



2687-5640

PREMIUM E-JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Yıl / Year : 2021
Cilt / Volume : 5
Sayı / Issue : 12
ss / pp : 145-153

<http://dx.doi.org/10.37242/pejoss.2096>
Araştırma Makalesi / Research Article
Makale Geliş / Received : 27.01.2021
Yayınlama / Published : 31.03.2021

Öğr. Gör. Dr. Yaşar ÖZTÜRK

Ardahan Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü, Ardahan / TÜRKİYE
<https://orcid.org/0000-0001-8606-2728>

YEMEĞE SOSYOLOJİK BİR BAKIŞ

ÖZET

İnsanoğlunun yaratılmasıyla birlikte yeme içme davranışı ortaya çıkmıştır. En ilkel topluluklardan itibaren yeme-içme ihtiyacını karşılayacak çeşitli hammadde ve üretim teknikleri denenmiş, konumlanmış olan coğrafyanın, kazanılmış olan kültürel öğelerin ve eldeki araç ve gereçlerin çeşitliliği paralelinde dünyanın üzerinde birçok mutfak anlayışı gelişmiştir. “Bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse o yuz” sözüyle alışkanlıklarımızın, geleneklerimizin ve benliklerimizin oluşmasında yediklerimizin önemli bir yer tuttuğunu ifade edilmektedir. Zaman ilerledikçe, üretim tekniklerindeki gelişmelere bağlı olarak yemek kültürü, fiziksel olarak temel bir gereksinim olmanın yanında prestij kazanma, haz alma ve bir araya gelme gibi sosyal faaliyetlerin icra edildiği bir alan haline gelmiştir. Yiyeceklerle ilgili konulan yasaklar, ilkel dönemlerde olduğu gibi günümüzde de uygulanmaktadır. Bu yasaklar kültürel farklılıkların ortaya çıkarılmasında önemli bir araç olarak kabul edilmektedir. Yeme içmeye duyulan sosyolojik ilginin artması; sanayisi gelişmiş varlıklı ülkelerde ekonominin büyümesine bağlı olarak yemeğin basitçe biyolojik ihtiyacın karşılanması için yapılan bir eylemden ziyade toplumsal ve kültürel olarak birçok anlam ifade etmesinden kaynaklanmaktadır. Fiziksel bir gereksinim olan yemek ihtiyacının giderilmesi için tek bir insanın faaliyetinden ziyade toplumsal bir örgütlenme gerekmektedir. Çalışmada yemek sunma ve tüketme biçimlerinin sosyolojik açıdan toplum topluma değişiklik gösterdiği ifade edilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Sosyoloji, Kuram, Yapısalcılık, İşlevselcilik

A SOCIOLOGICAL APPROACH TO THE FOOD

ABSTRACT

Eating and drinking behavior has emerged with the creation of human beings. The understanding of eating and drinking has developed over the world in parallel with the raw material and production style that will meet the food and beverage needs from the most primitive communities, the geography located, the cultural items acquired, and the diversity of the tools and equipment available. With the phrase "We are what our ancestors ate and drank", it is stated that what we eat has an important place in the formation of our habits, traditions, and selves. As time progresses, depending on the development of production techniques, food culture has become a physically basic need, as well as social activities such as pleasure and gathering. Prohibitions on food are applied today as well as in primitive times. These prohibitions are accepted as an important tool in revealing information. Increased sociological interest in eating and drinking; stems from the fact that food has many social and cultural meanings rather than simply an action to meet the biological need, depending on the growth of the economy that occurs when it lives. The demand for a social organization rather than the activity of a single person in order to meet the need for a physical need. In the study, it is stated that the ways of serving and consuming food are sociologically relevant to society.

Keywords: Food, Sociology, Theory, Structuralism, Functionalism

1. GİRİŞ

Yemek, insanlığın hayatını devam ettirmesi için gerekli olan en temel fizyolojik ihtiyaçların başında gelmektedir. Medeniyetin kendisini yiyecek olmadan düşünmek imkânsızdır. Yemek, dünyanın en büyük endüstrisi, en sık zevk aldığımız, en samimi ilişkilerimizin özüdür. İster tanıdıkla bir çay, ister meslektaşlarla öğlen yemeği ya da eşle yenen bir akşam yemeği olsun içinde yiyecek içecek paylaşımı olmayan sosyal bir deneyimi hayal etmek mümkün değildir (Belasco, 2008:1).

