T.C.

ANKARA YILDIRIM BEYAZIT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

İLETİŞİM VE KÜLTÜR AKTARIMI OLARAK YEMEK: TRABZON ÖRNEĞİ

DOKTORA TEZİ

KÜBRA YILDIZLAR

SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI

Ankara, 2022

T.C.

ANKARA YILDIRIM BEYAZIT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

İLETİŞİM VE KÜLTÜR AKTARIMI OLARAK YEMEK: TRABZON ÖRNEĞİ

DOKTORA TEZİ

Kübra YILDIZLAR

SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Yasin AKTAY

Ankara, 2022

ONAY SAYFASI

Kübra YILDIZLAR tarafından hazırlanan "İletişim ve Kültür Aktarımı Olarak Yemek: Trabzon Örneği" adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı'nda Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyesi		Kurumu	İmza
Prof. Dr. Yasin AKTAY (Danışman)		Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi/ İTBF/Sosyoloji Bölümü	
Kabul ■	Red □		
Prof. Dr. Emrah AKBAŞ		Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi/ İTBF/Sosyoloji Bölümü	
Kabul ■	Red □		
Doç. Dr. Hatem ETE		Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi/ İTBF/Sosyoloji Bölümü	
Kabul ■	Red □		
Prof. Dr. Ayşe CANATAN		Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi/ EF/Sosyoloji Bölümü	
Kabul ■	Red □		
Doç. Dr. Faruk KARAARSLAN		Necmettin Erbakan Üniversitesi/ SBBF/Sosyoloji Bölümü	
Kabul ■	Red □		

Tez Savunma Tarihi: 25/05/2022

Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı'nda Doktora tezi olması için şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü Unvan Ad Soyad

……

BEYAN

Bu tez çalışmasının kendi çalışmam olduğunu, tezin planlanmasından yazımına kadar bütün aşamalarda patent ve telif haklarını ihlal edici etik dışı davranışımın olmadığını, bu tezdeki bütün bilgileri akademik ve etik kurallar içinde elde ettiğimi, bu tezde kullanılmış olan tüm bilgi ve yorumlara kaynak gösterdiğimi beyan ederim. 25/05/2022

Kübra YILDIZLAR

TEŞEKKÜR

Her çalışma emek, çaba ve sabır gerektirir. Bunun bilincinde yola çıktığım ve yolda olmaya devam ettiğim bu zorlu süreçte teşekkür etmem gereken çok fazla kişi olabilir. Bu süreçteki teşekkürlerime ilk olarak tez danışmanım ve tez izleme komitesi üyeleri ile başlamak istiyorum. Tez danışmanım Prof. Dr. Yasin Aktay hocama tüm yoğunluğuna rağmen tezime vakit ayırıp değerleri fikirleri ile katkı da bulunduğu için, mütevaziliği ve ufuk açıcı paylaşımları için çok teşekkür ederim. Tez izleme komitesi üyelerimden değerli hocam Prof. Dr. Emrah Akbaş hocama doktorada ders alma şansına eriştiğim için ve jüride yer aldığını öğrendiğimde bile motive kaynağım olduğu için, Prof. Dr. Ayşe Canatan hocama bu zorlu sürecimi kolaylaştıran değerli bilgi paylaşımları için, yol göstericiliği ve sevecenliği için çok teşekkür ederim. Ayrıca tez savunma jüri üyelerinden Doç. Dr. Hatem Ete ve Doç. Dr. Faruk Karaarslan hocalarıma değerli katkı ve paylaşımlarından dolayı çok teşekkür ederim. Kısa süreli tez danışmanlığımı yapan ve yardımcı olan Doç. Dr. Mehmet Aysoy hocama Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesinde doktora ders aşamasında derslerini aldığım bölüm hocalarıma ve tezle ilgili süreçte tüm sorularımı yanıtlayan, yardımcı olan Arş. Gör. Dr. Bahattin Cizreli, Arş. Gör. Mesut Arslan ve Yunus Badem hocalarıma çok teşekkür ederim.

Burada benim lisanstan itibaren örnek aldığım iki değerli hocamdan da bahsetmek isterim. Prof. Dr. Cevat Özyurt hocam tezimin bu günlere gelmesindeki en önemli isimlerdendir. Tezime birlikte başladığımızda beni seçtiğim konuda cesaretlendirdiği için, her daim desteğini esirgemediği için, her görüşmede bana konulara farklı bir pencereden bakmayı öğrettiği, sosyolojik ilgi ve merakımı hep daha fazla arttırdığı için çok teşekkür ederim. Prof. Dr. Mustafa Orçan hocama destek, katkı ve emekleri için çok teşekkür ederim.

Benim aslında en büyük teşekkürlerimden biride ailemedir. Bugünlere gelmemde emeği olan annem, babam ve kardeşim Büşra'ya, eşime ve Trabzon'daki aileme çok teşekkür ederim. Aile olmak ne büyük şanstır. Sevgili eşim Yamaç Yıldızlar' a elimi hiç bırakmayıp ruh eşim olduğu için her daim her koşulda iyi günde kötü günde diyerek başladığımız evliliğin ilk adımındaki bütün sözlerden fazlasını tuttuğu için, bu süreçteki sabrı ve anlayışı için çok teşekkür ederim.

Son olarak bu süreçte bana yol gösterici olan ve beni cesaretlendiren hocam Dr. Öğr. Üyesi Bekir Şahin'e, Öğr. Gör. Şennur Erkoca'ya, bu uzun yola birlikte başladığımız ders dönemini keyifli hale getiren doktora dönem arkadaşlarıma ve sabırla sorularımı yanıtlayan Trabzon'daki katılımcılara teşekkürlerimle…

ÖZET

İletişim ve Kültür Aktarımı Olarak Yemek: Trabzon Örneği

Kübra Yıldızlar

Doktora, Sosyoloji Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Yasin AKTAY

Mayıs 2022, 185 Sayfa

Yemek, zaruri ihtiyaçtan ötürü yaşamın devamını sağlamak amacıyla gerçekleştirilen fizyolojik bir eylem olarak bilinmektedir. Ancak yemek yemenin karın doyurma dışında farklı toplumsal anlamları da vardır. Yemek, toplumları anlamanın, onları çözmenin değerli bir anahtarıdır. Bu çalışmada yemek konusu; aileyi, toplumu ve toplumsal ilişkileri anlamak amacıyla sosyolojik bağlamda ele alınmıştır. Çalışmanın temel amacı, yemek yemenin karın doyurma dışındaki işlevlerini anlama ve derinlemesine analiz etmektir. Bu sebeple, çalışmada yorumlayıcı paradigmaya dayalı olan nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırma, yemek kültürü açısından çeşitliliğe sahip olan Trabzon'da gerçekleştirilmiştir. Trabzon il ve ilçelerinde toplam 40 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerin deşifre edilen verileri MAXQDA 2022 programı ile analiz edilmiştir. Ortaya çıkan tema ve kodlara göre bulgular değerlendirilmiştir. Çalışmadaki bulgulardan hareketle 'yemek' konusu sosyolojik açıdan; aile ve toplumsal bağın koruyucusu, aktarıcısı, geliştiricisi olarak ele alınmıştır. Yemek yemenin temel ihtiyacı karşılamanın yanı sıra kültür taşıyıcı fonksiyonel yönleri ile aile, arkadaş komşu iletişimini sağlayan işlevsel yönleri üzerinde durulmaktadır. Çalışma ile, görece az sayıda ve sınırlı olan yemek sosyolojisi literatürüne katkı sağlanması hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Aile, İletişim, Kültür, Toplum, Yemek

ABSTRACT

Food as Communication and Cultural Transfer: The Example of Trabzon

Kübra Yıldızlar

Ph.D, Department of Sociology

Thesis Supervisor: Prof. Dr. Yasin AKTAY

May 2022, 185 Pages

Eating is known as a physiological action performed in order to ensure the continuation of life due to essential needs. However, eating has different social meanings besides filling the stomach. Food is a key to understanding societies. In this study, the subject of food has been discussed in the sociological context in order to understand the family, society and social relations. The main purpose of the study is to understand and analyze the functions of eating other than filling the stomach. For this reason, the qualitative research method based on the interpretative paradigm was preferred in the study. The research was carried out in Trabzon, which has a diversity in terms of food culture. The deciphered data of the interviews conducted with 40 participants in Trabzon province and its districts were analyzed with the MAXQDA 2022 program. Findings were evaluated according to the themes and codes that emerged. Based on the findings in the study, the subject of food is handled as the protector, transmitter and developer of the family and social bond from the sociological perspective. In addition to meeting the basic needs, culture-bearing aspects of eating and functional aspects that provide communication with family, friends and neighbors are emphasized. With this study, it is aimed to contribute to the relatively few and limited literature on sociology of food.

Keywords: Communication, Culture, Family, Food, Society

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **i**
ABSTRACT ..... **ii**
İÇİNDEKİLER ..... **iii**
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ ..... **vi**
ŞEKİLLER DİZİNİ ..... **vii**
TABLOLAR DİZİNİ ..... **ix**
RESİMLER DİZİNİ ..... **x**
GİRİŞ **1**
1. KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE: YEMEK SOSYOLOJİSİ LİTERATÜRÜ **9**
1.1. Temel İhtiyaçlar: Yemek 9
1.2. Temel Kavramlar 11
1.2.1. Beslenme 11
1.2.2. Sofra 13
1.3. Gıda ve Besin Sistemlerinin Oluşturulması 15
1.4. Yemek Sosyolojisinin Ortaya Çıkışı 16
1.5. Yemek Sosyolojisinin Kuramsal Yaklaşımları 19
1.5.1. İşlevselcilik 19
1.5.2. Yapısalcılık 22
1.5.3. Gelişimsel Yaklaşım 25
1.6. Yemek sosyolojisinde Temel Kavramlar 27
1.6.1. Mc Donaldlaşma ve Fast Food 27
1.6.2. Kültür Endüstrisi 30
1.6.3. Habitus ve Sermaye 32
1.6.4. Gastro-Anomi 35
1.6.5. Sofra Adabı ve Uygarlık 36
1.7. Yemek Kültüründe Değişimler 38
1.7.1. Çiğ Yemek (Raw Food) 39
1.7.2. Hızlı Yemek (Fastfood) 40
1.7.3. Yavaş Yemek (Slow Food) 42

2. YÖNTEM 44
2.1. Araştırmanın Yöntemi 44
2.2. Araştırmanın Çalışma Grubu 45
2.3. Veri Toplama Aracı ve Süreci 48
2.4. Verilerin Analizi 49
2.5. Geçerlik ve Güvenilirlik 52
2.6. Karşılaşılan Zorluklar 54
3. ARAŞTIRMANIN BULGULARI 56
3.1. Katılımcılara Ait Demografik Bulgular 56
3.2. Günlük Öğünler ve İşlevleri 61
3.2.1. Sabah Kahvaltısı 61
3.2.2. Öğle Yemeği 66
3.2.3. Akşam Yemeği 67
3.3. Ailece veya Toplulukla Yenen Yemekler ve İşlevleri 69
3.3.1. Kutsal Gün Yemekleri 70
3.3.1.1. Ramazan Bayramı 70
3.3.1.2. Kurban Bayramı 71
3.3.1.3. İftarlar 73
3.3.2. Özel Gün ve Kutlama Yemekleri 75
3.3.2.1. Doğum Günleri 76
3.3.2.2. Yıl Dönümleri 79
3.3.2.3. İş Yemekleri 81
3.3.2.4. Düğün 82
3.3.2.5. Nişan 85
3.3.2.6. Maç Günleri 87
3.3.2.7. Taziye Yemekleri 88
3.3.2.7.1. Cenaze Yemekleri 88
3.3.2.8. Eğlence Yemekleri 91
3.3.2.8.1. Piknik, Festival ve Şenlik 91
3.3.2.8.2. Günler 95
3.4. İletişim Biçimi Olarak Yemek 104
3.4.1. İletişim 104

3.4.2. Yemeğin İletişim Olarak İşlevleri ... 106
3.4.2.1. Sözel olan iletişim ... 107
3.4.2.1.1. Kuşaklararası İletişim İşlevi ... 108
3.4.2.1.2. Sohbet, Muhabbet İşlevi ... 113
3.4.2.1.3. Yardımlaşma, Paylaşma ... 118
3.4.2.1.4. Kitle İletişimi İşlevi ... 122
3.4.2.2. Sözel Olmayan İletişim ... 125
3.4.2.2.1. Benliğin Sunum' u Olarak Yemeğin İşlevi ... 125
3.4.2.2.2. Sınıf ve Statü Göstergesi Olarak Yemeğin İşlevi ... 132
3.4.2.2.3. Kimlik İnşası Olarak Yemeğin İşlevi ... 136
3.4.2.2.4. Dayanışma, Bütünleşme İşlevi ... 141
3.5. Kültür Aktarımı Olarak Yemek ... 144
3.5.1. Kültür ... 145
3.5.2. Yemek Kültürü ... 146
3.5.3. Türk Yemek Kültürünün Tarihsel ve Geleneksel Arka Planı ... 148
3.5.3.1. Osmanlı Tarihinde ve Anadolu Geleneğinde Yemek Kültürü ... 149
3.5.3.2. Cumhuriyet Döneminde Yemek Kültürü ... 150
3.5.3.3. Günümüzde Yemek Kültürü ... 153
3.5.4. Kültür Aktarım Süreci ... 154
3.5.5. İkram ... 159
3.5.6. İsraf ... 161
3.5.7. Yemek Duası ... 163
3.5.8. Yiyeceğin Sembolik Anlamları ... 165
3.5.8.1. Ekmek ... 165
3.5.8.2. Çay, Kahve ... 167
3.5.8.3. Meyve ... 170
3.5.8.4. Kuruyemiş ... 172

SONUÇ ... 175

KAYNAKÇA ... 186

EKLER ... 199

EK 1. Görüşme Formu ... 199
EK 2. Katılımcılara Ait Belge Değişkenleri ... 202

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

AYBÜ : Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi

SBE : Sosyal Bilimler Enstitüsü

İTBF : İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi

EF : Edebiyat Fakültesi

SBBF : Sosyal ve Beşerî Bilimler Fakültesi

A.g.e : Adı geçen eser

Akt. : Aktaran

Bkz. : Bakınız

C. : Cilt

Çev. : Çeviren

Der. : Derleyen

E. : Erkek

K. : Kadın

Ed. : Editör

Fak. : Fakülte

Vb. : Ve benzeri

Vd. : Ve devamı/ve diğerleri

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1 Mutfak Üçgeni 22

Şekil 2 George Ritzer'ın Mc Donaldlaşma tezinin ana boyutları 42

Şekil 3 Katılımcı/Çalışma Grubu Bilgileri 47

Şekil 4 Miles & Huberman Veri Analiz Stratejisi (Akt.Creswell, 2020: 183) 50

Şekil 5 Veri Analizde MAXQDA 2022 Programı Üzerinde Yapılan Analiz Görseli 51

Şekil 6 Kod Kitabında Ele Alınan Kategori-Kod-Alt Kod Örneği 52

Şekil 7 Katılımcıların Eğitim Durumunu Gösteren Grafik 57

Şekil 8 Katılımcıların Merkez/İlçe Dağılımını Gösteren Grafik 58

Şekil 9 Trabzon İlçeler Haritası, kaynak: https://tr.m.wikipedia.org/ 58

Şekil 10 Katılımcıların Mesleklerini Gösteren Grafik 59

Şekil 11 Katılımcıların Medeni Durumlarını Gösterir Grafik 60

Şekil 12 Ailece Kahvaltı Konusunda Katılımcıların İfadelerini Gösterir Şekil 62

Şekil 13 Kahvaltıya İlişkin Kod-Alt Kodlar 65

Şekil 14 Ailece veya Toplulukla Yenen Yemeklere Atanan Kodların Birlikte Oluşum Modeli 69

Şekil 15 İftar Konusunda Katılımcılardan Bazılarının İfadeleri 74

Şekil 16 Özel Gün ve Kutlama Yemeklerinde Kod-Alt Kod Bölümleri 75

Şekil 17 Katılımcıların Özel Gün ve Kutlama Yemeklerine İlişkin Frekans Dağılımı 76

Şekil 18 Topluca Yenen İş Yemeklerinde Ortaya Çıkan Kodlar 81

Şekil 19 Günler Hakkında Ortaya Çıkan Alt Kodların Frekans Dağılımı 96

Şekil 20 Günlere İlişkin Kod Yakınlığı Modeli 97

Şekil 21 Yemeğin İletişim İşlevine Yönelik Ortaya Çıkan Kod Bulutu 107

Şekil 22 Yemekte Konuşulan Konuları Gösterir Şekil 116

Şekil 23 Cumhuriyet ve Sonrasında Yemek ve Mutfak Kültüründe Değişimler 152

Şekil 24 Kültür Aktarım Süreci Kod Haritası 155

Şekil 25 Geleneksel Yemeklere İlişkin Kod Dağıtım Modeli..... 158
Şekil 26 İkram Konusunda Ortaya Çıkan Tek Vaka Modeli 159
Şekil 27 İsraf Konusunda Ortaya Çıkan Tek Vaka Modeli 162
Şekil 28 Katılımcılara Ait Tüm Belge ve Kodlarla Ortaya Çıkan Kelime Bulutu..... 176
Şekil 29 Ailece Dışarda Yemek Yemeye İlişkin Tek Vaka Modeli..... 177
Şekil 30 Katılımcıların Ailece Dışarda Yemek Yeme Tercihlerini Gösterir Grafik..... 178
Şekil 31 Ev Yemeği Koduna İlişkin Tek Vaka Modeli..... 179

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1 Kod ile İlgili Kişinin ve Belgelerin Sayısını Gösterir Frekans Tablosu..... 56

Tablo 2 İletişim Sürecinin Unsurları ve Yemek 126

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1 Piknik Amaçlı Gidilen Yayla Kahvaltısı (Temmuz, 2021) 95

Resim 2 Cenaze Evinde Kur'an'dan Sonra Kıymalı-Ayran-Helva Dağıtımı 142

GİRİŞ

Yemek, temel ihtiyaçlar kategorisinde yer alan yeme davranışından; insanların karınlarını doyurmak için gerçekleştirdikleri eylemden daha fazlasıdır. Yemek, toplumların kimliği, kültürel kalıpların aktarıcısı, aynı zamanda bir iletişim biçimdir. Bunu çeşitli toplumların atasözlerinde görmek mümkündür. J.A. Brillat Savarin'in de söylemiş olduğu "bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" şeklindeki ifadesinde yemeğin kimlik tanımlamanın kaynağı olduğu; Çinlilerin "ne yersen, osun" şeklindeki ifadesinden de toplumları anlamanın mümkün olduğu görülmektedir (Akt. Yılmaz, 2016: 1). Yemek, aslında toplumları ve toplumsal ilişkileri çözmenin şifresi veya değerli bir anahtarıdır.

İnsanların yemek yeme davranışlarının karın doyurmanın ötesine taşınan bir anlamı bulunmaktadır. Bu anlamına sosyalleşmek, paylaşmak, eğlenmek, bütünleşmek, sosyal ilişkileri güçlendirmek diyebiliriz. Örneğin; öğle saatlerinde yemekte buluşmak, piknikte buluşmak, kafede buluşmak. Bu mekanları ve tüketilen yemekleri farklı bağlamlarda yorumlayabilmek mümkündür. Kimi yerlerde insanlar anı ve yemekleri özdeşleştirerek bir araya gelirken; kimi yerlerde sadece yemek veya sohbet amaçlı tercih edilebilmektedir. Bu anlamda Douglas'ın yemeği sosyal ilişkilerle ilintili olarak ele aldığı söylenebilir. Douglas'ın çalışmasında yemeğin şifresini çözmek üzere; yemek bir koda dönüştürülmüş olup; kodlamış olduğu mesaj sosyal ilişkiler örüntüsünde bulunmaktadır (Goody, 2013: 46).

Yemek sosyal bir olgudur. Yemek için bir araya gelen insanlar aslında pek çok paylaşımı da gerçekleştirmiş olur. Bu bakımdan yemeğin; kültür aktarımı, iletişim aracı, çocuk ve ailenin kimlik inşası, paylaşım, boş vakit değerlendirme aracı, benliğin sunumu, dayanışma ve bütünleşme gibi işlevlere sahip olduğunu söylemek mümkündür.

Yemek, sosyal ilişkileri güçlendirirken; aynı masa etrafında yemek için bir araya gelmek iletişim açısından; özellikle de aile fertlerinin iletişimi açısından önemli bir etkiye

sahiptir. Günümüzde çalışma hayatının yoğunluğu sebebiyle aile fertlerinin bir araya gelebildikleri ilk yerlerden birisi aynı sofra olabilmektedir. Özellikle çalışma hayatının yoğun olduğu vardiyalı toplumda, insanlar geç saatlere kadar mesailerine devam etmektedir. Öğrenciler üniversitelerde ikinci öğretim programlara/bölümlere kayıt olarak eğitimlerine akşam saatlerinde de devam edebilmektedir. Dolayısıyla Beşirli' ye (2017: 36) göre de akşam yemeklerinin aile fertlerini bir araya getiren ve zamanı düzenleyen bir etkisi olduğu söylenebilir.

Bilindiği üzere aile toplumsal kurumların başında gelmektedir. Bu yapının devamlılığı ve nesillerin sağlıklı bir ortam içerisinde yetişebilmeleri için bazı değerlerin korunması gerekmektedir. Toplumsal açıdan aynı sofrada yemek yemenin aile fertleri açısından birleştirici bir unsuru vardır. Aile yemekleri aile içi ilişkileri pekiştirmesinin yanında özellikle kültürel ve toplumsal yeniden üretimin yapılandırılmasını sağlamaktadır (Akarçay, 2016: 123). Temel ihtiyaçların başında yer alan yemek, birçok kültürel ve simgesel öğeleri içerisinde barındırmaktadır. Bu açıdan yemek denilince sadece karın doyurmak amaçlı gerçekleştirilen eylem olarak düşünülmemelidir. Yemek; bir toplumun mirası, kimliği, kültürü ve iletişim biçimdir.

Birlikte yemek yemenin aynı sofrayı paylaşmanın toplumsal bağları güçlendiren bir yönü bulunmaktadır. Bu bağlamda bu çalışmada yemek konusu toplumsal ilişkiler bağlamında bir iletişim biçimi olarak ele alınırken aynı zamanda kültür aktarımının sağlanmasının önemli araçlarından birisi olarak incelenecektir. Çalışmada aynı zamanda birlikte yenen günlük öğünler ve işlevleri ile toplulukla yenen; kutsal gün yemekleri (Ramazan, Bayram, İftar, özel gün yemekleri (yıl dönümleri, doğum günleri), kutlama yemekleri (iş yemekleri, düğün, diş buğdayı), taziye yemekleri (cenaze), eğlence, piknik ve festivaller için düzenlenen yemekler ve sosyal örüntüleri hakkında da bilgiler verilecektir.

Bu bağlamda çalışmanın birinci bölümünde öncelikli olarak yemek sosyolojisi literatürünün bir taraması yapılacak olup, yemeğe ilişkin temel kavramlar ele alınacaktır. Yemeğe ilişkin temel kavramlar; yemek, sofra ve beslenmedir. Literatür taranırken esasen farklı olan bu kavramların birbirlerinin yerine sıkça kullanıldıkları görülmüştür. Bu çalışmada da yemek, beslenme ve sofra kavramları iletişim ve kültür aktarımı olarak ele alınacağından dolayı birlikte kullanılacaktır. Çünkü beslenme, yemek, sofra kavramları; vücudun gerekli besin, mineral, vitamini alması anlamında karın doyurma boyutunu

sağlarken; bu çalışmada asıl üzerinde duracağımız sosyal, kültürel ve iletişimsel boyutları olacaktır. Bu sebeple kavramların ortak işlevselliklerinin bir anlam kargaşası meydana getirmeyeceğinden dolayı birbirlerinin yerine kullanımları mümkün hale gelmiştir. Kavramları açıkladıktan sonra yemek sosyolojisinin ortaya çıkışından bahsedilecektir. Çalışmanın teorik boyutunu oluşturan yemek sosyolojisinin kuramsal yaklaşımları da sonraki bölümlere referans sağlayacak bilgiler açısından bir temel oluşturacaktır. Birinci bölümün son kısmında ise yemek sosyolojisi literatürünü taradığımız zaman öne çıkan bazı sosyologların temel kavramları çalışmamız bağlamında ele alınacaktır.

Bu kavramlar; G. Ritzer'in *Mc Donaldlaşma ve Fast Food,* Horkheimer & Adorno'nun *Kültür Endüstrisi*, Bourdieu'nun *habitusu*, Fischler'in *Gastro-anomi* yemek kültüründe meydana gelen değişimleri anlayabilmek açısından önemli görülmüştür.

İkinci Bölümde; çalışmanın yönteminden bahsedilecektir. Bu çalışmanın yöntemi nitel araştırma geleneğine dayanmaktadır. Nitel araştırma gündelik hayatta doğal ortamda olguların ne olduğu ve insanların onlara yükledikleri anlamların neler olduğuna odaklanmaktadır (Merriam, 2015 :13). Bu araştırmada da herkesin her gün deneyimlediği yemek konusunun sosyolojik anlamı üzerine odaklanılmaktadır. Bu amaçla araştırmanın deseni Fenomoloji olarak belirlenmiş olup; olay ve olguların derinlemesine anlamlarına, işlevlerine odaklanılmıştır. Çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılacak olup; Trabzon'da merkez ilçe/ilçelerde katılımcılar ile görüşülecektir. Verilerin analizinde güvenirliği artırmak adına Maxqda 2022 programı aracılığıyla veriler analiz edilecektir.

Üçüncü bölümde ortaya çıkan bulgular şekil ve grafiklerle raporlaştırılarak sunulmaya çalışılacaktır. Yemek konusunda ortaya çıkan bulgular son kısımda sonuç başlığıyla değerlendirilecektir.

Nitekim bu çalışmanın problemi, amacı ve beklenen yararları, önemi, yöntemi ve kullanılan kaynaklarını ise kısaca şu şekilde açıklayabiliriz;

Araştırmanın Problemi

Çalışmanın yemek sosyolojisi dalına katkısı hedeflenmekle birlikte Türk ailesinde yemek, yemek kültürü, sofra, aile yemeği ve ailece yemek gibi başlıklarla yemeğin

toplumsal hayattaki ilişkiler (aile, arkadaş, akrabalık) ve kültür aktarımı üzerindeki etkisine bakılacaktır. Bu amaçla çalışmanın ana ve alt problemlerini şu şekilde söyleyebiliriz:

- Yemeğin iletişim olarak işlevleri nelerdir?
    - Sözel olan iletişim işlevi nasıldır?
    - Sözel olmayan iletişim işlevleri nasıldır?

- Türk toplumunda yemeğin kültür aktarım işlevi nasıldır?
    - Geleneksel yemek kültürü devam ediyor mu?
    - Bayramlarda, ramazanda, düğün ve iftarda yemekler nasıl ve kim tarafından hazırlanıyor?
    - Yemek kuşaklar arası iletişim açısından nasıl bir işleve sahiptir?

- Yemek, bireyin aile ve toplumla ilişkisini nasıl etkilemektedir? (birlik, bütünlük, yalnızlık…)
    - Yemeğin ailede karın doyurma dışındaki fonksiyonları nelerdir?
    - Aile ile birlikte yenen günlük öğünler aile iletişimi açısından neden önemlidir?
    - Yemek aile, değerler ve toplumsal ilişkiler açısından neden önemlidir?

Araştırmanın Amacı ve Beklenen Yararlar

Bu çalışmada; insanlığın varoluşundan itibaren temel ihtiyacı haline gelen 'yemek' konusu, toplumsal değişim ve yapıdaki dönüşümler çerçevesinde sosyolojik bir olgu olarak ele alınıp incelenecektir. İnsan yaşamının ayrılmaz bir parçası olan yemek konusunda çalışmaların antropoloji, etnografi, gastronomi gibi alanlarla sınırlı olması bu çalışmanın belirlenmesinde etkili olmuştur. Bu çalışmanın, sosyolojik bakımdan ihmal edilen ve son zamanlarda birkaç akademisyen sosyolog tarafından çalışılmış olan 'yemek sosyolojisi' alanına katkısının önemli olacağı düşünülmektedir. Ayrıca yemek sosyolojisi alanında yapılacak bu çalışmada yemeğin; iletişim biçimi olarak aile ve toplum ilişkisi üzerindeki etkisinin ele alınacak olması alana özgün bir yarar ve katkı sağlayacaktır. Çalışmanın, yemek sosyolojisine katkısının yanı sıra aile sosyolojisi içinde katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çocuğun sosyalizasyon sürecinde temel eğitimini aldığı ailenin sofra kültürü ve yeme alışkanlıkları gelecekteki kişiliğinin oluşumuna yansıyacak bir etkiye sahiptir. Yemek, aile

içerisinde; iletişim, birlik, bütünlük, paylaşma, vakit geçirme, saygı, temizlik vb. birçok kuralın öğrenildiği bir işlevselliğe sahiptir. Bu sebeple çalışmanın Türk toplumunun en önemli kurumu olan aile hakkında yapılacak başka çalışmalara da yarar sağlaması önemsenmektedir.

Araştırmanın Önemi

İletişim ve kültür aktarımı olarak yemek konusunu sosyolojik bakış açısıyla ele alan bu çalışmayla;

- Literatürde[1] az sayıda bulunan yemek sosyolojisi alanına Trabzon örnekleminde bir nitel araştırma yapılarak özgün bir katkı sunması hedeflenmektedir.
- Çalışmayla birlikte karın doyurmaya yönelik bir eylem olarak düşünülen yemek konusunun aile, toplum ve toplumsal ilişkileri anlamak açısından sahip olduğu işlevlerin anlaşılması,

Konuya ilişkin pratik ve kuramsal kavrayışa yardımcı olması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Araştırmanın Yöntemi

Çalışma nitel araştırma yöntemi, fenomenoloji desenine göre tasarlanmıştır. Trabzon'da merkez ilçe ve çevre ilçelerde maksimum çeşitlilik örneklemesiyle veriler toplanacak olup, gönüllü katılımcılar ile araştırma gerçekleştirilecektir. Araştırmanın yöntemiyle alakalı detaylar ilerleyen bölümlerde yöntem başlığı altında araştırmanın modeli, katılımcı grubu, veri toplama aracı gibi başlıklarla ayrıntılı olarak anlatılacaktır.

Araştırmada Kullanılan Kaynaklar

Bu çalışmada kullanılan birincil kaynaklardan bazılarını şu şekilde özetleyebiliriz;

1. BREADSWORTH Alan. & KEIL Teresa (2011). ***Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*** eserinde yemek yemenin sosyolojik ilginin uzun süre dışında bırakılmasının nedenleri üzerine bir düşünüş ile başlayan çalışmada başka akademik disiplinlerce ele alınan bu konunun esasen toplumsal yönlerinin çok

[1] Bkz. Çalışmada ilerleyen sayfalarda *konuyla ilgili sosyoloji alanında yapılan bazı lisansüstü tezler*

olduğu üzerinde durmaktadır. Yemek konusunda çalışmaya bir davet olan bu eser bizim çalışmamız içinde ilham veren bir başlangıç eseridir. Son zamanlarda Amerika ve Kanada'da yemek ve toplum başlıklı dersler verilmekte olup özellikle kongrelerde bu alandaki çalışmaların artışı ise umut verici karşılanmıştır. Kitabın birinci ve ikinci bölümlerinde modern besin zincirinin oluşumundan bahsedilmiş olup, bu oluşumun uluslararası eşitsizliğe dair etkisi değerlendirilmiştir. Diğer bölümde yemek sosyolojisi ilk olarak besinsel olandan kültürel olana başlığı ile aslında yediğimiz yiyeceklerin kültürle olan ilişkisi anlatılmaktadır. Bir yiyeceğin yenilebilir olmasına imkân sağlayan en önemli etkinin kültür olduğu üzerinde durulmaktadır. Sosyalizasyon ve yemek başlığında bebeğin sütten kesilmesi ile mutfak üzerinden sosyalizasyonun başladığı ve damak zevkinin bu bağlamda oluştuğu belirtilmiştir. Yiyeceğin toplumsal bağıntısı; yiyecek alışverişi ile ortaya çıkan etkileşim, aile içi yemekle şekillenen ilişkiler yemek sosyolojisinde ele alınan konulardan olmaktadır.

2. Atsuko Ichijo & Ronald Ranta (2018) ***"Yemek ve Ulusal Kimlik"*** başlıklı eserinde yemeğin aslında milliyetçi bir kimliğin görüntüsünü oluşturabileceğini görmekteyiz. Yemek, biz ve bizden olmayanların ayırt edilebileceği bir arenayı sunmaktadır. Yemek, siyaset ve politik söylemlere araç olabilmekte, milletin biçimlenmesinde etkili bir gastodiplomasinin alanını oluşturmaktadır. Yani çeşitli ülkeler yemekleri ülkelerin tanıtımı amaçlı kullanabilmektedir. Patent gerekçesiyle yemeğin ulusal kimlikleri belirlenmekte; üretim, dağıtım ve tüketim zinciri bu eksende gelişmektedir.

3. Jack Goody (2013) **"*Yemek, Mutfak, Sınıf (Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması)"*** eserinde; Afrika'da yaygın örüntülerden bahsetmektedir. Gana'da kadın ve erkeklerin ayrı ayrı yemek yeme şekli ve düzenindeki geleneksellik vurgulanmaktadır. Kadınlar yemeklerin piştikleri yerlerde çocuklarla yemeklerini yerken; erkekler gölgelik veya çatıda ayrı bir yerde konumlanışı örneklendirilmiştir. Buradan hareketle yemekte cinsiyet farklılıkları, sınıfsal farklılıklara çeşitli örneklerle odaklanıldığını söyleyebiliriz. Bu örneklerde Avrupa, Asya ve Afrika'daki farklılıklarda karşılaştırmalı olarak verilmiştir. Yemek sosyolojisinde yemek pişirmeye yönelik cinsiyetçi söylemlerin fazla genelleştirildiği ancak bunun ülkelere göre farklılık oluşturduğunu; Avrupa'da kadınların günlük yemek tariflerini

saray mutfağı tarifi haline getirenlerinde erkekler olduğu ifade edilmiştir. Yemeğin hazırlanışından tüketimine kadar farklı hiyerarşik ilişkilerin farklı anlamı olduğuna da dikkat çekilmiştir.

4. Hayati Beşirli (2017) **"*Yemek Sosyolojisi"*** eserinde sosyolojiyi yemek ve mutfak üzerinden anlamaya ve yerli bir sosyoloji olarak Türk yemek sosyolojisine katkı sunmaya yönelik bir kaynaktır. Yemek, kültür, Türk kültüründe yemek, farklı dinlerde yemek konuları sosyolojik açıdan ele alınmıştır. Yemek ve mutfağın simgesel anlamları; toplumsal tabakalaşma ve yemek, sosyalizasyon sürecinde yemek konuları yazarın kendi fotoğraf arşivinde görseller ile zenginleştirilerek tartışılmıştır.

5. Erhan Akarçay (2016) **"*Beslencenin Sosyolojisi"*** eserinde orta sınıfın yeme içme pratiklerinin anlamı üzerinde durulmaktadır. Bu amaçla Eskişehir'de bir alan çalışması ile ortaya çıkan bulgularda orta sınıfın neden yemeği dışarda yedikleri, ne yedikleri, nerelerde yemeyi tercih ettikleri sınıf ve kentsel yapı hakkında da bilgi sağlamaktadır. Bu sebeple yemek, gıda alanında yapılan bu çalışmanın aynı zamanda kent sosyolojisine de katkı sağlamaktadır.

6. Murat Belge (2018) **"*Tarih Boyunca Yemek Kültürü"*** eserinde değişik kültürlerin yemek kültürleri, yemeğe ilişkin ideolojiler, lezzet yapıları, sofra adabı vb. konular toplum ve kültür bağlantısı ile ele alınmıştır. Bazı yiyeceklerin tuz, ekmek, baharat, salata, çay, şeker ve balık üzerinden yemek kültürü bahsedilmektedir. Eserde ulusal bir mutfağın ulusal tarih ve ulusal kültür gibi dünya görüşlerini yansıtabileceği ifade edilmiştir. Dünya mutfaklarındaki çeşitlilikten bahsederken Osmanlı mutfağı, Çin mutfağı ve Fransız mutfağının dünyadaki üç önemli mutfak olduğu görülmekte ve bu anlamdaki kültürel değerler karşılaştırmalı olarakta ele alınmaktadır.

7. Ed. Suraıya Faroqhi & Christoph K. Neumann (2016) **"*Soframız Nur Hanemiz Mamur"*** eserinde Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak, şehzade mutfakları, sohbet mekânı olarak kahvehaneler, eski mutfak kültürü gibi çeşitli yazarların katkı sağladıkları yazılar yer almaktadır.

Konuyla ilgili sosyoloji alanında yapılan bazı lisansüstü tezler ise şu şekildedir:

8. Seçil Özgökbel (2020) **"*Değişen yeme pratikleri, beslenme alışkanlıkları ve diyet deneyimleri"*** Yüksek lisans Tezi (Nitel araştırma)

9.	Hasan Hüseyin Çinay (2020) **"*Yemek ve sofranın temsili: Fatih Akın filmleri"***-Yüksek Lisans Tezi (Nitel araştırma)
10.	Hülya Gültekin (2019) **"*Yemek sosyolojisi bağlamında üniversite öğrencilerinin yemek yeme alışkanlıklarının değerlendirilmesi: Cumhuriyet üniversitesi örneği"*** -Yüksek Lisans Tezi (Nicel araştırma)
11.	Sena Gökçegöz (2019) **"*Yemek kültürünün rasyonelleşmesi: Kayseri'de dışarıda yemek"*** Yüksek Lisans Tezi (Nitel araştırma)
12.	Hasan Ersavaş (2018) **"*20.yüzyıldan günümüze kadar orta Toroslarda yaşayan yörüklerin yemek kültürü ve mutfak yapısı"*** -Yüksek Lisans Tezi (Nitel araştırma)
13.	Banu Bingör (2016) **"*Küreselleşmenin yemek kültürüne etkileri"***, Yüksek lisans tezi (Nitel araştırma)
14.	Atakan Büke (2008) **"*Küreselleşme ulusötesileşme ve emperyalizm: tarım ve gıda sosyolojisinin Türkiye örneğinde incelenmesi"***.-Yüksek Lisans Tezi (Nitel araştırma)

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı ulusal tez merkezinde yayınlanmış olan konuyla ilgili (sosyoloji) lisansüstü tezlere bakıldığı zaman 'yemek sosyolojisi' ile ilgili taramalarda 1 tane yüksek lisans tezi, yemek kültürü alanında 4 tane yüksek lisans tezi, sofra ile ilgili 1 tane yüksek lisans tezi, gıda sosyolojisi olarak 1 tane yüksek lisans teze ulaşılmıştır. Bu tarama sosyoloji anabilim dalında yapılan çalışmalarda yemek konusunun az çalışan bir konu olduğunu göstermektedir. YÖK tezdeki bu taramada 'yemek' konusu üst bir çatı olarak düşünülebilir. Çünkü yemek anahtar kelimesi ile arama yapıldığı zaman; gastronomi ve mutfak sanatları, beslenme ve diyetetik, işletme, turizm, ziraat, sosyoloji, endüstri mühendisliği, gıda mühendisliği, ekonomi, psikoloji, eğitim bilimleri, tarih, sanat tarihi, iç mimarlık ve dekorasyon, halk sağlığı ve adli tıp gibi farklı alanlarda çalışma konusu olduğunu görmekteyiz. Ancak bu çatının altında sofra konusunda yapılan lisansüstü tezlerin ziraat bölümü ağırlıklı olduğu, yemek kültürü alanında yapılan çalışmaların beslenme ve diyetetik ile gastronomi ve mutfak sanatları ağırlıklı olduğu tespit edilmiştir. Yemek ve iletişim bağıntısı ise Hasan Hüseyin Çinay'ın *"Yemek ve sofranın temsili: Fatih Akın filmleri"* tezinde ele alınan bir bölüm olmuştur. Bu durum çalışmanın önemini gösterir niteliktedir. Doktora düzeyinde yapılan bu çalışmanın yemek sosyolojisi ve aile sosyolojisine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

1. KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE: YEMEK SOSYOLOJİSİ LİTERATÜRÜ

1.1. Temel İhtiyaçlar: Yemek

İnsanların doğmadan önce anne karnındayken ve doğduktan sonra yaşamlarına devam edebilmeleri için öncelikle besleniyor olması gerekmektedir. Bu açıdan yemek yeme yaşam zincirinin en önemli halkalarından biridir. Bir bebek anne karnındayken, beslenmeden hayata tutunması mümkün değildir. Doğduktan sonra da yeterli beslenme gerçekleşmezse gelişimini tamamlaması mümkün değildir. Bu yüzden 'yemek yeme', 'beslenme' temel ihtiyaçlarımızın başında gelmektedir. İnsan arzuları doğuştan gelmekte olup yukarıya doğru tırmanmakta olan bir hiyerarşik düzen içerisinde gerçekleşir. (Marshall, 2005: 325). İnsan en temel ihtiyacı olan yemek, su, uyku gibi birtakım ihtiyaçlarını karşılamadan diğer ihtiyaçlarını düşünmesi mümkün olamamaktadır. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde fizyolojik ihtiyaçlar ilk kategoride yer almaktadır. İhtiyaçlar hiyerarşisinde insan davranışlarını harekete geçiren unsur ise öncelikli gereksinimlerin karşılanmasına bağlıdır. (Zastrow, 2015: 67). Yemek ise yaşamın devamlılığının zorunlu gereksinimidir. Bu sebeple yemek; gastronomi, tıp, eğitim, turizm, psikoloji, sosyoloji vb. birçok bilimin çeşitli açılardan araştırma konusu olmuştur.

