



## YİYECEK VE MUTFAĞIN TOPLUMSAL GÖRÜNÜMLERİ

### - YEMEK VE MUTFAK TİPOLOJİSİ ÇALIŞMASI -

*Hayati BEŞİRLİ<sup>1</sup>*

#### Öz

Gıda bir sistemdir. Bu sistem, yiyecek olarak kabul edilen bitki veya hayvanın yetiştirilmesinden başlayıp yenildikten sonra atıkların nasıl değerlendirileceğine kadar devam eder ve oldukça karmaşıktır. Yemek sistemi toplumsal yapının bir unsurudur. Farklı toplum tiplerinde sistemin görünümü de farklı olmaktadır. Bilindiği üzere gıda sisteminin önemli bir unsurunu mutfak oluşturmaktadır. Mutfak hem yemeğin hazırlandığı mekânı ifade ederken hem de hazırlamadan sunuma kadar tüm dönüştürme etkinliklerini kapsar. Bu çalışmada mutfak yemeye ilişkin bir etkinlik alanı olarak ele alınmıştır. Bu kapsamda ne yediğimiz, nerede yediğimiz ve yeme zamanımıza göre yemek ve mutfak değerlendirilmiştir. Bu aynı zamanda yemeğin bizde ve diğer insanlarda ortaya koyduğu etkiyi belirleme çabasıdır. Çalışmada bu kapsamda doğal mutfak, kutsal mutfak, politik mutfak, folklorik/kültürel mutfak olmak üzere dört mutfak kategorisi oluşturulmuştur. Oluşturulan bu dört kategori esasında yemek etkinliği ve işlevleri değerlendirilmiştir. Çalışma bu özelliği ile bir mutfak tipolojisi oluşturma amaçlıdır. Çalışmada belirlenen kategorilerin birbirleri ile ilişkisi, kategorilerin birbirinden ayrıştığı noktalar çalışma da belirtilmiştir. Bunun yanı sıra bazı kategorilerin birbirine oldukça yakın görünmesi mutfak etkinliğinin tamamen kültürel bir nitelik taşımasından kaynaklanmaktadır. Yemek ve mutfak sosyolojik bir olgudur. Bu olgu ele alınırken yenilebilenin ne olduğu, bunun nasıl yemeğe dönüştürüldüğü ve nasıl paylaşıldığı birçok belirleyiciye göre şekillenmektedir. Bu durum yemek ve mutfakta kültürel olanın ortaya konulmasını ve yemek sürecindeki örüntülerin incelenmesini önemli kılar.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek, Mutfak, Mutfak tipolojisi, Yemek kültürü, Yemek sosyolojisi

## SOCIAL VIEWS OF THE FOOD AND CUISINE

### - THE STUDY OF FOOD AND CUISINE TYPOLOGY -

#### Abstract

Food is a system. This system is quite complex, starting from the cultivation of plants or animals that are considered food, to how waste is handled after it is consumed. The food system is an element of the social structure. In different types of society, the appearance of the food system is also different. As it is known, an important element of the food system is the cuisine. The cuisine not only expresses the place where the food is prepared, but also includes all transformation activities from preparation to presentation. In this study, cuisine is considered as an activity area related to eating. In this context, food and cuisine are evaluated according to what we eat, where we eat and when we eat. Another aim of the study is to determine the effect of food has on us and other people. In this context, four cuisine categories are created in the study: natural cuisine, sacred cuisine, political cuisine, and folkloric/cultural cuisine. On the basis of these four categories, eating

<sup>1</sup>Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, hayati.besirli@hbv.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2051-2471



action and its functions are evaluated. Therefore, the study aims to create a cuisine typology. The relationship between the determined categories in the study and the points where the categories differ from each other are also elaborated in the study. Some categories seem very close to each other because the culinary event has a purely cultural character. Food and cuisine is a sociological phenomena. While these phenomena are being handled, what is edible, how it is transformed into food and how it is shared are shaped according to many determinants. This makes it important to reveal the cultural elements in food and cuisine and to examine the patterns in the food process.

**Keywords:** Food, Cuisine, Cuisine typology, Food culture, Sociology of food

## Giriş

Bir bitkiyi veya hayvanı yenilebilen yapan şey nedir? Bu sorunun cevabını bulmak oldukça zordur. Etlerinin lezzeti birbirine benzemesine rağmen bazı hayvanlar yenilmez. Ancak bazı hayvanların yiyecek olarak tüketimi ise oldukça yaygındır. Bu durum toplumdaki farklılıklar gösterir. O halde yenilebilir olanı ve olmayanı belirleyen unsurlar nelerdir? Bunun gibi sorular yemeği, insan ve fiziksel çevre etkileşiminin ürünü olmaktan öteye taşıyan belirleyicileri de akla getirmektedir. Bu belirleyiciler doğal olan ile kurulan ilişkiyi topluluklar için farklılaştıran unsurlardır. Tarihsel süreçte insanlar birçok bitki ve hayvanı besin olarak tüketmişler ve besinlerini temin etmek için ise başlangıçta avcılık toplayıcılık daha sonraları ise yetiştiricilik gibi çeşitli faaliyetlerde bulunmuşlardır. Avcılık ve toplayıcılık şeklinde gerçekleşen mikro çevre sömürücülüğü çeşitli ehliştirmeler ile belirli bir bölgeye bağımlılığı azaltmış, mevsimsel etkilere maruz kalmaları kısmen de olsa engellemiş ve besin bulmak için yer değiştirme zorunluluğunu ortadan kaldırmıştır. Şüphesiz ki bu durum aynı zamanda tüketilecek besinlerin miktarını artırırsa da türünü sınırlandırmıştır. Ancak bu değişim sürecinde de topluluklar ile çevrenin etkileşimini belirleyen unsurların etkisi ortadan kalkmamış, bilakis bu etkinin belirleyiciliği daha da görünür hâle gelmiştir. Yerleşik olmak, toplumsal normları daha da gerekli kılmış ve kurumsallaşmayı hızlandırmıştır.

Günümüzde bazı bitki ve hayvan türleri farklı toplulukların besini olabilme özelliği taşıırken belirli bitki veya hayvanlar ise bu özelliğe sahip olmamıştır. Toplumlar hangi bitki veya hayvanın yenebileceğini, ne zaman ve nasıl yenebileceğini hatta bunları kimlerin yiyebileceğini belirleyen uzlaşmalar ortaya koymuşlardır. Toplulukların gelişim dönemlerinde görülen bu uzlaşmalar ortak karar verme sürecinin ürünü olarak ortaya çıkmışlardır. Yemek kültürünün oluşmasını sağlayan ve yemeğe ilişkin sembollerin üretildiği süreç bu uzlaşmalar sürecidir. Yemeğin bu kültürelliği hem tanrıyla hem de topluluk içi ve topluluk dışı insanlarla olan ilişkinin sonucu olarak şekillenmiştir. Bu yiyeceğe ve yemeğe ilişkin uzlaşmalar sürecinde tanrısal ve insani faktörler belirleyici olmakla birlikte coğrafi, mevsimsel ve iklimsel etkileri de görmek mümkündür. Yiyeceğin veya yemeğin



kültürel özellik kazanma aşamalarında bazı yiyecekler, toplumda imtiyazlı bireylerin veya grupların besini olurken, bazıları da tanrıların besini haline gelmiştir. Örneğin; nadir bulunan ve erişimi zor olan yiyecekler üst toplumsal sınıfların, kökler, yumrular bunların yanı sıra bol bulunan bitki ve hayvanlar alt sınıfların besini olmuş, bazı bitkiler veya hayvanlar ise besin olma hakkını kaybederek lanetlenmiştir. Ancak burada önemli bir unsur, yenilebilen veya yenilemeyenlerin belirlenmesinde olduğu gibi hangi besini kimin veya kimlerin tüketebileceği konusunda da temel bir belirleyicinin olduğudur. Bu belirleyici de toplumsal uzlaşıdır. Bu uzlaşma besinler ve tüketicileri arasında bir ilişki kurar. Böylece yiyecekler, sosyo-politik durumlarını ortaya koyan simgesel bir önem kazanır.