Tarih öncesinden günümüze kadar insanlar yapıp ettikleri her şeye yemekle ilişkili bir anlam vermiştir. Topluluk içinde kimin balık tutacağı, kimin tarım işleriyle uğraşacağı, hayvanların kesilmesinden kimlerin sorumlu olacağı, kimin yemek pişireceği, günün hangi saatlerinde yemek yenileceği, masada kimin nereye oturacağı, yemeklerin hangi sırayla sunulacağı gibi kurallar ilkel uygarlıklardan günümüze kadar uygulanmaktadır. Linda Civitello'nun, *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi* adlı eserinde, “bizler, atalarımız ne yiyip içtiyse oyuz” sözünü aktararak alışkanlıklarımızın, geleneklerimizin ve benliklerimizin oluşmasında yediklerimizin önemli bir yer tuttuğunu ifade etmektedir (2019: 6). Civitello, yemek sunma biçiminin toplumdan topluma farklılık gösterdiğinin altını çizerek, Avrupa ve Amerikan kültürlerinde önemli bir etkinlik sırasında haşlanmış bir tavuğun bütün olarak servis edilmesi aşağılanma sayılırken, Tayvan'da bu şekilde sunulmasının şölenin önemli bir parçası olarak görüldüğünü ifade etmektedir (2019: 7). Yemek tarihinin insanlık tarihiyle birçok yönden ortak özellikleri bulunmaktadır. Fiziksel bir gereksinim olan yemek ihtiyacının giderilmesi için tek bir insanın faaliyetinden ziyade toplumsal bir örgütlenme gerekmektedir. Tuzak kurmak, hayvanı yakalamak ve diğer işlemleri gerçekleştirmek için ilkel insan başkalarının yardımına geçmişte ihtiyaç duymuştur (Belge, 2001: 33). İnsan doğduğu andan itibaren ortalama günde üç öğün yemek tüketmektedir ancak bu alışkanlık günümüzde yaşanan yoğun iş temposu nedeniyle değişmiştir. İnsan nerede yaşıyorsa yaşasın hangi ırktan olursa olsun yemek yemesi gerekmektedir. Alexandre Dumas, insan ister vahşi olsun ister uygar olsun en büyük ve en önemli uğraşının yemek yeme olduğunu söylemekte ve “vahşi insanın açlıktan, uygar insanın ise oburluktan” dolayı yediğini belirtmektedir. Dumas, insanda üç tür iştah olduğunu şu şekilde açıklar (2005: 55):

- 1. İnsanın aç olduğunda duyduğu his:** İnsan aç olduğunda yemek seçimiyle uğraşmaz sadece karnını doyurmanın telaşı içinde olur.
- 2. Açlık hissi oluşmadığı halde yemek masasına oturan insan:** Bu durumda açlık hissinden ziyade lezzetli bir yemeği yiyen insanın, “insanın yedikçe yiyisi geliyor” dediği anı tarif eder.
- 3. Nefis bir yemeğin ardından gelen iştah:** Yenilen lezzetli yemeğin ardından yemek masasında oturan kişilerin kalkmasına engel olan ve tekrar yemelerine sebep olan nefis bir yemeğin yol açtığı iştahtır.

İnsanların beslenme alışkanlıkları, sosyal yaşantılarını ve psikolojilerini derinden etkilemektedir. Gıda ve beslenmenin çeşitliliğinin yaşanılan toprağın ve iklimin yapısına bağlı olduğunu dile getiren Hayati Beşirli, gıda ürünleri ve beslenme açısından toplulukların üç gruba ayrıldığını belirtir (2017: 23):

- 1. Verimsiz topraklar üzerinde yaşayan topluluklar:** Çorak ve verimsiz topraklar üzerinde yaşayan insanlar zor şartlar altında karınlarını doyurdukları için sürekli çalışan; diri, çevik ve kararında yiyen insanlardır.
- 2. Verimli ovalarda, gıda ürünlerinin bol yetiştiği topraklarda hayatını sürdüren insanlar:** Mümbit ovalarda yaşayan insanlar fiziksel olarak daha az efor sarf ettiklerinden dolayı şişmanlığa ve hantallığa daha çok meyillidir.

3. Yaşamlarını şehir ve kasabalarda idame ettiren topluluklar: Bu grupta yer alan topluluklar gıda ürünlerini işleyerek yumuşatırlar. Kırsal kesimde yaşayan insanlara kıyasla daha nazik ve ince bir vücuda sahip olan bu insanlar davranış açısından da daha sakin ve daha zariftirler.

