994). Sağlıklı yiyecekler konusunda benzer bir sınıflandırma Paquette (2005, s. 16) tarafından da yapılmış Paquette halkın sağlıklı yemek algısını araştırdığı çalışmasında literatürü gözden geçirdiğinde sağlıklı yiyecek algısının köklü elementlerinin niteliklerini şöyle sıralamıştır:

- Sebze ve meyveler
- Et
- Düşük seviyede yağ, tuz ve şeker
- Nitelik açısından taze, işlenmemiş ve ev yapımı gıdalar
- Denge açısından çeşitli gıdalardan ölçülü yemek.

Santich (1994 akt. Povey ve ark., 1998, s. 172) sağlıklı beslenme ile ilgili olarak “iyi” gıdaların (good food) neler olduğunu Adelaide’ın düşük gelirli bir bölgesinde yaşayan Avustralya doğumlu 49 kadınla görüşmeler gerçekleştirerek incelemiştir. Araştırma sonuçlarına göre iyi gıdanın ev yapımı, evde yetiştirilen, doğal, işlenmemiş, evde pişirilen ve pahalı olma özellikleri ile tanımlandığını ayrıca bireylerin üretim ve hazırlanışını kontrol ettiği ve içerisine neler konulduğunun bilindiği gıdaların iyi gıda olarak tanımlandığı sonucuna ulaşmıştır (Santich 1994 akt. Povey ve ark., 1998, s. 17).

Yukarıdaki değerlendirmede et sağlıklı yiyecek algısının temel unsurlarından birisi olarak görülmektedir. Bu noktada sağlıklı beslenme konusunda vejeteryanlığın pozisyonu tartışmalı hale gelmektedir. Vejeteryanlar et içermeyen diyetleriyle saflık hafiflik, bütünlük, tinsellik ile ilgiliyken tersine et ve kan saldırganlıkla ilişkilendirilir (Helman, 1990, s. 34). Modern vejeteryanlık hareketi et ve et ürünlerini tehlikeli ve sağlıksız olarak görür. Bu bağlamda bazı vejeteryenler, çevresel kaygılar ve ete karşı tiksinti ile motive olsa da vejeteryanlığa dönüşümlerin çoğunluğu başlangıçta bunu hayvan refahı ve sağlık kaygıları nedeniyle yapar (Rozin, Markwith ve Stoess, 1997). Günümüzde vejeteryanlık,

giderek artan bir şekilde popüler bir diyet seçimi haline gelmiş ve et tüketimi giderek azalmaktadır. Bu, vejeteryan ürün seçeneklerinin bulunabilirliğinin artmasıyla ilgili olabileceği gibi vejeteryan diyetin sağlıklı beslenmeyle ilişkilendirilmesinden de kaynaklanmaktadır (Fox ve Ward, 2008, s. 2586). Ancak vejeteryan diyetlerin beslenme açısından risk yaratmaması için beslenme uzmanlarının önerileri doğrultusunda eksik olarak organizmaya alınan protein, kalsiyum, demir, çinko, B12 vitamini, D vitamini, yağ asitleri ve iyot bileşenlerinin sağlık açısından sorun yaratmayacak şekilde planlanması gerekmektedir (Özcan ve Baysal, 2016, s. 112). Vejeteryan beslenme tarzının sağlıklı olup olmadığı tartışmaları devam ederken beslenme ve sağlıkla ilgili başka bir tartışma ‐iyi‐ gıda (good food) tartışması göze çarpmaktadır.

Sağlıklı gıdanın özellikleri reklam ve pazarlama stratejilerini de yönlendirebilmekte pek çok reklamda ürünlerin doğallıkları vurgulanarak ‐anne eli değmiş gibi‐ ifadelerle ürünlerin evde yapılmış izlenimi verilerek satışlarının artırılması planlanmaktadır. Bir araştırmada en fazla sebze ve meyvelerin ‐iyi gıda‐ kategorisinde yer aldığı onları etin izlediği gözleendiği gibi katılımcıların bazılarının ‐iyi‐ gıdaları ‐sağlıklı‐ gıda olarak tanımladıkları, bazı katılımcıların ise yiyeceklerin ‐iyi‐ ya da ‐kötü‐ olmalarını belirleyen bu yiyeceklerin ne kadar tüketildikleri ya da bireyin söz konusu yiyecekleri sevip sevmediklerine bağlı olduğu ve tüm yiyecekler olmasa da pek çok yiyeceğin ‐iyi‐ olduğu ileri sürülmüştür. ‐Çöp‐ yiyecek ise ‐abur cubur‐ veya ‐çöp‐ olarak tanımlanmıştır. Özellikle ‐kötü‐ gıdalar, tatlılar ve tatlı gıdalar (özellikle kekler, bisküviler ve şekerlemeler), paket servisi olan gıdalar (cips, turta ve hamburger gibi), yağlı yiyecekler (kızarmış yiyecekler, yağlı yiyecekler ve yağlı et dahil), sevilmeyen, işlenmiş gıdalar ve kimyasal ve katkı maddeleri içeren gıdalardır.‐ (Santich 1994 akt. Povey ve ark., 1998, s. 17). Sağlıklı beslenmeye yaklaşımlar konusunda başka bir çalışma Chapman ve Beagan (2003, s. 135) tarafından Vancouver’da gerçekleştirilmiştir. Chapman ve Beagan (2003) kadınların yeme alışkanlıkları, sağlık durumları ile diyet, sağlık ve meme kanseri inançlarına ilişkin algılarını araştırmak amacıyla meme kanseri mağduru olan ve olmayan kültürel farklılıklara sahip 61 kadınla gerçekleştirdikleri çalışmada sağlıklı beslenme konusunda üç bakış açısı belirlemiştirler. Bunlardan ilki et, patates ve sebzelerin düzenli olarak tüketilmesini vurgulayan ve diyet-meme kanseri ilişkisi hakkında özel bir iddiası olmayan ‐Geleneksel‐ bakış açısıdır. ‐Ana akım‐ bakış açısı ise sağlığı geliştirmek ve kardiyovasküler hastalık riskini azaltmak için sebze ve meyvelerin artırılması ve yağ alımının azaltılmasını vurgulamakta olup bu beslenme tarzının meme kanseri riskini muhtemelen azaltacağını iddia eder. ‐Alternatif‐ bir bakış açısı sunan üçüncü bakış açısı ise kanser riskini etkilemede gıdalardaki toksinlerin, kanserojenlerin ve koruyucu faktörlerin rolüne odaklanır.

Günümüzde her ne kadar sağlıklı beslenmek bireylerin sorumluluğuna bırakılsa dahi beslenme tercihleri toplumda var olan sağlıklı beslenmeye ilişkin söylemlerden etkilenmektedir. Kanada’da Ristovski-Slijepcevic vd. (2008, s. 167) tarafından

gerçekleştirilen çalışmada üç farklı etnokültürel grubun üyesi 105 yetişkinle görüşülerek sağlıklı beslenme ile ilgili söylem araştırılmış gıda-sağlık ilişkisini yorumlamanın ve günlük deneyimde sağlıklı beslenme ile ilgili kanıtları anlamının farklı yollarını temsil eden üç farklı söyleme ulaşılmıştır: Kültürel/geleneksel (cultural/ traditional), ana akım (mainstream) ve tamamlayıcı / etik (complementary/ethical) söylem. Ristovski-Slijepcevic vd. (2008, s. 167) söylemlerin her birinin, sağlıklı beslenmenin bir toplum tarafından nasıl kavramsallaştırılması gerektiğine dair diyalogda önemli bir katkısı olduğunu belirtmektedir.

Sağlıklı beslenme konusunda dil ve söylem önemli bir unsur olduğu gibi homojen olmayan toplumda, farklı sosyo-kültürel faktörler sağlıklı beslenme pratiklerini etkileyebilmektedir

Sağlıklı Beslenmeyi Etkileyen Sosyal Faktörler

Sağlıklı beslenme davranışı sosyal sınıf, gelir, yaş, kültür, kimlik, etnisite vb. pekçok sosyal faktörle yakından ilgilidir. Beagan ve Chapman (2012) Kanada’da gerçekleştirdikleri araştırmalarında farklı gelir düzeyine sahip Kanadalılar’ın sağlıklı beslenmeye ilişkin güçlü bilgi ve bağlılık ifade eden söylemlere sahip olduklarını ancak sağlıklı yiyecek tercihlerinin tamamını satın almaya güçlerinin yetmediğine dikkat çekerler ve ayrıca sağlıklı beslenmenin onaylanmasının kesinlikle sınıf kategorilerindeki diğerlerini yargılamak için kullanıldığı sonucuna ulaşmışlardır. Sosyal sınıfla yakından ilgili olan gelir düzeyi, sağlıklı kabul edilen ve uzun süreli sağlığı potansiyel olarak etkileyen yüksek kaliteli gıdalara erişimi etkilemektedir. Gıda tercihleri ve uygulamaları sosyal sınıf kimliklerini aktarmanın bir yolu olarak da düşünülür. Bireyin diyetinin sağlıklılığına ilişkin karar, bireyin kendi kimlik yapısını güçlendirmek ve sosyal hiyerarşide daha az saygı gören diğerlerinden ayırt edilmek için her gün kullanılır. Bu çerçevede söylemsel açıdan bazı gıda uygulamaları sürekli olarak övgüye değer olarak inşa edilirken bazıları ahlaki olarak kınanır.

Beslenmecilik, beslenme bilimini alır, genel nüfus sağlığı düzeyinde üretilen besinler ve bedenler hakkındaki epidemiyolojik bilgiyi azaltırken sağlığı elde etmek için işlevsel bir araç olarak bireysel sağlık düzeyinde teşvik eder. Yiyeceklere besin temelli bir yaklaşım olarak beslenmecilik yemek yemeyi sadece faydacı olarak konumlandırır, daha geniş vücut fonksiyonlarıyla nedensel ilişkilerde besinleri ve kalorileri görür. Bu bilimsel diyet bilgisi sağlığın geliştirilmesinde beslenme ve beslenmecilik özellikleri ve devletin halk sağlığı kurumları tarafından ortaya konan gıda yönergeleri halk sağlığı aracılığıyla filtrelenmektedir (Scrinis, 2013).

Sun (2008) sağlık kaygısı ve gıda seçimi güdülerinin sağlıklı beslenmeyle ilgili tutumları nasıl etkilediği ve gıda seçimi güdülerinin aracılık rolünü incelediği çalışmasında, hastalık gelişeceği endişesi olan bireylerin gıda seçimi ile ilgili kararların

alınmasında sağlık, fiyat, doğal içerik ve etik konulara daha fazla önem verdikleri sonucuna ulaşmış ve bu durum bireylerin sağlıklı beslenmeye karşı daha olumlu tutumlar geliştirmelerine yol açmıştır (Sun, 2007, s. 48). Ancak herkesin sağlıklı beslenmeyi bir yaşam tarzı olarak benimsediğini iddia etmek güçtür.

Beslenme tarzı ve gıda tercihlerinde bireylerin sosyo-ekonomik koşulları belirleyici olabildiği gibi yaşları da etkili olabilmektedir. Özellikle akran gruplarının bireyin yaşantısında çok fazla önemli olduğu ergenlik ve gençliğe geçiş döneminde nasıl giyinip, hangi marka kıyafetlerin tercih edildiği, nerelerde sosyalleştiği, konuşma tarzı gibi hangi yiyeceklerin nasıl ve ne kadar tüketildiği de önem taşır. Stead ve ark., (2011, s.1131) İngiltere’de 12 odak grup çalışmasına dayalı olan araştırmalarında gençlerin özellikle okul ve akran grupları çerçevesinde yiyecek seçimlerine bağlı olan anlam ve değer dünyalarını incelemişlerdir. Çalışmada gençlerin gıda seçimlerini, başkalarını yargılamanın bir aracı olarak, istenen bir imajı inşa etmek ve kabul edilebilir dostluk ve akran normlarına uygunluklarını belirtmek için kullandıkları anlaşılmıştır. Başka bir ifadeyle sağlıklı beslenmeyle ilişkili sosyal ve sembolik anlamların ergenlikte benlik imajı ve akran grubuna uyum gibi çok önemli olan süreç ve değerlerle çeliştiği ortaya konmuştur. Çalışmada sağlıklı beslenmeye ilgi duymak duygusal ve sosyal açıdan riskli görülmüş gıda seçimlerinde gençlerin grup kimliği ve gruba aidiyet konusundaki duygusal ihtiyaçlarının ön planda olduğu gözlenmiştir. Araştırmacılar her ne kadar kişinin kot pantolonundan veya müzik seçiminden daha az kimlik ve sosyal statü belirteci olsa da, araştırmalarında gıdaların, gençler tarafından kimliklerini ve başkalarıyla ilişki kurma ve yargılama yollarını bilgilendirmek ve desteklemek için kullanıldığını vurgulamışlardır. Gençler doğru görüntü ve imaja sahip olabilmek için bilinen ünlü içecek ve çikolata markalarını tercih etmişler ve onların yiyecek tercihleri aslında çok da sağlıklı gıdalar olarak tanımlanan gıdalardan ziyade yağ, tuz ve şekeri yüksek ürünler olup çerçöp/ gereksiz yiyecekler olduğu gözlenmiştir (Stead ve ark., 2011). Bu noktada tüketilen gıdaların söz konusu grup için sosyal anlamı ön plana çıkararak gıdanın doğal olup olmaması, evde üretilmiş olup olmaması, işlenmiş ya da yağlı, sağlıksız olması, “kötü” gıda olması gibi özellikleri geri planda kalabilmektedir.

Stead ve arkadaşlarının (2011) söz konusu araştırmasına katılan, asi bir görüntü ile ilişkili birçok genç için sağlıklı besinleri tercih etmek, alay ve ötekileştirmeyle ilişkili “inek” veya “asosyal” damgalama riski taşımaktadır. Tüketilen yiyecekler gençlerin kimlik ve aidiyetleriyle yakından ilgilidir. Gençlerin sosyal ilişkileri çerçevesinde, yiyecek tercihlerinde akranları arasında hangi ürünleri tükettiklerini görmeleri konusunda “trend belirleyiciler” tarafından yönlendirildiği de gözlenmiştir. Bu durum grup liderliği ile ilgili olabileceği gibi tüketim toplumunda bir yiyecek modasını da işaret etmektedir.

Newman ve diğ. (2007) insanların aidiyet duygusu yaşadıklarında daha sağlıklı ve daha mutlu olduklarını ve böyle bir duygunun ergenlerde daha güçlü ruh sağlığı ile

olumlu bir şekilde ilişkili olduğunu bulmuşlardır. Bu anlamda, gençlerin kendilerini iyi hissetmelerini sağlayan ve güçlü sosyal bağlar kurmalarına yardımcı olan yiyecekleri tercih etmelerinin aslında onların sağlığı – duygusal ve sosyal anlamda sağlıkları- için iyi olduğu iddia edilebilir. Buradan hareketle belki de sağlıklı yiyecekleri tüketmek gibi “kötü, abur cubur” yiyecekler tüketmenin de sağlıklı arkadaş ilişkileri kurmak ve bir gruba aidiyet hissetmeyi sağlayarak sağlığı olumlu etkileyebileceği de iddia edilebilir.

Sağlıklı beslenmenin neden genç ve ergenlere çekici gelmediği ya da insanların sağlıklı davranışlardan ziyade sağlığa zarar veren davranışlarda bulunma kararları, halk sağlığı uzmanlarına irrasyonel görünebilir, ancak kişinin imajına ve akran grubundaki yerine zarar vererek onun gruba aidiyetini kopararak dışlanmasına neden olabilecek bir gıda tercihi yerine gruba bağlılığını güçlendirip aidiyetini sağlamlaştıracak sağlıksız besinleri tüketmesi aslında birey açısından “rasyonel” bulunabilir. Stead ve arkadaşlarının (2011) işaret ettiği üzere sağlıklı beslenmeyle uğraşmak, onlar için istenmeyen bir şeyi sembolize eder ve onları rahatsız edici sosyal riske maruz bırakır. Bu içgörü, sağlık davranışlarının daha derinlikli bir şekilde incelenmesi gerekliliğini sosyal bilimcilere hatırlatır.

Bu çalışmalar insanların sağlıklı beslenme konusunda yeterli bilgiye sahip olsalar dahi sağlıklı beslenme pratiklerine sahip olmayabileceklerini anlatabilmek açısından da oldukça değerlidir. Bu nedenle sağlıklı beslenme tercihlerini anlama girişiminin önündeki “engeller” konusundaki anlayışın derinleştirilmesi gerekir. O’Neill, Rebane ve Lester (2004) dezavantajlı bir toplulukta (Güney Galler) yetişkinler arasında sağlıklı beslenmenin önündeki engeller üzerine yaptıkları araştırmada maliyet ve bilgi eksikliğinin ana konular olmadığını bulmuştur. İnsanlar sadece ekonomik sorunları ya da sağlıklı beslenme konusundaki yetersiz bilgileri nedeniyle sağlıksız beslenmemektedir. O’Neill ve arkadaşlarının (2004) çalışmasına katılanlar, sağlıklı beslenmeyi ‘üzgün’, ‘sefil’, ‘karamsar’, ‘spor salonu düşkünleri’ ve ‘vejeteryanlık’ ile ilişkili ‘sağlıklı insan’ ile ilişkilendirmişler ve her ne kadar sağlıklı insanlar daha uzun yaşayan, daha iyi görünen ve daha fazla enerjiye sahip olarak algılsalar da çalışma katılımcılarının görüşlerine göre, onlar daha normal, daha az eğlenceli ve daha az popülerdirler. Bu bağlamda hangi yiyecekleri tükettiğiniz kim olduğunuzu ve popülerliğinizi belirlemekte ve beslenme pratikleri bireylerin içinde yaşadıkları toplumun değer ve normları çerçevesinde yaşları, kimlikleri ve aidiyet hissettikleri gruplarla yakından ilişkili tüketim kültürü tarafından şekillenmektedir.

Sağlıklı Beslenme ve Medya

Medya toplumsal yaşamın pekçok görünümünü etkilediği gibi yiyeceklerin hazırlanması, pazarlanması ve sağlıklı ve sağlıksız olarak besinlerin sınıflandırılmasını da etkilemektedir. Toplumda belli dönemlerde belli yiyecekler popülerleşmekte ve deyim yerinde ise “moda” olmaktadır. Fox (2003, s. 8) söz konusu popüler gıdalar

bollaşıp çeşitlendiğinde yeniliğin cezbediciliği ve modanın devreye girdiğini ancak bu durumun “sağlıklı” olarak maskelendiğini vurgulayarak aslında bu yiyeceklerin besinsel değerlerinin şüpheli olduğunu ancak diğer giyecek modalarında giyecekler nasıl modaya uygun davrandığını gösteriyorsa yiyeceklerin de nasıl olduğumuzu göstermenin bir yolu olarak kullanıldıklarına dikkat çeker ve konuyu suşi ile örneklendirir. Çiğ balık suşi “yüksek proteinli, az yağlı” bir kaynak olarak övülürken Japonya’daki yüksek mide kanseri oranları görmezden gelinmektedir. Kısacası bazı besin maddelerinin belli sağlıklı özellikleri ön plana çıkarılarak bu yiyecekler medya tarafından parlatılırken olası sağlık riskleri gizlenebilmektedir.

İnternet kullanımının yaygınlaşmasıyla küreselleşen dünyada medyada özellikle sosyal medyada takip edilen sayfalar ve reklamlar bir taraftan yeme hissi uyandırırken diğer taraftan aşırı yemeye bağlı bedene ilişkin memnuniyetsizlikler de yaratabilmektedir. Araştırmalar, ABD’li yetişkinlerin %55 ila %67’sinin sağlık ve sağlıklı yaşam bilgileri için çevrimiçi olduklarını ve sağlıkla ilgili konuları arayanların %20-34’ü sosyal medyayı kullandıklarını göstermektedir (Tobey ve Manore, 2014, s. 128). İzmir’de 245 kadınla gerçekleştirilen bir araştırmada da katılımcıların yarısından çoğunun (%58,1) “sağlıklı beslenme” içerikli konulara ilgi gösterdiği ve beslenmeyle ilgili bu konuları takip edenlerin (%42,7) “sağlıklı beslenmeyi öğrenmek için” takip ettikleri anlaşılmıştır (Oran vd. 2016, s. 9). Medyanın etkilerine en açık gruptan olan çocukların da reklamların etkisinde kalma olasılıkları fazladır. Eskişehir’de çocuklar üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada çocukların, sağlıklı yiyecek reklam içeriklerinden ziyade sağlıksız olan reklam içeriklerini daha çok hatırladıkları ortaya konulmuştur (Karaçor vd., 2017, s. 430).

Günümüzde glutensiz gıdalar, vejeteryan beslenme, yüksek lifli diyetler, taş devri diyetleri vb. beslenme pratikleri deyim yerindeyse en moda ve “trendy” sağlıklı beslenme tarzı olarak medya tarafından topluma dikte edilmektedir. Tüm moda endüstrileri gibi yemek ve beslenme modaları da insanların değişim istemeleri ve modayı talep etmeleriyle büyümekte bu talepleri artırmada da küreselleşen dünyanın en önemli aktörü medya devreye girmektedir. Başta sosyal medya olmak üzere televizyon ve diğer iletişim araçları yeni beslenme tarzının bir moda olarak benimsenmesine katkı sunmaktadır. Beslenme ile ilgili modanın belirlenmesine medya aracılığıyla Ebru Şallı, Sinem Kobal, Ceyda Düvenci gibi ünlüler de Türkiye’de katkı sunmaktadır (<https://www.popstil.com/fit-unlulere-beslenme-sirlari/> Erişim Tarihi: 28.02.2020). Timurturkan (2013) tıp ve medyanın işbirliği halinde bireylere nasıl beslenmeleri gerektiği, nasıl formda kalınacağı ve nasıl sağlıklı olunacağıyla ilgili disipline edici stratejiler sunduğunu ve tıbbi gücün denetlenerek sunulan stratejilerin bireyler tarafından uygulanmaya geçirildiğini belirtmektedir. Böylece tıp, beden üzerinde denetim kurmakta, popülerleşerek tüketim kültürüne hizmet eder hale gelerek sosyal yaşamı tıbbileştirmektedir. Timurturkan (2013) ayrıca Türkiye’de gazetelerde

uzman hekimler tarafından yazılan sağlıkla ilgili köşe yazılarını incelediği çalışmasında zayıflık ve diyetlere sıkça yer verilerek diyetlerin sadece zayıflamaya yardımcı olmadıkları, aynı zamanda sağlıklı bir bedene kavuşmaya ve sağlıklı bir hayat tarzı sürmeye yardımcı oldukları görüşlerinin sıklıkla yer aldığını vurgulamaktadır. Demez (2012) de değişen sağlık algılamalarının medya aracılığıyla kadın bedeni üzerinden nasıl yeniden üretildiğine odaklandığı makalesinde iki gazeteyi inceleyerek sağlıklı olmanın düzenli ve bilinçli beslenmeyle ilişkilendirildiğini vurgulamaktadır. Ayrıca sağlıkla ilgili gazete metinlerinde hangi besinlerle “toksiklerden arınılacağı”, davetlere yönelik beslenme önerileri, parti günü ve sonrasında nelerin yenmesi gerektiğine ilişkin beden, sağlık ve beslenme arasında kurulan ilişkiyi medya üzerinden çözümlenmektedir.

İnsanların giyimle ilgili moda alanlarında ortaya çıkan ilgileri medya aracılığıyla, gıda modası alanındaki değişimleri de teşvik ederek tüketim kültürüne hizmet eder. Son yıllarda Türkiye’de de oldukça popüler olan yemek programları bu yemek modasının geniş halk kitlelerine ulaşmasında önemli bir rol oynayarak belli yemeklerin toplumda moda haline gelmesine katkıda bulunur.¹ Hatta bu durum, Fox’a (2003, s. 8) göre özellikle yemek kitaplarının ve yemek programlarının muazzam bombardımanını, takip edemeyen eğitimli ve okuryazar orta sınıf okuyucuların kendilerini suçlu hissetmelerine kadar uzanır. Konyar (2017, s. 45) İstanbul’da gerçekleştirdiği araştırmasında, yeni yemek çeşitlerinin, pişirme tarzlarının giderek piyasa tarafından sunulması, medyada yer alması karşısında gençlerin yemekle ilgili popüler tercihlerinin ortaya çıktığına dikkat çekmektedir.

Sağlıklı beslenme ile alakalandırılan moda beslenme tarzları zayıflık gibi postmodern dönemin takıntılarıyla da yakından ilgilidir. Daha önceleri şeker hastalığı, kalp hastalığı, gut hastalığı gibi belli hastalıklarda sağlık amaçlı diyetler uygulanırken günümüzde artık zayıf ve fit görünmek için diyetler yapılmaktadır. Herhangi bir internet arama motoruna diyet kelimesi yazıldığında ulaşılan sayfalar incelendiğinde büyük çoğunluğunun zayıflama amaçlı olduğu gözlenmektedir.

Medyanın katkılarıyla sağlıklı gıda endüstrisi ve onunla bağlantılı beslenmecilik anlayışı toplumları daha fazla etkileyebilmektedir. Beslenmeciliği bir ideoloji olarak tanımlayan Scrinis (2008, s. 47) beslenmeciliğin, zihinlerimizi ve bedenlerimizi gıda endüstrisinin beslenme pazarlama stratejilerine ve beslenme mühendisliği ürünlerine uyarlayıp, uyumlu hale getirdiğini ve insanların beslenme danışmanlığı, kilo verme planları ve ürünlerine, “fonksiyonel” gıdalara, besin takviyelerine, besinsel olarak

1 Türkiye’de özellikle son yıllarda hemen hemen her televizyon kanalında bir yemek programının olduğu gözlemlendiği gibi sabah kuşağı programlarında da yemek tarifleri ve sağlıklı beslenme pratiklerine ilişkin uzman görüşleri ve uzmanların sağlıklı yemek tariflerine yer verilmektedir. Bazı programlar yemek tariflerine yer verirken bazıları yemek yapma yarışmaları şeklinde organize edilmektedir. Bir kaç örnek: Show Tv Pelin Karahan’la Nefis Tarifler (<https://www.showtv.com.tr/programlar/tanitim/pelin-karahanla-nefis-tarifler/1953> Erişim tarihi 28.02.2020), Kanal D Arda’nın Mutfağı (<https://www.showtv.com.tr/programlar/tanitim/pelin-karahanla-nefis-tarifler/1953> Erişim tarihi 28.02.2020), TV8 Yemekteyiz (<https://www.tv8.com.tr/yemekteyiz> Erişim Tarihi 20.02.2020) ve Fox TV Çağla ile Yeni Bir Gün (<https://www.fox.com.tr/Cagla-ile-Yeni-Bir-Gun/bolumler> Erişim Tarihi: 20.02.2020)

“geliştirilmiş” genetik olarak değiştirilmiş ürünlere, nicelikli ve yönetilen diyetlere ve bir dizi diğer meta ürün ve hizmete ihtiyaç duyanlar haline getirildiğine dikkat çeker.

Sosyo-kültürel bir anlama sahip olan beslenme pratikleri bağlamında sıklıkla vurgulanan sağlıklı beslenmeyi belli yaş grupları ve belli kesimler norm olarak benimserken bazıları ise karşıt bir tutum geliştirebilmektedir. Sağlıklı beslenme konusunda sorumluluk sahibi vatandaşların tüketim toplumunda nasıl bir işlev gördüğünü araştırmak önemlidir. Çünkü halk sağlığı programlarının dikkat çekici konularından birisini oluşturan sağlıklı ve dengeli beslenme için piyasaya sürülen sağlıklı ancak çoğunlukla pahalı olan yiyeceklerin satın alınıp tüketilmesi neoliberal ilkeler çerçevesinde tüketim kültürüne de hizmet etme potansiyeline sahiptir.

Tüketim Kültüründe Sağlıklı Beslenme

Hastalıklarla mücadele etmek ve tedaviden ziyade sağlığı korumak ve geliştirmenin daha ön planda tutulduğu günümüzde beslenmeden daha çok sağlıklı beslenme bireylerin gündelik beslenme pratikleri içerisinde önemli yer tutmaya başlamıştır. Ancak beslenme teorisi ve pratiği arasında merkezi bir çelişki ve karmaşa olduğunu belirten Nestle (2000) “beslenme karmaşasını” gıda endüstrisinin “aşırı yeme ve zayıf beslenme uygulamalarına elverişli ve temel diyet ve sağlık prensipleri hakkında kafa karıştırıcı” bir ortam yaratma biçimine bağlamaktadır. Bu bağlamda sağlıklı kalabilmek için hangi yiyeceklerin tercih edilmesi gerektiği noktasında tüketim kültürünün etkisi nedir sorusu önem taşır.

Bocock (1997, s. 57) gelişmiş toplumlarda insanların sadece yaşamlarını devam ettirebilmek için değil aynı zamanda tüketim mallarını satın almaya güçleri yetsin diye de çalıştıklarına dikkat çekmektedir. Reklamı yapılan malların tamamı çoğunluk tarafından alınmasa dahi çalışan insanlar için hedef ve ödül olarak görülmektedir. Bocock’a (1997, s. 57) göre “Tüketimcilik, yani yaşamın anlamının bir şeyler satın alma, önceden düzenlenmiş deneyimler yaşamak olduğunu öne süren etkin ideoloji, modern kapitalizmi etkisi altına almıştır.” Ayrıca bu ideoloji insanları tüketici olmaya güdülemeye yaramaktadır.

Tüketim toplumunun başarısı yaratacağı memnuniyetsizlikle yakından ilgilidir. Reklam kampanyaları aracılığıyla tüketicilerin dikkatine çeken ve arzu evrenine giren ürünler kısa bir süre sonra değerleri düşerek yerlerini yeni ürünlere bırakır. Bir anlamda belli bir dönem popüler olan ürünler böyle bir moda dünyasında her ihtiyacı/arzu/dileği tatmin etme, yeni ihtiyaç/arzu/dileklerin doğmasının önüne geçmeyecektir (Bauman, 2010, s.143-145). Süreksizlikler çağında insan-nesne ilişkileri de geçicidir (Toffler, 1981, s. 69). Tüketim toplumunda, ekonominin sürdürülebilirliği bu geçicilikle yakından ilgilidir. Bir hevesle alınan ürünlere ilgi, kısa sürede söner ek ekonomi “satın al, kullan ve çöpe at” döngüsünde işler (Bauman, 2010, s. 126-127).

Bourdieu'ya göre tüketim bir dizi biyolojik ihtiyacın giderilmesi değildir. Tüketimin kapsamına göstergeler, semboller ve daha genel anlamda kültürel olguların da dahil edilmesi gerekir (Bourdieu, 2017). Bocoock'a (1997, s. 75) göre Baudrillard için tüketim materyalist bir süreç değil idealist bir uygulamadır. Kültürel göstergeler ve bu göstergeler arasındaki ilişkiler ile ilgili bir konu olduğu için fiziksel bir doyuma ulaşılması mümkün değildir. Modern kapitalizmin geliştirdiği yapılarda tüketim malları ve deneyimleri arzulanmaya devam edecektir ve modern/postmodern tüketicilerin hiçbir zaman doyuma ulaşmaları mümkün olmayacaktır. Belki bu noktada tüketilenler değişecektir. Bir zaman sağlıklı kalmak genç görünmek için kuşburnu çayı tüketilecek ama onun modası geçtiğinde beyaz çayın tüketimi başlayıp yeni bir ürün onun yerini alana dek tüketimi devam edecektir.

Bauman'a (1999, s. 86-88) göre de heyecan derleyici tüketiciler için ihtiyaç ne kadar az bilindikse, vaat o kadar çekicidir; var olduğu bilinmeyen bir deneyimi yaşamak büyük eğlencedir ve iyi tüketiciler için insanı yakıp kavuran ihtiyaçların karşılanması değil, henüz hiç hissedilmemiş ya da bilinmeyen arzuların verdiği ıstıraptır (Bauman, 1999, s. 86). Bu bağlamda yeni, farklı yiyeceklerin bilinmeyen tadlarını keşfetmek bazı insanlar için heyecan verici olabilir ve tüketiciler sadece değişiklik olsun diye, çekici bir şeyden ötekine, bir ayartmadan diğerine koşturup dururlar her bir ayartma ve çekicilik bir öncekinden daha yeni ve daha dikkat çekici olur (Bauman, 1999, s. 88). Bu bağlamda, günümüzde insanların ontolojik mottosu, "tüketiyorum o halde varım" şeklinde evrilir (Bayhan, 2011, s. 246). Bu noktada sağlık ve beslenme pratikleri de söz konusu tüketim kültüründen etkilenmektedir.

Neoliberal politikaların baskın olduğu küreselleşen dünyada beslenme iki yanı keskin bıçak gibidir. Bir yanıla sağlığı koruyup geliştirmek, hastalıklardan korunmak için etkili bir araç, diğer yanıla sağlık için çeşitli riskler taşıyan hastalıklara neden olabilen bir ihtiyaç giderme şeklidir. Bireyler, sağlıklarını koruma girişimleri içerisinde medya ve sağlık profesyonellerinin tavsiyeleri doğrultusunda tüketim toplumunun vazgeçilmez aktörlerine dönüşebilmekte ve hastalanma ve sağlıklı beslenme korkusunun eşlik ettiği süreçte beslenmeye ilişkin gündelik yaşam pratikleri tüketim kültürüne hizmet eden sağlık tüketicisini inşa etmektedir.

McKnight (1986), *sağlık tüketicisini*, 1980'lerde artan sağlık bakımının bir sonucu olarak, "modern toplumun fantastik yaşamına giren ve müşteri olarak ortaya çıkan" tıbbi olarak tasarlanmış efsanevi bir varlık olarak tanımlıyor. Grace (1991), sağlığın teşviki ve geliştirilmesi alanında yaptığı çalışmada, bu fantezinin bir gerçeğe dönüştüğünü göstermiştir. Sağlığın teşviki ve geliştirilmesi söyleminin, temel kavramlarının ve varsayımlarının pazarlama söylemine paralel olduğunu, esas olarak bireysel bir konuyu sağlık tüketicisi olarak inşa ettiğini bulmuştur.

Beck'e (2011, s. 69) göre günümüz risk toplumunda sağlığa ilişkin riskler düşünüldüğünde klasik dönemde yiyecek ve besin maddelerine ulaşma ve açlığı ortadan

kaldırma önem taşıırken modern dönemde tehlikeli besin ve yiyeceklerden uzak durma ve kaçınma ön plandadır. Buradan hareketle üretimden ziyade tüketimin vurgulandığı tüketim toplumunda hangi besin gruplarının ne miktarda tüketileceği sağlık risklerinden kaçınmak için önemlidir. Ayrıca üretilen yiyeceklerin tüketilmelerini sağlamak için mevcut sağlığın geliştirilmesi söyleminden hareketle yiyecekler sağlıklı/sağlıksız veya iyi/kötü yiyecekler ikiliği içerisinde sınıflandırılarak belli popüler moda yiyeceklerin sağlığı geliştirici özellikleri reklam ve pazarlama stratejilerinde geniş yer tutarak toplumun tüm araçları “sağlıklı beslenme”ye motive edilmektedir. Diğer taraftan sağlıksız ve kötü yiyecekler olarak tanımlanan besin grupları, yaratılan korkular aracılığıyla riskli olarak topluma tanıtılmakta ve söz konusu yiyecekler ne kadar haz veren yiyecekler olsalar dahi bu yiyeceklerden uzak durulması tavsiye edilmektedir. Furedi’ye (2014) göre insanların farkında olarak ya da olmayarak kabullendiği, sistemleşmiş bir korku kültürü mevcut bulunmaktadır. Hastalanma korkusu nedeniyle bireyler sağlıklı olarak tanımlanan organik ve doğal oldukları vurgulanan yiyeceklere yönelmekte ancak bu yiyecekler diğerlerinden daha pahalıya satılmakta sağlıklı kalabilmenin ekonomik bedeli yükselmektedir.

Genel olarak olumsuz bir anlama sahip olan korku, insanları tehdit ve risk ortamlarında harekete geçirerek önlem almak amacıyla tüketime de yönlendirebilmektedir. Birey sağlığı için tehdit içerebilecek tüketmekten korktuğu gıdaları yemek yerine “sağlıklı gıdaları” daha fazla ücret ödeme pahasına satın alabilmektedir. Bu bağlamda Witte’ye, (1992) göre tehlikeli durumdan kaçınılmasına yönelik önerileri uygulamaya hazır savunmasız insan için korku çekiciliği satış ve pazarlama alanında kullanılabilir bir kuram haline gelmektedir.

Bireyselleşmenin norm olarak benimsendiği sanayi ötesi toplumlarda sağlık ve özel olarak da sağlıklı beslenme bireysel sorumluluğa bırakılarak medyanın bu konudaki yönlendiriciliğine dikkat çekilmektedir. Lupton (2004, s. 187) Avustralya’da haberlere anlam veren söylemleri incelediği çalışmasında sağlıkla ilgili risklerden kaçınmada bireysel sorumluluğa dikkat çekerek haberlerde ev dışında hazırlanan yiyeceklerin, ev içinde hazırlanan yiyeceklerden çok daha tehlikeli bir şekilde tasvir edildiğini ve bu tür yiyeceklerdeki kontaminasyon potansiyelinin daha fazla vurgulandığını belirtmektedir. Bu noktada Black ve Campbell’e (2006, s. 20) göre, gıda perakendeciliği ve pazarlaması, tüketicilere daha sağlıklı yeme seçenekleri sunan gıdalara olan talepte çarpıcı bir artış göstermiştir. Bu artış, daha sağlıklı yaşam tarzlarına yönelik toplumsal eğilimin ayrılmaz bir parçasıdır.

Toplumda beslenmecilik çerçevesinde sürekli gündemde tutulan beslenme ve sağlığa ilişkin riskler aracılığıyla sağlıklı yiyeceklerin tüketimi özendirilmektedir. Scrinis, (2008, s. 47) beslenmecilik ideolojisi ve uygulamalarının sadece yiyecekler hakkında düşünme şeklimizi değil, aynı zamanda kendi bedenlerimiz hakkındaki görüş ve deneyimlerimizi de şekillendirdiğine dikkat çeker. Ona göre bedensel işlevlerimiz ve ihtiyaçlarımız kolayca metalaştırılabilen, bilimsel ve profesyonel olarak yönetilebilen

ve teknolojik olarak entegre edilebilen bir form alır. Ayrıca beslenmecilik ideolojisi sadece beslenme bilimi alanına ait değildir; artık itaatkar hükümetler, düzenleyici kurumlar ve sağlık kurumlarının yardımıyla gıda endüstrisi tarafından seçilir, tanıtılır ve sömürülür. Böylece beslenmecilik, tüm tarımsal gıda sisteminin kurumsal entegrasyonunu kolaylaştırmak ve tarımsal ürünlerin, işlenmiş gıdaların, perakendecilik ve pazarlama uygulamalarının ve tüketici tercihlerinin özelliklerini tam olarak sıralamak için bir çerçeve sağlayan kilit bir strateji haline gelir. Ancak beslenmecilik; besinler, gıdalar ve diyetler ile ilgili bir dizi indirgemecilik biçimini içerir ve Scrinis (2008) beslenmecilik paradigmasını gıdayı belirli temel besin maddelerini içeren bir araca indirgediği için eleştirmektedir.

Sonuç Yerine: Değerlendirme

Sosyo-kültürel bir olgu olarak beslenmenin halk sağlıkçıları dışında sosyal bilimciler tarafından özel olarak da sosyologlar tarafından ele alınmaya başlanmasının geçmişi görece yenidir. Sağlık ve hastalığın sosyolojisi ve beslenme sosyolojisi gibi sosyolojinin yeni alt uzmanlık alanlarının ortaya çıkıp gelişmesi beslenme konusuna sosyal bilimcilerin de dahil olmalarına katkıda bulunmuş gözükmektedir. Claude Lévi-Strauss (1966), Mary Douglas (1966), Claude Fischler (1988), Wood (1995), Scrinis (2008) dünyada konuya ilişkin öncü çalışmaları gerçekleştirse de alanın Türkiye’deki sosyolojik geçmişi oldukça yeni olup Yenal (1996), Beşirli (2012), Akarçay (2016) ve Karakuş’un (2019) çalışmaları ilk akla gelen çalışmalardır. Özel olarak bu makalenin konusunu oluşturan sağlık ve beslenme konusunun da Türkiye’de ağırlıklı olarak sağlık bilimciler tarafından çalışıldığını belirtmek yanlış olmayacaktır. Ancak makalenin başından beri vurgulandığı üzere sağlık ve hastalık gibi beslenme de sosyal bir olgudur ve toplumsal yaşam içerisinde toplumsal olarak inşa edilir. Toplumda bireylerin sağlıkla ilgili beslenme pratikleri onların kimlikleri, yaşları, cinsiyetleri, sosyal sınıfları, ekonomik koşulları, ait oldukları etnik köken ve kültürleri gibi pekçok sosyo-kültürel değişken tarafından belirlenir. Buradan hareketle tüketim kültüründe sağlıklı/sağlıksız beslenme pratikleri anlaşılacak isteniyorsa söz konusu değişkenlerin de çalışmalarda hesaba katılması gerekir. Beslenme pratiklerinin görece olduğu, kültürel olarak ve zaman içerisinde değişebileceği vurgulamasına² sahip bu makale konuya bir giriş niteliğinde olup saha çalışmasına sahip olmayıp mevcut literatür temelinde hazırlanmıştır. Bu nedenle toplumsal ve kültürel faktörleri hesaba katan farklı coğrafyalarda saha çalışmasına dayalı çalışmaların yapılması alanın gelişimine katkı sunacaktır.

Sonuç olarak, insanları sağlığı sürdürmek adına doğal, organik, ev yapımı, işlenmemiş, katkı maddesi içermeyen yiyecekler almaya teşvik eden beslenmecilik anlayışı ve tüketim kültüründe, sağlıklı yiyecekleri tanımlamak ve onları “öteki”

2 Bu makalenin konusu olmamakla birlikte beslenme ve yeme biçimlerinin küreselleştiği de literatürde tartışılmaktadır. Ayrıntılı bilgi için Ritzer’in (1998) Toplumun McDonaldlaştırılması çalışması önerilebilir.

sağlıksız yiyeceklerden ayırmak önem taşır. Ancak sağlıklı/sağlıksız beslenme konusu incelenirken beslenme pratiklerine etki eden sosyo-kültürel etkenlerin de (yaş, toplumsal cinsiyet, sosyal sınıf, gelir, etnisite vb.) keşimsellik bağlamında hesaba katılması konunun derinlikli olarak anlaşılmasına yardımcı olacaktır. Çünkü medya aracılığıyla eskiye nazaran bilginin daha hızlı yayıldığı ağırlıklı olarak neoliberal ilkelerin benimsendiği küreselleşen dünyada beslenme modaları nedeniyle sağlıklı adlandırılan gıdaların sürekli değişmesi insanların kafasında karışıklığa neden olarak beslenme ve sağlık konusunda kaygı ve korkuları beraberinde getirebilmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Adak, N. Ö. (2002). *Sağlık sosyolojisi Kadın ve kentleşme*. Birey Yayıncılık.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi: Orta sınıf (lar) in yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Phoenix Yayınları.
- Bauman, Z. (1999). *Küreselleşme: Toplumsal sonuçları* (A. Yılmaz, çev.). Ayrıntı.
- Bayhan, V. (2011). Tüketim toplumunda bireyin ontolojik mottosu: “Tüketiyorum öyleyse varım”. *Sosyoloji Konferansları*, 43, 221–248.
- Beagan, B., & Chapman, G. (2012). Discourses of food and consumption: Constructing ‘healthy eating’/constructing self. In M. Koc, J. Sumner, & T. Winson (Eds.), *Critical Perspectives in Food Studies*, (pp. 136–151). Oxford University Press.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi: Yemek ve toplum çalışmasına bir davet*. Phoenix Yayınevi.
- Beck, U. (2011). *Risk toplumu* (K. Erdoğan & B. Doğan, çev.). İthaki Yayınları.
- Beşirli, H. (2012). Yemek sosyolojisi. In *Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bir bakış*. Phoenix.
- Black, I., & Campbell, C. (2006). Food or medicine? Choice factors for functional foods. *Journal of Food Products Marketing*, 12(3), 19–27.
- Bocock, R. (1997). *Tüketim* (İ. Kutluk, çev.). Dost Kitabevi.
- Bourdieu, P. (2017). *Ayırım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi* (D. Fırat & G. Berkkurt, çev.). Heretik.
- Calnan, M. (1990). Food and health: A comparison of beliefs and practices in middle-class and working-class households. *Readings in Medical Sociology*, 9–36.
- Chapman, G. E., & Beagan, B. (2003). Women’s perspectives on nutrition, health, and breast cancer. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 35(3), 135–141.
- Delibaş, K. (2013). Sağlığa ilişkin korkular: Güven erozyonu bağlamında sağlık korkularını anlamlandırmak. O. Elbek (Ed.), *Kapitalizm sağlığa zararlıdır* içinde (s.101–113). Hayykitap.

- Demez, G. (2012). Medyada yeni sağlık anlayışları ve kadın bedeninin temsili. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 9(1), 512–532.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. Routledge & Keagan Paul.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Information (International Social Science Council)*, 27(2), 275–292.
- Fox, N., & Ward, K. J. (2008). You are what you eat? Vegetarianism, health and identity. *Social Science & Medicine*, 66(12), 2585–2595
- Fox, R. (2003). Food and eating: an anthropological perspective. *Social Issues Research Centre*, 1–21
- Fox TV (n.d.). Çağla ile yeni bir gün [Television series episode]. Retrieved February 20, 2020 from <https://www.fox.com.tr/Cagla-ile-Yeni-Bir-Gun/bolumler>
- Furedi, F. (2014). *Korku kültürü risk almamanın riskleri* (B. Yıldırım, çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Grace, V. M. (1991). The marketing of empowerment and the construction of the health consumer: A critique of health promotion. *International Journal of Health Services*, 21(2), 329–343.
- Gronow, J. (1997). *The sociology of taste*. Routledge.
- Helman C. G. (1990). *Culture, health and illness*. Butterworth Heinemann Ltd.
- Kanal D (n.d.). *Arda'nın mutfağı* [Television series episode]. Retrieved February 28, 2020 from <https://www.showtv.com.tr/programlar/tanitim/pelin-karahanla-nefis-tarifler/1953>
- Karaçor, S., Tunçer, T., & Bulduklu, Y. (2017). Çocuklarda obezite artışı ile yiyecek ve içecek reklamları arasındaki ilişki. Proceedings from *2nd International Congress on Politic, Economic and Social Studies* (C. 3, s. 425–434).
- Keane, A., & Willetts, A. (1996). *Concepts of healthy eating: An anthropological investigation in South East London*. Goldsmiths College, University of London.
- Konyar, H. (2017). Etik gıda tüketiminde yaşa bağlı olarak ortaya çıkan beğeni tercihleri: İstanbul'da etnografik alan çalışması. *Senex: Yaşlılık Çalışmaları Dergisi*, 1(1), 33–47.
- Lévi-Strauss, C. (1966) *The savage mind*. Chicago University Press,
- Lupton, D. (2004). A grim health future: Food risks in the Sydney press. *Health, Risk & Society*, 6(2), 187–200.
- McKnight, J. L. (1986). Well-being: The new threshold to the old medicine. *Bulletin of Science, Technology & Society*, 6(1), 1–5.
- Mol, A. (2009). Good taste: The embodied normativity of the consumer-citizen. *Journal of Cultural Economy*, 2(3), 269–283.
- Nestle, M. (2000). *Food politics: How the food industry influences nutrition and health*. University of California Press.
- Newman, B. M., Lohman, B. J., & Newman, P. R. (2007). Peer group membership and a sense of belonging: their relationship to adolescent behavior problems. *Adolescence*, 42(166).
- O'Neill, M., Rebane, D., & Lester, C. (2004). Barriers to healthier eating in a disadvantaged community. *Health Education Journal*, 63(3), 220–228.
- Oran, N. T., Toz, H., Küçük, T., & Uçar, V. (2017). Medyanın kadınların beslenme alışkanlıkları, besin seçimi ve tüketimi üzerindeki etkileri. *Life Sciences*, 12(1), 1–13.
- Özcan, T., & Baysal, S. (2016). Vejetaryen beslenme ve sağlık üzerine etkileri. *U.Ü Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(2), 101–116

- Paquette, M. C. (2005). Perceptions of healthy eating: state of knowledge and research gaps. *Canadian Journal of Public Health/Revue Canadienne de Sante'e Publique*, 96(3), 15–19.
- Parker, B. (2020). Consuming health, negotiating risk, eating right: Exploring the limits of choice through a feminist intersectional lens. *Journal of Critical Dietetics*, 5(1), 45–57
- Popstil (n.d.). [Advertisement]. <https://www.popstil.com/fit-unlulerin-beslenme-sirlari/>
- Povey, R., Conner, M., Sparks, P., James, R., & Shepherd, R. (1998). Interpretations of healthy and unhealthy eating, and implications for dietary change. *Health Education Research*, 13(2), 171–183.
- Ristovski-Slijepcevic, S., Chapman, G. E., & Beagan, B. L. (2008). Engaging with healthy eating discourse(s): Ways of knowing about food and health in three ethnocultural groups in Canada. *Appetite*, 50(1).
- Ritzer, G. (1998). *Toplumun McDonaldlaştırılması*. Ayrıntı Yayınları.
- Rozin, P., Markwith, M., & Stoess, C. (1997). Moralization and becoming a vegetarian: The transformation of preferences into values and the recruitment of disgust. *Psychological Science*, 8(2), 67–73.
- Santich (1994). *Concepts of healthy eating: An anthropological investigation in South East London*, London, UK: Goldsmiths College
- Schneider, T., & Davis, T. (2010). Fostering a hunger for health: Food and the self in ‘The Australian Women’s Weekly’. *Health Sociology Review*, 19(3), 285–303
- Scrinis, G. (2008). On the ideology of nutritionism. *Gastronomica*, 8(1), 39–48
- Scrinis, G. (2013). *Nutritionism: The science and politics of dietary advice*. Columbia University Press
- Show TV (n.d.). *Pelin Karahan’la nefis tarifler* [Television series episode]. Retrieved February 28, 2020 from <https://www.showtv.com.tr/programlar/tanitim/pelin-karahanla-nefis-tarifler/1953>
- Simmel, G. (1957). Fashion. *American Journal of Sociology*, 62(6), 541–558.
- Stead, M., McDermott, L., MacKintosh, A. M., & Adamson, A. (2011). Why healthy eating is bad for young people’s health: Identity, belonging and food. *Social Science & Medicine*, 72(7), 1131–1139.
- Sun, Y. H. C. (2008). Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating: The mediating role of food choice motives. *Appetite*, 51(1), 42–49.
- Timurturkan, M. (2013). Tıbbi söylem ve iktidar: medyada “diyet-zayıflık-sağlık” ilişkisi etrafında beden denetimi. *Mediterranean Journal of Humanities*, 3(1), 237–252.
- Tobey, L. N., & Manore, M. M. (2014). Social media and nutrition education: The food hero experience. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 46(2), 128–133.
- Toffler, A. (1981): *Gelecek Korkusu Şok* (3. basım, S. Sargut, Çev.). Altın Kitaplar.
- TV8 (n.d.). *Yemekteyiz* [Television series episode]. <https://www.tv8.com.tr/yemekteyiz>
- Umar, E. K. (2019). *Sağlığın değişen anlamı: Beslenme üzerinden bir inceleme*. Gece Akademi
- Van Der Weele, C. (2006). Food metaphors and ethics: Towards more attention for bodily experience. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19(3), 313–324.
- Witte, K. (1992). Putting the fear back into fear appeals: The extended parallel process model. *Communications Monographs*, 59(4), 329–349.
- Wood, R. C. (1995). *The sociology of the meal*. Edingburgh University Press.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi, *Toplum ve Bilim Dergisi*, 71, 195–227.

Biyoktidar, Beslenme ve Annelik: Emzirmenin Kültürel ve Politik Görünümleri

Meral Timurturkan¹ 

Öz

Bu çalışma; anneliğin ve bebek beslenmesinin, kadın bedeninin sosyo-politik süreçlerin pekiştirilmesinin ve ataerkil sistemin sürekliliğinin sağlamlasının zemini olarak çeşitli düzenlemelere ve söylemlere nasıl açık hale geldiğini emzirme örneği üzerinden tartışmayı amaçlamaktadır. Günümüzde doğal beslenme, ekolojik yaşam, teknolojik ve tıbbi bilgedeki gelişmelerin etkisiyle beslenme ve beden sosyopolitik sürecin ve bu alandaki söylemlerin odağına yerleşmiştir. Bu bağlamda bebek beslenmesi ve emzirme bir yandan doğal, sağlıklı ve katkısız özellikleriyle yeniden önemli hale gelirken, diğer yandan bu özelliklerine vurgu yapılarak yeni piyasa ve tüketim sürecinin merkezine çekilmekte, ticarileşmekte ve piyasa ilişkileri içinde metalaşmaktadır. Böylelikle anne sütü, hazır mamaların kullanımı ve emzirme tartışmaları üzerinden annelik normatif olarak inşa edilmekte ve kadın bedeni denetime açık hale getirilmektedir. Çalışma buradan hareketle, annelik, emzirmeye ve bebek beslenmesine ilişkin konuları, beden üzerinden işleyen mikro iktidar ilişkileri, biyopolitika ve tıbbileştirme kavramları üzerinden tartışacaktır. Bu bağlamda çalışmanın temel argümanı; toplumsal yapıdaki dönüşümler ve feminist çalışmaların tüm kazanımlarına rağmen; annelik ve bebek beslenmesine ilişkin oluşturulan biyo-politik, kültürel ve tıbbi söylemler aracılığıyla anneliğe ilişkin süreçlerin disipline edildiği ve ahlaki olarak inşa edildiğidir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme • Beden • Emzirme • Annelik • Biyoktidar • Sağlık

Biopower, Nutrition, and Motherhood: The Cultural and Political Appearances of Breastfeeding

Abstract

This study aims to discuss how motherhood, infant nutrition, and the female body have become open to various regulations and discourses using the case of breastfeeding as the basis for reinforcing socio-political processes and ensuring the continuity of the patriarchal system. Today, nutrition and the body have become the focus of socio-political processes and discourses on these subjects with effects on the developments in natural diet, ecological life, and technological and medical knowledge. In this context, while infant nutrition with healthy and additive-free features on one hand has become important again, on the other hand it has been drawn into the center of new market and consumption processes by emphasizing these features and has been commercialized and commoditized within market relations. In this way, motherhood is being constructed normatively, and the female body has become open to supervision through discussions about breastfeeding, breast milk, and infant formula usage. From this point of view, the study will discuss issues regarding motherhood, breastfeeding, and infant nutrition in terms of the micropower relations that have control over the body as well as the concepts of biopolitics and medicalization. In this regard, the study's main argument is that the processes concerning motherhood have been morally disciplined and constructed through the biopolitical, cultural, and medical discourses generated about motherhood and infant nutrition, despite transformations in social structures and the struggles of feminist efforts.

Keywords: Nutrition • Body • Breastfeeding • Motherhood • Biopower • Health

1 Meral Timurturkan (Dr. Öğr. Üyesi), Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, Burdur.
Eposta: mtimurturkan@mehmetakif.edu.tr ORCID: 0000-0002-1505-5544

Atıf: Timurturkan, M. (2020). Biyoktidar, beslenme ve annelik: emzirmenin kültürel ve politik görünümü. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 219–248. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0034>

Extended Summary

The main purpose of this study is to discuss how the female body, daily relations, and motherhood experiences are disciplined and controlled through medical, political, and cultural discourses regarding motherhood and infant nutrition based on the literature, despite the transformations in social structures, all the achievements of technological developments, and feminist efforts. The female body and motherhood turn into an area of joint intervention for all political systems by way of infant nutrition and breastfeeding, which are normatively regulated under the influence of political, medical, and cultural discourses. By referencing primary sources in the literature in the context of today's societies and by citing previous societies, this study discusses the discourses on womanhood and motherhood, which are an area of joint intervention for the social structures that have changed in the process of history in terms of nutrition, breastfeeding, and infant formula. In this regard, one important point to be emphasized here is that breastfeeding is an important alternative to the commercialized nutrition industry that poses health risks. Without ignoring the struggles of the breastfeeding movement and its great achievements, discuss how motherhood has been drawn into managerial and commercial relationships through nutrition and breastfeeding also is important.

Motherhood and infant nutrition, which are at the center of the discourses of different institutions, have become subject to several regulations and discussions. As each society has its own nutrition culture and motherhood ideology, having cultural differences regarding breastfeeding and infant nutrition is also possible. These differences are formed and shaped through religious, moral, social, economic, medical, and political meanings. As Blum stated (1993, p. 291), breastfeeding represents both the cultural and natural mother and is socially constructed by the discursive framework of discourses on biology. When examining the cultural and political experiences of various societies from past to present, motherhood as well as its immanent processes and situations are seen to have been constructed as important social issues and to have been subjected to several powerful discourses. The processes of pregnancy, childbearing, nutrition, and childcare are constructed by way of medicine, culture, economics, and politics by being incorporated into the normative order of gender.

With the transformation of the “natural,” “good,” “intense,” and “ideal” motherhood ideologies into the dominant motherhood ideologies during the late modern period, women's daily activities have again been reconstructed by transforming the caring, feeding, and nurturing of infants into a basic social issue, due to infant nutrition having become an important political issue that is included in public health discourses and to having significantly profitable returns by becoming industrialized. This has also been transformed into a subject governed by medical discourses. In this process, the medical and cultural meanings of breast milk have been transformed, with breast milk being evaluated as a commodity independent from the female body. In addition to being bought, sold, and

subjected to an exchange process, breastfeeding and breast milk are discussed through biopolitics and public health and are considered as issues that various volunteer organizations fight for. These groups, formed of women and representing an activist movement advocating breastfeeding (lactivism), have put up a fight in the political and social arenas by supporting the idea of “breast is best” as a reaction to capitalizing on infant nutrition and its health-threatening aspects (Jung, 2015). The struggles these groups have initiated and the campaigns they have conducted since World War II can also be said to have caused conflicting internal discourses to emerge on different axes. The conducted breastfeeding campaigns, infant formula usage, public health education, and legal regulations about breastfeeding (especially providing breaks for working mothers to breastfeed), and establishing breast milk banks are some subjects that have come up for discussion. Breastfeeding, discourses on which occur at the center of political debates and are constructed in integration with various technological and micropower discourses, is subjected to the power relation that Foucault (1993) refers to as biopower. By containing the power of a discipline that targets the human body as an object to be manipulated and trained, biopower is a policy of anatomy that gives women exact and specific advice on how breastfeeding techniques are to be performed. The fact that infant nutrition is not only the mother’s duty but has also become the business of governments, health institutions, industries, and the wider society is an issue that has been discussed in this context (Marshall et. al. 2007). By referencing the three different ideologies, Rothman’s (2000) analysis about how motherhood is constructed socially and how the female body is subjected to a series of interventions offers important insights on this point. In cooperation with each other, the three structures Rothman defined as the patriarchal, technological, and capitalist ideologies determine the positions women have within society and subject them to power relations by interfering with women’s bodies and daily lives. While patriarchy points to the dominance men have over women’s bodies, sexuality, roles, and duty in the reproduction process, technology implies the direct control over women’s bodies through medical interventions. The medical institution comes into prominence in the relationship between body and technology. The body is seen as a machine and is subject to medical intervention. With motherhood in particular, interfering in the female body is a possibility, and issues such as parity, pregnancy, childbirth, and breastfeeding are subjected to biopolitical discourse by turning these into medical issues. According to Rothman, capitalism reproduces gender relations with the help of patriarchal ideology and technology in a way that will ensure the continuation of its own system and maximize its profit within the relations of production and consumption. In cooperation with one another, these three ideologies constitute the hierarchical power structures in society and can determine the meanings social events have. Accordingly, these three ideologies allow us to understand why breastfeeding and the female body are at the center of the biopolitics, medical power, and other macro- and micro-power structures (i.e., other social institutions, governments, and organizations operating on a micro scale, groups, trade companies) that regulate daily life. This is because

biopower reorganizes the power relations that affect gender relations with the help of these three ideologies Rothman has mentioned and also organizes women's bodies and their daily activities by defining breastfeeding as the exclusive responsibility of women.

Having discourses that state breastfeeding to be an important element of natural motherhood and others that transform all product services, processes, and natural situations regarding motherhood into a consumption area by integrating them into capitalism indicates that these different discourses are in conflict with each other. Because convenience-food products and infant formulas have an important market share nowadays, breastfeeding has also been integrated into the motherhood ideology as a natural, instinctual behavior and occupies a central place in public health discourses by being placed into the neoliberal risk culture. When this subject is evaluated from the Foucauldian perspective, governmentality of the process and subjecting the female body to a set of surveillance and power strategies are for ensuring the guarantee of healthy generations. For instance, when a mother decides to feed her baby with formula, the result may occur where she is accused of being an insufficient mother who puts herself, needs, choices, and comfort above her baby's well-being (Murphy, 1999, p. 187). While discussions carried out in this context come critically close to the global capitalist aspects on infant formula and nutrition, they also underline that having discourses that evaluate breastfeeding as the only alternative can create moral pressure for women. In particular, the dominant point of view where breastfeeding is the basic component of being a "good" and "ideal" mother, as well as the fact that breastfeeding is represented as the only choice for infant nutrition, may result in restrictions and pressures on women who do not or cannot breastfeed. This fact is also discussed in this context.

Different studies have opened discussions on the effects social dynamics have had, putting forth that good motherhood is evaluated in terms of infant nutrition and bodily performance (Marshall et al. 2007). As a healthy option for babies, breastfeeding has been argued as a normative obligation, with discussions found on the moral pressure on women (Murphy, 1999; 2000). Breastfeeding for women is generally seen as equivalent to good motherhood when the baby looks healthy and happy. On the other hand, if a baby is breastfed frequently but doesn't gain weight or is uneasy, a mother can be seen as inadequate or unsuccessful (Marshall et al. 2007). As a matter of fact, the differences (i.e., variables of subjective capacities, race, class, gender) peculiar to women are anonymized by ignoring them, and their emotions and actions are anonymized by transforming them into political and moral issues. Excessively emphasizing that breastfeeding is an important indicator of being a natural, healthy, reliable and "good" mother in terms of infant nutrition allows the processes related to breastfeeding to be drawn into consumer relations, and this situation creates a pressure on the women who do not or cannot breastfeed.

Biyoiktidar, Beslenme ve Annelik: Emzirmenin Kültürel ve Politik Görünümleri

Bebek beslenmesinde önemli bir süreç olan emzirme, biyolojik ve psikolojik bir durum olmanın ötesine geçerek, sosyo-kültürel dinamikler tarafından yönetilen ve inşa edilen bir olguya dönüşmüştür. Farklı kültürler ve dönemlerde farklı kadınlık ve annelik formları olduğu gibi (Forcey, 1994; Glenn, 1994; Moore, 2003), bebek beslenmesine ilişkin de farklı ahlâki ve toplumsal tanımlamalar vardır. Toplumsal cinsiyet kimliğinin önemli bir yönünü oluşturan annelik kimliği ve ona içkin olan süreçler kültürel pratiklerin odağında yönetilen ve yönlendirilen bir meseleye dönüşmüştür (Allan, 2004; Rothman, 1994; Silva, 2003). Nitekim bunun en somut göstergesi bir kadının toplumsal statüsünün annelik rolünü ne kadar iyi yerine getirdiği üzerinden tanımlanması ve farklı dönemlerde bu durumun hukuki ve politik bir mesele olarak ele alınmasıdır (Badinter, 2011; Trevino, 2010). Geç modern dönemde “doğal”, “iyi”, “yoğun”, “ideal” annelik ideolojilerinin egemen annelik ideolojisine dönüşmesi ile birlikte, bebeğin bakımı, beslenmesi ve büyütülmesi temel bir toplumsal meseleye dönüştürülerek, kadınların gündelik faaliyetleri yeniden inşa edilmektedir. Anneliğin hem sembolik hem de biyolojik anlamda önemli bir göstereni olarak kabul edilen emzirme ise, sadece bir davranış veya bir beslenme biçimi olarak ele alınmamakta, aynı zamanda kültürel, tıbbi ve politik söylemlerin odağında şekillendirilen bir mesele olarak da tartışılmaktadır.

Bebek beslenmesinin ve emzirmenin tarihini ve kültürel dinamiklerini anlayabilmek için, biyolojiyi, araştırmaları, politikaları, kaynakları, potansiyel sorunları, tedavileri ve çevresel destekleri de iyi anlamak ve kavramak önemlidir (Vancour, 2010, s. 142). Çünkü bebek beslenmesi sadece toplumsal ve kültürel yönü olan bir mesele olmayıp, aynı zamanda endüstrileşerek önemli kâr getirisi olan bir alana, halk sağlığı söylemlerine dahil edilen politik bir meseleye ve tıbbi söylemin yönettiği bir konuya da dönüştürülmüştür. Bu süreçte anne sütünün tıbbi ve kültürel anlamları da dönüşüme uğramakta ve anne sütü kadının bedeninden bağımsız bir meta olarak da ele alınmaktadır. Alınıp satılabilen, mübadeleye konu olan halk sağlığının, biyo-politikanın gündeminde de yer alan emzirme ve anne sütü, çeşitli gönüllü kuruluşların üzerine mücadele yürüttüğü bir mesele olarak da ele alınmaktadır. Emzirme savunuculuğunun aktivist yönünü temsil eden (lactivism) ve çoğunlukla kadınlardan oluşan bu gruplar, bebek beslenmesinin kapitalistleşen ve sağlığı tehdit eden boyutuna bir tepki olarak “meme en iyisi” fikrini merkeze alarak politik ve toplumsal arenada mücadele yürütmüşlerdir (Jung, 2015).

Bir yandan emzirmenin özellikle gelişmiş ülkelerde halk sağlığı politikalarına dahil edilmesi, sütün formüle edilerek endüstriyel bir metaya dönüşmesi, öte yandan emzirmeyi savunan grupların (La Leche League gibi) İkinci Dünya Savaşından sonra başlattıkları mücadele ve yürüttükleri kampanyalar, farklı eksenlerde birbiri ile çatışan söylemlerin da ortaya çıkmasına kaynaklık ettiği söylenebilir. Çünkü beslenme önemli

bir halk sağlığı sorunu olarak ele alınırken, bebek beslenmesi başlı başına ayrı bir alan olarak önemsenmekte ve çeşitli düzenlemelere tabi tutulmaktadır. Yürütülen emzirme kampanyaları, halk sağlığı eğitimleri, politik olarak emzirmeye ilişkin yasal düzenlemeler, formül mamaların kullanımı ve pazarlanması, çalışan annelere süt izni hakkı, süt bankalarının kurulması ve etik boyutu bu kapsamda tartışmaya açılan konulardan bazılarıdır. Biyopolitik iktidarın odağında yürütülen ve farklı teknolojik ve mikro iktidarların bütünlük söylemleri ile inşa edilen emzirme ve ona ilişkin süreçler, sosyolojik olarak önemsenen konular arasında yer almaya başlamıştır (Alianmoghaddam ve ark., 2017; Lee, 2018; Palmer, 2009). Anne sütü bankalarının kurulması, tıbbi söylemin emzirme ve bebek beslenmesi üzerinde ağırlık kazanması, sosyal medya üzerinden ve farklı yöntemlerle satılan anne sütleri ve süt bağışları, Türkiye’de süt bankasının kurulmasına karşı çıkan baskın dini söylem anneliğe ve emzirmeye ilişkin konuların gündeme gelmesini sağlamaktadır. Bu bağlamda yürütülen tartışmalar formül mamaların ve beslenmenin büyüyen küresel kapitalist boyutuna eleştirel yaklaşırken, emzirmeyi alternatifsiz sunan söylemlerin ise kadınlar için ahlaki bir baskı yaratabileceğine dikkat çekmektedir. Özellikle emzirmenin “iyi” ve “ideal” anne olmanın temel bir birleşeni olduğuna yönelik ortaya çıkan egemen bakış açısı ve bebek beslenmesinde yegane seçenek olarak sunulmasının, emzir(e)meyen anneler üzerinde yaptırım ve baskıya dönüşebileceği de tartışılmaktadır. Dolayısıyla farklı kurumların söylemlerinin odağında yer alan annelik ve bebek beslenmesi, düzenlemelere ve tartışmalara açık hale gelmektedir. Her toplumun farklı bir beslenme kültürü ve annelik ideolojisi olduğu gibi emzirme ve bebek beslenmesine yönelik kültürel değişkenler de söz konusu olabilmekte, bu değişkenler dini, ahlaki, toplumsal, ekonomik, tıbbi ve politik anlamlarda şekillenerek oluşmaktadır. Blum’un da ifade ettiği (1993, s. 291) gibi emzirme hem kültürel hem de doğal anneyi temsil etmekte ve biyolojik söylemlerin söylemsel çerçeveleri ile toplumsal olarak inşa edilmektedir.

Söz konusu tartışmalardan hareketle bu çalışmanın temel amacı toplumsal yapılarıdaki dönüşümlere, teknolojik gelişmelere ve feminist çalışmaların tüm kazanımlarına rağmen; annelik ve bebek beslenmesine ilişkin tıbbi, politik ve kültürel söylemler aracılığıyla, kadının bedeninin, gündelik ilişkilerinin ve annelik deneyiminin nasıl disipline edildiğini ve denetlendiğini literatürden hareketle tartışmaktır. Politik, tıbbi ve kültürel söylemin etkisi altında normatif olarak düzenlenen bebek beslenmesi ve emzirme aracılığıyla kadın bedeni ve annelik, tüm toplumsal sistemlerin de ortak müdahale alanına dönüşmektedir. Çalışma bu anlamda literatürde yer alan birincil kaynaklardan hareketle tarihsel süreç içerisinde değişen toplumsal yapıların ortak müdahale zemini olan kadınlık ve dolayısıyla anneliğe ilişkin söylemlerin beslenme, emzirme ve hazır mama üzerinden geçmiş toplumlara referansla günümüz toplumları bağlamında tartışılmasını içermektedir. Burada vurgulanması gereken önemli noktalardan biri de çalışma, emzirmenin ticarileşen ve sağlığı tehdit eden beslenme endüstrisine karşı önemli doğal bir besin olduğunu ve bu konuda önemli kazanımlar elde eden emzirmeyi savunan grupların aktivist çabalarını

göz ardı etmeden, beslenme ve emzirme dolayısıyla anneliğin yönetsel, toplumsal ve ticari bir ilişki ağına dahil edilmesini tartışmaktadır.

Emzirmenin Tarihsel ve Kültürel Anlamları

Anneliğin toplumsal ve kültürel görünümü çocuk bakımı ve gelişiminde önemli bir süreç olarak kabul edilen emzirme üzerinde de etkili olmuş, anne sütü ve emzirme beslenmenin ötesine geçerek önemli bir sosyal ve politik meseleye dönüştürülmüştür. Tarihsel süreç içinde farklı toplumların ve kültürel pratiklerin emzirmeye bakışı, anne sütünü anlamlandırma biçimi, kadının göğüslerini tanımlama şekli, bebek beslenme yöntemleri farklılık göstermiş ve bu tanımlamalar kadınların gündelik hayat pratiklerine ve toplumsal ilişkilerine yansıyor, onların sosyal statüsünü belirlemede de etkili olmuştur. Nitekim çeşitli çalışmalar ve antropolojik bulgular bebek beslenmesinde anne sütünün önemini ve aynı zamanda bir halk sağlığı meselesi olduğunu da ortaya koymaktadır (Dykes, 2002; Walks, 2010). Arkeolojik çalışmalar emzirmeye ve bebek beslenmesine ilişkin bulgulara iskelet kalıntıları, diş minesi gibi bedensel süreçlerin yanında, arşivleri ve sanatı da kullanarak ulaşmaktadır. Tarih öncesi dönemlerde emzirmenin kültürel boyutu tam olarak bilinmese de arkeologlar diş minelerine bakarak, çocuğun emzirme süreci ve yemeğe başlama yaşına ilişkin çeşitli veriler elde etmektedir (Walks, 2010, s. 64). Cassidy ve El Tom'un (2015, s. 2) farklı kaynaklardan ve antropologların yaptığı çalışmalardan aktardıklarına göre bir bebeğin ne kadar süre ile ve ne zamana kadar emzirileceğine ilişkin kültürler arası bir fikir birliği bulunmamakta ancak biyo-kültürel kanıtlardan yola çıkılarak bebeklerin iki ve yedi yaşına kadar anne sütü almaya devam ettiği tartışılmaktadır

Geçmişten günümüze farklı kültür ve uygarlıklarda anne sütü, bebek beslenmesinde önemli bir besin kaynağı olarak görülmüş ve emzirme kültürel olarak inşa edilmiştir. Emzirmenin öğütlenerek savunulması çok eski tarihi kaynaklara dayanmakta ve bu kaynaklar aynı zamanda dönemin tıbbi uygulamaları, gündelik hayat pratikleri ve bebek beslenmesine ilişkin çeşitli bilgileri de içermektedir. Dykes'in (2002, s. 493) aktardığına göre örneğin Milattan önce 16. Yüzyılda yaşadığı düşünülen ve tıbbi çalışmaları olan George Maurice Ebers'in yazdığı ve Ebers Papirüsü'ü olarak da bilinen tıp yazması, emzirmeye ilişkin çeşitli bilgi ve öğütleri içeren önemli bir belge olarak kabul edilmektedir. Öte yandan en eski yazılı kanun olarak bilinen Hammurabi kanunları emzirmeye ve süt anneliğe ilişkin ilk yasal düzenlemelerin yapıldığı hukuki yazıt olarak da kabul edilmektedir (Trevino, 2010, s. 491). Eski Hindistan'da, Milattan önce iki bin yıldaki Ayurveda metni doğum sonrası ilk yılın sonuna kadar bebekler için tek gıda olarak anne sütünü reçete ederek emzirmenin önemini vurgulamaktaydı. Milattan önce. 4. yüzyılda Sparta'da kraliyet kararnamesi ile bebeklerin emzirilmesi gerektiği bildirilmekte ve Milattan sonra ilk iki yüzyılda Roma'da etkili olan Yunanlı Efes Soranus, annenin bebeği beslenmesine karşı süt anneliğini de desteklemekteydi

(Dykes, 2002, s. 493). Süt anneliği Antik Yunanistan’da da önemli bir tartışma konusu olmuş; örneğin antik filozoflar içinde Platon süt anneliği savunurken, Aristoteles, Cicero ve Plutarch gibi diğer filozoflar; anne-çocuk bağını, bir kadının beklenen görevlerine olan bağlılığını ve çocuğun aile ve devlet sevgisini zayıflattığı için bu fikre karşı çıkmışlardır (Trevino, 2010, s. 491). Her ne kadar bu bakış açısı o dönemde tartışmaya açılrsa da, annenin birinci görevinin emzirmek olduğu gerçeği önemini korumaya devam etmiştir.

Sosyal bilimciler tarafından yapılan etnografik çalışmalar, tarih boyunca farklı kültürlerde emzirmenin sadece beslenmeyi ifade etmediği, aynı zamanda karmaşık bir psikososyal, kültürel davranış olduğunu da göstermektedir (Cassidy ve El Tom, 2015, s. 1). Anne sütü beslenme açısından önemli görülürken, emzirmenin çeşitli ilişki biçimlerini belirlemede ve manevi güç sağlamadaki önemi de ayrıca vurgulanmaktadır. Örneğin Romalı erkekler, eşlerinin kölelerinin çocuklarını emzirmeleri durumunda, onların gelecekteki sadakatini sağlayacağına inanması ya da farklı dinlerde yer alan emziren annelerin ikonografisi ve emzirmeye ilişkin yer alan telkinler bunlardan bir kaçıdır. Emziren anneler, Mısır tanrıçası İsis’ten, Yunan Demeter’e (bereket tanrısı), Meryem Ana ve bebek İsa’yı içeren daha sonraki Hıristiyan ikonografisine kadar söz konusu dönemlerin inanç sistemlerinde belirgin bir şekilde yer almış, aynı zamanda Musevi ve İslami metinler de emzirmenin önemini vurgulamıştır (Travino, 2010, s. 491). Anne sütü, bir bebeğin hayatta kalmasını sağlamanın bir yolu olarak görüldüğü için ayrıca önemsenmekteydi. Dykes’in (2002) aktardığına göre Millattan sonra 11. yüzyılda yaşayan Farslı doktor İbni-i Sina (Avicenna), bebeğin optimum sağlığı için emzirmeyi tavsiye etmiş ve sağlıklı annelerin kaliteli süt sağladığına dikkat çekmişti. Konuyla ilgili ilk basılı metin 1473’te Bartholomeus Metlinger tarafından yayınlanmış ve bunu bebek beslenmesi ile ilgili giderek artan bir literatür izlemiştir. Emzirmeye verilen önem aynı zamanda kadının bedeni üzerinden çeşitli söylemlerin geliştirilmesine ve bedenin denetlenmesine kaynaklık ederek, “sağlıklı,” “kaliteli” bir sütün makbul anneliğin önemli bir göstergesi olduğu düşüncesini de desteklemektedir.

Bebek beslenmesi ve emzirme, toplumsal yaşam içinde ahlaki bir mesele olarak da görülmekte ve kadınlık kimliğinin nasıl inşa edildiğini anlamak için bize çeşitli ipuçları sağlamaktadır. Sadece Antik Yunan filozofları değil aynı zamanda aydınlanma dönemi düşünürleri de “makbul” kadının ve “makbul” annenin nasıl olması gerektiğine yer vererek, emzirmeyi, kadının temel görevi olarak değerlendirmekte ve toplumsal cinsiyet rolleri içinde anneliği en üst sıraya yerleştirmektedir (Lee, 2018; Thurer, 1994; Trevino, 2010). Örneğin aydınlanma döneminin filozoflarından Jean-Jacques Rousseau, süt anneliğe karşı çıkararak, emzirmenin biyolojik anne tarafından sürdürülmesi gerektiğini hem ahlâki bir sorumluluk hem de doğal annelik idealini güçlendirecek bir davranış olarak sunmaktadır (Kukla, 2006, s. 159; Lee, 2018, s. 18). Çocuk doğduktan sonra annenin bebeğini emzirmesi, eğer uygun biyolojik koşullar söz konusu değilse süt

annesi temin etmesi ve çocuk için besleyici bir ortam sağlayarak birincil bakıcı olması gerektiği temel toplumsal beklentiler arasında yer almaktaydı (Crawford, 2010, s. 501). Bu baskın beklentiye karşı kadınlar için görevler hiyerarşisi oluşturulmuş ve kusursuz kadın olmanın temel öncülleri önem sırası ile “eş”, “toplumsal görevleri olan kişi” ve “annelik” olarak belirlenmiştir. Badinter’e (2011, s. 165-166) göre aristokratlar arasında kurulan bu görevler hiyerarşisi içinde emzirme, ilk iki rolü olumsuz etkilediği düşüncesiyle söz konusu dönemin hem kadınları hem de erkekleri tarafından çoğunlukla reddedilmiş ve süt annelik, desteklenen ve kurumsallaşan bir niteliğe bürünmüştür. Buna karşın başta Rousseau olmak üzere bir çok düşünür ve toplumsal ahlâk konusunda kendine misyon edinen otoriteler (düşünürler, din adamları, siyasetçiler), süt anneliğe karşı çıkararak annenin birincil görevinin emzirmek ve çocuğun bakımı olduğunu ifade etmişlerdir (Kukla, 2006; Lee, 2018). Bir yandan kurumsallaşan ve bir mesleğe dönüşen süt annelik ve emzirme tartışılırken, diğer yandan yaşanan bilimsel ve ekonomik devrimler, bebek beslenmesi konusunda alternatif yöntemlerin gelişmesine kaynaklık etmiştir. Sütlerin çeşitli analiz yöntemleri ile formüle edilmesi, anne sütüne alternatif yapay endüstri ürünü mamaların üretilmesini beraberinde getirerek, bebek beslenmesi konusunda çeşitli dönüşümlerin yaşanmasını sağlamıştır (Fomon, 2001; Lee, 2018; Palmer, 2009; Radbill, 1981; Stevens ve ark. 2009). Formül mamaların, uzmanlar tarafından desteklenmesi ve önemli bir pazar gücüne sahip olduğunun keşfedilmesi ile birlikte bebek beslenmesi, önemli bir endüstri koluna dönüşmeye başlamıştır (Apple, 1994; Palmer, 2009). Halk sağlığı söylemleri içinde, anne sütünün birincil sırada yer almasına rağmen bu gelişmelerin emzirme oranlarını ciddi oranda etkilediği vurgulanmış ve küresel ekonomi içinde bu mamaların artan pazar payına dikkat çekilmiştir (Lee, 2018). Bu gelişmelere paralel olarak bilimsel anneliğin, egemen annelik ideolojisine dönüşmesi ile birlikte bebeklerin beslenmesi, uyku düzeni, emzirilmesi, ek gıda alması ve bütün gündelik rutini; uzman bilgisi aracılığıyla organize edilmeye başlanmıştır (Thurer, 1994). Öte yandan farklı dönem ve süreçlerde farklı annelik ideolojilerinin toplumda “makbul” anneliğin nasıl olması gerektiğini belirlemesi, emzirme davranışını etkilemektedir. Özellikle 2. Dünya savaşı sonrası bilimsel anneliğe karşı doğal annelik mitinin yükselişe geçmesi; emzirmenin halk sağlığı söylemleri içinde önemli konulardan biri olarak görülmesi; emzirme savunuculuğuna ilişkin oluşumların ortaya çıkması (La Leche League (LLL)) ve “meme en iyisi” fikrinin benimsenmesi gibi gelişmeler tekrardan emzirme oranlarının yükselmesini sağlamıştır (Lee, 2018). Büyük küresel mama firmalarının farklı bir pazar stratejisi ile gelişmekte olan ülkelere mama dağıtması ve oradaki anneleri pazarın müşterisi haline dönüştürmeye çalışması, bir çok hastane ve doğum ünitesine ücretsiz süt tozu içeren mamaların verilmesi; hazır mamaların boykot edilmesine ve anne sütünü tekrar teşvik edici girişimlerin başlamasına da neden olmuştur (Porter, 2010). Özellikle İsviçre gıda holdingi Nestle, az gelişmiş ülkelerdeki bebekler için süt tozu formülü pazarlaması nedeniyle 1970’lerde tüketici bojkotlarına maruz kalmış, satış temsilcileri tarafından ücretsiz numunelerin bu

ülkedeki doğum birimlerinde dağıtılması ve annelerin toz formüllerin anne sütünden daha iyi olduğuna ikna edilmeleri nedeniyle bu boykot önemli bir etki yaratmıştır (Boyd, 2012, s. 284). Bu ülkelerde yaşayan kadınların daha çok yoksul oldukları ve okur-yazarlık oranlarının düşük olduğu göz önünde bulundurulduğunda; bebek mamasının kullanımı, şişeler, sterilizasyon ekipmanı, yakıt veya buzdolapları için yeterli kaynaklara, güvenli, saf içme suyuna düzenli erişimi olmayanlar; bebek formülü hazırlama talimatlarını okuyamayan ve anlayamayanlar için tehlikeli sonuçlar doğurabileceği tartışılmaktadır (Van Esterik, 2013, s. 514). Boyd'a göre (2012) bir anne hazır sütü kullanıp, bebeğini emzirmeyi bıraktığında, süt üretimi durur ve tedarikçinin kilitli bir müşterisi haline gelir. Dolayısıyla temel amaç pazar ekonomisi içinde hazır sütün talep edilebilirliğini artırarak beslenmenin ekonomi-politiğini oluşturmaktır. Günümüzde ise tıbbi ve kültürel söylemler iç içe geçerek egemen annelik ideolojisini, emzirmeye ilişkin politik ve toplumsal bakış açısını şekillendirmekte, bebek beslenmesi konusunu hem bireysel hem politik bağlam içine yerleştirmektedir.

Bir Beslenme Süreci Olarak Emzirme ve Sütün Metalaşmasına Yönelik Tartışmalar

Bebek ve çocuk beslenmesi sadece fizyolojik bir olay olarak değil, aynı zamanda ekonomik, kültürel ve dini bir mesele olarak da ele alınmaktadır. Modern-devletlerin ortaya çıkması ile birlikte beslenme ve özellikle çocuk beslenmesi ekonomik-politik bir mesele haline gelmiştir (Şişman, 2014, s. 41). Emzirmeyi teşvik edici politikaların yanı sıra bilimsel gelişmelerin ışığında sütün formüle edilerek şişelenmesi yeni ve büyük bir endüstri alanının gelişimine kaynaklık ederek, sütün kapitalist sisteme entegre edilmesini ve ticari bir metaya dönüşmesine de neden olmuştur. Palmer'in (2009) "Emzirme Politikadır" adlı çalışması bebek beslenmesinin kapitalistleşen boyutunu tartışırken, emzirmenin nasıl politik bir mesele olduğunu da ele almaktadır. 18. ve 19. yüzyılda yaşanan bilimsel ve endüstriyel devrimlerin ardından Batılı bilim insanları bebek beslenmesine yönelik alternatif yöntemleri incelemeye başlamış; hayvan sütlerinin analiz edilmesi ve sütün formüle edilerek şişelenmesi bu çabaların bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Bir yandan bilimsel iyileştirici tıbbın toplumda odak noktası haline gelmesi, öte yanda ticari kaygıların ön planda olmasının bebek beslenmesi alanını da etkilediğini tartışan Palmer'e göre (2009) süt ve mama endüstrisi önemli bir kazanç alanına dönüşmüştür. 1865 yılında kimyager Justus von Liebig'in, önce sıvı halde ve daha sonra raf ömrü uzun toz bebek maması geliştirmesi ve bunları patentleyerek pazarlamaya başlaması, bebek beslenmesinin ticarileşmesinin önemli bir adımı olarak değerlendirilmektedir. Nitekim İnek sütü, buğday, malt unu ve potasyum bikarbonattan oluşan Liebig formülü "mükemmel" bir bebek maması olarak kabul edilmiştir (Radbill, 1981, s. 619).

Gıdaların saklanması ve sterilize edilmesi için geliştirilen yöntemler ile birlikte farklı araç ve teknikler kullanılarak raf ömrü uzun yeni sütler üretilmiş ve bu üretilen

sütlere şeker eklenerek 1853 yılında “Eagle” adıyla satışa sunulmuştur (Radbill, 1981, s. 619). 1883 yılına gelindiğinde ise 27 marka patentli bebek maması üretilmeye başlanmış (Fomon, 2001, s. 409) ve artan talep, gelişen teknoloji ve bu ürünlerin önemli bir kâr aracına dönüşmesi ile birlikte farklı yöntem ve içeriklerle üretilmiş formül mamaların, bebek beslenmesinde önemli yer tutarak emzirme oranlarını etkilediği tartışılmıştır (Fomon, 2001; Palmer, 2009; Radbill, 1981; Stevens ve ark., 2009). Bu durum üzerinde 20. Yüzyılın başlarında anne sütünün miktar ve kalite açısından bebeğin beslenmesi için yetersiz olduğu söylemleriyle yeniden tanımlanması ve doktorların, daha modern ve bilimsel bir seçenek olarak formül mamaları önermeleri etkili olmuştur (Apple, 1994). Günümüzde de önemli bir küresel pazara sahip olan formül mamalar yaygın şekilde tercih edilen bir seçenek olmaya devam etmekte olup 2009 yılında küresel düzeyde bebek gıdalarının satışının üçte ikisinin bebek maması satışlarından geldiği (20,2 milyar ABD doları) ve 2007 yılında ABD’nin bebek maması pazarının 3,9 milyar dolar olduğu tahmin edilmektedir. Üçüncü dünya çapında ihracat yapan sadece bir İngiliz şişe ve emzik şirketinin yıllık 90 milyon sterlin ciroya sahip olduğu tartışılmaktadır (Palmer, 2009, s. 20). Güncel veriler, küresel bebek gıdalarının ve bebek maması pazarının 2018’de 52,9 Milyar ABD Doları değerine ulaştığını göstermekte ve pazarın 2024 yılında 74,4 Milyar ABD Doları değerine ulaşması beklenmektedir (<https://www.researchandmarkets.com/reports/4763157/baby-food-and-infant-formula-market-global>). Bu konuda dikkat çekici noktalardan biri de bebek maması üreten firmaların hem gıda hem de ilaç tabanlı büyük firmalar oluşu ve özellikle II. Dünya Savaşı’ndan sonra Batı toplumlarında azalan doğum oranlarına paralel olarak gelişmekte olan ülkelerde pazar yaratma çabasıdır (Van Esterik, 2013, s. 512).

Çocuk beslenmesinin endüstriyel bir alana dönüşmesi ve büyümesi devam ederken, anne sütüne ilişkin politik, kültürel ve tıbbi söylemin düzenleyici etkisi de artmış, bu söylemlerin odağında süt bankalarının kurulması ve anne sütünün depolanması konusu gündeme gelmiştir. Amerika Birleşik Devletleri’nde, yirminci yüzyılın başlarında pediatriğin yükselişine paralel olarak çocuk beslenmesi önemli bir mesleğe dönüşerek özellikle bebeklerin sağlıklı bir şekilde emzirilmesi ve yeni doğan ölümünün azaltılması önemli bir toplumsal meseleye dönüşmüştür. Bir yandan inek sütünün iyileştirilmesine yönelik çabalar, öte yandan süt anneliği tartışmaları sürerken, doktorlar hem tıbbi kullanım hem de araştırma amaçlı olarak anne sütünü toplamaya başlamış ve böylelikle ilk süt bankalarının kurulmasında bu çalışmalar önemli rol oynamıştır. İlk süt bankaları 1909 yılında Viyana’da (Demirtaş, 2010, s. 74) ve 1910 yılında Boston’da bir çocuk hastanesinde kurularak anne sütünün bedenden bağımsızlaşmasını ve kurumsal bir zeminde beslenmeyi sağlayan bir araç olarak görülmesini sağlamıştır (Palmquist, 2015, s. 26-27). 1970’lerde emzirme savunuculuğu hareketi ile birlikte tekrar gündeme gelen süt bankalarının sayısı artmış ve dünyanın farklı yerlerinde kurulması söz konusu olmuştur.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), bir bebeğin emzirilemediği durumlarda en iyi seçeneğin annenin sütünü sağarak veya sağlıklı bir süt anneden ya da bir insan süt bankasından alarak beslemek olduğunu kabul etmiştir (Cassidy; El Tom, 2015, s. 2). Süt bankaları aynı zamanda erken doğan bebeklerin yaşamsal fonksiyonları için hastanelere anne sütünün tedarikini sağlamaktaydı (Palmquist ve ark., 2019). Böylelikle emzirme ve anne sütüne ilişkin bakış açısı da dönüşüme uğramış ve emzirmenin bağ kuramı ile anne-çocuk arasındaki ilişkinin önemli bir aşaması olarak kabul edilebilirliğini de tartışmalı kılmıştır. 1980’lerde HIV/AIDS’in ortaya çıkması, anne sütü yoluyla hastalık bulaşmasına ilişkin endişeleri artırmış ve süt bankalarının bu süreçte kapanması ve talep edilebilirliğinin azalması söz konusu olmuştur. Öte yandan bu gelişmelerin sonucu tıbbi gözetimin süt toplama ve dağıtımını üzerindeki kontrolün gerekçelerinin oluşturulduğu ve kadın bedenine yönelik müdahalenin yolunun açıldığı da ele alınmıştır (Palmquist, 2015, s. 27). Süt bankaları günümüzde halk sağlığı tartışmalarına dahil edilerek bir çok ülkede hükümetler tarafından kurulmakta olup bunun yanı sıra, gönüllü sivil toplum kuruluşlarının ve özellikle emzirme savunucusu aktivist kadın gruplarının çabaları sonucu bağışlanan sütlerin toplanması ve ihtiyaç sahiplerine ulaştırılması üzerinden de faaliyet göstermektedir. özellikle bebek beslenmesinin kapitalistleşen ve ticarileşen boyutuna bir tepki olarak ortaya çıkan bu faaliyetler, hazır mamaların sağlık üzerindeki etkilerine de dikkat çekmektedir.

Süt bankasının kurulması büyüyen hazır mama endüstrisine karşı ve halk sağlığı çalışmalarında önemli bir gelişme olarak okunurken, bir biri ile çatışan söylemlerin konuya ilişkin yürüttükleri güç savaşlarını da görünür kılmaktadır. Çünkü anne sütünün anneden bağımsız bir şekilde ele alınması üzerinden de değerlendirilen bu bankaların kurulmasının, yeni toplumsal ilişki biçimlerini oluşturacağı, annelik ve bebek bakımına ilişkin yeni tanımlamalar geliştireceği ve sütün metalaşma durumunu pekiştireceği düşüncesinden hareketle farklı söylemler ve tartışmalar geliştirilmiştir. Özellikle emzirmenin annenin bedeninden soyutlanarak farklı ortamlarda ve materyaller ile gerçekleştirilmesi durumu konunun ahlâki, ekonomik, tıbbi, dini ve hukuksal bir niteliğe bürünmesini sağlamakta, Türkiye gibi geleneksel ilişki formlarının hakim olduğu ülkelerde süt bankalarının kurulmasına ilişkin ahlaki ve dini söylem baskın bir forma bürünmektedir (Şişman, 2014, s. 42). Türkiye’de süt bankalarına ilişkin tartışma 2013 yılında Sağlık Bakanlığı tarafından bir proje olarak gündeme getirilmiş, kültürel

ve dini söylemin etkisi ile faaliyet göstermesi uygun görülmemiştir¹. Bu durum, emzirme ve anne sütüne ilişkin tutumun ve uygulamaların sadece bireysel bir davranış veya bir beslenme meselesi olmadığını aynı zamanda toplumsal-kültürel ve dini bir mesele olduğunu göstermektedir. Bir yandan emzirme doğal bir süreç olarak kabul edilirken, öte yandan yönetilebilecek, yönlendirilebilecek ve metalaştırılabilecek bir eylem olarak da ele alınmaktadır.

Tıbbi Bir Mesele Olarak Emzirme ve Bebek Beslenmesi

Dünya Sağlık Örgütü'nün (2016) emzirmenin hem bireysel hem de toplumsal ve ekonomik faydalarına odaklanarak, halk sağlığının önemli bir aşaması olarak görmesi, konunun tıbbi bir meseleye dönüşmesini de beraberinde getirmektedir. Emzirme, çocukların hastalık ve ölüm oranlarını azaltması (ishal ve solunum yolu enfeksiyonu ataklarını azaltması), sağlık bakım maliyetlerini düşürmesi, emziren annenin yumurtalık ve meme kanseri riskini azaltması gibi bazı katkıları bakımından faydalı bir süreç olarak görülmektedir. Bebek beslenmesinde en sağlıklı gıda olarak kabul edilen anne sütü, ister yüksek gelirli ister düşük gelirli ülkelerde olsun çocuklar ve kadınlar için önemini gösteren araştırmalarla desteklenmektedir (WHO, 2016). Tıbbi söylemin emzirme ve çocuk beslenmesi üzerinde söz sahibi olması ve önemli bir iktidar alanına dönüşmesinin arka planında; pediatriğin gelişmesi, 19. yüzyılda ve 20. yüzyılda sütün bilimsel analizleri için yapılan çalışmalar, bilimsel anneliğin sınırlarının çizilmesi gibi etkenler yatmaktadır (Palmer, 2009). Özellikle anne sütünün çeşitli araştırmalarca faydalarının kanıtlanması ve hastalık-sağlık durumu üzerindeki doğrudan etkisinin ortaya konulması meseleyi hem

1 Türkiye'de süt bankalarının açılmasına yönelik talep 2013 yılında Sağlık Bakanı Mehmet Müezzinoğlu döneminde gündeme gelmiş, hukuki ve bilimsel alt yapısı yeterli olmadığı gerekçesi ile proje ertelenmiştir. projenin gündeme geldiği dönemde, dini söylem konuya ilişkin yürütülen tartışmalara dahil olmuş, süt bankasına süt verecek annelerin kim olduğu bilinemeyeceği için ileride bu annelerin çocukları arasında yapılacak evliliklerin dinen uygun olmayacağı tartışılmıştır (<https://www.haber7.com/guncel/haber/1006885-bakanlik-anne-sutu-bankasi-projesini-rafa-kaldirdi>). Diyanet İşleri Başkanlığı'ndan da konuya ilişkin yazılı bir açıklama yapılmış, "*Ancak bu hüküm meselelerin özüne yönelik olmayıp, kendilerinden süt alınan anneler ile süt verilen bebekler arasında oluşacak süt akrabalığı konusunda hassasiyet gösterilmeyerek, sütlerin ve süt akrabalıklarının karışması sonucu dinin yasakladığı evliliklere götürebileceği endişesinden kaynaklanmaktadır.*" İfadeleri ile süt bankalarının ahlaki ve dini açıdan uygun olmadığı belirtilmiş (<https://www.hurriyet.com.tr/gundem/diyanetten-anne-sutu-bankasi-aciklamasi-22691568>), ancak şu hususlara dikkat edileceği sürece açılacağı de vurgulanmıştır: "*Süt verecek kadının kendi çocuğunu süttten mahrum bırakmaması; başka kadının sütünü içen çocuklar arasında oluşacak mahremlik dairesini, olabildiğince daraltmak için, pratik bir tedbir olarak, bir kadından alınan sütün sadece erkek veya sadece kız çocuklara verilmesi; Süt veren kadın ile süt verilen çocuğun kimliklerinin, kayıt altına alınması ve bu bilginin her iki tarafa da verilmesi; bu hususun yasal düzenleme ile güvence altına alınması, evliliğe engel teşkil eden süt akrabalığı dairesinin daha da genişlemesi için, birden fazla anneye ait sütlerin karıştırılmaması, süt veren anneye, masrafları dışında bir ücret verilmemesi, alınan sütlerin para karşılığı satılmaması, kendi annesinin sütü ile beslenme imkanı bulunan çocukların, bu sistemden yararlandırılmaması.*" (<http://www.gidahareketi.org/Diyanet-ten-Anne-Sutu-Bankasi-Konusunda-2-Ayri-Yaklasim-1669-haberi.aspx>).

tbbileştirmiş, hem de politikleşmesine neden olmuştur. Nitekim Vancour'un (2010, s. 142-153) farklı çalışmalardan derleyerek ortaya koyduğu bulgular, anne sütünün neden bir halk sağlığı sorunu ve tıbbi bir mesele olduğunu tartışmaktadır. Bu araştırmalar; anne sütünün bebeklerin sindirimini kolaylaştırdığını, büyüme ve gelişim için gerekli olan yağı, şekeri, suyu ve proteini içerdiğini ortaya koymaktadır. Yine yapılan çalışmalar, emzirilen çocukların formül beslenen çocuklardan biraz daha yüksek IQ'ya sahip olduklarını ve ani bebek ölüm sendromu, tip1 ve tip2 diyabet, astım, yüksek kolesterol, aşırı kilo ve obezite oranlarının düşük olduğunu göstermiştir. Yeni anne olanlar için, emzirme bazı meme ve yumurtalık kanseri riskini azaltmaya, gebelik kilolarının kaybını artırmaya, uterusu küçültmeye (böylece kanamayı azaltmaya), yumurtlamanın ve menstrüel siklusların geri dönüşünü geciktirmeye, kalça kırıkları ve osteoporoz riskini azaltmaya yardımcı olabileceği de tartışılmaktadır (Vancour, 2010). Anneliğe ilişkin egemen kültürel ve toplumsal söyleme paralel olarak tıbbi söylem de bebek beslenmesi ve emzirme konusunda üretilen bilgi birikime müdahil olarak bir güç alanına dönüşmekte ve bebek beslenmesinin tbbileşmesini sağlamaktadır. Tıbbın doğal yaşam süreçleri üzerinde artan kontrolüne göndermede bulunan tbbileştirme kavramı; tıbbi güç ve bu gücün beraberinde getirdiği iktidar ilişkileri ile açıklanmaktadır. Tıbbi olmayan konuların tıbbın alanına dâhil edilerek tanımlanması ve tıbbın sosyal kontrol yönüne vurgu yapan tbbileştirme, özellikle kadın bedenine ilişkin süreçler üzerinden işlemektedir (Conrad, 1992; Zola, 1972). Hamilelik, doğum ve emzirme tıbbi pratiklerin uygulama alanı bulduğu ve üzerine söz sahibi olduğu ve en çok söylem ürettiği alanlardan bazılarıdır. Anne sütünün tbbileşmesi ise, anne sütünün bilimsel test, gözetim ve düzenleme gerektiren tıbbi bir madde olarak tanımlanma şeklini ifade eder (Palmquist, 2015, s. 26).

Tıbbi bilginin her geçen gün gündelik hayatı organize eden bir faaliyet ve iktidar alanına dönüşmesi ile birlikte konuya ilişkin farklı bakış açıları ve tartışmalar yürütülmüştür. Nitekim konuya ilişkin Fransız düşünür Foucault'nun çalışmaları söz konusu toplumsal yaşama içkin olan güç ve iktidar ilişkilerini çözümlemede önemli açılımlar sunmaktadır. Foucault'ya göre (2002) tıp mesleği tarihsel olarak ayrıcalıklı ve saygın bilimsel bilginin kontrolü yoluyla gerçekliği tanımlamak için hatırı sayılır bir güç kazanmıştır. Tıbbi bilgi, normallik ve sapmanın sınırlarını belirlemekte ve aynı zamanda bedenlerimizi de tıbbi sistemin gözetimi ve kontrolü altına alınması gereken nesnelere haline getirilmesini sağlamaktadır. Böylece ideoloji düzeyinde tıp, hangi bedenlerin, faaliyetlerin ve davranışların normal olduğunu tanımlayan söylemler yaratarak, kurumsal düzenlemenin ve disiplininin temel kaynağı haline gelmektedir (Pylypa, 1998, s. 30). Nasıl ve ne kadar süre ile emzirileceği, farklı kültürel ve toplumsal dinamikler göz ardı edilerek emzir(e)meyen annelerin veya emzirilmeyen çocukların anormal olarak kabul edilmesi, hem beslenmenin hem de emzirmenin tbbileşmesine işaret eder. Nitekim Pylypa'nın da (1998, s. 33) tartıştığı gibi emzirme davranışı ve anne sütü üretimi arasındaki ilişkinin bilimsel olarak tam anlaşılmasına ve önerilen programlar bebeklerde açlık yaratma eğiliminde olmasına rağmen planlı emzirme tıp

topluluğu tarafından bebekler ve anne için biyolojik olarak doğuştan gelen bir norm olarak kabul görmektedir. Düzenli bir programın olmaması, anne veya çocuğun anormalliğinin bir işareti olarak kabul edilmekte; planlı ve disiplinli olma davranışı ile gündelik yaşam faaliyetleri organize edilerek, mikro iktidarın gözetleyici denetimine tabi olmaktadır. Böylelikle tıbbi bilginin günlük yaşamın mikro düzeylerine kadar etki etmesine ve kendine iktidar alanı yaratmasına, yeni bir uzmanlık alanının kadın bedeni üzerinde kendine uygulama zemini yaratmasına da neden olmaktadır. Son yıllarda emzirme danışmanlığı diye ayrı bir mesleğin ortaya çıkması ve git gide talep edilen popüler bir mesleğe dönüşmesi aynı zamanda önemli bir ticari alan yaratmaktadır.

Riessman'ın (1983, s. 4) ele aldığı gibi tıbbileştirme yoluyla, “doğal” davranışlar veya koşullar tıbbi anlamlar alır ve bu davranışlar “sağlık” ve “hastalık” açısından tanımlanır. Tıbbileştirme her geçen gün kapsamı genişleyen bir tanıma dönüşerek, bireylerin uzmanlara olan bağımlılığına ve onlara danışılmasını gerektiren alanların varlığını da işaret etmektedir. Beslenme konusunda günümüzde uzmanlara olan bağımlılığın artması, sadece neyin tüketilmesi gerektiği değil; ne kadar, nerde ve nasıl tüketileceğinin de belirlenmesini içermektedir. Beslenme rejimlerinin düzenlenmesi, diyet listelerinin oluşumu, günlük kalori hesabının yapılması, gıdaların kalitesi, “sağlıklı” ve “sağlıksız” besinler, doğal/ekolojik yaşam bu kapsamda tıbbi otoritelerin ilgi alanını oluşturmaktadır. Benzer şekilde bebeğin beslenmesi ve “kaliteli”, “yeterli” süt üretebilmesi adına annenin beslenmesi de uzmanların ilgi alanını oluşturarak, iktidarın mikro ölçekte gündelik hayatta olan müdahalesine işaret etmektedir. Bebek beslenmesinin ve emzirmenin tıbbileştirilmesi aynı zamanda tıbbin kapitalist üretim ilişkileri içinde önemli bir kâr alanına dönüşmesi ve çok sayıda ilaç, ek gıda, süt artırıcı takviyeler, vitamin gibi ürünlerin piyasada tüketiciye sunulmasıyla da ilgili olmaktadır. Böylelikle tıp sadece iktidar ilişkileri içindeki konumu ile değil aynı zamanda üretim ilişkileri içinde önemli bir sanayi dalına dönüşmesi bakımından da tartışmaya açılmaktadır (Ersoy, 2001). Annelik ve bebek beslenmesi konusunda çok sayıda ürünün tüketicinin onayına sunulması ve konuya ilişkin her aşamanın aynı zamanda kapitalist sisteme entegre edilerek bir kâr alanı olarak kurulması, tıp ve kapitalizmin iş birliğini de gerekli kılmaktadır. Örneğin bir ürün olarak göğüs pompaları bir yandan emziremeyen kadınlar için önemli bir araç olarak görülürken öte yandan Van Esterik'in (1996, s. 273) belirttiği gibi, emzirmenin tıbbileşmesine katkıda bulunur ve anne sütünü emzirme süreci olarak tanımlamak yerine bir ürün olarak algılar ve vurgular.

Sadece emzirmeye ve anne sütüne ilişkin süreçler tıbbin denetimi altına girmemekte, aynı zamanda bebek beslenmesi endüstrisinin önemli ürün grubunu oluşturan bebek mamalarının kullanımı, dağıtım ve pazarlanması konusu da tıbbin ilgi alanına oluşturmaktadır. Nitekim doğum hastaneleri ve çocuk sağlığı klinikleri geliştikçe mamaların kullanımının artması bu durumun bir göstergesi olarak tartışılmaktadır (Dykes, 2002, s. 494). Tıp camiasında doğal beslenmenin tıbbileşmesi, formül

üreticilerinin sağlık ortamlarında etkisi ve kitlesel varlığı ile daha da kanıtlanır ve güçlendirilir. İlaç şirketleri tarafından hastanelere ve tıbbi ofislere dağıtılmak üzere sağlanan yapay beslenme ürünlerinin kurumsallaştırılmış dağıtımını, genel tıbbi bakımın doğal beslenmeye karşı çalıştığı bir başka yol olarak da tartışılmaktadır (Wallace ve Chason, s. 2007, s. 410). Öte yandan formül mamalara karşı geliştirilen kampanyalar ve girişimler, iki farklı çatışmalı söylemin varlığına işaret ederek, emzirmeyi tekrar tıbbi söyleme dahil etmektedir. Buna ilişkin çarpıcı örneklerden biri, yeni sağlık paradigmasının hastalık ve sağlık algısı üzerinden riskin pazarlanmasını ve yönetimselliğini sağlaması ve konuya ilişkin süreçleri ahlaki bir meseleye dönüştürmesidir (Lee, 2007; Murphy, 2000). Sağlık bir yandan bireyselleştirilmekte, öte yandan toplumsal ve politik bir mesele olarak yeniden inşa edilmektedir. Dolayısıyla emzir(e)memek riskli bir davranış olarak tıbbi söyleme dahil edilmekte ve formül mamaların kullanımı bu riskin hesaplanması üzerinden tercih edilebilirliği tartışmaya açılmaktadır. Yeni sağlık paradigmasını açıklayan kavramlardan biri de sorumluluk ve bunun yarattığı kültürdür. Wolf'a göre (2010, s. xvi). neoliberal anlayış içinde bilim insanları, doktorlar ve devlet kurumları bireysel sorumluluğu vurgulamakta ve "iyi" vatandaş kendine bakan ve kişisel kontrol uygulayan bireyler olarak idealize edilmektedir. Böylelikle neoliberal risk kültürü, kişisel sorumluluk kültürü olarak da tanımlanarak; çocukların sağlığına yönelik risklerin azaltılması annenin sorumluluğuna bırakılarak, kamusal söylemler şekillenmektedir. "İyi" ve "ideal" annenin ölçütlerinin bu risklerin minimize edilmesi üzerinden ölçülmesi söz konusu olmakta, dolayısıyla farklı anneliklerin (kadının çalışma koşulları, sınıfsal, ırksal, cinsel yönelim farklılıkları göz ardı edilerek) dışlandığı kültürel ve ahlaki normlar da söz konusu olabilmektedir.

Emzirme bir yandan hem tıbbi hem de kültürel bir gereklilik olarak kabul edilirken, öte yandan bu söylemlerin ürettiği hegemonik güç ile birlikte anne sütünün ticarileşmesi ve dolayısıyla metalaşmasını söz konusu olmaktadır. Süt bankaları, anne sütü satışı, bu metalaşma sürecinin bir örneği olarak değerlendirilmekte ve çoğu yerde tıbbi söylemin, dini söyleme entegre edilerek konuya ilişkin söz sahibi olduğu görülmektedir. Öte yandan tıbbi söylemin emzirmeyi desteklemesi ve halk sağlığına entegre edecek politikaların oluşmasına aracılık etmesi konuyu farklı bir boyuta taşıyarak, biyopolitik gücün annelik ve kadın bedeni üzerinden nasıl bir müdahale alanı yarattığını da tartışmayı gerekli kılmaktadır.

Biyopolitik Bir Mesele Olarak Bebek Beslenmesi ve Emzirme

Dünya Sağlık Örgütü'nün tüm kadınların en az altı ay boyunca bebeklerini sadece emzirmelerini ve en az iki yaşına kadar emzirmeye devam etmelerini önermesi, çoğu ülkelerin konuyu, politik ve tıbbi söylemlerine dahil etmesini sağlayarak, aynı zamanda emzirmenin bir halk sağlığı meselesine dönüşmesine ve dolayısıyla biyo-politikleşmesine yol açmıştır. Sağlıklı nüfusların teminatı için önerilen anne sütü, çeşitli politikaların ve makro iktidarın da merkezi söyleminde yer almaktadır. Kadın bedeninin

tbbileştirilmesine karşı direnişe rağmen, tıbbi ve halk sağlığı söylemleri sıklıkla “meme en iyisi” fikrini desteklemiştir. Bu kez tıbbi ve politik söylemler, annelerin çocuklarının hayatlarına en iyi şekilde başlamalarını sağlamak için verebilecekleri en iyi yiyecek olarak anne sütünün bilimsel olarak meşrulaştırılması üzerinde yoğunlaşmaktadır. Anne sütünün avantajları çok sayıda bilimsel araştırmalarla desteklenmekte ve bu araştırmalar, emzirme ile ilgili kamu sağlığı müdahalelerini ve politikalarını büyük ölçüde şekillendiren bir anlatıya da dönüşmektedir (Iburo-Caeñte, 2014, s. 118). Çünkü günümüzde sadece çocuk beslenmesi ve emzirme değil, başlı başına beslenme artan obezite ve kronik hastalıklar yüzünden bir halk sağlığı sorununa dönüşmekte, politik ve tıbbi söylemin merkezinde yer almaktadır. Bu bağlamda tüm yiyecek ve içeceklerin vitamin, kalori değerleri hesaplanarak hastalık ve insanların sağlık durumları üzerinde etkisi tıbbi otoriteler tarafından tartışılmaktadır. Nitekim sağlıklı nesillerin yetişmesi için emzirme ve çocuk beslenmesi de önemli bir mesele olarak görülmekte ve biyo-politik söyleme tabi kılınmaktadır. Foucault’nun üzerinde durduğu biyoiktidar, bilgi ve çeşitli güç stratejileri yoluyla nüfusun yönetimselliğini içermekte ve doğum-ölüm, sağlık, hastalıkla gibi konularla ilgilenmektedir (Foucault, 1993, 2001; Revel, 2005).

Foucault, biyo-politik gücü, insan türü ve insan bedeni olmak üzere iki kutupta faaliyet gösteren olarak görselleştirir. İlki “nüfusun biyo-politikası” ile ilgili olup, çoğalma, ölüm ve morbidite gibi konulara bilimin uygulanması yoluyla nüfusların düzenlenmesini içerir. İkincisi, bireysel bedenlerin manipülasyonu ve kontrolü ile ilgili olup disiplin teknikleri üzerinden işleyerek bir tür yönetimsellik geliştirir. Disiplin teknikleri zaman, mekan ve günlük uygulamaları organize eder; bu teknikler okullarda, hapishanelerde, hastanelerde ve atölyelerde kurumsallaştırılır, aynı zamanda bireylerde kendi kendini düzenleyen davranışlarla içselleştirilir (Pylypa, 1998, s. 23). Böylelikle hükümetler doğum ve ölüm oranları, hastalık oranları, doğurganlık, cinsel aktivite oranları, yaşam beklentisi, göç ve beslenme gibi değişkenler üzerinde artan kontrol uygulamaktadır (Lee, 2018, s. 36). Alianmoghaddam ve arkadaşları (2017, s. 7) Dünya Sağlık Örgütü’nün raporlarından yola çıkarak kadın bedeninin çeşitli maliyet hesaplarına nasıl konu olduğunu, hükümetlerin emzirmeyi teşvik ederek her yıl 300 milyar ABD dolarından daha fazla tasarruf sağlayabileceği üzerinden tartışmaktadır. Bu bağlamda emzirme Foucault’nun bilgi ve güç stratejileri yoluyla bir nüfusun yaşam güçlerinin yönetimi olarak adlandırdığı biyoiktidara tabidir (Lee, 2018, s. 37). Biyoiktidar aynı zamanda insan vücudunu manipüle edilecek ve eğitilecek bir nesne olarak hedefleyen disiplin gücü içererek, kadınlara emzirme tekniklerinin nasıl gerçekleştirileceği konusunda kesin ve spesifik tavsiyeler veren bir anatomi politikasıdır. Bebek beslenmesinin sadece annenin görevi olmadığı aynı zamanda hükümetlerin, sağlık kuruluşlarının, endüstrinin ve daha geniş toplumun işi haline geldiği de bu bağlamda tartışılan bir meseledir (Marshall ve ark., 2007). Bu noktada Rothman’ın (2000) üç farklı ideolojiye göndermede bulunarak anneliğin sosyal olarak nasıl inşa edildiğine ve kadın bedeninin bir dizi müdahaleye nasıl konu olduğuna yönelik yaptığı çözümleme emzirme konusuna da önemli açılımlar getirmektedir. Patriarkal, teknolojik

ve kapitalist ideoloji olarak tanımladığı bu üç yapı birbiri ile iş birliği içinde kadınların bedenlerine ve gündelik hayatlarına müdahale ederek, toplumsal ilişkiler içinde konumunu belirlemekte ve onları güç ilişkilerine tabi kılmaktadır. Patriarka kadınların bedeni, cinselliği, yeniden üretim sürecindeki rolü ve emeği üzerinde erkek egemenliğine işaret ederken, teknoloji ise kadınların bedenleri üzerinde tıbbi müdahaleler aracılığı ile doğrudan denetim kurmasına işaret etmektedir. Beden ve teknoloji ilişkisinde tıp kurumu ön plana çıkmakta, beden bir makine olarak görülmekte ve tıbbi müdahaleye açık hale getirilmektedir. Özellikle annelik üzerinden kadın bedenine müdahalenin yolu açılmakta ve doğurganlık durumu, hamilelik, doğum, emzirme gibi konular tıbbileştirilerek biyopolitik söyleme tabi kılınmaktadır. Rothman'a göre (2000) kapitalizm ise ataerkil ideoloji ve teknolojinin yardımıyla kendi sisteminin devamını sağlayacak, üretim ve tüketim ilişkileri içinde kârını maksimize edecek şekilde toplumsal cinsiyet ilişkilerini yeniden üretmektedir. Bu üç ideoloji birbiri ile iş birliği içinde toplumdaki hiyerarşik güç yapılarını oluşturmakta, sosyal olayların anlamını belirleyebilmektedir. Dolayısıyla bu üç ideoloji; emzirmenin ve kadın bedeninin, neden biyopolitikanın, tıbbi gücün, gündelik hayatı düzenleyen diğer makro ve mikro iktidar yapılarının (diğer toplumsal kurumlar, hükümetler, mikro ölçekte faaliyet gösteren kuruluşlar, gruplar, ticari şirketler), merkezinde yer aldığını anlamamıza olanak tanır. Çünkü biyoiktidar aynı zamanda Rothman'ın bahsettiği bu üç ideoloji yardımıyla toplumsal cinsiyet rejimlerine etki eden güç ilişkilerini yeniden düzenlemekte ve bebek beslenmesini kadınların biricik görevi olarak tanımlayarak, bedenlerini ve gündelik faaliyetlerini organize etmektedir.

Emzirmenin iyi, verimli bir şekilde gerçekleşmesi için anne sağlığı ve bedeni de biyopolitik söylem için önemli bir mecraya dönüşerek, kadının gündelik yaşamdaki en basit faaliyeti bile baskı aracına dönüşebilmektedir. 1960'ların sonlarında başlayan doğal annelik hareketi² ve 1970'lerin sonlarında gelişmekte olan ülkelerde bebek maması

2 Doğal annelik hareketi, II. Dünya savaşından sonra bebek beslenmesinde büyüyen formül mama pazarına ve azalan emzirme oranlarına karşı bir tepki olarak ortaya çıkarak, emziremeyen annelere gönüllü destek veren kuruluşların yürüttüğü bir hareketi ve ideolojiyi temsil etmektedir. Bu hareketin önemli temsilcilerinden biri de anneden anneye" yardım sağlamak amacıyla ABD'de beş kadın tarafından kurulan ve daha sonra tüm dünyada örgütlenen gönüllü bir kuruluş olan La Leche League'dir (LLL). Doğal annelik hareketi "iyi" annelik ideolojisi temelinde önceliklerini belirlemekte ve çocuğun ihtiyaçlarını merkeze koyan, onu gidermeye çalışan bir tutumu benimsemektedir. Bu bağlamda, emzirme, bebeği anlamının ve ihtiyaçlarını tatmin etmenin en doğal ve etkili yolu kabul edilmekte, çocuk ve annenin iyi bir ilişki kurması için çok erkenden ve sık sık temas etmeleri gerektiğine inanılmaktadır. Doğal annelik, anne memesinden emilen sütü, çocuk için en mükemmel besin kabul eder ve emzirmenin bebek arzuladığı sürece devam etmesi ideal olarak kabul edilmektedir. Doğal doğum, emzirmenin başlamasına etkili olduğu için desteklenmekte ve çocuğun iyi beslenmesi annenin doğal ürünlerin tüketilmesine bağlı olduğu savunulmaktadır (Bkz: Banditer, 2011). Doğal annelik ideolojisi "iyi", "ideal", "yoğun", "mükemmel" "momism" (annecilik) annelik ideolojisi ile bütünleşik bir şekilde anneliğin formlarını da belirlemiştir. Çocuğun istek ve arzularını merkeze koyan, kendi istek ve arzularını bastıran, çocuk her istediğinde yanında olan, ona sevgi ve şefkat gösteren, emziren, tüm zamanını ona harcayan bir annelik formuna işaret eden bu ideolojilerin, anneler üzerinde yarattığı baskı tartışılmaktadır (Bkz: Douglas ve Michaels 2004; Hays 1996, Henderson ve ark. 2010; Uzogara, 2015).

pazarlamasına karşı çıkan Nestlé boykotu, bebek mamasına ilişkin riskleri ve emzirmenin yararları hakkında farkındalığı artırma çabaları, emzirmeyi halk sağlığı kampanyalarının önemli bir parçası haline getirmiştir. Böylelikle, 1970'lerin sonlarına doğru, emzirmenin sağlık yararları konusunda bilimsel farkındalık önemli ölçüde artmış ve 1980'lerin başında emzirmeyi teşvik etmek için halk sağlığı kampanyalarının yenilenmesine yol açmıştır. Lee'ye göre (2018, s. 6) günümüzde anne sütünün sağlık, psikolojik ve gelişimsel avantajlarını gösteren büyük araştırmalar sonucunda emzirme, bebek sağlığını geliştirmeye yönelik kapsamlı halk sağlığı kampanyalarının konusu olmuştur.

Alianmoghaddam ve arkadaşlarının (2017) yaptığı çalışmaya göre uluslararası kuruluşlar ve ulusal hükümetler, kötü alışkanlıklardan dolayı ortaya çıkan hastalıkların maliyetini azaltmak için insanları daha sağlıklı yaşam tarzları seçmeye teşvik eden politikalar izleyerek nüfusun yönetimselliğini sağlamaktadır. Emzirmeye yönelik programların geliştirilmesi de biyo-politikanın nüfus üzerinde hem biyolojik, hem ekonomik hem de siyasi bir denetim kurması amacını içererek, beden politikalarının etkili örneğini oluşturmaktadır. Sağlık profesyonellerinin hükümetlerin kontrolünde anne ve çocuk sağlığı konusunda aileleri takip etmesi (ev ziyaretleri, rutin aramalar, tutulan kayıtlar) biyo-iktidarın gözetim teknikleri ile açıklanmaktadır. İktidar tekniklerinin ve gözetim stratejilerinin beden üzerinden nasıl işlediğini tartışan Foucault'ya göre (2007) bu sürecin etkili hale gelmesi için aynı zamanda iktidarın kullandığı yöntemlerin de dönüşüme uğraması gerekmektedir. Nitekim benlik teknolojilerine yönelik geliştirdiği çözümlene iktidarın hem makro hem de mikro fiziğinin nasıl değiştiğini anlamamızı sağlar (Foucault, 2007; Gutman ve ark. 1999). Bireylere bedeni ve sağlığını kendi imkânları veya başkalarının yardımıyla dönüştürme imkânı veren bu iktidar anlayışı, baskı ve zorlamayı içermeyen çeşitli teknolojiler yardımıyla dolaylı işleyen etkili bir yöntem olarak görülmektedir. Planlı emzirme programlarının (bireysel farklılıklar, sosyal koşullar çoğu zaman göz ardı edilerek) uygulanması, uzmanların sunduğu tavsiyelerin uygulamaya konulması, emzirme danışmanlığının ortaya çıkması ve kadınların artan oranda danışmanlık talep etmesi, süt artırmaya yönelik verilen her türlü gıda ve takviyenin tüketilmesi, gündelik faaliyetlerinin ve kamusal ilişkilerinin (iş gücüne katılım, esnek çalışma, ücretsiz izin) bebek beslenmesine ve bakımına göre ayarlanması, herhangi bir baskı ve zorlama içermeden annelerin bedeni ve sosyal yaşamı üzerinde işleyen dolaylı iktidar biçimlerini ifade eder.

Halk sağlığı çalışmalarına paralel olarak gönüllü kuruluşlar da emzirmeyi teşvik edici girişimler başlatmış ve hükümetlerle iş birliği geliştirmiştir. 1960'ların sonlarında, formül endüstrisinin baskınlığına ve bebek beslenmesinin tıbbileşmesine meydan okuyan doğal sağlık hareketinin çalışması sonucunda emzirmede bir canlanma görülmüş ve Kuzey Amerika ve Avrupa'daki bu emzirmenin canlanması, La Leche Ligi gibi annelerin liderliğinden oluşan grupların aktivizmi yoluyla gerçekleştiği tartışılmıştır. La Leche League (LLL) kâr amacı gütmeyen, gönüllülerden oluşan ve

emzirmek isteyen kadınlara eğitim, destek ve bilgi sunmak adına 1956 yılında kurulmuş olan bir oluşumdur. Doğal doğumu da destekleyen bu kuruluş, özellikle formül mamalara karşı çıkarak anne-çocuk arasında bağı önemsemekte ve emzirmenin de bu bağlamda önemini vurgulamaktadır. Anneden anneye destek, cesaretlendirme, bilgilendirme ve eğitim sağlayarak emzirmeyi teşvik etmekte olan uluslararası bir organizasyon haline gelmiştir (Ward, 2000; Wiessinger ve ark., 2010). Türkiye’de de gönüllü hizmet veren bu kuruluş, emzirmeye ilişkin bilgi ve destek hizmetlerini bilimsel söylemlerle çerçevelemekte, çoğu yerde yerel sağlık politikaları ile iş birliği içinde faaliyet göstermektedir. Dünya üzerinde 75’ten fazla ülkede hem yerel hem uluslararası düzeyde faaliyet gösteren ve dijital medyayı da kullanarak emzirmek isteyen kadınlara ulaşmaya çalışan Leche League International’a göre, emzirme bebeğin ihtiyaçlarını anlamının ve tatmin etmenin en doğal ve etkili yoludur (<https://www.llli.org/wp-content/uploads/Annual-Report-FYE-2019.pdf>). Emzirmenin halk sağlığı sorununa entegre edilerek yerel ve uluslararası düzeyde politikleşmesini sağlayan bir diğer adım ise Dünya Sağlık Örgütü ve UNICEF’in ortak bildirisine dayanan “başarılı emzirmede 10 adım”³ kriterlerinin uygulayan hastanelere “bebek dostu hastane” unvanının verilmesidir (Lee, 2007, s. 1078; <http://www.ttb.org.tr/STED/sted1000/8.html>). Türkiye’de de 1991 yılından bu yana “Anne Sütünün Teşviki ve Bebek Dostu Sağlık Kuruluşları” programı emzirmenin korunması ve desteklenmesi amacıyla yürütülmekte olup, Dünya Sağlık Örgütü ve UNICEF tarafından önerilen “10 adım ilkesi” uygulanmaya çalışılmaktadır. Emzirmenin bebek beslenmesi içindeki önemine dikkat çekmek için “ANNE SÜTÜ BİR HAZİNE DİR” sloganı ile anne sütü sağma broşürü, “ANNELER BEBEĞİNİZ İÇİN EN İYİ BESİN ANNE SÜTÜDÜR” teması ile bir sayfalık görsel, “BAŞARILI EMZİRMENİN 10 ADIMI” başlıklı poster (Dünya Sağlık Örgütü, UNICEF ve Sağlık Bakanlığı Logosu ile basılmış) hazırlanarak sağlık kuruluşlarına dağıtımları ve sergilenmesi sağlanmıştır.⁴ Küresel ölçekte faaliyet

3. 1. Kuruluşta çalışan tüm sağlık görevlilerine düzenli olarak iletilen, yazılı bir emzirme politikası oluşturmak.
2. Bu politikayı yürütmek için gerekli becerileri tüm sağlık görevlilerine kazandırmak üzere bir eğitim programı hazırlamak.
3. Tüm hamile kadınları emzirmenin yararları ve uygulaması hakkında bilgilendirmek.
4. Annelere doğumdan sonraki ilk yarım saat içinde emzirmeye başlamaları için yardım etmek.
5. Annelere nasıl emzireceklerini göstermek bebeklerinden ayrı kalsalar da, emzirmeyi nasıl sürdürebileceklerini öğretmek.
6. Tıbbi bir gereksinim olmadıkça yeni doğana anne sütü dışında herhangi bir yiyecek ya da içecek vermemek.
7. Anne ve bebeğin 24 saat aynı odada kalmasını sağlamak (Rooming-in).
8. İsteğe bağlı emzirmeyi özendirmek.
9. Anne sütü ile beslenen bebeklere biberon veya yalancı emzik vermemek.
10. Anneleri, taburcu olduktan sonra da emzirmeye devam edebilmeleri (bkz. Özsoy; Aksu, 2019)
4. Görsellere ulaşmak ve ayrıntılı bilgi için bakınız: https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/Anne_Sutu_Afis.pdf
https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/St_sama_07_02_2020.pdf
https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/Anne_Sutu_Brosur.pdf
https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/DEV_POSTER_PDF_baar_emzirmede_10_adm.pdf

gösteren uluslararası örgütler, hükümetler ve yerel kurumlar iş birliği içinde emzirme sürecine ilişkin faaliyetleri, eylemleri ve politikaları organize ederek, sağlığa, bedene ve anneliğe ilişkin süreçleri de düzenlendiği söylenebilir. Hamilelik süreciyle başlayan ve sonraki aşamalarda çeşitli bilgi, eğitim, destek, teknik ve kontrolleri içeren bu emzirme teşvikleri, gündelik hayatın ritmini ve kadın bedenini düzenleyen bir proje olarak da okunabilir.

Tartışma: Emzirmenin Ahlaki Bir Meseleye Dönüşmesi

Kadının birincil görevinin çocuk doğurmak olduğu ve dolayısıyla onun bakımına ilişkin süreç ve görevleri üstlenmesi gerektiği bir toplumsal vazife olarak sunulmuş, geleneksel toplumsal cinsiyet bakış açısı pekiştirilmektedir (Dow, 2016; Lareau ve Weininger, 2008; Zhou, 2017). Bu bakış açısı beslenme ve emzirme konusunda anneler üzerinden baskılayıcı bir ideolojiye dönüşerek, “iyi” nin veya “olması gereken” in sınırlarını belirlemektedir. Çünkü bebekler için anne sütünün değeri hakkındaki halk sağlığı mesajlarına paralel olarak, emzirme giderek daha iyi bir anneliğin sembolü ve ölçüsü haline de gelmektedir (Stearns, 2009, s. 63). Kadınlar, emzirmenin ne olduğunu (doğal ve içgüdüsel bir süreç) ve bunu neden yapmaları gerektiğini (bebeklerinin iyiliği için) anlatan güç söylemlerine tabidir. Anneler, uzman tıbbi bilginin pasif alıcıları olarak görülürken, aynı zamanda optimal bebek besleme kararları almaları için onlara yoğun bir sorumluluk yüklenir (Lee, 2018, s. 34). Emzirmenin bebek bakımı ve beslenmesinde yegane seçenek olarak sunulması ve böylelikle bir tercih meselesine de dönüştürülmesi, kadınlar üzerinde baskılayıcı olabilmektedir. Nitekim Lee'nin tartıştığı gibi (2018) emzirmeyi tek seçenek olarak tartışmak yerine, emzirmeyi isteyenler için gerekli desteği sağlamaya ve emzirmeye karşı sistemik engellerin üstesinden gelmeye teşebbüs edilmeye odaklanılmalıdır. Çünkü günümüzde neo-liberal politikaların sonucu bedene ve sağlığa ilişkin davranışlar bireyselleştirildiği gibi, emzirme de öncelikle kadınların sorumluluğu olarak bireyselleştirilmektedir. Toplumsal, politik ve ekonomik koşullar sağlanmaksızın kadınlara emzirmenin bir gereklilik ve ahlaki bir zorunluluk olduğu “iyi” ve “ideal” anne ideolojisi ile sunulmuş, sosyal düzen içinde çeşitli bölünmelere yol açan farklı değişkenler göz ardı edilir. Irksal, sınıfsal ve toplumsal cinsiyetin yarattığı hiyerarşik bölünmeler, farklı kadınlık kimlikleri göz ardı edilerek emzirmeye ilişkin söylemler oluşturulur. Wolf' un (2010) iddia ettiği gibi, emzirme, tarafsız olmayan, ancak yoğun annelik ve tıbbi uzmanlığın belirli soyağaçlarını yansıtan, çocukların sağlığı için gerekli olarak inşa edilmiştir. Yapılan alan çalışmalarında dikkat çekici bir şekilde bir annenin ne kadar iyi olduğunun emzirip emzirmede olduğu gibi kriterler ile ölçüldüğünün vurgusunun ön plana çıkmasıdır (Lee, 2007; Marshall ve ark., 2007; Murphy, 1999). Örneğin bir annenin, bebeğini formül mama ile beslemeye karar vermesi, kendisini, ihtiyaçlarını, tercihlerini veya rahatlığını bebeğinin refahının üzerinde tutan ‘yoksun bir anne’ olduğu suçlamasına maruz kalmasına neden olabilmektedir (Murphy, 1999, s. 187). Kadınlar için emzirme

genellikle bebek sağlıklı ve mutlu görüldüğünde iyi annelik ile eşdeğer tutulmakta, ancak emzirilen bir bebek sık sık besleniyor, ancak kilo almıyorsa veya huzursuzsa anne “yetersiz”, “başarısız” görülebilmektedir (Marshall ve ark., 2007). Murphy’nin (1999) hamileliğin son ayından başlayarak, 2 yıl boyunca farklı meslek gruplarından seçtiği 36 kadınla gerçekleştirdiği derinlemesine mülakatlardan hareketle; bebek mamalarının neden olduğu kuşuklara rağmen, hem bebek beslenmesinde formül mama kullanmayı, hem de emzirmeyi planlayan annelerin toplumun ahlaki üyeleri olarak nasıl imaj oluşturduklarını anlamaya yönelik yaptığı alan çalışmasına göre; bir kadının aldığı beslenme kararı ne olursa olsun, kararının yaptırımsal “sapkınlık” suçuna karşı savunmasız olduğunu ve konuşmasını böyle bir suçlamayı yenmek için inşa ettiğini göstermektedir. Söz konusu çalışma, anneler tarafından bebekleri ve küçük çocukları adına yapılan gıda seçimleri ahlaki yargılamaları içerdiğini ve kadınların seçimlerinden dolayı sorumlu tutulduklarını göstermiştir. Çalışmada, doğum öncesi dönemde kadınların büyük çoğunluğu emzirme niyetinde olduklarını bildirirken, göreceli olarak az bir kısmı ilk ayın ötesinde emzirmeyi özel sürdürdüğü gözlemlenmiştir. Kadınların kararları üzerinde etki eden farklı dinamikler de tartışılmakta, özellikle, sağlık profesyonellerin tutumu, aile ilişkileri, etkileşim örüntüleri, finansal kaynakların ve kadının çalışma kararı emzirme veya formül mama tercihi üzerinde etkili olduğu ele alınmaktadır. Murphy’nin yaptığı bu çalışma bir kez daha göstermiştir ki, bebek beslenmesine yönelik süreçlerin kadınların sorumluluğuna bırakılarak ahlaki seçim yapmaya zorlanmaları ve bu seçimin arkasında yatan dinamiklerin görmezden gelinmesi, konuyu bütünsel bir şekilde görmemizi engellemektedir.

Murphy’a göre (2000) neoliberal toplumda “iyi” annelik maliyeti ne olursa olsun, çocuğu için fiziksel ve psikolojik sonuçları en üst düzeye çıkarması üzerinden tanımlanmakta ve bireylerden riskleri en aza indirmek konusunda uzman tavsiyesini göz önünde bulundurması beklenmektedir. Sağlık ve bebek beslenmesi konusunda çeşitli öneriler ve tavsiyeler ışığında seçim yapmak zorunda kalan anneler, toplumun ahlâki ve kültürel değerleri ışığında da karar alma süreçlerini yönetmek zorunda kalmaktadır. Hem “bilimsel” hem de “iyi” annelik rasyonel ve bireysel seçimi önemseyen, kendine ilgi duyan ve kendini gerçekleştiren, özneliğe değer veren neoliberal bir kültürel çerçeve içinde kodlanarak anlam kazanır (Carter ve ark., 2018, s. 5). Bu tartışmalara eklenmesi gereken önemli konulardan biri de hükümetlerin emzirme politikaları, sağlık profesyonellerinin rolü ve sağlanan destekleri ne olursa olsun emzirmenin kadının sorumluluğunda olan bir davranış modeli olarak sunulması ve emziren kadının “iyi” bir anne olarak müzakere edilmesidir (Alianmoghaddam ve ark., 2017, s. 7). Bu bakış açısı emzir(e)meyen kadının ise kötü anne olduğu mesajını içinde barındırarak, ahlâki yargılamaya neden olabilmektedir. Nitekim annelik konusunda temel çalışmalara sahip olan Fransız Düşünür E. Badinter’in konuya ilişkin çözümlemesi, kadınlara dayatılan çeşitli stratejilerin onların sosyal yaşamı, kadınlık kimliği ve kamusal ilişkileri üzerinde etkili olduğunu ortaya koymaktadır (Badinter,

2011). “İyi”, “ideal” anne olmanın bir formu olarak kabul edilen doğal annelik de, kadınlara kendini feda etmeyi gerektirebilecek “aşırı derecede annelik” kültürünün standartlarına uymaya çalışmayı dayatabilmekte ve bütün bunları yaparken kişisel uğraşlarını; kariyerini, cinsel yaşamını ve kadınlık kimliğini de korumak zorunda kalabilmektedir. Badinter, son yıllarda egemen bir ideolojiye dönüşen doğal annelik mitini, modern annelik kültürün doğalcı ideoloji tarafından tahakküm altına alınması olarak tanımlamakta ve bu ideolojinin yarattığı annelik idealinin standartlarına uymayanlarda aşırı suçluluk yaratabildiğini, kendini doğal olmayan suçlu bir anne olarak hissetmesine neden olabileceğini ifade etmektedir. Çünkü Badinter “*doğal olanın “en iyisi” olduğu iddiasının, kadınları çocuk yetiştirme ve iç sorumluluğun birincil yükünü omuzlamaya ikna etme çabalarında bir araya gelen bir dizi regresif ebeveynlik davranışını haklı çıkarmak*” olduğunu söyleyerek konuya dair radikal bir çözümleme yapar (akt., Hewitt, 2013). Konuya ilişkin yapılan bu değerlendirmeler annelik ideali etrafında dayatılan standartların, stratejilerin ve normatif düzenlemelerin aşırı formlarının kadınlar üzerinde baskılayıcı bir niteliğe bürünebileceğini göstermektedir. Farklı değişkenler göz ardı edilerek emzirmenin dayatılması veya ısrarla savunulması kadınlar için kısıtlayıcı veya baskılayıcı bir duruma dönüşebilmektedir.

“Meme en iyisi” fikrinin dayattığı ahlaki baskının yanı sıra anne sütünün yararlarına yönelik bilimsel kanıtlar, mamalara yönelik sentetik algı ve sağlığın giderek önemli bir norma dönüşmesi ışığında anneler arası süt paylaşımı önemli bir mübadele alanına dönüşerek yeni ilişki formlarının da ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Nitekim günümüzde sadece yakın aile üyesi değil aynı zamanda sosyal medya hesapları üzerinde kurulan yerel topluluklar ve farklı internet siteleri üzerinden süt bağıışı yapılmakta, çeşitli hastalıklara iyi geldiği düşüncesi ile yetişkin insanlar tarafından bile talep edebilmektedir (Carter ve ark., 2018). Son yıllarda kanıtları olmamakla birlikte anne sütünün kanser hastalığı üzerinde iyileştirici etkisi olduğuna inanılması sosyal medya üzerinden süt taleplerini artırmıştır. “*merhaba ismim Banu Bursada’yım esim kanser tedavisi görüyor anne sütü arıyorum yardımcı olabilecek Bursa’da yaşayan annelerden allah rizasi için yardım bekliyorum*”, “*iyi günler acil anne sütü lazım kanser hastası abim için*”⁵ şeklinde yapılan paylaşımlar ve annelerin bu paylaşımlara verdiği destek, farklı dayanışma ağlarının ortaya çıkmasına işaret ederken, anne sütünün satışını da gündeme getirmektedir. Nitekim Türkiye’de kadınlara hitap eden bir ebeveynlik ve sosyal paylaşım platformunda “*1 ay oldu doğum yapalı, sütüm çoğalsın diye sağdım ve çok şükür bebeğimde toparlandı sütümde arttı, isteyene makul bi fiyata vereceğim. İstanbul avrupa yakasında oturuyorum 2 kız annesiyim. Kötü alışkanlığım hiç yok. Sağlıklı ve süt yapan yiyeceklerle besleniyorum. İlgilenenler yazsın.*”, “*Merhaba arkadaşlar 1 litresi 50 dolardan anne sütü satıyorum. İsteyenler irtibat numarasını*

5 Ayrıntılı yazışmalar için bkz. <https://forum.mutlubebekleriz.com/d/93775-anne-s-t-arananlar/6>

biraksin”⁶ şeklinde yapılan paylaşımlar tıbbi söylemin, popüler sağlık söylemi ile birleşerek anne sütünün kapitalist sistem içinde değişim değerine sahip bir meta olarak algılanmasına yol açmakta ve talep edilebilirliği artırmaktadır. İnsan sütü değişimi, bankacılığı, paylaşımı ve insan sütünün bireyler veya ticari kuruluşlar tarafından satın alınabileceği veya satılabileceği pazarların ortaya çıkması; sütün insan bedeninden bağımsız bir meta gibi ele alınmasının yanı sıra, emzirmenin de anlamının değişmesine yol açmaktadır (Palmquist ve ark., 2019).

Andrews ve Knaak’ın (2013) emzirme oranlarının yüksek olduğu Norveç ve Kanada’da 60 anne ile yaptıkları nitel bir çalışmada, annelerin tıbbi söylemin etkisi altında emzirme davranışlarını organize ettikleri ayrıca emzirmeye ilişkin daha geniş bir baskı, rekabet, yargı ve gözetim kültürünün söz konusu olduğu ortaya konulmuştur. Emzirmeye ilişkin yaygın kültürel beklentiler, emzirme oranı üzerinde etkili olmakta ve kadınların annelik deneyimini şekillendirmektedir. Bu bağlamda sağlık uzmanlarının, baskın tıbbi söylemin meşrulaştırılmış ajanları olarak, kuralları oluşturma ve aynı zamanda bu kurallara uyumu izleme yetkisinin oldukça güçlü bir kurumsal temsilcisi olduğu söylenebilir. Kadınların öznellikleri, içinde buldukları kültürel ve sosyal ortam, çocuk sayısı, ırk, sınıf ve çalışma durumu gibi değişkenler göz ardı edilerek halk sağlığı politikalarına dâhil edilir ve duyguları anonimleştirilir. Emzirme bu hali ile büyük ölçüde ahlâki hale getirilir ve tartışmalar, “doğru” seçimi yapmak için annelere yoğun bir baskı uygulayarak ikili terimlerle çerçevelenir (Lee, 2018, s. 17). Annelik kimliği gibi emzirme de heteronormatif bir düzenin parametreleri içinde ideolojik olarak inşa edilmekte ve beyaz, orta sınıf değerlerin hegemonyasını içermektedir (Wolf, 2010, s. 13). Nitekim Carter’ın yaptığı çalışma emzirmenin farklı toplumsal bağlamlar içinde değerlendirilerek incelenmesi gerektiğini göstermiştir. Carter’a göre (1996) sosyo-ekonomik düzeyi düşük gruplardaki kadınlar için uzun süreli ve düzenli emzirmenin sağlıksız çalışma koşulları, uygun aile ortamının olmaması ve yoğun çalışma saatlerinden dolayı zor olabilmektedir. Çocuklarını biberonla beslemelerinin, bu kadınlara yaşamları üzerinde bir miktar kontrol hissi sağladığını vurgulamaktadır. Bu bağlamda Carter’ın (1996, s. 104-105) aktardığına göre, mahremiyet eksikliği, güven kaybı, barınma koşullarının yetersiz oluşu, ve yetersiz maddi kaynaklar, kısıtlı hissetme, çocuk bakımında destek azlığı ve diğer sorumlulukları içeren sosyal bağlamların hepsi emzirme süreci üzerinde rol oynamaktadır. Dünya Sağlık Örgütü ve tıp profesyonelleri emzirmenin ve anne sütünün faydalarını yaygın bir şekilde teşvik ederken, kadınların emzirme uygulamaları biyoloji, kültürel bağlam ve bireysel deneyimlerle şekillenmektedir (Rudzik, 2015, s. 11). Nitekim konuya ilişkin tartışmalar emzirmenin geniş bir perspektifte ele alınması ve farklı değişkenlerin baskılayıcı etkisinin göz ardı edilmemesi gerektiğini bir kere daha ortaya koymaktadır.

6 Ayrıntılı yazışmalar için bkz. https://www.anneysen.com/bebek/soru-cevap/emzirme-sut-anne-ariyorum_41652; https://www.anneysen.com/bebek/soru-cevap/bebek-beslenmesi-anne-sutu-satisi-20180628_70241

Sonuç Yerine

Çocuk sahibi olmanın kadınlığın önemli bir göstergesi olduğu düşüncesi, anneliğin içgüdüsel olduğu fikri ile birleşerek, genelgeçer bir annelik ve emzirme tanımlanmasına neden olmaktadır. Anneliğin doğal ve içgüdüsel bir durum olduğuna ilişkin yürütülen tartışmalar emzirmede de karşımız çıkmakta; emzirme hem kültürel hem de biyolojik olarak doğal anneliği temsil eden bir olgu olarak görülmektedir. Toplumun yeniden üretim işlevi içinde önemli bir role sahip olan kadınlar, annelik kimliği üzerinden hem politik hem de toplumsal bir özneye dönüştürülmekte ve çeşitli güç söylemlerine tabi kılındığı görülmektedir. Hamilelik, doğum, beslenme ve çocuğun bakım süreci toplumsal cinsiyetin normatif düzeni içine yerleştirilerek tıbbi, kültürel, ekonomik ve politik olarak inşa edilmektedir. Dolayısıyla bir yandan emzirmeyi doğal anneliğin önemli unsuru olarak kodlayan söylemler, öte yandan anneliğe ilişkin ürün, hizmet, süreç ve doğal durumların kapitalizme entegre edilerek bir tüketim alanına dönüştürülmesi birbiri ile çatışan farklı söylemlerin varlığına da işaret etmektedir. Çünkü hazır beslenme ürünlerinin ve mamaların önemli bir pazar payına sahip olduğu günümüzde emzirme, aynı zamanda doğal içgüdüsel bir davranış olarak egemen annelik ideolojisine entegre edilmekte ve neoliberal risk kültürü içine yerleştirilerek halk sağlığı söylemlerinde merkezi bir yer işgal etmektedir. Foucault'çu bir perspektifle konuya bakıldığında sağlıklı nesillerin teminatı için anneliğin yönetimselliği sağlanmakta ve kadın bedeni bir dizi gözetim ve iktidar stratejilerine biyoiktidara tabi kılınmaktadır.

“Meme en iyisi” sloganı ile günümüzde emzirmenin önemi vurgulanırken, kadınlar üzerinde yaratılan baskı ve sorumluluk da artmaktadır. Emzirmenin doğal ve dolayısıyla anne-çocuk için en iyi seçenek olduğu fikri, emzirmede zorluk çeken kadınların kendilerini “doğal olmayan” veya başarısız anneler olarak algılayabilecekleri riskini doğurmaktadır. Bu bakış açısı günümüzde yaratılan ve çocuğun isteklerini öncelikli tutan yeni annelik ideolojisi olan “yoğun” annelikle (Hays, 1996), birleşerek, bütün yaşamsal süreçleri etkisi altına alabilmektedir Her durumda çocuğun istek ve arzularının merkezde olduğu, annenin asli görevinin bu istekleri yerine getirmesi ve dolayısıyla kendi ihtiyaçlarını bastırması gerektiği hegemonik olarak işlemektedir. Bebek beslenme pratiklerinde de karşımıza çıkan bu bakış açısı iyi emzirmeyen veya emzir(e)meyen “kusurlu” bedenler yaratabilmektedir. Böylelikle “iyi”, “yoğun” ve “ideal” anne aynı zamanda bebeği her istediğinde emziren, onun beslenmesinde en iyi besinleri düşünen ve dolayısıyla onun isteklerini öncelikli tutan anne olarak tanımlanmakta ve bu yeni formda “kendini adayan anne” ön plana çıkararak, aynı zamanda annelik ve ona içkin olan süreçler bir performansla dönüşmektedir. Emzirme ve beslenmeye ilişkin süreçler de bu performansın ne kadar etkin biçimde yerine getirildiği üzerinden tanımlanarak, toplumsal ve kültürel bakış açısı şekillenmektedir. Nitekim kadınlara özgü farklılıklar göz ardı edilerek (özellik kapasiteleri, ırk, sınıf, toplumsal cinsiyet gibi değişkenler), duyguları ve eylemleri politik ve ahlâki bir meseleye dönüştürülerek anonimleştirilmektedir.

Bebek beslenmesi konusunda dikkat çekici noktalardan biri de hem emzirme meselesinde hem de hazır mamaların kullanımı ve pazarlanmasında tıbbi söylemin düzenleyici etkisinin egemen olmasıdır. Çünkü emzirme, saf, doğal ve sağlıklı olması bakımından tıbbi söylemlerle çerçevelenirken, bebek mamasının kapitalist sistem içindeki pazar payının korumasında ve sürdürmesinde tıp profesyonellerinin, doktorların ve hastanelerin tutumu etkilidir. Nitekim Lee'nin (2018, s. 34) belirttiği gibi bilimsel ve doğal anlayışlar genellikle karşıt olarak görülse de, birbirlerini çeşitli şekillerde pekiştirmişlerdir. Tıp, doğal ile yapay olanı bir karşıtlık ilişkisi içinde kurmak yerine, birbirini tamamlayan iki öge olarak sunar ve her ikisi de kapitalist endüstri içinde önemli pazarların yaratılmasına aracılık eder. Bu bağlamda çalışmada çarpıcı olan tartışma; bebek beslenmesinde emzirmenin doğal, sağlıklı, güvenli ve “iyi” anne olmanın önemli bir göstereci olduğuna yönelik yapılan aşırı vurgunun da, emzirmeye ilişkin süreçlerin yeniden ve tersinden tüketim ilişkileri içine çekilmesine, ticari süreçlere dahil olmasına ve emzire(e)meyen kadınlar için baskıcı ahlaki bir forma neden olabileceğidir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Alburo-Caeñte, K. Z. K. (2014). Breast is best? A feminist re-reading of breastfeeding policies and practices in the Philippines. *Philippine Quarterly of Culture and Society*, 42, 115–137.
- Alianmoghaddam, N., Phibbs, S., & Benn, C. (2017). Resistance to breastfeeding: A Foucauldian analysis of breastfeeding support from health professionals. *Women and Birth*, 30(6), 281–291. <https://dx.doi.org/10.1016/j.wombi.2017.05.005>
- Allan, J. (2004). Mother blaming: A covert practice in therapeutic intervention. *Australian Social Work*, 57(1), 57–70. <https://dx.doi.org/10.1111/j.0312-407x.2003.00114.x>
- Andrews, T., & Knaak, S. (2013). Medicalized mothering: experiences with breastfeeding in Canada and Norway. *The Sociological Review*, 61(1), 88–110. <https://dx.doi.org/10.1111/1467-954x.12006>
- Apple, R. D. (1994). The medicalization of infant feeding in the United States and New Zealand: Two countries, one experience. *Journal of Human Lactation*, 10(1), 31–37. <https://dx.doi.org/10.1177/089033449401000125>
- Badinter, E. (2011). *Kadınlık mı? Annelik mi?* (A. Ekmekci, çev.). İletişim Yayınları.
- Blum, L. M. (1993). Mothers, babies, and breastfeeding in late capitalist America: The shifting contexts of feminist theory. *Feminist Studies*, 19(2), 290–311. <https://dx.doi.org/10.2307/3178367>
- Boyd, C. (2011). The Nestlé infant formula controversy and a strange web of subsequent business scandals. *Journal of Business Ethics*, 106(3), 283–293. <https://dx.doi.org/10.1007/s10551-011-0995-6>

- Carter, P. (1996). Breast feeding and the social construction of heterosexuality or what breasts are really for. In J. Holland & L. Adkins (Eds.), *Sex, sensibility, and the gendered body*. (pp. 99–119). Houndmills, UK: Macmillan.
- Carter, S. K., Reyes-Foster, B. M., & Carter, J. S. (2018). Breast is best, donor next: Peer breastmilk sharing in contemporary western motherhood. *Sociological Inquiry*, 88(4), 673–695. <https://dx.doi.org/10.1111/soin.12227>
- Cassidy, T. M., & El Tom, A. (2015). Introduction: Ethnographies of breastfeeding: cultural contexts and confrontations. In T. M. Cassidy & A. El Tom (Eds.), *Ethnographies of breastfeeding* (pp. 1–10). Bloomsbury Academic.
- Conrad, P. (1992). Medicalization and social control. *Annual Review of Sociology*, 18, 209–232.
- Cetin, H. (2019). *Anne sütü satışı*. https://www.anneysen.com/bebek/soru-cevap/bebek-beslenmesi-anne-sutu-satisi-20180628_70241
- Crawford, B. S. (2010). History of motherhood: 1750 to 1900. In A. O'Reilly (Ed.), *Encyclopedia of motherhood* (pp. 500–504). Sage Publishing.
- Demirtas, B. (2011). Türkiye’de anne sütü bankaları olmalı mı?. *Anadolu Hemşirelik ve Sağlık Bilimleri Dergisi*, 14(1), 73–77.
- Douglas, S., & Michaels, M. (2004). *The mommy myth, the idealization of motherhood and how it has undermined women*. Free Press.
- Dow, D. M. (2016). Integrated motherhood: Beyond hegemonic ideologies of motherhood. *Journal of Marriage and Family*, 78, 180–196. <https://dx.doi.org/10.1111/jomf.12264>
- Dykes, F. (2002). Western medicine and marketing: Construction of an inadequate milk syndrome in lactating women. *Health Care for Women International*, 23(5), 492–502. <https://dx.doi.org/10.1080/073993302760190092>
- Ersoy, T. (2001). Tıp ve yabancılaşma. *Toplum Bilim*, 13, 71–76.
- Fomon, S. J. (2001). Infant feeding in the 20th century: Formula and beikost. *The Journal of Nutrition*, 131(2), 409–420. <https://dx.doi.org/10.1093/jn/131.2.409s>
- Forcey, L. R. (1994). “Feminist Perspective on Mothering and Peace”. In E. N. Glenn, G. Chang, & L. R. Forcey (Eds.), *Mothering: Ideology, experience and agency* (pp. 355–377). Routledge.
- Foucault, M. (1993). *Cinselliğin tarihi* (H. Tufan, çev.). Afa Yayınları.
- Foucault, M. (2002). *Kliniğin doğuşu* (T. Keşoğlu, çev.). Doruk Yayınları.
- Foucault, M.(2001). *Toplumunu savunmak gerekir* (Ş. Aktaş, çev.). Yapı Kredi.
- Foucault, M. (2007). *İktidarın Gözü, Seçme Yazılar* (4th ed.; F. Keskin, Ed.; I. Ergüden, çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Gıda Güvenliği Hareketi (February 28, 2013). *Diyanet’ten anne sütü bankası konusunda 2 ayrı yaklaşım*. <http://www.gidahareketi.org/Diyanet-ten-Anne-Sutu-Bankasi-Konusunda-2-Ayri-Yaklasim-1669-haberi.aspx>
- Glenn, E. N. (1994). Social constructions of mothering: A thematic overview. In E. N. Glenn, G. Chang, & L. R. Forcey (Eds.), *Mothering: Ideology, experience and agency* (pp 1–33). Routledge Company.
- Gutman, H., Foucault, M., & Hutton, P. H. (1999). *Kendini bilme*. (G. Ç. Güven, çev.). Om Yayınevi.
- Haber7Com (March 27, 2013). *Tepkiler üzerine geri adım*. <https://www.haber7.com/guncel/haber/1006885-bakanlik-anne-sutu-bankasi-projesini-rafa-kaldirdi>

- Happy Kids Forum. (July 2019). *Anne sütü arayanlar*. Retrieved from <https://forum.mutlubebekleriz.com/d/93775-anne-s-t-arayanlar/2>
- Hays, S. (1996). *The cultural contradictions of motherhood*. Yale University Press.
- Henderson, A. C., Harmon, S. M., & Houser, J. (2010). A new state of surveillance? An application of Michel Foucault to modern motherhood. *Surveillance & Society*, 7(3/4), 231–247
- Hewitt R. (August 29, 2013). *The conflict* by Elisabeth Badinter—Review. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/books/2013/aug/29/womans-place-elisabeth-badinter-review>
- IMARC Group (n.d.). *Baby Food and Infant Formula Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-2024*. <https://www.researchandmarkets.com/reports/4763157/baby-food-and-infant-formula-market-global>
- Jung, C. (2015). *Lactivism: How feminists and fundamentalists, hippies and yuppies, and physicians and politicians made breastfeeding big business and bad policy*. Basic Books.
- Kukla, R. (2006). Ethics and ideology in breastfeeding advocacy campaigns. *Hypatia*, 21(1), 157–180. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1527-2001.2006.tb00970.x>
- Lareau, A., & Weininger, E. B. (2008). Time, work, and family life: Reconceptualizing gendered time patterns through the case of children’s organized activities. *Sociological Forum*, 23(3), <https://dx.doi.org/10.1111/j.1573-7861.2008.00085.x>
- LeLeche League International. (2019). *Annual report 2019*. <https://www.llli.org/wp-content/uploads/Annual-Report-FYE-2019.pdf>
- Lee, E. (2007). Health, morality, and infant feeding: British mothers’ experiences of formula milk use in the early weeks. *Sociology of Health & Illness*, 29(7), 1075–1090. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9566.2007.01020.x>
- Lee, R. (2017). Breastfeeding bodies: Intimacies at work. *Gender, Work & Organization*, 25(1), 77–90. <https://dx.doi.org/10.1111/gwao.12170>
- Lee, R. (2018). *Ethics and politics of breastfeeding: Power, pleasure, poetics*. University of Toronto Press.
- Marshall, J. L., Godfrey, M., & Renfrew, M. J. (2007). Being a “good mother”: Managing breastfeeding and merging identities. *Social Science & Medicine*, 65(10), 2147–2159. <https://dx.doi.org/10.1016/j.socscimed.2007.06.015>
- Moore, H. L. (2003). Mothering and social responsibilities in a cross-cultural perspective. In E. B. Silva (Ed.), *Good enough mothering* (pp. 58–75). Routledge.
- Murphy, E. (1999). ‘Breast is best’: Infant feeding decisions and maternal deviance. *Sociology of Health & Illness*, 21(2), 187–208.
- Murphy, E. (2000). Risk, responsibility, and rhetoric in infant feeding. *Journal of Contemporary Ethnography*, 29(3), 291–325. <https://dx.doi.org/10.1177/089124100129023927>
- Özsoy S., & Aksu, H. (2019). Başarılı emzirmede on adım, 6. ve 9. adımların ihlali, nedenleri ve sonuçları. *Türkiye Klinikleri Hemsirelik Bilimleri*, 11(1), 74–80. <https://dx.doi.org/10.5336/nurses.2018-61845>
- Palmer, G. (2009). *The Politics of breastfeeding: When breasts are bad for business*. Martin Publishers.
- Palmquist, A. (2015). Demedicalizing breastmilk: The discourses, practices, and identities of informal milk sharing. In T. M. Cassidy & A. El Tom (Eds.), *Ethnographies of breastfeeding*. (pp. 23–21). London, UK: Bloomsbury Academic.

- Palmquist, A. E. L., Perrin, M. T., Cassar-Uhl, D., Gribble, K. D., Bond, A. B., & Cassidy, T. (2019). Current trends in research on human milk exchange for infant feeding. *Journal of Human Lactation*, 35(3), 453–477. <https://dx.doi.org/10.1177/0890334419850820>
- Porter, M. (2010). History of motherhood: 1900 to present. In A. O'Reilly (Ed.), *Encyclopedia of motherhood* (pp. 504–508). Sage Publishing.
- Pylypa, J. (1998). Power and bodily practice: Applying the work of foucault to an anthropology of the body. *Arizona Anthropologist*, 13, 21–36.
- Radbill, S. (1981). Infant feeding through the ages. *Clinical Pediatrics*, 20(10), 613–621.
- Riessman, C. K. (1983). Women and medicalization: A new perspective. *Social Policy*, 14(1), 3–18.
- Republic of Turkey Ministry of Health (February 7, 2020). *Süt sağma*. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/St_sama_07_02_2020.pdf
- Republic of Turkey Ministry of Health (n.d.). *Anne sütü afis*. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/Anne_Sutu_Afis.pdf
- Republic of Turkey Ministry of Health (n.d.). *Anne sütü bir hazinedir*. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/Anne_Sutu_Brosur.pdf
- Republic of Turkey Ministry of Health (n.d.). *Başarılı emzirmenin 10 adımı*. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/cocuk_ergen_db/dokumanlar/yayinlar/afis_brosur/DEV_POSTER_PDF_baar_emzirmede_10_adm.pdf
- Rothman, B. K. (1994). Mothers and fathers: ideology in a patriarchal society. In E. N. Glenn, G. Chang, & L. R. Forcey (Eds.), *Mothering: Ideology, experience and agency*. (pp 139–157). Routledge.
- Rothman, B. K. (2000). *Recreating motherhood*. Rutgers University Press.
- Rudzik A. E. F. (2015). The embodied experience of breastfeeding and the product/process dichotomy in São Paulo, Brazil. In T. M. Cassidy & A. El Tom (Eds.), *Ethnographies of breastfeeding* (pp. 11–21). Bloomsbury Academic.
- Silva, E. B. (Ed.) (2003). Introduction. In *Good enough mothering* (pp. 1–9). Routledge.
- Stearns, C. (2009). The work of breastfeeding. *Women's Studies Quarterly*, 37(3/4), 63–80.
- Stevens, E. E., Patrick, T. E., & Pickler, R. (2009). A history of infant feeding. *The Journal of Perinatal Education*, 18(2), 32–39. <https://dx.doi.org/10.1624/105812409X426314>
- Sürekli Tıp Eğitim Dergesi (2000). *On soru on yanıt*. <http://www.ttb.org.tr/STED/sted1000/8.html>
- Şişman, N. (2014). Sütün metalaşması: Biyomedikal/biyoetik yaklaşımlar. *Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi*, 29, 40–43.
- Tepehanım (2013). *Sütü fazla olan anne arıyorum*. https://www.anneysen.com/bebek/soru-cevap/emzirme-sut-anne-ariyorum_41652
- Thurer, S. L. (1994). *Myths of motherhood*. Houghton Mifflin.
- Trevino, M. B. (2010). History of motherhood: 2000 b.c.e. to 1000 c.e. In A. O'Reilly (Ed.), *Encyclopedia of motherhood* (pp. 488–492). Sage Publishing.
- Uzogara, E. E. (2015). Perceptions of motherhood: Differences among racial majority and minority women. *International Journal of Culture and History*, 1(1), 67–70, <https://dx.doi.org/10.18178/ijch.2015.1.1.012>
- Van Esterik, P. (1996). Expressing ourselves: Breast pumps. *Journal of Human Lactation*, 12(4), 273–274.

- Van Esterik, P. (2013). The politics of breastfeeding: An advocacy update. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 510–530). Routledge.
- Vancour, M. L. (2010). Breastfeeding. In A. O'Reilly (Ed.), *Encyclopedia of motherhood* (pp.142–144). Newbury Park, CA: Sage Publishing
- Varol, M. (February 27, 2013). Diyanet'ten 'anne sütü bankası' açıklaması. *Hürriyet*. <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/diyanetten-anne-sutu-bankasi-aciklamasi-22691568>
- Walks, M. (2010). Anthropology of mothering. In A. O'Reilly (Ed.), *Encyclopedia of motherhood* (pp. 63–67). Sage Publishing.
- Wallace, L. E., & Chason, H. (2007). Infant feeding in the modern world: Medicalization and the maternal body. *Sociological Spectrum*, 27(4), 405–438. <https://dx.doi.org/10.1080/02732170701335046>
- Ward, J. D. (2000). *La Leche League: At the crossroads of medicine, feminism, and religion*. University of North Carolina Press.
- Wiessinger, D., West, D. L., & Pitman, T. (2010). *The womanly art of breastfeeding*. Random House Digital.
- Wolf, J. H. (2003). Low breastfeeding rates and public health in the United States. *American Journal of Public Health*, 93(12). 2000–2010. <https://dx.doi.org/10.2105/ajph.93.12.2000>
- World Health Organization (2016). *Breastfeeding in the 21. Century*. https://www.who.int/pmnch/media/news/2016/breastfeeding_brief.pdf
- Zhou, M. (2017). Motherhood, employment, and the dynamics of women's gender attitudes. *Gender & Society*, 31(6), 751–776. <https://dx.doi.org/10.1177/0891243217732320>
- Zola, I. K. (1972). Medicine as an institution of social control. *The Sociological Review*, 20(4), 487–504. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-954x.1972.tb00220.x>

Beslenme, Kimlik ve Erkeklik: Et Yemenin Sosyolojisi

Mehmet Can Çarpar¹ 

Öz

Biyolojik bir ihtiyaç olan beslenme, toplumsal cinsiyet başta olmak üzere pek çok kesimi ve eşitsizliği içeren kültürel bir pratiktir. Toplumsal cinsiyete dayalı beslenme eşitsizliklerinin en çok görüldüğü pratiklerden biri de et yemektir. Nitekim et yemek geçmişten bugüne birçok kültürde geleneksel olarak bir erkeklik edimi olagelmış ve avcılık, saldırganlık, güçlülük, doğa üzerinde tahakküm kurma gibi erkeklige atfedilen birtakım özellikler ile ilişkilendirilmiştir. Buna karşılık sebze, meyve ve tahıllar erkek egemen toplumda kadınlara atfedilen özellikler temelinde kadınsı olarak cinsiyetlendirilmişlerdir. Bu noktadan hareketle bu çalışmanın amacı pek çok kültürde ataerkil bir simge olarak inşa edilen etin erkeklik kimliği ile ilişkisini, Eskişehir’de spor geçmişini olan bir grup erkeğin beslenme deneyimleri üzerinden analiz etmektir. Nitel yöntemin benimsendiği bu araştırma, 2019 yılında fenomenolojik desende yürütülmüş bir saha çalışmasına dayanmaktadır. Veriler belirli spor dallarıyla ilgilenen 14 erkekten yarı yapılandırılmış görüşmelerle toplanmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgular, bazı erkekler açısından et yemenin bir erkeklik performansı olarak icra edildiğini, bitkisel beslenmenin kadınsı olarak algılandığını ve et yemeyen erkeklerin ataerkil ve cinsiyetçi vurgularla dışlandıklarını göstermektedir. Bununla birlikte araştırma sonucunda ulaşılan bir diğer bulgu ise mangal yapmanın, özellikle de ataerkil erkeklikler için homososyal bir erkeklik birlikteliğine işaret ettiğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sosyoloji • Erkeklik • Beslenme • Et yeme • Toplumsal cinsiyet

Nutrition, Identity and Masculinity: The Sociology of Meat Eating

Abstract

The biological need for nutrition is also a cultural practice involving many convergences and inequalities, especially with regard to gender. One of the most common practices of gender-based nutritional inequalities is meat eating. Indeed, meat eating has traditionally been a masculine practice in many cultures from past to present and is associated with a number of characteristics attributed to masculinity such as hunting, aggression, strength, and domination over nature. Vegetables, fruits, and grains, on the other hand, have been engendered as feminine by referring to the characteristics of gathering, submission, and sensuality that patriarchal societies attribute to women. This study aims to examine from the perspective of male athletes the relationship the masculine identity has with meat eating, which many cultures have socially constructed as a patriarchal symbol. The study was conducted in 2019 using the qualitative method and phenomenological design. Data have been collected from semi-structured interviews held with 14 men who play various sports and live in Eskişehir. The findings indicate some men to eat meat as a reproduction of masculinity and veganism/vegetarianism to be perceived as feminine; therefore, men who do not eat meat are excluded from patriarchal and sexist emphases. Moreover, another finding of the study reveals that barbecuing reproduces hegemonic masculinity as a homo-social association.