Gıda bir sistemdir ve bu sistem birçok unsurdan oluşur. Sistemi görmenin yolu toplumda besinler ile ilgili (ürünler, teknikler, alışkanlıklar) her şeyi incelemekten geçer (Barthes, 1997: s.22). Yiyeceğin toplumsal hayattaki belirleyici gücü, bireysel ve aynı zamanda sosyal kimliklerin toplumsal boyutta ırksal veya dinsel etnisiteler düzeyinde ifadesi olan kolektif kimliklerin bir göstergesi haline dönüşmesinde görülür. Yemek; dini kimlik, ulusal ve etnik kimliklerle yoğun bir ilişki içinde olmuş (Civitello, 2019: s.vii) ve her toplumsal grup yemekle kendi ayrıcalığını ve özel olma durumunu ortaya koymaya çalışmıştır. Kişiler ve topluluklar bazı yemeklerle, yeme davranışları ile veya tüketim mekânları ile imtiyaz üretmiştir. Bazı yiyecekler törensel bir yemekte, ritüelin bir parçası olarak önem kazanmış; belirli toplulukların veya inanç alanlarının bu yiyecekler kapsamında tanımlanması mümkün olmuştur.

## 1. Yemek ve Mutfağın Sınıflandırılması Üzerine

Yemek maddi bir formdur. Bu nedenle bedenlerimizin maddeselliğini ve diğer bedenlerle olan ilişkilerini etkiler. Bizi konumlandırır ve ne olup olmadığını belirler. Yemeğin kendi dilini oluşturması, verilen mesajı anlamak, simge ve metaforlarının etkisi altında kalmak için sunulan yemeği tüketmek gerekli olmadığı gibi, pişirmekte gerekli değildir (Mentinis, 2021: s.25). Bu kapsamda simgesellik ne yediğimiz, nerede yediğimiz ve yeme zamanımıza göre belirlenen bir unsur olacaktır. Bu aynı zamanda yemeğin bizde ve diğer insanlarda ortaya koyduğu etkiyi de ifade eder. Evimizde yemek yeme biçimi topluma açık alanda yemek yeme biçiminden oldukça farklıdır. Aynı şekilde yakın arkadaşlarla yemek yerken yediklerimiz, gösterdiğimiz davranışlarımızla törensel bir yemekte yediklerimiz, gösterdiğimiz davranışlarımız da birbirinden farklı olacaktır. Bazı yemeklere giderken kıyafet tercihi önemli iken, bazı yemeklerde ise sadece hızlı tüketilecek besinleri tercih edebiliriz.

Yiyecekler üzerine yapılan çalışmalarda gıdayı sağlama ve dönüştürme sürecinin incelenmesi üretimi, dağıtımını, hazırlama ve tüketim aşamalarını ifade etmektedir. Bu aşamalarda yetiştirmeden masaya kadar farklılaşan birçok boyut yer almaktadır. Bu çok boyutlu durum çiftlikte başlamakta bulaşıkhanede son bulmakta ve üretimden atıkların bertarafına kadar birçok aşamayı ifade etmektedir. Yemek ve mutfaka ilişkin oluşturulacak bir sınıflandırmanın bu süreci ve aşamaları göz önünde bulundurması kaçınılmazdır.

<u>Süreçler</u>	<u>Aşamalar</u>	<u>Yer</u>
Yetiştirme	Üretme	Çiftlik
Tahsis etme/bölüşüm	Dağıtım	Tahıl ambarı/çiftlik
Pişirmek	Hazırlık	Mutfak
Yemek	Tüketim	Masa
Temizlemek	İmha etmek	Bulaşıkhaneye

Kaynak: Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class, A Study in Comparative Sociology*.

Tarih boyunca insanın yemek ve mutfakla olan ilişkisinin değişen boyutları yemeği ve mutfakçı çeşitlendirmiştir. Bu çeşitlenmede belirleyici olan unsurları aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür.

a. Yenilen ürünün elde edilmesi: Bu belirleyiciler hayvanların veya bitkilerin yiyecek tüketiminde doğal olandan kültürel olana geçişte önemli olan ve yiyeceği toplumsal farklılaşmanın bir unsuru olarak belirleyen etmenlerdir. Bu unsurlara kısaca değinecek olursak insan için yiyecek olarak belirlenen ürünün nasıl temin edildiği, insanın toplumsal gelişim serüveni ile yakından ilişkilidir. Bu serüven insanın alet yapma ve bu aletle toprağı işleme kabiliyeti ile önemli bir kırılma yaşar. Bu süreç çeşitli hayvanların ehlileştirmesi ile de bağlantılıdır. Toplulukların avcılık ve toplayıcılıktan tarımsal üretime geçmeleri, ürün yetiştirme düzeni kurmaları, medeniyet ürünü gibi tanımlamaları beraberinde getirmiş, üreten ve toplayan ayrımı ortaya çıkmış; üretenler, toplayan ve sadece avlayanları kendilerinden aşağı veya gelişmemiş olarak görme eğiliminde olmuşlardır.

b. Yenilen ürünün dönüştürülmesi: Yenilen ürünün yemeğe dönüştürülmesinde de benzer bir ayrım görülmektedir. Dönüştürme süreci toplumun yaşam tarzı ile ilişkilidir. Yerleşiklik veya göçebe olma durumu bu süreçte belirleyici olmuştur. Bunun yanı sıra yerleşiklik ve göçebenin kullandığı araç ve gereçlerle birlikte, saklama ve pişirme tekniği de farklılaşmayı etkileyen bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bütün bunlarla birlikte bitki örtüsünün yapısına bağlı olarak ateşi



kullanma ve ısıyı aktarma yöntemleri ile toplumun toprağı ve madenleri işleme kabiliyeti yenilecek ürüne dönüştürülmesinde önemli görülmektedir.

c. Yemek pişirme alanının ayrılması: Toplumsal gelişim aynı zamanda insanın barınak olarak kullandığı mekânı da farklılaştırmıştır. Bu değişim sürecinde yemeğin pişirildiği alan temel yaşam alanından kısmen veya tamamen ayrılmıştır. Yiyeceğin hazırlanmasındaki sürecin karmaşıklaşması ve mekânda yeni bir alanın bunun için ayrılması, mutfağın ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu ilişkide evde kullanılan yakacağa erişim kolaylığı da belirleyici olmuştur. Yakacağa erişimin kolay olması durumunda mekânsal ayrışma kolay olmuş ancak sınırlı yakacak birçok işin aynı zamanda ve yerde yerine getirilmesini ortaya çıkarmıştır.

d. Yemek pişirme araçlarının çeşitlenmesi: Toplumlar geliştikçe mutfakta kullanılan araç ve gereçler de farklılaşmıştır. Kullanılan araçların belirli yemeklere göre tasarlanması, kapasiteler esasında ayrılmasını gerektirmiş, madenler hakkında bilginin artması, teknolojinin gelişmesi ve insan sağlığının artan önemi bu farklılaşmada belirleyici unsur olmuştur. Aynı zamanda toplumun farklı hayvansal ve bitkisel ürünleri yiyecek olarak kabulü, bunların dönüştürülmesine ilişkin araçların da o toplumlarda gelişmesini beraberinde getirmiştir.

