



T.C.  
Kültür ve Turizm Bakanlığı  
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI  
**TÜRK HALK**  
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR



# TOPLUMSAL ARAŞTIRMALARIN NESNESİ OLARAK YEMEK VE MUTFAK

Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ<sup>1</sup>

İnsanın yeryüzündeki egemenliği alet yapma ve bu aletler ile doğayı kontrol altına alma becerisine dayanmaktadır. Bu becerisini kullanarak kendi yiyeceğini üretim alanında başarılı olabilmiş tek canlı türü insan olmuştur. İnsanın bu özellikleri tükettiklerinden fazlasını üretebilmelerini ortaya çıkarmış, bu da mikro çevre sömürücüsü bir toplumsal yapının dönüşümünü beraberinde getirmiştir. Aksi durumda insanlar için hareket halinde olmak ve beslenmek için sürekli olarak yer değiştirmekten başka çaresi olmayan bir durum söz konusu olabilecekti. Buna uygun olarak insanlığın ilerlemesindeki başlıca dönemler varlık sürdürme kaynaklarındaki bu gelişmelerce belirlenmiş ve biçimlendirilmiştir (Morgan, 1986: 90).

Yemek ve mutfak üzerine yapılan çalışmalar kültür ve toplum arasındaki karmaşık ilişkileri inceleyen, disiplinler arası bir çalışma alanını oluşturmaktadır. Yiyecek çalışmaları, yemeğin kendinin çalışması değildir. Bu özelliği ile veterinerlik, ziraat ve gıda mühendisliği alanlarından veya gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin uygulamalı alanlardan ayrılmaktadır. Bu kapsamda yiyecek çalışmaları besinin üretimi veya sunumu süreçlerini aşan kültürel unsurları içine alan bir özellik ortaya koyar. Bu yiyecek ve kültür ilişkisi sanat, sosyoloji, eğitim, ekonomi, sağlık, sosyal adalet, eğitim ve sağlık gibi alanları kapsayan edebiyat, antropoloji ve tarih ve halkbilimi gibi çok disiplinli bir bakış açısı kazandıran çeşitli perspektiflerden incelenmektedir (Almerico, 2014:2). Yiyecek araştırmaları insan, toplum ve yiyecek ilişkisine odaklanır. Bu odaklanmanın merkezinde insanların ortaya koydukları davranış örüntüleri yer alır. Toplumsal yapının davranış örüntülerinden oluştuğu kabul edildiğinde yiyecek birey ve toplum üçlemesi toplumun yapısal özelliklerin ortaya çıkarılması sürecinde önem kazanır. Bu üçlü ilişkiye dayanarak üretilen bilgiler insan ve doğa ilişkisinin ortaya konulmasının yanı sıra insanın diğer insanlarla olan ilişkilerinin anlaşılması sürecini de belirler. Hatta biraz daha ileri gidersek insan Tanrı arasındaki ilişkiyi yiye-

<sup>1</sup> Gazi Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü.



cekler üzerinden de anlamak mümkündür. Bireyin yiyecek seçimi onun kimliğinin bir göstergesi alışkanlıklarının ve beğenilerinin bir yansımasıdır. Yiyecek seçimleri bireysel tercihlerin yanı sıra topluluğun yaşam tarzı, göç ve etnik ilişkileri veya diğer kültürler ile etkileşiminin göstergesi özelliği taşır.

Yemek ve mutfakın kültürel bir unsur olarak ele alınması toplumsal araştırmalara yeni bir bakış açısı kazandırmıştır. Yemek ve mutfak kültürel bir unsur olarak düşünülerek araştırmalarda önemli bir yer tutmaya başlamıştır. İnsanlar sadece beslenmek için yemezler. Neleri yiyeceğimiz, nasıl yiyeceğimiz, ne zaman yiyeceğimiz ve bunun yanı sıra ne kadar yiyeceğimiz kültürel anlamda belirlenmektedir. Bu kapsamda kimlerle yediğimiz ve hizmet görme biçimimiz de düşünüldüğünde mutfak yemek pişirilen yer, sofraya da sadece yemek yenilen bir mekân olmaktan çıkar.

Yemeğin ve mutfakın kültürel bir unsur olması farklı açılardan değerlendirilmektedir. Bu bakış açılarını iki noktada kategorize etmemiz mümkündür. Bunlardan birincisi yiyeceklerin ve mutfakın sembolik anlamını oluştururken, diğeri ise bunların toplumsal yapıya ilişkin olarak somut veriler ortaya koymasına işaret eder.