Keywords: Sociology • Masculinity • Nutrition • Meat eating • Gender

1 Mehmet Can Çarpar (Doktora Öğrencisi), Anadolu Üniversitesi, Sosyoloji Bölümü, Eskişehir Türkiye.

Eposta: mececan@gmail.com ORCID: 0000-0001-5418-0885

Atıf: Çarpar, M. C. (2020). Beslenme, kimlik ve erkeklik: Et yemenin sosyolojisi. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 249–277. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0041>

Extended Summary

Nutrition is not only a biological phenomenon but also an engendered one (Sobal, 2005, p. 136) that represents the inequalities between men and women. Inequalities regarding nutrition can be seen in the processes of supplying, preparing, and sharing food, where males mostly have advantageous positions. These advantages can be seen more visibly when looking at meat eating because of patriarchal traditions. With reference to a number of historical and cultural narratives associated with masculinity, meat is constructed as the most “valuable” of the foods bestowed to men, who are constructed as the most “worthy” creature in the universe, while women are associated with vegetables, fruits, and grains which are socially constructed as “wimpy” foods (Adams, 2019).

One of these narratives can be seen in the “masculine” historical conception of the ways pre-agricultural societies supplied food. Patriarchal ideology and the gender regime are based on assumptions that have made masculinity superior to femininity since the beginning of human history (Llyod, 1996). This regime, which is largely based on the belief that men are biologically superior, states that men supplied meat in the past by hunting while women were mostly gatherers (Tanner & Zihlman, 1976, p. 608). The same narrative can also be seen in modern societies and modern scientific discourses. The influence modern medical discourses have on spreading the power of masculinity on legitimate grounds on this point is great. Through modern sciences such as endocrinology and physiology, the biological superiority of the male biology over the image of the weak and slender female body has been declared as a symbol of muscularity and strength. The importance of meat is often emphasized for preserving and developing a healthy male body, with emphasis on physical abilities, muscularity, and athleticism. In addition, society has constructed the widespread belief that men’s sexual power will increase by eating meat (Twigg, 1986). Therefore, obtaining the fit and healthy body that is the symbol of hegemonic masculinity occurs by eating meat, which is another practice associated with hegemonic masculinity ideals. The role the media has on this point together with modern medicine is undeniable. For example, various media content has suggested that meat improves sperm quality and preserves reproductive health, while vegetarian and vegan males are at risk of infertility (Knapton, 2014). The emphasis in this context refers to meat as the source of heterosexuality and the sexual power of normative masculinity, while describing vegetarian diets as a feminine practice. Therefore, men consider eating meat as the norm for the healthy and strong muscular ideal (Potts & Parry, 2010; Roos, Prattala, & Koski, 2001; Rothgerber, 2012).

Masculinity is a type of competition based on proving the absence womanliness (Seidler, 1989, p. 18; Bourdieu, 2015, p. 71; Cornwall & Lindisfarne, 1994, p. 11); in this context eating meat can be presumed to be a practice that men use to engender themselves (West & Zimmerman, 1987). As other studies have stated, meat eating is traditionally attributed to masculinity and is often performed by men in order to

construct, maintain, and reproduce their masculinity identity (Buerkle, 2009; Gelfer, 2013; Heinz & Lee, 1998; Nath, 2010; Rogers, 2008; Rothgerber, 2012; Sobal, 2005; Sumpter, 2015). On the other hand, men who refuse to meat eating experience exclusion from masculinity by hitting various cultural barriers to masculinity (Adams, 2019, p. 96; Potts & Parry, 2010, p. 53; Maurer, 2002, p. 8).

Few studies have been done on this subject in Turkey (Burgan, 2015; Korkmaz, 2014; Erdoğan, 2014; Gedik, 2018). In this context, this study aims to describe and interpret the relationship between meat eating and the masculinity identity as a cultural phenomenon from the eyes of meat-eating men who live in Eskişehir. The research will mainly seek answers to the questions of “How do men make sense of the practice of meat eating in relation to their masculine identity?” and “What strategies have men developed for marginalizing men who do not eat meat?” For this reason, this 2019 study was conducted using the qualitative method and phenomenological design. Data have been collected from semi-structured interviews conducted with 14 men from different sports branches living in Eskişehir. Certain studies have been effective for determining the participants interviewed; in fact, the findings from some studies show compulsorily meat eating to be more common in male-dominated areas like sports such as soccer, rugby, body building, and boxing. even while many vegan elite athletes exist (Brady & Ventresca, 2014; Stibbe, 2004). Therefore, although the compulsory practice of meat eating cannot be generalized, it can be inferred to be emphasized as a much stronger assumption in male intensive sports such as boxing, wrestling, rugby, bodybuilding, and football (Adams, 2019, p. 87). From this point of view, the participants have been purposefully selected from male-dominated areas such as football, bodybuilding, rugby, boxing, and CrossFit. Participants have been selected using the snowball sampling technique, and data are collected from the participants using the semi-structured interview technique. During the interviews, the men were asked general questions about their nutritional patterns, how much animal products do they eat and why, especially with regard to red meat in their nutrition, and how do they make sense of vegetable nutrition. The findings from the study showing eating meat to be a patriarchal symbol (Adams, 2019, p. 94) are considered to be a way men engender (West & Zimmerman, 1987). Men eat meat because of characteristics such as hunting, aggression, violence, and dominance over nature, which they define as exclusive to their gender; they think that men must eat meat for reasons such as health and physique. On the other hand, some men think that meat, especially red meat, is harmful to women. According to the participants, men need more meat because of their biological structure and cultural roles such as working outside. All the participants feel that women don't need to eat meat like men do because of women's feminine nature. Moreover, because men have constructed meat to be a masculine food, they exclude vegan men through hegemonic masculinity discourses; the participants perceive noneating meat men to be emasculated. Another finding from the study reveals that barbecuing reproduces masculinity as a homo-social association.

Beslenme, Kimlik ve Erkeklik: Et Yemenin Sosyolojisi

En basit haliyle biyolojik bir ihtiyaç olan beslenme aynı zamanda kadın ve erkek arasındaki eşitsizlikleri içeren ve yansıtan cinsiyetlendirilmiş bir pratiktir (Sobal, 2005, s. 136). Ataerkil ilişkilerle şekillenen bu eşitsizlikler gıdanın temin edilmesi, hazırlanması ve paylaşılması süreçlerinde görülür ve bu süreçlerde çoğunlukla erkekler avantajlı pozisyonlarda yer alırlar. Erkeklerin sahip oldukları bu avantajlı konum et yeme pratiğinde çok daha görünür bir biçime bürünür. Erkek egemenliğini meşrulaştıran tarihsel ve kültürel anlatılara referansla, besinlerin en değerlisi olarak kurgulanan et, en “değerli” canlı olarak inşa edilen erkeğe bahşedilirken, kadınlar sebzeler, tahıllar, meyveler gibi “değer biçil(e)meyen” besinlerle ilişkilendirilirler (Adams, 2019). Bu anlayış temelinde et yemek, hayvanlar da dâhil olmak üzere, doğa üzerinde iktidar sahibi olarak inşa edilen erkeğin “doğal” bir hakkı gibi görülür ve bu yönüyle et yemek “erkeksi” bir davranış olarak kurgulanır. Tersine, bitkisel temelli beslenme ise kadınsılığa gönderme yapar. Erkeklik her şeyden önce bir tür dişil korku ile kadınsı rollerden sıyrılmakla inşa edilir (Seidler, 1989, s. 18; Bourdieu, 2015, s. 71; Cornwall ve Lindisfarne, 1994, s. 11). Bu bağlamda et yemek ve bitkisel beslenmeye karşı mesafeli durmak, ataerkil erkekler için bir toplumsal cinsiyet kimliği icrasına (West ve Zimmerman, 1987) işaret etmektedir (Buerkle, 2009; Gelfer, 2013; Heinz and Lee, 1998; Nath, 2010; Rogers, 2008; Rothgerber, 2012; Sobal, 2005; Sumpter, 2015). Haliyle, et yemeyi reddeden erkekler kültürel bariyerlere çarparak ataerkil ilişkiler temelinde dışlanmayı deneyimlerler (Adams, 2019, s. 96; Potts ve Parry, 2010, s. 53; Maurer, 2002, s. 8).

Et yeme ve erkeklik arasındaki ilişki her ne kadar uluslararası literatürde farklı boyutlarıyla değerlendirilmiş olsa da Türkiye’de konu hakkında yapılan çalışmaların (Burgan, 2015; Korkmaz, 2014) sınırlı sayıda oldukları göze çarpmakla beraber, doğrudan beslenme temelinde olmasa da az sayıda araştırmannın et ve erkeklik arasındaki ilişkiye ışık tuttuğu da görülmektedir (Erdoğan, 2014; Gedik, 2018). Literatürdeki bu eksiklik doğrultusunda bu çalışmanın amacı geleneksel olarak erkekliğe atfedilen bir pratik olan et yeme ile erkeklik kimliği arasındaki ilişkileri Eskişehir’de spor geçmişi olan bir grup erkeğin beslenme/et yeme deneyimleri üzerinden betimlemek ve alan yazına katkı sağlamaktır. Araştırma, Türkiye’de yapılan değerli çalışmaların aksine fenomenolojik desende yürütülerek et ve erkeklik ilişkisini aktörlerin deneyimleri temelinde incelemeyi amaçlayan bir girişim niteliği taşımaktadır. Bu çalışmada temel olarak “erkekler erkeklik kimlikleri ile ilişkili olarak eti ve et yemeyi nasıl anlamlandırmaktadırlar” ve “erkekler et yemeyen (diğer) erkekleri hangi stratejiler ile ikincilleştirmektedirler” sorularının yanıtları aranacaktır. Bu doğrultuda öncelikle erkeklik ve beslenme arasındaki ilişki incelenecek, ardından çalışma grubu ve çalışmada izlenen süreçler hakkında bilgiler sunulacaktır. Daha sonraki aşamada ise bulgular yorumlanarak katılımcıların beslenme deneyimleri ile toplumsal cinsiyet kimlikleri arasındaki ilişkiler ortaya konmaya çalışılacaktır.

Hegemonik Erkeklik ve Cinsiyetlendirilmiş Bir Pratik Olarak Beslenme

Toplumda erkeklerden ve kadınlardan icra etmeleri beklenen birbirlerinden farklı ve çoğunlukla eşitsiz bir dizi davranış kalıpları, toplumsal cinsiyet rolleri vardır. Erkekler başarılı, güçlü, rekabetçi ve/veya dayanıklı olma gibi bir dizi rol atfedilirken; kadınlar çekimser, duygusal, barışçıl olma ve çocuk, yaşlı, hasta bakma gibi rollere “layık” görülürler. Her iki cinsiyetten icra etmeleri beklenen söz konusu davranışlara büyük ölçüde biyolojik yapılar referans gösterilir ve bunların birer sosyal kurgu olduklarının üzeri örtülür (Sancar, 2013, ss. 244-245). Ataerkil ilişkilerde şekillenen bu roller sosyalleşme süreçlerinde çeşitli toplumsal kurumların iş birliği içerisinde bireylerce içselleştirilerek kalıplaşmış yargılara dönüşürler. Süreç içerisinde erkekler ve kadınlar arasında eşitsiz ilişkiler kurularak kadınların ikincil konumları meşrulaştırılır. Bu meşrulaştırma ilişkisi çoğunlukla toplumsal cinsiyet hiyerarşisinde en üst sırada yer alan bir erkeklik tipi ölçüt alınarak gerçekleşir. Burada ise hegemonik erkeklik kavramına önemli bir yer vermek gerekir; zira hegemonik erkeklik toplumsal cinsiyet hiyerarşilerine farklı erkeklikleri de katarak eşitsizliklerin bütüncül bir şekilde kavranabilmesini sağlar.

Connell (2005) tarafından geliştirilen hegemonik erkeklik, kültürel düzeyde inşa edilen bir rıza biçimi olarak toplumsal cinsiyet hiyerarşisinde en üst sıralarda yer alan, dolayısıyla iktidarı elinde bulunduran bir ideal tiptir (Bozok, 2009). Kadınların boyun eğmesini garanti altına almakla beraber, hegemonik erkeklik kendi inşalarına uymayan diğer erkekliklerin de baskılanmasına yol açar (Connell, 1998, s. 245). Bu açıdan hegemonik erkeklik ataerkil ilişkilerde insanların konumlarının belirlenmesi açısından referans alınan bir kültürel inşalar dizisi olarak kavranabilir (Levy, 2007, s. 253). Toplumsal, kültürel ve yerel bağlamda farklılaşsa da küresel düzeyde bir dizi özellikleri barındıran hegemonik erkeklik inşalarından söz edilebilmektedir. Bunlar ise genel olarak ırkçı, beyaz, homofobik, heteroseksüel, orta sınıf, ücretli bir işte çalışarak ailesinin geçimini üstlenen, atletik, sportif, sağlıklı ancak kadınlar ve eşcinsel erkekler kadar bakımlı da olmayan bir erkekliğe -kadınsı olarak addedilen rollere karşı bir biçimde inşa edilen ve sınıfsal konumlar gibi farklı kesişimlerde değişebilen, bazen çelişkili bir dizi özelliğe- gönderme yapar (Sancar, 2013; Donaldson, 1993; Bozok, Munar ve Kavasoglu, 2019). Bununla birlikte sabit bir “yapı” olmaktan öte bir ideal tip ve/veya bir temsil olan hegemonik erkekliğin elde edilebilmesi neredeyse imkânsızdır (Connell, 1998, s. 118). Bunun yerine, hegemonik erkeklik ideali referans alınarak belirlenen ve hegemonik erkeklikle alışveriş içerisinde olan dinamik, esnek ve değişime açık çeşitli erkeklikler vardır. Bunlar, hegemonik erkeklik ideallerine yaklaştıkça belirli ilişkisellikler içinde iktidardan daha fazla faydalanma şansına erişebilirlerken söz konusu inşaları gerçekleştiremediklerinde ve reddettiklerinde tabi konumlara itilirler. Bozok (2015, s. 32) erkeklerin büyük bir bölümünün hegemonik erkeklik inşaları ile suç ortaklığı içerisinde olduğunu belirtir. Ataerkil/cinsiyetçi erkeklikler olarak adlandırdığı bu erkeklikler çoğu zaman hegemonik erkeklik inşaları

ile yakından iş birliği yaparak iktidardan faydalanmayı tercih ederler. Bununla birlikte söz konusu erkekliklerin hegemonik erkeklik idealleri ile olan diyaloglarının konularına, olanaklarına, içinde buldukları bağlamlara ve bunların kesişiminde şekillenen erkeklik ideallerine göre değişebildiklerini, Bozok'un (2015) oldukça özgün anlatımıyla erkekliklerin "yamalı bohça" gibi kimlikler olduklarını da unutmamak gerekir. Bu açıdan hegemonik erkekliği "orada" duran sabit bir yapıdan ziyade, erkeklerin ataerkil paydan (Connell, 2005) faydalanmak uğruna çaba gösterdikleri erkeklik idealleri olarak okumak gerekir (Bozok ve ark., 2019, s. 1726).

Hegemonik erkeklik inşaları referans alınarak belirlenen toplumsal konular arasındaki eşitsizlikler beslenme ilişkilerinde de açık bir şekilde gözlenmektedir (Counihan, 2005, s. 3). Çoğunlukla erkeklerin iktidar konularında yer aldıkları bu ilişkiler, özellikle hane içinde cinsiyetler arasında gerçekleşen iş bölümünde bariz bir biçimde fark edilir. Erkeklerin özel alanla ilişkisi erkekliğe atfedilen ailenin geçimini üstlenme (Bozok, 2018, s. 35) gibi roller temelinde daha yüzeysel iken; kadınlar çocuk ve hasta bakımı ya da temizlik gibi kendilerine dayatılan ev içi roller ile hane ile daha yoğun bir ilişki içinde olurlar. Hanedeki bireylerin beslenme yükümlülüklerini üstlenir, çoğu zaman erkekler tarafından baskılanırlar (DeVault, 1997). Erkekler ücretli bir işte çalışma sonucunda eve ekmek getirme rolünü icra ederek hegemonik erkeklik idealine yaklaşırlarken (Bozok, 2018) kadınlar erkeklerin getirdiklerini pişirerek, bir anlamda erkeklerle hizmet etmek durumunda kalırlar. Dolayısıyla besinlerin ekonomik finansmanını sağlamak bir erkeklik rolü olarak görülürken, erkek tarafından getirilen bu besinlerin pişirilmesi ise çoğunlukla bir kadın pratiği olarak nitelenir (Little, Ilbery ve Watts, 2009, s. 201).

Beslenme ve toplumsal cinsiyet eşitsizlikleri arasındaki bu ilişki kendisini et yeme pratiğinde daha da gösterir. Tarihsel olarak birçok kültürde et yeme ile erkeklik kimliği arasında yerleşik bir ilişki bulunur. Bu ilişki etin doyurucu ve pahalı bir besin olarak kurgulanmasıyla beraber, özellikle tarım öncesi toplumlar referans verilerek üretilen kültürel mitlerle, elde edilmesi zor ve "değerli" bir simge olarak anlamlandırılmasından kaynaklanır. Bu anlamlandırma sonucunda erkeklikle ilişkilendirilen "değerli" et ile kadınlarla ilişkilendirilen sebze, meyve ve tahıllar gibi "değersiz" besinler arasında hiyerarşik bir ilişki kurulur (Burgan, 2015, s. 38). Etin sahip olduğu bu simgesel değer, et yemenin bir erkeklik performansı şeklinde inşa edilmesinde rol oynar (Adams, 2019; Gelfer, 2013; Nath, 2010; Sobal, 2005; Sumpter, 2015).

Et yeme pratiği ve erkeklik kimliği arasındaki bu derin ilişki, erkek egemen toplumsal cinsiyet düzeninin çeşitli söylemlerinde görülür. Adams (2019) bu söylemlerin etin cinsel politikasının sürdürülebilmesini sağladıklarını vurgular. Bu söylemlerden belki de en belirginini tarım öncesi toplumların besinleri tedarik etme biçimleri ile ilgili olarak inşa edilen tarihsel anlayışta görülebilir. Erkek egemen toplumsal cinsiyet düzeni

insanlık tarihinden itibaren erkeği “üstün” kılan çeşitli varsayımlara dayanır (Llyod, 1996). Erkeklerin başta biyolojik olarak üstün oldukları inancına dayanan bu rejimde, geçmişte erkeklerin avcılık ile uğraşarak eti tedarik ettikleri, kadınların ise yalnızca toplayıcılık gibi işlerle uğraştıkları belirtilir (Tanner ve Zihlman, 1976, s. 608). Erkeklerin agresif ve savaşçı oldukları, kadınların ise güçsüz ve uysal oldukları vurgulanarak cinsiyet eşitsizliklerini pekiştiren avcı erkeklik mitleri oluşturulur; böylece avcılık ve avla elde edilen et büyük ölçüde erkeklik ile ilişkilendirilir (Loo, 2001; Rozin vd., 2012). Avcı toplayıcı toplumlarda cinsiyet ile ilişkili olarak böylesine bir evrensellikten söz edilmese de (Nahya, 2017; Eller, 2009; Pollock, 2005) erkek egemenliğini inşa etmede büyük rol oynayan avcı erkeklik anlatısı, günümüz ataerkil ilişkilerinde “bilimsel” bilgiye dönüşerek (Burgan, 2015) etin büyük ölçüde erkeklikle ilişkilendirilmesine hizmet eder (Gelfer, 2013; Nath, 2010; Sobal, 2005).

Et ve erkeklik arasındaki ilişkiyi yansıtan ikinci dinamik ise etin pişirilme, sunulma ve paylaşılmasında görülür. Diğer besinlerden farklı olarak etin hazırlanma ve pişirilme süreçlerine kadınlar gibi erkeklerin de katıldıkları görülür. Her ne kadar kadınlara atfedilen besinleri hazırlama ve pişirme rolleri güncel olarak geçerliliklerini sürdürüyor olsalar da (Little ve ark., 2009), kadınların ekonomik özgürlüklerini elde etmeleri, özellikle orta sınıf erkeklerin yemek pişirme pratiklerine katılmalarını gerektirmiştir (Holm ve ark., 2015). Bu durum erkeklige atfedilen geleneksel rollerin kadınlarca icra edildikleri zaman erkekler tarafından psikolojik olarak deneyimlenen gerilim ve çelişkilerle, başka bir anlatımla erkeklik kriziyle (MacInnes, 1998) ilişkilidir. Yemek pişirmeye ilişkin yaşanan bu kriz, erkekler tarafından çoğunlukla dışarıda, kamusal alanlarda et pişirme performansı sergilenerek bertaraf edilmeye çalışılır. Eğer bir şekilde yemek yapılacaksa, kadınlıkla ilişkili özel alandan ziyade, kamusal alanda hobi amaçlı yemek yapmak erkeklığın kadınlıktan sıyrılmasını sağlayacak ve erkeklik kimliği açısından çok daha az “sorun” yaratacaktır (Daniels ve ark., 2012). Hatta bu durum, besinlerin en “değerlisi” olarak inşa edilen etin mangal/barbekü gibi tekniklerle pişirilmesiyle erkeklik inşaları açısından bir “avantaja” dahi dönüşecektir (Veri ve Liberti, 2013, s. 233). Et ve erkeklik krizi ile ilgili benzer bir ilişki Burger King’in 2006 yılında yayınlamış olduğu reklam filminde de görülür. Söz konusu reklamda restoranda oturan bir çiftte yemek servisi yapılır ve tabakların içinde küçük ve şık sunumlu bir yemek vardır. Bu durumdan dolayı hayal kırıklığına uğrayarak sinirlenen erkek “I am a Man” (Ben bir erkeğim) diye başlayan bir şarkı eşliğinde masadan kalkarak Burger King’e gider ve kendine bir hamburger sipariş eder (Peternieuwenhuizen, 2006). Ayrıca ilgili reklamda çeşitli sınıfsal konumlarda yer alan erkeklerin aynı anda hamburger yemeleri, et yemenin farklı kişisel unsurlarla bezenmiş erkeklikler için ortak bir erkeklik pratiği olduğunu da ima eder. Rogers (2008, s. 281) reklamdaki asıl temanın, feminizme karşı geliştirilen bir tür “erkeklik” tepkisi olduğunu belirtir. Adams’ın (2019, s. 25) “nerede (tedirgin) bir yiğitlik varsa orada et yeme kültürünü de bulursunuz” ifadesiyle somutlaşan bu durum, et yemenin erkeklik krizine bir çare

olarak sunulduğunu hatırlatmaktadır. Zira ataerkil ilişkilerde “gerçek” bir erkeğin kiş¹ değil, et yemesi gerekmektedir (Adams, 2019; Takeda, 2012).

Etle ilişkili olarak gerçekleşen erkeklik inşası et üzerinde kontrol sahibi olan erkeğin etin pişirilme derecesi ve sunumuna yönelik tercihlerine de yansır. Sobal (2005, s. 138) etin erkekler tarafından çoğunlukla az pişmiş, az soslu ve ham bir şekilde tercih edilmesinin uygarlaşmadan ve kadınlıktan kaçma yolu olarak, geleneksel erkeklik inşası ile ilişkili olduğunu düşünür. Buna benzer bir ilişki Dila Hanım filminde Erol Taş’ın canlandırdığı “Kara Haydar” karakterinin eti kemiğinden tutarak kabaca yediği sahnede de görülür (Aksoy, 1977). Genelleme yapmak imkânsız olsa da (ataerkil) erkekler, şık yemek sunumlarından ziyade özensizce hazırlanan sunumlara çok daha erkeksi anlamlar atfederler (Cavazza, Guidetti ve Baumann, 2015) ve söz konusu karakterin bu şekilde et yemesi kimliğinin ataerkil bir göstergesi olarak okunabilir.

Et yemenin erkeklik ile ilişkilendirildiği üçüncü dinamik ise idealize edilen “sağlıklı erkek imgesi” ile ilgilidir. Hegemonik erkeklik ideallerinin inşasında sağlıklı olmak önemli bir unsurdur (Erdoğan, 2014, s. 150). Ataerkil ilişkilerde idealize edilen sağlıklı erkek imgesi spor yapmayı, kaslı bir bedene sahip olmayı, düzenli beslenmeyi içeren özelliklerle donatılmaktadır (Gedik, 2018, s. 81). Yapılan çalışmalar tüketim toplumunda sağlıklı erkek imgesine ulaşma yolunda erkeklere bir dizi “öneri” sunulduğunu imlemektedirler. Erkeklere belirli bağlamlarda iktidarlarını inşa etme imkânı sağlayan sağlıklı erkek imgesine erişmenin bir yolunun da et tüketmekle ilişkili olduğu görülmektedir. Et yeme ile erkeklerin cinsel gücünün artacağına (Twigg, 1986), bedensel sağlıklarının iyileşeceğine (Gedik, 2018, s. 88); et yemeyen erkeklerin kısırlık riski ile karşı karşıya kalacaklarına (Knapton, 2004) dair yaygın inanışlar inşa edilir. Bu inanışlara referansla pek çok erkek sağlıklı, güçlü, kaslı, cinsel olarak muktedir -ve dolayısıyla hegemonik ideale yakın- erkek bedeni için et yemeyi bir norm olarak nitelendirir (Potts ve Parry, 2010; Roos, Prattala ve Koski, 2001; Rothgerber, 2012).

Görüldüğü gibi ataerkillik beslenme deneyimini ve besinlere atfedilen anlamları doğrudan etkilemekte ve her iki cinsiyete “uygun” beslenme pratikleri dayatmaktadır. Bu bağlamda erkekler için “ideal” bir besin olarak görülen et avcılık, saldırganlık, kaslılık, ekonomik özerklik ve cinsel iktidar gibi ataerkil ilişkilerde inşa edilen normatif erkeklik özelliklerine atıflar yapılarak anlamlandırılmaktadır (Kimmel, 1996, Adams, 2019). Bu anlamlandırma süreci nedeniyle et yemek erkeklere ataerkil paydan (Connell, 2005) faydalanmaları adına çeşitli yol haritaları sunan hegemonik erkeklik ideallerine ulaşmada önemli bir aşamaya işaret etmektedir (Whitehead, 2002). Bu arka plan doğrultusunda bu çalışmada et yeme farklı kesişimsel unsurlara sahip olsalar bile ataerkil ve cinsiyetçi erkeklikler açısından erkeklik kimliğini farklı derecelerde de olsa etkileyen ve pekiştiren bir fenomen olarak ele alınmıştır. Bu bağlamda ilgili fenomen,

1 Genellikle sebzelerle yapılan bir çeşit turta.

aşağıda detaylı bir biçimde gösterildiği üzere, zorunlu et yeme normunun (Kheel, 2004) çok daha yoğun bir biçimde görüldüğü spor dallarında yer alan erkeklerin gözünden derinlemesine bir biçimde yorumlanmaya çalışılmıştır.

Yöntem

Et yeme pratiği ile erkeklik kimliği arasındaki ilişkileri erkeklerin gözünden sosyolojik olarak değerlendirmeyi amaçlayan bu çalışma niteliksel bir çalışmadır. Çalışma et yiyen erkeklerin söz konusu olguyu toplumsal cinsiyet kimlikleri temelinde nasıl anlamlandırdıklarını irdeleme amacı taşıdığı için çalışmanın deseni olarak sosyal olguların aktörlerin gündelik yaşamlarında nasıl bir yer kapladığını aktörlerin deneyimleri temelinde göstermeyi sağlayan fenomenoloji (Cresswell, 2018) tercih edilmiştir. Çalışmada elde edilen veriler 2019 yılında Ağustos ve Ekim ayları arasında yürütülen kesitsel bir saha araştırmasına dayanmaktadır. Veriler katılımcılardan yarı yapılandırılmış görüşmelerle toplanmıştır. Görüşmelerde erkeklerin genel olarak beslenme düzenleri hakkında sorular sorulmuş, beslenmelerinde hayvansal ürünlere ve özellikle kırmızı ete ne kadar ve neden yer verdikleri, bitkisel beslenmeyi nasıl anlamlandırdıkları üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda yürütülen mülâkatlar ortalama 38 dakika sürmüş, görüşmelerden önce katılımcılardan ses kayıtlarının alınması için izin istenmiş; bir katılımcı hariç diğer hepsi ses kaydının alınması için rıza göstermiştir. Ses kaydı alınmayan bir katılımcı ile not tutularak görüşülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanan veriler araştırmacı tarafından deşifre edilmiş ve ardından sistematik ve tematik olarak analiz edilmiştir.

Araştırmanın katılımcıları Eskişehir’de ikamet eden farklı ekonomik, sosyal ve demografik özelliklere sahip farklı spor dalları ile ilgilenen 14 erkekten oluşmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde konu hakkında yapılan çalışmalar etkili olmuştur. Nitekim bazı çalışmaların bulguları zorunlu et yemenin (Kheel, 2004) erkeklikle ilişkilendirilen spor dallarında çok daha sık görüldüğünü göstermektedir. Örneğin her ne kadar başarılı vegan futbolcular olsa da erkekliği inşa eden bir pratik olarak futbolda, erkekler tarafından iyi bir oyuncu olmak için gereken fiziksel gücün kaynağı çoğunlukla et olarak görülmektedir (Brady ve Ventresca, 2014). Buna benzer bir ilişkinin sıklıkla görüldüğü spor alanlarından birisi de vücut geliştirmedir. Nihai amacı kaslı bir bedene ulaşmak olan vücut geliştirmede protein ağırlıklı beslenme programları uygulanır (Richardson, 2012, s. 21). Kasların elde edilebilmesi de yüksek protein ihtiva etmeleri nedeniyle çoğunlukla etle ilişkilendirilir ve bu durum erkekler tarafından “olmazsa olmaz” şeklinde nitelendirilir. Hatta bu durum her ne kadar vegan vücut geliştirmecilerin sayısında önemli ölçüde bir artış yaşansa da (In, 2017; Kirkova, 2015; Larbi, 2017; Rajvanshi, 2019) alanda yerleşmiş ve yıkılması zor bir norm olarak görülür (Stibbe, 2004; Erdoğan, 2014; Gedik, 2018). Dolayısıyla her ne kadar genellenemese de futbol, vücut geliştirme, boks, güreş ve rugby gibi erkek yoğun sporlarda zorunlu et yeme

pratiğinin güçlü bir varsayım olarak nitelendirildiği düşünülebilir (Adams, 2019, s. 87). Buradan hareketle katılımcılar futbol, vücut geliştirme, rugby ve boks gibi “erkekliğin dolaşıma girdiği ve yeniden inşa edildiği” (Bozok ve ark., 2019, s. 1725) spor dallarından amaca yönelik olarak seçilmişlerdir. Katılımcılar kartopu örnekleme tekniğiyle seçilmiş, ilk temas araştırmacının üyesi olduğu spor salonunda antrenmanlar yapan vücut geliştirme sporcusu ile kurulmuş ve katılımcının sosyal ağları üzerinden diğer katılımcılara ulaşılmıştır. Onuncu görüşme sonucunda verilerin büyük bir çoğunluğu birbirlerine benzer olmaya başlayınca doyma noktasına ulaşıldığı varsayılmış ve üzerine dört tane daha görüşme yapılarak saha aşaması sonlandırılmıştır. Daha sonra deşifreler yapılmış ve veriler analiz edilmiştir.

Görüşülen katılımcıların hepsi kent doğumludur. Katılımcıların yaşları 20-36 arasında, aylık gelirleri 1200 TL – 15000 TL arasında değişmektedir. İki kişi hariç katılımcıların hepsi üniversite mezunu iken, iki katılımcı da Eskişehir’de bulunan bir üniversitede öğrenci statüsündedir. Profesyonel sporcu olan 10 katılımcıdan üçü vücut geliştirmeci, üçü boksör, üçü rugby oyuncusu, bir diğeri ise futbolcudur. Rekreatif olarak spor yapan dört katılımcının üçü vücut geliştirme, diğeri ise crossfit ile ilgilenmektedir. Nitel araştırmalar genellemeden ziyade karmaşık olguları aktörlerin kendilerine özgü deneyimleri aracılığıyla incelemeyi olanaklı kılan çeşitli teknikler kullanarak derinlemesine veriler sunmak için yürütülürler (Cresswell, 2018). Bu nedenle araştırma kapsamında görüşülen erkeklerin beslenme ve et yeme deneyimleri, diğer nitel araştırmalarda olduğu gibi tüm erkekler için genellenememektedir. Bu sınırlı sayıdaki katılımcı Eskişehir’de ya da Türkiye’de ikamet eden erkeklerin küçük bir kesitini ve onların kendilerine özgü toplumsal gerçekliklerini oluşturmaktadır.

Bulgular

Görüşme deşifreleri incelenmiş ve katılımcıların et yeme fenomenine ilişkin deneyimleri ve algıları birbirleriyle ilişkili üç farklı tema altında analiz edilmiştir. Bu temalar “Cinsiyetlendirilmiş Bir Pratik Olarak Et Yemenin Eril Gereçekleri: Erkekler Et Yer Çünkü”, “Çatışan Olgular: Vejetaryenlik-Veganlık ve Erkeklik” ve “Homososyal Bir Mekân Olarak Mangal Başında Erkeklik Performansları” şeklinde başlıklara ayrılmışlardır. Katılımcıların gizliliği gözetildiği için takma isimler kullanılmıştır.

Cinsiyetlendirilmiş Bir Pratik Olarak Et Yemenin Eril Gereçekleri: “Erkekler Et Yer Çünkü...”

Araştırmada karşılaşılan ilk tema, erkeklerin daha fazla et yemelerini hangi gerekçelerle kimliklerinin doğal bir parçası olarak imlemeleri ile ilgilidir. Araştırma kapsamında görüşülen bütün erkekler beslenme düzenlerinde ağırlıklı olarak hayvansal gıdalara yer verdiklerini belirtmekte, erkeklerin kadınlara oranla daha fazla et yemeleri gerektiğini vurgulamakta ve bunu çeşitli ataerkil söylemlere yaslanarak

gerekçelendirmektedirler. Erkeklerin et yemeyi bir erkek pratiği olarak imlemelerinin ilk gerekçesi, erkeğin doğasında bulunduğunu düşündükleri avcılık rolleri ile ilişkili olarak oluşturulmaktadır. Erkeklerin ifadelerinde dikkat çeken nokta, tarihsel bir anlayış çerçevesinde erkeklerin kadınlar karşısındaki egemenliğini meşru kılan ve eti erkeklikle, sebzeleri ise kadınlıkla ilişkilendiren avcı erkeklik anlatısına (Burgan, 2015; Adams, 2019) referansların sıklıkla bulunmasıdır.

Avcı erkeklik anlatısına yaslanarak beslenme alanında ortaya çıkan ataerkil ve cinsiyetçi ilişkileri, erkeklerin toplumsallaşma aşamalarının ilk safhalarında *aile sofralarında* öğrendikleri görülmektedir. Örneğin ataerkil öğretmenlerle yetiştiği anlaşılan Veysel’in, “*kalıtsal olarak taşıdığımız et ihtiyacı, avcılık gibi şeyler hala içimizde var tabii ki*” şeklinde doğalmışçasına varsaydığı bu ataerkil normu ailesindeki eşitsiz ilişkilere, “etçil baba” ve “otçul anne” arasındaki asimetrik konumlara atıfla bir sağduyu bilgisi şeklinde öğrendiği anlaşılmaktadır:

“Bence erkekler daha çok et yiyor, erkekler daha çok et yemeye meyillidir diyebilirim. Yani mesela zaten *benim babam da çok etçil bir adamdır*² hem etçil hem otçul sınıfına girmeyecek kadar etçil bir adamdır. Annem de tam tersine sebze, meyve, tahıl ürünleri, bakliyatlar yemeğe daha yatkındır.” (Veysel, 21 yaşında, rekreasyonel vücut geliştirmeci)

Avcı erkeklik anlatısı eti erkeğe özgü bir besin olarak kurgulamakla kalmaz; aynı zamanda erkeğin tahakkümcü “doğasına” vurgu yaparak et yemeyi erkekliği yeniden üreten bir davranış biçimi haline getirir (Calvert, 2014). Bu çerçevede katılımcılardan bazıları erkeklerin geçmişte avcılık ile uğraşmalarından dolayı kadınlara oranla daha fazla et yediklerini, hatta yemesi gerektiğini belirtmektedirler. Burada söz konusu olan et yeme ediminin basit anlamıyla bir damak tercihi olmasından ziyade katılımcı erkekler için toplumsal cinsiyetlerini icra etme (West ve Zimmerman, 1987) aracına dönüşmesi ve erkekliği inşa eden bir basamak olarak anlamlandırılmasıdır. Kimmel’in (1996) belirttiği üzere et yemek erkeğin *doğasını* ortaya koymak için bir araç görevi üstlenir. Aşağıda yer verilen alıntılarda görüldüğü gibi, katılımcılar için et yemek erkeklerin “doğasında” bulunduğu varsayılan aktiflik, saldırganlık ve avcılık gibi erkekliği kadın ve doğanın sömürülmesi üzerinden inşa eden birtakım rolleri kanıtlama aracı olarak işlev görmektedir:

“Erkekler et daha çok yer tabii ki. Bilmiyorum o kadarını ama kadınların etle çok arası olmuyor, çünkü yani kadınlar çok et yemiyor. Çünkü erkek çok daha etçildir zaten geçmişten beridir, evrimden beridir bu böyledir, o tür sebeplerden dolayıdır.” (Mustafa, 24 yaşında, crossfit ile ilgileniyor)

“Bu evrim mekanizmalarına yorulabilir yani etle ilgili olarak erkeğin saldırgan mekanizması ile ilgilidir. Et tüketmek zaten nasıl anlatsam yani avcılık mekanizmaları ile ilgili.” (Turgay, 26 yaşında, profesyonel vücut geliştirmeci)

2 Çalışma boyunca katılımcıların ifadelerinde yer alan vurguların hepsi bana aittir.

Katılımcı erkeklerin et yemeyi kimliklerinin bir parçası olarak nitelendirmelerinin bir diğer nedeni, et yeme ile erkek sağlığı arasında kurulan ilişkide gömüldür. Günümüz tüketim toplumlarında medya araçlarında idealize hegemonik erkeklik, sağlıkla ilişkili olarak bir yandan çeşitli geleneksel erkeklik kodlarını muhafaza eden, bir yandan bedensel ve psikolojik sağlığa odaklanma gibi *çağa* uygun erkeklik özellikleriyle donatılan inşaları içermektedir (Erdoğan, 2014, s. 150). Zira erkeklere farklı bağlamlarda esnek bir iktidar kurmayı sağlayan hegemonik erkeklik inşaları arasında sağlıklı olmak ve cinsel olarak güçlü olmak önemlidir (Bozok ve ark., s. 1726; Sancar, 2013, s. 156) ve erkeklere bu inşalara ulaşmak için et yemeleri gerektiğine dair “tavsiyeler” verilir (Potts ve Parry, 2010; Roos ve ark., 2001; Rothgerber, 2012; Twigg, 1986).

Bazı katılımcıların ifadelerinde de bu cinsiyetçi “tavsiyelerin” somutlaştıkları görülmektedir. Fatih ve Veysel etin sağlıkları, özellikle de cinsel sağlıkları açısından “önemine” vurgu yaparak, erkeklerin mutlak surette et yemeleri gerektiğini imlemektedir. Erkeklerin vurguları iki açıdan et yemenin doğrudan hegemonik erkeklik inşa süreçleriyle ilişkili olduğunu göstermektedir. Birincisi, et yemek katılımcıların imgelemlerinde bir erkeğin güçlü, sağlıklı ve cinsel olarak muktedir olabilmesini, *hegemonik ideale* yaklaşabilmesini sağlamaktadır. İkincisi ise, et yemeyi üreme sağlığı için bir gereklilik olarak varsayan katılımcıların, et yemeyi, önemli hegemonik erkeklik inşalarından biri olan heteroseksüellik (Connell, 2005) çerçevesinde anlamlandırdıkları Veysel’in “[Et] cinsel yeterlilik, üremek için... Bu tamamen alınmadığı takdirde bizim bütün cinsel şeyimizi [gücümüzü] dağıtacağını düşünüyorum ne?” şeklindeki ifadelerinden anlaşılmaktadır. Bu yönüyle katılımcıların anlam dünyalarında et kadınlar ve heteroseksüel olmayan (diğer) erkeklikler üzerinden inşa edilen hâkim erkeklik özelliklerine ulaşmak amacıyla “zorunlu” olarak yenmesi gereken bir besin olarak görülmektedir:

“Bence önemlidir [et yemek] yani olması gereken bir şeydir. Fiziki sağlığı yüksek tutar. Şimdi proteinle alakalı olarak düşündüğümüz için, erkekle alakalı üreme kısmında da protein ağır rol oynadığı için et gereklidir erkek için...” (Fatih, 26 yaşında, profesyonel rugby sporcusu)

Katılımcı erkekler benzer gerekçelerle eti erkeğe “layık” gördükleri ölçüde, et yeme konusunda kadınlara kendi imgelemlerinde birtakım sınırlılıklar getirmektedirler. Erkeklerin ifadelerindeki bu kısıtlama ilişkisinin büyük ölçüde cinsiyetler arası eşitsizlikleri meşrulaştıran “uygunluk anlatılarına” (Bozok ve ark., 2019) referansla kurulduğu anlaşılmaktadır. Söz konusu anlatıların beslenme alanına yansımalarının bir sonucu olarak çok fazla et tüketmenin kadınlar için zararlı olduğu, menstrüasyon ya da hamilelik gibi *hiperdişil* dönemlerinde kadınların etten sakınmaları gerektiği (Roos ve ark., 2001; Tambiah, 1969) gibi cinsiyetçi varsayımlar katılımcılar tarafından da eril bir dille ifade edilmektedir.

Benzer bir şekilde bazı erkekler, yine bu uygunluk anlatılarına (Bozok ve ark., 2019) yaslanarak, “güçlü” biyolojik yapıları gereği erkeklerin kadınlara oranla ete çok daha

fazla ihtiyaç duyduklarını bir varsayım olarak imlemektedirler. Farklı bir ifadeyle, erkekler cinsiyet eşitsizliklerinin bir yansıması olan et proteini hiyerarşisinde (Adams, 2019, s. 83) kendilerini Buğra'nın "*Erkeklerde kadınlara karşı bir üstünlük söz konusu bu konuda yani protein tüketiminde ve et tüketiminde*" dediği gibi kadınlardan farklı bir biçimde çok daha üst sıralara konumlandırmaktadırlar. Faruk'un ifadeleri ise bu durumun katı cinsiyetçi özüne ve ataerkil ilişkilerde "narin" olarak kurgulanan, aynı zamanda denetlenen kadın bedenine vurgu yapması açısından oldukça önemli olmuştur. Eskişehir'deki bir spor salonunda antrenör olarak çalışan ve profesyonel olarak vücut geliştirme ile ilgilenen katılımcı, kadınların "temel görevi" olan doğurganlıklarını kaybetme riski barındırması gerekçesiyle et yemeye "uygun" olmadıklarını ima etmekte, kadın bedenini eril bir dil kullanarak ikincilleştirmekte ve böylece ataerkillik ile iş birliği yaparak erkeklik kimliğini pekiştirmektedir:

"Kırmızı et kadınlara yaramıyor ve birtakım hastalıkları tetikliyor. Hani çikolata kisti diyorlar, kırmızı et tüketiminde kadınlarda. Hatta yani genel olarak hayvansal şeyleri çok yiyen kadınlarda kısırılık falan da olabiliyor. Ondan ben mesela bizim salona gelen üyelere, bayanlara söylerim en fazla haftada bir iki kez kırmızı et yesinler diye." (Faruk, 25 yaş, profesyonel vücut geliştirmeci)

Görüşmelerden elde edilen veriler eril özelliklerle ilişkilendirilen futbol, halter, boks, rugby ve vücut geliştirme gibi erkekliklerin dolaşıma girdiği cinsiyetlendirilmiş sporlarda (Bozok ve ark., 2019) et proteini hiyerarşilerinin (Adams, 2019, s. 83) çok daha fazla vurgulandığını göstermektedir. Söz konusu sporlar pek çok kültürde bir erkek simgesi olarak inşa edilen kaslı bedeni (Wacquant, 1995) ve erkeklikle ilişkilendirilen rekabet, dayanıklılık ve sertlik gibi (Connell, 2005) özellikleri merkeze almaktadır. Alandaki başarıda ise bu özellikler etrafında değerlendirilir ve bu durum bir yandan spor alanının erkeksi reflekslerle donatılmasına, bir yandan da alandan kadınların sistematik olarak dışlanmasına yol açar (Koca, 2016). Dolayısıyla bir toplumsal alan olarak spor, özellikle "erkek sporları" (Sancar, 2013) erkeksi *doxalarla*³ inşa edilir ve bu doxalar kadınlara karşı adeta bir kalkan görevi üstlenir.

Söz konusu sporlarla ilgilenen katılımcıların ifadelerine bakıldığında, et yemek erkek sporlarında (Sancar, 2013) istenen başarıyı yakalamak için bir koşul olarak imlenmektedir. Nitekim katılımcıların birçoğu kaslı bir bedene kavuşmak, başarılı bir futbolcu olmak ve/veya iyi bir boksör olmak için et yemeyi bir zorunluluk olarak, alanın sarsılmaz bir *doxası* şeklinde nitelemektedir. Bu durumun izleri vücut geliştirmeci Akın'ın "*hayvansal protein gerekli yani, dünya bunu böyle yapıyor*" sözlerinden açıkça sürülebilmektedir. Bununla birlikte spor ve erkeklik bağlamında etin oynadığı "simgesel" rolün ne denli önemli olarak görüldüğü, katılımcıların sporda etin işlevleri anlatmak için kullandıkları

3 Bourdieu'ya göre modern toplum, aktörlerin birbirleriyle üstünlük yarışına girdiği bir dizi toplumsal alandan oluşur. Söz konusu alanlarda hiyerarşik olarak üst sıralarda yer alabilmenin koşulu ise alanın sahip olduğu çeşitli ön kabulleri, kuralları yani doxaları kabullenmek aracılığı ile gerçekleşir. Bir anlamıyla doxa aktörlerin bir alana girerken öncelikli olarak kabul ettiği ön kabuller dizisidir (Bourdieu, 2006, s. 405). Burada doxa kavramı, toplumsal bir alan olan spordaki kurallardan birinin et yemek olarak algılandığını göstermek amacıyla kullanılmıştır.

benzetmelerde bariz bir biçimde fark edilmektedir. Katılımcıların ete yükledikleri sembolik anlamlar, spordaki başarı ölçütleri sayılan kuvvet, güç ve saldırganlık gibi erkeklikle ilişkilendirilen özelliklere gönderme yapmaktadır. Bu anlamlandırma süreci vücut geliştirmeci Turgay'ın “*Kırmızı et sana ekstra bir güç veriyor, hayvansal bir güç veriyor*” şeklindeki ifadeleriyle açık bir biçimde somutlaşmaktadır. Bu bağlamda (ataerkil) erkeklerin anlam dünyalarında et, sporda başarıyı sağlayan eril özelliklerin elde edilebilmesi için, Mustafa'nın ifadesiyle “*tabir-i caizse hayvan gibi*” yenmesi gereken zorunlu ve bir o kadar da “erkeksi” bir besine tekabül etmektedir.

Erkeklerin yorumlarında etin sporda değerli ve zorunlu bir besin olarak nitelendirildiği ölçüde, sebzeler işlevsiz, feminen ve dolayısıyla spor alanında başarısızlıkla ilişkili bir imge olarak yer almaktadır. Gerçekte böyle olmasa da (Bentley, 2004; Brady ve Ventresca, 2014; Stibbe, 2004) et ve erkek sporları arasındaki ilişki nedeniyle, pek çok katılımcı vegan ve/veya vejetaryen sporcuların başarılarına tıpkı kadın sporcuların maruz kaldığı gibi (Koca, 2016) kuşku ile bakmakta, onları alanın erkeksi doxalarını sarstıkları için ötekileştirmekte, bir başka anlatımla yedikleri besinlerin kadınlıkla ilişkili olarak anlamlandırılması nedeniyle *feminize* etmektedir:

“Sporcular vejetaryen olanlar... Tabii ki bu sporcular ne kadar verimli olur, sakıncalı bence. Çünkü malum et yemeden düzenli bir beslenme olsa bile ne kadar başarılı olacakları meçhul bunların yani. Yani et yemeyen vejetaryen sporcular, vejetaryen olmayanlara göre çok daha alt seviyedir.” (Yağız, 20 yaşında, profesyonel futbolcu)

“Et yemeden vücut geliştirme yapılamaz, yaparı da görmedim. Kas grupları çalışmaz. Herhangi bir yeşil mercimek yiyerek ya da sebze yiyerek herhangi bir şey yapamaz yani bütün vücutçular et yer. Kaslı vücut için kesin %100 et yemek gerekiyor.” (Cafer, 36 yaşında, rekreasyonel vücut geliştirmeci)

Katılımcı erkekler açısından et yemenin bir erkeklik pratiği olarak tahayyül edilmesini sağlayan diğer unsur ise ataerkil ilişkilerde her iki cinsiyete “farklı” biyolojik yapıları gereğince atfedilen özelliklerdir. Connell'in (2005) altını çizdiği gibi, erkekler sahip oldukları “üstün” biyolojik yapıları gereği birtakım özellikler atfedilir. Böylece cinsiyetler arasında eşitsiz bir şekilde kurgulanan farklılıkların, hormonal/biyolojik/genetik farklılıklar oldukları öne sürülür. Bilimsel temellere yaslanan bu biyolojik zorunluluklar söyleminin (Sancar, 2013) elde edilen verilere göre kendisini beslenme ilişkilerinde de gösterdiği anlaşılmaktadır. Et her ne kadar kültürel anlatılarla erkekliğe atfedilen bir besin olsa da (Adams, 2019), et yemenin ardındaki güç ilişkileri erkekliğin “fitratına” indirgenerek ört bas edilmektedir, bir anlamıyla çok fazla et yemenin erkeğin *biyogramında* (Sancar, 2013) bulunduğu katılımcılar tarafından vurgulanmaktadır.

Örneğin crossfit ile ilgilenen Mustafa, kadınlara oranla neden daha fazla et yediğini ve/veya yemesi gerektiğini ifade ederken, “fitratı” gereği sahip olduğunu düşündüğü “doyumsuzluk” özelliğine göndermede bulunarak bir tür erkeklik performansı

sergilemektedir. Buna ek olarak, ifadelerinde sebze yemek ise kadınlara ait, “hafif” ve bir o kadar da “gereksiz” bir beslenme pratiği olarak imlenmekte ve imgeleminde et ve sebze bir anlamıyla her iki cinsiyet arasında bulunan “doğal” bir sınır şeklinde yer almaktadır. Katılımcının anlam dünyasındaki bu sınırın kaynağının ataerkil ilişkiler ve biyolojik zorunluluklar söylemi (Sancar, 2013) temelinde şekillenen eşitsiz toplumsal cinsiyet rolleri olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim Mustafa’nın ifadelerinde, erkeklerle ilişkilendiren saldırganlık ve doyumsuzluk gibi roller vurgulanarak etin, (ataerkil) erkeklere bir “hak” olarak bahşedildiği ima edilmektedir:

“Çünkü kadınların doyma hissiyatı ile erkeklerin doyma hissiyatı bir değil... Açıkçası ben sebzelerle kendimi çok doymuş hissetmiyorum. Şöyle söyleyeyim tabi erkeklerin kimyasında, hormonlarında var yani genetiklerinde var hayvansal ürün olmadan doymayız yani çoğumuzda bu felsefe var yani tahmin edersin ki.” (Mustafa, 24 yaşında, crossfit ile ilgileniyor)

Bununla birlikte bu “hak” katılımcılar arasında en fazla ataerkil kodlara sahip olan Yağız için erkeklik kimliğinin son derece önemli ve büyük bir unsurunu oluşturmaktadır. Nitekim Yağız’ın “*Sonuçta erkeğin hormon yapısı olsun, psikolojik yapısı kadınınkinden biraz daha farklı olduğu için erkek daha fazla et ister yani buna da kimse kızmasın yani!*” şeklindeki sert ifadeleri, et yemenin kendi erkeklik anlayışı için ne denli önemli olduğunu ve et yemeyi “fitratı” gereği bir “hak” olarak nitelendirdiğini göstermektedir. Yağız’ın sert bir şekilde ima ettiği gibi etin erkeğe bahşedilen bir besin olması erkeklere atfedilen asli çalışma görevi ile ilişkilidir. Aşağıdaki alıntıda görülebileceği gibi buradaki ilişki et ve cinsiyetlendirilmiş emek arasında kurulan bir çağrışım niteliği taşır. Kapitalist ve ataerkil ilişkilerde bir işin değerli olarak tanımlanmasındaki kriter işin niteliğinden ziyade bu işi yapanın cinsiyetidir (Phillips ve Taylor, 1986, s. 63). Ataerkil toplum yapısında ücretli emek “özü” itibarıyla rasyonel ve akılcı olarak inşa edilen erkeğe atfedilir, bu nedenle kadınlar çalışsa dahi emekleri küçümsenir ve bu bağlamda da en değerli besin olarak anlamlandırılan et, Yağız’a göre emeğin “asli” üreticisi olan erkeğin doğal bir “hakkı” olarak görülür”:

“Ağabey tabii ki de ete erkekler daha çok ihtiyaç duyar. Ağabey bence ben kendimden örnek vereyim şimdi ben sabahdan akşama kadar dışarıdayım bu iş koştur, oraya git, buraya gel, bir efor harcıyoruz, bu da enerji kaybına neden oluyor bu yüzden et tüketmemiz daha mantıklı. Erkek affedersin dışarıda köpek gibi çalışıyor. Mesela kadın iki halı silkeleyip, iki perde yıkaması bile onlara büyük zülüm geliyor.” (Yağız, 20 yaşında, profesyonel futbolcu)

Tıpkı kadınlara doğurma ve çocuk bakma rollerinin atfedilmesi gibi, erkeklere de asli görev olarak çalışma rolü atfedilmektedir. Bir anlamıyla erkek olmanın toplumsal anlamı, öncelikle çalışan bir erkek olmaktır ve eve ekmek getirmektir (Sancar, 2013). Erkekliğe bahşedilen bu asli görevle cinsiyetler arası hiyerarşilerin çok daha güçlü bir şekilde pekişmesi sağlanmaktadır. Piyasada aktif bir pozisyonda olduğu için her türlü kaynağa erişme fırsatına sahip olan erkekliğin avantajlı konumu et yeme pratiğinde de güçlü bir şekilde korunmaktadır. Et, çalışarak *evine ekmek getiren* erkeğe bir hak

olarak bahsedilmektedir (Adams, 2019, s. 81). Dolayısıyla Yağız'ın ifadeleri bu durumu gözler önüne sermekte ve et ile erkekliğin farklı boyutlardaki inşaları arasındaki sıkı ilişkiyi göstermektedir. Kısacası, Yağız da dahil diğer katılımcılar için et yemek bir yandan çalışma, güçlü olma, cinsel iktidar sahibi olma gibi hegemonik erkeklik inşalarını gerçekleştirmek için bir koşul, bir yandan da kimliklerinin doğal unsurları olarak niteledikleri avcılık, saldırganlık ve doyumuzluk gibi eril özellikleri kanıtlamak için bir araç olarak tahayyül edilmektedir.

Çatışan Olgular: Vejetaryenlik-Veganlık ve Erkeklik

Araştırmada karşılaşılan bir diğer tema, katılımcı erkeklerin veganlığı ve vejetaryenliği nasıl anlamlandırdıkları ve vegan/vejetaryen erkekleri hangi söylem ve pratiklere dayanarak nasıl ikincilleştirdikleri ile ilgilidir. Çoğu katılımcı fazla miktarda et yemeyi bir erkeklik pratiği olarak nitelediği ölçüde, vegan ve vejetaryen olmayı da çoğunlukla kadınlıkla ilişkilendirmektedir. Erkeklerin anlam dünyalarında yer alan bu ilişkilendirmeler, büyük ölçüde sorgusuz bir biçimde kabul edilen ataerkil normlara gönderme yapılarak gerçekleştirilmekte ve erkekler kültürel olan bu inşaları doğal gerçeklikler olarak düşünmektedirler. Bu yönüyle ataerkil ilişkiler temelinde erkeklerin daha fazla et yemeleri gerektiğine dair kurulan ön kabuller, erkeklerin vegan ve/veya vejetaryenliğe yüklediği anlamları doğrudan etkilemektedir. Zira katılımcı erkeklerin ifadeleri, vegan ve/veya vejetaryenliğin erkekler tarafından çoğunlukla duygusallık ve şefkat gibi kadınlara atfedilen özellikler çerçevesinde (Sancar, 2013) anlamlandırdıklarını göstermektedir. Bu durum Engin'in "*Kadınlar bizden daha duygusal oldukları için o yöne [veganlık ve/veya vejetaryenlik] yöneldiklerini düşünüyorum*" ifadesi ile Turgay'ın "*Bu yani annelik içgüdüsüne yorulabilir. Sonuçta bir hayvan öldürüyorsun yemek için ama erkekte böyle bir şey yok, psikoloji yok*" ifadelerinden açık bir şekilde görülmektedir. Et yemek nihayetinde bir hayvanın öldürülmesini içerdiğinden erkekliğin ataerkil ilişkilerce belirlenmiş saldırgan olma ve doğayı tahakküm altına alma gibi özelliklerine gönderme yapar; bitkisel beslenme pratikleri ise zayıflık, güçsüzlük ve duygusallık gibi kadınlığa ait temsilleri çağrıştırır (Fiddes, 1991, s. 65). Bitkisel beslenme pratiklerinin erkekler tarafından "kadınsı" olarak kodlanmasının temel nedeni, erkeklerin erkeklik ideallerini sürdürmek istemeleri ile ilişkilidir. Bazı erkekler kültürel olarak kendilerine bahsedilen eti kadınlarla, özellikle de aynı miktarlarda paylaşmaya gönülsüzdürler. Çünkü erkeklerin imgeleminde kadınların "fıtratları" gereği daha az et yemeleri ve bitkisel beslenmeye daha "yatkın" olmaları, kendilerini kadınlığın karşısında yer alan saldırgan, duygusuz, aktif olma gibi eril bir "fıtrata" sahip bir kimlik olarak kurgulamalarına, dolayısıyla erkekliklerini sürdürmelerine aracılık etmektedir. Dolayısıyla vegan ve/veya vejetaryenliğe mesafeli olmak, (ataerkil) erkeklerin toplumsal cinsiyetlerini icra etmeleri (West ve Zimmerman, 1987) ve hegemonik ideallerine yaklaşabilmeleri açısından önemli bir unsura karşılık gelmektedir.

Bitkisel beslenme tarzının kadınsı bir pratik olarak imlenmesi temelinde, bazı katılımcı erkeklerin vegan ve/veya vejetaryen erkekleri, kendi imgelemlerindeki hegemonik idealler çerçevesinde “feminen” ya da “daha az erkek” olarak damgaladıkları anlaşılmaktadır. Erkeklerin diğer erkeklikler ile ilişkiselliğini de gösteren (Connell, 2005) bu durum Yağız’ın “*Ama tabii ki bu son zamanlarda bu erkeklerin vejetaryen olmasına hiç anlam veremiyorum ben! Yani günümüzdeki bunlara erkek demek doğru olmaz yani! Genelde şekil şemal pek kaydığı için biz pek öyle [erkek olarak] göremiyoruz*” ifadelerinde karşılığını bulmaktadır. Eti çoğunlukla erkeklere mahsus bir besin olarak kurgulayan ataerkil toplumlarda vegan ve/veya vejetaryen erkeklerin feminize edilmeleri (Maurer, 2002, s. 8) süreçlerinde, Yağız gibi başka katılımcıların da ataerkillik ile iş birliği içerisinde oldukları ve kendilerini diğer erkekler üzerinden daha “gerçek” bir erkek olarak kurmaya çalıştıkları gözlemlenmektedir. Bu iş birliği ise katılımcıların et yemeleri nedeniyle daha “kolay” icra ettiklerini varsaydıkları çeşitli kurucu erkeklik rollerinin vurgulanmasıyla somutlaşmaktadır.

Araştırma bulguları bazı katılımcıların, Akın’ın “*vejetaryen erkekler çok güçlü olamazlar*” şeklindeki ifadesine katılarak, et yemeyen erkekleri güçsüz olarak nitelendiklerini ve bu nedenle ikincilleştirdiklerini göstermektedir. Buradaki ilişkinin önemli bir boyutu, erkekliğin kurucu unsurlarından biri olan ve bir erkeği “gerçek” anlamda bir erkek yapan çalışma yaşamında aktif olma rolü ile ilgilidir. Nitekim ataerkil toplumlarda çalışmak erkekliğin en önemli aşamalarından birine işaret etmekte (Sancar, 2013), işsizlik ya da işgöremezlik ise erkekliğe yüklenen toplumsal anlamlar nezdinde geleceği olmayan bir durumda sıkışıp kalmak (Veenis, 1998, s. 185) veya kontrol sahibi olamamak gibi kadınlıkla ilişkili “kaçınılması” gereken bir durum olarak nitelendirilmektedir. Erkeği çalışma hayatı ile bir tutan bu ataerkil örüntü (Bozok, 2018, s. 37), benzer bir şekilde eti asli rolü çalışma ve eve ekmek getirme olan erkeklerle ilişkilendirirken, et dışında kalan (öteki) besinleri “uysallık” teması altında kadınlara layık görmektedir (Adams, 2019). İki katılımcının aşağıda yer alan ifadeleri bu ataerkil örüntüler temelinde çalışma, erkeklik ve et arasında olan dolaylı bağları anlamak için iyi örneklerdir. Zira vegan ve/veya vejetaryen erkekler, katılımcıların anlam dünyalarında işgöremez, pasif, uysal ve dolayısıyla “eksik” bir erkeklik olarak yer almakta ve erkekliğin kurucu özelliklerine sahip olamayan feminen aktörler olarak kurgulanmaktadır:

“En basit örneği ben sana vereyim ağabey. Adamlar fabrikada çalışıyor mesela Tülomsaş’ı [Eskişehir’de bir fabrika] bilirsin yani. Adam Tülomsaş’ta çalışıyor mesela, bizim samimi iki ağabeyimiz mesela değer verdiğimiz ağabeyimiz sağ olsunlar, birisi vejetaryen dediğin gibi mesela birisi normal etçil. Adam diyor ki ben sabah çalışıyorum yoruluyorum, oturup yemeğimi adam akıllı yiyorum diyor. Yani enerjimi depoladıktan sonra öğleden sonraki işimi yapabiliyorum diyor, ama diyor Koray [vejetaryen olan] yapamıyor diyor. Koray diyormuş ki ben yoruldu. Baktığın zaman doğal yani hem fiziken hem ruhen hem de psikolojikmen adam çökük halde! (Yağız, 20 yaşında, profesyonel futbolcu).

“Yani erkeğin sorumlulukları var, nasıl çalışabilir et ve benzeri şeyleri yemeden? Mesela bir ne bileyim işçiyi düşün hani bu adam nasıl ayakta durabilir? Ondan dolayı vejetaryen erkekler zaten çalışamazlar doğru düzgün.” (Faruk, 25 yaş, profesyonel vücut geliştirmeci)

Vegan ve vejetaryen erkeklerin feminize edilmeleri üzerinden gerçekleşen erkeklik inşalarının bir diğer unsuru ise et ve erkek cinsel gücü arasındaki sıkı ilişki ile ilgilidir. Erkekler erkekliklerini inşa etmek için en elverişli stratejileri sunan hegemonik erkeklik tipi (Bozok ve ark., 2019, s. 1731) başta heteroseksüellik olmak üzere aktif bir cinsel yaşam ve cinsel güç (Sancar, 2013) ile ifade edilir. Önceki bölümde yorumlandığı gibi et ve cinsellik arasında inşa edilen, Cengiz’in “*ne kadar iyi beslenirsen o kadar iyi olursun sekste*” ifadelerinde somutlaşan ilişki nedeniyle, erkek sağlığı için çoğunlukla “yetersiz” olarak görülen bitkisel ürünler ve bunlarla beslenen vegan ve/veya vejetaryen erkekler, et yiyen (ataerkil) erkekler tarafından cinsel ilişkiyi beceremeyen “ezikler” (*losers*) olarak etiketlenmektedirler (Potts ve Parry, 2010, s. 53). Bu bağlamda iki katılımcının aşağıda yer alan sözleri, erkeklik iktidarının kurucu öğelerinden biri olan cinsel iktidar (Bozok ve ark., 2019, s. 1742) ile bir erkeklik pratiği olan et yeme (Adams, 2019) arasında inşa edilen ilişkiyi göstermesi ve bu ilişki referans alınarak “öteki” olarak nitelendirilen vegan ve/veya vejetaryen erkeklerin “cinsel eksiklikleri” vurgulanarak icra edilen erkeklik performanslarını göstermesi açısından oldukça önemlidir:

“... [et yemek] bir de üreme sağlığını %100 etkiler, çünkü et ürünleri testosteronu arttırdığı için cinsel şeyi güçlendirir. Vegan diyetleri yapan erkekler baktığın zaman çöküktür, yüzünde şeylik [solgunluk demeye çalışıyor] vardır ve güçsüzdür [cinsel olarak] düzgün beslenemediği için.” (Cafer, 36 yaşında, rekreasyonel vücut geliştirmeci)

“Ya ben sağlıklı olduğumu düşünmüyorum açıkçası veganlık ya da vejetaryenliğin. Çünkü şunu nasıl desem belli cinsel eksiklikleri yaşıyorlar, ben çevremde de gördüm arkadaşlarım var burada. Bunu birebir bilimsel araştırmalar var zaten belki sen de görmüşsündür, ekstra bu şekilde hayvansal gıda ile beslenmek total olarak testosteronu yükselten de bir durum erkekteki, et yemek yani.” (Turgay, 26 yaş, profesyonel vücut geliştirmeci)

Bazı katılımcıların anlam dünyalarında vegan/vejetaryen erkeklerin “feminen” olarak kodlanmalarının ötesinde onların birer “patolojiye” indirgendikleri göze çarpmaktadır. Bu durumu ataerkil kodlarla büyütüldüğü anlaşılan katılımcı Yağız’ın “*Onlar [vegan ya da vejetaryen erkekler] genelde bir şeyden dolayı tiksiniştir ne bileyim bir şey olmuştur ondan dolayıdır. Sonuçta insanoğlu var olan bir şeyi yani güzel nimetler varken neden gitsin ota boka, ot mot yesin ki*” şeklindeki -bir yandan et dışında kalan (diğer) besinleri de eril bir üslupla ötekileştirdiği- ifadelerinden görmek mümkündür. Benzer bir biçimde çok ataerkil bir baba tarafından büyütüldüğünü belirten Buğra’nın tahayyül ettiği erkeklik idealinde et ve erkeklik arasında o denli sıkı bir bağ kurulduğu anlaşılmaktadır ki katılımcı, erkeklerin “normal” şartlar altında vegan ve vejetaryen olamayacaklarını düşünmekte ve erkeklerin kendi seçimlerinden ziyade çocukken yaşadıkları bir *psikolojik travma* nedeniyle et yemeyi reddettiklerini varsaymaktadır:

“Et yemeyen erkekler büyük bir ihtimalle şu olabilir. Kesinlikle küçüklükten kalma bir travmadan kaynaklanan, hayvanların kesilişinden ya da hayvanların katledilmesi düşüncesinden dolayı yapılan bir etki kalmış olabilir onlarda. Başka bir açıklaması yok bence kesinlikle birincil sebebi bu... Buna sebep olan şeyin küçükken yaşamış oldukları bir travma ya da küçükken yaşamış oldukları bir olay sebebinde yaşamın geri kalanını vegan olarak geçirme kararı almış olabilir... (Buğra, 23 yaşında, profesyonel rugby sporcusu)

Aynı gerekçelerle Cafer ve Veysel’in ifadelerinde görüldüğü üzere, vegan erkeklerin hormonal patolojiler olarak nitelendirildikleri de görülmektedir. Nitekim katılımcılara göre et yememek hormonal yapıları ve bu hormonların belirleyici olduğu “doğal” özellikler nedeniyle kadınlara uygundur. Erkeklerin kendi ideal erkeklik anlayışları ile bitkisel beslenme pratikleri arasında adeta uçurumların bulunduğunu söylemek mümkündür. Nitekim katılımcılar vegan ve/veya vejetaryen olmayı erkeğin biyolojik yapısına aykırı bir *hormonal patoloji*, başka bir anlatımla erkeklikten “sapma” durumu olarak nitelendirmektedirler:

“Östrojen hormonu yüksek olan erkekler vegan olabilir yani. Yani kadınlık hormonu yani bu şey yani benim fikrim tabii hani kimseye de zorla et ye denmez ama. Böyle erkekler [östrojen seviyesi yüksek] biraz daha duygusal yaklaştıkları için olabilir ama yani bu [veganlık].” (Cafer, 36 yaşında, rekreasyonel vücut geliştirmeci)

“Açıkçası temel döngü hormonal problemlerden kaynaklanıyordu belki. Östrojeni kadın hormonu yüksek olan erkekler daha çok kadınlar gibi bakabilir, daha çok duygusal bakabilir. Bence bu işe [hayvanların kesilmesine] daha duygusal baktıkları için vegan olmayı tercih edebilirler.” (Veysel, 21 yaş, rekreasyonel vücut geliştirmeci)

Katılımcıların ifadelerinde dikkat çeken nokta, erkeklerin bitkisel beslenen erkeklerle dair içlerinde *homofobik bir refleks* barındırmalarıdır. Hegemonik erkeklik inşalarının en temel unsurlarından biri olan homofobi (Connell, 2005) yukarıdaki alıntılarda dolaylı bir şekilde -vegan ve vejeteryan erkekleri erkekliğin normatif kalıplarına uymayan duygusallık ve östrojenle ilişkilendirme- yer almaktadır. Bu ilişki Cafer’in “Bu [veganlık/vejetaryenlik] eşcinsel olmak gibi bir şey. İnsan düşünen bir hayvandır ve bence et tüketmesi gayet normaldir. Bu zamana kadar evrim sürecinde gerçekleştirilmesi için o şekilde gelmiştir. O yüzden [et yemek] normaldir” sözlerinden anlaşılabilir ve katılımcının bitkisel beslenen erkekleri bir tür “anormallik” teması altında eşcinsellik potasına yerleştirdiği anlaşılabilir. Bu durum katılımcılar arasında en yoğun ataerkil özelliklere sahip olduğu anlaşılan Yağız’ın ifadelerinde ise doğrudan somut bir şekilde gözlemlenebilmektedir. Nitekim katılımcı vejeteryen bir erkek arkadaşı ile deneyimlediği durumlara referansla, tüm vegan/vejeteryen erkekleri homofobik bir dille bir tür “uyumsuzluk” adı altında heteroseksüel (ataerkil) erkeklerin et yeme rutinlerinin dışına atmaktadır:

“Genelde vejeteryen erkekler toplum içinde biraz daha zaten daha uyumsuzdurlar, ortama ayak uyduramazlar. Mesela bir erkeğin arkadaşı düşünsene toplaşıp gel kelle paça içelim dediği gibisinden iki tanesi fire veriyor, iki tanesi fire verdiği zaman tamam kardeşim vejeteryen olabilirsin ama gelip

otur yanımızda! Ama ‘ay ben tiksiniyorum’ yani tiksiniyorsan o zaman ... git yani yanlış anlama da yani toplum içinde biraz daha dışlanıyorlar.” (Yağız, 20 yaş, profesyonel futbolcu)

Vegan/vejetaryen erkeklerin patolojilere indirgenmesinin ve eşcinsellikle ilişkilendirilmesinin kaynağı kurumsal olarak empoze edilen zorunlu et yeme normudur (Kheel, 2004). Kheel’e göre (2004, s. 329) ataerkil ilişkilerde dayatılan heteroseksüellik gibi et yemek de erkeğin “kudretini” simgeler; bu nedenle zorunlu heteroseksüellik gibi zorunlu et yeme normlarını reddetmek marjinallik, eksiklik ve anormallik olarak nitelendirilir. Burgan’ın (2015, s. 40) vurguladığı gibi ataerkil ilişkilerde hem heteroseksüellik hem de et yemek “normal” davranışlara tekabül eder; bunun karşısında yer alan eşcinsellik ve et yememek birer tıbbi meseleye indirgenir. Bir anlamda eşcinsel erkeklerin ataerkil ilişkilerde “yeterince” erkek olamadığı gerekçesiyle dışlanması gibi, benzer şekilde et yemeyen erkeklerin de erkeklik kimliğinin çerperinde tahayyül edildikleri görülmektedir. Sobal’ın (2005, s. 141) işaret ettiği gibi et yemenin bir erkeklik icrası olması, özellikle ataerkil kodlarla yetiştiği anlaşılan katılımcıların, bitkisel beslenmeyi kadınlıkla ilişkilendirmelerine ve bu doğrultuda vegan ve/veya vejetaryen erkekleri eşcinsel olarak damgalamalarına kaynak oluşturmaktadır.

Buna karşılık, et yemeyi eril bir norm olarak imlemelerine rağmen, tüm katılımcıların vegan ve/veya vejetaryen erkekleri ötekileştirmediklerinin de altını çizmek gerekmektedir. Roos ve arkadaşlarının (2001, s. 51) elde ettiği bulgular orta sınıf örüntülerine sahip bazı erkeklerin sebzeleri daha az ikincilleştirdikleri ve Nath’ın (2010, s. 272) nitel çalışmasında görüldüğü gibi vegan ve/veya vejetaryen erkekleri marjinalleştirmedikleri görülmektedir. İlgili çalışmaların işaret ettikleri bu durumlar, orta sınıf bir aileden geldiği anlaşılan Engin’in “*Önyargım da yok gayet saygı duyuyorum. Çevresinde ön yargı çok ama vegan arkadaşımın. Et yememesine karşı aşırı bir tepkileri var insanların*” ifadelerinde somutlaşmaktadır. Benzer bir biçimde Gökhan’ın “*Kendi tercihi ile alakalı ama bizim örf ve adetimize göre hani bir erkek et yemiyor falan ya herkes bir tuhaf bakar. Ama aslında [vegan bir erkek olmakta] yanlış bir şey yok*” sözlerinden anlaşılabilceği üzere erkeklerin bir kısmı, et yemeyen erkekleri ikincilleştiren ataerkil nosyonların toplumsal inşalar olduğunun farkındadırlar ve bu farkındalık sayesinde et yemeyen erkeklikleri ötekileştirmemektedirler. Bu durum bir yandan erkekliğin farklı kesişimlerle şekillenen, algılanan ve deneyimlenen bir toplumsal cinsiyet kimliği olduğuna, bir yandan da erkekliklerin değişime ve dönüşüme açık olduklarına, dolayısıyla başka bir erkekliğin mümkün olduğuna işaret etmektedir.

Homososyal Bir Mekân Olarak Mangal Başında Erkeklik Performansları

Et ve erkeklik arasındaki ilişkiye dair araştırma kapsamında karşılaşılan üçüncü tema ise mangalın erkekler tarafından bir çeşit homososyal mekân olarak kurgulanması ile ilgilidir. Görüşülen tüm katılımcılar ev içinde yemek pişirme rolünü özel alanla bir

tuttukları kadınlarla ilişkilendirmekte ve kamusal alanda icra ettikleri “erkeklik” rolleri gereği mutfakta yer al(a)madıklarını belirtmektedirler. Bu durum, Fatih’in “*Evin hiyerarşik düzeni gibi dışarıdan erkek getirir, kadın pişirir yani. Genelde yani bizde gıda işi yemek işi bayan üzerine kalıyor*” şeklindeki ifadelerinde karşılık bulduğu gibi, erkeği ev işlerinden uzak tutan ataerkil örüntüden (Bozok, 2018) kaynaklanmaktadır. Söz konusu örüntü temelinde erkeğe ev ile ilişkili olarak erkekliğin kurucu unsuru olan ve gerçekleştirilemediğinde erkekler açısından bir erkeklik kaybı şeklinde deneyimlenen *eve ekmek getirme* rolü atfedilir (Bozok, 2018). Bu rol temelinde mutfak ile yüzeysel bir şekilde ilişki kuran erkekler, Yağız’ın “*Bütçeyi genelde bizim peder kontrol eder. Yemek pişirmeyi genelde ablalarım yapar, annem yapar. Çünkü biraz daha biz dışarıda olduğumuz için akşam geldiğinde yemek hazır oluyor*” ifadesinde görüldüğü gibi, yalnızca mutfağın finansmanını sağlarlar. Erkekliğe atfedilen bu rol erkeklerin toplumsal anlamda bir “erkek” olmaları ve hegemonik erkeklikle iş birliği yapabilmeleri açısından önemli ölçüde işlevsel bir stratejiye tekabül etmektedir. Zira katılımcılar mutfakla ilişki kur(a)madıklarını vurgulayarak kendilerini “işçi gücü” olan, başka bir anlatımla “kadını” olmayan bir erkeklik şeklinde inşa etmektedirler.

Bununla birlikte her ne kadar pek çok erkek yemek pişirmeyi bir kadın işi olarak nitelse de bazı katılımcılar Gökhan’ın “*Bence erkekler et konusunda daha bilgili yani daha çok geliştirmişler kendisini*” şeklinde söylediği gibi erkeklerin et pişirme konusunda daha başarılı olduklarını imlemektedirler. Bu durum Akın’ın “*Yemekleri eşim pişiriyor, ben et pişirmekten anlarım*” şeklindeki -yemekleri ve eti ayrı kategoriler olarak nitelendirmiş olduğu- sözlerinde görüldüğü üzere, ataerkil ilişkilerde etin “doğası” gereği erkeklikle ilişkilendirilmesinden (Adams, 2019) kaynaklanır. Bu bağlamda kadınlara atfedilen yemek pişirme rolünden uzaklaşmak ve erkeksi bir simge olarak anlamlandırılan eti pişirmekten *anlamak*, temelde kadını rollerden uzaklaşma aracılığı ile inşa edilen erkekliğin (Seidler, 1989, s. 18; Cornwall ve Lindisfarne, 1994, s. 11) daha fazla pekiştirilmesi adına icra edilen bir erkeklik performansı olarak yorumlanabilir.

Erkeklerin et pişirme ile olan ilişkilerini en bariz bir biçimde vurguladıkları ve erkekliklerini et pişirme yoluyla doğrudan inşa ettikleri pratik ise mangaldır. Mangal yapmak, ataerkil örüntü temelinde bir kadın işi olarak nitelenen yemek pişirme rolünün (Bozok, 2018) erkeksi tekniklerle icra edildiği, erkekleri “kadın işi” yapan erkeklerle yönelik alaycı varsayımlardan azade eden (Nath, 2010, s. 269) ve hatta pişirilen gıdanın büyük oranda bir erkeklik simgesi olarak kodlanan et (Adams, 2019) olması nedeniyle erkekliği pekiştiren bir pratiğe karşılık gelmektedir (Sobal, 2005, s. 144). Dahası, katılımcılar için mangal yapmak bir erkeklik performansı olduğu ölçüde, mangal başı da erkekliklerin dolaşıma girdikleri, yeniden üretildikleri, erkek iktidarını mümkün

kılan bir homosoyal mekân⁴ olarak kurgulanmaktadır. Bu durum Gökhan'ın “*Mesela kızlar arasından duymazsın hadi gel mangal yapalım dediğini ama erkeklerden duyarsın yani, bu erkeklerle alakalı*” sözlerinde olduğu gibi Turgay'ın “*bir kadından duymazsın hadi gel hafta sonu bir mangala götürüyem diye bir şey duyamazsın ama erkeklerin birçoğundan duyarsın*” şeklindeki genelleyici ifadesinden de doğrudan anlaşılabilir. Erkeklik bağlamında homosoyallik erkeklerin birbirleriyle erkekli pratikleri sergiledikleri, erkekliklerini yeniden ürettikleri; kadınları ve ataerkil ol(a)mayan (diğer) erkeklikleri dışladıkları simgesel bir mekanizmadır (Bird, 1996). Katılımcıların deneyimleri ve düşüncelerine göre, erkekler için bir tür “tek cinsli cemaatleşme” (Sancar, 2013, s. 306) örneği olan mangalda, diğer homosoyal mekânlarda olduğu gibi, erkeklikle ilişkili pek çok pratik bulunmaktadır. Bunlar bir yandan erkeklerin kimliklerini yeniden inşa etmeleri için erkeklere fırsat sağlayan, bir yandan da bir erkek mekânı olarak kurgulanan mangalın yeniden eril bir alan olarak savunulmasını içeren *erkeklik stratejileri* olarak yorumlanabilirler.

Katılımcılardan Gökhan, kadınları annelik ve çocuk bakımı gibi işlerle sınırlandıran ataerkil örüntüye (Bozok, 2018) atıfta bulunarak mangal yapmayı kimliğinin doğal bir parçası olarak nitelendirmektedir. Gökhan'ın bu ifadeleri, eti sözde doğaları gereği çoğunlukla erkeklere atfeden etin cinsel politikasının (Adams, 2019) kendini mangalda doğrudan somutlaştırdığını ve erkeklerin mangalı kadınları tecrit ederek bir “erkeklik” mekânı olarak muhafaza etmelerinde kullandıkları temel stratejilerin içine gömülü olduğunu göstermektedir:

“Bence doğası gereği olabilir yani erkeğin fitratı ile alakalı olabilir. Mesela ne bileyim hani bu anaçlık var ya işte kadınlar düzenliyor, topluyor falan. Bu tamamen psikolojik bir şey olabilir. Hani ben erkeğim yani mangal yaparım falan gibi olabilir, yani tabi canım bizde erkekler yapar mangal, yani her yerde öyle, yani çok az gördüm ben bayanın mangal yaptığını.” (Gökhan, 27 yaşında, profesyonel boksör)

Bu tecrit etme stratejisinin, Yağız'ın ifadelerinden görüldüğü gibi, yalnızca kadınlara yönelik olmadığı, aynı zamanda katılımcının imgelemindeki erkeklik özelliklerine sahip ol(a)mayan, maydonoz ve roka gibi ataerkil ilişkilerde kadınlara atfedilen “değersiz” besinleri sofralarında bulunduran vegan ve/veya vejetaryen erkeklere de yönelik olarak geliştirildiği anlaşılmaktadır:

“Ağabey gidiyoruz, gidiyoruz da [mangala] adam [vejetaryen arkadaşı] et pişirdiğimiz zaman yanımızda yok, yediğimiz zaman da yanımızda yok! Sonra gelip ağabey ekmeğin içine biraz maydanozdur, roka moka onları yiyor [alaycı bir tavırla].” (Yağız, 20 yaşında, profesyonel futbolcu)

4 Homosoyal (eştoplumsal) mekânlar ağırlıklı olarak belirli bir cinsiyetin kullanımına açık olan, aynı cinsiyet-ten bireylerin cinsiyet kimliklerini icra ettikleri ve toplumsal ilişkiler geliştirdikleri uzamlardır (Bozok, 2011). Söz gelimi, erkeklerin niceliksel olarak yoğun bir biçimde buldukları stadyumlar özellikle de genç erkeklerin “dibine kadar erkek olmayı hissettikleri” homosoyal mekânlara karşılık gelmektedir (Bozok, 2011, s. 66).

Katılımcı (ataerkil) erkekler tarafından geliştirilen bir diğer strateji ise kültürel olarak erkekliğe atfedilen rollerin vurgulanmasıdır. Bu süreçte katılımcılar, erkeklere iktidardan pay almaları için önemli haritalar sunan hegemonik erkeklik inşalarını (Whitehead, 2002, s. 89) ön plana çıkararak ve bu inşaların yalnızca erkekler tarafından icra edilebileceklerini vurgulayarak mangalı eril bir homososyal mekân olarak kurgulamaya çalışmaktadırlar. Bu stratejilerin bir boyutu, Akın'ın “*Daha tehlikeli olduğu için kadınlar [mangal] yapmıyor. Sonuçta kömür yani yanabilirler. Kömür işte dumanından rahatsız olabilirler*” şeklindeki ifadesinde somutlaştığı üzere, normatif erkekliğin cesaret özelliği üzerinden mangal pratiğinin erkeksi kodlarla anlamlandırılmasını ve mangal yapmanın “narinlik” kurgusu temelinde kadınlara “uygun” olmadığını vurgulanmasını içerir. Erkeklerin normatif erkeklik rollerinin altını çizerek mangalı bir erkek mekânı olarak (yeniden) inşa etme amacı doğrultusunda geliştirdikleri stratejilerin bir diğer boyutu ise Turgay'ın aşağıdaki alıntılarından okunabilmektedir:

“Mangalçı arkadaşlar var. Bunu bir sosyal aktivite haline getiren erkekler var. Nasıl desem yani erkek için bir güç sembolüdür eti pişirmek hani şey bu topluluk içinde sen şu an et pişiriyorsun ve yediriyorsun... Benim çok yakın arkadaşlarım [erkek] var öyle mangalçı diyorum ben. Hani kendisi o kadar yemiyor, yani yiyor da insanlara et yedirince mutlu oluyor.” (Turgay, 26 yaşında, profesyonel vücut geliştirme)

Katılımcı *mangalçı* olarak tipleştirdiği bir arkadaşı üzerinden, söz konusu erkeklerin pişirdikleri eti yemekten ziyade, başkalarına yedirmekten daha fazla keyif aldıklarını imlemektedir. Turgay'ın ifadelerinde dikkat çeken erkeklik kimliği ile ilişkili önemli nokta, mangalçı erkeklerin paylaştıkları et karşılığında -bir çeşit hediyeleşme pratiği aracılığıyla- kazandıkları sembolik iktidar ve bundan duydukları kişisel hazzın boyutudur. Erkeklerin oldukça keyif aldıkları bu durum, erkeklere iktidara yaklaşma yolları sunan hegemonik erkeklik inşalarının basamaklarından biri olan “sağlayıcı erkek” (*provider*) rolünün icra edilmesinden kaynaklanmaktadır. Bu icranın öncülü ise kapitalist ve ataerkil ilişkilerde büyük ölçüde erkeklikle ilişkilendirilen ekonomik özerkliğe (Sancar, 2013) sahip olmaktır. Et ekonomik anlamda değerli bir mal olduğu için ekonomik açıdan özerk olmayı gerektirir ve bu özerkliğe bağlı olarak ete sahip olanlara sembolik bir güç ve statü bahşedilir (Kheel, 2004, s. 330). Bu bağlamda, *mangalçı* erkeklerin mangaldaki mutluluklarının esas nedeni, kendilerini ekonomik olarak özerk ve sağlayıcı (*provider*) bir erkek olarak inşa edebilmelerinin vermiş olduğu konfordan kaynaklanmaktadır. Başka bir anlatımla “*ne kadar köfte, o kadar erkeklik*” gibi düşünülebilecek mangaldaki bu hediyeleşme pratiği, erkeklik kimliğini ataerkil, cinsiyetçi ve homofobik ilişkiler üzerinden üretmede ve mangalı erkeksi hazların alındığı eril bir mekân olarak (yeniden) kurgulamada önemli bir stratejiye karşılık gelmektedir.

Sonuç

Bu çalışma, ataerkil ilişkilerde çoğunlukla erkeklere atfedilen et yeme ile erkeklik kimliği arasındaki ilişkileri, Eskişehir’de fenomenolojik desende yürütülen niteliksel bir alan araştırması aracılığı ile sosyolojik olarak değerlendirmeyi amaçlamıştır. Çalışmanın katılımcılarını zorunlu et yemenin yoğun bir şekilde görüldüğü futbol, boks, vücut geliştirme, crossfit ve rugby gibi eril sporlarla ilgilenen erkekler oluşturmuş ve görüşmelerle elde edilen veriler erkeklerin kendilerine özgü toplumsal gerçeklik anlayışları referans alınarak analiz edilmiş ve eleştirel erkeklik incelemelerine referansla yorumlanmaya çalışılmıştır. Temel olarak araştırma sonucunda elde edilen bulgular, et yemenin farklı bağlamlarda ve ilişkisellikler içinde ataerkil ve cinsiyetçi erkekler tarafından cinsiyet kimliklerini icra etme aracı olarak kullanıldığını göstermektedir.

Ataerkil ilişkilerde etin avcı erkeklik anlatısına bağlı olarak bir erkek besini olarak kodlanması, erkeklerin ete yükledikleri çeşitli anlamlarda sıklıkla karşılaşmakta ve bu durum erkeklerin beslenme deneyimlerini doğrudan etkilemektedir. Erkekler “özleri” gereği daha fazla et yediklerini ve/veya yemeleri gerektiğini vurgularken kendilerini kadınlardan temyiz etmekte ve etin *asli* sahipleri olarak tahayyül etmektedirler. Erkeklerin anlam dünyalarında et ile et dışında kalan sebze, meyve ve tahıllar arasında cinsiyetçi bir sınır olduğu ve et ile sebzenin tıpkı kadınlık ve erkeklik gibi zıt kategoriler şeklinde kodlandığı anlaşılmaktadır. Erkeklerin imgelemlerinde diğer besinler olarak nitelendirilen sebzeler, meyveler ve tahıllar kadınlıkla ilişkilendirilen, hegemonik erkeklik inşaları açısından “işlevsiz” ve kaçınılması zorunlu özellikleri çağrıştırmaktadır. Nitekim katılımcıların büyük bir kısmı bitkisel beslenmeyi kadınlara atfedilen toplayıcılık, uysallık, doğurganlık, ev içi emek gibi erkeklik için uzak durulması gereken özellikler temelinde, kadınlara “uygun” bir beslenme şekli olarak nitelemektedir. Bunun karşısında çalışma, eve ekmek getirme gibi rollere ve/veya güçlülük, kaslılık, cinsel güç, saldırganlık, avcılık, vahşilik gibi cinsiyet kimliklerinin doğal bileşenleri olarak imledikleri özelliklere referansla erkeklerin etsiz beslenemeyeceklerini varsaymaktadırlar. Etin erkekler için zorunlu olarak gerekli olduğu fikri, erkek sporlarında (Sancar, 2013) daha yoğun bir şekilde dillendirilmekte, erkekler et yemeyi spor alanındaki başarı ölçütlerinden biri olan kasa, güce ve agresyona ulaşmak için bir *doxa* olarak nitelemektedirler. Spor, erkeklik, beden ve et arasındaki ilişkiye referansla katılımcıların vegan ve/veya vejetaryen sporcuları küçümsedikleri ve söz konusu sporcuların başarılarını karaladıkları da anlaşılmaktadır. Dolayısıyla erkekler et yemeyi, kendi imgelemlerindeki erkeklik ideallerine ulaşmak için gerekli ve zorunlu bir pratik olarak görmekte ve kendi cinsiyet kimliklerini et yemediklerini ve/veya yememeleri gerektiğini düşündükleri kadınlar üzerinden inşa etmektedirler. Bir anlamda erkekler hem “erkek” olmak -çalışmak, güçlü olmak, cinsel olarak muktedir olmak- hem de bunu kanıtlamak için -avcı olduğunu, saldırgan olduğunu, doyumsuz olduğunu- et yemekteyler.

Erkekler açısından et yeme aracılığıyla gerçekleşen toplumsal cinsiyet icrasının bir diğer boyutu, katılımcıların vegan ve/veya vejetaryen erkekleri ikincilleştirme biçimlerinde görülmektedir. Erkeklik ve et yeme ile sebze ve kadınlık arasında kurulan hiyerarşik ilişki nedeniyle, erkekler vejetaryenlik ve/veya veganlık gibi bitkisel ürün bazlı beslenme pratiklerini kadınsı olarak nitelendirmektedirler. Bu yönüyle ataerkil erkekler için vejetaryenlik ve/veya veganlık toplumsal cinsiyet kimliklerine yönelik bir tür dişil korku şeklinde tahayyül edilmekte ve bazı katılımcılar vegan ve/veya vejetaryen erkekleri cinsel yetersizlik, işgöremezlik ve/veya güçsüzlük gibi erkeklikle ilişkili olmayan özellikler temel alınarak *feminize* etmektedirler. Bazı katılımcılar için ise bitkisel beslenmek erkeklikle o denli uzak bir mesafe olarak algılanmaktadır ki söz konusu erkekler, herhangi bir erkeğin vegan ve/veya vejetaryen olmasının nedenini, özgür bir seçimden ziyade psikolojik bir travmaya ya da hormonal bir patolojiye indirgemektedirler. Araştırmada ortaya konulan bu sonuç, erkeklerin diğer erkekliklerle de her daim rekabet ve çatışma içerisinde olduğunu ve erkekliğin kadınlarla beraber diğer erkeklikler ile ilişki bir biçimde inşa edildiğini göstermektedir. Bununla birlikte az sayıdaki katılımcının vegan ve/veya vejetaryen erkeklere yönelik herhangi eril bir ifade kullanmadığını ve onları ötekileştirmedini de belirtmek gerekmektedir. Çalışmada ortaya konulan bu durum, erkekliğin sabit ve özsel olmadığını, farklı özelliklere sahip yamalı bohça şeklinde bir kimliğe tekabül ettiğini (Bozok, 2015) ve bu nedenle daha eşitlikçi bir erkekliğin mümkün olduğunu da gösterir niteliktedir.

Et yeme üzerinden gerçekleşen erkeklik icrasının en yoğun olarak görüldüğü alanlardan birisi de erkekler için bir tür homososyal mekâna karşılık gelen mangaldır. Her ne kadar erkekler yemek pişirmeyi çoğunlukla bir kadın pratiği olarak nitelendirirler de erkekler için bir erkeklik simgesi olan eti pişirmek ve bunu kamusal alanda gerçekleştirmek erkeklerin toplumsal cinsiyet kimliklerini pekiştirmek için başvurdukları yöntemlerdir. Erkekler mangaldan “avcı doğaları” gereği daha iyi anladıklarını ve tehlikeli bir iş olmasından dolayı kadınların mangalda başarılı olamadıklarını düşünmektedirler. Bununla birlikte bir katılımcı kendi gözlemleri üzerinden *mangalçı* şeklinde tipleştirmiş olduğu erkeklerin et yemekten ziyade, eti dağıtmaktan keyif aldığını vurgulamaktadır. Bu keyif ise ataerkil ilişkilerde normatif erkeklikle ilişkilendirilen ekonomik özerklik ve sağlayıcılık rollerinin icra edilmesiyle erişilen ataerkil payın (Connell, 2005) erkekler tarafından kaynaklanmaktadır. Erkeklerin bu konforu kaybetmemek adına sıklıkla hegemonik erkeklik inşalarıyla suç ortaklığı yaparak mangalı bir çeşit erkeklik stratejileri ile kadınlardan ve öteki olarak kodladıkları vegan/vejetaryen erkekliklerden korumaya ve alandaki müktedir konumlarını yeniden üretmeye çalıştıkları anlaşılmaktadır.

Araştırma ataerkilliğin ve cinsiyetçiliğin mikro bir alan olan sofralarda bile farklı kesişimler temel alınarak farklı şekillerde deneyimlendiğini göstermektedir. Dahası, bu çalışma sonucunda elde edilen veriler, et yemenin bir toplumsal cinsiyet kimliği icrası olarak imlenmesinin sınıfsal konum, meslek ve eğitim gibi farklı kesişimsel

unsurlara sahip erkeklik tahayyüllerine göre değiştiğine dair ipuçları vermektedir. Yine de et yemenin pek çok ataerkil ve cinsiyetçi erkek açısından son derece önemli bir cinsiyet icrasına tekabül ettiğini söylemek mümkün görünmektedir.

Son olarak erkeklerin kendilerini muktedir bir cinsiyet kimliği olarak inşa etmek için et yeme üzerinden icra ettikleri bu performanslara kadınlar ya da vegan ve/veya vejetaryen erkeklerin nasıl ve hangi şekillerde tepki verdikleri bu çalışmanın kapsamını aşan problemlerdir. Bunlara ek olarak “kadınlar için et yemek ataerkil ilişkilerde bir güçlenme olarak deneyimlenebilir mi?” ya da “vegan erkeklikler alternatif erkeklik inşalarının neresindedirler?” gibi problemler, bu araştırmanın yazarının saha çalışmasında edindiği deneyimler sonucunda zihninde oluşan farklı araştırma önerilerinden yalnızca bir kaçıdır. Bu nedenle söz konusu ilişkileri yorumlayan niteliksel araştırmaların -ve elbette bunlardan fazlasının- eleştirel erkeklik incelemeleri, toplumsal cinsiyet ve beslenme sosyolojisi alanlarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Teşekkür: Başta hocam Dr. Öğretim Üyesi Erhan AKARÇAY’a beslenme sosyolojisine yaptığı katkılar ve kendisinden eğitim hayatım boyunca alma fırsatı bulduğum beslenme sosyolojisine ilişkin çeşitli derslerden ötürü teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi’ne “Yemek ve Toplum” adlı özel bir sayıya yer verdiği için teşekkürlerimi sunarım.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Adams, J. (2019). *Etin cinsel politikası*. (G. Tezcan ve E. Boyacıoğlu, çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Aksoy, O. (Film Director). (1977). *Dila hanım*. İrfan Ünal (Studio).
- Bentley, A. (2004). The other Atkins revolution: Atkins and the shifting culture of dieting. *Gastronomica*, 4(3), 34-45.
- Bird, S. R. (1996). Welcome to the men’s club: Homosociality and the maintenance of hegemonic masculinity. *Gender & Society*, 10(2), 120–132.
- Bourdieu, P. (2006). *Pratik nedenler*. (H. Uğur Tanrıöver, çev.). Hil Yayınları.
- Bourdieu, P. (2015). *Eril tahakküm*. (B. Yılmaz, çev.). Bağlam Yayıncılık.
- Bozok, M. (2009). Erkeklik incelemeleri alanındaki başlıca kuram ve yaklaşımların sosyalist feminist bir eleştirisine doğru. 6. *Ulusal sosyoloji kongresi bildiriler kitabı: Toplumsal dönüşümler ve sosyolojik yaklaşımlar* içinde (s. 431–445). Adnan Menderes Üniversitesi.
- Bozok, M. (2011). *Soru ve cevaplarla erkeklikler*. Altan Basım.
- Bozok, M. (2015). Ataerkil ve cinsiyetçi erkeklikler, erkeklik ve erkekliklerin eleştirisi, profeminizm, ben ve kendim. A. Akaltun (Ed.), *Erkekler* içinde (s. 29–38). NotaBene Yayınları.

- Bozok, M. (2018). Türkiye’de ataerkillik, kapitalizm ve erkeklik ilişkilerinde biçimlenen babalık. *Fe Dergi*, 10(2), 31–42.
- Bozok, M. Munar, Z. M., & Kavasoglu, İ. (2019). Cinsiyetlendirilmiş bir egzersizin sınırlarında: Adana’daki erkeklerin pilates deneyimleri. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 13(19), 1721–1756.
- Brady, J., & Ventresca, M. (2014). Officially a vegan now: On meat and renaissance masculinity in pro football. *Food and Foodways*, 22(4), 300–321. <https://dx.doi.org/10.1080/07409710.2014.964605>
- Buerkle, C. W. (2009). Metrosexuality can stuff it: Beef consumption as (heteromasculine) fortification. *Text and Performance Quarterly*, 29, 77–93. <https://dx.doi.org/10.1080/10462930802514370>
- Burgan, E. (2015). İlk kültürel gereç çuval ise: Erkeklik ve et yemenin kesişimselliğinde bilimsel anlatıların kuruluşu. *Fe Dergi*, 7(2), 35–47. https://dx.doi.org/10.1501/Fe0001_0000000141
- Calvert, A. (2014). You are what you (m)eat: Explorations of meat-eating, masculinity, and masquarade. *Journal of International Women’s Studies*, 16(1), 18–33.
- Cavazza, N., Guidetti, M., & Butera, F. (2015). Ingredients of gender-based stereotypes about food: Indirect influence of food type, portion size and presentation on gendered intentions to eat. *Appetite*, 91, 266–272. <https://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.068>
- Counihan, C. M. (2005). Food and gender: Identity and power. In C. M. Counihan & S. L. Kaplan (Eds.), *Food and gender: Identity and power* (pp.1–9). Harwood Academic Publishers.
- Connell, R. W. (1998). *Toplumsal cinsiyet ve iktidar*. (C. Soydemir, Tran.). Ayrıntı Yayınları.
- Connell, R. W. (2005). *Masculinities*. University of California Press.
- Cornwall, A., & Lindisfarne, N. (1994). *Dislocating masculinity*. Routledge Press.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (M. Bütün & S. B. Demir, Tran.). Siyasal Kitabevi.
- Daniels, S., Glorieux, I., Minnen, J., & Tienoven, T. (2012). More than preparing a meal? Concerning the meanings of home cooking. *Appetite*, 58(3), 1050–1056. <https://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2012.02.040>
- DeVault, M. (1997). Conflict and defence. In C. M. Counihan & P. van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 180–199). Routledge.
- Donaldson, M. (1993). What is hegemonic masculinity?. *Theory and Society*, 22(5), 643–657.
- Eller, J. D. (2009). *Cultural anthropology: Global forces, local lives*. Routledge.
- Erdoğan, İ. (2014). Erkek dergilerinde sağlıklı erkek neden ideal erkektir? *Men’s Health Dergisi*’nde hegemonik erkeklik ve popüler sağlık söylemi. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 3(Sağlık İletişimi), 133–154.
- Fiddes, N. (1991). *Meat: A natural symbol*. Routledge.
- Gedik, E. (2018). From tractor to rig tyre: How masculinity are exhibited in male magazines. In *Academic Studies in Social, Human and Administrative Science* (pp. 79–91). Gece Kitaplığı.
- Gelfer, J. (2013). Meat and masculinity in men’s ministries. *The Journal of Men’s Studies*, 21(1), 78–91. <https://dx.doi.org/10.3149/jms.2101.78>
- Heinz, B., & Lee, R. (1998). Getting down to the meat: The symbolic construction of meat consumption. *Communication Studies*, 49, 86–99. <https://dx.doi.org/10.1080/10510979809368520>
- Holm, L., Ekström, M. P., Hach, S., & Lund, T. B. (2015). Who is cooking dinner? *Food, Culture & Society*, 18(4), 589–610. <https://dx.doi.org/10.1080/15528014.2015.1088191>

- In, N. (2017). Vegan Hong Kong bodybuilder Hin Chun Chui wrestles protein myths and shows you don't need meat or dairy to be a winner. *South China Morning Post*. <https://www.scmp.com/lifestyle/health-beauty/article/2105436/vegan-hong-kong-bodybuilder-hin-chun-chui-wrestles-protein>
- Kheel, M. (2004). Vegetarianism and ecofeminism: Toppling patriarchy with a fork. In S. F. Sapontzis (Ed.), *Food for thought: The debate over eating meat* (pp. 327–341). Prometheus Books.
- Kimmel, M. (1996). *Manhood in America: A cultural history*. Simon & Schuster.
- Kirkova, D. (2015). Vegan bodybuilder, 40, aims for Mr. Universe title as he says meat-free diet has made him stronger than ever. *METRO*. <https://metro.co.uk/2015/09/24/vegan-bodybuilder-40-aims-for-mr-universe-title-as-he-says-meat-free-diet-has-made-him-stronger-than-ever-5351168/>
- Knapton, S. (2014). Vegetarians have much lower sperm counts. *The Telegraph*. <https://www.telegraph.co.uk/men/active/mens-health/11172519/Vegetarians-have-much-lower-sperm-counts.html>
- Koca, C. (2016). Cinsiyetlendirilmiş bir sosyal alan olarak spor. C. Koca (Ed.), *Sporun toplumsal cinsiyet halleri* içinde (s. 18–37). Spor Yayınevi ve Kitabevi.
- Korkmaz, U. F. (2014). Parisli bir kasabın erkeklik halleri. *İlef Dergisi*, 1(1), 89–114.
- Larbi, M. (2017). Vegan body building challenge: Do you really need meat to build muscle? *METRO*. <https://metro.co.uk/2017/11/01/vegan-body-building-challenge-do-you-really-need-meat-to-build-muscle-7044680/>
- Levy, D. P. (2007). Hegemonic masculinity. In M. Flood., J. K. Gardiner., B. Pease. & K. Pringle. (Eds.), *International encyclopedia of men and masculinities* (pp. 253–255). Routledge.
- Little, J., Ilbery, B., & Watts, D. (2009). Gender, consumption and the relocalisation of food: A research agenda. *Sociologia Ruralis*, 49(3), 201–217. <https://dx.doi.org/10.1111/j.1467-9523.2009.00492.x>
- Llyold, G. (1996). *Erkek akıl: Batı felsefesinde erkek ve kadın* (M. Özcan, çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Loo, T. (2001). Of moose and men: Hunting for masculinities in British Columbia, 1880–1939. *Western Historical Quarterly*, 32(3), 297–319. <https://dx.doi.org/10.2307/3650737>
- Lupton, D. (1996) *Food, the body and the self*. Sage Publications.
- MacInnes, J. (1998). *The end of masculinity: The confusion of sexual genesis and sexual difference in modern society*. Open University Press.
- Maurer, D. (2002). *Vegetarianism: Movement or moment?* Temple University Press.
- Nahya, Z. N. (2017). Toplumsal cinsiyet ve beslenme: Toplumun sofrasında kadınlıklar ve erkeklikler. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 50, 24–36.
- Nath, J. (2010). Gendered fare? A qualitative investigation of alternative food and masculinities. *Journal of Sociology*, 47(3), 261–278. <https://dx.doi.org/10.1177/1440783310386828>
- Peternieuwenhuizen. (2006). “I'm a man - Burgerking” [Video]. <https://www.youtube.com/watch?v=BRwv-bINi7U>
- Phillips, A., & Taylor, B. (1986). *Sex and skill in waged work*. Virago.
- Pollock, D. K. (2005). Food and sexual identity among the culina. In C. M. Counihan & S. L. Kaplan (Eds.), *Food and gender: Identity and power* (pp.12–29). Harwood Academic Publishers.
- Potts, A., & Parry, J. (2010) Vegan sexuality: Challenging heteronormative masculinity through meat-free sex. *Feminism & Psychology*, 20, 53–72. <https://dx.doi.org/10.1177/0959353509351181>
- Rajvanshi, M. (2019). 3 vegan bodybuilders show you that you can still beef up on a plant-based diet. *Style*. <https://www.scmp.com/magazines/style/news-trends/article/2186638/3-vegan-bodybuilders-show-you-you-can-still-beef-plant>

- Richardson, N. (2012). Introduction to Part 1: What is the “practice” of bodybuilding?. In A. Locks & H. Richardson (Eds.), *Critical readings in bodybuilding* (pp. 21–27). Routledge.
- Rogers, R. (2008). Beasts, burgers, and hummers: Meat and the crisis of masculinity in contemporary television advertisements, environmental communication. *A Journal of Nature and Culture*, 2(3), 281–301. <https://dx.doi.org/10.1080/17524030802390250>
- Roos, R., Prattala, R., & Koski, K. (2001). Men, masculinity and food: Interviews with Finnish carpenters and engineers. *Appetite*, 37(1), 47–56. <https://dx.doi.org/10.1006/appe.2001.0409>
- Rothgerber, H. (2012). Real men don’t eat (vegetable) quiche: Masculinity and the justification of meat consumption. *Psychology of Men & Masculinity*. Advance online publication: <https://dx.doi.org/10.1037/a0030379>
- Rozin, P., Hormes, J. M., Faith, M. S., & Wansink, B. (2012). Is meat male? A quantitative multimethod framework to establish metaphoric relationships. *Journal of Consumer Research*, 39(3), 629–643. <https://dx.doi.org/10.1086/664970>
- Sancar, S. (2013). *Erkeklik: İmkânsız iktidar*. Metis Yayınları.
- Seidler, V. J. (1989). *Rediscovering masculinity: Reason, language and sexuality*. Routledge Press
- Sobal, J. (2005). Men, meat, and marriage. Models of masculinity. *Food and Foodways*, 13, 135–158. <https://dx.doi.org/10.1080/07409710590915409>
- Stibbe, A. (2004). Health and the social construction of masculinity in men’s health magazine. *Men & Masculinities*, 7, 31–51. <https://dx.doi.org/10.1177/1097184X03257441>
- Sumpter, K. C. (2015). Masculinity and meat consumption: An analysis through the theoretical lens of hegemonic masculinity and alternative masculinity theories. *Sociology Compass*, 9(2), 104–114. <https://dx.doi.org/10.1111/soc4.12241>
- Takeda, A. (2012). ‘Real men’ eat meat. *Everyday Health*. <https://www.everydayhealth.com/mens-health/0522/real-men-eat-meat.aspx>
- Tambiah, S. J. (1969). Animals are good to think and good to prohibit. *Ethnology*, 8, 423–459.
- Tanner, N., & Zihlman, A. L. (1976). Women in evolution. Pt. I: Innovation and selection in human origins. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 1(3), 585–608. <https://dx.doi.org/10.1086/493245>
- Twigg, J. (1986). Vegetarianism and the meanings of meat. In A. Murcott (Ed.), *The sociology of food and eating: Essays on the sociological significance of food* (pp. 18–30). Gower.
- Veenis, E. (1998). Working parents experiences from the Netherlands. In E. Drew, R. Emerek, & E. Mahon (Eds.), *Women, work and the family in Europe* (pp. 182–190). Routledge.
- Veri, M.J. & Liberti, R. (2013). Tailgate warriors: Exploring constructions of masculinity, food, and football. *Journal of Sport and Social Issues*, 37(3), 227–244. <https://dx.doi.org/10.1177/0193723512472897>
- Wacquant, L. (1995). Review article: Why men desires muscles. *Body & Society*, 1, 163–179.
- West, C., & Zimmerman, D. H. (1987). Doing gender. *Gender & Society*, 1, 125–151.
- Whitehead, M. S. (2002). *Men and masculinities*. Blackwell Publishers.

Sağlıklı Beslenme Takıntısının Sosyolojik Bağlantıları

Emine Aşık Canbaz¹ , Cihad Özsoz² 

Öz

Tüketim kültürünün dayattığı semboller, idealize ettiği kusursuz bedenler ve sınıflaştırdığı süper besinlerin karşısında tam bir teslimiyeti söz konusu olan bireyler, düşünme ve bilme özgürlüğü elinden alınarak savunmasız bırakılmaktadır. Güçlü bir toplumun hem zihinsel hem de fiziksel olarak sağlıklı bireylerden oluşması gerektiği gerçeğine dayanan bu çalışmada da sağlıklı beslenme takıntısı olan (ortorektik) bireylerin geliştirdikleri sağlıklı yaşam pratiklerinin hangi kanallardan ne şekilde etkilendiğini ve bu bireylerin sahip olduğu algının toplumsal sonuçlarını ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Sağlıklı yaşamı, sağlıklı beslenme ve spor yapma başlıkları altında takıntıya dönüştüren bu bireyler, tüketim kültürü rehberliğinde, toplum içinde beğenilme, kabul edilme ve onaylanma kaygılarıyla, kendilerine bedenleri üzerinden yeni kimlikler inşa etmektedir. Aynı zamanda topraktan ve gıda üretim süreçlerinden uzaklaşan bireyler kendi bedenlerine ve bedenlerine dönüşen gıdalara yabancılaşmakta, adeta sosyolojik bir hastalığa yakalanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sağlıklı beslenme takıntısı • Tüketim kültürü • Sosyal kimlik inşası

Sociological Links of Healthy Eating Obsession

Abstract

By taking the freedom of thinking and knowing of those who have completely surrendered to the symbols imposed by consumer culture, the perfect bodies that they idealize, and the super-foods that they classify, individuals have been left vulnerable. This study aims to reveal in which way healthy life practices affect individuals who develop a healthy obsession with nutrition (orthorectic) and the social consequences of the perception that these individuals possess based on the fact that a strong society should consist of both mentally and physically healthy individuals. These individuals who transform healthy living into obsessions under the titles of healthy eating and sports are constructing new identities through their bodies with the concerns of being admired, accepted, and approved in society under the guidance of consumption culture. At the same time, individuals who move away from the soil and food production processes become alienated from their bodies and the food that transforms their bodies and get sociological diseases.

Keywords: Orthorexia nervosa • Consumer culture • Social identity construction

1 Sorumlu Yazar: Emine Aşık Canbaz (Dr. Öğr. Gör.), Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Şarkikaraağaç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Isparta, Türkiye. Eposta: emineacanbaz@gmail.com ORCID: 0000-0001-8748-9678

2 Cihad Özsoz (Dr. Öğr. Üyesi), Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Isparta, Türkiye. Eposta: cihadsoz@sdu.edu.tr ORCID: 0000-0003-1988-1445

Atıf: Aşık Canbaz, E. ve Özsoz, C. (2020). Sağlıklı beslenme takıntısının sosyolojik bağlantıları. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 279–308. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0039>

Extended Summary

Individuals have been made vulnerable by taking the freedom of thinking and knowing from those who have completely given in to the symbols imposed by consumer culture, the perfect bodies that they idealize, and the super foods they classify. Healthy living has transformed into obsessions under headings such as healthy eating and sports, and people who have an obsession with healthy nutrition (orthorectic) form new identities with their bodies by worrying about being admired, accepted, and approved in society under the guidance of consumption culture. At the same time, individuals who are removed from the soil and food production processes become alienated from both their bodies and nutrition and come down with sociological disease. Because a strong society should be composed of both mentally and physically healthy individuals, revealing which channels and ways affect the healthy living practices orthorectic individuals develop and the sociological consequences of this perception is important.

Through symbols, consumption is attributed to key functions of the identity and status individuals want to have, and individuals try to be different by consuming common symbols with reconstructed social identities. The individual identities formed by social and environmental factors develop according to one's communication level and gain continuity through social networks. Individuals who take their subjectively created social identity on a global journey leave their own footprints on social media pages. Individuals construct the places they see on the social media and exhibit behaviors that are compatible with the ideal identity they have created in their showcase.

These social identities allow individuals' social categories and the behavior patterns related to social status to become visible. In cultural areas, people express their distinctiveness through the accessories they use, the cars they drive, the holiday destinations they visit, their preferred food or drinks, and their leisure activities. The most easily acceptable practices from the upper classes outweigh those of the lower classes. Therefore, individuals struggle to gain or maintain their position. Bourdieu (2015) stated that individuals use economic, cultural, social, and symbolic capitals for this aim. Foucault (1992), stressed that individuals with the capital of body, culture, intelligence, and class use the act of consuming to invest in these capitals. Because it is an investment area, the body has become the focus of biopolitical discourses and has started to be shaped according to economic goals.

The internalized bodily norms that reach consumers through messages on mass media decrease the bodily perceptions of individuals who feel pressured to achieve a body image; this directs them to consumption areas such as cosmetics, aesthetics, fitness, and diet. People's ideal bodily perceptions, long and healthy life goals, and ambition to stay young trigger nutrient selectiveness, emotional changes, vestigial

experiences, and obsessive impulses, which in turn lead to eating disorders such as anorexia nervosa, bulimia nervosa, and orthorexia nervosa (ON). A healthy diet and the relationship an individual has with food become orthorexia when these begin to disrupt various important dimensions/dynamics in human life. ON can also be described as an unhealthy addiction to health food.

In food's journey from the field to the table, the consumer has gradually become removed from the production stages and ultimately alienated from the food that transforms into one's own body. Marx explains this alienation of humans by being removed from the soil and the separation of soil from nature by pollution with the concept of *metabolic rift* (Soner, 2015). Media and social media channels are also known to be effective at disrupting orthorectic individuals' nutritional behavior. Increased sensitivity leads to the emergence of ON, and constantly advertising dietary, organic, or natural products and black listing other products reinforces the spread of this obsession. Individuals with nutritional obsessions will prefer being physically hungry and socially alone as a result of hearing gossip about food.

In postmodern society, individuals who strive more and more constantly develop the phenomenon of a healthy life as an obsession beyond their lifestyle and consume their material-spiritual existence for this cause. In this context, the participants have been asked questions about nutrition and sports habits within the scope of this study, and inferences have been made based on their answers. After the data collection process had been performed using the in-depth interview technique on individuals who exercise, the obtained data have been subjected to content analysis, coded, and interpreted through the themes and sub-themes that formed.

The participants stated that they eat healthy and exercise to have a healthy life. The participants' dissatisfaction with their physical appearance was detected as the source of these practices. The participants stated that they could change their eating habits to change their physical appearance, and for this purpose, they followed the nutritional habits of media stars or popular people. When questioned about the importance of changing their appearance, the participants gave answers such as psychologically relaxing, influencing people, and changing external thoughts about themselves. Some of the participants stated that their participation in social environments could change as a result of others criticizing their appearance. They also stated that a proper physique could be used as a status tool and ideal image. The participants have been concluded to be able to build new identities for their bodies over the goals of earning an ideal image and status by being favored, accepted, and approved in the community. Individuals try to be different from others with their reconstructed social identities by consuming common symbols, but each individual is instead standardized and loses originality. However, this standardization arises from fitness centers, not fast-food

restaurants. The participants who don't consume fast-foods anymore have enhanced food sensitivity. As such, they stated being able to spend time, money, and effort on light, natural, and organic foods. Some of them even grow their food at home. Additionally, the participants with anxiety about food safety refuse to eat outside, which has resulted in social isolation and complicated social relations.

In conclusion, developing integrated policies is suggested in order for parents and infants to avoid orthorexia and to have the ideal physique they desire. Also, fitness centers should take responsibility for properly and consciously directing people about healthy life practices.

Sağlıklı Beslenme Takıntısının Sosyolojik Bağlantıları

Tüketim Kültürü

İnsanların ekonomik, sosyal ve ticari çevrelerinde onların hayatını şekillendiren bir eylem olarak gerçekleştirilen (Yıldırım Kutbay, Özbek ve Koç, 2017) tüketim, ekonomi bakış açısıyla Odabaşı (1994) tarafından ihtiyaçların tatmin edilmesine yönelik bir hizmete ve/veya ürüne sahip olunması olarak açıklanmıştır (Özcan, 2007). Douglas ve Isherwood tüketimi başkalarıyla iletişim kurmak ve bunu gerçekleştirebilmek için ihtiyaç duyulan nesnelere sahip olmak olarak tanımlarken, kültürün tüketimi belirlediğini söylemiştir (Douglas ve Isherwood 1980’den akt. Featherstone, 2005, s. 43). Onların aksine kültürün hem ihtiyaçlar hem de tüketim tarafından belirlendiğini savunan Baudrillard’a göre tüketim “hem bir ahlak hem de bir iletişim sistemi ve bir değiş tokuş yapısı”dır. Bu tanımla Baudrillard tüketimin simgesel boyutuna dikkat çekerek istek, amaç ve ilişkilerin tüketilen birer sembol haline geldiğini vurgulamıştır (Baudrillard, 2017, s. 91). Baudrillard’ın somut sınırlardan soyut alana taşıdığı tüketim kavramını Bocoock benzer şekilde beyinsel ve zihinsel bir olgu olarak görmüş, tüketimin modernleşme sürecinde insanların ihtiyaçlarını doyurmaktan öte, onların kalıplaşmış deneyimlerle kendilerine yabancılaşmalarına neden olduğunu ifade etmiştir (Bocoock, 2005, s. 58). Robins ise tüketimin psikolojik yansımasını vurgulayarak dünyaya dair kaygılarımızdan tüketim yoluyla uzaklaşabileceğimizi vurgulamıştır (Robins 1999’dan akt. Hatipler, 2017, s. 39). Bauman da günlük somut ihtiyaçlarla beraber, itibar veya popülerite gibi soyut ihtiyaçların giderilmesine yönelik gerçekleştirilen tüketimin, tıpkı acıların giderilmesi için kullanılan ilaçlarla eş değer işlev gördüğünü belirtmiştir (Bauman, 2012, s. 75).

Üretimin endüstrileşmesi ile farklılaşan tüketim, sanayi devrimi öncesinde kısa sürede tüketilen veya değiştirilen mallar üzerinden gerçekleştirilirken, kapitalizm ile beraber ekonomik döngüye insanların da dahil edildiği bir sisteme dönüşmüştür (Saygılı, 2011, s. 27). Verimliliğin ve kitlesel üretimin önem kazandığı Fordizm döneminde “daha çok serbest zaman, daha çok tüketim” parolasıyla (Odabaşı, 2006, s. 19) tüketimin hakimiyeti üreticilere geçmiş ve standart tüketim kalıpları yerleşmiştir (Köroğlu, 2012, s. 29). Sonraki dönemlerde hem miktar hem de çeşit olarak fazlalaşan ürünlerin nasıl satılacağı sorusu ile tüketim bireyselden kitlesele dönüştürülmeye çalışılmıştır (Hatipler, 2017, s. 39). Yeni yaşam biçimlerinin pazarlanmasıyla reklam, alışveriş merkezleri, fast-food restoranları gibi tüketim güçlerinin rolü de artmıştır (Ritzer, 2011, s. 203). Tüketim; haz, sınıf, statü, prestij, farklılık, ayrıcalık, kimlik inşası gibi kavramlarla ilişkili hale gelmiştir (Karaca, 2010, s. 28). Her tabaka için belirli tüketim kalıpları oluşturulmuş ürünlere sosyal değerler yüklenmiştir (Featherstone, 2005, s. 43). Tutumluluğun ve kendine yetmenin yerini yaratılmış ihtiyaçların aldığı, geleneksel değerlerin zevkin ve gösterişin arasında kaybolduğu bir tüketim toplumu oluşmuştur (Ritzer, 2011, s. 193).

Adorno ve Horkheimer kitlelerin tüketimlerinin planlı bir şekilde gerçekleştirildiği fikrinden yola çıkarak ‘kitle kültürü’ yerine ‘kültür endüstrisi’ ifadesini kullanmışlar, kitleler üzerinde hakimiyete sahip olabilmek için kültür endüstrisinin onlara sabitleştirilmiş bir zihniyeti dayattığını vurgulamışlardır (Adorno ve Horkheimer, 2010, s. 163). Tüm dünyada yaygınlaşmış olan iletişim ağlarıyla sunulan endüstriyel kültür, hissettirmeden insanların hayatlarına sızıp onların eylemlerini yönlendirmektedir (Adorno, 2012, s. 75). İnsanlar çalışmadan arta kalan vakitlerini gazete, dergi, film, radyo, televizyon ve internet gibi kanallar ile oyalanarak değerlendirmekte, kapitalizme karşı olan tepkilerini unutmakta, devrimci mesajları ötelemektedir. Eleştirel kuramcılara göre bireyleri tek tipe indirgeyen, rasyonalitesi artan kapitalizmin mantıklı bireyin önüne geçen özelliği kontrolcü ve sömürgeci yapısıdır. Bireyler etraflarını saran “demir kafes” içerisinde, tüketim araçları ile başkaldırmaktan oldukça uzak ve hayatından memnun yaşamakta (Giddens ve Sutton, 2014, s. 260) ‘akıldışılığı’ sürdüren insanların bir kukla gibi iplerini tutanlara besledikleri güven ve sevgi onları bu teslimiyetten kurtularak “özne” konumuna geçmelerini önlemektedir (Adorno, 2006, s. 82).

Romantik kapitalizmin kollarında akılları mühürlenmiş bireylerin tüketim toplumunda daimi olarak yer alabilmesi için “sahte ihtiyaçlar” kitle iletişim araçları ile topluma tekrar tekrar aktarılmaktadır (Balci, 2015, s. 34). Bu amaçla sıkça kullanılan reklam kanalı ürüne dair bilgilendirmeyi yapmakla kalmayıp aynı zamanda ürüne sahip olduğunda tatmin edilecek duyguları ve ulaşılabilecek kimlik ile statüyü yansıtmaktadır (Tellan, 2009, s. 81). Dizginlenemeyen arzular yaratılmış ihtiyaçların, sahip olmanın var olmak ile eşleştiği büyüdü dünyasında tatmin edilmektedir (Baudrillard’dan akt. Bocoock, 2005, s. 83). Baudrillard yaratılmış ihtiyaçlara karşılık gelen nesnelerin kodlara sahip olduğunu belirtmiştir. Herkes tarafından deşifre edilebilen kodlar sayesinde tüketilen nesneler bireyleri sosyal düzende tüketimine karşılık gelen tabakaya yerleştirmektedir. Baudrillard bunu insanların farklı olmak için tükettikleri tezi ile açıklamaktadır. Farklılık ihtiyacı hiçbir zaman tatmin edilemeyeceğinden zamanla kodun sundukları ihtiyaç olarak görülmeye başlanmaktadır (Ritzer ve Stepnisky, 2012, s. 204-206). Bourdieu ise tüketim ve hayat tarzı tercihlerinin başkalarına dair beğenilerimizi şekillendirip sınıflandırdığını ifade etmektedir (Bourdieu’dan akt. Featherstone, 2005, s. 45). Featherstone da bu durumu statü göstergesi mallara alt grupların sahip olması halinde aradaki mesafenin tekrar temin edilebilmesi için üst sınıftaki grubun daha pahalı metalara yatırım yapmak zorunda kalması şeklinde açıklamaktadır (Featherstone, 2005, s. 45). Böylece “yetinen toplumun tüketen topluma dönüşümü gerçekleşmektedir (Ritzer ve Stepnisky, 2012, s. 204-206).

“Yerel kültür ile evrensel kültür arasında; başkalarına benzemek isteme ile kendisi olmak arasında sıkışık kalan bir insan psikolojisi oluşmuştur Bu psikolojiyle insanlar sürekli olarak satın alma arzusunda olup bir türlü doyuma ulaşamamaktadır ” (Dede, 2015)

Bauman'a göre tüketimi farklı amaçlara giden bir yol, her kilidi açan bir maymuncuk olarak kullanmak tüketiciliktir (Bauman, 2012, s. 73) ve toplum da artık bir "tüketiciler toplumdur (Bauman, 1999, s. 92). Toplumsal bir ürün olan tüketiciliğin kuralına göre bireyin akışkan dünyaya ayak uydurabilmek için sürekli kendisini ve tüketimini güncellenmesi gerekmektedir (Bauman, 2012, s. 73-75). Dünya kullanılıp atılacak nesnelere doludur ve şimdi burada olmayan her fırsat kaçırılmış demektir (Bauman, 2005, s. 194).

"Tüketme kapasitelerini artırmak için, tüketicilere hiçbir zaman soluklanma fırsatı tanınmamalıdır. Onların dur durak bilmeksizin uyanık ve teyakkuz halinde tutulmaları, daima yeni ayarlamalara açık olmaları ve böylelikle asla yatışmayan bir heyecanlılık halinde ve yine, aslında sürekli bir kuşku ve bezginlik halinde kalmaları gerekir. 'Her şeyi gördüğünü sanıyorsun ha? Henüz hiçbir şey görmedin'." (Bauman, 1999, s. 96)

Tüketim okulundan başarıyla mezun olan bireyler tüketim kültürü tarafından şekillendirilerek kendilerini yeniden üretmektedir.

Tüketim Kültüründe Sosyal Kimlik İnşası

Bireyin dahil olduğu sosyal çevrede kendisini kısa sürede kabul ettirebilmesi için bu sosyal topluluk ile aynı simgesel dili kullanması gerekmektedir (Otay Demir, 2015, s. 59). Tüketim bağlamında düşündüğümüzde ise tüketime semboller aracılığıyla bireyin sahip olmak istediği kimlik ve statü kapılarını açan birer anahtar işlevi yüklenmekte (Akarçay, 2016, s. 23), yeniden inşa edilen toplumsal kimlikler ile bireyler ortak sembolleri tüketerek farklı olmaya çalışmaktadır (Bocock, 2005, s. 27). Varlığını tüketime bağlayan bireylerde değer yargılarının değişmesiyle doğan "kimliksizlik" yeni kimliklerin inşası için uygun zemini hazırlamaktadır (Balci, 2015, s.31-32).

Kimlik, bir insanın ya da grubun niteliğini belirleyen, hem bireysel hem de toplumsal boyutu olan bir farkındalıktır. Bireyin ayırt edici özelliklerini gösteren kimlik, sosyalleşme süreçleriyle önce etnisite ve cinsiyet gibi özellikleri içeren birincil kimlik olarak ortaya çıkmakta, daha sonra bu birincil kimliğin üzerine sosyal roller, meslekler ve statüleri içeren ikincil kimlikler inşa edilmektedir. Dolayısıyla kimlikler akışkan özellikleriyle sürekli bir değişim sürecinde bulunmaktadır (Giddens ve Sutton, 2014, s. 265-266).

Erikson (1968) "psikososyal gelişim kuramı"nda kimliğin bireyin yaşamı süresince etkili olan biyolojik, psikolojik ve kültürel faktörler ile yoğrulduğuna değinmektedir. Bu kuram kapsamında Erikson'un vurguladığı kavramlar arasında bireysel kimlik ve sosyal kimlik yer almaktadır. Bireysel kimlik; insanın "kendiliğinin zamandan bağımsız olarak stabilitesini koruduğuna dair gelişen duygu, sosyal kimlik ise insanın sosyal çevresiyle etkileşimi sonucu, çevresindekilerin zihnindeki yerini muhafaza ettiğine dair oluşan duygu olarak tanımlanmaktadır (Erikson 1968'den akt. Atak, 2011, s. 168). 1970'lerin ortalarında Henri Tajfel ve John Turner tarafından öne sürülmüş olan "sosyal kimlik kuramı"na göre bireyin içinde bulunduğu sosyal gruplar ile etkileşimi sonucunda

duygu, düşünce ve davranışları biçimlenmekte ve sosyal kimliği gelişmektedir (Dalbay ve Avcı, 2018, s. 31). Aynı zamanda temel bir insan güdüsü olan olumlu benlik saygısı sosyal kimlik ile giderilmektedir. (Turner 1982’den akt. Demirtaş, 2003, s. 131). Blumer (1986) ise bireylerin sosyal ilişkileri dâhilinde gerçekleştirdiği eylemlerin sonucu olarak ortaya çıkan anlamlar üzerinden değerlendirmelerde bulunmuştur. Sosyal ilişkiler dahilinde ortaya çıkan anlamlar bir yorumlama süreci sonucu ortaya çıkmaktadır. Çevresel yorumlamalar bireylerin bir sonraki eylemini nasıl yöneteceğini belirlemekle beraber, sosyal ilişkilere de yeni anlamlar kazandırmaktadır. Sembollerin rol aldığı bu iletişim sürecinde bireyler kendilerini ve çevresindekileri konumlandırmaktadır (Blumer 1986’dan akt. Alpman, 2018, s. 13). Kullanılan bu sembollerin yüklendikleri anlamlar, sosyal etkileşim ile ilişkiler arasında dolaşmaktadır (Poloma, 2007, s. 229).

Jenkins ise insanların dünyayı bireysel düzen, etkileşim düzeni ve kurumsal düzen üzerinden deneyimleyerek inşa ettiğini öne sürmektedir. Bireysel düzende bireyler sosyalleşme süreçlerinde kendilerini ve diğerlerini hem tanımlamakta hem de bu tanımlı güncellemektedir. Etkileşim düzeninde ise bireylerin hem kendisinin (içsel) hem de çevresindeki bireylerin (dışsal) onları nasıl tanımladıkları önem kazanmaktadır. Bireyler nasıl algılanacakları konusunda kısmen kontrol sahibi olsa da sosyal kimlik oluşumu çift yönlü ilerlemekte, bu etkileşim sonsuza doğru sürüklenmektedir (Jenkins, 2016, s. 35-38).

“İnsanların hakkımızda ne düşündükleri, bizim kendimiz hakkında düşündüklerimizden daha az önemli değildir. Bir kimlik iddia etmek yeterli değildir. Bu kimlik, ilişkimiz olan kişiler tarafından tasdik edilmelidir (ya da edilmemelidir).” (Jenkins, 2016, s. 38)

Dışsal kategorizasyonlar ile içsel tespitlerin gerçekleştirildiği kimlik diyalektiğinde “ben” veya “biz” tanımlamalarının kaynağı “onlar / diğerleri” olgularıdır. Mead’in kavramlarıyla açıklamak gerekirse bireysel “ben”in gerçekleşmesi sosyal “beni/kendi”ye bağlıdır. Bireyin üyesi olduğu grup içinde kendisine dair yapılan dışsal kategorilendirmeler içsel tanımlamalarına şekli vermektir. Bu içselleştirme süreci aynı zamanda kimliğin dışsal “yüklemelere” karşı direnç göstermesine de yardımcı olmaktadır (Jenkins, 2016, s. 39). Berger ve Luckman (1991) da, kimliğin şekillendikten sonra sosyal ilişkiler tarafından yeniden üretilmeye devam ettiğini belirtmiştir. Söz konusu sosyal ilişkilerin sac ayaklarının organizma, bireysel bilinç ve toplumsal yapı olduğunu vurgulamışlardır. Dolayısıyla kimlik, sosyal yapı tarafından oluşturulurken aynı zamanda onu yeniden yapılandırmaktadır (Berger ve Luckmandan akt. Alpman, 2018, s. 17).

Hızla bireyselleşen ve küreselleşen dünyada, kesinliğini ve sürekliliğini yitirmiş şeyler içinde, güvenli bir liman arayan insanlar, varlığını ebediyen koruyabileceğini düşündükleri kimliklere bürünmektedir. Bu bağlamda kimlik, insanlar için “doğal yurt” haline gelerek bir topluluk yedeği olarak düşünülmemektedir. Yani, Jock Young’ın

yorumuyla “topluluk çöktükçe kimlik icat edilir” ve Bauman’ın deyişiyle “kimlik, toplumların mezarlığında filizlenmektedir” (Bauman, 2005, s. 188-189). Bu şekilde insanlar giysi değiştirir gibi benimsedikleri kimlikler ile kendilerini yeniden yaratmaktadır (Bauman, 2005, s. 183).

Küreselleşme ve sosyal ağlarla akışkanlığı artan toplumda birey hiçbir şeyle uzun ve güçlü bağlar kurmamakta ve bu nedenle sosyal ağlarda geçici bağlantılar üzerinden kimliğini yeniden inşa etmektedir (Uğurlu, 2015, s. 48). Toplumsal ve çevresel faktörlerle oluşan bireysel kimlikler, iletişim seviyesine göre gelişmekte, sosyal paylaşım ağları ile de süreklilik kazanmaktadır. Öznel olarak sonradan oluşturduğu sosyal kimliğini küresel seyahate çıkaran birey, benliğinin ayak izlerini sosyal medya sayfalarında bırakmaktadır. Birey, kendisini gördüğü veya görmek istediği yeri sosyal mecrada yapılandırmakta ve oluşturduğu ideal kimlik ile uyumlu davranışları “kişisel vitrin”inde sergilemektedir. Bireylerin sosyal ağlarda oluşturdukları profiller, fotoğraflar ve paylaşımlar ile bireysel kimliklerini dönüştürmekte hatta yeniden inşa etmektedir. Bu durum Gonzales ve Hancock tarafından “kimlik kayması” olarak adlandırılmaktadır (Gonzales ve Hancock 2008’den akt., Bakıroğlu, 2013, s. 7). Gündüz, Attar ve Altun (2018), üniversite öğrencilerinin Instagram’daki kurgusal paylaşımlarını benlik sunumu çerçevesinde inceledikleri çalışmalarında, görünür olmaktan ve beğenilmekten hoşlanan kullanıcıların bu amaçla düzenli olarak kullandıkları Instagram’da paylaşımların tasarımlarına özen gösterdikleri ve zaman zaman gerçeği yansıtmayan paylaşımlarda buldukları sonucuna varmışlardır.

Tüketim toplumunun sosyal paylaşım ağlarından etkilenen bireysel ve sosyal kimlikler, benlik duygusunun gelişiminin temelinde yatmaktadır (Bakıroğlu, 2013, s. 7; Giddens ve Sutton, 2014, s. 316). Benlik; kültür, aile ve yaşam deneyimleri gibi çok sayıda faktörün etkisi altında çok sayıda kimliği içinde barındırmaktadır. Söz konusu kimlikler, bireyin dış dünyayı yorumlamasına ve anlamasına yardımcı olmaktadır (Smith 1991’den akt. Balıkçioğlu, 2016, s. 540). Cooley’e göre benlik, çocukluk döneminde yakın çevredeki davranışların değerlendirilmesiyle başlamakta, başkalarının bireye dair düşüncelerini anlamaya çalışması ve kendi tavırlarına yansıtması ile gelişmektedir. Cooley bu durumu “ayna benlik” kavramı ile ifade etmektedir. Sosyal etkileşim ile toplumun diğer üyelerinin aktardığı düşünceler, bireyin kendisine dair hissiyatını yönlendirmektedir. Cooley’e göre ilk aşamada kendi görüntümüze dair fikirlerimiz oluşmakta, ikinci aşamada bireyin kendisine dair yargılar ile başkalarının gördüğü arasındaki benzerlik anlaşılmakta ve üçüncü aşamada ise bu benzerliği veya farklılığı değerlendiren bireyin benliği gelişmektedir. Ayna benliğin tepkilerinin olumsuz olması durumunda birey davranışlarını değiştirebilmektedir. Bu süreç bireyin yaşamı boyunca devam etmekte, benlik sürekli olarak kendisini geliştirmektedir (Pantır, 2019, s. 4-5). Günümüzde de bireyler benliklerini değişen topluma uyarlamaktadır; benlik artık kendiliğinden ortaya çıkmamakta, kasıtlı olarak

bireyler tarafından yaratılmaktadır. Mead de “benlik”i benzer şekilde ele almakta, bireyin kendisini bir nesne olarak değerlendirdiğinden bahsetmektedir (Ritzer ve Stepniskey, 2012, s. 51-54). Özne ben ve nesne ben ayrımı yapan Mead (1934) sosyalleşen “nesne ben”in çevreden alınan tepkilerle değerlendirildiğini ifade etmektedir (Aslan Yılmaz, 2016, s. 81).

James (1950) ise benliği “maddesel benlik”, “sosyal benlik”, “ruhsal benlik” ve “saf ego” olmak üzere dört türü ile açıklamıştır. “Maddesel benlik bedeni ve “benim” olarak nitelendirilen varlıkları ifade ederken, sosyal benlik bireyin başkaları tarafından algılanma biçimi ile ilgilidir (James 1950’den akt. Aslan-Yılmaz, 2016, s. 80). Statü kazanmak veya gururlu olmak gibi davranışlar sosyal benlik kapsamındadır (Brown 1998’den akt. Aslan-Yılmaz, 2016, s. 80). Sosyal benlik bireyin sosyal ortamlarda görünür kılınması için farklı sosyal kimliklere bürünmesinin altında yatan nedendir (James 1950’den akt. Aslan-Yılmaz, 2016, s. 80-81). Benlik kavramı statü, kimlik ve yaşam tarzlarını da yansıtan bir ayna gibi düşünülürken, tüketiciler dahil oldukları sosyal ağların homojen yapılarında farklı olma çabası içinde farklı sosyal benlik rollerine bürünmektedirler (Balıkçıoğlu, 2016).

Bireylerin sosyal kimlikleri benliklerinin sunumu olan dayatılmış yaşam tarzları ile yeniden üretilmektedir (Çelik, 2009, s. 37-38). Erving Goffman’a göre bireyler arasındaki etkileşimde sosyal kategoriler ve statüler değerlendirilerek, stratejiler geliştirilerek gerçekleştirilen benlik sunumları ikili benlikten ileri gelmektedir (Aka, 2010, s. 18; Bayad, 2016, s. 83). Goffman benlik sunumu kavramı ile diğerleri ile karşılaşan bireyin kendini tekrar biçimlendirmek ve sunmak için nasıl stratejiler geliştirdiğini değerlendirmiştir. Uygulanan stratejiler ikili benlik kullanımı ile mümkündür. İnsanlar, karşısındaki ile etkileşimde bulunduğu ortaya koydukları ve biçimlendirdikleri “uzlaşım (consensual) benlik”e ve çıktıkları bu sahnede bazı şeyleri paylaşarak bazılarını ise gizleyerek sergiledikleri “oyun oynayan (player) benlik”e sahiptir (Bayad, 2016, s. 83). Goffman’ın kavramsallaştırmasında sosyal kimlik, bireyler arası etkileşimde bireyin sosyal kategorisinin ve sosyal statüye bağlı davranış kalıplarının görünür kılınmasıdır (Goffman 2009’dan akt. Dalbay ve Avcı, 2018, s. 30).

Kültürel alanlarda insanlar kendi ayrımlarını, kullandıkları aksesuarlar, sürdükleri otomobiller, gittikleri tatil yöreleri, tercih ettikleri yiyecek veya içecekler, serbest zaman aktiviteleri üzerinden dışa vurmaktadır (Bourdieu, 2015, s. 259; Ritzer ve Stepnisky, 2012, s. 158). Veblen’in gösterişçi tüketim kuramını takip eden Bourdieu’ye göre beğeni, sosyal konumun kazanılmasına ve sağlamlaştırılmasına yardımcı olan bir pratiktir. Çoğunlukla üst sınıfların kolay kabul edilebilir pratikleri alt sınıflarınkinin önüne geçmektedir. Dolayısıyla bireylerin beğenileri daha avantajlı konuma ulaşmak için verilen kültürel (eski ve yeni modayı destekleyenler) ve sınıflar arası (egemen sınıf içinde hakim olan ve hükmedilen kesimler) mücadele ile değişmektedir (Ritzer ve

Stepnisky, 2012, s. 157-158). Pratikleri yöneten beğeni, bedenlere yansımış farklılıkları “sınıf” konumunun sembolik ifadesine dönüştürmektedir (Bourdieu, 2015, s. 261).

Bourdieu, bireylerin alan içinde konum sahibi olmak veya sahip oldukları konumu muhafaza etmek üzere giriştikleri mücadele içinde ekonomik, kültürel, sosyal ve sembolik sermayeler kullandıklarını belirtmiştir (Ritzer ve Stepnisky, 2012, s. 156). Ekonomik sermaye sahip olunan ekonomik kaynakları ifade ederken, kültürel sermaye eğitim yoluyla kazanılan bilginin ve sosyal sınıf köklerinin bir sonucudur. Sosyal sermaye sosyal ağlarda insanların kazandıkları değerli ilişkilerdir. Sembolik sermaye ise, diğer insanlar karşısında hakimiyet aracı olarak kullanılan statü ve prestijdir (Giddens ve Sutton, 2014, s. 261; Ritzer ve Stepnisky, 2012, s. 156). Bu dört sermayenin birbirine dönüştürülebileceğini belirten Bourdieu’ye göre biyolojik özellikleri ile birbirinden ayrılan bedenler, sosyo-kültürel şartların etkisinde sermayenin türü ve miktarına göre, kozmetik ve tekstil ürünleri ile yeniden üretilmektedir (Bourdieu, 2015, s. 259).

Foucault ise, sermayesi bedeni, kültürü, zekası ve sınıfı olan bireylerin “tüketme” eylemini kendilerine yatırım yapmak için kullandıklarını vurgulamıştır (Foucault, 1992, s.33). Yatırım alanlarından biri olmasından dolayı beden, biyopolitik söylemlerin odağı haline gelmiş, özellikle 80’li yıllardan sonra ekonomi piyasasını besleyen neoliberal politik düzen ile küreselleşmenin sinerjisi, biyopolitik söylemleri artırmış ve beden ekonomik hedeflere göre şekillendirilmeye başlanmıştır (Hayek, 1999, s. 171; Kalan, 2014, s. 147). Küreselleşme, tüketim kültürüne herkese kısa sürede ulaşma imkanı sunmuş (Basmacı, 2018, s. 167) ve “tüketimin itici güçleri” bu avantajı neoliberalizm lehinde kullanmayı başarmıştır. Bu güçlerden biri olan moda kullanılarak kadın ve erkek imajları yeniden yaratılmaya çalışılmış; ince beden, kaslı vücut, bakımlı insan, güzel kadın, yakışıklı erkek vurguları yaygınlaşmıştır (Çağırkan, 2018, s. 102). Kitle iletişim araçlarının mesajlarıyla tüketicilere ulaşan ve içselleştirilen bedensel normlar, bu normlara uygun bir beden imajına ulaşabilmek için üzerinde baskı hisseden bireylerin beden algısını düşürmekte ve onları kozmetik, estetik ve fitness gibi tüketim alanlarına yönlendirmektedir (Heinberg 1996’dan akt. Eriksson, 2008, s. 389; Topaloğlu, 2010, 271). Skuland ve Anestad (2012), Norveç’te sporcu gıdaların tüketiminin yaygınlaşmasının arkasında “beden”in ince, fit ve sağlıklı kavramlarıyla idealize edilmesinin ve spor salonlarının da bu baskıyı desteklemesinin yattığını belirtmiştir.

Bedenin toplum tarafından onaylanarak ideal kimlik oluşturma sürecine dâhil olması sağlanmaktadır (Güzel, 2013, s. 78). Bedenlerin ekonomik hedeflere göre moda tarafından şekillendirildiği postmodern toplumda bireyler yeni kimlikler kazanmak, statülere ulaşmak, konumlarını muhafaza etmek için toplumun ortak simgesel diliyle konuşmakta, diğer taraftan da bireyselleşerek kendisini diğerlerinden ayırmaktadır (Çabuklu, 2004, s. 116). Böylece en belirgin özelliği akışkanlık ve baştan çıkarma olan tüketim kültürünün en önemli silahı, “farklılaştırma” devreye sokulmaktadır

(Hatipler, 2017, s. 33). Elemér Hankiss *Ölümsüzlüğün Dişmacunu* (2006) adlı kitabında, bireylerin tüketim nesnelere ile bedenlerini her gün yeniden üretmek arzusu ettikleri kimliklere kısa sürede ulaşabildiklerini belirtmektedir (Hankiss 2006'dan akt. Güzel, 2013, s. 63). Çoğunlukla kadın bedeninin hedef alındığı medya kanallarında artık erkek bedenleri de metaların pazarlanması için kullanılmaktadır. Bu amaçla hem kadın hem de erkek dergileri kullandıkları görseller ve renkli sayfalarında yer verdikleri tüketim nesnelere ile bireylerin zihinlerinde beliren kadın ve erkek imajlarını sürekli olarak tazelemektedir. Erdoğan (2013), yapmış olduğu çalışmada erkek dergilerinin sıklıkla kaslı, bakımlı ve tüketen erkek(lik) modeline dikkat çektiğini belirlemiştir.

Tüketim Kültürü Etkisinde Beslenme

Beslenme; insanların doğduğu andan itibaren canlılığını devam ettirebilmek, doğal olarak gerçekleşen büyüme ve gelişme süreçlerini sağlıklı ve üretken bir şekilde geçirebilmek için gerekli olan, enerji kaynağı, yapı hammaddesi ve düzenleyici olarak kullanılan öğeleri yeterli ve dengeli miktarlarda vücuduna alıp kullanmasıdır (Smolin, 1994, s. 4; Baysal, 2013, s. 4). Vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin bireyin ihtiyacına göre uygun miktarlarda alımı önemlidir (Smolin 1994, 6). Miktarın az ya da çok olması “yetersiz”, “dengesiz” ve “sağlıksız” beslenme kavramlarını ortaya çıkarmakta ve buna bağlı olarak vitamin ve mineral yetmezliği, zayıflık-şişmanlık, protein-enerji malnütrüsyonu ve beslenmeyle ilişkili kronik hastalıklar gelişmektedir. Sonrasında ise hastalık sahibi bireylerin verimsiz iş gücü, devletin yüklendiği tedavi masraflarının artmasıyla ekonomik gelişmenin yavaşlaması ve maddi yetersizliklerin yol açtığı sınıflar arası çatışmalar ile karşı karşıya kalınmaktadır (Kutluay-Merdol, 2012, s. 24 ; Baysal, 2013, s. 6-7).

Besin veya beslenme seçiminin sadece sağlık üzerinden değerlendirilmesi yetersiz kalmaktadır. Bireylerin beslenmesi geçmiş deneyimlerinden, alışkanlıklarından, gelenek-göreneklerinden etkilenmekte ve buna bağlı olarak toplumlara özgü beslenme şekilleri ortaya çıkmaktadır. Ancak, toplumlar arasında sınırların ortadan kalkması ile artan etkileşim sonucu sosyal, ekonomik ve kültürel değişimler beslenme alışkanlıklarının da değişmesine neden olmaktadır (Baysal, 2013, s. 1-2). Kutluay-Merdol, toplumların besin seçimini etkileyen faktörleri; biyolojik, psikolojik, coğrafik, ekonomik, sosyal, geleneksel, politik, teknolojik, medya etkisi, reklamlar, modaların etkisi ve küreselleşme olarak sınıflandırmıştır.

Aslında ileri teknolojinin çok öncesinde besin tüketimini etkileyen “moda” kavramı olmuştur. Yaşamının ilk dönemlerinde karnını doyurmak için çabalayan insanoğlu sosyalleşmenin etkisiyle değişik lezzetleri ve süslü sunumları keşfetmiştir. Zamanla ülke mutfaklarının karakteristik özellikleri bir moda furusuyla yemek kitaplarında, dünya mutfağı kurslarında, sağlıklı beslenme tavsiyelerinde vücut bulmuştur. Böylece

beslenme tarih boyunca, bireylerin tercihlerine sunulan moda akımlarının etkisinde yoğunlaşarak bugünlere ulaşmıştır. Günümüzde ise modanın besin tüketimine etkisi ekonomik girdiler ile sınırlanmaktadır. Toplumun yüksek gelirli üyeleri için beslenme ihtiyaçtan öte haz duyulan bir eylem ve bir sosyalleşme aracı iken düşük gelirli kitlede beslenmenin tek amacı karın doyurmak suretiyle hayati fonksiyonların devamını sağlamaktır (Kutluay-Merdol, 2012, s. 20-21).

Sosyal etkileşimin odağında olmasının yanı sıra gıda, sosyal kabulün bir göstergesi olabilmektedir. Okuldan sonra bir hamburger yemek gençler için akranlarının gruplarına dahil olmak için bir yol olarak düşünülebilir. Ayrıca gıdalar bir statü göstergesi olabilmektedir. Bundan 100 yıl önce biftek ve beyaz şeker sadece zenginlerin sofrasında yer bulurken günümüzde havyar ve kaz ciğeri aynı şekilde değerlendirilebilmektedir (Smolin, 1994, s. 16). Modern toplumun tüketim dinamiklerinde moda olanın yaygınlaşması kadar öz bilinç geliştiren bireylerin farklılıklarını dışa vurarak kendi tarzını yaratması da yer almaktadır. Birey, diyetinde tercih ettiği nadir ulaşılabilir besinler ile de diğerlerinden ayrılabilir (Otay- Demir, 2015, s. 60-61).

İnsanlık tarihinde başlangıçtan beri üretim faaliyetleri ile var olan gıda, günümüzdeki postmodern bireye ihtiyacından fazla, çok daha hızlı ve çeşitlendirilerek ulaştırılmaktadır. Albenili ambalajlar içerisinde, uzman şeflerin, gurmelerin, diyetisyenlerin önerileri eşliğinde, sağlıklı, diyet ve organik etiketleriyle, globalleşme makyajı altında dünya mutfağına sığdırılarak tüketiciye sunulmaktadır. Fakat öncesi ve sonrası konusunda uyarılmayan, aydınlatılmayan tüketici “sağlıklı” olduğu iddia edilen besinleri sorgulamadan satın almaktadır. Bu davranış biçiminin arkasında yatan, tarladaki gıdanın sofraya uzanan yolculuğunda araya aracılardan, diyetisyenlerin, medyatik kanalların, küresel şirketlerin, lobi gruplarının, borsaların girmesi ile tüketicinin üretim aşamalarından gittikçe uzaklaşması, nihayetinde kendi vücuduna dönüşen besinlere yabancılaşmasıdır (Soner, 2015, s. 109). İnsanın topraktan, toprağın da kirlenerek doğadan kopuşu ile yaşanan bu yabancılaşma Marx tarafından “metabolik yarılma” kavramı ile açıklanmaktadır. Kapitalist toplumdaki yoğun tarım uygulamaları ile sömürülen toprağın besleyici öğeleri gıdalara aktarılmakta, kitlesel şehirleşme ile de gıdalar atıklara dönüşmektedir. Bu süreçte insan ve doğa arasındaki metabolik etkileşim kırılmakta, insanların topraktan ve tüketilecekleri gıdaların üretim aşamalarından uzaklaşmasına neden olmaktadır (Clark 2006’dan akt. Eryılmaz, 2017, s. 165). Laboratuvarlarda üretilen kadar derinleşmiş olan metabolik yarılma ile hammaddenin yetiştirilmesinden, bileşenlerin temininden ve gıdanın üretim aşamalarından uzaklaşan tüketicinin söz konusu proseslere dair özellikle hijyen, doğallık ve saflık konularına dair endişesi her geçen gün artmaktadır. Tüketiciler, güvenilir ve sağlıklı gıdaları her zamankinden daha fazla talep etmektedir. Bu nedenle gıdalar üzerindeki etiketlemeler, sertifikalar ve yasal düzenlemeler ile kalite ve saflık garanti edilerek tüketici ikna edilmeye çalışılmaktadır (Soner, 2015, s. 113).

Metabolik yarılmanın derinleşmesi ile doğal hayata duyulan özlemin artması, aynı zamanda medyanın gıda ile ilgili bilgi kirliliğine neden olması geleneksel yöntemlerle üretilen gıdaların potansiyel alıcılarını kârlı “süper” gıda pazarına dahil etmektedir. “Süper” gıdalar bileşenleri diğer gıdalara göre daha yoğun olan, işlenmemiş, dolayısıyla besin içeriğini koruyan gıdalardır. Sağlığa duyarlı bu besinlerin ulaşılabilirlikleri, büyük firmalar tarafından biçilen yüksek fiyatlarından dolayı dar bir kitle ile sınırlı kalmakta, “süper” gıdalar olarak tanımlanan bu grup zenginlere özel bir lüks olarak tüketilmektedir (Soner, 2015, s. 113). Aydın Eryılmaz, Demiryürek ve Emir (2015) Avrupa Birliği (AB) ülkeleri ve Türkiye’deki tüketicilerin organik tarım ve gıda ürünlerine karşı tutum ve davranışlarını inceledikleri çalışmalarında AB ülkelerinde düzenli olarak tüketilen organik tarım ve gıda ürünlerinin Türkiye’de düzensiz ve düşük seviyede tüketilmesi arkasında yatan nedenleri fiyat yüksekliği ve bilgi yetersizliği ile ilişkilendirmişlerdir.

Bireyin ayırdığı bütçe kadar psikolojik etmenler de talep edilen besinlerin çeşitlerini ve miktarlarını belirlemektedir (Smolin, 1994, s. 16). Kişilerin ideal beden algıları, uzun ve sağlıklı yaşam hedefleri ile genç kalma hırsları besin seçiciliğini tetiklemekte, duygusal değişimler, iz bırakan deneyimler ve takıntıya dönüşen dürtüler anoreksiya nervoza, bulimiya nervoza ve ortoreksiya nervoza gibi yeme bozukluklarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Kutluay-Merdol, 2012, s. 22). İlk kez 17. yüzyılda tanımlanmış olan yeme bozukluklarının tanınması ve sınıflandırılması çok daha yakın geçmişe dayanmaktadır. Amerikan Psikoloji Birliği (APA) yeme bozukluklarını Ruhsal Bozuklukların Tanısal ve İstatistiksel El Kitabı’nda (Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders, DSM) anoreksiya nervoza (AN) ve bulimiya nervoza (BN) olmak üzere iki ana gruba ayırmıştır. Bu iki bozukluğun kriterlerine uymayan ancak önemli seviyede yeme tutum ve davranış bozukluğunun görüldüğü durumlar ise “başka türlü tanımlanamayan yeme bozuklukları” olarak sınıflandırılmaktadır (Ercan, 2015, s. 253).

Ortorektik Birey

Artan dünya nüfusunun besin ihtiyacının giderilebilmesi için geliştirilen teknolojik yöntemlerin ve bu yöntemlerle üretilen gıdaların güvenilirliği her geçen gün daha çok tartışılmaktadır. Tartışmanın odak noktasında bulunan insanlarda da paylaşılan görüşler doğrultusunda gelişen sağlık kaygısına paralel olarak “ortoreksiya nervoza” (ON) hastalığı ortaya çıkmıştır (Kutluay-Merdol, 2012, s. 33). ON, DSM tarafından tanımlanmış psikiyatrik hastalıklar içerisinde yer almıyorsa da beslenme uzmanları bir yeme bozukluğu olarak literatüre dahil etmişler ve tedavi edilmediği takdirde klinik bir vaka haline dönüşebileceğini vurgulamışlardır (Ercan, 2015, s. 251-252).

ON’yi 1977’de ilk kez tanımlayan Steven Bratman, sağlıklı beslenme ile ON’nin birbirinden farklı iki kavram olduğunu vurgulayarak ON’nin sağlıklı beslenmeyle ilgili bir yeme bozukluğu olduğunu ifade etmiştir. Bratman’a göre sağlıklı beslenme hevesi

takıntıya dönüşene kadar “ortoreksiya” ortaya çıkmamaktadır. Sağlıklı diyet ve bireyin gıdayla ilişkisi, insan hayatındaki çeşitli önemli boyutları/dinamikleri bozmaya başladığında ortoreksiyaya dönüşmektedir. Bu geçişi gösterecek net bir çizgi yoktur ancak sağlıklı diyet daha fazla sağlıklı yaşam misyonunu gerçekleştiremediğinde bu etki anlaşılabilir. Ortoreksiya gıda ile tüketici arasında gıdanın kabul edilebilir sınırlarının sürekli daraldığı bir ilişki, duygusal bir bozukluktur. Hayatın diğer boyutlarında da kademeli bir büzüşme yaşanır ve sonuçta “sağlıklı besin” düşüncesi her günün merkezine oturur, bireyin kendine duyduğu saygı, değer ve anlama karşı silahlar çekilir. Bu da sosyal izolasyonla, psikolojik rahatsızlıklara ve hatta fiziksel zararlara yol açabilmektedir. Yani sağlıklı beslenme arayışı sağlıksız olabilmektedir (Bratman, 1997). Bu bağlamda ON, “sağlıklı” gıdaya olan sağlıksız bağımlılıktır şeklinde de açıklanabilmektedir (Mottaz, 2017). Yunanca’da doğru anlamında kullanılan “orthos” ve açlık anlamında kullanılan “orexis” kelimelerinin bir araya gelmesi ile oluşturulmuş ortoreksiya terimi AN ve BN’den besinlerin miktarlarına değil, içeriklerine odaklanması ile ayrılmakta, bu ilginin takıntı düzeyinde olması ile de obsesif kompulsif bozukluk (OKB) ile benzerlik göstermektedir. ON bozukluğunun çıkış noktasında OKB bireylerdekine benzer şekilde beden algısından kaynaklanan takıntıların yattığı düşünülmektedir. Ortorektiklerin sağlıklı beslenenlerden farkı, besin seçiminde uzun vakit harcamaları ve besin içeriklerini takıntı haline getirmiş olmalarıdır (Ercan, 2015, s. 260).

Beslenme bozuklukları konusunda uzman olan diyetisyen Miller, toplum standartlarını insanların beslenme şekillerini belirleyen bir itici güç olarak ifade etmektedir. Ona göre her ne kadar sağlık ön plandaymış gibi görünse de dış görünüş de diyet seçimlerine etki etmektedir. Miller’a göre ortorektikler, toplumun bireyleri zayıf olmaya ve sağlıklı beslenmeye yönlendirdiği bir ortamda ortoreksiyanın bir bozukluk olduğunu kabul etmemektedir. Toplum bireylere kalıplar sunmakta ancak bu şablonların insanların hayatları ile uyumsuz olduğu noktada doğabilecek sonuçları görmezden gelmektedir. Miller’a göre ON sağlıklı yaşamak adına ortaya çıkmakta ancak altında yatan güzelliğin sosyal standardına uyma gibi diğer itici güçler sağlıklı beslenmeyi bir takıntıya dönüştürebilmektedir (Miller 2008’den akt., Arusoğlu, 2006, s. 23). Beden imgesi, yeme ve kilo alma endişesi konularında çalışmalar yapan uzman psikoterapist Kater, ortorektik bireyler ile diğer yeme bozuklukları ile mücadele eden bireyler arasında mükemmeliyetçiliğe olan genetik yatkınlık ve kontrol gereksinimi gibi bazı ortak özellikler bulunabildiğini, aynı zamanda en büyük farkın da AN ve BN bozukluğunda baskın olan ağırlık kaybetme hırsının olduğunu belirtmiştir (Ercan, 2015, s. 263). Forester (2014) de kişilik özellikleri ve ON arasındaki ilişkiyi inceledikleri çalışmalarında yaşa bağlı olarak nevrozun önemli bir ON semptomu olduğu sonucuna varmışlardır. Pesikoff ise bunların yanı sıra bireylerin toplumun etkisi altında kalarak besinlerin içeriğini kendilerini sosyal ortamlardan uzaklaştırabilecek düzeyde irdelediklerini belirtmiştir. Pesikoff’un bir diğer bakış açısı da bu davranış biçiminin ekonomik boyutudur. Ona göre diğer gıdalardan daha yüksek fiyata satılan “sağlıklı”

besinlere ulaşabilecek maddi gücü olmayanlarda da besin obsesyonu gelişebilmektedir (Arusoğlu, 2006, s. 21).

Ortorektik bireylerin beslenme davranışının bozulmasında medya ve sosyal medya kanallarının da etkili olduğu bilinmektedir (Arusoğlu, 2006, s. 1). Obezitenin yaygınlaşması, yanlış beslenme ile ortaya çıkan hastalıklardaki artışlar sağlıklı beslenme uygulamalarının medyada ve sosyal medyada sürekli hatırlatılmasına zemin hazırlamıştır. Ancak artan hassasiyet ON'nin ortaya çıkmasına neden olmuş ve diyet, organik ya da doğal ürünlerin sürekli sergilenerek diğer ürünlerin karalanması bu takıntının yaygınlaşmasını perçinlemiştir (Ercan, 2015, s. 256). Medyada yer alan deli dana hastalığı, kuş gribi, hormonlu tavuk etleri, genetiği ile oynanmış bitkisel gıdalar, tağşişe uğramış ambalajlı ürünler gibi gıda kaynaklı haberlerin ulaştığı bireyler besini “sağlık” temelli değerlendirmekte ve birçoğunu diyetinden dışlamaktadır. Bu bireylerin vücudunda besin öğelerinin yetersizliği, psikolojik dünyasında farklılaşma ve sosyal ilişkilerinde azalma gözlenmektedir (Arusoğlu, 2006, s. 1). Beden imgesi, depresyon, sosyal karşılaştırma ve yeme bozuklukları üzerine negatif etkileri gösterilmiş olan sosyal medya kullanımı gençler arasında gittikçe arttığını belirten Turner ve Lefevre (2017) sosyal medya ve ON belirtileri arasındaki ilişkiyi araştırmıştır. Sağlıklı gıda hesaplarını takip eden 680 kişinin sosyal medya kullanımı, yeme davranışları ve ON semptomlarını değerlendirmişlerdir. Sonuç olarak Instagram kullanımının ON eğilimi ile güçlü bir ilişki içinde olduğunu, Twitter ile ON semptomları arasındaki ilişkinin de zayıf bulunduğunu aktarmışlardır. Bu bulgular sosyal medya ünlülerinin binlerce birey üzerinde etkili olduğu iddialarını da desteklemektedir.