Yemenin tarihinin, insanlık tarihi kadar eski olduğu düşünülürse, avcı toplayıcı toplumlardan günümüze olan değişiklikler; toplumun, kültürün, ekonomik koşulların, siyasetin, dinin etkisiyle gerçekleşmiştir. Yemek yeme tercihimizi ilk belirleyen ve etkileyen yapı ailedir. Doğduğumuz andan itibaren belirli bir damak zevki ile doğduğumuzu söylemek güçtür. Damak zevkimizi belirleyen pek çok çevresel faktör bulunmaktadır. Yemeğin nasıl pişirilip nasıl tüketileceğine dair aile başta olmak üzere, kültür, ekonomi, din vb. pek çok yapı etkili olmaktadır. Örneğin; kişinin ekonomik durumu neyi ne kadar alıp ne miktarda tüketeceğini etkilemektedir. Yine benzer olarak dini yapıda haram-helal şeklinde yiyeceklerin hangisinin tüketilebileceğini belirleyebilmektedir. Örneğin; Avrupa'da çokça tüketilen domuz etinin, İslam dininde haram olması sebebiyle tüketilmemesi bu durumun bir göstergesidir.

Sosyolojik bakış açısıyla yemek; toplumları anlayabilmek açısından pek çok ipuçlarını barındırmaktadır. Bir toplumun yemek biçimine bakarak o toplumun gelişmişlik seviyesi, uygarlık biçimi, tüketimi, kültürel yapısını anlamak mümkündür. Hatta günümüzde yemeğin

ulusal kimliğine ilişkin anekdotlar; yemeğin milli bir değer haline dönüştüğünü göstermektedir. Yemek ve kimlik arasındaki bağıntıyı Ichico & Ranta (2016) "Yemek ve Ulusal Kimlik" adlı kitabında yemek kültürünün biz ve tanıdık olanlar ile bizden olmayanları ayırt etmek bağlamında kullanılabileceğini öne sürmektedir. Yemek yemenin belirli kuralları gerektirdiği düşünülürse; yemekte ne yediğimiz, nasıl yediğimiz, ne zaman ve nerede yediğimiz yemek kültürü aracılığıyla ulusun tanımlanıp karakterize edilmesini sağlamaktadır (Ichico&Ranta, 2016: 18).

Yemek pişirme ve yeme biçimleri de toplumsal açıdan belirli araştırma, tespit ve analizlerin yapılmasına imkân tanımaktadır. Levi Strauss, toplumsal yapıları, yemek pişirme yöntemi ile tercüme edebilmenin mümkün olduğunu vurgulamıştır (Akt. Belge, 2018: 15). Bu açıdan çeşitli toplumların yemek kültürü üzerinden toplumsal yapıları hakkında ipuçları elde edebilmek mümkündür. Örneğin; Japonların çiğ balıktan sushi yapması ve bunun küresel mutfakta da önemli bir yer edinmiş olması üzerine düşünülebilir. Yemek kültüründe ateş bulunmadan önce yiyecekler çiğ olarak tüketilmekteydi. İlkel toplumlarda insanlar bulduklarını yiyerek beslenirken; ateşin bulunması ile birlikte buldukları yiyecekleri daha lezzetli ve kolay yenebilir hale getirmişlerdir. Ateş bulunduktan sonra; ateşte pişen yemekler, medeniyet açısından da önemli bir dönüm noktasını oluşturmaktadır. Uygarlık çizgisi ateşle yükselmiş olup, pişirme yöntemleri ve gereçleri de çeşitlilik kazanmıştır (Toygar, 2001: 50).

Günümüzde ise tekrardan yiyeceklerin çiğ olarak tüketilmesi gündeme gelmiştir. Geriye dönüş gibi düşünülen bu adımın yemek kültürü çeşitliliği açısından ileriye yönelik bir adım olduğu söylenebilir. Yiyeceklerin çiğ olarak tüketildiği yerlerde "çiğ beslenme/raw food" şeklinde ortaya çıkan yeni beslenme biçimi de önemli tüketim dönüşümlerindendir. Bu durum aslında yemek yemenin, temel ihtiyaçlar kategorisinde önemini koruduğunu ancak tercihlerde ve tüketim alışkanlıklarında birtakım değişikliklerin ortaya çıktığını göstermektedir.

Temel ihtiyaçlar kategorisinde yer alan yemek, aynı zamanda sosyal ihtiyaçlar içinde etkisini göstermektedir. Örneğin; gastronomi turizmi, hem karın doyurmayı sağlamakta; hem de sosyalleşme ihtiyacının karşılanmasına bir olanak sağlamaktadır. Yemek yemenin keyfini deneyimlemek isteyen kişilerin tercihleri artık yer, zaman ve mekân tanımamaktadır. İnsanlar boş vakitlerinde ünlü lezzetleri tatmak amaçlı seyahatler gerçekleştirebilmektedir.

Gastronomi turizmi; yeni tatların, mekanların insanların keşfi ve kültürel karşılaşma olanağı sunmaktadır (Artık vd., 2019: 536). Yemek, temel ihtiyaçlar içerisinde yer almakla birlikte bazen diğer ihtiyaçlar için de önemli bir araç haline gelebilmektedir. Örneğin; yemek, fizyolojik ihtiyacımız olan karın doyurabilmeyi sağlarken; aynı zamanda sevgi ihtiyacının karşılanmasına aracılık edebilir. Bazı yemekleri bazı insanlar ve mekânlar ile ilişkilendirebiliriz. Yemek yeme esnasında edinilen his o kadar kuvvetli olur ki benzer yemekler yenildiği zamanda insanlar o hissin oluştuğu mekânları ve yemekleri hatırlayabilmektedirler (Yılmaz, 2016: 5). Sevdiğimiz insanlar için sofrada onların sevebileceği yemekler hazırlamaya dikkat edebiliriz. Örneğin; anneanne böreği, anne kahvaltısı vb.

Türk toplumunda yemek, fizyolojik ihtiyaçların karşılanmasının yanı sıra, değer görme ihtiyacı, sevgi görme ihtiyacı bağlamında da önemli işlevlere sahip olabilmektedir. "Erkeğin kalbine giden yol midesinden geçer" atasözünde sosyalizasyon sürecinde kadınların ev içi görev tanımlamalarından birisi de güzel yemek yapmak şeklinde belirlenmiş oluyor. Ancak günümüzde sadece kadınların değil; erkeklerinde güzel yemekler yaparak eşlerine destek olduklarını söylemek mümkündür. Böylece her iki cins de sevdikleri için sevdiği yemekleri yaparak değer verme, sevgi ihtiyaçlarını da desteklemiş olmaktadır.

1.2. Temel Kavramlar

1.2.1. Beslenme

Beslenme, bireyin yaşamına devam edebilmesi için gerekli olan besinlerin vücuda alınarak sindirim yoluyla vücudun yeterli miktardaki besini kullanması sürecine denmektedir (Kutluay Merdol, 2019: 3). Kısaca beslenme kavramını vücudun yaşamsal fonksiyonlarına devam edebilmesinin temel koşullarından birisi olarak da açıklayabilmek mümkündür. Tanım olarak beslenme kavramındaki ana noktanın vücut için gerekli besinlerin alınması ve tüketilmesi ile ilişkili olduğu söylenebilir. Ancak bunun gerçekleşebilmesi için besinlerin üretiminden, dağıtımına, hazırlanmasına, tüketimine kadar pek çok ilişki zincirinin oluşması ve sürdürülmesi gerekmektedir. Bu durum ise beslenmenin sadece yiyecek tüketimi olarak değil; ekonomi, sağlık, siyaset, psikoloji, sosyoloji gibi pek çok bilim dalı ilişkili olarak kavranması gerektiğini ortaya koymaktadır.

Bireylerin besin maddelerine ulaşmak için yeterli bir gelire sahip olması gerekmektedir. Ayrıca bireylerin beslenme düzeyi ile ülkenin refah düzeyi arasında da doğrudan bağlantı kurabilmek mümkündür. Ülkelerdeki gıda maddelerinin fiyatlandırması, bireylerin satın alma gücünü etkilemekte dolayısıyla da yeterli beslenme-yetersiz beslenme, sağlıklı beslenme-sağlıksız beslenme gibi tartışmaların ortaya çıkmasına neden olabilmektedir. Ülkelerin gelişmişlik seviyelerine göre kişi başına gıda üretim indeksine bakıldığında; Afrika kıtasında oranın düşük olması, beslenmenin ekonomi ile ilişkili yönünü ortaya koymaktadır. Beslenme sağlık ilişkisi ise tüketilen besin maddeleri ve miktarı ile ilişkili olarak ele alınıp tartışılan bir konudur. Tüketilen besin maddeleri doğal, katkısız ürünlerden oluşuyorsa sağlıklı beslenme, paket ürünlerden oluşuyor ise içerisindeki katkı oranlarına bağlı olarak sağlıksız beslenme olarak açıklanmaktadır. Ancak beslenmenin sağlıklı- sağlıksız olmasını belirleyen tek kıstas besin maddesi değildir. Aynı zamanda yenilen miktarda bu durumda belirleyici olmaktadır. Günümüzde fazla tüketimin ve düzensiz beslenmenin ortaya çıkarmış olduğu obezite sorunu bireysel ve toplumsal sağlık açısından önemli risk faktörlerindendir.

Beslenmenin siyaset ile ilişkili boyutunu ise, ülkelerin yiyecekler üzerinden kimlik tanımlama biçimleri ve ticari alışverişleriyle alakalı olarak açıklamak mümkündür. Örneğin; kakao Gana'dan, diğer ülkelere ihraç edilmekte karşılığında Fransız küp şekeri, Amerikan mısırı, İtalyan domates salçası gibi temel gıda maddelerini almaktadır (Goody, 2013: 10). Bu tüketim zincirinde siyasi ve politik açıdan herhangi bir anlaşmazlığa düşülmesi durumunda ise ilgili ülkelerin besin maddelerini bulma konusunda sıkıntıya girdikleri görülmektedir.

Beslenmenin psikoloji ile alakalı boyutunu ise bireylerin yiyecek tercihleri ve seçimleri üzerinden anlamak mümkündür. Kişiler özellikle stresli dönemlerinde fazla yemek yeme eğilimi içerisinde olabilmektedir. Stres faktörünün yemek yeme miktarı üzerinde etkisi olurken; besinlerinde stres durumunu artırıcı veya azaltıcı yönde etkileyen ters yönlü ilişkisinden bahsetmek mümkündür. Son zamanlarda ortaya çıkan stres azaltan yiyecekler (comfort food) kavramı ile geleneksel yiyecekler kastedilmekte olup; bu yiyeceklerin olumsuz duyguları azaltan, olumlu duyguları ise artıran etkisinden söz edilmektedir (Özenoğlu, 2018: 357). Doğru beslenmenin de kişinin ruhsal sağlığına iyi geldiği bilinmektedir. Balık, meyve, sebze vb. sağlıklı besinleri tüketmek kişiyi depresyondan korumaktadır.

Beslenmenin toplumsal analiz için bir araç haline gelmesi ise beslenme-sosyoloji ilişkisini kurmaya yardımcı olmaktadır. Kimlik tanımlama biçimi olarak çevresel ve sosyal faktörleri yansıtan; "arkadaşını söyle sana kim olduğunu söyleyeyim" söylemine günümüzde "ne yiyorsak oyuz" anlayışı da eklenmiştir (Kocatepe & Tırıl, 2015: 56). Böylece yemek, kimlik tanımlama biçimi haline gelirken; neleri yiyip, neleri yemeyeceğimizi belirleyen aile, çevre, örf, adet ve geleneklerde beslenme alışkanlığının kazanılmasında önemli olmuştur.

Bu çalışmada beslenme kavramı; vücudun gerekli besin, mineral, vitamini alması anlamında karın doyurma boyutu olarak ele alınırken; aynı zamanda asıl üzerinde duracağımız sosyal ve kültürel boyutunu önceleyeceğiz. Bu bakımdan beslenme ve karın doyurma kavramlarının farkının da çalışmamız için önemli olduğunu belirtmek gerekmektedir. Y*emek yeme* karın doyurmanın yanında sosyal ve ruhsal bir olgudur. Ancak *karın doyurmak* açlık hissini ortadan kaldırma anlamı taşımakta ve konunun sosyal yönünü eksik bırakmaktadır (Öz, 2017). Bu sebeple çalışmada beslenme ve yemek kavramlarını birbirlerinin yerine kullanıyor olmakla birlikte; karın doyurmadan farklı yönlerini ele almış olacağız.

1.2.2. Sofra

Türk Dil Kurumuna (TDK) göre sofra; masa, sini gibi mutfak araç gereçleriyle yemek yeme için hazırlanmış durumuna denmektedir. Aynı zamanda birlikte yemek yiyen insanlar içinde sofra kavramı kullanılmaktadır. Sofra kelimesinin etimolojik kökenine bakıldığında; tarihte en eski kaynak olarak gösterilen Aşık Paşanın Garip-namesinde (1330) 'süfre' yolcu yemeği anlamında kullanılmıştır.[2] Arapça yolcu yiyeceği, azık anlamına gelen "sufra" kelimesinden dilimize "sofra" olarak geçmiştir.

Sofra kelimesi Türk kültüründe büyük önem taşımaktadır. Öyle ki sofra ile ilgili onlarca kelime dilimize yerleşmiştir. Türk kültüründe "sofra" kavramı ile ilgili kelime sayısı,

[2] https://www.etimolojiturkce.com/kelime/sofra Erişim Tarihi: 04.04.2020

sofranın Türk kültüründeki önemini gösteren önemli bir ölçüttür. Sofra ile ilgili atasözlerine bakıldığında;

"Su küçüğün, sofra büyüğün" derken yemekte saygının önemini,

"Ekmeğini yalnız yiyen, sofrasını yalnız kaldırır" sözünde paylaşımın önemi,

"Sofrada elini, mecliste dilini sakla" derken de nezaketin önemi vurgulanmaktadır.

Sofra, karın doyurulan yer anlamının yanında; hüzün, mutluluk, birlik beraberliğin yaşandığı, önemli kararların alındığı yerdir. Yemek, insanların kültürel kimliğini, tarihsel konumunu, inanç ve toplumsal aidiyetini yansıtan simgelere sahiptir (Demirkol, 2013: 23-24).

Sofrada yemek ile birlikte yemeği kuşatan bir dizi simge ve anlamlarda tüketilmektedir. Sofranın düzeninden, tercih edilen yemek çeşidine, pişirme yöntemine kadar kültürün etkisini gözlemlemek mümkündür. Örneğin; Türkiye'de sofralarda mevsimlik hazırlıkları, yiyeceklerin güneşte kurutulması, pişirilmesi veya tuzlayarak saklanması gibi yöntemlerle yaz aylarından başlayarak sonbaharda da devam etmektedir (Nahya, 2012: 18). Sofra denilince yazın taze mevsimlik yiyecekler akla gelirken; kışın erişte, tarhana, turşu kurutmalıklar ve hoş sohbetler akla gelmektedir. Sofranın bütünselliğini sağlayan şey yiyeceklerin yanı sıra bireylerin bir arada olmasıdır. Toplumsal değişim süreciyle sofranın anlamında da birtakım değişiklikler yaşansa da Türk toplumunda sofra önemlidir.

Sofraya verilen değer ve önemi Türk romanları üzerinden de görebilmek mümkündür. Özellikle Refik Halit Karay *"Üç Nesil Üç Hayat"* romanında 'ev yatak, sofrada ailedir' demektedir. Sofranın aileyi birleştirici, bütünleştirici yönünü vurgulayan Karay, aile terbiyesinin öğrenilmesi açısından da sofranın önemli olduğunu belirtmiştir. Aynı eserinde sofranın aileyi birleştirici işlevinin yanında terbiyenin öğrenilmesi açısından eğitici işlevini de görmekteyiz. Sofra saygı, edep, adap, nezaket vb. davranışların öğrenildiği yerdir. Sofra, sofra adabının öğrenildiği, bireylerin toplumsallaşmalarına katkı sağladıkları yerdir. Kişi çatal, kaşık ve bıçak tutmaktan başlayarak, sofrada nasıl oturulması, giyinilmesi, davranılması gerektiğini dair daha birçok karmaşık toplumsal davranışı sofrada öğrenmektedir.

Sofra adabı, çocukluktan başlayarak; örf adetler, toplumsal ilişkilerin ve hiyerarşinin öğretilmesi açısından eğitimin önemli bir kısmının gerçekleştiği yerdir (Belge, 2018: 362).

Birlikte yemek yeme toplumsal bir eylemi oluşturduğundan dolayı; bu olayın sofra adabı başlığı altında birtakım kurallara bağlanması kaçınılmazdır. Sofra adabı ile ilişkilendirilen adab-ı muaşeret kurallarının öğretileri; israfa, açgözlülüğe, bencilliğe karşı 'paylaşmayı' içermektedir. Konuyla ilişkili olarak dilimize yerleşen;

"Biri yer biri bakar kıyamet ondan kopar",

"Misafir on kısmetle gelir, birini yer dokuzu bırakır" atasözleri de paylaşımın önemini göstermektedir. Sofra gündelik yaşamda, karın doyurulan yer anlamında lokanta, kültürel değer ve normların öğrenildiği kültür merkezi, çeşitli davranışların kazanıldığı eğitim kurumu, aileyi ilgilendiren kararların alındığı toplantı salonu, yemek dualarının yapıldığı, tapınak olma işlevine sahiptir (Uğur Çerikan, 2018: 482). Çalışmada da sofranın, birlikte yemek yemenin bu tür çeşitli işlevsellikleri üzerinde durulacaktır. Aynı zamanda bu çalışmada sofra kelimesi; yemek kelimesi ile taşımış oldukları ortak işlevsellikler sebebiyle birbirinin yerine kullanılabilecektir.

1.3. Gıda ve Besin Sistemlerinin Oluşturulması

'Yemek' denilen şemsiye kavram içerisinde yer alan yiyecek, besin gibi ürünler; otomobil, ampul veya ayakkabı gibi diğer endüstriyel ürünlerle karşılaştırıldığı zaman daha kolay bozulabilir. Bu sebeple Marx; "meta ne kadar çabuk bozulursa, kapitalist üretimin nesnesi olmaya o kadar daha az uygun olur" demiştir (Carolan, 2016: 22). Ancak teknolojinin gelişmesiyle birlikte yiyeceklerin taşınması ve saklanmasının kolay bir hale gelmesi yiyeceklerinde kapitalist üretimin nesnesi olduğunu göstermektedir. Bahçelerde tarlalarda üretilen taze ürünlerin işlenerek, konserve, kurutma gibi yollarla global firmalar aracılığıyla pazarlanması bu durumun bir göstergesidir.

Gıda ve besin sistemlerinin oluşturulmasında; gıda güvenliğinin oldukça etkili olduğu görülmektedir. Gıda güvenliği ise; insanların ekonomik, güvenilir, kaliteli ve sağlıklı gıdaları satın alabilme hakkını ve her türlü zarar için alınan önlemleri ifade etmektedir (Artık, vd., 2019: 234). Gıda güvenliği besinlerin üretilmesinden, saklanmasına, taşınmasına ve tüketiciye ulaşmasında gerekli tedbirleri içermektedir. Özellikle sanayi devriminden sonra gıda ve besin sistemlerinin geliştiğini söylemek mümkündür.

Gıda ve besin sistemleri açısından diğer bir önemli kavram ise; gıda güvencesidir. Gıda güvenliği ile ilişkili olan bu kavrama göre insanların yaşamlarına devam edebilmeleri için gerekli olan gıdaya erişebilmeleri önem taşımaktadır. Gıda güvencesi; tüketicilerin piyasa veya kendi üretimi ile gıdaya ulaşmasını ve fazlasının korunmasını içeren bir kavramdır (Karakuş, Umar, 2019: 1031). Teknolojinin gelişmesiyle birlikte gıda güvencesi tarım topraklarından sanayi ortamına taşınmaktadır. Gıdaya erişilebilirlik durumunun sadece tarım işçisinin emeğine bağlı olmadığını aynı zamanda fazla üretimin saklanması, işlenmesi ile bağlantılı olarak sanayi üretiminin önem kazandığını söylemek mümkündür. Bu durumun bir sonucu olarak toplumda üreticiden çok hazır tüketicinin ortaya çıktığı söylenebilir. Gıda konusunun üretim, dağıtım süreçlerinden daha ziyade tüketim ile bağlantılı hale gelmesinde besin sistemlerinin etkisi bulunmaktadır.

Besin sisteminde gıda güvencesi, gıda güvenliği gibi gelişmelerle birlikte yeme-içme alışkanlıklarının ve tüketim biçimlerinin de değiştiği görülmektedir. İnsanların beslenme alışkanlıkları taze gıdalardan dondurulmuş, soğutulmuş, kurutulmuş, konserve vb. gıdalara dönüşürken; gıdadaki çeşitlilik ve hazır bulunuşluk da sağlığı ve bedeni önemli ölçüde değişime uğratmıştır. Toplumun sağlığını, ekonomisini etkileyen bu değişmeler yemek bağlamındaki araştırmaların ortaya çıkmasını ve artmasını sağlamıştır. Bu anlamda gıdaya ilişkin çalışmaların başta tarihsel, biyolojik, kültürel, ekonomik olmak üzere gıda üretim, tüketim ve güvenliği, sağlık alanlarında artmaya başladığını söylemek mümkündür (Akarçay, 2016: 28). Besin ve gıda sistemlerinin; yeme-içme gibi insan yaşamının gerekli ve zorunlu bir ihtiyacının sosyolojinin araştırma konusu haline gelmesini sağladığını söylemek mümkündür.

1.4. Yemek Sosyolojisinin Ortaya Çıkışı

Yemek sosyolojisinin nasıl ortaya çıktığını anlayabilmek açısından; sosyologların yemek ve sosyolojiyi nasıl ilişkilendirdiklerine bakmak gerekmektedir. Bu açıdan öncelikle Wright Mills'in "sociological imagination" kavramının önemi ortaya çıkmaktadır. Mills (1959), Giddens (1986), Evan Willis (2004) sosyolojik hayal gücünü birbiriyle ilişkili olan şu dört örüntü ile açıklamıştır; tarihsel, kültürel, yapısal ve eleştirel faktörlerdir (Germov & Williams, 2008: 6). Yemek sosyolojisi de bu faktörler bağlamında düşünülürse yemek konusunun aslında sadece fizyolojik ihtiyacın giderildiği bir eylem olmadığının; toplumsal

tarihsel ve kültürel yapı ile ilişkili pek çok örüntüyü de içinde barındırmış olduğu görülür. Dolayısıyla sosyolojik hayal gücü 'yemek' konusunda da düşünme imkanını ortaya çıkarmıştır.

Sosyolojide yeni bir alan olarak çıkan yemek sosyolojisinin tarihine bakıldığında; gıda ve tarım sosyolojisini dayanak olarak alabilmek mümkündür. Tarım alanındaki son yüzyıldaki gelişmeler ve değişiklikler sosyologlarında ilgisini çekerek bu alanda yapılan çalışmaların artmasını sağlamıştır. Örneğin; Afrikalı Amerikan sosyolog W.E.B. DuBois yirminci yüzyılın başlarında çalışmalarını siyah kırsal tarım işçilerinin durumuna bakarak yürütmüştür (Carolan, 2016: 3). Gıda ve tarım sosyolojisi alanındaki çalışmaların, toplumsal değişmelerin etkisiyle çeşitlilik kazandığı ve konuyla ilgili farklı alanların ortaya çıktığı görülmektedir. Bu alanlardan birisi de 1980'lerden sonra ortaya çıkan yemek sosyolojisi olmuştur. Yirminci yüzyıl sonunda risk toplumunda gıda ve beslenme sosyolojisinin küreselleşme, kırsal alanlar sosyolojisi, tarım sosyolojisi, sağlık sosyolojisi vb. alanlarla da ilişkili olduğu görülmüştür (Akarçay, 2016: 39).

Yemek konusuna sosyolojik ilginin 1980'lerden sonra arttığı söylenebilir. Jack Goody'in (1982) yazdığı *"Cooking, Cuisine and Class"* 2013 yılında çevirisi yapılan *"Yemek, Mutfak ve Sınıf "* adlı eserinde Batı Afrika'daki gözlemlerinden hareketle yemek konusunu karşılaştırmalı olarak ele aldığını görmekteyiz. Anne Murcott tarafından 1983'te yazılan *"The sociology of food and eating: Essays on the Sociological Significance of Food"* kitabında ilk kez "yemek sosyolojisi" adı kullanılarak yemeğin sosyolojinin konusu olduğu görülmüştür (Gültekin, 2019: 3). Breadsworth ve Keil (2012) tarafından yazılan *"Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet"* yemek ile ilgili sosyolojik bakış açısını sağlayan diğer bir kaynak ise Atsuko Ichijo ve Ronald Ranta (2016) tarafından yazılan "Food, National Identity and Nationalism from Everyday to Global Politics" adlı *"Yemek ve Ulusal Kimlik"* olarak Türkçeye çevrilen eseridir. Burada yemek konusunun kitabın adından anlaşılacağı üzere yemek ile milliyetçilik/ ulusal kimliğin ilişkilendirildiği söylenebilir.

Yemek konusundaki literatüre bakıldığı zaman Levi Strauss'un (1965-1968-1970) yemek konusunu kültürel bir sistem ve iletişim biçimi olarak ele aldığı görülmektedir (Caplan, 2003: 1). Strauss, antropolojide yemek konusunu, sembol ve metaforlar kullanılarak çalışmış olup; konuya ilişkin sosyolojik ilginin oluşmasında katkısının büyük

olduğu görülmektedir. Ernest Crowley ise yemek konusunu dinsel bağlamda tabu ve totemlerle ilişkilendirerek açıklamıştır. Crowley'in yemek ve cinsellik arasındaki ilişkiyi ele aldığı *"The Mystic Rose"* kitabında neden karı-koca veya kız-erkek kardeşler ayrı durmalı veya neden özellikle topluca yemek yemeleri gerektiği konularına cevap aramıştır (Akt. Goody, 2013 22). Burada yemeğin sembolik olarak ne anlama geldiğinin önemsendiği görülmektedir. Sosyolojide ve antropolojide yemek konusunda yapılan çalışmaların kültürel kodlarla ve sembollerle ilişkili olduğu söylenebilir. Aynı zamanda antropolojide yapılan bu tür çalışmaların yemek sosyolojisi literatürüne katkısının önemli olduğu görülmektedir.

Türkiye'de beslenme, yeme-içme üzerine ilk çalışma Zafer Yenal'a (1996) ait olan *"Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi"* adlı makalesidir. Erhan Akarçay'ın (2016) "*Beslencenin Sosyolojisi"* adlı eserinde beslencenin orta sınıf için değişen anlamı ve örüntüleri ele alınmıştır. Hayati Beşirli'nin (2017: 19) "*Yemek Sosyolojisi"* eserinde besinlerin, temel fizyolojik gereksinimleri karşılamasının ötesinde bireylerin statü inşası açısından yerine getirdiği fonksiyonlara odaklanmaktadır. Beşirli'nin yemek konusu kültürel bağlamda sosyolojik olarak ele aldığı görülmektedir.

Son zamanlarda gıda ve yemek sosyolojisi alanındaki çalışmaların artmasının nedeni; küreselleşmeyle birlikte gıda riski konusunda bilinçlenmenin artışıdır (Ward vd., 2010: 347). Gıda alanında ortaya çıkan sağlık sorunları; sağlık ve beslenme ilişkisini gündeme taşımıştır. Başlangıçta sosyolojinin gıda ile ilişkisi tarım ve üretim ile ilişkilendirilirken; günümüzde tüketim ve sağlık ile bağlantılı olarak ele alınmaktadır. Sağlık-beslenme ve beden ilişkisinin toplumsal sonuçları, obezite sorunu, diyet mutfağı, küreselleşme-yerelleşme tartışmaları, medyanın da etkisiyle gıda ve beslenmeye ilişkin sosyolojik çalışmaların artmasına neden olmuştur (Yılmaz, 2016: 213). Ayrıca yemek konusunda sosyolojik ilginin artmasının bu nedenlerle bağlantılı bir başka nedeni ise bireylerin sağlık konusundaki farkındalıklarının artmasıdır.

Yemek sosyolojisinin yakın geçmişteki tarihsel bağıntısını tarım sosyolojisi ve kırsal sosyoloji alanları sağlarken; günümüzde sağlık ve tüketim sosyolojisi alanlarıyla bağlantısının daha yakın hale geldiğini söylemek mümkündür. Son zamanlarda gıda ve tüketim konusu ABD' de bulunan üniversitelerde öğretilen toplum ve gıda kurslarının artmasıyla birlikte sosyoloji literatüründe de daha popüler hale gelmeye başlamıştır

(Goodman & Dupuis, 2002: 11). Yemek sosyolojisinde az sayıda olan çalışmaların artmasını sağlayacak bu tür gelişmeler ile birlikte yemeğe karşı duyulan sosyolojik ilgide artmıştır.

1.5. Yemek Sosyolojisinin Kuramsal Yaklaşımları

Kuramsal açıdan sosyoloji teorilerinde yemek konusuna sosyoloji ve antropoloji çalışmaları etkileşiminde incelemek daha faydalı görülmektedir.

1.5.1. İşlevselcilik

İşlevselcilik, toplumdaki sistemlerin karşılıklı ilişki içerisinde birbirini etkilemesi ve bir bütünlüğü oluşturmasını ifade etmektedir. Beşirli (2017: 45) işlevselliğin karşılıklılığını ve sistemlerin birbirini etkilemesini havaalanı örneği ile açıklamaktadır. Bir havaalanında herkesin bir rolü ve işlevselliği mevcuttur. Buradaki kısımları; pilotlar, hostesler, yolcular, bilet satış acentaları vb. oluşturmaktadır. Bu örnekten hareketle toplumsal hayatın bütünlüğünü oluşturan sistemlere de baktığımızda; aile sistemi, ekonomik sistem, din sistemi, kültür vb. çoğaltabilmemiz mümkündür. Toplumsal bütünlüğün içerisindeki tüm bu sistemlerin bir denge düzeni içerisinde işlevselliğini sürdürmesi, toplumsal hayatın sürekliliği açısından da oldukça önem taşımaktadır.

Sosyolojide işlevselcilik, toplumdaki yapılar, olay ve olguların yerine getirdikleri işlevlerin anlaşılması adına geliştirilen ve ortaya çıkan ilk kuramdır. Sosyolojinin önde gelen isimlerinden Comte, Durkheim ve Spencer işlevselciliğinde temsilcilerinden kabul edilmektedir. Comte, toplumu biyolojik organizma gibi çeşitli işlevlere sahip bir bütünlük içerisinde ele almaktadır. Onun sosyolojisi birey gibi mikro yapılardan ziyade aile gibi daha büyük makro yapıları incelediği görülmektedir. Toplumun işlevselliğe sahip farklı parçaları ile ilişkiler kurarak kendisinden sonraki kuramcılardan özellikle; Spencer ve Parsons açısından yol gösterici olmuştur (Ritzer, 2014: 16). Durkheim, Comte'un sosyolojisini geliştirerek toplumun işlevselliğini biyolojik kavramlarla açıklamıştır. Vücut denilen bütünlüğün işleyişini sağlayan her organın ayrı işlevleri bulunmaktadır. Herhangi bir organın eksikliği halinde vücut sağlıklı işleyişini gerçekleştiremez ve vücudun dengesi sarsılır. Toplumda da aynı durum söz konusudur. Herhangi bir yapının işlevindeki bozukluk toplumun bütününü etkilemektedir. Spencer' da toplumu biyolojik bir organizma olarak ele

almaktadır. Toplumu oluşturan alt sistemlerin işleyişleri ve birbirine bağımlı çalışan parçaları canlı bir organizma modelini akla getirmektedir. Organizma büyüdükçe toplumsal farklılaşmada artmaktadır.

İşlevselcilik, klasik sosyologların çalışmalarından uzun bir süre sonra Merton ve Parsons' un çalışmalarıyla sosyoloji literatürünün anahtarı konumuna gelmiştir (Çınar, 2007: 35). İşlevselcilik konusunu Merton' un bozuk, açık ve gizil işlevleri kapsamında ele almak mümkündür. Toplumsal bir eylem veya durum olumlu bir işleve sahip olabileceği gibi olumsuz bir işleve de sahip olabilmektedir. Örneğin; eğitimin açık işlevi bireylerin diploma sahibi olmalarını sağlamak, gizil işlevi ise işsizliği azaltmaktır. Konuyu yemek bağlamında düşünecek olursak yemeğin; karın doyurmak gibi açık işlevinin yanı sıra aynı sofra etrafında aile kurumunu bir araya getirmek, birleştirme ve bütünleştirme gibi gizil işlevi de vardır.

İşlevselci yaklaşımda Radcliffe Brown ve Bronislow Malinowski diğer önemli isimlerdir. Radcliffe Brown'nun Bengal Körfezi Andaman Adasındaki yerlilerin sosyal etkinlik biçiminin yemek bulmak olduğunu; sosyal duygu ve düşüncelerin bu sırada oluştuğunu belirtmişlerdir (Goody, 2013: 24-25). Malinowski'nin Trobriyand Adalarındaki üretim ve dağıtım ilişkileri de işlevselci yaklaşım bağlamındaki önemli sosyal antropolojik çalışmalardandır. Bu çalışma da balıkçı kayığı mülkiyetine sahip olan kişinin özel mülkiyet hakkı; onu kullanan, üreten ve yararlananların da yaşam tarzlarını etkilemektedir (Malinowski, 1998: 21). Burada herkesin görevi ve yeri; usta, dümenci, balıkçı, ağcı şeklindeki isimlerle belirlenmiştir. İşbirliğini gerektiren özel mülkiyet sisteminin etrafındaki parçaları; yap bozun (puzzle) parçaları gibi düşünmek mümkündür. Bir parçanın eksikliği veya yokluğu sistemin bütününü bozmaktadır.

İşlevsellik bağlamında yemek konusuna baktığımızda; yemeğin toplumsal pek çok işlevinden de bahsedebilmemiz mümkündür. Tezcan (2000:15) yemeğin toplumsal işlev/fonksiyonlarını şu şekilde açıklamaktadır;

1. Statü simgesidir,
2. Dostluk, arkadaşlık ve iletişimi sağlamakta,
3. Hediyeleşerek paylaşmayı sağlar,
4. Festivaller, ziyafetlerde eğlence aracıdır,
5. Toplumsallaştırma aracıdır,
6. Ailenin yüceltilmesi, üstün tutulmasını sağlar,

7. Turizm yoluyla ülkelerin yakınlaşmasını sağlar.

Buradan da anlaşılacağı üzere yemeğin bireylerin sosyalizasyonunu sağlama (dışarıda arkadaşları ile yemek yeme), akrabalık bağlarını güçlendirme, topluluk etkinliklerinin sağlanması vb. yönüyle bu teori kapsamında ele alınmaktadır. Yemek üretim ve tüketiminin dinsel amaçlı olarak ev halkı dışındaki kişilere dağıtılmasının grup dayanışmasını sağlayan bir yönü de bulunmaktadır (Goody, 2013: 24). Bu bakımdan toplumsal hayatta yemek, grup dayanışmasını artıran bir işleve de sahiptir.

Yemeğin, ulusal kimliğin bir göstergesi haline geldiğini de söylemek mümkündür. Bu amaçla ulusal temalı toplu yemek etkinliklerinin düzenlendiği görülmektedir. Örneğin; Britanya sandviç haftası, Hindistan köri günü gibi etkinliklerde yemek kültürü ulusal kimlik olarak inşa edilip sunulmaktadır (Ichijo & Ranta, 2018: 97). Yemeğin ulusal kimliği yansıtan ve topluluğu bir araya toplayan işlevi yine çeşitli özel ve önemli günlerde devam etmektedir. Yurt dışında verilen nimetlere teşekkür amacıyla düzenlenen Şükran Günü, Türkiye'de sezonu açılan yiyeceklerle oluşturulan; Adana Karpuz Festivali, Muğla Kuzu Göbeği Mantarı Festivali vb. etkinlikler yemeğin işlevselliğinin değerlendirilmesi açısından önemlidir. Yemek festivali ve etkinlikleriyle ulusal yemekler tadılıp öğrenilirken aynı zamanda yemeğin coğrafyası, kültür ve değerleri hakkında da bilgi sahibi olunmaktadır. Cook ve Crang çeşitli etnik ve ulusal yemeklerin sunulduğu bu etkinliklerin çeşitlilik sattığı, yemek ürün ve coğrafyasına dair anlamlı bilgilerin edinildiği yerler olarak görmektedir (Akt. Ichijo &Ranta, 2018: 99).

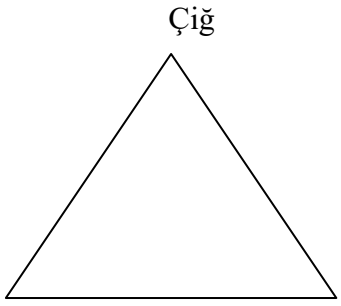
Yemek toplumsal hayattaki işlevsellik açısından aracı konumda olabileceği gibi aynı zamanda toplumdaki işlevlerden de etkilenen konumdadır. Bu işlevler; ekonomik sistemlerdeki üretim, dağıtım ve tüketim şeklindedir. Besinlerin dağıtım süreçlerinin de toplumsal sistemi etkileyebileceği söylenebilir. Üretilmeyen besinin dağıtımı ve tüketimi de mümkün olamayacağı için toplumsal sistemin sağlıklı işleyişinde aksaklığa sebep olacaktır (Gültekin, 2019: 14). İşlevselciliğin bu yönüyle makro sistemlerle de ilişkili olduğu görülmektedir. İşlevselciliğin öncelikli ilgisinin toplumdaki büyük ölçekli yapılar ve kurumlar ile ilişkileri ve eyleyenler üzerindeki etkileridir (Ritzer, 2014: 240). Besin sistemindeki bir aksaklık aile, ekonomi, siyaset gibi bütün sistemleri etkileyebilmektedir.