Gordon Marshall, antropolojinin yiyeceğe olan ilgisinin, “Etnografik incelemelerin bir boyutu olan gündelik yaşamın ayrıntıları üzerinde durmasından kaynaklandığını” belirtir (1999: 687). Yiyeceklerle ilgili konulan yasaklar, ilkel dönemlerde olduğu gibi günümüzde de uygulanmaktadır. Bu yasaklar kültürel farklılıkların ortaya çıkarılmasında önemli bir araç olarak kabul edilmektedir. Yeme içmeye duyulan sosyolojik ilginin artması; sanayisi gelişmiş varlıklı ülkelerde ekonominin büyümesine bağlı olarak yemeğin basitçe biyolojik ihtiyacın karşılanması için yapılan bir eylemden ziyade toplumsal ve kültürel olarak birçok anlam ifade etmesinden kaynaklanmaktadır (Marshall, 1999: 688). Hayati Beşirli’de tıpkı Gordon Marshall gibi yemek yeme eyleminin sadece beslenme ihtiyacını karşılamak için yapılmadığını savunmaktadır. Sosyoloji disiplini, yeme içme alanında meydana gelen ağırlık merkezindeki kaymayla birlikte gıda ve beslenme odaklı çalışmalarına daha fazla yer vermiştir. Sosyoloji disiplini doğrudan tüketimi merkeze alan bir anlayış yerine; beslenme, gıda, yemek gibi tüm süreçleri ayrıntılı olarak ele almaya başlamıştır. Gıdaların saflığı ve hijyeni, kaliteli gıdaların kimler tarafından tüketildiği, mesleki grupların ve devletin üretim ve tüketim aşamalarında ne kadar müdahil olduğu ve alt sınıfların nasıl beslendiği gibi konular sosyolojinin çalışma alanlarındaki yerini almıştır. Sosyoloji bilimi önceleri sadece “üretim süreçlerinin analizi” ile ilgilenirken şu anda, “tüketimin toplumsal örgütlenmesi” ve “tüketiciliğin ideolojik temelleri üzerine” yoğunlaşmaktadır (Akarçay, 2016: 33). Modern toplumlar, kentleşme sürecindeki gelişmeye bağlı olarak eskiden var olan üreticiyle tüketici arasındaki organik bağın kopmasına yol açmıştır. Sanayileşmenin gelişmesine bağlı olarak insanlar büyük şehirlerde yaşamaya başlamış, bundan dolayı da doğrudan gıda maddelerine olan mesafe de artmıştır. Günümüz besin sisteminin geleneksel besin sisteminden farklı olarak beş önemli özelliğinin olduğunu vurgulanmaktadır (Akarçay, 2016: 41):

- 1. Profesyonelleşmiş ve seri üretim yapan sanayinin varlığı:** Tüketiciler klasik anlamda domateslerin dalından koparıldığını göremezler çünkü üretim süreci artık fabrikalarda yapılmaktadır.
- 2. Dağıtım ticari kanallar vasıtasıyla yapılır:** Tüketicinin bulunduğu sınıf ne olursa olsun, alım gücüne sahip olduğu sürece dilediği her türlü besin maddesine ulaşma olanağına sahiptir.
- 3. Üretilen ürünlerin çeşitliliği:** İnsanlar modernleşmeyle birlikte var olan imkânların çeşitliliği sayesinde ürünler arasında seçme özgürlüğüne sahiptir.
- 4. Pazarların küresel ölçekte büyümesi kıtlığı azaltmıştır:** Dünyanın farklı bir bölgesinde yetişen ve işlenen ürünlerin lojistik hizmetlerinin gelişmesine bağlı olarak farklı bir bölgede tüketilmesi mümkün hale gelmiştir. Ancak farklı siyasi ve politik nedenlerden dolayı bazı bölgelerde kıtlık sıkıntısı ne yazık ki halen daha yaşanmaktadır.
- 5. Sistemin sürdürülebilirliği:** Var olan sistemlerin gelecekte nasıl ve ne şekilde gerçekleştirileceği tartışması güncelliğini korumaktadır

Emilie Durkheim ve Marcel Mauss’un 1903 yılında birlikte kaleme aldığı, *Primitive Classification* (İlkel Sınıflandırma) adlı eserinde arkaik dönemde belirli sınıfların belirli türden yiyecekleri tüketmesine izin verildiğini belirtir (2009: 8). Mennel vd. yiyeceklerin sosyal ve dini boyutu üzerine ilişkin şu tespitleri yapmıştır (akt. Bingör, 2016: 16).