ON sadece ileri beslenme bozukluklarıyla kilo kaybı ve yaşamın sonlanması gibi fiziksel sonuçlar doğurmamakta, Bratman'ın belirttiği gibi tüm yaşam değerlerini sağlıklı besin kavramına aktaran ortorektiklerin sosyal izolasyonuna da neden olmaktadır (Arusoğlu, 2006, s. 27). Ortorektiklerin besinlerine duydukları sadakatleri onların alışveriş adreslerini azaltmakta, içeriğinden emin olmadıkları besinleri tüketemeyeceklerinden dışarıda yemek yemeyi reddetmelerine neden olmaktadır. Diyetlerindeki kısıtlı ürünler onları aile ve arkadaş buluşmalarından da alıkoymaktadır. Beslenme takıntısı olan birey, tüketeceği gıda saf olmadığı için fiziksel olarak aç, sosyal olarak da yalnız kalmayı tercih etmektedir. Doğal gıdaya ulaşmak bireyin kişisel değerlerinden, çevreleriyle olan ilişkilerinden ve gelecek planlarından dahi önemli hale gelmektedir (Ercan, 2015, s. 252). Diğer taraftan sadece sağlıklı beslenme ile ilgili konulardan bahsetmek istemeleri, çevrelerindeki insanların da onlardan uzaklaşmaları ile sonuçlanmaktadır (Arusoğlu, 2006, s. 27). Kendilerinin en büyük düşmanı haline gelen ortorektikler zamanla kendi hapishanelerinin gardiyanı konumunu almaktadır. Ortoreksiyadan kurtulan Jordan Younger, bu takıntıyı şu şekilde özetlemektedir: “Gıda gıdadır. Gıda bizim yakıtımızdır, onun keyfini çıkarmalıyız ve hayatımıza yön vermesine izin vermemeliyiz.” (Younger'dan akt. Mottaz, 2017). Oysa,

mutluluğun statü ve imajın yanı sıra fiziksel cazibe eşliğinde pazarlandığı tüketim toplumunda, tüketiciler ideal görüntüye sahip kişilerin reklam yüzü olduğu ürünleri satın alarak, medyada veya sosyal medyada rastladığı kilo aldırıcı veya verdiren diyetleri uygulayarak, spor salonlarının kapılarını aşındırarak fiziksel görüntülerini hayal ettikleri noktaya taşımaya çalışmaktadır (Kesebir, 2015, s. 188). Böylece sosyal benlikler, yaşam tarzları olarak dışa yansımakta ve sınıflar arasında köprüler inşa edilmektedir (Çelik, 2009, s. 38).

Yöntem

Sağlıklı yaşam çerçevesinde insanlar, sağlıklı beslenmeyi düzenli spor ile kombine ettikleri bir yol izlemektedirler. Ancak, sağlıklı beden ve beslenme konusunda takıntılı olan bireylerin kitle iletişim araçlarının etkisinde ideal bedene ve onun aracılığıyla ideal imaja ulaşabilmek için yapmış olduğu yanlış seçimlerin toplumsal sonuçlar doğurması bu araştırmanın problemi oluşturmaktadır. Güçlü bir toplumun hem zihinsel hem de fiziksel olarak sağlıklı bireylerden oluşması gerektiği gerçeğine dayanan bu çalışmada da sağlıklı beslenme takıntısı olan (ortorektik) bireylerin geliştirdikleri sağlıklı yaşam pratiklerinin hangi kanallardan ne şekilde etkilendiğini ve bu bireylerin sahip olduğu algının toplumsal sonuçlarını ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, insanların temel ihtiyacı olan beslenme ve sağlıklı yaşamının bir parçası olan spor alışkanlığı ekseninde verilerin değerlendirilmesi, kavramsal ve kuramsal bağlantıların kurulması amacıyla nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır (Creswell, 2016, s. 44). Bu bağlamda sağlıklı beslenme takıntısının arka planı fenomenoloji deseni kullanılarak araştırılmıştır. Fenomenoloji, bireylerin aslında farkında olduğu ancak ayrıntılı bir şekilde irdelemedikleri olgulara odaklanmaktadır. Bireylerin günlük hayatında gerçek anlamını yükleyemediği olay, deneyim, algı, yönelim gibi olgular için fenomenoloji uygun bir zemin oluşturmaktadır. Böylece bireylerin sağlıklı beslenme takıntısı ve beraberinde yürüttükleri spor alışkanlığı bazında, bu olguların doğru yorumlanmasını ve toplumsal önerilere ulaşılmasını sağlayacak açıklamalar ve örnekler elde edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2006, s. 72, 75).

Çalışma Grubu

Nitel araştırma yönteminin uygulandığı bu çalışmada amaçlı örneklem seçilmiştir. Yapılmış çalışmalarda spor yapan bireylerin ortorektik eğilimlerinin daha fazla olduğunun aktarılması (Dalmaz ve Tekdemir Yurtdaş, 2015) dolayısıyla bu araştırma kapsamında Isparta ilindeki bir spor salonuna üye olan bireyler ile görüşülmüştür. Bu süreçte, ORTO-15¹ testi kullanılarak ortorektik eğilimi olan bireyler tespit edilmiş ve

1 ORTO-15 testi bireylerin Ortoreksiya nervoza eğilimlerini belirlemek için Steven Bratman tarafından ortaya atılmış Orto-10 ölçeğinin, Donini ve arkadaşları (2005) tarafından geliştirilmiş versiyonudur. 15 maddeden oluşan bu değerlendirme ölçeği ile bireyin besinleri seçme, satın alma, hazırlama ile ilgili obsesif davranışları tespit edilmeye çalışılır (Ercan 2015: 260).

kabul edenler ile derinlemesine görüşme gerçekleştirilmiştir. Farklı yaş, cinsiyet ve meslek gruplarına sahip, beslenme eğitimi almış veya almamış, 9'u erkek, 12'si kadın bireyler bu araştırmanın örneklemini meydana getirmiştir.

Veri Toplama Tekniği

Çalışma kapsamında veriler toplanırken yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Katılımcıların esnek cevaplar vermesini sağlayan açık uçlu sorular kullanılmış, katılımcıların daha ayrıntılı cevaplar vermesini sağlamak üzere sondaj sorular yöneltilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2006, s. 122). Derinlemesine görüşme tekniğinin kullanıldığı veri toplama sürecinde, görüşmeler katılımcıların tercihleri doğrultusunda spor salonunda veya iş yerlerinde gerçekleştirilmiş, anlatılanlar katılımcıların izni alındıktan sonra ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş ve daha sonra bilgisayarda bir dosyaya yazılı olarak aktarılmıştır.

Nitel araştırma yönteminin uygulandığı bu çalışmada verilerin analizi; verilerin kodlanması, temaların bulunması, her ikisinin düzenlenmesi ile bulguların tanımlanması ve yorumlanması aşamalarından meydana gelmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2006, s. 75). Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuş, oluşturulan tema ve alt temalara uygun şekilde tasnif edilip yorumlanmıştır.

Bulgular

Çalışma kapsamında katılımcılara beslenme ve spor alışkanlıklarına dair sorular yöneltilerek, verdikleri cevaplar üzerinden çıkarımlar yapılmıştır. Söz konusu çıkarımlar gösterişçi tüketim, moda, sosyal izolasyon, sosyal kabul, ideal imaj, medya, sosyal medya, reklam, metabolik yarılma, tektipleşme, yeniden üretim, sosyal benlik, statü, sosyal fizik endişesi gibi temalar ile ilişkilendirilerek yorumlanmıştır.

Sosyal fizik endişesi

Fiziksel cazibenin statü ve imajın yanı sıra mutluluğa da ulaştıracağı hayalinin pazarlandığı tüketim toplumunda, bireyler ünlüler ile özdeşleştirilmiş ürünleri kullanarak, medya ve sosyal medyada önerilen diyetleri uygulayarak, spor salonlarında vakit harcayarak fiziksel görüntülerini hayal ettikleri noktaya taşımaya çalışmaktadır (Kesebir, 2015, s. 188). Buradan yola çıkarak katılımcıların sağlıklı beslenme kararlarının arkasında yatan neden araştırılmıştır. Katılımcıların yarısı spora başlamalarına paralel olarak sağlıklı beslenmeye başladıklarını, ikisinin birbirini tamamladığını belirtmiştir. Katılımcıların bir diğer kısmı ise fazla kilolarından duydukları rahatsızlıktan dolayı sağlıklı beslenme ve spor yapma alışkanlığı kazandığını aktarmıştır.

“Kilo aldığım zaman spor yapmaya karar verdim. Spora başlamamla beraber sağlıklı beslenmeye de başladım.” (2nk)

Sağlığı ön planda tutarak spor yapmaya başladığını belirten 3 numaralı katılımcı da yine fiziksel görüntüsünden duyduğu rahatsızlığa göndermede bulunmuştur.

“Merdivenleri çıkarken nefes nefes kaldığımda rahatsız oldum ve spor yapmaya karar verdim. [...]Kilolu olan insanlar toplumda farklı gözle bakılıyor; çevrede de hep zayıf ve kaslı figürler görüyoruz; mankenler; plajda karşılaştığımız insanlar. İnsanların aklında kaslı erkek modeli oluşt. Ben de manken gibi olmak varken neden yapmayayım dedim ve başladım.” (3 nk)

Dış görünüşleri ile barışık olmayan bu katılımcıların, özellikle reklamlar ile bireylere sunulan basmakalıp güzellik ve beden kriterlerine uyma çabası, Foucault'nun bireylerin tüketme eylemini kendilerine yatırım yapmak için kullandığı ve özellikle bedenleri üzerinden yönetildiği fikri ile uyum göstermektedir (Foucault, 1992, s. 33). Ayrıca bu katılımcılar Baudrillard tarafından tüketim kültürüne zincirlenmiş ve kapitalist sisteme hizmet eden olarak tanımlanmış bireyleri temsil etmektedir (Baudrillard, 2017, s. 90-99). Medya ve sosyal medya aracılığı ile hem kadın hem de erkek bedenlerinin tüketim kültürünün denetiminde tutulması yapılmış olan başka çalışmalarla da desteklenmiştir. Erdoğan (2013), erkek dergilerinin sıklıkla kaslı, bakımlı ve tüketen erkek(lik) modeline dikkat çektiğini belirlemiştir. Suiçmez (2018) ise Victoria's Secret haberleri üzerinden yaptığı değerlendirmede, modellerin bakımlı bedenleri ile yeme-içme ve spor alışkanlıklarının güzellik endüstrisi hedefleri doğrultusunda aktarıldığını belirterek, bu şekilde kadın bedeninin ötekileştirildiğinin altını çizmiştir.

Sosyal kabul, sosyal benlik

Beğenilerin ve yaşam stillerinin önemli roller üstlendiği tüketim toplumunda bedensel görünürlüğün önemi artmaktadır (Tekin, 2015, s. 98). Bundan dolayı katılımcılara fiziksel görünüşlerini değiştirmek için beslenme alışkanlıklarını değiştirip değiştirmedikleri sorulmuştur. Katılımcıların biri dışında hepsi fiziksel görüntüsünü değiştirmek için beslenme alışkanlıklarını değiştirebileceklerini belirtmiştir. Sosyal etkileşim ile toplumun diğer üyelerinin aktardığı düşünceler, bireyin kendisine dair hissiyatını yönlendirmekte ve bireyin davranışlarını değiştirebilmektedir (Pantır, 2019, s. 4-5). Bu nedenle katılımcılara sağlıklı beslenme veya spor yapma ile değişen dış görünüşlerinin sosyal ilişkilerini nasıl etkileyeceği ya da etkilediği sorulmuştur. Katılımcıların yarısı sosyal ilişkilerinin fiziksel görüntülerindeki değişikliklerden etkilenmeyeceğini belirtmiştir. Diğer katılımcılar ise dış görünüşlerinde sosyal çevreleri tarafından onaylanan bir değişiklik olması durumunda artan özgüvenlerinin iletişimlerini geliştirdiğini ve bu durumun sosyal ortamlara katılımlarını da artırdığını belirtmişlerdir. Katılımcılardan biri ise çevresinden aldığı negatif yöndeki yorumların sosyalleşmesini engellediğini aşağıdaki cümlelerle aktarmıştır:

“Sosyal bir ortamda görünüşüme dair olumsuz yorum yapılırsa kendime olan özgüvenimi düşürür; sosyal ortama katılımımı azaltır.” (15 nk)

Bir diğer katılımcı ise dış görünüşüne bağlı olarak kendisine duyulan saygının artacağını dolayısıyla bunun da sosyal ilişkilerine yansıtacağını düşünmektedir:

“Ne kadar fit olursan o kadar saygı duyuluyormuş gibi geliyor bana. Biri kiloluysa ve bir şey anlatıyorsa saygı duyulmuyor.” (18 nk)

Yakın çevrelerinin kendilerine dair düşüncelerini tavırlarına yansıtan bu katılımcılar “ayna benlik”in tepkilerinden etkilenmektedirler. Bu durum, Featherstone’un beden imgesinin bireyin sosyal ilişkilerini değiştirebileceği düşüncesine ayak uydurmaktadır (Featherstone 2010’dan akt. Öngören, 2015, s. 30). Aynı zamanda, katılımcıların bu ifadeleri Bourdieu’nün beğenilerin pratikleri yönettiği düşüncesi ile örtüşmektedir (Bourdieu, 2015, s. 261).

Toplum içinde beğenilme, kabul edilme ve onaylanma kaygısı taşıyan bireyler bu sembollerin yüklendiği bedenleri taklit ederek sosyalleşmeye ve mutlu olmaya çalışmaktadır (Bourdieu, 2015, s. 259). Buradan yola çıkarak çalışma kapsamında katılımcılara fiziksel görüntülerini beğendikleri medyatik veya popüler kişilerin beslenme alışkanlıklarının kendi tercihlerini ne şekilde yönlendirdiği sorulmuş ve katılımcıların yarısı etkilenmediğini söylemiştir. Düzgün bir görüntünün altında doğru beslenmenin yattığını düşünen diğer yarısı ise beslenme alışkanlıklarını merak edip uyguladığını belirtmiştir. Bu ifade Bourdieu’nün bedenlerini sermaye olarak gören bireylerin “ideal beden”e yaklaşmak için çabaladıkları yönündeki varsayımı ile örtüşmektedir (Bourdieu, 2015, s. 303).

Gösterişçi tüketim, moda

Modern toplumun tüketim dinamiklerinde moda olanın yaygınlaşması kadar “öz bilinç” geliştiren bireylerin farklılıklarını dışa vurarak kendi tarzını yaratması da yer almaktadır. “Sosyal bir vitrin”de kendini sergileyen birey diyetinde tercih ettiği nadir ulaşılabilir besinler ile de diğerlerinden ayrılabilir (Otay-Demir, 2015, s. 60-61). Moda bir katalizör gibi davranarak insanların geleneksel beslenme alışkanlıklarından vazgeçmesini ve popüler gıdaları diyetlerine hızlı bir şekilde adapte etmesini sağlamaktadır (Goffman 1963 ve Davis 1997’den akt. Kutluay-Merdol, 2012, s. 18-20). Bu bağlamda tüketicilere, sağlık üzerine olumlu etkileri ön plana çıkartılmış gıdaları tercih ederken moda olmasını ne derece önemsedikleri sorulmuştur. Söz konusu gıdaları televizyondan, internetten, sosyal medyadan ve diyetisyenden duymuş olan katılımcıların çoğu, sağlık üzerine etkisini araştırıp onayladıktan sonra tüketebileceğini vurgularken, 1 numaralı katılımcı moda gıdaları popüler olduğu için sorgulamadan tüketebileceğini belirtmiştir:

“Lif oranı yüksek olduğu söylenen kinoa bulguru popüler olduğu için denedim TV’den duymuştum, kendim araştırmadım direk uyguladım.” (1nk)

Bu katılımcı moda yaygınlaşırken çevreye uyma yönünde davranışlar sergileyen bireyleri temsil etmektedir (Divitçi 2004, s. 8).

Aynı zamanda günümüzde modanın besin tüketimine etkisinin ekonomik girdiler ile sınırlandırılabilmesi (Kutluay-Merdol, 2012, s. 18-20) 19 numaralı katılımcının şu yorumunu önemli kılmaktadır:

“Sağlıklı menüler de ürünler de çok daha pahalı oluyor, bu yüzden sağlıklı olan gıdaya ulaşmak çok zor. Dolayısıyla insanlar sağlıksız olana yöneliyor. Ayrıca bu ürünlerin reklamlarının da daha fazla yapılıyor olması da etkiliyor.” (19 nk)

Moda haline getirilmiş gıdaların katılımcılar tarafından sosyal medyada paylaşılıp paylaşılmadığı sorgulanmış ve katılımcıların çoğu tükettikleri gıdaları sosyal medyada paylaşmadıklarını belirtmiştir. Katılımcılara benzer şekilde spor yaparken sosyal medyada fotoğraf veya video paylaşp paylaşmadıkları da sorulmuştur. Katılımcıların yarısına yakını spor yaparken veya fiziksel görünüşlerinde meydana gelmiş olan bir değişikliği sosyal medyada paylaşmadığını belirtmiş ve bunun nedeni olarak ispat veya reklam peşinde olmadıklarını aktarmıştır. Katılımcıların geri kalanı ise mesleki açıdan aktif görünmek, özendirici olmak, sosyal medya akımlarını takip etmek gibi nedenlerle paylaşımında bulduklarını söylemiştir. Ayan (2016) da Instagram paylaşımları üzerinden değerlendirmelerde bulunmuş ve katılımcıların diğer kullanıcılar tarafından beğenilmek istedikleri için, tükettikleri gıdaları, moda eşyaları ve bedenlerini sosyal medyada sergiledikleri, bu şekilde de yeni kimlikler yapılandırmaya çalıştıkları sonucuna varmıştır. Katılımcıların tükettikleri gıdalar veya spor aktiviteleri ile ilgili sosyal medyada gerçekleştirdikleri paylaşımları, onların sosyal mecrada yapılandıkları “ideal kimlik ile uyum içinde yaşadıklarını ve toplumsal normlara uygun olduklarını ispatlamaya çalıştıkları sonucuna ulaştırmıştır (Bakıroğlu, 2013, s. 7). Böylece küresel akımlara ayak uydurarak toplum içinde kendisini ispatlamaya çalışan bu bireylerin birer tüketim nesnesi haline geldiği düşünülmektedir. Bu katılımcıların ifadeleri, aynı zamanda Han (2017) tarafından vurgulanan “toplumun şeffaflaşması” ile her öznenin kendi reklam nesnesi olduğu ve kendisini sergilediği takdirde değerlendirileceği düşüncesi ile de uyumlu bulunmuştur.

Tüketim toplumunun ortak dili bireyler tarafından ortak sembollerin tüketilmesi yoluyla konuşulmaktadır. Bu bağlamda serbest zaman pratiklerinin değerlendirilmesi istendiğinde katılımcılardan biri şu yorumu yapmıştır:

“Spor yapan insanlar ayrıcalıklı. Duygusal ilişkilerde bile artık boş zamanında kendisine vakit ayıranlar tercih ediliyor.” (1nk)

Sağlıklı yaşamının sağlıklı beslenme ve spor yapmayı kapsadığını düşünen katılımcıların verdikleri cevaplar doğrultusunda, diyet gıdalar tüketerek veya prestijli spor salonlarına üye olarak gösterişçi tüketim davranışı sergiledikleri sonucuna

varılmıştır. Veblen'in aslında zengin sınıfa attığı bu serbest zaman eyleminin artık her sınıfın ayrıcalıklı konumlara ulaşabilmek için paylaştığı hayat tarzına ve sosyal pratiklerine dönüştüğü düşünülmektedir.

Medya, sosyal medya, reklam

Toplumsal iletişimin çoğunlukla kitle iletişim araçları ile sağlandığı günümüz toplumunda medya kültürü tüketim kültürünün geniş kitlelere aktarımını gerçekleştirmekle beraber yeni tüketim değerlerinin toplum tarafından özümsemesine de aracı olmaktadır (Karaca, 2010, s. 47). Bu bilgiden hareketle, katılımcılara çalışma kapsamında sağlıklı beslenme ile ilgili güncel bilgiye hangi kanal veya kanallar aracılığı ile ulaştıkları sorulmuştur. Genel olarak katılımcılar güncel beslenme bilgisine diyetisyen, televizyon, internet arama motorları, Facebook, Youtube, Instagram, kitaplar, dergiler ve spor antrenörleri aracılığıyla ulaştıklarını belirtmiştir. Ayrıca, katılımcıların çoğu, sağlıklı beslenme konusunda medya ve sosyal medyada ulaştıkları bilgilerin kendilerini yönlendirdiğini ifade etmiştir. Bu katılımcılar özellikle uzman görüşlerine önem verdiklerini ancak her koşulda aktarılanları kendi bilgi süzgeçlerinden geçirdiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların bir kısmı ise sosyal medya ve medyanın sağlıklı beslenme konusunda tüketicileri yönlendirmediğini vurgulamıştır.

Kapitalist toplumda baskın olan televizyon ve radyo, postmodern toplumun bireylerini hâlâ etkilemekle beraber onların ceplere sığdırılmış formları, internet ve sosyal medya, bireyleri tüketim kültürünün içinde tutmaktadır (Uğurlu, 2015, s. 48). Dolayısıyla katılımcılara sosyal medyada takip etikleri hesaplarda neye önem verdikleri sorulmuş ve en çok hesap sahibinin dış görünüşünden etkilendikleri sonucuna ulaşılmıştır. İnsanların güvenini artıran bu faktörü uzmanlık, paylaşılan bilgiler ile takipçi sayısı izlemiştir.

“Özellikle dış görünüşe çok dikkat ediyorum. İnsanın inandırıcı olması için önce kendisini uygulaması gerekiyor. Takipçi sayısı da önemli, çünkü sayı yüksekse ulaştığı kitleyi ve kişilerin onu ne kadar önemseydiğini, onun ne kadar doğru bilgi verdiğini gösterir.” (15 nk)

Kültürün endüstri tarafından şekillendirildiği tüketim toplumunda insanların hayallerine kusursuz görseller ve ayrıcalıklı hayatlar yerleştirilmektedir. Yaşam tarzı adı altında sergilenen bu hayallere giden yol sağlıklı yaşam hizmetleri ile tamamlanmaktadır. Düşük kalorili, doğal, organik gıdalar ve çevreye dost ürünler de bu kapsamda birer araç olarak lanse edilmektedir (Ilich 2006'dan akt. Çelik, 2009, s. 37-38). Buradan yola çıkarak katılımcıların sağlıklı olarak bilinen gıdaların alışverişinde reklamlardan ne düzeyde etkilendikleri değerlendirilmeye çalışılmıştır. Katılımcıların büyük kısmı reklamlardan etkilenecek diyet veya organik gıda ürünleri ile sporcu besinlerini satın aldıklarını belirtmişlerdir.

“Spor yapmaya başladıktan sonra tükettiğim proteinli sütü reklamlarda görmüştüm.” (11nk)

“Probiyotikleri ve form bisküvileri reklamlardan etkilenerek almıştım.” (16nk)

Bu yönleriyle, neyi, nasıl ve ne kadar tüketmeleri gerektiği reklamlar tarafından dikte edilen katılımcıların Baudrillard’ın vurguladığı “sahte özgürlüğü” yaşadığı söylenebilir (Balcı, 2015, s. 34). Yine, Foucault’nun bireylerin eylem alanlarının yapılandırıldığı fikri ile de uyuşmaktadır (Foucault, 2011, s. 75).

Yeniden üretim

Biyolojik özellikleri ile birbirinden ayrılan bedenler, sosyo-kültürel şartların etkisinde yeniden üretilmektedir (Bourdieu, 2015, s. 281). Buradan hareketle katılımcılara fiziksel görüntülerinin değişmesinin neden önemli olduğu sorulmuştur. Katılımcıların yarısı kendi arzuladıkları yönde meydana gelen değişimin psikolojik olarak daha iyi hissettireceğini belirtmiştir.

“Dış görünüşünü önce insanın kendisinin beğenmesi gerekir, bu da insanı iyi hissettirir.” (18nk)

Diğer katılımcılar ise çevrelerindeki insanları etkilemek, onların kendilerine dair düşüncelerini değiştirebilmek için dış görünüşlerini değiştirmek istediklerini ifade etmişlerdir.

“Görünüş her zaman karşınızdaki insanın düşüncelerini değiştirebilir, bunun için önemlidir.” (12nk)

Bu ifadeleriyle katılımcıların, Bourdieu’nün aktardığı gibi, fiziksel görüntülerini “ideal beden”e yaklaştırmak için çabaladıkları ve kendi bedenlerine yabancılaştıkları söylenebilir (Bourdieu 2015, s. 303). Gündüz ve arkadaşları (2018), üniversite öğrencilerinin Instagram’daki kurgusal paylaşımlarını benlik sunumu çerçevesinde inceledikleri çalışmalarında, görünür olmaktan ve beğenilmekten hoşlanan kullanıcıların bu amaçla düzenli olarak kullandıkları Instagram’da paylaşımlarının tasarımlarına özen gösterdikleri ve zaman zaman gerçeği yansıtmayan paylaşımlarda buldukları sonucuna varmışlardır.

İdeal imaj, statü

Bireyin kültürel, sosyal, sembolik ve ekonomik sermayesine göre gerçekleştirdiği besin ve serbest zaman aktivitesi tercihleri (Bourdieu, 2015, s. 281) onu toplum tarafından daha fazla kabul gören ‘ideal imaj’a ulaştırabilmektedir. Çalışmada katılımcılara sağlıklı beslenme ve spor alışkanlıklarının imajları üzerindeki etkisi sorulmuştur. Sadece 2 ve 12 numaralı katılımcılar sağlıklı beslenme ve spor yapmanın imajları üzerinde etkili olmadığını ifade etmiştir. Etkili olduğunu düşünen diğer katılımcılarda ise toplumda sağlıklı yaşama çabasının takdir edilen bir davranış biçimi olarak algılandığı ve kendisine gösterdiği özeni yansıttığı görüşü hakimdir. 18 numaralı katılımcı bu görüşü kendi bakış açısıyla şu şekilde ifade etmiştir:

“Önünde cips paketi gördüğüm birinin düzensiz olduğunu, yeşil elma olan birinin düzenli olduğunu düşünüyorum.” (18 nk)

“Dışarıdan bakıldığında kendi benliğini ve ruhunu önemseyen, kendisine bakan, kendisini düşünen bir kadın olarak görünmek isterim.” (7 nk)

Diyetisyen ve sporcu olan katılımcılar ise mesleklerinden dolayı sağlıklı beslenme ve spor yapmanın getirisi olan düzgün bir fizikle ideal imaja ulaşabileceklerini ve sahip oldukları bu imajı da korumaları gerektiğini belirtmişlerdir. Sağlıklı beslenme ve spor alışkanlığının ideal imaja ulaştırabileceği fikrinde olan katılımcılara ait görüşler, tüketim toplumunda bedensel görünürlüğün ve ideal imajın öneminin arttığı fikrini desteklemektedir.

Sosyal benliklerin, yaşam tarzları olarak dışa yansıdığı postmodern toplumda (Çelik, 2009, s. 38) tüketime, bireyin sahip olmak istediği kimlik ve statü kapılarını açan birer anahtar işlevi yüklenmektedir (Akarçay, 2016, s. 23). Buradan hareketle söz konusu çalışmada katılımcıların sağlıklı beslenme ve spor alışkanlığı ile statü arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların bir kısmı herhangi bir ilişkisi olmadığını savunurken, bir diğer kısmı bu alışkanlıkların ve kazandırdıkları fiziksel görüntünün onları istedikleri statüye götüren bir araç olabileceğini belirtmiştir. Bu durumda katılımcıların sahip oldukları kültürel ve ekonomik sermayelerini alanda geçerli olan sembolik sermaye biçimine göre şekillendirdiği düşünülmektedir (Ritzer ve Stepnisky, 2015, s. 156).

Tektipleşme, Metabolik yarıma

Yeniden inşa edilen toplumsal kimlikler ile bireyler ortak sembolleri tüketerek farklı olmaya çalışmaktadır ancak diğer taraftan her birey özgünlüğünü yitirerek tektipleşmektedir (Bourdieu, 2015, s. 33). Buradan yola çıkarak katılımcılara sağlıklı yaşam çabaları sonrasında fast-food tüketimlerinin ne şekilde değiştiği sorulmuştur. Katılımcıların tamamına yakını sağlıklı beslenme ve spor alışkanlığı kazandıktan sonra fast-food tüketimini azalttığını belirtmiştir.

“Sağlıklı beslenmeye geçmeden önce öğün olarak abur cubur tercih ettiğim bile olurdu. Hemen hemen her gün fast food tükettirdim, şimdi haftada 1 tüketiyorum.” (7nk)

Fast-food restoranlarının yerini sağlıklı yaşam merkezlerinin aldığı McDonalddlaşmış toplumda Marcuse’dan Baudrillard’a uzanan “bireylerin tek tipleşmesi” fikrinin bu çalışmanın katılımcıları için geçerliliğini koruduğu görülmektedir. Fast-food beslenme düzeninden uzaklaşılması aslında bireylerin gıda hassasiyetlerinin de bir göstergesidir. Şehirleşmenin artması ile topraktan ve zirai üretimden kopan tüketicilerin, gıda üretim aşamalarından uzaklaştıkça, medyanın da etkisiyle gıdaların hijyen, doğallık ve saflık durumlarına dair endişesi her geçen gün artmaktadır. Bu nedenle gıdalar üzerindeki etiketlemeler, sertifikalar ve yasal düzenlemeler ile kalite ve saflık garanti edilerek

tüketici ikna edilmeye çalışılmaktadır (Soner, 2015, s. 133). Buradan yola çıkarak katılımcılara öncelikle gıda alışverişlerinde etiketleri inceleyip incelemedikleri, sonrasında da “light”, “diyet”, “doğal” veya “organik” ürünlerin onları ne ölçüde cezbediği sorulmuştur. Katılımcıların büyük kısmı gıda alışverişinde ürünlerin etiketlerini incelediklerini söylemiş, bir ürünün “light”, “diyet”, “doğal” veya “organik” olmasından etkilendiğini ve bu tip ürünlere ulaşmak için özel çaba, zaman ve para harcayabileceğini belirtmiştir. 14 ve 20 numaralı katılımcılar ise hazır gıdalara olan güvensizliklerini sağlıklı beslenme takıntılarıyla pekiştirerek zeytin, salça, peynir, turşu gibi gıda ürünlerini geleneksel yöntemlerle kendilerinin ürettiğinden bahsetmişlerdir:

“Dışarıdan hiçbir gıdayı almamaya çalışıyorum. Kendi peynirimi bile kendim yaparım, organik olmayan hiçbir ürün kullanmıyorum.(...)Hatta bu ara canım çikolata çektiği için organik kakao ve fıstık ezmesinden bir karışım hazırladım, çikolata yerine onu tüketiyorum.” (20nk)

Gıdanın doğallığına ve saflığına dair endişe duyan bazı katılımcıların da dışarıda yemek yemeyi reddederek kendisini sosyal olarak izole ettiği, bunun da sosyal ilişkilere yansdığı belirlenmiştir. Bu katılımcıların Bauman’ın akışkan toplumlarda oluştuğunu söylediği, kalıcı sosyal bağlar oluşturmaktan kaçınan sosyal figür ile benzerlik gösterdiği belirlenmiştir (Franklin 2012’den akt. Başer ve Hülür, 2015, s. 401).

Sosyal izolasyon

Ortorektik bireylerin en belirgin özelliklerinden biri kendilerini sosyal olarak izole etmeleridir (Bratman, 1997). Bu bağlamda katılımcıların sağlıklı beslenme amaçları doğrultusunda mekân tercihleri irdelenmiştir. Katılımcıların bir kısmı düşük kalorili veya sağlıklı gıdaları bulabileceği mekânları tercih ederken, bir diğer kısmı mekân seçiminde sağlıklı beslenme eğiliminin bir etkisi olmadığını belirtmiştir. Ortorektik eğilimi güçlü olan bir katılımcı ise dışarıda yemek yemediğini, çevresinden gelen dışarıda buluşma isteklerini bu nedenle reddettiğini aktarmıştır. Kendisini sadece gıda seçiminde değil mekân seçiminde de kısıtlayan bu katılımcı ayrıca sağlıklı beslenme takıntısının ve izole yaşam tercihinin özel hayatını da etkilediğinden bahsetmiştir.

“Dışarıda yemek yemiyorum, dışarıda arkadaşlarımla buluşsam bile kendi yemeğimi taşıyorum. [...] Beslenmeme dikkat etmediğim dönemde kilo aldım, giydiklerimi yakıştıramadım. Dışarı çıkmak istemiyordum. Bu nedenle kız arkadaşımın tartışmalarım oluyordu.” (20 nk)

Ortorektik eğilimi yüksek olan bu katılımcı, Bauman’ın akışkan toplumlarda oluştuğunu söylediği, aşk, arkadaşlık, komşuluk ve aile ilişkilerini kapsayan, bağlayıcı ve sorumluluk gerektiren kalıcı sosyal bağlar oluşturmaktan kaçınan sosyal figür ile benzerlik göstermektedir (Franklin 2012’den akt. Başer ve Hülür 2015, s. 401).

Sonuç

İnsan doğasının bir parçası olan beslenme, yüz yıllar içerisinde evrimleşerek, misyonunun ibresini biyolojik gereksinimlerden duygusal gereksinimlerin tatminine doğru çevirmiştir. Sanayileşmeyle hız kazanan bu değişim, beslenmenin haz veren semboller ve idealleştirilmiş beden ölçüleri ile özdeşleştirilmesiyle devam etmiştir. Bu süreçte bireylerin kaliteli ve uzun yaşama arzularının yaygınlaşması “sağlık” kavramını ön plana çıkarmış, beslenmeye dair olgular da tüketim kültürünün elinde hamur gibi yoğrulmaya başlanmıştır. Böylece kendi işlediği topraktan, kendi yetiştirdiği hayvandan ve onlardan elde ettiği besinlerden uzaklaşan bireyler kontrolü tamamen kültür endüstrisinin eline bırakmıştır. Dolayısıyla, tamamen bireysel olan beslenme eylemi artık bireyi aşmış ve bu durum onun sosyolojik açıdan incelenmesi gereğini doğurmuştur. Bu çalışmada da ortorektik eğilimi olan bireylerin geliştirdikleri sağlıklı yaşam pratiklerinin hangi kanallardan ne şekilde etkilendiği ve bu algının sosyolojik sonuçları ortaya koyulmuştur.

Tüketimin zorunlu ihtiyaçlardan yaratılmış ihtiyaçlara yöneltildiği postmodern toplumda, sağlıklı beslenmenin ve spor alışkanlığının zemini farklı sosyo-kültürel faktörler ile doldurulmaktadır. Bourdieu’ye (2015) göre temellerini doğadan alan bedene kültürel üretim ile sembolik anlamlar yüklenmektedir. Öngören’e (2015) göre ise tüketim toplumunun pasif bireyleri, fit, zayıf, sağlıklı, pürüzsüz gibi sıfatlarla idealize edilmiş bedenler üzerinden ve medya tarafından sürekli olarak manipüle edilmekte, bunları sağlayabilmek için diyet, egzersiz, estetik ve kozmetik ürünlerini ve hizmetlerini tüketmeye yönelmektedir. Sağlıklı yaşam reçeteleri sağlıklı beslenme ve spor yapma kalemlerinden oluşmakta ve çizilen idealler ile tüketiciler arasındaki mesafe hiç bir zaman kapanmamaktadır. Sürekli daha çok çabalayan bireyler sağlıklı yaşam olgusunu yaşam tarzından öte takıntı olarak geliştirmekte ve maddi-manevi varlığını bu uğurda tüketmektedir.

Özetle, postmodern toplumun yönlendirici kanalları ve akli mühürlenmiş tüketicileri işbirliğinde sağlıklı yaşam kavramı yeni anlamlar kazanmaktadır. Tüketim kültürünün dayattığı semboller, idealize ettiği kusursuz bedenler, sınıflaştırıldığı süper besinlerin karşısında tam bir teslimiyeti söz konusu olan bireylerin, düşünme ve bilme özgürlüğü elinden alınarak savunmasız bırakılmaktadır. Gösterişçi tüketime sadık kalarak tükettiği nesnelere dönüşen, gittikçe daha da bireyselleşen ve kendi dünyasında kendisini tekrar tekrar üreten birey, sağlıklı beslenme ve spor yapma tercihleri ile kapitalist topluma hizmet etmeye devam etmektedir. Sağlıklı yaşamı, sağlıklı beslenme ve spor yapma başlıkları altında takıntıya dönüştüren bireyler, telafisi mümkün olmayacak hataların içerisine sürüklenmektedir. Bu şekilde bireyler, tüketim kültürü rehberliğinde, kendi bedenlerine ve bedenlerine dönüşen gıdalara yabancılaşmakta, adeta sosyolojik bir hastalığa yakalanmaktadır. Güçlü bir toplumun hem zihinsel hem de fiziksel olarak sağlıklı bireylerden oluşması gerektiği gerçeği göz önünde bulundurulduğunda,

bireylerin sağlıklı beslenme takıntılarının ve onun tamamlayıcısı olan ideal beden hırslarının önüne geçilmesi için özellikle çocuklara ve ebeveynlere yönelik toplumsal politikaların geliştirilmesi önerilmektedir. Ayrıca spor merkezlerinin de sağlıklı yaşam pratikleri konusunda bireyleri doğru ve bilinçli bir şekilde yönlendirme sorumluluğunu üstlenmesi gerekmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors declare no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The authors received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Adorno, T. W. (2006). *Eleştiri toplum üzerine yazılar* (M.Y. Öner, Tran.). İstanbul: Belge Yayınları
- Adorno, T.W. (2012). *Kültür endüstrisi kültür yönetimi* (M. Tüzel, N. Ülner, & E. Gen, Çev.). İstanbul: İletişim Yayıncılık.
- Adorno, T. W., & Horkheimer, M. (2010). *Aydınlanmanın diyalektiği: Felsefi fragmanlar*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Aka, A. (2010). Kimliğe teorik yaklaşımlar. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 34(1), 17–24.
- Akarçay, E. (2016). *Beslenenin sosyolojisi. Orta sınıf(lar)ın yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Alpman, P. S. (2018). Sosyal teorinin konusu olarak kimlik: Sosyal inşacı yaklaşım. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 1–28.
- Arusoğlu, G. (2006). *Sağlıklı beslenme takıntısı (ortoreksiya) belirtilerinin incelenmesi, Orto-15 Ölçeğinin uyarlanması* (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aslan-Yılmaz, H. (2016). Bir derleme: Benlik kavramına ilişkin bazı yaklaşımlar ve tanımlamalar. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 48, 79–89.
- Atak, H. (2011). Kimlik gelişimi ve kimlik biçimlenmesi: Kuramsal bir değerlendirme. *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 3(1), 162–213.
- Ayan, G. (2016). *Tüketim kültürü bağlamında kimlik inşasının sosyal medyada kullanımı: Instagram örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Aydın Eryılmaz, G., Demiryürek, K. & Emir, M. (2015). Avrupa Birliği ve Türkiye’de organik tarım ve gıda ürünlerine karşı tüketici davranışları. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 30, 199–206.
- Bakiroğlu, C. T. (2013, January). *Sosyalleşme ve kimlik inşası ekseninde sosyal paylaşım ağları*. Report presented at Akademik Bilişim Konferansı, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Balci, H. (2015). Kapitalizm, herkesi yönetenlerle herkes için üretenlerin hikayesi. F. Otay-Demir (Ed.), *Sade/ce* içinde (s. 19–39). İstanbul: Remzi Kitapevi.

- Balıkçioğlu, B. (2016). Benlik-imajı uyumunun retoriği: Bana ne tükettiğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 537–553.
- Basmacı, P. (2018). Küresel ürünlerin yerel reklamlarında erkeğin temsili. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 19(43), 165–184.
- Başer, D. & Hülür, H. (2015). Akışkan modernitede yabancımanın durumu: Hiçkimseleşme süreci. *International Journal of Social Science*, 35, 399–410.
- Baudrillard, J. (2017). *Tüketim toplumu* (H. Deliceçaylı & F. Keskin, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bauman, Z. (1999). *Küreselleşme toplumsal sonuçları* (A. Yılmaz, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bauman, Z. (2005). *Bireyselleşmiş toplum* (Y. Alagon, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bauman, Z. (2012). *Akışkan modern Dünyadan 44 mektup* (P. Sıral, Çev.). İstanbul: Habitus Yayıncılık.
- Bayad, A. (2016). Erving Goffman'ın benlik kavramı ve insan doğası varsayımı. *Psikoloji Çalışmaları*, 36(1), 81–93.
- Baysal, A. (2013). *Genel beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Basım.
- Bocock, R. (2005). *Tüketim* (İ. Kutluk, Çev.). Ankara: Dost Kitabevi.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi* (D. Fırat Şannan & A.G. Berkcut, Çev.). Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Bratman, S. (1997). Health food junkie. *Yoga Journal*, 136, 42–50.
- Creswell, J. W. (2016). *Nitel araştırma yöntemleri beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (M. Bütün, O. Birgin, & S. B. Demir, Çev.). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çabuklu, Y. (2004). *Toplumsalın sınırında beden*. İstanbul: Pusula Yayıncılık.
- Çağırkan, B. (2018). Kimlik ögesi olarak erkeklik kavramı ve postmodern toplumlarda farklı erkeklik algıları. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 5(5), 93–105.
- Çelik, S. (2009). *Hazzal ve faydacı tüketim*. İstanbul: Derin Yayınları.
- Dalbay, R. S. & Avcı, N. (2018). Kimlik inşasına ilişkin temel yaklaşımlar ve bu yaklaşımların Türkiye'ye yansımaları. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23(1), 17–39.
- Dalmaz, M. & Tekdemir-Yurtdaş, G. (2015). Spor salonlarında spor yapanlarda ortoreksiya nervosa belirtilerinin incelenmesi [Prevalence of orthorexia nervosa symptoms among people who exercise in gyms]. *Ortopedi Travmatoloji ve Spor Hekimliği Dergisi*, 4, 23–39. <http://dx.doi.org/10.17372/OTSHD.2015412556>
- Dede, E. (2015). 1960 sonrası tüketim kültürünün sanata yansımaları. *Döküz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 3(4), 17–45.
- Demirtaş, H. A. (2003). Sosyal kimlik kuramı, temel kavram ve varsayımlar. *İletişim Araştırmaları*, 1(1), 123–144.
- Diviçi, Ş. (2004). *Moda pazarlama*. Ankara: Asil Yayınları.
- Ercan, A. (2015). *Sağlıklı yeme takıntısından sağlıksız beslenme davranışına: Ortoreksiya nervosa*. M. Tayfur & N. Yabancı Ayhan (Ed.), *Beslenme ve diyetetik güncel konular-2* içinde (s. 251–263). Ankara: Hatiboğlu Basım.
- Erdoğan, İ. (2013). Erkek dergilerinde (Men's Health-FHM-Esquire-GQ Türkiye örneğinde) ideal(leştirilen) erkek(lik) imajının içerik çözümlemesi. *Akdeniz İletişim Dergisi*, 20, 164–188.
- Eriksson, L., Baigi, A., Marklund, B., & Lindgren, E. C. (2008). Social physique anxiety and sociocultural attitudes toward appearance impact on ortorexia test in fitness participants. *Scand J Med Sci Sports*, 18, 389–394.

- Eryılmaz, Ç. (2017). Bilim paradigmaları çerçevesinde çevre sosyolojisi'nin kuramları ve kavramları. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27(1), 159–174.
- Featherstone, M. (2005). *Postmodernizm ve tüketim kültürü* (M. Küçük, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Forester, D. S. (2014). *Examining the relationship between orthorexia nervosa and personality traits* (Master's Thesis). University of California, Stanislaus, CA. <https://www2.calstate.edu/>
- Foucault, M. (2000). *Hapishanenin doğuşu: Gözetim altında tutmak ve cezalandırmak* (M. A. Kılıçbay, Çev.). İstanbul: İmge Kitabevi.
- Foucault, M. (2011). *Seçme yazılar* (I. Ergüden & O. Akinhay, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Giddens, A., & Sutton, P. W. (2014). *Sosyolojide temel kavramlar* (A. Esgin, Çev.). Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Gündüz, A., Ertong Attar, G., & Altun, A. (2018). Üniversite öğrencilerinin Instagram'daki benlik sunumları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 58(2), 1862–1895.
- Güzel, E. (2013). *Kültürel bağlamda kadın ve güzellik Türkiye'de bir iktidar alanı olarak elitler üzerinden güzellik anlayışına ve bir tüketim nesnesine dönüşen kadın sorununa bakış* (Doktora Tezi). Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Han, B. C. (2017). *Şeffaflık toplumu* (H. Barışcan, Çev.). İstanbul: Metis Yayıncılık.
- Hatıplı, M. (2017). Postmodernizm, tüketim, popüler kültür ve medya. *Bilgi*, 34, 32–50.
- Jenkins, R. (2016). *Bir kavramın anatomoisi sosyal kimlik* (G. Bostancı, Çev.). İstanbul: Everest Yayınları.
- Kalan, Ö. (2014). Foucault'un biyopolitika kavramı bağlamında moda ve beden: Vogue Dergisi üzerine bir söylem analizi. *Selçuk İletişim*, 8(3), 140–162.
- Karaca, Y. (2010). *Reklamlarda kadın imgesi ve tüketim kültürü oluşturmadaki rolü: Ulusal televizyon reklamlarına ilişkin bir uygulama* (Doktora Tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Kesebir, P. (2015). Nihai hedef: Mutluluk. F. Otay-Demir (Ed.), *Sade/ce* içinde (s. 179–203). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Köroğlu, C. Z. (2012). *Tüketim kültürü ve din*. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayını.
- Kutluay-Merdol, T. (2012). Küreselleşmenin beslenme biçimine etkilerinin tarihsel gelişim bakışı açısı ile değerlendirilmesi. T. Kutluay-Merdol (Ed.), *Beslenme antropolojisi* içinde (s. 17–33). Ankara: Hatipoğlu Basım ve Yayıncılık.
- Mottaz, O. (2017). *Orthorexia- eating under pressure*. <https://www.alimentarium.org/en/magazine/society/orthorexia-%E2%80%93eating-under-pressure>
- Odabaşı, Y. (2006). *Tüketim kültürü: Yetinen toplumdan tüketen topluma*. İstanbul: Sistem Yayıncılık.
- Otay Demir, F., (2015). Modern masallar sembolik tüketim ve kimlik inşası. F. Otay-Demir (Ed.), *Sade/ce* içinde (s.179–205). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Öngören, B. (2015). Sosyolojik açıdan sağlıklı beden imgesi. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 34, 25–45.
- Özcan, B. (2007). Postmodernizmin tüketim imajları. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(1), 261–273.
- Pantır, D. A. (2019). *Ayna benlik kuramı ve Hegel efendi-köle diyalektiği*. https://www.academia.edu/30991315/AYNA_BENL%C4%B0K_KURAMI_VE_HEGEL_EFEND%C4%B0K%C3%96LE_D%C4%B0YALEKT%C4%B0%C4%9E%C4%B0

- Poloma, M. M. (2007). *Çağdaş sosyoloji kuramları* (H. Erbaş, Çev.). Ankara: EOS Yayınları.
- Ritzer, G. (2011). *Toplumun McDonalddlaştırılması: Çağdaş toplum yaşamının değişen karakteri üzerine bir inceleme* (Ş. Süer Kaya, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ritzer, G., & Stepnisky, J. (2012). *Çağdaş sosyoloji kuramları ve klasik kökleri* (I. Ertuna, Çev.). Ankara: DeKi Yayınları.
- Saygılı, A. (2011). *Gençlerin tüketim davranışlarını etkileyen sosyo-kültürel faktörler: Sakarya Üniversitesi ve Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Skuland, S. E., & Anestad, S. E. (2012). The mainstreaming of sports nutrition consumption in the Norwegian food culture. *Nordic Food Culture*, 7, 1–37.
- Smolin, L. A., & Grosvenor, M. B. (1994). *Nutrition science and applications*. Philadelphia, PA: Saunders College Publishing.
- Soner, F. (2015). Küresel gıda sisteminin kölesi miyiz? F. Otay-Demir (Ed.), *Sade/ce* içinde (s. 99–122). İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Suiçmez, M. (2018). Medyada kadın bedeninin ötekileştirilmesi: Victoria's Secret modeli. *Middle Black Sea Journal of Communication Studies*, 3(2), 67–84.
- Tekin, F. (2015). Pierre Bourdieu sosyolojisinde beden ve habitus: Bedenleşmiş habitus. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 13(26), 85–100.
- Tellan, D. (2009). *Reklamcılık: Bakmak ve görmek. Sanayileşmenin ürünü olarak reklamcılık*. Ankara: Ütopya.
- Topaloğlu, H. (2010). Gölgedeki bedenler: Bedenin inşa sürecinde toplumsal etkileri. *Alternatif Politika*, 2(3), 251–276.
- Turner, P. G., & Lefevre, C. E. (2017). Instagram use is linked to increased symptoms of orthorexia nervosa. *Eat Weight Disord*, 22, 277–284.
- Uğurlu, Ö. (2015). Bir dönem tarifi postmodernite, kent ve dijitalleşme üzerine. F. Otay-Demir (Ed.), *Sade/ce* içinde (s. 39–51). İstanbul: Remzi Kitapevi.
- von Hayek, F. A. (1999). *Liberal bir sosyal düzenin ilkeleri* (A. Yayla, Çev.). Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Yıldırım Kutbay, A., Özbek, V. & Koç, F. (2017, September 6–8). Kişisel faktörler ve postmodern tüketim şekillerinin finansal iyi olma hali üzerindeki etkisi. Paper presented at the *2nd International Conference on Scientific Cooperation for the Future Thessaloniki in Economics and Administrative Sciences*, Thessaloniki, Greece.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2006). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği)

Adem Sağır¹ 

Öz

Bu çalışmada yemek kültürünün özgünlüğünü korumaya çalışan biçimlerini içerme bakımından araştırmacı tarafından sistematize edilmiş “katmanlaşma yaklaşımı” kullanılmıştır. Katmanlar yöresel, bölgesel ve fastfood mutfak şeklinde üç temel kategori olarak belirlenmiştir. Çalışma nitel prosedürler ile yürütülmüştür. Bu doğrultuda yarı yapılandırılmış görüşme, gözlem ve literatür incelemesi yapılmıştır. Çalışmada amaçlı örneklem kriterine göre hareket edilmiş, maksimum çeşitlilik örnekleme tercih edilerek üç farklı grup üzerinden 28 kişi ile görüşülmüştür. Araştırmada yemeğin kültürel bellekte kurduğu ilişkinin nasıl ve hangi araçlarla gerçekleştiği, yemekle aidiyetlik geliştirilirken kişiye hangi anlamlandırmaların eşlik ettiği, mekânın yemeği dönüştürmesinde hangi görünüşlerin ortaya çıktığının sorgulanması ana sorunsallar olarak tasarlanmıştır. Çalışmada yöresel mutfağın turistikleşirken özgünlüğünü kaybettiği, bölgesel mutfaklarla karşılaştığında ise yeni sentezler ortaya çıkarttığı tespit edilmiştir. Turistik yerlerdeki yemeklerin gittikçe birbirine benzediği ve tarihsel köklerini kaybettiği tespiti çalışmada McÇinlileşme olarak tanımlanmıştır. Bölgesel mutfakta ortaya çıkan sentez görünüşler, standartlaşmanın temel uzantısı olarak değerlendirilmiş ve mekânı yöreselin de içerisinde sergilendiği otantik bir müzeye dönüştürdüğüne vurgu yapılmıştır. Fastfood mutfak küreselleşmenin ve üniversitenin şehirde yarattığı değişimlerle ilişkilendirilmiştir. Bu bağlam geleneksel yemek mekânlarının parçalandığı ve yemek etrafındaki ilişkilerin değiştiği sonucunu ortaya çıkarmıştır. Yabancı uyruklu öğrencilerin şehirde yarattığı değişimler ise onlara dönük açılan mekânların varlığına yapılan vurguyla betimlenmiştir. Çalışma yöresel, bölgesel, ulusal ve küresel mutfak pratiklerinin iç içe geçen biçimlerini “katmanlaşma yaklaşımıyla” gündeme getirmesi bağlamında ve yeni bir perspektif sunma iddiasını taşıması bakımından özgündür.

Anahtar Kelimeler: Kültür • Kimlik • Yemek • Katmanlaşma • Karabük

A New Approach Proposal: Sociological Projections of Food in the Context of Stratification Theory (Karabük Case)

Abstract

In this study, “Stratification Approach” which was systematized by the resercher was used as it includes the forms which try to protect the specificity of food culture. The stratum were determined in three main categories as “*refional cuisine*”, “*local cuisine*” and “*fastfood cuisine*”. The categories were made with the consideration that a new approach form is presented to the literature of food sociology. This study was conducted with the qualitative procedure. Accordingly, the semi-structured interview, observation and literature review were made as the method of data collection. It was conducted by the criteria of purposive sampling in the study, and it was structured with the data of interviews which were made with 28 persons in three different groups as the maximum diversification sampling was preferred. In the research, it was designed as the main problematic to query about how the relationship that the food has with the cultural memory occurs and what vehicles it occurs with, what interpretations accompanies with the person while developing the relationship with the food, what the views come in as the place transforms the food. In the study, it was determined that the regional cuisine gets lost its specificity while being touristic and reveals the new syntheses when it is compared with the local cuisines. In the study that the foods in the touristic places gradually resembled each other, and it got lost its historical roots, it was defined as Mc-Being Chinese. The synthesis views which occur in the local cuisine were evaluated as the main extension of standardization and it was emphasized that it transforms the place into an authentic museum where the regional one is exhibited. In the fastfood cuisine stratum, it was associated with the changings that the globalization and university create in the city. This context reveals the result that the traditional food places disintegrate and the relationships around the food change. The changings that foreign-national university students created in the city were described with emphasis on the existence of places where were opened for them. The study is a distinctive one because it revives the telescopic forms of regional, local, national and global cuisine practices through “the stratification approach, and as it has a suggestion to present a new perspective.

Keywords: Culture • Identity • Food • Stratification • Karabük

1 Adem Sağır (Doç. Dr.), Karabük Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Karabük, Türkiye.

Eposta: ademsagir@karabuk.edu.tr ORCID: 0000-0003-0763-0518

Atf: Sağır, A. (2020). Yeni bir yaklaşım önerisi: Katmanlaşma teorisi bağlamında yemeğin sosyolojik izdüşümleri (Karabük örneği). *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 309–338. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0023>

Extended Summary

When choice occurs in discussions about food and nourishment, researching this topic these days is specifically more remarkable. This choice is directly related to how people have changed their food habits during the #stayinghome period of the Corona virus. These discussions are accompanied by many subheadings such as reorganizing restaurants, no longer having fast-food because of malls being closed, cooking at home, and gardening on the balcony or in the yard. Because nourishment is a basic need for humankind, food and meals will always remain on the agenda. In fact, food is being experienced as a significant daily routine during this pandemic. This experience reminded people of food's sociological roots. However food has been highlighted in the framework of the consumption industry as *something to be bought and sold*. Materialism is a matter of objectivism and tells the story of how a public phenomenon has lost its historical and cultural roots. Consumer society expects to turn everything into a consumable material and for everyone to yield to this progress. Ritzer (2019) highlighted the effects of having McDonalds everywhere. The current study covers discussions about identity, culture, and belonging through the pressure arising from local, regional, and national cuisines.

This study uses the layered approach as a new approach for understanding and interpreting all kinds of changes about cuisine. This approach categorizes public experiences of a certain cuisine under three different branches: local, regional, and fast-food. Although no acute differences exist among these, local cuisine is used to refer to the food routines from a certain region of a certain country. Regional cuisine is considered as a modern interpretation of food experiences that have rare relations with historical food routines. Fast-food, on the other hand, is used to describe the changes of food routines in terms of time, place, and relations. Thus, local cuisine describes localization and genuineness, regional cuisine describes national dimensions, and fast-food represents global fields. Cognitive organizational constructions (Scheme 1) have been used to refer to corrupted relations between a society and its cultural roots. Typical perspectives of each stratum are effective at classifying these preferences. Within the layered approach, the common point of these three experiences is their individual aspects as opposed to their cultural or identical ones. Belonging, nationalism, globalism, retention, and localism represent the common experiences different cuisines have. Through this study, what common point of experience the layers approach has been highlighted as the *cake-like taste transition between layers*. These telescopic points the discussants mentioned in relation to food also legitimatize this highlight. Whether this experience takes place as a micro -or macro- change is related to the geographical area the society chooses or where the area is located. Experiencing these inter-layers occurs through parallel connections. The concept of “immigrant” is overly emphasized for this reason because immigrants try to protect their own cuisines while simultaneously getting used to the new cuisine of their new society, which results in

bringing these cuisines together to find new routines. Localness is used to describe the experience of becoming anonymous in the face of globalization while trying to protect genuineness. Fast food, on the other hand, is used to describe how genuineness becomes global and how something global becomes local.

Discussing the significant points that frame the layered approach has been possible in Karabük. Safranbolu grounds the claims of genuine and local cuisine using cultural transitions. However, during this research, the traditional food routines are clarified as having been lost in Safranbolu. The menus of restaurants and cafes that have “local” in their name are mostly preferred by tourists rather than the genuine locals. McDonaldization expresses the idea that cuisines have lost their genuineness/originality and have become almost the same everywhere. During this process, having food yield to being anonymous and global is very important.

Within this study, regional cuisine has been determined to be a synthesis of cuisines. This study has addresses expanding the locales of food, changing its originality, and having different cuisines, and has also determined that fast-food changed places with traditional cuisine through public relations. In addition, international students attending Karabük University from different countries deal with the situation from another perspective. Increased pressure over cafes and restaurants has caused new places to open that address refugee students. Thus different national cuisines have been welcomed in Karabük for the very first time. This study presents that layers must gradually be studied through more sub-dimensions. By having a picture of different experiences through new layers, the originality of the layered approach is emphasized.

Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği)

Giriş Yerine: Yemeğin Sosyolojisini Yapmak

Küreselleşmenin hızlandığı bir dünyada iç içe geçmiş yapılarla karşı direnç, homojenlik içerisinde yerel kalabilmenin ne kadar sağlanabildiğiyle ilişkili hale gelmiştir. Bu ilişkisellik, yerele ait olan her türlü unsuru bir direniş aracına dönüştürmekte ve kimliklerin sürdürülebilirliğine katkı sunmaktadır. Yerel kültüre ait unsurlar ise farklılıklarını göstergeleştirdiği, sembolleştirdiği ve süreç içerisinde yeniden inşa ettiği sürece anlamlı kalmaktadır. Ancak teknolojik gelişmelerin küresel dönüşümlere akışkanlık kazandırdığı günümüz dünyasında toplulukları tanımlayıcı yerel unsurlara ulaşmak da gittikçe güç olmaktadır. Kültürel geçmişin unutulması, aynı zamanda belleğin de ciddi anlamda kayba uğraması anlamına gelmektedir. Böylece gündelik hayatın akışkanlığı, *belleğin depolayıcı, saklayıcı ve kuşaklararası bağlantıları sağlayıcı yönünü* de (Halbwachs, 2017) aşındırmaktadır. Belleğin küresel kültür karşısındaki konumlanma biçimi de bu tartışma için önemlidir. Küresel kültür, herkesin ne yapması gerektiği sorusuna önceden verilen yanıtları içermesinden ziyade, topluluklara baskı kurması nedeniyle dikkate değerdir. Küresel kültürün bu yönü bireyleri herkes gibi davranmaya zorlayan bir durumu ifade etmektedir. Kuşkusuz burada aslanan belleğin sürdürülmesinde hangi toplumsal süreçlerin ortaya çıktığı ve hangi faktörlerin etkili olduğudur. Çalışmaya konu olması bakımından “yemek” olgusu da bu direnç noktalarının başında yer alan toplumsal bir gerçektir.

Yemek ve mutfak kültürü, bir karın doyurma eyleminden çok daha fazlasını içermektedir. Kültürel belleği ve kimliği yaşatan, *akışkan dünyada* (Bauman, 2019) topluluklara *güvenlikli bir koza* (Giddens, 2019) sağlayan yemek ve mutfak kültürü, yemeğe ait bütün unsurların aslında kimliğin kurucu ve tanımlayıcı bileşenlerini ortaya çıkartması bakımından da önemlidir (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011). Yemek, kültür ve kimlik ekseninde tanımlandığında sofr pratiklerinden festivallere, beslenme kültüründen mutfak kültürüne kadar geniş bir alanı kapsayan toplumsal bir olgu olarak ortaya çıkmaktadır (Sağır, 2016a). Yemek aynı zamanda topluluklara özgü farklılaşmaların da temel kaynağıdır. Çünkü Şahin’e (2003) göre yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde “*ekolojik çevre, dinsel inanç, kültürel edinimler, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel miraslarının getirileri, damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşımaktadır.*” Yemeğin sosyolojisi söz konusu olduğunda “*toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış hali*” (Sağır, 2016a) betimlemesi kapsayıcı ve yemeğe toplumsal bir çerçeve çizici durmaktadır. Sağır (2012) yapmış olduğu çalışmada yemek-toplum ilişkisini üç alt başlıkta değerlendirip çözümlemeye tabi tutarak yemeğin bu bağlamına gönderme yapmaktadır. Bunları sırasıyla, “*yemek etrafında gerçekleşen törenleri sembolik çözümleme*”, “*mutfak kültürü olarak yemek*

olgusuna odaklanma” ve *“yemek olgusunu beslenme kültürüyle ilişkili düşünme”* olarak betimlenmiştir. Buraya bir diğer madde olarak *“yemeği toplumsal değişmelerin okunduğu kültürel bir gerçeklik olarak çözümleme”* ilkesini de eklemek bu çalışmaya meşru bir zemin sağlayacak olması bakımından faydalı olacaktır. Bu çalışmaya çerçeve çizen yol izleği ise Sağır’ın aynı çalışmasında yemek sosyolojisi dendiğinde geçmişten bugüne yaşanan değişimleri açıklayan 7 maddelik analiz ilkelerinden türetilmiştir. Temalar aynı zamanda yemek, beslenme ve gıda sosyolojisi literatürüyle de ilişkili bir biçimde ortaya koyulmuştur (Barthes, 1979; Fischler, 1988; Fiedlhouse, 1995; Beardsworth ve Keil, 2012; Carolan, 2012; Goody, 2013; Bourdieu, 2015; Akarçay, 2016; Belge, 2016; Beşirli, 2017; Ichijo ve Ranta, 2018).

Tablo 1
Yemek Sosyolojisi Güncel Çalışmalar İçin Tematik Unsurlar

Ana Tema	Tema içeriği
Sentez Mutfak	Küresel, bölgesel ve yerel mutfakların karşılaşma alanları Farklı yemek kültürlerinin birbirleriyle uyumluluğu Yeni bir içerik ile ortaya çıkan yemek kültürü Kent ve taşra arasındaki farklılıklar ve direnç noktaları
Beslenme Kültürü	Küreselleşmenin değiştirdiği beslenme alışkanlıkları Fastfoodlaşma Yerel ve bölgesel mutfaklarda özgünlük kaybı Yemek kültürü odağında yerel kimlikleri güçlendirme
Kent Kimliği	Turizmle özdeşleşen yemek kültürü unsurları Mekânsal organizasyon ve kültürü
Yemek Sembolizmi	Modernleşmenin yemek ritüelleri üzerindeki yansımaları Sofra adaplarının değişme biçimleri Yemek araçları Yemeğe yüklenen özel anlamların çözümlemesi
Toplumsallığın Kaybı	Tektipleşme Standartlaşma Paylaşım alanlarının ortadan kalkması Bireyselleşme ve beslenme kültürü ilişkisi Yemeğe dair zihinsel dönüşümler

Tablo 1’e bakıldığında adı geçen temalar, aynı zamanda bu çalışmada katmanlaşma teorisi çerçevesinde betimlenecek yemek alanının da ilk düşünsel biçimleridir. Böylece çalışmanın ana çıkış noktası yemeğin sosyolojik bir vaka olduğu varsayımı iken daha önce literatüre kazandırılmış çalışmanın da farklı bir yaklaşımla yeniden çerçeveselendirilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bu çalışmada yemeğin kültür ve kimliği inşa edici yönü, *küreselleşmenin tek tipleştirdiği toplumsal alanda güvenli alanların oluşturulması veya korunması* (Bauman, 2017) kaygılarına paralel değerlendirilmiştir. Böylece yemeğin sosyolojisine dair çıkarımların temel noktasının *“kültürel ve toplumsal anlamlandırılmalar”* üzerinden gittiği (Fischler, 1988; Anderson, 1993; Murcott, 2019; Beardsworth ve Keil, 2012; Goody, 2013) ve yemek söz konusu olduğunda *“sadece ne yenildiğinin değil”, “nasıl, ne zaman, nerede ve niçin yenildiği”*nin (Goodman, 2011, s. 250) de önemli olduğu görülmektedir. Çalışmada yemek kültüründe iç içe geçmiş alanların toplumsal kaynaklarıyla

ilişkilendirilmesi ve yemek kültürünün özgünlüğünü korumaya çalışan alanlarını göstermesi kaygısıyla “*katmanlaşma yaklaşımı*” kullanılmıştır. Katmanlaşma yaklaşımı literatürün farklı yönlerinden beslenmiştir. Yemeği *milliyetçilik* (Ichijo ve Ranta, 2018), *küreselleşme* (Ritzer, 2011; Ritzer, 2019; Akarçay, 2012), *kültür* (Akarçay, 2016; Beşirli, 2017; ve *kimlik* (Carolan, 2012; Mak ve ark., 2012) ile ilişkilendiren çalışmalar literatürün temel ayağını oluştururken, *göçmen mutfağı* (Jayasanker, 2020; Cronin, 2014) ve *toplumsal cinsiyet çalışmaları* (Fiedlhouse, 1995; Counihan ve Kaplan, 1998; Inness, 2001) da diğer bir ayağını oluşturmaktadır. Bu çalışmanın iddiasını literatürde iç içe geçişleri yeniden çerçeveleme kaygısı oluşturmaktadır. Bu kaygıya yemeği tek bir odak üzerinden tartışan çalışmaları sosyolojiye yeni bir yaklaşımla uyarlamak eşlik etmiştir. Çalışmanın örneklemini olarak Karabük seçilmiştir. Bu tercihte birkaç farklı alt kabul etkili olmuştur. Bunlardan ilki, Safranbolu gibi eski bir yerleşim merkezini bünyesinde barındırması nedeniyle birikimsel ve tarihsel bir yemek kültürüne sahip olmasıdır. Bu nedenle Safranbolu’ya özgü yöresel mutfak kültürü oldukça geniş bir içeriğe sahiptir ve bu içerik onun araştırma olgusu haline getirilmesi için önemlidir. Bölgenin Türkmenlerin yerleştiği eski bir coğrafya olması ise Karabük’ün köylerinde ve mahallerinde Türk kültürüne ait pratiklerin varlığına kaynaklık etmiştir. Karabük’ün bir göçmen mutfağı olması da ayrıca önemlidir. Çünkü Karabük, 1937 Demir Çelik İşletmeleri’nin kurulmasıyla birlikte ağır sanayi hamlesinin başladığı ve sonrasında bir Cumhuriyet Kenti olarak tanımlanan bir kimliğe sahiptir (Sağır ve Canayaz, 2017; Sağır, 2016b; Kütükçüoğlu, 2010). Sanayileşmeyle birlikte göç alan Karabük, göçmenlerle geniş bir mutfağın karışımı yemek kültürü oluşmuştur.

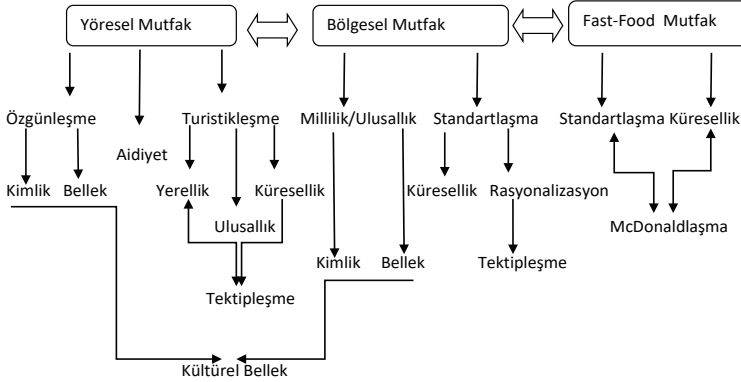
Yemek Kültürünü Çözümlemede Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi

Katmanlaşma kavramı, sınıf, tabakalaşma ya da eşitsizlikler üzerinden toplumsal alanın bir çözümlenmesi değildir. Kavramı, toplumsal alanın, bir pastanın katmanları gibi hem ayrı bölümlere hem de sistematik bir bütünselliğe sahip oluşuyla anlaşılmalıdır. Katmanlaşma, bu bağlamda toplumsal alanın katmanlarının, pasta katları gibi tatlarının birbirine geçişliğini de içermektedir. Katmanlar, toplumsallığın gündelik hayatta kurulmasının anlaşılmasında kullanılabilir teorik bir açıklama yaklaşımıdır. Bu katmanlar aynı zamanda yemek söz konusu olduğunda kültürlerin yerel, ulusal ve küresel bağlamda iç içe geçişlerinin ortaklıklarını ve farklılıklarını tanımlama açısından önemlidir. Katman, birbiri üzerinde bulunan yassıca maddelerin her birine verilen addır ve toplumsal alana ait parçaların belli bir sistematik dahilinde sınıflandırılmasıdır. Aynı zamanda gündelik hayatı inşa eden ve onu anlamlandıran kategorilerin ayrı ayrı izlerinin sürülmesinde oldukça önemlidir. Katmanların süreç içerisinde kendiliğinden oluşan bir özelliği vardır. Tıpkı doğadakinine benzer şekilde insan müdahalesi olmadan insan ve toplum doğasına paralel şekilde oluşmaktadır.

Burada elde edilen kazanımlar değil, toplumsal değişimler karşısında değişen zihinsel ve davranışsal tutumların pratiğe yansımaları söz konusudur. Katmanlar, değişime direnci ve zamanla da uyum sağlamayı açıklama açısından oldukça kullanışlıdır. Değişim söz konusu olduğunda direnç noktalarının oluşması kaçınılmazdır. Katmanın, kültürün maddi öğeleriyle doğrudan biçimlenmiş bir yapısı vardır. Dolayısıyla katmanların biçim değiştirmeleri kolaydır. Katmanlaşma, değişimin doğal sonucu olarak karşımıza çıkar ve toplumsal alanın bölümlerini biraraya getirir. Modern kültüre ait olan tarafı budur. Değişmesi, rasyonalize edilmesi ve birtakım kurullarla çerçevesinin çizilmesi katmanların modern özellikler taşıdığını göstermektedir. Ancak iç içe geçişlerinin benzersiz olması ve toplumsal kültürün farklı biçimlerde melezleşmesi bağlamı post modern kültürün eklediğiyle ilişkilidir. Burada aynı zamanda Geller’den (1994) referansla modüler mobilyalar gibi bileşenleri bir araya getirerek oluşturulan katmanlardan bahsedilmektedir. Aynı zamanda günlük değişimlerle de kalıcılık ve sabitlik özelliklerini kaybeden bir durumdan bahsedilmektedir.

Katmanlaşma teorisinin, yemek kültürünün betimlenmesinde kullanılma sebebi, yemeğin toplumsal alanda maddi alanın önemli bir temsiliyete sahip oluşudur. Yemek kültürü değişimlerden en fazla etkilenen ve en hızlı uyum sağlayan temel alandır. Mekânsal değişimler, mutfakın turistikleşmesi, yaygınlaşan fastfood, ritüellerde değişen yemek sunumları ve benzeri birçok alt başlık bahsi geçen alanı tanımlamaktadır. Nitekim yemek sosyolojisi ile ilişkili temel referans çalışmalara bakıldığında John Bennett’in 1943’te yayınlanan *“Food and Social Status in a Rural Society”* çalışmasında yemeğin kültürel bir değer ve sosyal süreçlerin toplamı olduğuna gönderme yapılırken yemek kültürünün toplumsal katmanlarından da bahsetmektedir (Bennett, 1943). Murcott’ un *“The Sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food”* (akt. Yenal, 1996) çalışması da yemek sosyolojisi alanında ilk olması bağlamında insanların niçin yemek yediklerine verdiği yanıtlar, yemeğin pişirilme ve sunulması sırasında ön plana çıkan özgünlükler, yemek üzerinden maddi ve toplumsal ilişkiler tartışmalarını yaparken aynı katmanları betimlemektedir. Bu çalışma yemeğin sosyolojisini katmanlaşma yaklaşımı bağlamında aşağıdaki şekilde çerçevlendirmiştir.

Şekil 1. Katmanlaşmanın Çerçevesi



Katmanlaşmanın çerçevesini çizen ilk kategori olarak yöresel mutfak, literatürde topluluk tarafından diğer yemeklere kıyasla üstün tutulmasıyla ilişkilendirilmektedir (Şengül ve Türkay, 2015). Yöresel mutfak sıklıkla aidiyetlikle özdeş görülmektedir. Toksöz ve Aras'ın (2016) yaptıkları çalışmada yöresel mutfak, yemeğe ait olan her türlü materyalin hazırlanması, pişirilmesi ve tüketilmesi, bunların yanında her türlü yiyecek ve içeceğin saklanması ve depolanması, mutfakta kullanılan araçları, yemek mekânlarının organizasyonunu, yemek törenlerini ve bu törenlerde ortaya çıkan inanç ve uygulamaları ifade eden geniş kapsamlı bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Böylece yöresel mutfağın kültürel kimlikle topluluğu birleştiren yönü ortaya çıkmaktadır. Kültürel kimlikle yöresel mutfağın özdeşliği aynı zamanda topluluk üyelerinin belleği ve hafızayı inşa etme çabası söz konusu olduğunda dikkat çekicidir. Çünkü bellek toplumsal hayatı devam ettirici bir özelliğe sahiptir (Connerton, 1999; Assman, 2001). Kültürel bellek kavramı toplumun paylaştığı değerler, etkinlikler ve fikirler üzerinden tanımlanan, tarihselleşen ve sürekliliği olan bir kolektif kimliktir (Depeli, 2010). Yöresel mutfağın alt temalarında özgünlük dışında kültür ve belleğin tanımlandığı merkezi odakta yer alan bellek, günün ihtiyaçlarına göre de sürekli yeniden inşa edilmektedir (Connerton, 1999). Böylece bellek, yöresel mutfak üzerinden gündelik hayatın sürdürülmesinde ve kuşaklararası bağlantıların sağlanmasında önemli bir araca dönüşmektedir. Halbwachs *Kolektif Hafıza (2017)* kitabında bireyin kolektif hafızasının ait olduğu gruptan ayrıldığı zaman dağılıp yok olabileceğini “*hayatın bir dönemini unutmayı, o zaman etrafımızda olan kişilerle teması kaybetmek*” olarak betimlemektedir. Burada yemek kültürüyle de ilişkilendirilmiş olması nedeniyle bellekten kopuşu iki süreç temsil etmektedir. İlki göç, diğeri ise küreselleşmedir. Göç, fiziksel olarak kültürün inşa edildiği mekânın terkedilmesidir. Mekân değiştirme, aynı zamanda yerleşik kültürün de başka bir yere taşınmasını ifade eder. Göçmenlerin yerleştikleri yeni yerlerinde yaşatmaya devam ettikleri kültür belli bir kayba uğramakta ve bu kayıp sırasında göçmenin memleket aidiyetliklerini sürdürülebilmek için belli direniş noktaları geliştirmektedir. Göçmen olma hali söz konusu olduğunda bellekten

kopuşu yavaşlatma sürecinde göçmenin yemek kültürüyle ilişkisi dikkat çekicidir. Göç ettiği mekânda yöresel alanları arayış ya da geldiği memleketiyle yemek üzerinden geliştirdiği aidiyetlik bağı gündeme gelmektedir. Karabük özelinde değerlendirildiğinde Hıdırellez etkinliklerinde büyükşehirlerde yaşayan Karabüklülerin memleketlerine gelmeleri ve törenlere katılımları böyle bir bağın dışavurumuna örnektir. Hıdırellez’de yapılan birtakım ritüellerin yemek etrafında gerçekleşmesi ve etkinliklerin kurucu temasının kurban kesmek olduğu düşünüldüğünde yemeğin göçmen üzerinde aidiyet kurucu ve bellek sürdürücü bir işleve sahip olduğu tezi güçlenmektedir. Ayrıca bir örnek olması bakımından İstanbul’a yerleşen Eflanili göçmenlerin, Karabük’te yaptıkları fırıncılık/pastanecilik işini göç ettikleri ilçelerde fırın ve pastane işine girerek sürdürmeleri yemekle geliştirilen bir diğer aidiyet ve bellek sürdürücü örnektir.

Küreselleşmenin ise yerel kültürler üzerine kurduğu baskıyla kopuşu hızlandırdığı görülmektedir. Her iki kopuş sürecinin doğrudan bölgesel mutfak ve fastfood mutfak kategorisine geçişi temsil ettiği ifade etmek mümkündür. Burada yemeğe ve mekâna atfedilen anlamlar ön plana çıkmaktadır. Burada yemek kültürünün topluluğa özgü biçimleri gündeme gelmektedir. Kimlik ve belleğin bir üst bağlamı olarak düşünülmüş özgünlük, yemeğin topluluğa ait törenlerini, festivallerini, kurallarını, dışavurumlarını ve yemeğin yapılaş biçimlerini tanımlamaktadır. Bahsi geçen temeller, aynı zamanda geçmişten bugüne kültürün taşınması ve kuşaklararası bağlantıyı sağlamasını ifade etmektedir. Yöresel mutfağın aidiyetlikle olan bağlantısını kimlik ve bellek bağlamından ayırıştırarak temel özelliği, üyelerinin aktif bir özne olarak mutfağa dahil olduklarında kültürel belleğin bilgisinin tamamına sahip olmayışlarıdır. Burada kastedilen bağlam, kuşkusuz kültürün bir alışkanlık şeklinde sürdürülmesi ve geleneklerin kaynağını açıklayamama durumudur. Kaynağa ulaşamama, kültüre aitliği betimlemeye engel olmamakla birlikte onun çerçevesinin eksik çizilmesine neden olur. Yani yemeğin merkeze koyulduğu bir kültürel ritüelin içerisinde bulunmuş olma hali, o ritüelin kuşaklararası süreçte bugüne nasıl taşındığı bilgisine sahip olmaktan daha baskın önem taşımaktadır. Ritüelin içerisinde bulunma, birkaç farklı davranış pratiğini de bünyesinde taşımaktadır. Bunlardan ilki özellikle göçlerin şekillendirdiği bir toplumsal alanda, topluluk üyelerinin ait oldukları memlekete gidip özellikle oradaki yemek kültürüne dahil oluşlarıdır. Diğerleri ise buldukları alanı terk etmeden aidiyetliklerini yemek kültürü etrafından betimlemektir. Üçüncü bir pratik ise üç kuşak arasında bağlantının sağlanmasıdır. Yaşlı-orta ve genç kuşak, ritüelin etrafında toplandığında sözel olarak kültürü paylaşır. Kültürün paylaşımı sırasında törensel pratikler yerine getirilir. Süreç aynı zamanda bir sosyalleşme biçimi olarak ritüeli öğrenme alanına dönüştürür. Böylece ritüelin gerçekleştiği alan kimliği inşa edici bir mekândır. Burada yemeğe atfedilen anlamlar ön plana çıkmaktadır. Katmanlaşma yaklaşımının ikinci kategorisi olarak bölgesel mutfak, şehre özgü yemeklerin yanında diğer şehirlere ait mutfakların sunum biçimlerini ifade eder. Yöresel mutfak ile bölgesel mutfak, ayrı ayrı katmanlar olmakla birlikte aynı mekânsal bağlama da sahip olma potansiyelini içermeleri nedeniyle iç içe

geçen bir özelliğe sahiptir. Dolayısıyla yöresel mutfak kategorisinde tartışılan birçok temanın bölgesel mutfak kategorisi için de geçerli olduğunu ileri sürmek mümkündür. Bu kategorinin farklı yönü ise rasyonelizasyon alt temasıdır. Rasyonelleşme, mutfağın kapitalist sistem içerisinde standartlaşmasını ve tektipleşmesini ifade etmektedir.

Katmanlaşma yaklaşımının son kategorisi ise fastfood mutfaktır. Fastfood zamanın verimli kullanılması üzerine şekillenen ve hızlı yemek yemeyi kapsayan bir yemek hizmetidir. Hizmet aynı zamanda istediğin şekilde menünün oluşturulması üzerine kurulu bir çeşit özerkliği içermektedir (French ve ark. , 2000). Merdol'a (1998) göre sınırlı sayıda ürünlerin hızlı bir şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması sistemine verilen addır. Fastfoodun ilk biçimi 1780'li yıllarda Kuzey İngiltere'de balık-patates kızartmasının olduğu ifade edilmektedir (Tuncel, 2000). Küreselleşmeyle fastfoodun bütün dünyaya hızlı bir şekilde yayıldığı ve mutfakları dönüştürdüğü söylenebilir. Fastfood aynı zamanda McDonalds ile modern tüketim endüstrisinin bir yaşam biçimine evrilmiştir (Ritzer, 2011; Ritzer, 2019; Schlosser, 2012). Fastfoodun sembolleşmesi ve gelişmekte olan ülkelerde yöresel mutfakları kendisine benzeştirmesi de sürece eklenince (McBride, 2005) yemek kültürünün gelenekselden moderne geçişte klasik anlamının ötesine geçtiği görülmektedir. Böylece yerel ve bölgesel mutfağın tüketim endüstrisinin bir parçasına dönüştüğü süreç karşımıza çıkmaktadır. Kuşkusuz fastfoodun ağırlık kazanması "endüstriyel gıdaların ağırlık kazanması" (Gültekin, 2019, s. 26) ile de doğrudan ilişkilidir. Benn'in (2009) "pizza ve burger"ın dünya üzerinde gezintiye çıktığı bir dönemi betimleyen süreç, Fischler'in (1998) betimlediği biçimde gıda endüstrisinin *geleneksel yiyecekleri maskeleyme, taklit ve kendine benzeştirmeye doğru* evrilmiştir. Bu süreç katmanlaşma yaklaşımında standartlaşma alt temasına Fischler'in "*modern yiyeceklerin tatlarının, kokularının ve içeriklerinin çok da tanımlanamadığı bir belirsizlik hali*" vurgusuyla gönderme yapmaktadır. Kuşkusuz birçok gıdada benzer katkı maddelerinin kullanılması ve benzer hazırlama süreçlerinden geçmesi standartlaşan bir damak tadı yaratırken, bu damak tadının her bireyde benzer izlenimler yaratması yiyeceğin kimlik olarak anonimleşmesini ve anonimlik de belirsizliği ortaya çıkarmaktadır. Bu belirsizliğin varlığı küreselleşmenin aynı zamanda bir risk toplumu olduğu gerçekliğini somutlaştırır. Beck'in (2011) ifadesiyle risk toplumu yeni bir felaket toplumdur ve riskin kültüre dönüştüğü bir toplumdur. Dolayısıyla katmanlaşma yaklaşımında fastfood mutfak kategorisinin küreselliği bir alt tema olarak kullanması bahsi geçen standartlaşmanın, getirdiği belirsizlikler ve dünyanın her bölgesinde yaygınlaşmasıyla çerçevlendirilmiştir. Katmanlaşma yaklaşımında yer alan fastfood mutfağın, yöresel ve bölgesel mutfağı dönüştürücü rolünde melezlik ve yeni formlar, standartlaşmayla ilişkili olmakla birlikte farklılıkları ortadan kaldırdığı bütünsel nitelikler de taşımaktadır. Mekânlar dönüşmekte, geleneksel beslenme alışkanlıkları değişmekte ve mekân parçalanmaktadır. Mekânın parçalanışı, esnaf lokantalarının yerel, bölgesel ve fastfoodu birlikte sunması, kafelerin ise içecek kültürünün dışında yöresel, bölgesel ve fastfood mutfağı içeren menülerin entegrasyonu ile temsil edilmektedir. Bu bağlamda küreselleşme yemeği salt bir beslenme

alışkanlığına indirgemektedir. Süreç Fischler'in (1980) gastro-anomisine uygun özelliklere sahiptir. Kavram toplulukların gelenekselden bugüne yemeğe yükledikleri kültürel anlamların, değerlerin ve kuralların çözülmeye başladığını tanımlar. Geleneksel topluluklarda mevsimsel hazırlıkları içeren konserve ve saklama kültürünün kaybı, yemeğin hazırlanışı sırasında birlikteliklerin ve paylaşımların çözülmesi, yemeğin merkeze yerleştirildiği ritüellerin standartlaşmayla birlikte toplumsal gücünün azalması küreselin yerellik karşısındaki uzantılarını temsil etmektedir.

Araştırmanın Metodolojisi

Araştırmanın Deseni ve Çalışma Grubu

Bu çalışma nitel prosedürler ile yürütülmüştür. Bu doğrultuda veri edinme yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme, gözlem ve literatür incelemesi yapılmıştır. Çalışmada amaçlı örneklem kriterine göre hareket edilmiş, maksimum çeşitlilik örnekleme tercih edilmiştir. Maksimum farklılığın sağlanması kaygısıyla incelenen olguya ilişkin “deneyim” çeşitliliği tercih edilmiştir. Deneyim, yemek kültürünün farklı biçimleriyle temas eden katılımcıları ortak bir paydada birleştirme amacını içermiştir. Bu tercihe Yıldırım ve Şimşek'in (2011) vurguladığı biçimde “*çeşitlilik gösteren durumlar arasında herhangi bir ortak ya da paylaşılan olguların olup olmadığını bulma kaygısı*” eşlik etmiştir. Böylece incelenen olgunun farklı boyutlarını ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu bağlamda araştırmada üç farklı hedef kitle seçilmiştir ve toplam 28 kişi ile görüşülmüştür. Bu kişiler arasında Safranbolu Çarşısı'nda yer alan yemek ve gıda alanındaki mekân sahipleri, yemek ve gıda sektörü ile doğrudan ilişkisi bulunmayan Karabük sakinleri ve aslen Karabüklü olup İstanbul'a göç etmiş olan kişiler yer almaktadır.

Güvenvericilik

Çalışmada güvenvericiliğin sağlanabilmesi için veri edinme yöntemi üçgenlemesi yapılmıştır. Derinlemesine görüşme verileri araştırmacının katılımcı gözlemleri ve literatür ile desteklenmiştir. Araştırmacının uzun bir süredir Karabük'te ikamet ediyor olması ve araştırma sürecinde konumuna yapılan vurgu bu bağlamda önemsemıştır. Böylece araştırmacının kullandığı veri toplama araçları, incelediği fenomenin kültürel anlamını çözmeyi hedeflerken elde ettiği veriler üzerinde de araştırmacının kendi algısını da gösterme kaygısı taşımıştır. Konuyla ilgili farklı toplumsal gruplarla görüşme yapılması ile de örneklem çeşitliliği yakalanmaya çalışılmış ve aynı zamanda veri kaynağı üçgenlemesi de sağlanmıştır. Farklı gruplarda ön plana çıkan ortak deneyim alanı yemek kültürünün anlamlandırılması iken, İstanbul'da Karabüklü olmak, kültürel belleğin sürdürülmesini sağlamak ve Karabük'te tüketici olmak farklılıkları oluşturan deneyimler olmuştur.¹

1 Çalışmanın uygulama sahası için etik kurula başvurulmuş ve “2020/03” sayılı toplantı ile çalışmanın etik kurallara uygunluğu oybirliği ile kabul edilmiştir

Verilerin Toplanma Süreci

Çalışmada veri toplama süreci üç alanda gerçekleşmiştir. Yöresel mutfağın alt kategorilerini oluşturan özgünlük ve turistik başlıklarının içeriklerini oluşturmak adına *Safranbolu Çarşısı*'da yemek ve gıda temalarına sahip mekânların (kafe, lokum, restoran) işletmecileriyle mülâkatlar gerçekleştirilmiştir. Mülâkatlarda 12 katılımcıya, Safranbolu'nun yemek kültürünü betimlemeye yönelik "*Safranbolu yemek kültürünün içerisini nasıl doldurdukları*", "*yerli ve yabancı turistlerin tercihleri ve yemeklere yükledikleri anlamların betimlenmesi*", "*mekânın yemek kültürü içerisindeki ayrıcalıklı yeri*" ve "*kültürün korumasında üstlendikleri misyonu tanımlayıcı bileşenlerin çerçevesi*" konuları hakkındaki soruları yanıtlanması hedeflenmiştir.

Çalışmanın diğer veri toplama alanı ise *kent kimliği ile özdeşleşen yemek kültürünün* bir başka kent içerisinde mekân inşa edici ve mutfağı dönüştürücü yönüne odaklanarak seçilmiştir. Burada Karabük'te ikamet eden yerel sakinlerin farklı kent mutfaklarına ait mekânlarla kurdukları bağların değerlendirilmesi üzerinden mülâkatlar gerçekleştirilmiştir. Mülâkat 8 farklı katılımcı ile tercih ettikleri mekânlarda gerçekleştirilmiştir. Mekân katılımcıların tercih edilmesinde iki alt izlek tercih edilmiştir. Bunların ilki Karabük ile Safranbolu ortaklığını yansıtan ve mutfağında tarihsel ve yöresel belleği sürdüren mekânların müdavimleridir. Diğer bir tercih sebebi ise yöresel mutfak ile bölgesel mutfağı birleştiren mekânların müdavimleridir. Mülâkatlarda katılımcılara "*kentlere özgü yemek kültürlerinin anlamlandırılması*", "*yemek kültürünün bölgeden bölgeye değişimlerinin ve yaygınlığının nedenlerinin tespit edilmesi*", "*iki farklı mutfağın birlikteliğinin yöresel yemek kültürünü asimile edip etmeyeceği*" ve "*yeni bir özgün form olarak değerlendirilip değerlendirilemeyeceği*" konuları hakkında sorular sorulmuştur. Aynı bağlamın farklı bir yol izlediği olması bakımından İstanbul'a göç etmiş ve Hıdırellez zamanında Karabük'e gelen 8 katılımcı ile yemek kültürü ve şehir kimliğinin özgünlük ve aidiyet bağlamında hikayesinin izi sürülmüştür. Katılımcıların "*aidiyetliklerini tanımlama biçimleri*", "*göçmen olarak yaşadıkları büyükşehirde değişimlerden korunma biçimi olarak yerelleştirdikleri ilişkiselliğin yorumlanması*" ve "*kuşaklararası bağları sürdürmede etkinliğe katılmaya*" nasıl bir anlam yükledikleri" konusundaki tutumları sorgulanmıştır. Çalışmanın son bölümünde ise fastfood kültürünün Karabük'te yarattığı değişimlere odaklanılmıştır. Bu kısım araştırmacının gözlemlerinden elde ettiği verilerle inşa edilmiştir ve araştırmacının doğrudan konumunu yansıtmaktadır.

Verilerin Analizi

Bu çalışmanın verileri analiz edilirken odaklanılan temel sorular şunlar olmuştur. Yemeğin kültürel bellekle kurduğu ilişki nasıl ve hangi araçlarla gerçekleşmektedir? Yemekle aidiyetlik geliştirilirken kişiye hangi anlamlandırmalar eşlik etmektedir? Mekânın yemeği dönüştürmesinde hangi görünümler ortaya çıkmaktadır? Araştırmada kullanılan tema ve kategoriler ise şu şekilde oluşturulmuştur:

Tablo 2
Analizin Temaları

Temalar	Esnaf	Tüketici	Göçmen
Mekânsal Konumlandırma	x	-	x
Turistik Anlamlandırma	x	-	-
Anlamlı Farklılık	x	x	x
Sentez Görünüm	-	x	x
Kimliklendirme	x	x	x
Aidiyetlik Kurma	x	x	x
Özgün Form	x	x	x
Yerelle Kurulan İlişki	-	-	x
Ulusal Dışavurum	x	x	x

Yıldırım ve Şimşek’ in(2011) nitel araştırmada “*bütüncül bir resim elde etmeye*” yönelik yaptığı vurgu, çalışmada tümevarımsal bir veri analiz stratejisi izlenmesine kaynaklık etmiştir.

Yemeğin Kültürel Bellekte İzdüşümleri (Karabük Örneği)

Safranbolu Çarşısı’da Yemeğin İzini Sürme

Safranbolu’da yemek kültürüne bakıldığında Türkmen mutfağı ile Anadolu’nun yerli mutfağı dikkat çekmektedir (Canbulat, 2017). Safranbolu’da yapılan yöresel yemeklere bakıldığında gözleme, kuyu kebabı, göbü, kara mancar, katlaç, bükme, yayım, peruhi, su böreği, etli yaprak dolması, safranlı zerde, ev baklavası ve lokum (Altundağ, 2018) dikkat çekmektedir. Safranbolu yemek kültürünün içerisinde nasıl doldurulduğunda dair katılımcılara yöneltilen soruda “*yöresel mutfak*” kategorisinin üç alt başlığıyla ilişkili 5 farklı yanıt karşımıza çıkmıştır. Bu değerlendirmelere göre Safranbolu’da yemek kültürünün “*Saray Mutfağı*” (K1, K5, K7, K11) ile olan ilişkisini kuran katılımcılarda kimlik ve belleğe yapılan vurgu ön plana çıkmıştır. Burada doğrudan alanın tarihle olan ilişkisi kurulmakta ve geçmişten bugüne yaşatılan kültürel bir gelenek olarak mutfaka gönderme yapılmaktadır. Mutfağın “*turistik*” (K3, K6, K12) olmasına yapılan vurgu, yörenin yurtiçinden ve yurtdışından çok sayıda turist almasıyla ilişkilidir. Kuşkusuz Safranbolu’nun UNESCO tarafından dünya miras listesine alınması ve oldukça eski bir kültüre sahip olması turistik açıdan ziyaretçi sayısını da oldukça yükseltmektedir. Dolayısıyla Safranbolu mutfağının “*turistikleşme*” kategorisi altında küresel ve yerel başlığına uygun bir yemek kültürüne sahip olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca “*talebe göre menüyü hazırlama*” (K10) yanıtını veren katılımcı da bu bağlamda Safranbolu’da yemek kültürünün gelen turistlerin beğenilerine göre şekillenen bir mutfak olduğu yargısını güçlendirmektedir. Yöresel mutfağın “*aidiyet*” alt başlığına uygun olarak “*Safranbolu ile özdeşlik*” (K4, K9) kuran katılımcıların varlığı dikkat çekmiştir. Safranbolu ile özdeşlik, aynı zamanda “*hiçbir yerde olmayan yemekleri*” (K5, K11) ifade etmektedir. Özgünlük, kültürün kendine has kısımların küresel ve bölgesel etkiler karşısında varlığını sürdürmesini

betimlemektedir. Özgünlüğü bir kimlik ögesine dönüştüren diğer durumlar ise katılımcılar tarafından “*kendine özgü bir Safranboluluk imajı*” (K2) ile ilişkilendirilmiştir. Bu bağlamda özgünlüğü ve imajı güçlendiren temel göstergeler, kullanılan malzemelerin hazırlanışı, pişirme biçimleri, yemeğin sunumu ve yemeğin adlandırılması olarak karşımıza çıkmaktadır. Yerellik ile küreselliğin birleştiği noktayı ifade etmesi bakımından katılımcılardan birisi “*her yerde karşılaşılabilecek yemekler*” (K8) yanıtını vermiştir. Yöresel mutfağın dışına taşarak turizmin tek tipleştiği bir yemek kültürü (Stanley ve Stanley, 2015) gidilen her destinasyon bölgesinde “*sarma, mantı, döner, lokum, pide vb.*” ile karşılaşılmasına neden olmaktadır. Böylece yöresel farklılıkların ortadan kalktığı ve mutfağın birbirine benzediği bir sürece evrilmektedir. Bir katılımcı bu durumu Safranbolu’da yemek kültürü aslında *anonim bir yemek kültürü* var: “*Yani erişte her yerde var. Peruhi değişik isimlerde her yörede var. Mantı zaten öyle*” (K8) şeklinde ifade etmektedir.

Safranbolu yemek kültürünün izdüşümünü süren bu çalışmada katılımcılara yöneltilen sorulardan bir diğeri “*yerli ve yabancı turistlerin tercihleri ve yemeklere yükledikleri anlamların betimlenmesi*”ne dönüktür. Katılımcıların sıklıkla vurgu yaptıkları nokta Safranbolu mutfağının “*turizme dönük*” (K10, K3, K6, K12, K2) düzenlenmiş olmasıdır. UNESCO dünya miras listesine girmesinden sonra Safranbolu’nun turizme dönük inşa edilmesi literatürde sıklıkla dikkat çeken bir noktadır. Özellikle Karabük’te Demir Çelik İşletmeleri’nin kurulmasından sonra Karabük’ün gölgesinde kalan Safranbolu’nun 1992 yılında koruma altına alınmasıyla ekonomisinin turizme dönük planlandığı görülmektedir. Ticari işletmelerde yöresel yemeklerin bir pazar nesnesi haline gelmesi Safranbolu’nun turizm kentine dönüşmesinin de bir yansımasıdır (Altınöz, 2019, s. 1221). Yöresel mutfak aynı zamanda kültürel gelenekleriyle de örüntülediği mutfağıyla turizme özgün bir değer katmaktadır (akt. Şengül ve Türkay, 2016, s. 64). Uğur ve arkadaşlarının (2018, s. 36) yerli turistler üzerinde yaptıkları çalışmada da Safranbolu imajının güçlü olmasında kentle özdeşleşmiş lokum ve safranin ön plana çıktığına vurgu yapılmıştır. Böylece turizme dönük inşa edilen mutfak, bir süre sonra turizmin inşa ettiği bir mutfağa dönüşmektedir. Kuşkusuz turizmin yöresel mutfağı standartlaştırdığına dair de eleştirel bir tutumun takınıldığı görülmektedir. Buradaki vurgu “*yöresel yemek üzerine kurulu dükkanların sayısının artışıyla yemeklerin kalitesizleşmesi ve sıradanlaşması*” (K8, K5, K11) üzerinedir. Bu konuyla ilgili olarak İbrahim Canbolat “*Çarşı’da Yeme-İçme Üzerine*” (2019) başlıklı çalışmada Safranbolu lokum örneğiyle bahsi geçen durumu betimlemiştir. Safranlı lokum, Safranbolu’nun kendine özgü yemek kültürünün bir unsuru iken, sonraları aşırı rekabet altında nasıl evrildiğine dikkat çeken Canbolat, “*şu an üretici ve satıcıların sayılarını tam olarak bilmesem de Safranbolu’nun en az 200 yıllık bir ekmek fırınının yıkılarak bir lokumcuya dönüştürülüyor olması konunun vehametini çok iyi örnelemektedir*” betimlemesiyle katılımcıların “*kalitesizleşme*” ve “*sıradanlaşma*” dediği bağlama gönderme yapmaktadır. Nitekim Uğur ve

arkadaşlarının (2018, s. 36) yaptıkları çalışmada da “yöresel yemekler” ile ilgili yerli turistlerin algılarının zayıf olduğunun ortaya çıkması Canbolat’ın yargısını dolaylı yoldan desteklemektedir.

Mekân, yemek kültürünün sürdürülmesinde önemli bir faktördür. Mekân, hem yemek kültürüne fiziksel bir çerçeve çizmekte ve onun gündelik hayata sabitlenmesini sağlamakta, hem de kültürün soyut boyutunun somut hale getirilmesini yansıtmaktadır. Böylece kültürün kuşaklararası bağı mekân aracılığıyla sürdürülmektedir. Yemek kültürünün toplumsal alanda oluşturduğu katmanların betimlenmesi ve kategorileştirilmesinde kuşkusuz mekân unsurunun önemli bir etkisi vardır. Tarih-yemek, bellek-tarih ilişkisi başta olmak üzere yemek üzerinden oluşan farklı soyut ilişkilerin çerçeveselendirilmesinde mekânın ayrıcalıklı yeri, aynı zamanda ona gündelik hayatı düzenleyici işlev yüklemektedir. Bu bağlamdan hareketle katılımcılara yöneltilen bir diğer soru ise “mekânın yemek kültürü içerisindeki ayrıcalıklı yeri” nin tespit edilmesine dönüktür. Verilere bakıldığında mekânda “yöre”(K5, K11) adlandırılmasına oldukça önem verildiği görülmektedir. Yöre, aynı zamanda kendine özgün bir yapıyı ve kültürü yansıtmaktadır. Yöreye ait olan ürünler ise “yörenin tarihi ve kültürel bir parçasıdır” (Karaca, 2016). Yöre, küreselleşme karşısında yerelliği temsil etmekte ve turistik bir mutfağın kendine özgü sunum biçimlerine gönderme yapmaktadır. Yörenin kendine ait özgün yanı aynı zamanda onun topluluklar için yaşam sürecinin ayrılmaz bir parçası olarak kalıcılığı ifade etmektedir (Demirer, 2010). Bu bağlamdan hareketle katılımcıların mekânda “Safranbolu’ya özgü yemeklerin yapılmasına” (K2) verdikleri önem, mekânla ilişkili bir diğer bağlamdır. Ayrıca binanın tarihi bir geçmişinin olmasına verilen önem ile diğer yemek mekânlarından kendini ayırıştırma hikayesinin de burada katılımcıların aktarımlarına eşlik ettiği görülmektedir. Burada söz konusu olan temel nokta “mekânın otantik kuruluşu ve organizasyonunun” (K3, K6, K12) mekân-yemek kültürü ilişkiselinde önemli olduğu gerçekliğidir. Böylece yöre ile yemek kültürünün fiziksel olarak bir mekânda tarih, bellek ve toplumsal ilişkileri uyumlu bir şekilde bir araya getirmesi beklenmektedir. Katılımcıların söylemlerinde ön plana çıkan tarih, “Safranbolu’nun saray mutfağı olmasından zengin içerikli bir mutfak oluşuna” (K1, K5, K7, K11) gönderme yapmaktadır. Toplumsal ilişkiler, yemek kültürü etrafında şekillenen mekânsal inşa biçimleridir. Bu bağlam turist-esnaf ve turist-yöre insanının karşılıklı etkileşimlerini kapsamakta ve bu ilişkilerin mekânsal kurulumuna gönderme yapmaktadır.

Katılımcıların yemeği kültürel bir unsur olarak tanımlaması, onun aynı zamanda toplumsal alanı kuşatıcı bir içeriğe sahip olduğunu gösterir. Yemeğin bir kültür olarak içeriğini dolduran şeyler yemeğin pişirilme biçimlerinden mekâna, kullanılan malzemelerin yöresel olarak farklılaşmasından damak tadı kavramına eşyaları, materyalleri, mekânı, ritüelleri ve birçok göstergelyi kapsamaktadır. Bu bağlamda katılımcılara yöneltilen “kültürün korunmasında nasıl bir misyon üstlendikleri” sorusuna verilen yanıtlara bakıldığında “Safranbolu’da kültürel mirası tamamlayan

önemli bir parça”(K5, K1, K7, K8) olduklarına yapılan vurgu çoğunluğun kendilerine yükledikleri misyon olarak dikkat çekmiştir. Katılımcılar bahsi geçen misyonun çerçevesini “Safranbolu’da tarihi ve kültürel hikâyeyi devam ettirme”(K2, K4, K12), “geleneksel ritüellerin sürdürülmesini sağlama” (K11), “kuşaklararası bağlantıyı sağlama”(K9, K6) ve “gündelik hayatı inşa edici” (K3, K5, K10) yönlerine vurgu yaparak altını çizmişlerdir. Safranbolu’nun tarihi ve kültürel hikayesi, burasının oldukça eski bir yerleşim yeri olmasıyla ilişkilidir. Safranbolu’nun tarihi geçmişi, sentez bir mutfağa sahip olmasının da birincil kaynaklarından birisi olmuştur. Dolayısıyla katılımcıların Safranbolu’nun hikayesine yaptıkları vurgu, hikâyenin bir parçası olma kaygılarıyla doğrudan ilişkilidir. Hikâyeyi ise “yöresel olana sahip çıkmakla”(K4), “kültürü mekânsal alanda somutlaştırmayla”(K2) ve “piyasa kültürüne karşı direnmekle”(K12) inşa ettiklerine inanmaktadır. Geleneksel ritüellerin sürdürülmesine yapılan gönderme katılımcıların aktarımlardan hareketle “baba mesleğini devralma” ve “yemek kültürü etrafında bir araya gelerek toplumsal olma halini sürdürme” biçiminde anlamlandırılmıştır. Baba mesleği ifadesi, Safranbolu’da şeker ve lokum gibi geleneksel lezzetlerin geçmişten bugüne bir “aile belleği” biçiminde aktarımıyla ilişkilidir. Toplumsal alanın sürdürülmesi ise “manti, peruhi, pide ve sarma gibi birçok yemeğin hazırlanışı sırasında biraraya gelişleri”, “kahve kültürü etrafında farklı sosyalleşmeleri (içme, müzik dinleme, sohbet, eğlenme)”, “yemek mekânlarında turistlerle gerçekleşen etkileşimleri”, “belli törensel işlevlerle yemek yemeyi (sofranın adabına uyulması ve mekânsal organizasyona uyum sağlama)” ve “geçiş ritlerinde (doğum, düğün ve ölüm) hem insanların rahatlatılmasında hem de yemeğin bir eğlence veya yas materyaline dönüşmesini” kapsamaktadır.

Bir Göçmen Mutfağı Olarak Karabük’te Katmanlaşan Gündelik Hayat

Yeni Bir Form Olarak Dönüşen Yemek Kültürü

Karabük, Demir Çelik Fabrikaları’nın kuruluşuyla birlikte Türkiye’de örnek bir sanayi kenti olarak doğmuştur. Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluş döneminde ağır sanayinin merkezi yeri olan Karabük, sadece bir sanayi kenti olarak değil sosyal ve kültürel anlamda da özgün bir kentsel kimlik hikayesine sahip olmuştur. Müstakil ve bahçeli evleriyle Yenişehir’in örnek bir mahalle olarak kuruluşu, Sümerkent ismiyle geleceğin Türkiye’sine örnek bir mahalle olarak kurulan Beşbinevler’in varlığı ve fabrikalar etrafında gelişen fiziksel, sosyal ve kültürel doku bu hikâyenin tamamlayıcı parçaları olmuştur. Ancak Karabük’te sürecin tersine döndüğünü de belirtmek gerekir. Suha Arın’ın yönetmenliğinde “Safranbolu’da Zaman” belgeseli (1977) ve koruma alanındaki akademik çalışmalarla turizm alanına başlangıç yapan Safranbolu’nun, 17 Aralık 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi’ne alındıktan sonra popüler bir turistik merkeze dönüşmesiyle birlikte Karabük’ü gölgesinde bıraktığı ve ön plana çıktığı görülmektedir.

Katılımcılara yöneltilen ilk soru “*özgünlüğün bir parçası olarak yemeğin nasıl anlamlandırılabilir*” ne yönelik olmuştur. Bu noktada dikkat çeken temel bağlam öncelikle katılımcıların birbirinden bağımsız bir şekilde soruya “*yemek yemenin bir ihtiyaçtan öte kimliksel dışavurum olduğu*” na dair yapılan çıkarımla ilişkilendirilmiştir. Yemek yemenin bir ihtiyaçtan öte her toplumun kendine özgü bir yemek ve mutfak kültürü bulunmasına yapılan atıftır. Şahin’e (2010, s. 3) göre çevre, dinsel inanç, kültür, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın getirileri, yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde büyük rol oynamaktadır. Şahin’in vurgusu yemeğin aynı zamanda bir kimlik göstergesi olduğu gerçekliğine dönüktür. Katılımcıların aktarımlarına bakıldığında Karabük’te yemek için tercihte buldukları mekânlarda yemeğin görünümüne “*adlandırma*” (T2, T7, T8), “*yemeğin sembolik değeri*” (T1, T5), “*topluluğun dışı karşı kendini farklılaştırması*” (T3) ve “*aitlik hissetme*” (T4) ve “*damak tadı*”(T6) olarak değer atfettikleri görülmüştür. Adlandırma, daha önce Safranbolu özelinde tarihi çarşının kültürel özgünlüğünün ve tarihsel belleğinin sürdürülebilirliğinde etkin bir eylemdir. Yemeğe verilen ismin “*şehrin kendisini yansıtır bir özelliğine sahip olması gerekliliğini*” savunan katılımcılar(T2, T7, T8), kentte yetiştirilen tarımsal ürünlerin bir yansıması, mekânın kullanılma biçimlerine özgü formlar, yemekle ilişkili ritüeller ve materyaller, yemeğin hazırlanma ve sunulma biçimleri gibi üç farklı alt kategori eklemişlerdir. Mekânın kullanılma biçimlerine atıf temelde mutfağın organizasyonuna gönderme yapmakla birlikte yemeğin yendiği mekânların organizasyonunu da kapsamaktadır. Tarımsal ürünlerle şehrin özdeşliğinin yemek kültürünün kendine özgün formunu ortaya çıkarması bağlamında adlandırmanın önemli bileşenlerinden bir diğeri olarak görülmüştür. Deniz ürünlerinin ya da tahıl ürünlerinin kullanılması, yemeklerde tercih edilen et, sebze ve yağ türleri gibi birçok detay bu alt kategorinin betimlemesi olarak ortaya çıkmıştır. T1 ve T5’nin ifade ettiği sembolik değer, toplumsal ve dinsel törenlerde yemeğin kullanılma biçimlerine atıf yapmak için kullanıldığı göze çarpmaktadır. Törenlerin dışavurumu ya da törenlerin etrafında yapıldığı bir unsur olarak yemek, karın doyurmaktan ziyade kültürel bir eyleme ve kent kimliğinin sunum biçimlerine dönüşmektedir. Törensel kutlamalar ve yemeğin sunum biçimleri bölgeden bölgeye de değişmektedir. Topluluğun kendini dışı karşı farklılaştırması T3 tarafından hem “*özgünlük*” olarak yorumlanmış hem de “*insanların birbirleriyle etkileşim kurdukları alanların başında nerelisin sorusundan sonra yemek muhabbeti*” olarak okunmuştur. Göçmenliğin yaygın bir toplumsal gerçeklik olduğu Türkiye’de özellikle büyükşehirlerde yaşayanların mutfakla geliştirdikleri ilişkiyi de “*özgünlüğün bir dışı vurumu*” (T3), “*ben kimim sorusuna verdikleri yanıt*” (T1) ve “*özlem ve hasret giderme*” (T6) olarak değerlendirmişlerdir. Burada özlem ve hasret gidermenin aynı zamanda şehirde güvenli bir koza tarafından çevresini çizmeye çalışan göçmenin bir kavrayış tarzı olarak düşünülmesi de ayrıca dikkat çekici bulunmuştur. Böylece mutfak, farklı şehirlerde göçmen olarak yaşayan bireyin, ait oldukları “*ata*

toprağıyla somut olarak kurdukları” (T5, T2) sürekli üretilen bir ilişkinin yansımına dönüşmektedir. Katılımcılara yöneltilen diğer bir soru “yemek kültürünün bölgeden bölgeye değişimlerinin ve yaygınlığının nedenlerinin tespit edilmesi”ne dönük olmuştur. Bu bağlamda katılımcılara yöneltilen sorudan hareketle “yemek kültürünün bölgesel farklılıklarının” nedenleri şu şekilde kategorize edilmiştir.

Tablo 3
Yemek Kültüründe Bölgelerarası Farklılıkların Anlamlandırılması

Katılımcılar	Farklılıkların Kaynağı
T1	Coğrafya, tarım ürünleri, iklim
T2	Coğrafya, yetiştirilen ürünler, kültür
T3	Kültür, coğrafya, din
T4	Gelenek, görenek, coğrafya, din
T5	Coğrafya, kültür, din
T6	Kültür, yetiştirilen ürünler, din
T7	Tarım, coğrafya
T8	Din, kültür, tarım, coğrafya, mutfak

Tablo 3’e bakıldığında coğrafya katılımcıların büyük bir çoğunluğu tarafından farklılıkların ortak kaynağı olarak görülmüştür. Yemek kültürü farklılıklarında coğrafyanın oynadığı rolün detaylandırılmasında tablodaki görülen diğer yanıtlara paralel verilerin ortaya çıktığı görülmüştür. Bölgelere göre değişen tarımsal üretim, denize yakınlık ya da iç bölgelerde yaşayış, taşrada ya da kentte yaşıyor olmak, iklim koşulları ve birçok fiziksel unsurun coğrafyanın alt başlığı olarak sunulduğu görülmektedir. Yemek kültüründe farklılıkların diğer kaynaklarının toplumsal kökenleri ise kültür, din ve gelenek olarak sunulmuştur. Kuşkusuz yemek sosyolojisi literatüründe kültürün, yemek kültürünün nasıl bir kimlik tanımlama aracına dönüştüğüne yapılan vurguyla araştırmanın verileri örtüşmüştür. Karabük özelinde yemek üzerinden yapılan tartışmanın bu bölümü aynı zamanda farklı mutfakların birlikteliğinde ortaya çıkabilecek süreçlerin betimlenmesini içermektedir. Bu bağlamda katılımcılara yöneltilen “iki farklı mutfağın birlikteliğinin yöresel yemek kültürünü asimile edip etmeyeceği” sorusuna verilen yanıtlarda çoğunluğun süreci “zenginlik”(T1, T2, T4), “sentez ve yeni bir mutfak”(T5) ve “dönüştürme”(T8) olarak okudukları görülmüştür. Burada özellikle dönüştürme ifadesinin karşılık geldiği anlam derinlemesine sorgulandığında yöresel mutfağın tamamen ortadan kalkmadan diğer yemek kültürleriyle benzeşmeye başladığına yapılan vurgu olmuştur. Benzeşme, yemek kültürünün standartlaşması veya piyasalaşmasından ziyade olumlu olarak düşünülmüş yeni bir kültürel sürecin ortaya çıkışına gönderme yapmaktadır. Kuşkusuz bu bağlam, sentez iddiasıyla da örtüşmektedir. Sentezlik vurgusu yöresel yemekler üzerinden kültürel belleğin sürdürülme çabasını da yansıtmaktadır. Ancak aynı süreci olumsuz olarak değerlendiren katılımcılardan birisi iki farklı mutfağın birlikteliğini yöresel yemek kültürünün “kayboluşu” ve “ötekileştirilmesi”(T3) olarak değerlendirmiştir. Yöresel yemeklerin yapımının “masraflı” ve “zaman alıcı” olduğuna vurgu yapan

katılımcı, diğer mutfakların Karabük mutfağına göre hem malzeme açısından hem de pişirme-sunum açısından kolay olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca *“kebab yapmak kolay ama peruhi yapmak zor mesela”*(T3) ya da *“Safranbolu pidesi yapacağına etli ekmek yapmayı daha zaman almayan bir yemek olarak buluyor”*(T3) söyleminin de yemek kültürünün kaybıyla ilgili güçlü bir betimleme olduğu görülmüştür. Ancak katılımcı, burada ötekileştirme kavramıyla iki farklı süreci ortaya koymaktadır. Bunlardan ilki bir önceki ifadesiyle yöresel yemeklerin yapılmasını tercih etmeyen mekân sahiplerinin tercihleriyle ortaya çıkan süreçtir. Diğer ise yemek tercihlerinde pahalı olmasından dolayı yaygın mutfakları tercih eden müşterilerin varlığıyla açıklanmıştır. Böylece ötekileştirme kavramı kendiliğinden gelişen bir durum olarak değil, mekân sahipleri ve müşterilerin tercihleriyle ortaya çıkmaktadır. Zamanın planlanması, pahalılık ve masrafların azaltılmasının birincil derecede yöresel yemek kültürü üzerinde önemli baskı unsurları olduğu görülmektedir. Kuşkusuz bahsi geçen bu baskı unsurları küreselleşmenin dönüştürdüğü yerel kültürün dışı yansıma biçimleridir. Katılımcılardan küresel dönüşümlerle ilişkilendirilebilecek bu birlikteliği *“fastfoodun zaferi”*(T6) ve *“paranın zaferi”*(T7) şeklinde yorumlamıştır. Fastfoodun daha kolay ve ucuz olduğunu belirten katılımcı *“zaman kazanmak isteyen birçok insanın yemeğe ayrıca zaman ayırmak istemediğini”*(T6) söylerken bunun da bir süre sonra *“fastfoodlaşan yöresel mutfak ortaya çıkardığını”*(T6) belirtmiştir. Söylemin derinliğine inildiğinde aynı katılımcı *“içinde etin dahi olmadığı hazır mantıyı marketten alıp yöresel mantı diye insanlara sunuyorlar”* şeklinde detaylı bir örnek sunmuştur. Kuşkusuz katılımcı burada market mantısının sunumunu etik bir problem olarak değerlendirmekten ziyade mekânın *“müşteriye hızlıca sunum yapmasının kolay bir yöntemi”*(T6) olarak değerlendirmiştir. Burada fastfooda yüklenen bireysel anlamın *“zamanın hızlandırılması”* olduğu görülmektedir.

Katılımcılara yöneltilen son sorunun bir önceki soruyla paralel olarak düşünüldüğünü ifade etmek mümkündür. Mutfakların kesişme noktasının *“yeni bir özgün form olarak değerlendirilip değerlendirilemeyeceği”* konusunda katılımcıların verdikleri yanıtlara bakıldığında karşımıza çıkan noktaları üç farklı perspektifte değerlendirmek mümkündür. Bunlardan ilki Karabük mutfağını geçmişle ilişkilendiren ve bugüne kadar pek çok kültürü içerisinde barındırdığına dair yargıyla ilişkilidir. Katılımcılardan bazıları bu bağlamı *“Karabük’ün sanayi kenti olması nedeniyle birçok yerden göç aldığı ve göçmenlerin kendi kültürleriyle mutfağı yeniden inşa ettikleri”* görüşünü(T1, T4, T5, T8) ifade etmişlerdir. Burada göçün Karabük’ün 1937 yılından sonra kimliğini belirleyici bir alt kategori olarak ele alındığı görülmektedir. Diğer bir perspektif ise et ve kebab kültürünün hızlıca yaygınlaşmasının her yerde aynı standartlaşmaya yol açtığı ve sürecin belli bir özgünlükten ziyade *“benzeşme ve tektipleşme”*(T6, T7, T2) olarak yorumlanması gerektiğine dikkat çekmektedir. Perspektiflerin sonuncusu ise süreci bir kayıp olarak görmekte ve hem *“Safranbolu’nun tarihi belleğinin standartlaşma baskısı altında yok olduğuna”*(T3)

vurgu yapmakta hem de “*Karabük’ün yerel mutfağının özgünlüğünün ortadan kaybolduğuna*”(T3) gönderme yapmaktadır.

Göç-Aidiyet İlişkisinde Mutfak, Yemek ve Kültür

Hıdırellez, Anadolu’da çok farklı biçimlerde yaygın olarak kutlanan geçiş törenlerinden birisidir. Geçiş ritlerinin temel özelliklerinden birisi fiziksel olarak yaşanan değişimlerdir. Burada yeni bir durumsallığa geçiş süreci dikkat çeker. Bu geçişlerde geçmişten bugüne uygulanan birçok ritüel vardır. Bu ritüellerde ortak noktalardan birisi yemek iken diğeri ise kurban ve adaktır. Bahar festivalleri de böyle bir geçiş törenidir ve fizik ötesi alanın da dahil edildiği bir ritüeller toplamından oluşur. Bu çalışmayla ilişkilendirilmesi bakımından özellikle büyükşehirlerde yaşayan Karabüklü göçmenlerin kimliklerinin ve memleket aidiyetliklerinin sürdürülmesinde yeni bir araçsallığı gündeme getirmektedir. Yerel topluluklar üzerinden gidildiğinde Türkiye’de toplumsal değişmeye dirençli birçok kentdışı alanlar bulunduğu görülmektedir. Değişime dirençli kültürel unsurlardan örülü kapalı topluluk olma, bu alanların ortak niteliği olarak göze çarpmaktadır. Yüksek güvenli bir kültürel topluluğun yaşam alanı olarak tanımlanabilecek bu yerler, aynı zamanda insanların modern hayattan kaçarak sığındıkları korunaklı barınak olma özelliği de taşımaktadır. Özellikle göçlerle büyükşehirlere gitmiş insanların zihninde bu yerler, kendilerini güvende hissetmek için korunaklı duvarlarla inşa edilmiş bir memleket algısı olarak belirmektedir. Bireyler, ihtiyaç hissettiklerinde güvenli kapalı topluluklarına girmekte, normal zamanlarda da memleketleriyle temaslarını sürdürmekte ve kendilerini bu ilişkisellikte tanımlamaktadırlar. Burası onları için koruyucu bir kozadır. Kozanın etrafını güvenli hale getiren korunaklı duvarlar kültürel pratikler oluşturmaktadır. Kültürün bireye kimlik ve aidiyet sağlama işlevi, böylece bireyi rahatlatıcı ve yeniden var edici bir biçimde kullanılmaktadır. Bireyler, önemli gün ve bayramlarda ya da tatillerde memleketlerine gelerek o aidiyetliğin verdiği güvenlik hissini yaşamakta, bu tutumları da kuşaktan kuşağa aktarmayı amaçlamaktadırlar. Böylece yaşadıkları kentlerde kendilerini tanımladıkları çifte kimliklerle belleklerini sürdürmeye çalışmaktadırlar. Yemek kültürünün gündelik hayattaki izdüşümlerinin bir uzantısı olarak Karabük örneğinde Hıdırellez etkinliklerinde ortaya çıkan yemek-kimlik ilişkiselliği dikkat çekici bulunmuştur. Bu bağlamda çalışmayı tamamlayıcı bir özgünlük olması ve farklı bir yol izleği olması bakımından İstanbul’a göç etmiş ve Hıdırellez zamanında Karabük’e gelen 8 katılımcı ile yemek kültürü ve şehir kimliğinin özgünlük ve aidiyet bağlamında hikayesinin izi sürülmüştür.

Katılımcılara yerleştikleri şehirlerde aidiyetliklerini tanımlama biçimleri sorulduğunda kendilerini “*Karabüklü*” olarak tanımlamaya ayrıcalıklı bir anlam yükledikleri görülmüştür. Hıdırelleze geliştirdikleri aidiyetliklere yükledikleri

anlamları şu şekilde aktarmışlardır. Katılımcıların “*Hıdırellez’e niçin katılıyorsunuz?*” sorusuna verdikleri yanıtlarda “*Karabüklü olma ayrıcalığını yaşama*” (M2, M5, M8), Hıdırellez’i “*memleket ziyareti için geçerli bir sebep*” olarak görme (M3, M7), “*büyükşehirde memleket aidiyetliğini sürdürebilmenin kültürel boyutu*” (M6), “*çocuklara Karabüklü olmayı hatırlatabilmek için sembolik anlam yüklenen bir ritüel*” (M1) ve “*farklı şehirlerde yaşayanlarla ortak bir mekân olarak memlekette buluşma*” (M4) ifadeleri dikkat çekmiştir. Burada hıdırellezin yemek kültürüyle ilişkili tarafı kuşkusuz bir bahar festivali olarak yemeklerle ve yemek etrafında gerçekleşen ritüellerin bir toplamı olmasıdır. Karabük’te Hıdırellez etkinliklerinin en temel ritüeli kurban kesmek ve yemeklerin pişirilmesidir. Etkinlik, bir mezarlıkta veya yerli halk tarafından kutsallık atfedilen bir türbe etrafında gerçekleştirilmektedir. Kurbanın sabahdan kesilmesi peşi sıra büyük kazanlarda etler pişirilmekte, yan yana kurulmuş birkaç kazanda ise pilav ve diğer yemekler pişirilmektedir. Köyün kadın ve erkeklerinin birlikte hazırlık yaptığı organizasyonda, hazırlanan yemekler öğlen namazı sonrası yenmektedir. Burada karşılıklı etkileşimlerin olması ve ritüellerde çocukların yer alması altı çizilmesi gereken bir toplumsal bağlamdır. Burada etkileşimlerin belirgin özelliği ritüel boyunca sohbetlerin olması ve bu sohbetlerde temaların kimlikle ilişkili yönlerinin olmasıdır. Sohbet konularında ilk tema köyün geçmişine dairdir. Geçmişten bugüne değişen gelenekler, ilişkiler, kaybolan kültür ve bugünün kuşaklararası farklılıklarına dair birçok söylem üretilmektedir. Bu söylemler, özellikle şehir dışından gelen katılımcıların yoğun olarak katıldıkları bir etkileşim ağı oluşturmaktadır. Katılımcılar, birlikte getirdikleri çocuklarını da bu sohbetlerin merkezine yerleştirmektedirler. Hıdırellez de ritüelleri yaşatma çabası, aynı zamanda katılımcıların köyün tarihini ve köyle birlikte yaşatmaya çalıştıkları bellekle Karabüklü olmayı sürdürmeyi yansıtmaktadır. Böylece katılımcılar, Hıdırellez’de Karabük’e gelmiş olmalarının aynı zamanda *memleketlerine gelmek ve buradaki toplulukla özlemlerini gidermek ve Karabüklü olmayı sürdürmek* şeklinde ortak söylemler kullanmışlardır. Belleğin yenileyici ve kültürel kökleri hatırlatıcı yönünün açığa çıktığı görüldüğünde, Hıdırellez’e bahar bayramı ötesinde anlamların yüklendiği görülmüştür.

Katılımcıların Karabük’teki Hıdırellez ile kurdukları ilişkisellikte sorgulanan bir diğer bağlam “*göçmen olarak yaşadıkları büyükşehirde değişimlerden korunma biçimi olarak yerelle geliştirdikleri ilişkinin yorumlanması*” üzerinden değerlendirilmiştir. Bununla ilişkili olarak katılımcılara “*büyükşehirlerde kültürel kimliğinizi nasıl koruyorsunuz?*” ve “*geleneklerinizi yaşatırken yemek kültürünüz nerede durmaktadır?*” soruları yöneltilmiştir. İlk soruya verilen yanıtlarda “*aynı mahallelerde yaşamaya dikkat etme*” (M3, M5, M8), “*Karabüklülerle biraraya gelerek piknik ve benzeri etkinlikler yapma*” (M8), “*memlekete fırsat buldukça gitme*” (M1, M4), “*dede ve ninenin de birlikte yaşadığı geniş aile şeklinde ilişkileri sürdürme*” (M6), “*fotoğraf albümleri*” (M2) ve “*yöresel ürünler, kıyafetler ve eşyaları kullanma*” (M7) temaları ön plana çıkmıştır. Katılımcıların yanıtlarından hareket edildiğinde iki nokta dikkat

çekmektedir. Bunlardan ilki göçmenin geldiği memleketiyle kurduğu ilişki türü bir çeşit kimlik koruma biçimidir. Kimliği koruma güdüsü, “*nerelisin?*” sorusuyla muhatap olan göçmenin belleğini ve yaşamışlarını organize etme biçimi olarak kendini dışa vurmaktadır. Dikkat çeken diğer bir nokta ise bir arada olmak için mutlaka bir yemek etkinliğinin düzenlenmesidir. “*Düğün, kına gecesi, mevlit, doğum ve piknik bu tür etkinliklerin detaylandırılması*” (M1, M5) olarak göze çarpmıştır. Yöresel ürünlerin kullanım biçimleri de Karabük ile özdeş yemekleri ve tarımsal ürünleri kapsamaktadır. Katılımcılar şehir hayatları süresince yöresel mutfaklarından kopmamaktadır. Yöresel mutfağın şehirde yaşatılmasındaki temel kaygı yemeklere kültürel kimliğin yaşatılmasında sembolik anlam yüklemeleridir. Memlekette kurulan ilişkide katılımcılar hem ev ekonomisine katkı hem de memleketleriyle bağların sürdürülmesinin araçsal bir formu olarak Karabük dönüşlerinde yöresel ürünleri evlerine getirmektedirler. Gidemedikleri zamanlarda ise aynı ürünleri (sıklıkla yiyecek, içecek ve gıda) “*Karabük’te bulunan birincil derecede yakınları tarafından kendilerine gönderildiklerini*” (M5) ifade etmektedirler. Bu bağlamın, katmanlaşma yaklaşımında yöresel mutfağın alt kategorilerinde kullanılmış özgünleşme temasının kimlik alt başlığına ve aidiyet temasına karşılık geldiği düşünülmüştür.

Çalışmanın bu kısmında katılımcılara yöneltilen son soru ise “*kuşaklararası bağları sürdürmede etkinliğe katılmaya nasıl bir anlam yükledikleri*” konusundaki tutumların sorgulanması bağlamında kurgulanmıştır. Bu kaygıyla katılımcılara yöneltilen “*Hıdırellez’e yükledikleri anlam nedir?*” sorusuna verilen yanıtlara bakıldığında dikkat çeken noktaları şu şekilde aktarmak mümkündür. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu yemek yemek ve kültürel bir ritüelden öte “*göçle dağılmış Karabüklüleri birleştirici pratik*” (M1, M4, M5, M8) şeklinde betimlenmiştir. Böylece şehir dışından gelen göçmenlerin, köylerinde ve mahallerinde yapılan etkinliklere katılımları onların kimliklerini tazeleyici birer çerçeveyeyleyici role bürünmektedir. Bireylerin hazırda olan topluluğa katılmaları kültürün yaşatılması için yeterli görülmüştür. Katılımcıların görmeye ve pratiğin içerisinde yer almaya da ayrıca bir değer yükledikleri, bu değer yüklemeyi de özellikle çocukları için yaptıkları görülmüştür. Bu bağlamda katılımcılardan birisi “*büyükşehirde yaşarken çocuklara Karabüklü olmayı hissettirmek gerekiyor. Bunun için memleketi ve Karabüklüleri görmenin önemli olduğunu*” (M2) ifade ettiği görülmüştür. Pratiğin içerisinde yer almaya da “*çocuğun belleğinde memleketin kalıcılığının sağlanması kaygısıyla yapıldığı*” (M7) anlamı yüklenmiştir. Bu kalıcılığı sağlayan şey ise ritüelin etrafında paylaşımların ve etkileşimlerinin olmasıdır. Hıdırellez’de aktif olarak yer alan ve organizasyonu yürüten yaşlı kuşakla muhatap olunmaya ise iki farklı anlam yüklenmiştir. Bunlardan ilki “*kültürün taşıyıcısı olarak gelenekleri ve görenekleri yaşlılardan deneyimleyerek öğrenmelerinin sağlanması*” (M6), diğeri ise “*kendileri eğer bir gün ölürlerse onlardan sonra da çocuklarının tıpkı bizim atalarımızdan öğrendiğimiz gibi bu ritüelleri sürdürmelerini sağlamak*” (M3) şeklinde ifade edilmiştir. Katılımcıların aktarımlardan hareket

edildiğinde göç ve ötesinin, kültürü yaygınlaştırıcı etkisi olması bakımından dikkat çekicidir. Göçlerle yeni yaşam alanları oluşturan topluluklar, geldikleri yerlerde kültürlerini yaşatırken, memleketleriyle olan bağlarını da çift yönlü devam ettirmektedir. Bir yönüyle kentte yaşattıkları pratiklerle değişime direnirken, diğer taraftan memleketleriyle sürdürdükleri bağlarla da çocukları üzerinden kuşaklararası bağlantıları sağlamaya çalışmaktadırlar. Hıdırellez'in kültürel kimlik göstergesi olarak kabulü ise iki sebepten ötürüdür. İlki Karabük'te yaşayanlar için geçmişten bugüne kuşaklararası bağlantıyı sağlayan en temel göstergelerden birisi Hıdırellez'dir. Sanayileşmenin kültürü melezleştirmesi veya anonimleştirmesi dikkate alındığında Hıdırellez'in Karabük'te sürdürülüyor olması bu bakımdan kültürel kimlik bahsiyle dikkat çekici bulunmuştur. Diğer ise Hıdırellez etkinlikleri için şehir dışından gelen ailelerin varlığıdır. Bunlar hem çocukları için belleğin sürdürülmesi sürecini yönetmeye çalışmakta hem de büyükşehirde yaşatamadıkları kültürlerini burada sürdürmeyi denemektedirler.

Fastfoodlaşan Yöresel Mutfak

Karabük'te fastfoodlaşan mutfağın tartışılması, katmanlaşma yaklaşımını tamamlayıcı bir içeriğe sahiptir. Yöresel ve bölgesel mutfak tek başına düşünüldüğünde küreselleşmenin yemek kültürü üzerindeki izlerini sürmek eksik kalmaktadır. Bu eksikliğin giderilmesi ve küreselleşmenin melez mutfakların ortaya çıkışına kaynaklık etmesine yapılmak istenen vurgu katmanlaşma yaklaşımında "*fastfood mutfağı*" üçüncü bir ana tema olarak almayı zorunlu kılmıştır. Böylece küreselleşmenin yöresel hem de bölgesel mutfak üzerine kurduğu dönüştürücü baskının anlaşılması kolaylaşacaktır. Öncelikle sahada gözlemlenmiş olan temel noktaların başında "*fiziksel olarak mekânın organizasyonu yemek üzerinden nasıl gerçekleşmektedir?*" sorusuna verilen yanıtlar gelmektedir. Diğer gözlem hedefleri ise "*mekânların yemeği nasıl organize ettikleri*", "*menülerin nasıl tasarlandığı*", "*kafeler, fastfood mekânları ve esnaf lokantalarının birbirlerinden ayrıştıkları ve birleştikleri temel noktaların tespit edilmesi*" ve "*geleneksel tutumların nasıl değiştiği*" olmuştur.

2007 yılında Karabük Üniversitesi'nin kurulmasıyla birlikte Karabük'te yeni bir değişim başladı. 1937 yılında Demir Çelik Fabrikaları'nın kurulmasıyla başlayan değişim, fabrikanın 1994 yılında özelleştirilmesiyle yeni bir boyut kazandı. 1937 yılından 1980'li yılların sonuna kadar düzenli göç alan Karabük, dışarıya göç vermeye başladı. 2007 yılında ise şehir yeni bir dinamik kazandı ve dışarıdan yeniden göç almaya başladı. Öğrenci sayısının da düzenli artmasıyla birlikte şehirdeki öğrenci sayısı gittikçe yükselmiştir (Sağır ve İnci, 2013). Artan öğrenci sayısı Karabük'te mekânsal bir dönüşümün yaşanmasına neden oldu. Bu mekânsal dönüşümler içerisinde evler, yurtlar dahil birçok binanın yapılmasını, yerlilerin üniversiteye yakın mahalleleri öğrencilere bırakıp daha dışarıya doğru taşınmalarını, müstakil bahçeli evlerin yerine

apartmanların yapılmasını, tarlaların inşaata açılarak büyük konutların yapılmasını içermektedir. Ancak burada değişimin en önemli dinamiklerinden birisi yöresel mutfağın, öğrencilerin gelişile birlikte daha genel bir mutfak görünümü kazanmaya başlaması olmuştur. Buradaki kasıt, öğrencilerin fastfood mutfağa dönük talepleridir. Öğrenciler için fastfood mutfak, zaman kazandırıcı, kolay ulaşılabilen ve ekonomik (ucuz) mutfaktır. Ritzer'in (2019) "*fastfoodla saniyeler içerisinde bitirilen bir pratiğe dönüşen yemek*" aynı zamanda öğrenciler için ihtiyacın ucuz giderilme aracıdır. Öğrencilerin fastfood mutfağa yönelmesi, ekonomik harcama güçleriyle doğru orantılıdır. Dönerci, kebabçı, kafe, tatlıcı ve market sayısındaki artış mekânın fiziksel dönüşümünden ziyade yöresel mutfağın ve beslenme alışkanlıklarındaki değişimde öncü araçlar olmuştur.

Bu mekânsal organizasyon, aynı zamanda Ritzer'in McDonaldlaşmasına (2019) da uygundur. Türkiye'de birçok yerde olduğu gibi Hatay döner ya da Mersin tantuni, bunların dışında özellikle büyükşehirlerde hizmet sunan fastfood markalarının Karabük'te şube açmaya başlamaları, tatlıcılarının artışı, markalaşmış kahve mekânlarına öykünme ile organize edilen kafeler, Karabük'ün dönüşümünün temel ayak izleri olmuştur. Esnaf lokantalarının değişimi de sürecin bir parçasıdır. Bu bağlamda yerelin küresel dönüşüme ayak uydurması somut olarak esnaf lokantaları üzerinden gerçekleşmiştir. Esnaf, sürece ayak uydururken, yöresel yemekleri sunmaya devam ederken bunların yanında fastfood mutfağa ait pizza, döner ve hamburger gibi ekonomik ve hızlı tüketilen yemekleri de eklemeye başlamıştır. Böylece ilkin esnaf menüsünün küreselleşmesi, arkasından ise menünün mekânı organize etmesi deneyimlenmiştir. Hall'in (2007) küreselleşmenin hem kültürel farklılıklar sayesinde yaşadığına yaptığı vurgu hem de yerel kimlik olmadan var olmayacağına dair çıkarımı, menünün dönüşümüne uygun bir örnektir. Bu bağlam Robertson'un (1999) yerel kültürü gözetken küreselleşme tanımlamasına uygundur. Deneyim ise Shugart'ın (2015) küreselleşmiş popüler kültür içerisinde ötekiyle güvenli bir şekilde etkileşimi de içerir. Kuşkusuz küresel markaların internet üzerinden müşterilere sipariş ulaştırma yöntemleri, esnaf lokantaları tarafından da taklit edilmeye başlanmıştır. İnternetteki yemek sipariş sitelerine üye olmaya başlayan esnaf, klasiğin ötesine geçerek postmodernleşmeye başlamıştır. Bütün bu değişimlerin dinamiğinde esnafın öğrencilere ayak uydurmaya çalışması olmuştur. Farklı bölgelerden gelmelerine rağmen öğrencileri aynı paydada birleştiren temel gösterge fastfood mutfak olmuştur. Tek tip, içeriği belli ve belirsizliği olmayan mutfağın beslenme alışkanlıkları farklı bireyler tarafından tercih edilmesi riskin en aza indiği bir süreç olarak kendisini inşa etmiştir. Esnaf lokantasında yöresel, bölgesel ve fastfood mutfağın üçlü bir şekilde sunulma biçimi, süpermarketteki gibi farklı statülerdeki insanların girdikleri dükkânda istedikleri yemekleri yemelerinin önünü açtı. Bu aynı zamanda yemek kültürü üzerinden belli bir esnekliğin oluşmasına kaynaklık etmiştir. Kuşkusuz burada mutfağın fastfoodlaşmasını kültürel bir gösterge olarak değerlendirmek mümkün değildir. Ancak mutfağın dönüşümünün anlaşılması, küreselleşmenin beslenme alışkanlıklarını değiştirmesi açısından, yine benzer şekilde geleneksel kavramlaştırmaların değişmesini gösterir önemli

örnek olarak göze çarpmaktadır.

Mekânları sınıflandırırken içecek mekânlarının da ayrıca dikkat çektiği görülür. Kafelerin hızlı bir şekilde yaygınlaştığını ve ihtiyaçlara göre sürekli yenilendiğini değiştirdiğini ve şekillendiğini görmek mümkündür. Mekânların sürekli yenileniyor olması mutfağa dinamiklik katmaktadır. Öğrencilerin ihtiyaçlar takip edilirken beklentileri öngörülmekte, kafeler içecek yanında yemek yeme seçenekleri de sunmaktadır. Öğrenciye müşteri olarak bakan kafelerin bir süre sonra menülerine fastfoodu ve yöresel mutfağa ait yemekleri de ekliyor olmaları, mutfağın yeni bir melezleşmeyle karşılaştığını göstermektedir. Kuşkusuz bu durum fastfoodlaşmanın hızlıca dönüştürdüğü bir kültüre atıf yapmaktadır. Burada fastfoodlaşmanın vurgulanması, daha önce bahsi geçtiği gibi McDonaldlaşmanın da kendisini göstergelere dökmektedir. Mekânlar McDonaldlaşma tezine uygun bir şekilde organize edilmektedir. Dolayısıyla fastfoodlaşan mutfak, hızlı tüketim, kolay erişim ve melez bir mutfak olarak karşımıza çıkmaktadır. Burada yemek geleneksel formların dışına çıkmakta ve kültürel anlamını kaybetmektedir. Yemek ilkçağ insanlarındaki gibi temel ihtiyacın karşılanması şekline dönüşmektedir. Yemek tüketime dönüşürken “hap” alır gibi hızlıca yutulan bir pratiğe dönüşmekte ve süreç olma özelliğini yitirmektedir. Kafeler ise içecek mekânı anlamının dışına çıkarak göstergelere, statülere ve sembolere dönüşür. Böylece mekân, içecek etrafında oluşan hiyerarşik bir sistemin göstergesi olmayı meşrulaştırır (Akarçay, 2012; Akarçay, 2016). Sosyal medyadaki yer bildirimlerinde özellikle kafeler olarak tercih edilmesi bu bağlamda önemli bir göstergedir ve içecek mekânlarının statü göstergesine dönüştüğünün besleyici kaynağıdır. Bu bağlam, dışarıda yemek yemeyle ilişkili yapılan sınıflandırmalarda “haz”, “statü” ve “prestij” amaçlarına denk gelmektedir (Özdemir, 2010, s. 221; Akarçay ve Suğur, 2015, s. 6-7). Bu bağlamda üniversite mahallesinde mutfak, yiyecek, içecek, gıda ve diğer biçimleriyle öğrenciye hitap eden bir mutfaktır. Öğrencilerin ihtiyaçlarına göre şekillenmektedir. Temel özelliği kimlik ve kültür olmaktan ziyade tamamen “beslenme formu olması insanlara zamandan tasarruf kazandırmasıdır” (Akarçay ve Suğur, 2015, s. 24). Burada ekonomik göstergeler tartışmaya eklenmektedir. Öğrencilerin geliri ve harcama alışkanlıkları düşünüldüğünde ilk tavizlerinin yemek olduğu görülmektedir. Fastfood mutfak, topluluğun tarihle bağı koparttığından kültürel belleği unutturucu bir işleve sahiptir. Bu bağlamda Cook ve Crang’ın (1996) bölgesel mutfak için ifade ettiği “tarihsel yemek gelenekleriyle pek az ilişki” (akt. Ichijo ve Ranta, 2018) nitelemesi fastfood mutfak için da kullanışlı durmaktadır. Böylece fastfood mutfak tek tipleşmenin, standartlaşmanın ve bir süre sonra da sağlık risklerinin bir uzantısı olmaktadır. Ancak şu noktaya da dikkat çekmek gerekir. Fastfood mutfak aynı zamanda teşhir ve gösteri toplumunun bir uzantısı olarak okunabilir. Burada çok güçlü olan yemek kültürünün de teslim olmadığını direnç gösterdiğini ancak ticari bir nesneye dönüşerek değiştiğini ileri sürmek mümkündür. Yemeğin materyalleşmesinin de buna eşlik ettiği görülmektedir.

Sonuç

Bu araştırmanın niçin yapıldığı sorusuna verilecek yanıt, gıdayla ve beslenmeyle ilgili tartışmaların yükseldiği günümüzde daha anlamlı durmaktadır. Yükseliş, Korona virüs sürecinde #evdekal'manın insanların yemekle ilgili pratiklerini değiştirmesiyle doğrudan ilişkilidir. Bu tartışmalara gıdanın geleceği, yemek mekânlarının yeniden organizasyonu, AVM'lerin kapanmasıyla fastfood yeme-içmenin durması, ekmek pişirmenin eve taşınması ve balkon/bahçelerin sebze ekip biçmeye dönüşmesi gibi birçok alt başlık eşlik etmektedir. Beslenmenin temel insani ihtiyaç olması yemek ve gıda ile ilgili gündemin sürekli canlı kalacağına temel besleyicisidir. Aslında pandemi sürecinde yemeğin önemli bir gündelik hayat pratiği olduğunu deneyimlendi. Bu deneyimin anlaşılması, topluluğa yemeğin sosyolojik kökenlerini hatırlattı. Ancak yemek uzun bir süredir *“tüketim endüstrisi içerisinde alınıp satılan bir materyal”* olarak ön planda olmuştur. Materyalleşme, bir nesneleşme halidir ve toplumsal bir olgunun tarihsel ve kültürel köklerini kaybedişini anlatmaktadır. Tüketim toplumu içerisinde piyasa kültürüne teslim olmayı ve içerisine aldığı her şeyi ticari bir tüketim metasına dönüştürmesini betimlemektedir. Bu bağlam, Ritzer'in (2019) vurguladığı bağlamıyla McDonalddlaşmanın yemek kültürü üzerindeki etkisini açıklamaktadır. Materyalleşme küresel dünyanın ulusal, bölgesel ve yöresel mutfak üzerine kurduğu baskının kimlik, kültür ve aidiyet tartışmalarına uzanmaktadır.

Katmanlaşma yaklaşımı çalışma boyunca mutfakla ilgili yaşanan her türlü değişmeyi anlamak ve anlamlandırmak için yeni bir yaklaşım olarak önerildi. Yaklaşım, yemek kültürünün ait olduğu topluluk pratiklerini yöresel, bölgesel ve fastfood mutfak şeklinde üç temel kategoriye ayrıldı. Aralarındaki ayrışmalar keskin olmamakla birlikte yöresel mutfak bir ülkenin içindeki bölgeye has yemek alışkanlıklarını; bölgesel mutfak ise tarihsel yemek gelenekleriyle pek az ilişkinin olduğu yemek pratiklerinin modern yorumu ve Fast Food mutfak ise küreselleşmenin yemek pratikleri üzerine zaman, mekân ve ilişkiler açısından yaptığı değişimleri ifade etmek için kullanıldı. Böylece katmanlar olarak sınıflandırılan yöresel mutfak özgünlüğü, bölgesel mutfak ulusal bir boyutu ve Fast Food mutfak ise küresel olanı temsil etmektedir. Kavramsal organizasyonun inşası (şekil 1), materyalleşme alt okumasıyla ilişkili bir şekilde topluluğun kültürel kökleriyle ilişkisinin nasıl bozulduğunu ve birbirinden nasıl bağımsızlaştığını ortaya koymak için tercih edildi. Bu tercihlerin sınıflandırılmasında her bir katmanın kendine özgü görünümleri etkili oldu. Katmanlaşma yaklaşımında her üç deneyimin ortak noktası kültür ve kimlik üzerinden mutfağın kendine ait taraflarının öne çıkışı olmaktadır. Bu bağlamda aidiyet, millilik, küresellik, bellek, yerellik mutfakların ortak deneyimlerini yansıtmaktadır. Katmanlaşma yaklaşımının çalışma boyunca *“katmanlar arasında pastaya benzer şekilde tat geçişlerini”* vurguladığı bağlam, ortak deneyim alanıdır. Katılımcıların aktarımlarında zaman zaman yemekle kurulan ilişkide ortaya çıkan iç içe geçişler, bu noktayı meşrulaştırmaktadır.

Kuşkusuz bu deneyimin makro ve mikro boyutta gerçekleşmesi topluluğun kendisini ilişkilendirdiği coğrafi alanla ya da mekândaki konumuyla ilişkilidir. Bu boyutların katmanlar arasında deneyimlenmesi ise paralel bağlantılar yoluyla gerçekleşir. Çalışmada “göçmen” bu nedenle önemsenmiştir. Çünkü göçmen özgün mutfağını korumaya çalışırken yaşadığı topluluğa da ayak uydurarak yeni sentez pratikler üretir. Çalışmada yöresel olan, tarihsel kökleriyle özgünlüğünü korumaya çalışırken küreselleşmenin karşısında anonimleşmeyi nasıl deneyimlendiğini ortaya koymak için kullanıldı. Fast Food ise standartlaşma, tek tipleşme ve rasyonalizasyon süreçlerinin dönüştürdüğü pratiklerde özgün olanın nasıl küreselleştiğini ve küresel olanın da nasıl yerelleştiğini betimlemek için kullanıldı.

Karabük özelinde katmanlaşma yaklaşımının çerçeveselendiren önemli noktaları şu şekilde tartışmak mümkündür. Safranbolu özgün ve yöresel mutfak iddiasını tarihsel ve kültürel geçmişiyle temellendirmektedir. Ancak çalışma boyunca Safranbolu’da geleneksel yemek pratiklerinin kaybolduğu tespit edilmiştir. Yöresel adlandırmayla açılan mekânlarda özgünlükten ziyade turistlerin sıklıkla tercih ettikleri menüleri yapılandırmaktadır. Türkiye’de turistik bölgelerdeki hediyelik eşyaların birbirine benzediği Pazar kültürüne atıfla, McÇinlileşme, yemeklerin de anonimleşerek ve küreselleşerek kültürel özgünlüğünü kaybettiği görülmüştür. Çalışmada bölgesel mutfağın sentez bir mutfak kültürü olduğu tespit edilmiştir. Yöreselin genişlemesi, özgünlüklerin yeni bir forma bürünmesi ya da farklı mutfaklarla birlikte yaşama özelliği bu katmanın çalışmada ortaya koyulmuş tarafıdır. Çalışmada fastfood mutfak katmanının mekânı ve geleneksel mutfağı parçaladığı ve toplumsal ilişkileri dönüştürdüğü bir bağlamı ortaya çıkardığı tespit edilmiştir. Ayrıca Karabük Üniversitesi’ne farklı ülkelerinden gelen yabancı uyruklu öğrenciler, küreselleşmeyi Karabük’te farklı bir boyuta taşımaktadır. Mekânlar üzerinde artan baskı, göçmen öğrencilere dönük yemek mekânlarının açılmasına neden olmuştur. Böylece farklı ulusal mutfakların Karabük’e girişi başlamıştır ki bu Karabük’ün ilk defa deneyimlediği bir süreçtir. Böylece katmanlaşmanın gittikçe daha alt boyutlara bölünmesi gerekliliğini ortaya koymuştur. Her farklı deneyimin yeni bir katman ortaya çıkardığı ve diğer katmanlarla doğrudan ilişkisinin olduğu bir gündelik hayat fotoğrafının çıkması, katmanlaşma yaklaşımının özgünlüğü temsil etmesi bakımından oldukça önemlidir.

Katılımcılar

Safranbolu Çarşı Katılımcıları: K1. Erkek, Esnaf (Yöresel Mutfak); K2. Erkek, Esnaf (Kafe); K3. Kadın, Esnaf (Kafe); K4. Erkek, Esnaf (Lokum); K5. Kadın, Esnaf (Lokum); K6. Kadın, Esnaf (Kafe); K7. Erkek, Esnaf (Lokum); K8. Erkek, Esnaf (Yöresel Mutfak); K9. Erkek, Esnaf (Yöresel Mutfak); K10. Kadın, Esnaf (Yöresel Mutfak); K11. Kadın, Esnaf (Yöresel Mufak); K12. Kadın, Esnaf (Konak İşletmecisi).

Karabük Mutfağı Katılımcıları : T1. Erkek, Esnaf (Restoran İşletmecisi);

T2. Kadın, Memur (18 yıldır Karabük'te yaşıyor); T3.Kadın, Esnaf (Restoran Çalışanı); T4.Kadın, Öğretmen, (9 yıldır Karabük'te yaşıyor); T5.Erkek, Esnaf (Restoran İşletmecisi); T6.Kadın, Öğretim Üyesi (5 yıldır Karabük'te yaşıyor); T7.Erkek, Öğretim Üyesi (13 yıldır Karabük'te yaşıyor); T8.Erkek, Esnaf (Esnaf Lokanta İşletmecisi).

Göç Mutfağı Katılımcıları: M1. Kadın, 41, (İstanbul'da yaşıyor); M2. Kadın, 25, (İstanbul'da yaşıyor); M3. Erkek 47, (İstanbul'da yaşıyor); M4.Erkek, 70, (Safranbolu'da yaşıyor); M5. Kadın, 58, (Karabük'te yaşıyor); M6.Erkek, 64, (Karabük'te yaşıyor); M7.Kadın, 34, (İstanbul'da yaşıyor); M8.Kadın, 49, (İstanbul'da yaşıyor).

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Akarçay, E. (2012). Kah kahvehane kah cafe: Küreselleşen Eskişehir'de kahve tüketimi üzerine kuramsal bir giriş [Özel Sayı]. *İletişim*, 2, 181–202.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi*. Phoenix Yayınları.
- Akarçay, E., ve Suğur, N. (2015). Dışarıda yemek: Eskişehir'de yeni orta sınıfın fast-food yeme içme örüntüleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 1–29.
- Altınöz, M. Ö. (2019). Safranbolu'da kültüre miras, müze kent alımlaması ve kentin folklorik sürdürülebilirliği. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 1214–1225.
- Altundağ, Ö. Ö. (2018). Turistlere sunulan yöresel yemeklerin makro ve mikrobesein ögesi içeriğinin sağlık boyutu: Safranbolu ilçesi örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16–28.
- Anderson, K. N. (1993). *The international dictionary of food and nutrition*. Wiley.
- Assmann, J. (2001). *Kültürel bellek* (A. Tekin, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Barthes, R. (1979). Towards a psycho-sociology of contemporary food consumption. In R. Forster & O. Ramuin, (Eds.), *Food and drink in history* (pp. 35–58). The Johns Hopkins University Press.
- Bauman, Z. (2017). *Cemaatler/Güvenli olmayan bir dünyada güvenlik arayışı* (N. Soysal, Çev.). Say Yayınları.
- Bauman, Z. (2019). *Akışkan modernite* (S. O. Çavuş, çev.). Can Yayınları.
- Beardsworth, A., ve Keil, T. (2012). *Yemek sosyolojisi: Yemek ve toplum çalışmasına davet* (A. Dede, çev.). Phoenix Yayınevi.
- Beck, U. (2014). *Risk toplumu – Başka bir modernliğe doğru* (K. Özdoğan ve B. Doğan, çev.). İthaki Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih boyunca yemek*. İletişim Yayınları.

- Bennett, J. W. (1943). Food and social status in a rural society. *American Sociology Review*, 8(5), 561–569.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139–152.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi yiyecekler ve mutfaka sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınları.
- Canbolat, İ. (2017). *Safranbolu şehir yemekleri*. https://www.academia.edu/35385292/Safranbolu_Yemekleri_-_S%C3%B6zl%C3%BC_Tarih_%C3%87a1%C4%B1%C5%9Fmas%C4%B1.docx
- Canbolat, İ. (2019). *Safranbolu'da şehir yemekleri*. https://www.academia.edu/40796635/%C3%87ar%C5%9F%C4%B1da_Safranbolu_Yeme-%C4%B0%C3%A7me_%C3%9C_zerine
- Carolan, M. (2012). *The sociology of food and agriculture*. Routledge.
- Connerton, P. (1999). *Toplumlar nasıl anımsar* (A. Şenel, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Counihan, C. M., & Esterik, V.P. (2013). *Food and culture*. Routledge.
- Counihan, C. M., & Kaplan, S. L. (1998). *Food and gender identity and power*. Routledge.
- Cronin, M. (2014). Cooking the books: Translation, food and migration. *Comparative Critical Studies*, 11(2-3), 337–354.
- Demirer, H. R. (2010). *Yöresel ürün ve coğrafi işaretler; Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme* (Doktora Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Depeli, G. (2010). Görsellik ve kültürel bellek ilişkisi: Göçmenin evi. *Kültür ve İletişim*, 13(2), 9–39.
- Fiedlhouse, P. (1995). *Food and nutrition customs and culture*. Springer.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 275–293.
- French, S. A., Harnack, L., & Jeffery, R. W. (2000). Fast food restaurant use among women in the Pound of Prevention study: dietary, behavioral and demographic correlates. *International Journal of Obesity*, 24(10), 1353–1359.
- Gellner, E. (1994). *Encounters with nationalism*. Wiley-Blackwell.
- Giddens, A. (2019). *Modernite ve bireysel kimlik/geç modern çağda benlik ve toplum* (Ü. Tatlıcan, Çev.). Say Yayınları.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf* (M. G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık.
- Gültekin, H. (2019). *Yemek sosyolojisi bağlamında üniversite öğrencilerinin yemek yeme alışkanlıklarının değerlendirilmesi: Cumhuriyet Üniversitesi örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Ana Bilim Dalı, Sivas.
- Halbwachs, M. (2017). *Kolektif hafıza* (B. Barış, Çev.). Heretik Yayınları.
- Hall, S. (2007). Yerel ve küresel: Küreselleşme ve etniklik. A. D.King (Ed.), *Kültür, küreselleşme ve dünya sistemi* içinde. Bilim ve Sanat Yayınları.
- Ichijo, A., ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik*. (E. Ataseven, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Inness, S. A. (2001). *Kitchen culture in America*. University of Pennsylvania Press.
- Jayasanker, L. (2020). *Sameness in diversity food and globalization in modern America*. University of California Press.
- Karaca, O., B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17–39.
- Kütükçüoğlu, M. (2010). *Türkiye'nin ilk ağır sanayi kenti Karabük (Millî Şef döneminde)*. Karabük Valiliği Yayınları.

- Mak, A. , Eves, A., & Lumbers, M. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196.
- McBride, A. E. (2005). Have your Coke and eat it too: What cooking with Coca-Cola says about cultural imperialism. *Gastronomica*, 5(1), 80–87.
- Merdol, T. K. (2001). Kahvaltının önemi ve kahvaltı örüntümüz. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (K. Toyga, Haz.). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı
- Murcott, A. (2019). *Introducing the sociology of food & eating*. Bloomsbury Academic.
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda yemek yeme olgusu: Kuramsal bir model önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218–232.
- Ritzer, G. (2011). *Küresel dünya* (M. Pekdemir, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Ritzer, G. (2019). *Toplumun McDonalddlaştırılması* (Ş. S. Kaya, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Robertson, R. (1999). *Küreselleşme: Toplum kuramı ve küresel* (Ü. H. Yolsal, Çev.). Bilim ve Sanat Yayınları.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675–2695.
- Sağır, A. (2016a). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271–298.
- Sağır, A. (2016b). İktisadi hayatın değişimi ve kayıp mesleki kodlar üzerine sosyolojik bir çözümleme: Zonguldak/Bartın/Karabük örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 48, 27–45.
- Sağır, A., ve Canyaz, M. (2017). Sanayileşmenin toplumsal yansımaları: Safranbolu’da toplumsal değişim üzerine nitel bir araştırma. *Turkish Studies*, 12(3), 531–564.
- Sağır, A., ve İnci, Ü. (2013). Karabük’te üniversite algısı: Karabük Üniversitesi örneği. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 49–81.
- Schlosser, E. (2012). *Fast food nation: The dark side of the all-american meal*. Houghton Mifflin Company.
- Shugart, H. A. (2008). Sumptuous texts: Consuming otherness in the food film genre. *Critical Studies in Media Communication*, 25(1), 68–90.
- Stanley, J., & Stanley, L. (2015). *Food tourism: A practical marketing guide*. Cabi.
- Şahin, K. (2003). *Geleneksel Antakya yemek kültürünün beslenme antropolojisi açısından incelenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Hatay.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016) Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63–87.
- Toksöz, D., ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174–189.
- Tuncel, M. (2000). *Fast food (hızlı yemek) sisteminin Türk mutfağına uyarlanması ve bir uygulama* (Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Uğur, İ., Gökçaya, S., ve Acar, A. (2018). Yerli turistlerin destinasyon imajına ilişkin tekrar ziyaret etme niyetleri: Safranbolu üzerine bir çalışma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 29–40.
- Yenal, Z. N. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, 71, 195–227.
- Yıldırım, A. ve Şimsek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği

Cem Tutar¹ , Durmuş Durukan² 

Öz

1970'li yıllarla birlikte kapitalizm, üretim temelli bir yapıdan tüketim temelli bir yapıya doğru dönüşüm yaşarken toplumsal ve kültürel alanda yaşanan gelişmeler sonucunda yeniden üretim, gösteri ve eğlence teması toplumsal alanda dolaşıma girmiştir. Gösteri, kültürel alanda temel varoluş etkinliğinin bir parçası olarak özellikle kitle iletişim araçları üzerinden yaratılan semantik alanda ideolojik bir işleve sahiptir. Neoliberal piyasa ekonomisinin desteklediği tüketim toplumunda gündelik hayat kapitalist saiklere göre planlanırken sistemin devamı için gerekli olan bir insan tipi televizyon üzerinden verilen uzmanlık bilgileri dâhilinde üretilmektedir. Tüketim toplumunda yemek kültürü de şekil değiştirerek insanın yaşamını sürdürmesi için gerekli olan fizyolojik gereksinimi giderme biçiminden uzaklaşarak postmodern dünyanın gereklerine göre yapılandırılmış gastronomi kültürü ile postmodern dünyanın gündelik hayatının sürdürülmesinde işlevsel bir araca dönüşmüştür. Televizyon bu kültürü üreten ve yaygınlaştıran önemli bir araçtır. Bu toplumsal ve kültürel yapı içerisinde gastronomi alanı kimi zaman gösteri ve eğlence teması içerisinde şov dünyasının bir parçası olma ya da neoliberal pazar ekonomisi içerisinde yeni ve kazançlı bir gelir kapısı olarak televizyonda verilen temsiller üzerinden sunulmaktadır. Özellikle uluslararası alanda dolaşıma giren bir program formatı olarak reality yarışma programları bu anlamda ideolojik bir işleve sahiptir. Bu programlar bir yandan küresel düzeyde işleyen tüketim ekonomisi içerisinde bireyin gündelik yaşamının örgütlenmesini ve yeni bir insan tipinin kurgulanmasını sağlarken diğer yandan eklektik, postmodern bir yeme içme kültürünü dolaşıma sokmaktadır. Bu çalışmada ulusal televizyon kanalları içerisinde reality programların alt türleri dikkate alınarak amaca yönelik bir örneklem oluşturulmakta ve bu yolla tespit edilen programların tüketim toplumu ve gösterinin ideolojik işleviyle ilişkisi, alana ait kuramsal bir çerçeve üzerinden irdelenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Tüketim Toplumu • Neoliberalizm • Yemek Kültürü • Gastronomi • Yarışma Programları • Reality Programları

Television in the Construction and Transformation of Gastronomic Culture: The Cases of MasterChef Turkey and The Taste Turkey Programs

Abstract

Together with capitalism's transformation from a production-based structure to a consumption-based structure, as a result of the social and cultural developments in the 1970s, the themes of reproduction, performance and entertainment also entered into circulation in the social field. As part of the basic existential activity in the cultural field, performance has an ideological function, especially in the semantic area created by mass media. While daily life has been planned according to capitalist motives in consumer society with the support of the neoliberal market economy, the type of human that is required for the system's continuation is produced within the knowledge of expertise television provides. Food culture has also changed its shape and diverged from the ways it used to meet the physiological needs required for humans' survival in consumer society; the gastronomic culture structured according to the requirements of the postmodern world has turned food culture into a functional tool for maintaining the daily life of the postmodern world. The field of gastronomy is sometimes presented in this social and cultural structure through television shows as part of show business under the themes of performance and entertainment, or as a new and lucrative income channel in the neoliberal market economy. Reality game shows, as a program format that has entered into circulation in the international arena in particular, have an ideological function in this sense. While these programs, on the one hand, allow daily lives to be organized and a new type of person to be constructed within the consumption economy, functioning at the global level, these programs on the other hand circulate an eclectic, postmodern gastronomic culture. This study, has formed a purposeful sample by taking into consideration the sub-types of reality programs within national television channels, and examines the relations the programs identified in this way have with consumer society as well as the ideological function of these programs' performances using a field-theory framework.

Keywords: Consumption society • Neoliberalism • Food culture • Gastronomy • Game shows • Reality programs

1 Sorumlu Yazar: Cem Tutar (Dr. Öğr. Üyesi), Üsküdar Üniversitesi, İletişim Fakültesi, Görsel İletişim Tasarımı Bölümü, İstanbul, Türkiye. Eposta: cem.tutar@uskudar.edu.tr ORCID: 0000-0002-4547-6171

2 Durmuş Durukan, Üsküdar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Medya ve Kültürel Çalışmaları Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye. Eposta: dr.ddurukan@gmail.com ORCID: 0000-0001-8353-1728

Atf: Tutar, C. ve Durukan, D. (2020). Gastronomi kültürünün inşası ve dönüşümünde televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye programları örneği. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 339–364. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0032>

Extended Summary

When analyzing the historical course of capitalism its domination seen to have been maintained over various historical periods, from the mercantilist to liberal forms throughout the 19th century, to the state-centered forms of the 20th century and the neoliberal global forms of the present (Postone, 2018, p. 11). This new social form, in which capitalism has maintained its development due to its structure, and where the economy and politics match each other structurally, is called neoliberalism. In short, living in a neoliberal economic and social structure means that everything is made financial. In this case, the idea that the economy has deepened its control over the state apparatus and daily life just as in all other fields is dominant. This has also brought an ever-increasing fluctuation to global-exchange relationships. This situation is interpreted as a shift of power from the production to the finance world (Harvey, 2015, p. 41). Studies in the field of sociology, emphasize this new form of capitalism to have transformed the economic structure in the 1970s into a consumption-oriented order in place of a production-based social structure. As a result of this transformation in the economic and social fields, the themes of reproduction, performance, and entertainment gained functionality in the cultural field. While mass media serves to spread the dominant ideology in the social field through its vehicles of communication, it also has instrumental importance in legitimizing the ideology between the rulers and the masses based on consent.

While daily life is planned according to capitalist motives in consumer societies with the support of neoliberal market economies, the knowledge of expertise that television provides produces the type of human required for the system. Lefebvre (2010, p. 122), stating that the ideology of the meta has become a collective activity in the consumer society, mentioned television's function in daily life as a technical instrument as part of the meta of programming for consumption. Television has gradually reached the status of "meta-medium" as a superior instrument in modern and postmodern societies and has become an instrument that directs not only human knowledge of the world but also human knowledge about the ways of knowing (Postman, 2004, p. 92). In this entire process, the cultural field can be defined as a show area that places shows into circulation as a kind of social relationship. Debord (2006, pp. 43, 161) emphasized that ideology has also turned into a metaphysical concept that exists in reality only in the mind, as a separate type of meta and that specialization and mass media are what shows are based on.