1.5.2. Yapısalcılık

İşlevselcilik teorisinde, ortaya çıktığı dönem itibariyle kapitalizm krizine çözüm bulmak amaçlı denge ve bütünleşmeyi önceleyen bir yaklaşıma sahipti. Yapısalcılık, işlevselciliğin bütünleşme esasını temel alan ancak bireyden ziyade toplumsal yapıları önceleyen bir anlayışa sahiptir. Yapısalcılar, toplumsal dünyanın ancak yapılar üzerinden anlaşılabileceği tezini savunmaktadırlar. Toplumun yapıları, bireylerin eylem ve davranışlarını etkilemektedir. Örneğin; ekonomik yapıda meydana gelen bir değişim bireyin satın alma gücü ile beraber davranışlarında da bir değişim oluşturacaktır.

Yapısalcılık yapılar üzerine odaklanmakla birlikte bu yapıların daha çok dilbilimsel yapılar oldukları görülmektedir. Ancak dilbilimsel odaklanmanın da yerini göstergebilime bıraktığı görülmektedir. Bakıldığı zaman sadece dil yapıları değil aynı zamanda yemek pişirme, moda, televizyon, tüketim vb. toplumsal davranışları yansıtan pek çok göstergebilim ve anlamları bulunmaktadır (Ritzer, 2014: 616). Yemek bu anlamda toplumsal davranışların anlaşılması açısından önemli bir göstergebilimdir. Toplumların yemek yeme, yemek yapma, tüketme biçimleri üzerinden pek çok toplumsal örüntü anlaşılabilir.

Yapısalcılık alanındaki isimlerden bir kısmı bireyler ile toplumsal yapılar arasındaki diyalektik bir ilişkinin bulunduğunu düşünmektedir. Bu isimlerden ve yapısalcılığın önde gelen temsilcilerinden Levi Strauss'un görüşleri de bu düşünce ile ilişkilidir. Strauss' un, yapıları iletişim sistemi olarak ele alması onu diğer isimlerden ayırıcı temel özelliklerdendir. Levi Strauss'a göre bir topluluğun yemek pişirme yöntemi, farkında olmadan yapıların tercüme edildiği bir dil gibidir (Belge, 2018: 15). Toplumun dilini ve kültürünü anlamak açısından Strauss'un geliştirmiş olduğu 'mutfak üçgeni' önemli bir yol gösterici olmuştur.



Şekil 1 Mutfak Üçgeni

Levi Strauss'un "mutfak üçgeni" yemek sosyolojisi açısından önemli bir olgudur. Strauss, Mutfak üçgeninde yemekleri; çiğ, pişmiş ve çürümüş olarak açıklar. Yani, kültürel unsurların yanında toplumsal değişme sürecinde gelişen araç-gereçler yemeklerin çeşitli kategorilere ayrılmasını ve çeşitlenmesini sağlamıştır. Mutfak üçgenindeki bu dizilim yemek pişirme tekniklerine göre oluşturulmuştur. Mutfak üçgenindeki bu zıtlıkta; pişmiş olan yiyeceğin kültürel dönüşümüyken, çürümüş olan çiğ ve pişmiş yiyeceğin doğal dönüşümüdür (Akarçay, 2016: 53). Toplumsal değişim süreci ve toplumun gelişmişlik seviyesi bu dönüşümü etkilemektedir. Örneğin; kabilelerde ve eski toplumlarda yiyecekler çiğ olarak tüketilirken; ateşin bulunmasının ardından toplumların uygarlık seviyesine geçişleri hızlanmış olup yiyeceklerinde pişmiş olarak tüketilmesi mümkün hale gelmiştir. Burada Levi Strauss'un pişirme üçgenine; yemeğin diğer yönleri olan kızarma, tütsüleme ve haşlama gibi tarif üçgeni de eklenmiştir. Kızartma işlemi ateşte, haşlama su ile ve tütsüleme üçüncü öğe olarak havanın devreye girmesiyle oluşmuştur. Strauss bunların araç ve sonuçlarına gönderme yapmıştır. Araçları; hava, ateş, su olurken; sonuçları bakımından kızartma ve haşlama doğanın, tütsüleme ise kültürün tarafındadır (Goody, 2013: 37). Levi Strauss' un yemek konusundaki yapısalcı yaklaşımının; yiyeceklerin hazırlanması ve sınıflandırılması ile ilgili olduğu görülmektedir. Strauss, yiyecek, besin veya gıda dediğimiz konunun derin yapıları üzerine odaklanmıştır. Mutfak kültüründe bulunan kurallar derin yapılarında göstergesidir ve bu yapıların anlamını çözdüğümüz takdirde birey veya toplumun düşünce yapısı hakkında da birçok şey anlaşılmış olacaktır (Breadsworth & Keil, 2011: 110).

Strauss yemeği dil yapıları üzerinden karşıtlıklar biçiminde ele alırken, Douglas anlamsal biçimleriyle ilgilenmiştir. Mary Douglas'a göre her yemek kendi içerisinde yapısal, toplumsal bir olay barındırmaktadır (Goody, 2013: 48). Yemek / besin değeri taşıyan çeşitli maddelerinde topluluk ilişkileri açısından önemli olduğu söylenebilir. Örneğin; Hindistan bağımsızlık sürecinde (1930) tuz vergisine karşı başlatılan 'Tuz Yürüyüşü' tuza yüklenilen anlam bakımından politik; topluluğu bir araya getirmesi bakımından ise dikkat çekici olmuştur (Beşirli, 2017: 27). Douglas, yemeği bir yapı olarak; sosyal ilişkilerin sembolü olarak görmektedir. Yemeği biyolojik gerçeklerinden ziyade sosyal gerçeklerle bağlantılı olarak ele almıştır. Douglas için yemek, kültürel bir kod durumundadır. Douglas'a göre; yemek bir kültürel kodsa, bu kodun verdiği mesajı doğru anlamak gerekmektedir. Bu açıdan Douglas, yemek kodlarının sosyal sınırlarını; Pazartesi'den pazar gününe kadar haftanın

yemek günlerinin düzenlenmesi ve tekrarıyla yemeğin sosyal ilişki örüntüsü açısından analizini yapmıştır (Douglas, 1972: 36-37).

Bireylerin yemek zevklerinde bile toplumsal yapının ve kültürün etkisi görülmektedir. Örneğin; Okyanus adasında yaşayan ve istiridye yiyen bir çocuğun damak zevki başlangıcı annesinden emdiği sütten aldığı tatla başlamakta; toplumsallık içinde gelişmektedir (Belge, 2018: 25). Örnekteki çocuğun birçok ülkede insanların tatmadığı hatta adını duymadığı bir lezzet olan istiridyeyi tüketiyor olması; içinde bulunduğu toplumsal yapı ile ilişkili bir durumdur. Yine bazı yiyeceklerin bazı toplumlarda tüketilmemesi veya tüketiliyor olması da toplumsal yapı ile ilişkilendirilebilir. Toplumların yemek kültürlerinde dini yapının etkisini görebilmek mümkündür. Örneğin; Müslümanların domuz eti yememesi, Hinduların inek eti yememesi vb. Toplumdaki yapıların bireyler üzerindeki etkisi yadsınamaz bir gerçekliğe sahiptir. Bu yapılardan ekonomi sistemi de tüketim biçimini etkilemektedir. Kişilerin ekonomik açıdan yeterli bir gelir seviyesine sahip olması ile tüketim nesnelerine ulaşabilmeleri arasında ilişki vardır. Örneğin; gelir seviyesi görece iyi olan birisi organik beslenmeyi tercih ederek; internet üzerinden siparişle bölgelere özgü yiyecekleri yerinden satın alabilmektedir.

Toplumda kültürün etkisiyle neleri nasıl yiyeceğimizi, ne zaman ve nerede yiyeceğimizi belirleyen birtakım kurallar bulunmaktadır (Ichijo & Ranta, 2018: 18). Günlük hayat içerisindeki yemek öğünlerinin sıralanışında bile bu etkiyi görmek mümkündür. Romalılar günde sadece bir öğün yemek yemekte ve bunu da öğle saatlerinde yapmaktadırlar.[3] Bu durum ise Roma kültürünün sağlık anlayışı ve fazla tüketimin aç gözlülük ile ilişkilendirilmesinden kaynaklı olduğu ileri sürülmektedir. Sonraki dönemlerde ise özellikle Sanayi Devriminin getirdiği yoğun çalışma temposunun, insanların öğünlerini artırmalarına neden olduğu söylenebilir. Günümüzde temel öğünler; sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç tanedir. Ancak toplumsal ilişkilerin örüntüsünün de öğün üzerinde etkiye sahip olduğu unutulmamalıdır. Sabah ve öğle yemeğini birleştiren bir öğün olarak karşımıza çıkan 'brunch' kavramı bunun bir göstergesidir. Birey yapıyı etkilerken; yapı da bireyden etkilenmektedir.

---

[3] *3 Öğün Yemek Yemeye Ne Zaman Başladık?* ,https://www.milliyet.com.tr/gundem/3-ogun-yemek-yemeye-ne-zaman-basladik-1628367 Erişim Tarihi: 20.02.2020

1.5.3. Gelişimsel Yaklaşım

Gelişimsel yaklaşım denilince iki temel isim ön plana çıkmıştır. Bu isimlerden ilki olan Norbert Elias Batının geçirdiği toplumsal değişimi 'uygarlaşma' kavramıyla açıklamaktadır. Batıdaki değişim süreci; uygarlaşmamış olandan uygarlaşmış olana yani iyi yöne doğrudur. Elias'ın *uygarlaşma* kavramı daha çok bir süreç ile ilişkilendirilmekte olup bu sürecin tamamlanmayıp bugün bile devam ettiğini söylemek mümkündür. Elias, uygarlaşma sürecinde sofra kurallarından ve yemek yeme biçimlerinden bahsetmektedir. Elias'ın yemek bağlamındaki uygarlaşma kavramında toplumlarda artan bir şekilde ortaya çıkan 'iğrenme eşiği' yemek yeme biçimlerinde bir hassasiyet oluşturmuştur (Breadsworth & Keil, 2011: 363). Örneğin; günümüzde bireylerin vejetaryenliği tercihindeki artış bu konudaki kırılganlığın ve hassasiyetin bir göstergesi olarak düşünülebilir.

Elias'ın uygarlaşma sürecinde bahsetmiş olduğu masada çatal bıçak peçete kullanarak yemek yemenin ve sofrada yer alan davranış kurallarının bugünkü adab-ı muaşeret kurallarının oluşmasında önemli bir etkiye sahip olduğu söylenebilir. Gelişimsel yaklaşım ile ilişkilendirilen ikinci isim Stephen Mennell'dir. Mennell gelişimsel yaklaşımı Norbert Elias'ın "uygarlaşma süreci" kavramını yemekle ilişkilendirerek "uygarlaşan iştah" kavramı üzerinden geliştirmiştir (Akarçay, 2016: 70).

Gelişimsel yaklaşım yapısalcılık ve işlevselcilik yaklaşımlarından farklı olarak; toplumu statik yapılar olarak değil, dinamik olarak ve değişim süreci içerisinde ele almaktadır (Akarçay, 2016: 68). Yani gelişimsel yaklaşım, toplumsal değişim sürecini konu edinen bir yaklaşımdır. Bilindiği üzere her toplumun değişim hızı farklıdır. Yemek bağlamındaki gelişmelerde; yemeğin pişirme yöntemlerinden, kullanılan araçlara kadar önemli dönüşümler yaşanmıştır. Örneğin; gelişimsel yaklaşımla ilişkili olarak sofranın geçirmiş olduğu değişime bakılacak olursa sofra araç gereçlerinden çatal, bıçak, kaşık üçlüsünde bıçağın savunma amaçlı kullanımı nedeniyle en eski tarihe sahip olan araç bıçaktır (Belge, 2018: 375). Kaşığın tarihi de eskiye dayanmakla birlikte ilk başlarda kültüre bağlı olarak kimi zaman avuç içi, kimi zaman ise yaprak kaşığın yerine kullanılmıştır. Madeni kaşığın kullanımı ise toplumsal gelişmelere bağlı olarak demir, gümüş vb. biçimlere dönüşerek zenginliğin ve ihtişamın göstergesi haline gelmiştir. Sonrasında çatalın gelişmesi kaşığın da işlevselliğini azaltmış ve yemek sofralarında önemli bir araç olmuştur. Sofrada

birtakım araçların gelişmesi sofra adabını gündeme getirirken; toplumsal gelişmişliğin, uygarlığında göstergelerinden biri haline gelmiştir.

Gelişimsel yaklaşım bağlamında; Elias'ın *Uygarlık Süreci* kitabında sıkça bahsetmiş olduğu Erasmus'un adab-ı muaşeret kuralları da sofra adabı ile ilgili değişimleri anlamak açısından önemlidir. Erasmus, masaya oturulunca yemek gelir gelmez hemen başlanmaması gerektiği veya uzatılan tepsiden hemen ilk alan olmamak gerektiğini çeşitli metaforlar ile açıklamıştır (Elias, 2004 :139). Yemekten önce elleri yıkamak, gerektiği vb. kurallar o günden bugüne değişmeyen kurallardır. Ancak bunların dışında bugün okunup araştırıldığında kaba gelebilecek incelik öğütleri olarak; sofrada otururken kulağı karıştırmamak, tükürmemek gibi birtakım kurallarda insanlığın geçmişteki standartlarının günümüzden oldukça uzak olduğunu göstermektedir (Belge, 2018: 376-377). Erasmus' un bahsetmiş olduğu bu kurallardan ikramlık sırasındaki sunumların çeşitli aromalarla güçlendirilmesi (örneğin içilen suya papatya koyulması) o dönemler için üst ve alt sınıf ayrımını da ortaya koyan kurallardır. Sofra adabının ve yemeğin dinamik bir tarihe sahip olduğu görülmektedir. Batıdan itibaren sofra adabının dinamik değişiminin etkisinin, bugünkü sofra adabını da şekillendirdiği söylenebilir.

Toplumsal değişimin yönü çift taraflıdır; yani toplumsal değişim, yemek kültürünü etkilerken, yemek kültüründeki değişimlerde toplumu etkilemektedir (Gürhan, 2017: 563). Kadınların mutfakla daha ilişkili olması sebebiyle mutfak gerçeklerinin ortaya çıkması ve yemeklerin çeşitlenmesi toplumsal değişim süreçlerinden sanayileşme ile ilişkilendirilmektedir. Yiyeceklerin buzdolabına, kadınların ise fabrikaya girmesiyle hane tüketiminin değiştiği ve çeşitlendiği görülmüştür (Breadsworth & Keil, 2011: 81). Sanayileşme sürecinde fırın, buzdolabı gibi eşyaların artmasıyla besinlerin yapılma ve saklanma koşulları da değişmiştir. Kadınların ev içindeki geçirdikleri zamanın azalması, yiyeceklerin daha pratik hazırlanmasını ve tüketilmesini gerektirmiştir. Dolayısıyla sanayileşmeyle birlikte teknolojinin imkânları yemek kültürünü çeşitlendirirken; toplumsal ilişkileri de önemli ölçüde etkilemiştir. Yemeğin hazırlanma süresi, tüketilme süresi, aile üyelerinin yemekte geçirmiş oldukları zamanlar ve sürelerde değişmiştir.

Modern toplumun ortaya çıkardığı yaşam tarzındaki dönüşümler hem yaygınlıkları hem de yoğunlukları açısından önceki dönemlerden daha etkili olmuştur (Giddens, 1994: 12). Modern toplumda kadınların çalışma yaşamında yer alması nedeniyle ailenin dışarıda

geçirdiği süre artmıştır. Yemek yeme vakitlerinin de dışarıda geçirilen süreye bağlı olarak değiştiği söylenebilir. Sabah kahvaltıları evde veya dışarıda yapılmakla birlikte öğle yemekleri iş yerlerine bağlı olarak dışarıda, akşam yemekleri genelde evde tüketilmektedir. Yani modern toplumda çalışma yaşamıyla birlikte yemek öğünlerinin ne zaman nerede tüketileceğini belirleyen planlı bir yaşam tarzının arttığını söylemek mümkündür. Gündelik yaşam içerisinde uyku düzeninden yemek saatine kadar her şeyin otomatikleşmiş olması yeme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Hazır tüketim alışkanlıklarının arttığı, pratik ve hız unsurunun devreye girdiği bir tüketim anlayışı ortaya çıkmıştır.

Gelişimsel süreçte toplumların geçirmiş olduğu değişimlerle ortaya çıkan Postmodern toplumun yaşam tarzının dikkat çekici özelliği ise; yaşamın şölen ve kutlamalarla donatılmış olmasıdır. Bu bağlamda her olayın bir şölen ve bayrama dönüştüğü; mangal partisi, yemek ziyafeti, doğum günü kutlaması, festivaller Postmodern insanın oral açlık değil, olay açlığı çektiğini göstermektedir (Funk, 2013: 71). Önemli olan yemeğin açlığı gidermesi, karın tokluğu sağlaması değil; yemekle birlikte tüketilen toplumsal simgelerin tüketiminin vermiş olduğu hazdır. Bu sebeple gelişimsel yaklaşımla günümüz toplumuna baktığımızda yemek çeşitlerinin, mekânlarının, sunum biçimlerinin değiştiğini söylemek mümkündür.

1.6. Yemek sosyolojisinde Temel Kavramlar

1.6.1. Mc Donaldlaşma ve Fast Food

George Ritzer'in 'Mc Donaldlaşma' kavramı fast food restoranlarının önemli ölçüde artması ile birlikte popüler hale gelmiştir. Fast food zincirini etkileyen bu sistem tüm Dünyaya hızla yayılmakla birlikte pek çok sistemi etkiler hale gelmiştir. Bunun sebebi; Mc Donald's sisteminin, nüfusun birçok kesimine hitap etmesi, uzun çalışma saatlerinde yüksek verimliliğin sağlanması, insanlara eşit davranma prensibi ve en önemlisi *hız* ilkesidir (Ritzer, 2011 :39). Hız ilkesi günümüz toplumunun beslenme şeklini ve yemeklerini etkileyen toplumsal değişmenin de anahtar kavramı olmuştur.

Gündelik hayatın koşuşturmacası içerisinde yemek seçeneklerinde aranan unsurlardan bir tanesi hız olmuştur. Çünkü hiçbir şeye vakit ayıramama konusunda sıkıntı yaşayan insanlar için en hızlı şekilde hazırlanabilen pratik fastfood yiyecekler, sonrasında

temizlemeyi de gerektirmeyecek şekilde hazırlanmasından dolayı kurtarıcı olarak görülmüştür. Fiyatlarının görece daha uygun, hesaplı olması da Mc Donalds'larda hamburger tüketimini artıran bir faktör olmuştur. Mc Donald's sisteminin mantığı fordist üretim mantığına benzetilmektedir. Bu tür restoranların üretim sistemleri, montaj üretim hattına benzer bir işleyişe sahip olarak; aynı ürünü dünyanın herhangi bir yerinde aynı standartlarla tüketebilmeyi olanaklı hale getirmektedir (Akarçay, 2016: 81). Fordizmdeki araç üretim mantığına benzer olarak; fastfood da belli standartlara sahip, benzer tüketim kalıplarının ortaya çıktığı görülmektedir. Mc Donaldizmin Fordizmle ortak noktaları kısaca şu şekilde özetlenebilir; türdeş ürünler, katı teknolojiler, standartlaşan iş rutinleri, işin beceriyi gerektirmeyecek şekilde yerine getirilmesi, çalışan işçilerin ve yapılan işin türdeş hale gelmesidir (Ritzer, 2000: 221).

Küreselleşmenin de etkisiyle hemen her yere yayılan Mc Donald sisteminin diğer bir önemli özelliği ise *öngörülebilirlik* olmuştur. Dünyanın neresine gidilirse gidilsin yenilen hamburgerin tadının değişmeyeceğinin bilinmesi; farklı ülkelerdeki farklı seçeneklere karşı risk almadan tercih edilebilir bir alternatif oluşturmaktadır. Mc Donaldlaşmanın mantığının fast food tüketim alışkanlığının kazanılmasında önemli bir yeri olmuştur. İnsanlar tüketim nesnesinin kalıplaşabileceğini, pratikleşebileceğini ve hesaplanabilirlik olgusu kazanabileceğini Mc Donald mantığıyla öğrenmiştir. Fastfood özellikle alışveriş merkezlerinde hızlı tüketim alışkanlığının kazanıldığı yerler olmuştur. Ritzer'in (2000: 27) tüketim katedralleri olarak adlandırdığı alışveriş merkezlerindeki fastfood katında, bireylere tören yemekleri şeklinde katılabilecekleri bir ortamda sağlanarak topluluk duygusuna dahil edilmesi sağlanmaya çalışılmıştır.

Fastfood restoranlarının vakit kaybını engelleyecek şekilde karın doyurma imkânı sağlamasının yanında boş zaman değerlendirme aracı olduğu da söylenebilir. (Ritzer, 2000: 196). Alışveriş merkezlerinin genellikle üst katlarında bulunan fastfood katı; alışveriş öncesi veya sonrası pratik ve hızlı karın doyurma şekline dönüşerek boş zamanı değerlendirme gibi bir fonksiyonu da yerine getirmektedir. Beslenme şeklinin hız ve pratiklik şeklinde bir değişime uğraması günümüz toplumsal koşullarının ortaya çıkardığı bir alternatif olmuştur. Fast food, insanların değişen yaşam tarzlarına bağlı olarak; hızla gelişen bir gıda sektörü olmasının yanı sıra vazgeçilmez bir tüketim tarzını oluşturmuştur (Taşpınar, 2018: 883). Fastfood kültürü, ihtiyaç karşısında değişen şekillenen bir yapıya sahiptir. Küresel fastfood şirketleri de bunun bilincinde olarak Dünya'da tüm kesimin dikkatini ve ilgisini çekebilecek

değişiklikler yapabilmektedir. McDonald's gibi standart menüye sahip küresel bir şirket ilgi ve talebi artırmak için bulunulan yer ve bölgedeki yerel tatları da menüye ekleyebilmektedir. Örneğin; Japonya'da McDonald'sın menüye taze sushiyi eklemesi ülkedeki yerel insanların da ilgisini çekmiştir (Özteke, 2012: 102). Fastfood tüketimin bu özellikleri bireyler açısından cazip olarak algılanmasına ve talep edilmesine sebep olmaktadır. Ancak fastfood tüketimin, geleneksel tüketim alışkanlıklarını ve yemek kültürünü etkilediği de bilindik bir gerçekliktir.

Geleneksel yeme alışkanlıklarının değişmesinde önemli etkisi olan fastfood tüketim alışkanlığının yansımalarını Türkiye'de ayaküstü atıştırmalıklar şeklinde görebilmek mümkündür. Ayaküstü yemek; geleneksel ve küresel olarak ikiye ayrılmaktadır. Geleneksel ayaküstü atıştırmalıklar; midye, kokoreç, lahmacun, nohutlu pilav, kumpir, simit gibi yiyecekler oluştururken; küresel ayaküstü atıştırmalıklar, hamburger, pizza, patates cips gibi yiyeceklerdir (Özteke, 2012: 101). Ayaküstü atıştırmalıklarda; daha çok yerel lezzetler hızlı bir şekilde ayaküstü tüketilmekte; kişiler servis beklememekte, pratik ve hızlı bir şekilde tüketimi gerçekleşmektedir (Akarçay, 2016: 78-79). Ancak burada fastfood alışkanlığının yansımasının sadece *hız* yönünden olduğunu belirtmekte fayda vardır. Çünkü sokak lezzetlerinde yerelliğin ön planda olması vardır. Aynı zamanda daha çok küçük çaplı işletme veya esnaf tarafından gerçekleştirilmektedir. Ayaküstü yenilebilen; çiğ köfte, nohutlu pilav, midye, köfte vb. yiyeceklerin yeme içme açısından bir zenginlik oluşturduğu gerçektir. Ancak bunun ayaküstü veya hızlıca tüketilmesinin sağlıktan, aile ile ilişkilere, iletişimden, sofra kültürüne kadar bazı değerleri de etkilediğini belirtmek gerekmektedir.

Hızlı tüketim; başta beden sağlığı olmak üzere, fiziksel sağlığı hatta mental sağlığı etkileyebilmektedir. İnsanların hazır tüketime alışması tembellik, kilo alımı, obezite gibi sorunları ortaya çıkarmaktadır. Mc Donaldlaşma mantığı ile artış gösteren fastfood yiyeceklerde nitelikten ziyade niceliğe önem verilmesi, yaratıcı işgücü kaybına sebep olmakta ve özgün yiyeceklerin değerlerini yitirmesine neden olmaktadır (Güldemir, 2016: 200). Bu anlamda son zamanlarda geleneksel yiyecekleri ön plana çıkarmayı hedefleyen, fastfood karşıtı slow food hareketi ortaya çıkmıştır. Fastfoodun etkisini yavaşlatmak için ortaya çıkan slowfood akımı; değişimlere hâkimiyet sağlamanın ve birlikteliğin güçlendirilmesinin yolunun yavaşlığı yeniden kazanmaktan geçtiğini vurgulamaktadır (Güldemir, 2016: 193). Bu sebeple fastfood tüketimin; sağlık açısından, değerler ve kültür açısından, paylaşım ve birliktelik açısından ortaya çıkardığı etkinin geriye dönüş şeklinde bir değişimi gerekli kıldığı söylenebilir.

1.6.2. Kültür Endüstrisi

Theodor Adorno (2011:19) kültür endüstrisi kavramını, kültürün her şeyde benzerlik ve birleştirme gücü yarattığı; kültürün bir meta üretimindeki kurallara uyulduğu bir sanayi haline geldiği şeklinde açıklamıştır. Kültür endüstrisinin tüketimini ise bireyler etken varlıklar yerine edilgen varlıklar olarak gerçekleştirmektedir.

Bireyin tercihlerini, zevklerini etkileyen şey kültür endüstrisinde önceden belirlenmiştir. Bu açıdan bireylerin özgür seçim ve tercihlere sahip olmadıkları görülmektedir. Bu durumu bir üst bölümde ele alınan fastfood ile ilişkilendirmek mümkündür. Küreselleşmenin de etkisiyle fastfood zincirleri dünyanın her yerine yayılmıştır. Belli mekânlarda bir şeyler tüketmek kimlik göstergesi veya benliği tanımlama biçimine dönüştüğü için tercih edilebilmektedir. Kültür endüstrisinin araçlarından; televizyon, reklam, internet, müzik bireyleri yönlendirici etkiye sahiptir. Bireyin kendisini tüketim toplumu içerisinde bulduğu ve buna uyumlaştırıldığı veya zorlandığı düşüncesini en iyi ifade eden kavram Heiddeger'in *fırlatılmışlık* kavramıdır (Kulak, 2016: 7). Bu kavrama göre insanlar seçim şansı olmadan kendilerini tüketim toplumu içerisinde bulmaktadır. Dolayısıyla bu duruma adapte olması veya zorlanması ise çeşitli kitle iletişim araçları ile sağlanmaktadır. Fastfood örneğine döndüğümüzde kişilerin hamburger veya pizzaya yoğun taleplerinin ardında; tercihleri etkileyen unsurlara da bakmak gerekmektedir. Örneğin; Mc Donald's yiyeceklerin taze ve güvenilir olduğunu, yemek yemenin eğlence olduğu, mekânlarının temiz olduğu, çalışanlarının mutlu istekli ve dinamik olduğu, yöneticinin ilgili ve kibar olduğu, gelirlerinin bir kısmı ile hasta çocuklar için yardım sağlandığı şeklinde çok yönlü yaklaşımlarla çeşitli insanlara hitap etmiştir (Ritzer, 2011: 29). Bunun yanında menülerine sürprizler ve küçük hediyeler koyarak özellikle çocukların ilgisini kazanmıştır. Çocuklar için Mc Donald's veya Burger King'te hamburger yemek; karın doyurmanın yanında sürpriz hediyeler kazanmak haline gelmiştir. Bazı yerlerin bazı kişiler için büyüleyici hale getirilmesi tercih sebebi olabilmektedir. Oyun alanları da bulunan fastfood restoranlar yetişkinlere göre çocukları daha çok büyüleyebilmektedir (Ritzer, 2000: 28). Bu tür mekânlarda kültür endüstrisinin kurmaca dünyasını da bulabilmek mümkündür.

Kültür endüstrisinde tüketiciler vaat edilen ama hiçbir zaman yerine getirilemeyecek aldatmacaların etkisindedir (Adorno, 2011: 72). Fastfood tüketimin mantığında; müşteri yerine her şeyi düşünmek, arzularını ve isteklerini sağlama yönündeki vaatlerinde kültür

endüstrisi mantığıyla uyuştuğu söylenebilir. Yemekte iştah denilen kavram bile yeme içme konusunda modaya uygun hareket etme eğilimi taşır (Girard, 2010: 70). Çeşitli yönlendiricilerin etkisiyle her türden iştahın kontrolümüzden çıktığını söylemek mümkündür. Tercihleri etkileyen bir popüler kültür hâkimiyeti bulunmaktadır. Popüler kültürü etkileyen unsur ise kitle iletişim araçları; televizyon, medya, müzik, reklam vb. olmaktadır. Kültür endüstrisi zaten; sinema, müzik, edebiyat gibi çeşitli kültürel öğelerin metalaştırıldığı; böylece kültürün herhangi bir nesne gibi alınıp satılabildiği bir sistemi ifade etmektedir (Kulak, 2016: 65). Kültür endüstrisinde bir ürün satın alınıp tüketildiğinde, beraberindeki değerler, inançlar, zevkler, beğeniler de tüketilmektedir.

Kültür endüstrisinde meta haline gelen bir diğer unsur ise yemek kültürü olmaktadır. Kültür endüstrisinde yemek, televizyon programlarında, reklamlarda, internette metalaştırılarak yeniden üretilmektedir. Kişiler reklamda gösterilen yemeğin lezzetli, tanıtılan ürünlerin güzel olduğuna inandırılmaktadır. Film veya dizilerde gösterilen karakterlerdeki gibi yemek yapınca becerikli, bilindik ünlü restoranlarda yemek tüketince prestijli olacağı algısı oluşturulmaktadır. Teknolojinin de gelişmesiyle sosyal medyada yemek ile ilgili paylaşımların arttığı görülmektedir. Kişiler dışarıda yemek yemeyi sosyalleşme olarak, ünlü mekanlarda yemeyi prestij, farklı lezzetler tatmayı ayrıcalık olarak simgeleştirmektedir. Bu sebeple kişilerin ne yediği ve nerede yediği sosyal medya aracılığıyla paylaşılmakta; yemek gelince yapılan eylemin önceliği değişerek önce fotoğraf kareleri alınmaktadır (Saatci, 2016: 76). Gösterişçi tüketim bağlamında da yorumlanabilecek yemek fotoğrafları; yemeği yemenin ve mekânda bulunmanın kanıtı haline gelmiştir.

Yemek ile ilgili gelişmeler; yemeğinde kültür endüstrisi alanına girdiğini kanıtlar niteliktedir. Bu anlamda yemek yemenin karın doyurmanın dışında sanatsal açıdan metalaştığı da görülmektedir. Yemek yemeyi arzulanan bir durum haline getiren ve iştah açan yemek fotoğrafları food porn adıyla dikkat çekmektedir (Şener, 2014:76). Aynı zamanda yemek fotoğrafçılığı gibi yeni bir alanın doğuşunu da sağlayan bu gelişmeler yemek kültürünü alınıp satılabilen bir ürün gibi meta değeri kazandırmıştır. Fotoğraf sanatı gibi sanatın herhangi bir görünümü tüketilmeye yönelik hazırlanmış bir meta olup, bu ürün pazarlanabilir, değiştirilebilir kendini gerçekleştirdiğinde ise dağılabilir (Adorno, 2011: 96). Çeşitli kültürlerin yemeklerinin belgeselleri çekilmekte, filmleri yapılmaktadır. Kültür; film, radyo ve dergiler aracılığıyla benzer, söz birliği oluşturacak bir sistem oluşturarak hareket etmektedir. Söz konusu sistemde her şey metalaştırılabilmektedir. Günümüzde yemekte

özellikle sosyal medyada kültür endüstrisinin ürünü haline geldiğini söyleyebilmek mümkündür.

1.6.3. Habitus ve Sermaye

Habitus kavramı Pierre Bourdieu tarafından sosyolojiye kazandırılan bir kavramdır. Bireyin gerçekleştirdiği eylem ve davranışlarını cinsiyet, bağlı olduğu çevre, sınıf, toplum yapısı vb. özellikleri içerisinde anlayabilmenin mümkün olduğu üzerinde durmuştur. Özne ve nesne arasındaki ilişki üzerinde duran Bourdieu'nun özneyi bireysel ve özneler arası bilinç olarak, nesneyi ise insan davranışlarını etkileyen bilgi biçimleri şeklinde ele aldığı söylenebilir (Swartz, 2011: 56). Habitus ve alan arasındaki ilişkiyi de özne ve nesne arasındaki bu ilişkiye benzetmektedir. Ancak özne ve nesne arasındaki bu ikiliği aşan bir bağıntı söz konusudur.

Bourdieu'nun habitusunda, eylemlerin alışkanlık haline gelerek bir yaşam tarzı örüntüsü oluşturma durumu vardır. Yemekle ilişkili olarak lezzet ve tat kavramları da yaşam tarzını yansıtan; giyecek, mobilya, dil gibi farklı sembollerden birisidir (Lee, Scott & Packer, 2014: 4). Kişinin yemeğe ilişkin zevklerinin oluşmaya başladığı ilk yer ailedir. Bebeklikten itibaren aile yapısı, içinde bulunulan çevre, kültür, din, ekonomik yapı, kimlik, coğrafi vb. faktörler kişinin yemeğe ilişkin tercihlerinin ve seçimlerinin oluşmasında etkilidir. Bu nedenle yemek tercihlerinin de yaşam tarzının göstergelerinden birisi olarak ele almak hatalı olmayacaktır. Kişinin yemek tercihi, ait olduğu veya ait olmayı umduğu sosyal sınıfında bir göstergesidir; çünkü lezzet kişisel değil sosyal olarak yapılandırılmış bir olgudur (Lee, Scott & Packer, 2014: 4).

Birey, içinde bulunduğu sosyal yapının habitusuna göre davranma eğilimi taşımaktadır. Mintz'in (Akt. Goody, 2013: 55) Avrupa'da artan şeker tüketimini, şeker ve kölelik ilişkisi kurarak ele alması, kültürel bağlam, ekonomik ilişki ve sosyal yapı ile ilişkilendirilebilecek bir durum olarak görünmektedir. Şeker üretimindeki en önemli üretim kaynaklarından birisini insan gücü oluşturmaktaydı. Şeker kamışının bulunduğu ve işlendiği yerlerde kölelik sistemine dayalı çalışma sistemi bunun bir göstergesidir. Kölelerin sabah akşam şeker kamışını kaynatma evlerine taşıyıp, onları kaynatma temizleme işlemlerini yerine getirme görevleri bulunmaktaydı (Mintz, 1997: 94). Afrikalı kölelerin yaşam tarzlarının şeker üretimindeki emek gücü etrafında şekillendiği söylenebilir. Bunun dışında

şeker tüketiminin simgesel bir değeri bulunmaktaydı. Şeker tüketmek eskiden üst sınıfa ait olmakla ilişkilendirilirken günümüzde her yerde kolayca bulunabilmesi nedeniyle simgesel değeri azalmış; ekonomik değeri artmıştır (Mintz, 1997: 154).

Lezzet ve tadın oluşmasında habitusun etkisini işçilerin beslenme tarzı üzerinden de anlayabilmek mümkündür. Dünya'da işçilerin emek ve kol gücüne dayalı çalışmaları; onların karbonhidrat ağırlıklı, ekmek, makarna gibi şeker yoğun besinlerle beslenerek günlük kalori ihtiyaçlarını kapatmalarını gerektirmektedir (Akarçay, 2016: 93). Bu bağlamda şeker üretiminde çalıştırılan kölelerin beslenme tarzlarında da karbonhidrat tüketimi ağırlıklı olduğu söylenebilir. İlk zamanlar çay ve şeker tüketimiyle vücuda karbonhidrat alımı sağlanırken; sonrasında çayın yanı sıra tahıl ve başka besinlerde de şeker kullanımının artması şekerin kalori katkısını da artırmıştır (Mintz, 1997: 222-223). Bireylerin toplumsal yaşam içerisinde beslenme ve damak lezzetini belirleyen şey toplumsal koşullardır. Çünkü yemek, toplumsal bir olaydır. Besinlerin üretimden, tüketim ve dağıtımına kadar bireysel emeğin yanında toplumsal iş birliği etkili olmaktadır. Bu açıdan hem üretim hem de tüketim noktasında yemek zevkini belirleyen şey de toplumsal koşullar olmaktadır. Yemek zevkinin sonrasında alışkanlıkla kültür haline gelmesi ise yine habitus kavramı çerçevesinde düşünülebilir.

Bourdieu habitus kavramında; damak zevklerini belirleyen şey olarak hayat tarzlarını öne sürmüş; damak zevki ile tüketilen şeylerin ise ayrımı doğurabileceğini ifade etmiştir (Swartz, 2011 :102). Örneğin; Kültürel değerlerle de ilişkili olarak et tüketiminin beslenme açısından önemli bir yeri vardır. Avrupalı tarihçilere göre de ete yüklenilen değer aynı zamanda sınıf farklılıklarını da ortaya koyar. Avrupa'nın ayrıcalıklı beslenme düzeninin etobur bir nitelik taşıdığı ve et tüketiminin iştah uygarlığı gelişimi ile ilişkilendirildiği görülmektedir (Goody, 2013: 176-177). Et tüketimine ilişkin bu ayrım, çeşitli mekanların farklı lezzet sundukları yerlerde de gözlemlenebilmektedir. Ünlü burgercılarda, restoranlarda et tüketiminin daha çok üst sınıflara hitap ettiği söylenebilir. Hatta pahalı restoranlarda et yemenin görüntüsü de farklılık oluşturacak şekilde planlanmıştır. Mesela steakhouselardaki hamburgerlerin direk teması önleyerek eldivenle tüketimi, çubukla et tüketimi vb. Yemeklerin cezbeden sunum ve görüntüleri kişilerin kendilerini de özel hissetmelerine sebep olabilmektedir. Bu durum Mead'in de vurguladığı gibi fakirler yaşamak için yerken; zenginler yemek için yaşamalarına neden olmaktadır (Akt. Goody,

2013: 177). Farklı lezzet ve sunumları denemek isteyen bireyler kendilerini ayrıcalıklı hissetmek için de tüketim gerçekleştirebilmektedir.

Bourdieu'nun sosyolojideki önemli kavramlarından birisi de sermayedir. Bourdieu sermayeyi; ekonomik sermaye (para ve mülk), kültürel sermaye (eğitim gibi), sosyal sermaye (ilişki ağı) ve simgesel sermaye (meşruluk) olmak üzere dörde ayırmaktadır (Swartz, 2011: 110). Bourdieu, sermaye kavramını salt ekonomi ile ilişkilendirmemiş aynı zamanda kaynağın nasıl kullanıldığı ile ilgilenmiştir. Birey sermayeyi araç olarak görerek para ve mülk satın alma gibi ekonomik amaçlı kullanabilir, geleceğe ve insana yatırım hedefiyle kültürel sermaye amaçlı kullanabilir, sosyal hayatta değiş-tokuş ile ilişki ağını güçlendirmek amacıyla sosyal sermaye amaçlı kullanabilir ve bireyin eğitimini tamamlaması sonucu diploma alması gibi simgesel sermaye amaçlı kullanabilir.