- İnsanlık tarihinin geneli araştırıldığında askeri sınıfın toplumda baskın sınıf olduğu ve bu baskının amacının ise yiyecek kaynaklarının kontrolünü sağlamak olduğu görülmektedir.

- Toplumlarda yiyecek kaynakları kısıtlı olduğu zamanlarda açlık ve gerginlik durumları baş göstermektedir.
- Yiyeceklerin temini ve dağıtımını sosyal sınıflara göre farklılık teşkil etmektedir.

Yiyecek kullanımı belli kurallar altına alan, toplumun refah düzeyini tehdit eden tüketim maddelerinin kullanımını yasaklayan kanunlar sosyal gelişimle paralellik göstermektedir.

2. YEMEĞİN KURAMSAL AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Toplumsal tabakalaşma ve bu tabakalaşmanın gündelik hayat pratikleri üzerinde yarattığı etkilere bakıldığında yeme ve içmeye ilişkin farklı kuramsal yaklaşımların geliştirildiği görülmektedir.

Kuramsal çerçevede yer alan yapısalcıların ve özellikle de Levi-Strauss'un; dilsel ikililik, etin pişirilmiş ve çiğ kavramları üzerine yapmış olduğu analizler önemli bir yer tutmaktadır (Goody, 2013: 21). Klasik sosyoloji alanında yemeği sosyolojik bakış açısıyla inceleyen diğer bir araştırmacı ise George Simmel'dir. Simmel, yemeği salt hazırlanmış ve pişirilme yöntemlerinden bağımsız olarak toplumsal etkileşim bağlamında ele alarak, öğünlerin sadece açlık ihtiyacını gidermek için değil aynı zamanda kültürel arınmayı da sağlamak için kullanıldığını vurgular (akt. Akarçay, 2016: 45).

2.1. İşlevselcilerin Yemek Kültürüne Bakışı

Alan Beardsworth ve Teresa Keil, *Sociology On The Menu* adlı eserinde, işlevselci perspektifin sosyoloji ve antropoloji üzerinde güçlü bir biçimlendirici etkiye sahip olduğunu ifade etmektedir. İşlevselcilik; bir toplum ile organik sistem arasında yaşayan bedene benzer bir anolojiye dayanmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2002: 57-58). İşlevselci yaklaşım, toplumun yapısını ve işleyişini insan organizmasına benzetir. İnsanın hayatını idame ettirebilmesi için tüm organların senkronize çalışması gerekiyorsa, toplumsal yapının sürekliliğini koruması için toplumu oluşturan kurumların ve yapının da uyum içinde, sistemli bir şekilde çalışması gerekmektedir (Bingör, 2016: 19). Jack Goody, *Yemek, Mutfak ve Sınıf* adlı eserinde Andaman Adası yerlileri üzerine yapılan bir araştırmada yemek ve tabu ilişkisinden bahsetmektedir (2013: 24). Alfred Reginald Radcliffe Brown, Hindistan'a bağlı Andaman Adası'nda yaşayan Andaman yerlileri üzerine 1906 ve 1908 yılları arasında antropolojik bir araştırma gerçekleştirmiştir (1922: 1). Radcliffe Brown, Andaman yerlileri için "en önemli sosyal etkinliğinin yemek bulmak olduğunu" söyleyerek, "sosyal düşünce ve duyguların genellikle yemek sırasında oluşturulduğunu" belirtir (1922: 103). Kabilede hâkim olan düşünce ve duygular kişiye törenler eşliğinde aktarılır, bu törenlerde ayrıca kişinin kabileye bağımlı olduğu fikri sürekli aşılanır. Bu seremoniler esnasında erkek ve kız çocuklarının kabile tarafından önceden belirlenen bazı yemekleri yemesi yasaklanır, ancak bu yasak çocuklar büyüdüğünde dinsel törenler eşliğinde kaldırılır. Gerçekleştirilen bu törenlerde amaç; çocuklara erken yaşta yemeğin "toplumsal değeri"nin öğretilmesi ve ileriki yaşlarda bunun tabu haline dönüşmesinin sağlanmasıdır. Bu eğitim sadece tek bir kişi tarafından değil, "arkasında muazzam gücü olan bütün bir toplum tarafından" verilmektedir (Radcliffe-Brown, 1922: 102-103). Malinowski, insanın en temel fiziksel ihtiyaçlarından birisi olan beslenme ihtiyacını tek başına doğaya doğrudan el atarak karşılamadığını bu ihtiyacı ortaklık neticesinde karşıladığını şöyle anlatır (1922: 108):