e. Yemek sunma ve tüketme biçimlerindeki farklılaşma: Ev dışında yemek yeme alanlarının ortaya çıkması insan hareketliliği ve ekonomik gelişme ile ilişkilidir. Sanayileşme, gelişen ticaret ve ev dışı iş alanlarının açılması restoranda yemek yemeyi belirleyen faktörler olmuştur. Bu gelişmeler gerek yemek türlerinde gerekse sunma biçimlerinde radikal değişimler ortaya koymuştur. Restoranların hizmet verdikleri toplumsal kesimlerin farklılaşmasıyla, beslenmek ile yemek kavramları ayrılmaya başlamıştır. İnsanın yaşaması için gerekli olan enerjiyi sağlamasına yarayan yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu ile ince zevkle ortaya konulan yemek sofralarının arasındaki ayrım bunu ifade eder.

g. Yiyeceğe dönüştürülen ürünün menşei: Yenilen ürünün yakın çevreden mi yoksa uzak coğrafyalardan mı edinildiği asalet ve servet ile ilişkilendirilebilecek bir durumdur. Yoksul halk, yerel ürünleri tüketirken toplumun varlıklı kesimi, uzak coğrafyalardan gelen ve belirli özellikleri ile tanımlanan ürünlere erişebilmektedir. Bu aynı zamanda gelişen damak tadını da göstermektedir. Yoksul kesimlerin temel amacı yaşamı sürdürmek iken, varlıklı kesimler yemeğe ilişkin ince zevkler geliştirmektedir. Yoksul kesimin tüketimi midesine yönelik iken üst sosyal kesim damak tadına yönelik tüketim gerçekleştirir.



f. Yemeğin artan veya azalan simgeselliği: Her mutfak simgeseldir. Ancak bu simgelerin gücünün mutfak kategorilerinde ayrı derecelerde hissedildiği görülmektedir. Törenselleşmiş yemekler simgeler hakimiyetinde inşa edilirken, günlük öğünlerimiz simgelerden nispeten uzaktır. Ancak günlük öğünlerimiz için tamamen simgeden de bağımsız demek mümkün değildir. Simgeler toplumsal ilişkilere göre oluşmuştur. Günlük öğünlerimizdeki yemek arkadaşı seçimimiz simgelere bağlı olmayı istememize göre belirlenmektedir. Tüm aile üyelerinin bir araya geldiği akşam yemekleri aile üyelerinin birlikteliğini sağlayan önemli bir öğün niteliğinde ve oldukça sade özelliktedir.

Yemek ve mutfak, toplumsal alanda işlevsel bir unsurdur. Yiyeceklerin yerine getirdikleri işlevler bireysel ve kolektif işlevler şeklinde basit bir tasnifle sınıflandırılabilir. Bu tasnifte besin, psikolojik ve toplumsal işlevleri yerine getiren araca dönüşür. Süreç içinde aynı besin sunulma biçimine veya sunulduğu zamana göre farklı işlevler kazanabilmektedir. Bu kapsamda yemek ve mutfağa ilişkin olarak aşağıdaki ayrımları ortaya koymak ve mutfağı özelliklerine göre sınıflandırmak mümkündür.

1. Doğal mutfak
2. Kutsal mutfak
3. Politik mutfak
4. Folklorik/Kültürel mutfak

Bu tipoloji oluşturma çabasında, mutfaklar arasında dönüşüm ve geçişlilik yaşanabilmekte ve bir yemek organizasyonunun, bu mutfakların birden çoğunun özelliğini barındırdığı bilinmektedir.

Doğal mutfak, yiyecekleri açlık gideren ürün ve yemeği ise insanın yaşaması için gerekli olan besin ihtiyacının karşılanması işlevine sahip olan mutfaktır. Bu kapsamda doğal mutfak insanın fizyolojik ihtiyacının karşılanmasına odaklanır. Tüketilen besin ve tüketim biçimleri çok önemli görülmez. Doğal mutfak, günlük hayat pratikleri içinde şekillenen ve besinlerin tüketildiği bir mekân ve bu mekânda insanların beslenmek için ortaya koydukları ürünleri kapsamaktadır. Doğal mutfak gerek nelerin yenileceğinin gerekse bunların nasıl hazırlanacağına belirlenmesinde kültürel belirleyicilerin etkisinin az olduğu, daha çok fiziksel çevrenin şartlarında oluşan bir mutfaktır. Birey veya grupların doğal mutfakta tüketilecekleri besinlerin seçiminde temel kaygıları yaşamı sürdürme güdüsüdür. Yiyeceğe yüklenen işlev, bireyin yaşamını sürdürmeye olan katkısı ve tokluk hissi sağlamasıdır. Bu mutfaktaki ürünler çok işlenmemiş, dönüştürülmemiş besinlerdir. Daha çok haşlama yoluyla pişirilen yemekler bu mutfaktaki dönüştürmeyi kapsarken, herhangi bir



marinasyona tabii tutmadan ateşe yakınlaştırarak pişirilen yemek ve yiyecekler de bu kapsama dâhil edilebilir.

Doğal mutfak, düşük düzeyde kültürel özellikler taşıyan bir mutfaktır. Belirli bir kültürün mensupları, kültürlerine ilişkin unsurları bu mutfakta ürettikleri yiyeceklerde sürdürürler. Burada doğal olan ile toplumsal olanın ayrımını ortaya koymak oldukça zordur. Doğal mutfakta ortaya konulan yiyecekler önemli ölçüde insanın varlığını devam ettirmesi için gerekli olan, büyük ölçüde insanın yaşamsallığını sürdürmesine yarayan, o topluluk için uygun görülen yiyeceklerdir. Yiyecekleri hazırlama ve sunma da toplumsal hiyerarşideki yere göre şekillenmektedir. Doğal mutfak mekân olarak gelişmemiş, mutfak alanı tam anlamıyla oluşmamıştır. Her türlü gösterişten uzak, işlevsellik esasında oluşmuş ortak alan kullanımı vardır. Geleneğin hâkim olduğu bu mutfakta yiyeceğin hazırlandığı ve yemeğin yenildiği alan ortaktır. Bu mekân insanların beslenmesi için besinlerin hazırlandığı, tüketildiği ve diğer gündelik hayat pratiklerinin yaşandığı bir mekân özelliği taşımaktadır. Bu özellik mekânın düzenlenmesinde veya mekânda gösterilecek davranışlarda belirli bir tarzı gerekli kılmaz.

Avcılık ve toplayıcılıkla hayatlarını sürdüren ve günlük yaşamlarının büyük bir kısmını yiyecek aramakla geçiren, erkeklerin avcılık yaptığı kadınların ise besinlerin büyük kısmını oluşturan besinleri topladıkları toplumlarda yiyecek temini ortak bir sorumluluktur (Macionis, 2012: s. 89).

Kutsal mutfak, ilahi unsurlara göre şekillenen mutfaktır. Kutsalın şekillendirdiği bir özellik ortaya koyar. Bu mutfak tipinde kutsalın, gündelik hayat üzerindeki belirleyiciliği açıkça görülür. Kutsal mutfak, tabii bireyler arası ilişkide ve bu bireylerin tanrı ile olan ilişkisinde kendini göstermektedir. Toplumu oluşturan bireyler gerek kendi aralarında gerekse inandıkları yaratıcıyla olan ilişkilerinde yiyecekleri, insan-tanrı ilişkisi bağlamında belirleyici ve düzenleyici bir unsur olarak kabul etmişlerdir.