Yemek ile ilişkilendirebileceğimiz sermaye ise kültürel sermaye olmaktadır. Yemek, kültürün önemli bir taşıyıcısıdır. Kültürel sermaye kavramında, ekonomik sermayenin, eğitim vasıtasıyla kültürel sermayeye çevrilmesi toplumsal tabakalaşma ve sosyal sınıf açısından da belirleyici rol oynamaktadır (Bourdieu, 1999: 113). Günümüzde artış gösteren aşçılık kursları, yükseköğretim kurumlarındaki gastronomi ve aşçılık bölümleri sonucunda alınan diplomalar simgesel sermaye; meslek kazanımı ise kültürel sermayeye hizmet etmektedir. Bunun dışında beğeni ve zevklerinde kültürel sermaye ile ilişkilendirilebileceği söylenebilir (Akarçay, 2016: 96). Kişinin tercih ettiği yemek, içecek veya mekân kültürel sermaye örüntüsü taşımaktadır. Kültürel sermaye sınıfsal eşitsizliğin de anlaşılabileceği bir kavramdır. Bourdieu'nun gözlemine göre Fransa'da okul sistemindeki dil kullanımına ilişkin becerilerin ödüllendirmesinde ayrıcalıklı ailelerden gelen çocukların avantajlı olması; kültürel sermayenin mirasına ilişkin de iyi bir örnektir (Akt. Swartz, 2011: 112). Yani ayrıcalıklı aileden gelen bir çocuk ile sıradan bir aileden gelen çocuğun dil kullanma becerileri de farklılaşmaktadır. Bu durum kültürel sermayenin babadan oğula mirası gibi taşıyıcı bir konumu olabileceğini de göstermektedir. Bazı yeteneklerin çocuğa kazandırılması veya ustalaştırılması da kültürel sermayeyle ilişkili olup bu çaba geleceğe yatırım olarak düşünülebilir.

1.6.4. Gastro-Anomi

Anomi, Emile Durkheim tarafından kullanılan bir kavram olup; Yunanca düzensizlik, yasasızlık anlamındaki anomia sıfatından türetilmiştir (Durkheim, 2013: 22). Anomi, kuralsızlık kargaşa anlamına gelmektedir. Toplumsal değerlere de yabancılaşmayı ifade eden bu kavram; özellikle toplumsal buhran zamanlarında, savaş, kriz dönemlerinde gözlenen bir durum olmuştur. Toplumsal değişim dönemlerinde ortaya çıkan kargaşanın bireysel gibi gözüken ama Durkheim'ın toplumsal bir olgu olarak ele aldığı intihara sebep olduğu bilinmektedir. Durkheim, "İntihar" adlı çalışmasında intihar çeşitlerinden birisi olarak anomik intiharı açıklamıştır. Anomik intihar, kuralsızlıktan, bıkkınlık ve yorgunluktan ortaya çıkan bir intihar çeşididir (Durkheim, 2013: 377). Durkheim'ın anomi kavramı, toplumsal patolojik durumu açıklamak üzere kullanılan bir kavram olmuştur.

Günümüzdeki kullanımı ile anomi kavramı bir yabancılaşmayı içermektedir. Yiyeceklere karşı olan yabancılaşma durumunu Fischler *gastro-anomi* kavramıyla açıklamaktadır. Gastro-anomi, yiyeceklere karşı güvensizlik durumu ve endişeler ile modern toplumların yemek yemeye ilişkin krizlerini anlatmak için kullanılan bir kavramdır (Breadsworth & Keil, 2011: 274). Geleneksel beslenme alışkanlıklarında meydana gelen değişimler insanları paniğe sevk edebilmektedir. Tüketilen yiyeceklerin çeşitliliklerinin artması, yiyeceklerin tat ve görünümde meydana gelen değişimler insanların yedikleri yiyeceklere yabancılaşmasına neden olmaktadır. Kişilerin tükettikleri yiyeceklerin adını bilmemeleri veya tatlarını ayırt edememeleri yabancılaşmanın bir görünümüdür. Besinler hakkındaki var olan bilgilerimizin düzenleyici ve rahatlatıcı yapılarının ortadan kalkması, var olan çeşitlilik içinde kişileri krize sürüklemektedir (Kanık, 2017: 605). Bu kriz sadece besinlerin tüketilmeleri ile ilgili olmayıp; aynı zaman da yiyeceklerin üretim aşamasından itibaren ortaya çıkan bir yabancılaşmanın sonucu olarak görebilmek mümkündür.

Gastro-anomi krizini daha çok modern toplumlarda, geçerli kültürel referansların eksikliği gibi nedenlerden kaynaklı yaşanmaktadır (Fischler, 1980: 948). Kültürel referans veya kültürel kodların eksikliği ise medyada reklam aracılığıyla yeme alışkanlıklarının değiştirilmesi sonucu oluşmaktadır. Hazır gıda tüketimine yönelik, pratik hazırlanıp çabuk tüketilebilen yiyeceklerin reklamları, kişilerin yeme alışkanlıklarını etkilemektedir. Ancak son zamanlarda sağlığı olumsuz yönde etkileyen yeme alışkanlıklarına yönelik tepkiler ve gıda sistemine yönelik tepkiler yerelleşme çabalarını gündeme getirmiştir.

Gastro-anominin; yani yabancılaşmanın kültür aktarımına da etkisi olumsuz olmaktadır. Adını bile bilmeden tükettiğimiz bazı yiyeceklerin, yemek kültüründeki yerinin zayıflaması hatta yok olması söz konusu olabilmektedir. Gastro-anominin ortaya çıkardığı belirsizlik ve kaygılar, tarım ve sanayileşmiş gıda ürünlerini etkileyerek mutfak kültüründeki kimliği de dönüşüme uğratmaktadır (Breadsworth & Keil, 2011: 120). Hazır (fastfood) gıdalar, konserveler, paketlenmiş gıdalara artan rağbet geleneksel yöntemlerle hazırlanan; kurutmalık ve dondurulmuş yiyeceklere talebi azaltmıştır. Gastro-anomi bireyleri yediğinden ve içtiğinden habersiz birer tüketici konumunda ele almaktadır. Modern hayatın koşuşturmacası içinde yemek, hemen halledilmesi gereken bir iş haline gelmekte; bu süreçte ise bireyler çevrenin, üreticinin, nakliyecinin, bakkalın sıkıntılarını düşünmeye vakti olmadığından hem yediklerine hem de çevresine yabancılaşmaktadır (Yılmaz, 2016: 234). Gastro-anomi bireylerin iletişimlerini ve kültür aktarımlarını zayıflatmaktadır. Bu sebeple çeşitli çevresel hareketler tarafından küreselleşmeden yerelleşmeye geçişin yolları aranmakta ve desteklenmektedir.

1.6.5. Sofra Adabı ve Uygarlık

Norbert Elias, "Uygarlık Süreci" adlı eserinde Orta Çağ Avrupası'ndan başlayarak Batı toplumlarının nasıl uygarlaştığını ele almıştır. Elias, uygarlaşma ile duygu kontrolü arasındaki ilişkiyi adab-ı muaşeret kuralları üzerinden kişinin kendisini disipline etmesine bağlamıştır (Nalbant Arabacı, 2019: 66). Uygarlık kavramının kişinin özdenetim ve duygu kontrolü üzerindeki etkisini sofradaki davranışlarla detaylıca açıklayan Elias'a göre sofrada uyulması gereken birçok kurallar dizisi vardır. Bu kurallar ağız şapırdatmadan, elleri yıkamaya, peçete kullanımından oturma şekline kadar çeşitli davranış biçimleriyle ilgilidir (Elias, 2004: 149-150). Uygarlaşmanın, davranış biçimlerini etkileyen, sınırlandıran bir yapıya sahip olduğu görülmektedir.

Elias'ın uygarlaşma tezi; batı toplumlarında bireylerin dışsal sınırlamalardan başlayarak, içsel sınırlamaya doğru olan kapsamlı değişimini kapsamaktadır (Breadsworth & Keil, 2011: 117). Bu değişimin yeme-içme davranışlarını da etkileyecek biçimde çok yönlü olduğu görülmektedir. Elias'ın *Uygarlık Süreci* eserinin başlığından da anlaşılacağı üzere uygarlaşma bir süreçtir. Ancak bu sürecin net olarak başlangıcı belli değildir. Uygar kavramı altında toplanan davranış ve tutumu uygar yapan; önceki ilkel toplumlardan farklı

davranış şekilleridir (Elias, 2004: 73). Bu bakımdan yemeklerin yapılma şekilleri, yeme şekilleri, sofradaki davranışlar yemek bağlamındaki uygarlaşmanın görüntüsünü oluşturmaktadır. Bunun yanında uygarlaşmanın ilişkili olduğu diğer bir kavram kültür kavramıdır. Uygarlık kavramını karşılayan kültür, doğa ile zıtlık taşıyan bir özelliğe sahiptir. İnsanlar doğadaki saf katıksız nesneleri kültürleştirerek uygarlık boyutuna taşımaktadır. Örneğin; bir şeyi ateş üstünden alıp elle yemekle giderilen açlığın, çatal bıçak kullanarak giderilen açlıktan farklı olduğu; açlık gibi doğal biyolojik bir ihtiyacın kültürel görünüme dönüşebildiğini anlamak açısından önemlidir (Belge, 2018: 359). Belge'nin bu konuda verdiği örnek doğal bir şeyin nasıl kültürleştirildiği anlaşılmaktadır. Uygarlaşma ile kültür arasındaki zıtlık kavramların anlamlarından da anlaşılmaktadır. Uygarlaşma süreç ile ilgili bir kavram iken, kültür kavramı milletin özelliklerini içeren maddi ve manevi nesnelere işaret etmektedir. Yemek konusunun uygarlık ile ilişkisi sofra adabıyla ilgili olurken, kültür ile ilgili boyutu yemeğin simgesel anlamlarından anlaşılabilmektedir. İnsanlığın uygarlaşma süreci beslenme sürecinde çatal bıçak kullanımı ile birlikte doğaya uzaklaşmanın, yabancılaşmanın bir sonucu olarak da görülmektedir (Akarçay, 2016: 71).

Batıdaki sofra adabının evrimine bakıldığında ise; davranış, yeme-içme kültürü, temizlik vb. pek çok alanla ilgili çarpıcı değişimler söz konusudur. Roma'da yatarak yemek yeme, daha fazla yemek için kusmak, elle yeme, kendi peçetesini yanında taşımak, artan yiyeceklerin götürülen peçetelere sarılarak eve götürülmesi gibi adetler yer almaktaydı (Belge, 2018: 365-366). Orta çağ da Roma'daki pek çok âdetin değiştiği; Rönesans ve sonrasında ise yemek araç gereçlerinin kullanımının artması ve ziyafet sofralarının yaygınlaştığı görülmektedir. Sembolik anlamlar içeren ziyafet sofraları ise; bolluk, zenginlik, cömertliğin bir göstergesi durumundadır. Davet sofralarındaki yemeklerin çeşitli, meyvelerin bol, pastalar değişik yaratıcılıklar içeren görselliklere sahip, masanın süslü ve gösterişli olması söz konusudur (Belge, 2018: 370). Uygarlaşmayla birlikte sofra adabı ve sofrada kullanılan araç gereçler değişmiş ve daha gösterişli hale gelerek çeşitlenmiştir.

Türk toplumundaki uygarlaşma süreci ise Tanzimat dönemiyle hız kazanmıştır. Tanzimat döneminin hız kazandırdığı Batılılaşma dönemi, sofradaki görgü kuralları, sofra düzeni ve sofra gereçlerinde değişim meydana getirmiştir. Özellikle devlet mensuplarının ağırlandığı sofralar, zenginliğin ve bolluğun sunulduğu; sunumlarla birlikte yemek çeşitlerinin de arttığı sofralar olmuştur. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı saray ve halk mutfağı olarak ele alınırsa, Osmanlı saray mutfağının kalabalık ve zengin sofrasıyla o dönemin

yemek kültürünün zirvesini taşıdığı söylenebilir (Demirgül, 2018: 114). Saray sofraları elçilerin, devlet büyüklerinin ve yabancı misafirlerin ağırlandığı zengin sofralardır. Tanzimat sofrasında bu sofraların daha da çeşitlenerek; ayrı yemek odalarında (salonlar) ayrı tabaklarda, çatal ve bıçak kullanılarak hazırlandığı görülmüştür. Bu dönemde batının etkisi sadece sofra düzeninde değil yemek tatlarında da kendisini göstermiştir. Osmanlı yemek kitaplarına batının etkisiyle alafranga tatlar eklenmiş, yemek kültürüne göre yorumlanarak bugün ki bilindik lezzet kalıpları ortaya çıkmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2007: 1306).

Uygarlık sürecini etkileyen ve sofra üzerinde değişim yaratan bir diğer gelişme ise sanayi devrimi olmuştur. Sanayi devriminin etkilerini aile yapısı üzerinden gözlemlemek mümkündür. Sanayileşmeyle birlikte kadınların çalışma hayatındaki yeri artarken dışarıda geçirilen süre de uzamıştır. Buna bağlı olarak birlikte yemek yemeye dayalı gelişen sofra kültüründeki değişim yalnızlaşmaya doğru bir değişim göstermektedir. Yemekler zor olmayan, pratik bir şekilde hazırlamaya dayalı bir değişim gösterirken, mutfakta kullanılan araç gereçlerinde yemek tercihlerine uygun pratiklikte olmasına özen gösterilir hale gelmiştir. Kentleşmeyle birlikte; sanayileşmenin etkisinin artması, bireylerin tükettikleri ürünlerden de uzaklaşmalarına neden olmuştur (Breadsworth & Keil, 2011: 68). Bu uzaklaşma beraberinde günümüzde Fischler 'in gastro-anomi kavramını gündeme getirmiştir. Yiyeceklerin üretimine ilişkin olan yabancılaşmanın sofrada da etkisini göstermesi kaçınılmazdır. Sonuçta, uygarlaşma kavramı sofrada; içselleştirilmiş birtakım sınırlamaları, yeme etkinliklerinde değişimleri, sofra düzeni ve gereçlerinde değişimleri içermektedir (Breadsworth & Keil, 2011: 117)

1.7. Yemek Kültüründe Değişimler

Yemek kültürünün değişiminde pek çok faktörün etkisinden bahsedilebilir. Bunlar; teknoloji, medya, ekonomi vb. olmaktadır. Günümüzde teknoloji çağında olmamız sebebiyle gözlemlenen değişimlerden biri de yemek alanında olmaktadır. Yemek yemenin teknoloji aracılığıyla sosyal medyada paylaşılacak görsel bir unsur haline gelmesi yemek kültüründe ve yemeğin anlamında değişimlere yol açmaktadır.

Ayrıca yemek hakkında yapılan programlar, diziler, belgeseller ve filmler de yemek kültürünü etkilemiştir. Chamberlain (2004: 473-474)'a göre yemek yemeye ve yiyeceğe ilişkin metaforlar etrafımızı sarmaktadır. Yemeyi tercih ettiğimiz ürünler bizimle özdeşlemiş

durumda olup kimlik göstergesi haline gelmiştir. Bu durum yemek kültürünü toplumsal hayatın ve bireysel kimliğin bir parçası olarak ele alma gereksinimini doğurmaktadır. Bu konuda yemekle alakalı gastro kimlikler yemek kültüründeki değişimleri anlamak açısından da ipuçları barındırmaktadır. İnternet üzerinden sosyal medyada youtuberlar ve instagramda yer alan bloggerların yemek yemeye ilişkin paylaşımları ve tarifleri yine yemek kültürü hakkında bilgi vermektedir.

1.7.1. Çiğ Yemek (Raw Food)

Çiğ yemek, insanlığın ilk zamanlarında ateş bulunmadan önce uygulamış oldukları bir beslenme türünü ifade etmektedir.[4] Ateşin besinlerde vücut için faydalı olabilecek vitaminleri yok ettiği gerekçesine dayalı olarak günümüzün yeni yeme akımlarından birini oluşturduğunu söylemek mümkündür. Geçmiş zamanlarda ateş olmadığı için zorunluluk hali olarak gerçekleşen çiğ yemek, günümüzde tercih edilen bir yaşam şekline dönüşmüştür.

Doğada ham olarak bulunan gıdayı yenilebilir hale getiren şey pişirmedir. Burada çiğ gıdanın pişmiş hale gelebilmesi demek; doğadan kültüre geçişinde bir simgesidir (Breadsworth & Keil, 2002: 61). Ateşin buluşuyla beraber yemeklerin pişmiş hale getirilerek tüketilmesi medeniyet ile ilişkilendirilebilecek bir yöne sahiptir. Doğadaki hâkimiyetin temsilini oluşturan ateş hem kolaylaştırıcı, çeşitlendirici hem de kaygıya sebep olan bir durumu ortaya çıkarmıştır. Bu anlamda her iki açıdan konuya bakacak olursak; öncelikle yiyeceklerin ateşte pişmesiyle birlikte yemek çeşitlerinin değişip arttığı söylenebilir. İnsanların gündelik hayatlarında tüketmeyi tercih ettikleri çiğ besinleri ateşte pişirmeleri ile birlikte hem yiyecekler üzerinde yaşayan mikroplar ölmüş hem de sindirim açısından yiyecekler elverişli hale gelmiştir (Oktay, 2018:14). Diğer açıdan bakıldığında; yiyeceklerin ateş ile etkileşime girerek pişmiş hale gelmesiyle sağlık açısından ortaya çıkabilecek olumsuz durumlar üzerine odaklanılmaktadır. Yemeğin belirli sıcaklık üzerinde pişmesi, tüketilen gıdalar açısından risk faktörü olarak algılanabilmektedir. Pişmiş yiyeceklerde vücut için gerekli vitaminlerin azalması ya da tamamen yok olması; zararlı hale gelebilmesi

[4] "Raw food (çiğ beslenme) zayıflatır mı?" https://www.milliyet.com.tr/yemek/bilgi/raw-food-cig-beslenme-zayiflatir-mi-1695637 Erişim tarihi: 01.10.2021

mümkündür. Bu durum "sağlıklı yaşam" temasıyla çelişki oluşturmaktadır. Bu nedenle eskiye, geçmişe dönüş olarak karşımıza çiğ beslenme (çiğ yemek/raw food) akımı çıkmaktadır.

Çiğ yemek geçmiş yıllarda var olan tüketim şeklini oluştururken günümüzde yeni bir akım olarak başta Kanada, Kaliforniya, İngiltere gibi ülkeler olmak üzere Türkiye'yi de etkileyerek dünya genelinde dikkat çekmeye başlamıştır (Sevinç & Çakmak, 2017: 147). Dünya geneline yayılan bu akımda hazmedilmesi kolay bitkiler, sebzeler, meyveler gibi hafif ürünler tercih edilebildiği gibi aynı zamanda çiğ et, balık, tavuk vb. hayvansal ürünlerde olabilmektedir. Bu tüketim tercihini belirleyen ve etkileyen durum ise kültür olmaktadır. Kültür, toplumdaki bireyler tarafından ne yenilip ne yenilmeyeceğini etkileyen bir özelliğe sahiptir. Örneğin; Japonya'da ve Çin'de çiğ balık, et, böcek ürünlerin tüketimi, Kore'de canlı balık özellikle ahtapot tüketimi görülmektedir. Türkiye'de ise son zamanlarda bu türlerden çiğ balık olarak sushi tüketimi artarken; böcek türleri, çiğ et türleri tercih edilmemektedir. Çiğ yemek aynı zamanda diyet ile ilişkilendirilmektedir. Yemek kültürünü etkileyen farklı diyet çeşitleri bulunmaktadır. Bu türlerden bir tanesi de çiğ besin diyeti olarak geçmektedir. Çiğ besin diyeti az kalorili, mümkün ölçüde kimyasal olmayan ve işlenmiş olmayan besinlerin tüketildiği vegan ve vejetaryen diyet kapsamındadır.[5] Günümüzde sağlık başta olmak üzere kişisel nedenlerle çiğ yemek tüketimi artmaktadır. Bu durum geleneksel yemek kültüründe yer alan yemek tariflerinin değişimine neden olmakla birlikte beslenme biçimlerini, öğün sayısını ve tüketim tercihlerini etkileyebilmektedir.

1.7.2. Hızlı Yemek (Fastfood)

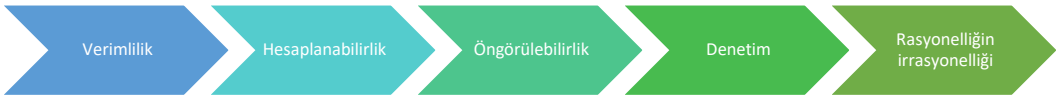
Hızlı yemek ya da fastfood ilk olarak ABD'de ortaya çıkan daha sonra tüm dünyada şehir merkezleri başta olmak üzere kurulup yaygınlaşan bir sektörü oluşturmaktadır (Tayar & Hecer, 2016: 13). Pratiklik ve hız vurgusunun olduğu hızlı yemek (fastfood) sistemi farklı akademik disiplinlerde farklı açılardan ele alınıp çalışılan bir kavramdır. Sosyolojide ise

[5] "Çiğ besin diyeti" https://www.milliyet.com.tr/pembenar/cig-besin-diyeti-2012273 Erişim tarihi: 01.10.2021

hızlı (fastfood) tüketim tarzı; kültürel yöndeşme[6] kavramı aracılığıyla G. Ritzer tarafından ele alınmıştır. Hızlı tüketim tarzı toplumun şart ve koşullara uyumlaşması sonucu ortaya çıkan bir alışkanlık olarak düşünülebilir. Bu şekilde konuyu ele aldığımız zaman günümüz toplumsal şartlarında 'hız' kavramının ve devamına eklenen kelime ve sözcüklerin anlamlı olduğu söylenebilir. Hızlı gelişen ve değişen yaşam koşullarında hayata devam edebilmek ve bu hıza ayak uydurabilmek adına hız yaşamın bir parçası haline gelmektedir. Dolayısıyla yemek yemenin de bu şartlarda hıza dönük bir eylem olarak gerçekleşmesi muhtemeldir. Yemek yeme eylemi kadar yemek kültürünü de etkileyen hız konusu olumlu ve olumsuz bakış açıları ile ele alınabilecek toplumsal yöne sahip olan bir konudur.

Hızlı yemek; bir eylem olarak düşünüldüğü zaman vücut açısından sağlıklı bulunmamaktadır. Çünkü hızlı yemek dünya nüfusunda artan bir eğilim gösteren; obezite, kalp krizi, bağırsak, mide problemleri, şeker hastalığı tarzında bazı sağlık problemlerine yol açmaktadır (Unur & Gök, 2012: 359). Bunun dışında hız vurgusuyla hazırlanan yemekler ev içi ve ev dışı farklılıklara sahiptir. Başka bir araştırmanın konusu olabilecek farklı bir içeriğe sahip olan bu konunun çalışma açısından önemi ise bireylerdeki yemek kültürünü etkilemesi ve değişikliklere yol açabilmesi oluşturmaktadır. Bu bakımdan hızlı yemek dediğimiz fastfood tipi üretim ve tüketim tarzı yemek çeşitlerini ve insan ilişkilerini etkilemektedir. Karın doyurmanın hızlı bir eylem olarak gerçekleşmesi demek pratik, zamandan tasarruf sağlayan, kolay hazırlanabilirlik vb. farklı temaları düşündürmektedir. Tüm bu temalar hız vurgusunda gerçekleşen yemek yeme eylemi hakkında düşündürmektedir. G. Ritzer 'in (2014: 591-592) Mc Donaldlaşma tezi bu konuyu somutlaştırmak açısından önem taşımaktadır (Şekil 2). Şekle göre verimlilik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik, denetim ve rasyonelliğin irrasyonelliği günümüz fastfood zincirlerinin standartlaşmasını da temsil etmektedir.

[6] Kültürel yöndeşme paradigması; George Ritzer tarafından küreselleşme ile ortaya çıkan aynılaşma, benzeşme anlamında kullanılmaktadır. Küreselleşme ile birlikte kültürlerin benzeşmesi, standartlaşması ortaya çıkmıştır. Bunu Mc Donaldlaşma ile örneklendirirken; verimlilik, hız, hesaplanabilirlik, rasyonellik ile açıklamaktadır (Ritzer, 2014: 590-591).



Şekil 2 George Ritzer'ın Mc Donaldlaşma tezinin ana boyutları

Fastfood standartlaşmanın olması sebebiyle verimlilik sağlayan; süre ve beklentiler açısından hesaplanabilir, değişimin az olduğu denetlenebilir bir yöne sahiptir. Bunlarla birlikte Mc Donald örneğinden yola çıkılarak; fastfood tipi tüketimdeki hız vurgusunun kalite, hijyen, dağıtım vb. yönlerden olumsuz bir etkisinin olduğunu da belirtmek gerekmektedir. Günümüzde yurtdışı bağlantılı fastfood zincirleri; KFC, Burger King, Mc Donald's, Arbys veya yerli fastfood zincirleri; Pidecim, Hosta, Bay döner vb. artan bir çeşitlilikle yiyecek sektöründe hizmet vermektedir. Fastfood restoranlarının artışı, geleneksel yemekleri de etkilemektedir. Endüstriyel toplumlarda fastfood tüketimi; bireysel olarak hızlı bir şekilde tüketilen ancak iletişimsel açıdan sıkıntıya yol açan ve sosyal sorunlara sebebiyet veren bir yöne de sahiptir (Bekar & Zağralı, 2015: 43). Bu yönüyle konu toplumsal açıdan; sağlık başta olmak üzere, iletişim, paylaşım, kültür ve değerler açısından sorun alanı olarak düşünülebilir.

Fastfood günümüzde karın doyurma ihtiyacını pratik ve hızlı bir şekilde gidermenin bir aracı olmuştur. Özellikle gençler ve çocukların rağbet gösterdikleri fastfood tüketim tarzının; bu alanda "anne yemeği" ya da "ev yemeği" dediğimiz geleneksel yemekleri de etkilemesi ve değişime yol açması kaçınılmazdır. Ayrıca kentleşmenin etkisi ve kadınların çalışma hayatına katılımlarının artması da fastfood tüketiminin artışında rol oynamaktadır.

1.7.3. Yavaş Yemek (Slow Food)

Slow food, fastfood akımına bir tepki niteliğinde Carlo Petrini[7] tarafından kurulan bir yemek akımıdır. Günümüzdeki hız vurgusuna karşı ortaya çıkan yavaş yemek hareketi

[7] Carlo Petrini, 1949 İtalya doğumlu yazardır. Gıdadaki endüstriyelleşmeden rahatsız olarak eskiye dönüşün bir simgesi niteliğinde arkadaşları ile 1986'daki Roma'da açılan Mc Donalds'a tepki olarak slow food hareketini kurmuştur.

aynı zamanda bir yaşam biçimini ifade etmektedir. Bu yaşam biçiminde hayatın yüksek temposu ve tedirgin edici belirsizliklerine karşı 'yavaşlık' savunulmaktadır. Toplumlar hızlı yaşam biçimlerine sahip olarak birçok değeri ve yemek kültürünü kaybetmeye başlamıştır (Ünal & Zavalsız, 2016: 896). Yemek kültürünü etkileyen hıza karşı yavaşlık akımı yerel (bölgesel) olanı koruma, geleneksel yemekleri yaşatma yönünde bir eğilim göstermektedir.

Gastromilliyetçilik ile ilişkilendirilebilecek slow food hareketi, aynı zamanda yerel olanı savunması sebebiyle ulusal bir bağlama sahiptir (Ichijo & Ronald, 2018: 14-15). Ulusal kimliği yansıtan bazı geleneksel yemekler küreselleşmeden etkilenerek değişim geçirmektedir. Slow food akımı buna tepki olarak yemek yemenin pratik bir araç, atıştırma yönünden fazlası olduğuna dikkat çekmektedir. Slow food, yavaşlık ile sağlık, sofrada geçirilen zaman ve sağlıklı iletişime vurgu yapmaktadır (Ünal & Zavalsız, 2016: 895). Yemek yeme eyleminin yavaş olarak gerçekleşmesi; aynı zamanda sosyallik açısından da önemlidir. Çünkü yemek yenilirken yavaş olunması iletişim içinde imkân oluşturmaktadır.

Slow food, McDonald's gibi fastfoodlara karşıt örneklemiyle aynı zamanda endüstriyelleşen gıdalar ve üretimini, Amerikan yaşam tarzını durdurmaya yönelikte bir çağrıyı içermektedir (Heitmann, Robinson & Povey, 2011: 114). Gitgide endüstriyelleşen gıda sektörünün bir eleştirisini içeren slow food akımı, gıda temelli ortaya çıkan ancak yaşam şekline dönüşen bir yöne de sahiptir. Slow food hareketi sürdürülebilir, yerel gıdaların ön planda olduğu, yemeklerin pişirildiği ve adil bir şekilde dağıtımının yapıldığı bir sisteme sahiptir (Heitmann, Robinson & Povey, a.g.e). Slow food ile birlikte geleneksel bazı lezzetlerin daha ön plana geldiği ve dikkat çektiği gözlenmektedir. Bu sebeple slow food gastro turizm ile bağlantılanmış ve bazı destinasyonlarda vakit geçirmek aynı zaman rahat ve yavaş yemek yiyebilmek mümkün hale gelmiştir.

Slow food 'un bir diğer yönü ise; demokratikleşmeyi sağlayan sosyal ve kültürel bir hareket olarak konumlanması oluşturmaktadır (Schneider, 2008: 385).

2. YÖNTEM

Bilginin kaynağına ulaşmada, farkındalık sağlamada bütünsel bir kavrayışın pratiğe yansımasında yönteme ihtiyaç vardır (Karasar, 2020: 10). Yöntem, bu anlamda yol göstericidir. Bilimsel yöntem ise bilgi sağlamak amaçlı tümdengelim ya da tümevarım süreçlerine dayalı akıl yürütme sürecidir (Ed. Şimşek, 2008 :7). Bilime ulaşmak amacıyla sistemli bilgiler elde etmeye çalışmak bir yöntem belirlemeyi gerektirmektedir. Bu amaçla sosyal bilimlerde geçerli farklı araştırma yöntemleri bulunmaktadır. Bunlar;

- Nitel Araştırma
- Nicel Araştırma
- Karma Araştırma yöntemleridir.

Yapılacak olana çalışmanın amacına, konusuna ve problemine uygun araştırma yöntemini belirlemek bilgiye ulaşmadaki pratik yollardan biri olarak görülebilir. Bu çalışmada konunun seçimi ile birlikte konuya ilişkin yaklaşım hep neden? nasıl? ve niçini irdelemek şeklinde olmuştur. Bu gidişat bizi yorumlayıcı bir temele dayanan nitel araştırmaya yönlendirmiştir. İnsanların yaşadıkları anlam ve algı dünyaları deneyim olarak şekillenirken; bu deneyimlere yüklenen anlamlar araştırmacı için önemli hale gelmiştir (Merriam, 2015: 13-14).

2.1. Araştırmanın Yöntemi

Çalışmada insan davranışları, esnek ve bütüncül bir biçimde ele alınarak bireylerin yaşam deneyimleri ve görüşlerini anlamaya çalışan *nitel* (Qualitative) araştırma yöntemi kullanılacaktır (Yıldırım & Şimşek, 2016: 37). Yani, çalışmanın yorumlamacı bir anlayışın ürünü olan; insan davranış ve eylemlerini var olan ortamda çok yönlü kavrayabilmek adına *nitel* bir araştırma yönteminden oluştuğu söylenebilir. Nitel araştırmada araştırmacı, insanların yaşamlarını nasıl inşa ettikleri, nasıl yorumladıkları ve deneyimlerini nasıl kavradığını anlamaya çalışmaktadır (Merriam, 2015: 22). Konu hakkında derinlemesine bilgi sahibi olmak amacıyla nitel araştırma yöntemi seçilen bu çalışmada aynı zamanda insan etkileşimlerini anlamaya yönelik keşif vardır.

Araştırmada nitel araştırma desenlerinden *fenomenoloji* (olgubilim) kullanılacaktır. Fenomenoloji, bir olguyu daha iyi tanıyıp, anlayıp, açıklayabileceğimiz, anlam zincirlerinin oluşmasını sağlamaktadır. Bu amaçla araştırmacı, fenomene ilişkin veri toplayacağı katılımcılardan deneyimin özüne ilişkin neyi, nasıl deneyim ettikleriyle alakalı olarak bilgi almayı hedeflemektedir (Creswell, 2020: 79). Fenomoloji deseni, olguyu örneklerle, açıklamalar ve yaşantılarla ortaya koymaya çalışırken kesin ve genelleyici bir sonuç ortaya koymaya çalışmaz (Yıldırım & Şimşek, 2016: 72). Nitel araştırmanın amacı da genellenebilir sonuçları ortaya koymak değildir. Bir olay, olgu veya durum hakkında derinlemesine ve ayrıntılı anlayış elde etmeye çalışmaktır. Bu çalışmada farkında olduğumuz yemek olgusunun aile, topluluk ve toplum ilişkisinde nasıl iletişim ve kültür aktarımını sağladığı araştırılacaktır.

2.2. Araştırmanın Çalışma Grubu

Bir araştırmada konu için araştırılacak, ulaşılabilir çalışma grubuna evren denilmektedir (Karasar, 2020: 147). Evren kavramı canlı ve cansız bütün varlıkları içermesi yönüyle soyuttur. Evreni somut hale getiren ve ulaşılabilir kılan ise örneklem olmaktadır. Bu çalışmanın evrenini Trabzon oluşturmaktadır. Coğrafi bir sınırlama ile oluşturduğumuz evreni Trabzon olarak belirleme nedenimiz kolay ulaşılabilirlik, yemek kültüründeki çeşitlilik ve farklılıklardır. Araştırma gerçekleştirileceği zaman evrende ulaşılabilir bütün insanları araştırmaya dâhil etmenin zorluğu hatta imkansızlığı nedeniyle örnekleme ihtiyaç vardır.

Çalışmada *örneklem seçimi* olarak birçok nitel araştırmada kullanılan olasılıksız örneklem türü içerisinden amaçlı örneklem türü seçilecektir. Amaçlı örneklem; amaca yönelik keşfetmek, öngörü ve detaylı bilgi kazanmak istenilen konuya ilişkin örneklem seçiminin gerekli olduğu varsayımına dayanmaktadır (Merriam, 2015: 76). Bu doğrultuda araştırmanın örneklemini Trabzon'da yaşayan kadın ve erkek katılımcılar oluşturmaktadır. Fenomoloji araştırmalarında katılımcıların araştırmanın odaklandığı konu hakkında yaşantıya sahip olup, bunları yansıtabilecek kişi veya gruplardan oluşması gerekmektedir. (Yıldırım & Şimşek, 2016: 71). Gündelik hayat içerisinde yemek yeme deneyimini herkes

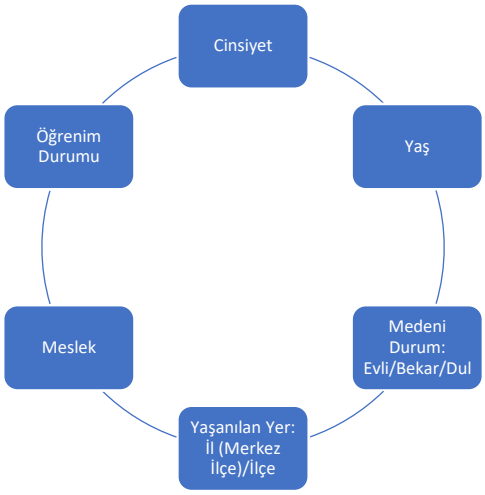
gerçekleştirmektedir. Ancak ev içinde beslenme konusundaki sorumluluk daha çok kadınlar üzerinde olmaktadır (Breadsworth & Keil, 2011: 169). Bu konuda öncelikli görüşülecek grup olarak yemek konusunda daha fazla zaman harcayan kadın katılımcıların olması düşünülmüştür. Ancak erkek katılımcılar ile görüşmeler gerçekleştirilince onların bakış açılarından yemek hazırlık süreçleri, kendilerinin yemek deneyimleri ve özellikle Trabzonspor fanatikliğinin yoğun olduğu bu bölge de maç ve yemek örüntüleri araştırmada konuyla ilgili zengin veriler sağladığı için örneklem grubuna erkek katılımcılarda dâhil edilmiştir. Böylece evde olan veya olmayan, çalışan veya çalışmayan, evli veya bekâr, farklı yaş grubunda erkek katılımcılarda bu araştırmaya dâhil edilmiştir.

Çalışmada kadın ve erkek katılımcılardan her iki cinsiyetin dâhil edilmesindeki başka bir neden ise örnekleme yöntemi ile ilgili olmuştur.

Örneklem seçilirken amaçlı örneklem yöntemi kullanılacak olup, maksimum çeşitlilik ile katılımcılar belirlenecektir. Maksimum çeşitlilik örneklemesinde farklılıklar içerisindeki ortak noktaların tespiti ile heterojen bir yapı oluşturulmaya çalışılmaktadır. Burada örneklemi yansıtacak grubun medeni durumu, öğrenim seviyesi, meslek, yaşanılan yere (il/ilçe) göre de ortak olguların olup olmadığı anlaşılmaya çalışılacaktır. Bu sebeple çeşitlilik içeren örneklem ile olgu farklı şekillerde, daha yoğun ve kullanışlı olarak araştırılmış olacaktır (Merriam, 2015: 78).

Araştırmada örneklem seçilirken farklı stratejilerden yararlanabilmek mümkündür. Konu hakkında deneyime sahip kişilerin seçildiği bu araştırmada aynı zamanda "kriter" temelli bir stratejiden de faydalanılmıştır (Creswell, 2020: 160). Bu çalışmada örnekleme dâhil edilen örneklemdeki kriterler; Trabzon doğumlu olup, Trabzon'da yaşayan; konuya yönelik deneyime sahip, deneyimi ifade edebilecek kadın ve erkeklerden oluşmaktadır.

Kriterler dâhilinde katılımcının seçilerek araştırılması, evrenden örnekleme gitmede yardımcı olmaktadır. Bu anlamda katılımcı portföyünü şu şekilde belirtebilmek mümkündür:



Şekil 3 Katılımcı/Çalışma Grubu Bilgileri

Araştırmada çeşitliliği sağlayan kriterler *Şekil-3'te* belirtilmiştir. Katılımcı portföyünde özellikle yaş, medeni durum, yaşanılan yer, meslek kriterleri maksimum çeşitliliği oluşturan kriterlerdendir. Bunlar seçilen bir konu hakkında deneyim sahibi olan katılımcıların belirgin özellikler/kriterler dâhilinde çeşitli doküman varyasyonlarını da sağlamaktadır (Creswell, 2020: 160). Araştırmada görüşme yapılacak katılımcıları belirlemede kullanılan bir diğer strateji ise kolay ulaşılabilirlik olmuştur. Kolay ulaşılabilirliğin tercih edilme nedeni ise olumsuz sağlık koşulları başta olmak üzere, coğrafi şartlar, zaman ve maliyet olarak belirtebiliriz. Pandemi döneminde araştırma yapmak, katılımcılar ile görüşebilmek zorlayıcı bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sebeple katılımcılar; Trabzon'da yaşayan, kolay erişebildiğimiz kişilerden oluşmaktadır.

Araştırma yapılacak kişi sayısını nitel araştırmada öngörmek, belirlemek çok zordur. Nitel çalışmalarda araştırmaya devam ederken aynı zamanda kategoriler oluşmaya başlıyor ve bu durum bir süre sonra ortaya çıkan kategorileri test etmeye dönüşüyorsa 'doyum noktası' sağlanmış olmaktadır (Merriam, 2015: 175). Çalışmada da kişi sayısını belirleyen kriter olarak doyum noktası temel alınmıştır. Bu doğrultuda Trabzon şehri içerisinde farklı ilçelerde görüşmeler gerçekleştiriliyor olsa da cevaplar büyük ölçüde tekrarlamaya başlayınca doyum noktasının sağlandığı düşünülerek tamamlanmıştır.