"...İster en alt ilkellerin, bir Avustralya yerli kabilesinin, Ateş Ülkelerinin küçük bir grubunun yanına, ister en yüksek düzeyde gelişmiş Amerikan ya da Avrupa toplumuna gidelim. Hepsinde sofrta ortaklığı olgularıyla karşılaşıyoruz. İnsanlar çoğunlukla, ortak bir örtünün üstünde, bu işe ayrılmış bir toprak parçasında, bir ateşin çevresinde, bir masanın başında ya da bir tezgâhın kenarında topluca yemek yer ve her defasında yemek önceden seçilir, hazırlanır ve pişirilir."

Erhan Akarçay, *Beslenenin Sosyolojisi* adlı eserinde beslenmeye ilişkin sosyolojik açıdan şu soruların sorulduğunu belirtmektedir (2016: 48):

1. Gıda üretimi, dağıtımı ve tüketimi gibi alt sistemler nasıl bir örgütlenme içerisinde bulunmakta ve bir bütün olarak işleyen sosyal sistemin devamını sağlamada ne gibi bir katkıları olmaktadır?

Bu soru gıda üretim sürecinin genel bir şemasını bizlere vermektedir. İşletmelerin ve kurumların yemek üretim sürecinde karşılaştığı aksaklıklar toplumun genelini etkileyebileceği için, en temel fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenmenin bireyi ve en önemlisi sosyal sistemi tümüyle etkilemektedir.

2. Besinlerin temin edilme ve tüketim biçimlerinin toplumsal işlevleri nelerdir?

İnsanoğlunun avcılık ve toplayıcılıkla besinleri temin etme uğraşı yaşadığımız çağda şekil değiştirmiş olsa da hız kesmeden devam etmektedir. Besin temininin erkek tarafından sağlanması, pişirme aşamasında kadının devreye girmesi düzeni günümüzde değiştirmiş olsa da geçerliliğini sürdürmektedir.

3. Besin sistemi içerisindeki işlevsel olmayan olguları tanımlayabilir miyiz? İşlevsel olmayan unsurlar ortaya nasıl çıkıyor? Bir bütün olarak toplumsal sistem için sonuçları nelerdir?

Günümüz beslenme alışkanlığının değişmesi ve tükettiğimiz gıda ürünlerinin dış etkenlerden dolayı doğallığını yitirmeye başlaması toplum sağlığını topyekûn etkilemektedir. Bu sorunun gelecek nesillerin sağlığı için büyük bir tehdit olarak karşımıza çıkma ihtimali yüksek görülmektedir.

İşlevselcilik, “toplumsal yapının bütün özellikleri ve toplumsal kurumların genel doğası” ile ilgilenir ve bu kurumların sürekli olarak etkileşim içinde olduğunu savunur. Toplumsal sistemlerin açıklanmasında işlevselciler üç öge üzerinde yoğunlaşır:

1. Sistemi oluşturan kısımların düzenli olarak birbiriyle koordineli olarak işlemesi.
2. Toplumsal sistemin senkronize olarak devamlılığının sağlanması.
3. Sistemde var olan aksaklıkların giderilmesi için mevcut yapının yeniden organize olması (Beşirli, 2017: 45).

Malinowski, temel ihtiyaçların kültürle olan ilişkisini “ihtiyaç ve kültürün tepkisi” tablosunda (Tablo 1) ayrıntılı olarak ele almıştır:

Tablo 1. Temel İhtiyaç ve Kültür Tepkisi

Temel İhtiyaç	Kültürün Tepkisi
1. Metabolizma	1. Beslenme sistemi
2. Üreme	2. Akrabalık
3. Bedensel Rahatlık	3. Konut
4. Güvenlik	4. Koruma
5. Hareket	5. Faaliyetler
6. Büyüme	6. Eğitim
7. Sağlık	7. Hijyen

Kaynak: (Malinowski, 1992: 108).

Tablo 1’de görüldüğü gibi, temel ihtiyaçlar kültürün şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. İnsan metabolizmasının enerji ihtiyacını karşılamada ilk sırayı alan beslenme, kültür bütünlüğü anlayışı içinde incelenmektedir.