Bu mutfak türünde bireyin inanmışlığı ve adanmışlığı nelerin yenilebileceğini nelerin ise yenilemeyeceğini belirleyen tek ölçüttür. Kutsal mutfak, yenilmesi yasak olanlar, yenilmesi serbest olanlar ve yenilmesi sevap olanların şekillendirdiği bir mutfaktır. Yiyeceklerin hazırlanması dinsel usuller esasında gerçekleştiği gibi bu süreçte din adamlarının katkı ve kontrolleri söz konusu olabilmektedir. Bazı durumlarda ise besinler sadece görevli din adamları tarafından da hazırlanmaktadır. Yenilebilen ve yenilenemez olanların, haramlar ve helâller olarak tanımlandığı bu mutfak, sınırlandırıcı ve yönlendiricidir. Birçok dinde düzenlemeler mutfakta kendini hissettirmektedir. Bu durum, İslamiyet'te "helâl gıda", Yahudilikte "koşer" şeklinde kendini



göstermektedir. Tevrat, Levililer ve Tesniye bölümlerinde hayvanların yenmesine ilişkin sınırlamalar getirmiştir. Kara hayvanları ve memeli hayvanlar içinden çift toynaklı olmak ve geviş getirmek belirleyici olurken, yirmi kuş türünün koşer olarak ismi sayılmıştır (Közleme, 2012: s.116). İslamiyet'te de bu tür katı belirlemeler söz konudur. Domuz ürünlerinin katı bir şekilde yasaklanması, yenilebilir olan hayvanların et ile beslenmeyen ve geviş getiren hayvanlar olması bu kapsamdadır. İslamiyet'te de "Allah sizlere yalnız leşi, kanı, domuz etini, bir de Allah'tan başkası adına kesilenleri haram kıldı." (Bakara, 2/173; Nahl, 16/115) ayetinin belirleyiciliği açıktır. Bu belirleyicilik, besin olacak hayvanın öldürülmesinde kontrolü ve Tanrı dışındakilere adanmamış olmasını belirler.

Yahudilikte de birçok beslenme kuralı vardır. Nelerin besin olabileceğini, yenilebileceğini ve kullanılabileceğini belirleyen kurallara ise kaşerut ya da kaşrut kuralları adı verilir. Koşer kesimde Tanrı'nın yarattığı hayvanı en az acı verecek şekilde, yetkilendirilmiş bir kişinin kesmesi sağlanmalıdır. Bunun için hayvan, bacaklarından aşağı sarkacak biçimde asılır. Boğazı özel bir bıçakla oldukça hızlı ve acısız bir şekilde kesilir. Belirlenmiş dini ritüele uygun olarak ölmeyen, hastalık, kaza vb. nedenlerle ölen hayvanlar kirli (treyf) olarak kabul edilir. Bu hayvanların yenmesi yasaklanmış ve hangi hayvanların yenilebileceğini de belirlenmiştir: Geviş getirmeyen ya da ayrık toynaklı dört ayaklı hayvanların yenmesi yasaktır. Bunlara ek olarak domuz, tavşan ve deve eti yasaktır. Kemirgenler, sürüngenler ve yüzgeci pullu olmayan balıklar da yenilemez. Etili ve sütlü yiyeceklerin birlikte tüketilmemesi pratiği kaynağını kutsal kitaptaki "oğlağı anasının sütünde haşlamayacaksın" ayetinden alır. Bunun mutfaktaki yansıması, et için ve süt için kullanılan aletlerin farklılaşması, yemek pişirme aletlerinin iki takım halinde bulundurulması ve iki gözlü mutfak lavabosunun bulunmasıdır. Burada da kırmızı tabak çanak etliler, mavi tabak çanak ise sütlüler için kullanılır. Etiler ve sütlüler kategorilerine dâhil olmayan ve kendisi bir kategori oluşturarak etliler ve sütlüler ile yenilen yiyeceklere parveh denilir. Bu tarafsız yiyecekleri ifade etse de bu yiyeceklerde de sınırlamalar vardır. Örneğin; meyvenin yenilebilmesi için ağacın son üç yıldır meyve veriyor olması gerekir (Civitello, 2019: s.20).

Mısır'da kölelikten kurtulan İsraililerin özgürlük ve göç hikâyesini ifade eden Pesah Bayramı, sofranın hafızasında canlanır. Göç sırasında yaşandığına inanılan olaylar, yarı çiğ olarak tüketilen mayasız ekmek, seder (düzen) adı verilen özel akşam yemeği ile hatırlanır. Seder'de yiyeceklerin sembolik ve belirli bir dizilişi söz konusudur. Sembolik anlama sahip olan ateşte kızartılan kuzu kolu, haşlanmış yumurta, marul gibi yiyecekler tepsiye belirli bir sıra dâhilinde yerleştirilirler. Yumurta yaşam döngüsünü ve yeniden doğuşu, yemekte bulunan kuru üzüm ve





hurma ezmesi ise Yahudilerin piramitleri inşa ederken kullandığı Nil çamurunu simgeler. Pesah Bayramı Yahudi milletinin doğuşunun sembolüdür. Benzer şekilde İsa'nın Romalı askerler tarafından tutuklanışından bir gün önceyi ifade eden son akşam yemeği sadakat, iman ve ihanetin birlikteliğini gösterir. Rönesans'ta birçok sanat eserine ilham veren bu olay "Fısh Bayramı"ndan öncedir (Yuhanna 13: ss.1-11).

Haram ve helâlden sonra kutsal mutfakta karşımıza çıkan bir diğer unsur da yenilmesi sevap olanlardır. Sevap besinler, tanrı tarafından veya tanrı ile ilişkisi diğer insanlardan farklı olanlar tarafından övgü ile bahsedilen bitki, hayvan veya bunların besine dönüşen ürünleridir. Bazı hayvanların kurban olması da bu kapsamda değerlendirilebilir. Kurban özelliği taşıyan hayvanlar, belirli özellikleri ile tanımlanan hayvanlardır. Bunlar genellikle erkek, beyaz, sağlıklı ve gösterişli olanlardır. Hristiyanlıktaki şarap ve ekmek de sevap kapsamında ele alınmalıdır. Ekmek ve şarap Hristiyan kültüründe önemli bir yer tutar. Bu yer bu iki ürünü, adına ayin düzenlenen bir noktaya taşımıştır. Ekmek ve şarap ayini kiliselere göre zaman zaman farklı şekillerde adlandırılrsa da tüm kiliselerin ortak ayinidir. Ayin, bazı kiliselerde "Rab'bin Sofrası", bazılarında "Evkarista" (Eucharist), bazılarında ise "Komünyon" (Communion) ismini alır. Bu ayinle ilgili en önemli kaynak Yeni Anlaşma'da yer alan 1. Korintliler 11: 23 – 30'da yazılıdır.

Size ilettiğimi ben Rab'den öğrendim. Ele verildiği gece Rab İsa eline ekmek aldı, şükredip ekmeği böldü ve şöyle dedi: "Bu sizin uğrunuza feda edilen bedenimdir. Beni anmak için böyle yapın." Aynı biçimde yemekten sonra kâseyi alıp şöyle dedi: "Bu kâse kanımla gerçekleşen yeni antlaşmadır. Her içtiğinizde beni anmak için böyle yapın." Bu ekmeği her yediğinizde ve bu kâsedan her içtiğinizde, Rab'bin gelişine dek Rab'bin ölümünü ilan etmiş olursunuz. Bu nedenle kim uygun olmayan biçimde ekmeği yer ya da Rab'bin kâsesinden içerse, Rab'bin bedenine ve kanına karşı suç işlemiş olur. Kişi önce kendini sınasın, sonra ekmekten yiyip kâsedan içsin. Çünkü bedeni fark etmeden yiyip içen, böyle yiyip içmekle kendi kendini mahkûm eder.