- a. **Mutfak ve yiyecekler sembolik bir anlam taşır.** Buna yemeğin sembolizmi de diyebiliriz. Gündelik hayatımızda gerçekleştirdiğimiz davranışlarımız ve ortaya koyduğumuz anlamlar kültürel hayatımızda önemli yer tutmaktadır. White için kültür, sembolleştirilmeye bağımlıdır. Kültür bu kapsamda eşyalar aletler, giysiler, süsler, gelenekler, kurumlar, inançlar ve ritüellerin üzerine kuruludur. Kültür, atalarımızın sembolleri kullanma becerisini edinimlerinden kaynaklanmıştır. Bu durumda bir şeye anlamlar atfedilmekte, simgeyle sembolize ettiği şey arasında gözle görülür veya doğal iletişim olmaksızın ilişki kurulabilmektedir. Her insan topluluğu semboller kullanma ve kültürü yaratma ve bunları devam ettirme kabiliyetine sahiptir (Kottak, 2016: 19). Semboller bir topluluğu oluşturan insanların üzerinde uzlaştığı bir şeyi ifade eden o şeyden farklı şeylerdir.

Yiyecekleri tüketirken gösterdiğimiz davranışlar, yerine getirdikleri fonksiyonlar itibariyle aşkın bir önem kazanmakta, kültürel kimliğimizin bir parçası haline gelmektedir. Bu, yemeğin simgesel boyutudur. Yiyecekler, diğer toplumsal deneyimlerle ilişkilendirilen ve toplumda inşa edilen sembolik anlamlara sahiptir. Yiyecek referanslarını içeren sembolik anlamlara eklemek ve su iyi bir örnektir. Türk kültüründe ekmeğe dayalı olarak oluşturulmuş pek çok atasözü ve deyim söz konusudur. İnsanlar arkadaşlarıyla bir araya geldiğinde aynı ekmeği paylaştığını söyler veya tuz ve ekmeğin hakkında bahseder. Bu dostluğun önemli bir göstergesi, dostların birbiriyle olan ilişkisinin eskiliğinin ve o birlikteliktekinin arasında olması gereken bir değer olarak vefanın simgesidir.

Sembolik inşayı sofrada oturma düzeninde ve hizmet görme önceliğinde de görmek mümkündür. Sofra kurallarında açıkça görülen, kimlerin oturacağı konusunda uzlaşmış alanlar söz konusudur. Bu alanlara oturacak bireylerden belirli niteliklere sahip olması beklenir. Bu belirleyiciler cinsiyet, zenginlik veya saygınlık gibi unsurlar olarak ifade edebilir. Bu belirleyicilerin toplumsal anlamda statü göstergesi olarak kabul edilen ve toplumda bireyleri ayrıcalıklı kılan ve iktidarını sağlayan belirleyicilerdir. Türk toplumunda bunu ifade eden kavram "tör" dür. Çobanoğlu'na (2004: 33-34) göre tör Türk kültürünün hiyerarşik yapısının en müşahhas olarak ifade edildiği toplumsal davranış kodlarından birisi dir. Türk kültürünün, atlı bozkır kültürü döneminde çadırlardaki

“tör” lerin yerini yerleşik dönemde “başköşe” kavramının simgeselliği almıştır. Ocağa bakan ve ev sahibinin ekonomik durumuna göre en güzel nakışlı keçe ve halılarla süslenen tör, evin şeref köşesi hüviyetinde olup töreye göre, töreyi tutup koruyan ve uygulama mevkiindeki yaşlı ve bilge “aksakalların” ve misafirlerin oturabileceği bir yerdir. Bu özelliğiyle de töreyi ve onu oluşturan bilgelik, erdemlilik, yaşlılık ve misafirlik gibi sosyokültürel değerlerin yer aldığı sınırları simgeler (Çobanoğlu, 2004: 33-34). Bu aynı zamanda sofranın da başköşesidir. Tör toplumsal konuma göre belirlenen bir anlam ortaya koyar. Türk toplumunda törün gücü kabul edilirken gelenekle ve karizmanın birlikteliği görülmektedir. Toplumun gelişmesi döneminde bu belirleyiciler arasına yasalar da girmektedir. Genellikle bu üç unsur arasında çelişme görülmemektedir. Töre oturan kişi saygın olarak kabul edilen kişidir. Bunun karşılığında da sofranın en saygın olarak kabul edilen alanı ona ayrılmaktadır.