Hayati Beşirli, yediğimiz besinlerin üretilmesi sürecinde insanların bir araya gelerek oluşturdukları grup yapısının bilinenden çok farklı olduğuna dikkat çeker. Tohumun ekilmesinde görev alan kişi yaptığı iş nedeniyle diğerlerinden farklı değerlendirebilir ancak üretim ilişkilerindeki yeri söz konusu olunca itibar görmektedir. Hangi besin maddesi veya maddelerinin yasak, hangilerinin serbest olduğu kişinin alışkanlıklarını edindiği ve üyesi olduğu toplumun koymuş olduğu kurallara sıkı sıkıya bağlıdır. Besinlerin toplanması, işlenmesi ve satışı aşamalarında oluşan iş dayanışması sosyolojik olarak değerlendirildiğinde bu konunun işlevselcilik açısından büyük önem arz ettiği görülmektedir (2017: 50).

2.2. Yapısalcıların Yemek Kültürüne Bakışı

1950'lerin sonlarına doğru ortaya çıkan yapısalcılık ile sembol ve göstergelerin toplumları etkileme gücü anlaşılmaya başlanmıştır. İkinci Dünya Savaşı'nın bitmesinin ardından Fransız antropolog Claude Levi-Strauss toplumları analiz etmeye koyulmuştur. Levi-Strauss yapısalcılığı; gösterge ve semboller açısından bir toplumda, “değişmez olanı veya yüzeydeki farklılıklar arasındaki değişmez unsurları araştıran” bir yaklaşım olarak tarif eder (2013: 42). Levi-Strauss yapısalcılığın, birden bire ortaya çıkan bir kavram olmadığını; linguistik ve antropoloji gibi alanlarda pozitif bilimlerin “zayıf ve soluk bir taklidinden başka bir şey ifade etmediğini” iddia eder ve bilimin, “indirgemeci ve yapısalcı” olmak üzere yalnızca iki işleyiş biçimi olduğunu söyler (2013: 43).

Claude Levi-Strauss, toplumsal yapının bireyin iradesinden daha üstün olduğunun altını çizerek şu tespitleri yapar:

- Yapı; tek bir insanın istek ve arzusuyla oluşturulmayan, insanın iradesini aşan bir sistemdir. Yapının iradesi, toplum içinde yaşayan insanların iradesini çepeçevre sarar.
- Toplum oluşturulan bireyler konuşurken ve eylemde bulunurken farkına varamadığı ve göremediği yapılar ekseninde bu eylemleri gerçekleştirir. Etken olan yapıdır, edilgen olan ise bireydir (2013: 11).

Yapısalcılar için öncelikli olan, metnin kimin tarafından üretildiği ve nasıl tüketildiği değil, metni oluşturan dilin yapısıdır. Yapısalcılıkta yapı, insandan önce gelir. Öznelliğini kaybeden bireyin klasik hümanist gelenekteki; dilin insana ait olduğu, onu biçimlendirdiği ve bu şekilde dilin hakikati açıklayacak yeterliliğe sahip olduğu anlayışı tümüyle reddedilir (Erdoğan ve Alemdar, 2010: 324). Levi-Strauss yapısal dilbilimle; Saussure, Jacobson ve diğer antropologların eserlerine ilişkin derinlemesine araştırma yaptığından dolayı mutfağa ilişkin dilbilimsel yaklaşım yöntemini uygulaması şaşırtıcı değildir. Levi-Strauss, Fransız ve İngiliz mutfağını karşılaştırdığında ikili kategori tekniğini kullanır. Aşağıdaki tabloda (Tablo 2) İngiliz yemek kültüründe ana yemeğin dış kaynaklı malzemeler kullanılarak yapılarak görece yavan bir şekilde hazırlandığını ve süslemeler eşliğinde sunulduğunu belirtilmektedir. Fransız mutfağı ise İngiliz mutfağına karşın iç kaynaklı/dış kaynaklı kategorisi arasındaki karşıtlığını yitirir, sunum ve malzemeler eşit şekilde çevresel bir pozisyonda birleşir (Goody, 2013: 32).