Dinin yemek ve mutfak üzerindeki bu belirleyiciliği aynı zamanda kutsalla ilişkiyi belirleyen kanlı kansız kurban, bayram ve festivallerde karşımıza çıkan törensel yemekleri de kapsar. Yılın belirli dönemlerinde kurulan sofralar topluluğun hafızasını canlı tutan, acının veya sevincin hatırlanmasını sağlayan ve böylelikle topluluk üyeleri arasında dayanışmayı arttıran, kimlik duygusunu güçlendiren bir işlev gösterir. Bu sofralar topluluk üyelerini bir araya getiren ve üyeleri inanan olarak değerli kılan bir dönüştürücüdür. Bu sofraların belirleyiciliği belirli günleri, bu günlere ilişkin yiyecek tüketimi koşullarını veya bazı yasaklı yiyecekleri de kapsar. Toplumsal hafızayı canlı tutarak kıtlık, doğal afetler gibi olağanüstü olaylar vasıtası ile kolektif kimliklerinin inşasında ve sürdürülmesinde kutsal mutfak didaktik bir işlev görür. Türk toplumunda Alevi ve Bektaşî inanç sisteminde oruç açma yemekleri bu kapsamda önem kazanır. Muharrem orucu açıldıktan sonra da



Kerbela’da yaşanan kutsal acının paylaşılması nedeniyle kesinlikle su içilmez. Su ihtiyacı dolaylı olarak sulu içecekler ile karşılanır. Bunun yanı sıra 12 gün boyunca cana kıymanın haram olduğuna inanılarak, matem orucu sürecinde hiçbir canlının eti yenilmez ve içerisinde et bulunan ürünler, soğan, sarımsak ve yumurta yenilemez. “Matem Orucu”, veya “12 İmamlar Orucu” Kerbela olayını hafızada tutmaya yarayan bir işlev ortaya koyar. Yezidilerin marul ve lahana yememeleri (Bilge, 2002: s.57) veya Yahudilerin Pesah Bayramı’nda mayasız hamur tüketmelerinde olduğu gibi yiyecekler, topluluk için önemi olan tarihsel bir döneme göndermede bulunan örneklerdir.

İnancın yeme üzerindeki bu kontrolü, oruç ve perhiz uygulamalarında da görülür. Genel olarak ilahi din ve inançlar obeziteye karşı günahattan yadırgamaya kadar geniş boyutta yer alan bir tavır içerisinde olmuştur. Örneğin; Hristiyanlık teolojisinde, ‘oburluk’ yedi ölümcül günah arasında yer almıştır. Bu durum, Yahudilikte de Tevrat’a itaatsizlik olarak değerlendirilmiştir. İslamiyet ise konuyu Tanrı’nın insana bahsettiğini koruma, korumacılık kapsamında değerlendirilmiştir. Bu kapsamda aldığı fazla gıda veya beslenme yöntemi sebebiyle sağlığına zarar veren kişilerin, dinen sakıncalı durumda oldukları ifade edilmiştir. Bu özelliği ile obezite nimeti boşa harcayarak ziyan etmek, israf etmek kısaca Allah’ın emirlerine karşı gelmekle eş anlamlı görülmektedir (Elgün ve Yetim, 2020: s.22).

Bu mutfağı kutsal alanlarda veya törenlerde açık bir şekilde görmek mümkündür. Aynı zamanda kutsal mutfak, mekânsal olarak ibadet alanlarında oluşturulmuş mekânlardan ibarettir. Mutfağın gerek şekillenmesi gerekse mutfaktaki davranışlar dinsel kurallar esasında şekillenmektedir. Bu özelliği ile mutfak, bireyin beslenmesinin dini esaslarla gerçekleştiği bir alan özelliği de taşımaktadır. Bu tür mutfakta yiyeceğin yemeğe dönüştürülmesi belirli ritüeller esasında gerçekleşmekte ve genellikle yiyeceklerin mitsel bir hikâyesi ve bu yiyeceği hazırlayanların ise kutsal bir kişiliği bulunmaktadır. Bundan hareketle mutfak kutsal alan olarak görülmekte ve inananlar için tanrıyla olan bir ilişki alanı oluşmaktadır. Bu ilişki alanında belirleyici olan kavram rızaktır. Rızık tanrının sonsuz zenginliğinin bir göstergesidir. İnananların bu zenginlikten faydalanmaları iyi birer mümin olmalarına bağlıdır. Aksi halde bu nimetler kesintiye uğrayacaktır. Bu da tanrının bir cezalandırmasıdır. Din, bereketi ve bolluğu inananları için ayrıcalıklı olarak sunar. İskenderiye Aşçısı Euphrosynus, dokuzuncu yüzyılda Filistin’deki manastırlardan birinde keşiştir ve aşçı olarak pek de önemli görülmeyen bir işle manastırdaki görevini yerine getirirken gösterdiği mucize ile önem kazanır ve Cennet’e gider. Günümüzde bütün Ortodoks mutfaklarda ikonasına rastlanılan bir azizdir. Benzer durum, İslam’da ise Halil İbrahim peygamberin sofrasında kendini gösterir. Halil



İbrahim sofrası bereketi ifade eder. Halil İbrahim peygamber misafir olmadan sofrayı oturmayı reddeden, açları doyuran kutsal bir figürdür.

Kutsal mutfağın politik mutfak üzerindeki etkisi, bir ölçüde insanın doğayla olan ilişkisini de belirlemektedir. Bu ilişkide dinin norm koyucu özelliği ve bu normun yaptırım gücü, doğa ile ilişkide görülmektedir. Hayvan ve bitkilere ilişkin yasaklar belirli türlerin gelişmesine sebep olabileceği gibi bazı türlerin bölgesel olarak azalmasına da neden olabilmektedir. Domuz tüketiminin serbest olduğu toplulukların yaşadığı bölgelerde domuz popülasyonu artarken, yenmesinin yasaklandığı bölgelerde ise hayvana atfedilen kirli olma özelliği ile yabancı domuz popülasyonu azalmaktadır. Üzüm de şarap ve din kapsamında bu konuda aynı özelliğe sahiptir.

Politik mutfak, güç ve iktidar ilişkileri esasında şekillenen bir mutfaktır. Karmaşık bir biçimde örgütlenmiş toplumsal yapıların merkezinde yönetici seçkinler ve onların yönetiminin doğruluğunu ve meşruiyetini gösteren sembeler söz konusudur. Bu sembeler, iktidarın nasıl sağlandığına göre çok farklılaşmaz. Çünkü sembelerin asıl işlevi iktidar sahiplerinin varoluşlarının haklı nedenlerini ifade etmesidir (Geertz, 2007: s.138). Taç, taht veya kürk gibi unsurlar bu sembollerdendir. Bu semboller arasında önemli bir unsuru da yiyecekler oluşturmaktadır.

Yiyecek halkın beslenmesi sürecinde iktidarın meşruiyetini sağlayan önemli bir unsur olmaktadır. Bu özelliği ile iktidarı elinde tutan yöneticinin gücünün tanrısal bir kaynaktan beslendiğini ortaya koyar. Bu unsur;

Ben kendim kağan oturduğumda her yere gitmiş olan millet, yaya olarak öle yite geri geldi. Milleti besleyeyim diye kuzeyde Oğuz kavmine doğru, doğuda Kitay ve Tatabi kavmine doğru, güneyde Çin'e doğru on iki defa ordu sevk ettim... Savaşım. Ondan sonra Tanrı buyurduğu için ölecek milleti dirilttim, besledim. Çıplak milleti elbiseli kıldım. Fakir milleti zengin kıldım.

şeklinde Bilge Kağan Yazıtı'nda ifade bulur (Ergin, 2003: s.27). İktidarın meşruiyetinin azalması veya sona ermesi ise yine yiyecekler üzerinden olacak kuraklık ve kıtlık iktidarı sorgulayan önemli işaretler olarak kabul edilecektir. Yönetici halkının besin ihtiyacını sağlayabilendir.