2.3. Veri Toplama Aracı ve Süreci

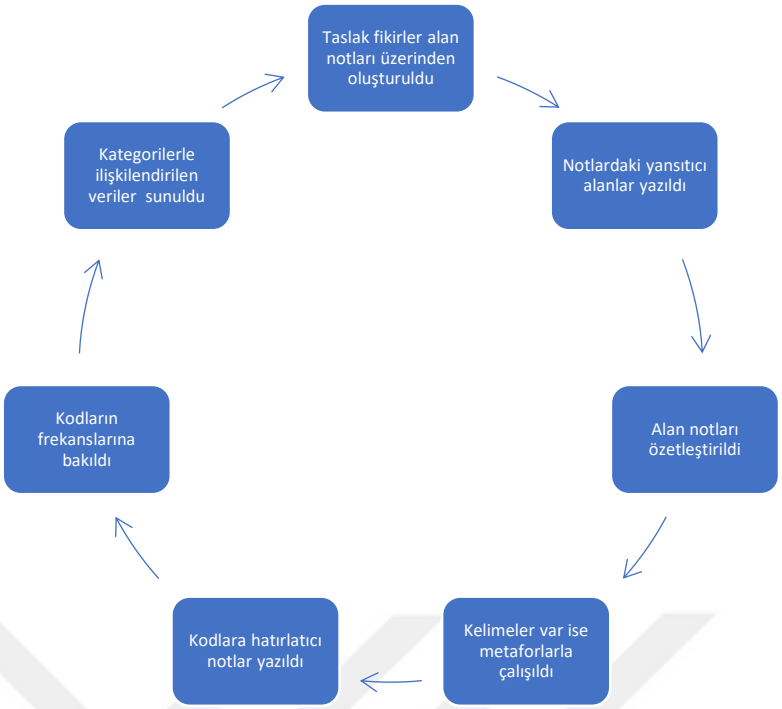
Fenomoloji araştırmalarında yaşam deneyimlerinin ve derinliğinin detaylı açıklanabilmesi için kullanılan başlıca veri toplama aracı görüşme olmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016: 71). Görüşme, bir konu hakkında düşünce, görüş, tutum ve deneyimler hakkında bilgi edinme sürecini içermektedir. Görüşme tekniği, görünürdeki kolaylığına rağmen oldukça zahmetli, özel bir çaba gerektiren, zor bir veri toplama aracıdır (Karasar, 2020: 211). Kişisel, öznel konularda katılımcıdan bilgi almak, tutum ve görüşleri hakkında bilgi toplamak emek, zaman ve çaba isteyen zor bir döngüye girmek anlamına gelmektedir. Bu döngüde araştırma tekniğine karar verdikten sonra yönteme uygun bir veri toplama aracı seçmek gerekmektedir. Çalışmada seçilen görüşme tekniği ise yapılandırılmasına göre yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ya da yapılandırılmamış olarak üçe ayrılmaktadır. Yapılandırılmış görüşmede soru grubu önceden belli ve nettir. Yarı yapılandırılmış görüşmede sorular bellidir ancak esnek bir yapıya sahip olduğu için değiştirilebilir. Yapılandırılmamış görüşmede ise sorular sohbet tarzında gelişir ve şekillenir.

Bu çalışmada da veri toplama aracı olarak *yarı yapılandırılmış görüşme formu* kullanılmıştır. Görüşme formu sondalarla desteklenen 14 sorudan oluşmaktadır. Görüşme formunun başında katılımcıların bilgilendirildiği bir açıklama metni mevcuttur. Tez soruları konuyla ilgili literatürler tarandıktan sonra oluşturulmuş olup, pilot çalışma ile sahada denenmiştir. Farklı zamanlarda çalışmayı kabul eden 1 tane arkadaşım, 1 tane meslektaşım, 1 tane öğrencim ile görüşmeyi gerçekleştirdikten sonra çeşitli eklemeler ve değişiklikler yapılmıştır. Bu görüşmelerde bazı soruların kapsamının genişliğinden dolayı sıkıntı yaşandı. Soru yöneltildiğinde katılımcı nereden anlatmaya başlayacağını belirleyemedi. Bu sebeple sorulacak sorularda görüşme kılavuzu şeklinde ayrıntılama yapıldı. Böylece ilk soruda yer alan *günlük yemek yeme sürecinizi anlatır mısınız*? sorusunda kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri şeklinde bir akış oluşturuldu. Öğün atlıyorsa veya atlamıyorsa nedenlerini belirterek anlatmaları daha kolay hale gelmiş oldu. Pilot görüşmeler neticesinde gerekli değişiklikler yapılmıştır. Bu değişiklikler sonrasında görüşme formu son haline getirilmiş olup, pilot görüşme verileri araştırmaya dâhil edilmemiştir.

Araştırmada *verinin toplanması*, araştırmacı tarafından 01 Nisan – 31 Temmuz 2021 tarihinde araştırmacının doğrudan araştırma sahasına gitmesi ile gerçekleştirilmiş olup, veri toplama ve kaydının eş zamanlı olarak yapılması planlanmıştır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu (EK-1) kullanılacaktır. Bu formda, ilk kısımda yapılandırılmış demografik bilgiler içeren bilgiler, ikinci kısımda ise asıl soru grubu yer alacaktır. Sorular açık uçlu olarak hazırlanmış olup, katılımcıların özgür olarak cevaplayabilmelerine imkân sağlamaktadır. Çalışmada önemli bir konuda geçerlik ve güvenirliktir. Bir araştırmanın geçerlik ve güvenirliliği, araştırmacı etiği ve dürüstlüğüne bağlıdır (Merriam, 2015: 220). Bu nedenle araştırmanın bilimsel tarafsızlık ilkesi ve etik kuralların farkında olarak yapılması oldukça önemlidir. Araştırma sürecinde katılımcılara herhangi bir yönlendirme yapılmadan sorular yönetilecek olup, özel hayatlarına ilişkin herhangi bir sorun yaşamamaları adına demografik bilgiler anonimleştirilerek verilmiştir. Bu bağlamda kadın katılımcılar K1, K2, K3 erkek katılımcılar E1, E2 E3 şeklinde kodlanmıştır.

2.4. Verilerin Analizi

Nitel araştırmaların veri analizinde öncelikli olarak analiz edilecek belgelerin deşifre edilmesi, verilere ilişkin kodların oluşması, kodlarla birlikte temalara ulaşılması ve veriyi şekiller, tablolar ve alıntılarla tartışma halinde sunulması gerekmektedir (Creswell, 2020: 182). Verilerin toplanması ve analiz kısmı deneyimli birçok araştırmacıyı bile korkutan bir süreci içermektedir. Bu süreci net, standart bir biçimde yapmak ise mümkün olmayabilmektedir. Bunun nedenini Strauss veri analizini standartlaştırmanın araştırmacıyı sınırlamasından dolayı olumsuz olabileceği şeklinde açıklamaktadır (Akt. Yıldırım & Şimşek, 2016: 237). Her konu farklı özelliklere sahip olduğundan dolayı farklı analiz yöntemleri gerektirebilmektedir. Bu durum araştırmacıların yeteneğine, eğitimine ve tarzına bağlı olarak değişiklik göstermektedir (Patton, 2018: 433). Bu çalışmada kullanılan veri analiz stratejisinde Miles & Huberman (1994), Madison (1995) ve Wolcott (1994) faydalanılmıştır. Miles & Huberman (1994) modelinden kullanılan stratejiler şu şekildedir:



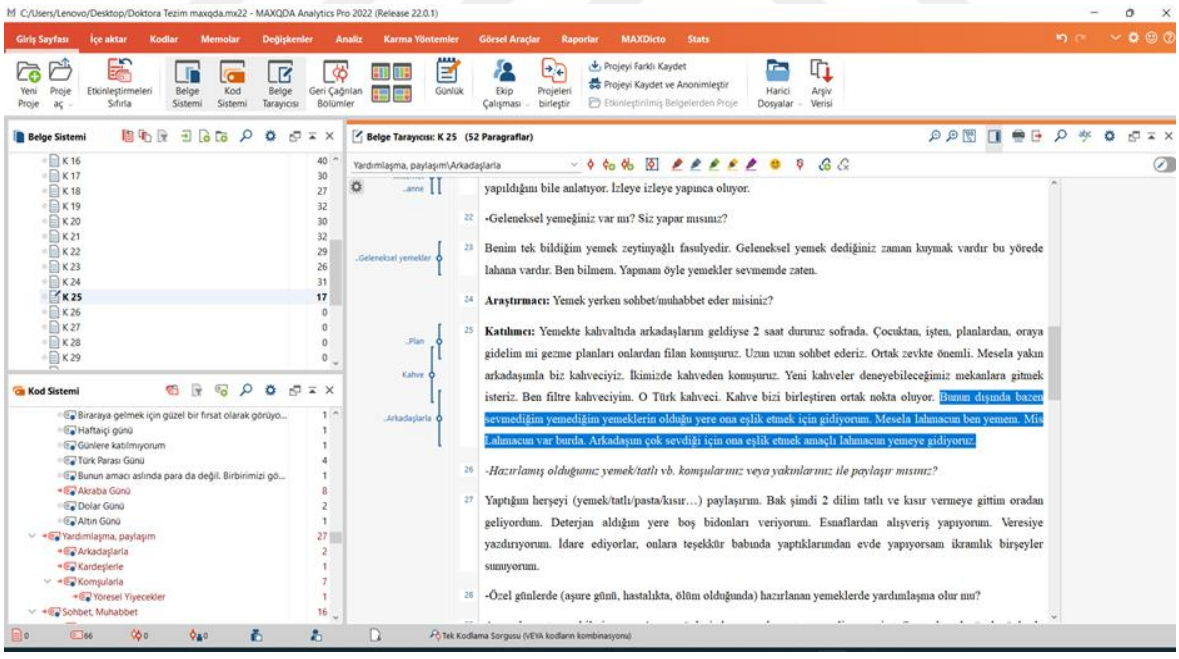
Şekil 4 Miles & Huberman Veri Analiz Stratejisi (Akt.Creswell, 2020: 183)

Araştırmalarda veri analiz kısmı veri toplama süreci ile başlayan, veri toplama süreci bittikten sonra da daha yoğun devam eden bir sürece sahiptir (Merriam, 2015: 170). Bu süreç sonucunda ortaya sayfalarca veri çıkmaktadır. Nitel araştırmada ortaya çıkan verilerin birkaç kez okumaları yapıldıktan sonra sistematik bir analiz ortaya çıkarmak amaçlı 'tema-kategori-kod' kısımlarının oluşturulması beklenmektedir. Bu ise çalışmanın amacına ve kuramsal yapısına bağlı olarak şekillenmektedir. Analizin gerçekleştirilmesi için her katılımcının sorulara vermiş olduğu cevapların göz önünde bulundurulması ve buna bağlı olarak tutum, düşüncelerden sonuç çıkarmak gerekmektedir (Baş & Akturan, 2017: 118).

Veri analizinde süreci kolaylaştırmak için Strauss ve Corbin (1990) betimsel analiz ve içerik analizini önermektedir (Akt. Yıldırım & Şimşek, 2016: 239). İçerik analizi derinlemesine bilgi edinmek; farklı tema ve kategorilere ulaşmak amaçlı tercih edilen bir yöntem iken, betimsel analiz literatürün taranmasıyla birlikte araştırmaya ait tema ve kategorilerin oluşmaya başladığı, doğrudan alıntıların yoğun olduğu süreci içermektedir. Bu araştırmanın veri analizinde ise *betimsel analiz* yaklaşımı kullanılacaktır. Burada ilk olarak fenomenle ilgili deneyimler betimlenir ve böylelikle konuya ilişkin kod, tema ya da

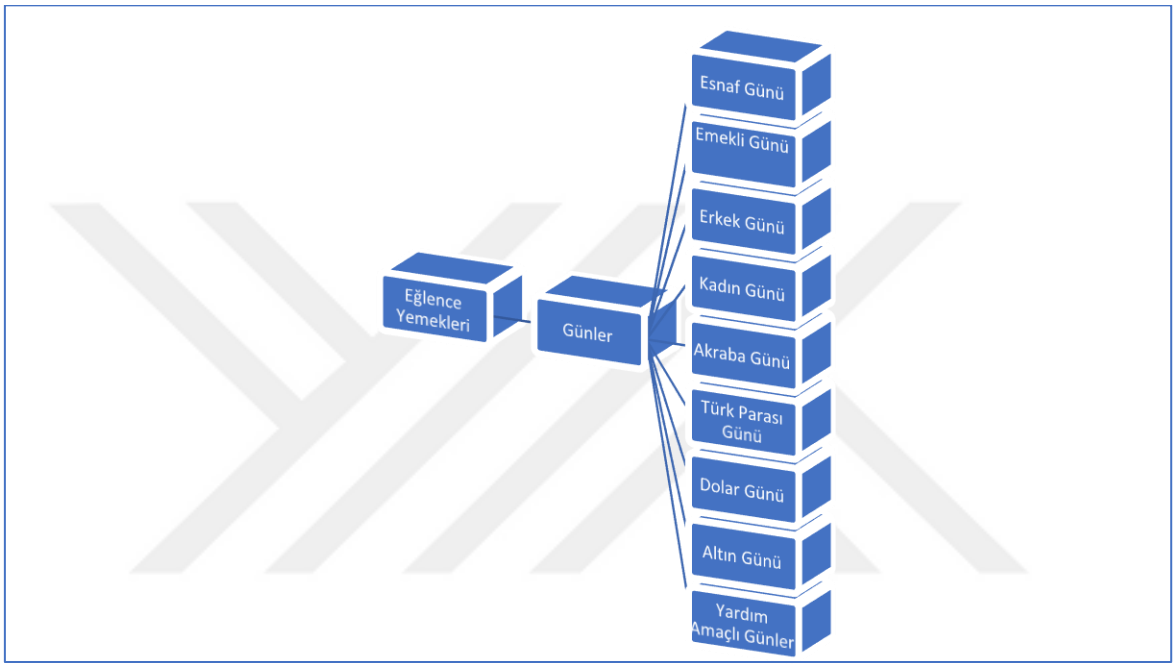
kategoriye ilişkin bilgiler gruplanır (Creswell, 2020: 195). Betimsel analizde bulguları desteklemek amaçlı sıklıkla doğrudan alıntılara yer verilmektedir.

Araştırmacı veri analiz sürecine karar verirken farklı analiz yöntemlerini tercih edebilir. 1980'lerden sonra veri analizinde bilgisayar programlarının kullanımı artış göstermektedir. Bu çalışmada verilerin düzenli ve sistemli işlenebilmesi, cümlelere hatta kelimelere satır satır bakabilmek, veri kayıplarını önlemek, kodlar hakkında derinlemesine düşünebilmek açısından MAXQDA 2022 analiz paket programı kullanılmıştır (Şekil-5). Veriler araştırmacı tarafından analiz programı aracılığıyla kodlanmış ve analiz edilerek raporlaştırılmıştır. Verilerin önce Word'e aktarımı yapılmış olup sonrasında Maxqda programı aracılığıyla deşifresi gerçekleştirilmiştir. Etik ilkeler göz önünde bulundurularak bazı demografik bilgiler anonimleştirilerek kodlanmıştır. Kuramsal ve kavramsal çerçevesi belirlenmiş bir çalışmada temaların bir kısmının önceden belirlenmesi mümkündür (Yıldırım & Şimşek, 2016: 250). Literatür taraması ile oluşmaya başlayan temalara analiz ile kod ve yeni kodlar eklenmiş olup alana özgün katkı sağlayabilecek bazı önemli kodlar ortaya çıkmıştır.



Şekil 5 Veri Analizde MAXQDA 2022 Programı Üzerinde Yapılan Analiz Görseli

Kodlar, örüntülere ulaşmada, açımlama yapma ve kategorilere ulaşma açısından analitik davranılması gereken bir süreci de içermektedir (Glesne, 2020: 271). Veriler kodlanırken bir yandan da alt kodlar oluşmaya başlamaktadır. Bunların sistemli bir şekilde işlenmesi bu süreci rahatlatacak bir adım olarak görülmüş olup bu amaçla verilere ilişkin bir kod kitabı oluşturulmuştur. Kod kitabında oluşturulan kategori-kod-alt kodlara ilişkin bir örnek şekilde *Şekil-6'da* gösterilmiştir. Kodlama yapılırken sıklık temel alınmış sonrasında tek kodlama olup alt kod oluşturmaya değer kısımlar da kod olarak kabul edilmiştir.



Şekil 6 Kod Kitabında Ele Alınan Kategori-Kod-Alt Kod Örneği

2.5. Geçerlik ve Güvenilirlik

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik önemli bir sorun alanını oluşturmaktadır. Nicel araştırmalarda verilerin geçerliği çeşitli yöntem ve testler aracılığıyla sağlanmaktadır. Nitel araştırmada ise geçerlik ve güvenirlik konusunda alınan önlemlerden bahsedebilmekteyiz (Yıldırım & Şimşek, 2016: 269). Bu konuda araştırmacıya önemli roller düşmektedir. Yansız, objektif bir tutuma sahip olmak, katılımcıya müdahalede bulunmamak gibi bir dizi dikkat edilmesi gereken husus vardır. Bununla birlikte geçerlik ve güvenirliğe katkı sağlayacak çeşitli stratejilerde vardır. Bunlardan biri literatürde *üçgenleme* olarak

geçmektedir. Patton (2018: 556)'a göre; araştırmacılar farklı bakış açıları ile farklı yöntem teknikler, kaynaklar kullanarak çoklu analiz kullanarak araştırmanın geçerliğini artırabilir.

Bu konuda çalışmanın geçerliğinin sağlanması amacıyla öncelikle *iç geçerliğe* yönelik önlemler alınmıştır. Bu bağlamda verilerin iç tutarlılığını sağlamak amaçlı tema ve kodlar şeklinde hiyerarşik bir kodlama sistemi tercih edilmiştir. Araştırmada görüşmeler deşifre edildikçe yeni kodlar ortaya çıkmış bu kodlar anlamlı bütünlük oluşturularak tematik bir şekilde kodlanmıştır. Araştırmada araştırmacının gözlem notuna da bulgular kısmında yer verilmiştir.

Araştırmanın *dış geçerliğini* sağlamak amacıyla bulgular ayrıntılı olarak şekil, tablo, kod bulutu ve grafikler aracılılığıyla frekans değerleri (sayısallaştırılarak) verilerek yapılacak başka çalışmalar açısından da karşılaştırılabilir hale getirilmiştir. Araştırmada elde edilen bulgular farklı ortamlarda farklı ölçme yöntemleri ile test edilerek geliştirilebilir niteliktedir.

Çalışmanın güvenirliği için ise öncelikli olarak *araştırmacının rolü*nden bahsedebiliriz. Araştırmacının; tarafsız ve objektif bir biçimde araştırmayı gerçekleştirme sorumluluğu bulunmaktadır. Bunun için yapılan bu araştırmaya dair süreç yöntem başlığı altındaki veri analiz kısmında ayrıntılı olarak anlatılmaktadır. Görüşme yapıldıktan sonra katılımcıların konuyla alakalı bütün ifadeleri olumlu/olumsuz doğrudan verilmiştir.

Görüşme yöntemiyle yapılan bu çalışmada kullanılan diğer stratejileri şu şekilde açıklayabiliriz;

- *Araştırmacı gözlem notları*; Araştırmada gözlem sürecinde elde edilen bilgiler not alınmış ve kodlarla teyit edilmesi sağlanmıştır.
- Görüşmede araştırmacının kendisi tarafından çekilen *fotoğraflara* yer verilmesi,
- Bulguların görselleştirilerek sunulmaya çalışılması
- Yeterli veri toplamak için uygun katılımdır (*doyum noktası)*.

Araştırmada uzman incelemesi olarak tez danışmanının ve jüri üyelerinin fikir ve görüşleri alınmıştır. Aynı zamanda araştırma yöntemi hakkında uzmanlaşmış kişilerden de araştırma hakkında eleştiri ve geri bildirim alınmaya çalışılmıştır. Özellikle verilerin

işlenmesi ve kodlanması aşamasında uzman araştırmacılarla iletişime geçilmeye çalışılmış olup fikir alışverişinde bulunulmuştur. Nitel araştırmanın özelliklerinden biri de genellemelere ulaşmak yerine verilerin *aktarılabilirliğinin* benimsenmesidir (Yıldırım & Şimşek, 2016: 281). Bu sorumluluktan hareketle veriler ayrıntılı betimlemeler halinde sunulmaya çalışılmıştır.

2.6. Karşılaşılan Zorluklar

Çalışma Covid-19 salgın döneminde gerçekleşmesi sebebiyle buna bağlı birtakım zorluklar yaşanmıştır. Doktora tez sürecine rastlayan bu dönem öncelikle yöntemde veri toplamaya ilişkin kaygıların ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Çalışmanın başlangıcında görüşmelerin yüz yüze yapılması hedeflenmiştir. Ancak bu süreçte tüm Dünyayı etkileyen Korona virüs salgını Türkiye'yi ve alan çalışmalarını da etkilemiştir. Ani gelişen ve sağlık açısından önemli riskler barındıran Covid-19 salgını çalışma sürecini etkilemiş olup alternatif görüşme yollarının düşünülmesine yol açmıştır. Covid-19 pandemisi sebebiyle yüz yüze görüşülemeyen katılımcılara telefon veya zoom uygulaması ile ulaşılması hedeflenmiştir. Ancak bu yolla veri toplamak amaçlı yapılan pilot görüşmenin çok kısa sürmesi, kayıtta sıkıntılar yaşanması sebebiyle vazgeçilmiş olup bu veri çalışma dışı bırakılmıştır. Ayrıca teknoloji ile arası olmayan yetişkinlerden veri alınamayacak olması araştırmanın geçerliğine ilişkin sıkıntı yaratacağı düşünülerek bu yöntemden vazgeçilmiş ve tüm görüşmeler araştırmacının bizzat kendisi tarafından katılımcılarla teker teker görüşülmesi ile toplanmıştır. Yüz yüze gerçekleşen bu görüşmelerde ortaya çıkan başka zorluklar ise şunlar olmuştur; Trabzon'da havaların yağışlı olduğu günlerde yapılan bazı görüşmeler oldukça zorlayıcı olmuştur. Pandemi nedeniyle kapalı alanlara (konutlara) girmek konusunda yaşanılan çekinceler özellikle yağışlı havalarda görüşmelerin bölünmesine veya kısa sürmesine neden olmuştur. Çoğu görüşme kapı önünde, binaların merdivenlerinde veya binalarda sandalye koyularak, evde direkt balkonda veya camın kenarında mesafe kurallarına dikkat edilerek gerçekleştirilmeye çalışılmıştır.

Diğer bir zorluk ise bazı katılımcıların soruları cevaplarken çekimser davranmaları olmuştur. Araştırmaya başlamadan oldukça rahat ve konuşkan olan bazı katılımcıların ses kaydı için izin istendiği zaman onay verip sonrasında cevapları kısa kesmesi zorlayıcı olmuştur. Bu durum nedeniyle çoğu kez görüşmeler elle yazılarak notlar alınarak yapılmak zorunda kalınmıştır. Bu şekilde olunca da görüşmelerde süre beklenilenden uzun sürebildi. Sağlık konusu, hava şartları, bazı katılımcıların çekimser olmaları araştırma süresini ve araştırma sürecini zorlaştırmıştır.

3. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

3.1. Katılımcılara Ait Demografik Bulgular

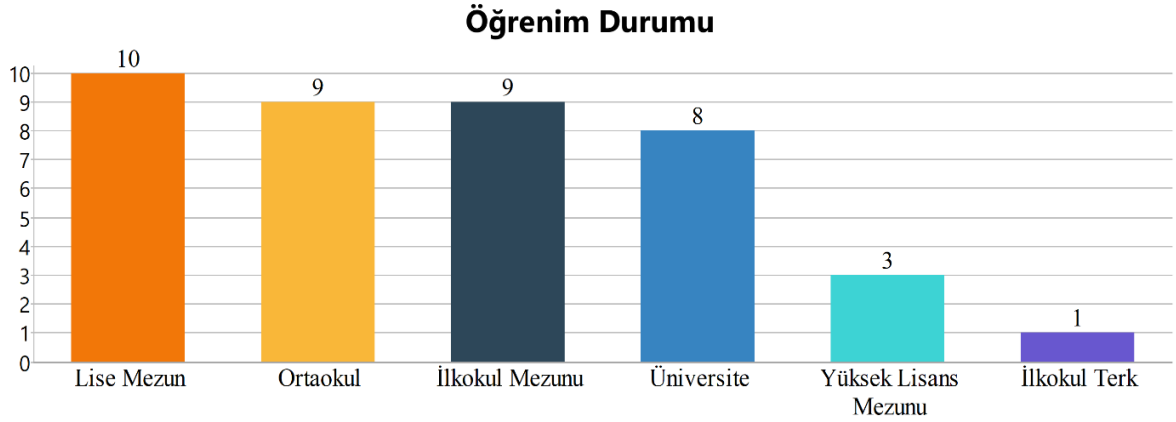
Trabzon'da gerçekleştirilen bu araştırmada katılımcılara ait bilgiler EK'te yer almaktadır. Katılımcılara ait demografik bilgiler katılımcılara yöneltilen sorulardan alınan cevaplardan elde edilmiştir. Aşağıda yer alan Trabzon'daki katılımcılar hakkında ifadelerin belge temelli frekans tablosu bize kod ile ilgili kişi ve belge sayılarını göstermektedir.

Tablo 1 Kod ile İlgili Kişinin ve Belgelerin Sayısını Gösterir Frekans Tablosu

	Belgeler
Yaşanılan yer (merkez/ilçe)	40
Meslek	40
Öğrenim Durumu	40
Medeni Hal ve Çocuk Sayısı	40
Doğum Yeri/ Doğum Yılı	40
Cinsiyet	40
Kodlanmış Belgeler	40
Kodlanmamış Belgeler	0
Analiz Edilen Belgeler	40

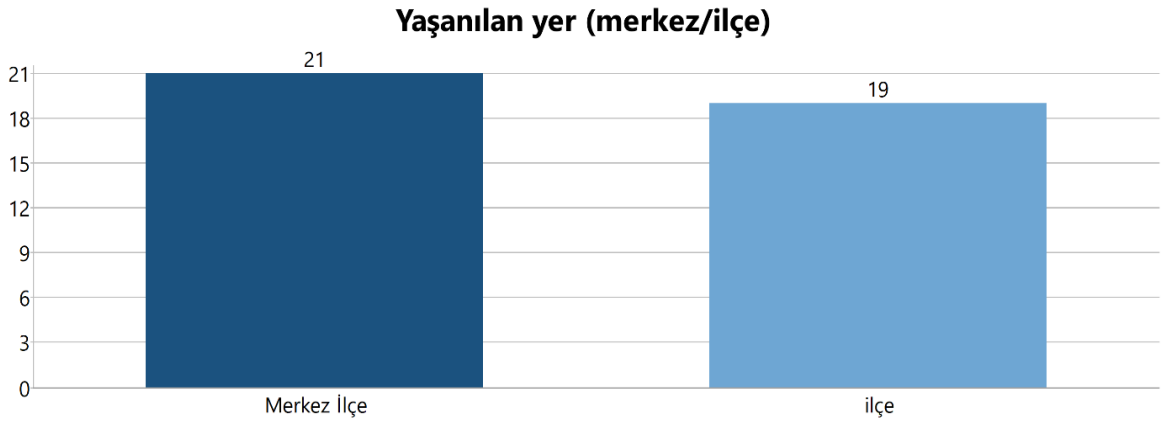
Araştırmaya katılan katılımcıların özel hayatlarına zarar vermemek amacıyla isim ve kimlik bilgileri anonimleştirilerek verilmiştir. Bu amaçla kadın katılımcılar K1, K2, K3… erkek katılımcılar ise E1, E2, E3… şeklinde kodlanmıştır.

Katılımcılar farklı eğitim seviyelerine sahip kişilerden oluşmuştur. Katılımcıların beyan etmiş oldukları eğitim bilgisi *Şekil-7'de* gösterilmiştir. Katılımcıların eğitim seviyesi ile evde yemek yeme ya da dışarda yemek yeme, yemek yapma vb. konularda anlamlı bir ilişki olacağı düşünülerek eğitim bilgileri önemsenmiş ve demografik bilgiler içerisinde bu bilgiler toplanmıştır. Ancak Maxqda' da bu konuda anlamlı bir ilişki bulunamadığını da belirtmemiz gerekmektedir. Grafikte görüşülen katılımcılardan 10 kişi lise, 9 kişi ortaokul, 9 kişi ilkokul, 8 kişi üniversite, 3 kişi yüksek lisans, 1 kişi ise ilkokula başlayıp okuduğunu ancak bitiremeden terk etmek durumunda kaldığını belirtmiştir.



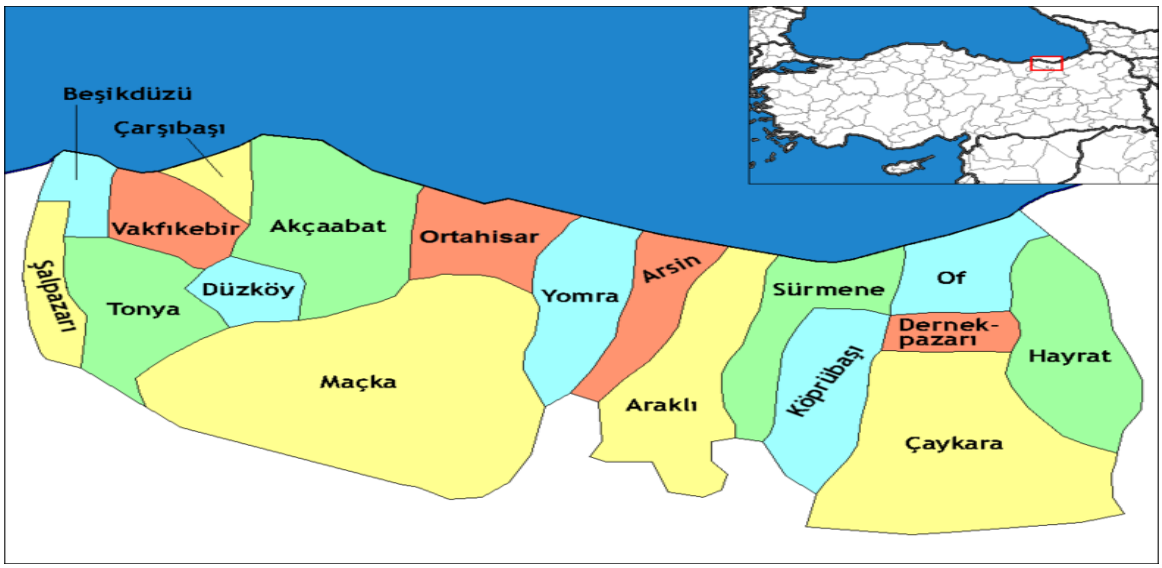
Şekil 7 Katılımcıların Eğitim Durumunu Gösteren Grafik

Araştırmada yaşanılan yere ait bilgiler ise merkez İlçe ve ilçe şeklinde kodlanmıştır. Bunun nedeni araştırmada ilçe adlarına göre değil fakat kır-kent ayrımındaki aynı mantıkla il ve ilçelerde yemek yeme saatleri, öğün sayıları ve geleneksel yemeklerin yapımı, kültür aktarımı olarak yemek konularında farklılık olup olmadığını anlamaya çalışmak amaçlı kodlama gerçekleştirilmiştir. Buna ilişkin tartışmalar ise ilgili konu başlıklarında tartışılacaktır.



Şekil 8 Katılımcıların Merkez/İlçe Dağılımını Gösteren Grafik

Trabzon'da merkez ilçe ile kastettiğimiz şehrin merkezidir. İlçe olarak kodladığımız ise çevre ilçelerdir. Merkez ilçe (Ortahisar) nüfus olarak Trabzon'un en büyük ilçesidir. Diğer ilçeler ise Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka, Of, Sürmene, Şalpazarı, Tonya, Vakfıkebir, Yomra'dır. Araştırma yapılırken merkez ilçe dışındaki diğer ilçelerin seçiminde etkili olan faktör; kolay ulaşılabilirliktir.



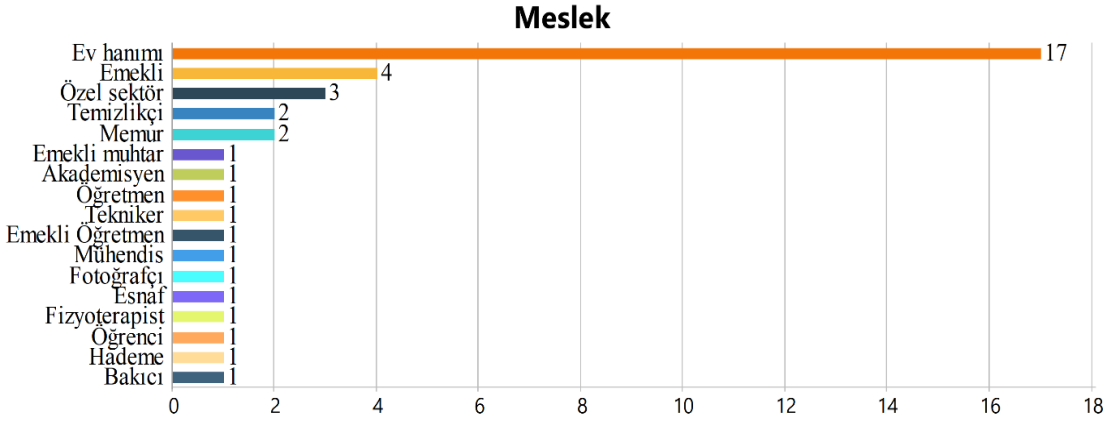
Şekil 9 Trabzon İlçeler Haritası, kaynak: https://tr.m.wikipedia.org/

Katılımcılar seçilirken ilçeler şu şekilde gruplandırılmıştır:

- 1. BÖLGE: Merkez ilçe- Ortahisar
- 2. BÖLGE: Batı Çevre İlçeler- Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı, Akçaabat, Şalpazarı, Tonya, Düzköy, Maçka
- 3. BÖLGE: Doğu Çevre İlçeler-Yomra, Arsin, Araklı, Sürmene, Of, Köprübaşı, Dernekpazarı, Çaykara, Hayrat

Her bölgeden (1. 2. ve 3. Bölgeden) ulaşım açısından rahat olan ilçelerde yer alan katılımcılarla görüşme gerçekleştirilmiştir. Burada önemli bir diğer konu aşağı-yukarı köy ayrımıdır. Aşağı (sahil kesimi) nüfusun yerleşim için yoğun olduğu alanlar olması nedeniyle de katılımcılara kolay ulaşılabilen yerler olmuştur. Her ilçeden katılımcılarla görüşmek ulaşım, sağlık, maliyet ve zaman sınırlılıkları açısından çalışmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Bu nedenle yapılacak başka çalışmalarda coğrafi şartlar düşünülerek yukarı köy dedikleri yüksek rakımlı ilçelerde de araştırmalar yapılabileceğini belirtmekte fayda olacaktır. Çalışmamız merkez ve ilçe arasında yemek alışkanlıklarındaki değişim ve farklılığı görebilmek açısından görüşülen katılımcılar yeterli olup, konu açısından doyum noktasını sağlamıştır.

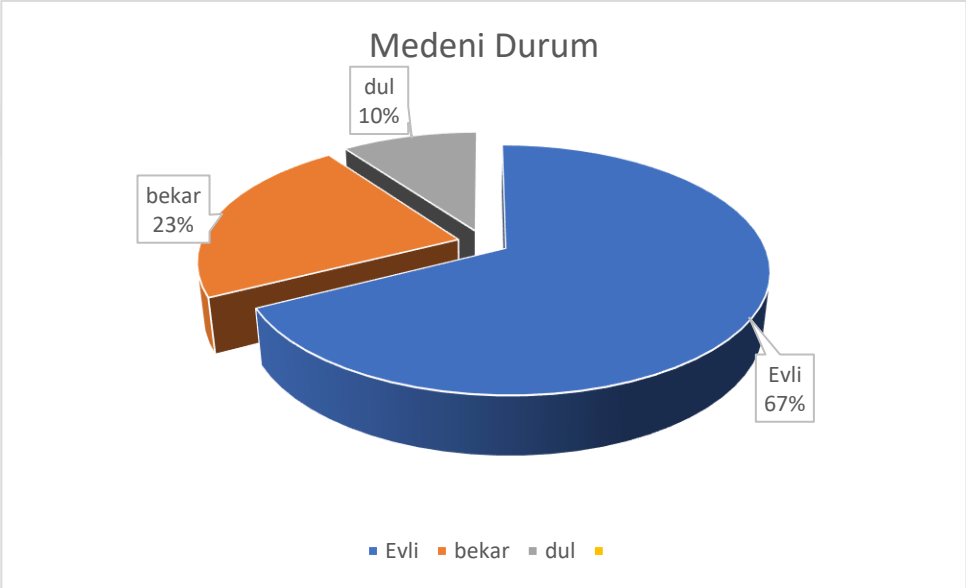
Araştırmada katılımcılara ait demografik bilgilerden bir diğeri de *meslek* olmuştur. Katılımcıların farklı meslek gruplarından çeşitlilik oluşturduğunu söylemek mümkündür.



Şekil 10 Katılımcıların Mesleklerini Gösteren Grafik

Grafikte farklı meslek grupları arasında ev hanımlarının ağırlık oluşturduğu görülmektedir. Yemek ile ilgili mutfakta daha fazla zaman geçiren kadın katılımcıların 17'si ev hanımı diğer katılımcılar ise emekli, özel sektör, mühendis, fotoğrafçı, esnaf, bakıcı, fizyoterapist, temizlikçi, hademe, tekniker, memur, öğretmen, emekli öğretmen ve emekli muhtar olarak dağılımları sayı olarak belirtilmiştir.

Katılımcıların *medeni durum ve çocuk sayısına* ilişkin vermiş oldukları cevapları gösterir (Ek-1) tablodan hareketle; 27 kişi evli, 9 kişi bekar ve 4 kişi dul olarak belirlenmiştir.