Ziyafetlerde sofa düzenindeki konumlandırılmada (Beşirli, 2011:105- 107) orun (yer) sıradan bir oturma alanı olmaktan çıkar. Oturulan yer toplumsal hiyerarşi esasında belirlenen didaktik bir anlam ortaya koyar. Bireyin toplumsal konumunu gösteren ve bu kapsamda diğer katılımcılarla ilişkilerini belirleyen bir anlam ortaya çıkar. Oturma düzenine ilkin olarak, Tör sahibinin sağında veya solunda oturmaya dayalı, yüksekte veya alçakta oturmaya dayalı farklılaşmanın yanı sıra kiminle oturduğunuzdaya dayalı farklılaşmaları da görmek mümkündür. Avrupa Hunlarının sofa düzeni hakkında Priskos, önce Atilla'nın önüne bir masa getirildiğini sonra diğer misafirlerin önüne masalar konulduğunu, üç dört adamın önüne bir masa konulduğunu herkesin kendi masasına konulan yiyecekleri yediğini vurgulamaktadır. Atilla'ya yemeğe davetli olan Roma kafilesinde yer alan Priskos, elçilerin katıldığı yemek hakkında şu bilgileri vermektedir. “Kapının eşliğinde Atilla ile karşı karşıya durduk. Oturmadan önce bunların örf ve adetlerine göre Atilla' ya selam vermek üzere sakiler elimize kadeh verdiler. Verileni içtikten sonra yemek sırasında oturmamız icap eden iskemleye oturduk. İskemleler her iki tarafta ve duvarın yanında idiler. Ortada bir divanda Atilla oturuyordu. Yemekte en hürmetli yer Atilla'nın sağ tarafı idi. İkinci mevki sol tarafı idi. Bizde bu sol tarafa oturduk. Fakat üstümüzde bir İskit reisi bulunuyordu... Herkes oturduktan sonra saki geldi. Ve şarap dolu kadehi Atilla ya verdi, Atilla bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alan hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar yerine oturmuyordu. ... sonra önce Atilla'nın önüne bir masa geldi. Sonra sakiler diğer misafirlerin önüne masalar koymaya başladılar. Üç veya dört adamın önüne bir masa kurulmuştu. Herkes kendi masasına konulan yemekten yedi ve önce içeriye Atilla' nın hizmetçisi bir tepsi et ile girdi. Sonrada bize hizmet edenler ekmek ve yemek getirdiler.” (Ahmetbeyoğlu, 1995: 24, 50 aktaran Beşirli, 2012:346 ).

Yemekte oturulan yer kadar önemli olan bir ayrışmayı da yiyecekten ilk kimin pay alacağı ve hangi payı kimin alınacağını belirlemenmesi göstermektedir. Bu avcılık yapan toplumlarda avlanan hayvandan alınacak payın belirlenmesi şeklinde de görülebilir. Burada alınacak pay avcıya imtiyaz sağlayacaktır. Ataerkil yapılarda ise erkek egemen bir paylaşım söz konusudur. Burada ilk lokmayı alan ve yiyeceği paylaştıran erkek olacaktır. Geleneksel toplumlarda erkekler arası ayrışmada ise yaş hiyerarşisi önem kazanmaktadır. Ekonomik hayatın eril ilişkilere göre şekillendiği bu tip toplumsal yapılarda bu durum erkeğe yüklenen ayrıcalıklı statüye göre belirlenmektedir. Kadınlar, doğurganlık ve yemek pişirme vasıfları ile toplumsal hayat alanı içinde yer bulacaklardır. Erkek çocuk doğurmanın ayrıcalık ve beklenen olduğu bu toplum tipinde kadınlara



rin erkeklerin yemek hizmetlerini sağladıkları, erkeklerden sonra sofraya oturdukları görülmektedir. İktidarın en açık görünüşlerinden biri, itaatın aşılmasıdır. Çocuklar ana babalarına, karılar kocalarına, uruklar hükümdarlarına boyun eğmekle görevlidirler (Russel, 1994:234). Paylaşım bunun öğretildiği bir araçtır.