Bunun yanı sıra yiyeceğin pişirilme usulü ve sunulması da statü ilişkileri esasında gerçekleşir. Yenilenler veya kurulan sofraya, bireylerin iktidar ilişkilerindeki yerinin belirleyicisidir. Politik mutfak, sembollerin hâkim olduğu bir mutfaktır. Sofradaki konumlanma, kiminle yemek yenildiği veya hizmet görme süreçleri bu kapsamda önem kazanır. Bireyler arasındaki sosyo-politik düzey, sofraya ilişkisini belirleyecektir. Bu ilişki eşitler arasında ise sofraya kuralları buna göre düzenlenecek, eşitsiz bir ilişki ise bu sofrada ortaya konulacaktır. Politik mutfak ve bu mutfakta sunulan yiyecekler kültürden kaynağını alan özelliklere sahip olabildiği gibi, kültürü aşan güç ilişkileri esasında ortaya



konulan birçok kültürde ortak olan simgesel özellikleri de kapsayabilir. Törensel yemeklerde kendini gösteren bu ilişki farklı şekillerde kendini ortaya koyabilecektir. Bireyin sosyo-ekonomik ve sosyo-politik konumunun gösterildiği didaktik bir mutfaktır. Örneğin; Orta çağ Avrupası'nda farklı tabakalardan insanlar aynı masada yemek yiyorsa üst düzeyde bulunanlar ellerini yıkama ve yemeğe uzanma ayrıcalığına sahip olmuşlardır (Elias, 2004: s.152).

Sofrada konumlanma durumu politik mutfakta oldukça önemlidir. Her sofranın ve her yemek alanının bir merkezi vardır. Bu merkez kime aittir? Bu sorunun cevabı sadece merkezde bulunacak en saygın kişiyle ilgili değildir. Diğer bireylerin sofrada konumlanmaları da bu merkeze göre şekillenmektedir. Bu konumlanmada geçmişten günümüze kadar önemli bir belirleyici olarak sağ ve sol ayrışması karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra yöneticinin halk ile arasına mesafe koymak için daha yüksekte oturması söz konusudur. Bu ayrımlar, iktidar sahibinin gücü korumak için kiminle yemek yiyeceği, hizmet görme derecesindeki ayrım gibi birçok hiyerarşik belirleyiciyi de önemli kılmaktadır.

Toplulukların nitelendirilmesi sürecinde Romalılara göre ekmek ve şarap toprakla uğraşmanın ürünü olduğundan uygar insanın besinidir. Doğrudan doğruya işlemeden içilmeyecek süt için de aynı şey söz konusudur. Tarihi süreçte peynir üretmek ve tüketmek ile barbarlık arasında sınır çizilmiştir. Sütle beslendikleri halde göçebe topluluklar barbar olarak ifade edilmiştir. Barbarlık ve uygarlık ayrımında uygar bir insan tanelerle beslenen ve eti pişirendir. Uygar olma, tahıldan ve ateşten faydalanma yollarından geçer. Pişirmek çığılığı yok etmektir; eti pişirerek yiyen insan onu çığ olarak yiyebilen barbardan ayrılmaktır (Boudan, 2004: ss.157-158).

İlk bakışta önemli gibi görünmese de ulusal etkinlikler, festivaller ve deneyimlerde sunulan belirli yemek çeşitleri doğrudan politik mutfakla ilişkili ve bunun önemli bir bileşenidir. Bu kapsamda barbekü ABD'de 4 Temmuz kutlamalarında, Avustralya gününde, İsrail'in bağımsızlık gününde olduğu gibi ulusal gün kutlamalarının vazgeçilmezidir. Yemek ulusal aidiyetlerin ortaya konulması sürecinde önemli bir unsur olmaktadır. Belirli yemekler ve belirli topluluklar arasında aidiyet ilişkisi kurulabilmektedir. Böylesi durumlarda özellikle yemeğin sembolik özelliği ve bu özelliklerin bir ritüelin parçası olması, özel günlerde ve kamusal alanlarda görünür hale gelmektedir. Bu süreçte yemek, bayrak veya anıtlar gibi ulusal semboller önem kazanmaktadır. Bunun örneklerinden birini İskoç şair Robert Burns'un doğum günü anmasına ilişkin yemek oluşturmaktadır. Bu anma yemeğinde yiyecek ve yemek paylaşma İskoçluğu teyit etmek için bir ritüelin merkezinde yer almaktadır. Bunun yanı sıra İskoç yahnisiyle İskoç viskisi bu anma yemeğin vazgeçilmezi olarak yer almaktadır. Törenlerde İskoç yahnisi ve viskisi sunumu İskoçluğu



deneyimlemenin ve bir İskoç devletini talep etmenin bir unsuru olarak İskoçya'nın İngiltere ve Galler ile birleştiği 1707'den sonra gelişmiştir. Buradaki İskoç yahnisi farklı bölgelerdeki İskoç yerleşimcileri güçlü kılmanın bir unsuru haline dönüşmüştür (Ichijo-Ranta, 2016: ss.71-72).

Yemek aynı zamanda politik bir karakter ortaya koyar. Bu durum döner kebab kapsamında değerlendirildiğinde Avrupa'da tam siyasetin merkezinde yer aldığı görülecektir. Bu hem ırkçılığı hem de çok kültürlülüğün belirtilmesinde görülebilir. Seksenli yıllarda döner kebab göçmen sorunu olarak ifade edilen Auslaänderfrage söyleminin içinde yer alan bir metafora dönüşmüştür. Bu söylem içinde sadece Avrupa'ya taşıyıcısı Türkleri değil bütün yabancıları içine alan söylemin bir parçası olmuştur. Benzer şekilde İtalya'da da yabancı düşmanlığının en çok kendini gösterdiği alanlardan birini yemekler ve yemek kültürü oluşturmaktadır. İtalya'da kebab, etnik yemeklerin sembolü olarak görülmekte ve geleneklerin ve yerelin korunması adına kebab ve etnik dükkânların yasaklanması politik partiler tarafından tartışılmaktadır (Karaosmanoğlu, 2017: s.89).

Mutfak, kimliklerin oluşması sürecinde, farklı toplulukların birbirine yakınlaşması ve ayrışmasında da belirleyicidir. Bunu ifade eden bir diğer alan "gastrodiplomasi" alanıdır. Bu alan ulusal mutfağın, belirli bir devletin kimliğini vurgulayan marka olarak kamu diplomasisi aracı olarak kullanılmasını, bir devletin kültürel mirasını mutfak yoluyla paylaşma pratiğini içerir. Gastrodiplomaside gıdanın yumuşak güç olarak kullanımı söz konusudur. Bunun en önemli örneklerinden birini Tayland oluşturmaktadır. Gastrodiplomasi, Tayland hükümeti tarafından desteklenmiştir. Hükümet, kültürel diplomasi alanını genişletmek ve yumuşak güce ulaşmak için dünya mutfağı projesi kapsamında Tayland restoranları sayısını hızla genişletmiş ve dünya çapında 8000'e kadar ulaştırmıştır. Tayland hükümeti, Global Tayı programını ortaya koymuş, Tay restoranlarına yardımcı olmak için Tay malzemeleri sağlamış, Tay şeflerine ve programlarına yönelik harcamaları artırmıştır. Tayland'ın bu gastrodiplomasi girişimi Tayı'nın itibarını artırmış ve uluslararası düzeyde daha fazla pazara açılımı sağlamıştır. Benzer bir faaliyet kimchide de söz konusudur. Güney Kore'nin izlediği kimchiye yönelik tanıtım faaliyetleri, kimchi diplomasisi şeklinde gerçekleşmiş bu yiyeceğin kökenine ilişkin Japon ve Çin tartışmalarını geride bırakmıştır (Solleh, 2015: s.168; Soner, 2020: s.95).