Şekil 11 Katılımcıların Medeni Durumlarını Gösterir Grafik

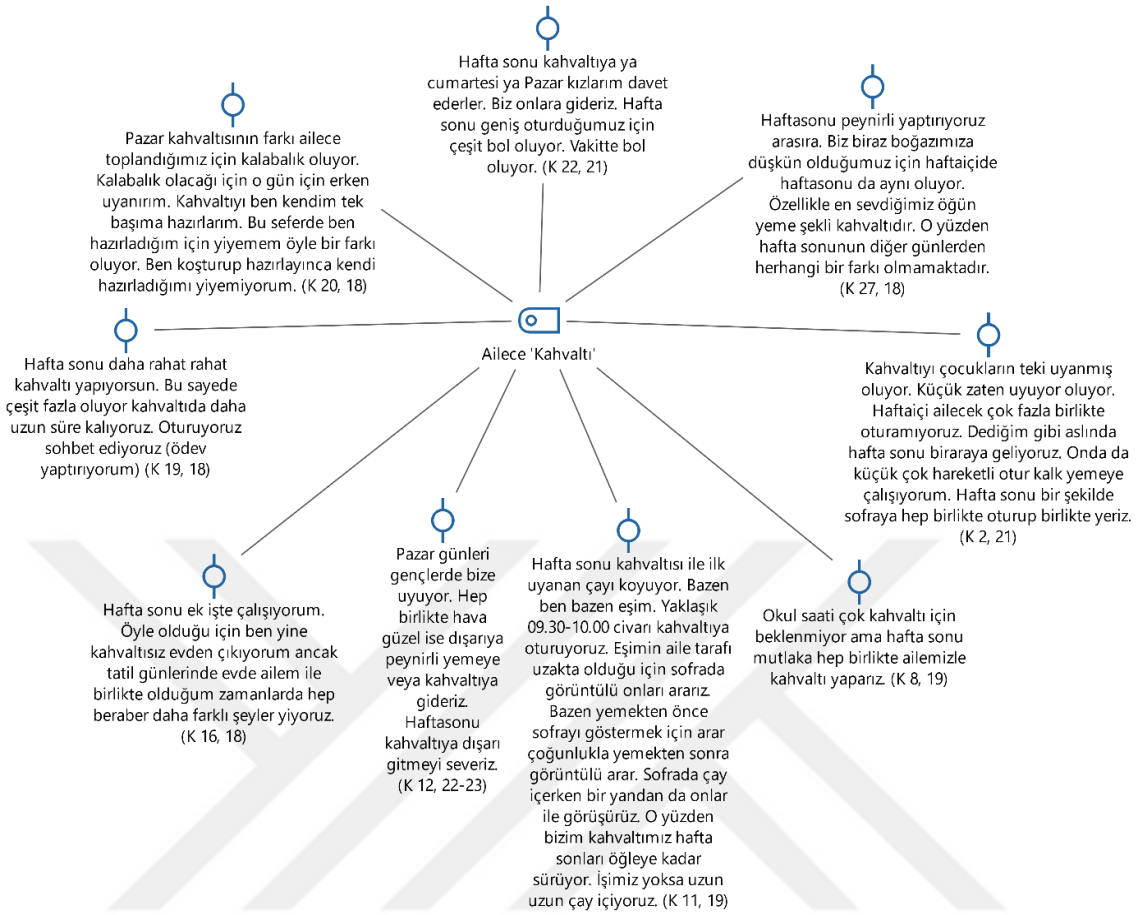
Katılımcıların çocuk sayısı en fazla 3'tür. Bekâr olup çocuğu olan kişiler yeni kimlik kartlarında boşanmış/dul ibareleri olmadığı için kendilerini ayrıldıktan sonra bekar olarak tanımladıkları gözlenmiştir. Ancak yaş olarak büyük katılımcıların eş kayıpları varsa medeni durumlarını dul olarak beyan etmeleri üzerine kendi ifadeleri kod olarak işlenmiştir. Bu sebeple medeni durum; evli, dul ve bekâr olarak kodlanmıştır.

3.2. Günlük Öğünler ve İşlevleri

Öğün, yiyecek anlamında çeşitli kaynakların bir araya getirildiği, yeme faaliyetine ilişkin düzeni içeren, aile, arkadaş ve akrabalarla toplanma düzeni anlamlarında kullanılmaktadır (Breadsworth & Keil, 2011: 131). Öğünler aile ya da toplumsal ilişkiler açısından toplanma saati, oturma düzeni, yiyecek tercihleri ile farklı anlam ve işlevlere sahip olabilmektedir. Yemek hazırlama işinin ve beslenme işinin aileyi ürettiğini savunan De Vault'un (1991) yaklaşımından hareketle öğünlerdeki hazırlık ve paylaşım önemli hale gelmektedir. Bu araştırmada 'yemek' konusu işlevsel açıdan ele alındığı zaman pek çok sosyolojik bulguya rastlanmıştır. Bu bağlamda günlük öğünlerde; sabah, öğle ve akşam yemeklerinde ortaya çıkan alışkanlıklar, davranışlar, yemek yeme saatleri ve aile içindeki etkileşim konuları dikkat çekici olmuştur.

3.2.1. Sabah Kahvaltısı

Sabah güne kahvaltı yaparak başlamanın sağlık açısından önemli bir yeri olduğu bilinen bir gerçekliktir. Ancak bir öğünden fazlası olan kahvaltının; mutluluk, sıcaklık, güven hatta belirli bir yaştan sonra çocukluğunu hatırlamak o günlere dönmek anlamına gelebilmektedir. (Ekin, 2022: 48). Bunun yanında evde aile ile birlikte kahvaltı yaparak güne başlamanın ise aile bağı açısından önemli olduğunu düşünülmektedir. Evde aynı masa etrafında ailece bir araya gelmek, zamanı, mekânı, yemeği paylaşarak güne başlamak aile birlikteliğinin de yeniden üretimine katkı sağlamaktadır (Pirani, et al. 2021: 5). Bu konuda görüşülen katılımcıların kahvaltıda "ailece bir arada" olmak ya da "hep birlikte" kahvaltı yapma tercihleri "ailece kahvaltı" kodunu ön plana çıkarmamıza neden olmuştur. Kahvaltıdaki birliktelik tercihi; kahvaltı yapma alışkanlıklarını, yeme düzenini, ev aile ve sosyal ilişkileri etkileyebilmektedir. Kahvaltı konusunda katılımcıların birarada olabilme ve birlikte kahvaltı yapmaya yönelik zaman ve koşulların etkisini gösteren ifadeleri bulunmaktadır. Şekil 12'de bazı katılımcıların sabah kahvaltısında ailece bir arada olmayı önemsediklerini görmekteyiz:



Şekil 12 Ailece Kahvaltı Konusunda Katılımcıların İfadelerini Gösterir Şekil

Sabah kahvaltısında veya diğer öğünlerde dikkat çeken noktalardan birisi de yemek yeme davranışlarının ikinci ve üçüncü kişilere olan gereksinim oluşturmaktadır. Birlikte kahvaltı yapmanın anlamı ise kişiden kişiye değişkenlik göstermektedir. Bu konuda katılımcılardan,

E 38: "Çocuklar evlendi gitti. Biz şu an iki kişiyiz. Her şeyi birlikte yaparız. Ben yalnız oturmayı hiç sevmem. Eşimde bu huyumu bilir o yüzden beni beklemeyip yese bile masada bana mecbur eşlik eder." (K 38: 16 – Emekli ilçe)

K 14: "Dediğim gibi kahvaltıyı birlikte yaparız. Hatta eşim biz çalışırken özellikle hafta sonları başta olmak üzere kalkıp o hazırlardı kahvaltıyı ben hazır

sofraya gelirdim. Şimdi de yapar. Ben atıştırdım diyelim o asıl kahvaltıyı hazırlar beni çağırır. Oturur birlikte gazetemizi de okuyarak sohbet ederek kahvaltımızı yaparız. Çok yemeyiz. Daha çok çay kahvaltılık oluyor ama o masada asıl gazete okumak önemli benim için. Eşimle konuşuruz. Olayları haberleri tartışırız." (K 14: 20 – Emekli, İlçe)

Katılımcılar ile görüşüldüğünde kahvaltı kültürünün hafta içi ve hafta sonu farklılıkları üzerine de önemli bulgular elde edilmiştir. Hafta içi kahvaltının karın doyurmak amaçlı işlevi ön plana çıkarken hafta sonu yapılan kahvaltının birlik beraberlik içerisinde ve çeşitlerin fazla olduğu aynı zamanda bir sosyal aktivite olarakta görülebilmektedir:

E 11: "Hafta içi yapılan kahvaltıyı güne enerjik başlamak için yapıyoruz ama hafta sonu kahvaltısını birazda kendimizi şımartmak için yapıyoruz diye düşünüyorum. Aynı zamanda sosyal bir aktivite. Çünkü biz hafta sonları özellikle cumartesi kahvaltıya dışarı gitmeyi severiz." (K 11: 17- Mühendis, Merkez)

K 10: "Hafta sonu yapılan kahvaltı ailede herkes birlikteyse olur. Şimdi benim oğlum evli evi ayrı. Eşim balıkçı gün boyu yok. Öyle olunca ben kendim için kalkayım bugün hafta sonu şöyle bir güzel kahvaltı hazırlayım demiyorum. Tek olunca olmuyor ama bazen oğlum gelinim torunum geliyor onlar geleceği zaman donatırım. Hep birlikte daha keyifli oluyor insan o zaman içinden geliyor bir şeyler hazırlamak ve yemek. Tekken ne hazırlanıyor ne yeniyor." (K 10: 18-Ev hanımı, Merkez)

E 35: "Hafta sonu tabi farklı oluyor. Çeşitli oluyor ailenle birlikte oluyorsun. Hafta içi iş yoğunluğundan yiyorsun. Ne bulursan yiyorsun. Hafta sonları evinde çeşitli ve keyifli yiyorsun." (K 35: 21 – Özel Sektör, Merkez ilçe)

Türk yemek kültüründe hamur/hamur işi, pide, el açması gibi yiyecekler önemli olurken; özellikle Karadeniz bölgesinde pide veya kır pidesi yemek kültürünün bir parçası haline gelmiştir (Özdemir, 2020: 96). Bu çalışmada da pidenin hafta sonu kahvaltısında tercih edilen bir tüketim nesnesi olduğu görülmektedir.

K 14: "Pazar günleri hemen kalkarız. Peynirli kıymalıyı yer köyümüze gideriz. Arsin'e gideriz orda ağaç evimiz var meyve bahçemiz var. Bizim rutinimiz böyledir. Hafta sonları özellikle pide yiyip köye çıkmak.. Evdeysek eşim hazırlar ben hazırlarım. Diğer günlerden farkı benim dinlenmem daha çok hazır yemem şeklinde oluyor. Yani benim için hafta sonu demek dinlenmek demektir. Gezmek demektir." (K 14: 22 – Emekli, İlçede yaşıyor)

K 27: "Hafta sonu peynirli yaptırıyoruz ara sıra. Biz biraz boğazımıza düşkün olduğumuz için hafta içi de hafta sonu da aynı oluyor. Özellikle en sevdiğimiz öğün yeme şekli kahvaltıdır. O yüzden hafta sonunun diğer günlerden herhangi bir farkı olmamaktadır." (K 27: 18 -Ev hanımı, Merkez)

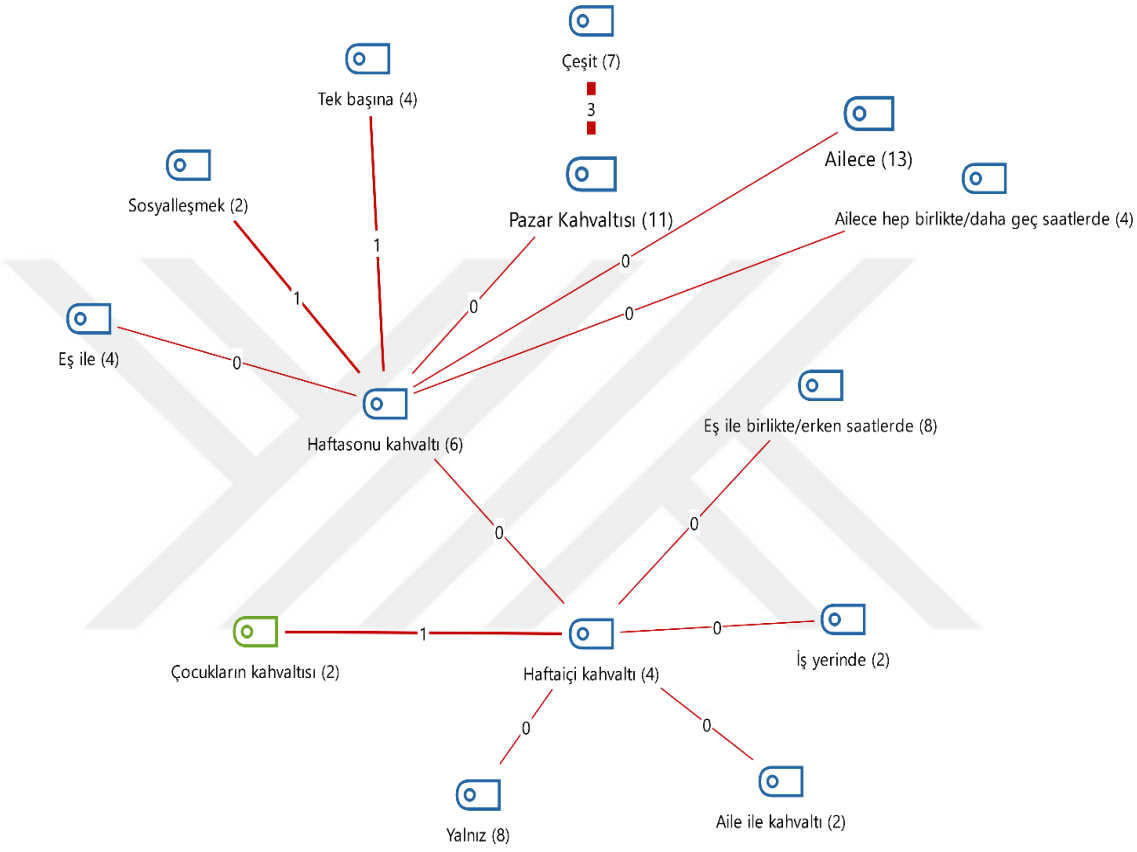
Literatürde 'Pazar' günlerinin ailenin birlik ve bütünlüğünün sağlandığı bir gün olarak belirtilmesi (Breadsworth & Keil, 2011: 149) çalışmada 'Pazar kahvaltısının' işlevinin ne olduğu üzerine merak oluşturmuştur. Hafta sonu yapılan kahvaltılardan *'pazar kahvaltısının'* birlik, beraberliği güçlendirici bir etkisi olduğu 'aile' içerisindeki etkileşimi ve iletişimi arttırması ile gündelik hayat deneyimlerinden biri haline geldiği görülmektedir.

E 33: "Hafta sonları Pazar kahvaltılarına gidiyoruz. Özellikle yaz aylarında yapıyoruz bu etkinliği. Kışın burda çalıştığım işin sezonu olduğu için yoğun oluyoruz ama yazın daha rahat oluyoruz. O yüzden pazar gününü aileme ayırabildiğim zamanlarda onları dışarı kahvaltıya götürüyorum." (K 33: 20 – Esnaf, ilçe)

K 5: "Pazar kahvaltısının yeri farklıdır. Hatta cumartesi de değil Pazar. Neden bilmiyorum ama Pazar günleri daha mutlu oluyorum. Pazar kahvaltısı mutluluk demek. Pazar kahvaltısında mutlaka ekstra bir şeyler yaparım. Mesela bir kuymak ya da pide ısmarlarız. Burda peynirli kıymalı söyleriz." (K 5: 21 - Emekli, ilçe)

K 20: "Pazar kahvaltısının farkı ailece toplandığımız için kalabalık oluyor. Kalabalık olacağı için o gün için erken uyanırım. Kahvaltıyı ben kendim tek başıma hazırlarım. Bu seferde ben hazırladığım için yiyemem öyle bir farkı oluyor. Ben koşturup hazırlayınca kendi hazırladığımı yiyemiyorum." (K 20: 18 -Ev hanımı, Merkez)

Çalışmada ortaya çıkan kodlara ilişkin frekans dağılımlarının kahvaltı üzerinde yoğunlaşması kahvaltının aile açısından önemli bir öğün olduğunu göstermektedir. Bu sebeple kahvaltı kodunda ortaya çıkan alt kodlar ve frekans dağılımları Şekil 13'te görselleştirilerek sunulmuştur;



Şekil 13 Kahvaltıya İlişkin Kod-Alt Kodlar

Şekildeki görselde kahvaltıyla ilişkili ifadelere göre alt kodlar oluşturulmuştur. Buradan hareketle kahvaltıyı hafta içi ve hafta sonu yapılan kahvaltı olarak gruplamış bulunmaktayız. Bunun nedeni görüşülen katılımcıların hafta içi ve hafta sonu kahvaltı yapmaları ve daha önemlisi kahvaltıda geçirilen zaman, ailece iletişim ve paylaşım konularındaki farklılıkların belirgin olmasıdır. Hafta içi kahvaltı eş ile veya tek başına yapılırken; hafta sonu yapılan kahvaltı ailece olmaktadır. Ayrıca kahvaltının yapıldığı

mekân olarak evin kullanımının hafta içi daha az olduğu da katılımcıların ifadelerinden anlaşılmaktadır.

3.2.2. Öğle Yemeği

Günlük öğünler içerisinde öğle yemeğinin yeri ve öneminin değişmeye başlamıştır. Bu konuda etkili pek çok faktör sayabilmek mümkündür. Örneğin; iş hayatı, yoğunluk, zaman sıkıntısı, sağlık, ekonomik sıkıntılar vb. şeklindedir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplardan bazıları için öğle yemeğinin ihmal edilen, atlanılan bir öğün olduğu görülmektedir;

E 35: " Hafta sonları 10.00-10.30 arası kahvaltı bazen 11.00-11.30'u buluyor. Evde olduğumuz için geç kalkıyoruz kahvaltıyı geç yapıyoruz. Ailem ile hep birlikte yapıyoruz. Bundan dolayı hafta sonları öğle yemeğim yoktur. Akşam yemeği 17.00-18.00 arası yiyoruz o şekilde oluyor. Hafta sonları iki öğünde de evimde ailemle olur." (K 35: 19 -Özel Sektör, Merkez)

E 16: " Günlük tek bir öğün yemek yiyorum. Çalışma hayatında olduğum için sabah kahvaltım yok, öğle yemeğim yok sadece akşam yemeğim var. Bu durum beni sağlık açısından olumsuz etkilediğini düşünüyorum ancak yine de durum bu şekilde." (K 16: 16 – Tekniker, Merkez)

K 23: " Gündüzleri öğlede atıştırırım yemeğimi akşam 19.00-20.00 gibi yerim. Öğle saatlerinde meyve saati yaparım kendime akşamları yemekten sonra çay içerim." (K 23: 16- Ev hanımı, Merkez)

Öğle yemeğini atıştırmalıkla idare edenlerin yanında öğle yemeğini atlamayan katılımcılarda bulunmaktadır. Bu katılımcıların emekli olup sağlık nedeniyle öğün atlamadığı (içtikleri ilaç vb. nedenlerle) veya çalışma hayatında olup güne erken saatlerde başladıkları için öğle yemeğini ihmal etmediklerini de görmekteyiz;

K 26: " Öğle yemeğini 13.00-14.00'de yeriz. Akşam yemeğini de 17.00-18.00'de. Tüm öğünleri eşimle birlikte yeriz." (K 26: 19 -Ev hanımı, ilçe)

K 10: "Eşim balıkçı o yüzden sabah erken gidiyor gece deyim. Bizim sabahımız oldu gece 2. Gece 2 'de balığa gidiyor. O yüzden ona kahvaltı

hazırlar birlikte otururuz. O sırada bende peynir ekmek atarım. Öğlede 11 buçuk gibi eve gelir. Limanla ev arası yakın olduğu için gelir hazırlarım yer gider. Ben yine yemesem de sofrada yanında otururum. Tek sevmez." (K 10: 16 -Ev hanımı, Merkez)

Katılımcıların öğle yemeği konusundaki yeme tercihleri ya da yemek yedikleri mekanlar ise onların sosyal statüleri ve sembolik sermayeleri açısından 'ayrım'ı oluşturan bir işlevselliğe sahip olabilmektedir (Bourdieu, 2015: 39). Bu konuda görüşülen katılımcılardan bazıları Öğlen iş yerinde yemek yeme deneyimlerini şu şekilde ifade etmiştir:

K 4: "Sabahları çok fazla yiyemediğim için öğlen mutlaka yemeğimi yerim. Yine temizliğe gittiğim evse orada öğle yemeği veriliyor ev sahibi tarafından yerim. Şirkette de yemek yapıyoruz. Öğle yemeğimiz oluyor hep birlikte burda oturup yiyoruz. Çoğunlukla tencere yemeği yerim." (K 4: 16-Temizlikçi, İlçe)

K 40: "Öğle yemeğini iş yerine yiyorum. Evden getiriyorum genellikle. Saati değişebiliyor 2-3'ü bulabiliyor. Bazen yiyorum bazen yemiyorum." (K 40: 18-Temizlikçi, Merkez)

Çalışma hayatında olan yukarıdaki kadın katılımcıların ifadelerinden öğle yemeğini çalıştıkları yerlerde yedikleri anlaşılmıştır. Burada sembolik sermaye açısından statüler arası hükmetmenin de bir örneği bulunmaktadır (K 4). Çünkü ekonomik açıdan ekonomik sermaye sahibi yüksek statüde yer alan birey(ler) düşük statüde yer alan bireylerin emek gücünden faydalanarak ayrım oluşturabilmektedir.

3.2.3. Akşam Yemeği

Araştırmada akşam yemeğine ilişkin bulgularda yemek saatleri, birlikte yemek yeme örüntülerinin değişiklik gösterdiği gözlenmiştir. Bu durumun nedeninin yine çalışma hayatı, iş, sağlık duruma göre değişiklik göstermesi şeklinde açıklayabilmek mümkündür:

K 25: "Sabah kalkarım önce bir klasik kahve içerim. 11 gibi 1 tane haşlanmış yumurta, peynir, birkaç zeytin yerim. Birde 16.00 gibi akşam yemeği yerim. Günde iki öğün yemek yerim." (K 25: 16 -Özel Sektör, Merkez)

K 29: "Sabah 11 gibi kalkıyordum 12 gibi kahvaltı yapıyordum. Kahvaltıyı annem ile yaparım asla tek başıma yapamam. Öğlen kahvaltı yaptığım için öğle yemeği yok. Akşam yemeğini 17,00 civarı yiyordum." (K 29: 16- Akademisyen, İlçe)

K 6: "Şimdi biz 11 gibi kahvaltı yaparız. Kahvaltıyı geç yaptığımız için öğle yemeğini atlıyoruz. 4 gibi akşam yemeği yiyoruz. Akşam yemeğini erken yediğimiz için akşam saatlerinde çay kahve pasta, börek faslı oluyor. Günümüz böyle geçiyor." (K 6: 16 -Ev hanımı, Merkez)

E 16: "Günlük tek bir öğün yemek yiyorum. Çalışma hayatında olduğum için sabah kahvaltım yok, öğle yemeğim yok sadece akşam yemeğim var. Bu durum beni sağlık açısından olumsuz etkilediğini düşünüyorum ancak yine de durum bu şekilde." (K 16: 16 -Tekniker, Merkez)

E 33: "Akşam yemeğini yine dükkânda yiyorum çünkü çocuklar küçük beni bekleyemezler. Onlar acıkmış oluyorlar anneleri ben gelmeden yedirmiş oluyor. Akşam saati dükkânı kapattımdı eve gitmemdi geç olabiliyor." (K 33: 16 -Esnaf, İlçe)

Akşam yemeklerinin ailedeki dayanışmanın ve bağlılığın tesis edilmesinde önemli bir yeri vardır (Beşirli, 2010 :167). Bu açıdan akşam yenilen yemeğin işlevi karın doyurmanın ötesine geçerek birlik, beraberlik, aile ile iletişim vb. olmaktadır.

K 29: "Ben acıkınca duramam. Ev halkı akşam 18.00'den sonra biraraya geliyor akşam 18.00'den sonra evde hep birlikte yemek yeniyor ben yemiş olduğum için sadece masaya oturuyorum. Eşlik etmek amaçlı birde yemek filan koyulacaksa ben yapıyordum önceden karnımı doyurduğum için." (K 29: 16 - Akademisyen, İlçe)

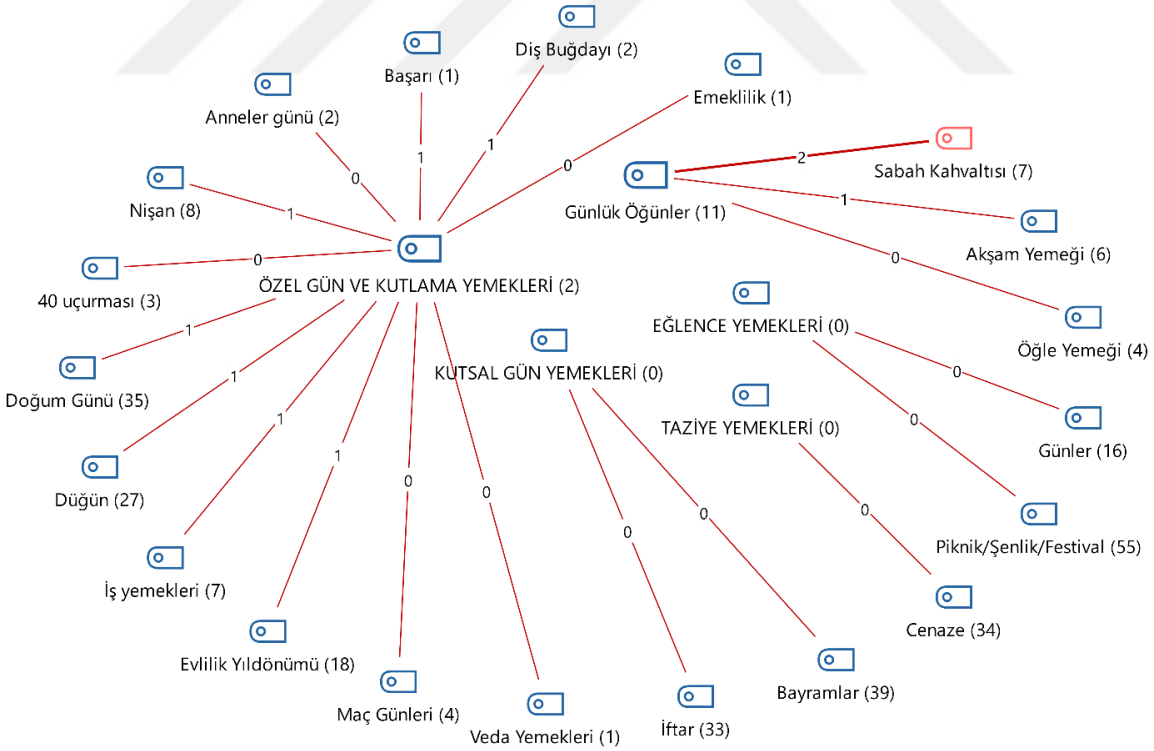
K 36: "Akşam yemeği ise 18.30-19.00'u buluyor. İşten geliş saatime göre ayarlıyoruz. Hep birlikte yemek için bu saatleri buluyor. Ailem genelde beni bekliyor." (K 36: 16 -Fizyoterapist, İlçe)

E 32: "Akşam yemeğini ise eşim vardiyalı olarak çalıştığı için onun iş saatine göre düzenliyoruz. Eşim eğer akşam 6 gibi işten çıktıysa 6 buçuk 7 gibi yemek yiyoruz, akşam 9 da çıktığında ise 9-9 buçuk gibi yemek yiyoruz." (K 32: 16- Mühendis, İlçe).

Katılımcıların ifadelerini gündelik hayattaki etkileşimlerde keşfedilmeyi bekleyen diyalektik iletişiminde bir yansıması olarak değerlendirebiliriz (Goffman, 2009: 231). Bu açıdan bakıldığında katılımcıların aile ile birlikte gerçekleşen yeme alışkanlıklarının aile içi iletişim sistemlerini etkilediği anlaşılmaktadır. Ailedeki çocuk ya da yetişkin bireylerin sosyalizasyonu açısından da önemli olan birlikte yemek yeme davranışlarının herkesin toplandığı akşam saatlerine denk geldiğini söylemek mümkündür.

3.3. Ailece veya Toplulukla Yenen Yemekler ve İşlevleri

Ailece veya Toplulukla Yenen Yemeklere ait atanan kodların birlikte oluşma modelleri aşağıdaki gibidir. (*Şekil-14*) Yemeğin toplumsal örüntüsünü de sunan bu şekle göre özel gün ve kutlama kapsamında yenilen yemekler; doğum günü, düğün, iş yemekleri, evlilik yıl dönümleri, nişan, maç günleri, kırk uçurması, anneler günü, diş buğdayı, veda yemekleri şeklinde çeşitli işlevlerle açıklanırken; eğlence yemekleri, piknik/festival/şenlik ve günler, kutsal gün yemekleri; bayramlar, iftar, taziye yemekleri cenaze yemeği şeklinde açıklanacaktır.



Şekil 14 Ailece veya Toplulukla Yenen Yemeklere Atanan Kodların Birlikte Oluşum Modeli

3.3.1. Kutsal Gün Yemekleri

3.3.1.1. Ramazan Bayramı

Kutsal, din ile ilişkilendirilerek açıklanabilecek bir kavramdır. Hemen her dinde olduğu gibi İslam dininde de kutsallık arayışı yaratıcı ile ilişkilendirilen kutsal zaman/mekân/varlık/eşya üzerinden bahsedilmektedir (Kirman & Özbolat, 2017: 24). Ramazan Bayramı da İslam dininde kutsal zamanlardan bir tanesini oluşturmaktadır. Ramazan ayında Kur'an Kadir gecesinde inmiştir. Ayrıca oruç ibadetinin yapıldığı özel ve kutsal bir aydır.

Sosyolojik bağlamda kutsal dediğimizde ise E. Durkheim akla gelmektedir. Durkheim kutsal olanla bağıntıyı inananlar topluluğunun oluşturduğunu ve bu birlikteliğin aynı zamanda topluluğun temeli olduğunu vurgulamaktadır (Aktay, 2013: 8). Kutsal günler, birlik ve beraberliğin arttığı günlerdir. Yemek konusunu bu bağlamda ele aldığımızda Ramazan Bayramı'nda hazırlanan yemekler farklılaşıyor mu yardımlaşma ve paylaşım oluyor mu? Aile ve topluluk üzerindeki etkileri nasıl oluyor? Buna ilişkin var olan bir dizi merak ve ilgiden hareketle katılımcılara sorulan sorulardan alınan cevaplar şu şekildedir;

> **K 39:** "Bayramlarda Ramazan'da büyük olduğum için gelenim gidenim oluyor. O zamanlarda ikram edeceğim şeyleri önceden hazırlıyorum. Kalabalığa çıkacak diye de özeniyorum." (K 39: 42- Ev hanımı, ilçe)

> **K 1:** "Ramazan'da köyde yemek verilir her sene. Pandemide bile yaptık. O zaman illa lahana dolması, etten yahnimiz var patates, soğan yaparız." (K 1: 43 -Bakıcı, İlçe)

> **K 8:** "Biz bayramlarda hep beraber toplanırız. Aile büyüklerinden yaşayanlar, anne, teyze, kuzenler, hala, dayı, amca kim varsa ilk gün sabah kahvaltısı için masaları birleştirerek bir sofra kurarız. Burda oruçtan çıkılınca çok bir şey yenmez ama şu var biz namazdan sonra hep birlikte aynı yerde masada toplanalım isteriz. Bayramlaşma, karın doyurma hepsi burda olur. Derli toplu güzel ve hoş olur. Kuymak, muhlama, mantı, lahana kavurması vb. şeyler oluyor. Süt tatlısı yaparız. Bu da bize özgüdür." (K 8: 40-Emekli, Merkez)

Ramazan Bayramı'nda kalabalığa hazırlanan yemeklerin yanında Ramazan ayına olan vurguda çalışma açısından önemli olmaktadır:

> **K 5:** "Ramazan'da paylaşmak güzel oluyor sofra daha bereketli oluyor. O ona bir tabak veriyor bizde de verilir bir bakarsın masan dolmuş." (K 5: 33 -Emekli, İlçe)

> **K 10:** "Eşimle yemek saatlerimiz hiç uymuyor bizim birlikte yemek yiyebildiğimiz tek zaman 12 ayda ramazan ayıdır. Ramazan'da birlikte iftar ve sahur yaparız." (K 10: 17 -Ev hanımı, Merkez)

> **E 11:** "Bu yine bizim aileye özgü olabilir ama biz Ramazan'da büyük teyzemde 30 gün iftar yapardık. Teyzem dayım altlı üstlü oturduğu için herkesin oraya toplanması daha kolay oluyordu. Bizde teyzemlerde iftar yapardık hep. Pandemiyle birlikte 2 yıldır evlerdeyiz." (K 11: 44 -Mühendis, Merkez)

Katılımcıların ifadelerinden Ramazan'da birlik beraberlik içerisinde yemek yeme davranışının ve paylaşımın arttığını söylemek mümkündür.

3.3.1.2. Kurban Bayramı

Kurban Bayramı, İslam dininde iki önemli bayramdan biridir. Geçimini sağlayacak kadar durumu olanların Allah rızası için kurban kestikleri ve bunu yoksullara, yakınlarına, ihtiyaç sahibi olanlara pay ettikleri dolayısıyla birliktelik şuurunun oluşmasını sağlayan geleneksel, dini bir bayramdır (Özen, 2020: 55).

> **E 11:** "Bizde bayramlar sabahlarında ailenin en büyüğüne annelerimizi bırakır namaza gideriz. Bayram namazındayken annelerimiz kahvaltı hazırlar. Sonra gider kahvaltı yapmadan mezar ziyaretlerini gerçekleştiririz. O sırada çok acıktığımız için bizim ailedeki bir alışkanlık diyelim en küçük kuzenim 1 poşet Trabzon simidi alır mezarda dağıtır dualar okunur sonra kahvaltıya gidilir. Bu Trabzon simidi bizim akrabalarımızla alışkanlığımız. Kurban Bayramı'nda da erkekler kurbana gideceği zaman yine bunlar yapılır ama mezardan önce kahvaltı sonra kurbana gidilir. Geç saate kalmamak için o şekilde olur." (E 11: 41 – Mühendis, Merkez)

K 30: "Kurban Bayramı'nda et kesilir ilk gün et kavurması yapılır. Bayramda burmalı yaparız. Bizim geleneksel tatlımız çubuğa sarıpta büzüyorsun. İçine fındık koyuluyor. Bizim tatlımız ballıdır." (K 30: 43 -Emekli Muhtar, Merkez)

Bayramlarda hazırlık sürecinde merkez ilçe-ilçe arasında belirgin bir farklılık yoktur. İnsanların birbirlerini ziyaret ettikleri, paylaşımın diğer zamanlara göre daha fazla olduğu, akraba, eş dost ziyaretlerinin gerçekleştiği, topluca yemek yeme özelinde paylaşımın arttığı görülmektedir. Bu konuda katılımcıların ifadeleri ise şu şekildedir;

K 1: "Her bayramda biz burma tatlısı yaparız. Onun yufkasını açar içine kuru üzüm fındık şeker koyar kaparız. Onu pişirirken üzerine tere yağ dökeriz. Biz şerbet dökmüyoruz. Tere yağ zaten yumuşatır. Birde yine her bayram un helvası yaparız. Herkese dağıtırız. Köyde un helvasını bana yaptırırlar. Ben un helvasını büyük pekmez tavasında közde 3-4 saat kavurarak yaparım. Kavururken yorar bu yüzden 2-3 kişi kavururken karıştırmada yardım için yanımda olur. Közü sürekli biri altına koyması lazım. Sobanın üzerinde kazanda da şerbeti pişer aynı anda. Önce unu kavurur sonrasında şerbetini dökerim. Un helvasına tere yağ koymam, süt koymam farkı bu olabilir." (K 1: 44- Bakıcı, İlçe)

K 13: "Su böreği yaparız. Ama genelde açtırırım. Bayram sabahına hazırlarım." (K 13: 48, Emekli, İlçe)

Bayram sabahlarında yapılan kahvaltıda da hep birlikte olmanın önemli olduğunu ifade eden bazı katılımcılar olmuştur;

K 17: "Bayram sabahlarında birlikte kahvaltı yapılır. Dediğim gibi annemle altlı üstlü oturuyoruz. Bayram sabahı kahvaltıya büyük olduğu için anneme gideriz. Onda hep birlikte yapılır kahvaltı. Ama kayınvalideme de gideriz. Bir anneme, bir kayınvalideme kahvaltıya gideriz." (K 17: 50 -Öğretmen, İlçe)

K 18: "Sabahları ben el açması börek yaparım her bayram sabahı için gece 4'te kalkar hazırlarım taze taze yeriz ailece. Bayram için tatlımda sütlaçtır. Sütlacı evde gelen giden için yaparım tek başıma yaparım. Kız kardeşim olsaydı da gelip yardım etseydi. Hazırlık sürecinde yardım filan olmaz ben geceden kalkar

yavaş yavaş hepsini bir başıma hazırlarım. Bayram sabahı oğlanlar börek bekler. Bayramda sabah kahvaltısının tadı başka oluyor." (K 18: 43- Ev hanımı, Merkez)

Kutsal günlerde sabah kahvaltısı dahil olmak üzere yenen yemeklerde ortaya çıkan birliktelik vurgusu bu tür zamanlarda etkileşimin, dayanışmanın ve paylaşımın yoğun olduğunu göstermektedir.

3.3.1.3. İftarlar

İslam dininde Ramazan ayında tutulan orucun imsak ile başlayıp akşam ezanıyla birlikte sahur vaktine kadar sürdüğü bir süreçten sonra beslenmeye ilişkin ritüeller önemlidir (Beşirli, 2017: 104). Akşam ezanıyla birlikte kurulan sofralar normal zamanlara göre kalabalıklaşıp, çeşitlenebilmektedir. Sabrın ve paylaşımın arttığı Ramazan aylarında aynı masada oturup iftarı bekleyen aile fertleri arasında da etkileşim ve muhabbet artmaktadır. Ramazan ayı dışında gündelik hayatta iş güç telaşı içerisinde aynı masaya oturamayan aile üyelerinin bu ayda birlikte yemek yemelerine imkân veren uygulamalar ve esneklikler ile aile bütünlüğü gerçekleşmektedir (Güngör & Polat, 2015: 136).

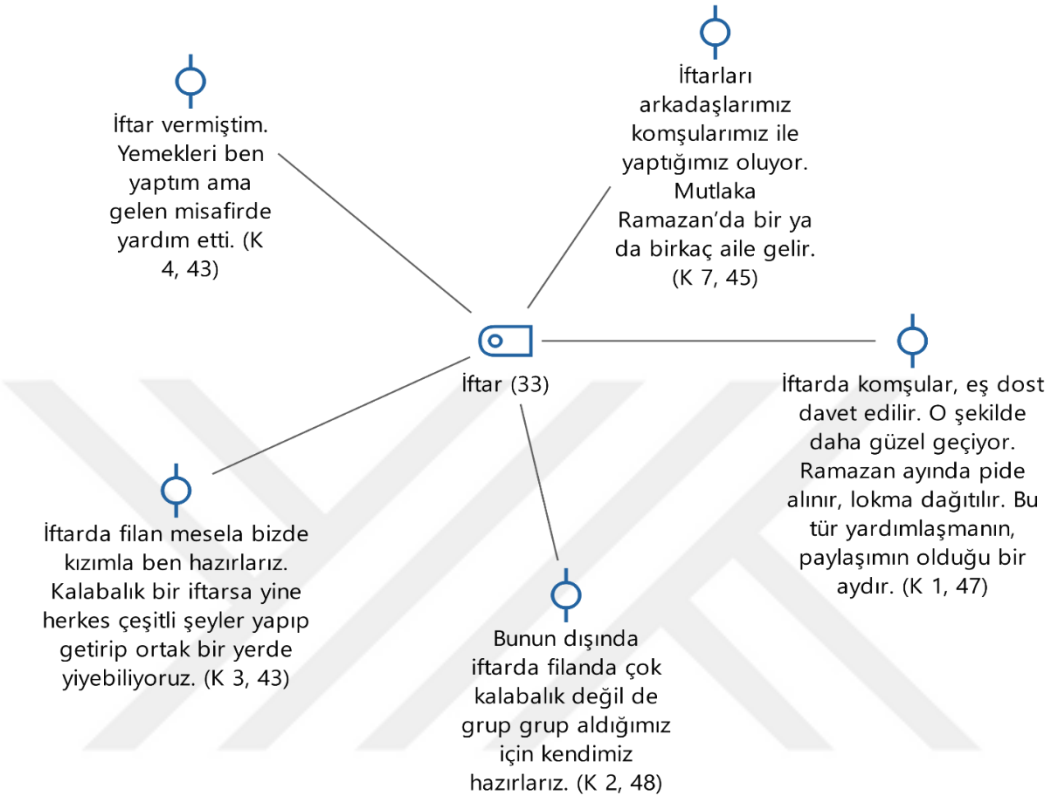
K 10: "Eşimle yemek saatlerimiz hiç uymuyor bizim birlikte yemek yiyebildiğimiz tek zaman 12 ayda ramazan ayıdır. Ramazan'da birlikte iftar ve sahur yaparız." (K 10: Ev hanımı, Merkez)

Gün boyu sabırla beklenilen iftar için hazırlıklarda da normal zamanlara göre farklılıklar olmaktadır. Görüşülen katılımcılar iftarı davetle, misafir kavramıyla açıklarken hazırlık sürecinde de yardımlaşmaların olduğunu belirtmişleridir. Bu konuda ilçede yaşamakta olan Fizyoterapist katılımcıya göre iftar davetleri yardımlaşma ve paylaşımın olduğu sofraların oluşması içinde bir sebeptir:

K 36: "Ramazan'da iftar olur. İftar davetlerine gideriz. Pandemi de bu da kısıtlandı ama öncesinde iftar yapardık. Genelde akrabalar ile oluyordu. Bunun dışında benim iş yerinden arkadaşlarım, babamın arkadaşları böyle grup grup alıyorduk eve. Kalabalıkla iftar yapıyorduk. İftar verdiğimizde ağır yemekleri

babam hazırlıyor bir yandan annem de hazırlar ve bende onlara yardım ederim. Aile de herkes bir şey yapmış oluyor.”