Günümüzde Kırgız kültüründe törensel bir yemekte yiyecekte hangi payın alınacağına ilişkin hiyerarşik ilişkiyi görmek mümkündür. Böyle bir yemekte konuklar için kesilen koyun veya atın ciliklere ayrılması ve konuklar arasında ustukanların paylaşımı sürecinde bu ayrım görülebilmektedir. Koyun veya at on iki parçaya ayrılmaktadır. Paylaşımında ortaya çıkan her bir cilikin katılımcılardan belirli bir kişiye verildiği görülmektedir. Cilikten alınacak pay toplumsal hiyerarşi esasında belirlenmektedir. Bu dağıtımı ancak bilen bir kişi yapabilir. Bu durum Türk kültüründe “ülüş” meselesi olarak ifade edilebilir. Yemekte hizmet görme ve yiyecekte pay alma durumunu Türk kültürüne ait bir örnekle daha açıklayacak olursak,

“Şimdi on iki çadırdaki oturup pay alan kim, o payı doğrayan kim, dışarıda atları tutup oturan kim, onları açıklayalım. Altın çadırın başköşesine Gün Han oturdu. Halkın bütün iyileri ittifak eder, koyunun başını, arkasını kuyruk sokumunu ve bacağınını sırtın üstüne koyup Gün Han’ın önüne koydular. ‘Kim han olursa payı bu olsun.’ dediler. Çadırın iç taraftaki eşliğinde Irkil Hoca oturdu, göğsü onun önüne koydular ‘Kim vezir olursa onun payı bu olsun.’ dediler. Sağ taraftaki ilk çadıra Gün Han’ın oğlu Kayı’yı oturtular, sağ aşk kemikli iliği pay verdiler. ...ikinci çadıra Alka Evli’yi oturtular. Sağ ön bacağı pay verdiler... Üçüncü çadırdaki Ay Han’ın Büyük Oğlu Yazır’ı oturtular, sağ yan tarafı pay verdiler...”(Ebulgazi Bahadır Han, 1996:246).

Buna benzer uygulamaları Alevi Bektaşî kültürüne ilişkin olarak kurban ritüelinde de görmek mümkündür. İmam Hüseyin kurbanında, kurbanın başını yalnız dede sofrası yer. Bu sırada diğer sofralar bekler. Baş yendikten sonra, kurban bir bütün halinde dedenin önüne getirilir. Dede niyaz olarak kurbanı sofraya sayısınca parçalara ayırır. Dede önce lokmasını kendi sofrasının payına düşen göğüs etine banarak yer, sonra koyunun yüreğini sofralara paylaşır. Ciğeri ise bir parça koparıp kurban sahibi, karı kocanın ağzına verdikten sonra geri kalanını pişirilen çorbaya atar. Erkekler için kurulmuş sofraların payları ayrıldıktan sonra, geri kalan etler leğen içine konarak ana-bacının önüne getirilir ve ana-bacı bu etleri dürüm yaparak kadınlara dağıtır ( Yetişen, 1986: 78).

Sosyal eşitsizliğin olduğu toplumlarda yemeklerle toplumsal konum ve saygınlık arasında ilişki oldukça eskidir. Toplumda yemeğe ve yenildiği yere ve kiminle yenildiğine göre veya sofraya düzenine göre ayrıcalıkları üretilmesi ve buna bağlı olarak toplumsal hiyerarşinin belirlenmesi söz konusudur. Ekonomik güce sahip olma ile iktidar arasında bir ilişki söz konusudur. Bu ilişkide iktidarı belirgin kılan şey onun diğer insanlar üzerindeki etkileridir. İktidar sahipleri bu etkiyi farklılaşmalar üzerinden tesis eder. Farklılaşmalar iktidarı elinde tutan genel olandan, sıradan olandan ayırarak ona imtiyaz sağlar. Bu imtiyazın sürdürülebilmesi sürecinde tüketimler belirleyici olacak ve sıradan olanla araya bir mesafe koyacaktır. Bu süreçte iktidar sahipleri kendilerini

ötekilerden ayrıcalıklı kılan simgeleri inşa ederler. Bu inşanın önemli bir kısmını da ayrıcalıklı tüketim oluşturmaktadır. Herkesin kolaylıkla ulaşabildiği ve herkesin tüketebildiği besin sıradan ve tüketicisine imtiyaz sağlamayan bir besindir. Nadir olan veya kimsenin yaygın olarak tüketme imtiyazına sahip olmadığı besin ise tüketicisini imtiyazlı bir hale getirecektir. Bu süreçte bir coğrafyada oldukça bol olarak bulunan besinin statü inşasındaki kabiliyeti söz konusu olmazken aynı besinin kıt olduğu bir coğrafyada inşa ettiği statü oldukça önemlidir. Bu kapsamda mutfak toplumsal inşada simgesel bir önem taşır.