Politik mutfakta devlet ve yurttaş ilişkisinde iki ürün kritik öneme sahiptir. Bunlardan biri et diğeri ise ekmektir. Gerek et gerekse ekmeğin halkın temel besini olarak görülmüş, tarih boyunca fiyatı devlet müdahalesinde olmuştur. Ekmeğin, Roma döneminde devlet tahsisatıyla denetim altında tutulmuştur. Devlet gerektiğinde buğdayı satın alarak dağıtımını denetlemek yoluyla ekmeğin fiyatını belirleyerek, belirlenen ölçülerin dışında üretimini ve kılığını engellemiş (Rebora, 2003: s.15)



ve bu ürünlerin fiyatları narh esasında belirlemiştir. Bu sistem malın kalitesi ve fiyatının devlet tarafından denetlenmesidir. Osmanlı İmparatorluğu'nda ise narh konusunda da öncelikli görev padişah ve sadrazama düşmekte maliyet tespiti sonrası ekmeğin standartları ve fiyatının belirlendiği görülmektedir. Bunun dışında ürünlere fiyat artırımına gitmek mümkün olmamaktadır. İstanbul ihtisap kanunnamesine göre buğdayın alımından ekmeğe üretilinceye kadar yapılan masraflar göz önünde bulundurularak hesap yapılması unun alâ (birinci), evsat (ikinci), edna (üçüncü) kalite olması gibi ekmeğin cinsine göre narh uygulanmaktadır. Ekmeğin fiyatlarını kontrol altında tutmak devletin temel işlevlerinden sayılmıştır (Demirtaş, 2014: s.120).

Folklorik/kültürel mutfak, kültürün biçimlendirdiği bir mutfaktır. Bu mutfak aynı zamanda simgelerin çok yoğun olarak kullanıldığı bir mutfaktır. Besin olacak bitki ve hayvanların seçimi, hazırlanması ve sunumu toplumların kültürel birikimlerinin bir sonucu olarak değerlendirilmelidir. Bireylerin ne ile ve nasıl beslendikleri zaman içinde şekillenen ve yerleşik hâle gelen kurallar ile belirlenmiştir. Bu kurallar, gelenekler, görenekler ve örfler şeklinde de kendini göstermektedir. Diğer bireylerle olan ikincil ilişkilerin belirleyiciliğinin yoğun olarak görüldüğü bu mutfakta simgelerin önemi artmıştır. Bu mutfak türünde yer alan simgelerin kaynağı çoğu zaman belirsizdir. Kültürün geçmişinden getirdiği ve günümüzde farklılaşmış anlamları içerebilir.

Bu kategori, yukarıda bahsettiğimiz doğal mutfak ve kutsal mutfaktan beslenen ve politik mutfakla bolca besleyen fakat temas ettiği farklı coğrafyaların ve kültürlerin izini taşıdığı için bu sayılan üç kategorideki mutfak ile sınırlanılmayan ve bu yüzden de ayrı bir başlık altında değerlendirmeyi ayrıntı hak eden bir mutfak kategorisidir. Bu mutfak türünde toplumun kültürel unsurları diğer mutfak türlerine göre daha yoğun olmakla birlikte aynı zamanda kaynağını belirlemeyi zor kılan birçok beslenme pratiğini barındırır. Bu kaynak toplumun inanç sistemi ile uyumlandırılmış veya çelişmelerin göz ardı edildiği bir mutfaktır. Türkiye'de deniz ürünleri tüketiminde kültürel olarak tüketilen (örneğin; midye, karides, kalamar gibi) ancak tüketicilerin mezhepleri ile çelişen pratikleri de görmek mümkündür. Deniz mahsulleri Hanefi mezhebi tarafından tüketilmesi uygun görülmeyen ürünler olsa da tüketimi yaygındır. Benzer bir durumu Kazak ve Kırgız toplumlarının at eti tüketimleri için de görmek mümkündür. Müslüman bir toplum olan Kazak ve Kırgızlarda at yenmek için beslenen bir hayvandır. Hatta Anadolu'ya göç eden Kazak toplulukları at eti tüketimlerinin İslam içinde olduğunu fetva ile belgeleyerek diğer Müslümanlar ile olan ilişkilerini sağlamlaştırmışlardır.

Bu folklorik/kültürel özelliği saç ve kıımızda görmek mümkündür. Türk kültüründe önemli bir yeri olan saç, günümüzde de insanın yiyecek ile olan sembolik ilişkisini sürdürmesinde önemli



bir yere sahiptir. Şamanistlerin evlerinde ilk yemekten sonra ateşe sitayiş etmek için tanrılara ruhlara yemek parçaları veya çay ikram etmeleri söz konusu olmuştur. Bunun gibi Şorlarda da nehirlerin açıldığı ilkbaharda, köyün erkeklerinin nehrin kenarına toplandığı herkesin yanında içki ve yiyecekler götürerek, bol yiyecek ve bereketli av için dağ ve nehir iyelerine içki ve yiyecek serpmeleri söz konusudur. Güney Altaylılarda kurban amaçlı içecekler arasında en saygını at sütü olmuştur. Bununla beraber ruhlara arpadan hazırlanan talkan adlı içkinin de sunulduğu da görülmektedir (Potapov, 2012: s.278). Besinlerin bu bereketle ilişkilendirilen saç uygulanması düğünlerde bolluk getirmesi temennisi ile gelinin başına saçılan arpa, buğdayda da görülmektedir. Arpa ve buğday insanın varlığını sürdürmesini sağlayan iki temel besindir. Bunun gibi günümüz Alevi-Bektaşî toplumunda önemli bir yeri olan dem ve dolunun ritüel boyutu geleneksel Türk kültürünün izlerini taşımaktadır. Alevi-Bektaşî topluluğunun gerek cem içerisinde olsun gerekse diğer ritüellerinde olsun dem alma belirli kural ve kaidelerle yapılan bir uygulamadır. Örneğin; Ersal'a göre (2016: s. 140) Erdebil sürecine göre hizmetlerini yürüten Ankara Çubuk, Çankırı Şabanözü merkezli beş ocağın cemlerinde sâki ilk demi ocaklıkta yanan ateşin üstüne serper (Ersal, 2016: ss.139-140).

Bu örneklerde olduğu gibi doğrudan dini bir gönderme tespit edemediğimiz alanlar yemeğe ilişkin uygulamaları görmek mümkündür. Yemek ve kimlik ilişkisinde Afganistan kökenli birçok topluluk, kendilerini diğer topluluklardan ayırt edici bir unsur olarak ifade ettikleri pilavı yaparken basmati pirincini vazgeçilmez olarak kabul ederler. Elbette hangi pirincin hangi toprakta daha iyi yetiştiği farklılaşabilir ama pirinç ile ne yaptığımız politik ve dinsel etkiden ziyade kültürel bir karakter ortaya koymaktadır. Topluluk için bu pirinç türü tercih edilen bir unsur olmaktan çıkarmakta yemeğin asıl unsuru olarak ortaya konulmaktadır.