Şekil-15’te bazı katılımcıların konuya ilişkin görüşlerine yer verilmiştir:

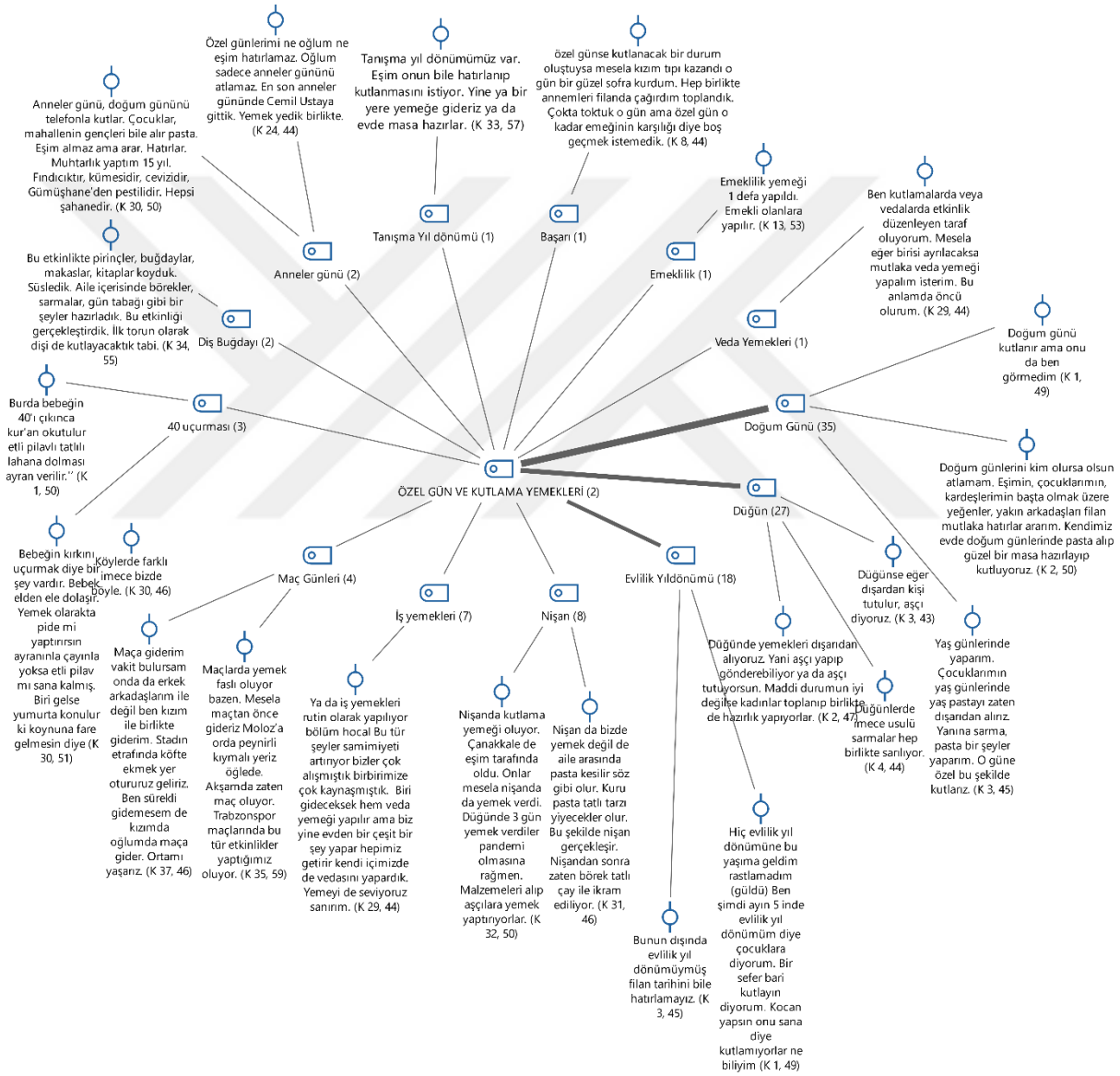


Şekil 15 İftar Konusunda Katılımcılardan Bazılarının İfadeleri

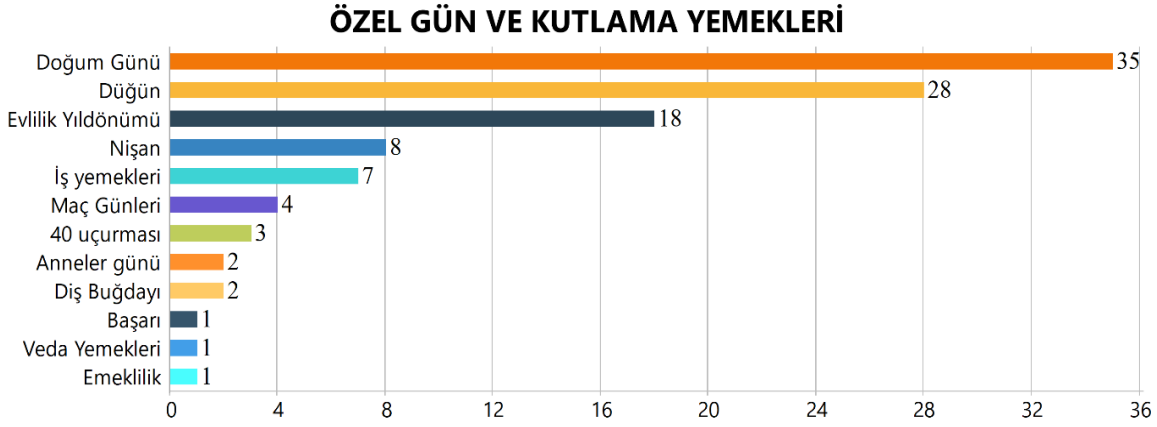
İftar kültürü için yöreden yöreye değişen yiyecekle alakalı farklı sembollerde bulunmaktadır. Ramazan pidesi bu anlamda iftardaki geleneksel yiyeceklerden bir tanesidir. Bunun dışında iftariyeliklerden hurma ve zeytin ön plana çıkmaktadır. Ramazan ayının huzur ve bereketine inanan insanların bir araya gelebilmeleri için iftarlar toplumsallaşmanın da bir aracıdır.

3.3.2. Özel Gün ve Kutlama Yemekleri

Çalışmada özel gün ve kutlama yemekleri başlığı altında; doğum günü, düğün, evlilik yıl dönümü, nişan, iş yemekleri, maç günleri, 40 uçurması, diş buğdayı, anneler günü, tanışma yıl dönümü, başarı, emeklilik, veda yemeklerine ilişkin ortaya çıkan bulgulardan bahsedilecektir. Görüşülen katılımcılar en fazla doğum gününden, düğün, evlilik yıl dönümü kutlamalarından bahsetmiştir. Şekil-16'da kodlara ilişkin frekans dağılımı ve kalın çizgiler ile belirtilen kodlar en fazla kodlanan alanları ifade etmektedir.



Şekil 16 Özel Gün ve Kutlama Yemeklerinde Kod-Alt Kod Bölümleri



Şekil 17 Katılımcıların Özel Gün ve Kutlama Yemeklerine İlişkin Frekans Dağılımı

Katılımcıların özel gün ve kutlama yemeklerine ilişkin verdiği cevaplardan frekans sayısı en yüksek olan doğum günü olmuştur. Görüşülen 40 katılımcıdan 35 tanesi için doğum günü ya kendisi ya da sevdikleri için önemli özel bir gün olarak ifade edilmiştir.

3.3.2.1. Doğum Günleri

Tören ve kutlamalar gerek siyasal gerekse toplumsal hayatta geçmişten bugüne önemli olmuştur. Doğum günleri ise özellikle Tanzimat döneminin etkisiyle Batılılaşma hareketi sonrasında kutlanılacak bir özel gün haline gelmiştir. Kişilerin doğdukları günler sembolleştirilerek özel gün ve kutlamaya değer bir gün olarak anlam kazanmaktadır. Doğum günlerinde kişiler ailesi veya yakınları ile biraraya gelerek 'pasta' ile kutlamayı gerçekleştirmektedir. Doğum günlerinin sembolik olarak pasta ile kutlanması ve sonrasında hediyelerin verildiği bir gün haline gelmesi ise farklı bakış açılarından tartışma konusu haline gelebilmektedir. Bu çalışma açısından doğum günlerinin sembolik ve işlevsel anlamı önemlidir. Doğum günlerinin vazgeçilmez sembolü haline gelen 'pasta'nın birey ve ailedeki bağlılığın da sembolü konumuna geldiği görülmektedir. Bu konuda katılımcıların ifadelerine bakılacak olursa;

K 7: “Benim için özel günler çok önemli. Doğum günlerini unutmam. Benim doğum günlerimde hatırlansın isterim. Pasta alıp kutlarız.” (K 7: Kısmi Zamanlı Çalışan, yaş 42)

K 2: “Doğum günlerini kim olursa olsun atlamam. Eşimin, çocuklarımın, kardeşlerimin başta olmak üzere yeğenler, yakın arkadaşları filan mutlaka hatırlar ararım. Kendimiz evde doğum günlerinde pasta alıp güzel bir masa hazırlayıp kutluyoruz.” (K 2: Memur, yaş 44)

K 4: “Onun dışında sadece çocuklarımın doğum günleri önemlidir. Pasta alıp onu atlamam. Çocuğumun doğum günlerinde herkesi çağırırım.” (K 4: Temizlikçi, yaş 42)

K 10: “Doğum günleri önemlidir. O da şöyle ben oğlumu ilk yaşından beri hiç atlamadan doğum günü kutlaması yaptım. Her seferinde sadece pasta kesmedik yanına bir şeyler hazırladım süsledim. Fotoğraflarını görsen neler neler. 20 tane çocuk çağırırdım hiç erinmezdim. Hepsini toplardık bize birlikte sevinirdi çocuklarda pasta yerlerdi. Aynısını şimdi de torunum için yapıyorum. Şimdi koronayla hepsinden olduk valla.” (K 10: Ev hanımı, yaş 58)

K 19: “Ben doğum günlerini hatırlarım. Oğlumun doğum gününü hatırlarım tabi. Benimki kutlansın diye beklemem. Doğum günü kutlamasının olmazsa olması en azından bir pastadır. Pastayı oğlum küçükken dışardan almazdım ben kendim yapardım. Şimdi büyüdükçe artık onu da yapmıyoruz. Öyle bir beklenti içinde olmuyor bence.” (K 19: Ev hanımı, yaş 49)

Araştırmada doğum günlerinin önemsenip kutlandığı görülmektedir. Bazı katılımcıların kendisi doğum günlerini önemserken, çoğu katılımcının çocuklarının doğum günlerine önem verdiklerini söyleyebiliriz. Bu amaçla doğum günlerinde pasta ve yemekler hazırlanarak, süslemeler ile ailelerin buluştuğu kalabalık bir organizasyon haline gelebilmektedir. Bu etkinlikler ise ailede sıcak, yakın ve samimi ilişkilerin pekişmesine katkı sağlayabilmektedir.

Doğum günü kutlamalarının ilişki ve etkileşim ağını arttırdığı görülmektedir. Aile içinde kendi doğum gününün yanı sıra eş, çocuk, anne ve babanın doğum günlerini pasta ile kutlayan bir araya gelen kişiler arasında iletişim artmaktadır.

> **E 11:** "Ben tatlıya çok düşkünüm. Bu nedenler her türlü kutlamalar benim için pasta da yemek için bir bahanedir. Bu yüzden bir pasta ile doğum günümü kutlarız. Eşimin de aynı şekilde. Ailede herkese yaparız bunu annem babam yanımızda kalan akrabamız varsa onun da pastasını alırız. Doğum günleri kaç yaşında olursak olalım kutlarız." (K 11: Mühendis, yaş 35)

> **E 33**: "Doğum günleri benim için önemli değil ama eşim için doğum günü çok önemlidir. Benim ve çocuklarımın doğum gününde pastayı kendisi yapar veya satın alır güzel bir sürü çeşit yemek yapar ayrıca her birimize ayrı hediyeler alır. O şekilde oluyor. Hatta annemin babamın kız kardeşimin de doğum günlerini hatırlar onlara da hediyeler alır. İçinden gelerek yapar bunu." (K 33: Esnaf, yaş 36)

> **K 20:** "Doğum günüm hatırlanır. Kızım veya gelinim beni yalnız bırakmaz her seferinde yemek filan yapma bize gel derler giderim Yemek yeriz sonrada pasta alırlar keseriz." (K 20: Ev hanımı, yaş 36)

> **K 26:** "Doğum günleri filan eskiden çocukların bilirdik ama öyle kutlama çok yapmazdık. Şimdilerde pastasız geçirmiyorlar. Torunların doğum günü oluyor illa pasta filan alıyoruz." (K 26: Ev hanımı, yaş 58)

Erkek katılımcı E-33 kendisi için doğum gününün önemli olmadığını ama eşi için önemli olmasından dolayı kutladıklarını, kadın katılımcı K-26 ise eskiden doğum günleri için kutlamaların çok olmadığını zamanla önemli hale geldiğini ifade etmişlerdir. Görüşülen katılımcıların genel ifadelerinden ise doğum günlerine önem verseler de vermeseler de bir şekilde kutlandığını söylemişlerdir. Bu durum eş, dost, komşu, anne, baba ya da yakın akrabalar tarafından hep birlikte gerçekleşmesi yönüyle ortak bağların gelişmesine de katkı sağlayabilmektedir.

3.3.2.2. Yıl Dönümleri

Özel gün ve kutlama denildiği zaman yemeğin eşler arasında 'yemeğe çıkmak', 'dışarıda yemek' gibi sosyalleşme aracı olduğu görülmektedir. Yıl dönümleri özelinde evlilik yıl dönümü ise cinsiyetler arasında farklı yaklaşımlara sahip olunan bir konuyu oluşturmaktadır. Bu çalışmada kadınların erkeklere göre evlilik yıl dönümlerine daha fazla önem verdikleri gözlenmiştir. Araştırmada kutlama yemekleriyle alakalı 18 katılımcının yıl dönümleri hakkında cevap verdiği görülmektedir.[8] Katılımcılardan 1'i erkek 4'ü kadın 5 tanesinin yıl dönümlerini hatırladıkları ve yemeğinde bu konuda sosyalleşme, değerli hissetme gibi işlevlere sahip olduğu görülmektedir:

> **K 27:** "Özel günler benim için önemlidir. Doğum günü, evlilik yıl dönümleri. Bu tür günlerde eşimde hatırlar. Biz bu tür günlerde evde oluruz. Çünkü yakınlarımız bize sofra kurar." (K 27: Ev hanımı, Merkez)

> **K 2:** "Evlilik yıl dönümlerinde ise eşim genelde hatırlar ama öyle özel bir şey yapmayız. Evde çocuklarla yemek yeriz. Şu kadar yıl oldu diye konuşuruz." (K 2: Memur, İlçe)

> **K 10:** "Eşim evlilik yıl dönümlerini hep hatırladı. Eskiden beni dışarı çıkarırdı yemeğe. Ev kalabalık baş başa kalalım diye ama sonra şimdi diyoruz çocuğumuz çıksın toruna bakalım. Şimdi onların vakti dışarı çıkma gezme vakti. Biz torunla kalırız. Dediğim gibi yıllarca da evlilik yıl dönümlerimizde beni yemeğe çıkardı." (K 10: Ev hanımı, Merkez)

> **K 12:** "Evlilik yıl dönümü önemlidir. Doğum günümde, evlilik yıl dönümlerinde hatırlanmasını bir yemek veya pasta ile kutlanmasını isterim. Tabi hediye de almalarını beklerim. Gönlümü yapacaklar, yaparlar da." (K 12: Ev hanımı, Merkez)

---

[8] *Bkz. Şekil 15: Özel gün ve kutlama yemeklerinde kod-alt kod bölümleri*

E 35: "Doğum günleri benim için önemli değildir. Mecburen kutluyoruz hanım için önemli. Evlilik yıl dönümlerinde yemeğe gideriz. Doğum günlerinde de pasta alınıyor." (K 35: Özel Sektör, Merkez)

Katılımcıların geri kalanı ise evlilik yıl dönümlerinde eşlerinin hatırlamadıklarına dair ifadelerde bulunmuşlardır:

K 1: "Hiç evlilik yıl dönümüne bu yaşıma geldim rastlamadım (güldü) Ben şimdi ayın 5 inde evlilik yıl dönümüm diye çocuklara diyorum. Bir sefer bari kutlayın diyorum. Kocan yapsın onu sana diye kutlamıyorlar ne biliyim." (K 1: Bakıcı, İlçe)

K 6: "Eşim 24 saat ne yapacağını düşünür düşünür ne yapacağını bulamadığı için bir şey yapamaz. Mesela sorarsın niye anneler günümü kutlamadın diye der ki sen benim annem misin misal. Ondan sonra evlilik yıl dönümümüzde eşim çiçek alırdı ama arabanın arkasına koyardı. Bagajda. Gülüme (kızı) der ki git o çiçeği al annene ver. Kendi vermez. Düşünüyor. Nerden aldın çiçeği deyince de mezarlıktan aldım derdi. Çok eskilerde şarkılar söylettirirdi bana yıl dönümümüzde gençken. Görücü usulü evlendim 15 günde yoksa kalacaktık bekar." (K 6: Ev hanımı, Merkez)

K 6 kodlu katılımcının ifadesi toplumsal cinsiyet rollerimizle ilişkilendirilen davranışlardan bir tanesinin örneği olabilir. Erkek ve kadın rolleri veya eril ve dişil roller kapsamında kadınlar erkeklere ait cins öz nitelikleri olarak belirtilen; özel günleri (doğum günü, evlilik yıl dönümü) hatırlamasını ister (Vatandaş, 2007 :47). Bunu hatırlayan karşı cins ise erkeklik rolüne uygun davranmak amaçlı sert, güçlü görünümü tercih edebilmektedir.

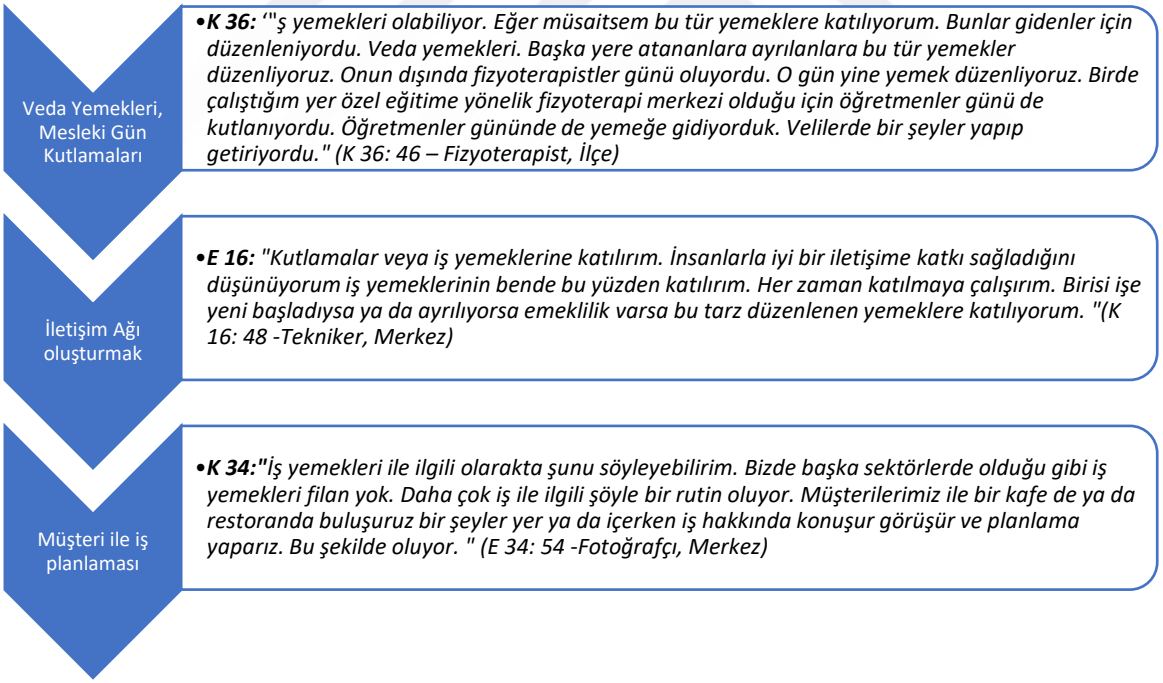
Araştırmada katılımcıların bir kısmı ise eşinin evlilik yıl dönümünü hatırlamadığını veya kendisi için bu tür günlerin önemli olmadığı yönünde ifadelerde bulunmuştur (K 14, K 19, K 38, K 21, K 37)

3.3.2.3. İş Yemekleri

Ailece veya toplulukla yenen yemeklerden bir diğeri de iş yemekleri olmaktadır. İş yemekleri insanların 'yemek yeme' amaçlı bir araya geldikleri; çalışanlar arasında motivasyonu arttıran, farklı iş arkadaşları ile tanışıp etkileşim kurdukları bir işleve sahip olmaktadır. Bu konuda katılımcılardan E 32:

> "İş yemeklerimiz oluyor. Bölge müdürlüğümüz Samsun olduğu için Trabzon'dan Samsun'daki yemeklere katılamıyoruz. Bazen İstanbul ve Ankara merkezli oluyor onlara katıldığımız oluyor. Farklı çalışma arkadaşlarımız ile bu yemekler aracılığıyla tanışma fırsatı elde etmiş oluyoruz. Bu bakımdan faydalı ve güzel oluyor. (Mühendis, Özel Sektör, İlçe)"

İş yemeklerinin farklı temalara bağlı olarak gerçekleştiğini görüşülen katılımcılardan elde edilen bilgiler ile şu şekilde toparlayabiliriz:



Şekil 18 Topluca Yenen İş Yemeklerinde Ortaya Çıkan Kodlar

İş yemeklerine katılmayan K 25 kodlu katılımcının ise bu yemeklere katılmama nedeninin yemek ayırt etmesi olduğu görülmüştür. Bundan dolayı da kalabalıkla yenen yemeklerden kaçtığını şu şekilde ifade etmiştir:

> **K 25:** "Çalışırken iş yemekleri olurdu. Ben iş yemeklerine katılmazdım. Çok yemek seçtiğim için. Burası balık cenneti daha bir tavalık balık bile alıp yaptığım yoktur. Eti sevmem. Şimdi zorla yiyorum. Sağlığım için. Kırmızı et hiç yemiyordum ben. O yüzden hep kalabalıkla olan yemeklerden kaçmışımdır. Hiç katılmak istemezdim." (Özel Sektör, Merkez)

İş yemeklerini çalışma arkadaşları ile birlikte zevkli bir şekilde karın doyurma eylemi olarak gören katılımcının ifadesi ise şu şekildedir:

> **E 31:** "Daha önce çalıştığım zamanda haftada üç gün mangal yapardık. İş yemeği dediğiniz böyle iş adamları gibi değil de kendi aramızda ofiste mangal yakılacak alanda mangal yakardık dışardan söylerdik öyle şeyler yapardık. Topluca bütün çalışanlar olarak yapardık. Patron etleri balıkları filan alırdı anlaşırdık bizde mangal yapıp yakar hep birlikte yerdik. O günleri unutmak mümkün değil. Şimdi herkes bir tarafa gitti." (Öğrenci, İlçe)

İş yemeklerinin katılımcılar için anlamı farklı olsa da 'yemek' amaçlı biraraya gelerek topluca yemek yenildiği, işe dair konuların görüşülüp, planlamaların yapıldığı, mesleki kutlamaların gerçekleştiği birleştirici bir yöne sahip olduğu görülmektedir.

3.3.2.4. Düğün

Türk geleneklerinden düğün, kuralları toplum tarafından belirlenen kutsal törenlerdendir (Çetin, 2008: 113). Düğüne dair her bölgenin ve yörenin kendine özgü birtakım adetleri vardır. Bu çalışma düğünlerde verilen yemek ve buna dair ortaya çıkan paylaşım ile ilgilenmektedir. Görüşülen katılımcılardan bazıları "bizim aileye özgü olarak" düğün zamanlarında yemeğe dair olan hazırlık ve paylaşımları şu şekilde ifade etmişlerdir:

> **K 36:** "Düğün olduğu zaman bizim ailede yemekli olmalıdır şeklinde bir şey var. Pasta, kurabiye ile geçiştirilmemesi gerektiği düşünülür. Bu iş salonda

yapılacak olsa bile eve de yakın akrabalar filan geleceği için evde de yine yemek verilir ve bunun içinde hazırlıklar yapılır. O genelde etli güveç, pilav vb. şeyler yapılır. Benim babam aşçı genelde bizlerde babam yapar bu tür yemekleri." (Fizyoterapist, İlçe)

E 16: "Düğünlerde yemekler için anneler veya teyzeler birbirlerine yardım ederler. Misafirlerin durumuna göre komşularda desteğe gelirler. Bizim ailede düğün varsa hazırlık aşaması bu şekilde olur. Ancak başka ailelerde dışardan tatlı çeşitler vb. hazır gıdalarda alınabiliyor. Bizde düğünlerde her şey el emeği olur." (Tekniker, Merkez)

Katılımcıların büyük çoğunluğu bu konuda gelenekselleşmiş düğün adetlerinde değişimler olduğunu ve düğünlerin artık düğün salonlarında yapıldığını ifade etmiştir. Dolayısıyla yemekli bir düğünse yemeklerin salonlarda her şey dahil konseptle hazır olarak verildiğini ifade etmişlerdir. Bu konudaki bazı katılımcıların ifadeleri ise şöyledir:

K 9: "Düğün salonda oluyorsa salonda veriyoruz. Evde ben öyle bir hazırlığa katılmadım." (Emekli, Merkez)

E 11: "Düğünlerde bizde evde yemek olmuyor. Yemek işini salon düğünlerinde salonda veriliyor." (Mühendis, Merkez)

K 24: "Kalabalıkla yenilen yemekler, hazırlıklar değişti. Eskiden hepsini düğün olsun, iftar olsun cenaze olsun tüm yemekleri biz imece hazırlardık. Şimdi koronada hiçbirini yapamadık. Düğün olduğunda eve gelecek misafirler için ev sahibi çeşit yapar koyar dolaba. Ama düğünde yemek zaten salonda veriliyor." (Ev hanımı, Merkez)

Trabzon'da kır ve kent düğünleri arasında farklılıkların olduğunu söyleyen bazı katılımcılar ise;

E 31: "Düğünde artık tüm iş salonda hal oluyor. Yemekli düğün diye geçiyor salonda yemek, pasta hepsi veriliyor. Merkezde böyle. Kuzenimin düğünü oldu yakın zamanda köyde yaşıyor. Köy düğünlerinde hala kazanlar ile yemek pişer. Yemekli ev düğünüydü daha zahmetli oluyor." (Öğrenci, İlçe)

K 10: "Düğün de şöyle diğer yerler gibi bizde evde yemek verilmez. Salonda verilir yemek. Evde yemek verme işi köyümüzde olur ama şehirde dediğim gibi salonda olur. Gelinin evine de yeni gelinse kayınvalide getirir yemeklerini. Tüm yemek çeşitlerinden karpuzuna kadar kayınvalide getirir. Kumanyasını verir gelini görür gider." (Ev hanımı, Merkez)

Şeklinde ifade etmiştir. Bunun dışında katılımcıların bir kısmı ise salonda düğün olsa da eve gelen misafirler için de yemeklerin yapıldığını belirtmişlerdir. Ev içinde hazırlanan yemekler günlük öğün kapsamında kahvaltı ise hep birlikte kalabalıkla bir hazırlık ve paylaşım olduğu; eğer öğle veya akşam yemekleri ise düğün için önceden yine birkaç kişi ile yardımlaşma hazırlık yapıldığını ifade etmişlerdir. Bu konudaki bazı katılımcıların ifadeleri;

K 7: "Düğünlerde artık salonlarda yemek veriliyor. Evde de yine lahana sarması komşularla hazırlayanlar oluyor. Tereyağlı suböreği filan yapılır. Eve gelen akrabalara ikram edilir." (Kısmi Zamanlı Çalışan, Merkez)

K 17: "Düğün olduğunda yemekler düğün yerinde verilir. Orda hazırlanır ama eve gelen giden olursa diye yine mutlaka hazırlık yapılır." (Öğretmen, İlçe)

K 28: "Düğünle ilgili de şöyle oluyor. Şu an her şey hazır. Salon düğünü oluyor. Salonda yemekte veriyorsun tatlını da veriyorsun. Yine de ev için hazırlık olmuyor mu dersen oluyor. Eve de gelen giden oluyor neticede onlar için yine börek açarız. Kahvaltı da sabah onu ikram ederiz. Sonra dolma lahana hepsini yine yapıp koyuyoruz dolaba. Bunda zaten düğün olacak diye yakınlar birkaç gün önce gelir. Kız kardeş olsun erkek kardeş olsun. Herkes koşturur yardım eder." (Ev hanımı, Merkez)

E 34: "Düğünlerde genelde gözlemim düğün yapacak annenin kardeşleri destek atarlar. Gelirler yemek çeşitlerine yardım ederler. Salon düğünü yapılsa da evde de hazırlık olduğunu görüyorum. Türk kültüründe var bu. İlla salonda da olsa eve gelinecek ve eve gelen misafirde aç gönderilmez mantığı. Bu sebeple hazırlıklar yapılıyor. Bizim kendi ailemizde ise restoranımız olduğu için biz zaten düğünlerimizde mutlaka öncesi veya sonrası gelen

misafirlerimizi restoranımızda ağırlarız. Burda da yine aslında amaç karın doyurmak değil bence senin için başka yerlerden çıkıp gelen insanların gönlünü hoş tutmak, ilgilenmektir. Kimsenin düğün sahibinden karnımızı doyursun gibi beklentiye girdiğini sanmıyorum." (Fotografçı, Merkez)

Eski Türk geleneklerinde düğün insanların doyarak yiyip içtikleri bir gün olarak geçmektedir (Yakıcı, 1991: 33). Günümüzde insanların bu şekilde bir beklentiye girmedikleri görülmektedir. Düğünler salonda yapılsa bile eve gelen veya gelebilecek misafirler içinde yardımlaşarak hazırlıklar yapıldığını söylemek mümkündür.

3.3.2.5. Nişan

Düğün ve nişan, geçiş ritüeli olarak insanların hayatlarında değişim yaşadıkları önemli törensel nitelikli uygulamalardır (Bulut, 2018: 35). Nişan, evlilik yolunda atılan adımlardan bir tanesidir. Amaç bu olmakla birlikte nişan etkinliğinde ortaya çıkan birliktelik topluluk arasındaki aidiyetinde bir temsili niteliğindedir. Her türlü aile, akraba, eş dostun katıldığı etkinlikte yiyeceğin sembolik anlamını taşıyan bir temsil veya direkt yemek yemeye dair örüntüler olmaktadır. Nişanda da aparatif atıştırmalıklar şeklinde olabildiği gibi yemek ve pasta eşliğinde tören gerçekleşmektedir. İnsanların özellikle bu etkinliklerde davet ettikleri misafirler için sofralar kurduğu, ikramlıklar hazırlandığı, pasta, dolma çeşitlerinin olduğu yemek yeme merasimlerinin de bulunduğu dikkat çekmiştir:

E 11: "Nişanda da yemek işi oluyor. Eğer dışardan misafirler davet edildiyse önce gündüzden herkes ya kahvaltıya ya öğle yemeğine götürülür akşam saatlerine doğru yaparız nişanları ailedekilerin hep öyle oldu onda da yine aparatif çeşitler pasta tatlılar olur." (Mühendis, Merkez)

K 36: "Nişanda yemek verilebiliyor. Pilav kavurma tarzı bizde nişan zamanlarında yapılabiliyor." (Fizyoterapist, Merkez)

E 34: "Nişanımız ev nişanı şeklinde oldu bizim. Nişanda harika yemekler vardı. Yemekli bir ev nişanı oldu. O da muhtemelen ağırlama yöntemi ile

alakalı olduğunu düşünüyorum. Biz böyle ağırlarız demenin bir şekli o harika yemeklerdi. Gayet de güzeldi." (Fotoğrafçı, Merkez)

Nişan merasimin ana amacının yanı sıra kişilerin misafirleri ağırlama yöntemleri yemek ve ikramlıklar üzerinden bahsedilerek anlatılmıştır. Bunun yanında nişanda aileye özgü denilebilecek birtakım hazırlıklar ve ağırlama biçimleri olabilmektedir:

E 33: "Nişanda herkes kendi düzenine göre yapar. Bizim aile de benim nişanım düğünüm hepsi yemekli oldu. Kalabalık oldu." (Esnaf, İlçe)

E 31: "Nişan da bizde yemek değil de aile arasında pasta kesilir söz gibi olur. Kuru pasta tatlı tarzı yiyecekler olur. Bu şekilde nişan gerçekleşir. Nişandan sonra zaten börek tatlı çay ile ikram ediliyor." (Öğrenci, İlçe)

E 16: "Nişan bizim ailemizde çekirdek kadro ile yapılır. Kimlerdir mesela anne baba kardeş amcalar dayılar teyzeler. Günümüzde Kovid olduğu için bu daha da daraldı. Artık daha az insan bu tür etkinliklerde çağrılıyor. O yüzden nişan hazırlıkları çok yoğun yemekli filan olmuyor. Aile arasında aparatif yiyecekler ile nişandan sonra kutlama şeklinde oluyor. Gelen misafirlere illa ki ikramlar oluyor." (Tekniker, Merkez)

Katılımcıların ifadelerinden hareketle nişandaki 'ikram' üzerinde belirleyici faktörleri şu şekilde sayabiliriz:

- Ailenin kendi düzenine özgü,
- Yaşanılan yere özgü,
- Katılımcı sayısına bağlı olarak

Yemeye ilişkin hazırlıklar gerçekleşebilmektedir. Nihai amaç bu konuda adım atan iki kişiyi yalnız bırakmayıp, olaya şahitlik yapıp destek sağlamak olsa da yemekle tören aynı zaman da bir kutlama haline gelmektedir.

3.3.2.6. Maç Günleri

Trabzon'daki en yaygın spor olarak bilinen futbol; toplumsal açıdan Trabzon'a bağlılığın bir sembolü, aynı zamanda Trabzon'daki yerel kimliğin bir yansımasıdır (Alptekin, 2013: 90). Görüşülen katılımcıların bu konuda Trabzonspor'a verdiği önemi gündelik hayatta maç günlerine dair rutinleri üzerinden anlamak mümkündür:

> **E 16:** "Bu arada maçın bizde farklı bir önemi vardır. Eskiden özellikle çalışmadığım zamanlarda maçın olduğu günlerde hep birlikte hazırlanır arkadaşlarla gideceğimiz zaman maçlar genelde akşam saatleri olur. Maçın olduğu günler erkek arkadaşlarımız ile buluşur hep birlikte öğlede 2-3 gibi yemek yemeye gideriz. Trabzon'a özel peynirli ya da kıymalı yenir. Sonra maça geçeriz. Maçtan sonra acıkanlarla tekrar köfteciye gideriz. Orda da maç kritiği yaparız o şekilde birtakım planlarımız oluyor." (Tekniker, Merkez)

> **E 33:** "Trabzonspor maç günü bizim için özel gündür. Maçın olduğu günlerde toplanırız arkadaşlarımız ile beraber. Bunun haricide başka şehirde olacaksa maç uçak biletlerimizi alır gideriz. Bizde böyle sosyalleşiyoruz. Eğer Trabzonspor'un maçı varsa arkadaşlarla ya köfte filan yeriz ya da maç sonrası çay içmeye gideriz. Maç günleri daha olmadı dışarılar kalabalık olduğu için damımız var dama gider orda mangal yakarız ya da bir şeyler alır yeriz. Bira filan içeriz çerez ya da yanına aperatif şeylerde alır koyarız öyledir." (Esnaf, İlçe)

> **E 35:** "Maçlarda yemek faslı oluyor bazen. Mesela maçtan önce gideriz Moloz'a orada peynirli kıymalı yeriz öğlede. Akşamda zaten maç oluyor. Trabzonspor maçlarında bu tür etkinlikler yaptığımız oluyor." (Fotoğrafçı, Merkez)

> **E 37:** "Maça giderim vakit bulursam onda da erkek arkadaşlarım ile değil ben kızım ile birlikte giderim. Stadın etrafında köfte ekmek yer otururuz geliriz. Ben sürekli gidemesem de kızımda oğlumda maça gider. Ortamı yaşarız." (Esnaf, İlçe)

Maç günlerinde özellikle erkek katılımcıların arkadaşları ile bir araya gelerek maç öncesinde yemek yedikleri veya maç sonrasında maçın değerlendirmesinin yapıldığı köfte ekmek gibi hızlı yenilebilecek ayaküstü yemekler yedikleri gözlenmiştir. Aynı zamanda Trabzonspor maçının olduğu günlerde her yerin özellikle de yemek mekânlarının dolu olduğu gözlenmiştir. Erkek kimliği ile özdeşleştirilen maçın Trabzon'daki farkı; kadınlarında Trabzonsporlu olup maç günleri ailece eş ve çocuklar ile birlikte maça gittiklerini belirtmemiz gerekir. Trabzonsporluluk Trabzon'da sosyalleşmenin, ortak toplumsal kimliğin önemli bir parçasıdır. Dolayısıyla maçın olduğu günlerde dışarda yemek yeme etkinliklerinin artışı bu durumun da bir sosyalleşme aracı haline geldiğinin bir göstergesi olarak değerlendirilmiştir.

3.3.2.7. Taziye Yemekleri

Taziye yemekleri kodu altında sıklıkla cenazelerden bahsedilmesi nedeniyle cenaze yemeği alt kodu altında konu tartışılmıştır.