Bu kapsamda besinin tüketildiği mekân da önem kazanmaktadır. Mekân sıradan insanların kolayca ulaşabildiği bir mekân olmaksızın, belirli toplumsal kesimlere açık mekânlar olmalıdır. Bu mekânın imtiyaz sağlayıcı özelliği kullanıcılarını sıradanlıktan kurtaran bir özellik kazanacaktır. Bunun yanı sıra iktidar sahibinden belirli dönemlerde halk ile birlikte olması beklenmektedir. Halka verilecek ziyafetler iktidarı sağlamlaştırıcı bir etki ortaya konulacaktır. Bu davranış halk ile ilişkisini kurmasına ve duygusal bağını koruduğunu göstermesine aracı olacaktır. Hükümdarın otoritesini tesis sürecinde İslamlaşmadan önce Türklerde “açları doyurmak ve çıplakları giydirmek” kaidesiyle kendini gösteren durumu, İslamlaşma sürecinde de görmek mümkündür. Hükümdarın halkı ile olan ilişkisinde taşıması gereken cömertlik vasfı tanrısal vasfının bir yansıması olarak görülmelidir. Halkının ihtiyaçlarına cevap veren bir hükümdar meşruiyetini sağlamış ve kut almış bir hükümdardır. Bunun aksi durumda ise sadece hükümdarlık makamını işgal eden bir zorbadır (Beşirli, 2016: 29).

Tanrıdan kut almış olan hakan verdiği toyla, doyurduğu misafirlerin sayısı ile bu otoritesini göstermektedir. Roma’ da olduğu gibi, hükümdar otoritesinin kaynağını oluşturan karizmasını Tanrıdan aldığı bu güce dayandırmaktadır. Hükümdar ve ailesi iktidar için hususi ehliyet, ilahi bir lütfâ sahiptir. Bunu mistik bir ata ve ilahi bir kahraman, hanedan adına temin etmiştir. Ve o zamandan beri bu ehliyet soyun bütün üyelerine babadan oğula intikal etmektedir. Hakanın veya sultanın hâkimiyeti altındaki bölgeleri kendi soyundan gelen bireyler genellikle evlatları arasında paylaştırması bu kutsallığın korunmasıdır. Şu halde göçebe veraset tarzı ne soy hukukuna, ne primogenitura’ya ne de liyakat, münasip olma prensibine dayanmayıp bu üçünün kombinasyonudur ve zarurete göre bu üçünden biri tahakkuk eder (Nemeth 1962: 104). Bu durum hükümdarın, tanrının yeryüzünde vücut bulduğu tanrı kral olduğunu, kut sahibi kağan veya tanrının yeryüzündeki halifesi olan sultan olduğunu ortaya koymakta ve ayinsel özellik taşıyan yemeklerle karizmatik otoriteyi yeniden tesis etmektedir (Beşirli, 2012:345). Besin temini iktidarın meşruiyetini sağlayan önemli bir araçtır. Buna ilişkin birçok kültürde örnek görmek mümkündür. Madagaskar’da Antaymour’lar arasında kral ürünün yetişmesinden ve halkın başına gelecek her türlü kötülükten sorumludur. Birçok yerde, yağmur yağmazsa ya da ürün iyi yetişmezse kral cezalandırılır. İskitlerde de yiyecek kıt olduğunda krallarını bağlama gibi bir töre var gibi görünüyor (Frazer, 2004: 48).

- b. Yiyecekler ve mutfak toplumsal yapıya ilişkin somut bilgiler içerir.** Toplumsal yapı, fert, toplum ve kültür üçlüsü esasında şekillenmektedir (Nirun, 1991: 53). İnsanın doğa ile olan üretim ilişkileri, araçlar ve teknikler, toplumsal kurumlar ve mülkiyet sistemi toplumsal yapıyı oluşturmaktadır. Yiyecekler, bunların üretim ve tüketimleri ile toplumsal yapı hakkında ayrıntılı bilgi elde etmek mümkündür.