Tablo 2. İngiliz ve Fransız Mutfağı Karşılaştırması

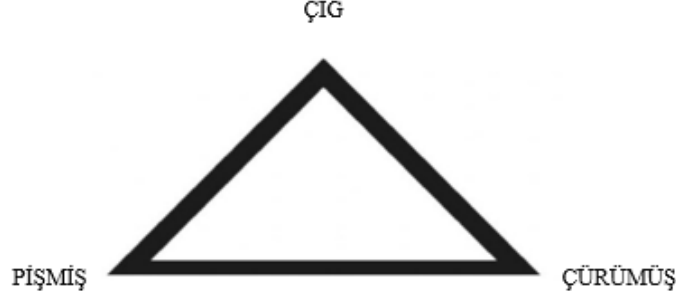
	İngiliz Mutfağı	Fransız Mutfağı
İç kaynaklı/dış kaynaklı	+	-
Merkezi/çevresel	+	-
Belirli/belirsiz	-	+

Kaynak: (Goody, 2013:32).

Aşağıdaki şekilde (Şekil 1) yer alan “Levi-Strauss’un Mutfak Üçgeni”nde yemeğin insana üç farklı biçimde sunulduğu görülmektedir. Yiyeceğin çiğ veya pişmiş olarak yenmesinde kültürün büyük bir etkisi olduğu ifade edilmektedir. Toplumlar arasında kültürel süreçler karmaşıktıkça pişirme teknikleri de buna bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Besinlerin

çiğ olarak tüketildiği kabile dönemi yerini günümüz dünyasında en ileri pişirme tekniklerinin uygulandığı modern bir döneme bırakmıştır. Kentleşme, yoğun iş temposu ve sürekli artan nüfus, yemeğin hazırlanışından sunumuna ve tüketilmesine kadar köklü değişimlerin yaşanmasına yol açmıştır (Akarçay, 2016: 56).

Şekil 1. Levi-Strauss'un Mutfak Üçgeni



Kaynak: (Goody, 2013: 35)

Hayati Beşirli, Levi-Strauss'un yukarıdaki yer alan mutfak üçgeni teorisine ilişkin şu ifadeleri kullanmıştır (2017: 41):

“Bu üçgende doğa ve kültür dikotomisi esasında oluşan tasnifte pişmiş yiyecek kültür aracılığıyla dönüşen bir yiyecekken, çürümüş yiyecek ise doğa aracılığıyla dönüştürülen bir yiyecek olma özelliği taşımaktadır. Burada çiğ yiyecek kategorisi doğal ile kültürel olanın tam ortasında yer almak zorunda değildir. Temel pişirme biçimleri de dönüştürme biçimleri olarak görülmektedir.”

John Fiske, *İletişim Çalışmalarına Giriş* adlı kitabında, doğanın kavramsal olarak kültürü dönüştürmesi sonucu insanların çiğ olarak tüketebileceği besinleri günümüzde pişirme yöntemiyle tükettiğini söyler (2015: 230). Fiske, Levi-Strauss'un “mutfak üçgeni teorisini”nde pişirme teknikleri ile toplumsal statü arasında önemli bir ilişki olduğunu vurgular (2015: 230-231):

“Levi-Strauss, yiyeceklerin kültürel dönüşümüyle daha doğal olan küflenme arasında bir ayrım yapar. Kültürel dönüştürme derecesi ile ortaya çıkan yiyeceğe verilen toplumsal değer arasında ters bir ilişki olduğunu savunur. Kaynatılmış yiyecek çok pişmiştir-hem kap kacak gerektirir hem de su ya da yağ gibi malzemeleri. Yiyeceğin miktarını artırdığı için “demokratiktir” de. Diğer yandan kavurma ise “aristokratiktir” – yiyeceği azaltarak israf eder ve yalnızca ateşi gerektirdiği için yiyeceği daha az dönüştürür. Bu yüzden, kavurma ete daha yüksek bir değer verilmiştir ve toplumunun yüksek statülü üyeleri tarafından yenir. Küflendirilmiş yiyecek genelde en yüksek statüye sahiptir, çünkü en aza dönüştürülen, en doğal olandır; nitekim Stilton (kaşar) peyniri toplumumuzdaki aristokratik tatlardan birisidir.”