As in many field, the changes and transformations experienced in the social field have changed and transformed gastronomic culture (production, marketing, consumption). With these changes, nutrition culture, like other fields, has become articulated to neoliberal economic planes with consumption having a central location. Due to historical and social changes, nutrition and food are seen to have been transformed from a

physiological need to a large industrial structure in the current age. Accordingly, nutrition and food are emphasized to have become an indispensable part of human relations (Akarçay, 2016, p. 17). In this context, the food and beverage culture in consumer society can be said to have transformed into a functional instrument for maintaining daily life with gastronomic culture being structured according to the requirements of the postmodern world. The field of gastronomy is sometimes presented through television shows as a part of show business under the themes of performance and entertainment, or as a new and lucrative income channel in the neoliberal market economy.

Kaplan (1992, p. 52) emphasized television to be an instrument of cultural expression just like a storyteller in contemporary societies. As a medium where the dominant values of the age are circulated into the social arena with fictional or non-fictional content television broadcasting has currently entered a structural transformation experiencing a change from fictional production to factual reality productions that deal with ordinary people in everyday life.

Reality programs and their subtypes emerged during the beginning of the 21st century within the television industry as product of the socio-economic and cultural structure of the times. The result of a confusing and multi-branched period of time, reality programming owes its widespread success to the predominant economic developments and the emergence of deregulations in the field of broadcasting. A special nod must also be made to the neoliberal economic planning within developed capitalist society and to media's spread of consumerism as a lifestyle as the major factors contributing to the success of such programming. In the eclectic sense, reality programming has played a mediating role from a globalized cosmopolitan culture (Lewis, 2010, pp. 190-195; Deery, 2012, pp. 2-3; Ganguly, 2012, pp. 323, 342). This study, has formed a purposeful sample by taking into consideration the sub-types of reality programs within national television channels. Using the field-theory framework, the study qualitatively analyzes the relations programs identified in this have way with consumer society as well as the ideological function of performance.

In the neoliberal economic stage that today's capitalism has reached consumer activity and the individual's universal life surrounded by images constitute the basic feature of the cultural field. Reality programs, which themselves have a hybrid program format in television broadcasting, also have an ideological meaning as a hybrid cultural form. Gastronomic game shows, in which a cosmopolitan world culture is put into circulation through the field of nutrition, have the general characteristics of this type of program, yet also have a deeper meaning in the social and cultural senses. First of all, reality game shows, just like all television forms, are seen to tell the audience a story and a mythos. In this program format, where ordinary people in daily life are the subjects, individual achievements and life stories are brought to the screen with the

element of interest in the foreground. Just as in fictional productions, reality programs with factual content additionally have a dramatic narrative. Reality game shows contain moments of relaxation or catharsis that result from fulfilling a task and also contain the elements of curiosity, delay, tension and dramatic effect that are in parallel with realizing these tasks.

Reality game shows have these features as technical or formal codes, but they also function as a cultural phenomenon. In the neoliberal market economy, the young population has great interest in the field of gastronomy, which is presented nowadays as a lucrative income area. The culinary profession, which had previously belonged to lower income groups socio-economically, and had offered a professional experience, has now become an area of interest and professional skill accepted by all walks of society through the mediation of the consent-based guiding elements throughout the country. In social acceptance, knowledge of gastronomic expertise is instilled into the individual rather than into the culinary profession. Instead of being a master of professional experience based on a life-long project, chefs are designed in television programs or in daily life workshops by purchasing short-term experiences. The reason for this situation is the idea that in cases where economic and social uncertainties have come to the fore in the neoliberal period, individuals will transform their knowledge of gastronomic expertise into a valid and profitable profession as a life project. The mass media, in general and television in particular share in the social field through media the knowledge of expertise the examples and representations of chefs who have become successful in the field of gastronomy at a young age. Thus, while the field of gastronomy is shown as a lucrative area within consumer society, individual life stories are meanwhile presented to the audience using an interesting fiction within the show format of the program.

Recent studies in the field of mass communication have emphasized social meaning to be constructed in the process of the bilateral interactions between individual and mass media. In this context, reproducing the capitalist system becomes possible and the ideology of consumption is legitimized, especially in the process of the communicative dialogues established among television, the field of gastronomy and individuals as a technical instrument. In addition, gastronomic game shows point to an area where social meaning has dissolved and disappeared into entertainment content as part of a discourse of holistic performance.

Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği

Kapitalizmin tarihsel seyrine bakıldığında sermayenin tahakkümünün, merkantilizm biçimlerden 19. yüzyıl boyunca liberal, 20.yüzyılda devlet merkezli ve günümüzde ise neoliberal küresel biçimlere kadar çeşitli formlarda mevcudiyetini sürdürdüğü görülmektedir (Postone, 2018, s. 11). Kapitalizmin yapısı gereği gelişimini sürdürerek, ekonomi-politik yapısıyla günümüzde ulaştığı toplumsal yeni formuna neoliberalizm adı verilmiştir. Kısacası, neoliberalleşmek demek, her şeyin finansallaşması olarak vurgulanmıştır. Bu dönemde ekonominin diğer bütün alanlarda olduğu gibi devlet aygıtı ve gündelik yaşam üzerindeki kontrolünü de derinleştirdiği düşüncesi hâkimdir (Harvey, 2015, s. 41). 1970’li yıllarla birlikte kapitalizmin bu yeni formunun toplumsal alanı üretim temelli bir yapıdan tüketim odaklı bir düzene dönüştürdüğü vurgulanmaktadır. Toplumsal ve kültürel alanlarda yaşanan bu yeni gelişmeler dâhilinde yeniden üretim, gösteri ve eğlence temaları üzerinden toplumsal alanda rızanın sağlanmasında kitle iletişim araçları ideolojik bir işleve haizdir.

Neoliberal piyasa ekonomisinin desteklediği tüketim toplumunda, gündelik hayat kapitalist saiklere göre planlanırken, sistemin devamı için gerekli olan bir insan tipi televizyon üzerinden verilen uzmanlık bilgileri dâhilinde üretilmektedir. Lefebvre, metânın ideolojisinin tüketim toplumunda kolektif etkinlik haline geldiğini belirterek televizyonun teknik bir araç olarak gündelik hayatın tüketime programlanmasında işlevsel bir yeri olduğunu belirtmektedir (2010, s. 122). Bu bağlamda televizyon modern ve ötesi toplumlarda giderek bir üst araç “*meta-medium*” statüsüne ulaşarak yalnızca dünyaya ilişkin bilgilerimizi değil aynı zamanda bilme yollarına ilişkin bilgilerimizi de yönlendiren bir araç statüsüne yükselmiştir (Postman, 2004, s. 92). Tüm bu süreçte kültürel alanının bir gösteri alanı olarak tanımlanması ve gösterinin toplumsal bir ilişki çeşidi olarak dolaşıma sokulması söz konusudur. Debord, gösterinin temelinde uzmanlaşma ve kitle iletişim araçları olduğunu vurgulayarak ideolojinin de metalaştığını vurgulamaktadır (2006, s. 43- s. 161). Debord, ideolojinin metalaşması kavramıyla tüketim kültüründeki her türlü nesne ve bireyler arası ilişki kalıplarının para ekonomisine eklenmiş bir şekilde sistem tarafından üretildiğini vurgulamaktadır.

Murat Belge, ideolojinin insan hayatında her şeyin içerisine karışabilir olacağına dikkat çekmektedir. Ulusların yediği yemekler ve yemek yeme üslupları da dönemin egemen ideolojisiyle ilişki içerisindedir. Bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin ürünü olmayıp, bir dünya görüşünün tezahürüdür. Bu konuda Claude Lévi-Strauss’un; bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir, söylemine yer vermektedir (2016, s. 15). Gastro-tüketim etkinliklerini popüler kültür içerisinde temel alarak yemeğin kültürel göstergelerini analiz eden İlkyay Kanık, toplumsal değişim süreciyle birlikte, beslenme biçimlerimizin kodlarının; yani kültürlerinin de değiştiğine dikkat çekmektedir. Buna göre kitlesel olarak

öğretilen gastro ihtiyaçlar ve bu ihtiyaçları gidererek elde edilen hazlar kültürel ürünleri üretkenler tarafından belirlenmektedir (2016, s. 10). Kanık'ın açıklaması iletişim çalışmalarında kitle kültürü kavramını ortaya koyan Frankfurt Okulu eleştirmenlerinin söylemleriyle uyumludur. Toplumsal alanda yaşanan değişim ve dönüşümler birçok alanda olduğu gibi yemek kültürünü de değiştirip dönüştürmektedir. Sonuçta beslenme kültürü de neoliberal ekonomik düzleme eklenmiş hale gelerek tüketim toplumu içerisinde anlam kazanmaktadır. Tarihsel ve toplumsal değişimlere bağlı olarak çağımızda beslenme ve yemeğin fizyolojik bir gereksinim olmaktan çıkartılarak büyük bir endüstriyel yapıya dönüştüğü görülmektedir. Buna bağlı olarak ise bu alan insan ilişkilerinin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir (Akarçay, 2016, s. 17). Bu bağlamda tüketim toplumunda yeme-içme kültürünün postmodern dünyanın gereklerine göre yapılandırılmış gastronomi kültürü içerisinde hayat bulduğu söylenebilir.

Kaplan, televizyonun çağdaş toplumlarda öykü anlatıcı olarak kültürel bir dışavurum aracı olduğunu vurgulamaktadır (1992, s. 52). Televizyon yayıncılığı alanında günümüzde yapısal bir dönüşüme gidilerek kurmaca yapımlardan olgusal, gündelik hayattaki sıradan insanı konu alan reality yapımlara doğru bir dönüşüm yaşanmıştır. Ayrıca medya ve gerçeklik bağlantısı konusunda yapılan çalışmalar liberal çoğulcu toplum kuramındaki gerçekliğin yansıması kavramından Marksist eleştirel toplum kuramlarındaki gerçekliğin üretimi ve yeniden üretimine taşınmıştır. Bu alanda yapılan son çalışmalar ise toplumsal gerçekliğin inşa edildiğinden yola çıkarak bilginin çeşitli uzlaşımlara dayalı etkinlikler boyunca belirdiğini vurgulamaktadır (Dursun, 2013, s. 34-35). Kültürel çalışmalar perspektifi içerisinde kaynaklanan bu görüş toplumsal anlam ve gerçekliğin fenomenolojik süreçlerin ürünü olduğunu vurgulamaktadır. Reality programlar ve alt türleri 21. Yüzyılın başında dönemin sosyo-ekonomik ve kültürel yapısının bir ürünü olarak televizyon endüstrisi içerisinde ortaya çıkmıştır. Karmaşık ve çok yönlü bir sürecin ürünü olan reality programcılık anlayışının yaygınlık kazanmasındaki baskın etken ekonomik gelişmeler ve yayıncılık alanında yaşanan deregülasyon sürecidir. Özellikle geç kapitalist toplum yapısı içerisindeki neoliberal ekonomik girişimler ve medya tarafından yaygınlaştırılan tüketimcilik anlayışı bu televizyon türünün gelişmesini sağlamıştır. Eklektik anlatı yapısıyla reality programlar ulusal ve ulus ötesi toplumsal formlar içerisinde küresel, kozmopolit bir kültürün yaratılmasında aracı rol oynamaktadır (Lewis, 2010, s. 190-195; Deery, 2012, s. 2-3; Ganguly, 2012, s. 323, 342).

Bu çalışmada ulusal televizyon kanalları içerisinde reality programların alt türleri dikkate alınarak amaca yönelik bir örneklem oluşturulmuş ve bu yolla tespit edilen programların tüketim toplumu ve gösterinin ideolojik işleviyle ilişkisi, alana ait kuramsal bir çerçeve üzerinden nitel içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir.

Kapitalizmin Gelişme Stratejilerinin Ürünü Olarak Tüketim Toplumu Kavramı

Marksizm, ekonominin yanında toplumların ve tarihlerinin genel yapısını oluşturan sosyoloji ve siyaset gibi aktörleri de içerisine alan çözümleyici bir çerçeve sunmaktadır. Genel manada Marksizm, tarih kuramı veya tarihsel maddecilik olarak nitelendirilmektedir. Bu çerçeveler içerisinde, üretim biçimi “kölelik, feodalizm, kapitalizm”, sınıflar “proleter, kapitalist” ve devlet gibi büyük kavramlar ortaya çıkmaktadır. Ayrıca her bir dönemin kendi sınıfsal yapısının bulunduğu ve hâkim sınıfların güçlerini mutlak surette sergilediklerine dikkat çekilmektedir (Duménil ve Lévy, 2009, s. 11). Marksist bakış açısı kapitalizmin eleştirel bir gözle tarihsel bir perspektifte yorumlanmasını ön planda tutmaktadır. Harvey, tarihsel gelişim süreci içerisinde kapitalizmin dönemin üretim araçları ve ilişkileri bağlamında kendisini yeniden ürettiğini vurgulamaktadır. Buna göre içinde yaşanan her dönem yeni bir düzenleme içerirken aynı zamanda kapitalist sistemin bizatihi devamlılığı bağlamında bir süreklilik unsurunu da bünyesinde taşımaktadır (2010, s. 143-224). Marx, “*Komünist Parti Manifestosu*” adlı eserinde burjuva sınıfının varlığının üretim araçları ve üretim ilişkilerinin sürekli dönüşüme uğramasına bağlı olduğunu vurgulamaktadır. Katı olan her şey buharlaşıp havaya karışırken, kutsal olan her şey dünyevileşmektedir. Sonuçta ise insanlar yaşam koşullarının tüm çıplaklığı ile karşı karşıya gelmektedir (2013, s. 36). Giddens bu durumu kapitalizmin daha önceki sistemlerden daha akışkan bir yapıya sahip olmasına bağlamaktadır. Oluşan yeni durumda işgücünün çok daha kolay yer değiştirebilmesi ve farklı türlerde işlere daha kolay uyum sağlayabilmesi gerekmektedir (Giddens, 2016, s. 93). Kapitalizmin gelişim süreci içerisinde emek ve sermayenin esnekleşmesi süreci öne çıkmaktadır. Sanayi kapitalizmi döneminde kapitalistin sahip olduğu sermaye ve emek gücü genellikle bir coğrafi mekana bağlı olarak örgütlenirken, tüketim toplumunun işlerlik kazandığı 1970’li yıllarla birlikte bu alanlar mekânsal boyutta hareketlilik yetisi kazanmıştır.

Marksist bakış açısı kapitalizmde büyüme teorisini sermaye birikimi üzerinden açıklamaktadır. Birikimin artması kapitalist üretim tarzının büyümesini sağlarken sahip olduğu iç çelişkiler ve ortaya çıkan krizler ekonomik büyümenin devamlılığını sağlamaktadır. 1970’li yıllarla birlikte birikim rejiminin değişmesi kapitalist sistemin yapısal özelliklerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Buna göre sabit ve hareketsiz bir sermayenin oluşturduğu coğrafi bölge bu dönemle birlikte mekânın zaman tarafından imha edilmesiyle aşılmaya başlanmıştır. İnşa edilmiş çevredeki eski sermaye yatırımlarının değerini korumak ile birikim için yeni alanlar açmak için yapılan bu yatırımların yıkımı arasındaki hassas denge, sistemin devamlılığını sağlamaktadır. Ayrıca bu dönemle birlikte 1960’lı yıllarda devamlı sermaye birikimi ve kapitalist sınıf iktidarının önünde engel olarak görülen işçi sınıfı da sermayenin daha ucuz ve uysal iş gücü talebi doğrultusunda göçün teşvik edilmesiyle küresel emek piyasasına ulaşımın yolu açılmıştır. Sermaye bu sayede o döneme kadar önem taşıyan sınıf dayanışmalarını parçalayarak hem üretim hem de tüketim alanında kullanılan yeni

teknolojiler ile gündelik hayatın yapısal bir dönüşüm içine girmesini sağlamıştır (Harvey, 2012a, s. 287-289, 297-298; Harvey, 2012b, s. 23, 139). Douglas Dowd ise kapitalizmin 1970'li yıllarla birlikte yeni teknolojik olanaklar ve ulaşım sistemleriyle küreselleştiğini vurgularken toplumsal alanda ortaya çıkan tüketimcilik kavramının medya ile ilişkisine dikkat çekmektedir. Kitle iletişim araçları içerisinde özellikle reklam ve televizyon endüstrisi toplumsal alandaki kapitalist dönüşümün lokomotif gücü olarak belirirken öncelikle Amerika'da başlayan bu medya ekolojisi günümüzde tüm yerküre üzerinde etkili olmaya başlamıştır (2013, s. 249-252). Bu bağlamda 1970'li yıllar bir kırılma noktası olarak tarihe geçmiştir. Kapitalizm bu dönemde üretim düzeninden tüketim düzenine doğru geçiş yaparken, refah devleti uygulamalarının son bularak örgütsüz bir yapıya ulaşılması sonucunda kültürel alan genişleyerek tüm politik ve toplumsal alanı kapsamıştır. Oluşan yeni kültürel alan gösteri, eğlence ve tüketim ekonomisi üzerinden tanımlanır olmuştur.

Değişen piyasa koşullarında ve kapitalist ekonomik düzlemde sosyoloji dahil birçok disiplinin belirgin konularından biri tüketim merkezli gıdanın üretiminden pazarlanmasına kadar belirli süreçleri kapsayan beslenme davranışlarıdır. Besin ve yemek yeme çalışmalarının sosyolojideki hâkim eğilime dâhil edilmesini sağlayacak iki temel yol üzerinde durulmaktadır¹. Gıdanın ekonomik ve kültürel boyutları tüketim toplumu içerisinde öne çıkarken ulaşım kolaylığı ile televizyon gündelik hayatın kapitalist dönüşümünde önemli işleve haizdir. Hem kapitalist üretim sürecinin sürdürülmesinde hem de tüketim nesnelerinin pazarlanmasında televizyon programları üzerinden toplumsal alana sunulan temsiller sistemin üretim ve yeniden üretim süreçlerinin işlerlik kazanmasını sağlamaktadır.

Neoliberal Dönemde Gastronomi Kavramına Sosyolojik Bir Bakış

Marksist bakış açısından yorumlandığında toplumsal olaylar diyalektik bir sürecin ürünüdür. Tarihsel materyalizm olarak da adlandırılan bu bakış açısından gastronomi kavramına yaklaşıldığında günümüzde neoliberal piyasa içerisinde şekillenen gastronomi alanının tarihsel süreçte farklı yaklaşımlarla ele alındığı görülmektedir.

Gastronomi tarihi üzerine çalışmaları olan Deniz Gürsoy'un, tarihçi Felipe Fernandez-Armesto'dan aktardığı ve insanlığın yemekle olan tarihsel evrimini içeren bilgiler, sekiz

1 İlkı gıda üretim ve tüketiminin analizlerini içermektedir. Burada besinlerin paylaşım ve tüketim örüntülerinin, toplumsal farklılaşma boyutlarının (toplumsal cinsiyet, yaş ve sınıfın), gündelik yaşam deneyimlerinde ki dışı vurulan alışkanlıklarının analizi bulunmaktadır. İkinci olarak ise gıda üretim ve dağıtım süreçlerinin analizlerinin son derece rasyonelleşmiş, sermaye yoğun ekonomik sistemlerinin işleyişini aydınlatmak için kullanılmasıdır. Besin alımı, vazgeçilmez fizyolojik bir gereksinim olmasına karşın, yemek yeme, temel fizyolojik boyutlarının ötesinde bir eylem olarak algılanmaktadır. Yemek yeme eyleminin bir dizi girift fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği bir noktada yer aldığı görülmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011, s. 20-21).

önemli devrimle bu alandaki sürekliliğin oluştuğunu göstermektedir². Yemeğin tarihsel süreç içerisinde hayatta kalmayı sağlayan fizyolojik bir ihtiyaçtan toplumsal bir olgu olarak ekonomik ve kültürel boyutlar kazanma süreci Marx ve Engels'in "*Alman İdeolojisi*" adlı eserinde üzerinde önemli durduğu *yeniden üretim* kavramıyla ilişki içindedir. Marx'a göre bir üretim tarzı sadece bireyin fiziksel varlığının yeniden üretimi olarak görülmemelidir. Daha çok bireylerin gerçekleştirildiği belirli bir faaliyet biçimi ve belirli bir yaşam tarzı olarak adlandırılmalıdır (2013, s. 30). Murat Belge, yemek yeme eyleminin insanoğlu için yaşamsal bir etkinlik olduğunu vurgulamaktadır. Dolayısıyla, yemeğin tarihinin incelenmesinin birçok bakımdan insanın tarihini incelemekle eşanlamlı bir uğraş olacağını savunmaktadır (2016, s. 33). Marx'ın işaret etmiş olduğu toplumsal ilişkiler süreci avcı-toplayıcı-tarım ve endüstri toplumları şeklinde süreklilik taşımaktadır. Bu sürece koşut olarak yemek yeme eylemi, duysal ve kültürel etkileşimlerle, insanın hayatta kalmak için yapmak zorunda olduğu bir faaliyet olarak insanlık tarihini biçimlendirecek şekilde hayatın merkezine farklı formlarla taşınmıştır (Kanık, 2016, s. 9). Bu anlamda sürecin diyalektik olarak işlediği söylenebilir.

Sosyolojik ve antropolojik açıdan gastronomi kavramının dönüşümünde işlevselci, yapısalcı ve gelişimsel olmak üzere üç ayrı yaklaşım öne çıkmaktadır. *İşlevselci yaklaşım* toplumu biyolojik bir organizma şeklinde tasavvur etmiştir. Bir canlının hayatta kalması için işlevsel olarak farklılaşmış organlara ihtiyacı olması gibi toplumda işlevsel olarak farklılaşmış yapılardan oluşmaktadır. Bu farklılaşmış yapılara koşut olarak işlevselci görüş içerisinde besin ve yemek yeme davranışları üzerine bir dizi soru sorulması³ mümkün olmuştur (Beardsworth, Keil, 2011, s. 100-103). *Yapısalcı bakış* Claude Lévi-Strauss tarafından ortaya konulmuştur. Bu yaklaşımın temel amacının toplumsal kurumların birbirine kenetlenen doğasını incelemek olduğu söylenmesine rağmen, araştırmacıların genellikle altta yatan kaideleri bulmaya çalıştıkları gözlemlenmiştir (Goody, 2013, s. 30-31). *Gelişimsel yaklaşım* Stephen Mennell tarafından geliştirilmiştir. Uygarlaşma sürecinin önemli etkilerinden biri bireylerin üzerindeki dışsal sınırlandırma uygulamalarının giderek içselleştirilmiş

2 Birinci devrim pişirmenin icadıdır. Yani ateştir. İnsanlığın bu icadı sayesinde diğer bütün canlılardan farklı bir konuma geldiği vurgulanır. İkinci devrim daha sosyal bir olgudur; yemeğin yalnızca yaşamı sürdürmek için zorunlu bir yakıt olarak algılanmayıp yemek yeme eyleminin sosyal bir olgu haline getirilerek içselleştirilmesi durumudur. Üçüncü devrim, hayvanların evcilleştirilmesidir. Dördüncü devrim tarımın başlaması olarak nitelendirilir. Beşinci devrim, yemeğin, sosyal farklılaşmanın bir aracı olma sürecine girmesi olarak değerlendirilirken; altıncı devrim, gıda maddelerinin uzun mesafeler kat edecek şekilde başka yerlere götürülmesiyle birlikte oluşan kültürel alışverişten doğan etkileşim ve değişim süreci olarak gösterilir. Yedinci devrimin ekolojik olduğu ileri sürülürken bu devrim sürecinin Amerika'nın keşfiyle başladığı bildirilmektedir. Son olarak sekizinci devrimin ise 19. yüzyılda başlayan ve günümüzde sürmekte olan, gıdanın endüstriyel bir ürün haline getirilmesidir (Gürsoy, 2018, s. 8).

3 Gıda üretimi, dağıtımı ve tüketimi gibi alt sistemler nasıl bir örgütlenme içerisinde bulunmaktadır ve bir bütün olarak işleyen sosyal sistemin devamını sağlamada ne gibi bir katkıları olmaktadır? Besinlerin temin edilme ve tüketim biçimlerinin toplumsal (besinsel olmayan) işlevleri nelerdir? Gizli işlevlerin yanında besin sistemi içerisindeki işlevsel olmayan olgular tanımlanabilir mi? İşlevsel olmayan unsurlar nasıl ortaya çıkmaktadır? Bir bütün olarak toplumsal sistem için bunların sonuçları nelerdir? (Beardsworth, Keil, 2011, s. 102-103).

birtakım sınırlandırmalara yerini bırakmasıdır. Dışsal olandan içsel olana doğru gelişen değişim sürecinin, yemek yeme etkinlikleri de dâhil olmak üzere toplumsal hayattaki birçok alanı etkilediği vurgulanmaktadır (Beardsworth-Keil, 2011, s. 113). Mennel'in düşüncesi toplumsal modernleşme süreciyle ilişki içerisinde. Batılı toplumlarda Aydınlanma Düşüncesi'yle başlayan toplumsal rasyonalizasyon süreci giderek modern ulus devlet yapısı altındaki bireyden neoliberal piyasa ekonomisi içerisinde sorumluluklarını eline alan bir özne kavramına geçiş yönündedir. Bu süreçte öznenin üzerindeki toplumsal kurumlar yoluyla gerçekleştirilen denetim mekanizmaları bir adım ileri giderek öznenin kendi kendisini denetlediği bir aşamaya yerini bırakmıştır. Michel Foucault oluşan yeni durumu *yeni hakikat rejimi* olarak adlandırmaktadır. Toplumsal yaşamda bilimsel bilgi, teknikler ve söylemler bireylerin gündelik hayatına sirayet ederek onu dönüştürmektedir (2006, s. 59-60). Bu anlamda tüketim toplumunda yeme-içme alanı bir özdenetim alanı olarak tanımlanabilir.

Antropolog Mary Douglas yemeğin biyolojik gerçekliğinin yanı sıra sosyal gerçeklikle de ilişkili olduğunu ileri sürmektedir. Bu bağlamda yemek bir koda dönüşürken kodladığı mesaj ortaya konulan sosyal ilişkiler örüntüsünde kendisine yer bulmaktadır (Goody, 2013, s. 46). “*Deciphering a Meal*” adlı makalesinde Douglas, yiyeceğin bir kod olarak ele alınması durumunda kodladığı mesajların sosyal ilişkiler örüntüsünde bulunduğunu vurgulamaktadır. Mesaj farklı hiyerarşilerde dahil etme ve dışlama rejimi şeklinde işlerken sosyal bileşenlere sahiptir. Buna göre bir dizi sosyal etkinlik farklı şekillerde kodlanabilmektedir (1972, s. 61-68). Mary Douglas tüketim antropolojisi üzerine çalışırken toplumsal alandaki kültürel simgelere odaklanarak bunların gündelik hayat içindeki işlevlerine açıklık kazandırmak istemiştir. Douglas'ın çalışmaları toplumsal sistem içerisinde gıdanın bir iletişim formu olarak bireylerle kurduğu ilişkiye odaklanmıştır.

Toplumsal yapıda kurumların, göstergelerin ve işaret sistemlerinin çöktüğü noktada anomik durumlar baş göstermektedir. Neoliberal ekonomik sistem toplumsal alandaki her türlü kurum, değer ve ilişki yapısını tek taraflı bir şekilde para ekonomisine bağlamıştır. Günümüzde yemeğin toplumsal düzenlenmesi en aza indirgenmiştir. Bireyselleşmiş ve kutsallığından kopmuş bir yemek pratiği, *gastro-anomi* olarak kavramsallaştırılmaktadır. Geleneğin yönettiği bir toplumda, yeme alışkanlıkları içinde yaşanan kozmosla uyumlu şekilde bir dizi kurala bağlıdır. Oysa çağımızda yemek gitgide bireysel bir etkinlik haline gelirken üst kuralları ve atıf noktalarını yitirmiştir (Fischler, 1980 ve Fischler, 2001'den akt. Akarçay, 2016, s. 66-67).

Neoliberal piyasa ekonomisi içerisinde yemeğin hazırlanmasından, sunulmasına ve tüketilmesine kadar olan süreç yeniden yapılandırılmıştır. Toplumsal alanda hızlı gelişme sürecinin bir parçası olarak ortaya çıkan anomi olgusunun gastronomi alanında işlerlik kazanmasında kozmopolit bir yaşam şekli ile yerel unsurların harmanlandığı

Masterchef Türkiye ve *The Taste Türkiye* gibi reality yarışma programlarının etkisi bulunmaktadır. Bu programlar eklettik, yersiz-yurtsuz yeni bir kültürel alan yaratarak kültürün içerisindeki kod ve simgeleri yapıbozumuna uğratarak televizyonun soğuk ekranının arkasından kitleler ile paylaşmaktadır.

Kültürel Alanda Gösteri Kavramı ve Kitle İletişim Aracı Olarak Televizyon

Tarihsel olarak 1950’li yıllardan itibaren toplumsal alanda yaygınlık kazanan televizyon, ev içi “*domestic*” bir araç olarak kendisinden önceki radyo ve sinema gibi kitle iletişim araçlarının teknik ve anlatı özelliklerini bünyesinde taşıyıp onları özgün bir şekilde harmanlayarak yeni bir anlatı yapısı oluşturmuştur. Televizyonun teknik bir araç olarak gündelik hayat içerisindeki yaygınlığı ve içeriklerinin geniş kitlelerce takip edilmesi iletişim çalışmaları alanında dikkatin bu yana çevrilmesini sağlayarak televizyonun hem teknik olanaklarının hem de içerik bağlamında anlatı yapılarının analizini beraberinde getirmiştir.

Endüstri Devrimi’yle büyük kitlelerin kentsel alanda yaşamaya başlamasıyla birlikte daha önceki dönemlerde toprağa bağlı şekilde gelişen *aristokrat kültür* ve kırsal yaşamla özdeş tutulan *halk kültürü* ayrımları dışında yeni bir kültürel form oluşmaya başlamıştır. *Kitle kültürü* ya da *kitle toplumu* kavramsallaştırmasıyla anılan bu kültürel form televizyon çalışmaları içerisinde önemli bir yere sahiptir. Kitle kültürüne ilişkin yaklaşımlar temel olarak tutucu nitelikteki yaklaşımlar ve eleştirel yaklaşımlar olarak ikiye ayrılmaktadır. Tutucu nitelikli kitle kültürü yaklaşımını Alexis de Tocqueville, F. Nietzsche, T. S. Elliot, J. Stuart Mill ve Gustave Le Bon gibi kuramcılar dile getirmişlerdir⁴. Kitle kültürüne eleştirel bir bakış açısıyla yaklaşan *Frankfurt Okulu*⁵ “*Eleştirel Teori*” olarak da adlandırılmaktadır. Bu teoriye göre ileri kapitalist toplumlarda kitle iletişim araçları birer kültür endüstrisi konumuna gelirken bunların ürettikleri kültür gerçek “otantik” değil, yapay “şeyleşmiş” bir kültür olarak tanımlanmaktadır. Bu alanda sanat özerkliğini yitirirken pazarlanabilir ve değiş tokuş edilebilir diğer tüketim mallarından farkı kalmamıştır. Frankfurt Okulu’nun kitle kültürü eleştirisi esas olarak bu yapay kültürün toplumsal eşitsizliklerin sürdürülmesinde bir araç olarak egemen sınıflar tarafından kullanılmasıdır. Kitle kültürünün başat biçimlerinin, yetkenci ideolojinin billurlaşmış görünüşleri olduğunu söyleyen Frankfurt Okulu üyeleri bu kültürün kapalı ve durağan bir yapıya sahip olduğunu vurgulamaktadır (Mutlu, 1991, s. 19-21).

4 Bu kuramcılar kitle sözcüğünün oldukça olumsuz bir anlam taşıdığını belirterek, kitlenin bireyin toplumsal yaşamdaki varoluşuna engel koyan, düşük beğeni düzeyleriyle aristokrat kültürün aşınmasına neden olan ahlaki ve sanatsal anlamda yoksun bir grup olduğunu belirterek eleştirmişlerdir (Çakır, 2014, s. 222-234).

5 *Frankfurt Okulu*, temeli 1930’larda Avrupa’da atılmıştır. Okulun önde gelen temsilcileri arasında Theodor W. Adorno, Max Horkheimer, Herbert Marcuse, Leo Lowenthal ve Eric Fromm bulunmaktadır. Frankfurt Okulu’nun çalışmaları üç ana tema üzerinden gerçekleştirilmektedir: sosyal bilimlerdeki pozitivist epistemolojik ve metodolojik eleştirisi, teknokratik-bürokratik yeni bir egemenlik biçiminin oluşumunda temel bir etmen olarak bilim ve teknolojinin ideolojik etkisine yönelik eleştirel bir tavır ve kültür endüstrisi boyutlarının çözümlenmesi (Bottomore, 2013, s. 34,56,62).

Frankfurt Okulu bünyesinde yürütülen çalışmalar film ve televizyon endüstrisi alanındaki eleştirel çalışmalara çeşitli şekilde etki etmiştir. Ancak okulun üyelerince geliştirilen kültür eleştirisi ve kültür endüstrisi incelemeleri içinde televizyon endüstrisi, televizyon programları ya da aracın toplumsal etkileri konusuna pek fazla yer açılmamıştır. Bu durumun nedeni okulun ilk iki döneminin⁶ televizyonun kitlesel kullanımının yaygınlaştığı ve toplumsal etkilerinin tartışıldığı bir dönemle çakışmamış olmasıdır. Frankfurt Okulu'nun özellikle ilk iki dönemi üyelerinin televizyonun yaygın olarak kullanıldığı tarihsel döneme denk gelmemelerine rağmen görsel iletişim alanına ait görüşleri Marksist bir bakış açısı içerisinde yorumlanabilir. Tecimsel bir etkinlik olarak kitle iletişim alanı her zaman dönemin egemen güç odaklarıyla yakın ilişki içinde olmuştur. Üretim araçlarının sahipliğinde olduğu gibi kitle iletişim araçlarının sahipliği ve yönetimi konusunda toplumdaki küçük bir ayrıcalıklı grup söz sahibidir. Televizyon tecimsel bir araç olarak reklam gelirlerine muhtaçtır. Bundan dolayı kapitalist sistemin egemen değerleri ve mesajları televizyonun anlatı yapısı içerisinde doğallaşarak geniş kitlelerle buluşmaktadır.

Genelde kitle iletişim özelde ise televizyon eleştirisi alanında yapısal dönüşüm *İngiliz Kültürel Çalışmalar Okulu*'nun çalışmalarıyla başlamıştır⁷. Kültürel çalışmalar içerisinde televizyon metinlerinin incelenmesinde yapısalcı yaklaşımlar ile birlikte izleyicilerin anlamlandırma pratiklerini temel alan yaklaşımlar ön plana çıkmaktadır. Fiske'ye göre, televizyon endüstrisi bir meta olarak program üretir ancak bu kültürel meta herhangi bir maddi nesne değildir. Ekonomik işlevi satıldığı anda sona ermeyerek reklamcılar için satılan izler kitleyi üretmektedir. Popüler kültür, endüstrileşmiş bir kültür olarak birbirleriyle çelişkili birçok mesajı içinde taşımaktadır. Bir yandan ürün toplumsal farklılıkları reddedip insanların ortak paydalarına seslenirken diğer yandan farklı toplumsal sınıflar, kimlikler ve cinsiyetler kendi gereksinimlerine göre kültürel metayı bir kaynağa dönüştürerek kendi kültürel gereksinimlerini gidermektedir. Böylece tüm popüler kültür alanı toplumsal deneyimin anlamları, bireyin kişiliği ile toplumsal düzen arasındaki ilişki ve bu düzenin metinleri ile metaları üzerine bir mücadele sürecidir (1996, s. 39-41).

Popüler kültür içerisinde televizyon eğlendirici bir araç olmasının ötesinde eğlenmeyi her türlü deneyimin temsilinin genel çerçevesi haline getirmiştir. Bütün temalar eğlence

6 *Frankfurt Sosyal Araştırmalar Enstitüsü*'nün 1923'te kuruluşundan 1933 yılında ABD'ye taşınmasına kadar olan Almanya'daki etkinlik dönemi 1. Dönem, 1950'de yeniden Frankfurt'a taşınmaya kadar geçen dönem 2. Dönem, 1950-1970 yılları arası 3. Dönem ve 1970'ten Habermas'ın yakın zamanlara kadar olan çalışmalarını kapsayan zaman dilimi 4. Dönem olarak adlandırılır. Ayrıntılı bilgi için bkz. Tom Bottomore *Frankfurt Okulu ve Eleştirisi*

7 *Britanya Kültürel Çalışmaları* olarak bilinen alan, çağdaş kültürel kuram içerisinde önemli bir yere sahiptir. Alanın kökenleri 1950'lerin sonları ve 1960'ların başlarında yazın eleştirmenleri olan Richard Hoggart ve Raymond Williams'ın çalışmalarıyla başlamaktadır. Bu alandaki çalışmalar 1960'ların sonları ve 1970'ler boyunca neo-Marksist düşünürlerce iletirilmiştir. Kitle iletişim araçlarının metinsel incelemeleri, bunların hegemonya ve ideolojiyi yeniden üretmedeki işlevleri, gündelik hayat içerisindeki özellikle alt kültürlerin etnografik incelemeleri ve popüler kültür, kültürel çalışmaların başlıca ilgi alanlarını oluşturmaktadır (Smith, 2005, s. 208-213).

olarak sunulurken eğlence bir anlamda televizyondaki her türlü söylemin üst-ideolojisi haline gelmektedir. Sonuçta televizyon dezenformasyon denilebilecek bir enformasyon türü yaratarak bilgilenme anlamında değişiklik yapmaktadır (Postman, 2004, s. 101-102, 121). Bilgi “*information*” ile eğlence “*entertainment*” içeriklerinin birleşmesi sonucunda bilgi-eğlence “*infotainment*” formatı televizyonun başat anlatı yapısı haline gelmiştir. Debord, modern toplumların ayırt edici yönünün gösterinin sürekliliği olduğunu vurgulamaktadır. Bunun nedeni ise gösterinin tahakkümünün, kendi yasalarına tabi olan bir kuşağı yetiştirebilmiş olmasıdır. Günümüzde gösteri bütünleşmiş bir hâl olarak gerçekliği yeniden oluşturmakta ve onun tamamına nüfuz etmektedir (2006, s. 178-180). Baudrillard’a göre ise bu toplumsal yapıda gerçeklik ilkesi teknik araçlar tarafından üretilmektedir. Gerçekliğin diğer yarısı olarak nitelendirilebilecek olan düşsel bu aşamada ortadan kalkarken yerini bütünsel gerçeklik olarak adlandırılabilir bir yapıya bırakmaktadır (2005, s. 13-16). Televizyon aracı bu anlamda her türlü içeriği eğlence temasıyla birleştirirken toplumsal gerçekliği ise bütünleşmiş bir gösteri teması altında bir araya getirmektedir. Televizyon sonuçta gerçekliğin tamamen teknik olarak üretildiği bir evrende referans noktalarından yoksun görünüşleri dolaşıma sokan ve toplumsal ötesi bir yaşamdan fragmanlar sunan teknik bir araç haline gelmiştir.

Reality Yarışma Programlarında Gösterinin Toplumsal İşlevi Bağlamında Gastronominin Değişen Doğası

Televizyon bilgilendirici ve eğlendirici içerikleri kendi bünyesinde barındırırken bunu belli bir öyküleme yani anlatım tekniği kullanarak gerçekleştirmektedir. Çağdaş toplumdaki en önemli öykü anlatım aracı olan televizyon sadece dizi ve seriyaller gibi kurmacaya dayalı “*fictional*” program türlerinde değil; aynı zamanda haberler, spor ve bilim programları gibi sözde gerçek olaya dayalı “*factual*” program türlerinde de bu işlevi yerine getirmektedir (Kaplan, 1992, s. 51-52, 75). Toplumsal alanda gerçek ve doğru hakkındaki fikirlerimiz bir sıra deneyime dayanmaktadır⁸. Modern toplumlarda bu alanda kitle iletişim araçlarının yönlendirici etkisi bulunmaktadır. Jacques Ellul’e göre ise görmeye “*vizüel*” dayalı olan diyalektik olamaz, diyalektik dile dayalı bir düşünce sistemidir. Görmeye dayalı olan ise çizgisel ve mantıksal zorunluluğun bilgisidir. Görülen şey inşa edilen şeydir⁹ (1998, s. 26). Televizyonun temsil etme ve inşa süreci reality programlar gibi olgusal içeriklere dayalı yapımlarda belirgin olarak

8 Bunlardan ilki kültürel deneyimdir. İnsanlar yaşamları boyunca kültürün gerçek olarak gördüğü şeyleri öğrenirler ve kullanırlar. Kültür içerisindeki yetiştirme biçimleri gerçekliğin çeşitli tarzlarının kurallarını öğrenmemizi sağlamaktadır. İkinci deneyim şekli gerçek yaşamdır. Yani insanın yaşam deneyimi gerçekliği tanımlamasında önemli bir yer kaplamaktadır. Bir başka deneyim şekli ise medyanın kendisidir. Gerçeklik günümüzde medyanın içine dokunmuştur. Medya belirli insanların için belirli kategorilere dahil olması gerektiğine dair anlayışı düzenler. İnsanların hikaye edici tarz içerisinde medyada temsil edilmesi bu algısal kümelerin inşa edilmesini ve sürdürülmesini sağlamaktadır (Burton, 1995, s. 111, 123-124).

9 Ellul, eskiden imajlara sadece seçkin bir azınlığın ilgi gösterdiğini vurgulayarak günümüzde geniş bir kitlenin imajlarla iç içe yaşadığını vurgulamaktadır. Bu toplumsal yapıda temsil “*representation*” zihinsel çerçevemiz olarak iş görmeye başlamaktadır. Bu bağlamda bir audio-visual (*işitsel-görsel*) ya da ideo-visual (*düşünsel-görsel*) uygarlığa girildiği düşüncesi yanlıştır. Aksine görsel gürültü uygarlığına girildiği söylenebilir. Gürültüye yapılan aşırı vurgudan dolayı *gürültü-görsel* evren içinde yaşadığımız söylenebilir (1998, s. 170).

öne çıkmaktadır. İçinde yaşanan toplumsal yaşamla bir çeşit ilişki ve iletişim kurma şekli olan reality yayıncılık konusunda Robins, “*neo-televizyon*” ya da “*reality-televizyonu*” olarak adlandırılan program türünün bireylerin postmodern kentle aralarında görsel bağ kurdukları, bir deneyimde bulunarak o deneyimin içinde kayboldukları kamusal eğlence çeşidi olduğunu vurgulamaktadır (1999, s. 223). Reality programlar bu anlamda sadece bir televizyon program türü olmanın ötesinde içinde yaşanan sosyo-ekonomik ve kültürel yapıyla ilişkili toplumsal bir fenomen olarak adlandırılabilir.

Televizyon yayıncılığı alanında 2000’li yıllarla birlikte gerek program yapım sürecindeki teknik gelişmeler gerekse farklı formatların melezlenerek “*hybrid*” format çeşitliliğinin artırılması sayesinde bir yön değişikliği yaşanmıştır (Kaya, 2011, s. 115). Reality televizyon programlarının teknik olanaklarının ve anlatı yapısının melez doğası günümüzde küresel çapta dolaşımında olan kozmopolit yaşam şekilleriyle uyum içerisindedir. Hill, reality programları televizyon dizileri gibi kurmaca ya da haberler gibi gerçek hayata ilişkin program türlerinden ayırt edici özelliğın yazılı bir metne bağlı olmaksızın dramatik ya da komik durumları sunması ve gerçek olayları belgelemesi olduğunu vurgulamaktadır (2005, s. 44). Ayrıca ekonomi-politik manada reality program katılımcıları, doğal olarak kullanılan ve atılan bir işgücü olarak öne çıkmaktadır. Mark Andrejevic, reality program türünün ayırt edici yönünün profesyonel bir aktör ya da şovmen olmaksızın reality programına yani bir “*gerçeklik şovuna*” herkesin katılabilmesi olduğunu belirtmiştir (2004, s. 6). Ayrıca reality televizyonu yapımcıları eğlenceli katılımcıları yan ürün “*spin-off*” olarak başka programlar içerisinde sunarak katılımcıları düzenli olarak geri dönüştürmektedir. Sıradan insan, yarışma programları, docudrama, reality programları içerisinde yapımcıların büyümelerini ve pazarı kontrol etmelerini sağlamaktadır (Curnutt, 2016, s. 145). Bu anlamda reality programları televizyon endüstrisi içerisinde üretim maliyetlerinin sınırlı olduğu, yıldız oyuncular yerine sıradan insanın iş gücü olarak sistem içerisinde kullanıldığı yeni bir dönemi nitelendirir.

Annette Hill, 1990’larla birlikte reality programcılığında üç ana tür olduğunu belirtmektedir. Bunlar: suç ve acil servis programları, dizi belgeselciliği (*docu-soap*) ve yaşam tarzı (*lifestyle*) programları, reality yarışma programları olarak sıralanmaktadır. Bu çalışmanın konusunu oluşturan *Masterchef Türkiye* ve *The Taste Türkiye* reality yarışma programları melez bir anlatı içerisinde yaşam tarzı programlarıyla yarışma programlarının belirli özelliklerinin karışımından oluşmaktadır¹⁰.

Televizyondaki gastronomi programları reality program formatının bir parçasıdır. Kimi zaman kamusal alandaki bir kişilikle keyifli bir söyleşi eşliğinde şefin yaptığı yemeklerin tadılması ya da yarışma formatı içerisinde televizyon şefi “*Television Chef*”

¹⁰ Yaşam tarzı programları 1990’ların sonlarında İngiltere’de prime time yayıncılığında geniş bir izleyici kitlesine ulaşmıştır. Tüketim toplumu değerlerinin medya dolayısıyla izleyiciye aktarıldığı bu program formatı yemek hazırlama, ev dekorasyonu, estetik müdahaleler gibi konuları içermektedir. Reality yarışma programları ise katılımcıların duygusal bir gerilim içinde psikolojik ya da güce dayalı oyunlarda yeteneklerini gösterdikleri televizyon formatıdır (Hill, 2005, s. 24, 27, 31).

kavramı yeni bir olgu değildir¹¹. Televizyon şefleri gerek kendi başlarına program yaptıklarında gerekse bir yarışma programı içerisinde jüri olarak görev aldıklarında *televizyon kişiliği* haline gelmektedirler. Bu programlarda kapitalist sistemin üretim ve tüketim alanlarının tümü koordine edilmiş bir şekilde birlikte çalışmaktadır. Yemek yapımında kullanılacak olan hammaddenin, yiyeceğin hazırlanması için gerekli olan mutfak eşyalarının üretilmesi, gastronomi bilgisinin bir uzmanlık alanı olarak kitaplar, dergiler ile yayılması, gündelik yaşamın rutininin dışına çıkma amacıyla ya da toplumsal alanda dolaşımda olan güncel tarzların ve anlamların sembolik tüketiminde bu programlar işleve sahiptir. Reality televizyonu, yarışmacıların ve izleyicilerin katılımı için fırsatlar yaratırken hikaye edici bir anlatı içerisinde insanın özgünlüğü ile emtia ilişkileri arasında dramatik bir arka fonda işlev görmektedir (Bowrey, 2013, s. 73). Bu açıdan yaklaşıldığında gastronomi ile televizyon yayıncılığının kesişim alanının çok katmanlı toplumsal bir anlama sahip olduğu görülmektedir.

Modern yaşamın her alanını kapsayan uzmanlaşma eğilimi kitle iletişim alanını da etkisi altına alarak dönüştürmüştür. Burada öne çıkan kavram tematik televizyon yayıncılığıdır. Popüler kanallar olarak adlandırılabilir büyük kanalların programlarının, magazinleşme, reklam baskısı ve reyting savaşları arasında içeriksizleşmesi izleyicinin tematik kanallara yönelmesini beraberinde getirmiştir. Bunun yanında tematik kanallara talep artışının diğer bir nedeni ise teknolojideki gelişmelerden ötürü maliyetlerin düşmesidir. Günümüzde tematik yayıncılık yapan kanalların birçoğu reality program içeriğine sahiptir. Örneğin *mutfak televizyonu*, ağ sonrası dönemde niş programla, küçük homojen izleyiciler, doğrusal olmayan izleme pratikleri ve çok kanallı yapının bir ürünüdür (Curnutt, 2016, s. 144).

Gastronomi programları ve medya arasındaki ilişkiler bağlamında öne çıkan bir diğer konu şeflerin mesleki ve kültürel birikimlerini ne derece ekranda yansıtmaları gerektiğine ilişkin tartışmalardır. Televizyonda mutfak prestijini ekonomik zenginliğe yöneltmek için bir baskı söz konusudur. Ancak şef, ekonomik kar arzusu ile kendi uzmanlık alanı içerisinden çok fazla bilgi sunarsa bu durum kültürel bir yetkisizliğe yol açabilmektedir. Şefin becerileri, hayal gücü ve en iyi şeflere mutfak alanında meşruiyetlerini veren sanatsal yaklaşımı kitle zevklerine satıldığında şefler meşruiyetlerini kaybetme ile karşı karşıya kalmaktadırlar (Ashley ve arkadaşları, 2004, s. 179). Bu durumda popüler eğlence içeriklerinde şeflerin kendi uzmanlık bilgilerinin sunumuyla bu yetkinliğin kamusal alanda paylaşımı sonucu yaşanabilecek mağduriyet arasında gerilim yaşadıkları söylenebilir.

11 İngiliz televizyonunda yemek pişirme programları ilk kez 1930'larda başlamıştır. 1950'lerde Phillip Harben ilk tam teşekküllü televizyon şefi olarak kendine has özellikleriyle kendisinden sonra gelen ünlü şeflerle birtakım özellikleri paylaşır: ilk olarak kendisine özgü bir tarzı bulunmaktadır, daha sonraki bazı şefler gibi televizyon ünlüsü olarak bir takım hafif eğlence formatlarında yer almıştır, bir dizi yemek kitabı yazmakla beraber "*Harbenware*" adlı yapışmaz tavaayı piyasaya sürmüştür. Son olarak ise yemek bilgisinin genişlemesi, uluslararası yemek sunumları, dondurulmuş gıda gibi yeni bileşenleri mutfakta kullanması gibi konularda öncü olmuştur (Ashley, Hollows, Jones ve Taylor, 2004, 173).

Finkelstein, yemek ve eğlence kavramlarının bileşiminden “*foodainment*” beslenme kavramını türetmiştir. 20. Yüzyılın sonuyla birlikte gıdanın tüketim toplumunda yazılı basın ve televizyon üzerinden sunum şekli ve temsili işlevsel bir hale gelerek, moda ve eğlence endüstrisiyle eklemlenmiştir (1999, s. 130). Televizyonun kültürel bir form olarak içerisine aldığı her kavramı eğlence ve izlenebilir olma teması içerisinden sunduğu görülmektedir. Bunun nedeni tecimsel bir yapı olan televizyonun reklam gelirlerini artırma ve daha çok izleyiciye ulaşma isteğidir. Bu bağlamda tüketim toplumunda gastronomi alanı da gösteri teması altında kapitalist sistemin saiklerine göre yeniden üretilerek toplumsal dolaşıma sokulmaktadır denilebilir.

Yöntem

Çalışmada, günümüzde televizyon dolayısıyla şekillenen modern toplumların gündelik yaşamı içerisinde öne çıkan gastronomi alanının tüketim kültürü ve kapitalist sistem içerisindeki yeri ve anlamı medya etkileşiminde eleştirel bir bakış açısıyla incelenmiştir.

Neoliberal piyasa ekonomisi içerisinde sistemin sürdürülmesi ve yeniden üretiminde işlevsel bir alan olan gastronominin, reality programlar üzerinden hangi şekillerde dolaşıma girdiğinin ve bu programların toplumsal bir fenomen olarak işlevlerinin saptanması çalışmanın temel araştırma sorunsalını oluşturmaktadır. Konu ulusal kanallar üzerinden incelenmiş araştırmanın problemine zengin bilgi kaynağı oluşturabileceği düşünüldüğü için ve birçok nitel araştırmada tercih edilen amaca yönelik bir örneklem üzerinden çalışmanın yapıldığı 04.11.2019-17.11.2019 tarihleri arasında konuyla ilgili uluslararası formattaki gastronomi yarışma programları¹² incelenmiştir. Ele alınan programlar şunlardır: *MasterChef Türkiye (TV 8)*, *The Taste Türkiye (Fox TV)*.

Çalışmada toplamda 24 saatlik görüntü *nitel içerik analizi* yöntemiyle¹³ analiz edilmiştir. İçerik analizi yönteminde araştırmanın temel sorunsalı ve örnekleme belirlendikten sonra üçüncü aşamada analiz birimlerini oluşturacak kategorilerin belirlenmesi gelmektedir. Kategorilerin oluşturulmasında temel olarak iki yaklaşım söz konusudur. Birinci yaklaşım, araştırmada ele alınan kuramsal çerçeve üzerinden analiz

12 Her iki yarışma programının Türkiye’deki ikinci sezonu çalışmada ele alınmıştır. *MasterChef* jüri üyeleri Mehmet Yalçınkaya, Somer Sivrioğlu ve İtalyan şef Danilo Zanna’dır. *The Taste Türkiye* jüri üyeleri Ali Ronay, Esen Hünel ve Rafet İnce’dir. Programın sunuculuğunu *MasterChef* eski jürisi Hazer Amani yapmaktadır. Fox TV’de yayınlanan *The Taste Türkiye* programı reytinglerinin düşük olması nedeniyle 18 Kasım 2019 tarihinde final yapmıştır.

13 Sosyal bilimler alanında pozitivism sonrası metodolojik ve yöntem bilimsel çalışmalar nicel çalışmalardan nitel çalışmalara doğru bir gelişme göstermektedir. Sosyal gerçekliğin birden çok boyutu olduğu varsayımından yola çıkarak bütüncül (*holistik*) bir yaklaşım izleyen nitel çalışmaların bilimsel literatüre katkısı araştırma sonuçlarının ileride yapılacak çalışmalar için birer veri olarak genelleme yapılabilmesidir. Burada kastedilen genelleme türü istatistiksel bir genelleme değil analitik bir genelleme şeklindedir. Nitel içerik analizi geniş medya içeriklerinin kuramsal bir perspektif etrafında çalışılmasına olanak vermektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2000: 208-209).

kategorilerinin oluşturulmasıdır. İkinci yaklaşımda kategoriler önceden saptanmamıştır. Mesaj öğeleri incelendikten sonra kategoriler belirlenmektedir (Bilgin, 2006, s. 11-14; Gökçe, 2006, s. 57-60). Bu çalışmada ilk yaklaşım benimsenerek kuramsal olarak oluşturulan çerçevenin içerisinden oluşturulan kategoriler üzerinden programlarda öne çıkan temalar incelenmektedir. Böylelikle kuramsal düzlemde verilen bilgiler ışığında gastronomi yarışma programları yorumlanarak bu programların kapitalist sistem içerisinde yeri ortaya konulmaya çalışılmaktadır. Araştırmanın kısıtlılıklarını; elde edilen sonuçların programların 15 günlük sayısı ile sınırlı olması oluşturmaktadır.

Araştırma Bulguları ve Yorumlar: Tüketim Toplumu Değerlerinin Sunulduğu Bir Mecra Olarak Gastronomi Yarışma Programları ve İdeolojik Analizi

Neoliberal ekonomik sistem içerisinde kazançlı ve güncel bir alan olan gastronomi alanıyla televizyon yayıncılığının kesişim noktasında bulunan gastronomi temalı reality yarışma programlarının kapitalist sistem içerisindeki yeri ve rolünü irdelemek amacıyla olan bu çalışmada programlar *Niteliksel İçerik Analizi* yöntemiyle incelenmiştir. Araştırma bulgularının kodlanması aşamasında yöntem kısmında değinildiği gibi kuramsal çerçeveye koşturularak bir kategorik ayırım oluşturulmuştur¹⁴.

Analizde ele alınan ilk kategori genelde televizyonun özelde ise reality programcılık şeklinin yapısal bileşenleri üzerinden ele alınan programların incelenmesidir. *Masterchef Türkiye* ve *The Taste Türkiye* programları uluslararası formattaki gastronomi alanına ait reality yarışma programlarıdır. Televizyonun anlatı yapısında değinildiği gibi tüm televizyon program türleri belirli bir hikaye edici tarz içerisinde anlatı yapılarını oluşturmaktadır. Modern toplumların gündelik hayat etkinlikleri içerisinde kitleler bu teknik aracın anlattığı öyküleri dinleyerek içinde yaşadıkları toplumu yorumlamaya çalışmaktadır. Televizyonun gerek kurmaca gerekse olgusal içeriklerinde öykü anlatması aynı zamanda sunulan yapımların merak öğesi, geciktirme, gerilim oluşturma gibi bir takım dramatik unsurları bünyelerinde taşımaları anlamına gelmektedir. Reality programlar, gerçek hayattan alınmış olgusal içeriklerine rağmen kurmaca bir anlatıya sahiptir. *Masterchef Türkiye* ve *The Taste Türkiye* programları incelendiği zaman yarışmanın içerisinde kullanılan dramatik unsurların yardımıyla izlenilebilir olmayı arttırmayı amaçladıkları görülmektedir. Bu dramatik etki kimi zaman verilen görevin “yemek yapımı” yerine getirilmesi sürecinde yaşanan aksaklıklar ile oluşan geciktirme unsuruyla kimi zaman şeflerin yemek yapım sürecinde ya da değerlendirme aşamasındaki yorumlarıyla yükselen gerilimle, kimi zaman ise sonuçta iyi bir tabağın ortaya çıkarılması sonucu oluşan rahatlatma ve katharsis anlarıyla işlerlik kazanmaktadır.

14 Oluşturulan kategoriler şunlardır: reality televizyonculuk şeklinin yapısal bileşenleri olan kurmaca ve olgusal ayırımın işlerliğini sağlayan dramatik anlatı yapısı, televizyon anlatısında bir üst dil olarak ortaya çıkan eğlence kavramı ve televizyonun kapitalist toplum içerisindeki ideolojik konumu; tüketim toplumunun işlerliğini sağlayan uzman bilgisi, yaşam tarzları, gösteri teması ve postmodern kültür.

Dramatik etkiyi güçlendiren unsurlardan biri de tıpkı bir kurmaca yapıttaki gibi program içerisinde işlerlik kazanan karakterizasyondur. Örneğin *Masterchef Türkiye* jüri üyelerinin her birinin farklı kişilik özellikleri bulunmaktadır. Mehmet Yalçınkaya, diğer şeflere göre daha otoriter bir figür olarak yarışmacıların eksik yönlerinin ortaya konulup törpülenmesinden sorumludur. Somer Sivrioğlu, Yalçınkaya'nın aksine daha olumlu ve esprilidir. Genelde dünya mutfaklarından örnekler vererek yarışmanın uluslararası formatı içerisinde kozmopolit bir karakter olarak öne çıkmaktadır. Danilo Zanna ise jüri üyeleri içerisindeki en sempatik ve yapıcı yüzdür. İtalyan olan Zanna televizyon anlatısı içerisinde stereotipik bir temsil olarak öne çıkmaktadır. Eğlenceli ve hareketli tarzıyla tipik bir Akdenizli olan Zanna bozuk Türkçesiyle program açılışlarında “*hepize hoşgeldiniz*” demektedir.

Benzer şekilde yarışmacılar da farklı karakterlerde kişiliklerden oluşmaktadır. *Masterchef Türkiye*'de program analizlerinin yapıldığı dönemde Yasin Obuz¹⁵ adlı yarışmacı davranışları ve konuşmasıyla dikkat çekmektedir. “*Kismetse Olur*” programında düzgün konuşmasıyla bilinen Yasin Obuz *MasterChef Türkiye* yarışmasında farklı şive ve anlaşılmayan konuşmasıyla öne çıkmaktadır¹⁶. Yasin Obuz incelendiğinde televizyon endüstrisi için iki önemli nokta öne çıkmaktadır. İlk olarak değinildiği gibi dramatik bir anlatı oluşturmak amacıyla ilginç karakterlere programlarda yer verilmektedir. Özellikle reality programlar gündelik yaşamın sıradanlığı içerisinde çoğunlukla gözden kaçan tuhaflikları ve gariplikleri ekrana getirmektedir. Bunun içerisinde sistem tarafından yaratılmış yapay tuhafliklar da söz konusudur. Simmel bu durumu modern kültürün hüküm sürdüğü kentsel yaşamın belirleyici bir özelliği olarak tanımlamaktadır. Kentsel yaşamın bireyselleşme yönünde eğilimi sonucunda bir yandan heterojen bir topluluk içerisinde kaybolma öne çıkarken diğer yandan insan, kasıtlı bir şekilde tuhaf olmaya teşvik edilmektedir. Yapmacık tavırlar, ani değişiklikler yoluyla farklı olma ve diğerleri arasından sıvrılma yeni varoluş formlarıdır (2011, s. 99). İkinci olarak kuramsal kısımda bahsedildiği gibi televizyon endüstrisi yan ürün “*spin-off*” olarak adlandırılan karakterler yoluyla izleyicinin dikkatini farklı programlara çekmeye çalışmaktadır. Obuz, reality programlar içerisinde ilgi çekici bir karakter olarak birden fazla programda yer almıştır. Profesyonel olarak gastronomi bilgisi ve bu alana ait ilgisi olmamasına rağmen araçsal bir konumda söz konusu programda kullanılarak en

15 Yasin Obuz, daha önce farklı bir kanalda yayınlanan *Kismetse Olur* adlı reality formatındaki evlenme programına katılmıştır. *Masterchef Türkiye* programında ise yarışmacı şef konumundadır. Bu programdan elendikten sonra aynı kanalın farklı bir reality yarışma programı olan *Survivor*'da gönüllüler takımında yer almaktadır.

16 Yarışma boyunca şu sözleri dikkat çekicidir. Kusura bakma Suna ben senin takımına gelmek istemem açıksaçı. Elektrik negatif aldığım yerde ben durmam arkadaş. Ben pozitif bir adamım. Çünkü senin takımın ego kokar yani bildiğin bütün egoları toplamışın yani. Ben gelmem senin takımına. Neden, rahat olduğu yerde yarışmak isterim anlatabildim? Gelmek istemezdi king... (Der ama yine Suna'nın kaptanı olduğu mavi takıma gider).

(Gözlerinde güneş gözlüğü, başında şapka, ellerinde eldiven ve fırça) Bugün tarihi bir gün nasıl diyeceksiniz? Çünkü müfettiş geçit hırşit, yapılan manipülasyon ve şikeyi buldu tek başıma ortaya çıkattım. Buda müfettiş hırşit geçit'in tarzi. BUUUUUUMMM!

yüksek izleyici kitlesine ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu durumun nedeni ise televizyonun tecimsel bir araç olarak reklam gelirlerine ihtiyaç duymasıdır.

Andrew Wernick, modern toplumlardaki medyanın önemine dikkat çekerek bu süreci *promosyon kültürü* olarak adlandırmıştır. Bu kavram televizyondaki programların, reklamların ve güncel olayların birbirine gönderme yaptığı bir alanı vurgulamaktadır. Gündelik hayat içerisinde televizyon başta olmak üzere medya ürünlerinin oluşturduğu sembolik evren içerisinde metinlerarasılıklar “*Intertextuality*” kurularak, anlam toplumsal dolaşıma sokulmaktadır (1991). *Masterchef Türkiye* programı jüri üyelerinden Danilo Zanna, gıda endüstrisinde hizmet veren firmalardan biri olan Pınar markası için hem “*Pınar Labne*” adlı reklam kampanyasında rol almış hem de *Masterchef Türkiye* programından etkilenecek hazırlanmış olan “*Pınar Chef*” yarışmasında moderatör olarak görev yapmıştır¹⁷. Ünlü şefin farklı medya içerikleri içerisinde yer alması medyadaki metinlerarasılık kavramının ve promosyon kültürünün bir örneğini teşkil etmektedir.

Masterchef Türkiye ve *The Taste Türkiye* programlarında televizyon endüstrisi açısından öne çıkan bir diğer unsur ürün yerleştirme ya da doğrudan reklamcılık faaliyetidir. Program içerisinde şefler kimi zaman reklama geçilmeden önce ya da yemek yapımının en heyecanlı anında araya girerek herhangi bir tüketim ürününün tanıtımını yapmaktadır. Tanıtımı yapılan ürünler arasında mutfakta kullanılan yemek malzemeleri bulunmaktadır. Reality televizyonu melez bir programcılık şekli olarak reklam endüstrisiyle yakından ilişki içindedir. Ürün yerleştirme, sponsorluk ve ortak yapım gibi teknikler ile reklamcılık eğlence temasıyla bir araya getirilmektedir. Reality programların, senaryosuz, gerçek yaşamı yansıttığı iddiası bu yeni türün ticari manipülasyonuna izin vermiştir (Deery, 2004, s. 1-3, 18). Görüldüğü üzere son yıllarda reality programlar reklam endüstrisi için gerek gerçek insanları satış stratejisinde kullanabilmeleri gerekse eğlence içeriği ile gündelik hayatı bir araya getirebilmeleri nedeniyle önemli bir alan olarak öne çıkmaktadır.

Kapitalist sistem hem tüketim ilişkilerinde hem de medyanın çalışma ve anlatı düzleminde yapısal olarak birçok ideolojiyi içinde taşımaktadır. Bireysellik, tüketimcilik, eril dil ve ırksal ayrımlar bunlardan bazılarıdır. Medya metinleri örtülü bir şekilde ihtiva ettikleri bu anlamları farklı temsiller üzerinden toplumsal alana sunarak zaman içerisinde bunların doğallaşmasına ve sistemin yeniden üretimini sağlamaktadır. Araştırma verilerinin alındığı dönemde *Masterchef Türkiye* finalisti olan Cemre Uyanık’ın programın 62. Bölümündeki açıklamaları kadının kapitalist sistem içerisindeki konumunu ortaya koymaktadır. “...Kadınların bir şeyler yapabildiğini göstermek için buradayım. Türkiye’de kadın aşçı olmak gerçekten çok zor. İş bulamadım, eğitimlerim var; bazıları niye bu kadar okudun ki dedi. Okumak bile benim için suç oldu. Gerçekten yetenekli olduğunuzu anlamak istemiyorlar. Yeteneğimi göstermek istiyorum...”. Uyanık’ın sözlerinden eğitilmiş ve kendi ayakları

17 https://www.pinar.com.tr/medya_mercezi/detay/Sef-Danilo-Zanna-%E2%80%9CPinar-Chefi-secti/3727/5174/0

üstünde durabilen kadınlar da dahil olmak üzere kadınların modern toplumsal yaşam içerisinde yaşadıkları zorluklar görülmektedir. Özellikle gerek gündelik hayatta gerekse bu tür şov programları içerisinde mutfakın güç ve kuvvet gerektiren bir yer olarak tanımlanması cinsiyetçi bir tavır olarak yorumlanabilir. Yurtdışında yapılan bir çalışma bu konudaki ayrımcılığı ortaya koymaktadır. Buna göre çağdaş toplumlarda *mutfak televizyonunun* toplumsal işlevine odaklanan bir akademik çalışmada televizyon yemek şovlarının mutfakla ilgili hem pratik hem de estetik bilgiler vermesi dışında cinsiyet, ideoloji, etnisite ve ulusal kimlik gibi pek çok anlamı bulunduğu ve toplumsal alanda anlam kategorileri inşa ettiği vurgulanmaktadır (De Solier, 2006, s. 479).

Analizde ele alınan ikinci genel kategori tüketim toplumu içerisinde öne çıkan uzman bilgisi, yaşam tarzları ve gösteri temalarıdır. Her iki programda öne çıkan uzman bilgisi hem tüketim toplumunun hem de tematik televizyon yayıncılığının sürdürülmesinde gerekli bir unsur olarak belirlemektedir. Uzman bilgisi, modern toplumsal yaşam içerisinde araçsallaşarak gündelik hayatın farklı alanlarına nüfuz etmiştir. Bu alanlardan biri de insanın temel fizyolojik gereksinimi olan beslenme etkinliği ile ilişkili olan gastronomi alanıdır. Her iki yarışma programında şef ve koordinatör şefler neoliberal piyasa koşulları içerisinde en iyi otellerde çalışmış ya da “*executive*” şef pozisyonunda çalışmakta olan kişilerdir. Somer Sivrioğlu gibi bazı şeflerin ise uluslararası piyasa koşullarına göre işler durumda bulunan işletmeci ya da şefi konumunda buldukları restoranları vardır. Yarışma süreçlerinde görüldüğü üzere jüri üyesi şeflerin, sürekli üzerlerinde durarak dile getirmiş oldukları söylemlerinin başında, edinmiş oldukları yurtdışı iş tecrübeleri ve neoliberal erkler tarafından düzenlenmiş olan gastronomi alanındaki iyi mesleki pozisyonlarıdır. Şeflerin konumları sürekli olarak yarışmacı ve izleyicilere söylem ya da örnekler yoluyla iletilerek kazanmış oldukları ayrıcalıklı pozisyon vurgulanmaktadır. Jüri üyeleri gastronomi alanına ait bilgileri yarışmacılara aktardıklarını vurgularken yarışmacılar ise süreç içerisinde bilgi birikimlerinin arttığını vurgulamaktadır. Bauman, uzmanlığa olan genel talebin gittikçe arttığını belirterek, yaşam dünyalarının artık, uzmanlar ve ürünlerinin yardımı olmaksızın sürdürülemeyeceğine ilişkin bir kanının oluştuğunu vurgulamaktadır. Uzmanlar, modern ve ötesi toplum formlarında bireyleri belirsizliklerden kurtulmanın dolayısıyla yaşam dünyalarını denetlemenin araç ve yetkilerini vaat etmektedir (2003, s. 283). Bu anlamda tüketim toplumu içerisinde geçerli ve moda bir meslek haline gelen aşçılık konusunda eğitim almak ve alanında uzman kişiler ile birlikte olmak neoliberal sistemin ekonomik belirsizlikleri içerisinde bireylerin yaşam dünyalarına mesleki anlamda istikrar kazandıracak bir hamle olarak yorumlanabilir.

Uluslararası literatürde izleyicilerin yemek programları ve ünlü şeflerle ilgili tutum ve inançlarını belirlemeye yönelik birçok araştırma olmasına rağmen, Türkiye’de bu konuyla ilgili yapılmış çalışma sayısı sınırlıdır. Bu alanda yapılan akademik çalışmalardan birinin elde ettiği sonuçlar bu programların toplumsal işlevinin yorumlanmasına katkı

sağlayacaktır¹⁸. Yapılan bu çalışmada görüldüğü gibi medya ürününün içerdiği bilginin alımlanması ve bunun davranışa dökülmesi arasında her zaman doğrusal bir ilişki yoktur. Bu örnekte olduğu gibi gastronomi alanına ait *en küçük ortak kültüre*¹⁹ sahip olmak için programlar izlense dahi bu bilgilerin gündelik yaşamda uygulamaya geçmesi çoğu kez gerçekleşmemektedir. Bu durumun altında yatan nedenlerden biri tüketim kültürü içerisinde farklı bilgi alanlarına olan ihtiyacın sistem tarafından manipüle edilerek yapay bilgi gereksinimlerinin yaratılmasıdır. Bu bilgi parçacıkları toplumsal alanda sisteme eklenmemeyi ve onu yeniden üretmeyi sağlarken bireysel düzlemde gündelik yaşam içerisinde diğer insanlarla etkileşime girmeyi ve sosyalleşmeyi sağlamaktadır.

Masterchef Türkiye yarışmacılarından, Güzide Mertcan, üç çocuk annesi uzman estetsiyen olarak ablasıyla bir tekstil atölyesi işletmektedir. Aynı yarışmadaki Eda Karabulut Nayir, pastacı kalfasıdır. *The Taste Türkiye* yarışmacısı Güler Ezgi Özel ise diyetisyendir. Farklı meslek gruplardan yarışmaya dahil edilen katılımcılar, bu durumu vurgulayarak yarışma sürecinde ve sosyal medya hesaplarından uzmanlığı doğrultusundaki mesleki bilgi ve tecrübelerinin paylaşımını yapmaktadır. Bu durumun kavramsal olarak iki boyutu bulunmaktadır. İlk olarak Debord'un bütünleşik gösteri kavramı bu toplumsal gerçekliği karşılamaktadır; postmodern kültür içerisinde toplumsalın her alanı zorunlu ve tek yönlü bir görselleşme sürecine tabidir denilebilir. İkinci olarak Henry Jenkins medya teknolojilerinin dijital gündelik hayatla ilişkisi için yöndeşme “*yakınsama*” kavramını ortaya koymuştur. Çoklu platformlardaki içerik akışı, çoklu medya endüstrileri arasındaki iş birliği ve izleyicilerin mobil olarak eğlence içeriklerine ulaşma deneyimi yöndeşme kavramının içinde yer almaktadır (2006, s. 2). Katılımcılar farklı medya platformlarını kullanarak kamusal alandaki görünürlüklerini artırmaktadır.

Masterchef Türkiye yarışmacılarından Güzide Mertcan sosyo-ekonomik olarak üst seviyede bir aileye sahiptir. Gösterişli evi, kıyafetleri ve yaşam tarzlarıyla öne çıkmıştır. Popüler kültür, tüketim temelli bir yapı olarak metaların, anlamların ve simgelerin para ekonomisi üzerinden değiş tokuş edildiği toplumsal bir örgütlenme şeklidir. Tüketim ekonomisi farklı toplumsal gruplar için farklı yaşam tarzlarını piyasaya sürmektedir. İnsanları birbirinden farklı kılan davranış tarzlarıdır. Yaşam tarzı genellikle tüketimin sosyal organizasyonu olarak tanımlansa da David Chaney, yaşam tarzlarının

18 Araştırma sonucuna göre katılımcıların yarısından fazlası tarifler ve pişirme yöntemleriyle ilgili bilgi almak için bu programları izlediklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların %22,7si yemek pişirme becerilerini geliştirmek için televizyon programından aldıkları tarifleri denediklerini belirtirken aynı oranda %22,7si ise hiçbir zaman bir televizyon yemek programından tarif kullanmadıklarını belirtmiştir. Katılımcılar yemek programlarını ve şefleri eğitici ve öğretici amaçla takip etseler dahi uygulamada isteksiz görünmektedirler. Katılımcılar şeflerin nitelikli olduklarını düşüncelerine rağmen bu programlarda beslenme ve diyet önerileri sunmadıklarını ayrıca bu programların beslenme rejimleri üzerinde bir etkisi olmadığını bildirmektedirler (Demir ve Kızılırmak, 2019, s. 1860-1861).

19 Jean Baudrillard *Tüketim Toplumu* adlı eserinde tüketimi sadece nesnelere değil aynı zamanda kolektivitve ve dünya ile bir ilişki kurma şekli olarak tanımlamaktadır. Televizyon modern toplumlarda tüketim ekonomisinin işlenmesine yönelik bir takım işlevsel bilgileri bünyesinde taşımaktadır. “*En Küçük Ortak Kültür*” (EKOK) olarak adlandırılan bu işlevsel bilgi parçacıkları toplumsal alanda televizyon üzerinden dolaşıma sokulmaktadır. Baudrillard'a göre kitle iletişimini tanımlayan, teknik araçla EKOK'un birleşimidir (2004, s. 127-129).

normatif görünümüne vurgu yapmıştır. Bu bağlamda tüketim kişilerin kendilerini tanımladığı ve kimlik kazandığı her türlü toplumsal aktiviteyi tanımlamaktadır (1999, s. 14-15). Bu bağlamda Güzide Mertcan'ın toplumsal kimliği tüketim nesnelileriyle girdiği ilişki üzerinden belirlenirken televizyon kişiliği olarak toplumsal alandaki bir yaşam tarzının da temsili haline gelerek stereotipik bir görünüm kazanmaktadır.

Her iki yarışma programı uluslararası formattaki reality programları olmalarına rağmen içerik olarak bazı farkları da mevcuttur²⁰. Yarışmalar içerisinde özel günler kurmaca anlatı içerisinde bir fon görevi görerek anlatının çeşitlenmesini ve renklenmesini sağlamaktadır. Örneğin *Masterchef Türkiye*'nin 29 Ekim özel bölümünde yarışan yarışmacılar *Sakarya Meydan Muharebesi Tarihi Milli Parkı*nın içerisindeki alanda performanslarını sergilemişlerdir. Mustafa Kemal Atatürk'ün en sevdiği yemekler o güne özel yapılmıştır. Yapılan yemekler gazilere, 15 Temmuz gazilerine ve orada bulunan özel misafir statüsünde yer alan insanlara ikram edilmiş bunun karşılığında misafirlerden yedikleri yemekleri puanlamaları istenmiştir. Yine her iki programda gastronomi alanında ülkemizde söz sahibi olan Gaziantep ve Konya gibi kentlere gidilerek yarışmalar bu otantik mekânlarda yapılmaktadır. Yerellik vurgusunun gözlemlendiği bir başka örnek *The Taste Türkiye* programında gözlemlenmiştir. Programa her hafta dışarıdan ünlü şefler ya da neoliberal ekonomi içerisinde başarılı işletmeciler konuk olarak katılmaktadır. Ünlü şef ve işletmeci Cüneyt Asan'ın görsel bir performans sergilemesi beklenirken tezgâhın başında ve önünde bir parça but bulunurken yaptığı konuşma dikkat çekicidir²¹.

Ele alınan gastronomi yarışmaları uluslararası formatın bir gereği olarak kozmopolit unsurlar ile yerel unsurları bir arada harmanlayarak izleyicilerle buluşturmaktadır. Burada kültürel ve tarihi alan bir yandan televizyon anlatısının içerisinde araçsallaşarak dramatik anlatıya dekor işlevi görürken diğer yandan postmodern kültürün eklektik tarzı içerisinde tüketilmesi gereken yeni ve farklı bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda Tomlinson'nun küreselleşme ve kültür arasındaki bağıntıları analiz ederken kültürü sadece maddi malların tüketimi değil aynı zamanda varoluşsal olarak anlamlı bir sembolleştirme ve deneyim alanı olarak tanımlaması önemlidir. Yaşam tarzlarının metalaşması ve gündelik hayatın estetize edilmesi sürecinde günlük deneyim

20 Örneğin *The Taste Türkiye*'de şeflerin takımları yarışırken, *Masterchef Türkiye*'de ise her hafta yarışmacıların kendi aralarında kurdukları takımlar yarışmaktadır. Dokunulmazlık oyunlarına kadar takım yarışmaları devam etmektedir. *Masterchef Türkiye* programında takım halinde yarışan yarışmacıların performanslarını haftanın bir gününde stüdyo dışında belirlenen bir alanda sergilemeleri ve halk tarafından değerlendirilmeleri söz konusudur.

21 Yüksek sesle şunları dile getirmiştir; Anadolu...Anadolu ne demektir? Dünya'ya açılan pencere, dünyaya açılan kapı. Dünyada bugün yemekti, pirinçti, buğdaydı ne varsa bu ülkede bu güzel ülkeden dünyaya açılmıştır. Bu güzel ülkenin penceresinden dışarı açılmıştır. (Der ve bütün şefler yarışmacılar kafa sallar.) Ve unutmayın ki bu topraklar yaşadığımız bu topraklar Türkiye Cumhuriyeti'nin kapsadığı bu topraklar emin olun kutsal topraklardır. (Herkes onaylar). Biz bu topraklar için ne can verdik ne kadar kan döktük. Onun için biz ülkemizi çok seviyoruz. Yemekleri yaparken bu duygu ve düşüncelerle yemeklerinizi yapın. Ruhunuzu koymalıyız. Ruhunuzla yapın. (Der ve elindeki eti (but) 44 saniye içerisinde kemiklerinden ayırır.) *The Taste Türkiye* 20.bölüm. *Cüneyt Asan Show*

medya üzerinden gerçekleşirken buna bağlı bir yersiz-yurtsuzluk ortaya çıkmaktadır. Televizyon bu toplumsal yaşam içerisinde dolayımlanmış-sözde deneyimler kurmaktadır. Bu iletişim tarzının özelliği diyalojik olmaktan çok monolojik olmasıdır (2004, s. 121, 154-159, 271). Tomlinson'nun düşünceleri takip edildiğinde tüketim kültürünün yapılandırılmış bir alan olarak küresel düzeyde çeşitli eşitsizlikleri içerisinde taşıdığı görülmektedir. Bu eşitsizliklerin üretilmesi ve sürdürülmesi sürecinde genelde kitle iletişim araçları özelde ise yaygınlığı ile televizyon ideolojik bir işleve sahiptir. Gösteri toplumsal alanda birbirinden çok farklı bireylerin beklentilerini bir kenara koyarak kısa süreliğine bir araya geldikleri cemaatler oluşturmaktadır. Bireysel endişelerin bırakılarak seyirlik bir nesne etrafında örgütlenen bu toplumsal gruplar gündelik hayatın rutinliğinin dışına çıkmak için araçsal öneme sahip olan vestiyer ya da karnaval cemaatlerdir (Bauman, 2018, s. 284-286). Bu bağlamda gastronomi yarışmalarındaki yerel kültürel öğeler ya da otantik yapılar ele alındığında toplumların kolektif hafızasında yer eden belirli mekânlara yapılan yolculuk boyunca seyirlik bir nesne etrafında oluşan bir toplumsallaşma şekli olduğu görülmektedir.

Sonuç

Neoliberal piyasa ekonomisinin desteklediği tüketim toplumunda, bireylerin kültürel alanda yaşam tarzları, yiyip içtikleri, giysileri sembolik bir anlama sahiptir. Genelde kitle iletişim medyası özelde ise yaygınlığı ile televizyon içinde yaşanan dönemin egemen değerlerinin geniş kitleler ile paylaşıldığı bir platform olarak öne çıkmaktadır. Televizyon anlatısı içerisinde reality programları eklektik ve melez yapıları gereği farklı kültürel unsurların bir arada harmanlanabileceği ideal bir alandır. Tüketim toplumunda gündelik hayat ideolojisinin üretim ve yeniden üretim süreçlerinde bu programlar önemli işlevlere sahiptir. Gündelik hayatın estetize edildiği bir süreçte söz konusu programlar kimi zaman gündelik hayatın tüketime dayalı etkinliği içinde bir anlam yaratma alanı kimi zaman ise neoliberal kapitalist sistemin eşitsiz toplumsal gelişiminde bireylerin hayat projelerinde bir uğrak noktası ya da durak haline gelerek sisteme eklenme konusunda araçsal bir işleve sahip olmaktadır. Bu süreçte televizyon üzerinden toplumsal alanda dolaşıma sokulan metalar, yaşam tarzları, semboller ve anlamların oluşturduğu eşitsiz durum küresel düzeyde eğlence içerikli temalar içerisinde eriyip yok olmaktadır. Tüketim toplumunda fizyolojik bir gereksinim olarak beslenme etkinliği de gastronomi alanı içerisinde araçsallaşarak toplumsal dolaşıma sokulmaktadır. Bir uzmanlık alanı olarak gastronomi, ele alınan uluslararası formattaki reality yarışma programlarındaki gibi popüler kültür içerisinde bütünsel gösterinin bir parçası olarak öne çıkmaktadır.

Oluşan yeni toplumsal yapıda beslenme etkinliği ya da gastronomi tarihsel süreç içerisindeki sosyolojik ve antropolojik anlamlarının ötesine geçerek tüketim toplumunun gerekliliklerine göre belirlenmiş bir kod evreni içerisinde anlam bulmaktadır. Bu

durumda yemek, reality yarışma programında ya da herhangi bir dijital platformda sunulan estetik bir sunum olarak öne çıkarken bir anlamda yemek simulakrı haline gelmektedir. Çünkü onu toplumsala bağlayan tüm unsurlarından arandıktan sonra geriye kalan renkli ve estetik unsurlardan oluşan kurgusal bir sunumdur. Tüm bu kültürel yapı içerisinde söz konusu programlar hala bir takım küresel ve yerel temaları tekrarlayarak onları gastronomi içeriğinde eriterek anlam oluşturmaya çalışmaktadır. Ancak söz konusu programlar sona erdiği anda eklektik olarak bir araya getirip anlam vermeye çalıştığı kültürel öğeler birbirinden ayrılarak televizyon aracının soğuk ekranında yok olmaktadır.

Özetlenecek olursa reality program türleri içerisinde ya da yarışma programlarında gastronomi alanı televizyonun baskın gösteri söyleminin bir parçası olarak işlev görmektedir. Beslenme alanına ait bilgi bu yapı içerisinde ekonomik yanının dışında kültürel anlamda da kapitalizme eklenirken yemeğin taşıdığı sembolik anlam, ilişki türleri ve etkileşim ritüelleri medya üzerinden verilen temsiller yoluyla dolaylanmakta ve içselleştirilmektedir. Uluslararası formata sahip bu programlar bir yandan kozmopolit yaşama ilişkin temsilleri bünyelerinde bulundururken diğer yandan yerel kültürel öğeler, tatlar ve ambiyanlarla ilişki içerisine girerek onların modernize edilmiş temsillerini beyaz ekran aracılığıyla kitlelerle paylaşmaktadırlar. Bu ise televizyonun bir meta anlatı “üst-dil” olarak her türlü ideolojik söylemin üzerinde küresel kapitalist sistemin sürdürülmesinde işlevsel bir araç olduğunu göstermektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors declare no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The authors received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi, orta sınıfların yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Phoenix Yayınları.
- Andrejevic, M. (2004). *Reality TV work of being watched*. Rowman & Littlefield.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). Television chefs. In B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, & B. Taylor (Eds.), *Food and cultural studies* (pp. 171–187). Routledge.
- Baudrillard, J. (2004). *Tüketim toplumu* (H. Deliceçaylı & F. Keskin, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Baudrillard, J. (2005). *Şeytana satılan ruh ya da kötülüğün egemenliği* (O. Adanır, Çev.). Doğu Batı Yayınları.
- Bauman, Z. (2003). *Modernlik ve müphemlik* (İ. Türkmen, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Bauman, Z. (2018). *Akışkan modernite* (S. O. Çavuş, Çev.). Can Yayınları.

- Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi – Yemek ve toplum çalışmasına bir davet* (A. Dede, Çev.). Phoenix Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İletişim Yayınları
- Bilgin, N. (2006). *Sosyal bilimlerde içerik analizi*. Siyasal Kitabevi.
- Bottomore, T. (2013). *Frankfurt okulu ve eleştirisi* (Ü. H. Yolsal, Çev.). Say Yayınları.
- Bowrey, K. (2013). The manufacture of 'authentic' buzz and the legal relations of MasterChef. In D. Hunter, R. Lobato, M. Richardson, & J. Thomas, *Amateur media social, cultural and legal perspectives*. (p. 73). Routledge.
- Burton, G. (1995). *Görünenden fazlası medya analizlerine giriş* (N. Dinç, Çev.). Alan Yayıncılık.
- Chaney, D. (1996). *Lifestyles*. Routledge.
- Curnutt, H. (2016). Cooking on reality TV: Chef – Participants and culinary television. In P. Bradley (Ed.), *Food, media and contemporary culture: The edible image* (pp. 144–164). Palgrave Macmillan.
- Çakır, M. (2014). *Görsel kültür ve küresel kitle kültürü*. Ütopya Yayınevi.
- Çelenk, S. (2005). *Televizyon, temsil, kültür 90'lı yıllarda sosyokültürel iklim ve televizyon içerikleri*. Ütopya Yayınları.
- Çetinkaya, N. (2018). Gastronominin tarihsel gelişimi, tarih öncesi çağlar. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 93–105). Detay Yayıncılık.
- Debord, G. (2006). *Gösteri toplumu ve yorumlar* (A. Ekmekçi & O. Taşkent, çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Deery, J. (2012). *Consuming reality The commercialization of factual entertainment*. Palgrave Macmillan.
- Deery, J. (2004). Reality TV as advertainment. *Popular Communication*, 2(1), 1–20. http://doi.org/10.1207/s15405710pc0201_1
- Demir, Y. & Kızılırmak, İ. (2019). İzleyicilerin televizyon yemek programları ve ünlü şeflerle ilgili inanç ve tutumlarını değerlendirmeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1852–1866.
- De Solier, I. (2005). TV dinners: Culinary television, education and distinction. *Continuum Journal of Media & Cultural Studies*, 19(4), 465–481. <http://doi.org/10.1080/10304310500322727>
- Dowd, D. (2013). *Kapitalizm ve kapitalizmin iktisadı* (C. Gerçek, Çev.). Yordam Kitap.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *The MIT Press*, 101(1), 61–81.
- Duménil, G. & Lévy, D. (2009). *Kapitalizmin marksist iktisadı* (S. Pelek, Çev.). İletişim Yayınları.
- Dursun, Ç. (2013). *İletişim kuramı kritik*. İmge Yayıncılık.
- Ellul, J. (1998). *Sözün düşüşü* (H. Arslan, Çev.). Paradigma Yayınları.
- Finkelstein, J. (1999). Foodtainment. *A Journal of the Performing Arts*, 4(1), 130–136. <http://doi.org/10.1080/13528165.1999.10871653>
- Fiske, J. (1996). *Popüler kültürü anlamak* (S. İrvan, Çev.). Ark Yayınları.
- Foucault, M. (2006). *Hapishanenin doğuşu* (M. A. Kılıçbay, Çev.). İmge Kitabevi.
- Ganguly, L. (2012). Global television formats and the political economy of cultural adaptation: Who wants to be a millionaire? In India. In T. Oren & S. Shahaf (Eds.), *Global television formats: Understanding television across borders* (pp. 323–346). Routledge.
- Giddens, A. (2016). *Kapitalizm ve modern sosyal teori* (Ü. Tatlıcan, Çev.). İletişim Yayınları.

- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıfkarşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (M. G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık.
- Gökçe, O. (2006). *İçerik analizi kuramsal ve pratik bilgiler*. Siyasal Kitabevi.
- Gürsoy, D. (2018). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. Oğlak Yayıncılık.
- Harvey, D. (2010). *Postmodernliğin durumu* (S. Savran, Çev.). Metis Yayınları.
- Harvey, D. (2012a). *Sermayenin mekanları eleştirel bir coğrafyaya doğru* (B. Kıcı, D. Koç, K. Tanrıyar, & S. Yüksel, Çev.). Sel Yayıncılık.
- Harvey, D. (2012b). *Sermaye muamması kapitalizmin krizleri* (S. Savran, Çev.). Sel Yayıncılık.
- Harvey, D. (2015). *Neoliberalizmin kısa tarihi* (A. Onacak, Çev.). Sel Yayınları.
- Hatipler, M. (2016). *Ekonomik boyutuyla görsel kültür ve kültür endüstri*. Değişim Yayınları.
- Işın, M. P. (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.
- Jenkins, H. (2006). *Convergence culture*. New York University Press.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro gösteri popüler kültür ürünlerinde yemeğin kültürel gösterisi*. Ayrıntı Yayınları.
- Kaplan, Y. (1992). *Öykü-anlatma ve mit-üretim aracı olarak televizyon* (G. Kaplan, Çev.). Ağaç Yayınları.
- Kaya, Y, S. (2011). Reality TV programları gerçekten gerçek. A. Kotaman, A. S. Uğursoy, & A. Avcı (Ed.), “*Dizim başladı! Kapat, sonra anlatırım*” televizyonda hikâye anlatıcılığı içinde (s. 115–143). H2O Yayıncılık.
- Lefebvre, H. (2010). *Modern dünyada gündelik hayat* (I. Gürbüz, Çev.). İstanbul: Metis Yayınları.
- Lewis, T. (2010). Mobile makeovers: Global and local lifestyles and identities in reality formats. In A. Hetsroni (Ed.), *Reality television: Merging the global and the local* (pp. 189–211). Nova Science Publishers Inc.
- Marx, K., & Engels, F. (2013a). *Komünist parti manifestosu* (S. Jabban, Çev.). Patikakitap.
- Marx, K. & Engels, F. (2013b). *Alman İdeolojisi* (T. Ok & O. Geridönmez, Çev.). Doğa Basım Yayın.
- Mutlu, E. (1991). *Televizyonu anlamak*. Gündoğdu Yayınları.
- Postman, N. (2004). *Televizyon: Öldüren eğlence gösteri çağında kamusal söylem* (O. Akınhay, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Postone, M. (2018). Çağdaş dünyayı kuramsallaştırma: Robert Brenner, Giovanni Arrighi, David Harvey. In R. Albritton, B. Jessop, & R. Westra (Eds.), *Siyasi iktisat ve küresel kapitalizm 21. Yüzyıl, bugün ve yarın içinde* (C. Cemgil, Çev., s. 11–29). İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Robins, K. (1999). *İmaj görmenin kültür ve politikası* (N. Türkoğlu, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Simmel, G. (2011). *Modern kültürde çatışma* (T. Bora, N. Kalaycı, & E. Gen, Çev.). İletişim Yayınları.
- Smith, P. (2005). *Kültürel kuram* (S. Güzelsarı & İ. Gündoğdu, Çev.). Babil Yayınları.
- Tomlinson, J. (2004). *Küreselleşme ve kültür* (A. Eker, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2000). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayınları.
- Wernick, A. (1991). *Promotional culture*. Sage Publications.

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Bir Yemek Kitabından Neler Öğrenilir? Leman Cılızoğlu'nun Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları Kitabı Üzerinden Bir İnceleme

Şengül İnce¹ 

Öz

Kitaplar, fotoğraflar, yazmalar, resmi evrak, devlet kayıtları, mektuplar, anılar, günlükler ve otobiyografi geçmişini okumak ve anlamak için kullanılan temel kaynaklardır. Bütün bunların dışında geçmişini anlamak için bir mutfakta olması gereken tencere-tava çeşidini, garnitür hazırlamanın metodlarını, iyi bir patates kızartmasının püf noktalarını, pilav yemenin görgü kurallarını ya da etli taze baklanın nasıl yapıldığını anlatan bir yemek kitabı bir araştırmacıya nasıl yardımcı olabilir, bir yemek kitabından neler öğrenilebilir? Bu sorunun cevabını düşünmek, geçmişini anlamak için başvurulan kaynakların ve büyük anlatıların dışına çıkıp gündelik hayatın sıradan, önemsiz ve ideolojiden uzak görünen bir alanı olarak mutfak üzerine düşünmeyi sağlar. Mutfak, gündelik hayatın bir parçası olarak ev ve mutfak, mutfak ekipmanı, gıda ve tarım politikaları, yemek ve yemek kültürleri, üretim ve tüketim, toplumsal cinsiyet ilişkileri ve tüm bunlardaki değişimi görmeye olanak verir. Yemek kitapları bu bağlamda, mutfakı kayıt altına alan ve geriye dönük olarak okumaya olanak veren kaynaklar olarak değerlendirilmektedir. Çıkış noktası yukarıdaki soru olan bu çalışmada 1971 yılında Leman Cılızoğlu tarafından yazılan *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları* adlı kitap incelenerek bir yemek kitabının içinde bulunan yemeklerin, tariflerin yapısının, gıdanın, yemek pişirilen mekân olarak mutfak, mutfak donanımının geçmiş hakkında neler söyleyebileceğine dair giriş niteliğinde betimleyici bir çalışma yapılandırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yemek kitabı • Mutfak • Tarifler • Gündelik hayat • Leman Cılızoğlu • *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları*

What Can Be Learned from a Cookbook: An Analysis of Leman Cılızoğlu's The Fundamental Methods and Application of Food and Cooking: Nutrition, Food, Rules of Good Manners

Abstract

Books, photographs, manuscripts, legal documents, public records, letters, memoirs, diaries, and autobiographies are the primary resources used for examining and understanding the past. Apart from these, is it possible to understand the past through kitchens and what sorts of pots were used, the methods for preparing side dishes, the best way to fry potatoes, the manners about eating rice or the broad bean with meat, the proper way to prepare cranberry jam? And how can a cookbook that gives details about all of these things help a researcher? Thinking about the answers to these questions leads one to leave the grand narratives and classical resources to take a look at the kitchen as a part of everyday life, a mundane, unimportant space removed from ideology. Kitchens provide the opportunity to examine kitchenware, food, agriculture policies, food cultures, production and consumption, gender relations, and the changes in all of these. In such a context, cookbooks are understood as resources that document all of this throughout time and provide a basis through which to examine a past period. Driven by the above questions analyzed through Leman Cılızoğlu's (1971) cookbook *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları* [The Fundamental Methods and Application of Food and Cooking: Nutrition, Food, Rules of Good Manners], this descriptive paper is structured over understanding and discussing what cookbooks can say by analyzing the book's content, the structure of the recipes, the kitchen as a space for cooking and food, and the content of kitchens.

Keywords: Cookbooks • Kitchen • Recipes • Everyday life • Leman Cılızoğlu • *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları*

1 Şengül İnce (Dr. Öğr. Üyesi), Hacettepe Üniversitesi, İletişim Fakültesi, İletişim Bilimleri Bölümü, Kültürlerarası İletişim Anabilim Dalı, Ankara, Türkiye. Eposta: ince.sengul@gmail.com ORCID: 0000-0001-5277-9966

Atf: İnce, S. (2020). Bir yemek kitabından neler öğrenilir? Leman Cılızoğlu'nun *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları* Kitabı üzerinden bir inceleme. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 365–396. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0033-2>

Extended Summary

Cookbooks seem to belong to the kitchen, which is seen as an unimportant part of everyday life. For this reason, the use of cookbooks as historical material for understanding a situation or a period of time is possible by recognizing the importance of the ordinary. By focusing importance on the unimportant and unworthy, new subjects of interest have emerged in the dominant scientific approach, as well as new resources and new techniques to study these. In such a context, cookbooks have become an alternative resource for understanding a period of time and its socio-cultural texture. As Barbara Wheaton noted (2009, p. 3), whether handwritten or printed, cookbooks that transfer recipes, knowledge, and experience related to the kitchen offer surprises and trophies for the careful reader. Anne Willian et al. (2012) defined cookbooks as a recipe collection for creating meals, while Henry Notaker views cookbooks as books that provide information about the cuisine and recipes at a ratio of 40%-50% (2012, p. 2).

Wheaton (2009, p. 3) views cookbooks as a magical hat in which you can get more than you expect if you are a careful reader, pointing to the fact that these are peculiar cultural artifacts that can be helpful if they are read by taking into consideration the context in which they were produced. Similarly, Driver (2015, p. 15) stated that cookbooks reflect various aspects of the past and tell a story about the time in which they were written in. Cookbooks are likely to be used as resources to determine the cultural, political, and economic structures of the society in which the cookbook is produced, as Wheaton's and Driver's arguments indicate. For example, Mennel et al. (1995) see these books as an archive that documents domestic history, whereas Tobias (1998) goes beyond domestic history stating that these provide clues about social history. Brownlee, Hewer, and Horne (2005) stated cookbooks to be cultural artifacts that contain written cultural stories; they are the cultural creators of the kitchen (Tonner, 2008, p. 5). These sorts of studies are closely related to the discipline of history and set examples for using cookbooks as historical documents. On the other hand, Ken Albala (2013, p. 116) points to cookbooks, recipe ingredients, cooking methods, and service types for examining gender roles. Other studies on cookbooks involve discussing food culture and the traces of identity (Chen, 2014; Voski Avakian, 2005); gender roles (Theophano, 2002; Bower, 1997; Neuhaus, 1999); nationalism and the formation of nation states (Appadurai, 1988; Gold, 2006; Ichijo & Ranta, 2018); community, ethnicity, migration, and diasporic communities (Monstragelo, 2015; Black, 2010; Epp, 2015); and memory.

The aim of this study is to analytically examine one cookbook in order to see what can be learned from a cookbook in our attempt to understand the cultural, political, and economic history of Turkey's geographical region and to see holistically the analytic categories that result from this analysis. The cookbook *The Fundamental Methods and Application of Food and Cooking: Nutrition, Food, Rules of Good Manners* by Leman

Cılızoğlu (1970), which has been reprinted several times over the years, has been selected for this study for determining these categories and examining what these categories and their content tell us about living in a particular period. One important reason for choosing this book for analysis is that the book not only aims to provide recipes and cooking techniques but also consists of other issues. The target group for this cookbook is determined to be all housewives without any clear discrimination, and the things they are supposed to know are included in the content. In this respect, the book doesn't focus on a particular cuisine, recipes from a particular chef, urban cooking, or the food prepared in wealthy households. As such, the book has a wider scope. This cookbook from Cılızoğlu, who was a teacher at the Girls' Art Teacher School [Kız Sanat Öğretmen Okulu], is an educational book that contains information about the importance of food, suggestions for a healthy and balanced diet, the nutritional values for food, how to supply and store food, home economics, how to prepare and serve special meals, and the rules for consuming these meals. In such a context, this book is neither a recipe book nor a book on manners. Just like the other books prepared by the teachers from the Girls' Institutes and Girls' Art Schools, this book consists of the various sections that can be found in separate cookbooks all in one book. This characteristic of consisting of various sections is one of the primary reasons for choosing this book in order to find out what categories shed light on the cultural, economic, and political circumstances of the time in which the book was written. In this respect, the book is seen as a useful resource for examining various issues related to food. Among the many cookbooks written by teachers from Girls' Institutions, this book by Cılızoğlu is the one of the most well-known ones that has been reprinted several times.

The name of the book, the chapter orders, the total number of pages, the number of pages designated to each chapter, the recipes, the ingredients used in the recipes, the description of the kitchen and its wares, organizing the table, and suggestions regarding manners are the main focal points of the examination. As a result of this examination, Cılızoğlu's cookbook can be said to have contributed to the formation of a homogeneous modern and universal cuisine that excludes ethnic, regional, and national references by not providing any geographical markers or any particular ethnic cuisine-based cooking practices or local ingredients, instead pointing to so-called Western standards for cooking. The cookbook positions women as the leading actor for running home economics and for establishing and maintaining solidarity in the family and the happy ideal society as a manifestation of the objective women's institutions had for forming modern society. As a result, the language of the book is didactical and rule based. It aims to provide the checklist of the rules that should be obeyed in order to organize private life in line with the objectives of the modern state: planning and maintaining order. In other words, these rules are "innocent" ideological tools that aimed to lead the modern women of the nation state. When taking into consideration previous research, just like the other grand narratives and the institutions

of a particular period of time, the cookbooks can be said to have likely been used as a tool of modernization for forming the nation state and social change for the “great objectives” of the state and political power. In this respect, Cılızoğlu’s cookbook can be said to have likely been a tool of the modernization project at a particular period in Turkey’s history for forming an ideal society and for putting this responsibility on the shoulders of women in the private sphere.

Bir Yemek Kitabından Neler Öğrenilir? Leman Cılızoğlu'nun Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları Kitabı Üzerinden Bir İnceleme

*“Yemek kitapları, arzuların, korkuların ve umutların belgesidir.”
(Humble'dan aktaran Gold, 2007, s. II)*

Başlarken

Yemek kitapları, sıradan ve görünmez olarak nitelendirilen gündelik hayatın en önemsiz atfedilen kısmı olan mutfağa aittir. Bu nedenle de yemek kitaplarının herhangi bir durumu ve dönemi anlamak için tarihsel bir malzeme olarak kullanılması, gündelik olanın önemini anlaşılması ile mümkün olmuştur. Gündelik hayat, “kendini tekrar eden”, “sıkıcı”, “bıktırıcı”, “önemsiz” ve “değersiz” olarak nitelendirilen pratiklerin ve eylemlerin alanı olarak büyük ve önemli görülen konularla ilgilenen hakim bilim anlayışı içinde uzunca bir süre kendine yer bulamamıştır. Ancak makro teorilerin ve büyük anlatıların 20. yüzyılda dünyada olup biteni anlama konusunda yetersiz kalması, o güne kadar dışarıda bırakılan bireye ve eylemlerine, ürünlerine, gündelik hayatına yani kültürüne odaklanmayı beraberinde getirdi. Bu yeni anlayış, geçmişi, içinde bulunulan zamanı anlamak ve geleceğe dair öngörülerde bulunmak için kullanacağı yeni kaynakları ve metodları da geliştirdi. Makro tarih anlatısında siyaset odaklı tarihten insan faaliyetlerinin tamamına odaklanan bir tarih anlayışını başlatan Annales Okulu'nun¹, tarihte olup biteni anlamak için geliştirdiği disiplinlerarası yaklaşım, devlet arşivleri dışında kaynak olarak görülebilecek her tür materyalin başvuru kaynağı olarak kullanılmasının önünü açarken² mikro tarihçilerin sıradan insana ve yerele yaptıkları vurgu, bireysel deneyimlere odaklanmayı ve sözlü tarih çalışmalarını beraberinde getirdi³. Bu bağlamda yemek kitapları da önemli bir kaynak olarak araştırmacıların ilgisini çekmeye ve üzerinde çalışılmaya başlandı.

Tarihin ilk dönemlerinden bu yana tariflerin yer aldığı kil tabletler, el yazması ve basılı kitaplar hatta emek emek her denemenin ardından yazıya geçirilen bazen de anne-anneanne tariflerinin yeni bir mutfağa transfer olmasıyla kuşaklar arasında deneyim ve tarif aktarımı sağlayan tarif defterleri, Barbara Wheaton'un söylediği gibi dikkatli okuyucularını sürprizler ve ödüllere karşılayabilecek bir niteliğe sahiptir. Yemek kitaplarının sihirli bir şapka olduğunu ve içindekilerden çok daha fazlasının

1 Annales Okulu'nun çalışmaları hakkında ayrıntılı bilgi için bkz: Peter Burke (2006) Fransız Tarih Devrimi Annales Okulu, Ankara: Doğu Batı Yayınları.

2 Nüfus kayıtları, nüfus sayımları ve hareketleri, mahkeme tutanakları, kilise kayıtları, üretim verileri, ürün ve hizmet fiyatları ve hareketleri, satış sözleşmeleri, kral karamameleri, destan, şiir, şarkı sözleri vs.

3 Türkiye sosyal bilim camiasının çalışmalarında Annales Okulu'nun 1950'lerde ve ikinci bir dalga olarak 1980'lerde (Kayalı, 2006, s.13-18), mikro tarih ve gündelik hayat çalışmalarının 1980'lerden sonra etkili olmaya başladığını söylemek yanlış olmaz.

elde edilebileceğini ifade eden Wheaton, bu kültürel artifactlerin olağandışı (*peculiar*) dökümanlar olduğunu, üretildiği zaman ve mekân bağlamında okunursa, geçmişini anlamak için çok kullanışlı olabileceğini belirtir (2009, s. 3). Benzer şekilde Driver da (2015) yemek kitaplarının geçmişin pek çok yönünü yansıttığını ve yazıldıkları zaman hakkında bir hikâye anlattığını ifade eder (s.15). Wheaton’un ve Driver’ın ifadelerinden yola çıkarak yemek kitaplarının içinden çıktığı toplumun kültürel, politik ve ekonomik yapısına dair çeşitli saptamalar yapmak için kullanılabilir bir kaynak olduğu anlaşılmaktadır.

Bu çalışmanın amacı, bir yemek kitabını, yaşadığımız coğrafyanın kültürel, politik, ekonomik geçmişini anlamak için, yemek kitaplarından neler öğrenebileceğimize dair analitik incelemeye tabi tutmak ve ortaya çıkacak analitik kategorileri *holistic* (bütüncül) bir şekilde görmektir. Bu analitik kategorileri belirlemek ve kategoriler altında kitabın yazıldığı döneme dair hangi bilgilere ulaşılabildiğini ortaya koyabilmek için Leman Cılızoğlu tarafından 1970 yılında yazılan ve sonraki yıllarda pek çok baskısı yapılan *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları* kitabı seçilmiştir. Bu kitabın seçilmesinin nedenlerinden biri, kitabın sadece yemek tarifleri ve yemek pişirme teknikleri bilgisi için hazırlanmamış olmasıdır. Hedef kitlesinin “tüm ev kadınları” olarak belirlendiği ve onların bilmek zorunda olduğu düşünülen bilgilere yer verilen kitapta, sadece aşçıların, belli bir etnik grubun, şehirde yaşayanların ve zengin evlerin mutfaklarında pişirdikleri yemeklere ve onların mutfaklarına odaklanılmamış bu nedenle de kapsayıcılığı geniş bir kitap olarak değerlendirilmiştir. Akşam Kız Sanat Okulu öğretmeni olan Leman Cılızoğlu’nun kitabı, beslenmenin önemi, sağlıklı ve dengeli beslenme önerileri, yiyeceklerin besin değerleri, yiyeceklerin alınması ve saklanması, ev idaresi, mutfak ve günlük öğünler dışında özel zamanlarda hazırlanacak yiyecekler ve bunların nasıl servis edileceğine ve tüketileceğine dair kurallar hakkında bilgiler vermek amacıyla hazırlanmış bir eğitim kitabıdır. Bu bağlamda kitap, sadece bir yemek kitabı ya da sadece bir adab-ı muaşeret kitabı değildir. Kitap, kapsamlı konu başlıklarıyla farklı türden yemek kitaplarının içindekiler bölümünde yer alan başlıkları içinde toplayacak şekilde hazırlanmıştır. Cılızoğlu’nun kitabı, içindeki bilgilerin, yazıldığı dönemin kültürel, ekonomik ve politik durumu hakkında analiz yapmaya pek çok kategorinin ortaya çıkartılmasına olanak verecek çeşitlilikte olması, yemek kitapları üzerinden çalışılabilir pek çok konu bağlamında kullanılabilir bir kaynak olduğu için çalışma için örnek olarak seçilmiştir. Ayrıca yayımlandığı tarihten bu yana pek çok baskısı yapılmış olan kitap, Kız Enstitüleri ve onunla aynı dönemde benzer görevleri paylaşan diğer eğitim kurumlarının kadın öğretmenleri tarafından yazılan kitaplar arasında günümüzde en çok bilinen kitaplar arasındadır.



Görsel 1. Leman Cılızoğlu'nun kitabının kapak sayfası.

Yemeklerin Kitabı

Her ne kadar tartışmalı olduğunu ifade etse de Goody, yemek pişirme ile ilgili ilk çalışmanın tarihini milattan önce ikinci yüzyıla kadar götürür⁴ (Goody, 2013, s. 136). 1844 yılında bir tıp hocası olan Mehmed Kamil tarafından yazılan *Melceü't Tabbahin* ise Osmanlı İmparatorluğu'ndaki ilk yemek kitabı olarak tarihe geçer. Bu kitabın ardından *Aşçıların Sığınağı*, *Yeni Yemek Kitabı*, *Ev Kadını* ve *Aşçıbaşı* ile devam eden yemek kitaplarının sayısı 1927 yılına kadar 40'ı geçer⁵ (Samancı, 2014, s. 22). Bu yüzyılla birlikte başlayan yemek kitapları literatürü, günümüze kadar gittikçe zenginleşir ve çeşitlenir. Örneğin bazı yemek kitapları, temel pişirme teknikleri ve klasik tarifler için kullanılacak referans kitaplar olarak hazırlanmıştır. Bazıları, belli bir grup için özelleştirilmiş çalışmalardır. Belirli bir hastalık nedeniyle yapılan diyetler, yaşlılar veya çocuklar için hazırlanan kitaplar bu türe örnek olarak gösterilebilir. Günümüzde belli bir cemaatin, göçmen ve etnik grubun yemeklerine yer verilen topluluk yemek kitapları

4 Goody, ilk kitapların Atheaneus'un 200 yılında yazdığı ve mutfakla ilgili ilk bilimsel çalışma *The Deipnosophists* ve Apicius'un hazırladığı eserler olduğunu ifade eder (Goody, 2013, s. 136-137).

5 Samancı, Tanzimat Dönemi ile basılmaya başlayan bu kitaplarda Osmanlı İmparatorluğu'nda başlayan batılılaşma hareketlerinin etkisi ile Avrupa mutfağının etkisinin görülmeye başladığını ve kitaplarda alaturka ve alafranga yemeklerin birarada görüldüğünü ifade etmiştir. Osmanlı Türkçesi dışında İmparatorluk sınırları içinde yaşayan Ermeniler de yine 19. yüzyıl sonunda Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları basmıştır (Samancı, 2014, s. 22-23).

(*community cookbook*) ile belirli bir yörenin ya da bölgenin adına atıfta bulunan etnografik nitelikli kitaplar ise yemek kitapları literatürünün bir başka örneğidir. Ünlü şeflerin ve aşçıların (bu gruba başka alanlarda ismi duyulmuş-ünlü isimler de dahil edilebilir) hazırladıkları kitaplar da sık sık raflarda karşılaşılan yemek kitaplarındandır.

Yemek kitabı, Anne Willian vd. tarafından bir tarifler koleksiyonu olarak yemek yaratmak için kullanılan bir pişirme taslağı şeklinde tanımlanırken Henry Notaker ise yemek kitabını, mutfak hakkında genel bilgi veren ve en azından %40-50'si tarif içeren kitaplar olarak tanımlar (2012 s. 2). Ancak yemek kitaplarının sadece yemek pişirmeye yardımcı olan bir içeriğe sahip olduğunu söylemek bu literatüre haksızlık olur. Bu bağlamda sorulması gereken soru, bir yemek kitabından yemekler ve pişirme usulleri dışında neler öğrenilebileceğidir? Bu soruya Mennell ve arkadaşları (1985), yemek kitaplarının domestik tarihi anlatmak üzere kullanılabilir bir arşiv oluşunu göstererek cevap verir. Tobias (1998) ise domestik tarihin ötesine giderek yemek kitaplarının geniş bir toplumsal tarih için ipucu verebileceğini ileri sürer. Brownlee, Hewer ve Horne (2005) ise kültürel bir artifact olarak yemek kitaplarının yazılı kültürel hikâyeler içerdiğini ve bunların mutfak kültürünün yaratıcıları olarak anlaşılabilirliğini ifade eder (Tonner, 2008, s. 5). Bu tür çalışmalar yemek kitapları ile tarih disiplinini doğrudan ilişkilendirir ve yemek kitaplarının tarihi bir döküman olarak nasıl kullanılacağını örnekler. Bu bağlamda Wessell de tarihi kaynaklar olarak yemek kitaplarının, mutfak mirasını temsil ederek geçmişe anlam verdiğini belirtir. Priscilla Mary Işın da (2018) benzer şekilde, *Yemeğin Kültürel Tarihi* adlı çalışmasının Giriş bölümünde “Yediğimiz yemek ve yiyeceklerin hepsi geçmişi yansıtır.” ifadesi ile yiyecekler, yemek ve geçmiş arasında bir ilişki kurar.

Yemek kitaplarının toplumsal tarihi anlamak için kullanılabilirliğini düşünen Wheaton, bu kitapların en fazla tariflerde yer alan malzemeler-içindekiler (*ingredients*) hakkında birşeyler söyleyeceğini, tariflerde kullanılan gıdaların dökümünün, o kültürde kullanılan gıdalarla karşılaştırılabileceğini ve böylece o ülkenin yılın belli zamanlarındaki beslenme ve yeme alışkanlıkları, yoksul ve zengin mutfakları hakkında ipuçları vereceğini söyler (Wheaton, s. 3). Ken Albala da yemek kitaplarını, toplumsal cinsiyet rollerini, tariflerin içindekilerinin, pişirme metodlarının ve servis türlerinin toplumsal anlamlarını anlamak ve gıda maddelerinin global ticaretle marketlerde geçerli hale gelmesinin izini sürmek için incelenebileceğini belirtir (Albala, 2013, s. 116).

Yemek ve yemek kitapları üzerinden oluşan literatüre kısa bir bakış bile bu kitapların bir ülkenin beslenme rejiminin, yemek kültürünün ve yiyeceklerin yerel ve küresel bağlamda izini sürmek, kimlik (Chen, 2014, Voski Avakian, 2005), toplumsal cinsiyet rolleri (Theophano, 2002; Bower, 1997, Neuhaus, 1999), milliyetçilik ve uluslaşma (Appadurai, 1988; Gold, 2006, Ichijo ve Ranta, 2018), cemaat, etnisite, göç, diasporik topluluklar (Monstragelo, 2015; Black, 2010; Epp, 2015) ve bellek gibi konuları

çözümlemek ve anlamak için kullanılan kaynaklardan biri olduğunu anlamayı sağlar. Bu örneklerle, Carol Gold'un da belirttiği gibi (2007), yemek kitaplarında geleneksel olarak mutfakın dışına yerleştirilen politik, toplumsal ve ideolojik konuları ve bunlardaki değişimlerin işaretlerini görmek mümkündür. Yemek kitabının, yazıldığı dönemin sosyal koşulları ve trendleri ile ilgili olduğunu belirten Chen, bu kitapların yemek pişirme ile ilgili özel alandaki *know-how* (bilgi birikimini) havuzlarını kamusal alana taşıdığı ifade eder (Chen, 2014, s. 491-492). Dolayısıyla yemek kitapları, özel ve kamusal alan arasında ilişki kuran ve bu iki alanda olup biteni yansıtan bir kaynak olarak oldukça kullanışlıdır.

Türkiye'de yemek kültürü hakkında dolayısıyla mutfak, gıda ve yemek üzerine yapılan çalışmaların Annales Okulu'nun Türkiyeli araştırmacılar üzerinde etkisinin görüldüğü 1950'li yıllara kadar götürmek mümkündür. Osmanlı-Türk gıda çalışmalarındaki önemli çalışmalara değindiği yazısında Samancı, 1950'li yıllar itibariyle ekonomi tarihçilerinin çalışmaları, folklor ve Türkoloji çalışmaları bağlamında gıda tarihi ile ilgili çalışmaların arttığını belirtir. Osmanlı İmparatorluğu'nun son zamanlarında gıda arzı ve çeşitliliği, gıda tedarik zinciri, ticaret ve pazarlar, Osmanlı elitinin yemek pişirme alışkanlıkları, yemekleri ve saray mutfaklarının organizasyonuna dair çalışmalar yapıldığını ve bu çalışmalarda saray kayıtlarının, mutfak sicillerinin ve vakıf belgelerinin kullanıldığını ifade eder (Samancı, 2013, s. 107-109). Bir tıp tarihçisi olan Süheyl Ünver'in 18. yüzyıla ait olan tarifleri topladığı *Fifty Turkish Dishes in History* adlı kitabı, Burhan Oğuz'un folklor çalışmaları içinde yer alan 1976 tarihli Anadolu insanın gıda tüketim örüntülerini anlattığı çalışması, Bahattin Ögel'in Orta Asya'da yaşadıkları zamanlardan bu yana Türklerin mutfakını incelediği çalışması (1978), Milli Folklor Araştırma Dairesi'nin 1980'li yıllar itibariyle Türk Mutfakının kökeninin konuşulduğu, yurt dışına tanıtımının yapıldığı ve özel tatlarının sergilendiği sempozyumlar mutfak, yemek ve gıdanın üzerine odaklanan diğer çalışmalarındandır. Türkoloji çalışmaları ise bu coğrafyada eski dilde yazılan yemek el yazmaları, mutfakla ilgili belgeleri ve kitaplarını Türkçeye çevirerek araştırmacılar için yeni kaynaklar sunmuştur⁶. Dini törenler, özel günler, eğlenceler ve kutlamalarda verilen yemekler ve içerikleri ile bunların servisine dair kayıtların incelenmesi de Osmanlı yemek araştırmalarında önemli kaynaklar olmuştur. Ayrıca imparatorluk toprakları içinde yaşayan azınlıkların yemek kitapları da Osmanlı mutfakının çok kültürlü ve çok etnikli yapısını anlamak için çevirileri yapılarak (*Mükemmel Yemek Kitabı, Aşçının Yemek Kitabı*) ilgilenenlere sunulmuştur (Samancı, 2013, s. 109-112). Samancı 2000'li yıllar itibariyle Osmanlı ve Türk yemek kültürü ve mutfakındaki tariflere ve tatlara odaklanan çalışmalar yapıldığını ve sosyo kültürel yaklaşımla yapılan çalışmaların başladığına

6 Türkoloji çalışmaları içinde kaynak çevirilerinin yanısıra (Sefercioğlu, 1985; Kut) eski dilde yayımlanan yemek el yazmaları ve kitaplarının bibliyografyası hazırlanmış (Kut, 1985), Bağdadi tarafından yazılan bir el yazmasının 15. yüzyılda Şirvani tarafından tercüme edilmesi ve yeni tariflerin eklenmesi ile Osmanlı dünyasında bilinen ilk yemek el yazmasının çevirisi yapılmıştır (bkz. Samancı, 2013)

işaret eder⁷. Bu çalışmalardan *Osmanlı-Türk Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme: Yemek Kitaplarında Alaturka-Alafranga İkiliği* (2014) adlı çalışmasında Özge Samancı, Osmanlı İmparatorluğu'nda Tanzimat döneminde Osmanlı Türkçesi ile daha sonra Latin harfleri ile 1960'lı yıllara kadar basılan kitaplarda alaturka alafranga ikiliğini ve iki dönem arasında yer alan yemeklerdeki farklılığı anlatır⁸. Acar Tek ve Sürücüoğlu tarafından “Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı: Melceü't Tabbahin” adıyla yapılan çalışma da kitabın içinde yer alan tarifler ve kitabın İngilizce çevirisi hakkında bilgi vermektedir. Osmanlı ve Modern Türkiye'deki yiyecek ve içecek kültürüne odaklanan çalışmasında Samancı (2019), modern Türkiye'deki yiyecek içecek kültürünün Osmanlı'nın devamı olduğunu İmparatorluğun başkenti İstanbul'da saray mutfağında kullanılan yiyecekler, içecekler, özel gün yemekleri, İstanbul halkının yeme içme alışkanlıkları ve buradaki yiyecek içecek çeşitliliği ve ticareti üzerinde durmaktadır.

Yemek Kitaplarıyla Çalışmak

Tarihi okumak için alternatif bir kaynak olarak yemek kitaplarını kullanmak verimli olmakla birlikte Wessel'in de belirttiği gibi (2013) bir dedektif gibi dikkatli ve titiz bir çalışmayı gerektirir. Yazıldığı dönemi ve geçmişi anlamak için başvuru niteliğinde olsa da Wheaton'ın “kural koyucu” olarak adlandırdığı bu literatürün geçmişi araştırmak için kırılğan bir yapısı bulunmaktadır (2009, s. 3). Araştırmacıların bu kırılğan yapının farkında olarak inceledikleri kitapların içinde yer alanların, yazıldıkları dönemdeki ve gündelik hayattaki karşılığına odaklanmaları gerekmektedir. Wheaton, eski bir yemek kitabını okumanın muhteşem olduğunu, iki kitabı aynı anda okumanın karşılaştırma yapma imkânı sunduğunu ama üç ya da dördünü birden okumanın, nerede ne olduğunu hatırlamak ve bunların karşılaştırmasını yapmak bakımından çok zor olduğunu ifade eder (Wheaton, 2014, s. 277). Yemek kitapları ile çalışmanın bir başka zorluğu, bu kural koyucu literatür ile gerçeklik arasında bağ kurmanın her zaman kolay olmamasıdır. Wheaton, kitaplarda çok fazla göstermelik (*showpiece*) tarif bulunduğunu ve bunların gerçekte pişirilenden fazlasına denk geldiğini, gündelik hayatta çok fazla malzemeli ve komplike tariflerin karşılığını bulmadığının altını çizer (Wheaton, 2014, s. 278). Benzer şekilde Albala da tarihi bir yemek kitabıyla çalışırken unutulmaması gereken en önemli şeylerden birinin, bu kitapların nadiren insanların gerçekte ne yediklerini kaydetmiş olduğu gerçeği olduğunu belirtir. Tarihi yemek kitapları, bazen yenen yemeklerin menülerini kaydeder ama çoğunlukla tanımlayıcı olmaktan çok kuralcıdır.

7 Osmanlı'da alkol tüketiminin ve kimlikle ilişkisi, Osmanlı egemenliğindeki Yunanlıların mutfak kültürü ve Osmanlı sarayında gıdanın anlamı, saray mutfağı ve halka yemek veren vakıflar üzerine yapılan çalışmalar sosyokültürel yaklaşımla yapılmış çalışmalar arasındadır. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu'nun farkı dönemlerini içine alarak yemek-gıda ve tıp, yemek ve politika, yemek dağıtan vakıflar, yiyecek tüketim örüntüleri ve kimlik (Tülay Artan) üzerinde duran çalışmalar da Osmanlı-Türk yemek çalışmalarındadır (bkz. Samancı, 2013).

8 Bu çalışmada Samancı, belirtilen dönemlerde çıkan yemek kitaplarında batının yemeklerinin etkisinin görülmeye başlandığını özellikle Fransız yemeklerinin alaturka yemeklerle birlikte kitaplarda yer aldığını, Cumhuriyet dönemi ile birlikte Fahriye Nedim ve Ekrem Muhittin Yeğen tarafından hazırlanan kitapların da içeriğinin yine aynı çizgide olduğuna işaret eder (bkz. Samancı, 2014).

Bu durumda araştırmacılar, ellerindeki yemek kitabının, yazarın değerleri ve ideallerini ve belki de bu kitabı alabilecek okuyucuların değer ve ideallerini yansıtabileceğini akılda tutmalıdır. Yemek kitapları literatürü ile ilgili bu saptama aslında yemek kitaplarının belli bir amaç doğrultusunda yazıldığını ortaya koyar. Ama bu ön bilgi hiçbir zaman, insanların nasıl pişirdiğinin ve ne yediklerinin kesin bir kanıtının olamayacağı anlamına gelmez (Albala, 2013, s.117).

Albala, çok geniş bir bilgi kaynağı olduğunu düşündüğü yemek kitapları ile çalışırken öncelikle araştırmacının bu metinlerden ne öğrenmek istediğini ortaya koymasına gerektiğini belirtir (2013, s. 117). Yemek kitaplarının çok fazla tekrar, gıda ve teknik bilgi içerdiği için okunmasının oldukça zor olduğunu ifade eden Wheaton ve Albala, yemek kitaplarına sistematik bir şekilde yaklaşmanın gerekli olduğunu ifade eder (2014, s. 276, 2013, s. 117). Wheaton, yemek kitabı incelemesi yaparken bir kitabın bütününe bakmak yerine öncelikle tek bir tarafına bakmayı ve birbiri ile ilişkili bir grup kitabı bu şekilde incelemeyi önerir. Bu bağlamda tariflerdeki malzemelerin envanterini yapmak ve kalitelerini ele almak, yemeğin anlatımındaki pişirme tekniklerini incelemek, mutfağı ve içindeki ekipmanı görmek ve son olarak servis ve yeme davranışlarını incelemek geçmiş zamanlarda ve mekânlarda yiyecek hazırlama ve yemek yemenin toplumsal hareketlerini anlamaya zemin hazırlar (2014, s. 277). Bu çalışmada, Wheaton ve Albala'nın yemek kitapları üzerine çalışılırken belirledikleri başlıklar dikkate alınarak Leman Cılızoğlu tarafından hazırlanan ve 1971 yılında ikinci baskısı yapılan *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları* (ilave İkinci Baskı) kitabı incelenmektedir. Bu inceleme, kitabın adı, sayfa sayısı, baskı teknolojisi, görsel kullanımı, amacı, işaret ettiği hedef kitle, mutfak ve mutfak ekipmanı, tarifler, tariflerde kullanılan malzemeler, masa düzeni ve öneriler üzerinden gerçekleştirilmiştir.

Adını Söyle Nasıl Bir Kitap Olduğunu Söyleyeyim!

Herhangi bir kitabı elimize aldığımızda yaptığımız ilk iş, kitabın başlığına, kapağına, yazarına, arka kapağına, fiyatına, giriş ve içindekiler bölümüne odaklanmaktır. Bu durum, bir yemek kitabı için de farklı değildir. Bir yemek kitabının adı ile içeriği genellikle okuyucularını şaşırtmaz hatta içeriği hakkında ciddi ipuçları verir. Kitabın ismi, kitabın bölgesel, etnik veya ulusal karakterli olup olmadığını veya belli bir diyet için mi hazırlandığını ortaya koyabilir. Kitabın ismi ve tarif başlıkları, o mutfağın temel yiyeceği ve yemeği hakkında, Appadurai'nin ifade ettiği gibi kültürün “gıda temelli karakteri” (Appadurai, 1988, s. 16) hakkında bilgiler sağlayabilir. Bölgesel ya da etnik karakterli yemek kitapları, o kültürlerin yemeklerine ve genel özelliklerine yabancı olanlar için hazırlanır. Örneğin, Gaziantep Mutfağı adı ile basılan bir yemek kitabı, bu mutfağın yiyeceklerine, yemeklerine ve hazırlama yöntemlerine aşina olmayanlar için hazırlanmış bir çalışmadır. Bu bağlamda okuyucular, diğer bölgesel

ve etnik mutfaklardan farklılaşan yönleriyle ve kültürleriyle Gaziantep mutfağını, temel gıda maddelerini, hazırlama ve pişirme yöntemlerini ve menülerini tanıma şansını elde ederler. Böylece okur, örneğin Gaziantep mutfağının anlatıldığı bir yemek kitabının içindekiler bölümünde temel malzemesi et olmasına rağmen kebaplar ve et yemekleri gibi iki farklı başlık gördüğünde mutfağın karakteristiğini ve temel malzemesinin et olduğunu farkeder. İncelediğimiz yemek kitabına bu bağlamda baktığımızda kitabın adından başlayarak herhangi bir mutfağa özellikle yapılan bir vurgudan bahsetmenin söz konusu olmadığı görülür. *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları Beslenme Yemek Görgü Kuralları* adı ile yayınlanan kitap, aynı adla başka herhangi bir coğrafyada yayınlanabilir. Bu tespit, tariflerin topluca görüldüğü içindekiler bölümü incelendiğinde de değişmez. Kitapta yer alan tariflerin isimlerinin, bugün pek çok yemek kitabının işaret ettiği gibi herhangi bir etnik gruba, bölgeye ya da ulusal karaktere referansta bulunmadığı görülür. Yemek kitaplarında hiç bir ayırıcı ve farklılaştırıcı isim ve malzemenin bulunmaması, bölgesel ve etnik farklılıkların belirsizleştirilmesi, homojen bir mutfak yaratma çabasının ürünüdür. Böylece mutfak, yemek ve gıda aracılığıyla etnik ve bölgesel farklılıkları görünmez kılan evrensel ve modern değerlerle hazırlanmış bir mutfak kültürü yaratılmaya çalışılır⁹.

Driver bir kitap incelemesi sırasında yazarın kimliğinin, özellikle cinsiyetinin, eğitiminin, sosyal statüsünün, dininin, etnik kökeni ve dilinin kitabın yaratılmasında anahtar bir faktör olduğunu ayrıca yazar olarak bir vakıfın, derneğin ya da şirket adının bulunup bulunmadığına bakmanın gerekliliğine işaret eder (2015, s. 258). Wheaton da (2009) bir yemek kitabının yazarının doğum tarihi ya da yaş bilgisinin de kitabın yazılış amacını ortaya koymada oldukça işe yarar olduğunu ifade eder. Wheaton bu bilginin yazarın kitabı, geleceği düşünerek mi yoksa geçmişini korumak için mi yazdığını ortaya çıkabileceğini düşünür. Çalışmaya konu olan kitabın eğitim ve yardımcı bir kitap olarak tasarlanması, yazarın öğretmen olması, hedef kitesinin kadınlar olarak işaret edilmesi kitabın halihazırdaki alışkanlıkları değiştirme ve geleceği biçimlendirme amacıyla yazıldığını gösterir. Eğer yazar, “kaybolmaya yüz tutmuş”, “değişmeye başlamış” “çocukluğuna ait” “miras” tariflerden derlediği bir kitapla karşımızdaysa bu çalışmanın geçmişe sahip çıkma amacı ile yazıldığı düşünülebilir. İncelenen kitap daha önce de belirtildiği gibi kadın bir öğretmen tarafından, bir eğitim kurumunun ismi verilerek ve farklı eğitim kurumlarının müfredatına uygun bir şekilde kadınların eğitimi için hazırlanmış mevcut durumu ve geleceği biçimlendirmeye yönelik bir kitaptır.

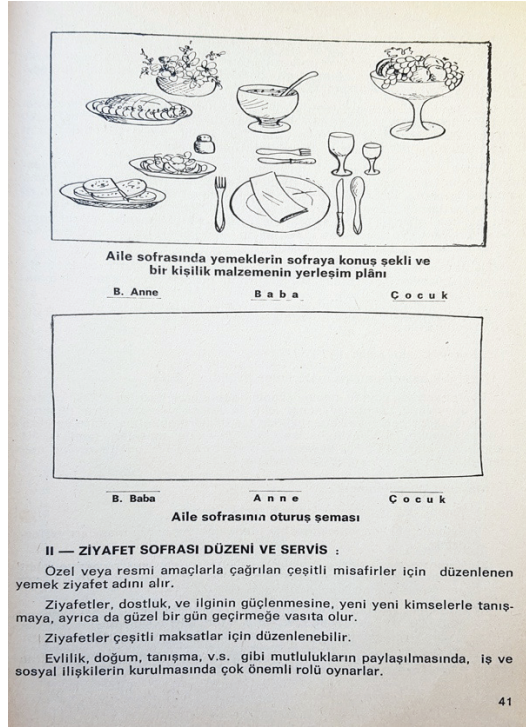
Kitabın isminden sonra dikkat edilecek bir başka öğe kapak tasarımıdır. İncelenen kitabın, turuncu rengin hakim olduğu kapak sayfasında duvarları beyaz dolaplarla kaplı,

9 Benzer şekilde Cumhuriyet modernleşmesinde mimari de bir araç olarak kullanılmış ve hedeflenen toplumsal dönüşümleri meşrulaştırmak için bölgesel ve etnik farklılıkları görünmez kılan ve geçmişin izlerini silmeye çalışan, sadeliğin ön planda olduğu modern bir mimari tarzı benimsemiştir (ayrıntılı bir çalışma için bkz, Sibel Bozdoğan (2015). *Modernizm ve Ulusun İnşası Erken Cumhuriyet türkiyesinde Mimari Kültür*, İstanbul: Metis.

siyah tezgâhlı ve bir çalışma masasının bulunduğu renkli bir mutfak görseli bulunmaktadır. Bu mutfak, 1920'lerde ortaya çıkan ve mutfakları bir laboratuvar gibi planlayan Frankfurt mutfağını andırmaktadır. Kadının en az enerjiyi harcaması ve zamanının çok az kısmını burada geçirmesi için verimlilik esasına göre planlanan bu mutfaklar, Türkiye coğrafyasında bu görselde karşılığını bulmuştur. Bu mutfak görselinde fırın, ocak ve buzdolabı gibi elektronik aletler, tezgâh içine (ankastre) yerleştirilmiştir. 1970'ler Türkiye'sinde Frankfurt mutfağının ve ankastre kullanımının yaygınlaşmadığını ve kapakta yer alan görselin bir ideali yansıttığını söylemek yanlış olmaz. Bu, Cumhuriyetin modern evinin modern mutfak idealinin görselleştirilmiş halidir.

Kapak sayfasından sonra önsöz ve reklam sayfası olarak kullanılan son sayfalar da dahil olmak üzere 519 sayfadan oluşan kitap, daha çok bir ansiklopedi niteliği taşımaktadır. Bu özelliğiyle kitap, bir raf ya da kenarda unutulmaktan ziyade kendine mutfakta özel bir yer açacak nitelikte görünmektedir. Günümüzde yemek kitapları, okuyucularını rengârenk bir kapak ve içeriğindeki görsel şölenle karşılar. Kitabın içinde yer alan yiyeceklerin renkleri ve yemeklerin görselleri, okuyucuları cezbederek kitapları görünür kılarken aynı zamanda iştah kabartır. Son zamanlarda gelişen teknoloji, yemek kitaplarının sadece okunan değil aynı zamanda izlenen bir forma dönüşmesine olanak vermekte kitapların içine yerleştirilen kare kodlar, okuyucuları, yemeğin hazırlanma aşamasını izlemesini sağlayacak videolara yönlendirmektedir. Bütün bunlar basım teknolojisinde geline aşamalar hakkında araştırmacılara bilgi verir. İncelenen yemek kitabının kapağında başlayarak bu türden bir analiz yapıldığında renk ögesine sadece kapakta ve kitabın içine yerleştirilmiş olan bir reklam broşüründe rastlandığını söylemek mümkündür. Kitabın içinin, siyah beyaz baskı teknolojisi kullanılarak hazırlanmış olması, renkli baskının bu dönemde basım sektörü için pahalı bir uygulama olduğunu ve kitabın maliyetini düşürmek için siyah beyaz baskının kullanıldığını düşündürmektedir. Bu durum, basım teknolojisinin durumu hakkında bilgi verebileceği gibi hitap edilen kitlenin alım gücü üzerine düşünmeyi gerektirir. Hedef kitlesi geniş olan bir kitabın, alınabilir fiyata satılması gerekir.

Kitapta hem elle çizilmiş şemalara, masa düzenleri, yemek ve yemeğin hazırlanma aşamasını gösteren siyah beyaz fotoğraflara hem de hazır grafik çizimlere yer verilmiştir. Bugün baskı teknolojisinin ve tasarımın geldiği noktada kitaplarda farklı görsel formatların bulunması yerine tek bir görsel format tercih edilmekte ve özellikle konu yemek kitabı olduğunda görsellerin kalitesi ve rengi çok önemli olmakta bu nedenle editör, tasarımcı, çizer, fotoğrafçı, basımcı ve yayıncıdan oluşan kalabalık bir ekip, kitabı basım aşamasına hazırlamaktadır. Cılızoğlu'nun kitabında iç kapağı ve Önsöz bölümündeki teşekkürler kısmını inceleyince kitabın sadece görselleri hazırlayan bir teknik ressam ve yazar tarafından hazırlandığı anlaşılır.

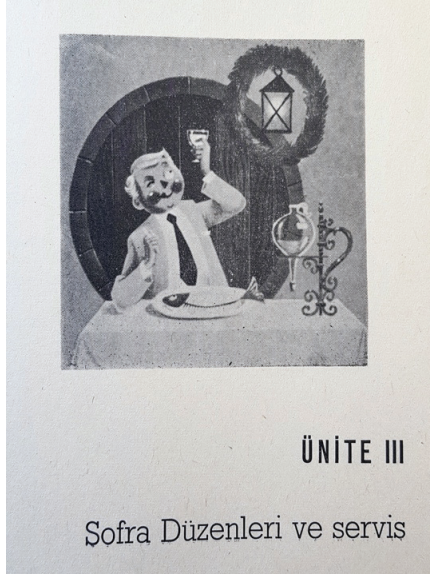


Görsel 2. Leman Cılızoğlu'nun kitabının Sofra Düzenleri Servis Bölümü'nde aile sofrasının düzenlenme biçiminin anlatıldığı çizim.

Kitap, hem Kız Sanat Öğretmen Okulu ve Akşam Sanat Okulları öğrencileri için hem de tüm ev kadınları için hazırlanmıştır. Dolayısıyla kitaba okul dışında ulaşmak isteyenlerin nasıl ulaşacağı da önemli bir konudur. Leman Cılızoğlu'nun kitabına bu gün sahaflar aracılığı ile online olarak ulaşılabilir. Ancak o dönemde okuyucuların kitaba ulaşımı için kitabın iç sayfasında Ankara Bahçelievler'de bir posta kutusu adresi bir de yazarın açık ev adresi isteme adresi olarak verilmiştir. Kitaba bunun dışında nerelerde erişilip erişilmediğine dair bir bilgi bulunmamaktadır. Bu durum, kitabın yazıldığı dönemde kitap dağıtım ağının durumu hakkında araştırmacıyı düşünmeye itecek bir durumdur. Kitapla ilgili dikkat edilmesi gereken noktalardan biri de kaç adet basıldığı, kaçınıcı kez basıldığı, basımlar arasında herhangi bir farklılık olup olmadığı (eklemeler, çıkarmalar), reklamının nasıl yapıldığı ve nasıl satıldığıdır (Driver, 2015, s. 259).

Kitapta bölüm kapak sayfaları dışında 87 görsel bulunmaktadır. 17 görselin bulunduğu "Sofra Düzenleri ve Servis" bölümü (s. 37-66), kitapta en fazla görselin bulunduğu bölümdür. Bu bölümde masa düzenleri ve oturma planları ile ilgili ayrıntılı görsellerin bulunması, yazarın konuyu somutlaştırarak hedef kitesini özellikle bu konuda eğitmeye

çalıştığının da göstergesidir. Bölüm içlerinde yer alan görseller, yemeklerin siyah beyaz fotoğrafları (kış salatası, biber dolması, su böreği vs) ve mutfak, mutfak ekipmanı ve masa düzenlerinin anlatıldığı çizimlerden ve fotoğraflardan oluşmaktadır. Özellikle yemek fotoğraflarının siyah beyaz olması, yemeğin görüntüsü ve tabaktaki sunumunun net şekilde görülmesine engel olmaktadır. 22 bölümden oluşan kitapta kahvaltı, yemekler, tatlılar ve yiyeceklerin saklanması içeren 20 bölüm için ayrı kapak sayfaları hazırlanmış beslenme hakkında bilgi verilen ilk bölüm için kapak hazırlanmamıştır. Bölüm kapak sayfalarında bölüm başlığı ile hazır grafikler ve çizimler kullanılmıştır. Kitapta insan görseline “Hamur İşleri” bölümü sayfalarında ve üç bölümün kapak sayfasında rastlanmaktadır. “Sofra Düzenleri ve Servis” Bölümünün kapak sayfasında yer alan hazır görselde, restoran masasına oturmuş ve elindeki kadehi yukarı kaldıran takım elbise giymiş bir erkek kullanılmıştır (s. 37). “Yumurtalar” bölümünün kapak sayfasında (s. 123) ve yine “Hamur İşleri” bölümünde su böreğinin hazırlanışı ve “Şuale Krem Büsküvi” tarifinde profesyonel aşçı gömleği giyinmiş bir erkeğin eli, hazırlık yaparken görünmektedir (s. 303, 309). “Hamur İşleri”, “Süt ve Sütten Yapılan Tatlılar” Bölümünün kapak sayfalarında yer alan kadınlar, domestik mutfakta, erkek ve kız çocukla beraber çizilmiştir. Bu görsellerin dışında özellikle “Hamur İşleri” bölümünde yine domestik mutfakta önlüğüyle yemek hazırlayan kadınların ellerinin fotoğrafları vardır. Kitapta kullanılan bu görseller, mutfakta erkeği profesyonel, kadını ise amatör olarak kodlamaktadır. Kadın, önlüğü ile evinin mutfağında, kimi zaman çocuklarıyla, ailesine yemek hazırlarken erkek ise giydiği ve kendisine bir statü veren aşçı üniformasıyla (aşçı gömleği) temsil edilmektedir. Bu görsellerdeki kadın ve erkek temsilleri, araştırmacı ve okurlara dönemin toplumsal cinsiyet rolleri hakkında ipucu vermektedir.



Görsel 3. Kitapta yer alan Sofra Düzenleri ve Servis Bölümü'nün bölüm kapağı.

Kitabın Hedefi ve Hedef Kitleleri

Kitabın yazarı ve özellikle giriş bölümünde belirlediği hedef kitleleri, Wheaton'ın da belirttiği gibi o toplumdaki toplumsal cinsiyet ve sınıf hakkında bilgi verir (Wheaton, 2009, s. 11). Kitabın önsöz bölümünde beslenme kurallarına uygun yemek pişirmenin ev kadını için çok önemli olduğunu belirten Cılızoğlu, kitabı ev kadınlarına ve öğrencilere yardım amaçlı, beslenme bilgileri ve bu bilgilere dayalı yemek pişirme metod ve uygulamalarını birlikte veren bir kitabın eksikliğini gidermek için hazırladığını ifade eder (s. VII). İyi ve dengeli beslenmenin tüm dünyada sorun olduğuna dair saptamayla başlayan yazar, beslenmenin tanımına, önemine, öğelerine, dengeli beslenmenin ilkelerine, besin maddesinin vücut için önemine, satın alınmasına, saklanması ve pişirilmesine dair bilgi eksikleri olduğunu düşünerek bir eğitim ve yardımcı olarak hazırlamıştır kitabı. Giriş bölümünde yazar, kadınları, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de yaşanan yetersiz ve yanlış beslenme sorununun üstesinden gelecek uzmanlar olarak gördüğünü ve ilgili konular hakkında “bir ev kadınına yetecek” kadar bilgi verdiğini belirtir. Kitabın hedef kitleleri, Cumhuriyet ideallerini yaşatacak bireyleri, sağlıklı ve dengeli şekilde besleyecek eşler ve annelerdir. Bu eşlerin ve annelerin artık Batılı kadınlar gibi ev ve aile hayatına dair her konuda bilgili olmaları gerekir. Yenal'ın belirttiği gibi kadının rolünün, Batı normlarına benzetilerek yeniden yapılandırılmasıyla modernleşme projesinin bir parçası olarak ev hayatının yeni ideallerinin, biçimlerinin ve normlarının geliştirilmesi kolaylaşır. Kız Enstitüleri ve diğer eğitim kurumlarının özellikle yemek ve pişirme dünyasına ait modern kategorilerin devlet tarafından nasıl tanımlandığını, yapılandırdığını ve teşvik ettiğini göstermeye çalışan Yenal, sağlık ve hijyen vurgusunun 1950'lerin mutfakta modernleşmeyi¹⁰ sembolize ettiğini ifade eder (2007, s. 191-192). Cılızoğlu'nun çalışması da 1970'lerde yazılan bir çalışma olarak sağlıklı ve dengeli beslenme kadar hijyen konusuna özellikle yiyeceklerin saklanması, evde ve mutfakta temizlik konularıyla dikkat çeker. Eğitimli ideal Cumhuriyet kadınlarının sağlıklı ve dengeli beslenme kadar yiyeceklerin nasıl takdim edileceği bilgisine de sahip olmaları gerekir. Bu nedenle, kitapta pişen yemeğin takdimi, sofranın düzenlenmesi, sofranın görgü kuralları ve kokteyl hazırlanması hakkında bilgiler de verilir (s. VII). Kitap, bir yandan okullarda eğitim gören kadın öğrencilere diğer yandan da bu okullara gidememiş ve bu okullardan bilgi alamayan ama okuma-yazma becerisine sahip kadınlara yönelik hazırlanmıştır.

Kitabında yemekle sağlıklı, güçlü ve mutlu bir toplum arasında bir ilişki kuran Cılızoğlu, bedenlen ve ruhen sağlıklı olan kişilerin, iyi ve düzenli çalışma gücüne sahip insanlar olarak, “me'sut insan ilişkileri ile ekonomik ve sosyal bağları kuvvetli toplumu meydana getirdiğini” belirtir (s. 2). Sağlıklı bireylerin, güçlü bir toplumun önkoşulu olarak işaret edildiği bu yaklaşımda tüm sorumluluk kadınlarda ve onların eğitimlerindedir.

10 Yenal, 1930 ve 1940'larda mutfakta modernleşmenin, “Avrupalı” yemekler anlamına geldiğini ifade eder. 1950'lerde Amerikan hegemonyası bağlamında modernleşme sürecinin hızlandığı ve bu süreçte Kız Enstitüleri'nde yemek pişirme derslerinde bilimsel beslenmeye geçildiği, besin ve besin değerlerinin önemine vurgu yapılması söz konusudur (2007, s. 198, 200).

Bu eğitimin merkezinde bulunan Kız Enstitüleri, Öğretmen Okulları ve Akşam Sanat Okulları, modernleşme projesinde kadınların eğitiminde merkezi bir rol oynamaktadır. Bu kurumlarda verilen eğitimin amacı, domestik yaşamın her yönü hakkında bilgi sahibi olan, evini ve ailesini uygar ve modern tarzda çekip çevirecek, onlara sevgiyle ve itinayla yaklaşacak “ideal kadın”ı yetiştirmektir (Yenal, 2007, s. 198). Ev ekonomisi ve yönetimi, dikiş, yapay çiçek yapımı, resim, yemek pişirme ve çocuk bakımı gibi konularda eğitim veren bu eğitim kurumları, hem verdikleri dersler hem de yayınları ile hedeflenen toplum idealine ulaşmak için öğrencilerini ve halkı eğitmektedir.

Kitapta hedef kitle, ev kadınları ve öğrenciler olarak belirlenmiş olmakla birlikte tariflere, araç-gereç dökümü yapılan mutfaklara, tarif edilen ziyafet sofralarına ve uyulması beklenen görgü kurallarına bakılınca hedef kitle ile ilgili bir belirsizlik hatta karışıklık olduğu düşünülebilir. Kitapta yer alan tariflere bakılırsa yazar, mercimek çorbası, zeytinyağlı fasulye, etli yaz türlüsü, sigara böreği, etli nohut gibi tariflerin volovon, kuşkonmaz, mayonezli böcek, karides pilakisi, mantarlı istiridye gibi yiyeceklerin ve white lady, cin fizz gibi içeceklerin aynı evlerde tüketilmesini beklemektedir. Kitabın, seslendiği hedef kitleyi değerlendirirken kullanılacak bir başka ipucu, kokteyl tipi masa tanziminin anlatıldığı “Sofra Düzenleri ve Servis” bölümündeki “Bu usulde içkiler ve yemekler tepsilere içinde hazırlanır. Garsonlar veya ev sahibine yardım eden kişiler tepsi içersisinde hazırlanmış yiyecek ve içecekleri ikram ederek misafirleri ağırlarlar, ...” ifadesidir (s. 51). Bu cümlede evinde kalabalık bir gruba davet verebilecek imkânlarla sahip, yanında yardımcı veya bir davet için garson çalıştırabilecek bir gruptan bahsedilmektedir. Dolayısıyla kitabın “Giriş” bölümünde belirlenenden daha sınırlı bir gruba seslenildiği ya da farklı toplumsal kesimlere yönelik olarak hazırlandığını düşünmek yanlış olmaz. Bütün bu örneklerle beraber kitaptaki görgü kuralları da düşünülünce, hedef kitlenin belirlenmiş standartlar ve bu standartlara uygun yaşaması istenen ama henüz varolmayan, yaratılmak istenen hayali bir topluluk olduğu anlaşılır. Benzer şekilde Yenal da 1940 yılında yazılan bir yemek kitabının içindekiler bölümünde verilen başlıklara (açık büfe düzenleme ve akşam yemeği daveti menüsü) ve tariflerde verilen malzemelere (şinitzel, mayonezli balık, vs.) odaklanarak bunlara ulaşmanın dar gelirliler için mümkün olmadığını hatta o zaman için büyük bir kesimin bunları bilmediğini ifade eder. Bu tespitten yola çıkarak, 1940’larda Kız Enstitüleri’ndeki eğitimin teorik, elitist ve toplumsal olarak dışlayıcı olduğunun kanıtlandığını belirtir (Yenal, 2007, s. 198). Hem bu çalışmada incelenen kitap hem de Yenal’ın örneği, Ken Albala ve Barbara Wheaton’un yemek kitaplarının her zaman dönemin gerçek gündelik hayatını yansıtmayacağı argümanını doğrulamaktadır.

Yemek Kitaplarında Gıda Güvenliği

Yemek kitapları, beslenme ve tarifler hakkında bir kaynak olduğu kadar mutfakta güvenli şekilde yiyecek hazırlama ve saklama ile ilgili kurallara ve önerilere de yer

verebilir. Bu konudaki bilgiler, süreç içinde gıda güvenliği, mutfakta öngörülen ve karşılaşılan kazalar ve bunlardaki değişimler hakkında bilgi verir. Scholliers’in çalışması (2008) yemek kitaplarında dönemin gıda güvenliği anlayışı hakkında bilgi edinilebileceğine değinir. Bir yemek kitabında, yemek pişirme için kullanılan yeni mutfak ekipmanlarının, sıcak ve soğuk depolama ve sıcaklık ölçüm araçlarının bulunmasının; temizlikteki gelişmenin görülmesinin (yeni temizlik ürünleri); besin kaynaklı hastalıklar hakkındaki bilginin artışının ve tüketici eğitim materyalinin bulunmasının gıda güvenliği hakkında bilgi sağlayacak kaynaklar olduğunu işaret eder (aktaran Almanza, 2017, s. 599). Cılızoğlu’nun kitabında gıda güvenliği ile ilgili bu ipuçlarına özellikle iki bölümde rastlanmaktadır. Bunlardan ilki “İnsanların Besin İhtiyacı ve Yemek Listeleri Düzenlemeleri Hakkında Bilgi” adlı 1. bölümde yer alan “Besin Zehirlenmeleri Hakkında Kısa Bilgi” başlığı (s. 16-19), ikincisi ise “Yiyecekleri Saklama ve Usulleri ve Kışık Yiyecek Hazırlama Bölümü”dür (s. 423-489). Besin Zehirlenmeleri Hakkında Kısa Bilgi başlığı altında zehirlenmelerin yiyeceklerden gelen bakteriler, yiyeceklerin pişirildiği kapların yapıldığı maddeler ve zehirli bitkiler ve hayvanlar aracılığıyla yaşandığı ifade edilmektedir. Zehirlenmelere sebep olan bakterilerin ürememesi için yiyeceklerin soğuk yerlerde saklanması gerektiğine, soğuk yerlerin ya da buzdolaplarının olmadığı durumda tüketilecek kadar alınmasına ve hazırlarken temizlik kurallarına uyulmasına vurgu yapılmaktadır. Bu bilgi, buzdolabının dönem bağlamında henüz her mutfakta bulunmadığının işaretidir¹¹. Nitekim ilerleyen sayfalarda yiyeceklerin saklanması ve dondurulmuş gıda teknolojisi hakkında ifade edilenler bu bulguyu doğrulamaktadır. Kısa süreyle yiyecekleri “buzdolaplarında, soğuk bodrum ve kilerlerde saklamak gerekir” diyen Cılızoğlu, bu saklama yönteminde soğukun yiyecekleri bozan mikro organizmaları uyuşturduğunu, faaliyetlerini durdurduğunu, mikro organizmaların üreyecek ortam bulamadığı için yiyecekleri bozmadığını ve yiyeceklerin hangi nedenlerle bozulduğunu okuyucularına bilimsel bir şekilde anlatır. Yiyecek saklama tekniklerinin anlatıldığı bu bölümde 1970’li yıllarda dondurulmuş gıda üretiminin yaygınlaşmadığı bilgisini verirken bunun nedenlerinden ilkinin taşımacılığın henüz yeterince gelişmemesi olarak işaret eder. Taşıma araçlarının azlığı ve bu araçlarda dondurulmuş gıdayı olduğu gibi muhafaza edecek teknolojinin bulunmaması, ürünlerin %40’a varan oranda ziyan olmasına neden olmaktadır. Dondurulmuş gıda teknolojisinin gelişmemesinin ikinci nedeni ise bu gıdaları buzu çözülmeden evlere ulaştıracak ve evde saklayabilecek teknolojinin bulunmamasıydı. Bu durum ise marketlerden alınan dondurulmuş gıdaları taşıyacak dondurulmuş gıda torbalarının üretilmesi, geçen elli yılda buzdolapları ve deepfreezelerin mutfakların olmazsa olmaz ürünü hale gelmesi ve teknolojisinin (sebzelerin nemini koruyan ve bir ay süreyle teze tutan, akıllı buzdolapları vb.) hızla gelişmesiyle sonuçlanmıştır. Benzer şekilde Sauner de taşımacılığın gelişmesi ile birlikte daha önce taze sebze ve meyveye ulaşma sıkıntısının çözüldüğünü belirtir (aktaran Samancı, 2019, s. 18).

¹¹ Buzdolabı, Türkiye’de ilk kez 1930 yılında ithal bir ürün olarak kullanılmaya başlanmış, 1958 yılında Arçelik firması buzdolabı üretimine başlamıştır (Emiroğlu, 2011, s. 128).

Gıda güvenliği bağlamında önemli olan gıdayı saklama tekniklerinden biri de soğukta granülleştirilmedir. Teknolojik yetersizlikten dolayı soğukta granülleştirme metodunun ülkede kullanılmadığını belirten Cılızoğlu'ndan toz meyve sularının o dönemde market raflarında olmadığını, dondurarak kurutma teknolojisinin henüz gelişmekte olduğunu ve konuyla ilgili araştırma yapan bir araştırma merkezi bulunduğu bilgisi edinilir (s. 433)¹².

Kitapta kimyasal gıda zehirlenmelerine aliminyum, bakır, gümüş, çinko gibi kapların sebep olduğu ifade edilirken şu anda mutfaklarda kullanılan çelik, teflon gibi malzemelerin henüz mutfaklara girmediği ortaya çıkmaktadır. Meyve ve sebzeleri haşerelerden korumak için arsenikli ilaçlar kullanıldığı ama bugün kullanılan ilaç çeşitliliğine henüz bu dönemde rastlanmadığı, günümüzde gıda üretiminde kullanılan GDO'nun (genetiği değiştirilmiş organizma) literatüre girmediği, zehirli bitki olarak sadece mantara, insanları zehirleyecek bir hayvan olarak istiridye ve midyeye işaret edildiği ortaya çıkmaktadır.

Yemek Kitaplarıyla Düzenlenen Ev, Mutfak ve Sofra

Bir yemek kitabında kullanılan görseller, verilen kurallar ve öneriler, iş planları ve mutfak donanımı, dönemin gündelik hayatı ve buradaki ilişkileri yansıtabileceği gibi olması istenen ideal bir yaşamı oluşturmak için de kullanılıyor olabilir. Evin, mutfağın ve buna bağlı olarak aile ve toplumsal ilişkilerin nasıl olması gerektiğine dair kuralların belirlendiği, olanı değil de olması gerekenin işaret edildiği, toplumu idealleştirmeye yönelik bir çabanın ürünü olarak değerlendirilebilecek bu kitap, Tonnar'ın da ifade ettiği gibi sadece bir yemek kültürünü değil arzu edilen kültürel anlatılar oluşturmak için mutfağın ötesine uzanmaktadır (2008, s. 2). Bu bağlamda Cılızoğlu'nun kitabının ideal bir toplum oluşturma yolunda kurallar koyduğu ve hali hazırda yaşanan gündelik hayatı düzenlemeye çalıştığı çeşitli örnekler üzerinden anlaşılabilir. Örneğin, kitapta mutfak hakkında bilgilerin verildiği “Mutfak Hakkında Bilgi” adlı 2. Bölüm (s. 21-36), iyi bir mutfağın özelliklerini ve mutfak planlarını, mutfak araç ve gereçlerini, mutfağın nasıl temizleneceğini, mutfakta emniyetin nasıl sağlanacağını ve bulaşıkların nasıl yıklanacağını detaylı olarak anlatır. Bu bölümdeki bilgiler, kadınların yapması gereken günlük, haftalık ve mevsimlik işler listesinin dökümünü yapmaya olanak vererek kadınların gündelik ve ev hayatlarını yapacakları iş üzerinden planlar. Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren hep daha fazlası beklenen Türk kadınının kamusal alanda ulusu ve eşini temsil ederken ev kadınlığı rolünü de yerine getirmesi beklenir. Cılızoğlu bu düşünceye uygun olarak kitabında, evinin tüm işleriyle bizzat ilgilenen bu kadınların ne zaman elektrik lambalarının tozunu alacağını, perdelerini silkeceğini, buzdolabının buzlarını eriteceğini, erzak kontrolü ve boya badana yapacağını onlara öğretir ve planlar. Bu bilgiler kullanılarak kitabın hedef kitlesindeki grubun, gündelik zamanı

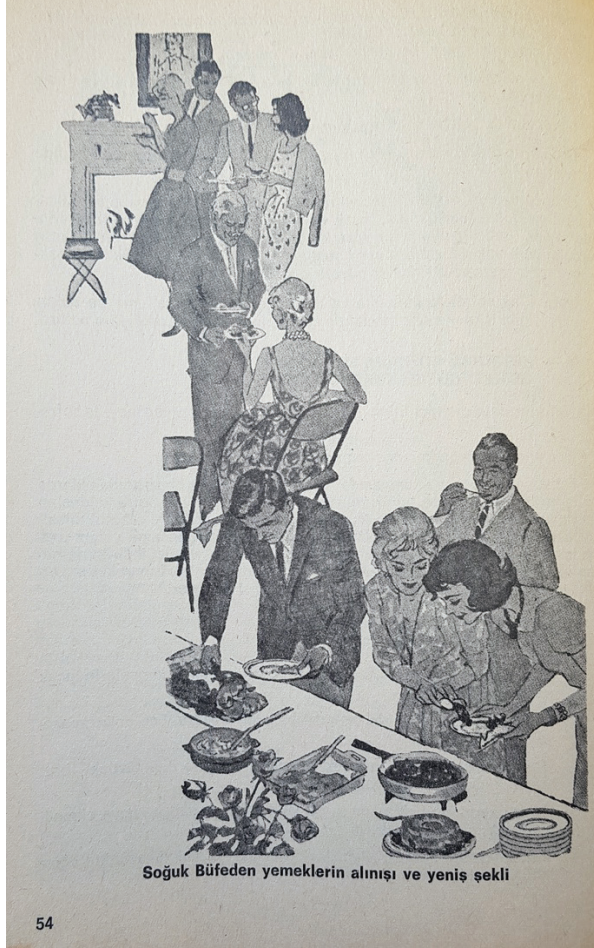
12 Bursa Konservelik Araştırma Enstitüsü, 1961 yılında konserve, salça, meve suyu sanayileri ve bu sanayilerin makine ve ambalaj kuruluşlarının gelişimine ve kalitelerinin artırılmasına yönelik çalışmalar yapmak amacıyla kurulmuştur.

nasıl kullandığı veya kullanması gerektiği ve rutinleri hakkında bilgi edinmek mümkündür. Bu iş listeleri ile yapılan planlamanın esası, enerji ve zaman kaybının önüne geçerek kadının görevlerini yerine getirmesini ve tüm hayatı verimlilik esasına göre düzenlemesini sağlamaktır.

Yemek kitaplarının yazıldığı dönemin gündelik hayatı ve insanların rutin yaşamlarını yansıtanın ötesine geçerek birtakım kurallarla, mahrem alanı düzenlemeye çalışmasına bir başka örnek, kitaptaki “Sofra Düzenleri ve Servis” bölümüdür (s. 36-66). Cılızoğlu’nun kitabının yemek pişirme yanında, başlığında da belirtildiği gibi bir yemek görgü kitabı olması, hedef kitlesi olan ev kadınlarına aynı zamanda adab-ı muâşeretini öğretmeye çalıştığının kanıtıdır. Batılılaşmanın hedef olarak gösterildiği erken Cumhuriyet döneminde mimari bir hareketle önce bir “görsel modernlik kültürü” oluşturulmaya çalışıldığını ifade eden Bozdoğan’a (2015) atıfla bu yemek kitabının da varolanları değiştirmeye ve yeni bir kültür oluşturmaya çalıştığını söylemek mümkündür. Elbette yemek kitaplarında batı mutfağının etkilerinin görülmesi yeni bir durum değildir. 19. yüzyılın ikinci yarısı itibariyle alafanga yemek tarzı ve sofraya kuralları Osmanlı elitleri arasında moda olmuştur. Bu dönemde Avrupa tarzı masa düzenleri, masada yemek, sandalyede oturmak, bireysel bıçak, çatıl, kaşık, bardak kullanımı ve Avrupa porseleni gibi sofraya takımları kullanılmaya başlanmıştır. 19. yüzyılın sonuna doğru 3 öğün yemek kuralı bir kent kültürü kuralı haline gelmiştir. Fransız ve Avrupa mutfağının Osmanlı mutfağının yemeklerini ve servis düzenini etkilemeye başladığı bu dönemde hazırlanan yemek kitaplarında aynı zamanda Fransa ve Avrupa mutfağından tarifler krema, pasta, bisküvi, kalıp dondurmalar yer almaya başlamıştır (Samancı, 2019, s. 17). Ancak bu dönemde batının mutfak kültürü üzerindeki etkisi, İstanbul elitlerinin mutfağı üzerinde gerçekleşmektedir. Batının mutfak ve yemek kültürünün genele yaygınlaşması için çabalar, Cumhuriyetin yeni bir ulusu yaratma amacıyla başlar. Cılızoğlu’nun çalışması da bu amaçla ilişkili olarak yeni ve modern bir ulusu yaratmak için, tüm ulusun modernleştirilmesi gerektiğini öneren düşüncenin ürünü olan eğitim kitaplarından biridir.

Modern ulusun yaratımında özel alanın dönüşümünün zorunlu olması ve bu dönüşümde eğitilmiş kadının gerekliliğinin sonucu olarak ortaya çıkan eğitim kurumları, önce kadınlara onlar aracılığıyla da tüm ulusa batının bilgi ve görgüsünü öğretmeye çalışmaktadır. Ne yendiğinin ve yeme davranışlarının kimliğin bileşenleri hakkında bir anlam aktardığı düşünüldüğünde hazırlanan yemek masası, masadaki yemekler ve masada bulunanların davranışları oldukça önemli hale gelir. Eski alışkanlık ve davranışların yerine yenisini öğretme ve yerleştirme çabasında “Eti keserken kendinize en yakın olan parçaya çatalınızı batırınız, ... bıçakla bütün et kesilip parçalar tabakta bırakılmaz, ancak yenilecek miktar kadar kesip yemek lazımdır” ya da “yemeğin suyuna ekme banılmaz, çatala ekme takılır ve sonra suya batırılır” gibi ifadeler, hedef kitleye yemeğin nasıl yenmesi gerektiğine dair bir eğitim ve bilgi verir. Bu kitabı okuyan

yabancılar için ise kitap, hazırlandığı coğrafyanın insanların kimler olduğuna dair yaratılmak istenen imajı iletmenin aracıdır.