Buna ilişkin birçok bilgiyi İbn-i Haldun'da görmek mümkündür. Haldun, besin bolluğu içinde yaşamının insanın fiziksel yapısı üzerine etkisinin yanı sıra dinsel ve ibadet durumlarına etkisi olduğunu ifade eder. Kendini açlığa alıştıranlar ve ölçsüz tatlardan uzaklaşan, başka bir ifade ile, yoksulluk içinde yaşayanlar, bolluk içinde yasayanlara göre din yönünden daha ileri ibadet bakımından daha sağlam olduğunu ifade eder. (İbn-i Haldun, 1977: 229). Fiziksel çevre iklim koşulları besin zincirini belirlemektedir. Fiziksel çevrenin bu belirleyiciliği sadece besinleri belirlemede kalmamakta mutfakta kullanılan araç ve gereçleri bunun yanı sıra pişirme biçimlerini de belirlemektedir. Bu konuyu yine ekmeğin üzerinde açıklayacak olursak bir kişinin tükettiği ekmeğin çeşidi onun toplumsal konumuna işaret eder. Örneğin, beyaz ekmeğin geleneksel olarak üst sınıf tarafından tüketilirken, yoksullar tarafından kara ekmeğin tüketilir. Kepekli ekmeğin, günümüz toplumunda sağlıklılarıyla ilgilenen kişiler tarafından durumlarından daha fazla tercih edilen ekmeğdir. Zengin bir insanın "çok fazla ekmeğin çeşidi" vardır (Almerico, 2014: 3).

Coğrafyanın ekonomik belirleyiciliği üretim biçimi üzerinde de önemlidir. Coğrafyanın yükseltisi, güneş alma durumu bitki türlerini belirleyecek o bölgede yaşayan toplumun yaşam tarzı üzerinde etkili olacaktır. Bu kapsamda konargöçer yaşam tarzını süren farklı Türk topluluklarının beslenme karakteristiklerinin ortaya çıkmasında bu belirleyiciliğin etkisi görmek mümkündür. Özellikle konargöçer Türk topluluklarının uyguladıkları göç kademelenmesi dahi bu çeşitlenme üzerinde etkilidir. Örneğin; Kırgız bozkırlarında dört kademeli bir göç hareketi görülürken, Anadolu da bu göç hareketi iki kademeli olarak gerçekleşecektir. Bu belirleme insan fizyolojisi ve karakteri üzerinde etkili olacaktır. Bu kapsamda mutfak üzerinden toplumsal kurumların etkisi ortaya konulabilir. Din kurumu da bu kapsamda düşünülebilir. Din, bireylerin nasıl davranacaklarına ilişkin kuralları ortaya koyar ve ahlaki sınırlarını çizmeyi amaçlar. Yaşanan hayatın niteliğini tayin etmede önemli olan din, toplumsal çevre gibi fiziksel çevreyle ilişkileri de belirleyecektir. Dini değerler, dini normlar, özetle bütün dini kültür insanların hem kendilerini hem de diğer insanları anlama biçimlerini derinden etkiler. Böylece haram ve helal belirleyiciliğinde dine dayalı bir mutfak şekillenir ve mutfak toplumsal anlamını kazanır. Dinin fiziksel çevre üzerindeki etkisini ise haram kılınan yiyeceklerin üretimi sürecinde görmek mümkündür. Bireyler hangi dine inanıyorlar ise o dinin uygun gördüğü bitki ve hayvanları üretirler. Fiziksel çevrelerinde bu bitki ve hayvanların popülasyonu artar. Örneğin; Müslüman bir ülkede domuz yetiştiriciliğinin olması veya domuz popülasyonunun artması beklenmez.

Yönetim fikrinin gelişmesi veya insanlar arasındaki eşitsizliklerin artması ile mutfak ve yemek araçsal bir anlam ortaya koymuştur. Hatta yiyecek toplama ve üretim sürecinin yanı sıra bu süreçte kullanılan araçların çeşitliliği toplumsal gelişmenin bir ölçütü olarak kabul edilmiştir. Toplamların basitten karmaşığa doğru evrildiğini ifade eden tüm yaklaşımlarda alet yapma kabiliyeti artmakta, tarımsal üretimde kullanılan araç ve gereçler gelişmekte ve toplum daha karmaşık beslenme sistemleri kurmaktadır. İnsanın doğa ile beslenme üzerinden olan ilişkisinin kadimliği ve ortaya koyduğu değişime son yüzyılda teknolojik gelişmelerin etkisi daha yoğun olmuştur. Bu etki besinlerin niteliğinin ve üretim örgütlenmelerini derinden etkilemiştir. Mikro çevre sömürücüsü veya kolektif üretim yapan bir toplumsal yapıdan daha karmaşık bir toplumsal yapıya geçiş besin sürecinde de önemli değişimler meydana getirmiştir. Bunun yanı sıra besin statü ilişkisi her zaman karmaşık bir ilişki olmuştur. Örneğin, elbirliği ve rekabet alanını ele alalım. Burada, ortaklaşa üretim ve yiyecek böyle bir toplumda yapay statü simgeleri üzerine şiddetli bir rekabet



görülmekte; rekabet ilkesine dayanan bizim toplumumuza benzeyen bir durumla karşılaşılacaktır. Bu noktadan sonra da, aynı düşünce sahipleri, toplumsal-psikolojik etmenlerin, bir kültürün o kültür içinde yaşayan kimseler üzerindeki gündelik etkileri açısından, ekonomik etmenlerden çok daha büyük bir önem taşıdığını ileri sürmektedirler (Morgan, 1986: 64).