Yemek üzerine çalışmalar yapan diğer bir yazarda Mary Douglas'tır. Douglas'a göre yemek bir kod, yemeğe ilişkin oluşturulan iletiler ise kodaçımı olarak tabir edilen toplumsal ilişkilerin özünde yatmaktadır (akt. Breadsworth ve Keil, 2002: 74). Yemek yemeye sadece biyolojik ihtiyaçların karşılanması olarak bakılamamalı; sosyal yönleri açısından da irdelenmelidir. Yemek kod olarak ele alındığında bu kod sayesinde “sosyal ilişkileri” açıklamak mümkündür. Douglas, içecekler ve öğünler arasında derin farklılıklar olduğunu ve öğünlerin kendi has anlamları bulunduğunu vurgulayarak öğünlere ilişkin şu tespitleri yapar:

- Yemekler, hiyerarşik bir oturma düzeninin oluşturulduğu masa etrafında yenir. Masa, hareket kısıtlılığını oluşturur ve bu şekilde yemekler bir toplantı ciddiyetinde tüketilir.
- Yemekler, “sıcak/soğuk, tatlı/acı, katı/sıvı” gibi önemli kontrastlar içerir.

- Yemekler çok çeşitli besin kaynaklarını; tahılları, sebzeleri, hayvansal proteinleri ve yağları içermektedir (akt. Breadsworth ve Keil, 2002: 74).

3. SONUÇ

Yemek, insanoğlunun hayatında yer alan en önemli fizyolojik gereksinimlerden biridir. Yemek yeme davranışı fizyolojik bir gereksinim olmasının yanı sıra toplumların mahiyetini yansıtan önemli bir kültür ögesidir. Bahar mevsiminin gelişi, hasat dönemleri, Ramazan Ayı, evlilikler, kutlama törenleri ve doğum-sünnet-evlilik-ölüm gibi ritüellerde yeme-içme önemli bir yer tutmaktadır. Memleketten uzakta olduğunda yemekler özlenmekte yeni birisiyle tanışıldığında yiyeceklerden bahsedilmektedir. Gogol, *Masallar* (1983) adlı eserinde “yediği yalnızca buğday ekmeği ile ballı börek olsun öteki dünyada” sözüyle yeme ve içmenin ölümden sonrada önemli olduğunu vurgulamaktadır.

Yemek kültürü, her ulusun, her bölgenin kendine has özelliklerini yansıtmaktadır. Yemek kültürü sadece yiyeceklerin tüketilmesini değil; üretimden sofralarımıza gelene kadar ki tüm süreçleri kapsayan kültürel bir sistemdir (Türk ve Şahin, 2004: 115). İster gelişmiş toplumlar isterse ilkel topluluklar olsun yemek yeme eylemi ortaklık neticesinde gerçekleştirilmektedir. Toplumların mutfak kültürleriyle dini inanışları arasında derin bir bağ vardır. İkel kabilelerden günümüz modern toplumlarına kadar her millet kendi örf, adet ve dini inanışları çerçevesinde yemek kültürlerini şekillendirmiştir. Beslenme pratikleri sosyolojik açıdan incelendiğinde bu pratiklerin sadece karın doyurma eylemi olmaktan ziyade; içerisinde üretim, dağıtım ve tüketim ilişkilerinin olduğu sosyal, ekonomik ve kültürel bir yapı ihtiva ettiği görülmektedir.

KAYNAKÇA

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix.
- Belasco, W. (2008). *Food Key Concepts*. Berg Oxford: New York.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, İstanbul.
- Breadsworth, A. & Keil, T. (2002). *Sociology on the Menu an Invitation to the Study of Food and Society*. eLibrary Edition, London: Routledge.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Dumas, A. (2005). Okura Birkaç Söz, (Çev: Emin Özcan), İstanbul: Çiya Yayınları. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 2, 55-65.
- Durkheim, E. & Mauss, M. (2009). *Primitive Classification*. Routledge: London.
- Erdoğan, İ. ve Alemdar, K. (2010). *Öteki Kuram Kitle İletişim Kuram ve Araştırmalarının Tarihsel ve Eleştirel bir Değerlendirmesi*. 3. Baskı, Ankara: Pozitif Matbaacılık.
- Fiske, J. (2015). *İletişim Çalışmalarına Giriş*. (Çev: Süleyman İrvan), Ankara: Pharmakon Yayınevi.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. (Çev: Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Levi-Strauss, C. (2013). *Mit ve Anlam*. (Çev: Gökhan Yavuz Demir), İstanbul: İthaki Yayınları.

- Malinowski, B. (1992). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. (Çev: Saadet Özkal), İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. (Çev: Osman Akınhay, Derya Kömürcü), Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Radcliffe-Brown, A. R. (1992). *The Andaman Islanders a Study in Social Anthropology*. London: Cambridge University Press.
- Gogol, N.V. (1983). *Masallar*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 115-132.