Görsel 4. Kitapta, adab-ı muaşeret üzerinde özellikle durulan konulardan biridir.

Kitapta ziyafet sofraları ve burada uyulması gereken kuralların anlatıldığı sayfalar, yaratılmak istenen toplumun ailesini ve onun üzerinden dönemin modernlik anlayışının ne olduğunu gösterir niteliktedir. Ziyafet sofralarına, yeni dostlukları geliştirmenin ve güzel bir gün geçirmenin aracı olarak işaret edilirken bu sofralarda kullanılacak kadehler, tabaklar, sunulacak yemekler, davetlilerin yapması gerekenler, yemeklerin servis sırası gibi pek çok konudan bahsedilir. Ziyafet sofrasında “grefruit”, karpuz, muz, portakal, mandalina gibi “yenmesi zor meyvaların” çatal bıçak kullanılarak nasıl yeneceği, midye ve istiridyenin çatalla ve bir lokma ekmekle nasıl yeneceği (s. 57),

ziyafet sofralarında tatlı ve meyvalarla servis yapılan tatlı şaraplar, yemeklerle servis yapılan “Sek” tatlı olmayan şarapların tasnifi ve hangi bardakla ya da kadehle içkinin nasıl servis edileceği büyük bir incelikle anlatılır. Kitapta verilen çizimlerde ve anlatılan ziyafet masasındaki oturma düzeninde misafir kadın, ev sahibi erkekle misafir erkek, ev sahibi kadınla yan yana oturtulmaktadır (s. 48). Öğretilmeye çalışılan bu davranış kodlarının ve görgü kurallarının gerçek gündelik hayatta bulunduğu karşılığın ne olduğunu kestirmek için, bir ziyafet sofrasının hem maliyetini karşılayabilen hem de “gerekliliklerini” yerine getirenlerin 70’ler Türkiye’si’nde kimler olduğunu düşünmek yeterlidir. Yenal, Kız Enstitüleri’nin yeni bir burjuva domestik alanının yaratımına katkı sağladığını ve kadın aracılığıyla gerçekleştirilen bu yapılanmanın (1989, s. 105, 2007, s. 192) tüketim ilişkileri bağlamında sınıfın, statü ve toplumsal cinsiyet kodlarının doğuşunda önemli etkileri olduğunu belirtir. Devletin eğitim kurumlarıyla teşvik edilen ev ve aile yaşamının yeni normlarının, orta sınıfın konumunu ve kültürel beğenilerinin önemli bir göstergesi olduğunu belirten Yenal, çalışmasında bir milli eğitim bürokratının modernleşme için yapılanlara Türk toplumunun uyum sağlamak zorlandığı ve doğunun toplumsal normlarından özgürleşemediğini belirten sözlerini alıntılar (2007, s. 204). Yenal’ın aktardıklarından hareketle Cılızoğlu’nun kitabının içeriğinin de ideal bir toplum tahayyülünün uzantısı olarak oluşturulduğunu söylemek kolaylaşır.

Kitapta verilen bilgilerin ve anlatılan görgü kurallarının anlatım tarzı, Cılızoğlu’nun aldığı formasyonun, eğitim ve gündelik hayatı planlama ve bir düzene koyma konusundaki çabanın sonucu olarak, emir verir nitelikte ve kuralcıdır. Örneğin “Ziyafet Sofrasında Dikkat Edilecek Hususlar” (s. 53-56) bölümünde masada otururken yapılacaklar ve yapılmayacaklar, nasıl oturulacağı, nasıl yemek yenileceği maddelenerek anlatılır. “Peçete, tabak altına konulmaz, yakaya takılmaz, dizler üzerine alınmalıdır... Şampanya içilen bir yerde şampanya patlatmak ayıptır. ... Konuşurken sözlerimizin önemini belirtmek üzere, öne doğru abanmamalıdır.” gibi örnekler, kitapta mutfak çerçevesinde konulan kurallarla gündelik hayata düzen verilmeye çalışıldığının bir başka kanıtıdır. Kuralcı ve emir kipiyle konuşan kitap, rasyonalizm tarafından düzenlenen, batının özel alanının kurallarını bu coğrafyaya ikâme ederek toplumun gündelik hayatını örgütleme-düzenleme çalışmasının ürünü ve siyasal iktidarın gündelik hayatı örgütleme ve planlama misyonunun özel alana nüfus etmesinin oldukça “masum” ideolojik bir aracı haline gelir.

İdeal Bir Mutfak

Mutfak araç gereçleri ve pişirme tekniklerini yemek kitapları incelemesinde bir başlık olarak kullanmak, yiyeceklerin hazırlanması sırasında kullanılan araç gereçlerin dökümünü yapmak, yiyeceğin kaynağından bahsetmek, pişirme aletlerini ve yöntemlerini toplamak, saklama tekniklerinden bahsetmek mutfağın kendisi, düzenlenmesi ve mobilyaları hakkında bilgi verir ve böylece mutfağın niteliği ortaya

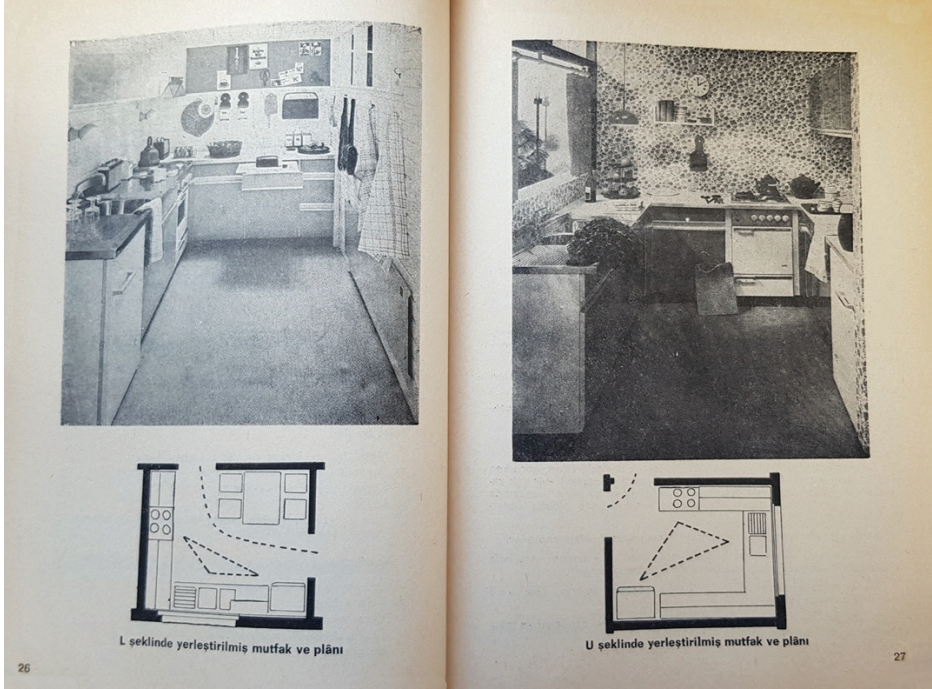
çıkartılabilir (Wheaton, s. 6, Albala, s. 117). Cılızoğlu'nun bir eğitim materyali olarak hazırladığı kitabında ise dönemin mutfağı ile ilgili bilgilere hem 2. Bölümden (s. 19-37) hem de tariflerin ve yiyecek saklama ile bilgilerinin verildiği 22. Bölümden (s. 423-489) ulaşılır. L, U, I şeklindeki mutfak tiplerinin fotoğraflarla anlatıldığı “Mutfak Hakkında Bilgi” adlı 2. Bölüm. Cılızoğlu, mutfağın boyutlarını, boya tipini ve bunun buharlaşma ile ilişkisini, mutfakta sabit araçları (tezgâh, buzdolabı ya da tel dolap, lavabo, soba, kuzine, gaz ocağı, havagazı gibi yemek pişirme araçları) ve sabit olmayan yemek hazırlama araçlarını tanıtır. Mutfak araç gereçlerinin dökümünü yapmak, farklı zamanlarda aynı işi yapmak için kullanılan araç-gereci tespit etmeyi, zaman içinde bu araçlardaki değişimi takip etmeyi, tasarımdaki dönüşümü ve malzeme zenginliğini anlamayı kolaylaştırır. 1971 yılına ait bu kitapta bir mutfakta bulunması gereken sabit olmayan araçlar olarak kaşık, bıçak, çatal, yumurta çırpma teli, püre makinesi, et makinesi, mikser, oyacak, kutu açacakları, çeşitli boylarda tencere-tava, ölçü kapları, bakır tepsiler sıralanmaktadır. Bunların yanında tarifler incelendiğinde “pyrex”¹³ cam kaplar, volovon¹⁴ hazırlamak için nemse¹⁵ kalıbı, manometreli tencere ve şişe kapatma aracı gibi yeni araç gereçlerle karşılaşılmaktadır. Metal, beton, fayans çalışma masaları (tezgah), buzdolabı veya tel dolap, lavabo, soba, kuzine, havagazı, gazocağı gibi pişirme araçları mutfağın sabit araçları olarak ifade edilir. Mutfaktaki bu araç-gereç dökümü ve “Balıklar” ünitesinde balıkların buzdolabında ya da evin en soğuk odasında dışarıdan temin edilecek buz kalıpları ile saklanması gerektiği bilgisi birleşince buzdolaplarının mutfaklarda 1970’li yıllarda henüz yaygınlaşmadığı bilgisi doğrulanır.

Kitapta Yiyecekleri Saklama Usulleri ve Kışlık Yiyecek Hazırlama adlı 22. Bölümde, daha önce bahsedilemeyen ve bugün mutfaklarda pek karşılaşılmayan bazı araç-gerece rastlanmaktadır. Örneğin, sebze konservesi yapmak için mutlaka manometreli tencereler, konserve yaparken tencerenin dibine kavanozlar çatlamaşın diye konulan ızgaralar birer ihtiyaçtır. Konserve yapmak için farklı kavanoz tipleri, “adi tencere”ler, bugün cilt bakımında kullanılan ve bazı meyve ve sebzelerde doğal olarak bulunan o dönemin evlerinde ise yiyeceklerin saklanması için kullanılan salisilik asit sıradan ekipman ve malzemeler olarak kitapta yer almaktadır.

13 Isıya dayanıklı cam kap, 1970’li yılların sonuna kadar yurtdışından ithal edilmektedir ve Paşabahçe tarafından yerli ısıya dayanıklı cam kapların adı haline gelen “Borcam” markası bu dönemde henüz geliştirilmemiştir.

14 Şu anda volovan olarak kullanılan bu kelime, milföy hamurunun ortası delik daireler şeklinde kesilip üstüste dizilmesi ve fırında içi boş şekilde pişirilmesi ile oluşan ve pişirildikten sonra iç malzeme ile doldurulup tekrar pişirilen bir hamur işinin adıdır.

15 Bir tür hamur kesme kalıbı.



Görsel 5. Mutfak hakkında genel bilgiler verilen bölümde ideal bir mutfağın planları ayrıntılarıyla anlatılmaktadır.

Bana Ne Yediğini Söyle: Tarifler

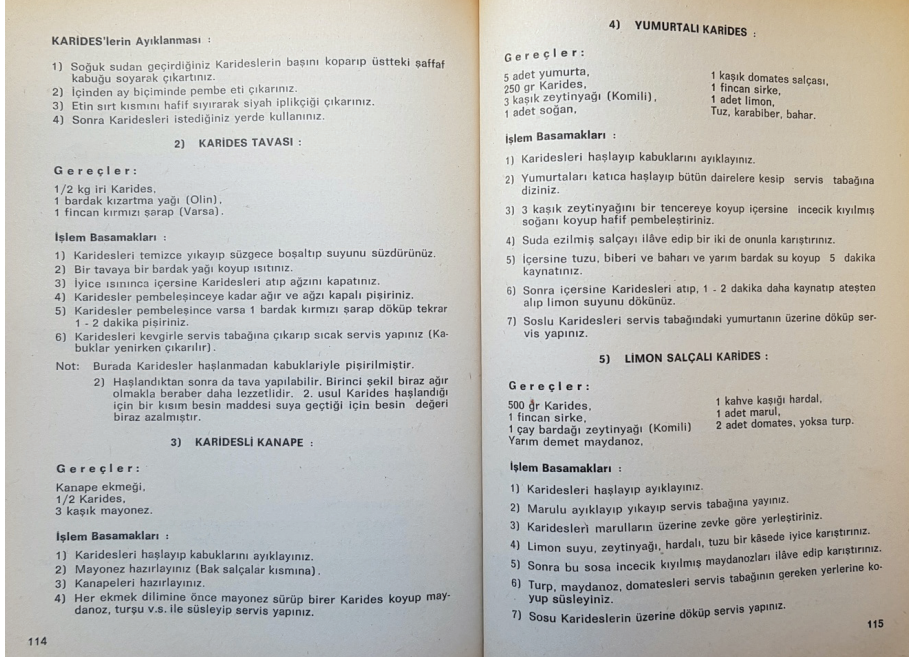
Bir ülkenin beslenme rejimini yani halkının dönemsel olarak ne yediğini anlamak için yemek kitapları kullanışlı bir kaynak olabilir. Bu bağlamda bir yemek kitabında öncelikle “İçindekiler” bölümüne odaklanabilir. Yemek kitapları, ortaya çıktıkları dönemden beri belli şekilde örgütlenmiştir. İlk yemek kitabı olarak kabul edilen Apicius’un çalışmasında tarif isimleri, sayfada onları kolayca tanımlamak ve mümkün olduğu kadar tarif edilen yemek hakkında geniş bilgi vermek üzere verilir. Yüzyıllar geçtikçe yemek kitabının içindekiler bölümünde ilk düzenleme, servis sırasına göre, başlangıçlar, ara sıcaklar ve son yemek şeklinde yapılmıştır. Bu bölümler, malzemelere göre de yapılmış 17. ve 18. yüzyılda yemekleri pişirme tekniklerine göre alt gruplara ayırarak içindekiler bölümü oluşturulmaya başlanmıştır (Willian, 2012, s. 7).

Bir yemek kitabının içindekiler listesi, yemeklerin isimleri ile şekillenebileceği gibi yemekleri pişirmek için kullanılan ana malzemeye göre de şekillenebilir. Kitabın içindekiler bölümünün listesini yapmak ve tablolar oluşturmak Albala’ya göre o mutfakta ve dönemde ne tür malzemelerin geçerli olduğunu, popüler olanların ya da o topraklarda olmayan malzemelerin neler olduğunu ortaya koyabilir (2013, s. 117). Benzer şekilde Wheaton da malzeme listesinin yerli ve yabancı gıdaları, en çok

tüketilenleri ya da o dönemde olmayan gıdaları ortaya çıkartabileceğini belirtir (2014, s. 286). Cılızoğlu'nun yemek kitabının içindekiler bölümü, hem yemek türlerine hem de kullanılan malzemeye göre şekillenmiştir. Örneğin, kitapta “Kahvaltı ve Önemi” başlığı altında kahvaltının önemi ve kahvaltıda tüketilebilecek yiyecekler anlatılırken ardından çorbalar, balıklar, kabuklu ve kabuksuz deniz ürünleri, yumurtalar, etler, et mamülleri ve sakatatlar, kümes hayvanları, salatalar, garnitür ve salçalar, yaş sebze kullanımları, baklagil ve tahıllar, hamur işleri, makarnalar, pilavlar, tatlılar, süt ve süttten yapılan tatlılar ve dondurmalar başlıkları altında 450'nin üzerinde tarif verilmektedir. Her bölümde, ilgili başlığın beslenmedeki yeri ve önemi, hazırlanırken ve pişirilirken nelere dikkat edileceği, tatlarının nasıl arttırılacağı, nasıl servis edileceği bilgisi verilmektedir.

Kitapta de en büyük hacme, 43 tarif ve 53 sayfa ile hamur işleri ve 54 tarif ve 42 sayfa ile yaş sebze kullanımları sahiptir. 31 tarif ve 21 sayfa ile etler ünitesi üçüncü sırada gelmektedir. Bu durum, o dönemde temel gıda olarak unun ve tahılın önemli olduğu, tahıl ile yaş sebzenin gıda tüketiminde ilk sırada yer aldığı ya da tüketimin bu şekilde gerçekleşmesi için bir yönlendirme yapıldığını düşündürür. Yemek tariflerinin ana malzemesi bağlamındaki bu sayısal dağılım, elbette tüketim kadar üretim anlamında da yorumlar yapmaya izin verir. Nitekim kitabın içinde beslenme konusunun önemine değinirken Cılızoğlu'nun verdiği bilgiler, kitapta bu bölümlerin neden büyük bir hacme sahip olduğunu anlamaya yardımcı olur. Cılızoğlu yetersiz ve dengesiz beslenmenin tüm dünya için büyük bir sorun olduğunun altını çizirken ülke insanının besin ihtiyacını karşılamasını ve iyi beslenmesini sağlayacak şeyin, pahalı gıdalar almak olmadığını altını çizer:

İyi bir beslenme pahalı besin maddelerini almak demek değildir. Vücudun besin ihtiyacını karşılayacak besin çeşitlerini biliyorsak pahalının yerine ucuz olanlarını seçerek pekala vasat bir gelirle doğru beslenmek mümkün olabilir. Örneğin, Barbunya balığı yerine Palamut balığı yemekle vücudun protein ihtiyacı en iyi şekilde karşılanmış olur (s 2).



Görsel 6. Kabuklu ve Kabuksuz Deniz Ürünleri Bölümünden tarifler.

Bu ifade, ülkede bol yetişen ve ucuz olan tahıl ve sebzelere dair tariflerin kitapta daha çok yer tutmasını açıklayabilir. Cılızoğlu, ilerleyen sayfalarda yiyecekleri gruplara ayırarak birbirinin yerini tutan gıdalarla, ucuz bir şekilde beslenmenin örneklerini vermeye devam eder (s. 2). Bu bilgilerle eldeki kıt kaynaklarla ulusu iyi beslemek, vatandaşlarına iyi bakmak devletin değil kadının görevi haline getirilir.

Yemek kitaplarının içinde yer alan tariflerin derlenerek mi yoksa yazar tarafından denenerek mi hazırlandığı bilgisi, yemek kitaplarının tasnifinde ve başarısının değerlendirilmesinde kullanılan önemli bir kriterdir. Driver “eğer bir roman, akli veya hayal gücünü nasıl uyardığı ile ölçülüyorsa bir yemek kitabı da sadece tarifler yapıldığında, yemek tüketildiğinde ve tüm duyuşlar kullanılarak analiz edildiğinde tam olarak anlaşılır. Pişirilmiş gıda, aslında basılı metnin bir ifadesidir” sözleriyle yemek kitaplarının başarı ölçütlerini sıralar (2015, s. 264). Değerli ve başarılı bir yemek kitabının belki de en önemli özelliği, tariflerdeki ölçü ve pişirme süresinin denenmiş ve başarılı sonuçlar doğrultusunda hazırlanmış olması ise Cılızoğlu'nun kitabı bu bağlamda başarılı bir kitaptır. Çünkü yazar, “Giriş” bölümünde kitapta örnek olarak verilen yemeklerin tümünün denendiğini ve olumlu sonuçlar alındıktan sonra kitaba geçirildiğini özellikle belirtmektedir. Kitapta yer alan tarifleri deneyenlerin görüşleri de kitabın başarısının değerlendirilmesinde önemli bir kriterdir. Bir başarı değerlendirmesi olarak kitap

hakkında internette bulunan yorumlar incelendiğinde yazarın yemek pişirme beceri ve bilgisi olmayanlara bile “mükemmel yemek pişirteceği”, kitabın her tür tarifi mükemmel şekilde anlattığı ifade edilmektedir¹⁶. Ancak kitapta tariflerin kaynağı, kimden öğrenildiği, nereye ait olduğuna dair hiçbir bilgi bulunmamaktadır. Albala (s. 118) tariflerin, yemeğin kaç kişi için yapıldığı ve nasıl bir hazırlık sürecinin bulunduğu, tarifin kimler tarafından kim için hazırlandığının anlaşılmasına yardımcı olacağını belirtir. Bu bağlamda giriş bölümünde tariflerin 6-8 kişi için olduğu bilgisi, dönemin kentli ailesinin yapısı ve büyüklüğü ile ilgili ipuçları verebilir. Kitaptaki tariflerin anne, baba ve çocuklardan oluşan 4 kişilik çekirdek aileye değil de aile büyükleriyle birlikte yaşanan geniş aileye referans verdiğini düşünmek mümkündür.

Yemek kitapları, yemeğin içindeki ana malzemeyi, malzemelerin ölçülerini, hangi sırayla ne zaman kullanılacaklarını okuyucularına anlatan-öğreten tariflerin biraraya gelerek mutfağın gıda ile ilgili kullanma kılavuzları olarak değerlendirilebilir. Bu tariflerdeki malzeme listesi, o dönemin mutfağında kullanılan sebze, meyve, et ve et ürünleri, baharat dökümü yapmaya da izin verir. Böylece bir malzemenin tarihsel olarak izini sürmek, bir coğrafyaya ne zaman girdiğini bulmak mümkün olabilir. İncelenen kitapta bu türden bir döküm yapıldığında örneğin baharatlara neredeyse hiç yer verilmediği ortaya çıkar. Yemek tariflerinde kullanılan baharatlar, tuz, karabiber, nane ve birkaç tarifte kullanılan kimyondan öteye geçmemektedir. Baharatla saklanan yiyecekler kısmında yapılışı anlatılan sucuğun tarifinde bile sadece karabiber, tuz, yeni bahar ve kırmızı biber kullanılmakta, zeytinyağlı dolmaların malzemeleri içinde kuş üzümünden ve fıstıktan sonra “tuz, maydanoz, nane, dereotu ve baharatlar” şeklinde genelleştirme yapılmaktadır. Bugün pek çok mutfakta bulunan ve kullanılan kekik, isot, pul biber ve sumak gibi bulunması kolay baharatların isimlerine ise kitapta rastlanmamaktadır.

Kitabın içinde bulunan sebze listesinde patates, taze fasulye, bezelye, kabak, karnabahar, havuç, ıspanak, domates biber, salatalık, patlıcan, lahana, biber, pancar, enginar, kereviz, pırasa, barbunya, bakla, bamyaya yer almaktadır. Elma, portakal, limon, vişne, çilek, nar, şeftali, böğürtlen, üryani eriği (Kastamonu’da yetişen bir erik türü), kayısı, “greppfruit”, ayva ve mandalina o dönemde kullanılan ve tüketilen meyva çeşitliliğini göstermektedir. Kuru fasulye, nohut, börülce, yeşil mercimek, barbunya, pirinç, bulgur, kırmızı mercimek gibi malzemeler çorba, baklagiller ve tahıllar grubundaki yemek tariflerinde yer alan malzemelerdir. Hem sebze ve meyva hem de baklagiller listesine bakılınca yerli ürünlerin tariflerde kendisine yer bulduğu ancak yerel mutfaklarda kullanılan ya da ulusal sınırların dışından gelen ürünlerin isimlerinin olmadığı görülür. Bir sebze olarak patatesin beslenme önemli olduğu özellikle garnitürler bölümünde verilen on dört çeşit patates tarifleriyle ortaya çıkmaktadır.

16 <https://eksisozluk.com/leman-cilizoglu-eryilmaz--398019>, erişim tarihi: 18.06.2020

Yemeklere lezzet katan temel malzemelerden biri olan yağ, incelenen kitapta Sana yağı (Sanayağı), sade yağ, tereyağ, zeytinyağ ve kızartma yağı olarak kendine yer bulmaktadır. Burada dikkat çekici olan kızartma yağı ibaresinin bulunduğu yerlerde kimi zaman parantez içinde kimi zaman parantez kullanmadan bir marka olarak Olin, zeytinyağ yazıldığında ise Komili isimlerinin verilmesi (Cılızoğlu, s. 99, 101, 216) ve bir yağ türü olarak margarin ifadesinin yerine de bir markanın geçerek “Sana yağı” kelimesinin kullanılmasıdır. Yemeklerde kullanılan bu çeşitlilik daha önce tereyağı ve sade yağın yerini alacak yeni ürünlerin gelişmesine olanak verecek bir endüstrinin geliştiğini göstermektedir. Yağların dışında ayrıca bir çikolata markası olan Mabel de kitabın tatlılar bölümünde kendine yer bulur. Kitaptaki bu ifade biçimleri, şimdilerde bir pazarlama stratejisi olarak medya metinlerinin, gizli reklam ve ürün yerleştirme bağlamında kullanılmasını akla getirmektedir. Kitabın 1971 yılında yapılan ikinci baskısında ise bu türden gizli bir reklamın dışında daha önceki baskıda yer almayan, renkli basılmış ve katlanarak 256. ve 257. sayfaların arasına yerleştirilmiş Komili zeytinyağının reklam broşürü bulunmaktadır. “Bu broşürün dışında kitabın son 3 sayfasında Hoover elektrikli aletleri, Turyağ markasının ürünü olan “Tursil” sabun tozu, “UFA” margarin ve “Persil” yıkayıcı (toz çamaşır deterjanı) ve İş Bankası reklamlarına yer verilmiştir. Bu sayfadaki reklamlar da kitabın geri kalan kısmı gibi siyah beyaz şekilde basılmıştır. Kitapta yer alan bu reklamlar aracılığıyla kitabın basıldığı dönemdeki markalar ve ürünler kadar reklam sektörü hakkında da bilgi edinilmektedir.

Willian vd (2012), eskiden yazılan yemek kitaplarındaki tariflerin, genellikle birkaç satır olduğunu, ölçülerin yaklaşık verildiğini ve bundan başka detayın bulunmadığını şimdiki tariflerde ise kesin miktarların bulunduğunu, tüm aşamaların adım adım anlatıldığını ifade eder (s. 6). Cılızoğlu’nun ev kadınları için hazırladığı yemek kitabında da tarifler, tıpkı bir makinenin kurulum aşamalarını adım adım anlatan kullanım kılavuzunda olduğu gibi, bir yemeği hazırlamanın ve pişirmenin tüm aşamalarını maddeleyerek verir. Tarifler, malzemelerin verildiği “Gereçler” ve hazırlık ve pişirme sürecinin anlatıldığı “İşlem Basamakları” olarak iki bölümden oluşmaktadır. Tariflerin verildiği sayfalarda olmasa da daha önce değinildiği gibi yemeklerin 6-8 kişi için yapıldığı bilgisi Giriş bölümünde verilmiştir. Tariflerde kullanılacak malzemenin ölçüsü, gram, bardak ve kaşık olarak verilmektedir. Kitapta verilen tariflerde yemeği hazırlamanın ve pişirmenin süresine dair herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. Kitapta, kadının evde yapacağı tüm işlerin planlandığı ve içinde yaşadığımız dönemde pişirilecek yemeğe hazırlanma süresi üzerinden karar verildiği bilgisi ile değerlendirildiğinde tariflerde bu ayrıntının bulunmaması ilginçtir.

Sonuç

İçinde yer alan bilgiler düşünüldüğüne yemek kitaplarının mekân olarak mutfağı, beslenmek için yiyecekleri, yemek hazırlamak için kullanılan araç-gereci, yemek

ritüellerindeki davranışları ve kuralları düzenleme ve doğru kullanma kılavuzu olduğunu söylemek yanlış olmaz. Ciltleri, baskıları, boyutları ve içindekiler bölümünün genişliği ile mutfaklarda kendilerine yer açan yemek kitapları, mutfakta nelerin, nasıl doğru şekilde biraraya getirileceğine ve hangi amaçla kullanılacağına ve nasıl en iyi sonuç elde edileceğine dair bir başvuru kitabıdır. Bu başvuru kitapları neyi aradığını bilen bir araştırmacının elinde kitabın hazırlandığı dönemde ve coğrafyada bulunan yiyecek ve içecekler, yemek malzemeleri, pişirilen yemekler, yemeğin pişirilme yöntemleri, yemeği kimin kimler için pişirdiği, toplumsal cinsiyet rolleri, aile yapısı, mutfak ekipmanı, yiyecek ve ekipman üreticileri ve markaları, ev ekonomisi-idaresi anlayışı ve bunların eğitim içindeki yeri, ülkenin gıda ve tarım politikaları hakkında ipuçları yakalamak, bilgilenmek, değişimlerin izini sürmek ve bütün bunlar üzerinden daha geniş bir toplumsal, kültürel ve ekonomik analiz yapmanın aracı haline gelebilir. Böylece yemek kitapları içinde bulunan tüm bu bilgilerle yazıldıkları dönemi, farklı kaynaklardan okumaya ve anlamaya yarayan araştırmacılar için alternatif bir kaynak haline gelir.

Bu makalede incelenmeye çalışılan Leman Cılızoğlu'nun kitabı, Cumhuriyetin ideal topluma ulaşma yolunda önemli görevler verdiği Kız Sanat Okulları ve Öğretmen Okullarının eğitim-öğretim formasyonuna uygun olarak yine bu okullarda görev alan bir öğretmen tarafından hazırlanmış bir eğitim kitabıdır. Rasyonel bir yaşamın planlanması ve gereklilikleri hakkında bilgi veren kitap, özel alanda kadını özellikle mutfak, beslenme, gıda güvenliği ve sofrada adabı üzerinden eğitmeyi amaçlamaktadır. Kitap, hem hedef kitlesini ve amacını belirlerken hem de kullandığı görsellerle cinsiyete dayalı iş bölümünde yemek pişirme, mutfak düzenleme ve ev hayatını organize etme işlerini kadının görevi olarak işaret etmektedir. Kitapta yer alan içeriğe bakıldığında, kitabın varolan bir toplum ve onun gündelik hayatından çok ulaşılması istenen ideal bir topluma ve onun gündelik hayatına işaret ettiği anlaşılmaktadır. Kitapta yer verilen tariflerin, kitabın hedef kitlesindeki kapsayıcılığı yanıltmaması dikkat çekicidir. Tüm ev kadınlarını eğitmeyi amaçladığını ifade eden yazarın kitapta yer verdiği bazı tariflerin adları ve içinde yer alan malzemelerin, ancak kentli üst orta sınıf tarafından bilinebileceği ve erişilebileceği türden olduğu ortaya çıkar. Benzer şekilde hakkında bilgi verilen davet sofraları ve buralarda uyulması gereken kuralların da yine aynı sınıfın yaşam tarzının bir parçası olduğu ortadadır. Kitabın içeriğindeki dönemin mutfak, yiyecek hazırlama ve saklama teknolojisine dair bilgiler, bu teknolojinin ne kadar yaygınlaştığını da ortaya koyarken yine tariflerde verilen malzemelere ait marka adları, dönemin yiyecek-içecek ürünleri ve reklam sektörü buna bağlı olarak ülkenin genel ekonomik durumu hakkında bilgi vermektedir.

Yemek kitaplarının içinde makro tarihin aktörleri ve olayları yerine gündelik hayatın sıradan ve önemsiz olarak nitelendirilen mekânı olarak mutfak ve yine cinsiyete dayalı işbölümünde kadın işi olarak değersizleştirilen yemek pişirmeye ait bilgiler vardır. Ancak yemek kitapları tam da bu değersizleştirilen ve sıradanlaştırılan mekân, kişiler

ve pratikler üzerinden iktidarın düşüncesini kolayca pekiştirebilir ve yaygınlaştırabilir. De Certau'ya atıfla yemek kitaplarının iktidarın ya da güçlünün, zayıfın karşısında kullandığı stratejik bir araç olduğunu söyleyebiliriz. Bu bağlamda yemek kitapları, Chen'in ifade ettiği özel alanı hedeflese de kamusal alanla da ilişkilidir ve özel alanla kamusal alan arasındaki ilişkiyi anlamak için kullanılabilir bir kaynaktır. Yapılan çalışmalar incelendiğinde yemek kitaplarının, tarihin belli bir döneminin tüm diğer büyük anlatıları ve kurumları gibi modernleşme, uluslaşma, toplumsal değişim gibi “büyük amaçlar” için devlet ve siyasal iktidarlar tarafından kullanıldığı görülmektedir. Bu bağlamda şimdi yapılması gereken içinde bulunduğumuz dönemde kimlerin, hangi amaçların, hangi söylemlerle yemek kitaplarının içine girdiğini bulmaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Acar Tek, N. & Sürücüoğlu, M. S. (2014). Basılmış olan ilk Türk yemek kitabı “Melceü't Tabbahin”. *Gazi Türkiyat*, 14, 225–229.
- Albala, K. (Ed.) (2013). Culinary history. In *Routledge international handbook of food studies*. Routledge.
- Almanza, B. A., Byrd, K. S., Behnke, C., Ma, J., & Go., L. (2017). Cookbooks in U.S. history: How do they reflect food safety from 1896 to 2014. *Appetite*, 116, 599–609.
- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1).
- Avakian, A. V. (2005). Shish kebab Armenians? Food and the construction, and maintenance of ethnic and gender identities among Armenian American feminists. In A. V. Avakian & B. Haber (Eds.), *From Betty Crocker to feminist food studies* (pp. 257–280). University of Massachusetts Press.
- Black, S. (2010). Recipe for cosmopolitanism. *Frontiers: A Journal of Women Studies*, 31(1).
- Bower, A. L. (1997). Bound together: Recipes, lives, stories and readings. In A. L. Bower (Ed.), *Recipes for reading: Community, cookbooks, stories histories*, Massachusetts Press.
- Bozdoğan, S. (2015). *Modernizm ve ulus inşası*. Metis.
- Brownlie, D., Hewer, P., & Horne, S. (2005). Culinary tourism: An exploratory reading of contemporary representations of cooking. *Consumption, Markets and Culture*, 8(1), 7–26. <http://dx.doi.org/10.1080/10253860500068937>
- Burke, P. (2014). Fransız tarih devrimi annales okulu (M. Küçük, çev.). Doğu Batı Yayınları.
- Chen, Y. (2014). Recreating the Chinese American home through cookbook writing. *Social Research: An International Quarterly*, 81(2), 489–500.

- Cılızoğlu Eryılmaz, L. (1971). Yemek pişirme temel metod ve uygulamaları beslenme yemek görgü kuralları (2. basım). Emel Matbaacılık.
- Cooke, N. (2012). Canada's food history through cookbooks. In M. Koç, J. Sumner, & A. Winson. (Eds.), *Critical Perspectives in Food Studies*. Oxford University Press.
- Driver, E. (2015). Cookbooks as primary sources for writing history. *Food, Culture and Society*, 12(3), 257–274.
- Emiroğlu, K. (2001). *Gündelik hayatımızın tarihi*. Dost.
- Epp, M. (2015). Eating across borders: Reading immigrant cookbooks. *Historie Social/Social History*, 48(6), 45–65.
- Eser, G., & Orak, A. (2015). Cumhuriyet dönemi kadın eğitiminde bir atılım: Urfa Kız Enstitüsü. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(41). http://www.sosyalarastirmalar.com/cilt8/sayi41_pdf/2tarih_siyaset_uluslararasıiliskiler/eser_gulsah_abdullahorak.pdf
- Gold, C. (2006). *Danish cookbooks: Domesticity and national identity, 1616-1901*. University of Washington Press.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf*. PinhanYayımları.
- Işın, P. M. (2018). *Yemeğin kültürel tarihi*. YKY.
- Kayalı, K. (2006). Sunuş: Peter Burke. M. Küçük (çev.), *Fransız Tarih Devrimi Annales Okulu* içinde. Doğu Batı Yayınları.
- Köksal, O. (n.d.). Türkiye'de beslenme durumunun genel değerlendirmesi ve çözüm için öneriler. *Toplum ve Hekim*.
- Mastrangelo, L. (2015). Community cookbooks: Sponsors of literacy and community identity. *Community Literacy Journal*, 10(1), 73–86. <https://dx.doi.org/10.1353/clj.2015.0021>
- Mennel, S. (1985). *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Blackwell.
- Neuhaus, J. (1999). The way to a man's heart: Gender roles, domestic ideology and cookbooks in the 1950's. *Journal of Social History*, 32(3), 529–555.
- Samancı, Ö. (2013). Food studies in Ottoman-Turkish historiography. In K. W. Claffin & P. Scholliers (Eds.), *Writing food history: A global perspective*. Berg.
- Samancı, Ö. (2014). Yemek kitaplarında alaturka-alafranga ikiliği. *Yemek ve Kültür*, 35, 22–27.
- Samancı, Ö. (2019). History of eating and drinking in the Ottoman empire and modern Turkey. In H. L. Meiselman (Ed.), *Handbook of eating and drinking* (pp. 1–21). Springer.
- Tobias, S. M. (1998). Early American cookbooks as cultural artifacts. *Papers on Language and Literature*, 34(1), 3–18.
- Tonner, A. (2008, March 28-30) Favourite cookbooks: Social and individual identity work. Notes from *British Sociology Association Conference 2008*. <https://strathprints.strath.ac.uk/15866/>
- Wheaton, B. K. (1998). Finding real life in cookbooks: The adventures of a culinary historian. *Humanities Research Group*, 7. <http://www.phaenex.uwindsor.ca/ojs/leddy/index.php/HRG/article/view/22/27>
- Wheaton, B. K. (2014). Cookbooks as record for social history. In P. Freedman, J. Chaplin, & K. Albala (Eds), *Food in time and place* (pp. 276–295). University of California Press.
- Wessell A. (2013). Cookbooks for making history: As sources for historians and as records of the past. *M/C Journal*, 16(3). <http://journal.media-culture.org.au/index.php/mcjournal/article/view/717>

- Willian, A., Cherniavsky, M. Cloflin, K. (2012). *The cookbook library: Four centuries of the cooks, writers, and recipes that made the modern cookbook* (Vol. 35). University of California Press.
- Yenal, Z. (1989). *The culture and poitical economy of food consumption practices in Turkey* (Doctoral dissertation). Binghamton University, Binhamton, NY.
- Yenal, Z. (2007). ‘Cooking’ the nation: Women, experiences of modernity, and the girl’s institutes in Turkey. In A. Frangoudaki & Ç. Keyder (Eds.), *Ways to modernity in Greece and Turkey encounters with Europe, 1850-1950* (pp. 191–221). I B Tauris & Co Ltd.

Orhan Pamuk Anlatlarındaki Yeme İçme Sahneleri Bağlamında, İstanbul Burjuvazisi Ne Yer, Nerede Yer, Nasıl Yer, Neyi Temsil Eder?

Tülin Ural¹ 

Öz

Bu makalede Orhan Pamuk anlatlarında, İstanbullu burjuvazinin yer aldığı yeme içme sahnelerinin nasıl ele alındığı ve bu sahnelerin Türkiye modernleşmesi açısından ne temsil ettikleri ele alınmıştır. Makale burjuvazi tanımlamanın zorlukları ve kavramın çok anlamlı yapısı üzerine bir tartışma ile başlar. Ardından gündelikliğin modern edebiyattaki merkezi konumu ve bu bağlamda, yeme-içme sahnelerinin, Moretti'nin tanımladığı hali ile 'dolgular' kavramı etrafında ele alınabileceği tartışılır. Daha sonra Orhan Pamuk'un özellikle *Masumiyet Müzesi*, ayrıca *Sessiz Ev* ve *Cevdet Bey ve Oğulları* romanları ile *Manzara'dan Parçalar*, *İstanbul: Hatıralar ve Şehir* gibi otobiyografik anlatıları yeme-içme sahneleri ekseninde derinlemesine bir okuma ile analiz edilmiştir. Bu sahnelerin hem olgusal içeriği; hem de sınıf, kadınlık ve erkeklik, modernlik ve geleneksellik açısından, bu sahneler vasıtasıyla inşa edilen çeşitli anlamlar incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda, birincil olarak, Orhan Pamuk anlatlarında burjuvazinin yeme-içme alışkanlıklarının tarihsel ve toplumsal olarak inşa edilmiş büyük anlam kümeleriyle sıkı bağlantı içinde olduğu söylenebilir. Ancak aynı zamanda bu anlatılar, gıdanın ve yeme-içmenin tarihsel ve toplumsal bağlamın ötesinde, evrensel ve zamanüstü anlamlar içerdiğini de vurgularlar.

Anahtar Kelimeler: Orhan Pamuk • Türkçe Roman • Yeme-içme Sahneleri • Burjuvazi • Modernite

What, Where and How Do the Istanbul Bourgeoisie Eat; What Do They Represent in the Context of the Food Scenes in Orhan Pamuk's Narratives?

Abstract

This article examines how Orhan Pamuk addresses the food scenes where the Istanbul bourgeoisie are staged in his narratives and what these scenes represent in terms of Turkish modernization. The article begins with a discussion of the difficulties in defining the bourgeoisie and the polysemic structure of the concept. Next the article discusses the central position of everydayness in modern literature and how the eating scenes can be considered as 'fillers' in this context as defined by Moretti. Later on, this article analyzes Orhan Pamuk's novels, especially *Masumiyet Müzesi* [*Museum of Innocence*], *Sessiz Ev* [*House of Silence*], and *Cevdet Bey ve Oğulları* [*Cevdet Bey and His Sons*] as well as his autobiographic narratives such as *İstanbul: Hatıralar ve Şehir* [*Istanbul: Memories and the City*] and *Manzaradan Parçalar* [*Fragments of the Landscape*] through a deep reading on the axis of food scenes. The article examines the actual content of these scenes as well as the various meanings that have been constructed around them with regard to class, gender, modernity, and tradition. As a result of this investigation, the eating habits of the bourgeoisie in Orhan Pamuk's narratives can primarily be said to have a close relationship with the historically and socially constructed set of meanings. However, these narratives at the same time also emphasize food and eating to have universal and timeless meanings beyond the historical and social contexts.

Keywords: Orhan Pamuk • Turkish novel • Food scenes • Bourgeoisie • Modernity

1 Tülin Ural (Dr.), Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Rektörlük, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Koordinatörlüğü & Sosyoloji, İstanbul, Türkiye. Eposta: tulinural@yahoo.com ORCID: 0000-0002-2587-9416

Atf: Ural, T. (2020). Orhan Pamuk anlatlarındaki yeme içme sahneleri bağlamında, İstanbul burjuvazisi ne yer, nerede yer, nasıl yer, neyi temsil eder? *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 397–418. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0031>

Extended Summary

This article examines how Orhan Pamuk has handled the food scenes where the Istanbul bourgeoisie are staged in his narratives and what these scenes represent in terms of Turkish modernization. The article begins with a discussion on the difficulties of defining the bourgeoisie and the polysemic structure of the concept. It then discusses the central position of everydayness in modern literature and how food scenes in this context can be considered as ‘fillers’ as defined by Moretti (2015, p. 86). Later, the article analyzes Orhan Pamuk’s novels, especially *Masumiyet Müzesi* [*Museum of Innocence*], *Sessiz Ev* [*House of Silence*], and *Cevdet Bey ve Oğulları* [*Cevdet Bey and His Sons*] in addition to his autobiographic narratives such as *İstanbul: Hatıralar ve Şehir* [*Istanbul: Memories and the City*] and *Manzaradan Parçalar* [*Fragments of the Landscape*] through a thematic reading upon the axis of food scenes.

The article first examines the factual content of these scenes as well as the various meanings constructed around them in reference to class, gender, modernity, and tradition. As a result of this investigation, the bourgeoisie’s eating habits in Orhan Pamuk’s narratives can primarily be said to have a close relationship with the historically and socially constructed set of meanings. However, at the same time, these narratives also emphasize food and eating to have universal and timeless meanings beyond the historical and social context.

Defining the bourgeoisie is not easy. The problem being that it consists of a very broad and diverse class. Thus, like many terms in social sciences, ‘bourgeoisie’ also refers both to a factual reality in the social realm and an abstraction in fictional (or even scientific) texts.

When compared with peasant/manual labor life, bourgeois life implies comfort, manners, and cleanliness. In contrast with a noble life, however, it implies a certain absence of true luxury and a certain type of awkwardness in social behavior. Much later, when urban life became richer and more complex, the bourgeoisie lifestyle could also be set against that of an artist or an intellectual and represented order, social convention, sobriety, and dullness in contrast to all that is spontaneous, joyful, and more brilliant.

Indeed, this serious, boring bourgeoisie was also the precursor of a new narrative form in novels and the centerpiece of modern cultural discourse. Reflecting its ghostlike formlessness in modern society, one that had already been self-initiated, the bourgeoisie has been illustrated in quite different ways in novels. Its essence has always been a central concern in modern narratives; however, it has appeared both as a protagonist, the hero who conquers the modern World and even more so as the super-individualistic antagonist.

But relationship does being a bourgeoisie have with food scenes in literature?

At this point, we still should ask what general purpose food scenes serve in novels. The answer is in explaining the predominance of everydayness and everyday repeated activities in the representation of the bourgeois life. These nonstop silent actions compose what Moretti calls ‘fillers’ of the novel (Moretti, 2015, 87). These fillers reflect regular work and rational lifestyles and show the hidden rhythms of these regularly repeated activities, meals certainly being one of them.

So, to understand how these fillers function, let’s take a closer look now at the dinner scenes in Orhan Pamuk’s novels, this great narrator of the anxious bourgeoisie of Turkey.

Indeed, Pamuk’s real skills as a writer and Nobel Prize winner lies in his talent for creating an ordinary atmosphere and mundane characters through details. As such, he’s particularly good at employing fillers, including food scenes. However, very little has yet been done to get below the surface of the atlas that Pamuk has genuinely knitted.

Let’s start with *Cevdet Bey ve Oğulları*. In this splendid family saga, we encounter three kinds of meals: business lunches/feasts, occasional but somehow regular family gatherings, and finally friends eating together on a completely random basis. *The Museum of Innocence* is perhaps Pamuk’s richest novel in terms of dining scenes. Already, the long lasting dinners that our love-besotted protagonist Kemal has eaten with his beloved Füsün’s family in their little house in Çukurcuma for almost 8 years stand at the center of the book. However, in contrast with these informal, private, and peculiarly regular meals, we also read about meals in some Istanbul restaurants: The famous Fuaye where rich friends meet to talk about the latest business gossip or their deepest feelings, enjoying the special attention of an experienced waitress. Or the Bosphorus restaurant where Kemal and Füsün’s family occasionally drink rakı, eat fish, and enjoy old Turkish music. The novel *Silent House* also has many narratives on eating; while these are on the eve of the 1980 coup d’état in a restless country, most of them are quiet, anxious, scrapped scenes. Even the only occasion where the whole family gathers closes with silent, uneasy, and broken moments.

All of these passages give us particularly rich factual information on the eating landscape of Istanbul, on how the food fashions of the city have changed over time, and on which foods and eating habits have resisted these changes.

In *Fragments of the Landscape*, composed of autobiographic texts, Pamuk also writes about his relationship with street food in İstanbul and how it provokes an attractive sense of escape from the private realm and mother’s kitchen to a feeling of sin in eating alone and of significant (but still attractive) guilt by violating the rule of healthy nourishment from mom.

This theme of escape from mother’s rule is mostly dominant in *Museum of Innocence*. From 1976 to 1984, Kemal eats many dinners at his beloved Füsün’s family home,

leaving his mom alone at home. Thus, this distant relating of the family with a wealthier origin finds himself completely peaceful and happy in this modest home in a poor Istanbul neighborhood. However, these dining rituals not only unite the families, but also remind us of Anderson's claims about the formation of nations as imagined communities; living in an analogous time, these actions simultaneously unite the whole nation too.

However in *Cevdet Bey ve Oğulları*, the family gatherings that are occasionally held on religious holidays are represented in quite a different atmosphere. This time, we hear the anxious inner voice of the mother who seeks in vain for a certain peace, harmony, and happiness in the family in contrast with the loud voices of the men who fight over political causes, business problems, or property rights. We also witness all the tension that continues working within this wealthy family. Through these food scenes, we also see that some people are still excluded from this community, such as the son of a unionist uncle who asks for his share of the heritage (in *Cevdet Bey*) or a son born out of wedlock who works as the family's servant (in *The Silent House*); none of them are invited to these tables.

Nevertheless, in spite of this stressed atmosphere, Orhan Pamuk's desperate characters continue to join these family dinners, like all of us, because they seek to be part of a community. So a divided personality working like a machine exists behind Pamuk's bourgeois characters who spontaneously seek the meaning of life and make endless calculations to raise and protect their interests. We catch them mostly at dinner scenes where they come together and form a community.

Orhan Pamuk Anlatılarındaki Yeme İçme Sahneleri Bağlamında, İstanbul Burjuvazisi Ne Yer, Nerede Yer, Nasıl Yer, Neyi Temsil Eder?

Burjuvazi üzerine yazmanın en temel zorluğu, burjuvayı tarif etmektir. En temel sorun, kavramın haddinden fazla geniş ve çeşitli bir sınıfa gönderme yapmasıdır (Wallerstein, 1989, s. 102–103)¹. Bu nedenledir ki sosyal bilimlerdeki birçok terim gibi ‘burjuva’ da hem toplumsal alanda gerçekleşen olgusal bir gerçekliğe hem de kurgusal (hatta sosyal bilimsel) metinlerde karşımıza çıkan bir soyutlamaya karşılık gelmektedir. Biz bu belirsizliği kendi içinde yaşadığımız döneme ve bağlama şöyle tercüme edebiliriz: “Acaba mütevazı bir ücret karşılığında çalışan bir öğretim üyesi olarak ben (bizler) ve büyük kentlerde ya da taşrada kök salmış olması fark etmeksizin Türkiye’nin büyük servet sahibi ailelerinden birinin herhangi bir ferdi, hepimiz burjuva mıyız? Hepimiz aynı sınıftan mıyız? Bizleri birleştiren nedir?”

Bu sorunun da çağrıştırdığı üzere burjuvaları ortaklaştıran ‘gelir’ veya ‘sermaye’den ibaret değildir; çok daha karmaşık bir yapıdan, kişileri yapılandıran çok daha girift yatkinliklerden bahsetmemiz gereklidir aslında:

“Buna göre, burjuva yaşam tarzı, bir yandan soyluların, diğer yandan da köylü/zanaatkarların yaşam tarzlarıyla karşıtlık oluşturuyordu. Köylü/zanaatkarların yaşam tarzı karşısında burjuva yaşam tarzı, konforu, adab-ı muaşeretini, temizliği ifade ediyordu. Ama soylununki karşısında, belirgin bir lüks yoksunluğunu ve toplumsal davranışlardaki beceriksizliği temsil ediyordu (yani, nouveau riche imajına uygun düşüyordu). Çok sonraları, şehir hayatı zenginleşip karmaşıklaşınca, burjuva yaşam tarzı, bir sanatçının ya da bir entelektüelin yaşam tarzıyla da karşıtlık içine girdi. Bu karşıtlıkta burjuva yaşam tarzı, düzeni, toplumsal uyumluluğu, temkinliliği, alıklığı temsil etti. Yani burjuva, kendiliğindenlik, serbestlik, şenlik ve zekilik adına ne varsa hepsine karşıt, nihayet bugün bizim kültür-karşıtı (counter-cultural) dediğimiz bir yaşam tarzına sahipti. Son olarak, kapitalist gelişme, bir proleterin, aynı anda burjuvanın ekonomik rolünü de üstlenmeksizin, sahte bir burjuva yaşam tarzını benimsemesini olanaklı kıldı ki biz buna “işçilerin orta sınıflaşması” diyoruz” (Wallerstein, 2005, s. 103).

Öte yandan tüm bu çok katmanlılığın yanında ‘kent’le, ‘kentlilik’le ilişkili bağlantısı içinde² burjuva modern hayatın müellifidir: Ekonomi ve siyaset alanını geri dönüşsüz şekilde dönüştürecek, servet sahibi ve feodal sistemin dışında, kendi kendini yönetebilme pratiğini yavaş yavaş geliştirecek bir varlık (Kocka ve Mitchell, 2015, s. 7). Modern çağın belki de ilk kahramanı, “Modern dünya mitolojisinde baş oyuncu”dur burjuvazi (Wallerstein, 2005, s. 102). Yine de Batı dünyasındaki gelişimi boyunca herkes onu bir kahraman gibi görmemiştir. Bilindiği gibi Weber, *Protestan Ahlakı*’nda aynı zamanda tasarruf, sadelik ve hesapçılık üzerine kurulu ideal burjuva tipinin

1 Burada parantez içindeki ifade yazara aittir. Williams da sözcüğün, burjuvazinin ulusal ve uluslar arası temsilcileri, tüm kentli vurguya rağmen taşralı burjuvazi, sermaye sahibi burjuvazi ile küçük burjuvazi arasındaki ayrımlar gibi alanlarda karışıklık içerdiğini belirtir (Williams, 2005, s. 59). Öte yandan Moretti de geçirgen sınırları ve kendi içinde zayıf bir uyumu burjuva sınıfının tanımlayıcı hususiyetleri arasında sayar (Moretti, 2015, s. 11).

2 Bilindiği üzere, ‘citizen’, yani yurttaş teriminin kökeninde ‘city’, yani kent terimi vardır.

oluşumunu da ele alır (Weber, 1997). Bilhassa 18. yüzyılda bu sınıfın hesap kitap ve istikrar yüklü yaşamı, aristokrasi tarafından derinliksiz ve ince bir zevkten yoksun olmakla eleştirilmektedir (Williams, 2005, s. 57). Norbert Elias, Batılı üst sınıflar arasında ayyuka çıkan bu kavgayı adab-ı muaşeret üzerinden izler (2002, s. 213–214). 16. Yüzyıldan başlayarak aristokrasi, ayrıcalıklarının temelini oluşturan, ince ve ancak zamanla biriktirebilecek bir zevke dayanan temel kültürel farkı, bilhassa yükselmekte olan ‘sonradan görme’ burjuvazi karşısında kıskançlıkla korur (Burke, 1996, s. 305). Tüm bu gelişmeler, sofra adabına da inceliğin sergilendiği, diğer sınıflara kapalı sofra toplulukları olarak ‘zevk meclislerinin’ yükselmesi biçiminde yansır (Flandrin, 2007, s. 294–295). Burjuvazi, marksistler tarafından da kapitalizm denilen canavarı yaratan ve bundan asıl nemalanan sınıf olmakla eleştirilir. Öte yandan 19. Yüzyılda burjuva toplumu artık oluştuğunda, onun pek de hesap edilmemiş ürünü sayılabilecek bohem entelektüeller de (çoğunlukla içinden çıktıkları) bu sınıfın sıgılığına, hesapçılığına ve yarattıkları hayatın baskıcılığına ve sıkıcılığına yönelik bir eleştiri getirirler. Fakat dikkatle bakıldığında tüm bu eleştirilerde (en kestirme tabirle söylersek) bir ‘hödüklük’ vurgusu gizlidir (Williams, 2005, s. 58–59). Demek ki burjuva sadece belirsiz değil hem de ‘küçümsenen’ bir sınıftır.

Burjuva modernitenin olduğu kadar bu yeni yaşamın anlatı biçimi olan romanın da müellifidir; bu modern kültürel söylemin merkezindeki kahraman olarak adı, liberal yüzyılın büyük icadı ‘girişimci ruh’ terimi ile birlikte anılır. Ancak aynı zamanda bu terimde ima edilen cesaret ve gözü peklik vurgusuyla pek de uyuşmayan bir düzensizlik, hesapçılık, sıradanlık, temkinlilik ve sonradan görmelikle itham edilir. Tam da bu çift değerliliği yüzünden, kendi öncülüğünde oluşan modern toplum içinde, hayaletvarî bir biçimsizlik içinde temsil edilen burjuvazi, romanda da oldukça farklı şekillerde çizilir. Bu bağlamda burjuvazinin özsel nitelikleri, modern anlatının her daim peşinden koştuğu merkezi bir mevzu olmuştur. Burjuva romanda hem modern Dünya’yı fetheden bir iyi kahraman hem de (ve çoğunlukla) süper bireyci bir kötü kahraman olarak karşımıza çıkar³ (İronik olan şudur ki roman her şeyden önce bireyin anlatısıdır). Bununla birlikte, her durumda, bu yeni sınıfın psikolojisi ya da ideolojisine ilişkin bir mistifikasyon etrafında, romanlardaki kadın ya da erkek burjuva karakterlerin ele avuca gelmezliği, burjuva toplumunun dayanıklılığına ya da yapaylığına gönderme yapacak şekilde, hem bir sağlamlık hem de bir uçuculuk iması içerir.

3 Wallerstein, bireyciliği varsayımının tutucuları, liberalleri ve marksistleri ortaklaştıran bir diğer unsur olduğunu; ancak bunun farklı –aslında taban tabana zıt– şekillerde yorumlandığını belirtir: “Her üç düşünce okulu da burjuva girişimcinin, geçmiş çağlardakinden farklı olarak (Marksistlere göre, gelecek çağlardakinden de farklı olarak), yalnızca kendisini gözettiğini ileri sürdü. Onun toplumsal yükümlülük duygusu yoktu, toplumsal sınırları tanııyordu (ya da az tanıyordu), daima Bentham’cı bir haz ve acı hesabıyla hareket ediyordu. 19.yüzyıl liberalleri bunu özgürlüğün kullanılması olarak tanımladılar, ve biraz da gizemli bir biçimde, herkesin bunu yürekte yapmasının kendi avantajlarına olacağını iddia ettiler. Kaybeden olmayacaktı, sadece kazananlar olacaktı. 19.yüzyıl tutucuları ve marksistler bu liberal lâkaytlığı ahlaken dehşet verici ve sosyolojik olarak da endişe verici buldular. Liberaller tarafından “özgürlük”ün kullanılması ve insanın ilerlemesinin kaynağı olarak görülen şey, onlar tarafından, uzun erimde, toplumu bir arada tutan toplumsal bağların çözümlenmesine yolaçacak “anarşi” durumuna götüren birşey olarak görüldü.” (Wallerstein, 2005, s. 110–111).

Ancak bir burjuva olmakla edebiyattaki yeme içme sahneleri arasındaki bağlantı nedir? Bu bağ nasıl kurulabilir?

Bu baği kurabilecek kavram ‘gündelik’dir. Esasen modern edebiyat her zaman gündeliğin peşinde olmuştur. Lefebvre’in de dikkat çektiği üzere; modernlik, başka hiç bir şeyin değil, asıl gündeliğin üzerinde yükselir: “Gündeliklik ve Modernlik karşılıklı olarak birbirini belirtir ve gizler, meşrulaştırır ve telafi eder” (1998, s. 31). Modernlik öncesi dönemde henüz şiirini yitirmemiş üslûp ve şenlik, oyun vardır; oysa modernlikle bu yerini, (kitlesel ve parçalanmış) “kültür”e, düzyazı ile ifade edilebilecek anlamlara ve gündelik hayata bırakır (bu nedenle modern gündelik hayat nostalji, inatla üslûp aranması ve geçmiş üslûpların yağmalanması ile ayırt edilebilir) (1998, s. 44). Üstelik evrensel bir gündelik hayattır bu: İçinde yerellikler ve farklar giderek silinir. “Zaten piyasanın (ürün ve sermaye piyasasının) yaygınlık kazanmasından itibaren her şey, nesnelere, insanlar, ilişkiler, dünyayı bir düzyazıya indirgeyen bu baskın nitelik tarafından bekirlenmekte, sürekli değişmektedir” (Lefebvre, 1998, s. 37).⁴ Demek ki bizim de Lefebvre’ın başladığı yerden başlamamız, gündelik hayatı, edebiyattan başlayarak konuşmamız pekâlâ mümkündür. Edebiyat bize hem döneminin gündelik hayatını etkileyen ve (etkileri bugüne dek süren) yaygın kodları, duygusal yatırımları ve hezeyanları; ama hem de gündelik hayata ilişkin olgularını gösterir. Bununla da kalmaz: O hem içinden çıktığı toplumdaki ve onun büyük dönüşümünden etkilenir hem de o toplumu ve dönüşümü etkiler.

Bu tarafıyla gündelik olanın veya ondan ayrışmanın eşsiz birer göstergesi olarak sofralar, günlük ve rutin yemek sahneleri ya da olağanüstü ziyafetler, beklenmedik öğünler, umulmadık menüler, tuhaf sofralar toplulukları edebiyatta (tesadüflerin ya da sembollerin oynadığına benzer biçimde) karakterleri ve ilişkilerini dile getirmek (ya da basitçe bir atmosferi ifade etmek) üzere her zaman ayrıcalıklı bir role sahip olmuştur.

Bir yazar, romanda ne zaman bir sofraya kursa, külyutmaz okurlar olarak ve yazarlar aramızdaki zımnî sözleşme uyarınca, birazdan bir şeyler olacağını biliriz ve içimizi o tatlı merak ve tedirginlik kaplar (okuma eyleminin en sihirli anlarından biridir bu beklenti kıvılcımı).

Tam da buradan başlayarak edebiyatın sofralarına yaklaşırken genel olarak hangi soruları sorabileceğimizi biraz daha detaylandırabiliriz: Acaba sofralar anlatıda olağan bir yer tutmakta ve tekrarlanmakta mıdır, yoksa olağanüstü bir ana mı tekabül ederler? Peki olağanüstü sofralarsa bunlar, karakterlerin kaderinde bir dönüm noktası teşkil ederler mi ya da önemli bir dönüşümü tetiklerler mi? Elbette bu sofraların, kimler tarafından, nasıl ve ne kadar özenle hazırlandığı önemlidir. Ama herhalde kritik sorulardan biri de bu sofralara kimlerin katılabildiği, yani kimlerin cemaatten sayıldığıdır. Ve de bu sofralarda ne ikram edilir; bu ikramı kim, nasıl hazırlar? Ya da

4 Moretti de burjuva anlatısında düzyazının hakimiyetine değinir (2015, s. 27).

bu yemeklerde bir âdâb-ı muaşeret kodu izlenir mi, nasıl bir koddur bu? Peki ikramlar, davranışlar hep aynı mıdır, yoksa sürprizlere yer var mıdır? Ve elbette sofralarda kimler, neleri, nasıl konuşur (ve kimler konuşmaz/konuşamaz)? Meselâ kavga çıkar mı bu sofralarda, yoksa her şey bir mutluluk bulutunun ardında gizlenen imalarla mı olup biter (ki bu sofralar sadece mutluluk anlatısı olsa zaten edebiyat olmaz)? Sonra nasıl toparlanır bu sofralar ve topluluk nasıl dağılır? Bu soruları daha da çoğaltabilirsiniz. Biraz da metinler çağırır aslında hangi soruların sorulacağını. Ama bu kadarı dahi, bu sofraya sahnelerinin bize edebiyat ve toplum adı verilen her iki muamma hakkında da çok şey anlatmaya muktedir olduğunu göstermeye yetecektir.

Öyleyse şimdi, bu genel soruları da yanımıza alarak, yeme-içme temasının romanlarda nasıl çalıştığını anlamak için huzursuz ve endişeli Türkiye burjuvazisinin büyük anlatıcısı Orhan Pamuk'un anlatılarında yer aldığı hali ile yemek sahnelerine daha yakından bakalım. Bu inceleme boyunca, burjuvazinin maddî ve kültürel sermayesi arasındaki gerilimin ve burjuva zaaflarının; başka bir deyişle hem modern yaşamın kurucusu ve hem de bir "sonradan görme" olarak burjuvanın Orhan Pamuk anlatılarında, yeme-içme sahneleri etrafında nasıl temsil edildiğine bakacağız. Bu bağlamda, bu anlatıları derinlemesine okuma yöntemiyle inceleyerek, Türkiye modernleşmesi boyunca burjuva yeme içme alışkanlıklarının hangi olgusal unsurları içerdiğini, hangi dönüşümleri kat ettiğini anlamaya çalışacağız. Bu olgusal arka plan önünde, burjuvazinin modernlikle ve gelenekle kurduğu bağı aydınlatmak üzere, Pamuk'un anlatılarındaki yeme-içme sahneleri etrafında öne çıkan, aile ya da kurban kesme ve içki içme gibi konuları, kadın ve erkeklik ya da aşk gibi temaları inceleyeceğiz. Son olarak da bu anlatıların, yeme-içme sahneleri etrafında, modernliğin zamansal ve mekânsal bağlamının ötesindeki varoluşsal temalara da uzandığını göstereceğiz.

Bu analiz sonucunda edebiyat sosyolojisi çalışmalarına katkıda bulunmak kadar Türkiye'de yeni yeni gelişen yeme-içme sosyolojisi alanına (elbette edebiyatın en nihayetinde kurgusal olduğu kaydını düşerek) katkı yapmak amaçlanmıştır. Böylelikle edebiyat sosyolojisine özgü araçların yeme-içme çalışmalarında getirebileceği açılımlara ve yeme-içme çalışmalarının edebiyat incelemelerinde ne tür imkânlar açabileceğine ilişkin bir örnek ortaya koymak da hedeflenmiştir.

Bu çerçevede makale, Orhan Pamuk'un özellikle *Masumiyet Müzesi*, ayrıca *Sessiz Ev* ve *Cevdet Bey ve Oğulları* romanları ve *Manzara'dan Parçalar*, *İstanbul: Hatıralar ve Şehir* gibi otobiyografik anlatıları üzerine inşa edilmiştir. Öte yandan buradaki analiz, tüketici bir okumaya dayanmaz. Orhan Pamuk edebiyatı, Cevdet Bey'in gençliğinde iş arkadaşı ile yediği yemek (Pamuk, 1983, s. 39–46); Cevdet Bey'in oğlu Refik'in arkadaşlarıyla yediği yemek (Pamuk, 1983, s. 124–132); aynı arkadaşların yıllar sonra yedikleri diğer yemek (Pamuk, 1983, s. 483–503); bir vekilin sofrası (Pamuk, 1983, s. 320–325) ya da Işıklı ailesinin yıllardan ve birçok ölümden sonra

yine aynı sofraya etrafında toplanması (Pamuk, 1983, s. 575–581) gibi birçok kritik yemek sahnesi dışarıda bırakılmıştır. Bu yemek sahnelerine bakılırsa, 1930’larda burjuva gençlerinin hedefleri ve yaşadıkları düş kırıklıkları, erkeklerin cesur girişimcilerden rahatına düşkün ve aksi aile babalarına doğru dönüşümleri ya da babalar ve oğullar arasındaki farklar üzerinden burjuva ailelerinin edebiyatta defalarca işlenmiş makus talihini okumak da mümkün olurdu. Ancak Pamuk anlatıları yeme-içme sahneleri açısından öyle yüklü ve bu sahneler öyle yoğundur ki bunların tamamını tek bir yazıda ele almak imkânsızdır. Kaldı ki burada asıl hedefimiz Pamuk anlatılarında yeme-içme sahnelerinin olgusal yönü ve işaret ettikleri derin anlamlar olduğu için, bu yazıda bu temalar açısından önemli, temsil edici sofralar ele alınmıştır.

Orhan Pamuk Anlatılarında Yeme-İçme: Burjuvanın Sofra Maceraları

Nobel ödüllü Pamuk’un yazarlık becerileri, kendini asıl, ayrıntılar üzerinden sıradan bir atmosfer ve sıradan karakterler yaratma (ve sıradan olanın içindeki sıradışı anlamı işleme) konusunda gösterir. Bu bağlamda Orhan Pamuk anlatısında her zaman önemli bir yer işgal eden gündelik ayrıntıların, öncelikle romanlardaki yeme-içme sahnelerinin genel olarak nasıl bir işlev üstlendiğini sormalıyız. Bu sorunun yanıtı burjuva yaşamının temsilinde, tekrara dayanan gündelik faaliyetlerin son derece baskın olmasında aranabilir. Kesintisiz şekilde süren bu sessiz eylemler, Moretti’nin romanın ‘dolgular’ı dediği şeyi oluşturur: “Bu dolgular aslında pek bir şey yapmıyorlar...19. yüzyıl romancılarının çok değer verdiği iyi terbiye benzeri bir işlev görürler; hayatın ‘anlatsallığını’ kontrol altında tutmak, ona bir düzenlilik ve ‘üslûp’ vermek için tasarlanmış bir mekanizmadırlar” (Moretti, 2015, s. 86). Moretti’ye göre: “Burada bahsedilen, ‘çalışmaya ve rasyonel yaşam tarzlarına yönelik eğilim’ (Kocka) ve “gündelik yaşamın kendiliğinden karakterine” bir yöntem getiren tekrarlanan faaliyetlerin –yemeklerin, ofis planlarının, piyano derslerinin, evle iş arasında yapılan yolculukların..- “gizli ritimleridir”...-ufak ama düzenlidirler ve ayrıntılar üzerinde yoğunlaşan bir dikkatin sonucudurlar ...“yeni burjuva hayat düzenine uygun bir anlatı hazzı sunarlar” (Moretti, 2015, s. 87, 96).

Öyle görünüyor ki bu satırlardaki anahtar kavramlar düzen, tekrar ve ayrıntıdır ve bunlar, hep birlikte, bu muazzam burjuva icadında, yani romanda, gündeliklik anlatısının ana malzemesini oluştururlar. Yine Moretti’nin sözleriyle, “Ardı arkası kesilmeyen sessiz faaliyet: İşte dolgular bu işe yarar...Küçük şeyler, ‘küçüklüklerini’ kaybetmeden önemli hale gelirler. Gündelik olanlar ise gündelikliği elden bırakmadan anlatıya dönüşürler” (Moretti, 2015, s. 97). İşte Pamuk, yemek sahneleri de dahil olmak üzere dolguları kullanmakta özellikle maharetli bir romancıdır. Ancak, hem edebiyat analizi hem de edebiyat sosyolojisi açısından, Pamuk’un dahiyane bir ustalıkla ördüğü bu atlasın dokusuna nüfuz etmek için bugüne dek pek az adım atılmıştır. Şimdi bu açığı biraz olsun kapamak için, Orhan Pamuk anlatılarında yeme-içme temasının gündelik

ayrıntılar üzerinden nasıl kurulduğunu, tam da Moretti'nin tarif ettiği şekilde 'dolgular' olarak nasıl işlevler üstlendiğini anlamak üzere ilk adımlardan birini biz atalım.

Pamuk'un ilk romanı olan muhteşem aile sagası *Cevdet Bey ve Oğulları*'nda yeme-içme sahneleri üç şekilde karşımıza çıkar: İş yemekleri veya ziyafetler; ara sıra, ama bir şekilde düzenli olarak süren aile toplantıları ve nihayet birlikte, tamamen rastgele bir şekilde yemek yiyen arkadaşlar. *Masumiyet Müzesi* ise, yemek sahneleri açısından belki de Pamuk'un en zengin romanıdır. Bir kere karasevdalı kahramanımız Kemal'in sevgilisi Füsun'un ailesiyle, Çukurcuma'daki küçük evlerinde, neredeyse 8 yıl boyunca yediği uzun akşam yemekleri kitabın belkemiğini oluşturur. Ancak romanda, mahrem alanda süregiden bu ailevi ve tuhaf biçimde düzenli enformel yemeklerin yanında, İstanbul'un bazı restoranlarında yenen yemekleri de okuruz. Bu bağlamda zengin genç arkadaşların, son iş dedikoduları veya en derin duyguları hakkında konuşmak için buluştukları; usta ve deneyimli bir garsonun özel ilgisinin tadını çıkararak⁵ yemek yedikleri ünlü Fuaye burada ayrıcalıklı bir yer tutar.

Pamuk, Fuaye'nin Türkiye modernleşmesi içindeki yerini ve burjuvazi açısından anlamını; bu modernleşme serüvenindeki dönüşümlerin ve burjuvazinin karakterindeki değişimlerin bu mekânlardaki yansımalarını; elbette bir zamanlar moda olan mekânların bu dönüşüm içinde unutulup gidişini; dolayısıyla bu modernleşme serüveninin birçok şeyi nasıl tükettiğini *Masumiyet Müzesi Kataloğu Şeylerin Masumiyeti*'nde yer alan şu satırlarla anlatır:

“Yıllar sonra resimli yemek listesini, bir ilanını, özel kibritini ve peçetesini arayıp bulduğum ve burada sergilediğim Fuaye, kısa zamanda Beyoğlu, Şişli, Nişantaşı gibi semtlerde yaşayan sınırlı sayıda zenginin (gazetelerin dedikodu sütunlarının alaycı diliyle söylersek “sosyetenin”) en çok sevdiği Avrupa tarzı (Fransız taklidi) lokantalarından biri oldu. Müşterilerine bir Avrupa şehrinde oldukları izlenimini altını çok çizmeden vermek isteyen bu lokantalara Ambassador, Majestik, Royal gibi Batılı ve iddialı adlar yerine, Batının kenarında, İstanbul'da olduğumuzu hatırlatan Kulis, Merdiven ve Fuaye gibi adlar verilir. Daha sonraki kuşak yeni zenginlerin gösterişli mekânlarda annelerinin pişirdiği yemekleri tercih etmeleriyle, gelenek ve gösterişi birleştiren Hanedan, Sultan, Hünkâr, Paşa ve Vezir gibi pek çok yer açıldı ve Fuaye unutulup gitti” (Pamuk, 2012, s. 72).

Öte yandan Türkiye için son derece modern bir olgu olarak başlayan ev dışında yeme-içme etkinliğine (Akarçay, 2016, 105–114) ilişkin yegâne örnek Fuaye ile sınırlı değildir. Kemal'in Füsun'un ailesiyle birlikte ara sıra birlikte rakı içtiği, balık yiyip eski Türk müziğinin tadını çıkardığı, pek manidar şekilde Huzur adını taşıyan ve gayet huzursuz ve sıradan sokak kavgalarına sahne olan Boğaz restoranı da bu dönüşümün örneklerinden birini sergiler.

5 Bu garsonla restoranın müdavimleri arasındaki ilişki formel ve enformel arasında sürekli gidip gelir ve babadan oğula devredilir. Şu pasaj, İstanbullu tecrübeli bir garsonun asıl hünerinin balık konusunda olduğunu da belgeler: “Sadi'yi Fuaye açılmadan önce babamın sık gittiği Abdullah Efendi'nin Beyoğlu'ndaki yerinden, ta çocukluğumdan beri tanıyordum. Hayatında denizi ilk defa on dokuz yaşında geldiği İstanbul'da otuz yıl önce görmüş, eski Rum meyhanecilerinden ve ünlü Rum garsonlardan kısa zamanda İstanbul'da balık seçip hazırlamanın inceliklerini öğrenmişti. Bize de sabah balıkhanede kendi eliyle seçtiği barbunyalari, iri ve yağlı bir lüferi ve levreği bir tepsiyeye koyup gösterdi.” (Pamuk, 2008, s. 244).

Ancak (restoranda yenen yemekler ya da aile toplantıları gibi) bu bütüncül temaların dışında Orhan Pamuk'un kitaplarında yeme içme teması etrafında birçok başka pasajla da karşılaşmak mümkündür: *Cevdet Bey ve Oğulları*'ndaki çay bahçesi sahnesi (Pamuk, 1983, s. 156) ya da *Masumiyet Müzesi*'nde 1980'lerle bar kültürü yaygınlaşırken anlatılan Pelür Bar sahneleri (Pamuk, 2008, s. 334–339) gibi. Bu pasajların hepsi bize İstanbul'un yeme-içme manzaraları hakkında, kentten yemek modasının zamanla nasıl değiştiği ya da hangi yeme alışkanlıklarının bu değişime karşı direnebildiği gibi eksenlerde çok sayıda olgusal bilgi de verir. Örneğin, kentteki ilk hamburgerlerin Hilton'da Batının 'harika'larını temsil eden lüks bir yiyecek olarak servis edildiğini ve varlıklı aileler tarafından modern olmanın bir işareti olarak tüketildiğini *Masumiyet Müzesi*'nden öğreniriz: "Pazar akşamları, daha Türkiye'de başka hiçbir lokantaya ulaşmamış "hamburger" denen harika şeyden yemek için bütün aile otele geldiğimizde, pala bıyıklı kapıcının altın rengi kordonlu, cıvıl cıvıl düğmeli apoletleri, nar kırmızısı üniforması ağabeyimle beni büyüledi. O yıllarda pek çok "Batılı" yenilik önce Hilton'da denenir, büyük gazeteler otelde bir muhabir tutarlardı" (Pamuk, 2008, s. 117).

1950'lerle beraber yavaş yavaş kabuğunu kıran Türkiye'de, mutfağın modernleşmesi de ilk önce burjuva evlerinde rastlanan teknolojik harikalarda karşılık bulur ve burjuvazi tarafından, kanları pahasına bir hayretle karşılanır. *Masumiyet Müzesi*'nde bu süreç şu satırlarla anlatılır:

"Nurcihan da annesinin Türkiye'de ilk mikser kullanan kişi olmakla övündüğünü itiraf etti. Bakkalarda konserve kutularında domates suyunun satılmaya başlamasından yıllar önce, yani 1950'lerin sonunda, annesinin briç oynamaya gelen arkadaşlarına domates, kereviz, pancar, turp suları ikram ettiğini, ellerinde kristal bardaklar sebze suyu içen sosyete hanımlarını mutfağa buyur edip Türkiye'ye gelmiş ilk mikser makinesini göstermeyi alışkanlık edindiğini anlattı. Böylece o yıllardan kalma hoş bir müziğin eşliğinde, İstanbul burjuvazisinin önde gelenlerinin tıraş makinelerini, et kesme bıçaklarını, elektrikli konserve açacaklarını ve daha birçok tuhaf ve korkutucu aleti Türkiye'de ilk defa kullanma hevesiyle, nasıl ellerini yüzlerini kanlar içinde bıraktıkları hatırlandı... hizmetçi kızları korkutan elektrikli kahve değirmenlerinin Türkiye'de yedek parçaları olmayan mayonez yapma makinelerinin, bir türlü kıyılıp atılmadıkları için evlerimizin tozlu köşelerinde yıllarca unutulup saklandıklarından söz ettik" (Pamuk, 2008, s. 141–142).

Ancak İstanbul burjuvazisinin yeme-içme serüveni lüksten ve nadir bulunan harika cihazlardan ibaret değildir. Otobiyografik metinlerden oluşan *Manzaradan Parçalar*'da da Pamuk, İstanbul'da sokak lezzetleriyle ilişkisi hakkında yazar. 60'lı yıllarda 'modern' sokak lezzetlerinin şehir hayatını nasıl yavaş yavaş istila ettiğini gösterir ve sokaklarda herkesle birlikte tükettiği bu lezzetli 'Türk' lahmacunlarının, 'Türk' sosislilerinin ve 'Türk' hamburgerlerinin nasıl özel alandan, annenin mutfağından çekici bir kaçış hissi yarattığını; annenin sağlıklı beslenme kuralını ihlal ederek bunları tek başına yemenin getirdiği (yine çekici) günah hissini ve suçluluk duygusunu dile getirir (Pamuk, 2010, s. 43–48).

Annenin yasasından kaçma teması *Masumiyet Müzesi*'nde de karşımıza çıkar. 1976'dan 1984'e kadar, 7 yıl 10 ay boyunca Kemal, sevgilisi Füsün'un aile evinde birçok akşam yemeği yiyerek, beklenti içindeki annesini sofrada yalnız bırakır (Pamuk, 2008, s. 341). Füsün'un ailesinin mütevazı evindeki geceler, tek devlet kanalı olan TRT'de programın başlamasıyla açılır ve televizyonun kapanmasıyla biter⁶. Buradaki tuhaf varlığı ise yeme içmeyle ilgili olağan cümleler arkasına saklanır: "Sizin sevdiğiniz sigara böreğinden var," ya da "Bu sabah Füsün ile çok güzel yaprak dolması sardık, bayılacaksınız," gibi bir şeyler söylerdi. Bunun durumunun tuhaflığını gizlemek için söylenmiş bir cümle olduğunu düşünürsem, utançla susardım" (Pamuk, 2008, s. 323). Böylece ailenin daha zengin bu uzak akrabası kendini, hemen her gece, tam bir huzur ve mutluluk içinde, İstanbul'un fakir bir semtindeki bu mütevazı evde bulur. Yemek masası etrafındaki herkesin oturduğu yerlerin bile belli olduğu (Pamuk, 2008, s. 324) şaşmaz bir ritüel havasında devam eden bütün bu geceler boyunca Kemal, Füsün'u gizlice izler, aralarındaki ilişkinin her bir ayrıntısını dikkatle zihnine kazırken, evden, daha sonra Masumiyet Müzesi'nde sergileyeceği bir sürü küçük eşyayı, hatırayı toplar (gerçekte çalar).

Ancak, bu yeme-içme ritüelleri sadece aileleri birleştirmekle kalmaz, tam da Anderson'ın analog bir zamanda yaşayan ve eşzamanlı eylemlerle bütünleşen hayali topluluklar olarak kavramsallaştırdığı muhayyile içinden tüm bir ulusu birleştirir (Anderson, 1995):

"Ekranla beliren saate bakışımız, televizyonun kapanış saatinde ekranda İstiklal Marşı'yla beliren bayrağa bakışımıza benzerdi: Kendi köşemizde, tam akşam yemeğine başlamışken ya da tam televizyonu kapatıp akşamı sona erdirmek üzereyken, bizimle aynı şeyi yapmakta olan milyonlarca ailenin varlığını, millet denilen kalabalığı, devlet denilen kuvvetin gücünü ve kendi küçüklüğümüzü hissederdik. Ev içinde yaşadığımız dağınık, kuralsız hayatın devletin resmiyeti dışında olduğunu, bu milli saatleri ("Memleket saat ayarı derdi," arada bir radyo), bayrakları ve Atatürk ile ilgili programları seyrederken de hissederdik" (Pamuk, 2008, s. 317).

Oysa *Cevdet Bey ve Oğulları*'nda, dini bayramlarda ya da olağanüstü günlerde düzenlenen, dolayısıyla rutin yemekleri yansıtmayan aile sofraları oldukça farklı bir atmosferde temsil edilir. Bu sefer, ailede barış, uyum ve mutluluğu boşuna arayan annenin endişeli iç sesini duyarız. Cumhuriyet gençse de aile yaşlıdır artık. Sahne, evin becerikli ev sahibesi ve ailenin müşfik annesi rolünü otuz yıldır başarı ile sürdürmüş olan Nigan Hanım'ın masa başında, kendinden emin duruşu ve aslında bir hayli tedirgin iç sesi ile açılır: Elinden kayıp giden gençliğe yanarak, tüm eşyaları, porselenleri, gümüşleri kullanmaktan yanadır Nigan Hanım (Pamuk, 1983, s. 98–99).⁷ Aslında otuz yıllık evliliğinde altmış kez bayram yemeği düzenlemiş olduğundan

6 Ancak bazı geceler Kemal, evi televizyon kapandıktan sonra dahi terk edemez.

7 Edebiyatta ömrünü büyük aile sofraları kurarak heba ettiğini düşünen bir diğer burjuva kadın da Virginia Woolf'un *Deniz Feneri*'ndeki Mrs. Ramsay'dir. Aynı şekilde Ökten de *Benim Adım Kırmızı*'da mutfak ve yemeğin nasıl kadınlara özgü hayatın ve hayatta kalma stratejilerinin merkezinde durduğuna değinir; (1999, s. 405). *Kırmızı* üzerine bu gözleme dayanarak, kadınlar, eviçleri ve mutfak başına ilişkin unsurların Pamuk anlatılarında bir süreklilik arz ettiğini söyleyebiliriz.

birazdan başlayacak yemeğe ilişkin tüm olağanüstü beklentilerinin şaşmaz bir ritm içinde eriyip gideceğinin de tüm emeğinin uçucu olduğunun da farkındadır ve belki de bunun için, evliliğinin sağlamlığının nişanesi olan, yıllardır biriktirdiği tüm eşyayı hızla tüketmek, vitrinde bekleyen yemek takımlarını kırıp dökmek, sandıklarda çürüyen masa örtülerini lekelemek istemektedir artık. Onun beklentilerinin aksine ailede (ve yemeklerinde), uyumlu olmak bir yana, siyasi nedenlerle veya iş sorunları ya da mülkiyet hakları için savaşıp duran erkeklerin yüksek sesleri hakimdir. Yemek sahneleri vasıtasıyla, bu varlıklı ailede, alttan alta durmadan işleyen gerilimlere tanık oluruz. Yine bu yemek sahneleri vasıtasıyla, aile denilen, birlik ve beraberlikle andığımız kutsal cemaatten aslında birilerinin nasıl da dışlandığını görürüz: (Cevdet Bey’de) mirastan payını isteyen İttihatçı amcanın oğlunun veya (Sessiz Ev’de) ailenin hizmetçisi olarak çalışan gayrimişru oğulun⁸ bu masalarda yeri yoktur. Demek ki mülkiyetin tunç yasası halen çalışmaktadır (Ural, 2018).

Sessiz Ev’de de bazı yemek anlatıları karşımıza çıkar, ancak 1980 darbesinin arifesindeki, huzursuz bir ülkede, çoğu kez sessiz, endişeli, pejmürde sahnelerdir bunlar. Bu romanda tüm ailenin masa başında toplandığı tek akşam yemeği bile sessiz, tedirgin edici, kırık dökük anlarla kapanır. Her şeyden önce son derece sıradan bir yemektir yenen; menüde son derece mütevazı bir tat, patlıcan kızartması vardır. Cevdet Bey’deki yemek sahnelerinin aksine, sıkıcı ve marazî bir sessizlik içinde geçer sahne. Ortama rengini veren, (aynen Cevdet Bey gibi homurdanıp duran) büyük annenin artık iyice yer etmiş nefreti ve tiksintisidir. Hem aile hem tek tek fertleri, aynen ülkenin tamamı gibi taze idealizmi, bütünlüğü ve sakinliği içindeki Nilgün’ün de baş edemeyeceği kadar derin bir kriz içindedir. Bu romanda yemek sahnesi neredeyse kendiliğinden, pejmürde, tamamlanmamışlık içinde, adeta gecede eriyerek noktalanır (Pamuk, 2019, 157–163). Oysa *Cevdet Bey ve Oğulları*’ndaki sahneler, zaman içinde değişse dahi burjuva ailesinin boğucu sarsılmazlığını, modern zamanlarda nasıl hem büyük bir sıkıntı ve gerilim kaynağı olduğunu, ama hem de modernliğin gelip geçiciliği karşısında nasıl bir sığınak gibi algılanıp mutluluk verebildiğini göstermektedir bize. *Sessiz Ev*’deki sahne ise modern zamanlar (ve modern askerî darbeler) karşısındaki kırılmasını betimler (Ural, 2018).

Bu huzursuz ve dışlayıcı atmosfere rağmen, yine de Orhan Pamuk’un umutsuz karakterleri, hepimiz gibi bu aile yemeklerine katılmaya devam ederler. Çünkü bir cemaatin parçası olmak isterler. Halen ‘mercimek çorbası’, farklı kuşakları veya farklı sınıfları birleştirebilir ve bu kitapların kahramanları da, tıpkı bizler gibi bu çorbadan içerek toplumsal ayrımları unutmayı, huzur bulmayı hedeflerler⁹. Veya portakallı

8 Elbette bu karakter, Recep, *Karamazov Kardeşler*’in Smerdyakov’una açık bir gönderme içerir.

9 Mercimek çorbasının bu yönü *Benim Adım Kırmızı*’da, *Masumiyet Müzesi*’nde ve *“Kara Kitap”*’ta ele alınır; Benim Adım Kırmızı için Bkz. Ökten, 403-404. Aile sofralarına bağlılığımızı şu metinde de okumak mümkündür: Tülin Ural, “Türkiye Burjuvazisi Aile Sofrasında: Cevdet Bey ve Oğulları ve Sessiz Ev’de Aile Yemekleri; https://t24.com.tr/k24/yazi/aile-yemekleri,1564#_ftn8

kadayıf, yani başka biri değil de bu spesiyaliteyi icat eden aşçı, huzursuz Cevdet Bey ailesinin farklı nesillerini halen birbirine bağlar ve Türkiye'nin, 20. yüzyılın değişimini baş döndürücü hızla yaşayan son derece fırtınalı modernlik sahnesinde adeta ailenin devamlılığını simgeler (Pamuk, 1983, s. 581).¹⁰

Pamuk, *İstanbul: Hatıralar ve Şehir*'de, buna benzer aile yemeklerini aşağıdaki otobiyografik sahnede anlatıyor:

“Bütün ailenin hep birlikte toplanıp şakalaşarak yemek yediği akşamları, şeker ve kurban bayramlarında yenilen öğle yemeklerini, ve yaşım ilerledikçe her seferinde “artık gelecek yıl gelmeyeceğim” deyip gene geldiğim yılbaşı yemeklerini ve sonra hep birlikte tombala oynamayı çocukluğumun ilk yıllarında çok severdim. Bu kalabalık yemekler, şakalaşmalar, amcamın rakı ya da votka, babaannemin de azıcık içtiği biranın etkisiyle gülüşmeleri bana bir yandan çerçeve dışında kalan hayatın çok daha eğlenceli olduğunu hissettirir, diğer yandan da mutluluğun bir aileyle, bir kalabalıkla paylaşılan bir güven duygusu, bir şakalaşma, bir rahatlık olduğu yanılması verirdi. Öte yandan hep birlikte gülüşen, eğlenen, uzun bir bayram yemeği yiyen akrabalarımın, arada bir alevlenen mal-mülk kavgalarında birbirlerine ne kadar acımasızca davrandıklarının da kendimi bildim bileli farkındaydım” (Pamuk, 2016, 10–11).

Demek ki Pamuk'un burjuva karakterlerinin arkasında, bir makine gibi durmaksızın, bir taraftan yaşamın anlamını spontan ayrıntılarda arayan, bir taraftan da çıkarlarını korumak için bitmek bilmeyen hesaplar yapan, parçalanmış bir kişilik vardır. Burjuva bireyi içinde durmadan çalışan bu düşmanları, çoğunlukla başka burjuvalarla bir araya gelip bir cemaat oluşturdukları yemek sahnelerinde yakalarız. Böylece, Orhan Pamuk'un burjuva karakterlerinde, Moretti'nin Warburg'dan alıntılıdığı aşağıdaki sözlerle tarif ettiği şu gizemli varlıkla bir kez daha karşılaşabiliriz:

“Medici dönemi Floransa'sında bir yurttaş; Ortaçağ'a özgü bir Hristiyanlık, romantize edilmiş bir şövalyelik yahut klasik bir yeni Platonculuk anlamında idealizm ile, bahsedilen idealizmden tamamen farklı özellikleri olan Pagan bir Etrüsk tacirinin maddiyata düşkün ve pratiğe önem veren karakterini kendinde birleştiriyordu. Bu esrarengiz insan/yaratık basit ama düzenli yaşamında, her ruhsal itkiyi kendi zihninin bir uzantısı, boş zamanlarında geliştirilecek ve sonra faydalanılacak bir şey olarak seve seve kabul ederdi” (Moretti, 2015, s. 13).

Öyle ise burjuvazinin ikili niteliği, (elbette buna elverişli olanaklara, paraya, zamana, en önemlisi sağlam bir yaşam düzenine sahip olduğu için) yaşamın derin anlamının peşinde koşmaya hevesli karakteri ile pratik ya da maddî çıkarlarını gerekirse yarıcı olmak pahasına koruma refleksi Pamuk romanlarında, en kestirme biçimde aile yemekleri vasıtasıyla anlatılır. Öte yandan Füsün'un orta burjuvaziden ailesindeki yemeklerin huzuru ve sıradanlığı ile varlıklı burjuvaziye mensup Cevdet Bey ve ailesindeki huzursuz ziyafetler arasındaki karşıtlık, burjuva zaaflarının servetle bağlantısını, hem de bir sınıf meselesi olduğunu gösterir. Son olarak, tüm bu yemeklerde kadınların beklentileri ile erkeklerin hırçınlığı arasındaki açıklıklar da açığa çıkar:

¹⁰ Nazlı Ökten'in de *Benim Adım Kırmızı* bağlamında işaret ettiği gibi, yemekler, özellikle tatlı lezzetler, cemaatleri, bizi birbirimize bağlar (1999, s. 403–404).

Kadınlar gündelik ya da olağanüstü yemekleri bizzat hazırlar ya da organize ederken, burjuva ailenin sembolik sermayesini ve duygusal dünyasını tahkim ederler ki bu o sağlam düzenin ve yaşamın anlamının gündelik olarak üretilmesi anlamına gelir; ancak erkekler, yaşamın siyaset ya da edebiyat gibi alanlarda karşılık bulan olağanüstü anlamları peşinde koşarken ya da servetlerini büyük bir yırtıcılıkla savunurken, kadınların kurduğu gündelik anlamı sürekli ve zalimce paramparça ederler.

Fakat tüm hikâye bundan ibaret değil; Türkiye burjuvazisinin hikâyesi, Orhan Pamuk romanlarında modernliğin, bu modern yaşamı el yordamı ile kurarken gelenekle cenk etmenin, tüm bunlarla din arasındaki gerilimli ilişkinin, bu meselelerin sınıf ve toplumsal cinsiyetle bağlantısının sahnelendiği bir anlatıya dönüşür. Gariptir ki modernlikle ve Türkiye toplumu ile ilişkili, demek ki tam anlamıyla tarihsel ve toplumsal bir bağlam içine yerleşen, zaten bağlamı da romanlarda açıkça ortaya konan bu anlatı, aynı zamanda modernlik etrafında ortaya çıkan gerilimli anlam dünyasının nasıl tarih ve toplum üstü bir anlamlar dünyasına çıpa attığını da gösterir. Tüm bu girift denklem yeme-içme alanında iki temel konu etrafında seslendirilir: Kurban kesme ve içki içme.

Modern Burjuva Hayatının Bazı İcapları: Kurban ve İçki

Demek ki Orhan Pamuk anlatılarında karşımıza çıkan yeme-içmeye ilişkin tüm ayrıntılar, uzun yıllar boyunca burjuvaya ve zenginliğe yüklediğimiz ve şimdilerde değişime uğrayıp uğramadıklarımızı tartıştığımız¹¹, sosyolojiyi de başından beri meşgul eden çok temel bir tema ile iç içedir: Modern bir hayat sürmek ve bunun anlamı.

Türkiye’de toplum hemen her zaman kendi hakkında ‘sınıf’ üzerinden değil de ‘modern ve geleneksel’ kavramları ve bu kavramlara yüklenen değişken anlamlar üzerinden tartışmıştır; daha doğru bir deyişle sınıf meselesi dahi temelde bu kavramlar etrafında yankı bulur. ‘50’lere kadar resmî kültürel alandan, ‘50’lerden başlayarak popüler kültür içinden çıkan hemen hemen her ürün, temelde bu ‘modern & geleneksel’ ve buna bağlı olarak da ‘Batılı & yerli’ ikilemini, hep keskin bir ikilik ve çözülemez bir çelişki halinde kavrayarak tartışır. Bu tartışmanın en bilinen karşılığı ise imkânsız aşktır. Bu aşkın imkânsızlığı geleneksel ve modern ikileminde yankılanan sınıf farkına dayanır: Zengin (ve modern) erkek ile yoksul (ve ya tamamen ya bir ölçüde geleneksel) kız arasında yaşanır (Özbek, 1998, 172–175; Ural, 2019, 187–188)¹².

11 Elbette burada, son yıllarda İslamî burjuvazinin yükselişi, bunun modern göstergelerle bağlantısı ve bu sürecin biraz altta giderek genişleyen orta sınıflara etkilerine ilişkin tartışmaları kast ediyoruz.

12 ‘70’lerde yükselen, o yıllarda entelektüel hayatta tartışılmaz bir yer kaplayan sol eğilimin parçası olan ve kadın yazarlar tarafından kaleme alınan göz doldurucu edebî kanon da aynı yaygın imkânsız aşk temasını, tam tersine çevirerek kullanır: Zengin (ve modern) burjuva kız ile yoksul (geleneksel, çoğunlukla köylü kökenden gelen, ancak modern sosyalist hareketin kahramanı olan) delikanlı arasındaki imkânsız (daha doğrusu hep romanların sonunda bir imkân olarak bırakılan) aşk.

Bu minvalde esasen tüm *Masumiyet Müzesi* de Türk melodramlarından gayet iyi bilinen bu karşıtlık üzerine kurulmuştur ve Türkiye burjuvazisinin modernlikle kurduğu tüm ilişki, yeme-içme alışkanlıklarında da karşılık bulan modern yaşamaya ilişkin (bir önceki bölümde değindiğimiz) tüm gündelik parçalar ve anlamlar, aşk teması etrafında sergilenir. Ancak bu karşıtlığın yeme-içme sosyolojisine de uzanan en önemli karşılığı kurban temasında ve bu tema ile maharetle iç içe geçirilmiş içki bahsinde kendini gösterir. 27 Şubat 1969 tarihinde, Kurban Bayramı'nın ilk gününde o yıllarda burjuva evlerinde yaygın olan likör ikramı çerçevesinde açılır bu sahne¹³:

Bizim Nişantaşı'ndaki evde bayram sabahlarında hep olduğu gibi, yakın ve uzak akrabalarından sık giyimli, kravatlı, ceketli, neşeli bir kalabalık öğle yemeğini bekliyordu... babam bir ara beni ve ağabeyimi bir kenara çekti. "Süreyya Dayımız gene 'Niye likör yok?' diye tutturdu çocuklar," dedi. "Biriniz Alaaddin dükânından nane ve çilek likörü alsın." (Pamuk, 2008, s. 44).

İçki içmek modern, demek ki o dönemler için burjuva olmanın tartışmasız bir göstergesidir. Ancak henüz içkiye alışmamış, onu adabıyla içmeyi beceremeyen babalar sarhoş olur ve kadınlar habire bu durumu denetlemeye çalışır¹⁴. Ancak bu aile içi 'mahrem' gerilim, kadınlar ve erkekler arasındaki çekişmelerin modernlik meselesiyle karmaşık bağı gösterircesine ve Türkiye'de hemen tüm mahrem konularda olduğu gibi kamusal ve siyasal bir tartışmaya evrilir:

"O yıllarda bile, babam bazan içkiyi fazla kaçırdığı için, annem bayramlarda kristal bardaklar ve gümüş tepside nane ve çilekli Kurban Bayramı likörü sunma âdetini yasaklamıştı. Bu kararı babamın sağlığı için almıştı. Ama iki yıl önce gene böyle bir bayram sabahı, Süreyya Dayı likör diye tutturunca, annem konuyu kestirip atmak için "Dini günde alkol mü olurmuş!" demiş, bu da bitip tükenmez din, medeniyet, Avrupa, Cumhuriyet tartışmasının, aşırı Atatürkçü laik dayımız ile annem arasında da başlamasına yol açmıştı" (Pamuk, 2008, 44-45).

Ancak bu romanlarda içki sadece bir laik-dindar çekişmesinin alanı değildir. Pamuk, sosyolojik gerçekler ile hayatın derin anlamları arasında ustaca ördüğü bağı, içki konusunda da sergiler. İçmek hem de bir imkân içerir: "İçe içe insanın bütün dünyanın birliğini ve teklğini hissettiği o derin ruh haline girmiştim" (Pamuk, 2008, s. 526).

Fakat likör alma yolculuğu, kahramanımız Kemal ile yoksul akrabası Füsün arasında yıllar sonra başlayacak ilişkinin ve bu ilişkideki merkezî anlamın, keskin ve son derece sosyolojik bir cinsel gerilimin bir habercisi gibi girer anlatıya. Türkiye toplumunda kadınlık ve erkeklik, cinsellik ve bekâret gibi 'mahrem' konularla, dindarlık, modernlik, geleneksellik gibi büyük 'kamusal ve politik' mevzuların sıkı bağı; tüm bunların gerisinde bir de derin felsefi sorgulama olduğunu gösterircesine; kurban kesmenin dinî ve dünyevî anlamlarının, buradan başlayarak tam da modern hayatın icap, imkân

13 *Cevdet Bey ve Oğulları*'nda da 1968'de geçen başka bir bayram yemeği daha anlatılır (Pamuk, 1983, s. 575-582).

14 *Cevdet Bey ve Oğulları*'nda bayramda içkiyi fazla kaçıran bir başka baba daha karşımıza çıkar (Pamuk, 1983, s. 99, 112)..

ve imkânsızlıklarının, kadınlar ve erkekler, yoksullar ve zenginler açısından farkına uzanan bir tartışmaya bağlanır. Kesilen kurbanı, akıtılan kanı dehşetle karşılayan küçük kız çocuğunu, Füsun’u, İbrahim’in hikâyesinin hakiki anlamına dair bilmiş sözleriyle yatıştırmaya çalışır Kemal¹⁵:

“Hiç konuşmadan yürüdük, sokağa çıktık. Küçük kızın böyle bir şeye tanık olmasına seyirci kaldığım için mi huzursuzdum? Bir suçluluk duyuyordum, ama nedenini tam olarak bilemiyordum. Ne annem ne de babam dindardı, ikisinin de namaz kılıp oruç tuttıklarını hiç görmemiştim. Cumhuriyetin ilk yıllarında yetişmiş pek çok evli çift gibi, dine saygısız değil ilgisizdiler yalnızca ve bu ilgisizliği de pek çok tanıdıkları, dostları gibi Atatürk sevgisi ve laik bir cumhuriyetçilikle açıklarlardı. Buna rağmen Nişantaşlı, laik pek çok burjuva aile gibi bizimkiler de, her kurban bayramında bir koyun kestirir ve kurban etini gerektiği gibi yoksullara dağıtırlardı. Ama ne babam ne de aileden herhangi biri koyunla, kurbanın kesilişiyle haşır neşir olmaz, etinin ve derisinin yoksullara dağıtılmasını da ahçı ile kapıcıya bırakırlardı...” “Demin korktun mu?” diye sordum. ...”Zavallı koyun...” dedi. “Kurbanın neden kesildiğini biliyorsun, değil mi?” “Bir gün biz cennete giderken o koyun, sırat köprüsünden bizi geçirecek...” Bu, çocukların ve okumamışların kurban yorumuydu. “Hikâyenin bir de başı var...” dedim bir öğretmen havasıyla. “Onu biliyor musun?” “Hayır.” “Hazret! İbrahim’in çocuğu olmuyormuş. ‘Allahım, bir çocuğum olsun, her istediğini yapayım,’ diye çok dua etmiş. Sonunda duaları kabul olmuş, bir gün oğlu İsmail doğmuş. Dünyalar Hazreti İbrahim’in olmuş. Oğlunu çok seviyor, onu her gün öpüp okşuyor, sevinçten uçuyor, her gün de Allah’a şükrediyor-muş. Bir gece rüyasında Allah ona görünmüş ve demiş ki, ‘Oğlunu şimdi benim için boğazla, kurban et onu,’ demiş.” “Niye demiş?” “Dinle şimdi... Hazreti İbrahim de, Allah’ın sözüne uymuş. Bıçağını çıkarmış, tam oğlunu kesecek... Derken orada bir koyun belirmiş.” “Niye?” “Allah Hazreti İbrahim’e acımış, çok sevdiği oğlu yerine kessin diye koyunu yollamış ona. Çünkü Allah, Hazreti İbrahim’in kendisine itaat ettiğini görmüş.” “Allah koyunu yollamasaymış, Hazreti İbrahim gerçekleşen de oğlunu kesecek miymiş?” dedi Füsun. “Kesecekmiş,” dedim huzursuzlukla. “Keseceğinden emin olduğu için Allah onu çok sevmiş ve üzülmesin diye koyunu yollamış.” Ama çok sevdiği oğlunu kesip öldürmeye çalışan bir babayı, on iki yaşındaki bir kıza anlatamadığımı görüyordum, içimdeki endişe, şimdi küçük kıza kurbanı anlatamama sıkıntısına dönüşüyordu... Sokaklarda yürürken, Füsunun sevebileceği bir Hazreti İbrahim yorumu düşündüm: “Hazreti İbrahim, koyunun oğlunun yerini alacağını başta tabii bilmiyor,” dedim. “Ama Allah’a o kadar inanıyor ve onu o kadar çok seviyor ki, sonunda kendisine Allah’tan hiçbir kötülük gelmeyeceğini hissediyor... Birisini çok çok seversek, onun için en kıymetli şeyimizi verirse, ondan bize bir kötülük gelmeyeceğini biliriz. Kurban budur. Sen hayatta en çok kimi seviyorsun?” (Pamuk, 2008, s. 46–48).

Füsun hayatta en çok Kemal’i sevecek, bir kurban gibi onun uğruna kan dökecek, bekâretini ona “verecektir”. Sahi bu büyük toplumsal sahnede kadınlar hep kurban mıdır? Füsun, neden romanın bitiminde, tam da kendi melodramının mutlu sonuna yaklaşırken, Kemal ile evlenmek üzere iken kendini bir kez daha kurban edip intihar eder? Onunkisi anomik bir intihar mıdır, yoksa tam da bu toplumda normal olanı ifşa eden büyük bir jest midir? Ya bu büyük jestin sınıfla bağlantısı nedir? Füsun

15 Elbette, İbrahim Hikâyesi, derin felsefi ikilemlere de uzanan ve teoloji içinde derinlemesine tartışılmış bir meseledir. Bu tartışmalar, antropoloji içinde yürütülen ‘kurban’ tartışmalarına da bağlanabilir. Ancak bizim burada yürüttüğümüz sosyolojik ve hayli dünyevî tartışmayı bambaşka mecralara taşıyacağı için bu yorumlara girmeye şimdilik gerek yok. Yine de bu aşamada, kitabın burada alıntılanan pasajını, diğer büyük tartışmalarla bağlantılandırmanın bir hayli ilginç sonuçlar verebileceğini belirtmekle yetinelim.

gerçekleşemeyen evlilikleri öncesinde Kemal'e annesinin gelip kendini resmî olarak istemesini ve özür dilemesini şart koşarken, düğünlerinin Hilton'da olmasını isterken, dışlanmışlığının diyetini istemektedir elbette. Bu noktada kurban üzerine şu diğer yorum ve bu yorumda halen çınlayan fark yaraları önemli:

“Çetin Efendi, Allahaşkına çocuğa anlatsana niye kurban kesiyoruz. Ben iyi anlatamadım.” “Aman estağfurullah Kemal Bey,” dedi şoför. Ama dinine bizlerden daha çok sahip çıktığını göstermenin zevkinden de vazgeçemedi. “Allah’a, bizler de çok şükür Hazreti İbrahim kadar bağlıyız demek için kurban kesiyoruz... Kurban, Allah için en kıymetli şeyimizi bile feda ederiz, demektir. Allah’ı o kadar seviyoruz ki, küçük hanım, onun için en sevdiğimiz şeyi bile veriyoruz. Hem de hiçbir karşılık beklemeden.” “Sonunda cennete gitmek yok mu?” dedim kurnazca. “Allah yazdıysa... O kıyamet günü belli olacak. Ama biz bu kurbanı, cennete gitmek için kesmiyoruz. Bir karşılık beklemeden, Allah’ı sevdiğimiz için kesiyoruz.” “Sen dinî konulara çok meraklıymışın be Çetin Efendi.” “Estağfurullah Kemal Bey, siz o kadar okumuşsunuz, daha iyi bilirsiniz. Hem zaten bunları bilmek için dine de, camiye de gerek yok. Çok değer verdiğimiz, üzerine titredığımız en kıymetli bir şeyi, birisine sırf onu çok sevdiğimiz için karşılıksız olarak veririz.” “Ama o zaman da bu fedakârlığı yaptığımız kişi huzursuz olur,” dedim, “bir şey istediğimizi sanır.” “Allah büyüktür,” dedi Çetin Efendi. “Allah her şeyi görür ve bilir... Bizim de onu karşılıksız sevdiğimizizi anlar. Kimse Allah’ı kandıramaz” (Pamuk, 2008, s. 49).

1969'da bir bayram sabahı, sokakları kan içindeki tuhaf bir İstanbul'da dolaşan bu garip topluluk, kurbanda ve hayatın derin anlamlarında açığa çıkan tartışmayı derinleştirirken, başta Füsün'u sakinleştirmek için fikrini sorduğu Çetin Efendi ile şimdi çatışan Kemal'in, o büyük anlam alanından ve duygu dünyasından dışlandığını da okuruz. Evet, duyguların alanı, aynen bu yılların melodramlarında olduğu gibi yoksullara kalır ve bir zengin, ancak onların arasına karıştırsa bu alana yaklaşabilir:

“(Füsün) Bana gülümseyip cesaretle göz kırptı. “Çocuğunu kesmek isteyen adamdan koyunları kaçırmaz değil mi?” “Kaçırmaz,” dedim ben. “Küçük hanım çok akıllısınız,” dedi Çetin Efendi. “Aslında Hazreti İbrahim oğlunu kesmeyi hiç istemiyordu. Ama emir, Allah'ın emriydi. Allah'ın her dediğine itaat etmezsek dünya altüst olur, kıyamet kopar... Dünyanın temeli sevgidir. Sevginin temeli de Allah sevgisidir.” “Ama bunu babasının kesmek istediği çocuk nasıl anlasın?” dedim ben. Çetin Efendi'yle gözlerimiz bir an dikiz aynasında buluştu. “Kemal Bey, biliyorum siz de babanız gibi bana takılmak, şakalaşmak için söylüyorsunuz bunları,” dedi. “Babanız bizi çok sever. Biz de ona çok hürmet ederiz, şakalarına hiç kırılmayız. Sizinkilere de kırılmam. Cevabımı bir misal ile vereceğim. Hazreti İbrahim adlı filmi gördünüz mü?” “Hayır.” “Siz tabii öyle filmlere gitmezsiniz. Ama küçük hanımı da alın, bu filmi mutlaka görün. Hiç sıkılmayacaksınız... Ekrem Güçlü, Hazreti İbrahim'i oynuyor. Biz hanım, kayınvalide, çoluk çocuk, ailecek gittik, hep birlikte doya doya ağladık. Hazreti İbrahim eline bıçağı alıp da oğluna baktığı vakit de ağladık... Oğlu İsmail Kuran-ı Kerimde yazdığı gibi ‘Babacığım, Allah'ın emri ne ise yap!’ dediği zaman da ağladık... Oğul yerine kesilecek kurbanlık koyun gelince ise, hep birlikte bütün sinemayla birlikte sevinçten ağladık. Çok sevdiğimiz bir varlığa, hiçbir karşılık beklemeden en değerli şeyimizi verirsek, işte dünya o zaman güzel olur, onun için ağlıyorduk küçük hanım” (Pamuk, 2008, s. 50–51).

Gariptir ki çok kadim ve dinsel bir ibadet üzerinden yürüyen ve modern sınıfların farkına, sınıf farkı ve modernlik bağına uzanan tartışma, “Küçük hanım sakın bakmayın

siz” diyerek uzak tutulmaya çalışılan Füsün’un sonuna ilişkin bir kehanet gibi, çok modern bir felaketle, bir trafik kazası sahnesi ile sonuçlanır:

“Yokuşta freni patlayan bir kamyon şerit değiştirmiş ve bir-iki dakika önce, özel bir arabayı acımasızca altına almıştı. “Allahım sen büyüksün!” dedi Çetin Efendi. Ön kısmı tamamen ezilmiş arabanın içinde can çekişirken başını hafifçe oynatan birilerini hayal meyal gördük. Arabamızı üstünden geçtiği cam kırıklarının şıkırtısını ve sonraki sessizliğimizi hiç unutmadım” (Pamuk, 2008, s. 52).

Neyse ki hayatın garip ve keskin ironileri, büyük dersleri de vardır. Sonunda Kemal “Bey” ile Füsün’un nişanını takacak olan, şu bilmiş bilmiş had bildirilen ve son derece saygılı biçimde, neredeyse alttan alarak onunla tartışan Çetin Efendi olacaktır¹⁶. Yine gariptir ki Keskinler’in evinde yemek yediği tüm o geceler boyunca da Kemal kendini yoksul mahallenin bir parçası olarak görür ve onlara karşı bir aşağılama hissine kapılmaz:

“Halkı küçümsemeyi iş edinmiş bazı aydınlar gibi, Türkiye’de her gece “birlikte oturan” milyonlarca kişinin bu kelimelerle aslında hiçbir şey yapmadıklarını ortaya koyduklarını asla düşünmez, tam tersi, birbirlerine sevgiyle, dostlukla, hatta tam ne olduklarını bilmedikleri, daha derin içgüdülerle bağlı insanlar arasında “birlikte oturmanın” bir ihtiyaç olduğunu geçirirdim aklımdan” (Pamuk, 2008, s. 327).

Pamuk’un bilhassa yeme-içme alışkanlıkları, yeme-içme mekânları üzerinden olguları ve anlamları ile birlikte anlattığı tüm bu karmaşık motifler şu temel iddiaya bağlanır: Evet, kadınların ve erkeklerin ilişkisine ve bedenlerine adeta kazınmış olan, modern ve geleneksele yüklenen anlamlara bağlanan, kendini tüm bir yeme-içme sosyolojisi üzerinden gösteren sınıf farkları, zenginler ve yoksullar, elbette vardır ve bu fark, evet, sürekli işler. Ama bir de bunların derininde süregiden, tarih ve sosyoloji üzeri bir anlamlar dünyası içinde yaşarız.

Ökten’in, burjuva denilen varlık Frenk diyarlarında henüz yeni yeni doğmakta iken Osmanlı’da süregiden bambaşka bir hayatı konu alan *Benim Adım Kırmızı* okuması da Pamuk anlatılarında tarihsel ve toplumsal olarak inşa edilmişin hemen yanı başında tarih ve toplum üstü, zamandan ve bağlamdan azade unsurların arz ettiği sürekliliği (ve bunun asıl yeme-içme teması üzerinden kurulduğunu) vurgular:

“Her birinin elbisesini giyip ben olsaydım ne yapardım diyen yazar, hepsinin üzerinden nanik yapar bize...Ne denli iyi anlatırsam anlatayım bu bir hikâye, burası benim dünyam, sevdimizse hoşgeldiniz, sevmedinizse gidersiniz, der gibidir. Tarihler ve kültürler üzeri ortak bir insan doğasına değilse bile hayatta kalma, varolanı koruma ya da daha iyisine sahip olma stratejilerine inanmanız gerek. Bir de basit ortaklıklara, yemek gibi, sevişmek gibi... *Benim Adım Kırmızı*’da yemek... bugünkü yaşantımızla oradaki ve o zamanki yaşantı arasındaki bağlantıyı kuran bir eksendir... Biz hem o hikâyenin dışında hem de devamındayız” (1999, s. 406, 408).

16 Füsün’un hayal ettiği Hilton düğününün hiç gerçekleşmediğini biliyoruz. Nişanı da Türkiye’nin Batı sınırındaki salaş bir otelin, Semiramis’in yemek salonunda gerçekleşecektir (Oysa Kemal bir yüksek dış işleri bürokratinin kızı olan ilk nişanlısı ile Hilton’da nişanlanacaktır). Sınıfsal kontrast, sonuna dek durur romanda.

Sahi böyle midir bu? Gerçekten de zamanın ve toplumsal bağlamın üzerinde bir hakikat, bir sofraya, bir metin ve bir okur var mıdır? Bilhassa eşitsizlik ve dışlanma gibi yakıcı gerçekler içinde yaşarken. Bu son derece kışkırtıcı soruyu sadece çarpıcı bir jest için ortaya atmış değiliz. Bu soru, Orhan Pamuk romanlarının onu sorabilmemiz için uygun bir çerçeve ortaya koyduğunu göstermek için dahi anılmaya değer. Yine de Pamuk'un şu satırları, medeniyet, modernlik, Batı ile farklarımız, bu farkı en büyük kederle (ya da günümüzde öfkeyle) hisseden sınıf olarak burjuvazimiz ve elbette hepsini birleştiren, zenginler ve yoksullar arasındaki imkânsız aşklarda yankısını bulan eşitlik meselesi ve bu sorunun Orhan Pamuk anlatılarındaki yanıtı hakkında bize bir fikir verebilir:

“Şimdi artık derdinin, fakir ülkede zengin olmakla ilgili bir kompleks (o zamanların moda kelimesiydi bu) olduğuna karar verdim. Bu da bir tezgâhtar kıza geçici bir hevsten daha derin bir derttir tabii.” “Belki öyledir...” dedim. “Avrupa’da zenginler, kibarca zengin değil gibi yaparlar... Uygarlık budur. Bence kültürlü ve uygar olmak da herkesin birbiriyle eşit ve özgür olması değil, herkesin kibarca diğerleriyle eşit ve özgürmüş gibi davranmasıdır. O zaman kimsenin suçluluk duymasına gerek kalmaz.” “Hmnnnnnn... Sorbonne’da boş durmamışsın,” dedim. “Artık balıkları da isteyelim mi?” (Pamuk, 2008, s. 243).

Bu satırlarla da anlaşılıyor ki Pamuk, tüm o evrensel ve zaman üstü anlamlar dünyasına gönderme yaparken, geride işleyen toplumsal bağlamı ve bu bağlamda üretilen kültürel anlamların ne kadar kritik olduğunu hep akılda tutmaktadır. Kadınlar ve erkekler, yoksullar ve varlıklılar arasındaki eşitsizlikler, karşılıklı etkileşim halinde, burjuvazinin de içine yerleştiği tüm bu toplumsal bağlamı kurmakta; tüm bunlar medenî olanlar ve olmayanlar, modern olanlar ve olmayanlar arasındaki farka tahvil edilmektedir. O tarihsel dönemde modern ve medenî tarafta duran, kendi varlığını ve hatta varsılığını, hem kendi gözünde hem de yoksulların gözünde bu tarafta durması ile meşru kılan, suçluluğunu böyle dindiren Türkiye burjuvazisi, medeniyet adına herkesi aynı oyuna davet eder. Ancak bu satırların arkasında gene de Türkiye burjuvazisinin dışarıda, daha büyük medenî dünya karşısında hissettiği eziklik de okunur. Tüm bunlar balık yemeden hemen önce konuşulur; tüm bunlar hem de bir modernlik işareti olan o balık tarafından temsil edilir ve elbette tüm bunlar, ne o suçluluk duygusu ne de o eziklik sırf o balığı yemekle, kılçıklarını büyük bir maharetle ayırarak yemekle, garsonun müşterilerini ezelden beri tanıdığı Boğaz’daki meşhur bir restoranda, büyük bir medeniyet jesti olarak yemekle çözülemez.

Sonuç: Türkiye Burjuvazisinin Acı Yazgısı

“*Saf ve Düşünceli Romancı*”da Pamuk, romanda gizli bir merkeze olan inancımıza dayanarak yeme içme sahneleri de dahil olmak üzere romanda tüm bu sonsuz, küçük ayrıntıların ve düzenli eylemlerin (Moretti’nin *doğular* diye adlandırdığı unsurların) işlevini açıklıyor:

“Romani, destandan, Ortaçağ’ın mesnevilerinden, uzun şiirlerden ve geleneksel serüven kitaplarından ayıran ilk şey, bu merkezdir. Elbette romanlar, kahramanlarının ruhlarının daha

karmaşık ve modern olması, sıradan insanlardan güçle söz açabilmeleri, günlük hayatın bütün ayrıntılarına derinlemesine girebilmeleriyle de epiklerden ayrılır; ama bu özelliklerini, bu güçlerini, arkalarda bir yerde bir merkezleri olmasına ve roman oldukları için onları bu umutla okumamıza borçludurlar. Roman bize hayatın sıradan ayrıntılarını, küçük hayallerimizi, günlük alışkanlıklarımızı ve eşyaları gösterdikçe, bu şeylerin daha gerilerdeki derin bir anlamı, bir niyeti işaret ettiğini bildiğimiz için onları merakla, hatta hayretle okuruz. Büyük, geniş manzaranın her ayrıntısı, her yaprağı ve çiçeği ilgi çekici ve merak uyandırıcıdır, çünkü arkalarında gizlenmiş bir anlam vardır” (Pamuk, 2011, s. 26).¹⁷

Bana kalırsa hemen yukarıdaki satırlar, bizi Orhan Pamuk’un romanlarında başat bir yeri olan ve binbir çeşit görünüm altında karşımıza çıkan burjuvaziye ilişkin derin anlamı ele vermektedir. Yeme-içme Pamuk’a göre sadece tarihsel ve toplumsal olarak kurulmuş olmakla kalmayıp, tarih ve toplum üstü olmasıyla ayrışan bu gizli anlama gitmek için birçok kapı açar romanda. Moretti’nin “Farklı değerlerin “olağandışı bir aradalığı”nı yansıtan, hem idealist hem de maddiyata düşkün, esrarengiz bir insan/yaratık” (2015, s. 13) olarak tanımladığı burjuva tam da bu çifte karakteri içinde belirir Pamuk’un anlatısında.

Ayrıca İstanbul’da yeme-içme sahnesinin, sokak lezzetlerinden aile yemeklerine ve farklı restoranlara, menülerden modern icatlara, adab-ı muşeret kodlarından derin duygulara uzanan bir tarihini de bu metinlerde görebiliriz. Ama tüm bunların yanında bir de İstanbullu bir burjuvanın sofraya hayatının sadece tarihsel, olgusal boyutu değil; aynı zamanda modern olmak, varlıklı olmak ve aşık olmak, aile olmak, kadın ya da erkek olmak gibi derin anlamlara açılan boyutu da yemek sahneleri aracılığıyla irdelenir.

Dolayısıyla Orhan Pamuk anlatıları bir yandan delice bir hızla modernleşen Batı-dışı bir ülkedeki burjuvazinin yeme-içme alışkanlıklarını olgusal yanlarıyla konu alırken, bir yandan da geride işleyen tarihsel & toplumsal mekanizmaya değinir. Burada sınıflar arası farklar, mülkiyet yasası etrafında ailelerden dışlananlar, kadınlık ve erkeklığe yüklenen anlamlar işler. Bu bağlamda Orhan Pamuk, kesinlikle yazdıklarının diğer romanlardaki hallerini, edebiyat kuramı açısından anlamını, sosyal bilimlerde hangi açılardan ele alındığını bilen; iyi yazıp yazmadığını, yazdığını hayata benzetip benzetemediğini, başka yazarlardan etkilenip etkilenmediğini kafaya takan düşünceli ve endişeli romancılarıdır. Ancak, tam da kendi içinden çıktığı burjuva hayatını anlattığı içindir ki dilinde saf bir romancının rahatlığı, gamsızlığı da sezilir sıkça.

Demek ki Pamuk’taki yeme-içme sahneleri, tam da seküler burjuvaziye mensup bir yazar olduğundan, bize büyük dünyevî zevkler, okumanın zevkleri, aşkın zevkleri ve yemenin zevkleri arasındaki sıkı bağlantıyı hatırlatır ve tüm bu zevklerin, ölümlü bedenler ve zihinler için sadece geçici oyalanmalar olduğunu da. Ve anlatıcısı ister saf ister endişeli olsun, tüm bu yeme-içme sahneleri arzulu okuyucularını kesinlikle, mükellef bir sofraya önündeki gurmeler kadar mutlu edecektir.

¹⁷ Elbette Pamuk’un bu sözleri ile Moretti’nin romandaki dolgulara; bunların gündelik, tekrara dayanan, ayrıntılı yapısına ilişkin tespitleri örtüşmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi*. Phoenix Yayınevi.
- Anderson, B. (1983). *Hayalî cemaatler* (İ. Savaşır, Çev.). Metis Yayınları.
- Burke, P. (1996). Halk kültürü ve toplumsal değişme (G. Aksen, Çev.). *Yeniçağ başında Avrupa halk kültürü* içinde (s. 275–320). İmge Yayınları.
- Elias, N. (2002). *Uygurlık süreci I* (E. Ateşman, Çev.). İletişim Yayınları.
- Flandrin, J. (2007). Beğeniye göre ayırım (D. Çetinkasap, Çev.). R. Chartier (Ed.), *Özel hayatın tarihi III: Rönesans'tan Aydınlanma'ya* içinde (s. 291–338). Yapı Kredi Yayınları.
- Kocka, J., & Mitchell, A. (2015). İngilizce derlemenin önsözü (U. Kocabaşoğlu, Çev.). J. Kocka & A. Mitchell (Ed.), *19. Yüzyıl Avrupası'nda burjuva toplumu* içinde (s. 7–9). İletişim Yayınları.
- Lefebvre, H. (1998). *Modern dünyada gündelik hayat* (I. Gürbüz, Çev.). Metis Yayınları.
- Moretti, F. (2015). *Tarih ile edebiyat arasında burjuva* (E. Buğlalılar, Çev.). İletişim Yayınları.
- Ökten, N. (2006). Kırmızının iştahı. E. Kılıç (Ed.), *Orhan Pamuk'u anlamak* içinde (s. 401–408). İletişim Yayınları.
- Özbek, M. (1991). *Orhan Gencebay Arabeski ve popüler kültür*. İletişim Yayınları.
- Pamuk, O. (1983 [1982]). *Cevdet Bey ve oğulları*. Can Yayınları.
- Pamuk, O. (2008). *Masumiyet müzesi*. İletişim Yayınları.
- Pamuk, O. (2010). *Manzaradan parçalar: Hayat, sokaklar, edebiyat*. İletişim Yayınları.
- Pamuk, O. (2011). *Saf ve düşünceli romancı*. İletişim Yayınları.
- Pamuk, O. (2012). *Şeylerin masumiyeti*. İletişim Yayınları.
- Pamuk, O. (2016 [1998]). *Benim adım kırmızı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Pamuk, O. (2016 [2003]). *İstanbul: Hatıralar ve şehir*. Yapı Kredi Yayınları.
- Pamuk, O. (2019 [1983]). *Sessiz ev*. Yapı Kredi Yayınları.
- Ural, T. (2018). *Türkiye burjuvazisi aile sofrasında: Cevdet Bey ve oğulları ile sessiz ev'de aile yemekleri*. <https://t24.com.tr/k24/yazi/aile-yemekleri,1564>
- Ural, T. (2019). Çok derin, fazla sathî: '47'liler. S. Kaygusuz & D. Gündoğan İbrişim (Ed.), *Gafllet: Modern Türkçe edebiyatın cinsiyetçi sınır uçları* içinde (s. 186–200). Metis Yayınları.
- Wallerstein, I. (1989). *Kavram ve gerçeklik olarak burjuva(zi): 11.yüzyıldan 21. yüzyıla* (H. K. Yıldırım, Çev.). *Defter*, 8, 102–118.
- Weber, M. (1997). *Protestan ahlakı ve kapitalizm ruhu* (Z. Aruoba, Çev.). Hill Yayınları.
- Williams, R. (2005). *Anahtar sözcükler* (S. Kılıç, Çev.). İletişim Yayınları.

Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları

Irem Özgören Kınlı¹ 

Öz

Bu makale, Stephen Mennell'in yemek sosyolojisi alanına sunduğu katkıları gelişimsel yaklaşım çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Gelişimsel yaklaşıma göre, bir neslin damak tadını şekillendiren toplumsal faktörler büyük ölçüde geçmişten günümüze çok uzun süreli sosyal gelişim süreçlerinin dinamikleri ile şekillenir. Bu yaklaşım, sosyal, kültürel, ekonomik veya politik düzenlemelerin mutfak kültürlerinin oluşumundaki etkisini dikkate alır. Toplumsal yapıdaki değişimlerin mutfak kültürlerine yansımalarını inceler. Bu doğrultuda makalenin ilk bölümünde damak zevkinin oluşumunda saray mutfaklarının belirleyici rolleri ve 18. yüzyıldan itibaren sarayların damak zevki konusunda model oluşturma rollerini kaybetmelerinin üzerinde durulacaktır. İkinci bölümde, toplumsal ve siyasi gelişmelerin mutfak kültürlerini şekillendirmeye etkileri üç temel sorunsal üzerinden tartışılacaktır: karşılaştırmalı mutfak kültürleri; iştahın medenileşmesi; hoşlanılmayan, kaçınılan ve öğrenilen yemekler. Üçüncü bölüm, baskı teknolojilerindeki ilerlemenin yaygın mutfak geleneklerinin güçlendirmesine nasıl yardımcı olduğu ve yemek yazarlığının mutfak kültürlerinin gelişimini hangi açılardan etkilediğine odaklanacaktır. Son bölüm, kamusal bir yemek alanının yükselişi ve düşüşündeki dinamikleri ve gastronomi yazıları ile görgü kitaplarının demokratikleştirici işlevlerini ele alır.

Anahtar Kelimeler: Stephen Mennell • Gelişimsel yaklaşım • Damak zevki • Mutfak kültürü • İştahın medenileşmesi

Stephen Mennell's Contributions to the Sociology of Food

Abstract

The aim of this article is to evaluate Stephen Mennell's contributions to the sociology of food within the framework of the developmental approach. According to this approach, social factors that shape the taste of a generation are largely formed by the dynamics of long-term social development processes from past to present. This approach takes into account the impact of social, cultural, economic, and political arrangements on the formation of culinary culture. It examines the impacts changes in social structures have on culinary culture. In this sense, the first part of the article focuses on the roles court kitchens have had in taste formation and how courts gradually lost their determining functions. In the second part of the article, the impact of social and political developments on shaping culinary culture is discussed through three main problematic issues: comparative culinary cultures; the civilizing of appetite; and food dislikes, avoidances, and prohibitions. The third part of the article questions how improvements in printing technologies have helped strengthen common culinary traditions and how culinary writing influences culinary culture as well. The last part deals with the dynamics of the rise and fall of a public sphere of eating and the democratizing functions of gastronomic guides.

Keywords: Stephen Mennell • Developmental approach • Taste • Culinary culture • Civilizing of appetite

¹ Irem Özgören Kınlı (Dr. Öğr. Üyesi), İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İİBF, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü, İzmir Türkiye. Eposta: irem.ozgoren.kinli@ikcu.edu.tr ORCID: 0000-0002-9774-6567

Atf: Özgören Kınlı, İ. (2020). Stephen Mennell'in yemek sosyolojisine katkıları. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 419–441. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0002>

Extended Summary

Since the mid-1980s, food along with its relation to gender, ethnicity, socio-economic inequalities, and power relations has become a topic of sociological research. Starting with the publication of *All Manners of Food* in 1985, Stephen Mennell has contributed significantly to the literature on the sociology of food. The main aim of this article is to evaluate Stephen Mennell's contributions to the sociology of food within the framework of the developmental approach. Mennell's studies were first classified as a category under the developmentalist approach in a special issue of *Current Sociology* (Mennell, Murcott, & van Otterloo, 1992). After identifying the food literature with a developmental approach, the authors in the issue presented developmentalism as a materialist opposition to structuralism. According to them, in order to determine and control social behavior the developmentalist perspective does not completely reject the powerful symbolic meanings structuralists have given to food. Developmentalists examine the role that cooking plays in developing people's mental capacities and social structures. Developmentalists in particular investigate the reasons for certain specific preferences and avoidances. They argue the social factors that shape the taste of a generation to be largely shaped by the dynamics of long-term social development processes. The developmentalist approach focuses on the impact social, cultural, economic and political arrangements have on the formation of culinary cultures and analyzes the effects transformations in social structure have on culinary cultures.

The first part of this article focuses on the roles court kitchens have in the formation of taste and how courts gradually lost their determining functions. According to Mennell, social structures and institutions play an important role in taste formation. On this point, he draws attention to the importance of court kitchens in European history. Under the influence of the court society model by Elias (2006), Mennell presents how court elites considered conspicuous consumption of food to be vital for demonstrating their power. While explaining court society, Mennell differentiates between female-dominated domestic cuisine and male-dominated professional cuisine. In line with the changes in social structure, he argues that courts gradually lost their model-setting role in food taste, and this led to courts losing their other functions.

In the second part of the article, the impact social and political developments have had on shaping culinary culture is discussed through three main problematic issues: comparative culinary cultures; the civilizing of appetite; and food dislikes, avoidances, and prohibitions. In his assessment of comparative culinary cultures, Mennell suggests an explanation for the differences and similarities between French and English cooking in terms of the developmental approach. He compares England and France in order to understand why haute cuisine was developed in France, not in England. He explores the reasons why these two geographically close and historically independent countries' food cultures had diverged. He explains the formation of French haute cuisine through

the social structure of 17th- and early 18th-century France. According to him, the different experiences these two countries had in the 18th century had paved the way for France's sovereignty over England, which can be defined as a type of cultural culinary dependence (the co-existence of native and foreign styles of food with different social connotations) in the 19th century.

Mennell shows three different periods to exist in food evolution. The first period, which can be characterized by famines and feasts, is where the nobility showed their status through excessive food consumption. The second period, which witnessed a significant increase in the food supply, is where the bourgeois class developed a distinctive taste through the etiquette in, restrictions on, and art of cooking. The third period relates to the industrialization processes characterized by mass production and food consumption. In parallel with political and social developments, Mennell argues that culinary history has also gone through a civilizing process. He explains the complex relationship between hunger drive and appetite control through the process of what he calls the civilizing of appetite. The term *the civilizing of appetite*, which seems to be partly related to the increased safety, regularity, reliability, and diversity of food resources, describes the gradual increase of self-control over appetite and a change in focus from quantity to quality of food.

Mennell discusses differences in eating habits through changes in social structure and social relations. Along with the transition from agricultural to industrial societies, he examines how food dislikes, avoidances, prohibitions, and taboos are socially developed. He explains people's growing sense of repugnance towards the slaughtering of animals for food with people's increasing ability to identify themselves with animals. In line with the overall civilizing process, he demonstrates how the social connotations of various items of food play an indispensable part in the growth of feelings of repugnance.

The third part of the article questions how improvements in printing technologies have helped strengthen common culinary traditions, and how culinary writing influences culinary culture as well. Mennell examines two different forms of food writing: gastronomic literature and cookbooks. He claims cookbooks and culinary texts to not only provide information about national kitchens but to also convey information about the nation itself. He historically describes how written recipes appeared in early modern English cookbooks shortly after they had become widespread in kitchens; whereas in 18th-century France, cookbooks had developed new techniques and practices and had become a source of innovation. In this way, recipes had become widespread, along with a set of restrictive kitchen rules. As Mennell points out, printed cookbooks provided a rapid transfer of improved forms of traditional recipes. Mennell examines how cookbook writing is historically associated with home-family life and femininity, while gastronomy writing is associated with public space and masculinity.

The final part of the article deals with the dynamics of the rise and fall of a public sphere of eating and the democratizing functions gastronomic guides have. Mennell argues that Habermas' model of the development of the public sphere is useful for understanding the basic stages of gastronomy. He examines the emergence of the gastronome, of a dining public, and of gastronomic discourse. He demonstrates how, throughout the 19th and 20th centuries, gastronomy had had a changing balance between the functions of articulating elite standards on one hand and the democratization of taste on the other.

Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları

Her ne kadar yemek konusu kimi klasik sosyoloji metinlerinde yaşamı sürdürme aracı, toplumsal eşitsizlik ve dini pratik ritüelleri bağlamında zaman zaman ele alınmış olsa da 1980'lerin ortasına kadar (Murcott, 1983) yemek sosyolojisi olarak tanımlanmış ayrı bir çalışma alanından bahsetmek pek mümkün değildir. Thorstein Veblen'in yiyecek ve içecekleri gösteriş tüketimi açısından ele aldığı 1899 tarihli *Aylak Sınıfın Teorisi* çalışması (Veblen, 2005) ve George Simmel'in 1910 yılında yemek sosyolojisi üzerine yazdığı makalesi (Frisby ve Featherstone, 1997, s. 130–135) örneğinde olduğu gibi yemek sadece beslenme açısından değil aynı zamanda sosyal bir olgu olarak da değerlendirilmesi gerektiğine işaret eden önemli sosyolojik incelemeler de vardır. Ancak yemeğin hem bir temel tüketim maddesi hem de kültürel bir sembol olarak farklı sosyal bilimler disiplinleri tarafından daha geç ele alınmıştır. Yemek hem maddi hem de sembolik unsur olarak farklı bağlamlar içerisinde toplumsal cinsiyet, etnisite, sosyoekonomik eşitsizlikler ve iktidar ilişkileri ile birlikte 1980'lı yılların ortalarından itibaren araştırma konusu olmaya başlamıştır.

Mutfak kültürlerinin gelişimi, etnolojik yemek araştırmaları ve beslenme trendlerinin sosyolojik, antropolojik ve tarihsel perspektifler ile incelendiği 1992 tarihli *Current Sociology* dergisinin özel sayısında, yemek sosyolojisine ilişkin teorik yaklaşımlar üç başlık altında gruplanır: işlevselcilik, yapısalcilik ve gelişimsel. Yazarlara göre işlevselci yaklaşım, toplumların yemek tercihlerinin sosyal ilişkilerin bir modeli olarak nasıl temsil edildiği ile ilgilenir. Bu yaklaşıma göre, yemek arama faaliyetleri insanların grup içerisindeki iş birliğini kuvvetlendirir. Ayrıca yiyeceklerin temini ve hazırlanması toplumsal yapının sağlamlaştırılmasında rol oynar. Bu yaklaşım beslenme uzmanları ile birlikte hareket ederek insanların ne yedikleri, neden özellikle bazı gıdaları tercih ettikleri ya da etmedikleri ile de ilgilenir. Lezzetli ve besin değeri yüksek olan gıdalar arasındaki ilişkiyi kendine inceleme konusu yapar. Yapısalcı yaklaşıma göre, tat / lezzet kültürel olarak belirlenmiş ve toplumsal olarak da kontrol edilmektedir. Bireysel zevklerin oluşumunda kişisel, kültürel, sınıfsal ve toplumsal arka plan önemli bir yere sahiptir. Bu yaklaşım her türlü biyolojik indirgemeci ve etno-merkezci bakışa karşı çıkar. İşlevselciler yemeğin kendisine odaklanırken yapısalcılar ise daha ziyade mutfak ile ilgilenirler. Yapısalcı yaklaşım yiyeceklerin ve yemek yeme ritüellerinin daha çok estetik unsurları üzerinde durur. Farklı kültürlerin kendilerine özgü yemek sistemlerini incelerler. Gelişimsel yaklaşım ise, yapısalcılığa materyalist bir karşı çıkış olarak sunulur. Gelişimciler, yapısalcıların toplumsal davranışları belirleme ve kontrol etme konusunda yiyeceklere verdiği sembolik anlamlandırmaların gücünü tamamen reddetmezler. Yemek yapmanın kişilerin zihinsel kapasitelerinin ve toplumsal yapılarının gelişiminde oynadıkları rolleri incelerler. Bazı yiyeceklerin özellikle tercih edilmesi bazılarında ise özellikle kaçınılmasının nedenlerini araştırırlar (Mennell, Murcott ve van Otterloo, 1992, s. 1–19).

Her ne kadar günümüzde bu yaklaşımların ana paradigmlar olarak kabul edilmeleri tartışmalı olsa da bu yaklaşımlar yiyeceğin toplum açısından önemi, yiyecek tercihlerinin farklılıklarının nedenleri ve yemek yeme pratiklerine yüklenen sembolik anlamları açıklama konusunda sosyal bilimcileri teşvik etmişler; ve bu alanda etkili olmuşlardır. Yemek sosyolojisine ilişkin 90'lardaki teorik bakışların ilk sınıflandırmalarının yapıldığı bu özel sayının editörlerinden olan Stephen Mennell, kendi çalışmalarını da bu derlemede gelişimsel başlığı altında tartışmıştır. Bu makale literatürde farklı sosyolojik kavramsallaştırmalar (gelişimsel / figürasyonel) çerçevesinde incelenen Stephen Mennell'in yaklaşımını ve yemek sosyolojisi alanına sunduğu katkıları değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Mennell'in Gelişimsel Yaklaşımı

Mennell, gelişimsel yaklaşımı temelde yapısalcılarla girdiği polemik üzerinden detaylandırır. Özellikle Claude Lévi Strauss ve Mary Douglas'ın yazıları ile şekillenen yaklaşımın, damak tadının kültürel olarak şekillendiği ve toplumsal olarak kontrol edildiği ve bu konunun sadece besin değeriyle ilişkilendirilerek anlatılamayacağı vurgusu, Mennell'e göre, yapısalcı yaklaşımın alana önemli katkılarından. Ancak yapısalcıların damak zevkinin tarih boyunca toplumdaki gelişimi ve değişimi üzerinde durmamasını eleştirir. Bu açıdan yapısalcı yaklaşımı statik bulur. Örneğin Mary Douglas'ı, çalışmalarında öğünleri bir bütün olarak ele almaktansa öğünlerin her birinin içeriğine odaklanmasından dolayı eleştirir. Çünkü Mennell'e göre, bir öğüne anlamını o öğünün diğer öğünler ile olan ilişkisi kazandırır. Yapısalcı yaklaşımı geçmiş toplulukların tarihsel incelemesi açısından önemli bulmakla birlikte damak zevki ve mutfak kültürünün nasıl değiştiğini açıklama hususunda yetersiz bulur. Yemek tercihlerinin değişim nedenlerini açıklama konusundaki yetersizliğini, süreç indirgemeciliğine ve yapısalcılığın olguların arkasında değişmeyen yapılar arama eğilimine bağlar (Mennell, 1986, s. 17–18).

Mennell'e göre yapısalcı yaklaşım, gıda tercihleri ve perhizlerini ortaya çıkaran koşullar, bunların oluşumları ve zaman içerisindeki değişimleri konusunda yeterli açıklama getiremez. Yapısalcı bakışın açıklamalarını devinimsiz bulan sosyoloğa göre, yemek sosyolojisinin gelişimsel yaklaşımlara ihtiyacı vardır. Her ne kadar kültürel zevkler ve ihtiyaçlar, ait olunan topluluk ve sınıfsal aidiyet ile çok yakından ilişkili olsa da bir neslin damak tadını şekillendiren toplumsal faktörler büyük ölçüde geçmişten günümüze çok uzun süreli sosyal gelişim süreçlerinin dinamikleri ile şekillenir. Dolayısıyla bir neslin deneyimi öncekiler ile kıyaslanmadan anlaşılabilir. Bu anlamda değişen zevkleri tarihsel olarak incelemek gereklidir; ancak gıda tercihleri ve perhizleri konusunda yapılacak kronolojik çalışmaları da yeterli bulmaz. Düzensiz gibi görülen tarihsel kayıtlara daha yakından bakılarak bu kayıtların arasında anlamlı bir ilişki ve değişim süreçlerini oluşturan sıralı bir düzen olup olmadığı tespit edilmelidir (Mennell, 1985, s. 15–16).

Gelişimsel yaklaşım, Beardsworth ve Keil'a göre (1997, s. 64–65), işlevsel ve yapısalcı yaklaşımda olduğu gibi teorilerin tutarlı bir bütünlük oluşturduğu net bir perspektif sunmaz; daha ziyade bazı ortak noktaları ve kaygıları ortaya koyar. Gelişimsel yaklaşımın en temel ortak meselelerinden birisi, toplumsal ilişki biçimleri ve çağdaş kültürel formların ancak geçmiş dönemlerdeki ile ilişkilendirilerek anlaşılabilmesidir. Toplumsal değişim, nedenleri ile birlikte evrildiği yön açısından öncelikli bir odak noktasıdır. Değişim, sosyal sistemlerdeki çatışma ve çelişkiler üzerinden inceleme konusu olur. Birbirleri ile çatışan fikirler ve çıkarlar bağlamında sosyal, kültürel, ekonomik veya politik düzenlemelerin nasıl değiştiğini incelemek farklı mutfak kültürlerinin oluşumunu anlamak açısından önemli görülür.

Norbert Elias ve Figürasyonel Sosyolojinin Etkisi

Norbert Elias, yeni duyarlılık ve adabı muaşeret kurallarını belirleyen Rönesans Dönemi Avrupa Saraylarının, ince zevklerle donatılmış mutfakların ortaya çıkma koşullarını nasıl sağladığını araştırır. Yemek yeme davranışlarına ilişkin kuralların öğrenilmesini sadece toplumsal olarak ele almaz. Avrupa'da yemeğe ilişkin tüm pratiklerin aşamalı olarak tarihsel süreç içerisinde nasıl bireyselleştiğini sofrata takımlarının kişiselleştirilmesi, alet edevatların çeşitlenmesi üzerinden adabı muaşeret kuralları ile birlikte inceler. Elias'ın perspektifi ile bakıldığında yeme içme alışkanlıkları, sofrata adabı ve damak tadı bir sosyal grubun diğeri ile olan farklılığını sağlama ve böylece o grubun sosyal kimliğinin kendine özgü yönlerinin pekiştirilmesini sağlar. Aynı doğrultuda, beslenme alışkanlıklarına ilişkin normlar, değerler, söylemler ve temsiller, lezzet rehberleri, yeme içme önerileri ve yasakları da toplumsal grupların kendilerini diğerlerinden ayırarak ifade etmeleri noktasında önemli bir role sahiptir. Elias birçok yazısında değişen damak tatlarının edebiyat ve sanatta kendisini nasıl gösterdiğini inceler. *Uygurluk Süreci* 'nde, sofrata adabının medenileşmesini ayrıntılı bir şekilde alır (Elias, 2017, s. 175–228). Ancak insanların iştahları ne yedikleri ne kadar yedikleri ve mutfak sanatlarına ilişkin neredeyse hiçbir şey söylemez.

Elias'ın sosyolojik yaklaşımı ile şekillenen figürasyonel bakış ise, yeme-içme hazırlama usulleri, mutfak kültürü ve damak tadı meselesini tarihsel bir bağlamda ve gelişimsel bir perspektif ile ele alır. Figürasyon terimi, grupların, tabakaların, toplumların içerisinde bir araya gelmiş insanların oluşturduğu karşılıklı bağımlılık ağlarını betimler. İş birliği ve çatışma ikilemi bağlamında sürekli gerilim kaynağı olan bu figürasyonlar, bireysel davranış biçimleri, kültürel zevkler, entelektüel fikirler, toplumsal tabakalaşma, siyasal iktidar ve ekonomik örgütlenme ile sıkı bir şekilde iç içe geçmiştir. Bu karmaşık ilişkilendirme biçiminin yapısının zaman içerisinde nasıl değiştiği asıl araştırma konusu olmalıdır. Amaç, figürasyonların bir biçiminden diğerine nasıl geçtiği ve bazı figürasyonların insanların yaşamlarını açıklama konusunda neden daha fazla açıklama getirme olasılığı taşıdığına ilişkin toplumsal temelli açıklamalar sağlamaktır.

Figürasyonel sosyolojik yaklaşım, toplum içerisinde sürekli değişen güç dengeleri ve karşılıklı bağımlılık ilişkilerinin yapısının yeme ve içme kültürü üzerindeki yansımalarını göstermeye çalışır. Yeme-içme alışkanlıklarının gelişiminin beslenmeye ilişkin yönlerinin estetik unsurlar ile birlikte ele alınmasını önerir. Beslenme alışkanlıkları, yiyecek-içecek hazırlama teknik ve usulleri, mutfak araç ve gereçleri, damak zevki, sofrada adabı ve tüm bu mutfak kültürünün gelişimi toplumsal yapıdaki tarihsel değişimler ile birlikte ve figürasyonlar aracılığı ile ele alınmalıdır. Başka bir deyişle, beslenmeye ilişkin maddi unsurlar, estetik unsurlar ve adabı muâşeret kuralları sosyal yapı ve toplumsal örgütlenme biçimindeki değişimlere paralel olarak karşılıklı bağımlılık ağları üzerinden incelenmelidir. Bu açıdan bakıldığında toplumun yemek ve içecek tercihleri, mutfak kültürü, misafir ağırlama usulleri, görgü kuralları, yemeklerin sunumu ve dekor gibi unsurlar toplumsal figürasyonları yansıtmaya araçlarıdır. Kültürel, tarihsel ve toplumsal bağlama göre şekillenmiş alan figürasyonlar, dinamik yapıları sayesinde, değişim süreçlerini, sosyal gruplar ve / veya toplumsal sınıflar arasındaki rekabet ve çatışmalara odaklanarak incelemeye olanak sağlarlar.

Damak Zevki

Mennell'e göre toplumsal yapı ve kurumlar damak zevkinin oluşumunda önemli rol oynarlar. Bu noktada, Avrupa tarihinde saray mutfaklarının önemine dikkat çeker. Elias'ın saraylıların teşrifat ve seremoni ritüelleri ağının içerisine nasıl hapsedildiği ve harcamalarının gelirlerinden ziyade nasıl sınıfsal konumlarına göre onlara dikte edildiğini gösterdiği *Saray Toplumunu* [Court Society] çalışmasının bu bağlamda Mennell üzerindeki etkisi oldukça açıktır. Ayrıca toplumsal yapının değişimine paralel olarak sarayların damak zevkini belirleme rollerini nasıl aşamalı olarak kaybettikleri üzerinde de durur.

Damak Zevkinin Oluşumunda Saray Mutfaklarının Rolü

Mennell'e göre saray, elitleri ile birlikte, güzel tatları ve ona uygun adabı muâşereti şekillendiren güçlü kültürel bir kurum ve toplumda güç ilişkilerinin bir modeli olarak görülmelidir (Mennell 1985, s. 108). Saraylar parçası oldukları toplum hakkında bilgi verirken aynı zamanda iktidarın daha geniş figürasyonlarının parçaları olarak da anlaşılabilirler (Mennell, 2011, s. 196). Sarayların eğlence, lüks ve zerafetin merkezleri olarak kabul edilmelerinden itibaren iktidarlar yemekler ve onların sunumları üzerinden saraylarında güçlerini pekiştirmişlerdir (Mennell, 2011, s. 191).

Mennell'e göre, her ne kadar yiyecek, açılılık ve yemek yeme pratiğinin erken dönem saraylarında oynadığı role ilişkin bilgimiz hayli çok olsa da tüm bu bilgilerin bir araya getirilerek sentezinin yapılması gerekli ve önemlidir. Örneğin İtalya'dan İngiltere'ye Batı Avrupa saraylarında benzer bir elit mutfağından bahsetmek mümkündür. Çünkü sıklıkla birbirleri ile savaştı olsalar da sarayların yakın kültürel temasları vardı. Saraylar arasındaki kültürel etkileşimler, sarayın farklı kesimleri arasındakine kıyasla daha çoktu.

Saraydakilerin perhizleri ve mutfakları arasındaki zıtlıklar, saraylar arasındaki ile karşılaştırıldığında daha fazlaydı. Saraylar, halktan her anlamda uzak olduklarından, adabı muâşeret ve yaşam biçimlerinde olduğu gibi gıda konusunda da çok daha az belirgin bir şekilde model oluşturma merkezleriydiler. Elit mutfağı bu anlamda küçük azınlık bir grubun ayrıcalığını ortaya koymaktaydı (Mennell, 2011, s. 193).

Mennell bu ayrıcalıklı mutfağın aynı zamanda eril bir mutfak olduğunun da altını çizer. İşlevsel farklılaşma sürecinden önce tüm gösterişli sarayların aynı zamanda askeri meskenler olmaları ile bu durumu açıklar. Ona göre sarayların aynı zamanda askeri üsler olmaları durumu, tarih boyunca çoğu kültürde, yerli aşçıların neden kadınlarla, teknik olarak daha ayrıntılı, sosyal olarak daha prestijli mutfakların- genellikle saray mutfaklarının- ise neden erkek aşçılarla ilişkilendirildiğini açıklamaya yardımcı olabilir (Mennell, 2011, s. 191). Orduda aşçı olarak görev yapmaları ile bağlantılı olarak erkeklerin saray mutfaklarındaki işlevlerinin askeri rollerinin devamı niteliğinde yorumlanabileceğinin üzerinde durur (Mennell, 1985, s. 201).

Erken dönem modern Avrupası'nda, aristokratlar, artan düzeyde kraliyet gücüne maruz kalmalarından dolayı özellikle bağımsız askeri güç kullanımından mahrum edilmiş; kendi toprakları üzerinde hükmetme imkanını yitirmişlerdi. Bununla bağlantılı olarak, tüketim konusundaki beceriklilik, onların toplumsal kimlikleri için merkezi bir öneme sahip olmuştur. Bununla birlikte aynı aristokratlar, gittikçe refahı artan bir tüccar kesimin aşağıdan yukarıya uyguladığı bir baskıya da maruz kalmışlardır. Mennell'e göre bu iki yönlü sıkıştırma kendisini aristokrat mutfaklarında rafine mutfak (haute cuisine) olarak adlandırılan bir türün ortaya çıkmasına neden olmuştur (Mennell, 2011, s. 194).

Fransız rafine mutfağının oluşumunu 17. ve 18. yüzyılın başlarındaki toplumsal yapı ile ilişkilendirir (Mennell, 1986, s. 20). 18. yüzyıl ortalarında küçük, lezzetli ve pahalı olan yemekler Fransız sarayı örneğinde yaygınlaşırken, aynı zamanda gıda konusundaki bilgelik ve incelik duygusunun ise saraylılığın bir işareti haline geldiğini belirtir (Mennell, 1987, s. 390). Rafine mutfağı tanımlamak kolay olmasa da temel özelliği üretim ve planlama sürecinin çok fazla aşamadan oluşması ve yeni yiyeceklerin ve çeşitlerinin artması konusunda yoğun bir baskının olmasıdır. Tüm bu nedenlerden ötürü de oldukça maliyetlidir (Mennell, 2011, s. 194).

Sarayların Damak Zevkini Belirleme Rollerini Kaybetmesi

Mennell, yüksek düzeydeki toplumsal eşitsizlik ve ayrıntılandırılmış toplumsal tabakalaşmanın mükellef bir sofraya ve sürekli değişen mutfak lezzetlerinin oluşumu için gerekli ama yeterli olmadığını iddia eder. Sosyolog, aynı zamanda uzun toplumsal bağımlılık ağlarına sahip olmanın gerekliliği üzerinde durur. Tabakalaşma ve büyük ölçekli bağımlılık ağları birbirleri ile ilişkili olabilir; ancak bunlar aynı şeyler değildir. Değişen damak zevki ve daha rafine tatlar için gerekli olan sadece gelişmiş toplumsal

tabakalaşma değildir. Tabakalar arasındaki sosyal ayrımlar çok derin olduğunda ve aralarındaki karşılıklı bağımlılık çok eşitsiz olduğunda- birbirlerine karşı sahip oldukları güç eşit olmadığında- o zaman üst tabakaların gücü ve statüsü kendisini nitelikten çok nicelik üzerinden ifade eder. Örneğin, kaliteli ve emek yoğun aşçılık yerine tören ziyafetlerinde gelişigüzel yiyecek yığınlarının periyodik gösterimleri aracılığı ile üst tabaka gücünü ve statüsünü pekiştirir (Mennell, 2005b, s. 25–26).

Toplumdaki farklı kesimler daha yakınlaşıp daha eşit bir şekilde birbirlerine bağımlı hale geldiğinde, toplumsal rekabet daha da yoğunlaşmakta ve buna paralel olarak damak zevkinin değişimi de hızlanmaktadır. Saray mutfaklarının değişimi ancak gelişmekte olan tüccarlar ve profesyonel burjuvazi sınıfından -alttan- gelen baskıyı deneyimlemeye başladığında hızlanmıştır. Saraylar, ustalıklı rekabetçi tüketimi ve müşterileri cezbetmek için ürün farklılaştırması kullanan lokantacılar arasında gerçekleşen ticari rekabeti, her ne nedenle olursa olsun, desteklediğinde, değişim daha belirgin bir şekilde hızlanmaktadır (Mennell, 2005b, s. 26–27).

18. yüzyılın sonlarından itibaren saraylar, damak zevki konusunda model oluşturma rollerini kaybederler (Mennell, 2011, s. 195). Batı Avrupa'nın mutfak tarihinde, Fransız Devrimi'nden sonra Paris'teki restoranların çoğalması, süreçteki belirleyici bir adım olarak yorumlanabilir. Bu doğrultuda Mennell, mutfak yenilikleri ve modasının yüksek sınıf restoranlardan daha az prestijli kuruluşlara ve daha sonra evdeki mutfaklara yayılmasını damlama modeli olarak tanımlar (Mennell, 2005b, s. 26–27).

Mennell'e göre, İngiliz ve Fransız mutfaklarının damak zevkleri birbirlerinden farklı olsalar da birbirleri ile bağlantılıdır. Bu nedenle, sosyoloğa göre, ulusal mutfakların damak zevkleri karşılaştırmalı bir biçimde çalışılabilir. Günümüzde etnik çeşitliliklerin mutfaklar üzerindeki etkisinden ötürü ulusal mutfak kültürlerinden bahsetmenin zorlaştığını ve bu durumun tek baskın bir stilin kaybı olarak tanımlanabilecek bir mutfak çoğulculuğuna neden olduğunu iddia eder. Yazara göre son yüzyılda stilistik anlamda bütünlük kaybolmuştur. Bir arada olup aynı anda ve daha eşit şekilde rekabet eden damak zevklerinin çeşitliliğinin daha yaygın olduğunu savunur (Mennell 2005a, s. 482–483).

Yemeğe İlişkin Her Türü Adabı Muâşeret

Mennell (1985) toplumsal ve siyasi gelişmelerin farklı mutfak kültürlerini şekillendirmeye nasıl yardımcı olduğunu incelediği çalışmasında, oruç tutmaktan oburluğa, yemek kitaplarından kadın dergilerine, saray mutfaklarından ulusal mutfaklara kadar, yiyecek ve sofrada adabı üzerine her türlü konuyu detaylı bir şekilde ele alır. Mennell, bu önemli kitabında yiyecek ve yemek yeme tarihine ilişkin üç temel meseleye odaklanır: karşılaştırmalı mutfak kültürleri; iştahın medenileşmesi; hoşlanılmayan, kaçınılan ve iğrenilen yemekler.

Karşılaştırmalı Mutfak Kültürleri

Mennell'in İngiliz ve Fransız beslenme alışkanlıklarını karşılaştırmalı incelediği çalışması yemek sosyolojisi alanına yaptığı katkılar açısından önem arz etmektedir. İngiltere ve Fransa'yı karşılaştırarak coğrafi açıdan bu kadar yakın ve tarihsel olarak da birbirlerine bu kadar bağımlı olan bu ülkelerin nasıl farklı yemek kültürleri geliştirdikleri anlamaya çalışır. Geniş bir yelpazedeki arşiv materyallerinin (erken modern dönem yemek kitapları, ticaret bültenleri, kadın dergilerindeki yemek tarifleri) ayrıntılı incelenmesine dayanan bu çalışmada, Fransızların neden rafine mutfığı geliştirdiğini, İngilizlerin neden geliştirmedeğini sorgular. Fransız rafine mutfağının oluşumunu 17. ve 18. yüzyılın başlarındaki toplumsal yapı ile ilişkilendiren Mennell, İngiltere'de aynı dönemlerde yemek yemenin aristokratlar ve soylular arasındaki kültürel gücü Fransa'dan farklı bir şekilde yansıtan bir gelişim süreci izlediğini ortaya koyar. Ona göre iki ülkenin 18. yüzyıldaki farklı deneyimleri, 19. yüzyıldaki bir çeşit kültürel mutfak bağımlılığı olarak tanımlanabilecek Fransa'nın İngiltere üzerindeki egemenliğine zemin hazırlar (Mennell, 1986, s. 20).

Yemek tercihlerinin gelişimini sınıf rekabeti ve devlet oluşum süreçleri ile ilişkilendiren Mennell, sosyal zevklerin gelişimini özellikle Fransa ve İngiltere'deki mutlakiyet rejimlerinin farklı yörüngesine bağlayan tarihi bir perspektif içerisinde inceler. Norbert Elias'ın sosyolojik perspektifinin en bilinen takipçilerinden olan Mennell'e göre, sosyal gruplar arasındaki rekabet ve çatışmalar, beslenme alanındaki zevklerin değişimi ve kültürel gelişimin önemli tetikleyicileri olarak kabul edilmelidir. Seçkin bireyler, hayat tarzları ve beğenileri ile halktan kendilerini sürekli olarak ayırıştırma yönünde gayret gösterirken alt sınıf mensupları ise elitlerin yaşam pratikleri ve zevklerini benimseyerek toplumsal statülerini yükseltme gayreti içerisine girerler. Mennell, 14. yüzyıldan günümüze mutfak tecrübeleri ve damak zevki tarihinin gelişimindeki önemli unsurları incelediği çalışmasında ulusal geleneklere de özel bir önem atfeder. Fransa ve İngiltere ile sınırladığı çalışmasında her iki ülkenin damak tatları, yeme içme usulleri ve sofrada adaplarını karşılaştırmalı inceleyerek İngiliz mutfağında Fransız mutfağına göre daha gevşek bir toplumsal tabakalaşmanın belirleyici olduğunu altını çizerek (Mennell, 1985, s. 100).

İştahın Medenileşmesi

Mennell siyasi ve sosyal gelişmelere paralel olarak mutfak tarihinin de bir uygarlaşma süreci geçirdiğini iddia eder. Bu doğrultuda yiyecek arzının artmasına bağlı olarak yemek tüketiminin de farklılaştığını gıda evriminin dönemleri üzerinden ortaya koyar. İştah kontrolünün kişinin kendisini kontrol etme olgusunun gelişimi ile bağlantılı olarak nasıl ve neden ortaya çıktığını; açlık dürtüsü ve iştah kontrolü arasındaki karmaşık ilişkiyi iştahın medenileşmesi adını verdiği süreç üzerinden açıklar.

Mutfak Tarihinin Uygarlaşma Süreci: Mennell, gıda evriminin üç farklı dönemi olduğunu ortaya koyar. Kıtliklar ve ziyafetler ile nitelendirilebilecek ilk dönemde

soylular statülerini aşırı tüketim üzerinden gösterirler. Yiyecek arzındaki artışın yaşandığı ikinci dönemde burjuva sınıfı, görgü kuralları, kısıtlamalar ve pişirme sanatı aracılığı ile ayırt edici bir damak zevki geliştirir. Üçüncü dönem ise, yiyeceklerin kitlesel üretim ve tüketiminin sağlanabildiği sanayileşme süreci ile ilgilidir (Mennell, 1985, s. 20–39).

Toplumdaki tabakalar arasındaki toplumsal bölünmeler çok keskin olup bunlar arasındaki karşılıklı bağımlılıklar çok eşitsiz olduğunda -tabakaların birbirleri üzerinde sahip oldukları karşılıklı bağımlılıklar çok eşitsiz olduğunda- üst tabakanın iktidarı kendisini nitelikten ziyade nicelikle gösterir. Törensiz ziyafetlerdeki ayırt edici niteliği olmayan yiyecek yığınlarının sergilenmesi bu yönüyle kalite ve yoğun emek gerektiren rafine mutfaktan oldukça farklıdır (Mennell, 2017, s. 132–133).

Mennell, görkemli ziyafetleri Orta Çağ'daki iştahı anlamlandırabilmek için bir rehber olarak değerlendirmenin yanıltıcı olduğunu belirtir. Orta Çağ'da ve erken modern dönem Avrupa'sında yaşam şartlarının günümüz standartlarına göre güvenli olmadığını altını çizer. Kıtlığın en kötü zamanlarında bile, insanların büyük bir kısmının aslında açlıktan ölmediğinin düşünüldüğünü, açlığın insanları hastalıklara daha duyarlı hale getirmesinden ötürü kıtlıktan kurtulanların yaşamlarının açlık ve yetersiz beslenme yüzünden kısaldığına inanıldığını iddia eder. Gösterişli ziyafetlerin toplumsal işlevlerini ise bu bağlamda arkaik toplumlardaki potlaç geleneğine benzetir. Üst sınıfın yemek yeme pratikleri anlamında da bu ziyafetlerin temsil edici niteliğinin olmadığını aktarır. Halk gibi nadiren aç kalsalar da şenliklerin ayırt edici özelliği olan çok çeşitli yemek seçeneklerine elitlerin de her zaman sahip olmadığını vurgular. Mennell'e göre, tıka basa yemek yemek ve oruç tutmak arasındaki salınım, Orta Çağ ve erken dönem kişiliklerinin bir parçası olarak görünmektedir. Bu durumun sadece gıda kaynaklarının güvensizliği ve öngörülemezliği ile değil, aynı zamanda yaşam koşullarının genel olarak güvensizliği ile bağlantılı olduğunu iddia eder (Mennell, 1987, s. 376–379).

Mennell'e göre iştahın medenileşmesi, kısmi olarak artan güvenlik, düzenlilik, güvenilirlik ve gıda kaynaklarının çeşitliliği ile ilişkili görünmektedir. İştahın medenileşmesi, sofrada adabının değişimi gibi uygarlaşma sürecinin çeşitli diğer aşamaları ile iç içe geçtiği zaman, gıda arzındaki iyileşme, insanların davranış biçimleri üzerinde zorlayıcı bir güce dönüşüyordu. Bu açıdan değerlendirildiğinde gıda arzının artan güvenliği, ticaretin artması, büyüyen bir ticari ekonomide aşamalı iş bölümü ve ayrıca devlet oluşum süreci ile mümkün olabilmektedir. İktidarı elinde bulunduran azınlık grup, fazla miktarda ve düzenli olarak bazı yiyecekleri tüketebilmeleri sayesinde toplumun alt tabakalarından kendilerini ayırt edebilmişlerdir. Gıda arzında iyileşme devam ettikçe toplumdaki varlıklı gruplar elit kesimlerin yemek pratiklerini taklit etmeye başlamıştır. Bununla birlikte, aynı yapısal süreçler sadece sosyal öykünmeye izin vermekle kalmayıp, aynı zamanda onu teşvik etmeyi de olumlu yönde etkilemiştir. Devlet

oluşumu ve iş bölümü aracılığı ile üretilen daha uzun sosyal bağımlılık zincirleri, güç dengesini yavaş yavaş alt sosyal gruplara doğru kaydırma eğiliminde olup, alttan artan baskıya ve yoğun sosyal rekabete yol açmıştır. Toplumun refahını tehdit eden maddelerin tüketimini yasaklayan kanunların toplumsal rütbeye göre yenecek miktarları belirleme konusundaki çabaları ise sonuçsuz kalmıştır (Mennell, 1987, s. 388–389).