Toplumsal değişimi besin üzerinden okumayabilmeye önemli bir örnek olarak Osmanlı devletine ilişkin mutfak harcamaları verilebilir. Topkapı ve diğer sarayların mutfak masraflarına ait muhasebe defterlerinde her yıl ve bazı yıllar için günü gününe mutfakta kullanılan malzemeler kaydedilmiştir. Padişahlar ya da vezirler tarafından yoksulları doyurmak amacıyla kurulan imaretlerin vakfiyelerinde ve yıllık muhasebelerinde, her öğünde dağıtılan tabak sayısı, yemeklerin cinsi ve içindeki malzemeler tüm ayrıntılarıyla anlatılmıştır. Tereke defterlerinde ölen bir bakkal ya da aktar dükkânındaki tüm malzemelerin dökümü yapılmıştır. İstanbul, Bursa, Edirne gibi büyük kentlerin ihtisab kanunnamelerinde sayılan tüm yiyecek ve içeceklerin cinsleri ve fiyatları sayılmıştır. Narh defterlerinde; pazarlara sürülen her çeşit malın listeleri çıkarılmıştır. Padişahların At Meydanı'nda düzenledikleri sünnet düğünlerinin ziyafet defterlerinde şöenlerde sunulan yemekler sıralanmış, bazen içindeki malzemeler de belirlenmişti. Bu belgelerden ortaya çıkan sarayın tükettiği ürünler ve tüketim miktarına bağlı olarak değişimi görmek açısından önem ortaya koyacaktır (Yerasimos, 2002: 10-15). Ürünlerin temin edilmesindeki zorluklar veya bazı ürünlerin dönemsel olarak tüketim miktarındaki farklılaşmalar beslenme alışkanlığını açıklamanın yanı sıra toplumun ekonomik, siyasal ve kültürel hayatı hakkında önemli veri sağlayacaktır. Bir yemeğin farklı kültürlerde görülmesi kültürel yayılmanın önemli bir göstergesidir.

Yemek pişirme yöntemleri farklı şekillerde gerçekleşmektedir. Besin maddesine üç yolla –iletim, taşınım ve ısıma- ısı aktarımı sağlanmaktadır. Bu yolların kullanım biçimi ve bu süreçte kullanılan su, yağ gibi unsurların kullanımı toplumun gelişmişlik düzeyi hakkında bilgi verebilmektedir. Pişirmedeki teknikler ve yöntemleri, araç ve gereçleri ile bunların kullanımı toplum tiplerine göre farklılaşmaktadır. Toplumların yaşadıkları fiziksel koşullar da kullandıkları mutfak aracı teknolojisini şekillendirmektedir. Bu kapsamda mutfağa ilişkin araştırmalar teknolojik durum hakkında önemli bir göstergedir. Mutfak araçları üzerinden toplumun yaşam tarzı üzerine tespitlerde bulunmak mümkün olabilecektir. En az aracın işlevsel olarak kullanıldığı konargöçer yaşam tarzı ile birçok mutfak aracına rastlanılan yerleşik hayat tarzını bu kapsamda ayırtırmak kolay olacaktır. Bunun gibi ortaya konulan eşyaların hangi hammaddeden yapıldığı, nasıl isimlendirildiği toplumu tanıyamız bakımından özellik ortaya koyabilecektir. Mutfak eşyalarının üretiminde ağacın, derinin yoğun olarak kullanılması veya madenden kullanılması topluma ilişkin bilgi verecektir. Bu kapsamda “çini” Türkistan coğrafyasında çay içmek için kullanılan kabını tanımlamak için kullanılır. Muhtelif olarak “çini” den bu kelimenin geldiğini söylemek mümkündür. Mutfak bu özellikleri ile yiyeceğin tüketime hazırlandığı bir mekân olmaktan çıkarak kültürel bir nesneye dönüşür. Toplumsal yaşantının incelenebileceği, sosyal değişimin gözlemlenebileceği ve toplumsal ilişkilerin tespit edileceği bir atölye görevi görür.