Geleneksel yemek nedir veya yemeği geleneksel yapan nedir? Yemeğin gelenekselliği, ortaya konulan besinin içeriğine, hazırlanma sürecine ve sunum biçimine bağlı bir bütünlük ortaya koyar. Bu unsurlardan birinin eksikliği, yemeği geleneğinden koparabilecektir. Bu üç unsur, toplumun o yemeğe ilişkin olarak inşa ettiği anlamın azalmasını beraberinde getirecektir. Folklorik mutfak, geleneksel mutfaka ilişkin bu katı tutumu bünyesinde barındırırken sonradan ortaya konulan icat edilen geleneklere ilişkin bir alanı da kapsar. Gelenekselleşen birçok kutlama kültürel/folklorik kapsamda değerlendirilebilir. Günümüz Amerikan toplumu için vazgeçilmez olan Şükran Günü'nün ulusal bir gün olması 1700'lü yılların sonlarına doğru gerçekleşmiştir. 1863 iç savaşı sırasında kasımın son perşembesinin şükran günü olabileceğinin ifade edilmiş, 1939 yılında Başkan Franklin D. Roosevelt ekonomiyi canlandırmak, buhranın etkisini azaltmak ve Noel alışveriş sezonunu uzatmak amacıyla Şükran gününü bir hafta erkene taşımıştır. 1941'de karara varılarak



şükran günü kasımın dördüncü perşembesi olmuştur. Bugün Amerikalıların şükran günü akşam yemeğinde yediği hindi, yaban mersini sosu, patates, mısır ekmeği içi, balkabaklı pay gibi yiyeceklerin çoğu Amerika'ya özgüdür. Ancak yemeklerin tarzı İngiliz'dir. Bugün aile üyelerinin bir araya geldiği geçmiş yılın nimetlerine teşekkür amacı taşıyan bir resmî tatil günüdür (Civitello, 2019: ss.175-176). Geleneğin veya icat edilmiş geleneğin folklorik mutfak içine dâhil edilmesinin belirleyicisi, yerine getirdiği işlevdir. Burada yiyecek ayırıcı özelliğini sadece bir unsurdan değil birçok unsurun birlikteliğinden alır.

## Sonuç

Yemek ve mutfak sosyolojik bir olgudur. Bu olgu ele alınırken yenilebilenin ne olduğu, bunun nasıl yemeğe dönüştürüldüğü ve nasıl paylaşıldığı birçok belirleyiciye göre şekillenmektedir. Yemeğin üretim ve dağıtımının ayrı bir organizasyon gerektirdiği de düşünüldüğünde yemeğe ve mutfağa ilişkin sosyolojik bakış açısının gerekliliği daha açıktır. Bu sosyolojik durum, yemek ve mutfakta kültürel olanın ortaya konulmasını ve yemek sürecindeki örüntülerin incelenmesi konusunu önemli kılar.

Gündelik hayat alanında birçok yemek organizasyonuna dâhil oluruz veya biz birçok yemekli organizasyon düzenleriz. Gerek katıldığımız gerekse yaptığımız yemekli organizasyonlar çeşitli özelliklere göre birbirinden farklı olan özellikler göstermektedir. Özelliklerine göre yemekleri ve mutfağı doğal mutfak, kutsal mutfak, politik mutfak, folklorik/kültürel mutfak kategorilerine ayırmak mümkündür. Her bir kategori belirli özellikleri taşımaktadır. Çalışma kapsamında ortaya konulan kategoriler yemeği ve mutfağı analiz etmede kolaylık arayışı çabasının ürünüdür. Ancak oluşturulan bu dört mutfak kategorisi arasındaki geçişkenlikler söz konusudur. Bu geçişkenlikler, kültürün sosyal davranışın açıklanmasındaki baskın belirleyiciliğindedir. Bu belirleyiciliğin farkındalığında kategoriler tespit edilmiştir. Özellikle folklorik/kültürel mutfağın tüm bu kategorilere dair örnekleri kapsayabileceği görülebilir. Benzer şekilde din de kültürel unsurları mutlaka barındırmaktadır. Salt bunlarla açıklanamayan örnekleri ele almak ve kültüre, ayrı ve müstakil bir alan atfetme gereği nedeniyle bu kategorizasyona folklorik/kültürel mutfak eklenmiştir. Böylece kültür, tüm diğer unsurlarla etkileşimi kabul edilen fakat münhasır etkisi ve varlığı ayrıca ortaya koyulması gereken bir unsur olarak kategorizasyona dâhil edilmiş olur.





## Kaynakça

- Barthes, R. (1997). Toward A Psychology of Contemporaray Food Consumption, İçinde C. Counihan, & P. Van Esterik (Ed.), *Food and Culture*, (ss. 20-27). New York: Routledge.
- Bilge, M. (2002). *Yezidiler, Tarih-İbadet-Örf ve Adetler*. Ankara: Kalan Yayınları.
- Boudan, C. (2004). *Mutfak Savaşı, Damak Zenkinin Jeopolitiği*. (Çev: Yaşar Avunç). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bursa Protestan Kilisesi. (2023). 1. Korintliler. Erişim: <https://kutsalkitap.info.tr/?q=1ko%2011:%202024-30>
- Bursa Protestan Kilisesi. (2023). *Yuhanna*. Erişim: <https://kutsalkitap.info.tr/?q=yu%2013:%201-4>.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür, İnsanın Beslenme Tarihi*. (Çev: Nilüfer Nahya ve Saim Örnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Demirtaş, M. (2014). *Osmanlıda Fırıncılık On Yedinci Yüzyıl İstanbul Örneği*. Ankara: Atıf Yayınları.
- Diyanet İşleri Başkanlığı. (2023). *Bakara*. Erişim: <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/Bakara-suresi/180/173-ayet-tefsiri>.
- Diyanet İşleri Başkanlığı. (2023). *Nahl*. Erişim: <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/Nahl-suresi/2015/114-117-ayet-tefsiri>.
- Elgün, A., & Yetim, H. (2020). İslam Perspektifinden Obezite ve Helal Hayat. *Helal ve Etik Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 19-38.
- Elias, N. (2004). *Uygarlık Süreci, Batılı Dünyeyi Üst Tabakamn Davranışlarındaki Değişmeler*. (Çev. Ender Ateşman). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ergin, M. (2003). *Orhun Abideleri*, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ersal, M. (2016). Alevi İnanç Sisteminde Dem Kültü ve Dem Geldi Semahları. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 77(3), 127-174.
- Geertz, C. J. (2007). *Yerel Bilgi*. (Çev: Kudret Emiroğlu). Ankara: Dost Yayınları.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine And Class, A Study In Comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press.



Makale Gönderim Tarihi/Received Date: 08.03.2023

Makale Kabul Tarihi/Accepted Date: 17.04.2023

Yıl/Year: 2023, Sayı/Issue: 11, Sayfa/Page: 45-62

[www.toplumvekultur.com](http://www.toplumvekultur.com)

[Araştırma/Research](#)

<https://doi.org/10.48131/jscs.1261843>

Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik: Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*. (Çev. E. Ataseven). İstanbul: İletişim Yayınları.

Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devriâlem*, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, İstanbul: Rağbet Yayınları.

Mentinis, M. (2021). *Yemeğin Psikopolitikası Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri*. (Çev: Nazlı Sinanoğlu İnanç). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Rebora, G. (2003). *Çatal Kültürü, Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*. (Çev: Çağla Şeker). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Solleh, F. (2015). Mahirah Gastrodiplomacy As A Soft Power Tool To Enhance Nation Brand, *Journal of Media and Information Warfare* , 7(6), 161-199.

Soner, F. (2020). *Gastrodiplomasi*, Ankara: Siyasal Kitabevi.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış Bağımsız

**Yazar Katkısı:** Hayati Beşirli %100 katkı sağlamıştır.

**Destek ve Teşekkür Beyanı:** Çalışma için destek alınmamıştır.

**Etik Onay:** Bu makale, insan veya hayvanlar ile ilgili etik onay gerektiren herhangi bir araştırma içermemektedir.

**Çıkar Çatışması Beyanı:** Çalışma ile ilgili herhangi bir kurum veya kişi ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**Peer Review:** Independent double-blind

**Author Contributions:** Hayati Beşirli contributed 100% to the study.

**Funding and Acknowledgement:** No support was received for the study.

**Ethics Approval:** This study does not contain any human or animal research that requires ethical approval.

**Conflict of Interest:** There is no conflict of interest with any institution or person related to the study.