16. veya 17. yüzyıllarda, soylu sınıf için niceliksel olarak daha fazla yemek yemenin fiziksel olarak imkânsız olması aşçının yiyecekleri daha lezzetli hale getirme becerisine yönelik taleplerin artmasına neden olmuştur. Bununla bağlantılı olarak Mennell, bolluk durumunda daha lezzetli yemekler hazırlama ihtiyacı ve becerisinin ortaya çıktığını, açlığın artması durumunda ise iki yiyeceğin lezzetleri arasındaki farkın azaldığını vurgular. Mennell'e göre değişen toplumsal figürasyonlar, değişen toplumsal yarışma kalıpları, değişen yemek sanatı ve iştahın medenileşmesi arasındaki bağlantılar açıkça görülebilir. Orta Çağ mutfağından kopuşun, Rönesans Dönemi İtalyan saraylarında başladığı, ancak mutfak yenilikleri alanındaki liderliğin 16. yüzyılın sonlarında veya 17. yüzyılın başlarında Fransa'ya geçtiği tespitini yapar. Modern Fransız mutfağında malzemeler daha az verimli kullanılmış; daha fazla yemek çeşidi daha rafine tekniklerle hazırlanmıştır. 14. Louis Dönemi mutfağının bu özellikleri taşıması Mennell'in tespitini doğrular niteliktedir. Bu açıdan bakıldığında, Mennell'e göre, 18. yüzyılda değişim niceliksel görüntüden niteliksel olana doğru olmuştur (Mennell, 1987, s. 389–390).

Mennell tüm bu tarihsel değerlendirmeler ışığında mutfak tarihinin uygarlık sürecini, bir sınıfın yemek kültürünü dikte etmesinden uzaklaşılması olarak tanımlar. Elias ve figürasyonel sosyolojinin ışığında inceleme yaptığımızda iştahın medenileşmesinden bahsedip bahsedemeyeceğimizi sorgular. Yazara göre, Elias'ın *Uygarlık Süreci* modelinden yola çıkılarak iştah ve onun kontrolü, uzun dönemli olarak ve gelişimsel bir yaklaşımla incelenebilir. Yemek yeme davranışının gerektirdiği kendi kendini kontrol kapasitesi, Elias'ın diğer öz kontrol biçimleri gibi, Avrupa toplumunda uzun dönemli olarak gelişmiştir. *Uygarlık Süreci* modelinde tasvir edilen Avrupa'da modern devlet oluşumu, beraberinde toplumsal yaşamda nispeten artan bir öngörülebilirliği ve güvenlik düzenlemelerini getirmiştir. Yolların güvenliğinin ve yiyecek temininin daha iyi koşullarda sağlanabilmesi, devletin güç tekelini bünyesinde toplaması ile paralel giden süreçlerdir. İştahın medenileşmesi, yiyecek teminine ilişkin artan güvenlik, düzenlilik, güvenilirlik ve çeşitlilik ile büyük ölçüde ilgilidir. Mennell'e göre görgü kuralları, sosyal ayrışma, yemek tabuları gibi figürasyonlar aracılığıyla bireyin damak zevkinin eğitilerek tat ve iştahın kültürel bir kontrol aracına dönüşmesi iştahın medenileşmesidir. Modern devletin oluşumu ile beraber karşılıklı bağımlılık ağlarının çeşitlenmesi ve artması, dışsal baskı ile sağlanan kontrolün zaman içerisinde adım adım içsel kontrole yönelmesine neden olmuştur. Yiyecek temininin daha güvenilir bir şekilde modern devletin oluşumuna paralel olarak sağlanması ile birlikte, soyluların diğerlerinden farklılıklarını vurgulamak adına, yemek konusunda nicelik

üzerinden sağlanan üstünlük niteliğe doğru evrilmiştir. Bu anlamda, yiyeceklerin ulaşılabilirliğinin artması ve standartlaşması, mutfak kültüründe zıtlıkların azalması ve çeşitliliklerin artması ile sonuçlanmıştır (Mennell, 1985, s. 20–39).

Sonuç olarak, Mennell’in iştahın medenileşmesi tezi ile ispatlamaya çalıştığı temel argümanı, toplumsal sınıflar arasındaki artan bağımlılık ve daha eşit güç dengelerinin gıda maddelerinin daha eşit dağılımına yansımadır. Mennell’e göre daha eşit dağılım, mutfakların benzerliğine yol açmış; ziyafetler ve gündelik yemekler arasındaki bariz farklılıklar azalmıştır. Tüm bu değişikliklere iştah üzerindeki öz denetimin her açıdan olmasına yönelik baskılar eşlik etmiştir. Fakat bu, basit bir doğrusal gelişim süreci değildir. Her zaman ileri ve geriye doğru sıçramalar, istisnalar ve alt temalar söz konusudur (Mennell, 1987, s. 398).

Açlık Dürtüsü ve İştah Kontrolü: Mennell, açlık ve iştahın birbirleri ile direkt ilişkili olduğunu düşünme eğiliminde olduğumuzu ancak iştahın basit bir fizyolojik durum olmadığını aynı zamanda yemek alımını düzenleyen psikolojik bir kontrol mekanizması olduğunu belirtir. Kişinin iştahını sadece açlık dürtüsünün belirlemediği, iştahı toplumsal baskıların çok önemli rol oynadığı karmaşık psikolojik süreçlerin etkilediğinin altını çizer. Normal olarak tanımlanabilecek yemek yeme davranışının kişinin belirli düzeyde kendini kontrol edebilme kapasitesi üzerinden değerlendirilmesi gerektiğini belirtir. Elias’ın *Uyguruluk Süreci*’nde Batılı toplulukların farklı alanlarda geliştirdikleri kendi kendini kontrol ve öz denetim mekanizmalarının yemek yeme alanında da uygulanıp uygulanamayacağını sorgular (Mennell, 1987, s. 374–375).

Yemek yeme konusunda kendi kendini kontrol etmeye yönelik hassasiyet ve baskının birbiri ile iç içe geçmiş olduğunu vurgular. Yemek konusundaki hassasiyet, ayırt etme, seçme ve reddetme süreçlerini içerdiği ölçüde kendi kendini kısıtlama anlamına da geldiğinin altını çizer (Mennell, 1987, s. 390–391). Mennell’e göre Orta Çağ ve erken modern dönem Avrupa’sında iştah üzerindeki öz kontrole yönelik en az üç baskı kaynağı vardır: birincisi, ateşli Katoliklerden birçok vesile ile tutmaları beklenen oruçlar; ikincisi, devletlerin oburluğu bastırma konusundaki ilgilerinin işareti olarak yorumlanabilecek toplumun refahını tehdit eden maddelerin tüketimini yasaklayan kanunlar; ve üçüncüsü, tıbbi görüşler. Bununla birlikte, bunların her birinin sadece dış kısıtlamaların bir formunu temsil ettiğini ve çok yavaş bir şekilde buna kendi kendini sınırlama önlemlerinin eşlik ettiğini iddia eder (Mennell, 1987, s. 382).

Yiyecekler çoğunluk için yeterli miktarda sağlanamadığında ve neredeyse herkes için güvensiz ve düzensiz tedarik edildiğinde, üst sınıfların kendilerini yedikleri miktarlarla alt sınıflardan ayırdıklarının altını çizer. Bu nedenle 16. ve 17. yüzyıllarda damak zevki yerine yemek yiyebilme kapasitesinin vurgulandığına dikkat çeker. 18. yüzyılın ortalarından itibaren ise gıda arzının artışı ile aşırı oburluğun istisnai bir durum olmaya başladığını iddia eder (Mennell, 1987, s. 386–387).

Mennell'e göre sanayileşmiş ülkelerde mevcut gıda çeşitliliğinin artması hem alt hem de üst toplumsal sınıflar için iyileştirilmiş yemek reçetelerini ortaya çıkarmıştır. Aynı süreç daha az sanayileşmiş ülkelerde ticarileşme yüzünden birçok bölgede sadece birkaç ihracat ürünü üzerinde yoğunlaşmasına neden olmuştur. Bu durum gıda çeşitliliğinin azalmasına yol açmıştır. Mennell'e göre ulusal pazarlar ve yerel ihtiyaçlar arasındaki bu çatışma, 18. yüzyıl İngiltere ve Fransa'sında gıda ayaklanmalarının hala yaygın olmasının bir nedeniydi. Genel kıtlık ile hemen ortadan kaybolmayan ve yüzyılların deneyiminden kaynaklanan açlık korkusu, diğer üzerinde durulması gereken nedendi. Mennell, erken dönem modern Avrupa'sındaki en karakteristik özelliklerinden birisinin, açlıktan ölme saplantısı olduğunu hatırlatır. Avrupa halk kültüründeki açlık, çocuk terki ve yamyamlık temalarının yaygın kullanımını, gıda kıtlığına ilişkin yaygın korkunun kanıtı olarak gösterir (Mennell, 1987, s. 381).

Orta Çağ ve erken modern dönem Avrupa'sında şişmanlığın ne kadar yaygın olduğunun ve toplumsal bir damgalama aracı olarak görülüp görülmediğinin tam olarak bilinmediğini belirtir. Ancak dönemin sanatsal ürünlerine bakarak sağlığı ve aktiviteyi engelleyen obeziteden hayıflanıldığı, sağlıklı bir şişmanlığın ise yaygın olarak prestijli bir durum olarak kabul edildiği sonucuna varır. Mennell, fazla kilolu olma korkusunun sosyal ölçekte en yüksekte başladığı ve üst tabakalar arasında hem kadınlar hem de erkekler için solgunluk, zayıflık ve inceliğin ise moda haline geldiği tespitlerini yapar. Bu tespitlerden yola çıkarak güzellik standardının değiştiğini iddia eder. Tipik vücut ağırlıklarındaki azalışın ideal olan olarak ne zaman kabul edildiğini ve bu kilo ağırlığındaki düşüşün sosyal ölçekte nasıl ilerlediğini tam olarak göstermenin oldukça zor olduğunun da altını çizerek (Mennell, 1987, s. 393–394).

Mennell'e göre, yüzyıllar boyunca açlık ve kıtlık korkusu yaşamış toplumların farklı kesimlerinden gelen insanların bol miktarda yiyeceklerle karşı karşıya geldiklerinde aniden kendi kendilerini kontrol mekanizmaları geliştirememiş olmaları şaşırtıcı değildir. Her ne kadar obezitenin gelişebilmesi için bol miktarda gıdanın bulunması bir ön koşul olsa da klinik kanıtlar aşırı yemek yemenin geçmiş dönemlerdeki- muhtemelen bir önceki nesil- açlıktan kaynaklandığını göstermektedir. Anoreksiya vakalarının ise daha ziyade üst toplumsal tabakalarda orantısız bir biçimde yükselmesi söz konusudur. Yaygın açlık ve kıtlık tehlikesi olan ülkelere anoreksiya vakalarının bildirilmemesinden yola çıkarak sağlıklı ve bol gıdanın mevcudiyeti ve anoreksiyanın ortaya çıkışı arasında çok açık bir bağlantı olduğunu iddia eder (Mennell, 1987, s. 397–398).

Kaçınılan ve İğrenilen Yemekler

Mennell, yemek alışkanlıklarının toplumsal ve siyasi yapıların değişimine paralel olarak nasıl değiştiğini kaçınılan ve iğrenilen yemekler üzerinden de ayrıştırdır. Bu bağlamda yemek tabularının oluşum süreçlerini aktarır ve farklı kültürlerin yemek tabularını karşılaştırır. Belirli yiyeceklerin tüketimine ilişkin geliştirilen utanma

duygusunun nedenlerini araştırır. Gıdaların sağlık problemleri ile ilişkilendirilerek nasıl endişe kaynağı oldukları ve yemek alışkanlıklarının toplumsal korkularla olan ilişkisini ortaya koyar.

Yemek Tabuları: Mennell yeme ve içme pratiklerindeki farklılaşmaları, tarım toplumlarından sanayi toplumlarına geçiş ile birlikte toplumsal yapıda ve toplumsal ilişkilerde meydana gelen değişimler üzerinden açıklar. Bazı yiyeceklerden tiksindenin doğal olarak gelişmediğini iddia ederek bu yiyeceklere ilişkin geliştirilen iğrenme duygusunun toplumsal olarak nasıl inşa edildiğini inceler (Mennell, 1985, 1987). Ona göre, yapısalcılar ve postyapısalcılar tercih edilen ve kaçınılan yemeklerin toplumsal olarak nasıl belirlendiğinin üzerinde dururken, iğrenmeyi bireyin psikolojik bir problemi olarak ele alırlar. İnsanların belirli nesnelere ilişkin iğrenme duygularının nesnelere dönem dönem değişse de iğrenme duygusunun her zaman çok kuvvetli olduğu iddiasındadırlar. İğrenmenin sınırlarının zaman içerisinde nasıl değiştiğine açıklama getirmezler. Mennell'e göre, antropologlar iğrenme ve kaçınmaya ilişkin kalıpların kökenleri olduğunu kabul ederler. Bu kalıpların değişim geçirdiğini inkâr etmezler. Bununla birlikte, antropologlara göre, belirli bir zamandaki bir örüntünün durumunu bilmek onun nasıl veya neden bu şekilde olduğunu açıklamak için yeterli veri sağlamaz. Ayrıca antropologlar herhangi bir zaman dilimindeki bir örüntü hakkında bilgi sahibi olmanın gelecekte onun hangi yönde gelişebileceğini söylemesine izin vermediğini iddia ederler. Mennell, antropologların bu kabullerini eleştirir. Buna *Tabunun Kuantum Teorisi* adını verir. Yanlışlanamayan bu teori yerine tabu konusunda yeni bir teorik çerçeve geliştirmenin gerekliliği üzerinde durur (Mennell, 1991, s. 64–66).

Mennell'e göre, hayvanın bazı bölümlerinin neden diğerlerine göre farklı duygular uyandırdığını açıklayan genel bir teorik çerçeve çizmek zordur. Bununla birlikte, Mennell yemek tabuları üzerine genel bir açıklamanın sakatat örneği üzerinden getirilebileceğini belirtir. Sakatatın İngiliz İngilizcesi, Amerikan İngilizcesi ve Fransızcadaki sözlük tanımlarını karşılaştırır. Sözlük tanımları arasındaki semantik farklılıkların Fransa, ABD ve İngiltere'de yaşayanların sakatata ilişkin bakış açılarına ilişkin fikir verebileceğinin üzerinde durur. Sakatata ilişkin iğrenme duygusunun oluşumunu tarihsel bir perspektifte açıklamaya çalışır. Yaklaşımının, akılcı gerekçelendirmeler ve göstergenin keyfiliği şeklindeki iki uç açıklamanın ortasında bir yerde olduğunu belirtir (Mennell, 1991, s. 66–69).

Sakatatın fakirlik ile ilişkilendirilmesinin antik dönemlere kadar uzandığını belirtir. Mennell'e göre yeni kesilmiş hayvanların uzun süre saklanamayacak ve hemen yenilmesi gereken iç organlarının alt sınıflara verilmesi geleneği bu konudaki rasyonel açıklamalarla türdeş niteliktedir. 17. yüzyıl İngiltere'sinde saraya yönelik yemek kitapları incelendiğinde sakatat ile ilgili tariflerin Fransa'daki eşdeğerlerine nazaran sayıca daha az olduğu, Fransa'da sakatata ilişkin kanaatin ise çok daha karmaşık

olduğunu vurgular. Bir yandan, sakatat fakir insanların yemeği olarak görülürken diğer yandan maharet gerektiren aşçılığın talebi doğrultusunda sakatatın rafine mutfakta kullanışlılığı söz konusudur. Bununla bağlantılı olarak Mennell, 19. yüzyılda geliştirilen Fransız tarzı aşçılık ve yemek servisinde, hayvansal içeriklerin başarılı bir biçimde gizlendiğini belirtir (Mennell, 1991, s. 69–72).

Bu gizlemeyi, *Uygarlık Süreci*'nde insanların hayvan etinin yenmesi konusunda Elias'ın geliştirmiş olduğu utanç eşiğinin yükselmesi ile ilişkilendirir. Hayvanların yenilmek için kesilmesi karşısında hissedilen iğrenme duygusunun her geçen gün daha fazla kişi tarafından paylaşıldığının altını çizer. Et yemeye devam eden insanların, hayvanların kesimi ve bunu çağrıştıracak her türlü şeyden özenle kaçındıklarını dile getirir. *Uygarlık Süreci*'nde Elias, insanların hayvani faaliyetlerini zaman içerisinde toplumsal yaşamın sahne arkasına ittiğini ve bu faaliyetlerden utandığını iddia eder. Bu açıdan bakıldığında, insanların kendilerini giderek daha fazla hayvanlarla özdeşleştirmeleri durumu, onların hayvanların beynini, gözlerini veya testislerini yeme konusunda artan iğrenme duygularını açıklamaya yardımcı olacaktır. Yine de bu tespit neden bazı sakatatların diğer hayvan etlerine kıyasla daha fazla iğrenme duygusu uyandırdığını açıklamamaktadır. Zaten söz konusu olan basit bir doğrusal süreç değildir. Bir yandan hayvanlar ile giderek daha fazla özdeşleşme kapasitesinden bahsetmek mümkün iken diğer yandan çok çeşitli malzemeler ile zenginleştirilmiş yemeklerin hazırlanması konusunda artan bir toplumsal baskı da söz konusu olabilmektedir (Mennell, 1991, s. 73–74).

Hazımsızlık: Mennell hazımsızlık sorunu üzerine yazdığı makalesinde gıda tercihleri üzerine tarihsel çalışmaların güncel olanlar ile karşılaştırılarak birbirleri ile bağlantılı biçimde incelenmesi gerektiğini savunur. Tıp doktorlarının günümüzde hastalarına yiyecekler hakkında eski popüler inançları destekleyici bilgiler verdiğinin altını çizer. Günümüz doktorlarının hastalarına en iyi modern tıbbi bilgiler doğrultusunda sağlıklı yeme alışkanlıklarını benimsetmeye yönlendirici tavsiyelerde bulduklarının üzerinde durur. Yemeğe ilişkin popüler inanışların kökeninin bir ülkenin eski folkloru ve mutfak kültürüne değil, tıbbi görüşlere veya yemek reçetelerine dayanma ihtimali üzerinde de durmak gerektiğinden bahseder. Tıbbi görüşlerin popüler kültür tarafından şekillendirilmiş olma olasılığını da göz önünde bulundurmanız gerektiğine işaret eder (Mennell, 2014, s. 152).

Mennell'e göre, 19. ve erken 20. yüzyıl İngiltere'sinde yemek yemek nadiren tam bir zevk alma aracı olarak kabul ediliyordu. Aynı şekilde birçok yiyecek beraberinde yaygın bir kaygıyı da getiriyordu. Bilhassa bazı gıdalar hazımsızlık, ağız kokusu, geğirme ve gaz çıkarma ile ilişkilendirildikleri için endişe kaynağı idiler. Elias'ın yaklaşımının da etkisiyle hazımsızlık konusundaki tıbbi görüşün, hem popüler düşüncüyü yansıtmakta hem de onu şekillendirmeye yardımcı olduğunu iddia eder (Mennell, 2014, s. 136–138).

19. yüzyılda bazı tıp doktorları çok fazla miktarda yemek yemenin kısıtlanması gerektiğini salık veriyordu. Bazıları ise çok çeşitli ve aşırı yemek yemenin tüm hastalıkların kaynağı olduğunu iddia ediyordu. Mennell İngiltere’de hazımsızlık tartışmalarının kabızlık konusu ile iç içe geçtiğini hatırlatır. Bu bağlamda kötü kokular yaymanın toplumsal korku ile olan ilişkisine çağrışımlar yaptığını vurgular. Her ne kadar 19. yüzyıl Fransa’sında da kötü kokulara karşı artan bir toplumsal duyarlılık söz konusu olsa da, Fransızların İngilizler gibi kötü kokular ve yiyecekler arasındaki bağlantıya çok fazla odaklanmadıkları sonucuna varır. Kabızlık sorununun yaratabileceği kötü koku kaygısıyla insanların şüpheli gördükleri bazı besinleri yemek listelerinden çıkardıklarını iddia eder. Kaçınılması gereken gıdalarla ilgili baskın görüşlerin, çocuk yetiştirme kitapları aracılığıyla geniş bir kesime aktarıldığını savunur (Mennell, 2014, s. 139–147).

1800-1950 yılları arasında İngiliz damak tadının özellikleri ve kaygı arasındaki ilişkiye dair vardığı sonuçlar şu şekildedir: İlk olarak yiyecek ve hatalı yemek alışkanlıkları birçok hastalığın nedeni- hatta kimi zaman en önemli nedeni olarak görülüyordu. Özellikle çocuklukta edinilen kötü beslenme alışkanlıklarının yetişkinlikte sindirim sorunlarına, zayıflamaya ve erken ölümlere yol açtığı düşünülüyordu. İkincisi, doğru yemek alışkanlıkları, öfke kontrolü, öz denetim ve ahlaki öz, disiplin mücadelesinin önemli bir parçası olarak görülüyordu. Üçüncüsü, hazımsızlık, kabızlık, ağız kokusu, geğirme ve gaz çıkarma arasındaki bağlantı çok fazla vurgulanıyordu. Dördüncüsü, her ne kadar tıbbi görüş aynı doğrultuda olmasa da, bazı özel yiyeceklerin sindirilebilirliği üzerine popüler endişelerden etkilenen kalıcı inanışlar ortaya çıktı. Mennell bu konuda halkın tükettiği daha bol ve daha ucuz yiyeceklerin çoğunlukla üst sınıflar tarafından sindirilemeyen gıdalar olarak değerlendirildiğinden şüphelendiğini dile getirir. Beşinci olarak, çocukların yemek alışkanlıklarına ilişkin duyulan aşırı endişenin 19. yüzyıldan başlayarak günümüze kadar nasıl büyük bir süreklilik içerisinde aktarıldığının altını çizer (Mennell, 2014, s. 151).

Yemek Yazarlığı

Mennell yemek yazarlığını iki ayrı biçimi üzerinden inceler: gastronomi yazıları ve yemek kitapları. Yemek kitapları ve mutfak yazılarının sadece ulusal mutfaklar hakkında bilgi vermediği, aynı zamanda ulusun kendisi hakkında da bilgi aktardığını iddia eder. Yazılı yemek tariflerinin erken modern dönem İngiliz yemek kitaplarında bu yemekler mutfaklarda yaygınlaştıktan kısa bir süre sonra yer aldığından bahseder. 18. yüzyıl Fransa’sında ise, yemek kitaplarının yeni teknikler ve uygulamalar geliştirilerek bir yenilik kaynağı haline geldiğini tarihsel olarak anlatır (Mennell, 1985, s. 65).

16. yüzyılın ortalarında, Batı Avrupa’nın ana dillerinin çoğunda yemek kitaplarının basıldığı bilgisini verir. Bu kitaplardaki tariflerin birçoğunun ufak tefek değişiklikler ile benzer şekilde yer aldığı ve dolayısıyla benzer bir aşçılık tarzlarının olduğundan söz etmenin mümkün olduğunu belirtir. Yazara göre, İtalya, Fransa ve İngiltere’deki

üst sınıfların sofraları benzer şekillerde donatılmıştır. Avrupa kıtası genelinde ortak özelliklere sahip tariflerle hazırlanmış yemeklerin sunulduğuna dair oldukça çok sayıda kanıt ulaşmak mümkündür (Mennell, 1985, s. 50–51).

Baskı teknolojilerindeki ilerleme, bu yaygın mutfak geleneklerinin güçlendirilmesine yardımcı olmuştur. Yemek tarifleri bir takım sınırlandırıcı mutfak kuralları ile birlikte bu şekilde yaygınlaşmıştır. Basılmış yemek kitapları, Mennell'in de işaret ettiği gibi, geleneksel tariflerin geliştirilmiş biçimlerinin de hızlı bir şekilde aktarılmasını sağlamıştır. Bu tarz kitapların erken gelişimi üst sınıf üyelerin hizmetinde olan seçkin profesyonel aşçıların doğuşu ile aynı döneme denk geldiğinden, tariflerin iyileştirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki baskılar da artmıştır (Mennell, 1985, s. 67). Tam bu noktadan itibaren Mennell, Fransız ve İngiliz yemek kitaplarının gelişimi arasında çok açık olan bir farkın tespit edilebileceğini savunur. Fransa'ya göre İngiltere'de aşçılık toplumsal olarak daha az belirgin bir şekilde tabakalara ayrılarak düzenlenmiş gibi görünmektedir (Mennell, 1985, s. 100). Mennell'e göre, İngiliz yemek kitaplarının hedef kitlesi daha ziyade aileler ve kadınlardır (Mennell, 1985, s. 200). Sonuç olarak Fransız yemek kitapları, öncelikli olarak profesyonel erkek aşçı, soylu ve üst orta sınıfları hedeflerken, İngiliz yemek kitapları, ev işlerini yapan kadınlara ve Fransız muadillerine nazaran daha alt sosyal tabakalara yöneliktir.

Mennell'e göre gastronomi yazıları, 19. yüzyıl başlarında ağırlıklı olarak Fransız etkisi ile ortaya çıkmıştır. Dört temel özelliği kendisinde barındırır. İlk özellikleri, doğru uygulamaların nasıl olması gerektiğine ilişkin tartışmalara, menülerin oluşturulmasına ve öğünlerin sıralanmasına yer vermeleridir. İkinci temel özellikleri, belirli gıda maddelerinin hazırlanma şekillerini sağlık açısından yarar ve zararlarını ortaya koyan bir beslenme söylemi ile aktarmalarıdır. Üçüncüsü, ünlü kişilerin yer aldığı ve tarihin bir miti olarak hizmet ettiği hikayelerle bezemiş anlatılardan bahsetmeleridir. Son olarak, tarihte iz bırakmış menü ve öğünleri nostaljik bir şekilde hatırlatmalarıdır (Mennell, 1985, s. 270–271). Bu özellikler üzerinden değerlendirildiğinde gastronomi yazınının 18. yüzyılın sonu ve 19. yüzyılın başlarında ortaya çıkan bir yazın türü olduğunu söylemek mümkündür.

Burjuvazi, birçok yönden gastronomi yazınının ortaya çıkması ile daha fazla ilgiliydi. Burjuva rasyonalitesinin kültürel gelişimi için yüksek derecede içsel uzlaşma ve ekonomik fazlalığın gerekli olduğu göz önüne alındığında, gastronomi yazınının bir tür olarak ilk kez gıda kaynaklarının daha güvenilir bir biçimde elde edilmeye başlandığı dönemde ortaya çıkması ve gelişimine 19. yüzyılda devam etmesi tesadüf değildir. 18. yüzyılda Fransa'da burjuvazinin sarayın yemek yeme usullerini takip etme isteğine dair çok sayıda kanıt olsa da, çoğunun böyle cömert bir biçimde yemek yemek için kaynaklara sahip olmadığı da açıktı. Ancak her halükârda ortaya çıktığı dönemde gastronomi yazınının kuramcılarının zengin burjuvazinin üyelerinden oluştuğunu

söylemek mümkündür. İlk gastronomi yazıları da, bu doğrultuda, incelik ve kendine hakim olma temaları üzerinedir (Mennell, 1987, s. 391–392).

19. yüzyıl gastronomi yazını bir yandan damak tadının ayırt edici özelliğini vurgularken diğer yandan her türlü nicel anlamda bir sergilemeyi kaba bularak küçümsüyordu. 20. yüzyılda ölçülülük teması hala bariz bir şekilde önemliydi. Zaman içerisinde ölçülülük, sağlık sorunları ve farklılaşma ile daha açık bir şekilde bağlantılı hale geldi. Sağlık ve zayıflık gerekçesi ile diyet yapmak ve ince bir bedene sahip olmak yüksek sosyal sınıflar arasında 20. yüzyılın başlarından itibaren cazip olmaya başlamıştır (Mennell, 1987, s. 392–393). İştah üzerindeki öz denetim ve zayıflık, sağlık ve cinsel çekicilik, İngiliz ve Fransız kadın dergilerinin İkinci Dünya Savaşı'ndan itibaren en dikkat çekici temaları olmuştur (Mennell, 1987, s. 398)

20. yüzyıl gastronomi yazarları, obeziteyi gurmeler arasında bir endişe ve rahatsızlık kaynağı olarak tartışıyorlardı. 20. yüzyıl boyunca kilo izleme ve zayıflama ile ilgili endişeler toplumun tüm safhalarında giderek daha yaygın hale gelmişti. Örneğin, 1950'lerin başından itibaren, Fransız kadın dergisi *Elle*, sütunlarında okuyucularına diyet menüler ve tarifler vererek kilo sorunu yaşayan okuyucularının endişelerine cevap vermeye çalışıyordu. Gerçek vücut ağırlıkları ne olursa olsun, kilo alma korkusunun toplumun üst kısımlarında endişeye yol açtığına dair çok fazla kanıt bulmak mümkün iken, aynı dönemlerde özellikle İngiltere'de alt orta sınıfların yağlı ve ağır yemekler yemelerinin gerekliliğini vurgulayan makaleler ve kitaplar da yazılmaya devam ediyordu (Mennell, 1987, s. 396–398)

Zaman içerisinde gastronomi yazılarını kaleme alan güçlü kanaat önderleri ve bu eleştirileri okuyan görece daha az güçlü liderler arasında kaçınılmaz olarak bir ayrım ortaya çıkmıştır. Gurmeler ve gastronomi yazıları ilk aşamalarından itibaren, Mennell'e göre, bu açıdan demokratikleştirici bir rol oynamıştır. Sofistike yemek pişirme tekniklerine ilişkin pazarın gittikçe genişlemesi sürecinde gurme, iyi yemek yiyen kesimin genişlemesine yardımcı olan ayrı bir figür olarak ortaya çıkmıştır (Mennell, 2003, s. 251–252).

Mennell ayrıca tarihsel olarak yemek kitabı yazarlığının nasıl ev-aile yaşamı ve dişilik, gastronomi yazarlığının ise nasıl kamusal alan ve erkeklik ile ilişkilendirildiğini inceler. Bu ikili ilişkilendirme biçimlerinin ürettikleri temsiliyet politikaları ele alır. Her ne kadar Mennell yemek yazarlığını gastronomi yazıları ve yemek kitapları karşılığı üzerinden kurgulamış olsa da, birçok gastronomi yazısının içeriğinin, günümüze yaklaştıkça, daha fazla yemek kitaplarının içeriği ile benzeştiğinin altını çizer (Mennell, 1985, s. 271).

Kamusal Alanda Yemek Yemek

Mennell, Habermas'ın kamusal alanın gelişimine ilişkin modelinin gastronominin temel aşamalarını anlamak için yararlı olacağı iddiası ile yola çıkar. Kamusal bir yemek

alanının yükselişi ve düşüşünde, Habermas'ın *Kamusal Alanın Yapısal Dönüşümü*'ndekine paralel bir sürecin olup olmadığını sorgular. Mennell'e göre, Paris'teki ilk büyük restoranlar sadece ev dışında yemek yenen yerler değillerdi. Bu mekanların tanınmış gurmeleri, gastronomi yazıları ve tüm bunlardan haberdar bir kamuoyu ile yeni yeni ortaya çıkmakta olan toplumsal figürasyonlar ile bağlantılı idiler. Gurmeler yemek yiyen halkın hem sözcüsü hem de lideri gibiydiler. Bu anlamda Mennell, niyetlerinden bağımsız olarak gurmelerin aynı zamanda lezzetin şekillenmesinde demokratikleştirici bir işlevi de yerine getirdiklerini iddia eder. Gastronomi yazıları ve görgü kitaplarının da demokratikleştirici bir işlevi vardır; çünkü basıldıkları anda elitlere ilişkin standart bilgiler elit olmayanlara da ulaşır. Elit standartlarının ifade edilmesi ve damak zevkinin demokratikleşmesi işlevleri her zaman- her ne kadar bu iki işlev arasındaki denge son iki yüzyıl içerisinde değişime uğramış olsa da- gastronomide bir arada bulunur (Mennell, 2003, s. 246–247).

Mennell'e göre, Habermas'ın kamusal alanın yapısal gelişimi ile ilgili açıklamaları, gastronomi ve gurme terimlerin 19. yüzyılın başlarında ortaya çıktığı bağlamı ve o dönemdeki gurmelerin öncüllerinden nasıl farklı olduklarını anlamamızı sağlayabilir. Örneğin, 16. yüzyılda ünlü bir aşçının damak zevki konusunda çok gelişmiş olması onu o dönemde gurme yapmıyordu. Bir topluluğa hitap etmeyi yeteneklerini sadece patronunun iktidarı ve prestiji için kullanıyordu. 17. yüzyıldaki yemek kitapları da bu çıkarımı destekler niteliktedir. 18. yüzyılın ortalarında bir yemek tarifi kitabının yayınlanmasından sonra Paris'te kamusal bir gastronomi tartışması denilebilecek gelişmeler yaşanmıştı. Tartışmayı yaratan kitabın içeriği değil, önsözdeki 18. yüzyıl mutfağının –yeni mutfak (*nouvelle cuisine*)– öncüllerinden üstün olduğu iddiası idi. Bu kitabın sadece aşçılara değil aynı zamanda en son zevklere göre yemek servisinin nasıl olması gerektiğini merak eden kişilere ithafen yazılmış olması, Mennell'e göre, saray çevresindeki adabı muâşeretini öğrenmek isteyen zengin burjuvaziye yönelik hazırlandığı çıkarımının yapılmasını sağlamaktadır (Mennell, 2003, s. 247–248).

Fransız Devrimi sonrasında aristokratların mutfaklarında çalışan profesyonel aşçılardan kimileri kaçmış kimileri ise ya kendi restoranlarını açmış ya da birilerinin yanında çalışmışlardı. İlk restoranlar Paris'te Devrim öncesinde açılmıştı. Devrim sonrası farklı olan, Londra'da parlamento yaşamı ile meyhane ve kahvehaneler arasında uzun zamandır var olan ilişkinin benzerinin Paris'te kurulma talebidir. Yeni güçlenen bir grup olarak, milletvekillerinin öncülüğünde Paris'in büyük restoranları uluslararası bir model oluşturdular. Bu restoranlar arasındaki rekabet, emek yoğun, pahalı, sanatsal iddiaya sahip yeni yemeklerin ortaya çıkmasını teşvik etmiştir. Rekabet sürecinde önemli olan, yemek konusunda bilgili bir halkın, pazar ilişkileri üzerinden oluşma süreciydi. Tüm bu süreç, bir tür olarak gastronomi yazınının ayrı bir tür olarak ortaya çıkışına ve gurmelerin kamusal alanda toplumsal rollerinin önem kazanmasına neden olmuştur (Mennell, 2003, s. 249–250).

Değerlendirme ve Sonuç

Elias'ın *Uygarlık Süreci* modelini iştah ve damak zevkinin gelişimi üzerinden değerlendiren Mennell, gelişimsel yaklaşımını figürasyonel sosyolojinin temel analitik araçları ile birleştiren bir metodoloji benimsemiştir. Yiyecek tercihleri ve yemek yeme ritüellerinin toplumsal açıdan değişen sembolik önemlerini açıklamaya çalışmıştır. Damak zevkinin toplumsal ve kültürel olarak nasıl şekillendiği ve kontrol edildiğini tarihsel olarak ve karşılaştırmalı mutfak kültürleri üzerinden değerlendirmiştir. Elias'ın *Saray Toplumunu* modelinin etkisi ile saray mutfaklarının damak tadının oluşumundaki belirleyici konumlarının altını çizmiştir. Toplumsal yapının değişimine paralel olarak sarayların damak zevki konusundaki öncü rollerini aşamalı olarak nasıl kaybettiklerini aktarmıştır.

Mennell, toplumsal yapı ile mutfak kültürlerinin oluşumu, gelişimi ve değişimi arasındaki ilişkiyi ortaya koyar. Yiyecek kaynaklarının miktarı, çeşitliliği ve güvenilirliğinin artması ile bağlantılı olarak kişilerin iştah kontrollerini nasıl geliştirdiklerini açıklar. *Uygarlık Süreci*'nin bir uzantısı olarak iştahın da medenileştiğini iddia eder. İştahın medenileşmesi süreci ile bağlantılı olarak üst sınıfların iktidarını yemek miktarının bolluğundan ziyade kalitesi ile göstermeye çalıştığının altını çizer. Yemek yeme bozukluklarının sınıfsal temeline dikkat çeker. Yemek tercihlerinin ve tabularının tarihsel ve toplumsal olarak nasıl inşa edildiğini tartışır. Yemek yazınının demokratikleştirici işlevini vurgular. Habermas'ın kamusal alanın gelişimine ilişkin modelinin gastronominin temel aşamalarını anlamak için yararlı olacağı iddia eder.

Tüm bu unsurlara ilave olarak Mennell'i özgün kılan onun figürasyonel sosyolojinin metodolojisini gelişimsel yaklaşım ile birlikte yemek sosyolojisi alanında kullanabilme becerisidir. Çok uzun süreli sosyal gelişim süreçlerinin dinamiklerine yoğunlaşan gelişimsel yaklaşım ile birbirlerine karşılıklı bağımlı insanlarca kurulmuş olan ağlar ve sürekli değişen güç dengelerine odaklanan figürasyonel sosyolojinin analitik araçlarını birleştirir. Figürasyonel sosyolojinin genellemeler yerine bağlamlara, değer yargıları yerine analitik değerlendirmelere yapmış olduğu vurguyu yemek alanına taşıyan Mennell, gelişimsel yaklaşımın toplumsal ilişki biçimlerinin ancak geçmiş dönemlerdeki ile ilişkilendirilerek anlaşılabilceği uyarısını çalışmalarında merkeze alır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Beardsworth, A. & Keil, T. (1997). *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. Routledge.
- Elias, N. (2006). *The court society* (S. Mennell, Ed.). UCD Press.
- Elias, N. (2017). *Uygarlık süreci I. Batılı dünyevi üst tabakaların davranışlarındaki değişimler*. İletişim Yayınları.
- Frisby, D. P., & Featherstone, M. (Eds.). (1997). *Simmel on culture: Selected writings*. Sage.
- Mennell, S. (1985). *All manners of food. Eating and taste in England France from the Middle Ages to the present*. Basic Blackwell.
- Mennell, S. (1986). Prospects for the history of food. *Groniek: Gronings Historisch Tijdschrift*, 95, 7–21.
- Mennell, S. (1987). On the civilizing of appetite. *Theory, Culture & Society*, 4(2–3), 373–403. <https://doi.org/10.1177/026327687004002011>
- Mennell, S. (1991). Food and the quantum theory of taboo. *Etnofoor*, 4(1), 63–77.
- Mennell, S. (1994). Sociogenetic connections between food and timing. *Food and Foodways*, 6(3–4), 195–204. <https://doi.org/10.1080/07409710.1996.9962040>
- Mennell, S. (2003). Eating in the public sphere in the nineteenth and twentieth centuries. In M. Jacobs & P. Scholliers (Eds.), *Eating out in Europe: Picnics, gourmet dining and snacks since the late eighteenth century* (pp. 245–260). Berg.
- Mennell, S. (2005a). Culinary transitions in Europe - an overview. In D. Goldstein & K. Merkle (Eds.), *Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue* (pp. 469–488). Council of Europe Publishing.
- Mennell, S. (2005b). Taste, culture and history. *Petits Propos Culinaires*, 78, 22–30.
- Mennell, S. (2011). Conclusion. In D. de Vooght (Ed.), *Royal taste. Food, power and status at the European Courts after 1789* (pp. 191–200). Ashgate.
- Mennell, S. (2014). Indigestion in the long nineteenth century: Aspects of English taste and anxiety, 1800–1950. In J. A. Klein & A. Murcott (Eds.), *Food consumption in global perspective: Essays in the anthropology of food in honour of Jack Goody* (pp. 135–158). Palgrave Macmillan.
- Mennell, S. (2017). Culinary cultures of Europe: Food, history, health and identity. In J. Germov & L. Williams (Eds.), *A sociology of food & nutrition. The social appetite* (pp. 129–144). Oxford University Press.
- Mennell, S., Murcott, A., & van Otterloo, A. H. (Eds.). (1992). The sociology of food: eating, diet, and culture. *Current Sociology*, 40(2), 1–152.
- Murcott, A. (1983). *Sociology of food and eating*. Gower Press.
- Veblen, T. (2005). *Aylak sınıfın teorisi* (Z. Gültekin ve C. Atay, Çev.). Babil Yayınları.

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Kahvehanelerin Kent Belleğindeki Yeri: İstanbul'daki Kahvehanelerin ve Belgrad'daki Kafanaların Karşılaştırmalı Analizi*

Evren Doğan¹ , Evinç Doğan² , Edina Ajanovic³ 

Öz

Osmanlılar tarafından Avrupa'ya tanıtılan kahvehaneler Balkan ülkelerinin hemen hepsinde benimsenmiştir. Gerek Türkiye'deki kahvehaneler gerekse Osmanlı kültürünün bir uzantısı olarak ortaya çıkan, Balkanlarda kullanılan adıyla, kafanalar günümüzün modern dünyasında halen günlük hayatın bir parçası olarak varlıklarını sürdürmektedir. Günlük hayatın basit ve karmaşık gerçekliklerinin temsilcisi olan “kahvehaneler” ve “kafanalar” sadece bir kamusal alan olmanın ötesine geçerek ilk tiyatro temsilinin, sinema gösterimlerinin yapıldığı, iş anlaşmalarının ve evliliklerin ayarlandığı yerler haline gelmiştir. Bu özellikleriyle, içinde buldukları kentlerin zaman içerisindeki değişimine şahit olmakla kalmayıp, bu süreçte aktif bir rol de üstlenmiştir. Bu çerçevede, bu çalışmanın amacı kahvehanelerin ve kafanaların bellek mekânları olarak sosyal, işlevsel ve mekânsal özellikleri vasıtasıyla toplumun kolektif belleğinde oynadıkları rol bakımından incelenmesidir. Söz konusu kolektif belleğin kent belleğine etkileri, kentlerin dinamikleri ve hızlı değişimi göz önünde bulundurularak ele alınmaktadır. Bu etkinin farklı ülkelerde ve toplumlardaki benzer ve farklı yanlarını ortaya koymak amacıyla İstanbul'daki kahvehaneler ve Belgrad'daki kafanalar kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel mirasın önemli bir parçası olarak karşılaştırılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kahvehane • Kafana • Kent belleği • Kolektif bellek • Bellek mekânı

The Status of Coffehouses in Urban Memory: Comparative Analysis of Kahvehanes in Istanbul and Kafanas in Belgrade

Abstract

Introduced by the Ottomans to Europe, coffeehouses have been adopted by almost all Balkan countries. Coffeehouses both in Turkey where they are known as kahvehanes and in the Balkans where they are known as kafanas have emerged as an extension of Ottoman culture while still maintaining their existence as part of daily life in today's modern world. As both simple and complex representations of the realities of daily life, kahvehanes and kafanas had gone far beyond being just a public space to being the places that staged the first theatrical plays and made the first cinema screenings, as well as where marriages and business deals were arranged. Due to these characteristics, they are not just witness to the transformation of the cities where they are located, but have also assumed an active role in this process. The purpose of this study is to analyze the kahvehanes and kafanas as spaces with memories by considering their role in this framework by means of their social, functional, and spatial characteristics. The impact of the subjected collective memory is addressed in view of cities' dynamic and rapid changes. In order to reveal the similar and distinctive aspects of this impact in different countries and societies, the study compares the kahvehanes in Istanbul and the kafanas in Belgrade as a significant part of the cultural heritage that has passed from one generation to another.

Keywords: Coffeehouse • Kafana • Urban memory • Collective memory • Sites of memory

* Bu makale için yapılan ön araştırma, 4-5 Ekim 2018 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilen 3rd Taste of City Conference 2018: Food and Place Marketing adlı kongrede İngilizce olarak sözlü bildiri şeklinde sunulmuştur ve özet bildiri olarak basılmıştır.

1 Evren Doğan, Belgrad Üniversitesi, Filoloji Fakültesi, Belgrad Sırbistan. Eposta: edogan@hotmail.com

ORCID: 0000-0003-0811-9797

2 Sorumlu yazar: Evinç Doğan (Dr.), Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Antalya Türkiye. Eposta: evinc.dogan@gmail.com

ORCID: 0000-0003-4874-7341

3 Edina Ajanovic (Dr.), Talya Bilişim Ltd., Akdeniz Üniversitesi, Teknokent, Antalya Türkiye. Eposta: ajanovic87@gmail.com

ORCID: 0000-0002-1718-2862

Atf: Doğan, E., Doğan, E. ve Ajanovic, E. (2020). Kahvehanelerin kent belleğindeki yeri: İstanbul'daki kahvehanelerin ve Belgrad'daki kafanaların karşılaştırmalı analizi. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 443–465. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0026>

Extended Summary

The study aims to explore the symbolic meanings behind the transformed image of kahvehanes and kafanas throughout history and to explore them as sites of memory. For the purpose of this study, the Turkish and Serbian terms of *kahvehane* and *kafana* will be used not only because these terms better describe the similarities between these places but also to refer to the same type of place in the multilingual Ottoman Empire.

Istanbul and Belgrade, both being ruled by the Ottoman Empire have had great significance in its history, Istanbul being the capital until the founding of the Republic of Turkey, while Belgrade was the empire's gate that opened out to Europe. Because they shared the same history for almost 500 years, both cities have many features in common, the coffeehouse culture being among these. With their origins as part of Ottoman culture, both kahvehanes and kafanas still exist in today's modern world as part of daily life in both Turkey and Serbia; these coffeehouses continue to serve the same purpose despite minor differences.

Places do not have a memory of their own, but they may trigger the memory of the people. One might get caught up into remembrance through feasts, rites, images, stories, and other texts as these carry the memories that people had invested into them. Accordingly, cities can also be considered as places of memory that shape the memories of the citizens through their collective experiences. In other words, while the transformation process in city spaces leads to the emergence of new buildings; the existing buildings embody both their current form and a memory of their former state. In developing urban structure, memory is the consciousness of the city. Yet demolishing the buildings in a city may be considered as a step towards destroying the collective memory. When memories are lost and as a result a memory crisis occurs, the effects may be felt on the continuity of the subject and of a culture as it moves from past to present. The dynamic structures cities have as well as their on-going transformations owing to both global trends and local/regional factors lead to urban amnesia. Thus, memory is closely related to temporal, spatial, and social factors and is subject to change according to the identity of the group and the necessities of the present time.

This study has adopted a comparative approach in order to reveal the differences between the kahvehanes and kafanas. The scope is limited to the kahvehanes in Istanbul and the kafanas in Belgrade. As far as methodology is concerned, the spaces that present the data with respect to urban memory are addressed within the framework of Massey's (2005) three propositions, the first of which suggests that spaces are a product of relationships. The second proposition indicates that variety or plurality bestows togetherness and a heterogenic structure to a space. Lastly, the third proposition designates spaces to have dynamics that are reproducible within the framework of relationships. Hence, by establishing strong relationships between spaces and society,

the first of these propositions focuses on the representations of space as a product of relationships. Secondly, plurality is approached in terms of social dimensions as spaces have heterogenic structures. Finally, relations are established through the temporal dimension in association with the spaces' dynamics and transformations.

The kahvehane society played an important role in the emergence of public spaces in the Ottoman Empire. The new form of sociability that emerged from kahvehanes gained pace very quickly and in a short time became the center of everyday life, exceeding the borders of Istanbul and spreading to other cities in the Ottoman Empire.

While wars continued and cities and lands changed hands, kahvehanes and kafanas as the extension of kahvehanes in Serbia became the places where these changing dynamics were observable through the conversations, state talks, entertainment, and even the uprisings that revealed economic corruption as well as the reformations. Both kahvehanes and kafanas served various functions, from simply being the living room of a house to being the first performance venues and witnesses of the important political events that changed the course of history. But above all, kahvehanes and kafanas allow one to observe the daily experiences of ordinary people sitting in coffeehouse, their agendas, relations with other people, worries, and hobbies; in other words, the simple details of everyday life.

Aside from a few kahvehanes located in large cities, the majority in today's Turkey are still male-only spaces. Although the decorations have changed with the divans being replaced with tables and chairs, kahvehanes continue to serve only tea, coffee and light refreshments. However considering them as the cultural venues they had been in the past is currently difficult. Instead of live performances, people watch TV while they play backgammon or card games and discuss current political and economic events.

The kafanas in today's Belgrade, on the other hand, can be considered as restaurants that offer traditional food and musical performances. They continue to have the key urban and traditional features of the city and its culture in addition to being meeting points. However, the main difference between kafanas and kahvehanes is observable in their clientele, as both men and women can eat and enjoy their time together in today's kafanas.

Despite all these complexities and in addition to the religious and cultural differences, the similarities between the kafanas in Belgrade and the kahvehanes in Istanbul are notable, which demonstrates that the people of Belgrade had largely adopted the concept of the coffeehouse that the Ottomans had introduced. Although today these coffeehouses have been subject to change in accordance with the needs of the modern world, they continue to reflect the social, cultural, political, and economic status and daily life habits of the cities where they are located. Thus, a number of similarities and common elements exist between kahvehanes and kafanas, demonstrating the fact that they are representations of memory.

Kahvehanelerin Kent Belleğindeki Yeri: İstanbul'daki Kahvehanelerin ve Belgrad'daki Kafanaların Karşılaştırmalı Analizi

Kahvenin Osmanlı İmparatorluğu'na ilk gelişinden itibaren, kahvehaneler günlük hayata ayna tutan, şehirde yaşayanların tecrübelerini ve faaliyetlerini şekillendiren, politik stratejileri, ticareti ve kültürel etkinlikleri etkileyen önemli kamusal alanlar haline gelmiştir. İstanbul'da bilinen ilk kahvehane, 16. yüzyılın ortalarında biri Halep'ten diğeri Şam'dan gelen iki Suriyeli tarafından bugün olduğu gibi o zaman da ekonomik hayatın nabzını tutan Tahtakale bölgesinde açılmıştır (Işın, 2001). Bu süreç İstanbul ile sınırlı kalmamış ve İmparatorluğun Anadolu'daki önemli şehirlerinin yanı sıra Balkanlardaki şehirlerine de yayılmıştır. Belgrad'da ilk kafanın 1738 yılı civarında, Osmanlıların şehri Avusturya Macaristan İmparatorluğu'ndan yeniden almasından sonra açıldığı, adının “*Crni Orao*” (Kara Kartal) olduğu ve “Dörttyol” kelimesinden türeyen *Dorćol* semtinde olduğu bilinmektedir (Golubovic, 2010).

Osmanlı kültürü, dil ve kültür arasındaki güçlü bağ nedeniyle fazla sayıda sözcüğün Balkan dillerine geçmesine yol açmıştır. “Kahvehane” kelimesi “kahve” ve “hane” kelimelerinin birleşmesinden oluşan kahve evi (İng.’deki *coffeehouse*) anlamına gelmektedir. Bugün ise kahvehane ve kahve evinin çağrıştırdıkları farklı mekânları akla getirmektedir. Balkanlarda kahve anlamına gelen “kafa” sözcüğünden türeyen “kafana” ise kahvehaneyi karşılamaktadır. Hatırat, hikâye veya mektuptan akademik çalışmalara kadar geniş bir yelpazede yer alan kaynaklarda bu mekânlar için farklı ancak birbiri yerine de geçebilen terimler kullanılmıştır -*mehana*, *kavana*, *kafana*, *han*. İçki ile bağlantılı olan ve Persçe içki (şarap) anlamına gelen “mey” kelimesinden türeyen meyhane (İng. *tavern*) ise Balkanlarda “mehana” adını almıştır. Kafana sadece kentin içinde yer alan mekânlara verilen bir isimken, mehana kentte, köy gibi kırsal bölgelerde, hatta yol kenarında olabilmektedir. Bu mekânların her biri, Balkan toplumlarının gündelik hayat pratikleri içinde farklı işlevlere ve ayrı bir öneme sahiptir (Golubovic, 2010, s. 993-994).

Farklı dinler (Müslümanlar ve Gayrimüslimler), milletler (Türk, Yunan, Ermeni, Macar, Sırp, vs.) ve zümreler (ulema, asker, esnaf) barındıran Osmanlı İmparatorluğu yaşam tarzı ve gelenekler açısından geniş bir yelpaze sunmaktadır. Osmanlı kahvehaneler ile tanışmadan önce sosyal yaşam alanı evler, camiler, kiliseler, sinagoglar, pazar yerleri ve iş yerleriyle sınırlıydı ve dışarıda yemek popüler değildi (Mikhail, 2007). Günlük yaşamın merkezini “bir cadde yahut belki de küçük bir meydan ve bir veya iki küçük cami (veya yaşayanların etnik kökenine bağlı olarak bir kilise ya da sinagog) etrafında gruplanan en fazla on veya on beş sokaktan oluşan mahalle – veya Sırça dilinde “*mahala*” - oluşturuyordu (Behar, 2003, s. 4'ten akt., Yaşar, 2003, s. 31-32). Kahvehanelerin rağbet görmeye başlamasıyla her semtte en az bir de kahvehane bulunur hale geldi. Kısa süre içerisinde yüksek rütbeli devlet görevlileri arasında da popülerleşerek sayıları hızla arttı (Refik, 1998). Artık, mahalle sakinleri kahvehanelerde

topluyor, dini sohbetler yapıyor, İmparatorluğun politikasını eleştiriyor veya günün her anı alçak taburelerde veya biraz daha yüksek divanlarda oturarak kahvelerini yudumlarken ve nargile içerken iskambil oyunları veya tavla oynayarak rahatlıyorlardı.

Genel olarak Osmanlı'da günlük hayatın sosyal, siyasi ve ekonomik dönüşümünün yanı sıra aktörleri de kahvehaneler vasıtasıyla gözlemlenebilir. Bu bağlamda, çalışmanın amacı farklı din ve milliyete sahip, ancak Osmanlı kültürünün etkilediği iki toplumda aynı işlevle ortaya çıkan mekânların arasındaki farklılıkları ve benzerlikleri Belgrad ve İstanbul özelinde karşılaştırmalı olarak ortaya koymaktır.

Makalede öncelikle kolektif bellek kavramı üzerine literatürdeki yaklaşımlar sunulmuştur. Kolektif bellek ile ilgili göstergeler işlevsel, mekânsal ve sosyal olmak üzere farklı boyutlarıyla ancak birbiriyle ilişkili şekilde ele alınmaktadır. Araştırmada yöntem olarak bu boyutlara ışık tutacak şekilde literatür taraması ve yorumsamacı fenomenoloji yaklaşımı kullanılmaktadır. Bulgular kısmında, Massey'in (2005) "ilişkisel mekân" çerçevesinde ortaya koyduğu üç önermesinden yola çıkarak, kahvehaneler ve kafanalar toplumsal, işlevsel ve mekânsal özellikleri açısından karşılaştırılmıştır. Sonuç kısmında ise bellek mekânları olarak kahvehane ve kafanaların modernleşme ekseninde uğradığı değişim tartışılmaktadır.

Kolektif Bellek ve Mekân

Tarih ve bellek arasındaki ilişki her ne kadar birbiri ile yakından alakalı olsa da Pierre Nora'ya (1989) göre bellek, tarihten farklı olarak geçmiş ile değil, şimdi ile ilgilidir. Buna göre, tarih geçmişin bir temsili, yeniden inşa süreci olarak tanımlanırken, bellek hatırlama ve unutmaya arasında diyalektik bir süreç izler ve geçmişin devamlılığı ancak yaşayan toplumlar tarafından bu diyalektikçe dayalı olarak sağlanır (Nora, 1989). Assmann'a (2001) göre hatırlama geçmiş ile olan bağlantıyı kurmak meselesi olarak ele alınırken, politik imgelem üzerinden kurgulanan kimlik gelenek oluşturma konusunda kültürel sürekliliğe dayanarak etkin rol üstlenmektedir. Bu kavramlar ve süreçler arasındaki bağlantı ise kültür üzerinden kurgulanmaktadır. Bu bakımdan bellek ve kültür arasındaki ilişkiyi irdelerken hatırlama üzerinde durularak bağlayıcı yapıdaki değişimler ve izler ile birlikte bunların çeşitliliğine değinilmektedir.

Belleğin zamanla olan ilişkisini tarih ve bellek kavramları arasındaki farkı ortaya koyarak vurgulamak önemlidir. Zira zaman geçtikçe belleğin içeriği o andaki mevcut koşullar ve benimsenen kimlik doğrultusunda değişiklik gösterir (Misztal, 2003). Tarih ise her zaman ve herkes için tektir ve aynıdır. Tarih bir kronolojiye bağlı ilerlerken bellek belirli dönemlere atıf yaparak hatırlar. Bu bakımdan bir zamanlar Osmanlı İmparatorluğu çatısı altında yer alan, ancak bugün bağımsız iki ayrı ülkede Osmanlı kültürünün günümüz toplumlarına nasıl yansıdığı, nelerin hatırlanmaya değer bulunduğu, hangilerinin unutulduğu kahveler ve kafanalar vasıtasıyla anlatılmaya çalışılmıştır.

Jan Assmann (2001) toplumlar ve grupların hatırlama aracı olarak anıtlar, müzeler, kütüphaneler, arşivler ve diğer bellek kurumları gibi harici sembollere ihtiyaç duyduğunu belirtir. Nora'ya (1989) göre bu kurumlar somut formlarda olabileceği gibi kutlamalar, yıl dönümleri, gösteriler gibi maddi olmayan formlarda da olabilir. Nora (1989, s.19) maddi olmayan formların uç örneği olarak kuşak kavramını verir:

Kuşak, demografik içeriğiyle somuttur; varsayımsal olarak işlevseldir, çünkü hatıranın hem durulaşmasını hem de aktarılmasını sağlar; ancak tanım gereği simgeseldir de, çünkü bir olay ya da küçük bir grubun yaşadığı deneyim sayesinde, bunlara hiç katılmamış bir çoğunluğu niteler.

Fransız sosyolog Maurice Halbwachs (1980) belleği toplumsal olarak ele alır ve her bireyin aile, arkadaşlar, dini topluluklar, millet, vb. bir gruba ait olduğundan bahseder. İnsan grupları kolektif kimliklerinden kaynaklanan kolektif bellekleri vasıtasıyla bir arada bulunurlar. Bellek mekânlarının kendi hafızaları yoktur ancak kendilerine atfedilen ve bir kuşaktan diğerine aktarılan belleklerin taşıyıcıları oldukları için insanların hatırlamalarında tetikleyici görevi üstlenebilirler (Assmann, 2001). Bu bağlamda bir dönemi bizzat yaşayan bir kişi ile hiç yaşamayan bir kişi aynı kolektif belleği paylaşabilir. Belleğin mekânla olan ilişkisi toplumsal süreçler, semboller ve göstergeler ile şekillenmektedir ve ortak bir kolektif kimlik üzerinden paylaşılmaktadır (Halbwachs, 1980). Kolektif bellek konusu özellikle belleğin mekân üzerinden üretimi ve mekân ile ilişkisi üzerinden incelenmekte, kahvehaneler ve kafanalar bu bakımdan temsil araçları olarak kültürel kodları yansıtmaktadır.

Kolektif belleğin yaratımında mekân, Nora'nın (1989) tanımladığı "hafıza mekânları" kavramından yola çıkarsak bir temsil aracı olabildiği gibi, belleğin kendisiyle özdeşleşen ve o mekânda muhafaza edilmesini sağlayan (müzeler gibi) mekânsal pratiklerin ortaya çıkmasında da etkilidir. Bellek mekânları ve imgelem açısından, mekânsal yaşam pratikleri ve müşterekleştirme söylemi (kolektif anılar ya da düşler) ekseninde toplumsal ve politik üretimde mekânın rolüne odaklanan Stavrides (2018), mekânların sadece deneyimlenmediğini, aynı zamanda mekânlar aracılığıyla düşündüğümüzü ve hayal kurduğumuzu dile getirmektedir. Bu bağlamda, kahvehaneler ve kafanalar bellek mekânları olarak kültürel kimlik ve toplumsal değişimler ekseninde yeniden üretim süreçleri ile ilişkilendirilerek konumlandırılmıştır. Stavrides'in (2018, s. 27) de belirttiği gibi fiziksel mekânın "fiili ya da potansiyel kullanımları" yanında, "mekânsal yaşam pratikleri ve müşterek izdüşüm formları (örneğin kolektif anılar ya da düşler)" üretim süreçlerini tanımlar niteliktedir.

Kahvehane kültürü Osmanlı İmparatorluğu'nda kamusal alanın ortaya çıkmasında önemli bir role sahiptir. Habermas'ın (1989, s. 36) kamusal alan perspektifinden bakıldığında kahvehaneler "kamuoyunun temsil ve ifade edildiği alanlar olmalarının ötesinde kamusal alanın kurumlaştırıldığı ve hatta nesnel bir biçimde talep edildiği,

devletten ve piyasa kanunlarından bağımsız mekânlardır”. Bağımsız tartışma ortamı olmalarının yanı sıra Batıdaki kahvehaneler dergi ve gazetelerin dağıtıldığı ve kahve eşliğinde okunduğu yerlerdir. Mekânsal eylemlerin, ritüellerin ve gündelik hayatın önemli rol oynadığı kahvehaneleri bir sosyallik formu olarak düşündüğümüzde, Sennett’in (1986) kullandığı “aktör-insan” kavramı pratikler açısından kamusal alanın bir belirleyicisi gibi görünmektedir. Bu bakımdan, kamusal alanın gündelik hayat pratikleri ile ilişkisine baktığımızda ise mekânsal formlar yanında mekânsal pratiklerdeki değişimi de açıklamak gerekir (Stavrides, 2018, s. 28).

Boym (2001), Benjamin’in nostalji kavramını şimdiki zamana ve onun sahip olduğu potansiyellere odaklanması nedeniyle “şimdiki zamanın arkeolojisi” olarak nitelendirmektedir. Geçmişe duyulan özlem şimdide canlanır ancak aynı zamanda geçmiş tarafından esarete mahkumdur. Boym (2001) modernite ve nostalji arasındaki ilişkiyi tartışırken, kentsel dönüşümün fütürist idealler etrafında değil de nostaljik duygular ile hayata geçirildiğini söyler. Kent hayatına (tekrar) katılan ve (yeniden) yaratılan mekânların benimsenmesi ve meşruiyet kazanmaları için zamansal düzlemde kolektif kimliğin bir parçası olan ve ortak geçmişe ait birtakım izleri de içermesi gerekmektedir. Denzin (1991) postmodern toplumların kültüründe var olan karşıtlıkları geçmiş ve şimdi arasındaki çizginin silikleştiği, buna geçmişe duyulan nostaljik özlemin eşlik ettiği, “gerçek” ile onun temsilleri arasında bir yerde konumlandırmıştır. Bellek mekânları geçmişe ait izler taşısa da hatırlama şimdiki zamandadır. Bu nedenle mekânın anlamı şimdinin ihtiyaçlarına göre şekillenir (Yanushkevich, 2014). Geçmişe ait izler silinmiş olabilir, bu durumda bellek aralardaki boşlukları doldurmak için benzerlerine ya da görsel temsillerine (fotoğraf gibi) ihtiyaç duyar.

Nora (1989) materyal, işlevsel ve sembolik özelliklerin bellek kavramı içinde bir arada bulunduğunu belirtmiştir. Bu bağlamda kahvehaneler, tarihsel ve toplumsal etkenler karşısında dönüşüme uğramış, sembolik anlamları bu dönüşümlerden etkilenmiş ve aynı zamanda sembolik temsiller aracılığıyla somutlaşmıştır. Buna göre, bellek mekânları olarak kahvehaneler ve kafanalar, kent yaşamına katılma ve kullanım biçimleri (işlevsel), mekâna ve temsillerine ait özellikler (mekânsal) ve kolektif belleği oluşturan toplumsal alışkanlıklar ve göstergeler (sosyal) olmak üzere çok katmanlı bir yapı içerisinde tartışılmaktadır. Birbiriyle bağıntılı olan bu üç katman arasında ayrıştırılması mümkün olmayan bağlar ve iç içe geçmiş ilişkiler de söz konusudur.

Yöntem

Kenti okumak, kentin bileşenleri arasındaki ilişkileri çözmek, farklı katmanlar arasındaki geçişleri ve örüntüleri ortaya koyarak bir nevi kenti devingenliği içinde anlama çabasıdır (Çil, 2006). Bu makalede kentin kendisi kadar, kent belleğini oluşturan katmanlar da bellek mekânları olarak tanımlanan kahvehaneler üzerinden

incelenmektedir. İstanbul'da kahvehaneler ile Belgrad'da kafanalar, bu çerçevede karşılaştırmalı şekilde ele alınmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda kahvehanelerin ortaya çıkışı, toplumsal yapıya göre nasıl şekillendikleri ve aynı zamanda sosyal yaşamı nasıl etkiledikleri konusu ikincil kaynaklardan derlenen bilgiler ışığında analiz edilmiştir. Tarihi kaynaklar yanında edebi eserlerden de yararlanılmıştır. Kahvehane ve kafanaların geçmişine tanıklık eden, kendi tecrübeleri ile kolektif belleği bir araya getiren kişiler tarafından kaleme alınan roman, hikâye ya da hatırat tarzındaki bu eserler kuşaktan kuşağa belleğin nasıl aktarıldığına dair ipuçları vermekte ve kültürel kodları açığa çıkarmaktadır. Bu içeriğin analizi ise, verileri gruplandırarak ortak desenler etrafında birleştirilmesi ve bulguların yorumlanması adımlarını izler.

Belgesel materyaller araştırma bağlamı hakkında veri sunabilmeleri, çalışmada sorulması gereken soruları ve gözlemlenmesi gereken durumları ortaya değişiklikleri ve gelişmeyi takip etmek için araçlar sağlamaları, bilgiye değerli katkıları temsil etmeleri gibi işlevlere sahiptirler (Bowen, 2009). Ek olarak, araştırmacı farklı kaynaklardan elde edilen bilgileri ve tüm çalışmanın sonuçlarını doğrulama becerisine sahip olacaktır. Doküman analizi, araştırmacının fikirlerini desteklemek için belgelerin metinsel kısımlarının kullanılması yanı sıra belgelerin ampirik bilgi yaratılacak ve anlama ulaşılabilecek şekilde değerlendirilmesi çerçevesinde dikkate alınmalıdır. Araştırmacı, belgelerin içindeki kelimeleri ve pasajları araştırma raporuna sadece koymakla kalmayıp bunların anlamlarını ve araştırılan konunun katkısını da tesis etmelidir. Bu süreç esnasında araştırmacılar nesnellik ve hassasiyet için çaba göstermelidir.

Her ne kadar yazılı kaynaklardan kahvehanelerin geçmişi hakkında edinilen bilgiler yoluyla kent belleğindeki izleri sürmek mümkün olsa da, bazı mekânlar günümüze kadar gelememiştir. Bazıları fiziksel olarak yıkılmış ve yerine başka bir mekân açılmış, bazıları ismen yaşasa da fiziksel ya da işlevsel olarak dönüşüme uğramıştır. Süreksizliğe uğrayan mekânda bellek ancak kolektif ve bireysel hatırlama üzerinden canlandırılabilir. Belgrad'daki kafanaların bir kısmı tamamen yıkılmıştır ancak bugün hâlâ belleklerde canlıdır. Bir kısım ise olduğu yerde, bir kısım başka bir yere taşınarak aynı isimle varlığını sürdürmektedir. Ancak fiziksel müdahaleler söz konusudur. İstanbul bu açıdan daha hızlı bir dönüşüm geçirmesi nedeniyle mekânların fiziksel olarak daha çabuk silindiği, ayrıca kuşaklar arasındaki belleğin sürdürülmesinin de göç gibi nedenlerle zorlaştığı bir örnektir. Belgelerde adı geçen birçok mekânın günümüze ulaşmaması nedeniyle mekânsal bir deneyim için saha araştırması yapılamamıştır. Ancak fiziksel olarak var olmayan ya da eskisi gibi olmayıp yeni özellikler ile günümüze ulaşabilen mekânlar bugünün kent kültürü içerisinde değerlendirilmiştir.

Kahvehane ve kafanaların farklı kentlerde ve kültürlerde nasıl deneyimlendiğini anlamak üzere araştırmacılar yorumsamacı yaklaşım benimseyerek fenomenoloji

yöntemini izlemiştir. Heidegger'in varoluşsal fenomenolojisine göre, deneyim dünyanın yorumlanması yoluyla oluşur ve tüm yorumlamalar (bilimsel anlayış/ yorumlama dahil) yorumcunun somut bakış açısına göre yönlendirilir. Yorumsamacıdır, çünkü literatürden derlenen metinlerdeki dil, anlam ve yorumlar kadar yaşanan deneyimlere ilişkin gözlem notlarında kullanılan anlayış ve yorumlamalara da yaslanmaktadır. Fenomenolojiktir, çünkü kahvehaneler ve kafanalar eksenindeki yaşamı ve dinamikleri çevreleyen deneyimi çözümlemektedir (Laverty, 2003). Sadece teorik çerçeveleri görmek ve bir araya getirmekle kalmayıp farklı bilim alanlarının teorik çerçevelerinin yeni bir perspektif sunan belirli bir kapsamda birleştirilmesiyle araştırmacıların teorilerden ve deneyimleme sürecinden öğrendikçe yansıttığı sonuçlardan bahseder.

Dolayısıyla bu çalışmada kullanılan nitel araştırma yöntemleri bir kültüre, topluma ya da mekâna içeriden/dışarıdan bakış perspektifi sunmaktadır. Literatür taraması yoluyla elde edilen veriler dışarıdan yaklaşım, doğrudan deneyimler yoluyla elde edilen veriler ise içeriden yaklaşım içinde değerlendirilebilir. Bu ikili perspektif, araştırmacıların bilişleri ve kavrayışları üzerinde kendi deneyimleri ve yazılı kaynaklar ile zenginleşen bir birikim ortaya çıkarır. Bu bakımdan, özellikle Heidegger'in fenomenoloji yaklaşımında olduğu gibi deneyimsel yolla elde edilen verilerin ne tamamıyla “öznel”, ne de tamamıyla “nesnel” olduğu söylenebilir (Pernecky & Jamal, 2010).

Analitik aşamada, araştırmacılar Sırbistan'da 20. yüzyılın iki tanınmış ve seçkin yazarı olan Branislav Nusic ve Momo Kapor'un hatıratlarını incelemiştir. Sırbistan'ın Osmanlı hakimiyetinde olduğu dönemde doğan Nusic, 20. yüzyıl başlarında Balkan yarımadasında tarihi değiştiren toplumsal ve siyasi olaylara tanıklık etmiştir. Romanlarında ve hikâyelerinde Sırların zihniyetini ve ruh hallerini farklı koşullar altında neredeyse mükemmel şekilde ortaya koyması bakımından Sırp tarihi ve edebiyatında vazgeçilmez bir kişidir. Yaşadığı dönemin gerçekliğini yakalayabilen Sırp ressam ve romancı Momo Kapor 2. Dünya Savaşı sonrası dönemde yaşamış, Federal Sosyalist Yugoslav Cumhuriyeti ve Yugoslavya'nın dağılmasıyla sonuçlanan 1990'lardaki iç savaş dönemlerini görmüş ve nihayetinde Sırbistan Cumhuriyeti'nde ölmüştür. Yazdıkları çok sayıda kayda değer eserle birlikte hem Nusic hem de Kapor Belgrad ve tüm Sırbistan'daki kafanaları ve bu mekânlardaki hayatı anlatan nostaljik fakat gerçekçi betimlemeleriyle tanınmaktadır. Bu iki yazarın hatıratlarının veri analizinde kullanılmasının sebebi budur.

İstanbul kahvehaneleri için ise Salah Birsal'in beş ciltlik¹ Salah Bey Tarihi serisinin ilk kitabı olan Kahveler Kitabı eserinden faydalanılmıştır. Birsal kitabında İstanbul'daki kahvelere detaylı bir şekilde yer vermesinin yanı sıra tarihlerini anekdotlarla süsleyerek ve zaman zaman müdavimlerinin gözünden de anlatmıştır. Klasik bir tarih kitabı olmayıp deneme türünde değerlendirilebilecek olan eser hem Osmanlı'dan modern çağa kahve

1 Salah Bey Tarihi serisi yazarın *Kahveler Kitabı, Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu, Boğaziçi Şingir Mungur, Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi, İstanbul-Paris* eserlerinden oluşmaktadır.

kültürüne hem de kahvenin diğer kültür unsurlarıyla etkileşimine ışık tutmaktadır. Ancak bu eserin seçilmesindeki en temel neden bu araştırmanın konusu olan kent belleği çerçevesinde kahvehanelerdeki değişimleri kentteki değişimlerle paralel olarak anlatmasıdır. Bu bakımdan kent tarihçiliği anlamında da önemli bir eserdir.

Bu çalışmada araştırmacılar kahvehane ve kafanalara sadece deneyimlenen değil aynı zamanda kişinin üzerinde düşünmesi ve hayal kurması gereken mekânlar olarak yaklaşmıştır. Verilerin analizi sırasında yapılan yorumlamalar hem İstanbul'da hem de Belgrad'da kahvehane ve kafanalara ziyaret eden araştırmacıların kişisel tecrübeleri temel alınarak yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmacıların özgeçmişleri hakkında da bilgi vermek faydalı olacaktır. Araştırmacıların ikisi Türkiye'de doğmuş ve büyümüş ve eğitim nedeniyle Belgrad'da yaşama ve zaman geçirme şansına sahip olmuşlardır. Böylelikle Belgrad'daki kentsel kolektif kültür ve toplumsal yaşayış biçimine aşinalık kazanmışlardır. Öte yanda üçüncü araştırmacı Belgrad'da doğmuş ve büyümüş ancak doktora eğitimi için Belgrad'dan Türkiye'ye gelmiştir ve Türkiye'de yaşamaktadır. Araştırmacıların sahip olduğu bu özellikler ve her iki toplumdaki yaşayış deneyimleri sayesinde, literatürden derlenen metinlerle birlikte kültürel etkileşim ve mekânsal deneyimlerine dayalı olarak kahvehane ve kafana kavramlarına ilişkin kendi kimlikleri ve perspektifleri aracılığıyla bir kesişim yaratmalarına olanak tanımıştır.

Bulgular

Bu makalede kent belleğine dair veriler sunan mekân, Massey'in (2005, s. 9) üç önermesi çerçevesinde ele alınmaktadır. Bunlardan ilki mekânın etkileşimler yoluyla kurulan karşılıklı ilişkilerin bir ürünü olduğudur. İkinci önermeye göre çeşitlilik ya da çoğulluk, bir arada olma durumunu ve heterojen bir yapıyı da mekâna bahşeder. Üçüncü önerme mekânın dinamizmini ve ilişkiler çerçevesinde yeniden üretilebilirliğini vurgulamaktadır. Buna göre, sürekli olarak (yeniden) inşa edilen mekânlar farklı işlevler kazanabilmektedir. Dolayısıyla bu önermelerden ilki, ilişkilerin ürünü olarak mekâna odaklanır. Çoğulluğu ifade eden ise heterojen yapı olması açısından toplumsal boyut ile ele alınmaktadır. Son olarak yeniden üretilebilir olma durumu mekânın dinamizmi ve dönüşümü ile bağlantılı olarak işlevsel boyutu ile ilişki kurar. Ancak birbirine dolanmış olan bu önermeler yatay bir düzlemde sınırlandırılmış sıralı bir düzeni takip etmemektedir. Massey'in (2005) "ilişkisel mekân" olarak adlandırılan bu yaklaşımına göre mekânı biçimlendiren bu önermelerin bütünüdür. Bu bakımdan, bu makalede ulaşılan bulgular öncelikle İstanbul ve Belgrad'daki toplumsal yapıya paralel olarak kahvehane ve kafanaların sahip olduğu sosyal özelliklere ve toplumsal olarak inşa edilen kent belleğine odaklanmaktadır. Toplumsal yaşamı belirleyen dini, kültürel, siyasi yapı ve gelenekler gibi sembolik özellikler ile birlikte sosyal sınıflar ve heterojen yapıdan bu bölümde ayrıntılı olarak bahsedilmektedir. İkinci bölümde, toplumsal değişim sonucunda ortaya çıkan ve mekânın yeniden üretilme özelliği nedeniyle farklı

kullanımlara sahne olan kahvehaneler ve kafanaların işlevsel özelliklerine değinilmektedir. Sonuncu kısımda ise ilişkilerin ürünü olan mekâna odaklanılmakta ve bellek mekânları göstergeler düzeyinde ele alınmaktadır.

Toplumsal Olarak İnşa Edilen Kent Belleği

İsimlerini kahveden alan her iki mekânda kahve en önemli şeydir ve toplumsal yaşayışa özgü birçok gösterge sunar. Batı’da kahve espresso gibi hızlı ve çabuk şekilde, hatta İtalya’da masaya oturmadan ayakta içilir. İtalya’da kahve içmek için “bar”’a gidilir, eğer tütün satılıyorsa “*bar tabaccheria*” denilir. Doğu’da ise kahve oturularak, yavaş yavaş içilir. Kahve ev hayatında da çok önemlidir. Eğer evde hiçbir şey kalmamışsa bile gelen misafire mutlaka kahve ikram edilir. Balkanlarda ikram edilen kahvenin de çeşitli isimleri vardır. Misafirperverliği belirten “*maksuzija*”, içine su eklenerek daha uzun süre içilmesi sağlanan ve fakirler için olan “*doljevusa*”, veya çok uzayan misafirliklerde artık gitme zamanının geldiğini ifade etmek için pişirilen kahve örnek olarak verilebilir. Türkiye’de ise kız isteme merasimleri kahveyle başlar ve asıl konuya kahveler içildikten sonra geçilir. Genellikle gelin adayı damat adayına tuzlu kahve sunar. Bunun sebebi damadın hayatta her türlü zorluğa hazır olup olmadığını görmek yahut gelin adayının bu evlilikte gönlü olmadığını belirtmektir. Ayrıca kahve falya geleceği okumak hem Balkanlarda hem Türkiye’de halen devam etmesinin ve sosyal hayatı renklendirmesinin yanı sıra kahve içmeyi teşvik eden ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir gelenektir. Bu yönleriyle, kahve bir iletişim aracı olarak da kullanılmaktadır.

Işın (2001, s. 31) kahvehaneleri “ait olduğu sosyal sistemin değerler sisteminin bir ifadesi” olarak tanımlar. Kahvehaneler, tarih boyunca kahve içme ediminin ötesinde özellikle sosyalleşme ve eğlence yönleriyle toplumsal hayatta öne çıkan mekânlar olmuşlardır. Kahvehanelerde sosyalleşmek çok hızlı bir şekilde benimsenmiş ve kısa bir süre içerisinde sadece kahve tüketilen yerler olmaktan çıkıp günlük hayatın merkezi haline gelmiştir. Ev dışında yarı özel bir alan sunarak evlerin oturma odası işlevini üstlenmiştir. Çoğu kahvehanenin gece de açık olması nedeniyle bazı müdavimlerinin kahvehane ziyaretlerini pijamalarıyla dahi yaptıklarını gözlemlemek olasıdır (Birsell, 1970’ten akt., Yaşar, 2003).

Osmanlı İmparatorluğu tarafından yönetildiği dönemde, Belgrad’ın sosyal yaşamında kafanalar önemli bir yere sahiptir. Zivkovic (2008, s. 7), bu dönemde halkın gerek Türk yöneticilerin gerekse diğer insanların gözünden uzak mahrem bir aile hayatı sürdürdüğünden ve aile çevresinden olmayan kişilerin bu dünyaya sadece önemli tatiller ve Azizlerin yortularında erişebildiğinden bahsetmektedir. Aile dışında gerçekleştirilen bütün faaliyetler bir toplanma yeri ve sosyal, kültürel ve siyasi yaşamın odak noktasını teşkil eden şehir merkezinde ve kafanalarda yapılırdı (Zivkovic, 2008).

Nusic (akt., Obradovic, 2014), ilk kafanaların pazar yeri gibi kamusal alanlarda kahvenin hazırlanıp dağıtımına çıkarıldığı küçük dükkanlar olduğundan bahseder. Bu küçük dükkanları ilk başta sadece Osmanlı devlet görevlileri ziyaret etmekteydi. Kahve, Osmanlı’da olduğu gibi lokum ve su ile servis edilirdi. Zamanla bu mekânların Belgrad’ın farklı bölgelerine yayılması ile kafanalar da farklılaşmaya başlamıştır. *Varos-kapija* ve *Dorćol* gibi semtlerde Hristiyanların uğrak noktası olan kafanalarda “*rakija*” denilen alkollü içki de servis edilmekteydi (Obradovic, 2014, s. 177). Müslüman kahvehanelerinde ise müşterilere sadece kahve ve şerbet sunulurken, gayrimüslim kahvehanelerinde alkollü içecekler bulmak mümkündür (Işın, 2001). Aynı şekilde kafanalar da Müslüman ve Hristiyan olarak sınıflandırılmakta, Hristiyan kafanalarına çoğunlukla Belgrad’da yaşayan Yunanlılar ve Ermeniler gitmekteydi (Zivkovic, 2008). Hristiyan ve Yahudi halkın Müslüman kahvehanelerine girmesi –ya da tersi– yasak olmamakla birlikte Osmanlı döneminin sosyal kuralları “karışmamayı” gerektirdiği için bu ziyaretler genellikle bir soruna neden olurdu (Fotic, 2011).

19. yüzyılın ilk yarısında Müslüman halkın Sırbistan’dan gönderilmesi ve batılı kültür modellerinin benimsenmesi nedeniyle kafana konsepti asıl anlamını kaybederek bugünkü şeklini almış ve Belgrad’da sayıları hızla artan mekânların yarattığı rekabet sonucu kahvenin yanı sıra yemek sunulmaya başlanmıştır (Fotic, 2011). Belgrad’daki kafanalar içkili ve yemekli mekânlar olduklarından, yemek kültürünü yansıtmak bakımından da önem taşır. Kafanalarda özellikle ızgara et çeşitleri yenir. Nusic (akt., Obradovic, 2014) etleriyle ünlü Leskovac’tan gelenler tarafından pazara yakın bir yerde “*Rajic*” adında bir kafana açıldığını ve burada ilk kez “*cevapcici*” servis edildiğini belirtir. Pazarın kalabalığı sayesinde bu lezzet kısa sürede popüler olmuştur. Kapor (2017) “*Cevapcici*”nin Yugoslav halkını birleştiren bir ortak payda olduğunu söylerken, et yemeklerine eşlik eden Sırp (*Srpska*) salatası Sırbaların politik hayatını yansıtırçasına karışıktır ve parçalara ayrılmıştır; içindeki soğan gözyaşını, biber ise acıyı temsil eder. Ayrıca yemek, sosyal hayatta ailenin bir masa etrafında bir araya gelmesi açısından da önemlidir. Özellikle Pazar günleri bir arada yenen yemeklerden sonra, baba hesabı öder ve küçük bir bahşiş bırakırdı. Kafanaya gelen tüm aileler birbirini tanımaktaydı, birbirleriyle selamlaşır ve küçük muhabbetlerde bulunurlardı.

Kahvehaneler ve kafanalar buldukları şehrin kültür ve eğlence hayatına hizmet etmektedirler. Özellikle Ramazan aylarında, uzun geceleri daha eğlenceli kılmak isteyen bazı kahvehane sahipleri halk masalları, Binbir Gece veya Kuran’dan hikayeler, yerel cesaret öyküleri veya Orta Asya’dan efsaneler yahut yaşanmış olayları teatral şekilde anlatan meddahlara yer vermiştir (Çizakça, 2012). Bu tür eğlencelerin günümüze kadar ulaşan bir diğer şekli gölge oyunudur. Genellikle cahil fakat dürüst bir adam olan ve genel halkı yansıtan bir adam olan Karagöz ve her konuda söyleyecek bir sözü bulunan bir burjuva olan Hacivat adlı karakterleri ile anılır (Yaşar, 2003). Diğer karakterler toplumun sosyal ve ekonomik katmanlarının çeşitliliği yanı sıra Osmanlı

hakimiyeti altında yaşayan diğer milletleri yansıtır. Konuşmalar yazılı bir metne dayalı olmayıp ilgili dönemin sosyal ve siyasi olaylarına göre eklemeler veya eksiltmeler yapılarak kuşaktan kuşağa aktarılır. Yaşar’a göre (2003, s. 105) metinlerin herhangi bir yazarı olmaması ve anonim kültür ürünü olması nedeniyle özgür bir gazete olarak görülebilir. Öte yandan gerek doğudaki kahvehanelerde, gerekse batıda isteyeninin istediği konuda konuşabilmesi, muhabbet edebilmesi sınıfsal ayrımları da ortadan kaldırmış görünmektedir (Kömeçoğlu, 2009). Kömeçoğlu (2009) Sennett’in “*theatrum mundi*” kavramı ile kahvehaneler arasında bir bağ kurmakta ve kahvehane performanslarının gündelik hayatla iç içe geçmişliğini Martinovitch’ten (1933, s. 45’ten akt., Kömeçoğlu, 2009, s. 68) şöyle alıntılanmaktadır:

Karagöz oyunları hayli yüksek bir gerçekçilik düzeyiyle sokak, kahvehane, hamam, vs. yaşantısını öylesine taklit etti ki, halkın daha çok Sırpa konuştuğu Saraybosna’da seyirciler Türkçe bir oyunu büyük ilgiyle izleyebildi.

Semai kahvehaneleri ve âşık kahvehaneleri ise gelenlere müzikli eğlenceler sunmaktaydı. Semai kahvehaneleri sadece Ramazan ayında iftardan sahura kadar açık olup, gece boyu şiirlere zurna, darbuka, nakkare, çifte ve klarnet gibi çalgıların eşlik ettiği, halk edebiyatının müsabaka alanına dönüşmekteydi (Sezer ve Özyalçınar, 2005, s. 294). Yıl boyu açık olan ve genellikle Tavukpazarı semtinde bulunan âşık kahvehaneleri ise âşık geleneği ile bilgi ve kültürün sözel yollarla iletiildiği sufi edebiyatını bir araya getirmekteydi (Sökmen, 2011). Đurić - Zamolo (1988) “*Dumrukana*”, “*Staro Zdanje*” ve “*Engleska Kraljica*” adlı kafanaların ilk tiyatro temsillerinin yapıldığı, kafana “*Hajduk Veljko*”nun ise ilk sinema gösterilerine ev sahipliği yaptığını belirterek kafanaların kültürel mekânlar olarak kullanıldığını vurgular. Günümüzde ise hemen her kafanada geleneksel halk müzikleri çalıp söyleyen müzik gruplarının canlı performanslarını görmek olasıdır.

Demir (2018) “Amane Kahveleri”nden müzikli eğlence mekânları olarak özellikle ev dışı sosyal hayatın vazgeçilmez unsurları olarak bahsetmektedir. Liman kentlerindeki kozmopolit toplum yapısı karma bir kültürel kimlik oluşumunu da beraberinde getirmektedir. Bu bağlamda, Demir (2018) Amane Kahveleri’ni alt kültür ile ilişkilendirmekte ve Osmanlı İmparatorluğu’ndaki baskın kültür olarak kabul edilen Müslüman kültürel değerlerin yanında yemek, alkollü içki ve müzik alışkanlıkları ile yaşayan toplumsal değerlerden farklı olan ancak bu değerler ile ilişki kuran alt kültür gruplarının etkileşime girdiği mekânlar olarak tarif etmektedir.

Osmanlı zamanında farklı sosyal sınıflara ya da meslek gruplarına mensup olanlar toplanmak için farklı mekânlar seçmiş ve böylece yeniçeri kahvehaneleri, tulumbacı kahvehaneleri, âşık kahvehaneleri, esnaf kahvehaneleri gibi farklı türde kahvehaneler oluşmuştur. Böyle bir oluşumun arkasında sadece ziyaretçilerin mensubu olduğu sosyal gruplar dışında, semai kahvehaneleri veya meddah kahvehanelerinde olduğu gibi icra

edilen sosyal eylemler de etkili olmuştur. Bu bağlamda kahvehane sahipleri din ve meslek bakımından heterojen bir karaktere sahipti. Berberliğin hem İstanbul'da hem Balkanlarda kahvehanelerde ortaya çıktığı bilinmektedir. Böylece müşteriler kahvelerini içip, sohbet ederken tıraşını da olabilmekteydi. Ekonomik hayatın kalbinin attığı Kapalı Çarşı çevresinde, Beyazıt, Aksaray, Eminönü civarında bulunan esnaf kahvehaneleri marangoz, boyacı veya hamal arayanların başvurduğu yerlerdi (Işın, 2001). Belirli bir zümreye ait kahvehaneler içerisinde en çok öne çıkanlar yeniçeri kahvehaneleri olsa da 1826'da yeniçeri ocağının tasfiyesi sırasında bu kahvehaneler de kapatılmış ve yeniçeriler itfaiyeci olarak işe alınmış ve böylelikle tulumbacı kahvehaneleri ortaya çıkmıştır (Sezer ve Özyalçın, 2005).

İstanbul'da farklı grupların toplandığı farklı tipteki kahvehaneler gibi, Belgrad'da bazı öne çıkan kafanaların da kendine has bir müşteri kitlesi bulunmaktaydı. “*Bristol*” tüccarların ve usta ile çıraklık arasındaki kalfaların (“*kalfe*”), “*Srbija*” esnafının, “*Evropa*” ise kahvenin fiyatının diğerlerine oranla daha pahalı olması nedeniyle yüksek gelirli grupların ve toplumda statü göstergesi olarak kabul edilen meslek sahibi kimselerin tercih ettiği yerler olarak bilinmekteydi. Türk Tarihçi İbrahim Peçevi'ye atıfta bulunarak Fotić (2005), 17. yüzyıl başlarında “eğlence ve boş zaman faaliyetlerine özellikle kitaplara düşkün” kişilerin kafanalarda bir araya geldiğinden bahseder. Nusic (akt., Obradovic, 2014), “Dardaneli” isimli kafanayı, müdavimlerinin çoklukla sanat ve edebiyatla uğraşanların olduğu bohem nitelikte bir mekân olarak tanımlar. Ancak kafanaların entelektüellerin ideal buluşma yeri olması 19. yüzyıldan itibaren gerçekleşmiştir (Fotić, 2005). 19. ve 20. yüzyılda İstanbul'daki kıraathanelere bakıldığında, okumak filliyle ilişkilendirilen mekânlar olduğu görülür. Ancak ziyaretçileri okuryazar ve tahsilli kimseler olabildiği gibi, kıraathaneler okuma eylemini toplumda yaygınlaştıran bir görevi de üstlenmişlerdir. Arif'in Kıraathanesi resmî dairelere yakınlığı nedeniyle devlet memurlarının uğradığı bir yerken Rübap dergisinin yazarları Fındıklı'da bir kahvede bir araya gelirlerdi (Birsal, 1983). Salah Birsal (1983, s. 207) Sarafim Efendi Kıraathanesi'nde kitapların satıldığını ve hatta taşradan mektupla istenilen kitapların postayla gönderildiğini anlatır. Bazı kahvehanelerde seçilmiş kitapların yüksek sesle okunması okur-yazar oranının düşük olduğu ve dolayısıyla kitap okumanın dar bir grupla sınırlı kaldığı bir toplumda kitapların sözlü iletişime dahil olmasını sağlayarak dinleyicilerin bazı şiir ve hikayeleri ezbere öğrenmesine ve bunlardan öğrendiklerini günlük hayatlarına aktarmalarına vesile olmuştur (Sökmen, 2011, s. 45).

Siyasi hayata yön vermesi bakımından da kahvehaneler ve kafanalar kilit role sahiptir. Bununla birlikte, Osmanlı'da kahvehaneler, Avrupa'da olduğu gibi iktidara karşı ve iktidardan bağımsız olarak meselelerin konuşulduğu kamusal alan özelliğinde olsalar da yasaklarla karşılaşmıştır (Bahçekapılı, 2005). Bu eleştiriler ve toplantılar sultanların hoşuna girmemiş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun çeşitli dönemlerinde

kahveleri kapatmışlar ancak sonu gelmeyen savaşlardan yorulan halkın baskısı sonucu yeniden açmak zorunda kalmışlardır (Refik, 1998).

Patrona Halil önderliğinde başlayan isyan 56. Yeniçeri bölüğünün ağası (çorbacı) olan Kahveci Ali Ağa'nın sahibi olduğu Çardak İskelesi Kahvesinde planlanmıştır (Çaksu, 2007). Bu isyan 1730 yılında sultanın tahttan indirilmesi ve Sadabad'ın son bulmasına yol açarak Lale Devri'ni kapatmıştır (Sajdi, 2007). Çaksu (2007) 1807 yılındaki Kabakçı Mustafa ayaklanmasının yanı sıra 1826 yılındaki isyanın da Yeniçeri kahvehanelerinin sahipleri tarafından başlatıldığını belirtir. Saray ve sosyal şartlar arasındaki bağlantıya dikkat çeken Sajdi'ye göre (2007, s. 34) "isyanın hedefi saraysa gerek sembolik gerekse fiziksel olarak, kahvehane saray karşıtlığı anlamına gelmektedir".

Sırp tarihinde önemli yer tutan olaylardan biri olan, 1858 tarihinde Aziz Andrea gününde toplanan ve Prens Alexander Karadjordjevic'in tahttan indirilerek yerine Miloř Obrenović geçmesiyle sonuçlanan, meclis de (*Svetoandrejska Skupřtina*) "*Velikoj Pivari*" adlı kafanada gerçekleşmiştir (Stođanoviћ, 2008). Đurić - Zamolo (1988) kafanalarda gerçekleşen diğer önemli siyasi olayları 1862 yılında kafana "*Srpska kruna*"da Türk-Sırp barış anlaşmasının imzalanması; Yugoslavya ve Hırvatlar arasında milliyetçi ve etnik yenilenmeyi amaçlayan İliyalılar Hareketi üyelerinin 1844 yılı boyunca toplantılarını kafana "*Staro Zdanje*"de yapmaları; 1. Dünya Savaşının başlamasına yol açan Arşidük Ferdinand'ın vurulması olayının Gavrilo Princip ve arkadaşlarının toplandıkları kafana "*Žirovni Venac*"da planlanması; Yugoslav Komünist Partisinin ise Slavia Oteli'nin kafanasında kurulması şeklinde listeler.

İşlevsel Değişim ve Dönüşümün Kent Belleğine Etkisi

Kahvehanelerin ve kafanaların zaman içerisinde ne gibi işlevler kazandığı ya da kaybettiği ve bu işlevsel dönüşümlerin kolektif belleği hatırlama ve unutma arasında nasıl şekillendirdiği diyalektik bir okuma gerektirir. Mevcut mekânlar kadar mevcut olmayan mekânların göstergeler yoluyla hatırlanması, başka mekânlara dönüşerek işlevsel olarak değişmesi ama hafızadaki ve kolektif kültürdeki yerini sürdürmesi ya da evrilerek farklı anlamlar kazanması da bu diyalektiğin bir parçasıdır.

Kahvehaneler ilk ortaya çıktığı dönemde, hem Batıda hem de Doğuda, "eril" kamusal alanlar olma özelliğindedir, bu bakımdan cinsiyetçi bir kısıtlama söz konusudur. Cinsiyet bakımından homojen olsalar da sosyal aktörleri açısından heterojen özellik göstermekteydiler. Zengin ve fakir, ulema mensupları ve cahil halk, patron ve işsiz bir arada oturup kahvelerini içebilir, nargilelerin keyfini çıkarabilir ve oyunlar oynayabilirdi (Yaşar, 2003).

İşlevsel açıdan kahvehaneler ve kafanalar üzerinden somutlaşan bir başka boyut ise fiili olarak boş zamandır. Endüstri toplumları reel biçimde boş zaman hakkına sahip olmadan önce de kahvehaneler ve kafanalar sosyal işlevleriyle boş zamana hizmet

etmişlerdir. Her ne kadar Türk toplumunda kahvehaneler “zaman öldürmek”, “vakit geçirmek” gibi pasif bir eyleme gönderme yapsa da Batı toplumları boş zamanı kültürel ve zihinsel üretim açısından bir gereklilik olarak görmüş ve bu sosyal mekânları boş zamanın kolektif biçimde değerlendirildiği ve yeni fikirlerin tomurcuklandığı yerler olarak kullanmışlardır. Ne var ki, kahvehanelerin ve kafanaların işlevsel olarak geçirdiği dönüşümde önemli noktalardan biri tüketimdir denebilir. Tüketim yerleri oldukları kadar, taşıdıkları sembolik değer ve imgelem açısından kültürel bağlamda tüketilebilir hale gelmişlerdir (Lefebvre, 1991). Postmodern zamanların sosyalleşme ve “piyasa” mekânları olan kafeler tüketim kültürüne endeksli olarak değişim geçirmiş, çok katmanlı ve çok boyutlu bir şekilde farklı özellikler kazanmışlardır.

Kahvehaneler ve kafanalar keyif verici maddelerin tüketildiği yerler olarak da karşımıza çıkmaktadır. Kahvehane ve kafanalarda kahvenin yanı sıra nargile ve çubuk içmek de yaygın alışkanlıklar arasındadır. Salah Bırsel (1983, s. 15-16) tütünün İslam dünyasına 1600’lü yıllarda, Naima’ya göre Frenk ülkesinden geldiğini, Peçevi’ye göre ise İngilizler tarafından hastalıklara iyi gelen bir madde olarak getirildiğini ve yaşamayı bilen kimi Türklerce keyif verici bir madde olduğu anlaşıldığında hemen benimsendiğini anlatır. Böylelikle tütünün Osmanlı İmparatorluğu’na ulaşmasıyla tütün ve kahve tüketimi kahvehane kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelirken bu kültürün Balkanlar’da yayılması da özellikle orta-Balkanlardaki elit kesimin büyük ölçüde Osmanlı elit kesiminden etkilenmesi nedeniyle paralellik gösterir (Fotic, 2011). Fotic (2011, s. 95-96) bu etkinin terminolojide de kendini gösterdiğini ve Balkanlarda tütün ve kahve tüketimine ilişkin kelimelerin küçük farklılıklarla da olsa Osmanlılardan alındığını belirtir (*çibuk, kamiš, lula, burmut, duvankesa, fincan–fildžan*). Öte yanda tütün halk arasında daha popülerken, bilim adamları, şeyhler, yazarlar, yöneticiler gibi eğitimli kişiler özellikle uyku gidermesi, zihin açması gibi özellikleri nedeniyle enfiyeyi tercih etmeye başlamış ve 1766’dan itibaren İstanbul’da enfiye kullanımı yaygınlaşmıştır (Emeksiz, 2009). Türkçe *burun otu* kelimesinden türeyen *burmut* yahut *burnut* olarak adlandırılan enfiye 18. yüzyılda Balkanlarda da sınıf ayrımı gözetmeksizin gerek fakirler gerekse zenginler arasında kullanılmaya başlanmıştır (Fotic, 2011, s. 97). Ayrıca Müslüman olmayan halkın gittiği kahvehanelerde alkol tüketimi de vardır (Işın, 2001). Her ne kadar çok iyi karşılanan bir alışkanlık olmasa da 19. yüzyıla kadar afyon kullanımı da yasaldır ve esrar kahvehaneleri, kumarbazlar, esrar ve afyon çekenler için yatakhane, dışardan bakanlara göre batakhane olarak iş görmüştür (Emeksiz, 2009, s. 135).

19. yüzyıl Belgrad kafanaları, ya da Jovanovic’in (2009) deyimiyle “meyhaneler” çok işlevli ve çok kültürlü bir yapıya sahipti. Alkollü içkilerin ve yemeğin sunulduğu, zaman zaman konaklama için de kullanılabilen, etnik ve sosyal grupların bir buluşma mekânı, Müslümanlar ve Hristiyanların birlikte oturup kumar oynadığı, çevredeki köylerden gelenlerin kentin kamusal söylemine katıldığı, hâkim sosyal düzenin kalıplarına meydan okuyan kamusal alanlar olarak tasvir edilmiştir. Belgrad’da

kafanalarda gündelik hayatın merkezi konumundadır. Toplumsal olarak eğitim işlevi de gördüğünden okul gibidirler aynı zamanda. Özellikle Dardaneli’ye takılan lise son sınıf öğrencileri, diğer masalara kulak kabartıp tartışmaları dinlemekteydi. Kâğıt ve bilardo gibi oyunlar da oynandığı kafanalarda kazanan içkileri ismarlardı. Boş zaman ve eğlence de gündelik hayatın bir parçasıydı. Yasak olduğu halde romlu çay içip sigara sarar ve mezun olduklarında artık rüştünü ispat etmiş bireyler olarak daha güçlü içkiler içerlerdi. Entelektüel ve aydın çevrenin de rağbet ettiği bu mekânlarda eser yazımları da gerçekleştirilir; şiirler, romanlar, senaryolar burada kaleme alınır. Politika gündelik hayatta en çok konuşulan konulardan biriydi. Ayrıca siyasi partilerin buluşma ve toplantı mekânı olarak da kullanılmışlardı. 1901 yılında Dardaneli’nin yıkılması neredeyse milli bir yas havasına sahne olmuş, yıkıntıların etrafında buluşmaya devam eden farklı kuşaklardan insanlar için geride kalan moloz yığını hatıralarının yerini almıştır (Nusic, akt. Obradovic, 2014).

Kent Belleğinde Mekânsal Göstergeler

İmparatorluk çoğulcu ve heterojen mekânlar yaratırken ulus devlet homojen bir kimlik yaratmaya çalışmakta, modern kentler ise siyasal bir “*topos*” (Parmaksız, 2019) olarak iktidarın kimlik ayrışması kanalıyla toplumsalın mekân üzerinde yarattığı ayrışmaya sahne olmaktadır. “*Topoanalysis*” ve “*topophilia*” gibi kavramlar Bachelard (1994) tarafından bellek ve yer arasında doğrusal bir ilişki kuran fenomenolojik bir yaklaşımla ele alınırken, “*heterotopoanalysis*” kavramını ortaya atan Foucault (1997) ilişkiler tarafından düzenlenen geçişler (*transitions*) ve kafe, restoran, sinema, plaj gibi yerlerde geçici duraklamaların (*temporarypauses*) meydana geldiği “öteki” (*other*) yerleri “heterotopya” olarak tanımlar. Mekânın bellek ile olan ilişkisinde, karşıt ya da öteki olarak “heteromnemik” anlatılar (Foucault, 1980) bulunur. Kahvehaneleri heterotopya olarak düşünmek olasıdır (Bahçekapılı, 2005; Kömeçoğlu, 2001, 2009). Foucault’nun (1997) heterojen özellikte tanımladığı heterotopyalar, ilk bakışta birbiri ile uyumsuz görünen, alternatif kamu düzenlerine olanak vermektedir. Kömeçoğlu’na (2009) göre “heterotopi olarak Osmanlı kahvehanesi”, “tiyatro” (aşık, meddah, Karagöz, zenne, hokkabaz, müzisyen), “okuma salonu”, “siyasi kulüp”, “berber”, “cami”, “şark bahçesi”, “afyon tüketimi”, “meyhane” ve “kumarhane” gibi alternatif mekânların tek bir “gerçek yerde” olması ile düşünülebilir.

Yine “*topos*” sözcüğünden türeyen “toponim”lere bakıldığında, kafanaların buldukları yerlerin özellikleri de isimleri açısından belirleyici olmuştur. İsimlerini sahibinden alan kafanalar olduğu gibi bulunduğu yerdeki objeler ya da ilginç fenomenler ile ilişkilendirilerek isim verilen kafanalar da vardır. Örneğin Millet Meclisi’nin yanında bulunan kafana “*Narodna Skupština*”, tekkenin yanındaki “*Tekija*”, Çubura semtindeki semtin ismiyle anılırdı. Bazen de hemen yanı başındaki iki elma ağacı kafanaya “*Dva Jablana*” adını vermiştir. Girişinde asılı duran üç şapkadın ismini alan “*Tri Šešira*”

ise önceden şapka üretimin yapıldığı bir atölyedir. *Dva papagaja*’nın hikayesi ise özeldir, çünkü kafanaya bitişik evin sahibinin iki papağanı insanların o kadar ilgisini çekmiştir ki, papağanlar ortadan kaybolduktan sonra bile kafana bu isimle anılmaya devam etmiştir. Bugün turistik olarak da en çok bilinen kafanalardan biri ise kilisenin hemen yanında yer almaktadır. Pek de dindar olmayan sahibinin “*Kod Saborne Crkve*” olarak isimlendirdiği bu kafana ise rahipler tarafından kilisenin şöhretini lekeleyeceği endişesiyle pek hoş karşılanmamıştır. Bu nedenle yeni bir isim aranan kafanaya geçici olarak “?” konulmuş ancak bu soru işaretinin çok benimsenmesi üzerine kafanın ismi günümüze kadar “*Znak Pitanja*” (“Soru İşareti”) olarak gelmiştir.

İstanbul’da ise Beyazıt Meydanındaki Çınaraltı Kahvesi adını yüzyıllık çınar ağacından almıştır. Salah Birsel (1983, s. 72) 1890 yılında bu çınar ağacının 350 yıllık, çevresindeki at kestanelerinin ise 150 yıllık olduğunu belirtir. Adını bulunduğu yerden değil de Fransız romancı Pierre Loti’den alan Eyüp’teki Pierre Loti Kahvesi ise, ilerleyen zamanlarda bulunduğu tepenin Pierre Loti ismiyle anılmasını sağlamıştır. Günümüzde hâlâ varlığını sürdüren ve manzarasıyla gerek İstanbulluların gerekse turistlerin ilgisini çeken bu kahveden maalesef artık Loti’nin gördüğü manzarayı görmek mümkün değildir. Salah Birsel (1983, s. 43) en son 1974’te gittiğinde “ecüş bücüş binalar” ve fabrikalarla dolmaya başlayan Haliç’in görüntüsü karşısında “içinin cız ettiğini” söyler.

Tartışma ve Sonuç

Bu makalede, kahvehaneler ve kafanalar yüzyıllardan bu yana kahve kültürünü ve buna bağlı kahve falı gibi ritüelleri yaşatmalarının yanında önemli tarihsel olaylara ev sahipliği yapan fiziki alanlar olmaları bakımından bellek mekânı olarak değerlendirilmektedir. Kolektif bellek, kültürel kimlik açısından sorgulandığında Osmanlı kimliği bu noktada iki toplumu birbirine bağlayan bir üst kimlik olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültürel sürekliliği sağlayan da toplumlar arasında kolektif şekilde paylaşılan ve ortak anlamlar yaratan kültürel kodlardır. Ancak dinsel ve kültürel kimliğe dayalı ayrışmaların da farklı etkenlere bağlı olarak ortaya çıkması sonucunda ötekileşme ve mübadele ekseninde yaşanan toplumsal değişim ile birlikte meydana gelen yeniden üretim süreçleri kahvehaneleri de etkisi altına almıştır. Kentlerin ve toplumların dinamik bir yapıya sahip olduğu unutulmamalıdır. Bu bakımdan kahvehanelerin ve kafanaların zaman içerisinde geçirdikleri sosyal dönüşümler, mekânsal olarak da üstlendikleri işlevi sadece hatırlama biçimleri olarak değil, gündelik hayat içerisindeki bugünün toplumlarının yaşayış biçimlerine nasıl yansıdığını da etkilemiştir. Şehirlerde yaşayanların ortak deneyimleri vasıtasıyla kolektif belleğini şekillendirmektedir. Bu bağlamda, bellek kentin bilinci olarak tanımlanabilir; kentsel yapı gelişirken kolektif olarak kabul edilmiş unsurları sunar. Bu anlamda kentler onlara atfedilen belleklerin taşıyıcıları konumundadır. Her ne kadar kentlerin kendi bellekleri

olmasa da, duygular ve olaylar şehrin binalarına kazınır ve her yeni olay geçmişin tarihi hafızası yanı sıra geleceğin potansiyel hafızasını da taşır (Rossi, 1984). Assmann (2001, s. 36), geçmişle ilişki kurabilmek için, geçmişin “geçmiş” olarak bilincimize yerleşmesinin önemini belirtirken, bunun için geçmişin tamamen kaybolmaması, geride kalmış bazı deliller bulunması ve bu delillerin bugüne göre karakteristik bir farklılık göstermesi gerektiğini söyler.

Fiziksel mekânlarda orijinal dokuyu korumak her zaman mümkün olmayabilir. Eskinin yerine yenisi yapılmış olabilir. Yenisinin ise eskinin yerini aldığı, duvarlarında geçmişe ait fotoğrafların sergilenmesi, hatta eski isim tabelasının girişe asılması ile zamansal sürekliliği vurgular nitelikte “taklitlerinden sakınılması” gerektiğini söyler. Yüzyıllardır o sokakta bulunan kahvehanenin ötesine bilmeyenleri tuzağa düşürmek üzere aynı isimle başka bir taklidi açılır. Bilenler bilir elbet, ancak bilmeyenler için hangisinin esas olduğunu belgelemeye ihtiyaç vardır. Aynı atmosfer gene de yoktur, ancak fotoğraflara bakıldığında eskisi hayal edilebilir. Dolayısıyla mekânlar işlev açısından süreklilik gösterse de aynı kalmazlar. Sembolik olarak ise aynı yerde, aynı isimle varlıklarını sürdürmeleri bellek açısından sürekliliğe de işaret etmektedir. Ancak kentlerdeki gelişme nedeniyle binaların yıkılması, kenti ve belleği tehdit ederek bir bellek kaybı ve kimlik krizine yol açmaktadır (Crinson, 2005). Çünkü, modernleşme ve dönüşüm sırasında deneyimlenen şekliyle mekânların radikal şekilde değişimi insanlar ve mekânlar arasındaki bağlantıları zayıflatarak grup bilincini ortadan kaldırmakta ve bu anılara meydan okumaktadır. Bu bakımdan, binaların yıkılmasının kolektif belleğin yıkımına doğru bir adım olduğu düşünülebilir. Assmann’a (2001, s. 45) göre ise bellek ve hatırlamanın öznesi her zaman anılarını kurgulayan çerçeveye bağımlı tek tek bireyler olup “bir insan -ve bir toplum- geçmişi sadece bağlantı kurduğu ilişki çerçevesinde yeniden kurabiliyorsa, bu ilişki çerçevesinin dışında kalan her şeyi unutacaktır”. Assmann (2001) bu teorinin hatırlama ile birlikte unutmayı da açıkladığını belirtir. Her ne kadar bazı kahvehaneler ve kafanalar artık yıkılmış ve yerlerine yeni binalar dikilmiş olsa da geçmişte önemli olaylara yaptıkları ev sahiplikleri, sözlü tarih yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılan hikayeleri yahut çeşitli romanlara konu edilmeleri sayesinde halen kolektif bellekte yaşamaya devam ederler.

Bugün Türkiye’de, büyük şehirlerdeki bazı kahvehanelerin haricinde, kahvehanelerin çoğu halen sadece erkeklere açık mekânlardır. Her ne kadar dekorasyonları değişerek, divanların yerini masalar ve sandalyeler almış olsa da müşterilerine sadece, çay, kahve ve meşrubat sunmaya devam ederler. Ancak artık kahvehaneleri geçmişteki gibi kültürel mekânlar olarak değerlendirmek pek mümkün değildir. Hacivat ve Karagöz gibi canlı performanslar yerine müşteriler tavla veya kâğıt oyunları oynarken televizyon seyretmekte ve güncel siyasi ve ekonomik olayları tartışmaktadır. Bu bakımdan eski adıyla “devlet sohbetlerinin” halen devam ettiği söylenebilir. Ayrıca, her ne kadar Türkiye’de kapalı mekânlarda sigara içmek yasaklanmış olsa da halen kahvehaneler kahve ve tütün,

özellikle nargile ile ilişkilendirilen yerler olmaya devam etmektedir. Türkiye’de 2009 yılında yürürlüğe giren kamusal kapalı alanlarda tütün ve tütün mamullerinin tüketilmesine ilişkin yasağının en çok sigarayla ve nargileyle özdeşleştirilen kahvehaneleri etkileyeceği ve bu mekanların birbiri ardına kapanacağı düşünülmekteydi. Ancak gerek müdavimlerinin yasağa uyum sağlaması gerekse bazı kahvehane sahiplerinin mekanların dış kısmına brandalarla veya açık hava sobalarıyla sigara içilebilir alanlar yapmaları sayesinde sigara yasağı beklenen olumsuz etkiyi yapmamıştır. Öte yanda Belgrad’daki kafanalar geleneksel yemek ve müzikli performanslar sunan restoranlar olarak değerlendirilebilir. Kentin temel geleneksel unsuru olmanın yanı sıra buluşma yerleri olmaya devam ederler. Günümüzde hem kadınlar hem erkekler kafanalarda birlikte yemek yiyip eğlenilmekte ve kapalı mekânda sigara içilebilmektedir. Gerek kahvehaneler ve kafanalar arasında İstanbul ve Belgrad’ın kentsel değişimleri nedeniyle oluşan farklılıklara, gerekse bu mekânların kendi içlerinde sosyal, mekânsal ve işlevsel olarak dönüşümlerine rağmen halen geçmişe dair izler, Assmann’ın (2001, s. 36) deyişiyle “bugüne göre karakteristik farklılıklar gösteren deliller” mevcuttur.

Modernitenin kendi geçmişini yaratma çabasını ise nostaljik bulan Lowenthal (akt., Ahıska, 2014, s. 44), “acıyı alınmış bellek” benzetmesini yapar. İstanbul gibi dinamizmin ve değişimin son hızıyla yaşandığı bir metropolde ise nostalji “üzerine şeker serpilmiş kültürel sermaye” haline gelmiş ve tüketime sunulmuştur (Ahıska, 2014, s. 44). 19. yüzyıldaki Pera imgelemi, Beyoğlu’nun canlı kültür endüstrileri ve entelektüel hayatı ile Cumhuriyet’ten sonra da Batı’ya yakın şekilde devam etmiş, ancak kentteki yıkımların odağında ruhunu yavaş yavaş kaybetmeye başlamıştır. Starbucks ve Simit Sarayları ardı ardına cadde boyunca belli aralıklarla açılırken, Ünlü Markiz Pastanesi’nin yerini alan bir kafe, AVM olarak tasarlanan bir pasajın girişine kondurulmuştur. Markiz’in ise sadece “Eski Markiz” olarak çağrışımları belleklerde yankılanmıştır. Fransız tarzı kafeleri canlandırmak amacıyla hizmete açılan “Eski Cezayir Sokağı”, tüketim ve eğlence mekânı olarak kent hayatına katılmıştır (Wildner, 2014, s. 189). Oysaki yitip giden, sadece materyal anlamda bir mekân değil, İstanbul’un çok kültürlü, heterojen mekânlarıdır. İstanbul giderek homojenleşmekte ve tüketimin kiteselleştirildiği, birbirine benzer mekânların üretimi ile sıradanlaşmaktadır.

Her ne kadar modernleşme ekseninde değişime uğramış olsalar da kafanalar Sırbistan’da ve başkentinde hâlâ düzenlenen kutlamalar, zengin kafana yaşamıyla bilinen Skadarlija’da yaşayan olağanüstü romantik Djura Jaksic gibi ünlü şairler ve bohemlerin heykelleri vasıtasıyla yeni nesillere aktarılmaktadır. Bu mekânlarda gerek şarkılarda gerekse sohbetlerde hem romantik aşklar hem de sona eren tüm gerçek aşkların ardından duyulan üzüntü anlatılmaktadır.

Kahvehaneler ve kafanalar bugün özlem duyduğumuz anları şimdiki zamanda canlandırma amacına hizmet etmektedir ama aynı zamanda her iki toplumun büyük,

fırtınalı ve önemli tarihinin hatıralarına ev sahipliği yapan mekânlar olarak gemiŖe sıkıŖıp kalmıŖtır. Bu alıŖmanın önemi de bu noktada yer almaktadır; zira sadece içinde bulunduğumuz anda bize kafamızda canlandırdığımız gemiŖi hatırlatmakla kalmayıp gelecek nesillere bırakılacak mirasları hakkında farkındalık yaratan bellek mekânları olarak da kahvehane ve kafanaların izini sürme ve iz bırakma giriŖimidir. Modern dünyanın ihtiyaçlarına ve içinde buldukları Ŗehirlerde yaŖayan toplumların ulusal, sosyal, kültürel, dini ve siyasi yapılarına göre zaman içerisinde deđiŖmiŖ olsalar dahi gerek kahvehaneler gerekse kafanalar kent belleğinin önemli bir unsuru olmaya devam etmektedir.

TeŖekkr: Yazarlar, değerlendirmelerinden dolayı Belgrad Üniversitesi Filoloji Fakültesi ğretim yesi Prof. Dr. Ema Miljkovic'e teŖekkrlerini sunmaktadır.

Hakem Değerlendirmesi: DıŖ bağımsız.

ıkar atıŖması: Yazarlar çıkar atıŖması bildirmemiŖtir.

Finansal Destek: Yazarlar bu alıŖma için finansal destek almadığını beyan etmiŖtir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The authors declare no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The authors received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Ahıska, M. (2014). Bağdat Caddesi II. P. DerviŖ, B. Tanju, & U. Tanyeli (Ed.), *İstanbullaŖmak: Olgular, sorunsallar, metaforlar* içinde (s. 44–46). Garanti Galeri Yayınları.
- Assmann, J. (2001). *Kültürel bellek* (A. Tekin, ev.). Ayrıntı Yayınları.
- Bachelard, G. (1994). *The poetics of space*. Beacon Press.
- Bahçekapılı, N. (2005). 'Kahvehane' – Aylaklık mekânı, kamusal mekân, heterotopya. *Varlık, Temmuz*, 19–25.
- Birsel, S. (1983). *Kahveler kitabı*. Türkiye İŖ Bankası Kültür Yayınları.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9, 27–40.
- Boym, S. (2001). *The future of nostalgia*. Basic Books.
- Crinson, M. (2005). *Urban memory: History and amnesia in the modern city*. Routledge.
- Stojanovi, D. (2008). *Kaldrma u asfalt. UrbaniŖacija u evroneuŖacija Bеоgrada 1890-1914*. Beograd: Udruenje za druŖtvenu istoriju
- aksu, A. (2007) Janissary coffeehouses in late eighteenth-century Istanbul. In D. Sajdi (Ed.). *Ottoman tulips, Ottoman coffee, leisure and lifestyle in the eighteenth century* (pp. 117–133). I.B.Tauris & Co., Ltd.
- il, E. (2006). Bir kent okuma aracı olarak mekân diziliminin kuramsal ve yöntemsel tartıŖması. *Megaron*, 1(4), 218–233.
- Çizakça, D. (2012). *Long nights in coffeehouses: Ottoman storytelling in its urban locales*. https://www.academia.edu/11811289/Long_Nights_in_Coffeehouses_Ottoman_Storytelling_in_its_Urban_Locales

- Demir, M. (2018). Osmanlı eğlence hayatında bir alt kültür müzikli kahvehâne: amane kahvehâneleri. *Folklor/Edebiyat*, 24(93), 35–53.
- Denzin, N. K. (1991). *Images of Postmodern Society: Social Theory and Contemporary Cinema*. Sage
- Đurić-Zamolo, D. (1988). *Hoteli i kafane XIX veka u Beogradu*. Muzej grada Beграда
- Emeksiz, A. (2009). İstanbul kahvehaneleri. In F. Özdem (Ed.), *Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul* (Vol. II, s. 123–141). Yapı Kredi Yayınları.
- Fotic, A. (2005). (Не)спорно уживање: појава кафе и дувана. у: А. Фотић (прир.), *Приватни живот у српским земљама у освит модерног доба*, Београд: Слио.
- Fotic, A. (2011). The introduction of coffee and tobacco to the Mid-West Balkans. *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hung*, 64(1), 89–100.
- Foucault, M. (1980). *Language, counter-memory, practice: Selected essays and interviews*. Cornell University Press.
- Foucault, M. (1997). Of other spaces: Utopias and heterotopias. In N. Leach (Ed.), *Rethinking architecture- a reader in cultural theory* (pp. 329–357). Routledge
- Golubovic, V. (2010). O nastanku i nazivima mehana i kafana starog Beograda. *Teme*, 34 (3), 991–1010.
- Habermas, J. (1989). *The structural transformation of the public sphere: An inquiry into a category of bourgeois society* (T. Burger, Tran.). Polity.
- Halbwachs, M. (1980). *The collective memory* (F. J. Ditter & V. Y. Ditter, Trans.). Harper & Row.
- Işın, E. (2001). More than a beverage: A social history of coffee and coffeehouses. In S. Özpalaıyıklı (Ed.), *Tanede Saklı Keyif* (pp. 10–43). Yapı Kredi Yayınları.
- Jovanović, M. (2009). Taming the tavern: Social space and government regulation in 19th century belgrade. *Annual for Social History*, 3, 57–68.
- Kapor, M. (2017). *Halo, Beograd*. Dereta.
- Kömeçođlu, U. (2001). Geçmişte bir “heterotopya”: Kahvehane. F. Gümüšođlu (Ed.), *XXI. yüzyıl karşısında kent ve insan içinde* (s. 93–105). Bağlam Yayınları.
- Kömeçoğlu, U. (2009). Homo ludens ve homo sapiens arasında kamusalılık ve toplumsalılık: Osmanlı kahvehaneleri. A. Yaşar (Ed.), *Osmanlı kahvehaneleri: Mekân, sosyalleşme, iktidar içinde* (s. 49–84). Kitap Yayınları.
- Laverty, S. M. (2003). Hermeneutic phenomenology and phenomenology: A comparison of historical and methodological considerations. *International Journal of Qualitative Methods*, 2(3), 1–29.
- Lefebvre, H. (1991). *The production of space*. (D. Nicholson-Smith, Tran.). Blackwell.
- Massey, D. B. (2005). *For space*. Sage Publications.
- Mikhail, A. (2007). The heart’s desire: Gender, urban space and the Ottoman coffeehouse. In D. Sajdi (Ed.), *Ottoman tulips, Ottoman coffee, leisure and lifestyle in the eighteenth century* (pp. 133–171). I. B. Tauris & Co. Ltd.
- Misztal, B. A. (2003). *Theories of social remembering*. Open University Press.
- Nora, P. (1989). Between memory and history: Les lieux de mémoire. *Representations*, 26(Special Issue: Memory and Counter-Memory), 7–24.
- Obradovic, D. (2014). *Стари Београд: путописи, мемоари, кафане и механе*. Етхос.
- Parmaksız, P. M. Y. (2019). Belleğin mekânından mekânın belleğine: Kavramsal bir tartışma, *İLEF Dergisi*, 6(1), 7–26.

- Pernecky, T., & Jamal, T. (2010). Hermeneutic phenomenology in tourism studies. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 1055–1075.
- Refik, A. (1998). *Kafes ve ferace devrinde İstanbul*. Tahir Yücel Kitabevi Yayınları
- Rossi, A. (1984). *The architecture of the city*. MIT Press.
- Sajdi D. (2007). Decline, its discontents and Ottoman cultural history: By way of introduction. In D. Sajdi (Ed.), *Ottoman tulips, Ottoman coffee, leisure and lifestyle in the eighteenth century* (pp. 133–171). I. B. Tauris & Co. Ltd.
- Sennett, R. (1986). *The fail of public man*. Faber & Faber.
- Sezer, S., & Özyalçınır, A. (2005). *Bir zamanların İstanbulu – Eski İstanbul yaşayışı ve folkloru*. İnkılap Kitabevi
- Sökmen, C. (2011). *Aydınların iletişim ortamı olarak eski İstanbul kahvehaneleri*. Ötüken Neşriyat A.Ş.
- Stavrides, S. (2018). *Müşterek mekân: Müşterekler olarak şehir* (C. Saraçoğlu, çev.). Sel Yayıncılık.
- Wildner, K. (2014). Kamusal Alan II. P. Derviş, B. Tanju, & U. Tanyeli (Ed.), *İstanbullaşmak: Olgular, sorunsallar, metaforlar* içinde (s. 188–190). İstanbul: Garanti Galerı Yayınları.
- Yanushkevich, I. (2014). Semiotics of social memory in urban space: The case of Volgograd (Stalingrad). *International Journal of Cognitive Research in Science, Engineering and Education*, 2(1), 43–50.
- Yaşar, A. (2003). *The coffeehouses in early modern Istanbul: Public space, sociability and surveillance* (Master's thesis). Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul. https://www.academia.edu/3140192/The_Coffeehouses_in_Early_Modern_Istanbul_Public_Space_Sociability_and_Surveillance_MA_thesis_Bo%C4%9Fazi%C3%A7i_University_2003
- Zivkovic, N. (2008). *Tavern “?”*. Belgrade, Cultural Heritage Preservation Institute of Belgrade. http://beogradskonasledje.rs/wp-content/uploads/2012/06/Kafana_znak_pitanja.pdf

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Sihirli Dokunuştan Temassız Sağaltıma Hasta-Hekim İlişkisinin Dönüşümü: Robotik Cerrahinin İnsani Sonuçları

Ali Ergur¹ , Cansu Çobanoğlu² 

Öz

Finans kapitalizminin soyut değerlerin dolaşımı üzerinden kurduğu yeni ilişkiler düzeni, *akışkanlık* olgusunu temel toplumsal eylem mantığı haline getirmektedir. Bunun sonucunda, toplumsalın tanımı belirsizleşmekte, sürekli yeniden yapılabozulan etkileşimler, katı yapıların yerini almaktadır. Teknolojinin toplum hayatında kapladığı alan aşamalı olarak genişlemekte, akışkan ilişkilerden örülmüş toplumsallıklar, teknolojinin nicel yayılımı ve nitel gelişimi sayesinde mümkün olabilmektedir. Bu süreç yalnızca teknik, maddi, yapısal unsurlarla ilgili değildir; daha derinde ahlâki bir dönüşüme, insanın insanla ilişkisinin niteliğinin değişmesine işaret etmektedir. Meslekler, teknolojikleşmenin doğrudan sonuçlarını hissetmektedir. Doğası gereği kendisini teknik anlamda yeniliklere uydurmak zorunda olan, “yaşamsal” olarak nitelenebilecek işlerle uğraşan mesleklerdeki dönüşüm sosyolojik anlamda bir çeşit turnösol kağıdı işlevi görmektedir. Böylece toplumsal değişimin yönü tayin edilebilir, onu etkileyen unsurlar çözümlenebilir. Bu amaçla yürüttüğümüz saha çalışmasında Da Vinci robotu kullanan 15 hekimle derinlemesine görüşmeler gerçekleştirip cerrahi robot süreçlerini inceledik. Robotik cerrahinin, tıbbın temel işlevi olan sağaltımın doğasındaki maddi ve manevi anlamda ‘dokunma’ olgusunu ciddi şekilde dönüştürebileceğini saptadık. Eski çağlardan beri hekime atfedilen sihirli dokunuş ayrıcalığının yerini arayüzler üzerinden kurulan temassız ilişkinin almakta olduğunu iddia ederek, tıptaki değişimin aslında genel bir toplumsal-ahlâki dönüşümün işareti ve ideal-tipi olarak çözümlenebileceği kanısındayız. Makalemizde dokunmanın niteliği, hekimlerin mesleklerini, kendilerini ve hastalarını bu teknolojikleşmiş süreçte nasıl algıladıkları ve Da Vinci’nin kavramsal sonuçlarını nasıl deneyimledikleri incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Robotik cerrahi • Tıp sosyolojisi • Dokunma • Hekim-hasta ilişkisi • Tıp teknolojisi • Mesleki beceri

Transformation of the Patient-Physician Relationship from the Magic Touch to Contactless Treatment: The Human Consequences of Robotic Surgery

Abstract

The new order of relationships financial capitalism brought about by circulating abstract values has fluidized the basic logic of social action. As a result, while social identification has become ambiguous, the constantly reconstructed interactions have replaced solid structures. The field technology occupies in social life is gradually expanding, and the sociality established by fluid relations becomes possible only with the quantitative diffusion and qualitative development of technology. This process relates not just to technical, material, and structural elements but also signifies a deeper moral transformation and change in human relationships. Professions feel the direct consequences of technologization. The transformation of professions that deal with vital issues and that are obliged to adapt themselves to the innovations by their very nature can be treated sociologically as a kind of litmus paper. In this way, both the direction of social change can be determined and the factors affecting it can be analyzed. In this field study, we examine the process of robotic surgery by conducting in-depth interviews with 15 physicians using Da Vinci surgical systems and robotics. We found robotic surgery to be able to substantially transform both materially and spiritually the phenomenon of touch, which is intrinsic to the nature of healing as the main function of medicine. By claiming the privilege of the magic touch that had been attributed to physicians since ancient times to have been replaced by contactless relationships established through interfaces, we argue that this change in medicine can in fact be treated as a sign and an ideal type of a more general social-moral transformation. In this article, we examine the characteristics of touch; how surgeons perceive their professions, themselves, and their patients in this technologized process; and how they experience the conceptual results of Da Vinci.

Keywords: Robotic surgery • Medical sociology • Touch • Patient-physician relationship • Medical technology • Professional skill

1 **Sorumlu yazar:** Ali Ergur (Prof. Dr.), Galatasaray Üniversitesi, Sosyoloji Bölümü, İstanbul Türkiye. Eposta: aergur@gsu.edu.tr
ORCID: 0000-0001-8510-4287

2 Cansu Çobanoğlu, Galatasaray Üniversitesi, Toplumsal Araştırmalar Merkezi, İstanbul Türkiye. Eposta: cansucobanogl@gmail.com
ORCID: 0000-0001-8788-9532

Atf: Ergur, A. ve Çobanoğlu, C. (2020). Sihirli dokunuştan temassız sağaltıma hasta-hekim ilişkisinin dönüşümü: Robotik cerrahinin insani sonuçları. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 467–497. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0033-1>

Extended Summary

This study is set to investigate the transformation that surgery has undergone through its interactions with technology in the context of robotic surgery. We have established a relationship between the notion of touch in surgery and the tendency to avoid entering others' personal space, which has resulted from the fluidity phenomenon that became the main logic of the new social action in the new relationship order established by finance capitalism. We consider touch as a social concept and demonstrate the direct relation between touch and the interactions touch establishes with reality. Based on its power to comprehend, construct, and influence reality, we discuss the function of the magic touch, particularly in terms of the physician's contact with the patient. By pointing out touch's function in establishing relationships at the intersubjective level, we discuss how the intensity and style of touch can be critical, especially in the patient-physician relationship. Throughout the study, we discuss how robotic surgery has both spiritually and physically transformed the phenomenon of touch, which is inherent in the nature of healing. By emphasizing the significance of human contact in treatment, we argue that including a non-human third entity (Da Vinci) that determines the aspect of contact in this patient-physician relationship will change the nature of the human relationship itself. We advocate that this transformation can be analyzed as a symptom and an ideal type of a more general social-moral transformation. In order to analyze the reflections of this transformation at the technical level in the subjects' world of meaning, we have conducted in-depth interviews between October 2018 and January 2019 with 15 physicians from different specialties who use Da Vinci in various private and public hospitals in Kocaeli and Istanbul. This study attempts to analyze how Da Vinci may cause several transformations in the relationships surgeons have with their profession, their own body, the machine, and patients, as well as how surgeons experience the conceptual consequences that Da Vinci brings to the profession. In order to comprehend the historical background of the process that has resulted in robotic surgery, we explore the transformations in medical practices in relation to the regime of verity and the changing forms of knowledge and establish a typology accordingly. The act of touching, which transformed from being a unique power possessed throughout the history of medicine into a sign of magic, eventually gaining a symbolic meaning in the rational and high-tech environment and becoming indirect through the intervention of robotic surgery, can be argued to have also changed the privilege of contact, an important symbol of the wisdom attributed to physicians. We advocate that establishing the patient-physician relationship, which had been established on direct contact over the ages, upon an interface provided by an inorganic entity has brought an important ontological break in surgeons' human relationship with patients. We believe that medicine's function of magic touch shifting to the position of technician and physicians' privilege of contact transforming after Da Vinci also imply that social values have transformed into avoidance through technology, the reduced personal contact with patients, and the sterile relationships.

Although Da Vinci has brought changes to how the profession is defined, our study has found that performing surgery with the assistance of surgical robot did not mean the manual dexterity of the surgery had linearly lost its importance. For the surgeon, the machine-human relationship emphasizes the many contradictions and various strategies (such as legitimization, avoidance, power struggles, acceptance, and negotiation) that are associated with them. We argue the basis of the contradictions surgeons experience to be *the loss of tactile relations* with the patient. After Da Vinci, the physician-patient relationship gets redefined by containing all power structures; emotional flows, and symbolic exchanges through an interface. The fact that the patient's body is no longer directly experienced by the physician but is transformed into a two-dimensional image viewed through an interface and subjected to some kind of relocation/translation in the operating theatre implies an objectification of the patient's body. On the other hand, the physician's body is also no longer a totality of his/her experiences; the physician only becomes a good user of the perfect machine. Therefore, a radical change can be said to have occurred in the definition of surgical skill because operations that had been performed by looking at the *object itself* in conventional surgery has been replaced with operations where the surgeon is looking at the *image of the object* in the context of the surgical robot. One of the most important results of robotic surgery is this reduced contact between human beings. On one hand, this can be read as a symptom of the tendency to avoid the other, which is observed in today's human relationships that have been redefined by virtual reality. On the other hand, it also implies a technology-referenced transformation in the definition of surgical skill. Although the surgeon is not completely *deskilled* through the machine like technicians can be in the face of automation; surgeons do have to *rebuild their technological skills*. In this new definition of skill, two significant factors have been identified: mechanical weaknesses and mechanical requirements. While mechanical weaknesses such as loss of tactile sense and being far from the patient are eliminated by various compensation mechanisms such as assigning team members (the bedside assistant who touches the patient instead of the physician as a sort of extension of the physician's body), developing visual skills; being able to use the machine itself, and transferring professional knowledge such as knowledge of anatomy and dexterity to the machine can be defined as the new professional skills the machine requires. As for transferring pre-existing surgical skills to the machine, the organic and the inorganic *intertwine*: surgeons as craftsmen transfer their skills and professional knowledge present in their body and hands to the patient not through direct touch but through a machine. Thus, the tactile relationship established between the patient's and physician's bodies is replaced by a *mechanical articulation*. This situation causes remarkable changes in surgeons' imaginations of their own body. Da Vinci, which becomes *an extension* of the surgeon's body as a limb embedded in the machine during the operation, functions as a means of expanding the possible limits of the surgeon's body and

translates the surgeon's skills onto the patient's body. Thus, the professional knowledge embodied in the surgeon is re-embodied in the machine. We argue that this situation pushes us to re-question the distinct boundaries between body and machine as well as those between organic and inorganic.

In addition, the reduced significance of direct contact during a surgical operation does not touch to have lost its complete importance for the patient-physician relationship. We advocate that a different form of magic embedded in the shaman's touch is maintained in the context of touching the patient, but this time the healer is positioned not as a mediator of sacred power but as a mediator of professional knowledge. Although the surgeon has lost tactile sense during surgery, touch still maintains its symbolic significance as a trust-building channel and a means of persuading the patient facing the risk of death. Da Vinci's introduction to the operating theatre (OT) also indicates a new robotic-centered arrangement and a new relationship system within the OR. First of all, robotic surgery causes a type of *vector shift* in the OR by repositioning the patient's and surgeon's bodies (the two fundamental bodies in the field of surgical action) away from each other. In this new *assemblage* in the OR, power is also redistributed together with this repositioning. The new center of power is not the circumference of the patient's body but the control console that is removed from it. However, the perpetrator (Da Vinci) who physically performs the procedure and the surgeon who controls it share the power that was once absolutely the surgeons', who now struggles not to lose it to the machine completely. The OR, which was conceived as a kind of sacred place with its own rituals in the pre-Da Vinci period, has as a result become an *arena* for the struggle of the distributed power. Not only has the operating theatre been redefined, but the limits, hierarchy, and capital (cultural, social and economic) of the *medical field* have also been restructured; the limited number of Da Vinci machines in certain medical centers has triggered a distinction among surgeons. The surgeon who struggles for power in both the medical field and operating theatre also struggles for autonomy in relation to the machine. However, the surgeon who confronts the perfect robot, the representative of the standard that compensates for the human weaknesses, as a *subject* can give meaning to his/her actions in the non-standard situation during a surgical operation, can take responsibility for his/her actions, and most importantly has the privilege of making decisions in non-standard situations as well as seeks ways to maintain autonomy in relation to the machine.

Sihirli Dokunuştan Temassız Sağaltıma Hasta-Hekim İlişkisinin Dönüşümü: Robotik Cerrahinin İnsani Sonuçları

İnsanın bedeniyle olan bağının, ontolojik anlamda en eski ilişki biçimi olduğu iddia edilebilir. İnsan, bedeninin duruşuna, sunulmasına, performansına, fizyolojik anlamda doğal çalışma sürecinde ona mümkün olduğu kadar hâkim olmayı ister. Bu yönelim, aynı zamanda bir kimlik stratejisi olarak tezahür eder (Ertan, 2017, s. 92). Ancak beden, doğal işleyişin ve bunun olası sınırlarının dışında bir durumla karşılaştığı zaman, insan kendi bedeni hakkında çok daha az bilgiye ve müdahale gücüne sahiptir. Hastalıklar, bedenin doğal fizyolojik işleme biçiminin sekteye uğradığı sapmalar olarak tezahür ederler; onları bu şekilde tanımlamak en azından toplumsal anlamda daha yaygın eğilimdir. Normal ve patolojik olanın tanımı sanıldığı kadar net değildir; kendisi de bir başka çevre olan laboratuvar koşullarında belirlenmiş ölçütler, genellikle modern tıp uygulamalarının ‘normal’ ve ‘patolojik’ ayrımını belirler (Canguilhem, 1996, s. 94-95). Organizmanın işlevsel olarak doğru (tasarlanmış) çalışma süreç ve yapıları, birey tarafından daha kolay yönlendirilebilirken (örneğin vücut geliştirme), organik işlevlerin bozulması ya da kısıtlanması halinde aynı kolaylıkla yönetilemezler. İşte bu aşamada, en ilksel bilgi ve beceri düzeyinde kalsa bile, bir dış müdahaleciye, bir uzmanın varlığına gereksinim duyulur. Tıp pratiği ve hekimlik mesleği, bu nedenle ayrıştırılabilir bir insan türü var olduğundan beri toplum hayatının içinde yer almıştır. Bununla birlikte özellikle toplu yaşayış biçimlerinin tezahür ettiği çağlardan başlayarak, uzun binyıllar boyunca tabip figürü, din adamından pek ayırt edilemeyecek bir toplumsal rol olmuştur. Nitekim kabaca on dokuzuncu yüzyıla gelinceye kadar, farklı aşamalar ve epistemik düzlemlerden geçse de, tıp, önemli ölçüde büyü ve metafizikle sarılmış, fevkalade kısıtlı teknik donanımla yetinmek zorunda kalmış bir alan olmuştur. Tıbbın bu kısıtlılığına rağmen, hiçbir toplu yaşayışta ondan vazgeçilmemiş, hastalıkların sağaltımında ondan büyük beklentiler oluşmuş, kaçınılmaz olarak yetersiz kaldığı geniş bir alanda ise dinsellik ve büyü pratiği en önemli ikame unsurları haline gelmiştir. Eski çağlarda din adamı ile tabip birbirinden kolaylıkla ayırt edilemeyen, hatta çoğu zaman aynı kişilerdir. İşlevsel ayrışma karmaşık yapılı, bilgi birikimi görece gelişmiş toplumlarda belirginleşmeye başlamıştır. Batı Avrupa’da Aydınlanma Çağı içinde rasyonel ve sistemli düşüncenin hızla olgunlaşması ve doğa bilimlerinin bu doğrultuda gelişmesi, tıp bilgisinin kapsamını köktenci bir şekilde dönüştürmüştür. Her ne kadar tarihin çeşitli zamanlarında, farklı toplum örgütlenmeleri içinde çağlarına göre gelişmiş tıp pratiklerinin varlığı gözlemlense de (Eski Mezopotamya, Mısır, Ortaçağ İslam bilginleri dönemi, Çin, vb.), bunlar (1) teknik kısıtlamalar, (2) dinsel taassup, (3) sürekli ve sistemli olamayış, (4) tümel anatomi ve fizyoloji bilgileriyle epistemolojik bütünleşme içinde olmayışları nedeniyle, parçalı, dağınık, birçok durumda bireysel çabalara bağlı girişimler olarak kalmıştır. On dokuzuncu yüzyılda tıp bilgisi, teknik ve sistemlerindeki ilerleme, genel bir düşünsel dönüşümün, bir *hakikat rejimi* değişmesinin sonucudur (Foucault, 1992, s. 32). Böylece tıp, bir yandan sistemli,

derinlikli, rasyonel, hiyerarşik bilgilerin edinilmesini gerektirmişken, diğer yandan teknolojinin sürekli olarak getirdiği yeniliklerle desteklenmiştir. Bu süreç günümüzde, özellikle 1980'li yıllardan bu yana, teknolojik ilerlemenin baş döndürücü bir ivme almasıyla, yeni bir tıp mefhumu, bilgisi ve pratiği ortaya çıkarmaktadır. Tabibin sağaltma becerisi, yüzyıllar boyunca, büyüyle karışmış bir şekilde de olsa, önemli ölçüde *dokunma* ayrıcalığı ekseninde var olmuştur. Ancak tıp, teknoloji-yoğun hale geldikçe tıp pratiğindeki dokunma eylemi, yerini arayüzler üzerinden kurulan dolaylı bir ilişkiye bırakmıştır. Bugün, yalnızca hasta-hekim ilişkisinin doğası değil, bizatihi tıp eğitiminin mahiyeti, önemli ölçüde teknoloji-yoğun bir tıp anlayışı doğrultusunda yeniden şekillenmektedir (Duff ve ark., 2016, s. 382). Nitekim tıp eğitiminin temeli sayılabilecek propedötik (propédeutique - προπαιδευτικός - hastadan hastalık bulguları almak amacıyla gözlem, dinleme, dokunma gibi pratik temel ve insani temasa dayalı beceriler) derslerinin birçok tıp fakültesinde artık daha az önemsenen, işlevselliğine ve yararına inanılmadığı için layıkıyla verilmeyen/öğrenilmeyen bir bilgi türü haline geldiği gözlemlenen bir olgudur. Teknolojinin gitgide daha fazla ayrıntı görüntülemeye ve otomasyona yönelik evriminde birçok yeni uygulama ve gereç hızla tıp pratiğine dâhil olmakta, yalnızca tanı ve tedavi prosedürlerini değil, bizatihi tıp mefhumun kendisini dönüştürmektedir (Baumgart ve ark., 2017). Bu yeni araçlardan biri, son derece karmaşık bir robotik teknolojisinin ürünü olan Da Vinci robotudur. Cerrahi müdahalelerin birçoğunda kullanabilen Da Vinci robotu, kendisi de bir insan olan cerrahın, yine bir başka insan olan hastayla olan ilişkisinde önemli bir *ontolojik kopuş* getirmiştir. Böylece cerrahın bedeni ve hastanın bedeni, birbirleriyle öznelarası bir iletişim düzleminde (en azından olanak olarak) değil, teknik olarak daha üstün yetenekli bir inorganik varlığın sağladığı arayüz üzerinden ilişki kurar hale gelmiştir. Bu durumun, hekime atfedilmiş bilgelik (hikmet) niteliğinin önemli bir simgesi olan dokunma ayrıcalığını belirgin bir şekilde değiştirdiğini iddia edebiliriz. Bununla birlikte, cerrahinin robotik destekle yapılması, ona içkin olan el becerisinin (*χειρουργία*) doğrusal bir şekilde önemini yitirdiği anlamına gelmemektedir. Makine-insan ilişkisi birçok çelişkiye ve bunlara bağlı taktiklerin benimsenmesine yol açmaktadır. Tıp tarihi boyunca yegâne sahip olunan güç olmaktan *büyük âlâmetine* dönüşen, sonunda rasyonel ve teknoloji destekli ortamda simgesel bir anlam kazanan *dokunmanın* ileri teknik nesnelere müdahalesiyle ortadan kalkması söz konusu olabilmektedir. Bu olgu karşısında, hekimlerin meşrulaştırma, kaçınma, iktidar mücadelesi verme, kabullenme ve pazarlık etme gibi çeşitli yaklaşımlarını tartışmadan önce, insan ilişkisinde, özellikle tıp pratiğinde dokunmanın, kurucu, belirleyici ve etkileşim kurucu özelliklerini ortaya koymakta yarar vardır.

Yöntem

Bu makale, robotik cerrahinin hasta-hekim ilişkisine getirdiği yenilikleri irdelemek amacıyla yaptığımız bir araştırmanın sonuçlarından bazılarına, özellikle dokunma

konusuna odaklanmaktadır. Araştırma, robotik cerrahiyle gelen dönüşümlere, bu dönüşüme maruz kalan/tâbi olan aktörlerin ona verdiği anlamı derinlemesine sorgulayabilmek için yarı-yapılandırılmış mülakat tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Türkiye’de Da Vinci kullanan cerrahların sayısı ile ilgili resmi bir veri olmaması sebebiyle robotun üretici firmasının internet sitesinde belirtilen veriler temel alınarak araştırma evreni 132 cerrah (1 kadın, 131 erkek olmak üzere) olarak tanımlanmıştır. Bu evren içinde saha çalışması için yaşları 38-62 (yoğunlukla 50 civarı) aralığında değişen 1 kadın 14 erkek olmak üzere 15 cerrah ile bir örneklem kurulmuştur. Görüşülen cerrahların Da Vinci ile operasyon sayısı 28-1000 arasında değişmekle birlikte daha çok 200 civarı operasyon yaptıkları tespit edilmiştir. Örneklemi çeşitlendirebilmek amacıyla üroloji, genel cerrahi, kadın doğum, KBB ve göğüs cerrahisi uzmanlık alanlarından cerrahlarla görüşülmüştür. Görüşmeler Ekim 2018-Ocak 2019 arasında, İstanbul ve Kocaeli’de çeşitli özel hastanelerde ve kamu hastanelerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma, Galatasaray Üniversitesi Toplumsal Araştırmalar Merkezi çatısı altında yürütülmüştür.

Araştırmanın sorusu cerrahların robotik cerrahi ile ilgili deneyimleri, bu süreci nasıl algıladıkları ve bu konudaki görüşleri üzerinde temellendiği için, görüşmeler tematik olarak tasnif edilmiş, kavramsal soyutlamalara olanak sağlayacak etiketlemeler yapılmıştır. Görüşme transkriptleri bu temel sorular çerçevesinde kodlandıktan sonra görüşülen cerrahlarca sıkça tekrar edildiği tespit edilen temalar sıradaki gibidir: sağaltıcı dokunuş, hasta-hekim ilişkisinde güven tesis edici bir aracı olarak dokunma, tıbbın büyü işlevinin dönüşümü ve teknoloji ilişkisi, ölüm riski karşısında güven, makinenin zaafı, insani hataların telafi edicisi olarak makine, bir nesne olarak hasta, cerrahın mekân algısında değişim, hasta bedenine uzaklık/yakınlık paradoksu, cerrahi virtüözlük, meslekte konvansiyonel motivasyon ve değerler, teknolojiye direnç ve adaptasyon biçimleri, dokunsal ilişkinin (tactile relationship) kaybedilmesi, cerrahi becerinin teknoloji referanslı yeniden tanımı, ameliyat esnasında kaybedilen dokunsal ilişkinin cerrahi robot ile telafi edilmesi, cerrahın bedeninin uzantısı olarak makine ve ekip, ameliyathanede sorumluluk ve görevlerin yeniden paylaşımı, ameliyathanede Da Vinci ile yeniden kurgulanan hiyerarşik ilişkiler, rekabet ve alanın kontrolü, raporlanabilirlik ve gözetim, kurumsal ve ekonomik faktörler, bir tahakküm aracı olarak Da Vinci ve beden-makine eklememesi.

Bulgular ve Tartışma

Dokunma: Ayrıcalık, İktidar, İlişkisellik

İnsanı, dünyayı anlayan, hatta onu inşa eden bir özne haline getiren en önemli hassası, diğer canlılarda da bulunan duyuların uyarılarını anlamlı iletilere dönüştürebilme becerisidir. Böylece duyular, insanda salt çevreden sinyal derleyen

alıcılar değil, bundan öte, durmadan uyaran değerlendirip bunları simgesel anlam birimleri halinde soyutlayan, bu şekilde deneyimler toplamı olarak bir *dünya* kuran algılama düzeneğidirler. Dokunma, diğer duyular içinde belki en ilkeli olarak nitelenebilir; zira soyutlamaya en az yer bırakandır. Görme, işitme, koku alma ve tatma, algı nesnesine farklı derecelerde belli bir mesafede kalmayı gerektirirken, dokunma yalnızca somuttur. Diğer duyularla desteklenmediğinde ve özellikle bilinmeyen bir nesneyle ilişki kurduğunda, fazla somutluktan dolayı dokunma, nesneyi fazla anlaksal ve fiziki olarak tanımlama eğilimindedir. Bu özelliği, dokunmayı toplumsal bir düzende hem fazla kaba ve doğrudan hem fazla ince ve dolaylı hale getirir. Her iki yönde de uçlara gitmeye diğer duyulardan daha eğilimli olması, (1) doğrudan fiziki bir gerçekliğe gönderme yapma, (2) hangi biçim ve dozda icra edildiğine bağlı olarak farklı anlamlar yüklenme özelliklerine göre değişkenlik gösterebilir. Hangi bağlamda, hangi şiddetle, hangi yönde, nereye dokunulduğuna göre ilişki yön alır. Üstelik bu dokunma biçimleri ve anlamları, toplumsal olarak az ya da çok kesinlikle kodlanmıştır. Dokunmanın anlamı, bu toplumsal atıflara göre de ortaya çıkar. Diğer yandan, dokunma, yine yapılanmış bir toplumsal kodlar sistemi içinde, farklılaşmanın ve bunun başlıca aracı olan şiddetin icra alanlarından biridir. *Dokunma ayrıcalığı*, dokunmadaki kabalık veya incelik, şiddetin ne ölçüde soyutlanmış olduğunu, ayırma aktörlerinin bu kodlar düzeni içinde böylece nasıl hiyerarşik olarak dizilmeleri gerektiğini hatırlatır. Pierre Bourdieu (1979, s. 200), spor, sofrâ âdâbı, dinlence etkinlikleri gibi kültür alanlarında, sınıflar arasındaki ayırma (distinction), dokunmanın incelenerek, işçi sınıfından burjuvalara doğru bir soyutlaşma çizgisi izlediğinin altını çizer. Böylece dokunmanın soyutlaşması, varla yok hale gelmesi, fiziki varlığındaki bu hafiflemenin tersi yönde, simgesel bir şiddetin çarpıcı bir ifadesi haline gelir.¹

Dokunma yalnızca şiddetin soyutlaşma derecelerini barındırmaz; aynı zamanda *ilişki kurar*: Bizatihi ötekiyle ilişkiyi belirleyen, hatta o ilişki bağlamında *benin* sınırlarını etkileşimsel bir düzlemde sürekli olarak müzakere eden duyuların içinde özel bir yer kaplar. Maurice Merleau-Ponty (1981, s. 256), duyuların uzamsallığının altını çizerken, dokunmanın soyut bir var oluşunun olası olmadığından bahseder. Ona göre dokunma, daima bir uzamda dokunmadır. Böylece o uzamdaki ilişkişelliği kuran, sınırlarını belirleyen, ötekini anlamlandıran, kendi varlığını ve ötekininkini bağlamsal bir oluş içinde bütünleştiren eylem dokunmadır. Zira dokunarak bir *deneyim* oluştururuz; dünyanın kuruluşu (ya da bir dünya kurmak) bu deneyimin cinsinden belirlenir. Ancak bu haliyle dokunmaya dışsal bir kudret atfetmemek gerekir; dokunma ve onun anlamı bizatihi anlık deneyimin içinde belirlenir. Bu şekilde ötekiyle kurulan ilişki salt tek

1 Örneğin emekçi sınıflar güreş, futbol gibi sert performansa dayalı ve dokunmanın daha bâriz olduğu sporlara rağbet ederken, burjuvalar eskrim gibi dokunmanın en aza indiği ve soyut bir hal aldığı sporları daha fazla tercih ederler. Kezâ alt sınıflar yağlı, kızartma, karbonhidrat-yoğun yiyecekleri tercih ederler ve sofrâ âdâbına çok daha az dikkat ederek beslenirken, üst sınıflarda küçük porsiyonlar, sağlıklı yeme kaygısı ve öncelikli kodları olan bir sofrâ ritüeliyle yemek yeme öncelikli olacaktır.

yönlü bir *ben-olmayı* tanımlama eylemi değildir; ötekinin bedenine dokunmak, onda bir dünyanın olanağını keşfetmeyi içerir. Zira ötekinin bedeni yalnızca dünyanın nesnelere arasından bir tanesi değildir; aynen bir dünya “görüşü”nde olduğu gibi, belli bir dünya değerlendirmesidir (s. 406). Bu kapsamda düşünüldüğünde, hekim-hasta ilişkisine içkin olan dokunma eylemi, yalnızca tek yönlü bir ayrıcalık olarak değil, aynı zamanda karşılıklı bir dünya kurma (dünyayı anlamlandırma) girişimi olarak değerlendirilebilir. Kuşkusuz bu deneyim görelî olarak geçici ve kısmidir; uzun süreli, yapılanmaya daha uygun ilişkilerin doğasındakinden farklı bir alışverişi içerir. Bununla birlikte, diğer birçok ilişkide bulunmayan bir *büyük yaratma* özelliğine sahiptir. Anne Sauvageot dokunmayı, diğer duyular arasında, bizi nesnelere gerçekliğine ikna edebilme gücü açısından en yükseğe yerleştirir. Ayrıca dokunma, ilişkiyi başlatma, yönlendirme, değiştirme ve sonlandırmayı doğrudan belirleyen bir özelliğe sahiptir; bu nedenle kamusal ya da özel ilişkilerin inşa edici bir ögesidir (2003, s. 52-53). Nitekim hasta-hekim ilişkisi, bir bakıma, kamusal ve özel olanın sınırında, Derrida’cı açıdan *kıvrım*da (1993, s. 316) bir temas ortaya çıkarır; dokunulmamışlığın ve onu ihlal eden iradenin bir karar verilemezlik sınırında buluşmasıdır; bu özelliğiyle de sözcüğün her anlamıyla *kritik*dir. Hasta-hekim ilişkisi, içerdiği tüm eşitsizliklere ve iktidar dokusuna karşın temelde Merlaeu-Ponty’nin işaret ettiği şekilde bir insan-insan bağlantısıdır; özneler-arası simge alışverişi ve bir anlamlandırma iradesi barındırır. Ancak bu ilişkiye, insan-olmayan bir üçüncünün dâhil olması, bundan da öte, bağlantının yönünü tayin eder hale gelmesi, bizzatıhi özdeki insan-insan ilişkisinin doğasını da ister istemez etkilemektedir. Robot, bir bilim-kurgu fantezisi olmaktan çıkıp gündelik hayatın bir bileşeni olduğu zaman, insanın insanla kurduğu ilişkinin anlamlandırma araçlarını, çok daha rasyonelleşmiş bir bağlamda, önemli ölçüde temellük etmektedir. Hekimlerin, bu eksen kaydırıcı rol değiştirmenin sonuçlarını nasıl algıladıklarını ve bu dönüşümle nasıl baş etmeye çalıştıklarını irdeleyen araştırmamız, dokunmanın mahiyetindeki bu kaymanın çeşitli boyutlarını göstermektedir.

Dolaylı Dokunmada Tedavi Gücü

Da Vinci robotunun, cerrahi el becerisinin önemli bir kısmını üstlenmesi, hem teknik anlamda hem kavramsal açıdan cerrahın mesleki ve toplumsal konumunda değişiklikler getirmektedir. Her şeyden önce hasta-hekim ilişkisinde bugüne kadar hayati önemi haiz *dokunma* ediminin bütün anlamları içinden (güven verici, ikna edici insani dokunma; ölçümleyici, keşfeden dokunma; müdahale eden, az ya da çok invaziv, non-invaziv kapsamlı dokunma; iyileştirici dokunma), doğrudan fiziksel müdahale mahiyetindeki cerrahi eylem, dolaylı bir sürece dönüşmüştür. Artık her ikisi de birer özerk beden olan hekim ve hasta, birbirleriyle bir mekanik-elektronik düzenek üzerinden ilişki kurmaktadır. Böylece içerdiği bütün iktidar yapıları, duygu akışları, simge alışverişleriyle insani olan hasta-hekim ilişkisi bir *arayüz* aracılığıyla yeniden tanımlanmaktadır:

“Hasta-hekim ilişkisi bizde çok önemlidir, sosyolojik açıdan baktığında araya bir aracı girmesi, insanların yüz yüze konuşmasıyla telefonla konuşması gibi bir fark değil bu. Çünkü orada hasta uyuyor artık. Orada artık senin muhatabın robot. Hasta uyuyor, hasta uyuyana kadar hekim yanında yine ama.” (Kulak burun boğaz uzmanı, 54, Erkek)

Hastanın bedeni, hem hasta hem hekim için doğrudan deneyimin nesnesi olmaktan uzaklaşmakta, elektronik bir ifade, yükseltilmiş bir görüntü ve teknik mükemmelliğin mutlak nesnesi haline gelmektedir. Hasta beden, hekimin kendi el becerisiyle değil, makinenin duygu içermeyen teknik rasyonelliği cinsinden tanımlanmakta ve bu şekilde işleme tâbi tutulmaktadır. Herbert Marcuse’ye göre, bilim ve teknolojinin tarihsel başarısı, değerlerin bir çeşit teknik göreve çevrilmesine olanak sağlamış, nihayetinde değerler teknolojik gelişmenin bir parçası olarak teknik terimlerle yeniden tanımlanmıştır (2002, s. 236). Böylelikle, tıbbi pratiğin bu şekil teknik bir vazifeye dönüşmesi, şifanın ve bizzat tıbbın tanımının da yeniden düşünülmesini gerektirir. Zira, Georges Canguilhem’in de işaret ettiği gibi (2012, s. 35-48), tıbbın teknoloji-yoğun karakteri altında sağlık da bir hakikat olarak anlamını yitirmekte ve bir çeşit hesap nesnesi haline gelmektedir. Teknoloji ile çeşitli şekillerde yeniden tanımlanan tıp pratiğinde, hasta bedeninin bir çeşit data-nesne haline gelmesinin yanı sıra, hekimin bedeni de, bir *yaşanmışlıklar toplamı* (eğitim, okuma, biriktirme, karşılaştırma, deneyim, beceri) olmaktan çıkmakta, *mükemmel makinenin iyi kullanıcısı* haline dönüşmektedir. Diğer bir deyişle beceri, artık ‘cerrahi’ sözcüğünün kökenbiliminde gizli olduğu şekilde, ötekinin bedenine doğrudan müdahale eden bir *el* becerisi değildir; makineyi maharetle kullanabilmenin teknisyen kıvraklığıdır (Lu, 2016, s. 130). Bu bağlamda, bizatihi tıp mesleğinin doğasının dönüşmekte olduğunu ifade edebiliriz (Morissey ve Heilbrun, 2017, s. 2). İyi tıp uygulaması, artık kişisel hekim becerisinin ötesinde, teknolojinin dilinden en iyi şekilde konuşabilmektir (Guraya, 2016, s. 276). Harry Braverman’ın da tartıştığı üzere (1998, s. 127-163), makine ve makine otomasyonu alanındaki gelişmeler, bu alandaki zanaatkarlar için tarihsel olarak geliştirdikleri pratik bilgi ve beceriyi ikame edecek türden yeni becerilerin geliştirilmesini gerektirir. Pilotlarda olduğu gibi, cerrahlarda da yüksek oranda otomasyona dayalı yeni mesleki ortamda, simgesel enformasyonun cinsinden çalışma zorunluluğu kendini dayatmaktadır (Cavestro, 1990, s. 38-46). Böylece *şaman ve zanaatkar* uğraklarından geçerek, tarihsel evrim içinde *bilim insanına* dönüşen tabip de, teknoloji-egemen bir hakikat rejiminde hızla *teknisyen* rolüne bürünmektedir. Tıbbın teknoloji ile birlikte doğanın iyileştirici kapasitesini kullanmaktan bizatihi bedenin kendisini kontrol altına alma ve manipüle etme haline geldiği bu süreç içerisinde (Hoffman, 2001, s. 336) hasta bedeni de özellikle 18. yüzyıldan itibaren cerrahi diseksiyon aracılığıyla incelemeye açılmasıyla birlikte giderek bilimsel araştırmanın nesnesi haline gelirken (Lock ve Nguyen, 2010, s. 283), aynı zamanda bu hakikat rejimi içinde tıbbi tetkikler üzerinden bir iktidar aracı olarak da nesneleştirilmektedir (Foucault, 1976, s. 175-211). Bu nesneleştirme, büyük ölçüde tıbbi bilginin geçirdiği epistemolojik dönüşüm ile ilgilidir: tıbbın, 18. yüzyılın

sonlarından başlayarak 19. yüzyıl boyunca kazandığı bilimsellik, denetleyebildiği alanı da genişletmiş, bedene müdahale edebilir bilgi ve tekniğe sahip tıbbi bakış (regard medical/medical gaze) (Foucault, 1993), klinik aracılığıyla yaşamın her alanına nüfuz ederek bir anlamda toplumsalı kuşatmıştır (s. 30). Beden ise, biricik görevi artık öldürmek değil yaşamı yavaş yavaş kuşatmak olan iktidar tarafından (Foucault, 1976, s. 176-177) yeniden keşfedilmekte, tıbbi bilginin görüş alanına giren ve bakışın deney ve gözlem nesnesi haline gelen beden, aynı zamanda iktidar için de manipüle edilebilir bir alan olarak tekrar kurgulanmaktadır. “Bilen ve karar veren göz, idare eden göz haline gelir” (Foucault, 1993, s. 88). Hastanın, kliniğin doğuşuyla belki de şimdiye kadar hiç olmadığı bir biçimde salt bir sağaltım ve gözlem nesnesi haline gelmesi tıbbın bilimsel yönüne yapılan vurguyu arttırsa da (Canguilhem, 1994, s. 152-157) bu çeşit bir yaklaşım, hastaları hastalık deneyiminin öznesi olmaktan uzaklaştırmakta ve kendi hastalıklarının nesnesi haline getirmektedir. Tıp pratiğinin içinde teknolojinin kendisinin amaç haline gelmesi –amaçların mevcut araçlar ile belirlenmesi- de, şüphesiz hastayı nesneleştiren, cerrahî ise makine karşısında yeteneklerini yeniden tanımlamaya götüren bu süreçteki başat faktörlerden biridir. Bununla birlikte, araştırmamızda, cerrahî müdahaleye robotun dâhil olmasında bile, temel insani ilişkinin kurulması için dokunmanın hâlâ merkezi bir önem işgal etmekte olduğu gözlemlenmiştir. Hekimin hastaya dokunuşu, özellikle bir ikna söyleminin parçası olarak düşünülebilir; zira cerrahî işlem, özellikle hayati tehlike arz eder nitelikteyse, cerrahın, ‘operatör’ (amele - uygulayıcı) kimliğinden çıkıp görelî yetke sahibi bir figür olarak hastayla insan insana ilişki kurmasında en önemli temas aracıdır. Bir anlamda, dokunma, ölüm tehlikesine karşı ikna etmeyi içeren iletişim düzlemini kurar; bu özelliğiyle hem bireysel-yerel-duygusal bir insani boyut barındırır, hem kurumsal-ideolojik bir açılım üretir. Hekimin hasta ile ilgili tıbbi karar alma konusundaki *a priori* otoritesinin çağdaş biyoetik ile sorgulamaya açıldığı (Veatch ve Stempsey, 1995, s. 254-267) günümüz dünyasında, özellikle cerrahî dallarda gerçekleştirilecek ameliyattaki ölüm riski, hastanın da bu tıbbi karar sürecine dâhil olma gerekliliğini doğurur. Hastanın tedaviye ikna edilme gerekliliği hem meslekte etik bir zorunluluk hem de hasta-hekim arasındaki asimetrik ilişkiyi dengeleyici bir unsur olarak ortaya çıkar. Bununla birlikte, hastayı bu hastalığı deneyimleyen tekil bir birey olarak karar sürecine dâhil edip tedaviye ikna edebilmek için dokunma kanalını kullanmak, hastayı asimetrik hasta-hekim ilişkisinde Canguilhem’in tarif ettiği *Özne* (2002, s. 408-409) olarak konumlandırır.