Yemek için ayrılan sürenin kısalığı veya uzunluğu, yemeğe ayrılan zaman, dönemin koşulları içinde değerlendirilmesi gereken bir durumdur. Bu zamanın belirlenmesi ona atfedilen önemle belirlenebilmektedir. İnsanların yemeği, besin alma, enerji kazanımı veya zorunluk olarak görmeleri bu zamanda azalmayı beraberinde getirirken fastfood gibi kavramlaştırmalar kar-



şımıza çıkacak ancak, bayram veya kutlama yemeklerinde ise bu zaman birlikteliği tanımlayan kùltürel bir anlam ifade edecektir (Reyna, 1996:5-7).

## **Sonuç ve Deđerlendirme**

Sosyal ve psikolojik faktörlerin insanların yiyecek alışkanlıklarının oluşması üzerinde etkisi vardır. Kimlik ifadesi olarak beslenme, yemek yeme deneyiminde belirgindir. Beslenme sürecinde kimliğin ortaya konulmasında restoranlar önemli bir işlev ortaya koymakta, müşterilerin beslenme ve duygusal ihtiyaçlarını karşılamaya çalışmaktadırlar. Yemeği ve mutfağı sıradan bir besin temini ve enerji edinimi sürecinden çıkaran davranış örüntüleridir. Davranış örüntüleri kùltür oluşturan temel unsurlardır. Toplumsal hayatta sürekli tekrar edilerek yinelenen davranışlar örüntü haline dönüşerek kùltürü oluşturur.

Yemek kùltürü bu kapsamda toplumları diğer toplumlardan ayırıcı bir özellik ortaya koyacaktır. Yemek kùltürünün insan-çevre ve insan-insan etkileşiminin bir sonucu olarak ortaya çıktığı düşünöldüğünde belirli bir topluma ait olması daha kolay anlaşılabilir. Bu kapsamda yemeğin sosyal bilimlerin inceleme nesnesi olması kaçınılmazdır.

**KAYNAKLAR**

- Ahmetbeyoğlu, Ali, (1995). Grek Seyyah Priskos'a Göre Avrupa Hunları.İstanbul Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları
- Almerico Gina M, (2014). Food and identity: Food studies, Cultural and Personal İdentity , Journal of International Business and Cultural Studies Volume 8 – June, 2014 s.1-5
- Beşirli , Hayati, (2016), Kutadgu Bilig'de Hükümdarlık ve Hükümdarın Meřruiyeti, 21. Yüzyılda Eğitim Ve Toplum Cilt5,Say 14 s.19-33
- Çobanoğlu, Özkul, (2004), Türk Halk Kültüründe “Tör/Başköşe” Kavramı Ve Anlam Yaratmadaki Simgesel Sürekliđi, Türkbilig ,Türkoloji Araştırmaları Dergisi, sayı:7, s33-44.
- Ebulgazi Bahadır Han, (1996). Secere- i Terakime Haz: Zuhal Kargı Ömez, Yayımlayan Mehmet Ömez, Ankara, Simurg Yayın Dağıtım.
- Frazer, James G., (2004), Altın Dal Dinin Ve Folklorun Kökleri, Çeviren Mehmet H Dođan, İstanbul, PAYEL YAYINEVİ
- Geson, Lisa. Kottak, Conrad,( 2016), Kültür. Çev. Editörü Akile Gürsoy. Ankara Nobel Yayınları
- Morgan, Lewis Henry, (1986). Eski Toplum Ya Da İnsanlığın Barbarlık Döneminden Geçerek Yabanılıktan Uyarlığa Yükselmesi Üzerine Araştırmalar I, Çeviren: Ünsal Oskay , İstanbul, Payel Yayınevi,
- İbn-i Haldun (1977), Mukaddime, Çev: Turan Dursun, Ankara, onur yayınları
- Nemeth, Gyula, (1962). Atilla ve Hunları. Çev: Şerif Bařtav. Ankara. Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih Cođrafya Fakültesi Yayınları sayı:106
- Nirun, Nihat (1991), Sosyal Dinamik Bünye Analizi, Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları
- Reyna, İshak, 1996. *Yemek Zamanı*, Sanat Dünyamız, Yeme İçme Kültürü, sayı 61. İstanbul, Yapı kredi Yayınları, s.5-9
- Russel, Bertnard, 1994. İktidar, Çev: Mete Ergin, İstanbul, Cem Yayınevi.
- Yerasimos, Stefanos, (2002), Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları
- Yetişen, Rıza (1986)Tahtacı Ařiretleri, Adet, gelenek ve Görenekleri, İzmir, Memleket yayınevi