Dokunma, ikna etme kadar güven vermenin de bir yoludur. Bu bağlamda şamanın bedenine, *ellerine* gömülü olarak tarif edilebilecek sağaltıcı büyüye olan inancın farklı bir veçhesinin teknoloji-yoğun ortamda hasta-hekim arasında kurulan güven sisteminde görünür olduğu söylenebilir. Hasta-hekim arasında dokunma kanalıyla kurulan bu güven sisteminin en önemli bileşenlerinden biri hekimin sahip olduğu şifa bilgisini hastaya aktaracağına dair mutlak inançtır. Hekim, şamandan farklı olarak tanrısal bir gücün aracı olarak değil, mesleki hayatı boyunca edindiği şifa bilgisinin bir aracı

olarak konumlanmakta, hekimin sahip olduğu profesyonel bilgi, bedeninde vücut bularak dokunma aracılığıyla hastaya aktarılmaktadır. Cerrahi robot söz konusu olduğunda, dokunmanın iyileştirici gücüne duyulan metafizik güven, makinenin mükemmelliğine [ya da teknik nesnenin bir çeşit tekno-mitolojik güç (Baudrillard, 1990, s. 167-170) ile donatılmasıyla birlikte teknolojinin *sihrine*] duyulan farklı bir çeşit inançla birlikte artmakta, bu inanç ise sağaltıcının büyüünün bir anlamda makineye *aktarılmasıyla* inşa edilmektedir. Zira ilkel sihir birimi, insanın dünyayla kurduğu yaşamsal bağlantı ilişkisidir; böylece hem nesnel hem öznel bir evren inşa eder (Simondon, 2005, 163):

“Hayır [sorumluluğumun azaldığını düşünmüyorum], ameliyatı siz yapıyorsunuz. Hasta yine bana geliyor ameliyatı yapmam için. Azalmıyor, artıyor bence. Çünkü hastanın beklentisi artmış oluyor. Hasta şunu istiyor: kanserimi kontrol et, bunu yaparken bana hiçbir zarar verme veya vereceksen en az zararı ver, hiçbir komplikasyon olmasın ve artık onunla ilgili patolojik olarak bütün korkularımı yeneyim. [...] Bu beklenti olduğu zaman da sizin sorumluluğunuz artıyor bilakis. [...] [Robotla yapınca] daha az kanatacağız, daha az zarar vereceğiz, cinselliğinizi koruyacağız, idrar kaçırmayacaksınız, şu olmayacak, bu olmayacak dediğiniz zaman hastanın beklentisi yükseliyor. Zaten o büyük beklentiyle size geliyor hasta.” (Ürolog, 52, Erkek)

Böylelikle, teknolojinin getirdiği bu türden bir dönüşüm bir çeşit *büyük bozumu* değil, *büyünün makineye aktarılması* olarak okunabilir. Bu aktarımda organik olan ile inorganik olan *bütünleşmektedir*: hekim, bir zanaatkâr olarak bedeniyle öğrendiği becerilerini ve ellerinde vücut bulan mesleki bilgisini hastaya doğrudan dokunarak değil, bir makine aracılığıyla aktarmakta, dolayısıyla hastayla kurulan dokunsal ilişki (tactile relationship) yerini *makineyle eklemlenmeye* bırakmaktadır.

Hasta ile bir çeşit güven ilişkisi kurma işlevinin yanı sıra, mesleğin habitus’ü olarak tarif edilebilecek dokunma pratiğinin bir robot üzerinden dolayımlanması, yeni teknolojiye uyum döneminde bugüne dek inşa edilmiş mesleki kimliğin dönüşüyor olması itibariyle cerrah için çeşitli çelişkilere sebep olabilmektedir. Robotik cerrahi (ve laparoskopi) öncesi cerrahi ameliye bir zanaat olarak ele alındığında ve cerrah da bu tür bir pratiği gerçekleştirirken bedeni ile öğrendiği becerilerin toplamı bir zanaatkâr olarak tahayyül edildiğinde, cerrahın ellerinin ve dolayısıyla dokunmanın, meslek hayatı boyunca edinilen bilgiyi aktarmada bir aracı olarak işlevlendiğini söyleyebilmek mümkün olur. Meslek için bir habitus haline gelen bu çeşit bir beden sermayesi cerrahi robotun ameliyathaneye girmesiyle farklı bir biçime bürünmekte, cerrah operasyonu hastayla fiziksel teması kaybettiği uzak bir noktada gerçekleştirmektedir. Operasyon esnasında hekimin bilgisini hastanın bedenine işleyen aracı da, bizzat hekimin elleri değil, cerrahi robotun kollarıdır. Robotik cerrahi bağlamında hastayla fiziksel ilişkinin dolayımına bağlı olarak mesleğin icrasında bu türden bir değişiklik olsa da, cerrahlarda *mesleğin bedenselleşmesine* (Bourdieu, 2000, s. 289) bağlı bir çeşit *kas hafızası* olarak tarif edilebilecek hastaya dokunma güdüsü hâlâ devam etmektedir:

“Ama hastanın yanında olmak, hastanın yanında olmak çok başka bir şey. Yani sıkıntılı bir durum olduğunda konsoldan fırlayıp oraya gitme güdüsü duyuyorsun, gidip hemen nabzına bakacaksın, monitörde istediği kadar görürsün.” (Genel cerrah, 61, Erkek)

“Onu [dokunmayı] telafi etmenin yolu yok. Dokuya dokunamadıktan... [...] Dokunmak zorunda olduğumuz bir şey olursa o zaman açık ameliyata geçeriz. [...] Teknoloji bizim bu işleri yapmamıza olanak sağlıyor. Ama başımıza bir iş geldiği zaman teknoloji bir tarafta, hastanın hayatı riskleri varsa veya riskli bir durum varsa o zaman hemen açık ameliyata geçiyoruz. Dolayısıyla orada tecrübe çok daha önemli. Teknoloji, alet kendisi bir şey yapmıyor tahmin edersiniz, aleti biz yönlendiriyoruz.” (Göğüs cerrahı, 59, Erkek)

Dolayısıyla tıp eğitiminde temel propedötik uygulamalarda bir uzaklaşma gözlemlense de, hekimler, özellikle cerrahi işlemlerde (radikal dokunma), insani dokunmaya gereksinim duymaya devam etmektedirler. Nitekim, robotun cerrahi müdahaleye dâhil olmasıyla dokunmanın tamamen insani-tıbbi işlevinden kopmadığını, cerrahlık mesleğiyle ilgili öncü çalışmasında Gülşah Başkavak da altını çizmiştir (2016, s. 219). Bu tür dokunma, yine diyalektik bir şekilde, bir yandan yetke kullanımı ve üstten, eşitsiz bir ilişkiyi (tıp bilgisi, cerrahi becerisi, deneyim, birçok durumda sosyo-ekonomik ayrımlaşma) içerirken, diğer yandan görünüşte de olsa eşit konumdan insani temasın en yalın halini tesis etme isteğini barındırmaktadır. Ancak, cerrahi robotun merkezde olduğu cerrahi işlem, hastanın konumunu yeniden tanımlayarak onun insani niteliğini en aza indirgeyici bir etki yapmaktadır. Bununla birlikte Da Vinci güdümündeki cerrahi işlem ve süreç, yalnızca hastayı değil, hekim ve diğer personelle birlikte bütün ameliyathaneyi yeniden konumlandırmakta, yeni bir ilişkiler birlikteliği (assemblage) (Latour, 2007) haline getirmektedir. Yeniden konumlandırma organik ve organik-olmayanın ilişkiselliğini hiç olmadığı kadar iç içe geçirmektedir.

Robot-merkezli Bir Düzenlemede İlişkiler Sistemi Olarak Ameliyathane

Da Vinci robotunun cerrahi işlemin merkezine hızla yerleşmesi, yalnızca teknik anlamda yeni girişim biçimlerinin ortaya çıkmasına neden olmakla kalmamış, bir ilişkiler sistemi olarak ameliyathanenin bileşimini ve içerdiği rol dağılımını yeniden belirlemiştir. Konvansiyonel açık cerrahide, hekim hastanın bedenine doğrudan temas eder. Birçok ameliye, bu şekilde *stilize şiddet* gibi algılanmaya uygun özelliklere (çekme, zorlama, kesme, bağlama, dikme, vb.) sahiptir. Bununla birlikte, cerrah bu stilize ve gerekli şiddeti uygulamak için hasta bedeninin ontolojik bütünlüğünü parçalamak zorundadır. Bu nedenle anestezi altındaki hasta (uyutmak da şiddetin parçasıdır), yeşil steril örtülerle örtülür; yalnızca cerrahi müdahaleye konu olacak beden bölgesi açıkta kalır. Bu işlemin kuşkusuz tıbbi teknik bir boyutu vardır; asepsi kurallarına uygun bir ameliyat gerçekleştirmek için böyle bir önlem gereklidir. Ancak, hastanın bedeniyle böyle bir parçalı (fragmentaire) bir ilişki, cerrahın ‘asıl işi’ olan bedenin organik aksaklığını el becerisiyle, ama onun bütünlüğünü bozarak (doğal ve toplumsal sınırlarını ihlal ederek) gidermek için gereken yabancılaşmayı sağlamada

simgesel önemi haizdir. Böyle bir parçalayıcı mesafe almada bile, hastanın bedeni, (1) insani niteliğini bütün canlılığıyla korumakta (kesilen, açılan, kanayan, *içini* gösteren beden olarak); (2) cerrahın bizzat ve bilfiil müdahale ettiği, doğrudan el hareketleri temelinde ilerleyen bir eylemin alanı olmaktadır. Oysa Da Vinci'nin, cerrahi ameliyenin fiziki temas boyutunu neredeyse tamamen işgal etmiş olması, hastanın bedenini mutlak anlamda nesneleştirmektedir. Beden, bir arayüzden görülen, iki boyutlu bir imgeye dönüşmektedir. Üstelik hastanın bedeni, bir çeşit ötelenme, hatta taşınmaya mâruz kalmakta, Da Vinci robotu, cerrahla hastanın bedenleri arasındaki geleneksel yabancılaşmayı köktenci bir şekilde silmekte, cerrahi müdahale alanında, karşısında yabancılaşacak bir beden bile bırakmamaktadır. Bu açıdan bakıldığında, Da Vinci robotu, yalnızca hekimin el becerisinin önemli bir kısmını üstlenmekle kalmamış, cerrahi eylem alanının iki temel bedenini (hasta ve cerrah) birbirlerinden uzaklaştırarak bir *vektör kayması* yaratmıştır.

Hastanın bedeninin yanı sıra, ameliyathanenin diğer unsurları da yeniden konumlandırılmıştır. Da Vinci, ameliyathanede onunla etkileşime girecek bir özne inşa etmekte; cerrahın becerisi yeniden tanımlanmaktadır. Bu yeni etkileşim düzleminde cerrahiye için ve çağlar boyu temelde dokunma üzerinden süregelen konvansiyonel beceriler önemini korumaya devam etse de, Da Vinci cerrah için teknoloji referanslı yeni becerilerin inşasını da gerektirmektedir. Bu yeni beceri tanımı içinde *makinenin zaafı* ve *makinenin gereklilikleri* olmak üzere belirleyici olan iki etkenden bahsedilebilir. Hastadan uzak olmak, ameliyat esnasında dokunsal duyunun kaybolması gibi makine zaafı, gerekli durumlarda hastaya dokunmak üzere hasta başındaki ekip elemanlarını görevlendirmek ve görsel geri bildirim üzerine kurulu bir beceri geliştirmek gibi stratejilerle telafi edilir. Diğer yandan, makinenin kendisini kullanabilmek ve anatomi bilgisi, el becerisi gibi mesleki bilgileri makineye aktarabilmek ise makinenin gerektirdiği türden yeni mesleki beceriler olarak tanımlanabilir. Bununla birlikte, tıp dünyasında da bâriz bir iktidar göstergesi ve ayırma düzeneği olan cerrahi beceri robot aracılığıyla gerçekleştirildiğinde, mutlak bir yetke odağı olmaktan çıkıp görece bir işlevsellik dönüşmektedir. Marcuse (2002, s. 162) teknoloji karşısında eşitsiz bir konumda olan insanın özerkliğini korumasının olanaksızlığının altını çizer. Robotik cerrahi çerçevesinde cerrahın konumu da bir zamanlar sahip olduğu mutlak özerkliğini ve buna bağlı yetkesini kaybetmektedir. Her ne kadar Da Vinci robotu kullanımı henüz standart hale gelmemiş ve yaygınlaşmamışsa da, cerrahının evriminin bu yönde olacağını tahmin etmek mümkündür. Da Vinci gibi gelişkin bir robotun kullanıma girmesi, yıllarca biriktirilmiş cerrahlık deneyimini bir anda önemsizleştirebilmektedir. Cerrahiye robotla yapmak, bizzatı 'el becerisi' mefhumunu dönüştürmektedir. Doğrudan müdahaleye dayalı cerrahi ameliye, gerektiğinde eli hastanın bedenini içine sokmayı, bir organını elle muayene etmeyi (karaciğer, safra kesesi, böbrek, vb.), çalıştırmayı (kalp), düzene sokmayı (bağırsaklar), ince iş kapsamında sayılabilecek mikro-cerrahi işlemleri, damar anostomuzunu, sütür atmayı, ve benzerlerini içeren

geniş bir eylemler dizisini içerir. Oysa Da Vinci robotu, hekimin bu becerisini kökten bir şekilde başkalaştırmaktadır. Artık el becerisi, (1) hastanın bedenine genellikle uzak bir fiziki konumda; (2) bir arayüz üzerinden; (3) bedenin kendisine (fiziki varlığına) değil imgesine bakarak; (4) konsol başında; (5) robotun kumanda kollarına hâkimiyet olarak tanımlanmaktadır. Robotik cerrahinin önemli sonuçlarından biri böylece insan-insana temasın azalmasıdır (Patel ve ark., 2016, s. 57). Bu durum, sanal gerçeklikte yeniden tanımlanan insan ilişkisinde gözlemlendiğimiz (Milon, 2005, s. 22) ve finans kapitalizminin ruhuna içkin akışkanlığın sonucu olan, *ötekinin varlık alanında kaçınma* eğilimiyle de uyum içindedir:

“Şöyle, baktığımız yerden değil, ekrandan ameliyat yapmayı öğrenmek. Hastaya bakmıyorsun, ekrana bakıyorsun. Biz ekrana bakıyoruz, burada bakıyoruz, burada yapıyoruz ama, baktığın bu değil şeyde. Ne diyelim, sanal ameliyat yapmış gibi düşün. (...) Gözerek yapıyorsun yani, elinle hissederekten öte, bu sefer gözerek yapıyorsun.” (Genel cerrah, 50, Erkek)

“Bizim şöyle bir avantajımız var. Biz zaten ağız içinden endoskopta ameliyat yapan bir grubuz kulak burun boğaz olarak. Yani biz Da Vinci değil, mesela lazer kullanıyoruz. Farklı mantık. Mesela lazerde direkt cerrahidir, ama robotta indirect cerrahi yapıyorsunuz. (...) Birinde hastaya bakarak, yani ben baktığım yeri opere ediyorum. Öbüründe ekrana bakarak opere ediyorum. Yani öğrenme eğrisinden kastettiğim de bu. Daha zor bir süreç. Yani daha alışmadığımız bir süreçten geçiyor. Handikapı olarak onu söyleyebilirim yani. Ama sonuçta biz ağız içinden enstrümanla çalışmaya alışmış bir branşız, uzmanlık dalıyız. Zaten yaptığımız şeyi daha farklı bir formatta yapıyoruz.” (Kulak-burun-boğaz uzmanı, 51, Erkek)

Diğer yandan, Da Vinci kullanımının yalnızca belli merkezlerde söz konusu olması, cerrahlar arasında bir ayrılaşmayı tetiklemektedir. Bu süreç, mesleğin alanının (champ) sınırlarını ve hiyerarşisini, simgesel mücadelelerle (Bourdieu, 1987, s. 160) yeniden belirlerken, mesleğin kültür sermayesini yeniden yapılandırmaktadır; bu da doğal olarak sosyal ve ekonomik sermayelerin yeniden dağıtımına anlamına gelir. Robot kullanma becerisi, yeni teknolojinin henüz standartlaştırılmadığı erken dönemde, teknik yetenek üzerinden şekillenen yeni tür bir hiyerarşi içinde kullanımları meslektaşlarından ayırt eden bir *prestij unsuru* olarak işlevlenmektedir. Bu gizli gerilim, robotik mükemmeliyetin cerrahi becerinin yerini almasıyla derinleşecek gibi görünmektedir.

“Endüstri kendi rasyonalitesini ortaya koyar. Kendi pazarlamasını yapar, doğrularını... daha değişik bir doğru oluşturuyor, kendi dergilerini çıkarıyor, robot kullanan cerrahı daha yüksek şeye getiriyor. İşte beni meşhur etti robot kendi çapımda, nereden meşhur olacağım ben?” (Genel cerrah, 58, Erkek)

“Valla, bir, ben robot kullanıyorum diye bakanlar var ürologlarda, o oldu, yani mesleki anlamda bu işin ticari yanını kastederek söylüyorum. Nereden yardımcı oluyor, tabelayı koyuyor hastane. Eğitimlerini yapıyor. Şimdi ne olacak diyeceksin. Tabela... neon hastalığı derler, bilir misin? Orada ismi neonlara yazılır ya sinemalarda, gazinolarda, orada da ismini neonlarda görmek, yayında görmek, robot tabelasında görmek. (...) Yani bir de ego yanı da var.” (Genel cerrah, 61, Erkek)

Robot kullanımı, dokunmada mutlak bir mükemmeliyet getirmektedir. Cerrahlar arasında, elin titrememesi, hızlı, maharetle, kararlı bir keskinlikle, tereddüde yer bırakmayan bir anatomi bilgisiyle donanmış olarak işlem yapabilmek en değerli bedensel ve zihinsel edinimlerken, robotun şaşmaz bir rasyonellikle iş görebilmesi, bu üstünlükleri geçersizleştirmekte ya da değerlerini azaltmaktadır. Bu nedenle, robot-insan ilişkisi içinde yeniden oluşturulan cerrahi süreç, insan zaafalarını telafi eden bir makine üstünlüğünün tanınmasını kaçınılmaz bir şekilde barındırmaktadır. Robotik cerrahi teknolojisi, mesleğin el becerisi ve ona bağlı teknik donanım kullanma yetkinliğinden, makine mükemmelliğine doğru bir evrimi hızlandırmış görünmektedir. Bu açıdan, Weber’ci anlamda bir rasyonelleşme sürecinin, cerrahi mesleğini hem biçim hem içerik boyutunda köklü bir dönüşüme uğratmakta olduğu ifade edilebilir. Weber’e göre, ekonomik olanın biçimsel ve maddi olmak üzere iki tür rasyonelliği vardır. Birincisi yalnızca sayılabilir, hesaplanabilir bir verimleşme sürecini, ikincisi ise mahiyetteki farklılaşmayı da içeren, değerlere, ilişkisel olana dair boyutları da içine alan bir rasyonelleşmedir (1995, s. 130-131). Cerrahinin dönüşümünde bu çok boyutlu rasyonelleşmenin izlerini görmek olasıdır. Meslek hem biçimsel anlamda daha kesinliklere dayalı bir ölçümleme ve icra eylemleri bütünü haline gelmekte, hem kavramsal anlamda köklü bir dönüşüm geçirmektedir. Cerrahinin rasyonelleşmesinin en ilginç boyutlarından biri, insana has olan becerinin, teknoloji desteğiyle daha incelenmesi ve Weber’ci anlamda verimlilişmesi, bir çeşit çatılaşma aşamasına vararak, insan ve makinenin hem birlikte aynı iş yükünü paylaşarak, hem ayrı ayrı kendi evrim kulvarlarında kendilerine özgü eyleme yordamı geliştirerek değişmeleridir. Bu durum, bir çeşit insan-sonrasılık hali olarak nitelenebilir (Hayles, 1999, s. 11). Ancak daha ileri öngörüler yapmak için henüz erken olduğu ve cerrahın becerisinin hâlâ önemli ölçüde ameliyat sürecinde belirleyiciliğini koruduğunu ifade edebiliriz.

“Tabii artıları çok fazla, cerrah-dostu bir teknik, öyle söyleyeyim. Biz ameliyat yaparken ister istemez insanın eli titreyebiliyor, laparoskopik cerrahide de öyle, onda mesela robot o titremeyi tamamen sıfırlıyor. Üç boyutlu görünüm sağlıyor, çok büyük bir avantaj. Normalde iki boyutlu değerlendiriyoruz laparoskopide, ama robotta üç boyutlu derinlik duygusunu verdiği için bize ciddi bir avantaj sağlıyor. Bunun yanı sıra daha iyi hâkim oluyorsunuz, dokuları daha net görüyorsunuz, damarları, sinirleri daha net ayırt ediyorsunuz.” (Genel cerrah, 47, Erkek)

Öte yandan, bilime –ve teknolojiye- özgü bu rasyonellik ve standartlaştırma eğilimine bir karşı-strateji alanı olarak, ameliyatta karşılaşılan standart-dışı –anormal- durumlar ortaya çıkar: bu aşamada, dönemi tanımlayan değerlerle standardize edilmiş becerinin yerini, virtüöz cerrahın standart-dışı ameliyesi almaktadır. Makine, insan bedeninin zayıflıklarını telafi ederken, anormal durumda *çaresiz* kalan makinenin hatasını, yine cerrahın –insanın- hâlihazırda var olan ve gerektiği durumda geri çağrılmak üzere bekleyen becerisi almaktadır. Bir çeşit kas hafızası olarak tarif edilebilecek konvansiyonel cerrahi bilgi ve beceri, yüksek teknolojik ortamda cerrah için mesleki bir emniyet alanı olarak ortaya çıkmaktadır.

“Çünkü robotik cerrahide içeriden dışarıya bir ameliyat yapıyoruz ve tehlikeli, mesela şah damarı, ana damar, sinirlerin olduğu yerlerde deneyimsiz bir hekim bunlara zarar verebilir ve ameliyat her an açık ameliyata dönebilir (...) FDA onayı cerrah aynı salondaysa ameliyat yapmasına izin veriyor çünkü her an bir açık cerrahiye geçmek gerekebiliyor o sırada, bizim setlerimiz hazır. Hani benim çok şükür gerek kalmadı ama bizim her zaman böyle hazırlığımız oluyor, tehlikeli damar, sinir açılması gibi bir şey olduğu zaman ve ameliyatı robotla gerçekleştiremiyorsanız açık ameliyata geçip açık ameliyat şeklinde tamamladığımız oluyor.” (Kulak burun boğaz uzmanı, 52, Kadın)

“Teknoloji bizim bu işleri yapmamıza olanak sağlıyor. Ama başımıza bir iş geldiği zaman teknoloji bir tarafta, hastanın hayati riskleri varsa veya riskli bir durum varsa o zaman hemen açık ameliyata geçiyoruz. Dolayısıyla orada tecrübe çok daha önemli. Teknoloji, alet kendisi bir şey yapmıyor tahmin edersiniz, aleti biz yönlendiriyoruz.” (Göğüs cerrahı, 59, Erkek)

Böylelikle, insani zaaflarını telafi eden robotun karşısına, robotun yetersiz kaldığı veya hata yaptığı durumları *önceden sahip olduğu beceriyle* telafi edecek cerrah çıkmakta, robotik cerrahiye uyum sürecinde konvansiyonel meslekî bilgi, teknik ve beceri, Da Vinci ile edinilen makine kullanma becerisiyle birlikte var olmaktadır. Dolayısıyla bu geçiş sürecinde beceri tanımında bir dönüşüm söz konusu olsa da, bu tür bir değişiklik makine otomasyonu karşısında tümenden bir *vasıfsızlaşma (deskilling)* olarak değil, cerrahi becerinin teknolojik olarak yeniden tanımlanması olarak okunmalıdır. Bununla birlikte standart ve algoritmik olanı temsil eden makine karşısına (1) eylemlerine anlam verebilen (Minor, 2018), (2) yaptığı eylemin sorumluluğunu alabilen ve en önemlisi (3) standart-dışı durumda *karar verebilen* bir özne olarak çıkan cerrah, makine karşısındaki özerkliğini korumanın yollarını aramaktadır. Tıp mesleğinin ve nesnesinin insani yönüne vurgu yapan söylemler, makine karşısındaki özerklik kaybı ve teknolojinin eyleyenleri standartlaştırıcı eğilimi karşısında cerrah için bir savunma alanı açar. Nitekim genel anlamda tıp eğitimi de teknoloji-deneyim karışımı yeni bir bilgi türü ortaya çıkarmaktadır (Maza ve ark., 2016, s. 11).

Da Vinci'den sonra cerrahi deneyim de yeniden tanımlanmaktadır. Robotik cerrahi bağlamında deneyim tanımında bir yandan açık ameliyat saati bir ölçüt iken [açık ameliyatta edinilen anatomik ve yöntemsel bilginin, kapalı ameliyatı gerçekleştirmek için gereken arkaplanı sağladığı çalışmalarda gösterilmiştir (Brown ve ark., 2010, s. 1420-1422)], diğer yandan *teknolojik yatkınlık* da deneyimi yeniden tanımlayan bir unsur olarak ortaya çıkar. Görüşülen cerrahlarca bu teknolojik yatkınlık, simülasyon ile video oyunları arasındaki benzerlik üzerinden tarif edilmiştir:

“Bununla ilgili de İtalya’da bir çalışma var yanılmıyorsam, ameliyathaneye PlayStation koymuşlar, ameliyat arasında cerrahlar PlayStation oynamış. PlayStation oynayan cerrahlar, laparoskopik ve robotik ameliyatları daha kısa sürede ve daha az komplikasyonla yapıyor. Yani şeye yatkın olan, ben ona sanal şey diyorum, ne diyelim, aslında bir adı vardır onun belki ama... PlayStation, işte senin yaptığın şeyi... Şeyde de var ya o, diğer oyun konsollarında da var, bir eldiven giydireyorsun sana, sen yapıyorşun gibi... orada birbirini dövüyorsun mesela. O şey oluyor, ne diyeyim, o konuda sanal düşünebilenler, esnek olabilenler ondan daha başarılı oluyor.” (Genel cerrah, 50, Erkek)

“En büyük eksikliği belki soracaksınız ama, dokunma duyusunun olmaması, o hissin olmaması. O biraz rahatsız edici bir yön. (...) Onun olmaması başta birazcık tedirgin ediyor yaparken. İkincisi de ne kadar bir sertlikte çektiğinizi anlamıyorsunuz (...) elinizle tutmadığınız için. Onun vermiş olduğu bir şey var. Ama günümüzde (...), joystick gibi, bilgisayar oyunları oynayanların çok yatkın bir şekilde becerebildiği, yapabildiği bir şey.” (Genel cerrah, 47, Erkek)

Böylelikle, açık ameliyatta edinilmiş becerinin yanında, video oyunu oynayabilme becerisi de, Da Vinci öğrenmeye -ve kullanmaya- katkı sağlayan bir bileşen olarak ortaya çıkmakta, görüşülen cerrahlarca kurulan bu benzerlik, video oyunu deneyiminin kapalı ameliyatta gereken el-göz koordinasyonunu geliştirmesi itibarıyla öğrenme eğrisini hızlandırdığını gösteren çalışmalar tarafından da desteklenmektedir (Rosser ve ark., 2007, s. 183-185). Dolayısıyla, cerrahi deneyimin Da Vinci sonrası tanımında *teknoloji ile sosyalleşme* de önemli bir unsur olarak ortaya çıkar. Teknoloji ile sosyalleşme söz konusu olduğunda, görüşülen cerrahlarca yaş, deneyim ve açık ameliyat süresi arasında kurulan doğrusal ilişkinin yerini, yaşın yeni teknolojiye uyum sürecinde bir engel olarak görülmesi almıştır. Da Vinci'den sonra muğlak hale gelen cerrahi deneyim tanımı, açık ameliyat sayısı fazla olan cerrahlar ve açık ameliyat sayısı görece az olan genç meslektaşlar arasında da, tıbbi alan içinde teknolojiye yatkınlık üzerinden bir çatışmaya yol açmaktadır.

“Ama şu ilginçti mesela, biz case’de, Acıbadem’de eğitim almıştık. Orada bir gün şey oynuyorsunuz, simülâtörde çalışıyorsunuz, aslında atari gibi bir şey yani bir video game o. Orada aşama aşama oyun kat ediyorsunuz, orada en iyi skoru 21 yaşında bir tıp öğrencisi yapmıştı. Biz hepimiz iyi cerrahlarız, motor yeteneklerimiz yüksek olan, kendi alanımızda yetkin cerrahlarız. Ben de iyi olduğumu düşünüyorum, yani laparoskopide de iyiyim, açık cerrahide de iyiyim, iyi yaptığımı düşünüyorum, çok fazla ameliyat yaptım, çok tecrübem var. Ama en iyi sonucu o aldı, neden? [...] İç içe, çok daha fazla iç içe.” (Genel cerrah, 50, Erkek)

Öte yandan, mesleğe özgü usüllerin aktarılmasının başlıca yollarından biri olan usta-çırak ilişkisi, teknoloji-yoğun ortamda değişmeye başlayan değerlerdendir. Konvansiyonel cerrahide *ustayı yaparken izleyerek* (dokunarak) öğrenmenin yerini, robotik cerrahi söz konusu olduğunda *simülasyonda yaparak* (makineye eklenilerek) öğrenme almış, bu ise, geleneksel cerrahide usta-çırak ilişkisine yapılan vurguyu yüksek-teknolojik ortamda otodidakt bir karaktere kaydırmıştır. Teknoloji-yoğun ortamda yalnızca ameliyatı yapma biçimi değil, mesleği öğrenme usulü de teknolojiye atıfla değişmektedir.

Cerrahi robotun ameliyathaneye dâhil olmasıyla birlikte hasta ve hekim dışındaki diğer kişi ve unsurların da ameliyathane içindeki konumları değişmektedir. Ameliyathane, cerrah dışında, asgari olarak bir asistan, bir hemşire, bir anestezi uzmanı ve/veya bir anestezi teknisyeninden oluşur. Bu unsurların hem fiziki hem kavramsal merkezinde cerrah yer alır. Ancak artık merkezi konum cerrah yerine Da Vinci robotuna ait gibi görünmektedir. Cerrahın kendisi, ameliyat ekibini yöneten bir iktidar odağı, bir çeşit

orkestra şefi olmaktan uzaklaşmaktadır. Bunun yerine, fiziki konumlanmada çevresel bir yer işgal etmektedir. Ameliyat sırasında cerrahın bir sözü ve daha ziyade bir bakışı (maske ardındaki gözlerin vurgulayıcılığı ve kurdukları yetke, mimiklerle desteklenmiş bir bakıştakininden çok daha etkilidir) düzeni sağlamaya yeterliyken, artık hasta başındaki kişiler, daha önce ikincil konumda olanlardır. Doğal olarak, cerrahın yardımcıları olan, ancak bağlları muamelesi gören personel, bu iktidar gözünün sorgulayıcı, gözetleyen, disipline sokan bakışından uzaklaşıp görel iktidarlarını elde etmişlerdir. Üstelik cerrahın gözü tamamen makineyle yek-beden (embedded) olmuş, fiilen ortadan kalkmıştır.

“Şimdi güzel şeyler düşünmüşler, kafanı içeri soktuğunda ayrı bir evrendesin. İnsanlarla ilişkin, konuşuyorsun, onlar hoparlörden duyuyor, onların söylediklerini de sen hoparlörden duyuyorsun. Şimdi açık ameliyatta o var, fısıldadığı zaman... orada patronsun ya ameliyathanede, orada kurallar vardır, hocam Ayşe Hanım’a bir şey söyleyebilir miyim diye sorar, o dikkatimi dağıtacaksa veyahut da çok hayati bir şey yapıyorsam o an, bir dakika bekle, söylersin derim veyahut da aa tabii buyur falan. Yani şey vardır, patron vardır orada. Ama şimdi orada şeyin içindeysen, [...], cihazın içindeysen oraya kim girdi, kim çıktı görmüyorsun.” (Genel cerrah, 61, Erkek)

Cerrahi robotun ameliyathaneye girmesi, cerrah için robot öncesi dönemde otorite figürü olarak konumlandığı ilişkilerle hem duyuşal (fiziksel) hem manevi anlamda bir kopuşu da beraberinde getirmiştir: Bu kopuş duyuşal bir kopuştur; çünkü cerrah konsol başına oturduktan sonra Da Vinci’nin tasarımı itibarıyla yalnızca hastanın bedeninde manipüle ettiği bölgeyi görebilmektedir; mekândan bu çeşit bir duyuşal kopuş aynı zamanda mekândaki sosyal örgütlenmeden de bir kopuşa işaret eder. Dolayısıyla makine karşısında özerkliğini korumaya çalışan cerrah, makine tarafından mekânla olan ilişkisinin kısıtlanmasıyla aynı zamanda ameliyathanedeki otoritesinden de ödün vermektedir. Bu yeni örgütlenme içinde asistan veya hemşire, Da Vinci konsoluna gömülmüş *bedenin uzantıları* olarak işlev görmektedirler. Hasta bedenine temasın makine üzerinden ve makinenin hasta üzerindeki kollarının kontrolü söz konusu olduğunda ekip üzerinden dolaylanması, ameliyathane içinde ekip çalışmasını zorunlu kılar. Bu duruma sebep olan etkenlerin başında dokunma duyuşunun kaybolması vardır: Hasta bedeniyle ilişkileneğinde dokunsa duyuşu kaybeden cerrah, bunu telafi etmek üzere görsel bir beceri geliştirse de, bu görsel geri bildirim yeterli olmadığı durumlarda hasta başındaki ekip elemanlarının *hekim yerine hastaya dokunması* ameliyathane içindeki aktörler-arası dinamiklerin de yeniden tanımlanmasına işaret eder.

“Aslında robotik cerrahi sezgisel bir cerrahi, robotun en önemli dezavantajı şu anda bilinen bir maliyeti, bir de doku feedback’i yok. Yani dokuyu, bu tele-tıp uygulaması olduğu için cerrah, tutup çekme ve oradan gelen bir gerginlik hissi, yani ben orada kemikte miyim, kırıkta mıyım, onu alamıyorum. Ama bu sezgisel bir cerrahi, bunu çok kısa bir sürede hallediyorsunuz, yani ben onu hissediyorum yaparken. Bir de ikinci yardımcım da şey oluyor, yani hasta başı cerrahi, asistanım, şimdi şurada mıyım, burada mıyım, o dokunduğu için bu dokulara bana bilgi verebiliyor.” (Kulak burun boğaz uzmanı, 52, Kadın)

Ekip çalışmasını zorunlu kılan bir diğer etken, makinenin tasarımı ile ilgilidir. Cerrah konsolun başındayken, kolların değiştirilmesi, trokar girişlerinin kontrolü gibi *makine kaynaklı* işlemlerde ekibin diğer elemanlarının yardımına ihtiyaç duymaktadır. Dolayısıyla cerrah, ameliyathane içinde konsol başındaki tek kişi olarak diğer ekip elemanları arasında hasta bedenine müdahale etme ayrıcalığını korusa da, bu işlemi gerçekleştirebilmesi için makinenin konumlandırılması gerektiği için, bu sorumluluğunun da bir anlamda makine üzerinden ekibe paylaştırıldığı söylenebilir. Böylelikle, robotla çalışan cerrah hasta bedenine yapacağı işlemi gerçekleştirebilmek için bir yandan mekandaki diğer aktörlere bağımlıyken, diğer yandan duyuşsal olarak mekanla bağının kopması itibarıyla mekandaki ilişkilerden bağımsızlaşmaktadır.

“Sorumluluk azalmadı, yetki dağılımı değişti; çünkü Da Vinci robotu için... gerçi ameliyathanenin mutlak hâkimi, açık cerrahi, diğer minimal invaziv cerrahilerde yine ameliyatın mutlak hâkimi, ekibin lideri daha doğrusu, nasıl şey yaparsan, cerrah. Ama cerrah teknolojinin kullanımı arttıkça ekibin diğer üyelerine daha bağlı hale geliyor, daha vulnerable hale geliyor; çünkü teknisyenin çok kuvvetli olması gerekiyor, robot hemşiresinin çok iyi olması gerekiyor, alet set-up’larının çok iyi yapılması gerekiyor. (...) Dolayısıyla nasıl oluyor, yine ekibin elleri cerrah, ama yetki dağılımı daha farklı.” (Genel cerrah, 61, Erkek)

Diğer yandan iktidar konumu, hastanın bedeninin çevresi değildir; ona uzaklaşmış bir kontrol konsoludur. Bununla birlikte, işlemi fiziki olarak gerçekleştiren fail (Da Vinci) ile onu yönlendiren (cerrah), bir zamanlar mutlak olan bir iktidarı paylaşmaktadır. Daha doğrusu cerrah, eskiden sahip olduğu iktidarı tamamen yitirmemek için mücadele vermektedir. Sonuç olarak ameliyathane, cerrahın mutlak yetkeye sahip olduğu bir zaman ve ortamda bir çeşit *kutsal yer, ibadethane* iken, Da Vinci’nin ilişkiler düzlemine dâhil olmasıyla, teknoloji-eksensiz, dağıtılmış iktidar için mücadele verilen bir *arena* haline gelmiştir.

Ameliyathanede cerrahi robotun varlığı ve meslekte yaygınlaşma eğiliminde olan makine kullanımı, cerrahın kendisiyle özdeşleştirilen ameliyathane ve bizzat kendi mesleğiyle ilgili tahayyülünde de çeşitli çelişkilere sebep olmaktadır. Da Vinci bağlamında makinenin halen *efendi-köle* düzeninde kurulan bir kullanımı olmasına rağmen, ameliyathanede varolan makinelerin sayısının ve işlevlerinin artışı, mesleğin tanımını havacılık gibi otomasyon-yoğun alanlara kaydırmıştır. Bununla birlikte cerrah, makine sayısı arttıkça ameliyathane içindeki araçlara -dolayısıyla cerrah deyince akla gelen ilk mekân olan ameliyathaneye- yabancılaşmaktadır. İşlemi yapabilmesi için kullanılması zorunlu olan bütün cihazlar söz konusu olduğunda, cerrah için bir *anlam sorunu* ortaya çıkmaktadır:

“Burası bizim ameliyathanemiz. Şimdi biz hep önden bakıyoruz, başka bir şey göstereceğim sana, bunlar arka şeyleri. Ayarlar, ben sağa dönsün, sola dönsün diyorum, teknisyen onu hatasız yapıyor. Yani şeyi anladın mı? Bunları görüyor musun? Bunlar bizim ameliyat masamıza gelecek aletler, hepsinin barkodu var, bu başkası, bunlar ameliyat masasında. Masaya doğru yaklaştıkça teknoloji, bunları doktor anlamaya başlar. Ama diğerleri, geri planı, arka planı çok farklıdır. (...) Ameliyathane dediğimiz şey artık sadece cerrahla olabilecek bir şey değil, kimse bunu kabul etmiyor. (...)”

Sadece önüne bakıyoruz aletlerin, arka tarafını bilmiyoruz. (...) Eskiden böyle değildi ama. Eskiden cerrah ameliyathanedeki her şeye hâkim olurdu, her şeyin ayarını bilirdi. Bir şey yoktu ki ameliyathanede zaten, bir şey yoktu ki, sadece bir tane koter vardı. Dolayısıyla robotik teknolojinin, sadece da Vinci değil ama, bunların hepsi robotik teknoloji aslında, ölçüyor, ucunda sensör var, şey yapıyor, cerrahiye getirdiği şey cerrahinin yerini almak değil. Görevler, yetkiler değişiyor. Alet kullanımı uçta çok kolay hale geliyor ama arka tarafta felaket bir karmaşa var.” (Genel cerrah, 58, Erkek)

Cerrah, yüksek teknolojik ortamda yaptığı operasyonda kullanılan bütün cihazlara bağımlıyken, bu cihazların kullanımı söz konusu olduğunda onlarla bağı kopmakta ve kendisiyle özdeşleştirilen bir mekân içindeki birimlere yabancılaşmaktadır. Bu durumun kaynağı, yaptığı işte doğrudan katkı sağlayan birçok cihazın kullanımının ameliyathanedeki iş bölümü içinde farklı aktörlere devredilmesi ve kendisinin bu cihazları kullanmaya uygun bir yönelim geliştirmemiş olması olarak yorumlanabilir. Jacques Ellul, bu durumu insanın saçma olana yükseltgenmesi olarak niteler. Ellul’e göre, modern çağda bilimsel düşünce ve teknolojinin egemenliği karşısında insanın ciddi bir uyumsuzluk sorunu vardı. Oysa bunun yeni aşaması olan enformasyon teknolojisinin gelişmesiyle, insan, bu yüksek teknoloji ürünlerinin tam ortasında konumlanmakla birlikte, saçma olana (üzerinde kontrolünü sağlayamadığı, kendi anlam üretme sürecine müdahale eden gerçeklik) yükseltgenir (1988, s. 374-375). Öte yandan, cerrahın deneyimlediği yabancılaşma, aletlerden çok mesleğin mekânına bir yabancılaşma olarak yorumlanmalıdır: Cerrah, ameliyathanede *kendi alanıyla sınırlı* bölgedeki, yani ameliyat masasının yanı -robot söz konusu olduğunda ise konsol- dolayısıyla kendine yakın olan cihazlar söz konusu olduğunda bu cihazlara özgü bir alet yönlenmesi geliştiriyorken, bu alandan uzaklaştıkça çeşitlenen ve sofistike hale gelen aletler söz konusu olduğunda, kullanımlarını başka aktörlere devretmektedir. Dolayısıyla, yeni teknolojinin etkileri, yalnızca tıbbi teknik ve sosyal değerlerde değil, bizzat mekânın örgütlenmesinde de görünür olmaktadır. Ameliyathane içindeki birimlerden bazıları olan görüntüleme cihazları, monitörler, anestezi ünitesi, endoskop ve cerrahi robot, aynı zamanda cihazların -ve kullanımlarının- da giderek sofistike hâle gelmesine işaret eder (Bkz. Ek 1). Özellikle monitörler ve cihazların kontrol panelleri düşünüldüğünde, ameliyathane ekosistemi ile kokpit arasında bir benzerlik kurmak mümkün hale gelir. Her ne kadar havacılıkta hatalardan ders çıkararak yeni kumanda algoritmaları üretmek cerrahiye oranla çok daha fazla mümkünse de (Wauben ve ark., 2012, s. 379), teknolojinin gelişimi, aynı karmaşıklık düzeyini kullanmak zorunda olan meslekler arasında bir tahayyül koşutluğu kurulabilmesini olanaklı kılmaktadır:

“[O] kadar karmaşık cihazlar ve o kadar sofistike aletler var ki. Yani ameliyat onun içinde çok ince ve küçük bir detay haline geldi ve onlarsız da şey yapılamıyor, yani netice alamıyorsun. Dolayısıyla bir ameliyatın peşinden koşan en az 15 ya da 20 kişi var ameliyathanelerde. Her şey ölçülüyor, her şey kontrol ediliyor, her şeyin bir arka planı var, soketler var, kesiciler, alterne akım, direkt akım, elektrik, sinyaller, output’lar, pedallar, arka taraftaki kablolar, ses ve uyarı ışıkları var. (...) Şu haliyle çağdaş bir ameliyathane, bir Airbus kokpitinden çok ama çok daha

fazla karmaşık ve detaylı. Hiç olmazsa oradakilerin hepsi Airbus, bizde bir tarafı Siemens, bir tarafı başka bir şey. (...) Burası bizim ameliyathanemiz.” (Genel cerrah, 58, Erkek)

Böylelikle, makine kullanımının mesleki pratikteki anlamı söz konusu olduğunda, mesleklerin tahayyülünün de birbirine yaklaştığı söylenebilir. Teknolojinin standartlaştırıcı eğilimi, mesleklerin icra biçimleri arasındaki farkları -ve meslekler arasındaki sınırları- da silikleştirmekte, meslekleri makine kullanımı üzerine kurulu benzerlikler üzerinden birbirine yakınlıktır. Ameliyathane içinde artan cihaz sayısı, cerrahın makine karşısında özerklik ve sosyal örgütlenme içinde otorite mücadelesi verdiği yeni bir ilişki sistemi kurmaktadır. Cerrahlar, bu yeni ilişki düzleminde, teknoloji karşısında farklı tutumlar benimsemekte ve uyum stratejileri geliştirmektedirler.

Silikleşen Sınırlar: Bir Tahakküm Aracı Olarak Da Vinci

Giderek teknoloji-yoğun hale gelen ameliyathane, meslekteki iktidar yapılarını ve sosyal ilişkileri çözüp yeniden inşa edici bir eğilimde iken aynı zamanda teknoloji ile yönlendirilir hale gelen cerrahi ameliye, cerrahlar için şimdiye kadar geliştirdikleri mesleki yatkınlıklar söz konusu olduğunda bir meydan okuma haline gelmektedir. Bu meydan okuma, teknolojinin ivmelendirmesiyle giderek rekabetçi bir alana dönen tıbbi alanda (champ) cerrahlar için bir kontrol sorunu ortaya çıkarmaktadır. Alan içindeki kontrol sorununu tetikleyen sebeplerden biri, teknik gelişimin beraberinde getirdiği stratejilerdir: Habermas’a göre teknik gelişim, bu tekniği kullanmayı bir anlamda zorunlu kılar ve doğru stratejileri çiğneyen bir davranış *per se* başarısızlıkla sonuçlanır (1993, s. 33-43). Cerrah için, gelecekte standardize olacağı öngörülen yeni bir tekniği kullanabilecek bir beceriye sahip olmak, yeni teknoloji meslekte kabul gördüğü ölçüde bir gereklilik olarak görülürken bu becerinin eksikliği, bireysel olarak *oyunun dışında kalma* tehlikesi ile ilişkilendirilmektedir. Da Vinci’nin tıbbi alan içinde yol açtığı kontrol sorunu iki şekilde ele alınabilir: Branşındaki alanını koruyabilmek ve mesleğindeki alanını koruyabilmek. Cerrahi robot, bedende farklı bir kesi açmadan daha geniş bir alana ulaşmaya izin verirken, bu durum özellikle batın bölgesinde çalışan farklı branşlar arasında, örneğin sünrenal (böbrek üstü) bez söz konusu olduğunda üroloji ve genel cerrahi arasında, ameliyatın robotla daha hassas yapılabilir olması nedeniyle ameliyatı yapan branş olmaya devam edebilmek için robot bilme zorunluluğu doğurmaktadır. Robot öğrenmeme, branşına dâhil olan ameliyatı farklı bir branşa devretme tehlikesi doğururken, öte yandan makine kullanımı söz konusu olduğunda mesleğin idaresini mühendis gibi makineye hâkim bir mesleğe kaptırma tehlikesiyle de ilişkilendirilmektedir. Dolayısıyla branşlar, bundan da öte meslekler arasında robot ile silikleşmeye başlayan sınırlar, robotla hâkim olmak üzerinden tekrar inşa edilmeye çalışılır.

“Ama ben hep bunu şöyle savunuyorum, bunu yapmak lazım. Çünkü gelecek burada. Sen öğrenmezsen bunu, o firmanın elemanı, teknisyen, yahut da mühendis çocuk, onun girdiği gibi

gelecek birileri yapacak ameliyatı. Sen bunu kullanmayı öğrenmek zorundasın. Ürologlar sürrenal yapar o zaman, kaptırırsın. (Genel cerrah, 61, Erkek)

Da Vinci'nin müdahale ettiği sınırlar, yalnızca mesleğin sosyal yapısında değildir: cerrahi robot, cerrahın yalnızca mesleki kimliğiyle değil, bizzat kendi bedeniyle olan ilişkisinde de çeşitli çelişkilere sebep olabilmektedir. Kaufmann bedenin kamusal varlığıyla ilgili geçerli tek bir değer olduğunun varsayıldığını, ancak yeni bir değer (robotun da bir bedenselleşmesi olduğuna dair olgusalılık) belirmeye başladığı zaman, daha geniş görüşlü bir yargı üretildiğinden bahseder (1998, s. 53). Böylece makinenin bedeni ile cerrahın arasında kurulan işlevsel olarak kesin ancak ontolojik olarak muğlak ilişki, belli bir zımnî hoşgörüyü karşılanabilmektedir. Da Vinci, ameliyat esnasında cerrahın yaptığı işlemleri hastaya aktaran bir çeşit aracı olarak işlevlenmekte, böylelikle cerrahın bedeninde vücut bulmuş bilgi ve becerisinin de bir uzantısı haline gelmektedir. Cerrahın bedeninde vücut bulmuş mesleki bilgisi, makinede tekrar vücut bulur. Hastaya dokunma söz konusu olduğunda Da Vinci cerrahın bu şekilde bir *uzvu* haline gelirken öte yandan cerrah da kendini makinenin –makinedeki sanal görüntünün- bir parçası olarak tahayyül etmektedir:

“Ama ben orada robotun, konsolun içindeyken, konsol benim (ben'im), ben yapıyorum. Makine de... çünkü konsolda ben çalışırken konsolun içinde değilim, ben hastanın içindeyim. Bana verdiği his o. Ben sanki içeriye atlamışım, ellerimden daha becerikli ama 3 tane olan, 360 derece dönen ellerimle içeride işleniyorum. Yani masalsı bir şey.” (Genel cerrah, 61, Erkek)

“[E]kranda normal açık cerrahideki gibi üç boyutlu bir görüntü görüyorsunuz, kendinizi şöyle... ben onu hep şeye benzetmişimdir, normalde insanın karnının içerisine girmişiz, orada ameliyat yapıyorumuz hissiyatı verir o görüntü. Çünkü üç boyutlu gördüğünüz için kamera karın içerisinde, batın içerisinde, o duygu güzel, keyifli bir duygu.” (Kadın ve doğum hastalıkları uzmanı, 38, Erkek)

Böylelikle, beden-makine arasındaki sınırlar silikleşmekte, cerrahi robot, bedenin mümkün sınırlarını genişleten bir aracı olarak işlevlenmektedir. Beden ve makine arasında silikleşen bu sınırlar, makinenin yalnızca bir araca indirgendiği söylemlerde tekrar inşa edilmekte, cerrah, böylelikle makine karşısında hem mesleki anlamda hem varoluşsal anlamda kaybetme tehlikesiyle karşı karşıya kaldığı özerkliğini korumak için bir alan kazanmaktadır.

“Özel bir şey yapıyor olmam veya özel bir... bir şey yoktu, yani normal bir el aleti o. Cerrahide kullandığımız bir makas veya başka bir şeyden farklı bir iş değil, yani cerrahideki el aletleri, açık cerrahide makas, bisturi kullanıyorsun işte, laparoskopide başka bir şey. O da bir el aleti.” (Genel cerrah, 58, Erkek)

“Bugün için cerrahi robot olarak kastettiğimiz şey tamamen bir makine. Kendi zekası yok, kendi inisiyatif yok, kendi kendine hareket etme yeteneği yok, öbür aletleri nasıl kullanıyorsan onu da öyle kullanıyorsun. Arada bir, senin yaptığın hareketi duplicate eden bir yapı. Onun için ona bir makine gözüyle bakıyoruz yani.” (Genel cerrah, 62, Erkek)

Böylelikle cerrahi robot, yalnızca ameliyathanede yer bulmuş bir alet olarak değil, cerrahın gerçeklik ile ilişkisinde -makineyle, mesleğiyle, hasta bedeniyle,

meslektaşlarıyla ve bizzat kendi bedeniyle ilişkisinde- bir aracı olarak konumlanmakta, bu yolla kendisiyle etkileşime girecek bir özne ve bu özne için yeni bir gerçeklik tasarlamaktadır. Peter-Paul Verbeek'in de işaret ettiği gibi, şeyler, insanlar ve dünya arasında tarafsız araçlar (araçlar) olarak değil, *arabulucular* olarak tarif edilebilir (2005, s. 112-114), çünkü tasarlanan şey yalnızca bir nesne değil, aynı zamanda bu nesne üzerinden vuku bulacak etkileşimler, bu etkileşime girecek bir özne ve yeni bir gerçeklik düzlemidir (2011, s. 94-99). Cerrahı, Da Vinci ile kurulan bu yeni gerçeklikte çeşitli kaçınma, kabullenme, pazarlık yöntemleriyle ve savunma biçimleriyle bu gerçekliğe müdahale eden bir konuma yerleştirmek, teknolojiye mutlak belirleyici bir konum atfeden söylemler karşısında özneye hareket alanı açan bir yaklaşımı da mümkün kılmaktadır.

Sonuç

Tıp mesleği çağlar boyunca insan topluluklarının vazgeçilmez işlevlerinden biri olmuştur. Bununla birlikte, teknik olanakları, bilgisi, müdahale gücü çok uzun süre kısıtlı kalmış, bu nedenle tabip büyük ölçüde büyücü/din adamı figürüyle ya özdeş ya ona benzer bir konumda kalmıştır. On dokuzuncu yüzyılda sanayi devrimine koşut olarak hızla gelişen teknolojik olanaklar tıp mesleğini doğrudan etkilemiş, onun rasyonel bir bilimsel etkinlik haline gelmesine neden olmuştur. Yirminci yüzyıl boyunca tıp alanında baş döndürücü gelişmeler yaşanmış, ancak özellikle 1980'li yıllardan sonra biyo-teknoloji, elektronik, robotik gibi alanlarda kat edilen mesafe, tıbbi bilgi ve kapasitenin çok genişlemesine neden olmuştur. Bununla birlikte, eski çağlardan beri tıp pratiğinin en önemli unsurlardan biri olan *dokunma ayrıcalığı*, özellikle dolaylı müdahale olanağı sağlayan teknik gereçlerin kullanıma girmesiyle hem azalmış hem mahiyet değiştirmiştir. Hasta ve hekim ilişkisini hem belli bir iktidar yapılanması ekseninde hem insani bir temas kapsamında belirleyen unsur dokunmadır; oysa robotik teknolojisinin tıbbi işlemlere dâhil olması, dokunmanın hasta ve hekim bedenleri arasındaki yerini daraltmış ve gereğini azaltmıştır. Bütün klinik dallar için geçerli olsa da, özellikle cerrahi alanda hasta bedenine dokunmanın farklı ve daha köktenci anlamları vardır. Türkiye'de henüz az sayıdaki merkezde kullanıma giren, ancak yayılma eğiliminde olan Da Vinci cerrahi robotu, hasta ve cerrah arasındaki ilişkide önemli değişiklikler getirmektedir. Öncelikle hastanın bedeni insani niteliğinden sıyrılıp nesneleşmektedir. Zira cerrah, Da Vinci aracılığıyla gerçekleştirdiği ameliyede artık hastanın başında değil onun fiziki olarak uzağında konumlanmaktadır; bu, aynı zamanda kavramsal bir uzaklaşma anlamına gelmektedir. *Cerrahi beceri* kavramı, bu değişmeye koşut olarak yeniden tanımlanmaktadır; Da Vinci kullanan cerrah için, mesleki beceri, önemli oranda kontrol konsolunun kumandalarına hâkimiyet, onu maharetle kullanabilme olarak değişmektedir. Nihayet, bir ilişkiler düzlemi olarak tasavvur edebileceğimiz ameliyathane, hem fiziki anlamda hem kavramsal açıdan dönüşüm geçirmektedir. Cerrahın merkezde olduğu mekân kullanımı ve onun yetkesi

etrafında örgütlenen ilişkiler, görelî olarak daha dağılmış bir iktidar yapısı arz etmeye başlamaktadır. Öte yandan, tıbbın büyü yaratma işlevinden teknisyenlik konumuna geçişi, aynı zamanda toplumsal değerlerin, teknoloji aracılığıyla kaçınma, ötekiyle teması azaltma, steril ilişki yönünde değiştiğini göstermektedir. Bununla birlikte, robotik cerrahiyle birlikte yeni bir rasyonelleşme biçimine geçilmekte olduğu düşünülebilir. Buna göre, yalnızca insan olan ve insani becerileri kadar kusurları da olan (hatta kusurlarıyla insani ayrıcalığa sahip olan) cerrahın, yerini doğrusal bir şekilde makineye terk ettiğini iddia etmek doğru olmaz. Bunun yerine bir çeşit bileşik rasyonelleşme olgusundan bahsedilebilir. Weberci anlamda maddi rasyonelleşmede gözlemlenen biçimsel rasyonelleşmeye eşlik eden değerler düzeyinde rasyonelleşme, doğrusal bir erk transferi süreciyle, cerrahın Da Vinci robotuna geçmemekte, aşamalı ve karşılıklı zayıflıkların telafisine dayalı bir paylaşım söz konusu olabilmektedir. Bununla birlikte, makinenin sağladığı kesinlik, verimlilik, hatasızlık gibi özellikler, cerrahın beceri ve deneyim alanının daralmasına da yol açmaktadır. Diğer yandan, bu makalede ağırlıklı olarak makinenin cerrahın becerisini kısmen ele geçirip onun hastayla olan ilişkisinin mahiyetini dönüştürdüğünü vurgularken, kuşkusuz robotik teknolojisinin (genelde teknolojik desteğin), tıp pratiğine daha fazla kesinlik, daha az risk, daha güvenli müdahale olanağı, hastalar için daha konforlu bir tedavi süreci sağlama özelliğini göz ardı etmediğimiz altını çizmemiz gerekir. Ancak özellikle dokunma ayrıcalığının kısıtlanmasının, tıp pratiğindeki insani ilişkinin mahiyetini anlamlı bir şekilde dönüştürebileceğine dikkat çekmek istedik. Teknolojinin evrimi hiçbir zaman doğrusal olmamıştır; Da Vinci robotunun tıp pratiğine önemli değişiklikler getirdiği, insanın becerisine alternatif oluşturabileceği gözlemlense de, makinenin ve yapay zekânın insanın yerini tamamen dolduracağına dair öngörü yapmak için henüz erken olduğu kanısındayız.

Bilgilendirme: Bu metnin ilk ve kısa sürümü, IX. Ulusal Sosyoloji Kongresi'nde, 14 Eylül 2019'da, Ankara'da sunulmuştur.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article..

Kaynakça/References

- Başkavak, G. (2016). *Understanding surgical craft in the changing context of technology, transformation of healthcare and marketization: A case study on surgeons in Istanbul, Turkey* (Doctoral dissertation, Orta Doğu Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, Turkey). <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Baudrillard, J. (1990). *Le système des objets*. Éditions Gallimard.
- Baumgart, D. C., Wende, I., & Grittner, U. (2017). Tablet computer enhanced training improves internal medicine exam performance. *PLOS One*, 12(4), 1–14.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction: Critique sociale du jugement*. Les Éditions de Minuit.
- Bourdieu, P. (1987). *Choses dites*. Les Éditions de Minuit.
- Bourdieu, P. (2000). *Esquisse d'une théorie de la pratique*. Les Éditions du Seuil .
- Braverman, H. (1998). *Labor and monopoly capital: The degradation of work in the twentieth century*. Monthly Review Press.
- Brown, D. C., Miskovic, D., Tang, B., & Hanna, G. (2010). Impact of established skills in open surgery on the proficiency gain process for laparoscopic surgery. *Surgical Endoscopy*, 24, 1420–1426.
- Canguilhem, G. (1996). *Le normal et le pathologique*. Quadrige/Presses Universitaires de France.
- Canguilhem, G. (2002). *Études d'histoire et de philosophie des sciences*. Librairie Philosophique J. Vrin.
- Canguilhem, G. (2012). *Writings on medicine* (S. Geroulanos, Tran.). Fordham University Press.
- Cavestro, W. (1990). Beyond the deskilling controversy. *Computer Integrated Manufacturing Systems*, 3(1), 38–46.
- Delaporte, F. (Ed.) (1994). *A vital rationalist: Selected writings from Georges Canguilhem*. Zone Books.
- Derrida, J. (1993). *La dissémination*. Éditions du Seuil.
- Duff, E., Miller, L., & Bruce, J. (2016). Online virtual simulation and diagnostic Reasoning: A scoping review. *Clinical Simulation in Nursing*, 12, 377–384.
- Ellul, J. (1988). *Le bluff technologique*. Hachette.
- Ertan, C. (2017). *Dövmeli bedenler, Bir beden sosyolojisi kitabı*. Phoenix Yayınevi.
- Foucault, M. (1976). *Histoire de la sexualité I: la volonté de savoir*. Gallimard.
- Foucault, M. (1992). *L'archéologie du savoir*. Éditions Gallimard.
- Foucault, M. (1993). *Naissance de la clinique*. Presses Universitaires de France.
- Guraya, S. (2016). The usage of social networking sites by medical students for educational purposes: A meta-analysis and systematic review. *North American Journal of Medical Sciences*, 8(7), 268–278.
- Habermas, J. (1993). *İdeoloji olarak teknik ve bilim* (M. Tüzel, çev.). Yapı Kredi Yayınları.
- Hayles, N. K. (1999). *How we became posthuman. Virtual bodies in cybernetics, literature, and informatics*. The University of Chicago Press.
- Hoffman, B. (2001). On the valueladenness of technology in medicine. *Medicine, Health Care and Philosophy*, 4, 335–346.
- Kaufmann, J.-C. (1998). Corps de femmes, regards d'hommes. *Sociologie des seins nus*. Nathan.

- Latour, B. (2007). *Changer de société, refaire de la sociologie*. La Découverte.
- Lock, M., & Nguyen, V.-K. (2010). *An anthropology of biomedicine*. Wiley-Blackwell.
- Lu, J. (2016). Will medical technology deskill doctors? *International Education Studies*, 9(7), 130–134.
- Marcuse, H. (2002). *One-dimensional man*. Routledge Classics.
- Merleau-Ponty, M. (1981). *Phénoménologie de la perception*. Gallimard.
- Milon, A. (2005). *La réalité virtuelle. Avec ou sans corps?* Éditions Autrement.
- Minor, L. (September 11, 2018). *Scope*. Stanford Medicine: <https://scopeblog.stanford.edu/2018/09/11/will-doctors-be-replaced-by-algorithms/>
- Morrissey, B., & Heilbrun, M. (2017). Teaching critical thinking in graduate medical education: Lessons learned in diagnostic radiology. *Journal of Medical Education and Curricular Development*, 4, 1–5.
- Patel, N., Ngo, E., Paterick, T., Chandrasekaran, K., & Tajik, J. (2016). Should doctors still examine patients? *International Journal of Cardiology*, 221, 55–57.
- Rosser, J., Lynch, P., Cuddihy, L., Gentile, D., Klonsky, J., & Merrell, R. (2007). The impact of video games on training surgeons in the 21st century. *Archives of Surgery*, 142(2), 181–186.
- Sauvageot, A. (2003). *L'épreuve des sens: De l'action sociale à la réalité virtuelle*. Presses Universitaires de France.
- Simondon, G. (2005). *Du mode d'existence des objets techniques*. Aubier.
- Trujillo Maza, E., Gómez Lozano, M., Cardozo Alarcón, A., Moreno Zuluaga, L., & Gamba Fadul, M. (2016). Blended learning supported by digital technology and competency-based medical education: A case study of the social medicine course at the Universidad de los Andes, Colombia. *International Journal of Educational Technology in Higher Education*, 13(27), 1–13.
- Veatch, R. M., & Stempsey, W. (1995). Incommensurability: Its implications for the patient/physician relationship. *Journal of Medicine and Philosophy*, 20(3), 253–269.
- Verbeek, P.-P. (2005). *What Things Do?* (R. P. Crease, Tran.) University of Pennsylvania Press.
- Verbeek, P.-P. (2011). *Moralizing technology: Understanding and designing the morality of things*. The University of Chicago Press.
- Wauben, L., Goosens, R., & Lange, J. (2012). Learning from aviation to improve safety in the operating room - A systematic literature review. *Journal of Healthcare Engineering*, 3(3), 375–390.
- Weber, M. (1995). *Économie et société*. Plon.

EKLER

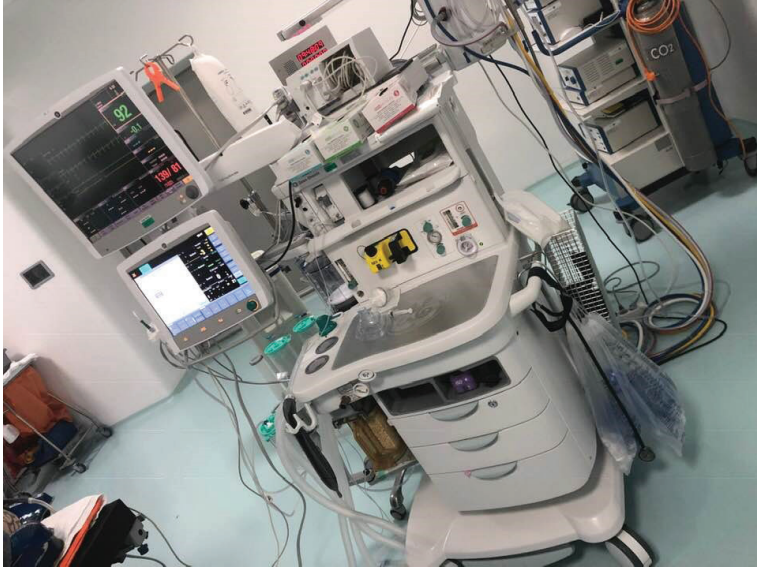
Ek-1

* Fotoğraflar Doktor Fatih Ağalar tarafından çekilmiştir.









ARAŞTIRMA MAKALESİ

İkinci Adam ya da Kayda Değer Bir İstisna: Sosyal Bilimlerde Konumlandırılmayan Bir Düşünür Olarak Marcel Mauss

Şeyda Sevde Tunçbilek¹ 

Öz

Fransa'da antropolojinin kurucusu Marcel Mauss (1872-1950) gerek dönemin koşulları ve sosyal ilişkilerinin getirdiği yük gerekse teorik genellemelere karşı temkinli yaklaşımı sebebiyle çok geniş bir yelpazede kaleme aldığı çalışmalarını kavramsal bir çerçeveye oturtarak genel bir kurama dönüştürmemiştir. Bu nedenle Mauss'un disiplinler arasındaki geleneksel sınırları tek hamlede geçen çalışmalarını kategorize etmek, düşünsel izleğini takip etmek, epistemolojik ve metodolojik anlamda *modus operandis*ini sabitlemek oldukça güçtür. Mauss'un fragmanlar halinde kalan çalışmaları uzun süre Durkheim'in sosyoloji projesinin bir tamamlayıcısı olarak görülmüş, Mauss *doğal ve zorunlu bir vârislik* pozisyonuna mahkûm edilmiştir. Ancak 1980'li yıllardan itibaren bu tür yaklaşımlar irtifa kaybetmiş; inançlar, ritüeller, düşünce kategorileri, semboller, bedensel teknikler ve kolektif temsiller gibi ilgi alanları ve toplumsal olguların bütünselliği, etnosentrizm eleştirisi, sosyal morfoloji incelemeleri, kültürel görecelilik savunusu gibi yönelimleri ile Mauss'un sosyal bilimler tarihinde *kayda değer bir istisna* olduğu düşüncesi gündeme gelmiştir. Bu çalışma, Mauss'un sosyolojik ve antropolojik yaklaşımının özgün yanlarının altını çizerek, Mauss'u Durkheim düşüncesine bitişik okumaktan vazgeçen ve orijinalliğini teslim eden akıma büyük ölçüde katılmaktadır. Ancak burada Mauss'un *ikinci adam* pozisyonu ile *kayda değer bir istisna* olma hâli arasında salınan çalışmaları Durkheim ve Mauss arasındaki insani ve mesleki yakınlıkları görmezden gelmeyen ama aynı zamanda Mauss'u Durkheim-merkezli okumalara da hapsetmeyen alternatif bir okuma biçimiyle ele alınmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Antropoloji • Sosyoloji • Bütünsel toplumsal olgu • Armağan • Habitus • Sembolik anlam • Bedensel teknikler

The Second Man or a Remarkable Exception? Marcel Mauss as a Savant Unable to Be Positioned in the Social Sciences

Abstract

Marcel Mauss (1872-1950), due to his cautious approach toward the conditions of the period and the burden social relations had brought as well as toward theoretical generalizations, never converted the articles he had published in *L'Année Sociologique* or the broadly dispersed articles he had written into a general theory by seating them in a conceptual framework. Therefore, categorizing Mauss' studies, which had crossed the traditional boundaries among disciplines in one thrust, following his intellectual footsteps, and stabilizing his *modus operandi* in the epistemological and methodological sense are quite difficult. Mauss' studies, which remain in fragments, had long been seen as a complement to Durkheim's sociology project, and Mauss had been sentenced to the position of a *natural and mandatory successor*. Since the 1980s, however, approaches assessing Mauss as a direct follower of Durkheim have lost altitude, and the idea that Mauss had been a *remarkable exception* came to the agenda through his areas of interest in such things as beliefs, rituals, categories, of thought, symbols, techniques of body, and collective representations, together with studies from social scientists like Marcel Fournier, Camille Tarot, Irène Théry, and Alain Caillé, especially in regard to *Revue de M.A.U.S.S. (Mouvement anti-utilitariste dans les sciences sociales)*, and through orientations such as the totality of social fact, critiques on ethnocentrism, social morphology studies, and the defense of cultural relativism. By underlining the unique aspects of Mauss' sociological and anthropological approach, this study substantially contributes to the movement that has surrendered to his originality and abandoned studying Mauss adjacent to Durkheim. Though, here, Mauss' studies, oscillating between the *secondary-man position* and being a *remarkable exception* are discussed with an alternative reading that ignores not the intimacy and professional proximity between Durkheim and Mauss but also does not condemn Mauss to Durkheim-centered reading.

Keywords: Anthropology • Sociology • Total social fact • Gift • Habitus • Symbolic meaning • Techniques of body

1 Şeyda Sevde Tunçbilek (Ar. Gör.), İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Laleli, Fatih 34134 İstanbul.
Eposta: sevdetuncbilek@istanbul.edu.tr ORCID: 0000-0002-7112-5156

Afif: Tunçbilek, Ş. S. (2020). İkinci adam ya da kayda değer bir istisna: Sosyal bilimlerde konumlandırılmayan bir düşünür olarak Marcel Mauss. *Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 499–539. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0008>

Extended Summary

According to some, Marcel Mauss (1872-1950) as a savant difficult to position in the tradition of the social sciences was disorganized; his studies remained superficial and he was the natural and requisite heir, a *second man* removed from wholeness; according to others, Mauss was a *remarkable exception* within 20th-century French thought who had planted the seeds of many new fields through the breadth of his areas of interest and variety of topics in his repertoire. Aside from Marcel Mauss' (1872-1950) *opus magnum*, the oft mentioned and referenced text *Essai Sur le Don* [The Gift, 1925], Mauss had not been studied until recently without being connected to Durkheim thought; in particular, the works from the last years of his life had not been evaluated, and he had stayed as a well-viewed thinker but one less seen. With his epistemological transitiveness and the variety of topics in which he was interested, marking Marcel Mauss' theoretical position and anchoring his intellectual image and heritage are nearly impossible, because as seen in his extremely short biography, "The information that remains as esoteric as the knowledge Mauss had provided is very sparse, and at the same time has left a deep impact" (Lévi-Strauss, 2013, p. 15).

Marcel Israël Mauss, born on May 10, 1872 as the eldest son of Gerson Mauss and Rosine Durkheim (Émile Durkheim's sister) in Épinal of Vosges (a region of France close to Germany), first enrolled in the Historical Sciences and Philology Chair (Section 4 of *l'École Pratique des Hautes Études* [EPHE]) in the fall of 1895 after completing his philosophy education in Bordeaux in the same year; afterwards he also enrolled in the History of Primitive Peoples' Religions Chair (EPHE's Section 5). There he worked on Semitic and Indo-European languages with Antoine Meillet, Lucien Finot, and Israël Lévi, and on religions with Louis Marillier, Alfred Foucher, and Sylvain Lévi. He went to England and Holland in December of 1897. There he met with the famous Indian experts Willem Calland, Moritz Winternitz, and James Frazer, who is acknowledged as one of the founders of the discipline of anthropology through his work, *The Golden Bough* (1890). He began giving lessons in EPHE's fifth section in 1901. In 1925, he pioneered the establishment of the Ethnology Institute (*l'Institut d'Ethnologie*) within the University of Paris together with Lucien Lévy-Bruhl and Paul Rivet and acted as the institute's general secretary. In 1931, this time he was elected to the Sociology Chair at the Collège de France. He resigned in 1940 when the anti-Semitic laws enforced by the Vichy Government took effect, living in retirement until February 11, 1950 when he died. According to Camille Tarot (2003, p. 8), Marcel Mauss was a *frontier human* in three ways: as the child in a family that alternated between tradition and modernity and tended toward modernity, as one whose family had lived on the border of Germany then settled in Épinal by choosing France after the Sedan War of 1870 and passing through the Alsace region of Bischwiller, and lastly through the epistemological transitiveness that is unable to fit within the sphere of a single discipline.

Marcel Mauss, accepted as the founder of ethnology¹ in France despite never having done any field work, aimed to identify the commonalities in various types of societies by benefitting in particular from important ethnographic monographs such as Franz Boas's *The Indians of British Columbia* (1888) and *The Family among the Australian Aborigines* (1913) and Bronislaw Malinowski's *Argonauts of the Western Pacific* (1922), as well as to find "one of the cornerstones upon which today's societies are built" (2013, p. 227).² The articles Mauss had written on a broad repertoire through the psychological orientation, personal understanding, social morphology, techniques of body, magic theory, potlatch, and gifts in communities in Polynesia, Melanesia, and North America were published in fragments in *L'Année sociologique*, which Durkheim had founded and Marcel Mauss had been editor-in-chief of since 1917. These fragments were published under the name *Sociologie et Anthropologie (Sociology and Anthropology)* in 1950 after his death along with Claude Lévi-Strauss's famous preface.

Marcel Mauss' first publication was the book *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice (Sacrifice: Its Nature and Functions)*, which he penned with Henri Hubert while in England in 1899. Immediately upon his return to France, he wrote an important article "*La sociologie: Objet et méthode*" ("Sociology: Object & Method," 1901), this time with Paul Fauconnet, in which they verify the limits of the Durkheimian sociology project and advocate the necessity for sociology as a science, which was currently being established. He published his book, *De quelques formes primitives de classification (Primitive Classification, 1903)*, which he had written with Émile Durkheim in the same year as that article. He followed this book with *Esquisse d'une théorie générale de la magie (General Theory of Magic, 1904)* written with Henri Hubert, "*Essai sur les variations saisonnières des sociétés eskimos*" ("Seasonal Variations of the Eskimo: A

1 Studies analyzing communities that were called "primitive" and that had remained outside of modern societies became an academic discipline at the start of the 20th century. While this discipline would be used in the USA with the senior title of anthropology as an uppermost heading covering physical and cultural anthropology, these studies that had been carried out on different groups of people would be included in the university system in continental Europe under the titles of "ethnography" and "ethnology." While ethnography means the detailed observation of a chosen community by the participant observer in the present time, ethnology refers to its systemization by comparing and grouping the data ethnographers have collected. However, these distinctions on the point of naming the discipline disappeared after the end of World War II, and ethnology and anthropology became synonymous apart from the nuances. This study prefers the term ethnography particularly in places where going to the field and collecting data from the field are emphasized; the designations of ethnology and anthropology are used interchangeably without any distinction in meaning.

2 Through the words of Claude Lévi-Strauss (2013, p. 38), Mauss is the first anthropologist who is considered to have been able to deduce deeper principles from ethnographic data by going beyond descriptive depictions. Perhaps the best example of this is the polemic Mauss had with Malinowski. Marcel Mauss used Malinowski's and Boas' field data in his study on exchanging patterns. In gift theory, which Mauss had formed based on these data, he criticized the definition of gratuitous donation that Malinowski had used in his Trobriand monographs. Malinowski accepted these criticisms with these words: "For a general practitioner, seeing one's observations being well presented is nice as it allows others to challenge these results with the help of their own materials" (as cited in Abélès, 2017, p. 50). While Malinowski ultimately did not possess the ethnology of his own ethnography, Mauss on the contrary was busy with an ethnology that was not his own ethnography (Tarot, 2003, p. 52).

Study in Social Morphology” 1906) written with Beuchat, and “*Introduction à l’analyse de quelques phénomènes religieux*” (“Introduction to the Analysis of Some Religious Phenomena,” 1908). An incomplete version of his thesis “*Sur la prière*” (“On Prayer”) was published in 1909. In 1925, after long years of war and Durkheim’s death, Mauss wrote *Essai sur le don*, accepted as his most important study, by starting work in order to revive the magazine *L’Année sociologique*. In the 1930s, he turned to studies where he portrayed the body as a micro-society, which would allow him to be accepted as the founder of body sociology in the following years, and he published the article “*Les techniques du corps*” (“Techniques of the Body,” 1935). In this period he also wrote two articles, “*Hommage à Picasso*” (“Homage to Picasso,” 1930) and “*Arts indigène*” (“Indigenous Art,” 1931).

As much as the articles Mauss did write, the works he had planned to write but never started or that he had left unfinished provide an opportunity for understanding the richness of his world of thought, foremost being his study, *Sur la prière*, which he had left incomplete and published in 1909 in an unfinished state. The second volume of “*Esquisse d’une théorie de la magie*,” which had been planned for addressing the relationships between magic and religion, was designed but unable to turn into a publication. He was known to be working on completing a book towards the end of the 1930s on “The macrocosmos, microcosmos, and the Tikis, human statues seen in Tahiti” (Bert, 2012, p. 18). In addition, with respect to what Fournier had transferred from Mauss’ archives, Mauss had thought to transform his article “*La nation*” (“The Nation”) into a great work in 1920; he had planned to publish a book on Bolshevism and wanted to work on technology (Fournier, 1994, pp. 15–16).

Starting in the fall of 1890 when Mauss had been a student of Durkheim in Bordeaux, a friendship developed based on professional cooperation and collaboration beyond their family relationship. After Mauss completed his high school education, Durkheim prompted him to investigate religious phenomena as a field where he would be able to use his potential and make the maximum contribution to the science of sociology from which it emerged (Mauss & Philippe, 1979, p. 214).³ Mauss took on the task of classifying 26,000 suicide cases in 75 separate files for Durkheim’s study *Le suicide* (*Suicide*, 1897; Mauss & Philippe, 1979, p. 210). In 1903, Durkheim and Mauss coauthored the work *De quelques formes primitives de classification*, which addressed the relationships between social structures and classification

3 In this process, Durkheim and Mauss were convinced that the field of law and research related to institutions had already developed and that the field of ritology (Ritual Science) had advanced enough beyond a point through the studies of Sir James Frazer and Robertson Smith. They had decided on the field of oral rituals and religious conceptualization for Mauss’ specialization, which they thought hadn’t been attempted yet. The initial plan was for Mauss to apply the approach that Durkheim had put forth in *Les règles de la méthode sociologique* over religious objects. Mauss was later elected to the Chair of Comparative Religious Studies at EPHE, and he continued to deal with religious phenomena until the end of his career (Mauss & Philippe, 1979, p. 214).

systems and aimed to show the parallelism between societies' degrees of complexity and classification systems by comparing samples of Zunis and Chinese living in North America with Australian Aborigines. When looking at the contribution rates between 1898-1913 in the journal *L'Année sociologique*, which Émile Durkheim had founded and where he had brought his sociology project to life, while Durkheim ranked center at 15.9%, Mauss followed him with a very high percentage of 15.2% (Tarot, 2003, p. 14).⁴ Regarding *Les Formes élémentaires de la vie religieuse* (*The Elementary Forms of Religious Life*, 1912), which was Durkheim's last work, Henri Hubert implied that Mauss' anthropological interests were reflected in the book, telling Mauss "Only your signature is missing," and that although it was published with a single author, the work was the product of a collective effort (Fournier, 2010, p. 474). Moreover, long before Durkheim studied Australian Aborigines in this work of his, Mauss in 1889 had written a thesis on the sacrificial rites of Aborigines. After the deaths of Robert Hertz in 1915, Émile Durkheim in 1917, and Henri Hubert in 1927, Mauss became the backbone of the journal *L'Année sociologique* and devoted most of his work hours to preparing Durkheim's lessons and Hubert and Hertz's studies for publication.⁵ Marcel Mauss was by his uncle's side in difficult times such as the Dreyfus Affair and World War I up until Durkheim's death in 1917; afterward, he remained loyal to Durkheim's comparative sociology project and struggled to establish a true science of society in his studies as Durkheim's student and heir.

Perhaps for all these reasons, Mauss had for many years always been considered Durkheim's heir and complement to his projects. Nowadays, however, this type of portrait has gradually faded for Mauss; his inseminalations over a very large inventory have been exposed through his areas of interest in such things as beliefs, rituals, thought categories, symbols, bodily techniques, and collective representations and his orientations such as the totality of social facts, criticism of ethnocentrism, investigations into social morphology, and defense of cultural relativism; the idea has come up that concepts such as techniques of body, formation of 'self', symbolic meaning, habitus, and communicative exchange, which are counted among the basic topics of study in today's sociology, are found in Mauss' studies in a core state, noted but not detailed.

Following the detailed and voluminous biography Marcel Fournier wrote in 1994, anecdotes and unknown aspects about Mauss one by one began to be exposed. The number of thinkers such as Robert Lowie who had assessed Mauss among social

4 Among the same years, Mauss was followed by Henri Hubert at 13%; François Simiand at 7.8%; Paul Fauconnet, Gaston Richard, Hubert Bourgin and Célestin Bouglé at 4.4%, and Maurice Halbwachs at 3.9%.

5 Henri Hubert (1872-1927), who Marcel Mauss described as his twin, was both a personal close friend and professional colleague of Mauss. While in England in 1899, Mauss wrote the article "*Essai sur la nature et la fonction du sacrifice*" with Hubert for the second edition of *L'Année sociologique*. Aside from being included within the same team of the journal, they were elected to the EPHE almost in the same year. After Hubert's death in 1927, Mauss prepared his half-finished study *Mélanges de sociologie religieuse et de folklore* for publication. The work was published in 1928 with an introduction from Mauss.

scientists only as a simple follower of Durkheim gradually decreased. While Lévi-Strauss, Merleau-Ponty, and Lefort accepted the originality of Mauss' thinking, Dumont and Evans-Pritchard advocated in their studies that Mauss was a camouflaged critique of Durkheim (Tarot, 2003, p. 18). Since the 1990s, Mauss has again come up in various contexts as a communicative-exchange moral theorist, personality theorist, and body techniques theorist. Social scientists such as Marcel Fournier, Camille Tarot, Irène Théry, and Alain Caillé have made Mauss' studies the subject of reexamination with a different eye, particularly *La Revue de M.A.U.S.S.*⁶ While Alain Caillé claimed that Mauss in all cases deserves to be in the pantheon of great social scientists, Camille Tarot defined Mauss as “an investigative discoverer of ideas and methods; an unsystematic thinker and educator; and an innovative, anti-conformist, original, and free spirit” (2010/2, pp. 23–24). Irène Théry claims that, by separating Mauss' thinking into two stages, the first stage was when Mauss followed Durkheim's steps more; the second stage is when he focused on gender distinctions in primitive societies.

In fact, attempts to define Marcel Mauss as being akin to Durkheim but beyond him had begun at a much earlier date. Charles Andler, who had advocated Mauss for membership in Collège de France at the start of the 1930s, described Mauss as “like Durkheim but more equipped than Durkheim,” while recalling Mauss as a researcher possessing ethnographic formation; as having command over many old languages such as Vedic, classical Sanskrit, Pali, and classical Hebrew from the Indo-European languages and Avestan from one of the oldest languages of Iran⁷ at a time when sociologists mostly had trouble with foreign languages; and as being armed with a rare dedication and passion of work. Andler stated that the Sociology Chair, which Mauss had accepted in place of the Social Philosophy Chair that had become available when Jean Izoulet died in 1929, could only be entrusted to “One of the rarest fragments of French science and philosophy” such as Mauss (Fournier, 1996, pp. 164–165).

This article assists in the effort to present Mauss, who has become increasingly visible within the social sciences, as a genuine intellectual and in abandoning studying Mauss adjacent to Durkheim's thought largely by underlining the unique aspects of Mauss sociology and anthropology. Here however develops an alternative reading that doesn't ignore the humane and professional affinities between Durkheim and Mauss and at the same time doesn't confine Mauss to a Durkheim-centered study. For

6 In addition to being a journal established in 1981 and focused on the work of Marcel Mauss, *La revue de M.A.U.S.S. (Mouvement anti-utilitariste dans les sciences sociales)* was a movement against the economist explanatory models that had become widespread particularly in the 1960s and 1970s and that had completely dominated the fields of sociology and political philosophy. Included among its founders are Alain Caillé, Gérald Brethoud, Cengiz Aktar, Ahmet İnsel, and Rigas Arvanitis. For more information see: Caillé, A. (2010/2). Ouverture maussienne. *Revue de MAUSS*, 36, pp. 25–33.

7 While addressing Marcel Mauss' sociological and anthropological approaches, one must not forget that he at the same time is a philologist. Mauss knew the languages of Latin, Greek, Arabic, and Australian, in addition to the ones mentioned in the text, and could speak English, Dutch, German, Italian, Spanish, and Russian; he lamented only being able to speak a little Swedish (König, 2014, p. 7).

this, Mauss' interest in the observable, his multidisciplinary approach that attempts to conceptualize social fact in its entirety, his definition of individuality opposite collective consciousness, his emphasis on conflict, and his un-inherited legacy shall be discussed. The Conclusion section will present a general evaluation on the convergences and divergences between the Durkheim-Mauss duo.

I- Discussion of Method: Mauss' Practical Orientation

Despite having remained loyal to the boundaries Durkheim drew in *Les Règles de la méthode sociologique* (*The Rules of the Sociological Method*, 1895) and putting the sociological method at the foundation of all social sciences just like Durkheim, Marcel Mauss followed a pragmatic path that transformed method from being a topic of debate into a basic tool, using this when necessary in accordance to the subject of study. He didn't discuss the issue of method at length in any study apart from the article *La sociologie*, which he wrote in 1901 with Michel Fouconnet and surprisingly with Durkheim's assistance (Mauss & Philippe, 1979, pp. 241–242). According to Camille Tarot, Mauss' pluralist and eclectic approach on the topic of method and the different paths he tried in his studies stopped him from being a consistent university professor and made him a researcher in its full meaning, although less doctrinal (2003, p. 35). For this reason precisely, the first section of the work *De Durkheim à Mauss l'invention du symbolique* (*The Invention of Symbolism from Durkheim to Mauss*, 1999) is titled “*Dans l'usine de Durkheim*” (“In Durkheim's Factory”) and the second section is titled “*Dans l'atelier de Mauss*” (“In Mauss' Atelier”). Likewise, François Bert published the book *L'Atelier de Marcel Mauss* (*Marcel Mauss' Atelier*, 2012).

In Mauss' thought, practice always precedes what is theoretical, because Mauss gave importance to social life, practical action, and concrete field data rather than abstract categories. He believed in the necessity of examining the world of direct social experiences with one's own eyes and in reality. Although he had never done field work throughout his life, his starter course at the university was about observing and recording social phenomena.¹ Mauss inclined his students to the field in this class, explained in detail what they should do there, and made a lengthy list of the things needed in field studies. According to Robert Deliège, even Malinowski hadn't gone so far as to describe field techniques (2006, p. 97). At the same time, he worked with great curiosity by reading over and over about the materials anthropologists such as Boas and Malinowski had collected from the field. Mauss' studies are filled with countless examples and field data from a wide variety of geographies, cultures, languages, and myths. According to his student, Louis Dumont, “Mauss was a field man who never got up from his chair” (1983, p. 197).

Mauss was an empiricist who went far in abstractions and theoretical generalizations with his emphasis and excitement about actionable, concrete, and observable phenomena and social dynamics. Of his colleagues, he hailed Robert Hertz as a scholar, who conducted research projects, while criticizing Lévy-Bruhl on the point of being a philosopher. In his work *Sur la prière*, which he had left unfinished and published as a draft in 1909, he criticized philosophers for acting as theologians and for developing

1 This course's notes would later be made into the book, *Manuel d'ethnographie* (*Ethnography Handbook*, 1926).

ideas about worship that they had established in their own mental worlds rather than by examining facts and practices (Mauss, 1909, p. 16). On this point, he was closer to Durkheim's methodology, which accepted each social fact as a unique reality and aimed to establish positive social science, which distinguished it from philosophy through its positivity.

Durkheim, despite accepting social fact as objects and working with concrete data in a method statistically specific to *Le suicide*, remained in much more of a philosophical/theoretical position when compared with Mauss. This is because Durkheim's sociology is based on a distinction assumed to exist between traditional societies defined by mechanical solidarity and industrial societies defined by organic solidarity. He was in the search for a new morality that would be able to bring to life the ideal of a defragmented society integrated to each one of its pieces in the changing conditions together with industrialization. Whereas according to Mauss, all the possible categories and social facts need to be inventoried before constructing the categories. His doubts on the topic of premature generalizations explain to some extent the reason that he had not published any books during his career and had not formed a general theoretical framework in complete condition.² Mauss, unlike Durkheim, was in fact not interested in theories; he maintained his beliefs in observing ethnography and research, stating the following regarding generalizations in an interview made with him in 1934:

I've never been interested in developing systematic theories in my studies. I'm just working on material that exists. If by chance I come across a generalization in these results from my studies, I state this and move on to something else. The thing I'm really interested in is not creating a general schema that will cover the whole field, but to be able to show several of the dimensions of the field whose boundaries we can touch. Because I work this way, my studies are mostly scattered and nonsystematic. Nor does any point exist that will be able to summarize them (1989, p. 165).

This distinction between Durkheim and Mauss particularly shows itself on the issue of indigenous peoples. In Mauss' seminar on the history of "primitive" peoples' religion, which he gave at EPHE in 1922, he completely broke off from the idea of doing a holistic theory of Australian totemism, which Durkheim had presented in his work *Les Formes élémentaires de la vie religieuse*, exhibiting an approach that rejected all types of dogmatism and that preserved the dignity of ethnographic field data which had thus far been neglected: "Mistakes disappear at every point up to the end where observations are made; Morgan and Durkheim's sacred mistake, namely that societies formed by way of external marriage, disappears into amorphous clans: Other clans emerge" (from Mauss, as cited in Bert, 2012, p. 176).

2 Another reason for Mauss' thoughts not being institutionalized is that after the death of his uncle, he dedicated most of his effort to the functioning of *L'Année sociologique* and preparing Durkheim's class notes for publication. Nevertheless, in his historical 1934 interview, Mauss specified falling behind due to Durkheim's studies, saying "How it is done is that the works appear more important to me than revitalizing the elderly. When I finish a study, I forget it, put it aside, and start dealing with something else." (Mauss & Murray, 1989, p. 165).

Although in his work *De la Divison du travail social* (*The Division of Labor in Society*, 1893) Durkheim criticized Spencer, who advocated that society can be understood through the individual, he nevertheless partnered with Spencer's approach toward passing from undefined and inconsistent homogeneity to a defined and consistent heterogeneity (Kabakçı, 2019, p. 195). For Durkheim, expressing this common denominator also meant increasingly complicating the types of societies and moving from mechanical solidarity to organic solidarity through the emergence of the individual and by detailing the division of labor. Durkheim remained true to this evolutionist line in all his studies, which also included his last study, "*Les Formes élémentaires de la vie religieuse.*" Whereas Mauss' carefulness on the topic of ethnographic data and the field caused him to draw away from the evolutionist point of view that directly classified Durkheim's societies from basic to complex and advocated the need to also look at the most basic in order to understand the complex (Deliège, 2006, p. 98). Mauss did not believe in the existence of an evolutionary law that communities and cultures were subject to; as Franz Boas and Bronislaw Malinowski argued at the beginning of the 20th century within anthropological thought, and for Mauss as well, civilized societies and non-civilized societies did not exist, only different types of civilizations. Societies that are called "primitive" have created a unique language through their everyday life practices, beliefs, and rituals, and no criteria exists that can assume the superiority of one language over another. According to Mauss' conclusion that he drew from ethnographic data, the beliefs of so-called primitive societies are total social facts (*faits social total*) with a relationship to various aspects of the social system at an extraordinarily complex level that can never be addressed through a single dimension. In other words, the "simple" thing that needs to be looked at in order to understand complexity is not as "simple" as it appears from afar according to Mauss.

II- Social Fact and Total Social Fact

According to the principle of cause and effect, which Durkheim developed in his work *Les Règles de la méthode sociologique*, only one cause is able to influence a specific result, and when social fact are handled as objects, only one other social fact can explain these fact. Durkheim's approach in that way, where one social fact can only be explained through another social fact, is addressed from a broader perspective by Mauss because in his sociological approach, social phenomena are total social facts. Mauss advocated a social fact to mix together with the elements that form the entirety of social and physical life:

In this "total" of social facts (we suggest calling it as such), all kinds of institutions find their expression: Religious, legal, and moral institutions (moral institutions are at the same time political and family institutions) and economic institutions (which are economic institutions containing special forms related to production and consumption, more precisely to purchases and distribution); I don't suppose I even need to mention the aesthetic phenomena and the morphological phenomena from which these institutions emerge (2013, p. 226).

For example, the gift is not a moral, economic, political, or legal necessity; it is the total social fact that encompasses and possesses regulatory function over all these. In his study “*Essai sur le don*,” Mauss scrutinized in depth the phenomenon of exchange, which appears subject to the heading of economy, by moving it to the level of communication. He revealed the custom of the gift to be apparently voluntary yet an obligation in the background that determines and confirms social hierarchy. According to Mauss, the exchange of gifts doesn’t only concern the parties of the exchange but the whole of society (2013, p. 229): “Before anything else, those who make exchanges or agreements, which falls under mutual obligation, are not individuals, they are communities...”. As long as things and the spirit of those things (*mana* and *hau*)³ are exchangeable, the community develops three types of obligations on the basis of symmetrical and asymmetrical relations over the gift: giving, receiving and returning. These obligations and counter-obligations, to which Mauss gave the name “system of total prestations,” are fulfilled by exchanging gifts. In this way, the gift becomes a concept that regulates all social areas. According to Mauss (2013, p. 261), the exchange of gifts “...expresses a kind of integration and intertwining. Spirits and lives mingle with one another, objects and people come out of their own worlds and integrate with each other, and this expresses the agreement and exchange with full meaning.”

Just as social facts are holistic social fact (*fait social total*), individuals are also total human beings (*l’homme total*) “through their body, intuitions, emotions, wants, perceptions, and intelligence” (Mauss, 2013, p. 440) with physical-psycho-sociological sequences of actions. Mauss draws attention on this point not just to society, which expresses more than the sum of the individuals forming it, but also to the relationships and intertwining among the body, individual, and society. In the article “*Les techniques du corps*” in particular, he claims the way to be able to conceptualize people within their own holism is to develop a triple viewpoint on the physical, psychological, and sociological; even the intermediate form/lathe that ties together what is social with what is biological is also a psychological factor. This is because the individual’s adaptation is necessary in order for what is social to be able to impact the body, namely human behavior; “Adaptation is an individual and psychological thing” (Mauss, 2001, p. 385).

In his article “*Essai sur les variations saisonnières des sociétés eskimos*,” Mauss, like a typical Montesquieu attitude, aimed to show that the frequency of climate, social morphology, nutrition sources, population rates, social relations, family structure, ritual frequency, and religious life all affect one another holistically. In his article “*Effet physique chez l’individu de l’idée de mort suggérée par la collectivité*” (“The Physical Impact of the Thought of Death That Society Awakens on the Individual,” 1926),

3 In Mauss anthropology, property is not just an economic term in the sense of possessing a good. Property is spiritual; the person who owns a commodity also takes over the spirit belonging to that thing. Mauss expressed this with the concept of *property-talisman* (Mauss, 2013, p. 239). *Hau* is more sylvan, *mana* is the ethos of people.

where he examined cases of death in Australian and New Zealand natives by getting stuck on the idea of death that society inseminates and the acceptance of this despite the fact that they have no physical disorders or fatal injuries:

(...) these are 'total' fact that I believe need to be studied. In investigating these facts, the psychic, namely the psycho-organic, has not received sufficient attention... That which is social also needs to be taken into account. But investigating only this fragment of our lives within society is not enough by itself. (Mauss, 2001a, p. 329)

According to Claude Lévi-Strauss, Marcel Mauss's conceptualization of *total social fact* and also *total human being* is not the emphasis on originality, or holism. What is important here is that by preserving Mauss' original character of phenomena, they are different from each other but create a plurality adjacent to one another. Consequently, this totality does not harm things' originality; rather, it relates them to one another. In addition, the phenomena this holism covers are social, but what Mauss pointed out is that at the same time they are physiological and psychological. Therefore, bodies, spirits, and society are intertwined in the same moment. For example, the perpetrators, patients, materials that make doing magic possible, the spirits, and the goals during a magic ritual are within a totality (2001, p. 55). Only the concurrency of physiological, psychological, and sociological perspectives can examine this intertwining of body, spirit, and society. As such, according to Mauss and contrary to Durkheim's principle of cause and effect, social fact can be explained by evaluating social conditions and non-social conditions together.

Marcel Mauss shared Durkheim sociology's approach of accepting social fact as positive and *sui generis* (unique), the idea that a positive intrinsic discipline is necessary for being able to investigate these facts, and the conviction that this science can be and only be sociology. From Mauss' perspective, however, things exist within social life that cannot be directly observed, such as beliefs, values, norms, ideas, and social representations. These unobservable objects have symbolic meaning for Mauss. Mauss advocated that social fact that are to be discussed as *objects* cannot be investigated only as objects because social life, which is enwrapped by a mythical-ritual system, is a symbolic part of the design. From Mauss' perspective, the social extent is symbolic from start to finish:

What if words, greetings, and the gifts that are officially exchanged, received, and obligatorily returned for fear of war are each not symbols? What if the beliefs that form faith, that allow certain objects to mix together and impose the bans that cause certain objects to separate from one another, are not each symbols? (2013, pp. 426–427)

In his study *Essai sur le don*, gifts are not evaluated just as themselves but through the entire system of values that they symbolize and their entire meaning. Gift exchange brings together many questions on the symbolic meaning of the gift beyond its price

and all its quantitative features, such as to whom does the gift belong, from whose spirit does the gift convey a part, how is the gift perceived by other individuals, and which gift can be equivalent to which? According to Mauss (2013, p. 426), “Sounds, words, conduct, and behavioral and moral rituals, for example, are each symbols and signs. Behaviors and moral discourses are in fact each forms of expression.”

The fact that Durkheim’s theoretical discourse prevents Mauss’ ideas from branching out, from spreading and vaporizing, is correct; at the same time, however, the idea that expands the field that social phenomena covers in scope where Mauss’ approach adds the symbolic structure of social fact to the concept of social fact and allows one to ponder the symbolic is also true. The question of symbolic meaning, which would become the particular basis of Lacan and Lévi-Strauss’s approaches in the following period, had come to the center very quickly from Mauss’ early studies. And even the analyses of symbolic meaning, which had not been very compatible with Durkheim’s Cartesian understanding, also gradually became apparent in Durkheim’s studies through Mauss’ impact. In *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Durkheim asserted that all forms, rituals, and institutions related to the sacred are symbolic forms created by people for verifying and validating collective life. According to Tarot (1999, pp. 54–55), what is new and surprising in this work is not the distinction that Durkheim made between the worldly and the sacred but religion and religiousness being addressed as a symbolically considered and designed sociality.

According to Mauss, thinking about abstract sociological theories is useless without observing social phenomena and understanding cultures, societies, and individuals using this way, because theory is necessary only as long as it allows for seeing social phenomena, for distinguishing them, and for a type of understanding which Weber called *verstehende Soziologie* (sociology of understanding; Mauss, 1971, p. 90). According to Dumont (1983, p. 210), Mauss’ use of the verb *comprendre* (to understand) while referencing Weber instead of the verb *savoir* (to know) was a conscious and critical choice. Mauss protected Durkheim sociology from two significant threats with the emphasis he made on symbolic meaning and function. The first of these is the threat of detaching from the spirit of phenomena by making them things. Mauss eliminated the risk of objectifying by entwining bodies, spirits, and humans in the concept of total social fact and in the same way by highlighting the *hau* and *mana* things have. He again protected Durkheim sociology from automated comebacks that identify the problem and try sociological formulas that had been prepared on these questions; he deepened sociological/anthropological observation by also taking into account the indigenous point of view (Lévi-Strauss, 1960, pp. 8–10).

III- Collective Consciousness and the Concept of Self

In Durkheim sociology, the social facts that show themselves through the external coercive force that society performs or that have the ability to perform over individuals do not source from the individual. Whether or not the individual wants, these facts impose themselves on the individual, as individuals do not cause these phenomena. The coercivity of the collective consciousness is a character that stems from the essence of social fact. Perhaps the most controversial aspect of Durkheim sociology is that it suggests a definition of individuality fully absorbed by the collective consciousness, which causes anomalies when not completely enclosed and deprives the individual of the capacity to act and make decisions.⁴ At no time in his career did Mauss use the concept of collective consciousness, which is a recurrent theme in Durkheim sociology (Tarot, 2003, p. 20), nor did he ever define the individual as an *ersatz individu*, who is controlled directly by the social consciousness. On the contrary, in many of his studies, instead of the word *individu*, he preferred the word *agent*, which derives from the verb *agir* (to act).⁵ While defining agent in his study “*Les techniques du corps*” (2001c, p. 371) as the intersection of physical, technical, and magical-religious actions; he described magicians as agents of magic (*les agents de la magie*) in the article “*Esquisse d’une théorie générale de la magie*” (2001b, p. 37).

The first reason Marcel Mauss didn’t use Durkheim’s concept of collective consciousness is that the thought of seeing all parts of society together as an integrated whole goes against Mauss’ socialist engagement, which studies society through classes, human history, and class struggles. This is because Marcel Mauss was an engaged socialist, unlike Durkheim who had established his social approach on reconciliation and social morality and had carefully avoided the concepts of social class and conflict. Durkheim always kept his distance from developments in the Socialist Party, socialist editions, and class analyses, apart from his clear position on the Dreyfus Affair. Mauss, however, was directly involved in organizing a party, had met Marcel Cachin in Bordeaux where he had gone to pursue his master’s in philosophy, and had joined the Socialist Student Group, which read Marx’s *Das Kapital* by holding regular meetings. Together with this group, Mauss invited Jean Jaurès, a leading name in France’s socialist movement, to the readings in 1983. In the following years Mauss became a member in the *Parti ouvrier français* (French Workers’ Party), took part in establishing *L’Humanité* (The Humanist), which was a general publication of *Le Mouvement socialiste* (the Socialist Movement) and the French Communist Party, among whose

4 Precisely because of these discussions, Durkheim attempted to explain the facts of the external coercion in social fact in the preface he wrote in the 1901 second edition of his work *Les règles de la méthode sociologique*. He stated that the process would not be able to be completely accepted as pressure and coercion because social fact can only manage individuals’ behaviors provided the fact have been internalized by the individual. However, he also still insisted on the idea that social phenomena and moral rules exist independent of individuals and individuals have no involvement in this process (Kabakçı, 2019, p. 213).

5 The same choice and usage is one of the pillars of Bourdieu sociology.

authors were also found Jean Jaurès, Karl Kautsky, Rosa Luxemburg, and Georges Sorel, and he regularly attended meetings (Bert, 2012, p. 48). Mauss wrote two articles, “*L’appréciation sociologique du bolchevisme*” (“Sociological Appreciation of Bolshevism”) in 1924 and “*La Nation*” (“The Nation”) in 1925.⁶

Durkheim sociology centers around the socialization processes that the individual will produce in society and the balanced relationship and social cohesion that will be established between the individual and society in this way. To ensure social solidarity, the required social morality needs to be adapted to modern society and the complex division of labor. Social consciousness exerts a compulsive effect on individuals as an external necessity, and at the same time enables from an early age a compromise between the individual and society through the socialization processes. The case where this compromise does not occur is an anomaly in Durkheim terminology that needs urgent intervention. According to Mauss, society is not based on solidarity (*solidarité*) but on the communicative exchange that enables relationships between individuals, or in other words, the principle of reciprocity (*reciprocité*).⁷ In Mauss’ handling of the exchange of gifts, the potential for conflict is always present and inherent in the functioning of social dynamics. Social order is possible by different groups coming face to face and overlapping until they reach a compromise (Fournier, 1994, p. 14). The cyclical process Mauss developed in the manner of giving, receiving and returning gifts is symmetrical with the cycle of receiving, rejecting, and withholding gifts (Caillé, 2010/2, p. 31). These two cycles form the content and richness of human activities by complementing one another. Moreover, according to Lévi-Strauss, the thing called war in societies described as primitive is actually the result of a failed exchange established in reverse.

The individual, which is captured in Durkheim through the collective consciousness and is both a part of society and internalizes society, is slightly separated from the social by the ‘agent’ approach, which is formed in Mauss’ *system of total prestation* through the process of taking mutual leaps forward. Mauss (2013, p. 415) defined the individual as a completely distinct source of emotion and action in the report “*Rapports réels et pratiques de la psychologie et de la sociologie*” that he presented on January 10, 1924 at the *Société de Psychologie*:

(...) when a collective vision or collective feeling completely takes over the individual’s mind, or even when the activity of the individual as a whole is dedicated to a collective task, such as launching a ship, fighting, advancing, or retreating during war for example, the individual is a

6 The relationship that Marcel Mauss had established with socialism for a long time also remained almost completely in the dark after his death. Today, however, social scientists are available who have revealed the details of this relationship Mauss had and who have gathered from his archives the articles he had written in these journals. For detailed analyses regarding Marcel Mauss’ political position and for detailed information beyond the scope of this article, one can look at Pierre Birnbaum’s article “Marcel Mauss: Socialism and Bolshevism” (1984) and Sylvain Dzimira’s work *Marcel Mauss, savant et politique* (2007).

7 In the next period he developed the idea where society occurs through the exchange of words, goods, and women by developing this idea of structuralism.

completely distinct source of emotion and action. Even in such a moment, the individual's consciousness is something you need to evaluate, and we also have to consider this. Because whatever society's instinctive power is, it always leaves something sacred to the individual, namely consciousness.

Mauss attempted to explain mostly in which way and what form sociality makes an impact upon the individual, weakening Durkheim's *critère de l'obligation* (criteria of obligation) through the two revisions he applied on the limits of method and discipline. In his article "*Esquisse d'une théorie générale de la magie*," Mauss relativized this principle of obligation and asserted that all societies do not have to be compulsory. In his article "*Les techniques du corps*" he highlighted that community intervention cannot happen over the individual's unconsciousness by describing the interactions of the individual-body-society trio:

The intervention of consciousness on the body happens through the mediation of and thanks to society. Yet community intervention does not occur through some form of unconsciousness. Dominance is established over the consciousness, emotions, and the unconscious thanks to society, whose prepared behavioral patterns possess a specific continuity. (2001c, p. 386)

Mauss' second attempt on the topic of collective consciousness was a kind of border revision. By changing the relations between sociology with the other disciplines, Mauss included history, philology, ethnology, and psychology in his analyses. He integrated the methods of symbolic analyses and scientific analyses into sociology. This multidimensionality, as the original dimension Mauss formed for his sociology and anthropology, at the same time broadened the applicable areas and possibilities of Durkheimian sociology and actually contributed to "a generalized sociology" in this way (Tarot, 2003, p. 24). Although in this sense he had focused on many different areas and subject, Mauss' studies can be accepted as having applied Durkheim's sociology method in various fields, in a sense fully integrating Durkheim's concept of social fact, broadening it until it became total social fact. Although Mauss never mentioned the concept of collective consciousness, which is the main vein of Durkheim sociology, he also didn't hesitate to use, defend, and complete Durkheim's sociological method and eliminate its effects.

IV- Academic Polytheism and the Legacy Not Inherited

Marcel Mauss adopted academic polytheism, which since being taken as a disciplinary position had always jumped from one subject to another and touched upon everything in the face of a strict monotheism. Mauss pursued "strange pointless pleasures that had no specific goal" (Tarot, 2003, p. 12) in a way that would often infuriate his uncle. While Durkheim had determined the limits of a discipline that had been born for the purpose of making a positive science of society and had protected it from the interventions of other

disciplines, Mauss comfortably crossed the borders that distinguished disciplines from one another. Mauss on one hand had supported Durkheim's project for establishing sociology, but on the other hand he also stated that he would never do a militant sociology (Mauss & Philippe, 1979, p. 211) and even pioneered the institutionalization and publication of another discipline in France, ethnology.

Mauss studied sociology together with Durkheim in parallel with his philosophy education in Bordeaux. In Paris, he was educated in philology and the comparative history of religions. He was into museology together with his close friend, Henri Hubert. He specialized in the study of Hinduism based on Sanskrit texts. When adding the occurrence of French ethnology's *pater-familias* to all of this, Mauss' intellectual lines appear as a kaleidoscopic image. In 1922, Mauss focused on Australian rituals and leaned toward examining Australian religions through dance figures, music, songs, and rhythm. In the 1930s, he focused on the relationship between sociology and psychology. While writing the article "*Les techniques du corps*" in 1935, he was busy making studies on yoga over Sanskrit texts in order to be able to uncover the biological dimension of "getting in touch with God." Mauss' studies can be evaluated as *a type of intellectual ecumenism* through the mobility of his mind, distribution of study topics, and breadth of his fields of interest (Tarot, 1999, p. 51). In terms of the social sciences, Mauss' "un-inherited legacy" can be said to be much more implicit, multi-directional, and dispersed, but one that is just as continuous.

The most important line that differentiates Mauss from Durkheim in the professional sense is that Mauss' anthropologic orientation and, in particular, almost all his publications after the war were in the field of ethnology. Although he was head of the Sociology Chair at the Collège de France and needed to wait for Claude Lévi-Strauss and 1959 for the Social Anthropology Chair to open up at this institution, Marcel Mauss nevertheless was the founder of anthropology in France. In 1907, he put himself forward for the presidency of the Trocérado Ethnographic Museum. For his candidacy, he wrote a text describing the state of the discipline in France and suggested ideas for reorganizing the museum. In this text he bemoaned that although ethnographic studies had become quite progressed, especially in USA, England, and Germany, it had been completely ignored in France. He stated that ethnology in France was in a very bad state both in terms of learning and research as well as collection, and that the Ethnographic Museum was also so dead that it would not attract the attention of researchers (2001d, pp. 222–226). He made quite a few suggestions such as academic institutionalization for being able to revitalize the discipline in France, increasing the number of museum staff and scholarships for those going into the field, and supporting the collection through the ministry. In 1925 together with Lévy-Bruhl and Paul Rivet, he pioneered the establishing of the Institute of Ethnology and was the leader in raising

an anthropological generation.⁸ Thus he formed the French base of the discipline that had already been established under the leadership of Franz Boas in the USA and Radcliffe-Brown and Malinowski in England and enabled the discipline to be professionalized by sending young researchers into the field.

Mauss laid the foundations of structuralism through the descriptive and comparative sociology project whose purpose was to identify the associations related to the state of humanity and through the conceptualization of *total social fact* by showing that social expressions more precisely are always connected to systems in the background and that the systems are also interconnected. His insistence on the issue of identifying the associations in various human communities constitutes quite an efficient starting point both in terms of the structuralism of Lévi-Strauss and Louis Dumont as well as for the structural functionalist school that Radcliffe-Brown presented in British social anthropology. In France, Louis Dumont, Alfred Métraux, Georges Dumézil, Michel Leiris, and Roger Caillois can be counted among the people that Mauss directly influenced.

Mauss' core position in French anthropology and the richness of his anthropological inventory were a source of inspiration not just for Anglo-American anthropologists such as Radcliffe-Brown, Malinowski, Evans-Pritchard, Raymond Firth, Lloyd, Redfield, Eklin, and Held, but also for important thinkers like Jean Baudrillard and Jacques Derrida (Lévi-Strauss, 2013, p. 16; Eriksen & Nielsen, 2014, p. 78). His symbolic examination of gifts allowed the thinking of symbolism that would be seen in Lacan and Lévi-Strauss; it paved the way for the idea of gift exchange and communicative exchange, as well as economic readings such as Bourdieu did or the hyperbolic readings that Derrida and in part Levinas did (Caillé, 2010/2, p. 32).

Marcel Mauss was the first person to use the concept of *habitus*, whose origin is based on Aristotle's concept of *hexis* (acquisition and ability), within the social sciences. Mauss brought the social structure of *habitus* to the agenda. In his article "*Les techniques du corps*," he defined changing habits holistically with respect to societies, socialization processes, prestige, and fashion by distinguishing the concept of *habitus* from

8 Among those who followed Marcel Mauss' lessons in the 1920s are very important names such as Jeanne Cuisinier, Georges Dumézil, Madeleine Francès, Marcel Griaule, Charles Haganauer, Alexandre Koyré, Raymond Lenoir, Edmond Mestre, Alfred Métraux, Georges-Henri Rivière, and André Varagnac, while in the 1930s names are found such as Roger Caillois, Germaine Dieterlen, Louis Dumont, André Georges Haudricourt, Maurice Leenhardt, Michel Leiris, André Leroi-Gourhan, Anatole Lewitzky, Déborah Lifszyc, Jean Margot-Duclot, René Maunier, Bernard Maupoil, Pierre Métails, Yvonne Oddon, Denise Paulme, Maxime Rodinson, Thérèse Rivière, André Schaeffner, Jacques Soustelle, Germaine Tillon, Jean-Pierre Vernant, and Paul-Émile Victor (from Fournier, as cited in Tarot, 2003, pp. 34–35). This means that no ethnographer will be able to be found in France who had not directly passed the lectern education of Mauss or the first generation that he had raised.

metaphysical habits or from enigmatic memory (Mauss, 2013, p. 440).⁹ The concept of *habitus* as a *socialized subjectivity* and an *embodied sociality*, which Pierre Bourdieu developed in his Algerian monographs and his work *Esquisse d'un théorie de la pratique* (Bourdieu & Wacquant, 2014, pp. 116–118) was inspired from Mauss (Fournier, 2010/2, p. 478). Likewise, Pierre Bourdieu's review of the Kabyle house and his view that tribal cosmology is shaped around the male-female dichotomy is similar to Mauss' study of social morphology where he claims that the spatial distribution of Eskimo societies and their mythical-ritual systems are differentiated over two lines: summer and winter (Tarot, 1999, pp. 32–33).

Despite leaving so much material for the social scientists to follow after him, Marcel Mauss never transformed his studies and determinations into a large general theory; even in Lévi-Strauss' words “While he unexpectedly arrived at the complete heart of the problems, he wandered from the path” (2013, p. 15). Lévi-Strauss' famous preface that he wrote in *Sosyoloji ve Antropoloji*, which was created by putting together the articles Marcel Mauss had published in *L'Année sociologique*, explained this case of deviating from the path while taking the last step as follows:

Why did Mauss halt at the edge of those immense possibilities, like Moses conducting his people all the way to a promised land whose splendor he would never behold? O am impelled to seek the reason, not from any wish to criticize, but out of a duty not to let the most fruitful aspect of his thinking be lost or vitiated. Mauss might have been expected to produce the twentieth-century social science' *Novum Organum*; he held all the guidelines for it, but it has only come to be revealed in fragmented form. An omission must no doubt explain this. There must be some crucial move, somewhere, that Mauss missed out (2013, p. 42).

Results

« *Impossible de me dégager des travaux d'une école* »¹⁰

Marcel Mauss

Émile Durkheim directed Mauss' career choices and provided tactics, both as a colleague and as a relative. Mauss became his only practical heir, especially after his son André's death in 1915. In this relationship, which was complicated both academically and emotionally, Durkheim complained that Mauss was a dreamer who touched upon

9 According to Mauss, every form of behavior and bodily technique learned in the socialization process affects the muscular system and body physiology in line with the sociological conditions. One can trace Mauss' determination that the relationship sociality and humans establish with the body is intertwined and the concept of the bodily technique up to the thing that Pierre Bourdieu called “*hexis corporelle*.” In *Bachelors' Ball*, an ethnographic study on villagers and marriage strategies, Bourdieu underlined physiognomy, the body, and the relationship established with the body: “Indeed, *hexis corporelle* is above all a social signum... He comes to perceive his body as a body marked by the social stamp, as an *empaysanité*, em-peasanted body, bearing the trace of the attitudes and activities associated with peasant life.” (Bourdieu, 2009, pp. 91–92).

10 “It is impossible for me to turn my back on the studies of a school.”

everything through his studies, which remained at the preliminary-sketch level, but who was never clear on anything. Starting with Bordeaux, Durkheim emended all Mauss's articles with his own hands, and constantly had suggestions not to scatter the articles or add to the article everything he found related to the topic. In fact, in 1898 Mauss was directly involved in the process of editing his work "*Essai sur la nature et la fonction du sacrifice*," which he wrote together with Henri Hubert, adding definitions and correcting the deviations on his own. While the interest of the young researchers focused more on what a ritual is, how it functions, its internal consistency, and its logic, Durkheim tried to draw the article over the meaning of the sacred and cult and the sanctioning power of religious phenomena. Hubert prevented this attempt by criticizing Durkheim's proposal with clear definitions and by being too philosophical. Upon this event, Mauss admonished his friend saying, "I've had enough student life for myself. I'm still living like I'm under surveillance or a truant nerd" (As cited in Bert, 2012, p. 67). In the face of Durkheim's interventions, Mauss was very much afraid of his uncle, hiding to avoid meeting him even when he was 37 years old.¹¹

Mauss continued his commitment to the Durkheim school until the end of his life. When asked to count the founders of French sociology in an interview given in 1934, after counting Gabriel Tarde and Frédéric le Play, who had made extraordinary contributions to research and observation techniques but had been unable to carry them over to their works, as well as Lucien Lévy-Bruhl, Célestin Bouglé, and René Worms, who were Durkheim's colleagues from Bordeaux, Auguste Comte showed Émile Durkheim as the best of all these names together with stating he didn't agree with his ideas (Mauss & Murray, 1989, p. 164). He took Durkheim's side "against the ordinary individualism of Tarde, the shortcuts of Spencer, and the metaphysicists who defended morality and religion" (Mauss, 2013, p. 406). In the opening speech Mauss made after being selected in 1931 at the Collège de France, he hailed his father with the words, "And now just like Aeneas and Odysseus, who in order to complete their journey had to pay atonement for the souls of their missing comrades, I feel like I'm surrounded by beloved shadows. One of these is of course my mentor and second father, Durkheim, with his sturdy and thoughtful mind, his blue myopic eyes, and his passionate voice..." Afterwards he used the statement "It was up to me to take on the burden of their work," commemorating the friends he had recently lost, Henri Hubert and Robert H. Hertz (Mauss, 2012, p. 260).

He devoted much of his work after the war to the lost. He remained by his wife's side, who had suffered severe illness during the occupation. He had sequestered himself, wanting to retire because of the anti-Semitic laws that had been applied during World War II. According to the biographer Fournier (1996, p. 30), dividing Mauss' life into

11 According to a quote from his close friends Georges Davy, Davy and Mauss saw his uncle leave a building while on the terrace of a café in Sorbonne Square, and Mauss shouted, "Hurry, hide me. My uncle's coming" (Tarot, 2003, p. 8).

two sections of the Young Mauss and the Old Mauss, as Louis Althusser had done with Marx or Steven Lukes with Durkheim, was not necessary because “Mauss being a dutiful man always remained loyal, to his family, to his friends, to his own beliefs... Young Mauss had felt older from that time, and Old Mauss was an obstinate student.”

The fact that Mauss from time to time had gone other directions and formed an original intellectual line by stepping beyond Durkheim’s areas of interest and methods does not mean that he surpassed Durkheim or that Durkheim had been outperformed. According to Fournier, the nephew was undoubtedly on the Durkheimian line, but he did this in his own way (1994, p. 14). According to Lévi-Strauss,

Even in his bravest steps, Mauss never thought that he had deviated from the Durkheim line. We understand this today, perhaps by doing better than Durkheim, without betraying a loyalty that was expressed so much, he showed all of us how the respectable pioneer’s doctrine could be simplified and softened (1960, pp. 7–8).

As Fournier and Lévi-Strauss indicated, even if one accepts the idea that Marcel Mauss approached Durkheim sociology by revealing the theorized but unimplemented methods of Durkheim sociology and using its sociological method with the intent of classifying and interpreting the ethnographic material that had been compiled from a wide variety of geographies, one cannot ignore the fact that Mauss did sometimes deviate from the direction of Durkheim by including the world of phenomena, symbolic meaning, body as a social microcosm, conflict, communicative exchange, and reciprocity in analyses; he had developed his own approach as an original thinker and had designated many topics of study from the richness of his own thought for subsequent sociologists and anthropologists. Therefore provided that all the humane and professional relations between Mauss and Durkheim are kept in mind, one must at last give Mauss his originality and refrain from accepting him solely as Durkheim’s heir and complement in conjunction with Durkheim sociology.

İkinci Adam ya da Kayda Değer Bir İstisna: Sosyal Bilimlerde Konumlandırılmayan Bir Düşünür Olarak Marcel Mauss

Sosyal bilimler geleneğinde konumlandırılması zor bir düşünür olan Marcel Mauss (1872-1950) kimilerine göre çalışmaları yüzeysel kalmış, dağınık ve bütünlükten uzak bir *ikinci adam*, doğal ve zorunlu bir vâris; kimilerine göre ise yirminci yüzyıl Fransız düşüncesi içinde ilgi alanlarının genişliği ve repertuarındaki konuların çeşitliliği ile pek çok yeni alanın tohumlarını atmış *kayda değer bir istisna*. *Opus magnumu Essai sur le don* ([Armağan Üzerine Deneme] 1925) çokça anılan ve referans verilen bir metin olmakla birlikte Marcel Mauss, yakın zamana kadar Durkheim düşüncesine bitiştirilmeksizin okunmamış, özellikle yaşamının son yıllarındaki çalışmaları derinlikli değerlendirilmemiş, çok göz önünde ama az görünen bir düşünür olarak kaldı. Epistemolojik geçişkenliği ve ilgilendiği konuların çeşitliliği ile Marcel Mauss'un teorik konumunu işaretlemek, entelektüel imgesini ve mirasını sabitlemek neredeyse imkânsızdır. Çünkü son derece kısa bibliyografisinde “Mauss'un verdiği bilgiler kadar ezoterik kalan ve aynı zamanda derin bir etki bırakan pek az bilgi vardır” (Lévi-Strauss, 2013, s. 15).

10 Mayıs 1872'de Fransa'nın Almanya'ya yakın bir bölgesi olan Vosges'e bağlı Épinal'de, Gerson Mauss ile Rosine Durkheim'ın (Émile Durkheim'ın kız kardeşi) en büyük oğlu olarak dünyaya gelen Marcel İsrâel Mauss, 1895 yılında Bourdeux'da felsefe eğitimini tamamladıktan sonra, aynı yılın sonbaharında önce *l'École pratique des hautes études* (EPHE)'ün 4. Seksiyonu olan Tarihî Bilimler ve Filoloji Kürsüsüne, ardından da 5. Seksiyonu olan İlkel Halkların Dinler Tarihi Kürsüsüne kaydolur. Burada Antoine Meillet, Lucien Finot ve İsrâel Lévi ile semitik diller ve Hint-Avrupa dilleri üzerine; Louis Marillier, Alfred Foucher ve Sylvain Lévi ile dinler üzerine çalışır. Aralık 1897'de İngiltere'ye ve Hollanda'ya gider. Burada ünlü Hint uzmanları Willem Calland, Moritz Winternitz ve –*Golden Bough* ([*Altın Dal*]1890) eseriyle antropoloji disiplininin kurucularından kabul edilen– James Frazer ile tanışır. 1901 yılında EPHE 5. Seksiyonda ders vermeye başlar. 1925 yılında Lucien Lévy-Bruhl ve Paul Rivet ile birlikte Paris Üniversitesi bünyesinde Etnoloji Enstitüsünün (*L'Institut d'ethnologie*) kurulmasına öncülük eder, Enstitünün genel sekreterliği görevini yürütür. 1931 yılında bu defa *Collège de France*'ta Sosyoloji Kürsüsüne seçilir. 1940 yılında Vichy Hükümeti'nin uyguladığı antisemit yasaların yürürlüğe girmesiyle istifa eder ve ölüm tarihi olan 11 Şubat 1950'ye kadar emekli hayatı yaşar. Camille Tarot'ya göre Marcel Mauss; gelenek ve modernlik arasında gidip gelen ve modernliğe meyleden bir ailenin çocuğu olması, Almanya sınırında yaşayan ailenin 1870 yılındaki Sedan Savaşı'nın ardından Fransa'yı tercih ederek Alsace Bölgesi'ndeki Bischwiller'den geçerek Épinal'e yerleşmesi ve son olarak tek bir disiplinin alanına sığdırılmayacak epistemolojik geçişkenliği ile üç şekilde bir *sınır insanıdır* (Tarot, 2003, s. 8).

Fransa’da etnolojinin¹² kurucusu kabul edilen Marcel Mauss, hiç alan çalışması yapmamış olmasına rağmen özellikle Franz Boas’ın *The Indians of British Columbia* (İngiliz Kolumbiyası Yerlileri, 1888) ve *The Family among the Australian Aborigines* (Avustralya Aborjinlerinde Aile, 1913) eserleri ile Bronislaw Malinowski’nin *Argonauts of the Western Pacific* (Batı Pasifik Argonotları, 1922)’i gibi önemli etnografik monografilerden faydalanarak farklı toplum tiplerindeki ortaklıkları tespit etmeyi ve “bugünkü toplumların üzerine kurulduğu temel taşlardan birini” bulmayı amaçlar (2013, s. 227).¹³ Polinezya, Melanezya ve Kuzey Amerika’daki topluluklarda armağan, insan bedeni, büyü teorisi, potlaç, bedensel teknikler, sosyal morfoloji, kişi anlayışı, psikoloji yönelimi ile çok geniş bir repertuarda yazdığı makaleler, Durkheim’in kurduğu ve Marcel Mauss’un 1917 yılından itibaren genel yayın yönetmenliğini üstlendiği *L’Année sociologique* dergisinde fragmanlar hâlinde yayımlanır. Bu fragmanlar, ölümünden sonra 1950 yılında Claude Lévi-Strauss’un ünlü önsözüyle ve *Sociologie et Anthropologie* (Sosyoloji ve Antropoloji) adıyla kitaplaştırılır.

Marcel Mauss’un ilk yayını, 1899 yılında İngiltere’de iken Henri Hubert ile birlikte kaleme aldıkları “Essai sur la nature et la fonction du sacrifice” (Kurban Fenomeninin Doğası ve İşlevi Üzerine Deneme) başlıklı makaledir. Fransa’ya dönmeyen hemen akabinde bu defa Paul Fauconnet ile birlikte Durkheimci sosyoloji projesinin sınırlarını doğruladıkları, henüz kurulmakta olan bir bilim olarak sosyolojinin gerekliliğini savundukları “La sociologie” (Sosyoloji, 1901) başlıklı önemli bir makale kaleme alırlar. Bu makale ile aynı yıl, Émile Durkheim ile birlikte yazdıkları *De quelques formes primitives de classification* (Sınıflandırmanın Bazı İlk B biçimleri, 1903) kitabı yayımlanır. Bu kitabı Henri Hubert ile yazdıkları “Esquisse d’une théorie générale de la magie” (Genel Büyü Teorisi Üzerine Bir Deneme, 1904); Beuchet ile birlikte kaleme aldıkları “Essai sur les variations saisonnières des sociétés eskimos” (Eskimo Topluluklarındaki Mevsimsel Değişimler Üzerine Bir Deneme, 1906) ve “Introduction

12 Modern toplumların dışında kalan ve “ilkel” denilen toplulukları inceleyen çalışmalar XX. yüzyıl başında akademik disiplin haline gelir. Bu disiplin ABD’de antropoloji üst başlığı ile fiziki ve kültürel antropolojiyi kapsayan bir üst başlık olarak kullanılırken, Kıta Avrupası’nda farklı insan topluluklarına ilişkin yürütülen bu çalışmalar “etnografi” ve “etnoloji” adıyla üniversite sistemine dahil olur. Etnografi, seçilen bir topluluğun şimdiki zamanda katılımcı gözlemci tarafından detaylı gözlemlenmesi anlamına gelirken etnoloji, etnografaların topladığı verileri karşılaştırmak ve gruplamak yoluyla sistematize edilmesini ifade eder. Ancak II. Dünya Savaşı sonrası disiplinin adlandırılması noktasındaki bu ayrımlar ortadan kalkar, etnoloji ve antropoloji -nüanslar dışında- eş anlamlı hale gelir. Bu çalışmada özellikle sahaya gitme ve sahadan veri toplama vurgusunun olduğu yerlerde etnografi terimi tercih edilmiş, etnoloji ve antropoloji adlandırmaları ise herhangi bir anlam ayrımı gözetmeksizin birbirinin yerine kullanılmıştır.

13 Claude Lévi-Strauss’un tabiriyle Mauss, betimsel tasvirin ötesine geçerek etnografik veriden daha derin gerçekliklerin çıkarılabileceğini düşünen ilk antropologdur (2013, s. 38). Belki de bunun en iyi örneği Mauss’un Malinowski ile girdiği polemiktir. Marcel Mauss, alışveriş biçimlerine ilişkin çalışmasında Malinowski’nin ve Boas’ın saha verilerini kullanır. Bu verilerden yola çıkarak oluşturduğu armağan teorisinde ise Malinowski’nin Trobriand monografilerinde kullandığı karşılıksız bağış tanımını eleştirir. Malinowski bu eleştiriyi şu sözlerle kabul eder: “Bir pratisyen için gözlemlerinin, başkalarının kendi malzemeleri yardımıyla bunların sonuçlarına itiraz etmelerine olanak sağlayacak kadar iyi sunulduğunu görmek çok hoş” (Akt. Abélès, 2017, s. 50). Nihayetinde Malinowski kendi etnografisinin etnolojisine sahip değilken, Mauss da aksine kendi etnografisi olmayan bir etnoloji ile meşguldü (Tarot, 2003, s. 52).

à l'analyse de quelques phénomènes religieux” (Bazı Dinî Fenomenlerin İncelenmesine Giriş, 1908) incelemesi takip eder. 1909 yılında *Sur la prière* (İbadet Üzerine) başlıklı tezinin tamamlanmamış bir versiyonu yayımlanır. Araya giren uzun savaş yılları ve Durkheim’in ölümünün ardından 1925 yılında Mauss, *L’Année sociologique* dergisini yeniden canlandırmak için işbaşı yaparak en önemli çalışması kabul edilen *Essai sur le don*’u kaleme alır. 1930’lu yıllarda, bedeni bir mikro-toplum olarak tasvir ettiği ve ilerleyen yıllarda beden sosyolojisinin kurucusu kabul edilmesini sağlayacak olan çalışmalara yönelir ve “Les techniques du corps” (Bedensel Teknikler, 1935) başlıklı bir makale yayımlar. Yine bu dönemde “Hommage à Picasso” (Picasso’ya Saygı, 1930) ve “Arts indigène” (Yerli Sanatı, 1931) başlıklı iki yazı kaleme alır.

Mauss’un yazdığı makaleler kadar, yazmayı planladığı ancak çeşitli sebepler yüzünden hiç başlamadığı ya da yarım bıraktığı eserler de onun düşün dünyasının zenginliğini anlamaya olanak verir. Bunların başında tamamlanmamış hâliyle 1909 halinde yayımladığı *Sur la prière* çalışması gelir. “Esquisse d’une théorie de la magie”nin büyü ve din arasındaki ilişkileri ele alması planlanan ikinci cildi de projelendirilmiş ama yayına dönüşmemiştir. 1930’lu yılların sonuna doğru “Makrokozmos, mikrokozmos ve Tahiti’de görülen insan heykelleri *tiki*’(ti’i)ler” hakkında bir kitabı tamamlamaya çalıştığı bilinmektedir (Bert, 2012, s. 18). Ayrıca Fournier’nin Mauss’un arşivlerinden aktardığına göre Mauss 1920 yılında yayımladığı “La Nation” (Ulus) makalesini büyük bir esere dönüştürmeyi düşünmüş, Bolşevizm üzerine bir kitap yayımlamayı planlamış ve teknoloji konusunda çalışmak istemiştir (Fournier, 1994, s. 15-16).

Mauss’un Durkheim’in Bordeaux’da öğrencisi olduğu 1890 sonbaharından itibaren aralarında akrabalık ilişkisinin ötesinde profesyonel işbirliğine ve teşriki mesaiye dayalı bir dostluk gelişti. Lisans eğitimini tamamlamasının ardından Durkheim, Mauss’u potansiyelini kullanabileceği ve doğmaktan olan sosyoloji bilimine maksimum katkıyı sağlayabileceği bir alan olarak dinsel fenomenleri incelemeye yönlendirdi (Mauss ve Philippe, 1979, s. 214).¹⁴ Mauss, Durkheim’in *Le Suicide* (İntihar, 1897) çalışması için 75 ayrı dosyadaki 26000 intihar vakasının sınıflandırılmasında görev aldı (1979, s. 210). Durkheim ve Mauss, 1903 yılında toplumsal yapılar ile sınıflandırma sistemleri arasındaki ilişkileri ele alan, Avustralya Aborjinlerini, Kuzey Amerika’da yaşayan Zunileri ve Çin örneklerini karşılaştırarak toplumların karmaşıklık dereceleri ile sınıflandırma sistemleri arasındaki paralelliği göstermeyi amaçlayan *De quelques formes primitives de classification* eserini birlikte kaleme aldılar. Émile Durkheim’in kurduğu

¹⁴ Durkheim ve Mauss, bu süreçte kurumlarla ilgili araştırmaların ve hukuk alanının zaten gelişmiş, Sir James Frazer ve Robertson Smith’in çalışmalarıyla ritoloji (Rit Bilimi) alanının da bir nokta dışında yeterince ilerlemiş olduğuna kanaat getirdiler. Mauss’un uzmanlaşması için henüz el atılmadığını düşündükleri sözlü ritüeller ve dinsel kavrayış alanında karar kıldılar. Başlangıç planı Marcel Mauss’un Durkheim’in *Les règles de la méthode sociologique*’de ortaya koyduğu yaklaşımın dinsel nesnelere üzerinde uygulanmasıydı. Mauss, sonrasında EPHE’de Karşılaştırmalı Dinler Tarihi Kürsüsüne seçildi ve kariyerinin sonuna kadar dinsel fenomenler ile uğraşmayı sürdürdü (Mauss ve Philippe, 1979, s. 214).

ve sosyoloji projesini hayata geçirdiği *L'Année sociologique*'te 1898-1913 yılları arasında dergiye katkı oranlarında %15,9 ile Durkheim merkezde yer alırken Mauss %15,2 gibi çok yüksek bir yüzdeyle onu takip etti (Tarot, 2003, s. 14).¹⁵ Durkheim'in son eseri olan *Les Formes élémentaires de la vie religieuse* (Dini Hayatın İlk Biçimleri, 1912) hakkında Henri Hubert, Mauss'a "Yalnızca senin imzan eksik," diyerek Mauss'un antropolojik ilgilerinin kitaba yansıtıldığını, tek yazarlı yayımlanmış olmasına rağmen eserin kolektif bir çalışmanın ürünü olduğunun aşikâr olduğunu ima etti (Fournier, 2010/2, s. 474). Kaldı ki Durkheim'in bu eserde Avustralya Aborjinlerini incelemesinden çok daha önce, 1889 yılında Mauss, Aborjinlerin kurban ayinleri üzerine tez yazmaktaydı. 1915 yılında Robert Hertz'in, 1917'de Émile Durkheim'in ve 1927 yılında Henri Hubert'in ölümlerinin ardından Mauss, *L'Année sociologique* dergisinin omurgası hâline geldi ve çalışma saatlerinin çoğunu Durkheim'in derslerini ve Hubert ve Hertz'in çalışmalarını yayına hazırlamaya vakfetti.¹⁶

Marcel Mauss, Durkheim'in 1917'deki ölümüne kadar Dreyfus Vakası ve I. Dünya Savaşı gibi zor zamanlarda dayısının yanındaydı, sonrasında da bir talebesi ve mirasçısı olarak çalışmalarında Durkheim'in karşılaştırmalı sosyoloji projesine ve toplumun gerçek bir bilimini kurma çabasına sadık kaldı. Belki de tüm bu sebeplerle uzun yıllar boyunca daima Durkheim'in vârisi ve projelerinin bir tamamlayıcısı olarak görüldü. Ancak günümüzde Mauss'un bu türlü bir portresi yavaş yavaş silikleşmekte; inançlar, ritüeller, düşünce kategorileri, semboller, bedensel teknikler ve kolektif temsiller gibi ilgi alanları ve toplumsal olguların bütünselliği, etnosentrizm eleştirisi, sosyal morfoloji incelemeleri, kültürel görecelik savunusu gibi yönelimleri ile çok geniş bir envantere dölleyiciliği açığa çıkmakta; çağdaş sosyolojinin temel çalışma konuları arasında sayılan beden teknikleri, benlik oluşumu, sembolik anlam, *habitus* ve iletişimsel mübadele gibi kavramların Mauss'un çalışmalarında nüveler halinde, işaret edilmiş ancak detaylandırılmamış halde bulunduğu fikri gündeme gelmektedir.

1994 yılında Marcel Fournier'nin yazdığı detaylı ve hacimli biyografinin ardından Mauss'a dair anekdotlar ve bilinmeyen yönler peyderpey açığa çıkmaya başladı. Sosyal bilimciler arasında Mauss'u yalnızca Durkheim'in basit bir takipçisi olarak değerlendiren Robert Lowie gibi düşünenlerin sayısı giderek azaldı. Lévi-Strauss, Merleau-Ponty ve Lefort onun düşüncesinin orijinalliğini teslim ederken, Dumont ve Evans-Pritchard Mauss'un çalışmalarında kamufle olmuş bir Durkheim eleştirisi olduğunu savundu (Tarot, 2003, s. 18). 1990'lı yıllardan itibaren Mauss; iletişimsel mübadele ahlaki

15 Aynı yıllar arasında Mauss'u %13 ile Henri Hubert, %7,8 ile François Simiand, %4,4 ile Paul Fauconnet, Gaston Richard, Hubert Bourgin ve Célestin Bouglé, %3,9 ile Maurice Halbwachs takip etti.

16 Henri Hubert (1872-1927): Marcel Mauss'un çalışma ikizi olarak tarif ettiği Hubert, Mauss'un hem kişisel anlamda yakın arkadaşı hem de mesleki anlamda çalışma arkadaşı. 1899 yılında Mauss, İngiltere'de iken *L'Année sociologique*'in ikinci sayısı için Hubert ile birlikte "Essai sur la nature et la fonction du sacrifice" makalesini kaleme alırlar. Dergi ekibinin içinde yer almalarının yanı sıra neredeyse aynı yıl EPHE'ye seçilirler. Mauss, Hubert'in 1927'de vefatının ardından yarım kalan *Mélanges de sociologie religieuse et de folklore* çalışmasını yayına hazırlar. Eser, Mauss'un girişimiyle 1928 yılında yayımlanır.

kuramcısı, kişilik kuramcısı ve beden teknikleri kuramcısı olarak farklı bağlamlarda yeniden gündeme geldi. Başta *La Revue de M.A.U.S.S.*¹⁷ olmak üzere Marcel Fournier, Camille Tarot, Irène Théry ve Alain Caillé gibi sosyal bilimciler, Mauss'un çalışmalarını farklı bir gözle yeniden inceleme konusu haline getirdiler. Alain Caillé Mauss'un her halükârda büyük sosyologlar panteonunda olmayı hak ettiğini iddia ederken, Camille Tarot, onu "fikirlerin ve yöntemlerin kâşifi bir araştırmacı; sistematik olmayan bir düşünür ve eğitmen; yenilikçi, konformizm karşıtı, orijinal ve özgür bir ruh" olarak tanımladı (2010/2, s. 23-24). Irène Théry, Mauss düşüncesini iki aşamaya ayırarak, ilk döneminde daha çok Durkheim'in izinden gittiğini, ikinci dönemde ise ilkel denilen toplumlardaki cinsiyet ayrımı üzerine yoğunlaştığını iddia etti.

Aslında Marcel Mauss'u Durkheim gibi ama onun ötesinde tanımlama girişimleri çok daha erken bir tarihte başladı. 1930'lu yılların hemen başında Mauss'un *Collège de France* üyeliğini savunan Charles Andler, sosyologların çoğunlukla yabancı dil sıkıntısı çektiği bir dönemde onun Hint-Avrupa dillerinden Vedik ve Klasik Sanskritçe, Pali, Klasik İbranice ve İran'ın en eski dillerinden olan Avestaca gibi pek çok eski dile hâkim,¹⁸ ender görülen bir özveri ve çalışma aşkıyla donanmış, etnografik formasyona sahip bir araştırmacı olduğunu hatırlatarak Mauss'u "Durkheim gibi ama Durkheim'dan daha donanımlı" şeklinde niteledi. 1929 yılında ölen Jean Izoulet'nin Sosyal Felsefe Kürsüsü'nün yerine açılması kabul edilen Sosyoloji Kürsüsü'nün ancak Mauss gibi "Fransız bilim ve felsefesinin en nadide fragmanlarından biri"ne emanet edilebileceğini ifade etti (Fournier, 1996, s. 164-165).

Bu makale büyük ölçüde Mauss sosyolojisinin ve antropolojisinin özgün yanlarının altını çizerek sosyal bilimler içinde giderek daha görünür hâle gelen Mauss'u Durkheim düşüncesine bitişik okumaktan vazgeçen, özgün bir entelektüel olarak tanı(t)mayı amaçlayan çalışmalara katılmaktadır. Ancak burada Durkheim ve Mauss arasındaki insani ve mesleki yakınlıkları ve geçişkenlikleri görmezden gelmeyen, ama aynı zamanda Mauss'u Durkheim-merkezli okumalara da hapsedmeyen alternatif bir okuma geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bunun için Mauss'un Durkheim'dan farklılaştığı noktalar olarak gözlemlenebilir olana ilgisi, toplumsal olguları bütünselliği içinde kavramaya çalışan çokdisiplinli yaklaşımı, kolektif bilinç karşısındaki bireysellik tanımı, çatışma vurgusu ve vârisi olmayan mirası ele alınacaktır. Sonuç bölümünde Durkheim-Mauss ikilisi arasındaki yakınlaşmalara ve uzaklaşmalara dair genel bir değerlendirme sunulacaktır.

17 *La revue de M.A.U.S.S. (Mouvement anti-utilitariste dans les sciences sociales)*: 1981 yılında kurulan dergi Marcel Mauss'un çalışmalarını merkeze almakla birlikte özellikle 1960'lı ve 70'li yıllarda yaygınlaşan; sosyoloji ve politik felsefe alanını tamamen domine eden ekonomist açıklama modellerine karşı bir hareket niteliği taşımaktadır. Derginin kurucuları arasında Alain Caillé, Gérald Brethoud, Cengiz Aktar, Ahmet İnsel ve Rigas Arvanitis yer almaktadır. Detaylı bilgi için bk. Caillé, A. (2010/2). Overture maussienne. *Revue de MAUSS*, 36, s. 25-33.

18 Marcel Mauss'un sosyolojik ve antropolojik yaklaşımını ele alırken onun aynı zamanda bir filolog olduğunu unutmamak gerekir. Mauss, metinde zikredilen dillerin yanı sıra Latince, Yunanca, Arapça ve Avustralya dillerini bilmekte, İngilizce, Felemenkçe, Almanca, İtalyanca, İspanyolca, Rusça konuşabilmekte, İsveç dilini az bildiği için hayıflanmaktadır (König, 2014, s. 7).

I- Yöntem Tartışması: Mauss'un Pratik Yönelimi

Marcel Mauss, Durkheim'in *Les Règles de la méthode sociologique* (Sosyolojik Yöntemin Kuralları, 1895)'te çizdiği sınırlara sadık kalmasına ve tıpkı Durkheim gibi bütün sosyal bilimlerin temelini sosyolojiyi koymasına rağmen yöntemi bir tartışma konusu olmaktan çıkarıp basit bir araca dönüştüren, çalışma konusuna göre *ad hoc* kullanan pragmatik bir yol takip eder. Michel Foucaunnet ile 1901 yılında, Durkheim'in yardımıyla (!) (Mauss ve Philippe, 1979, s. 241-242) kaleme aldıkları *La sociologie* makalesi dışında hiçbir çalışmasında yöntem meselesini uzun uzadıya tartışmaz. Camille Tarot'ya göre Mauss'un yöntem konusundaki bu plüralist ve eklektik yaklaşımı, çalışmalarında denediği farklı yollar onu Durkheim gibi tutarlı bir üniversite hocası olmaktan çıkarır, daha az doktriner olmakla birlikte tam anlamıyla bir araştırmacı yapar (Tarot, 2003, s. 35). Tam da bu sebeple Mauss'u orijinal bir düşünür olarak tanımladığı *De Durkheim à Mauss l'invention du symbolique* (Durkheim'dan Mauss'a Sembolizmin İcadı, 1999) eserinin ilk bölümünü "Dans l'usine de Durkheim" ("Durkheim'in Fabrikasında"), ikinci bölümünü ise "Dans l'atelier de Mauss" ("Mauss'un Atölyesinde") şeklinde başlıklandırır. Aynı şekilde François Bert, *L'Atelier de Marcel Mauss* (Marcel Mauss'un Atölyesi, 2012) başlıklı bir kitap yayımlar.

Mauss düşüncesinde pratik daima teorik olanı önceler; çünkü Mauss, soyut kategorilerden ziyade toplumsal yaşama, pratik eyleme ve somut saha verisine önem verir. Dolaysız toplumsal deneyimler dünyasını *de visu* ve *in actu* incelemenin gerekliliğine inanır. Hayatı boyunca hiç saha çalışması yapmamış olmasına rağmen üniversitede verdiği başlangıç dersi toplumsal olguları gözleme ve kaydetme üzerinedir.¹⁹ Mauss, bu derste öğrencilerini sahaya yönlendirir, sahada ne yapmaları gerektiğini detaylıca anlatır, sahada aramaları gereken şeylerin uzun uzadıya listesini yapar. Robert Deliège'e göre, Malinowski bile saha tekniklerinin betimlenmesi noktasında bu kadar ileri gitmemiştir (2006, s. 97). Aynı zamanda Boas ve Malinowski gibi antropologların sahadan topladıkları malzeme üzerinde büyük bir merakla, tekrar tekrar okumak suretiyle çalışır. Mauss'un çalışmaları çok çeşitli coğrafyalardan, kültürlerden, dillerden, mitlerden sayısız örnekle ve saha verisiyle doludur. Öğrencisi Louis Dumont'a göre "Mauss, koltuğundan hiç kalkmamış bir saha adamıdır" (1983, s. 197).

Mauss, eyleme, somut ve gözlemlenebilir olgulara ve toplumsal dinamiklere ilişkin vurgusu ve heyecanıyla soyutlamalara ve teorik genellemelere mesafe almış bir ampiristtir. Meslektaşlarından Lévy-Bruhl'ü bir filozof olması noktasında eleştirirken, araştırma projeleri yürüten Robert Hertz'i bir bilgin olarak selamlar. Yarım bıraktığı ve 1909 yılında taslak hâlinde yayımladığı *Sur la prière* çalışmasında, filozofları teologlar gibi davranmakla, olguları ve pratikleri incelemek yerine kendi zihin dünyalarında kurdukları ibadet fikirlerini geliştirmekle eleştirir (Mauss, 1909, s. 16). Bu noktada toplumsal olguları *sui generis* birer gerçeklik olarak kabul eden ve toplumun

19 Bu dersin notları sonrasında *Manuel d'ethnographie* (Etnografi El Kitabı, 1926) adıyla kitaplaştırılacaktır.

pozitif -pozitif olması itibariyle felsefen ayrılan- bilimini kurmayı amaçlayan Durkheim metodolojisi ile yakınlaşır.

Ne ki toplumsal olguları şeyler olarak kabul etmesine ve somut verilerle -ki *Le suicide* eseri özelinde bu yöntem istatistiktir- çalışmasına rağmen Durkheim, Mauss'la karşılaştırıldığında çok daha felsefi/teorik bir konumda kalır. Çünkü Durkheim sosyolojisi mekanik dayanışmayla tanımlanan geleneksel toplum ve organik dayanışmayla tanımlanan sanayi toplumu arasında olduğu varsayılan bir ayrım üzerinde temellenir. Sanayileşme ile birlikte değişen koşullarda, bütünlük ve parçaları birbirine entegre bir toplum idealini hayata geçirebilecek yeni bir ahlak arayışındadır. Oysa Mauss'a göre kategoriler inşa edilmeden önce mümkün olan bütün kategorilerin ve toplumsal kalemlerin envanterini çıkarmak gerekir. Prematüre genellemeler konusundaki tereddüdü onun kariyeri boyunca neden hiçbir kitap yayımlamamış olduğunu, dört başı mamur genel ve kuramsal bir çerçeve oluşturmadığını da bir ölçüde açıklar.²⁰ Sahiden de Mauss, Durkheim'ın aksine kuramlarla ilgilenmez, etnografik gözleme ve araştırmaya inancını sürdürür, 1934 yılında kendisiyle yapılan bir röportajda genellemeler konusundaki çekincesini şu sözlerle ifade eder:

“Çalışmalarında hiçbir zaman sistematik teoriler geliştirmekle ilgilenmedim. Sadece var olan materyal üzerinde çalışıyorum. Şayet bu çalışmalarım sonucunda bir genellemeye ulaşıyorsam bunu belirtiyorum ve başka bir şeye geçiyorum. Asıl ilgilendiğim şey, bütün alanı kapsayacak genel bir şema oluşturmak değil (imkânsız bir iş!); sadece sınırlarına dokunabildiğimiz alanın boyutlarından birkaçını gösterebilmek. Bu şekilde çalıştığım için çalışmalarım çoğunlukla dağınıktır ve sistematik değildir. Onları özetleyebilecek bir nokta da yoktur” (1989, s. 165).

Durkheim ve Mauss arasındaki bu ayrışma özellikle yerli halklar konusunda kendini gösterir. Mauss 1922 yılında EPHE'de verdiği 'ilkel' halkların dinler tarihi konulu seminerinde Durkheim'ın *Les Formes élémentaires de la vie religieuse* eserinde ortaya koyduğu Avustralya totemizminin bütüncül bir teorisini yapma fikrinden tamamen kopar ve o güne kadar ihmâl edilen etnografik saha verisinin onurunu kurtaran ve her türlü dogmatizmi reddeden bir yaklaşım sergiler: “Gözlemin sonuna kadar gidildiği noktada hatalar kendiliğinden ortadan kalkar, Morgan ve Durkheim'ın kutsal hatası yani toplumları dış evlilik yoluyla oluşmuş, amorf klanlara indirgeme kaybolur: Başka türlü klanlar ortaya çıkar.” (Mauss'tan akt. Bert, 2012, s. 176).

Her ne kadar Durkheim *De la Divison du travail social* (Toplumsal İşbölümü, 1893) eserinde, toplumun bireyden hareketle anlaşılabilirliğini savunan Spencer'ı eleştirir de Spencer'ın tanımsız ve tutarsız homojenlikten tanımlı ve tutarlı bir heterojenliğe geçtiği yönündeki yaklaşımıyla ortaklaşır (Kabakçı, 2019, s. 195). Durkheim'da bu

20 Mauss'un düşüncelerinin kurumlaşmamasının bir diğer nedeni de dayısının ölümünün ardından mesaisinin çoğunu *L'Année sociologique*'in işleyişine ve Durkheim'ın ders notlarının yayına hazırlanmasına vakfetmesidir. Yine 1934 tarihli röportajında Mauss, Durkheim'ın çalışmaları yüzünden geciktğini belirterek “Yapılması, bana yaşlıların canlandırılmasından daha önemli görünen işler var. Bir çalışmayı bitirdiğimde onu unuturum, bir kenara koyarım ve başka bir şeyle ilgilenmeye başlarım.” (Mauss ve Murray, 1989, s. 165).

ortak paydanın ifadesi, bireyin ortaya çıkması ve işbölümünün detaylanması ile toplum tiplerinin de giderek karmaşıklaşması ve toplumların mekanik dayanışmadan organik dayanışmaya doğru seyretmesidir. Durkheim, son çalışması olan *Les Formes élémentaires de la vie religieuse* de dâhil olmak üzere bütün çalışmalarında bu evrimci çizgiye sadık kalır. Oysa Mauss'un etnografik veriler ve saha konusundaki pürdikkati Durkheim'in toplumları basitten karmaşığa doğru sınıflandıran, karmaşığı anlamak için de en basite bakmak gerektiğini savunan evrimci bakış açısından uzaklaşmasına sebep olur (Deliège, 2006, s. 98). Mauss, toplumların ve kültürlerin tabi olduğu evrimsel bir kanunun varlığına inanmaz, yirminci yüzyıl başında antropolojik düşünce içinde Franz Boas ve Bronislaw Malinowski'nin savunduğu gibi Mauss için de uygar toplumlar ve uygar-olmayan toplumlar yoktur, yalnızca farklı uygarlık tipleri vardır. 'İlkel' denilen topluluklar, gündelik hayat pratikleri, inançları, ritüelleri ile özgün bir dil meydana getirirler ve bir dilin diğerine üstünlüğünü varsayabilecek herhangi bir kıyas ölçütü tespit edilemez. Mauss'un etnografik verilerden çıkardığı sonuca göre ilkel denilen toplulukların inançları; olağanüstü karmaşık ve asla tek bir boyutla ele alınamayacak derecede toplumsal sistem farklı veçheleriyle ilişki içinde, *bütünsel toplumsal olgular (faits social total)*'dir. Bir diğer deyişle Mauss'a göre karmaşığı anlamak için bakılması gereken 'basit', *uzaktan görüldüğü kadar* 'basit' değildir.

II- Toplumsal Olgu ve Bütünsel Toplumsal Olgu

Durkheim'in *Les Règles de la méthode sociologique* eserinde geliştirdiği neden-sonuç (*effet-cause*) ilkesine göre belli bir sonuca etki eden yalnızca tek bir neden olabilir ve toplumsal olgular şeylermiş gibi ele alındığında, bu olguları ancak başka bir toplumsal olgu açıklayabilir. Durkheim'in bir toplumsal olgunun ancak başka bir toplumsal olguyla açıklanabileceği yolundaki yaklaşımı Mauss'ta daha geniş bir perspektiften ele alınır. Çünkü Mauss'un sosyolojik yaklaşımında toplumsal olgular, *bütünsel toplumsal olgulardır*. Mauss, bir toplumsal olgunun sosyal ve fiziksel hayatın tamamını oluşturan unsurlar ile birbirine karıştığını savunur:

"Bu 'toplum' sosyal olgularda (böyle denmesini öneriyoruz), her türlü kurum ifadesini bulmaktadır: Dinî, hukuki ve ahlaki kurumlar (ahlaki kurumlar aynı zamanda politik ve ailevi kurumlardır) ve ekonomik kurumlar (ki ekonomik kurumlar üretim ve tüketimle daha doğrusu alım ve dağıtımlarla ilgili özel formlar içermektedir); bu olguların vardığı estetik olguları ve bu kurumların ortaya koyduğu morfolojik olguları belirtmeye gerek bile yok sanırım" (2013, s. 226).

Örneğin armağan; moral, ekonomik, politik ya da hukuki bir gereklilik değil, tüm bunları kapsayan ve tüm bunlar üzerinde düzenleyici işleve sahip olan bütünsel toplumsal olgudur. Mauss *Essai sur le don* çalışmasında ekonomi başlığına tabi görünen mübadele fenomenini iletişim düzeyine taşıyarak derinlemesine irdeler. Armağan alışverişinin görünürde gönüllü, arka planda ise toplumsal hiyerarşiyi belirleyen ve teyit eden bir zorunluluk olduğunu ifşa eder. Mauss'a göre armağan değiş-tokuşu

yalnızca mübadelenin taraflarını değil, toplumun bütününe ilgilendirir: “Her şeyden önce, karşılıklı yükümlülük altına giren, değiş tokuş ya da anlaşma yapanlar, bireyler değil topluluklardır...” (2013, s. 229). Şeyler ve o şeylerin ruhu (*mana ve hau*)²¹ mübadele edilebilir olduğu müddetçe topluluk, armağan üzerinden simetrik ve asimetrik ilişkiler temelinde üç tür zorunluluk geliştirir: Armağan alma, armağan verme ve armağanı iade etme. Mauss’un ‘toplam yükümlülükler sistemi’ adını verdiği bu yükümlülükler ve karşı-yükümlülükler armağan mübadelesi üzerinden yerine getirilirler. Böylelikle armağan toplumsalın her alanını düzenleyen bir kavram hâline gelir. Mauss’a göre armağan mübadelesi “(...) bir tür bütünleşmeyi ve iç içe geçişi ifade etmektedir. Ruhlar ve hayatlar birbirine karışır, şeyler ve insanlar kendi dünyalarından çıkıp birbiriyle bütünleşirler ve bu, tam anlamıyla anlaşmayı ve karşılıklı değişimi ifade etmektedir.” (2013, s. 261).

Toplumsal olgular, bütünsel toplumsal olgular (*fait social total*) olduğu gibi birey de fiziko-psiko-sosyolojik eylem dizilerine sahip, “bedeni, sezgileri, duyguları, istemleri, algıları ve zekasıyla” (2013, s. 440) *bütünsel insandır (l’homme total)*. Bu noktada Mauss yalnızca kendisini oluşturan bireylerin toplamından daha fazlasını ifade eden topluma değil, beden, birey ve toplum arasındaki ilişkilere ve iç içe geçmelere dikkat çeker. Özellikle “Les techniques du corps” makalesinde insanı kendi bütünselliği içinde kavrayabilmenin yolunun fiziksel, psikolojik ve sosyolojik olmak üzere üçlü bir bakış açısı geliştirmekten geçtiğini ve hatta biyolojik olanla toplumsal olanı birbirine bağlayan ara formun/çarkın da psikolojik faktör olduğunu iddia eder. Çünkü toplumsal olanın bedene yani insan davranışına etki edebilmesi için bireyin adaptasyonu gerekir ve “Adaptasyon, bireysel ve psikolojik bir şeydir.” (Mauss, 2001, s. 385).

Mauss Eskimolar hakkındaki “Essai sur les variations saisonnières des sociétés eskimos” makalesinde *Montesquieuvari bir tavırla* iklimin, sosyal morfolojinin, besin kaynaklarının, nüfus oranının, toplumsal ilişkilerin, aile yapısının, ritüellerin frekansının, dinsel yaşamın hepsinin bir bütün halinde birbirine etki ettiğini göstermeyi amaçlar. Avustralya ve Yeni Zelanda yerlilerinde herhangi bir fiziksel bozukluk ya da ölümcül yara olmadığı hâlde yalnızca toplumun telkin ettiği ölüm düşüncesine saplanıp kalma ve bu kabullenme ile ölme vakalarını incelediği “Effet physique chez l’individu de l’idée de mort suggérée par la collectivité” başlıklı makalesinde bu türden ölüm vakalarının incelenebilmesi için bütünsel bir bakış açısı önerir:

“(...) bunlar üzerinde çalışılması gerektiğine inandığım “bütünsel” olgulardır. Bu olguların incelenmesinde psişik olanın, yani psiko-organığın dikkate alınması yeterli değildir. (...) Toplumsal olanın da dikkate alınması gerekir. Ama toplum içindeki yaşamımızın yalnızca bu fragmanın incelenmesi de tek başına yeterli değildir.” (2001a, s. 329).

21 Mauss antropolojisinde mülkiyet yalnızca bir mala sahip olmak anlamında ekonomik bir terim değildir. Mülkiyet tinseldir, bir mala sahip olan kişi o şeye ait ruhu da devralır. Mauss bunu *mülk-tulsım* kavramı ile ifade eder (Mauss, 2013, s. 239). *Hau*, -daha çok ormana ait- şeylerin ruhu, *mana* kişilerin ruhudur.

Claude Lévi-Strauss'a göre Marcel Mauss'un *bütünsel toplumsal olgu ve bütünsel insan* kavramsallaştırmasının özgün yanı bütünsellik vurgusu değildir. Burada önemli olan Mauss'un fenomenlerin özgün karakterlerini koruyarak, birbirlerinden farklı ama birbirlerine bitişik bir çokluk meydana getirmeleridir. Dolayısıyla bu bütünsellik şeylerin özgünlüklerine halel getirmez bilakis onları birbiriyle ilişkilendirir. Ayrıca bu bütünselliğin kapsadığı fenomenler sosyal olduğu kadar aynı zamanda fizyolojik ve psikolojiktir. Dolayısıyla aynı anda bedenler, ruhlar ve toplum iç içe geçer. Örneğin bir büyü ayini esnasında büyücüler/şamanlar, hastalar, büyü'nün yapılabilmesini mümkün kılan materyaller, ruhlar ve amaçlar bir bütünlük içindedir (2001, s. 55). Bedenin, ruhun ve toplumun bu iç içe geçişini ise ancak fizyolojik, psikolojik ve sosyolojik bakış açılarının eşzamanlılığı inceleyebilir. Öyleyse Durkheim'ın neden-sonuç ilkesinin aksine Mauss'a göre toplumsal olgular ancak toplumsal olan ve toplumsal olmayan koşullar birlikte değerlendirilerek açıklanabilir.

Marcel Mauss, Durkheim sosyolojisinin toplumsal olguları pozitif ve *sui generis* olarak kabul etme yaklaşımını ve bu olguların incelenebilmesi için pozitif ve kendine özgü bir disiplinin gerekli olduğu fikrini, bu bilimin de ancak ve ancak sosyoloji olabileceği kanaatini paylaşır. Ancak Mauss açısından toplumsal hayatın içinde, inançlar, değerler, normlar, fikirler ve toplumsal temsiller gibi doğrudan gözlenebilir olmayan şeyler de vardır. Bu gözlemlenebilir olmayan şey Mauss'ta sembolik anlamdır. Mauss, şeylermiş gibi ele alınacak olan toplumsal olguların yalnızca şeyler olarak incelenemeyeceklerini çünkü bir mitsel-ayinsel sistem tarafından kuşatılmış toplumsal hayatın, sembolik bir tasarımın parçası olduğunu savunur. Mauss açısından toplumsal uzam baştan başa semboliktir:

“Sözcükler, selamlaşmalar, resmî bir biçimde değiş tokuş edilen, alınan ve savaş korkusuyla zorunlu iade edilen armağanlar birer sembol değilse nedir? İmanı oluşturan, bazı şeylerin birbirine karışmasını sağlayan ve bazı şeylerin birbirinden ayrılmasına neden olan yasaklamaları telkin eden inançlar birer sembol değilse nedir?” (2013, s. 426-427).

Essai sur le don çalışmasında armağanlar yalnızca kendileri olarak değil sembolize ettikleri bütün bir değerler sistemi ve anlam bütünü içinde değerlendirilir. Armağan mübadelesi; pazar değerinden ve bütün niceliksel özelliklerinden öte o armağanın kime ait olduğu, kimin ruhundan bir parça taşıdığı, diğer bireyler tarafından nasıl algılandığı ya da hangi armağanın hangi armağana denk olabileceği gibi armağanın sembolik anlamı üzerine pek çok soruyu beraberinde getirir. Mauss'a göre: “Sesler, sözcükler, hareketler ve örneğin davranışsal ve ahlaki ritüeller birer sembol ve işaretir. Davranışlar ve ahlâki söylevler aslında birer ifade biçimidir” (2013, s. 426).

Durkheim'ın teorik kapalılığının Mauss'un fikirlerini dallanıp budaklanmaktan, dağılıp buharlaşmaktan koruduğu doğru olduğu kadar Mauss'un toplumsal olgu kavramına toplumsal olguların sembolik yapısını ekleyen ve sembolik olanı düşünmeye

izin veren yaklaşımının, toplumsal olgunun uzamda kapladığı alanı genişlettiği fikri de doğrudur. İlerleyen dönemde özellikle Lacan ve Lévi-Strauss'un yaklaşımlarının temeli olacak sembolik anlam sorusu, Mauss'un erken çalışmalarından itibaren çok hızlı bir şekilde merkeze gelir. Ve dahi Durkheim'in Kartezyen anlayışıyla çok da uyumlu olmayan sembolik anlam çözümlenmeleri, Mauss'un etkisiyle Durkheim'in çalışmalarında da peyderpey görünür hale gelir. Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*'de kutsala ilişkin bütün formların, ritüellerin ve kurumların kolektif hayatın doğrulanması ve onaylanması için insanlar tarafından yaratılmış sembolik formlar olduğunu ileri sürer. Tarot'ya göre bu eserde yeni ve çarpıcı olan Durkheim'in dünyevi ile kutsal arasında yaptığı ayırım değil, dinin ve dinselliğin sembolik olarak düşünülmüş ve tasarlanmış bir toplumsallık olarak ele alınmasıdır (1999, s. 54-55).

Mauss'a göre toplumsal olguları gözlemlemeden ve bu yolla kültürleri, toplumları ve bireyleri anlamadan soyut sosyoloji kuramları üzerine düşünmek faydasızdır. Çünkü teori, yalnızca toplumsal olguları görmeye, tanımaya ve Weber'in *verstehende Soziologie* olarak adlandırdığı türden bir anlayışa izin verdiği müddetçe gereklidir (Mauss, 1971, s. 90). Dumont'a göre Mauss'un bilmek (*savoir*) fiili yerine Weber'i zikrederek anlamak (*comprendre*) fiilini kullanması bilinçli ve kritik bir tercihtir (1983 210). Lévi-Strauss'a göre Mauss, sembolik anlam ve işleve yaptığı vurgu ile Durkheim sosyolojisini iki önemli tehditte korur. Bunlardan ilki fenomenleri şeyleştirerek ruhlarından ayırma tehdididir. Mauss, bütünsel toplumsal olgu kavramında bedenleri, ruhları ve insanları iç içe geçirerek ve aynı şekilde şeylerin *hausuna* ve *manasına* dikkat çekerek cisimleşme riskini bertaraf eder. Yine aynı şekilde anlam vurgusuyla Durkheim sosyolojisini, sorunu tespit eden ve hazırda bulunan sosyolojik formülleri bu sorular üzerinden deneyen otomatikleşmiş hazırcevaplardan korur, yerli bakış açısını da hesaba katarak sosyolojik/antropolojik gözlemi derinleştirir (1960, s. 8-10).

III- Kolektif Bilinç ve Benlik Oluşumu

Durkheim sosyolojisinde, bireyler üzerinde icra ettiği ya da icra etme yeteneği taşıdığı dışsal zorlayıcı güçle kendisini gösteren toplumsal olgular bireyden kaynaklanmaz. Bu olgular bireyler tarafından meydana getirilmediği gibi birey istese de istemese de kendilerini ona empoze ederler. Kolektif bilincin zorlayıcılığı toplumsal olguların özünden kaynaklanan bir karakterdir. Durkheim sosyolojisinin belki de en tartışmalı yanı kolektif bilinç tarafından tamamen emilen, tamamen kuşatılmadığında anomaliye sebep olan bir bireysellik tanımı öne sürmesi ve bireyi eyleme ve karar verme kapasitesinden yoksun bırakmasıdır.²² Mauss kariyerinin hiçbir döneminde

22 Durkheim tam da bu tartışmalar yüzünden *Les règles de la méthode sociologique* eserinin 1901 yılındaki ikinci baskısına yazdığı önsözde toplumsal olguların dışsal zorlayıcılığı mevzuunu açıklamaya çalışır. Sürecin tamamen baskı ve zorlama olarak kabul edilemeyeceğini, çünkü toplumsal olguların ancak birey tarafından içselleştirilmek kaydıyla bireylerin davranışlarını yönlendirebileceğini ifade eder. Ancak yine de toplumsal olguların ve ahlaki kuralların bireylerden bağımsız şekilde var olduğu ve bireylerin bu süreçte herhangi bir şekilde dâhil olmadığı fikrinde ısrar eder (Kabakcı, 2019, s. 213).

Durkheim sosyolojisinin laytmotifi olan kolektif bilinç (*conscience collective*) kavramını kullanmaz (Tarot, 2003, s. 20) ve bireyi de doğrudan toplumsal bilinç tarafından yönlendirilen bir *ersatz individu* olarak tanımlamaz. Bilakis pek çok çalışmada birey anlamındaki *individu* kelimesinin yerine *agir* (eylemek) fiilinden türetilen *agent* (fail) kelimesini tercih eder.²³ “Les techniques du corps” çalışmasında faili fizik, teknik ve büyüsel-dinsel eylemlerin kesişimi olarak tanımlarken (2001c, s. 371), “Esquisse d’un théorie générale de la magie” makalesinde büyücülerini büyü ajanları (*les agents de la magie*) olarak tarif eder (2001b, s. 37).

Marcel Mauss’un Durkheim’in kolektif bilinç kavramını kullanmamasının ilk sebebi, toplumu bütün parçaları birbirine entegre bir bütün olarak görme düşüncesinin Mauss’un toplumu sınıflar, insanlık tarihini de sınıf çatışmaları üzerinden okuyan sosyalist duruşuna ters düşmesidir. Çünkü Mauss, sosyolojik yaklaşımını uzlaşma ve toplumsal ahlâk üzerine kuran, toplumsal sınıf ve çatışma kavramlarından itinayla uzak duran Durkheim’in aksine angaje bir sosyalisttir. Durkheim Dreyfus Olayı’ndaki net pozisyonu dışında, Sosyalist Parti’nin gelişimine, yayın organlarına ve sınıf analizlerine daima mesafeli kalır. Oysa Mauss, parti örgütüne doğrudan dâhil olur, felsefe lisansı yapmak üzere gittiği Bordeaux’da Marcel Cachin ile tanışır, düzenli olarak toplantılar yaparak Marx’ın *Kapital*’ini okuyan Sosyalist Öğrenci Grubuna katılır. Bu grupla birlikte 1893 yılında Fransa’da sosyalist hareketin önde gelen isimlerinden Jean Jaurès’yi konferansa davet eder. İlerleyen yıllarda *Parti ouvrier français* (Fransız İşçi Partisi)’ye üye olur ve yazarları arasında Jean Jaurès, Karl Kautsky, Rosa Luxemburg ve Georges Sorel’in de bulunduğu *Le Mouvement socialiste* (Sosyalist Hareket) dergisinin ve Fransız Komünist Partisi genel yayın organı olan *L’Humanité* (İnsanlık) gazetesinin kurulmasına katkıda bulunur, düzenli olarak toplantılarına katılır (Bert, 2012, s. 48). 1924’te “L’appréciation sociologique du bolchevisme” (Bolşevizmin Sosyolojik Kıymeti) ve 1925’te “La Nation” (Ulus) başlıklı iki makale kaleme alır.²⁴

Durkheim sosyolojisi büyük ölçüde bireyi topluma mal edecek sosyalizasyon süreçlerini ve bu yolla birey ve toplum arasında kurulacak dengeli bir ilişkiyi, toplumsal bütünleşmeyi merkeze alır. Toplumsal dayanışmanın sağlanabilmesi için gerekli sosyal ahlakın, modern topluma ve karmaşıklaşan işbölümüne uyarlanması gerekir. Toplumsal bilinç dışsal bir zorunluluk olarak bireyler üzerinde zorlayıcı bir etki icra eder ve aynı zamanda erken yaşlardan itibaren sosyalizasyon süreçleri ile birey ve toplum arasında bir uzlaşma sağlanır. Bu uzlaşmanın oluşmaması durumu, Durkheim terminolojisinde

23 Aynı tercih ve kullanım Bourdieu sosyolojisinin de dayanaklarından biridir.

24 Marcel Mauss’un sosyalizmle kurduğu ilişki de ölümünden sonra uzun süre neredeyse tamamen karanlıkta kalmıştır. Ancak bugün bu ilişkinin detaylarını ortaya çıkaran ve Mauss’un arşivlerinden söz konusu dergilerde yazmış olduğu yazıları toparlayan sosyal bilimciler mevcuttur. Marcel Mauss’un politik pozisyonu ile ilgili detaylı analizler bu makalenin konusunun dışında olup detaylı bilgi için Pierre Birnbaum’un “Marcel Mauss: Socialisme et bolchévisme” (1984) makalesine ve Sylvain Dzimira’nın *Marcel Mauss, savant et politique* (2007) eserine bakılabilir.

-acilen müdahale edilmesi gereken- anomalidir. Mauss'a göre toplum; dayanışma (*solidarité*) değil, bireyler ve topluluklar arası ilişkileri mümkün kılan iletişimsel mübadele yani karşılıklılık (*reciprocité*) ilkesi temelinde kurulur.²⁵ Mauss'un armağan mübadelesini ele alışında çatışma potansiyeli daima mevcuttur ve toplumsal dinamiklerin işleyişine içkindir. Toplumsal düzen ise uzlaşa kadar farklı toplumsal grupların karşı karşıya gelmeleri ve üst üste binmeleri ile mümkün olur (Fournier, 1994, s. 14). Mauss'un armağanı verme-kabul etme-geri verme şeklinde geliştirdiği döngüsel süreç, armağanı alma-reddetme-kendine saklama döngüsüyle simetrik (Caillé, 2010/2, s. 31). Bu iki çevrim, birbirlerini tümleyerek insan eyleminin içeriğini ve zenginliğini oluşturur. Kaldı ki Lévi-Strauss'a göre ilkel denilen topluluklarda savaş diye adlandırılan şey aslında tersten kurulmuş ve başarısız olmuş bir mübadelenin sonucudur.

Durkheim'da kolektif bilinç tarafından ele geçirilen, aynı anda hem toplumun bir parçası olan hem de toplumu içselleştiren 'birey', Mauss'un karşılıklı hamle yapmak suretiyle bir *toplum yükümlülükler sistemi* meydana getiren 'fail' yaklaşımıyla toplumsal olandan bir nebze aralanır. Mauss, 10 Ocak 1924 tarihinde *Société de Psychologie*'de sunduğu "Rapports réels et pratiques de la psychologie et de la sociologie" başlıklı bildiride bireyi apayrı bir duygu ve eylem kaynağı olarak tanımlar:

"(...) kolektif bir tasavvur veya kolektif bir duygu bireyin zihnini tamamen ele geçirdiğinde ya da bireyin etkinliği bir bütün olarak, örneğin savaş sırasında bir gemiyi suya indirmek, savaşmak, ilerlemek veya geri çekilmek gibi kolektif bir çalışmaya adandığında bile, birey apayrı bir duygu ve aksiyon kaynağıdır. Böyle bir anda bile bireyin bilinci değerlendirmeniz gereken bir şeydir ve bizler de bunu göz önünde bulundurmamız zorundayız. Zira toplumun telkin gücü ne olursa olsun, toplum bireye kutsal bir şey bırakır daima, yani bilincini..." (2013, s. 415)

Mauss daha çok toplumsallığın birey üzerinde hangi yolla ve ne şekilde etki ettiğini açıklamaya çalışır; Durkheim'ın dayatma ilkesini (*critère de l'obligation*), metotta ve disiplinin sınırlarında uyguladığı iki revizyonla seyreltir. İlk olarak "Esquisse d'une théorie générale de la magie" makalesinde bu yaptırım/zorunluluk ilkesini görecelileştirir ve bütün sosyalliklerin zorunlu olmak durumunda olmadığını ileri sürer. "Les techniques du corps" makalesinde ise birey-beden-toplum üçlüsünün etkileşimini tarif ederken, toplumun müdahalesinin bireyin bilinçsizliği üzerinden gerçekleşmeyeceğini vurgular:

"Bilincin bedene müdahalesi toplum aracılığıyla ve sayesinde gerçekleşir. Ancak toplumun müdahalesi bir tür bilinçsizlik hâli üzerinden gerçekleşmez. Hazır davranış kalıplarının belli bir sürekliliğe sahip olduğu toplum sayesinde bilinç, duygular ve bilinçdışı üzerinde hakimiyet kurar." (2001c, s. 386).

Mauss'un kolektif bilinç konusundaki ikinci teşebbüsü bir tür sınır revizyonudur. Mauss, sosyolojisinin diğer disiplinlerle olan münasebetlerini değiştirerek tarihi,

²⁵ Sonraki dönemde yapısalcılık bu fikri geliştirerek toplumların kelimelerin, malların ve kadınların mübadelesi ile oluştuğu fikrini geliştirir.

filolojiyi, etnolojiyi ve psikolojiyi çözümlmelerine dahil eder. Sembolik analizleri ve dil bilimsel çözümlene yöntemlerini sosyolojiye entegre eder. Bu çok-boyutluluk Mauss sosyolojisinin ve antropolojisinin orijinal boyutunu oluşturduğu gibi aynı zamanda, Durkheimci sosyolojinin uygulama alanını ve imkânlarını genişletir ve asıl böylelikle “genelleştirilmiş bir sosyoloji” projesine katkı sağlar (Tarot, 2003, s. 24). Bu anlamda çok farklı alanlara ve konulara yönelmekle birlikte Mauss’un çalışmaları; Durkheim’in sosyoloji yönteminin farklı alanlarda uygulanması, bir anlamda Durkheim’in toplumsal olgu kavramının bütünselleştirilmesi, bütünsel toplumsal olgu olana dek genişletilmesi olarak kabul edilebilir. Mauss, Durkheim sosyolojisinin ana damarı olan kolektif bilinç kavramını hiçbir çalışmasında zikretmemekle birlikte Durkheim’in sosyolojik yöntemini kullanmaktan, savunmaktan, tamamlamaktan ve istenmeyen/öngörülemez etkileri bertaraf etmekten de geri durmaz.

IV- Akademik Çoktanrıcılık ve Vârisi Olmayan Miras

Marcel Mauss, disiplinler pozisyon alış itibariyle katı bir tektanrıcılığın karşısında daima daldan dala konan ve her şeye dokunan çoktanrıcılığı benimser. Çoğunlukla dayısını çileden çıkaracak şekilde “amaçsız ve belirli bir hedefi olmayan garip zevklerinin” (Tarot, 2003, s. 12) peşinden gider. Durkheim, toplumun pozitif bir bilimini yapma amacıyla doğmakta olan bir disiplinin sınırlarını belirlerken ve onu diğer disiplinlerin müdahalelerinden korurken, Mauss disiplinleri birbirinden ayıran sınırları rahatça geçer. Mauss, bir yandan Durkheim’in sosyolojiyi kurma projesine destek verir, öte yandan da hiçbir zaman militan bir sosyoloji yapmadığını dile getirir (Mauss ve Philippe, 1979, s. 211) ve hatta Fransa’da bir başka disiplinin, etnolojinin kurumsallaşmasına ve yaygınlaşmasına öncülük eder.

Mauss Bordeaux’daki felsefe eğitimine koşut olarak Durkheim ile birlikte sosyoloji çalışır. Paris’te filoloji ve karşılaştırmalı dinler tarihi eğitimi alır. Yakın arkadaşı Henri Hubert ile birlikte müzeolojiye merak salar. Sanskritçe metinlerden hareketle Hindoloji alanında uzmanlaşır. Tüm bunların üzerine Fransız etnolojisinin *pater-familiası* oluşu da eklendiğinde Mauss’un entelektüel çizgisi kaleydoskopik bir görüntü olarak belirir. Mauss 1922 yılında Avustralya ritüelleri üzerine yoğunlaşır ve dans figürleri, müzik, şarkı, ritim üzerinden Avustralya dinlerini incelemeye yönelir. 1930’lu yıllarda sosyoloji ve psikoloji arasındaki ilişkilere odaklanır. 1935 yılında “Les techniques du corps” makalesini yazarken ‘Tanrıyla iletişime geçmenin’ biyolojik boyutunu açığa çıkarabilmek için Sanskritçe metinler üzerinden yoga ile ilgili çalışmalar yapmakla meşguldür. Zihninin hareketliliği, çalışma konularının dağılımı ve ilgi alanlarının genişliği ile Mauss’un çalışmaları bir tür *entelektüel ekümenizm* olarak değerlendirilebilir (Tarot, 1999, s. 51). Sosyal bilimler açısından Mauss’un “vârisi olmayan mirası”nın çok daha örtük, çok yönlü, dağınık ama bir o kadar da sürekli olduğundan söz edilebilir.

Mauss'u mesleki anlamda Durkheim'dan farklı kılan en önemli çizgi, Mauss'un antropoloji yönelimi ve özellikle savaş sonrası yayınlarının neredeyse tamamının etnoloji alanında olmasıdır. Her ne kadar *Collège de France*'ta Sosyoloji Kürsüsünün başına geçse de ve bu kurumda açılacak bir Sosyal Antropoloji Kürsüsü için Claude Lévi-Strauss'u ve 1959 yılını beklemek gerekecekse de Fransa'da antropolojinin kurucusu Marcel Mauss'tur. 1907 yılında Trocérado Etnografi Müzesinin başkanlığına adaylığını koyar. Adaylığı için Fransa'da disiplinin durumunu açıklayan ve müzenin yeniden organize edilmesine ilişkin fikirler öne süren bir metin kaleme alır. Bu metinde özellikle ABD, İngiltere ve Almanya'da etnografik çalışmaların oldukça ilerlemiş olmasına rağmen Fransa'da göz ardı edildiğinden yakınır. Fransa'da etnolojinin gerek öğrenim gerek araştırma gerekse koleksiyon bakımından çok kötü durumda olduğunu ve Etnografi Müzesinin de araştırmacıların ilgisini çekmeyecek denli ölü olduğunu ifade eder (2001d, s. 222-226). Disiplinin Fransa'da canlandırılabilmesi için akademik kurumsallaşma, müzenin personel sayısını ve sahaya gidecekler için bursların artırılması, koleksiyonların bakanlıkça desteklenmesi gibi pek çok öneride bulunur. 1925 yılında Lévy-Bruhl ve Paul Rivet ile birlikte Etnoloji Enstitüsünün kurulmasına öncülük eder ve akademik kariyeri boyunca bir antropolog kuşağının yetişmesine önyak olur²⁶. Böylelikle ABD'de Franz Boas'ın ve İngiltere'de Radcliffe-Brown ve Malinowski'nin öncülüğünde zaten kurulmuş olan disiplinin Fransa ayağını oluşturur ve genç araştırmacıları sahaya göndererek disiplinin profesyonelleşmesini sağlar.

Mauss, amacı insanlık durumuna ilişkin ortaklıkları tespit etmek olan betimsel ve karşılaştırmalı sosyoloji projesiyle ve *bütünsel toplumsal olgu* kavramsallaştırmasıyla, daha doğrusu toplumsal dışavurumların arka planda daima sistemlere bağlı olduğunu, sistemlerin de birbirine bağlı olduğunu göstererek yapısalcılığın temelini atar. Çeşitli insan topluluklarındaki ortaklıkların tespiti konusundaki ısrarı, hem Lévi-Strauss ve Louis Dumont yapısalcılığı açısından hem de İngiliz sosyal antropolojisinde Radcliffe-Brown'ın temsil ettiği yapısal işlevselci ekol için oldukça verimli bir başlangıç noktasını teşkil eder. Fransa'da Mauss'un doğrudan etkilediği kişiler arasında Louis Dumont, Alfred Métraux, Georges Dumézil, Michel Leiris ve Roger Caillois sayılabilir.

Mauss'un Fransız antropolojisindeki çekirdek konumu ve antropolojik envanterinin zenginliği yalnızca Radcliffe-Brown, Malinowski, Evans-Pritchard, Raymond Firth, Lloyd, Redfield, Eklin, Held gibi Anglo-Amerikan antropologlar için değil, Jean

26 1920'lerde Marcel Mauss'un derslerini takip edenler arasında Jeanne Cuisinier, Georges Dumézil, Madeleine Francès, Marcel Griaule, Charles Haganauer, Alexandre Koyré, Raymond Lenoir, Edmond Mestre, Alfred Métraux, Georges-Henri Riviére, André Varagnac gibi çok önemli isimler bulunurken, 1930'lu yıllarda Roger Caillois, Germaine Dieterlen, Louis Dumont, André Georges Haudricourt, Maurice Leenhardt, Michel Leiris, André Leroi-Gourhan, Anatole Lewitzky, Déborah Lifszyc, Jean Margot-Duclot, RenéMaunier, Bernard Maupoil, Pierre Métais, Yvonne Oddon, Denise Paulme, Maxime Rodinson, Thérèse Riviére, André Schaeffner, Jacques Soustelle, Germaine Tillon, Jean-Pierre Vernant, Paul-Émile Victor gibi isimler bulunmaktadır (Fournier'den akt. Tarot, 2003, s. 34-35). Bunun anlamı, Fransa'da doğrudan Mauss'un ya da onun yetiştirdiği ilk kuşağın rahle-i tedarisinden geçmemiş etnografin bulunamayacağıdır.

Baudrillard, Jacques Derrida gibi önemli düşünürler için de esin kaynağı olur (Lévi-Strauss, 2013, s. 16; Eriksen ve Nielsen, 2014, s. 78). Armağanın sembolik incelenmesi, Lacan ve Lévi-Strauss'ta görülecek sembolizmi düşünmeye izin verir; armağan mübadelesi ve iletişimsel mübadele fikri, Bourdieu'nün yaptığı gibi ekonomik ya da Derrida'nın ve kısmen Levinas'ın yaptığı gibi hiperbolik okumaların yolunu açar (Caillé, 2010/2, s. 32).

Köken itibariyle Aristoteles'in *hexis* (edinme ve yetenek) kavramına dayanan *habitus* kavramını sosyal bilimlerde kullanan ilk kişi Marcel Mauss'tur. "Les techniques du corps" makalesinde *habitusun* toplumsallığını vurgular; ve kavramı metafizik alışkanlıklardan ya da gizemli hafızadan ayırarak toplumlara, sosyalleşme süreçlerine, prestije ve moda göre değişen alışkanlıklar bütünü olarak tanımlar (Mauss, 2013, s. 440).²⁷ Pierre Bourdieu'nün Cezayir monografileri ve *Esquisse d'un théorie de la pratique* eserinde geliştirdiği, *toplumsallaşmış bir öznel ve bedenlenmiş bir toplumsallık* olarak *habitus* kavramı Mauss'tan mülhemdir (Bourdieu ve Wacquant, 2014, s. 116-118 ; Fournier, 2010/2, s. 478). Aynı şekilde Pierre Bourdieu'nün Kabiliye evi hakkındaki incelemesi ve Kabiliye kozmolojisinin kadın-erkek dikotomisi etrafında şekillendiği görüşü, Mauss'un Eskimo topluluklarının mekânda dağılımlarının, mitsel-ayinsel sistemlerinin yaz ve kış olmak üzere iki hat üzerinde farklılaştığını iddia ettiği sosyal morfoloji çalışmasının bir benzeridir (Tarot, 1999, s. 32-33).

Kendisinden sonraki sosyal bilimciler için bunca malzeme bırakmış olmasına rağmen Marcel Mauss hiçbir zaman çalışmalarını ve tespitlerini genel büyük bir kurama dönüştürmez hatta "beklenmedik bir şekilde sorunların tam kalbine ulaşacakken yoldan sap[ar]" (2013, s. 15). Lévi-Strauss, son adımı atacakken yoldan sapma hâlini, Marcel Mauss'un *L'Année sociologique*'te yayımlanan makalelerinin bir araya getirilmesiyle oluşturulan *Sosyoloji ve Antropoloji* eserine yazdığı ünlü önsözde şöyle açıklar:

"(...) bizler, eleştirel bir anlayış içerisinde değil de daha ziyade Mauss'un öğrettiği şeylerin en önemli kısmını gözden kaybetmeme ya da içeriğini bozmama düşüncesiyle, Mauss'un tıpkı halkını vaat edilen topraklara götüren ama o toprakların ihtişamını görme olanağına hiçbir zaman kavuşamayan Musa Peygamber gibi bu sonsuz olanaklara ulaşıp da neden daha ileriye gitmediğini araştırmaya çalışıyoruz. Bir yerlerde Mauss'un aşamadığı bir şey, bir geçit olması lâzım ki Mauss'un aşamadığı bu geçit, kendisinden bekleyebileceğimiz ve bütün işlerini elinde tuttuğu 20. yüzyılın *Novum Organum*'nun neden sadece fragmanlar düzeyinde kaldığını açıklayabilir kesinlikle" (2013, s. 42).

27 Mauss'a göre sosyalleşme süreçlerinde öğrenilen her davranış biçimi ve bedensel teknikler sosyolojik koşullar doğrultusunda kas sistemini ve vücut fizyolojisini etkiler. Mauss'un toplumsallık ve insanın bedeniyle kurduğu ilişkinin iç içe geçtiği tespitini ve bedensel teknikler kavramının izini Pierre Bourdieu'nün '*hexis corporelle*' dediği şeye kadar sürmek mümkündür. Bourdieu, köylüler ve evlenme stratejileri üzerine etnografik bir çalışma olan *Bekârlar Balosu*'nda fizyonominin, bedenin ve bedenle kurulan ilişkinin altını çizer: "Gerçekten de bedensel *hexis* her şeyden önce bir toplumsal *signum*'dur. (...) Bedenini, toplumsal izin damgasını vurduğu, köy yaşamına bağlı davranışların ve işlerin izlerini taşıyan empeysanite, köylü bir beden olarak görecektir." (Bourdieu, 2009, s. 91-92).

Sonuç

« Impossible de me dégager des travaux d'une école »²⁸

Marcel Mauss

Émile Durkheim hem bir meslektaşısı hem de akrabası olarak Mauss'un kariyer tercihlerini yönlendirdi, taktikler verdi. Mauss, özellikle de oğlu André'nin 1915'teki ölümünün ardından, Durkheim'in neredeyse tek mirasçısı durumuna geldi. Hem akademik hem de duygusal anlamda çetrefilli olan bu ilişkide Durkheim, Mauss'un eskiz düzeyinde kalan çalışmalarıyla her şeye dokunan ama hiçbir şeye netleşmeyen bir hayalperest olmasından şikayetçiydi. Bordeaux'dan itibaren Mauss'un bütün yazılarını kendi eliyle düzeltti, dağılmaması ve konuyla ilgili bulduğu her şeyi yazıya eklememesi yönünde sürekli telkinlerde bulundu. Hatta 1898 yılında Mauss ve Henri Hubert'in birlikte kaleme aldıkları "Essai sur la nature et la fonction du sacrifice" çalışmasının redaksiyon sürecine doğrudan müdahil oldu, tanımlar ekledi, sapmaları –kendince– düzenledi. Genç araştırmacıların ilgisi daha çok bir ritüelin ne olduğu, nasıl işlediği, iç tutarlılığı ve mantığı üzerinde yoğunlaşmışken Durkheim yazıyı kutsalın ve kültürün anlamı ve dinî fenomenlerin yaptırım gücü üzerine çekmeye çalıştı. Hubert, Durkheim'in teklifini net tanımlar içermekle ve fazla felsefi olmakla eleştirerek bu teşebbüsün önüne geçti. Bu olay üzerine Mauss, arkadaşına "Kendi adıma yeterince öğrencilik hayatı yaşadım. Gözetim altında ya da okul kaçacağı inek bir öğrenci gibi hâlâ da yaşıyorum." diye sitem etti (Akt. Bert, 2012, s. 67). Durkheim'in müdahaleleri karşısında Mauss, 37 yaşına geldiğinde dahi onunla karşılaşmamak için saklanacak denli dayısından çekinir durumdaydı.²⁹

Mauss, Durkheim ekolüne bağlılığını yaşamının sonuna kadar sürdürdü. 1934 yılında verdiği röportajda Fransız sosyolojisinin kurucularını sayması istendiğinde; Auguste Comte, fikirlerine katılmadığını belirtmekle birlikte Gabriel Tarde, araştırma ve gözlem teknikleri konusunda olağanüstü katkıları olan ama bunu eserlerine taşıyamayan Frédéric le Play, Durkheim'in Bordeaux'dan meslektaşısı Lucien Lévy-Bruhl, Célestin Bouglé ve René Warms'u saydıktan sonra bu isimlerin hepsinden daha iyisi olarak Durkheim'ı gösterdi (Mauss ve Murray, 1989, s. 164). "Tarde'in sıradan bireyciliğine, Spencer'in kolaycılığına, ahlâki ve dini savunan metafizikçilere karşı" Durkheim'in tarafını tuttu (Mauss, 2013, s. 406). 1931 yılında *Collège de France*'a seçilmesinin ardından yaptığı açılış konuşmasında dayısını "Ve şimdi, tıpkı yolculuklarını tamamlayabilmek için kefaretlerini kayıp yoldaşlarının ruhuna ödemek zorunda kalan Aineais ve Odisseais gibi kendimi burada sevgili gölgelerimizle çevriliymiş gibi hissediyorum. Bunlardan biri elbette üstadım ve ikinci babam Durkheim; sağlam ve düşünceli kafası, mavi miyop gözleri ve tutkulu sesiyle..." sözleriyle selamladı. Ardından da kısa zaman önce kaybettiği

28 "Bir ekolün çalışmalarına sırt çevirmek benim için imkânsız."

29 Yakın arkadaşı Georges Davy'nin aktardığına göre, Davy ve Mauss, Sorbonne Meydanı'nda bir kafenin terasındalarken, Mauss (yaklaşık 37 yaşında), dayısının bir binadan çıktığını görür ve "Acele et, beni sakla. Dayım geliyor!" diye bağırır (Tarot, 2003, s. 8).

dostları Henri Hubert ve Robert H. Hertz'i anarak "Onların çalışmalarının yükünü sırtlanmak bana düştü" ifadelerini kullandı (Mauss, 2012, s. 260).

Savaş sonrası mesaisinin büyük kısmını kayıplara adadı. İşgal dönemi boyunca, ağır bir hastalık geçiren karısının yanında kaldı. İkinci Dünya Savaşı sırasında uygulanan antisemit yasalar yüzünden emekliliğini isteyerek köşesine çekildi. Biyografi Fournier'ye göre Mauss'un hayatını, Louis Althusser'in Marx'a ya da Steven Lukes'in Durkheim'a yaptığı gibi Genç Mauss ve Yaşlı Mauss olarak ikiye bölmenin lüzumu yoktur; çünkü: "Bir görev adamı olarak Mauss daima sadık kaldı; ailesine, arkadaşlarına ve kendi inançlarına... Genç Mauss, kendini daha o zamandan yaşlı hissediyordu; Yaşlı Mauss ise müzmin bir öğrenciydi." (1996, s. 30).

Mauss'un zaman zaman Durkheim'ın ilgi alanlarının ve metotlarının dışına çıkarak başka yönlere gitmiş olması, özgün entelektüel bir çizgi oluşturması Durkheim'ı aştığı ya da Durkheim'ın aşıldığı anlamına gelmez. Fournier'ye göre yeğen şüphesiz Durkheimcı çizgideydi ama bunu kendi tarzında yaptı (1994, s. 14). Lévi-Strauss'a göre ise, "Mauss, en cesur adımlarında bile hiçbir zaman Durkheim çizgisinden saptığını düşünmedi. Belki de ondan daha iyisini yaparak, bunu bugün anlıyoruz, bunca dile getirilen bir sadakate ihanet etmeksizin, muteber öncüsünün doktrininin nasıl sadeleştirilebileceğini ve yumuşatılabileceğini hepimize gösterdi." (1960, s. 7-8).

Fournier ve Lévi-Strauss'un belirttiği gibi Marcel Mauss'un, Durkheim sosyolojisinin teorize edilmiş fakat uygulamaya konulmamış yönlerini açığa çıkararak ve sosyolojik yöntemini çok çeşitli coğrafyalardan derlenmiş etnografik malzemenin tasnifi ve yorumlanması amacıyla kullanarak Durkheim sosyolojisine yaklaştığı düşüncesi kabul edilse bile; görüngüler dünyasını, sembolik anlamı, toplumsal bir mikrokozmos olarak bedeni, çatışmayı, iletişimsel mübadeleyi, karşılıklılığı ve çokdisiplinliliği analize dahil ederek zaman zaman Durkheim istikametinden saptığı, orijinal bir düşünür olarak kendi yaklaşımını geliştirdiği ve düşüncesinin zenginliği ile kendisinden sonraki sosyologlar ve antropologlar açısından pek çok çalışma konusuna işaret ettiği göz ardı edilemez. Dolayısıyla Mauss ve Durkheim arasındaki tüm insani ve mesleki münasebetler akılda tutulmak kaydıyla son kertede Mauss'u yalnızca Durkheim sosyolojisine bitişik, onun mirasçısı ve tamamlayıcısı olarak kabul etmekten sakınmak ve Mauss'un hakkını Mauss'a teslim etmek gerekir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Abélès, M. (2017). *Devletin Antropolojisi* (2. basım, N. Ökten, Çev.). Dipnot Yayınları.
- Bert, J.-F. (2012). *L'Atelier de Marcel Mauss-Un anthropologue paradoxal*. CNRS Éditions.
- Bert, J.-F. (2012). Par quoi se définit une religion « élémentaire » ? Notes sur le séminaire de Marcel Mauss à l'EPHE (1922-1923). *Archives de Sciences Sociales des Religions*, 159, 171–201.
- Birnbaum, P. (1984). Marcel Mauss: Socialisme et bolchévisme. Dans: P. Birnbaum, *Dimensions du pouvoir* (pp. 55–60). Presses Universitaires de France.
- Bourdieu, P. (2009). *Bekârlar Balosu* (Ç. Eroğlu, Çev.). Dost Kitabevi Yayınları.
- Bourdieu, P., & Wacquant, L. (2014). *Düşünümsel Bir Antropoloji İçin Cevaplar* (7. basım, N. Ökten, Çev.) İletişim Yayınları.
- Caillé, A. (2010/2). Ouverture maussienne. *Revue de MAUSS*, 36, 25–33.
- Chanial, P. (2010/2). Bourdieu, un « héritier » paradoxal? *Reveu du MAUSS*, 36, 483–492.
- Deliège, R. (2006). *Une histoire d'anthropologie*. Éditions du Seuil.
- Dumont, L. (1983). Marcel Mauss: une science en devenir. Dans *Essais sur l'individualisme: Une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne* (pp. 193–215). Éditions du Seuil.
- Dzimira, S. (2007). *Marcel Mauss, savant et politique*. Édition La Découverte/M.A.U.S.S.
- Eriksen, T. H., & Nielsen, F. S. (2014). *Antropoloji tarihi* (4. basım, A. Bora, çev.). İletişim Yayınları.
- Fournier, M. (1994). *Marcel Mauss*. Fayard.
- Fournier, M. (1996). L'élection de Marcel Mauss au Collège de France. *Genèses. Sciences sociales et histoire*, 22(1), 160–165.
- Fournier, M. (1996). Si je devais réécrire la biographie de Marcel Mauss... *Revue européenne des sciences sociales*, 34(105), 27–37.
- Fournier, M. (2010/2). Durkheim, Mauss et Bourdieu: Une filiation? *Revue de MAUSS*, 473–482.
- König, R. (2014). *Marcel Mauss (1872-1950)*. Trivium [En ligne].
- Kabakcı, E. (2019). *Sosyolojiyi kurmak*. Vadi Yayınları.
- Lévi-Strauss. (2013). Marcel Mauss'un Eserine Giriş. *Sosyoloji ve Antropoloji* içinde (Ö. Doğan, Çev., s. 15–57). Doğu Batı Yayınları.
- Lévi-Strauss, C. (1960). *Leçon inaugurale faite le Mardi 5 Janvier 1960*. Chaire d'Anthropologie Sociale, Collège de France.
- Mauss, M. (1971). *Essais de sociologie*. Éditions de Minuit.
- Mauss, M. (2001a). Effet physique chez l'individu de l'idée de mort suggérée par la collectivité. Dans *Sociologie et Anthropologie* (pp. 313–330). Quadrige / PUF.
- Mauss, M. (2001b). Esquisse d'une théorie générale de la magie (9e édition). Dans *Sociologie et Anthropologie* (pp. 3-141). Quadrige / PUF.
- Mauss, M. (2001c). Les techniques du corps. Dans *Sociologie et Anthropologie* (pp. 365–386). Quadrige / PUF.
- Mauss, M. (2001d). L'Ethnographie en France: Une science négligée, un musée à former. *Revue européenne des sciences sociales*, 1(49), 209–234.
- Mauss, M. (2012). Leçon d'ouverture de Marcel Mauss donnée le 23 février 1931 (Archives familiales). Dans J.-F. Bert, *L'Atelier de Marcel Mauss* (pp. 249–264). CNRS Éditions.
- Mauss, M. (2013). *Sosyoloji ve Antropoloji* (4. basım, Ö. Doğan, çev.). Doğu Batı Yayınları.

- Mauss, M., & Murray O., S. (1989). A 1934 Interview with Marcel Mauss. *American Ethnologist*, 16(1), 163–168.
- Mauss, M., & Philippe, B. (1979). L'œuvre de Mauss par lui-même. *Revue française de sociologie* (20-1), 209–220.
- Moebius, S. & Nungesser, F. (2013). La filiation est directe : Der Einfluss von Marcel Mauss auf das Werk von Claude Lévi-Strauss. *European Journal of Sociology*, 54, 231–263.
- Tarot, C. (1999). *De Durkheim à Mauss, l'invention du symbolique : Sociologie et science des religions*. Editions La Découverte / M.A.U.S.S.
- Tarot, C. (2003). *Sociologie et anthropologie de Marcel Mauss*. La Découverte.
- Tarot, C. (2010/2). Un inconnu célèbreissime: Marcel Mauss. *Reveu de MAUSS*, 36, 21–24.

Covid-19 Salgınlarının Çok Boyutlu Sosyolojisi ve Yeni Normal Meselesi

Mehmet Karakaş¹ 

Öz

Tarihte yaşanan büyük kırılma ve dönüşümler incelendiğinde en önemli nedenin, bir bütün olarak insanlığın yaşadığı büyük bunalımlar ve krizler olduğu görülecektir. COVID-19 salgını üzerinden bütün dünyanın yaşadığı tam da böyle bir bunalımdır. Dünya ölçeğinde yaşanan bu bunalım, tarihin farklı bir biçimde inşa edildiği veya yazıldığı bir süreci ifade etmektedir. İçinde yaşadığımız zaman diliminin riskleri büyüktür ve bu risklerin belki de en tehlikeli olanı, hızlı ve etkili bir şekilde yayılarak bütün dünyayı etkisi altına alabilen salgın hastalıklardır. Dünya, gittikçe salgınlar açısından büyük bir risk alanı hâline gelmekte ve korku tünelleri oluşturularak güvenlik duygusu aşındırılmaktadır. Büyük riskleriyle gelen COVID-19 salgını sonrasında üç temel öngörmeden söz edilmektedir. Bunlar, “salgının sadece sağlık sistemini değil, yaşamın bütün boyutlarını etkileyeceği”; “salgın sonrasında hiçbir şeyin eskisi gibi olmayacağı” ve “yeni normallerle yaşamaya devam edileceği” öngörüleridir. Bu öngörülerin getireceği yeni arayışlarla birlikte birçok hususun sorgulanması ve sorgulamalar sonucunda da birçok şeyin değişime uğrayacağı aşikârdır. COVID-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisini, yeni normaller meselesi bağlamında incelemeyi hedefleyen bu çalışmada, salgının etkisiyle ilgili erken değerlendirme ve tartışmalar yapılacaktır. Salgının yol açtığı pandemi hâlinin çok boyutlu sosyolojisinden kastedilenler; sağlık ve hastalık sistemleri, yaşamın sosyolojik, psikososyolojik, siyasal alan, ekonomik düzen ve eğitim sistemleri gibi boyutlardır.

Anahtar Kelimeler: Pandemi • COVID-19 • Sağlık • Toplum • Siyaset • Ekonomi • Eğitim • Yeni normal

The Multi-Sociological Aspects of the COVID-19 Pandemic and the New Normal

Abstract

When analyzing the great breakdowns and changes in history, the great depressions and crises encountered by all humanity will be seen as the most important reasons. COVID-19 is just such a crisis the whole world is currently facing. This world-wide crisis references a process wherein history is built or written in a particular way. The times in which we live have great risks; the most dangerous of these are likely epidemics that may spread fast and influentially affect the whole world. The world has become more risky for epidemics, and feelings of security have been eroded by creating tunnels of fear. In the COVID-19 process, three main predictions have become prominent: The epidemic will affect not only healthcare systems but all parts of life, nothing will be the same as before, and people will continue living with the new normal. Clearly new investigations will question several issues that will change as a result. This article, whose purpose is to discuss the multi-dimensional sociology of COVID-19 based on the new normal, will deal with early evaluations and debates on the epidemic's effects. The points implied by the multi-sociological aspects of the pandemic are the sociological, psycho-sociological, and political sides of life, economic order, and education systems, as well as healthcare and disease systems.

Keywords: Pandemic • COVID-19 • Healthcare • Society • Politics • Economy • Education • The new normal

1 Mehmet Karakaş (Prof. Dr.), Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye.
Eposta: mkarakas@aku.edu.tr ORCID: 0000-0001-7899-383X

Atf: Karakaş, M. (2020). Covid-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisi ve yeni normal meselesi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 541–573. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0048>

Extended Summary

When analyzing the great breakdowns and changes in history, the great depressions and crises encountered by all humanity will be seen as the most important reasons. COVID-19 is just such a crisis the whole world is currently facing. This world-wide crisis references the process wherein history is built or written in a particular way. These different times we live in are characterized by great risks alongside their great benefits. The most dangerous of these are likely the epidemics that can spread fast and effectively influence the whole world. Therefore, the world is at greater risk for epidemics, and the feelings of security have been eroded by the tunnels of fear that have formed. In the COVID-19 process, three main predictions have become prominent. Foremost is the prediction that the epidemic will affect not only healthcare systems but all parts of life. Second is the assessment that nothing will be like it was. Third is the claim that people will go on with life under the new normal. Clearly new investigations into these predictions will question several issues that will change as a consequence. These questions will most likely focus on critical components and dimensions of life such as economic, cultural, judicial, political, religious, familial, and cultural identity issues; healthcare and education systems; international affairs; and technological/digital life. This article, whose purpose is to discuss the multi-dimensional sociology of COVID-19 based on the new normal, will deal with early evaluations and debates on the epidemic's effects. The points implied through the multi-sociological aspects of the pandemic are the sociological, psycho-sociological, political, and international sides of life; the economic order; and education systems, as well as healthcare and disease systems. The pandemic and its influences over these will be evaluated in terms of sociological imaginings. The interpretations will focus on the developments and current interactions in relation to the conceptualization of the new normal.

Healthcare systems have been the first of the fields to be deeply affected by the COVID-19 pandemic that emerged in China and has since ravaged the whole world. In particular, the pioneer countries of the European Union with primarily private sectors and the USA have had scattered responses. In other words, they have not been able to counter the crisis the pandemic has caused. Therefore, these places have the highest levels of negative effects. The impacts COVID-19 has had on healthcare systems have revealed some issues regarding dimensions and components in the sector. Healthcare systems, just like throughout history, have been remarkable for both providing and maintaining today's social order and cultural structure. As such they have critical interactions with social order regarding the circumstances of an era.

This pandemic, which directly threatens human health as well as many aspects of societies, naturally continues to influence many other components of social life, along with its sociological effects on social life. For instance, individuals who are unable to return to their previously normal behaviors and habits may very likely appear

problematic. In any case, the psycho-sociological processes shaped by the epidemic bring challenges that will need to be managed. After the epidemic, we will face remarkable changes, and a new normal will exist in political and international affairs in addition to many other fields. Depending on technology-authority relations, In particular, techno-politics may become the frontier in political life. Large-scaled phenomena like epidemics and disasters can also cause great shake ups and changes in economic areas just like in politics. The history of epidemics shows us their power to change economies. The most concrete influences of COVID-19 will most probably be seen and persist in economic areas on the basis of socio-economic stratification. This process will affect all economic factions as it will circulate economic depression and problems across the world. Education systems are surely one of the fields the epidemic has caught unprepared; they are practically astonished by how to deal with it. Formal education was the first massive activity to be disrupted once lockdowns started. The COVID-19 pandemic will likely result in the rethinking and even restructuring of education systems regarding all aspects, from philosophy to the methods and techniques they apply. Policy-makers and implementers will be forced to do this. The technological developments and attributes of the new generations have already started discussions on questioning traditional methods, leaning toward new ones for a long time; and COVID-19 appears likely to accelerate this.

The discourse of the new normal will be determinant in shaping all areas influenced by COVID-19. Because some questions and obscurities exist on what the next normal will be and how it will be shaped, new opinions concerning this can be said to be scary, but its intrinsic inevitability has begun being indicated. In particular, individuals and whole societies have been challenged to publicly submit to the healthcare discourses and politics. Because people have been forced to take in exaggerated tunnels of fear, the new normal may be considered as an escape path from fears. Many fields can be noticed as trying to justify the new normal in positive ways. As seen in previous experiences, because the new normal carries new behaviors, habits, fears, facilities, industries, and markets, one may say that, post-COVID-19, the world will not remain as it had been. This discourse partly stems from the actuality of the phenomena, as well as being partly constructed through manipulations. In other words, the actuality of the influences caused by the pandemic has a potential to create a critical process of change; meanwhile, this also refers to the desire several actors with various purposes have to be included in and to manage the process through interpretations based on an exaggerated imagining of the future.

While discussions are found on when the epidemic will end, all agree its effects will remain after the process. In this sense, we can on the one hand see many efforts to overcome the healthcare problems caused by the epidemic and, on the other hand, the many struggles to control its destructive individual and social impacts across the

world and in Turkey. The most important of these is the actuality that this epidemic has become one of the most crucial crises encountered in the world as a whole in recent times. Accordingly, humanity seems to have come together, perhaps for the first time, to struggle against a common enemy despite some deviations. Coming up with new understandings and new behavioral patterns is possible in terms of both the epidemic's extensity and profundity. We will see how, on which side, and to what extent these changes will appear in the future. We can express our expectation to be that social life has the ability to conscientiously elude this crisis with minimal harm.

We will face the new normal after the crisis caused by the epidemic, and differentiations are sure to exist. However, the amounts will not be as huge as predicted for various purposes. I had wanted to analyze hope and expectations, but future is fictionalized by focusing on how societies can be controlled. Making a sufficient futuristic evaluation is nigh impossible about what expectations, questions, and lessons humanity will have; about whether the future will get better, and about whether it will be shaped on values. This is only because post-modern philosophy has a fragmented and short-term perception of time and memory. Changes will absolutely happen, but it will not be a zero point. In other words, starting from scratch with no viral revolutions will not be possible. The virus, being the source of the epidemic, can create a coalescing picture by forcing people to take in tunnels of fear, but it isn't able to build a great movement by creating a collective sentiment. Additionally, interpreting the future as a linear process is impossible.

Covid-19 Salgınının Çok Boyutlu Sosyolojisi ve Yeni Normal Meselesi

İnsanlık tarihi farklı zaman dilimlerinde bütün toplumları etkileyen büyük kırılmalara şahitlik etmiştir. Bu tarihsel kırılma süreçleri ise büyük dalgalar yaratarak toplumları çeşitli arayışlar içine sokmuştur. Nitekim bu arayışların getirdiği yenilikler, farklı biçimlerde de olsa bütün toplumları etkileyerek onlara değişim ve dönüşüm tecrübeleri yaşatmıştır. Tarihte yaşanan büyük kırılma ve dönüşümler incelendiğinde en önemli nedenin, bir bütün olarak insanlığın yaşadığı büyük bunalımlar ve krizler olduğu gerçeği görülecektir. Literatürdeki ismiyle COVID-19 salgınının yol açtığı pandemi hâli, dünya ölçeğinde yaşanan tam da böyle bir bunalımdır. Dolayısıyla dünyanın bir bütün olarak yaşamaya başladığı bu dönem, tarihin farklı biçimde inşa edildiği veya yazıldığı bir süreci ifade etmektedir. Çünkü salgın hastalıklar, insanlık tarihini derinden etkilemiş, siyasî ve toplumsal hayata yön vermiş olgulardır. Çoğu kez devletlere savaşlardan daha fazla kayıp yaşatmışlardır. Ani ölümlere yol açtıkları için tahrip güçleri fazladır. Ayrıca ani ve büyük nüfus kayıplarına neden oldukları için gündelik hayatın alt üst olmasına, tarımsal faaliyetlerin ve diğer üretim faaliyetlerinin durmasına, ticarî hayatın zarara uğramasına kadar pek çok olumsuz etkileri vardır (Yılmaz, 2007). İçinde yaşadığımız zaman dilimi, büyük imkânlarla birlikte büyük risklerin de varlık gösterdiği bir ruha sahiptir. Söz konusu riskler içerisinde belki de en tehlikeli olanı, hızlı ve etkili bir şekilde yayılarak bütün dünyayı etkisi altına alabilen salgın hastalıklardır. Küreselleşme sürecinin zaman ve mekân üzerindeki hızlandırıcı ve daraltıcı etkileri, olumlu gelişmeleri hızlı bir şekilde bütün toplumlara taşırken, olumsuz gelişmelerin de aynı hızla yayılmasına zemin sunmaktadır. Turner'ın (2011, s. 253) ifade ettiği gibi “geleneksel toplumlarda hastalıklar nispeten yerel düzeyde belirli yaşam alanlarıyla sınırlı tutulabilse de günümüz toplumlarında dünya, alışveriş sistemi aracılığıyla küreselleştiği için hastalıkları sınırlı bir alana hapsedmek ve tecrit etmek daha zor hâle gelmiştir.” Dolayısıyla dünya, salgınlar açısından büyük bir risk alanı hâline gelmekte ve salgın hastalıklar, korku tünelleri oluşturarak güvenlik duygusunu aşındırmaktadır.

İlk olarak 2019 yılının sonlarında Çin'in Wuhan şehrinde keşfedilen yeni tip Coronavirus, keşfinden bu yana dünya çapında yayılarak 2019-2020 COVID-19 pandemisine yol açtı. COVID-19 virüsü, ortaya çıktığı günden itibaren yayıldığı bütün ülkelerde toplumsal kesim ayırt etmeden herkesin sağlığını ve sağlık sistemini tehdit etti. Sadece insan sağlığını ve sağlık sistemlerini tehdit etmekle kalmadı, toplumsal yaşamı oluşturan bütün düzenleri sarsıntıya uğrattı. Yaşamaya başlanan sarsıntılar, toplumsal düzenlerde önemli kırılmalara işaret eden gelişmelere yol açtı. Bu bağlamda yapılan tartışmalardan hareketle COVID-19 sonrasında ilgili üç temel öngörünün öne çıktığı söylenebilir: Birincisi, “salgının sadece sağlık sistemini değil, yaşamın bütün boyutlarını etkileyeceği” öngörüsüdür. İkincisi, “salgın sonrasında hiçbir şeyin eskisi gibi olmayacağı” iddiasıdır. Üçüncüsü ise “yeni normallerle yaşamaya devam edileceği”

değerlendirmesidir. Söz konusu öngörülerin getireceği yeni arayışlarla birlikte birçok hususun sorgulanması ve sorgulamalar sonucunda da birçok şeyin değişime uğrayacağı aşikârdır. Sorgulamalar; ekonomik, kültürel, sosyal, hukuki, siyasal, sağlık ve eğitim sistemleri, dini hayat, aile yapısı, kültürel kimlik meseleleri, uluslararası ilişkiler ve teknolojik/dijital yaşam gibi yaşadığımız dönemin etkili yaşam bileşenleri ve boyutları üzerinde olacaktır. Çünkü salgın, saydığımız bu yaşam boyutlarının hepsi üzerinde az ya da çok etkili olmakta ve olmaya da devam etmektedir. COVID-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisini ve yeni normal meselesini incelemeyi hedefleyen bu çalışmada, salgının etkisiyle ilgili erken değerlendirme ve tartışmalar yapılacaktır. Salgının yol açtığı pandemi hâlinin çok boyutlu sosyolojisinin başlıkları ise sağlık ve hastalık sistemleri, yaşamın sosyolojik, psikososyolojik, siyasal ve uluslararası alan, ekonomik düzen ve eğitim sistemleridir. Bu başlıklarda yaşanan gelişmeler ve güncel etkileşimler, “yeni normal” kavramsallaştırmasıyla da ilişkilendirilip sosyolojik muhayyile zaviyesinden yorumlanmaya çalışılacaktır. Bilindiği gibi, sosyoloji başından itibaren normal kavramını değişim ve görecelilik üzerinden tanımlamaya çalışmıştır. Yeni normal kavramsallaştırması etrafında yapılan tartışmaları da değişim ve görecelilikten varestesayamayız.

COVID-19 salgınının, dünya ölçeğinde toplumsal yaşamlar üzerinde belirli etkiler bıraktığı bilinen bir gerçektir. Hastalığın kesin çözümünü ifade eden aşı, ilaç ve tedavi yöntemleri de henüz geliştirilemediği için yaşamı devam ettirmenin bir yolu olarak, “yeni normeller”den söz edilmeye başlandı. Bu kavram yeniliği ön plana çıkarılarak tedavüle sokuldu. Ancak yakın dönemlere bakıldığında bu kavramın çok da yeni olmadığı görülecektir. Dünya ölçeğinde değişim dinamiğinin hızlandığı son iki yüzyılı aşkındır insanoğlunun yaşamı, aslında sürekli yeni normallere alışmakla geçiyor diyebiliriz. Mesela savaşlarla yaşamaya alışmak, makinalarla yaşamaya alışmak, yüksek enflasyonla yaşamaya alışmak, afetlerle yaşamaya alışmak, teknolojiyle/yapay zekâyla yaşamaya alışmak gibi. Bu noktada tartışma yaratma kapasitesi olan çok sayıda soru, zihinleri çepeçevre sarmaktadır. Salgın hastalıkların yol açtığı tehlikeyi bertaraf edebilmek için salgınlara karşı tedbirlerle yaşamaya alışmak da böyle bir şey değil midir? Yeni normal, karşılaşılan ve yaygın etkisi bulunan riskleri nötralize etmenin bir yolu mudur yoksa? Yeni normal, doğaya ve insan doğasına vahşi bir şekilde saldıran ve saldırılar sonrasında da bozulan fitratın neden olduğu riskleri minimize etme, meşrulaştırma ve alıştırma stratejisi olabilir mi? Yeni normal kavramsallaştırması risk toplumu kavramsallaştırma arasında simbiyotik bir ilişki mi var? Yoksa yeni normal, riskler dünyasında insanoğluna nefes alabilmesi için yeni bir alan açma çabası veya bir baş etme stratejisi midir? Son olarak da eski normale dönülebilecek midir? gibi zihinlerde Rus ruleti oynayan sorular cevaplandırılmayı beklemektedir. Bu sorular ve daha fazla değişkeni dikkate alarak COVID-19’un toplumsal yaşam üzerindeki etkilerini sosyoloji penceresinden bakarak tartışmaya ve geleceğe dair ipuçları yakalamaya çalışacağız.

Sağlık, Kültür ve Hastalık Sistemleri Açısından

Sağlık hizmetleri bireysel açıdan bakıldığında bir ihtiyaçtır. Bütün bireyler yaşamını düzenli bir şekilde sürdürebilmek için sağlıklı olmayı arzu eder. Sağlıklı olmayı gerçekleştirmek için de sağlık alanında kendini yetiştirmiş uzmanların sunduğu hizmetleri kullanır. İnsanoğlu toplu olarak yaşamaya başladığı andan itibaren sağlık alanında hizmet üreten uzmanlar yetiştirmiştir. Dolayısıyla sağlıklı olma arzusu insanoğlu için bütün tarihsel dönemlerde ortak tutum olmuştur. Tarihsel süreç, sağlık toplum ilişkisini gösteren gelişmelerin varlığına işaret etmektedir. Bu bağlamda özellikle hastalıkla toplumsal yapı arasındaki ilişki, sosyologların dikkatini çeken konulardan biridir. Parsons'ın, (2001, s. 100) “sağlık problemlerinin kökeni her ne kadar biyolojik olsa da sadece organik bir problem olarak değerlendirilmemelidir” görüşü, sağlık-toplum ilişkisi ve etkileşimine odaklanmış çalışmaların önünü açan bir yaklaşım olmuştur. Bu anlayışla yapılan çalışmalar, sağlık ve hastalıkla kültür arasındaki belirleyici ilişki üzerine odaklanmıştır. Türkdöğün (1991, s. 4-5) ise konuyla ilgili çalışmasında “her toplumun kültürü, sosyal organizasyonu, sağlık ve hastalık problemini kendi değerler sistemine göre geliştirdiğini ve hastalığın kültür kalıplarına göre anlam kazandığını” ileri sürmektedir. Sağlık ve hastalığın toplumsal yapı içinde meydana geldiğini ve onun tarafından şekillendiğini (Mechanic, 1978, p. 26) ileri süren yaklaşımlar, sosyoloji disiplini kapsamında ‘sağlık sosyolojisi’ ismiyle bir uzmanlık alanının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Sağlık sosyolojisi toplumsal, siyasal, kültürel ve ekonomik yapı ile sağlık ve hastalık sistemleri arasındaki ilişkiye odaklanmaktadır. Çünkü sağlık ve hastalık olguları toplumsal ilişki ve etkileşim ağları içerisinde varlık bulmaktadır. Bundan dolayı sağlık ve hastalıklar, hem toplumsal yaşam boyutlarının hem de sağlık sistemlerinin ürünüdür. Sağlık sistemlerinin ürettiği sağlık hizmetlerinin, toplumsal ve siyasi yapı çerçevesinde belirlendiğini ve toplumsal yapıdan ayrı düşünülemeyeceğini ileri süren birçok çalışma bulunmaktadır (Coburn, 2011, s. 59; Deppe, 2011, s. 43).

Sağlık hizmetleri, işlevleri açısından tarihsel süreç içerisinde farklılaşmalar yaşamıştır. Örneğin kapitalizmle birlikte, insanların ihtiyaçlarını giderme yerine bir tüketim nesnesi hâline gelmiştir. Küresel kapitalizmle birlikte ise ekonomik değer atfedilerek bir sektöre dönüşmesi, sağlık hizmetlerini önemli ölçüde değişime uğratmıştır. Elektronik teknolojinin çok hızlı gelişmesi, sağlık alanında da biyomedikal cihazların hızlı bir şekilde geliştirilmesine imkân tanıdı. Ayrıca ileri nitelikli ilaçların geliştirilmesinin de eşlik etmesiyle birlikte sağlık hizmetleri, ekonomik değeri yüksek bir sektöre dönüştü. Bu durum sağlık hizmetlerinin hızlı bir şekilde özel sektörün ilgi alanına girmesini sağladı. Sağlık alanında büyük ilaç firmalarının ve özel hastanelerin ortaya çıkmasına büyük sigorta şirketlerinin de eşlik etmesiyle birlikte bireysel ve toplumsal bir hizmet alanı olan sağlık, bu işlevinin yanında önemli ve ciddi kar sağlayan bir tüketim nesnesi hâline geldi. Turner, (2011, s. 181) sağlık hizmetleri sistemi

içerisinde hastanenin önemine dikkat çekmektedir. Ona göre “hastane, modern sağlık hizmetleri sistemleri içindeki merkezi önemde bir kurumdur, ancak aynı zamanda tıp mesleğinin toplumsal gücünün bir simgesidir ve ihtisaslaşmış tıbbi bilginin kurumsallaşmasını temsil eder... Hastane sistemi sadece ekonomik değil, aynı zamanda ideolojik ve kültürel çağdaş siyasal çatışmalar alanıdır.” Bu tespitten de anlaşıldığı gibi hastane, sağlık hizmetlerinin merkezinde yer almaktadır. Hastanenin çok boyutlu yapısı ve ilişkide olduğu kurumlar, küresel kapitalist aktörlerin dikkatlerini bu kurumun üzerine çekmiştir. Örneğin küresel düzenin baş aktörü ABD’de sağlık hizmetleri esas olarak özel sektör hastanelerine ve sağlık sigortası şirketlerine dayanmaktadır. Bu trend, neoliberal ekonomi politikalarının etkisiyle dünyanın diğer toplumlarında da kendini göstermektedir. Özellikle son 40 yıldır hastanelerde, sigorta ve ilaç alanında özel sektörün çok ciddi yatırımlar yaptığı bilinmektedir.

2019 yılının sonlarında Çin’de ortaya çıkan ve bütün dünyayı kasıp kavuran COVID-19 virüsü, birçok alanda kendini hissettirirken ilk olarak ve oldukça derin boyutlarda olmak üzere sağlık sistemlerini etkisi altına aldı. Özellikle sağlık alanında özel sektörün etkili olduğu Avrupa Birliği’nin önde gelen ülkeleri ve ABD’nin sağlık sistemleri, salgın karşısında adeta dağılmış bir görünüm sergilemekte. Diğer bir ifadeyle söz konusu ülkelerin sağlık sistemleri, salgının yol açtığı krizle mücadele edemez hâldeler. Bu nedenle salgının olumsuz etkileri bu ülkelerde çok ciddi boyutlarda yaşanıyor. Peki, gelişmişlik endeksi ve dünya ölçeğinde ekonomilerinin büyüklüğü hususlarındaki durumlarıyla ters orantılı olan bu sonucun nedenleri nelerdir? Bu ülkelerde sağlık hizmetlerinin büyük bir kısmı özel sektör aracılığıyla verildiği için, özel sektör karlı olmayan alanlara yatırım yapmaktan çekinmiştir. Dolayısıyla sağlık hizmetleri arasında çok geniş kitleleri ilgilendiren özellikle çevre kirliliği, salgın hastalıklar ve bunlarla mücadele yöntemleri ile etkin aşılama gibi sağlıkla ilgili bazı ihtiyaçlar karlı olmadığı için özel sektör tarafından yatırım yapılmamakta ve bu hizmetler karşılanmamaktadır. Sağlık alanındaki bu hizmetleri kamu sektörü karşılamaktadır. Bu ülkelerde sağlık sistemleriyle ilgili kamunun alanının iyice daralmasıyla birlikte söz konusu hizmet alanlarına yeterince finansman sağlanmamaktadır. Doğal olarak bu durum salgınla başa çıkabilecek kamu kapasitesinin yetersizliğine yol açmaktadır. Özellikle ABD’nin sağlık sistemindeki büyük eşitsizlik hâli de buna eklenince salgınla mücadeledeki başarısızlık kaçınılmaz olmaktadır. Bu yapı, salgın gibi yaygın hastalıklarda ciddi anlamda yetersiz kalmakta ve toplum içerisinde büyük bunalımlara ve protestolara yol açmaktadır. Yöneticiler ise büyük çıkmazlarla karşı karşıya kalmakta ve sistem dışı arayışlara yönelmektedir. Örneğin ABD başkanı Donald Trump, COVID-19 testini ücretsiz olarak sunmaya başladı, ancak testi pozitif çıkanların sigortaları yoksa tedavi olma süreçleri çok pahalı olmasından dolayı sorun çözülebilmemiş değil. Benzer sorunların Fransa, İngiltere, İspanya ve İtalya gibi Avrupa’nın önde gelen ülkelerinin sağlık sistemlerinde de yaşandığı görülmektedir. Sağlık sistemlerindeki bu sorunlar, pandemi dönemlerinde

bütün toplumu olumsuz yönde etkilerken en fazla da yaşlılar, yoksullar, sağlık sigortası bulunmayanlar, göçmenler gibi dezavantajlı grupları etkilemektedir. Sağlık ve hastalık üzerine yapılan araştırmalar, farklı sosyal sınıflara mensup bireylerin ölüm oranları arasındaki farklılıkları ve sosyal sınıfların değişen risk faktörlerine maruz kaldıklarını göstermektedir (Calnan ve Johnson, 1985, s. 55). Çünkü düşük gelir, arzu edilen sağlık hizmetini engelleyerek hastalığın kronikleşmesine yol açmaktadır. Pandemi sürecinde özellikle ABD’de bu durum, kendini bütün çıplaklığıyla göstermiştir. Sağlık sistemlerindeki eşitsizlik, yetersizlik ve başarısızlıklar nedeniyle büyük kitleler olumsuz yönde etkilenmektedir. Pandeminin etkisi yavaşlayıp stabil hâl aldığında sağlık eşitsizliğinin yaşandığı ülkelerde çok önemli toplumsal ve siyasal değişiklerin yaşanacağına dair önemli beklentiler bulunmaktadır.

Sağlık hizmetleri ağırlıklı olarak kamu aracılığıyla sunulan ülkelerde, COVID-19 salgınına karşı daha güçlü bir mücadele verildiği görülmektedir. Çin, Güney Kore, Almanya ve Türkiye gibi ülkeler bu kategoriye verilecek örneklerdir. Bu ülkelerin yakın dönemlerde karşılaştıkları hastalık türleri içerisinde salgınların önemli bir yer tutmasının ve bu hususta oluşan tecrübenin de sağlık sistemi kadar bu başarıda etkili olduğu söylenebilir. Kaldı ki, sağlık sistemlerinin daha çok kamu gözetiminde yapılıyor olmasında da söz konusu salgın hastalıklar belirleyici olmuştur. Tabii ki yöneticilerin geliştirerek uyguladığı sağlık politikaları da bu hususta önemli rol oynayan faktörler arasındadır. Örneğin Türkiye’de son yirmi yıllık süreçte hükümetlerin hayata geçirdiği sağlık reformları, sağlık altyapısına ve ilaç sanayisine yapılan yatırımlar, şehir hastanesi konseptinde hastane komplekslerinin inşası salgın sürecinin yönetilmesinde büyük bir imkân olmuştur. COVID-19 hastalarının tedavi süreçlerine ilişkin altyapı sorunlarının olmayışı ya da az oluşu, ülkelere hastalığın tedavisinde yeni arayışlara yönelme imkânı tanımıştır. Örneğin Türkiye’de gerek hastalığı önlemede gerekse tedavi süreçlerinde kullanılacak teknoloji ve ekipmanların temini ve yerli ürün olarak üretilmesi ve geliştirilmesi için kamu kurumları tarafından hızlı bir şekilde destek projesi çağrısına çıkmıştır. T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, TÜBİTAK ve KOSGEB gibi kurumlar tarafından çıkılan proje çağrılarında üniversite-sanayi iş birliği ile kamunun diğer ilgili paydaş kurumlarının öncelikli taleplerinin karşılanması konusunda acil önlem ve teşvik paketleri uygulamaya konulmuştur (TÜBA Raporu, 2020, s. 31). Bu kapsamda Sanayi Bakanlığı ile bazı özel sektör firmalarınca güç birliği yapılarak kısa sürede salgın hastalıkta kullanılmak üzere solunum cihazı üretilmiştir. Salgınla mücadele sürecinde, büyük ekonomilere sahip olmalarına rağmen yetersiz kalan ve beklenmedik sonuçlarla karşılaşan ülkeler de tedavi yöntemleri ve imkânları geliştirmek için çalışmalar yürütmekteler ancak, enerjilerinin büyük bir kısmı salgının yarattığı dağılmaya odaklandığı için önceliklerinde farklılaşmalar yaşanmaktadır.

COVID-19 salgınının sağlık sistemleri üzerindeki etkisi, sektörün etkileşimde olduğu boyutları ve bileşenlerini de yeniden gündeme getirmektedir. Sağlık sistemleri, tarihin

her döneminde olduğu gibi günümüzde de toplumsal düzenin ve kültürel yapının; hem varlığı hem de devamlılığı açısından önemli bileşenlerinden biri olmuştur. Dolayısıyla her dönemin özelliklerine göre toplumsal düzen üzerinde önemli etkilerde bulunmaktadır. Teknolojinin çok belirleyici olduğu günümüz toplum yaşamında da sağlık sistemleri, teknolojiyle iç içe bir görünüm arz etmektedir. Biyomedikal cihazların teknolojik boyutu baş döndürücü bir hızla gelişmekte ve sağlık sisteminde teknolojinin belirleyiciliğine yol açmaktadır. Bu durum sağlığı ve sağlık sistemlerini, insan yaşamının kalitesinden güvenli yaşamasına kadar birçok alanla ilişkilendirecek şekilde örgütlemektedir. Örneğin salgın ve yayılma şekli, “ulusal istihbarat teşkilatlarının görev ve sorumluluk alanlarının geleneksel güvenlik ve terörizmle mücadele sınırlarından ibaret olmadığını, medikal ve sosyal yönleriyle toplum sağlığını ilgilendiren mevzularda da imkân ve kabiliyeti haiz olmaları gerektiğini göstermiştir...” Bu bağlamda COVID-19 vakası, istihbarat toplama disiplinlerinin tümünde yetkinlik ve etkinlik kazanımının gerekliliğini açığa çıkarırken; “medikal istihbarat’ın yükselişini de gözler önüne sermiştir.” (Seren, 2020, s. 86). Küresel düzene vahşi bir rekabet sisteminin egemen olmasıyla birlikte değerlerin ve vicdanın düşüşe geçmesi, her türlü mücadele ve savaş tekniğinin ve kullanımının meşruiyetini gündeme getirmiştir. Bu bağlamda gündeme gelen ‘biyolojik savaş’ söylemleri sağlık sistemlerini olduğu kadar toplumsal düzeni de tehdit edici niteliktedir. Dolayısıyla ‘medikal istihbarat’ bu düzende önemli hâle gelmektedir. COVID 19’un biyolojik savaş ürünü olup olmadığı hususunda tartışmalar olsa da olduğu yönünde henüz somut bir veri ortaya çıkmış değildir. Ancak bazı ülkeler böyle olabileceği yönünde refleksler göstererek pozisyon alma arayışını sürdürmektedir.

COVID-19’un salgın bir hastalık olarak sağlık sistemleri üzerinde doğrudan, toplumsal düzen üzerinde ise hem doğrudan hem de dolaylı etkiler bıraktığı şimdiden görülmektedir. Bu etkiler bütün toplumlarda zamanla derinleşerek önemli değişimlere yol açma kabiliyeti göstermektedir. Hastane düzeni, sigorta sistemleri, tedavi yöntemleri gibi hususlarda sağlık sistemleri sorgulanarak daha kamucu bir perspektifle yeni arayışlara girişileceği öngörülebilir durumlar arasındadır. Neoliberal ekonomi politikalarının baskınlığıyla kurulan küresel düzen, sağlık alanındaki kar anlayışını büyük bir ihtimalle değiştirmek zorunda kalacaktır. Böylece sağlık hizmetlerinin ekonomik ve politik kaygıların baskısından kurtarılması, ihtimal dâhilinde olacaktır. Bütün bu yeni gelişmeler, söz konusu alanlarda yeni normallerle birlikte gelecektir. Bu alanlardaki yeni normallerin neler olacağına ve nasıl şekilleneceğine dair tahminler yapılabilir ancak tam anlamıyla ne olacağını gelişmeler gösterecektir. Örneğin hastalıkların bulaşma riski karşısında birey tavırlarında değişimler yaşanabilir. Bu alandaki örneğe benzer yeni normaller, kültürel yapılar üzerinde etkiler yaratarak bazı davranış kalıplarının değişmesine yol açabilir. Ancak bu durumun bütün toplumlarda aynı etkileri yaratacağını varsayamayız, çünkü kültürel yapıların göreceliliği bu noktada belirleyici bir faktördür.

Toplumsal Yaşam Açısından

Sosyolojik bakış, böyle bir gelişmeden toplumun nasıl etkilendiğini değerlendirirken pek tabii ki bütün faktörleri dikkate alan bir yaklaşıma dayanır. Bu kapsamda bir bütün olarak toplumun ve onu şekillendiren toplumsal yapının nasıl etkileneceğine de odaklanır. Sosyolojik muhayyileye dayalı bir yaklaşımla salgının toplum üzerindeki etkilerine bir ayna tutulduğunda bazı manzaraların hemen yansıdığı görülecektir. Toplumun mekanik bir varlık olmadığı temel sosyoloji bilgisidir. Toplum, tıpkı insan gibi sert ve beklenmedik gelişmelerden etkilenecek değişen ve dönüşen bir yapıya sahiptir. Diğer bir ifadeyle toplumun, tıpkı insan fizyolojisi gibi beklenmedik veya ani bir zora muhatap kaldığında değişim yaşamaya mukadderdir. Bunun yanında, kendisini düzlüğe çıkaracak yol bulma refleksi ve kabiliyetine de sahiptir. Şayet toplumsal yaşamda büyük ölçekli bir dönüşüm dalgası gerçekleşirse, insanlık adına çok sayıda yenilikler yanında ciddi toplumsal hastalıklar ve kırılmalıklar da ortaya çıkabilir. Modernlik, insanlık tarihinin en önemli dönüşümlerinden biri olarak uygarlık tarihi sayfalarındaki yerini alan büyük ölçekli bir değişim paradigmasıdır. Modernleşme sürecinin getirdikleri arasında; insanlık için çok önemli refah ve gelişme göstergelerinin yanı sıra çok ciddi kırılmalıklar ve patolojiler de yer almaktadır. Öyle ki, söz konusu patoloji ve kırılmalıklar, içinde yaşadığımız dünyayı adeta riskler atmosferine dönüştürmüştür.

Modernleşme sürecinin farklı bir aşamasını ifade eden ve içerisinde yaşadığımız zaman diliminin değişkenleri, toplumsal dünyayı birçok riskle karşıya bırakmaktadır. Geline aşamada toplumsal yaşamdaki belirsizlik ve denetlenemezlik meseleleri, insanoğlunu çözümü zor ve karmaşık sorunlarla karşı karşıya bırakmaktadır. Ulrich Beck, Frank Furedi ve Anthony Giddens bu durumu, “risk” kavramıyla açıklamıştır. Beck (1992, s. 79), “modernitenin aşıldığını iddia edenlere karşı çıkarak, modernitenin yeni bir aşamasına girildiğini” belirtir. O’na göre “klasik sanayi toplumu, yerini risk toplumuna bırakmaktadır ve küresel düzenin belirleyici özelliği de risktir.” Beck, iki tür riskten bahsetmektedir. Bunlar, “doğal riskler ve üretilmiş risklerdir. Doğal riskler deprem, yanardağı patlaması vb. gibi risklerdir. Üretilmiş riskler ise, insanoğlunun doğaya egemen olma sürecinde kullandığı teknolojiler nedeniyle ortaya çıkan risklerdir.” Bu süreçte risklerin de etki alanlarının genişletildiğinin altını çizen Beck, “risk toplumunun dünya risk toplumu olduğunu ve bu aşamada risklerin dışlanmasının mümkün görünmediğini” ifade etmektedir. Yaşadığımız dönemi anlayabilmek için risk olgusu üzerinde duran bir başka isim ise Furedi’dir. Furedi (2001), “Korku Kültürü” adlı çalışmasında bu dönemde yaygın hâle gelen korku kültürünün en rahatsız edici sonuçlarından birinin insan ilişkilerinin risk çerçevesine oturtulmasının olduğunu ve insanların artık ilişkilerine daha yoğun bir risk duyarlılığı ile yaklaştığını ifade etmektedir. Giddens (2010) ise küreselleşmenin yaygınlaştırıcı ve yoğunlaştırıcı etkisinin, risklerin yarattığı tehlikeleri daha da belirgin hâle getirdiğini ancak, ortaya çıkan doğal risk ve tehlikelerin telafisinin mümkün olduğunu savunmaktadır. Bütün

bu değerlendirmeler gösteriyor ki, risklerin yarattığı sorun alanları, tüm bireyleri ve toplumları kendilerini herhangi bir yolla bağışık kılamayacakları, öngöremeyecekleri ve kontrol altına alamayacakları bir riskler atmosferine sürüklemektedir. Son yarım yüzyıl, risk toplumu bağlamında incelendiğinde birçok başlığın yanında hastalıkların, özellikle de salgın hastalıkların önemli bir yer tuttuğu görülecektir.

Salgınların son halkası olan COVID-19 virüsü, taşıdığı riskler itibariyle toplumu ve gündelik yaşamı tehdit eden bir ortam yaratmaktadır. Taşıdığı riskin gündelik yaşamdaki yansımalarına bakıldığında hem ortaya çıkan hem de çıkması muhtemel durumlarla karşılaşmaktayız. Daha şimdiden toplumsal yaşam üzerinde büyük etkiler bırakan COVID-19 salgını, sosyal hafızamızda büyük bir yarılmaya da yol açmaktadır. Çünkü salgının yarattığı atmosferde insanlar, bir yandan yaşadıkları ile yüzleşerek gerçekler dünyasını kavramaya çalışırken diğer yandan da bir simülasyonun içerisindeymiş gibi büyümlü ortamı terennüm ediyorlar. Bu yarılmanın yarattığı çelişkiler dünyasında büyük çoğunluğumuz, bu durumun geçici olduğu düşüncesiyle salgın öncesinde elde ettiğimiz standartları ve statüyü kaybetmemeyi de umuyoruz. “Evde kal” söylemiyle yaşanan eve kapanma durumu, fiziksel mesafeyi koruma disiplini, maske takma zorunluluğu, dezenfeksiyon ve hijyen takıntıları, sokağa çıkma yasakları, marketlerin kapatılması, tedarikte yaşanan sorunlar, kısacası karantina uygulamalarıyla toplumsal yaşamın adeta bir filme sığdırılacak kadar daralmasına yol açan yavaşlama hâli toplumu derinden sarsmaktadır. Eve kapanmanın uzun sürmesi hâlinde ev içi hâllerde beklenmedik olumsuzluklar da yaşanabilir. Örneğin aile üyeleri aynı ve dar mekânda uzun süre bir arada bulunmanın getirdiği bunalımlar neticesinde birbirleriyle karşı karşıya gelebilirler ve aile içi şiddet yüzünü gösterebilir. Bireysel yaşamın yüceltildiği ve bireysel yaşam için her türlü zeminin hazırlandığı bir dönemde bu kadar uzun süre dar bir mekânda gerçekleşen kolektif yaşam, aile üyelerinin üstesinde gelemeyeceği zorlukları üretebilir.

Sosyolojik evrende aynayı başka yönler tuttuğumuzda başka manzaralar görme ihtimali de söz konusu olmaktadır. Mesela küreselleşme çağının getirdiği zaman-mekân sıkışmasının yarattığı yorgunluktan bıkan insanoğlu belki de hayatın yavaşlamasını arzulamaktadır. Bu noktada Güney Koreli kültürel teorisyen Byung Chul Han’ın (2015) “*Yorgunluk Toplumu*” isimli denemesinde ileri sürdüğü, “düşmanın olumsuzluğuna dayanan immünolojik paradigmanın geçerliliğini kaybettiği bir zamanda yaşıyoruz” tezini hatırlamakta fayda var. Han, bu çalışmasında “tehlikeler bugün düşmanın olumsuzluğundan değil, aşırı performans, aşırı üretim ve aşırı iletişim olarak ifade edilen pozitifliğin fazlalığından kaynaklanıyor. Başkaları tarafından baskı altında kalmak, depresyona maruz bırakılmak ve sömürülmek kendi kendini gönüllü olarak sömürmeye ve kendini optimize etmeye götürür. Performans toplumunda, kişi her şeyden evvel kendine karşı bir savaş verir.” görüşünü savunarak aşırı performans rejiminin ve beklentisinin toplumu yorduşunu ileri sürmektedir. “Yavaş şehir”, “minimal yaşam” gibi söylemlerin yüceltildiği, zaman-mekân sıkışması söylemine

yönelik eleştirel tutumların güçlendiği bir dönemde sınırların kapatılması ve eve kapanma gibi yöntemlerle yaşamın yavaşlatılmasının yorgunluğa iyi geleceğini düşünebilmek de bir olasılıktır. Yaşamakta olduğumuz zamanın büyük zorluklar içerdiğini ancak zorlukların atlatılması sonrasında bu olasılığın geçici olduğunu ve uzun süreli bir yaşam felsefesine dönüşme ihtimalinin zayıflığını tahmin etmek için çok sayıda gerekçe bulunmaktadır.

Bu gerçeğe rağmen zor zamanların sosyolojik mekanizmalarının farklı işleyişlerinden kaynaklanan yeni ve güçlü toplumsal davranışlar da kendini gösterebilmektedir. Toplumlar zor zamanların zorluklarını yenmek için, dayanışma, yardımlaşma, iş birliği ve güven duygusu gibi insanları birbirine yaklaştıran sosyal enerji imkânları üretebilirler. Bu tür sosyal enerji temerküzü gerçekleştiren toplumların, krizlerin üstesinden gelme hususunda daha başarılı oldukları bilinmektedir. Örneğin Türkiye’de salgın günlerinde başlatılan “Bizbize Yeteriz Türkiyem” kampanyası ve “Vefa-Destek Gruplarının” faaliyetleri kamu desteğini tamamlayan unsurlar olarak toplumu ve kültürel iklimi daha sıkı hâle getirmede önemli roller oynayan bir faktördür. Salgının etkisiyle insanların dayanışma ve iş birliği bilincinin artması ve kültürel yaşamın sıkılaşması, toplumların salgına karşı mücadelelerini de olumlu yönde etkileyecektir. Küresel düzeyde gerçekleşen ve toplumları adeta bir korku tüneline içerisine kapatan COVID-19 salgını karşısında, toplumların oluşturacağı dayanışma ruhu ve iradesi, salgınla baş etme mücadelesinin en büyük gücü olacaktır.

Yaşanılan süreçte zorlukların yaratacağı sonuçlar tek yönlü olmaz. Birliktelik ve dayanışma ruhunu güçlendireceği gibi; zorun bireysel yaşam üzerindeki tehdit edici gücü insanların birbirlerinden uzaklaşmalarına hatta dışlayıcı tutum takınmalarına da zemin hazırlayabilir. Örneğin yakın çevredeki insanların virüs bulaştırma ihtimalleri, bireylerde güvensizlik duygusunu güçlendirerek stres ve panik olmalarına neden olabilir. Dolayısıyla bu durum, toplumsal iş birliği ve dayanışma ruhunu tehlikeye atarak insanların birbirlerine karşı dışlayıcı tutum takınmalarına yol açabilir. Özellikle “sosyal izolasyon” ve “fiziksel mesafe aralığı” kurallarının disipline edici etkisi bireylerde toplumsal yansımaları olan birtakım zihinsel gerilimleri tetikleyebilir. Bu bağlamda zarar vereceği ya da zarar göreceği düşüncesiyle dışlanan gruplar tanımlanarak bazı etiketleme süreçleri de yaşanabilecektir. Özellikle bu kapsamda olduğu düşünülen yaşlılar, kronik hastalıkları bulunanlar, gençler ve yoksullar dışlanacak gruplar olarak öne çıkmaktadır. Durumun hassasiyeti açısından devlet politikalarının ve topluma yön veren aktörlerin bu sürece aktif olarak müdahil olmaları önem arz etmektedir. Salgın sürecini sadece bir sağlık sorunu olarak göremeyeceğimizin en önemli göstergelerinden birisi, yaşanması muhtemel dışlayıcı ve ötekileştirici tutumlardır. Kim ve nasıl olduğumuz, hangi değerlerle yaşadığımız ve yaşama tutunabilmemizi sağlayacak sağlam bir manevi dünyaya sahip olup olmadığımız hususlarında yaşadığımız bu zorlu küresel süreç, biz dünyalılara çok şey öğreteceğe benziyor.

Salgın, genel etkilerinin yanında gündelik hayatın farklı boyutlarında ve kıvrımlarında da kendini göstermektedir. Eve kapanmanın getirdiği imkânlar bağlamında gönüllü veya zorunlu karantina günlerinde evlerde geçirilen zamanın farklı şekillerde değerlendirildiği gözlenmektedir. Karantina günlerindeki ev içi hâller kapsamında; daha çok zaman ayrılamadığı için yapılamayan faaliyetlerin yer aldığı dikkat çekmektedir. Bunlar arasında fotoğraf albümleri üzerinden eski zamanlara gidilmesi ve hatıraların tazelenmesi; büyükler ve eski arkadaşlar hatırlanarak telefon görüşmelerinin yapılması ve telefon sohbetlerinin uzaması; okunması için alınan ancak yoğun uğraşlar nedeniyle okunamayan kitapların raflardan indirilmesi; evde yeni hobilerin keşfedilmesi ya da çeşitli nedenlerle gerçekleştirilemeyen hobilere zaman ayrılması; mutfakta daha fazla zaman geçirilerek yeni yemek denemelerinde bulunulması; evde temizlik işlerinin başka bir boyut kazanması, evin iç mekânlarının yeni anlamlar kazanması ve merak edilip izlenemeyen filmlerin seyredilmesi gibi hâller bulunmaktadır. Yine sanal alem, birçok ihtiyaca cevap verecek şekilde kullanılarak “sosyal yoksunluğu” gidermenin aracı olarak insan yaşamındaki yerini güçlendirecektir. Dini yaşam ve ritüeller daha güçlü bir şekilde ev içi hâller arasındaki yerini alacaktır. Ayrıca aile içi etkileşimlerin yoğunlaştığı bu süreçte aile üyeleri, çeşitli nedenlerle birbirlerinden uzak kalmanın yol açtığı mesafeyi kapatarak birbirlerini daha yakından tanıma ve iletişim kurma imkânı yakalayacaklardır. Uzun süre bir arada kalmanın getirdiği diğer bir imkân da ailede farklı rollere sahip bireylerin aile içerisinde yapılacak yeni iş bölümü sayesinde birbirlerine yakınlaşma fırsatı bulacak olmalarıdır. Tabi ki, evdeki gündelik yaşamda gerçekleşenler bunlarla sınırlı kalmayacağı gibi, sosyokültürel ve sınıfsal statülere göre evdeki yaşamda farklılaşmalar da görülecektir. Evde uzun süre kalmanın olumlu sonuçları üzerine yapılacak en önemli tespit ise yeniden keşfedilen evin, insanların zor zamanlarda sığınacağı; merhameti, paylaşmayı ve dayanışmayı içeren bir yuva olmasıdır.

Küresel düzeyde yaşanan bu salgın, arkasında onarılması uzun sürecek önemli etkiler de bırakacaktır kuşkusuz. Eve kapanma hâli, bir yandan evde daha küçük bir grup içerisinde yeni ancak dar ve gündelik toplumsallıklar üretirken, diğer yandan da insanların büyük bir toplumsal uzamdan uzaklaşarak yalıtılmalarına yol açmaktadır. Bu büyük uzamda var olan toplumsallıkların yok olması durumuyla yaşanılacak yüzleşme, diğer bir ifadeyle salgın etkisini yitirip karantinalar kalktığında daha önceki toplumsal davranışlarımızın olmadığı gerçeği, toplumları adeta şoka sokacaktır. Sosyal izolasyon, salgınla baş etme stratejisi olarak yüceltilen ve önerilen bir durum olması yanında salgın sonrasında etkileri açısından çok fazla da düşünülmemektedir. Bu noktada sosyal izolasyon süresi önem arz etmektedir. Çünkü sosyal izolasyon ne kadar uzun olursa, sonraki süreçteki etkisi de o kadar büyük ve sarsıcı olabilir. Yine bir diğer mücadele stratejisi olan fiziksel mesafe disiplini de sosyal etkileşimlerdeki yakın ilişki düzeyleri üzerinde olumsuz etkiler bırakma potansiyeline sahiptir. Mesela önceki sosyal yaşam ağlarında kurulan ilişkiler, yaşanan etkileşimler ve düğümlenen bağlar tekrar kurulamayabilir. Bu noktada bazı sorulara verilecek cevaplar önemli olacaktır.

Mesela, toplumlar ve bireyler gerçekten de eski hâllerine dönebilecekler mi? Fiziksel mesafe uygulamasıyla birbirlerine uzak duranlar yeniden yaklaşabilecekler mi? Karantina süresince zihinlerde oluşan belirsizlikler ve yalnızlaşma hâleriyle baş etme gücü yakalanabilecek mi? Bulaşı kaynağı olarak görülen ve düşmanlaştırılanlara nasıl bakılacak? Aile, evlilik ve arkadaşlık ilişkilerinde nasıl bir değişim yaşanacak? Tüketim kültürünün yarattığı “tüketme çılgınlığı” ve “doyumsuzluk duyarlılığında” ne gibi farklılaşmalar olacak? Bu ve benzer durumlara ilişkin sorular, yaşadığımız sürecin travma etkisi yaratacak düzeyde bir zorluklar üreteceğinin ve dolayısıyla da etkilerinin derin ve sarsıcı olacağının göstergesidir.

Bütün bu sorular ve yaşananlar, salgın sonrası toplumsal yaşamda belirli bir boşluğun ve dengesizliklerin görüleceği ihtimaline işaret etmektedir. Ancak birçok tarihsel kırılmada görüldüğü gibi toplumsal düzen, varlığını sürdürme adına yeni sistemik davranışlar geliştirerek bir toplumsal denge kuracaktır. Yeni toplumsal dengenin kurulmasında, pandemi sürecinde geliştirilecek yardımlaşma, dayanışma, farklı iş birliği imkânları, muhakeme gücünü geliştirme, fedakârlıklar yapabilme ve empatik düşünce gücünü koruma gibi faktörler etkili olacaktır. Pek tabii bunlar eski normale dönüş için etkili olacak faktörlerdir. Bir de şimdilik eski normale dönebilmenin aracı olarak ifade edilse de “yeni normal” zorunluluğundan söz edilmektedir. Belki de yaşamın toplumsal boyutunu en fazla zorlayacak olan, yeni normal olacaktır. Çünkü yeni normal; yeni davranışlar, yeni tutumlar ve yeni etkileşim biçimleri demektir. Bu durum doğal olarak kendini toplumsal hayatın tam ortasında ve hatta kıvrımlarında gösterecektir. Bu sürece ilişkin bazı değerlendirmelerde “yeniden normale dönmeye aşamalı bir yaklaşım gerektireceği” ileri sürülmektedir. Buna göre “önce kriz durumunu çözmek, kriz sürecinde ayakta kalmak, yeniden başlamak, her şeyi yeniden düşünmek ve tasarlamak, yaptığımız her şeyi yeniden biçimlendirmek” şeklinde aşamalı bir süreç yaşanacaktır (Sneider ve Singhal, 2020). Bu değerlendirmeye göre yeni normal, aslında kriz dönemini ve etkilerini bertaraf etme açısından bir süreç ve strateji olarak görülmektedir. Dünya toplumlarının pandemiye ilişkin normalleşme hâllerinden anlaşıldığı kadarıyla yeni normale alışabilmek sosyolojik anlamda çok da kolay olmayacak. Pek tabii ki, doğrudan insan sağlığını tehdit eden ama toplumu birçok boyutta sarsan bu pandemi hâli, toplumsal yaşamın sadece sosyolojik boyutundaki etkileriyle sınırlı kalmamakta ve toplumsal yaşamın diğer bileşenleri üzerinde de etkili olmaya devam etmektedir.

Psikososyal Açıdan

COVID-19 salgınının, hem dünya üzerindeki bulaşma, hem de salgın hakkındaki bilginin yayılma hızı açısından tarihte yaşanan salgınlara fark attığı görülmektedir. Farkı yaratan en önemli faktör teknolojinin gelmiş olduğu seviyedir. Özellikle kitle-iletişim, bilişim ve ulaşım teknolojilerinde meydana gelen gelişmeler bu alandaki

araçları sofistike hâle getirdi. Bu araçlar vasıtasıyla COVID-19 kısa sürede dünyayı etkisi altına alabildi. Bu süreçte mahallelerin, köylerin, şehirlerin ve ülkelerin karantina altına alınması ve buralardan kitle iletişim araçları vasıtasıyla akan bilgi, küresel düzeyde bir panik dalgası yarattı. Bilginin yayılma hızına paralel olarak yaşanan panik dalgası da hızlı bir şekilde dünyayı etkisi altına aldı. Panik dalgası doğal olarak insanlarda normal dışı davranışlar üretti. Bu durum, biyolojik ve sosyolojik boyutlarda olduğu kadar, ruhsal ve davranışsal boyutta da etkili olmaktadır. Salgın sürecinde travmatik durumlar, aşırı fobik tepkiler, depresyon, panik, paranoyak ruh hâlleri, bencillik, saldırganlık, ötekileştirme ve damgalama gibi anormal davranışların yaşanıyor olması, salgının aynı zamanda psikososyal bir süreci inşa ettiğini de göstermektedir. Dünya tarihindeki olağanüstü ve belirli bir süre devam eden beklenmedik gelişmeler incelendiğinde, psikososyal bağlamda kendini gösteren yıkıcı davranış örüntülerinin çok da istisnai olmadığı görülecektir. Özellikle ölüm tehdidi içeren salgınlar, “iç sürgün” ve dışı karşı mesafeli olma gibi yalnızlaşma ve düşmanca tavır takınma tutumlarını tahrik etmektedir. Parazit Stresi Kuramı’na göre ölüm tehlikesi içeren salgınlar “içe kapanma” ve kendi kendini sosyal açıdan dışlama davranışını artırmaktadır (Thornhill ve Corey, 2014).

Karantina günlerinde evde kalma zorunluluğu, bize yalnızlığın ne kadar sarsıcı bir şey olduğunu da gösterdi. Evde yalnız kalmanın bunaltıcılığı ya da yalnız ölme korkusu insanoğlunda derin ve örseleyici etkiler bırakarak yoğun bir pandemik psikoloji üretmektedir. Ölüm korkusu bu pandemik psikolojiyi güçlendiren en önemli duygudur. Özellikle ölme riski taşıdığını düşünen ve kendisini sürecin zayıf halkası olarak gören risk grubundakiler, vaka ve ölüm sayılarının artışıyla, ölümün kendilerine daha fazla yaklaştığını düşünerek kaygı düzeylerini yükseltmektedir. Risk grubunda olmayanlar da vaka ve ölüm sayılarının artmasından olumsuz etkilenerek ve pandeminin olumsuz etkilerine kapılarak anormal davranışlar sergileyebilmektedir. Diğer bir ifadeyle normal davranma kalıplarının dışında gerçekleştirdikleri anormal davranışlarla psikolojik açıdan sorunlu bireylere dönüşebilmektedirler. Örneğin salgının yarattığı negatif atmosferde insanlar; yardımlaşma, dayanışma, nezaket, hoşgörü, empati, diğerkamlık ve sağduyu gibi pozitif değerlerini askıya alabilirler ve sadece kendisinin geleceğini düşünen bencil bir varlığa dönüşebilirler. Kısa zaman içerisinde bu yeni tutumlar bir psikolojiye dönüşerek tıpkı virüs gibi hızlı bir şekilde yayılır ve toplumsal katmanların kıvrımlarında kendine yer bulabilir. Salgının etkisi uzun süre devam ettiği için söz konusu pandemik psikoloji, kolektif bir travmaya dönüşerek insan ve toplum psikolojisinin işleyen birçok mekanizmasını örseleyip bozabilir. Ani süreçlerin yarattığı korkular özellikle de ölüm korkusu, dini inançların önemini bir anda artırır ve her gelişmeye manevi anlamlar yüklenmeye başlanır. Salgının yol açtığı korku, dine yatkın kişiliklerde dine sarılma ve dini duyguları ön plana çıkarmalarına neden olabilir. Buna karşın salgının yol açtığı sarsılma, insanları manevi bir boşluğa da bırakabilir. Bu boşluğu doldurma adına insanlar; duydukları her şeye inanma, muhakeme gücünden

yoksun kalma, gerçek dışı olaylara anlam yükleme, hurafelere ve paranormal inançlara eğilim gösterme gibi tutumlara kolaylıkla yönelebilirler. Bu tür duygu, tutum ve davranışlara yönelmede korku en güçlü güdüleyici faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Korku temelli yaşanan panik hâli, damgalama, yağmalama, çılgınlık, mantıksız davranışlar, kendine zarar verme gibi toplumsal düzeni ve kişisel ruh sağlığını tehdit eden somut davranışlara dönüşebilmektedir. Sayılan bu davranışların somut örnekleri, Türkiye toplumu da dâhil salgının etkili olduğu bütün toplumlarda görülmektedir.

Pandemi dolayısıyla şekillenen yeni psikososyolojik sürecin bir başka sonucu da dışlayıcılıktır. Özellikle virtüs bulaşan bireylere karşı, ayrımcı ve dışlayıcı tutumların hızlı bir şekilde geliştiği görülmektedir. Bundan dolayı virüs bulaşanların özensiz bir şekilde teşhir edilmesi veya duyurulması yeni tehlikeleri de beraberinde getirmektedir. Ayrıca kitle psikolojisinde meydana gelecek sapmalar da salgın sürecinin psikososyal buyotunda dikkatle üzerinde durulması gereken hususlardan bir diğeridir. Dolayısıyla bu karantina günlerinde bireysel ve toplumsal düzeyde psikososyal iyi olma hâlinin korunması ve salgın sürecinden dolayı ortaya çıkan karantina ortamının yarattığı olumsuz psikososyal durumlara karşı başa çıkabilme stratejilerinin geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır (Pfefferbaum ve Nort, 2020). Son tahlilde COVID-19, dünya üzerinde hızla yayılmasının bir sonucu olarak bireysel ve toplumsal yaşamda stresin geniş bir alanı kaplamasına neden olmaktadır. Bu bağlamda kaygı, endişe ve korkunun çocuklarda ve yetişkinlerde, özellikle de risk grupları ve dezavantajlı gruplarda ciddi düzeyde ruhsal değişikliklere yol açmaktadır. Bütün bu durumlar, bazı anormal eşikleri düşürürken “yeni normal eşikleri” de inşa etmektedir. Bu tespit, salgınla birlikte şekillenen psikososyal alanda da yeni normallerin varlığını göstermektedir. Bireylerarası ve birey-grup ilişkilerinde bazı anormal eşiklerin düşmesi, bu kapsamdaki sorunların artmasına yol açarken, yeni normal eşiklerin ortaya çıkması da zorluk derecesi yüksek ve alışma sorunları bulunan ilişkileri gündeme getirecektir. Örneğin COVID-19 salgını geçtikten sonra da salgın korkusunun devam edeceği ihtimali, insanların bireysel ve toplumsal yaşamın birçok boyutuna ilişkin motivasyonunu negatif yönde etkileyecektir. Eski normaldeki davranışlarına ve alışkanlıklarına dönemeyen sorunlu bireylerin ortaya çıkma ihtimali oldukça yüksektir. Her hâlükârda, salgınla şekillenen psikososyolojik süreçler, yönetilmesi gereken zorluklarla birlikte gelmektedir.

Siyasal ve Uluslararası Alan Açısından

İnsanın fizyolojik, sosyolojik ve psikolojik düzenini ve toplumsal yapıyı örseleyerek bozguna uğratan, birçok açıdan belirsizlikleri ve tehlikeleri beraberinde getiren salgınlar; aynı zamanda siyasal düzenleri ve siyasi eğilimleri de derinden etkileme gücüne sahiptir. Salgınların tarihsel serüveni incelendiğinde siyasal alan üzerinde bıraktıkları etkiler açıkça görülecektir. Çünkü salgınlar dünya tarihinde yönetim ve yaşam değişikliklerine yol açan ve küresel etkileri de olan sağlık olaylarıdır. Büyük

çapta yaşanan örnekleriyle bu etkileri görmek mümkün olmuştur. Tarihteki salgınlar, beslenmeden mimariye ve hatta imparatorlukların yıkılmasına kadar birçok konuda yeni gelişmelerin nedeni kabul edilmiştir. Örneğin; Avrupa, Avrasya ve Kuzey Amerika kıtalarında tam rakam bilinmemekle birlikte 1300'lerde İtalya'da yaşanan Kara Veba (Black Death) yüzünden 75-125 milyon civarında kişi hayatını kaybetmiştir. Bu salgın, sonuçları ve etkileriyle Avrupa'nın en büyük salgını olarak kabul edilmektedir. Salgın sosyal, ekonomik ve siyasal etkileri sebebiyle Avrupa'da feodalizmin çökmesinde temel etken olarak değerlendirilmektedir (TÜBA Raporu, 2020). COVID-19 salgınının kısa sürede dünya üzerinde etkili olması, başlangıçta bölgesel ama geldiğimiz noktada küresel bir krize dönüştüğünü görüyoruz. Sürecin hızı paralelinde dünya ölçeğinde bir kriz yönetimi geliştirilemediği de bir gerçek. Özellikle krizin etkilerini yönetmeye yönelik küresel bir dayanışma ve kriz yönetimi yaklaşımının oluşmaması, salgının birçok boyutta olduğu gibi siyaset üzerinde de sarsıcı ve yıkıcı etkiler bıraktığı görülmektedir. Dolayısıyla da siyasal düzenler salgının yarattığı kaotik duruma ilişkin küresel düzeyde çözüm üretememişlerdir. Bunda; yapıcı siyasi liderliklerin olmaması, uluslararası kurum ve normların yakın geçmişte karşılaştığı sınavların üstesinden gelemeyerek yıpranması, küresel düzeydeki ticari anlayışın tamamen kar ve kazanmayı dikkate alan vahşi rekabet üzerine kurulu olması ve siyasal liderlerin buna odaklanması gibi durumlar belirleyici olmaktadır.

Salgının siyasal alanda yarattığı bu durum, analistler tarafından iki farklı yaklaşımla yorumlanmaktadır. Kimileri, salgını ve yarattığı etkileri küreselleşmenin ve küresel ekonomik düzenin bir sonucu olduğunu savunurken; kimileri ise bu salgının küresel kapitalist düzenin sonunu getireceğini ileri sürmektedir. Siyasal alandaki gelişmeleri, demokrasi ile devlet gücü arasındaki ilişkiye dayalı olarak değerlendiren tartışmalarda da birbirine zıt iki farklı yaklaşımın ortaya çıktığı görülmektedir. Bu yorumlar özellikle özgürlük-güvenlik dengesi bağlamında yapılan tartışmalara dayanmaktadır. Terör, afet ve salgın gibi faktörlere bağlı olarak ortaya çıkan olağanüstü süreçlerde özgürlük-güvenlik dengesinin kurulmasındaki zorluklar ve meşru şiddetin dozunun ayarlanması hususları siyaset bilimciler tarafından uzun süredir tartışılmaktadır. COVID-19 salgınının neden olduğu küresel düzeydeki olağanüstü durum da bu bağlamda tartışılmaktadır.

Salgının doğrudan insan yaşamını tehdit ediyor olması, küresel düzeyde bir panik atmosferi oluşturmasına ve dolayısıyla da özgürlük-güvenlik dengesinde güvenlikten yana bir eğilimin oluşmasına yol açmaktadır. Diğer bir ifadeyle piyasacı model yerine müdahaleci ve daha otoriter bir devlet modelinin benimsendiği gözlemlenmektedir. Özellikle COVID-19 salgınına kontrol altına alma adına geliştirilen politikalar ve uygulamalar, bireysel özgürlükler ve yasalardan kaynaklanan temel hakların ihlaline zemin hazırlamasına rağmen, toplumsal fayda adına meşruiyeti savunulabilmektedir. Bu tartışma, bireysel özgürlük alanı ile toplum yararını ifade eden, bireysellik kolektivite arasında kalınarak ikilemlere de yol açmaktadır. Olayın sıcaklığına bağlı

olarak birey yaşamını ve toplumsal düzeni tehdit eden bu gelişme, toplum yararı yönünde bireysel özgürlüklerin kısıtlanması yaklaşımını güçlendirmektedir. Bu eğilim bağlamında piyasaya müdahale eden, gıda tedarikinden sağlığa, ulaşımdan eğitime ve ekonomiye kadar her alanda yüzünü gösteren, disiplin ve düzen için daha otoriter davranan bir devlet modelinin talep edileceği varsayılabilir. Bu devlet modelinden, bir taraftan bozulan toplumsal düzeni bir dengeye oturtması, diğer taraftan da yeni bir refah düzenini kurması beklenecektir. Böyle bir devlet modeli ise büyük ihtimalle küresel bütünleşmeye mesafeli duracak, daha otoriter ve milliyetçi söylemleri ön plana çıkaracaktır. Ülkeleri, ipe kapanma olmasa da orta düzeyli iç mekanizmaları hareket geçirici ve tahkim edici bir yaklaşımla devleti güçlendirme adına arayışlara yöneltecektir. Kimi erken değerlendirmelerde bu arayışlar, devleti otoriterleştirecektir görüşünü dillendirirken, kimi değerlendirmeler ise “devletin güçlenmesi otoriterleşmeyi beraberinde getirmek zorunda değildir” görüşünü savunmaktadır. Kendimi yakın hissettiğim bu görüşe göre; “otoriter rejimler pandemiyle mücadele performansları sebebiyle makbul sistemlere dönüşmeyeceklerdir. Kaldı ki otoriter rejimlerin pandemi performansını değerlendirebileceğimiz şeffaf verilere genelde sahip değiliz. Bununla beraber Türkiye, Güney Kore, Almanya vb. ülkeler de dâhil olmak üzere bazı demokratik ülkelerin Koronavirüs’le mücadelesi, sadece otoriter rejimlerin pandemiyle etkin mücadele edebileceği mitini ortadan kaldırmaktadır (Ulutaş, 2020, s. 12). Tabi ki bütün yaklaşımlar ve tartışmalar, salgının yarattığı şoklarla sarsılan ve zaman zaman yetersiz kalan veya göreceli olarak başarılı bulunan mevcut siyasal düzenlerin imkânları ve sorunları üzerine yapılan fütüristik değerlendirmelerdir. Bu sürecin sonuçlarına ilişkin daha temelli yaklaşım ve değerlendirmeler için zamana ihtiyacımız olduğu açıktır. Ancak pandeminin yarattığı etkiler, bu tür değerlendirme ve tartışmaları yapmamızı sağlayan gerekçeleri de ortaya çıkarmış durumdadır.

Siyasal alanda otoriter bir yönelimin konuşuluyor olmasının belki de en önemli sebebi COVID-19 salgının yaratmış olduğu korkudur. Çünkü korku, ceberrutluğun en büyük aracıdır. Bir toplumda korku eşiği yükseldikçe hak ve özgürlükler alanı kolaylıkla daralır. Korku sarmalına kapılan insan, korkudan kurtulma adına önüne konulan her öneriye rıza gösterir. COVID-19’un insanlarda yarattığı ölüm korkusu, bazı alışkanlıklarından uzaklaşma hususunda zorlansalar da devletler tarafından salgını önleme adına hayata geçirilen uygulama ve kısıtlamalara uyumlu ve itaatkâr davranmalarını kolaylaştırmaktadır. İçinde yaşadığımız yüzyılda gerçekleşen savaşlar, terör olayları, mülteci akınları, afetler ve salgın hastalıklar olağanüstü hâl atmosferleri oluşturarak demokrasi alanını daraltıcı sonuçlar doğurmaktadır. Yaşamakta olduğumuz salgının küresel düzeyde bir olağanüstü durum yaratıyor olması da salgın riskinin otoriterleşmeyle bertaraf edilmeye çalışıldığını göstermektedir. Böylece tüm dünyada sivil ve uzlaşmacı siyaset, yerini devletin sert denetimine bırakmaktadır. Salgınla ortaya çıkan risklerin kapsayıcı, ayrıştırılamaz ve bağışık kalınmaz özellikleri, sert kontrol mekanizmalarını yurttaşlar nezdine meşrulaştırmaktadır. Böylece birey, devlet

karşısında geri çekilme durumuyla karşı karşıya kalacak ve devletin yerine getirdiği sorumluluklar artacaktır. Bu durum devletin birey karşısında sertleşmesini de beraberinde getirecektir.

Salgının yol açtığı dalgalanmayı, siyasal alan üzerinde yarattığı veya yaratacağı etkilerin yanında egemen dünya düzeni üzerindeki etkileri açısından da değerlendirmek gerekir. Son iki yüzyıl içerisinde, Batı Avrupa merkezli dünyanın Batılılaştırılması ve Kuzey Amerika merkezli dünyanın Amerikallaştırılması süreçlerinin belirleyici olduğu dünya egemenlik ilişkileri, günümüz dünya düzenini inşa eden ilişkiler olmuştur. ABD'nin yükselişine paralel olarak Avrupa'da bir düşüş ve hantallaşma yaşanmıştır. Son dönemlerde ise küresel düzeyde yaşanan bazı gelişmeler, tabiri caizse ABD'nin siyasal karizmasına bazı çizikler bıraktı. COVID-19 salgınıyla birlikte de bu çizimin ciddi anlamda derinleştiğini gözlemliyoruz. Salgın, Avrupa'nın hantallığını ve bir anlamda iflasını tescil ederken, ABD'nin de ciddi bir yenilgiyle karşı karşıya kalmasına yol açmaktadır. Çünkü günümüz dünya düzeninin patronu ABD, COVID-19 salgınıyla mücadeleye liderlik edememektedir. Bu durum ABD'nin dünya üzerindeki hegemonyasını zayıflatarak yaşanacak siyasal ve ekonomik krizin etkilerini hissettirecektir. ABD'nin salgın karşısındaki çaresiz kalışı, salgın sonrası kaotik ortamın ve krizin çözümünde ABD'yi denklem dışına itebilir veya elini zayıflatabilir. Bu süreçte ABD'nin güç kaybetmesi, virüsün ortaya çıktığı yer olmasına rağmen bu mücadeleden başarılı çıktığı görülen Çin'in yükselmesine ve dünya egemenlik ilişkilerinde daha güçlü bir şekilde rol almasına zemin hazırlayabilir. Çin'in salgınla boğuşan birçok ülkeye ilaç, maske, solunum cihazı ve diğer sağlık ekipmanları gönderiyor olması, ABD karşısında güçlenmesinin ayak sesleri olarak da değerlendirilebilir. Çin bu manevrasıyla COVID-19 virüsünün kaynak ülkesi olduğu gerçeğini unutturarak, küresel çapta kamusal fayda sağlayan "müşfik ülke" rolünü Amerika'dan devralarak küresel liderlik arayışını pekiştirmektedir (Balcı ve Kardaş, 2020). Çünkü salgının yarattığı krizi çözme konusunda, yaşadığı belirgin beceriksizlik ve ne yapacağını bilemeyen panik hâli, ABD'nin dünya liderliği hususundaki meşruiyetini ciddi anlamda zayıflatmaktadır. George Floyd'un polis şiddeti sonucunda öldürülmesiyle başlayan ırkçılık tartışmalarının ve protestoların yatıştırılamaması ise zayıflama sürecini hızlandıran bir etken olmaktadır.

COVID-19 salgının uluslararası alanda yarattığı etkiye Avrupa penceresinden bakıldığında, Avrupa Birliği'nde de bir dağınıklık hâli görülmektedir. Salgınla mücadelede belirli farklılıklar görülse de Avrupa da tıpkı ABD gibi bu süreç karşısında sanki yenilgiye uğramış ve çaresizlik içerisinde bulunan bir görüntü arz etmektedir. Özellikle İtalya, İspanya, Fransa ve İngiltere gibi Avrupa'nın önde gelen ülkeleri virüs karşısında dağılmış bir görünüm arz etmektedir. Vaka ve ölüm sayılarının hızlı bir şekilde artıyor olması ve buna karşı alınan önlemlerin yetersizliği, Avrupa Birliği bağlamında Avrupa siyaset alanını adeta sarsıntıya uğratmaktadır. Ülke liderlerinin

birbirlerini suçlamaları ve AB'ye karşı sert açıklamalar yapmaları, Avrupa siyaset alanının COVID-19 sonrasında ciddi değişimlere uğrayacağını işaret etmektedir. Avrupa'nın virüs karşısındaki çaresizliği, en temel insan hakkı olan yaşama hakkı konusunda ayrımcı bir tutum izlemelerine de neden olmaktadır. Özellikle yaşlı hastaların solunum cihazları çıkarılarak genç hastalara takılması bu ayrıştırıcı tutumun en somut örneğidir. Bu yaklaşım yaşlıların olağanüstü hâllerde gözden çıkarılabileceği düşüncesini yaygınlaştırarak bir değer olmaktan öte istatistik hâline dönüşmelerine yol açmaktadır. AB'nin vizesiz dolaşım hakkını ortadan kaldıran, adeta egemenlik dönemine dönüşü çağrıştıran sınır kapatmaları, Birliğin temellerini kökünden sarsıcı niteliktedir. Ayrıca Avrupa'nın virüsün kaynak ve bulaştırıcı ülkesi olan Çin'in yerini alarak, kaynak coğrafya hâline gelmesi ya da bulaştırıcı pozisyonuna düşmesi, Avrupa dışı ülkelerin AB'ye olan yaklaşımını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu bağlamda Avrupa dışı ülkeler, kendilerini Avrupa'dan koruma adına Avrupa'yla ilişkilerini hızlı bir şekilde sonlandırmaktadır. Bütün bu gelişmeler AB'nin dağılmasına yol açar mı? Bu soruya evet diyebilmek için Avrupalı kimliğinin bileşenlerinde ciddi bir dağılma yaşanması gerekir. Süreç içerisinde kimliğin bileşenleri ve değerleri önemli ölçüde örselenmiş olsa da henüz bir dağılma atmosferi bulunmamaktadır. Şayet salgın sonrasında Avrupa siyaset alanında kimlik siyaseti yerine tekno siyaset/tekno otorite egemen olmaya başlarsa birliğin dağılma ihtimalinden söz edilebilir. Batı Avrupa ve Kuzey Amerika, 'Batı nosyonunun' bütünleyici coğrafyaları olarak COVID-19 virüsünün yol açtığı ve Dünya Sağlık Örgütü'nün de pandemi olarak ilan ettiği bu süreçten birçok açıdan yenilgiyle çikacağa benziyor.

Salgın süreci küresel düzeyde büyük bir kırılma yaratır mı? Yaratacaksa bu durum, dünya üzerinde oluşturacağı dalgalanmayla "Batının ölümü"nü getirir mi? gibi sorulara cevap vermek için biraz daha beklemek gerekecek. Ancak dünya ve özellikle de Batı için bazı şeylerin eskisi gibi olmayacağı da bir gerçek. Salgın sürecinde siyasal alana dair bir başka durum daha kendini gösterdi. Özellikle "demokratik otorite" kullanma eğiliminde olan Batılı demokrasiler salgınla mücadelede başarısız olurken, Çin, Hong Kong, Singapur ve Tayvan gibi "tekno-otoriteye" dayalı Asya ülkeleri, süreçle mücadele etme ve kontrol altına alma konularında daha başarılı bir tabloya imza attılar. Chul Han (2020) bu durumu şöyle değerlendiriyor: "Asya'da salgınlarla mücadele edenlerin yalnızca virologlar ya da epidemiyologlar değil, daha da etkili olarak bilişimciler ve makroveri uzmanları olduğu söylenebilir. Bunun nedeni ise Asya'da dijital gözetime karşı eleştirel bilinç neredeyse mevcut değildir." Bu tespitin salgın süreci açısından bir karşılığı olabilir, ancak bu bağlamdaki gelişmelerin tamamı yeni normaller olamayacak ve özellikle de bazı içe kapanmalar yaşansa da açık toplumdaki vazgeçilmeyecektir. Belki de bu sürecin taraflar açısından kazananı olmayacak ve Çin'e olan bağımlılığı azaltmanın yanında ihtiyaçlar dünyasındaki boşluğu üretim ve ucuz işgücü gibi kapasiteleriyle dolduracak yeni aktörler ortaya çıkacaktır. Örneğin "esnek üretim kapasitesi ve büyük piyasalara yakınlığı ile Türkiye çevre ülkelerin üretim üssü olmaya

her zamankinden daha fazla aday konumundadır. Ucuz ve insan sermayesi yüksek iş gücü Türkiye’yi daha küçük ölçekteki üretimler için en cazip ülkelerden birisi hâline getiriyor. Çin’in büyük ölçekli üretimi yerine daha küçük ölçekli ama daha kaliteli ve güvenilir üretim ve dağıtım kanalları bu dönemde daha öne çıkacaktır.” (TÜBA Raporu, 2020, s. 81–82) görüşü de bu tartışmalarda gündeme gelmektedir.

Küresel düzeyde yayılan COVID-19 salgını, küresel rekabet aktörleri arasındaki güç dengelerini sarsarak değiştireceğe benziyor. Salgının dünya üzerindeki etkileriyle ilgili erken değerlendirmelerde, özellikle Çin ile ABD arasındaki rekabet bağlamında küreselleşmenin zayıflayacağı iddiasının öne çıktığı görülmektedir. Bu bağlamda küresel kapitalizmin alacağı hasara bağlı olarak küreselleşme sürecinin zayıflayacağı ileri sürülmektedir. Sınırların kapatılması, iç gruplarda yoğunlaşma, iç mekanizmaları güçlendirme eğilimi, üretim emtialarındaki ihtiyaç hiyerarşisiyle ilgili algıların değişmesi, ülkelerin kendi varlığı için diğer ülkelere etik dışı muamelelerde bulunması gibi gelişmeler küreselleşme sürecini zayıflatacaktır. Ancak Küreselleşmenin teknolojik zemini ve dünyayı küresel iktisadi şebekelerle birbirine bağımlı ve muhtaç kılan özelliği, onu farklılaştırarak da olsa bir süre daha ayakta tutacaktır. Ayrıca COVID-19 salgınının ve benzeri afetlerin üstesinden gelinebilmesi için küresel düzeyde iş birliğine duyulan ihtiyaç, küreselleşmeyi başkalaştırarak da olsa tahkim edecektir. Dolayısıyla küreselleşme söylemi, kaçınılmazlıkları üzerinden kendini yeniden kurmanın imkânını arayacaktır. Ayrıca küresel ekonomik düzenin ters yüz olmasının maliyeti çok yüksek olacağı için küresel aktörler bu duruma bütün güçleriyle direneceklerdir. Tek tek ülkeler açısından siyasal alana etkisi değerlendirildiğinde, belki büyük ölçekli siyasal değişimler yaşanmayabilir ancak birçok siyasal aktör siyasal alandan çekilmek zorunda kalabilir. Buna karşın salgınla mücadele sürecinde doğru tavrı sergileyen, bütünleştirici ve dayanışmacı tavrı ön plana çıkaran ve paylaşım konusunda daha fedakâr ve müşfik davranan siyasal aktörler yeni dönemde daha etkin roller oynayabilirler. Salgın sonrası süreçte diğer alanlarda olduğu gibi siyaset ve uluslararası ilişkiler alanında da yeni normallerle karşılaşılacaktır. Özellikle teknoloji-otorite ilişkisine bağlı olarak tekno-siyaset, siyasal yaşamda kendisine daha geniş bir alan açabilir. Buna bağlı olarak da yeni normal kapsamında yeni siyasal davranış biçimleri ve uluslararası ilişki tarzları gündeme gelebilir.

Ekonomik Düzen Açısından

Salgın ve afet gibi büyük ölçekli olaylar, nasıl ki siyasal alanı sarsarak değiştirebiliyorsa ekonomik alanda da büyük sarsıntılar ve değişimler yaratabilmektedir. Salgınların tarihsel hikâyeleri ekonomik alandaki değiştirme gücünü bize göstermektedir. Örneğin “veba ve çiçek mikropları 1450-1750 yılları arasında merkantilist dönemin ve Avrupa merkezli modern ulus devletlerin ortaya çıkmasında en belirleyici öğelerden oldular. 1750-1930 dönemindeki liberal anlayış temelinde piyasa mekanizması çerçevesindeki sanayi kapitalizminin şekillenmesi ve gelişmesinde diğer faktörler

yanında mikropların da yine önemli etkisi oldu. 1930-1980 döneminde devletin gittikçe artan önemini gündeme getiren Keynesyen iktisat, 1980'lerden itibaren devletin piyasadan çekilmesi ve özel sektörün daha etkin olacağı yeni klasik iktisat anlayışı hâkim genel paradigma olarak 2020'lere kadar devam etti. Açık olan bir durum var ki, Coronavirus ile birlikte devletin ekonomideki ağırlığı giderek artacak ve küreselleşme yerine daha içe kapanan milli yaklaşımlar öne çıkacaktır." (TÜBA Raporu, 2020, s. 80). Hatta pandeminin ekonomik yaşamda yaratacağı etkiler, pandemi sonrasında kırılğan ekonomilere sahip devletlerin eksen değiştirip değiştirmemesinde belirleyici olacaktır. "Bu noktada bariz bir şekilde ABD-Çin rekabeti karşımıza çıkacaktır. Bununla birlikte küresel tedarik zincirindeki önemini artıran devletlerin pandemi sonrasındaki dönemde küresel ölçekte etkinliğini de gitgide hızlanarak artıracığını iddia etmek mümkündür." (Ulutaş, 2020, s. 13).

COVID-19 salgınının belki de en somut etkileri sosyoekonomik statü farklılaşmalarına bağlı olarak ekonomik alanda kendini göstermekte ve göstermeye de devam etmektedir. Bu süreç, ekonomik anlamda bütün kesimleri etkilemektedir. Çünkü salgın, ekonomik açıdan bunalım ve sıkıntıyı da dünya ölçeğinde yaymaktadır. Bu yönüyle virüs aslında sağlık alanında olduğu kadar ekonomik olarak da bulaşıcı bir etki yaratmaktadır. Öyle ki salgın, alt gelir gruplarında gelirlerin kesilmesi ve işsiz kalma anlamında travma düzeyinde etki yaratırken; işveren veya üst gelir gruplarına ise üretim süreçlerinin yavaşlaması veya durması, kitlelerin tüketim biçimlerinin minimize hâle gelmesiyle birlikte kazançlarında ciddi anlamda bir daralma yaşatmaktadır. Dolayısıyla salgın, bütün kesimleri doğrudan veya dolaylı olarak olumsuz anlamda etkilemektedir. Diğer bir ifadeyle süreç; bireyleri, grupları, sektörleri, ülke ekonomilerini ve küresel ekonomik düzeni sarsıcı etkilerle karşı karşıya bırakmaktadır. Bu bağlamda salgın, küresel ekonomik paradigmaları ciddi anlamda etkileyeceği ve önemli değişimler yaratacağına benziyor.

Ekonomilerde yaşanması en muhtemel sonuç olan resesyon, beraberinde ekonomik krizleri tetikleyerek ülkeleri farklı alanlarda yaşanacak istikrarsızlıklarla baş başa bırakabilir. Bu durum, toplumları bir süre iç meselelerle uğraştıracak ve içe kapanmaya eğilimli hâle getirecektir. Salgının yol açtığı panik daha önceki benzer durumlarla karşılaştırıldığında oldukça yüksek ve tedirgin edici boyutlarda seyretmektedir. Adeta orantısız denilebilecek ölçekteki panik havası küresel düzeyde kendini gösterirken yaşamın bütün boyutlarını etkilediği gibi ekonomik boyutunda da yıkıcı etkiler bırakma kapasitesine sahiptir. Etkisinin ne kadar süreceğine dair ön kestirimde bulunmanın zorluğu dikkate alınacak olursa yeni bir dönem bizi bekliyor diyebiliriz. Çünkü modern zamanların en önemli özelliklerinden biri geleceğe dair güçlü öngörülerin yapılabilir olmasıdır. Dünya bir bütün olarak son yüzyılda çok sayıda ekonomik krizle karşı karşıya kaldı. Ancak COVID-19 ile gelen ekonomik kriz, diğerlerinden daha geniş çerçeveli bir etki bırakacağına benziyor. Sektörler, ürünler ve hatta bireyler ve ülkeler açısından daha geniş bir yelpaze üzerinde etkili olmaya devam ediyor. Öyle ki ekonomide yaşanan

panik ataklar, ekonomi çarklarını adeta durduruyor ve hatta durumu kurtarmaya yönelik çabalar ise ekonomik yapıları daha da savunmasız hâle getiriyor. Belki de virüs, önceki süreçte siyasal zemini de bulunan ticaret savaşlarının yarattığı gerilimlerle stresi yükselen küresel ekonominin bunalıma düşmesindeki son damladır. Sürecin henüz erken evresinde olunmasına rağmen bu hususta oldukça iddialı değerlendirmeler yapıldığını da görüyoruz. Örneğin Slovaj Žižek (2020), COVID-19’la ilgili kaleme aldığı kısa yazısında ve kitabında Marksist perspektiften bakarak “virüsün kapitalizme ölümcül bir darbe indirdiğini ve gizli kalmış bir komünizmi uyandırdığını” iddia ediyor. Hatta “virüsün Çin rejimini yıkabileceğine ve kapitalizmi sonlandırabileceğine” inanıyor. Koreli düşünür Byung Chul Han (2020) ise Žižek’in yanıldığını ileri sürerek, bunların hiçbirinin gerçekleşmeyeceğini hatta “Çin’in artık dijital polis devletini pandemiye karşı başarılı bir model olarak satabileceğini iddia ediyor.

Küresel ekonomik düzende iddia edildiği gibi ekonomik sistem açısından büyük ölçekli ve devrimsel nitelikli değişikliklerin olup olmayacağını zaman gösterecek, ancak ekonomide yaşanan ve yaşanması muhtemel kötü gelişmelerin toplumsal yaşamda önemli sorunlara yol açacağı kesin gibi görünüyor. Şimdiden bunun ipuçları kendini gösteriyor. Salgının yol açtığı ekonomik durgunluğa bağlı olarak işini, parasını, mal varlığını ve gelir imkânlarını kaybedenler hem devleti hem de toplumu zorlayacak gruplar olarak belirebilirler. Bu grupların yeni süreçte durumu daha iyi olanlara karşı iyi hisler beslemeyeceği, düşmanlık duygusuyla hareket edeceği kesin. Bu insanlar, salgın sürecinin kendileri açısından güvensiz olduğunu düşünerek ve sahipsizlik duygusuyla içe kapanma ya da saldırgan tutumlar içerisine girebilirler. Birçok alanda bunalımın, kaosun ve sapmaların kaynağı hâline gelebilirler. Bu noktada toplumun dayanışma, yardımlaşma, empati ve diğerkâmlık duyguları ile devletin destekleyici ve rehabilite edici rolü çok daha önemli hele gelecektir. Toplum ve devlet, bu gruplara karşı sözü edilen rollerini yerine getiremezse ekonomi temelli çok sayıda toplumsal sapma ve sorunla karşı karşıya kalabilir.

Salgının ekonomi alanında yaratacağı etkilerden biri de, yaşam tarzlarını etkileme gücüne sahip iş yapma biçimleri ve alışkanlıklarda meydana gelecek değişikliklerdir. Pandemi şartları, bu yeni alışkanlık ve tarzların mümkün olması için gerekli olan teknolojik altyapının geliştirilme sürecini hızlandırmaktadır. Kaldı ki, “salgının değiştirdiği sosyal alışkanlıklarımız ister istemez iş hayatını da yakından etkileyecektir. Salgın bize gösterdi ki, birçok beyaz yakalı iş aslında mekândan bağımsız olarak sürdürülebilirken, mavi yakalı iş grubuna ait insanlar işlerinin doğasından dolayı hem sağlık hem ekonomi açısından çok büyük risk grubundalar... Evden çalışmanın artmasıyla, şehir merkezleri üzerindeki nüfus ve trafik baskısının da azalacağını öngörebiliriz. Bu durum büyük metropollerin ekonomideki ağırlığını azaltırken taşranın öne çıkmasına da sebep olacaktır.” (Zarifoğlu, 2020, s. 109). Pandemi ayrıca üretim süreçlerini de etkileyerek bazı sektörlerin devre dışı kalmasına, tarım ve gıda gibi bazı

sektörlerin öneminin artmasına ve yeni sektörlerin de ortaya çıkmasına yol açacaktır. Evde iş yapma oranının ve biçimlerinin artması, alışverişlerin online alışveriş yoluyla evden yapılmaya başlanması gibi dijital temelli gelişmeler ile öne çıkan ve yeni kendini gösteren üretim sektörleri, toplumsal yaşamdaki etkileşim ortamlarını ve görünme biçimlerini ciddi anlamda farklılaştıracaktır. Hatta bu konuda “COVID 19 pandemisinin çalışma hayatında dijitalleşmeyi daha önce hiç olmadığı kadar hızlandırdığı ve bazı ülkelerde işlerin üçte birinden fazlasının evde yapılabilir hâle geldiğini” (Dingel ve Neiman, 2020) iddia eden değerlendirmeler de yapılmaktadır.

Yeni ortamlarda yeni rol sahipleri, yeni sektörlerde yeni meslek sahipleri ortaya çıkacak ve bunlar kendi sosyalleşme süreçlerini inşa edeceklerdir. Toplumsal yaşamı yavaşlatan bir gelişme olarak pandemi, tüketme alışkanlıklarında da ciddi değişimler yaratmaktadır. Neoliberal ekonomi politikalarının merkezinde yer alan “tüketim çılgınlığı”nda da bir dinlenme, bir mola verilmesi muhtemel bir gelişme olacaktır. Ancak neo-kapitalizmin en etkili motivasyon kaynağı olan tüketim ideolojisinin, ihtiyaçların sınırsız ve karşılanamaz olduğu yönünde oluşturduğu psikolojik iklimin ne kadar aşılacağı belirsizdir (Karakas, 2017). Dolayısıyla tüketim alışkanlıklarındaki yeni durumun, yeni bir tüketim etiği yaratıp yaratmayacağını ya da ihtiyaç tüketim ilişkisinde ihtiyaç eğilimli bir tüketme davranışı geliştirip geliştirmeyeceğini gelecekte yaşanacaklar gösterecektir. Ayrıca gelecekte ekonomi alanında eski normale dönülebilecek mi? Dönülürse, dönülen şey normal mi olacak yoksa yeni normal mi? gibi sorular, pandeminin ekonomi dünyasında yol açacağı etkiler ve getirdikleri bağlamında tartışılacaktır. Ekonomi kurumları bir yandan durumu kurtarma anlamında ayakta kalma stratejileri uygularken diğer yandan da geleceğe dair kendilerini nasıl konumlandıracakları arayışındalar. Bu noktada Davis’in (2009) 2009 krizi için sorduğu soru anlam kazanıyor. Ona göre “soru şudur ki; normal nasıl bir şey olacak ve neye benzeyecek?” Krizin ne kadar süreceğini kimse söyleyemediğine göre, krizden sonra karşılaşacağımız şey geçtiğimiz yıllarda geride bıraktığımız normale benzeyen bir şey olmayacak.” Dolayısıyla yaşamın ekonomik boyutunda da birçok şey eskisi gibi işleyemeyecek ve önemli değişimlerle birlikte yeni normaller belirecektir. Beliren yeni normaller ise ekonomik yaşamı radikal bir şekilde değiştirip dönüştürecek nitelikte olmayacaktır. Çünkü mevcut ekonomik düzenin, radikal değişimlere karşı hâlâ güçlü direnç odakları bulunmaktadır.

Eğitim Sistemi Açısından

COVID-19 salgınının hazırlıksız yakaladığı ve ne yapılacağı konusunda adeta şaşkına çevirdiği alanlardan biri de kuşkusuz eğitim öğretim alanıdır. Ülkelerde karantina günleri başlayınca ilk ara verilen kitlesel faaliyet alanı örgün eğitim oldu. Eğitim öğretim kurumları tatil edildi. Eğitim alanında, dünyada 1,57 milyardan fazla öğrencinin eğitim süreci kesintiye uğradı. Sürecin uzamasına bağlı olarak da nasıl

devam ettirileceği hususunda tartışmalar yapılmaya başlandı. Dar alanlarda da olsa kısmi tecrübesi bulunan birçok ülke uzaktan öğretimi, eğitim öğretim faaliyetlerini sürdürmenin bir yolu olarak tercih etti. Bazı ülkeler bu konuda çekimser kalma ya da kısmi uygulamalarla yetinmeyi tercih ederken, aralarında Türkiye'nin de bulunduğu bir kısım ülkeler ise hızlı bir şekilde uzaktan öğretim alt yapılarını harekete geçirerek eğitim öğretim faaliyetlerini bütün düzeylerde gerçekleştirme yoluna gittiler. Pandemi süreci, uzaktan öğretim sistemlerinin devreye sokulmasına yol açarken bir yandan da eğitim sisteminin geleceğine, dönüşümüne ve yöntemine dair yeni olasılıkların tartışılmasını da beraberinde getirdi.

COVID-19'la gelen pandemi, eğitimi felsefesinden yöntemine ve uygulanan tekniklere kadar bütün boyutlarıyla yeniden düşünmemize, belki de yeniden şekillendirmemize yol açarak politika yapımcıları ve uygulayıcıları bu yönde zorlayacaktır. Teknolojik gelişmeler ve yeni kuşakların nitelikleri uzunca bir süredir eğitimde geleneksel anlayışın sorgulanmasına ve yeni arayışlara kapı aralamıştı. COVID-19'la birlikte bu süreç hız kazanacak gibi. Bilişim ve iletişim teknolojilerindeki baş döndürücü hızlı gelişmeler, bilgiye ulaşmada ve bilgi ihtiyacını karşılamada zaman ve mekân zorluklarını ortadan kaldırarak eğitim süreçlerine yeni unsurlar kazandırmıştı. Özellikle farklı uygulamaların görsel ve etkin biçimde kullanılması, eğitimin uzaktan da yapılabileceği düşüncesini yaygınlaştırırken, teknik anlamda uzaktan eğitim altyapılarının gelişmesini hızlandırmıştı. Bütün bu gelişmeler, COVID-19 öncesinde hemen hemen bütün sektörlerde kendini gösteren yenilikler olarak birçok alanda yaşanan değişimlerin kaynağı hâline gelmişti. Dolayısıyla bu gelişmeler, diğer sektörlerde olduğu gibi eğitim sektörünü de ciddi anlamda etkilemekteydi. Salgının bütün dünyayı kasıp kavurduğu bu dönemde eğitimle ilgili dijital altyapı imkânlarının önemi kavrandı ve eğitim öğretim faaliyetlerinin online olarak yapılabilirliği hızlı bir şekilde gündeme geldi. Kısa zaman içerisinde eğitimde dijitalleşme süreci inşa edilmeye başlandı.

Sosyolojik anlamda değişimin en yavaş gerçekleştiği alanlar toplumsal kurumlardır. Toplumsal bir kurum olan eğitim alanında da değişim süreci oldukça güç ve yavaş seyrediyor. Ancak salgınla birlikte daha önce belki de hiç öngörülmemiş şekilde örgün eğitimin adeta bir şok dalgasıyla kesilmesi, eğitim kurumunu beklenilmeyen ölçüde hızlı bir değişim sürecine soktu. Söz konusu değişimlerin kalıcı olup olmayacağını zaman ve şartlar gösterecek. “Salgın sonrasında eğitim alanında ne gibi değişimler yaşanacak? Alanın yeni normalleri neler olacak ve eğitim alanı yeni normallerden nasıl etkilenecek?” gibi sorular, bu yazının konusu açısından üzerinde durulması hususlara işaret etmektedir. COVID-19 sonrasında hem bireylerin beklentileri, hem de bireylerden beklenenler büyük ihtimalle değişecektir. Y ve Z kuşaklarının karmasını ifade eden, yeni özelliklere ve becerilere sahip yeni bir “Covid kuşağı”nın ortaya çıkması muhtemel gelişmelerden biri olacaktır. Y ve Z kuşaklarının baskın özelliği olan “ben merkezilik”, biraz da yaşanan zorun etkisiyle törpülenerek farklı bir yapıya

dönüşecektir. Özellikle Z kuşağının baskın özelliği olan teknolojik donanım ise değerini sürdürecektir. Eğitim alanında da Covid kuşağının özelliklerine göre yeni yapılanmalar muhtemel gelişmeler arasında olacaktır. Çünkü pandemi sürecinde eğitimin bir kurum olarak, okulun ise eğitim aracı olarak yeniden düşünülmesi gerektiği yönünde yoğun bir tartışma yapıldığı görülmektedir. Bu gelişmeler gösteriyor ki eğitim kurumunun, kendisini yeniden konumlandırma çabası kaçınılmaz olacaktır. Belki de eğitim ve okulun mevcut sorunlarının çözümü için bu süreç; yeniden kurma ve tasarlamada önemli fırsatlar sunacaktır. Kovid kuşağı için gerekli olduğunu ifade ettiğimiz “beceri temelli” yeni bir eğitim anlayışı tartışılacak temel konulardan olacaktır. Yeni şartlarda beceri temelli yeni bir eğitim anlayışı tasarlayabilmek için yeni teknolojiler merkezi bir rol üstlenecektir. Teknoloji, birçok alanda olduğundan daha etkin bir şekilde eğitim alanında belirleyici olacak ve çıkış yolu olarak görülecektir.

Karantina dönemi, teknolojik gelişmelerin insan hayatına entegrasyonunu hızlandıran bir süreç olarak şekillendi. Eğitim alanında hayata geçirilen uzaktan öğretim, teknoloji temelli gerçekleştirilen en yaygın deneme oldu. Aslında bu durum planlı olarak değil, yaşanan zorluğu aşma adına bir tedbir olarak hayata geçirildi. Peki, uygulamalar değerlendirildiğinde uzaktan öğretim örgün öğretimin yerini alabildi mi? Ya da pandemi sonrasında örgün öğretimden vazgeçilebilir mi? Tecrübeler, uzaktan öğretimin örgün öğretimin yerini alamadığını ve eksik kalan hususların olduğunu gösterdi. Ancak eğitim öğretim faaliyetlerinin önemli bir kısmının uzaktan öğretimle yürütülebileceği kanaatlerinin oluşmasına da imkân tanıdı. Görünen o ki, eğitim aktörleri yüz yüze eğitimin avantajlarından uzun süre daha vazgeçemeyecekler, ancak uzaktan öğretimin imkân ve kolaylıklarından da faydalanmanın yollarını arayacaklar. Değişimi oldukça yavaş ve zor olmasına rağmen eğitim kurumunda; salgının yarattığı sıkıntılı durumlar ortadan kalktığında yeni bir denge oluşacak ve uzaktan öğretim, eğitim kurumunun bileşenlerinden biri hâline gelecektir. Bu bağlamda eğitim kurumunda yaşanacak değişimler daha çok eğitim öğretim faaliyetlerinin yürütülmesi süreçleriyle ilgili olacaktır. Özellikle Eğitim öğretim içeriklerinde, programlarında ve felsefesinde radikal değişikliklerin yaşanması kısa vadede beklenen bir durum olmayacaktır. Dolayısıyla COVID-19 sonrasında eğitim öğretim alanında da mevcut düzen içerisinde hem davranışsal hem de kurumsal düzeyde yeni normallerle karşılaşacağız. Sınıfların düzeninden yapısına, öğretmen öğrenci ilişkisinden ders saatlerinin ayarlanmasına, ölçme değerlendirme yönteminden danışmanlık tarzlarına kadar birçok eğitim pratiği alanında yeni normaller kendini gösterecektir.

Sonuç

Bu çalışmada, gözlemsel bilgiler ve ilgili literatür taranarak elde edilen birikime dayalı olarak COVID-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisi, yeni normal meselesiyle de ilişkilendirilerek tartışılmaya çalışıldı. Diğer bir ifadeyle bireysel ve toplumsal

yaşamın şekillenmesinde belirleyici olan sağlık ve hastalık sistemleri, yaşamın sosyolojik, Psikososyolojik, siyasal ve uluslararası alan, ekonomik düzen ve eğitim sistemleri gibi kesitleri üzerinde ilişkiyel sosyolojik bakış açısıyla erken değerlendirmeler yapıldı. Söz konusu kesitlerde yaşanan gelişmelerin birey ve toplum yaşamına etkileri, “yeni normal” kavramsallaştırmasıyla da ilişkilendirilerek yorumlanmaya çalışıldı. Çalışmadaki değerlendirmeler ve tartışmalar neticesinde yapılan tespitler, ileri sürülen öngörülerin ve iddiaların kuşkusuz alandan elde edilecek verilerle test edilmesi, konuyu anlama ve isabetli yorumlamalar yapma açısından güçlendirecektir. Çalışmanın başlığında yer alan “Covid-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisi” ifadesi belirli bir iddiayı ve geniş bir çerçeveyi ifade etmektedir. Kuşkusuz, yer vermediğimiz ancak bu çerçevenin içerisinde yer alabilecek başlıklar ve konular da olabilir. Covid-19 bağlamında erken üretilmiş ve çalışmada yer verilmemiş sosyolojik çalışmalar da bulunmaktadır. Bu nitelikteki çalışmaların uzun süre devam edeceği ve bilimsel üretimin gerçekleşeceği de öngörülebilir bir tespittir.

Bu noktada ana metinde yer vermediğimiz ve süreç içerisinde yapılmış bazı sosyolojik çalışmaların değerlendirmesini yapmak faydalı olacaktır. Kasapoğlu ve Akbal (2020) Türkiye örneğinde COVID-19’un neden olduğu belirsizliklerin ilişkiyel sosyolojik analizini yaptıkları çalışmalarında; yeni bir virüs olan COVID-19’la bağlantılı Türkiye ve dünyadaki deneyimlerle ilgili Türk medyasındaki haberlerin (raporların) sosyolojik temelini incelemişlerdir. Bu ilişkiyel sosyolojik analizlerinin teorik temelini ise; sosyal ilişki ve değerlerde “belirsizlikler”, “dönüm noktası” ve “eşikte olma” kavramları üzerinden Harrison White sınıflandırmasına dayandırmışlardır. Çalışmanın teorik çerçevesinin pandemi süreci açısından oldukça önemli kavramsallaştırmalara dayandırılmasına karşın, Türk medyasındaki haber metinlerinin analizi için belirlenen örneklemin (www.sozcu.com.tr), zaman zaman ideolojik tavırları ve tamamen muhalif duruşlarıyla eleştirilen bir internet gazetesiyle sınırlandırılması, bu çalışmadaki değerlendirme ve yorumların kısıtlı kalmasına yol açmıştır. Makalenin son cümlesinin “Türkiye’nin 1 Nisan itibarıyla 322 ölümü var. Ancak, Türkiye’nin daha karanlık günlerinin olabileceğini unutmamalıyız.” şeklinde kurulması, çalışmanın, 5 Temmuz 2020 itibarıyla gelinen noktayı öngörmeye ve dünyadaki gelişmelerle de karşılaştırarak değerlendirmede çok sınırlı olduğunu göstermektedir. Pulido ve arkadaşları, (2020) “COVID-19 Infodemic: More Retweets for Science-Based Information on Coronavirus than for False Information” isimli ortak çalışmalarında; Dünya Sağlık Örgütü’nün salgınla ilgili doğru bilgilerin yanında yanlış bilginin de dolaşıma sokulduğu durumu ifade etmek için kullandığı infomedik (yanlış bilginin yayılımı) çerçeveli tweetlerin analizini yapmaya çalışmışlardır. Çalışmalarında, yanlış ve doğru bilgilerin sosyal medyada nasıl paylaşıldığını analiz etmek için iki gün boyunca Twitter’da COVID-19 salgını etrafında dolaşan tweetler takip edilmiş ve bu amaçla 1000 tweet analiz edilmiştir. Sonuçlar, yanlış bilginin daha çok tweetlendiğini, ancak bilime dayalı kanıtlardan veya gerçekleri kontrol eden tweetlerden daha az retweet yapıldığını gösterirken, bilime

dayalı kanıtlar ve gerçek kontrol tweetlerinin daha fazla ilgi çektiğini göstermiştir. Pulido ve arkadaşları bu makalede 2020 COVID-19 salgınıyla ilgili olarak Twitter’da yanlış bilgi dolaşımına yeni bir ışık tutmayı amaçlayarak; iletişimsel içerik analizi tekniğiyle yanlış bilgilerin ve kanıta dayalı bilgilerin nasıl dolaştığı hakkında yeni bilgiler ortaya koymayı amaçlamışlardır. Makalede yapılan analizler, COVID-19 salgınının halk üzerindeki etkisinin ve salgın hakkındaki bilgilerin sosyal medyaya nasıl yansıdığını göstermesi açısından önem arz etmektedir.

Tyler J. VanderWeele (2020) ise çalışmasında COVID-19 pandemisi sürecinde birçok dini topluluktan hizmetlerini ve toplantılarını askıya alma çağrılarına yönelik uygulamaların olumlu ve olumsuz sonuçları üzerinde yoğunlaşmıştır. Pandemi sürecinde kiliselerin, sinagogların ve camilerin kapanmasının bariz sonuçlarının olduğunu ve bu sonuçlar içerisinde bulaşının önlenmesinin yanında sosyal bağlantılılıkta kayıpların yaşandığı üzerinde durmaktadır. Bu kayıpların telafisinin tanrı ve komşu sevgisiyle kısmen giderilebileceğini ileri sürmektedir. Pandemi ile din arasındaki ilişkiyi ele alan diğer bir çalışma da Stephen M. Modell ve Sharon L. R. Kardianın (2020) “Religion as a Health Promoter During the 2019/2020 COVID Outbreak: View from Detroit” isimli makalesidir. Çalışmada, Detroit örneği bağlamında COVID-19 salgını sırasında bir sağlık geliştiricisi olarak din konusu tartışılmıştır. Çalışmada ulaşılan sonuçlara göre Detroit gibi bir kent merkezinde, gündelik yaşamda vatandaşların ve kilise organizasyonlarının cömertliğinin önemli rol oynadığı tespit edilmektedir. Terrence D. Hill ve arkadaşlarının (2020) “The Blood of Christ Compels Them: State Religiosity and State Population Mobility During the Coronavirus (COVID-19) Pandemic” isimli makalesinin konusu ise, COVID-19 salgını sırasında devlet dindarlığı ve nüfus hareketliliği arasındaki ilişki üzerinedir. Çalışmada üzerinde durulan temel bulgu ise pandeminin ilk haftalarında dindarlığın yüksek olduğu devletlerde insanların daha fazla seyahat etme eğilimi gösterdikleri ve hareket modellerini değiştirmeye karşı daha dirençli oldukları hususudur.

COVID-19 pandemisini farklı boyutlarıyla ele alan araştırma, makale ve kitap düzeyinde çalışmaların hem dünyada hem de Türkiye’de hızlı bir şekilde üretildiğine tanık olunmaktadır. Önümüzdeki bir yıl içerisinde belki de doğru ve tutarlı bilgiye ulaşmayı ve belirli bir ayıklamayı gerektirecek düzeyde ciddi bir literatür oluşacağını ön işaretleri bulunmaktadır. Erken denilebilecek çalışmalarda da derinleşme, konuyu yüzeysel değerlendirme ya da pandemi sürecinin önemli değişkenlerinin bir kısmını göz ardı etme gibi sorunlu ve kısıtlı durumlar kendini göstermektedir. Kuşkusuz bu çalışmaya yönelik de farklı eleştiriler getirilebilir. Bu değerlendirmeler ve metnin bütünlüğü dikkate alınarak konu sonuçlandırılmaya çalışılacaktır.

COVID-19’la birlikte küresel düzeyde yaşananlar ve yaşanması muhtemel gelişmeler gösteriyor ki, bütün dünya bir bunalım döneminden geçiyor. Bunalım dönemlerinin

yarattığı krizler, hep yeni dalgalanmaları beraberinde getirmiştir. Bu dönemde de bir dalgalanma yaşanmaya başlandı ve devam ediyor. Dolayısıyla dünya ölçeğinde yaşanan diğer dalgalanmalarda da görüldüğü gibi yaşadığımız süreçle birlikte bir takım toplumsal altüst oluşlar gerçekleşecek ve belirli bir sürede yeni bir düzen kurularak yeni bir toplumsal denge bulunacaktır. Kurulacak düzen ve bulunacak toplumsal dengeyi ise pandemi sürecinde toplumsal hayatın farklı boyutlarında yaşanan ve yaşanacak gelişme ve değişimler belirleyecektir. Bu kapsamda insan sağlığı ve hastalık sistemleri, ekonomik yapılar, siyasi yapılar, bireysel ve toplumsal yaşama biçimleri, kültürel yaşam, uluslararası ilişkiler, eğitim yapıları ve aile yapıları gibi alanlardaki yeni durumlar sürecin şekillenmesini sağlayacaktır. Bu alanların şekillenmesinde ise geçiş sürecinin işlevsel formülü olarak “yeni normal” söylemi devrede olacaktır. Yeni normalin nasıl olacağı hususu, bazı soru işaretlerini ve bilinmezlikleri içermektedir. Çünkü yeni normale karşı, pandemi devam ettiği için kısmen korku, ama içsel olarak da kaçınılmaz olduğu yönünde kanaatler bulunmaktadır. Özellikle korku yoluyla tek tek insanlar ve genel olarak toplumlar, kamuoyunda temayüz eden “sağlık diline ve siyasetine” kendini teslim etmek zorunluluğuyla karşı karşıya bırakılmaktadır. Böylece insanlık abartılı bir biçimde bir korku tünelinin içerisine sokulduğu için “yeni normal”, korkudan kurtulmanın bir yolu ve zorlukla mücadele etmenin bir stratejisi olarak görülebilmektedir. Birçok alanda yeni normale olumlu anlamlarla meşruiyet kazandırılma arayışları gözden kaçmamaktadır. Yeni normal, önceki tecrübelerden de görüldüğü gibi yeni davranışlar, yeni alışkanlıklar, yeni korkular, yeni imkânlar, yeni endüstriler, yeni pazarlar vs. anlamları taşıdığı için deniliyor ki, “COVID sonrasında dünya artık eski dünya olmayacaktır.” Bu söylem, kısmen yaşanan olgunun gerçekliğinden kaynaklanırken, kısmen de manipülasyonlarla inşa edilmektedir. Diğer bir ifadeyle pandeminin yarattığı etkilerin gerçekliği, önemli bir değişim süreci yaratma potansiyeli taşımakla birlikte abartıya dayalı bir gelecek tasavvuruna bağlı yorumlarla, birbirinden farklı amaçları bulunan çok sayıda aktörün sürece müdahil olma ve yönlendirme arzusunu da ifade etmektedir. Salgının ne zaman sona ereceği hususu çeşitli tahminler üzerinden tartışma konusu yapılırken, etkilerinin salgın sonrasında da devam edeceği üzerinde ittifak edilmektedir. Bu bağlamda bir yandan salgının yol açtığı sağlık sorunlarının ortadan kaldırılmasına gayret edildiği diğer yandan da Türkiye’de ve dünya ölçeğinde bireysel ve toplumsal yaşam üzerindeki yıkıcı etkilerinin kontrol edilmesine ilişkin çabaların verildiği görülmektedir. Bu pratiklerden dolayı salgının ciddi bir gerçeklik boyutu bulunmaktadır. Dolayısıyla bu durum, yaşananlardan hareketle bazı tespitlerde bulunma imkânı sunmaktadır. Mesela salgının son yıllarda dünya ölçeğinde insanlığın bir bütün olarak yüzleştiği en önemli krizlerden biri olduğu gerçeği bunlardan en önemlisidir. Buna bağlı olarak belki de insanlık ilk defa ortak bir düşmana karşı bazı önemli sapmalar olsa da ortak mücadele etrafında kenetlenmiş gözüküyor. Krizin hem yaygınlığı hem de etkilerinin derinliği açısından yeni anlayışlar ve davranış kalıplarının ortaya çıkması muhtemeldir. Bu yeniliklerin nasıl, hangi yönde

ve ne şiddette gerçekleşeceğini yaşayarak göreceğiz. İnsanlığın vicdanı açısından baktığımızda ise beklentinin, bütün bir toplumsal yaşamın en az hasarla bu krizi atlatması ve etkili baş etme stratejilerinin geliştirilmesi olduğunu ifade edebiliriz.

Salgının yarattığı kriz sonrasında ‘yeni normal’ ile yüzleşeceğiz ve bunun yaratacağı farklılıklar da olacak. Ancak bu yeni durum farklı amaçlarla yapılan öngörülerde olduğu gibi devasa boyutlarda olmayacaktır. İyi ve beklentileri karşılayacak bir tablo çizmek isterdim, fakat gelecek, daha çok toplumun nasıl kontrol edilebileceği üzerine kurgulanıyor. Yaşadığımız dönemde hâkim olan felsefenin zaman ve hafıza perspektifi, parçalanmış ve kısa erimli olduğu için salgın geçtikten sonra insanlığın beklentilerinin, sorgulamalarının ve ders çıkarma biçimlerinin nasıl olacağı, geleceğin iyileşeceği ve değerler üzerine yeniden inşa edilip edilemeyeceği hususlarında güçlü bir fütüristik değerlendirme yapma imkânımız henüz yok diye düşünüyorum. Mutlak bir değişim yaşanacak ancak bu durum bir sıfır noktası olmayacaktır. Diğer bir ifadeyle sıfırdan başlamak mümkün olmayacak, viral bir devrim gerçekleşmeyecektir. Çünkü salgının kaynağı olan virüs, toplumları belirli bir süre korku tüneline sokarak birlikte davranma görüntüsü yaratabilir, ancak güçlü bir kolektif duygu yaratarak büyük bir hareket oluşturma gücüne sahip değildir. Özellikle de kısa erimli değişkenlerin çok sayıda olduğu bir dönemde geleceği, düz çizgisel bir süreçte yorumlamak imkânsızdır.

Peki, salgının etkilerine bağlı olarak yaşanacak değişimden beklentiler olmayacak mı? Böyle bir sürecin sonunda tabii ki beklentilerin olması doğaldır. Bunlar büyük oranda temennilerle sentezlenmiş beklentiler olacaktır. Mesela insanın kendine ve doğaya yönelik yıkıcı hareketliliğinin yavaşlaması, vahşi küresel kapitalizmin yol açtığı eşitsizliklerin nötralize olması, gıda güvenliği ve sağlık hizmetleri hususunda güvenilir ve yeterli sistemlerin kurulması, kamu sağlığı hususunda güçlü politikaların geliştirilmesi, bireysel ve toplumsal yaşamdaki önemli sapmaları rehabilite edebilecek insaniliğe dönüşü ifade eden değerlerin hatırlanması gibi hususların gerçekleşmesi önemli beklentiler arasındadır. Beklentilerin gerçekleşip gerçekleşmeyeceği konusundaki tartışmalar, birçok spekülasyonu ve farklı değer yargılarını içereceğinden bu çalışmanın kapsamı dışında kalmaktadır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.

Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

- Balcı A. ve Kardaş T. (2020, March 23). *Bir küresel siyaset krizi olarak Covid-19 salgını*. <https://www.aa.com.tr/tr/analiz/bir-kuresel-siyaset-krizi-olarak-kovid-19-salgini/1775839> adresinden edinilmiştir.
- Beck, U. (1992). *Risk society: Towards a new modernity*. Sage Publications.
- Calnan, M., & Johnson, B. (1985). Health, health risks and inequalities: An exploratory study of women's perceptions. *Sociology of Health and Illness*, 7(1), 55–75. <https://dx.doi.org/10.1111/1467-9566.ep10831360>
- Coburn, D. (2011). Eşitsizlik ve sağlık. L. Panitch ve C. Leys (Ed.), *Kapitalizmde sağlık sağlıksızlık semptomları* (s. 54–73, U. Haskan, çev.). Yordam Kitap.
- Davis, I. (2009). The new normal. *The McKinsey Quarterly*, March 2009. <https://www.mckinsey.com/~/media/McKinsey/Business%20Functions/Strategy%20and%20Corporate%20Finance/Our%20Insights/The%20new%20normal/The%20new%20normal.ashx>
- Deppe, H. U. (2011). Sağlık hizmetlerinin doğası: Metalaşmaya karşı dayanışma. L. Panitch ve C. Leys (Ed.), *Kapitalizmde sağlık sağlıksızlık semptomları* (s. 43–53, U. Haskan, çev.). Yordam Kitap.
- Dingel, J., & Neiman, B. (2020, April 7). *How many jobs can be done at home?* <https://voxeu.org/article/how-many-jobs-can-be-done-home>
- Furedi, F. (2001). *Korku kültürü: Risk almanın riskleri* (B. Yıldırım, çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Giddens, A. (2010). *Modernite ve bireysel kimlik: Geç modern çağda benlik ve toplum*. Say Yayınları.
- Han, B. C. (2015). *The burnout society* (E. Butler, Tran.). Stanford University Press.
- Han, B. C. (2020, March 29). *The viral emergenc(e)y and the world of tomorrow*. <https://pianoalacanalbedrio.wordpress.com/2020/03/29/the-viral-emergence-y-and-the-world-of-tomorrow-byun-chul-han/>
- Hill, T. D., Gonzalez, K., & Burdette, A. M. (2020). The blood of Christ compels them: State religiosity and state population mobility during the coronavirus (COVID-19) Pandemic. *Journal of Religion and Health*. Advange Online Publication. <https://doi.org/10.1007/s10943-020-01058-9>
- Karakaş, M. (2017, May 19-22). *Bir zihniyet olarak tüketim kültürü ve ihtiyaçların yabancılaşması*. Paper preanted at 2nd International Congress on Political, Economic and Social Studies (ICPESS), Sarajevo-Bosnia Herzegovina
- Kasapoglu, A., & Akbal, A. (Apr. 25, 2020). Relational sociological analysis of uncertainties: The case of COVID-19 in Turkey. *Advances in Social Sciences Research Journal*, 7(4) 197–228.
- Mechanic, D. (1978). *Medical sociology*. The Free Press.
- Modell, S. M., & Kardia, S. L. R. (2020). Religion as a health promoter during the 2019/2020 COVID outbreak: View from Detroit. *Journal of Religion and Health*. Advange Online Publication. <https://doi.org/10.1007/s10943-020-01052-1>
- Parsons, T. (2001). Sağlık ve hastalık: Sosyolojik bir eylem perspektifi (T. Kurtarıcı, çev.) [Sağlık Sosyolojisi Özel Sayısı]. *Toplumbilim*, 13, 99–107.
- Pfefferbaum, B., & North, C. S. (2020, April 13). Mental health and the covid-19 pandemic. *The New England Journal of Medicine*. Advange Online Publication. <https://doi.org/10.1056/NEKmp2008017>
- Pulido, C. M., Carballido, S. B. V., Sama, G. R., & Gómez, A. (2020). COVID-19 infodemic: More retweets for science-based information on. *International Sociology*, 35(4) 377–392.
- Seren, M. (2020). Medikal istihbaratın yükselişi. U. Ulutaş (Ed.), *COVID-19 sonrası küresel sistem: Eski sorunlar, yeni trendler içinde* (s. 86–91). SAM Yayınları.

- Sneader, K., & Singhal, S. (2020, May 12). *Beyond coronavirus: The path to the next normal*. McKinsey & Company. <https://www.mckinsey.com/industries/healthcare-systems-and-services/our-insights/beyond-coronavirus-the-path-to-the-next-normal>
- Thornhill, R., & Corey, F. (2014). *Parasite-stress theory of values and sociality*. Springer.
- Türkdoğan, O. (1991). *Kültür ve sağlık-hastalık sistemi*. MEB Yayınları.
- Turkish Academy of Sciences. (2020, April 17). *COVID-19 pandemi değerlendirme raporu*. <http://www.tuba.gov.tr/tr/yayinlar/suresiz-yayinlar/raporlar/covid-19-pandemi-degerlendirme-raporu>
- Turner, B. S. (2011). *Tıbbi güç ve toplumsal bilgi* (Ü. Tatlıcan, çev.). Sentez Yayıncılık.
- Ulutaş, U. (2020). Koronavirüs sonrası küresel trendler. U. Ulutaş (Ed.), *COVID-19 sonrası küresel sistem: Eski sorunlar, yeni trendler* içinde (s. 10–19). SAM Yayınları.
- VanderWeele, T. J. (2020). Love of neighbor during a pandemic: Navigating the competing goods of religious gatherings and physical health. *Journal of Religion and Health*. Advance Online Publication. <https://doi.org/10.1007/s10943-020-01031-6>
- Yılmaz, E. (2007). 1847-1848 kolera salgını ve Osmanlı coğrafyasındaki etkileri. *Avrasya İncelemeleri Dergisi*, 6(1), 23–55.
- Zarifioğlu, E. (2020). Covid-19 sonrası küresel ekonomi trendleri. U. Ulutaş (Ed.), *COVID-19 sonrası küresel sistem: Eski sorunlar, yeni trendler* içinde (s. 107–111). SAM Yayınları.
- Zizek, S. (2020, March 19). *Coronavirus is 'Kill Bill'-esque blow to capitalism and could lead to reinvention of communism*. <http://www.revistaikaro.com/slavoj-zizek-coronavirus-is-kill-bill-esque-blow-to-capitalism-and-could-lead-to-reinvention-of-communism/>

İstanbul Üniversitesi

Sosyoloji Dergisi

Yazarlara Notlar

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi ve Sosyoloji Bölümü geleneklerinden beslenmekte ve bu kurumlarda oluşan birikimin yeni bakışla ve ürünlerle sürdürülmesini önemsemektedir. İlk sayısı 1917 yılında basılan ve Türkçedeki ilk sosyoloji dergisi olan *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, hâlihazırda yılda iki kez (Haziran ve Aralık) yayımlanan hakemli akademik bir dergidir.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, sosyoloji alanında çalışan akademisyenlerin yanı sıra, antropoloji, istatistik, ekonomi, eğitim, tarih, siyaset bilimi, din bilimleri gibi diğer sosyal bilim alanlarında çalışan bilim adamlarının sosyolojik perspektiften hazırlanmış katkılarında da açıktır. Dergi ayrıca değerlendirme yazıları, konferans, sempozyum ve atölye raporlarına da yer vermekte; belli konulara ayrılmış özel sayılar da yayımlanmaktadır.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi'nde makaleler Türkçe, İngilizce, Fransızca ve Almanca dillerinde İngilizce geniş özetleriyle birlikte yayımlanmaktadır.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi'nde yayına kabul edilmiş makaleler açık erişim olarak yayımlanmaktadır. Değerlendirilmeye üzere sunulan başvurular 2015 yılından itibaren "iThenticate" intihal engelleme/analiz programında incelenerek akademik dürüstlük ve etik sağlanmaya çalışılmaktadır.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi'nde;

- Sosyoloji alanı ile ilgili nicel, nitel araştırmalara, en son literatürü kapsamlı biçimde değerlendiren derlemelere, meta-analiz çalışmalarına, model önerilerine ve benzeri özgün yazılara yer verilir.
- Çalışmaların yöntembilim açısından yetkinlikleri kadar alana orijinal ve yeni katkı sunmaları da temel yayımlanma kriteridir.
- Yayımlanan yazıların sorumluluğu yazarına aittir. Yayımlanan yazılar, düşünsel planda *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*'ni bağlamaz.
- Yayımlanmış yazıların yayım hakları *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*'ne aittir.
- *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* ve yazar/ların ismi kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz.

Dergiye gönderilecek yazılar;

- Derginin web sayfasında belirtilen yazım kurallarına uygun şekilde hazırlanmalıdır.
- Yüklenen tablo, şekil, resim, grafik ve benzerlerinin derginin sayfa boyutları dışına taşmaması ve daha kolay kullanılmasını amacıyla 10 x 17 cm'lik alanı aşmaması gerekir. Bundan dolayı tablo, şekil, resim, grafik vb. unsurlarda daha küçük punto ve tek aralık kullanılabilir.
- İngilizce uzun özet de dâhil olmak üzere çalışmalar 35 sayfayı aşmamalıdır.
- Başvuruların Online Başvuru Yönergesi'ne uygun şekilde yazılması gerekir.

Gönderilen çalışmaların aşağıda koyu yazılan bölümleri içermesi gerekmektedir;

- *Türkçe Başlık Sayfası* (makale başlığını, yazar/lar'ın tam adlarını ve unvanlarını, çalıştıkları kurumlarını, adres, telefon, faks ve elektronik posta bilgilerini içermelidir)
- *Türkçe Öz* (150-200 kelime arası)
- *Anahtar Kelimeler* (5-8 kelime arası)
- *Ana Metin* (Nicel ve nitel çalışmalar giriş, yöntem, bulgular, tartışma bölümlerini içermelidir)

Yöntem kısmında ise eğer yeni bir model kullanılmışsa model alt bölümü ile mutlaka örneklem/çalışma grubu, veri toplama araçları ve işlem alt bölümleri bulunmalıdır. Derleme türü çalışmalar ise problemi ortaya koymalı, ilgili literatürü yetkin bir biçimde analiz etmeli, literatürdeki eksiklikler, boşluklar ve çelişkilerin üzerinde durmalı ve çözüm için atılması gereken adımlardan bahsetmelidir. Diğer çalışmalarda ise konunun türüne göre değişiklik yapılabilir, fakat bunun okuyucuyu sıca-cak ya da metinden faydalanmasını güçleştirecek detayda alt bölümler şeklinde olmamasına özen gösterilmelidir.

- Tablo, şekil, resim, grafik vb. metin içerisinde yer almalıdır.
- *Kaynakça* (Hem metin içinde hem de kaynakçada Amerikan Psikologlar Birliği (APA) tarafından yayımlanan Publication Manual of American Psychological Association adlı kitapta belirtilen yazım kuralları uygulanmalıdır).

Yayım Süreci Üzerine Notlar

- Yayımlanan yazıların içeriğinde ya da alıntılarında olabilecek çarpıtma, yanlış, telif hakkı ihlali, intihal vb. hususlardan yazar/yazarlar sorumludur.
- Yayımlanan yazıların içeriğinden yazarları sorumludur. İlgili çalışmada, eğer etik onay alınması gereken durumlar söz konusu ise yazarların etik kurullardan ve kurullardan onay aldığı var sayılmaktadır.
- Hem metin içinde hem de kaynakçada *TDK Yazım Kılavuzu (Yazım Kılavuzu, 2009, Türk Dil Kurumu, Ankara)* veya www.tdk.gov.tr adresindeki online hali) yazım kuralları, akademik atıf ve gelenekler bağlamında ise *Publication Manual of American Psychological Association* [6. Baskı] esas alınır.

Istanbul University Journal of Sociology Notes for Contributors

Contributors submitting their work to *Istanbul University Journal of Sociology* should be informed that articles should include the following:

- Quantitative, qualitative, or mixed research methods,
- Comprehensive literature reviews, meta-analysis, or meta-synthesis,
- Model proposals, clinical experimental research model, or original writings of similar quality.

Istanbul University Journal of Sociology gives priority to current studies using advanced research and statistical methods and techniques. The Journal's main criteria for publication are original contribution to the field and competency in methodology.

Manuscripts are first assessed by the Editorial Board for purpose, topic, content, presentation style, and mechanics of writing. During this preliminary assessment, the Editorial Board guidelines are as follows:

- ✓ For Quantitative Research
 - Quantitative research based on a single variable or that mainly analyses frequency, percentage, difference, and correlational statistics is usually assessed in a preliminary assessment according to its contents. Quantitative research including multiple regressions, path and cluster analysis, or other advanced research and statistical methods is given priority.
- ✓ For Studies Developing a Measurement Tool
 - The authenticity, scope, quality of the group worked on, and efficiency of the reliability and validity of studies are taken into consideration to decide whether the measurement tool can be published independently.
 - The Editorial Board encourages contributors to send their manuscripts if the developed measurement tool is used in a study in which the findings are reported.
- ✓ For Experimental Research
 - Findings must be supported, detailed, and further elaborated on with qualitative data.
- ✓ For Qualitative Research
 - The reliability and validity studies and in-depth analysis of the data is of utmost importance.
- ✓ For Descriptive Studies
 - The journal aims to publish analytical studies identifying and proposing solutions to the key issues related to sociological issues. However, such studies should not resemble a book chapter based only on a literature review.
- ✓ Mixed Research Designs
 - Such studies have a higher likelihood of being published. Mixed research design studies should justify why and how the author adopted the research design used. Qualitative and quantitative sections are analyzed separately and are expected to meet the criterion described above.
- ✓ Please Note
 - The editors emphasize that *Istanbul University Journal of Sociology* articles should not include studies based on very frequently used measurement tools or on research topics that have been overly examined, unless they propose an innovative approach to the topic in question.
 - Manuscripts based on thesis-related research should include all data used in the thesis. *Istanbul University Journal of Sociology* does not publish any article including unethical practices such as sliding.
 - *Istanbul University Journal of Sociology* believes that the data collection process for original research should have been done in the last 5 years.

Authors of manuscripts that do not meet the general publication criteria or the criteria specified above will be notified of the decision along with the reasons for it and will not proceed to the referee review process.

Authors bear responsibility for the content of their published articles.

- Authors are assumed to have conformed to an ethical code of conduct during research. Ethical problems that may arise after publication are binding for authors only.
- *Istanbul University Journal of Sociology* is not responsible for the content and opinions expressed in the published articles and these do not necessarily reflect the opinions of the Istanbul University Department of Sociology, being the author entirely responsible for the scientific content in the paper. The publisher/editor of *Istanbul University Journal of Sociology* is not responsible for errors in the contents or any consequences arising from the use of information contained in it. The opinions expressed in the research papers/articles in this journal do not necessarily represent the views of the publisher/editor of the journal.
- Publishing rights of the manuscripts belong to the Istanbul University Department of Sociology.
- Articles may not be quoted without citing *Istanbul University Journal of Sociology* and the author(s).