3.3.2.7.1. Cenaze Yemekleri

Ölüm ve sonrasındaki süreç toplumsal ağların oluştuğu; dayanışma ve bütünleşmenin arttığı bir özelliğe sahiptir. İnsanlar birbirlerini zor ve kötü zamanlarda yalnız bırakmamaya çalışmaktadır. Bu hem ölünün ruhu için hem de hayatta kalan kişiler için psikolojik iyi oluş haline katkı sağlamaktadır. Cenazelerde yemeğin sahip olduğu işlev ise farklı kültürde insanların ortak bir paydada buluşarak toplumsal bütünleşmeyi sağlaması olmaktadır (Sağır, 2016: 8). Bu bağlamda ele aldığımız cenaze yemekleri hakkında bazı katılımcıların ifadeleri ise şu şekildedir:

> **K 6:** "Komşularla hazırlarız. Ölümde cenazede 3 gün cenaze evinde yemek pişmez. Biz yapar anlaşır götürürüz. Sadece yemekte değil, temizlikte yapmaz cenaze sahibi biz gider evini siler süpürürüz. Burda yardımlaşma, dayanışma çok oluyor." (Ev hanımı, Merkez)

K 7: “Cenaze sahibi sizseniz bu mahalle de komşular yemek getirirler kendi aralarında anlaşarak. Birkaç gün yemek yapmayız, iş yapmayız. Üç gün yemek getirirler.” (Kısmi Zamanlı Çalışan, Merkez)

K 8: “Cenaze filan olduysa burda önce cenaze evini ararız. Yemek geldi mi bugün gelecek mi diye ki o şeye bile girmemek için ilk gün biz hemen yaparız. Herkes (hepimiz) birer gün arayla yaparız. Korona sebebiyle evde yemek pişirmek azaldı dışardan kıymalı filanda geliyor.” (Emekli, Merkez)

E 11: “Cenazelerde ilk üç gün yemek pişmez. Komşu eş dost getirir. Evin erkekleri kilo kilo şeker koli koli ayran kola filan alırlar. Kadınlar helva kavurur. Bu şekilde oluyor.” (Mühendis, Merkez)

K 16: “Cenazede cenaze evine çorba ana yemek vb. çeşitler yapılır götürülür. Genelde bu şekilde ancak çalışan bir kadınsa ve şu an pandemi dönemindeyiz riskli olabiliyor diye şu da yaygınlaştı mesela cenaze evine donmuş Akçaabat köfte ekmek alınıp götürülüyor. O da dolabına koyuyor hazır yemek yoksa çıkarıp pişiriyor ya da götüren kişi mesela teyzem cenaze evine vakti olmadığı için bu şekilde alıp götürdü orda da pişirdi. Bu şekilde oluyor. Cenaze sahibi çok fazla yorulsun istenmiyor.” (Tekniker, Merkez)

Trabzon merkezde oturan katılımcıların cenaze evinde ilk üç gün yemek pişmediği; daha çok eş, dost tanıdıkların yemek yapıp getirdikleri ya da dışarıdan söyledikleri anlaşılmıştır. Kadınlar cenaze olduğu zaman ev içi işlerle, erkekler de ev dışındaki işlerle ilgilenerek cenaze sahibine yardımcı olduklarını söylemek mümkündür. Trabzon ilçelerinde oturan katılımcıların ise konuya ilişkin görüşleri şu şekilde olmuştur:

K 15: “Ölümde bizim evde cenaze olduğunda abartısız 40 gün boyunca yemek geldi ve o kadar çok geldi ki bende gelenleri yine akrabalara eş dosta verdim. Cenaze başka evdeyse eğer önceden komşularla haberleşip anlaşıp gün gün getiririm.” (Ev hanımı, İlçe)

K 19: “Cenaze olduğu zaman yemekleri komşular hazırlar getirir. Cenaze sahibi yemek hazırlamak ile uğraşmaz. Cenaze evine yemek en az üç gün gelir. Akrabalar filanda yapar getirir. Amaç destek olmaktır. Moral olsun diye

temizliktir, yemektir ev sahibi uğraştırılmaz. Kimse oraya yemeğe de gitmiyor esasında usulen dışardan gelen varsa veya çocukları dışardaysa (farklı şehirler kastediliyor) biraraya gelince mecbur aç durulmuyor tabi hazırlanıp yeniyor. Öyle tam teşekküllü bir sofra değildir cenaze evi sonuçta. Artık o gün ne geldiyse bir çorba, güveç, peynirli... ne geldiyse hep birlikte oturup yeniyor işte ölünün canı içinde." (Ev hanımı, İlçe)

E 33: "Cenazede bizde adet 3 gündür. Alttan gelen yeni neslin bunları bilip 3 gün yemek yaptırdıklarını da sanmıyorum. Şimdi de bilinen 3 gün cenaze evine yemek gider. Her gün farklı kişiler kendi aralarında anlaşırlar. Yemekler çakışmasın diye ona göre yaparlar. Komşular mesela biri çorba yapar biri lahana yemeği yapar biri tatlı açar o şekilde planlıyorlar diye görüyorum ben." (Esnaf, İlçe)

Bazı ailelerin kendine özgü veya mahalleye özgü birtakım gelenekleri de ön plana çıkmıştır:

K 30: "Cenaze evdeyse biz mutfakta. Bizim burda cenaze kalkıp mezarlığa gitmeden ben mutfağa girerim. Komşunun cenazesiyse çorbandır zeytinyağlın pilavın salatan bunları yapar koyar getirir tabaklarını yıkar kaldırırız. Bizde kırkına kadar insanlar gider gelir. Kırkı okunana kadar yemek gider."[9] (Emekli Muhtar, Merkez)

K 22: "Cenazede şöyle oluyor. Bir yemek yapıp götüremiyorum onu şeker çay filan alıp telafi ediyorum. Birde şimdi çok soruyorlar. Mesela bir şeyler zahmet edip yapıyorsun. Yok kim yaptı yok dokanıyor. Korona da var ya şimdi tümden bıraktık. Artık daha yapmıyoruz. Hazır paketli tavuk çay şeker artık ne alırsan alıp götürüyoruz." (Ev hanımı, Merkez)

[9] *Araştırmacı Notu: K 30 kodlu katılımcı Trabzon Merkez İlçesi Faroz mahallesinde yaşamaktadır. Faroz mahallesinin özelliği; geleneksel özellikleri koruyup, yaşatan bir kesimin birarada olduğu bir toplumsal yapıya sahiptir. Görüştüğüm katılımcılardan ayrı ayrı semtlerde oturmalarına rağmen Faroz mahallesinde oturan kişilerle de mutlaka görüşmem gerektiğini söylediler. Faroz mahallesi bu anlamda paylaşım, yardımlaşma ve dayanışmanın yoğun olduğu bir yapıya sahiptir.*

K 20: "Cenazede ben geçen gün pazılı burmalı yaptım gönderdim. Diğer komşu çorba yaptı. Diğeri fırında patatesli tavuk. Böyle herkes çeşit yapar yollar. Cenaze evine yemek zaten gider. Kur andan sonra yine bir kıymalı ayran filan veriliyor." (Ev hanımı, Merkez)

K 12: "Cenazemiz olduğunda mesela babam vefat etmişti. Yemekler dışardan birkaç gün geldi ama biz yine dışarda bir yer ile anlaştık oradan da yemeğimiz oldu. Çünkü gelen giden çok oluyor acında olsa onlarla ilgilenmek durumundasın." (Ev hanımı, Merkez)

Katılımcılar bir evde cenaze varsa ya yemek yapıp götürdüklerini ya da hazır, dondurulmuş, paketli ürünler alarak cenaze evine destek amaçlı götürdüklerini belirtmişlerdir. Trabzon'da merkez veya ilçelerde cenaze olduğu zaman bu dayanışma olmaktadır. Sadece süre olarak bazı kişilere 1 gün bazılarına 3 gün bazılarına ise 40 güne kadar yemek gelmektedir.

3.3.2.8. Eğlence Yemekleri

Görüşülen katılımcıların ifadelerinden eğlence yemekleri kodu altında; günler, piknik, festival ve şenlikler, maç günleri kodları oluşturulmuştur. İnsanların birarada oldukları mutlu, keyifli zamanlarında hep birlikte yeme içme etkinliklerinin gerçekleştiği eğlence yemeklerinden; piknik, festival ve şenlikler aileyi güçlendirici bir etkiye sahiptir. Günler ise hem erkekler hem de kadınlar açısından maddi anlamda birikim sağlarken manevi anlamda birleştirici olmaktadır.

3.3.2.8.1. Piknik, Festival ve Şenlik

Doğu Karadeniz bölgesinde yer alan Trabzon, doğası ile dikkat çeken aynı zamanda turistik bir şehirdir. Bölgede çok fazla yayla ve buna bağlı şenlikler yapılmaktadır. Araştırmada ortaya çıkan kodlarla; şenlik, festival ve pikniklerde yeme içme kültürüne dair paylaşımları anlamaya ve anlamlandırmaya çalışmak amacıyla katılımcıların ifadelerine bakıldığı zaman;

Görüşülen katılımcılardan bazıları; bölgedeki şenliklere katılmadıklarını ama ailece pikniklere gittiklerini söylemiştir:

> **K 36:** "Şenliklere katılmıyoruz ama ailece pikniklere gideriz. Piknikte biz yine kendimiz yapmayı severiz. Gittiğimizde mangal filan yakarız." (Fizyoterapist, İlçe)

> **K 2:** "Pikniğe gideriz. Çok sık olmasa da canımız mangal istediğinde hava güzelse gidilebilir. Bunun dışında yazları sahile pikniğe gideriz hem denize girilir hem de hazırladığımız yiyeceklerden götürülür ve paylaşım olur." (Memur, İlçe)

> **K 13:** "Ailece piknik gibi etkinlikler özellikle geçmişte çok önemliydi. Evde bir şeyler hazırlar götürür yerdik." (Emekli Öğretmen, İlçe)

> **E 35:** "Pikniğe ailen eşin dostunla vakit geçirmek sosyalleşmek amaçlı gidilir. Yoksa yemek her yerde yenir." (Özel Sektör, Merkez)

Piknik için tercih edilen mekânlardan biri olarak tespit edilen deniz kenarları ise Trabzon'un deniz kenarında bulunan bir şehir olmasının yaz aylarında piknik ve denize girme etkinliklerinin bir arada yapılmasına neden olduğu şeklinde anlaşılmıştır. Buna bağlı olarak yine yeme içmeye dair paylaşımlarda deniz kenarında mangal veya aperatif (kek, börek vb.) yiyecekler şeklinde olduğunu söylemek mümkündür:

> **K 40:** "Ailece pikniklere çok gideriz. Yaz ayında denize pikniğe gideriz çocuk denizi seviyor. Orda mangal yakarız. Yine kayınvalidem eş dost olur. Onun dışında Ortahisar'da vadide şenlik olur. Ona gideriz. Şenlik yakınsa gideriz tabi. Ama şenliklerde değişiyor da şöyle biz yiyecekleri alıp gidiyoruz. Orda da gittiğimiz yerde semaver istiyoruz. Ya da yanına içecek söylüyoruz o şekilde oluyor." (Temizlikçi, Merkez)

Piknik için tercih edilen mekânlardan bir diğeri ise 'dam' olmaktadır. Damlar (balıkçı barınakları) Trabzon'daki paylaşım kültürünün geliştiği önemli mekânlardan birisini oluşturmaktadır.

K 18: " Bizim pikniğimizi damdır. Damda mangal yakıp balığımızı yaparız. Ayrıca ha burada pikniğe gidiyim şenliğe gidiyim olmaz. Her yer piknik yeri gibi bak." (Ev hanımı, Merkez)

Trabzon'da farklı ilçelerde oturan katılımcıların bir kısmı ise Trabzon'da pikniğe değil de köye gidildiğini ifade etmişlerdir:

E 16: "Tonya'da köydeki evimizde piknik yaparız. Et, balık, tavuk mangal sık yaparız. Yani bizim piknik anlayışımızda bir yere gitmek değil de köye gitmek vardır." Tekniker, Merkez İlçe)

K 27: "Eskiden Arsin tarafında çok yapıyorduk. Orası çok rahattı Arsin'de köyümüze giderdik yapardık. Şimdilerde azaldı. Öyle piknik kültürü de çok kalmadı maalesef. Biraraya gelme olanağımız çok olmuyor. Kayınvalidem rahatsız. O eski birliği bütünlüğü sağlayamadığımız için pikniğe de gidemiyoruz. Eskiden gittiğimizde evden pasta börek yapar getirirdik. Ne güzel olurdu. Mangal işini çok sevmem çünkü kokusu aşırı rahatsız ediyor. Hiçbir yerden çıkmıyor pisi çok oluyor." (Ev hanımı, Merkez)

E 38: "Piknik işi zevkine olmazda işte çaya gittiğimizde bir şeyler hazırlar götürür yeriz açık havada o piknik sayılıyorsa olabilir. Ya da köyde tüm sülale toplanırız. Mangal için deyince gençleri kandırmakta kolay oluyor. Köz mısır filan yapıyoruz. Öyle toplandığımız oluyor." (Emekli, İlçe)

K 19: "Pikniğe köye gidiliyor işte. Köy zaten piknik yeri bizler için. Yaz günü ise mangal yaparız. Tavuk köfte et mangal. Kışta da balık mangal güzel olur. Şimdi bunları şehrin içerisinde yapamıyorsun. Bahçen olsa bile kokar diye çekiniyor insan komşulardan. Mangal yakmak için köye gidiliyor." (Ev hanımı, İlçe)

Pikniklerin eskiden kalabalıkla yapıldığı ancak günümüzde bu değerlerin azaldığı ve çok fazla pikniğe gidilmediği veya gidilemediğini ifade eden katılımcılar;

E 34: "Biz küçükken pikniklere ailemiz ile giderdik. Eskiden biraz daha kalabalık olabiliyorduk. Kalabalık ile gidilen pikniklerde bir şekilde

kalabalığa/çoğunluğa uyma durumu oluyor. Bu yüzden de oldum olası piknikleri hiç sevmem. Şimdi bu tarz etkinlikler olsa da davet edilsek bile gitmem. Minimal yaşam seviyorum. Kalabalığın olduğu o şenlikler /etkinlikler hiç bana göre değil." (Fotoğrafçı, Merkez)

E 37: "Zamandan dolayı pikniğe gidemiyoruz. Biz küçükken ilkokula giderken her hafta sonu pikniğe giderdik. Genellikle dere kenarlarına ve yaylalara giderdik. Çokta severdim. Bisküvit, dolma, bohça öyle şeyler oluyordu." (Serbest Çalışan, İlçe)

Yaylalar ise yine Trabzon'un coğrafi ve kültürel yapısına bağlı olarak ailece, arkadaşlarla, akrabalarla vakit geçirilen yerlerdir:

K 40: "Bölgeye özgü şenlikler oluyor. Hıdırnebi, Haçka yaylası, Kadırga yaylası şenlikleri var. Hamsi köye sütlaç iççin gidilir. Zigana'ya et yemek için çıkılır." (Temizlikçi, Merkez İlçe)

E 16: "Yaylaya gittiysek eğer orda yemek götürmediysek oradan bir şeyler yeriz. Gidilen yaylaya da bağlı bazı yaylalar turizm merkezi haline geldiği için ufak çaplı işletmeler var. Karın doyurabiliyorsunuz ama bazılarında yoktur. Oralara gidiyorsanız yanınıza mutlaka bir şeyler götürmeniz gerekir. Bizim yayla Kadıralak yaylasında ilkbahar ve sonbaharda yoğunluk olur. Ben çalışma saatim yoğun olduğu için katılamasam da babam mutlaka yayla şenliklerine annemle gider. Yiyecek konusu bu etkinliklerde önemli." (Tekniker, Merkez İlçe)

E 11: "Bizde yayla şenlikleri olurdu. Eskiden yaylaya çıkmanın kendisi bile şenlik gibiymiş. O şekilde anlatılıyor. Yaylaya çıkılırken inekler bile süslenirmiş. Yaylada herkes kendi yemeklerini getiriyor ama artık stantlar da kurulmaya başlandı." (Mühendis, Merkez)

K 19: "Trabzon'da şenlikler etkinlikler önemlidir. Çok fazla var hangi birisini sayıyım. Bunlarda yeme içme oluyor. Bazen ücretsiz bir şeyler dağıtılabiliyor. Çoğunlukla şenlik ise evden yapıp götürüyoruz." (Ev hanımı, İlçe)

Yayla açılış şenlikleri veya yaz mevsiminde yapılan şenliklerde insanlar biraraya gelerek eğer herhangi bir işletme varsa oralarda; yoksa kendi götürdükleri yiyecekleri hep birlikte paylaştıklarını ifade etmişlerdir.[10]



Resim 1 Piknik Amaçlı Gidilen Yayla Kahvaltısı (Temmuz, 2021)

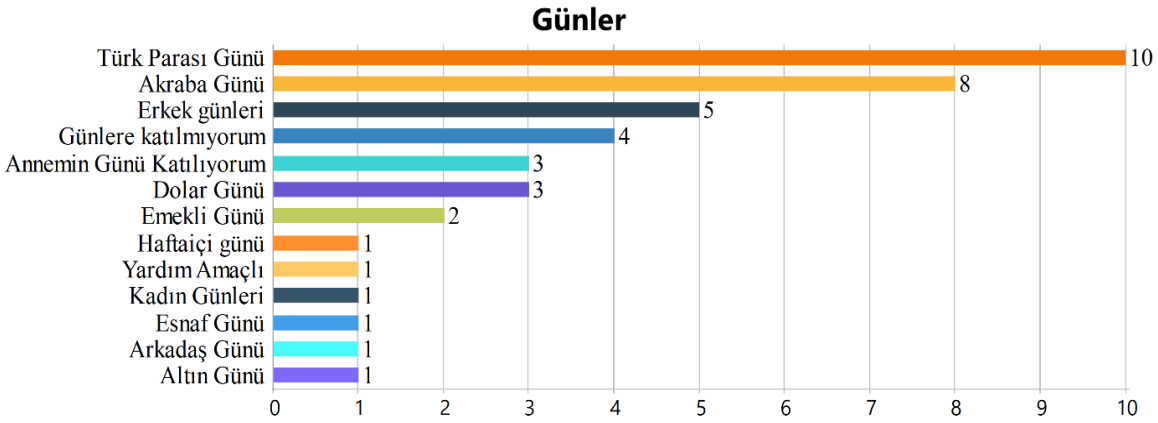
3.3.2.8.2. Günler

Günler, bir veya birkaç kişinin öncülüğünde organize edilen, şehirlerde kadınların biraraya gelmelerinin aracı ve şehirlerdeki konukseverliğin adıdır (Büyükokutan, 2012: 119). Daha çok kadın kimliği ile ilişkilendirilen günlerin amaca bağlı olarak her iki cinsiyet içinde sosyal bir etkinlik olarak açıklamak bu çalışma için daha doğru olacaktır. Aynı zamanda günler mikro anlamda bireysel bir etkinlik olarak benliğin sunumu haline gelebilmektedir. Kişi toplumda onay gördüğü değer ve davranışlardan fazlasını

[10] *Araştırmacı Notu: Trabzon'da görüşülen katılımcılardan bazıları yaylaya (varsa) kendi yaylası ve diğer yaylalar olarak baktıkları gözlenmiştir. Kendi yaylası varken diğer yaylalara eğer tanıdık, akraba yok ise gezmek amaçlı gitmeyi çok tercih etmedikleri; bunun nedeninin ise yazın fındıklık bahçe iş yoğunluklarına bağlı olarak açıkladıklarını söyleyebiliriz.*

performansıyla sunmak isteyebilmektedir (Goffman, 2009: 45). Bu hem benliğin performansı hem de beceri ve hünerin gösterimi olabilmektedir.

Trabzon'da görüşülen katılımcılardan bu konuda hem erkek hem kadın katılımcıların gün kültürünün fazla ve çeşitli olduğu görülmüştür. Bu konuda ortaya çıkan çeşitlilik ise şu şekildedir;

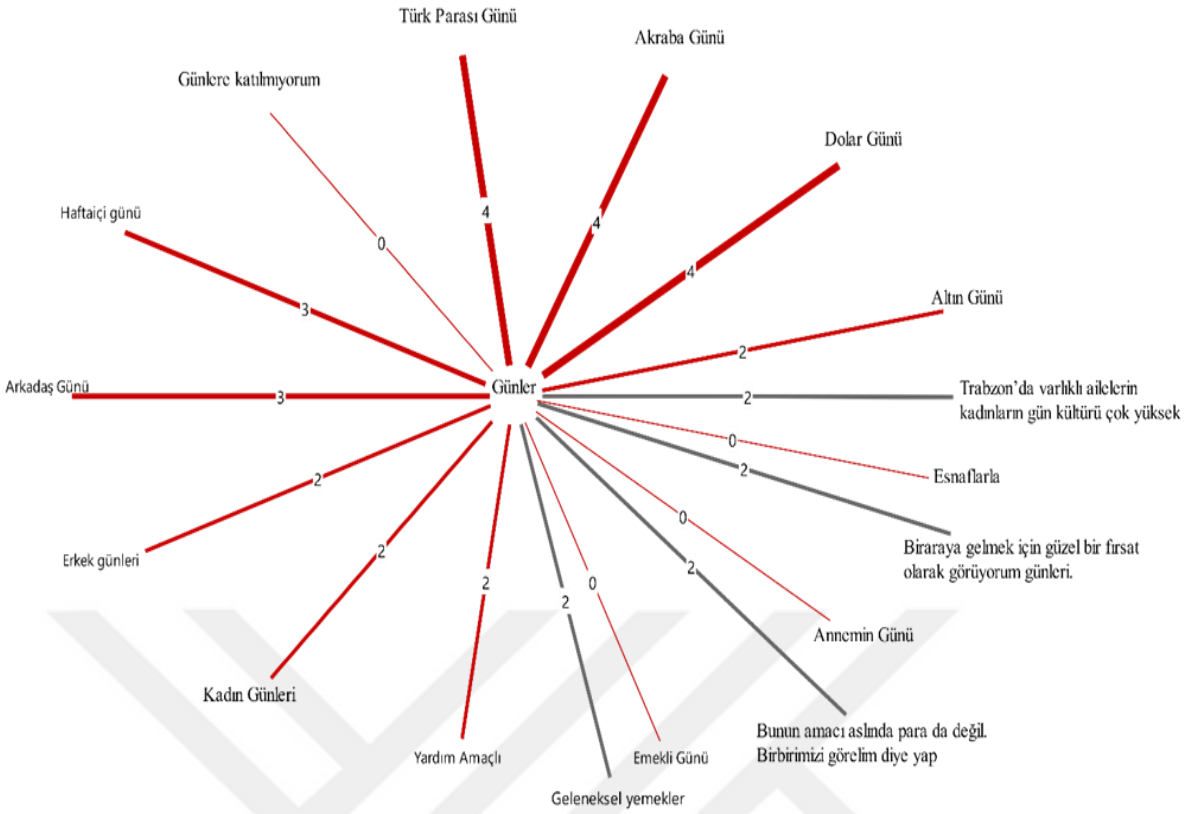


Şekil 19 Günler Hakkında Ortaya Çıkan Alt Kodların Frekans Dağılımı

Katılımcıların gün konusundaki deneyimlerini paylaştıkları ifadelerin frekans dağılımı günler konusunda ortaya çıkan çeşitliliği göstermektedir. Bazı katılımcıların birden fazla güne katıldıklarını söylemek mümkündür (yani bir kişi hem Türk parası gününe katılırken hem de arkadaş günü yapabilmektedir). Bu konuda K 7 kodlu katılımcı;

> "3 tane ayrı günüm var. Altın günü, Dolar günü, Türk parası günü. Arkadaş grubumuzda farklı günlerde. Bir tane günüm samimi arkadaşlardan oluşuyor onlar ile yaptığımızda gecelere kadar oturuluyor, sohbetler ediliyor. Bir grubumuz orta yakınlıkta diğeri daha mesafeli ama yine de yaparız. Bu şekilde günlerimiz var." (K 7: Kısmi Zamanlı Çalışan, Merkez)

Bunun yanı sıra katılımcıların ifadelerindeki günlerin amaçlarına ilişkin önemli görülüp In-vivo kod olarak kodlanan ifadelerle birlikte ortaya çıkan kod yakınlıkları modeline bakıldığı zaman *(Şekil 20);*



Şekil 20 Günlere İlişkin Kod Yakınlığı Modeli

In-Vivo kod olarak kodlanan alanlar günlerin amaçlarını da anlatmaktadır. Modele göre günleri; Türk parası günü, akraba günü, dolar günü, emekli günü, arkadaş günü, esnaf günü, altın günü olarak çeşitleyebilmek mümkündür:

- *Türk Parası Günü:*

  Dolar gününü *para günü* olarak kavramsallaştırarak ele alacak olursak; Trabzon'daki gün kültürü içerisinde Türk parası günü katılımcıların hem para biriktirdikleri hem de kafa dağıttıkları bir gün olarak ifade edilmiştir. Türk para birimi (TL) dışında Trabzon günlerinde en çok tercih edilen günlerden biri de dolar günü olmaktadır. Alptekin'e göre (2013:94) Trabzon'daki toplumsal karakterin coğrafi özelliklerden etkilenerek şekillendiği ve tutumluluğunda yaşam koşullarının etkisiyle Trabzon insanının özelliklerinden bir tanesi olarak açıklanmaktadır. Bu anlamda Trabzon insanının iktisadi davranışlarından biri olarak Türk parası günü dışında dolar günü

ve altın günü yapmasını örnek olarak verebilmek mümkündür. Bu konuda katılımcıların ifadelerine bakacak olursak;

K 19: "Oğlum küçükken günlere katılıyordum. 50 Türk Lirası günüm vardı. Az bir para ama güzel vakit geçiriyorduk. Yemek pasta börek muhabbet güzel oluyor. Kadınların kafa dağıttıkları bir günleri olsun." (Ev hanımı, İlçe)

E 38: "Günlere ben hiç katılmadım. Hanımın Türk parası günleri vardı. Pandemiyle o da bitti. Gün olduğunda ben dışarda oluyordum evde ağırladığı için. O gün için baya uğraştığını biliyorum çok fazla çeşit pasta dolma filan yapıyordu kalanı bizde kaç gün yerdik. Para biriktiriyorlar kafa dağıtıyorlar o yüzden ben hiç karışmazdım. Sadece söyle bana önceden çıkıyım rahat edin diyorum." (Emekli, İlçe)

Günlerde yeme içme etkinliği güne katılan kişiler tarafından gerçekleşmektedir. Katılımcıların ifadelerinde para gününde amaç para toplamak dışında çeşitli bir şeyler yemek, beceri ve hüner sergilemek veya ortak bir paylaşım içerisinde olmak şeklinde açıklanabilir:

K 22: "Günlere katılıyorum. (Dolar günü) Evlerde yapıyoruz. Günlerde çeşit çok oluyor. 5 çeşit deriz olur 7 çeşit. (Güzel oluyor ama herkes kendini kanıtlar istermiş gibi gitgide çeşidi artırıyorlar. Yarışma programı gibi oluyor.) Günlerde bir şey yapıyorsun sunuyorsun. Başlıyorlar yok sen mi yaptın o mu yaptı. Ne yapacan hazırlanmış ye. İlla öğrenecekler kim yaptı, kime yaptırdı. Şimdi gitgide bunlarda bitmeye başladı. Belediye tesislerine gidiyoruz orada yapıyoruz günlerimizi." (Ev hanımı, Merkez)

K 7: "3 tane ayrı günüm var. Altın günü, Dolar günü, Türk parası günü. Arkadaş grubumuzda farklı günlerde. Bir tane günüm samimi arkadaşlardan oluşuyor onlar ile yaptığımızda gecelere kadar oturuluyor, sohbetler ediliyor. Bir grubumuz orta yakınlıkta diğeri daha mesafeli ama yine de yaparız. Bu şekilde günlerimiz var." (Kısmi Zamanlı, Merkez)

K 3: "Para gününe katıldım. Öyle dolar parası filan değil onla işim olmaz. (Güldü) Türk parasına gün yapıyorduk. Bizde gün şöyle oluyor. Diyelim ki biz

gün yapıyoruz arkadaş ve akrabalarla. Ev sahibi benim diyelim. Ev sahibi hiçbir şey hazırlamaz günde sadece çay demler. Pastaları gelen misafirler yapıp getirir. Çünkü şöyle bir şey var gün yaparken sıra sana geldiyse evi mi temizleyeceksin yoksa pasta tatlı mı yapacaksın. Bunu düşünerek bizde böyle bir kolaylık var. Hep bu şekilde yapıyoruz. Mesela en son arkadaşta gün sırası ona ben kısır tatlı ve 1 çeşit tuzlu yapıp götürdüm. Diğerleri de yapmıştı birer çeşit. Bu şekilde bir sürü yiyecek pasta, börek, tatlı oluyor." (Hademe, İlçe)

- *Akraba Günleri:*

Trabzon'da yapılan çalışmada konu açısından ilgi çekici bulduğumuz 'yöreye özgü' denilebilecek gün türleri içerisinde akraba günleri aile, akrabalık ve yemeğin bu ilişki ve iletişim biçimini anlama ve anlamlandırma noktasında önemli bir veri sağlamıştır. Görüşülen katılımcıların ifadelerinden hareketle ortaya çıkan akraba günü kodu, Trabzon'da yine farklı yerlerde yaşamalarına rağmen kişiler arasında gerçekleşen ortak bir sosyal etkinlik olarak gözlenmiştir. Bu konudaki katılımcıların ifadeleri ise şu şekildedir:

K 10: "Günler burda çok olur. Mahallede komşu ve arkadaşlarımızla günümüz var. Sadece akrabalarla günümüz var. Hepsi çok güzel. Komşularla günlerde amaç para biriksin sohbet edelim. Ama tabi adı gün olunca pastasız böreksiz olmaz. Bizim günlerde çaylı pastalı olur. Akraba günü daha farklıdır. Onda amaç akrabalarımızı görmek. Yine para döner ama az miktardır. Asıl amaç beraber olmaktır. Hatta şöyle ben bu gördüğün mahallede doğdum. Burda büyüdüm. Burda evlendim. Öyle olunca hep aynı kişiler çok dışarı açılmadık. Benim o yüzden çocukluk arkadaşlarımla da günüm vardı. Sadece onlardan oluşuyordu. Çok severiz bağlar kopmaz bu sayede." (Ev Hanımı, Merkez)

K 10 kodlu katılımcı akraba günlerindeki amacı aslında akrabalarla birarada olmak ve bağı koparmamak şeklinde açıklamıştır. Benzer bir ifadeyi merkez ve ilçede yaşayan K 9, K 12 ve K 15 Kodlu katılımcılar ise;

K 9: "Çok öncelerde biz Akraba günü yapardık. Amaç birbirimizi görmekti. Gün ama öyle çeşitli olmazdı. Herkes bizden olduğu için kuru pasta çay bile yaptığımız oldu çünkü yaşlımız çok iş güç." (Ev hanımı, Merkez)

K 12: "Günlere katılırdık Pandemiden önce. Artık eski günler kalmadı. Pandemiden önce çok güzel olurdu. Günlerimizde yaşlılar büyükler çoktu. Akraba günü yapardık bizim amacımız yemek içmek değildi yaşlılarımızla büyüklerimizle birlikte olmaktı. Hep görmediğimiz akrabalardı aslında yakın ama uzak kaldığımız akrabalar. Gün olunca bu sayede bir araya gelip sohbet edebilme birbirimizi görebilme şansımız oluyordu." (Ev Hanımı, Merkez)

K 15: "Günlere katılıyoruz ama iban üzerinden deyim. İbandan sadece para döndürüyoruz. Pandemi sebebiyle böyle oldu. Pandemiden önce akraba günlerimiz evde olurdu. Akrabalar olunca amaç birbirimizi görmek o yüzden ev daha uygun oluyor. Günlerde ben kendim yaparım hazırlarım her şeyi tek başıma." (Ev Hanımı, İlçe)

Günlerin iktisadi amacının dışında akrabalarla görüşmek ve birlikte zaman geçirmenin aracına dönüşen akraba günlerinde yeme-içme örüntüsü bazen evde bazen de dışarıda yemek şeklinde olabilmektedir:

K 17: "Günlere katılıyoruz. Para günü yapıyoruz. Ama bizim amacımız para değil. Zaten küçük bir meblağ dönüyor. (Senelerdir 100 TL) Bizim amacımız aile. Yakın akrabalarımızla yapıyoruz. Amacımız onlarla bir arada olup vakit geçirmek. Kimi zaman evlerde kimi zaman dışarda yapıyorduk günlerimizi. Bizim günlerimiz salata ağırlıklı olur. Salata ve börek ağırlıklı olarak birtakım hazırlıklar yaparız. Pandemiden sonra zaten artık onu da yapamıyoruz." (Öğretmen, İlçe)

K 19: "Birde bizim akrabalar günümüz vardı. Onda bazen paralı oluyor bazen parasız oluyordu ama amaç akrabalarımızla görüşmekti Şimdi yapmıyoruz." (Ev hanımı, İlçe)

K 23: "Pandemiden beri günlere katılmıyorum. Daha önce akraba günümüz vardı. Onda evlere gidip sık sık birbirimizi görmüş olurduk. Dışarıda günlerimiz vardı. Restoran ayarlanıyordu. Herkes kendi yediğini ödüyordu ama amaç işte bir arada olmak." (Ev hanımı, Merkez)

K 4: "Koronadan önce günümüz vardı. Biz günlerde yemekten önce ilk başta Kuran okuruz. Sonra yemek, sohbet eğlence kısmı olur. Herkes 1 çeşit yapar ev sahibine getirir orda da çayla yenilir." (Temizlikçi, İlçe)

Covid-19 pandemi sürecinde görüşülen katılımcıların ifadelerinden sosyalleşme, iletişim, aile bağını güçlendirme işlevi gören akraba günlerinin de bu salgından olumsuz etkilendiği anlaşılmaktadır.

- *Arkadaş Günü*

Katılımcıların çok samimi oldukları yakın arkadaşları ile yaptıkları günlerin diğer günlerden farkı; samimiyete bağlı olarak kural ve kaidelerin olmadığı samimi günler olarak gözlenmesi olmuştur. Arkadaş günlerinde paylaşımların daha çok olduğunu söylemek mümkündür:

K 10: "Hatta şöyle ben bu gördüğün mahallede doğdum. Burda büyüdüm. Burda evlendim. Öyle olunca hep aynı kişiler çok dışarı açılmadık. Benim o yüzden çocukluk arkadaşlarımla da günüm vardı. Sadece onlardan oluşuyordu. Çok severiz bağlar kopmaz bu sayede." (Ev Hanımı, Merkez)

K 7: "3 tane ayrı günüm var. Altın günü, Dolar günü, Türk parası günü. Arkadaş grubumuzda farklı günlerde. Bir tane günüm samimi arkadaşlardan oluşuyor onlar ile yaptığımızda gecelere kadar oturuluyor, sohbetler ediliyor. Bir grubumuz orta yakınlıkta diğeri daha mesafeli ama yine de yaparız. Bu şekilde günlerimiz var." (Kısmi Zamanlı, Merkez)

E 31: "Günlere daha önceleri çalışıyorken katılıyordum. En son erkek arkadaşlar ile sık sık yapardık. Gün etkinliği bizde tamamen maddi anlamda değil. Maddi boyutu var ama daha ağırlıklı olan boyutu bizim için en azından öyleydi birarada vakit geçirebilmek, yemek yeme, vakit geçirmek amaçlı oluyordu. Mesela biz gün için bir araya geldiğimizde ofiste çalışanlar ile mangal yakıyorduk. Onun tadı bambaşkaydı." (Öğrenci, İlçe).

E 11: "Şimdi günlere bende katılıyorum. Erkekler arasında dolar günü. Bizimki tabi kadınların ki gibi değil. Sadece para biriktirmek amaçlı yapıyoruz biz. Öyle

yeme içme faslı olmuyor. Bankadan para göndermek şeklinde oluyor. Birbirimizi görmüyoruz bile." (Mühendis, Merkez)

Kadın ve erkeklerdeki arkadaş günlerinin farkı; kadınlar yakın samimi arkadaşlarıyla sohbet etmek, paylaşım amaçlı gerçekleştirirken; erkekler yemek yeme ve para biriktirmek amaçlı yapmaktadırlar.

- *Esnaf Günü*

Esnafların kendi içerisinde *esnaf günü* vardır. Esnaf günlerindeki asıl amacın para biriktirmek olduğu ve yeme içmeye dair herhangi bir etkinlik olmadığı ifade edilmiştir:

> **E 34:** "Bizim esnaflar arasında ticari günler var. Bu tür günlere katılıyorum. Güvenilir insanlar olduğu sürece katılıyorum çünkü mantıklı bir etkinlik olarak görüyorum. Erkeklerde whatsapptan bir grup açıyoruz. Herkes oradan Ibanını atıyor ve para gönderme şeklinde günümüzü gerçekleştiriyoruz. Kadınlarda ki gibi bir gün anlayışı yok bizde. Yani yemek ve sunumların öne çıktığı bir mantık değil de para biriktirme şeklinde oluyor." (Fotoğrafçı, Merkez)

- Emekli günleri ise çalışma hayatından sonra emekli olan kişilerin kendi aralarında yaptıkları günlerdir:

> **K 13:** "Emekli olduğumuz için emekli grubuyla günlerimiz oluyordu. Evde buluşuyorduk. Daha çok yemek çeşitleri yapardık. Günlerde genelde elimizin yatkın olduğu şeyleri yapıyordum. Neyi iyi yaparsam o. Günlerde çeşit sınırı koyarız. 3 diye başlarız 6 diye gider." (Emekli Öğretmen, İlçe)

> **K 14:** "Emeklilerle grubum var. Evde gün yaparız. Masa çok güzel hazırlarım süslerim. Günlerde kıymalı yaptırmamı isterler. İçini ben hazırlarım. Eşimde fırına verir. Çokta güzel olur." (Emekli, İlçe)

> Günleri aynı zamanda *amacına* bağlı olarak;

- Bir araya gelmek amacı,

K 24: "Türk parası günümüz var. Günleri biz çok severiz. Komşularla bir araya gelip sohbet etmeye fırsat oluşturuyor. Hem birikim yapıyoruz hem de vakit geçirip o güne bol çeşitli yiyoruz. Bizimde ihtiyacımız var böyle şeyler. Tek eğlencemiz bu işte." (Ev hanımı, Merkez)

- Yardım amacı,

E 11: "Trabzon'da varlıklı ailelerin kadınların gün kültürü çok yüksek hatta vakıf gibi kullanıldığını söyleyebilirim. Varlıklı aileler biraraya geldiği için ihtiyaç sahipleri konuşuluyor haberleşiliyor. Durumu kötü kişilere yardım da toplanmış oluyor." (Mühendis, Merkez)

Zamanına bağlı olarak;

- Hafta içi günü

K 7: "Bunun dışında hafta içi gün yaptığımız grubumuz var. Bu grupta da çalışanlara zor olmasın diye 3 çeşit diye sınırlandırdık. Akşam saatinde 3 çeşit; tatlı, tuzlu, salata olur. Gece yarılarına kadar otururuz. Bu arada üç çeşit deriz tabi bazen olur beş çeşit." (Kısmı Zamanlı, Merkez)

Cinsiyete göre;

- Kadın günleri

E 11: "Kadınların yaptığı günü merak ediyorsanız onu da anlatabilirim. Küçüklüğümüzden beri içindeyiz. Annem üç gün önceden gün için evi temizletirdi. Sonra yine 3 gün önceden meşakkatli börek, sarma, baklava tarzı şeyleri yapmaya başlardı. Salona biz çocukken girmemiz 3 gün yasak olurdu (güldü)" (Mühendis, Merkez)

- Erkek günleri olarak grupladığımız zaman daha anlaşılır olacaktır.

E 16: "Trabzon'da gün kültürü yaygındır diye tahmin ediyorum. Bizde katılırız erkek arkadaşlarımız ile para biriktirmek amaçlı yaparız bide bazen de dışarda

hem paraları vermek hem de yemek yeme için buluşuruz. Her açıdan bence faydalı bir sosyal etkinlik. Kadın olsun erkek olsun hem birikim hem sosyalleşme." (Tekniker, Merkez)

Günlere katılmayan veya annesinin isteği ile günlere katılan katılımcıların olduğunu da söylemek mümkündür:

K 36: "Günlere ben katılmıyorum. Hiç katılmadım. Annem katılırdı koronadan önce. Artık o da katılmıyor. Koronadan önce evde olurdu. Yemek şeklinde de oluyordu, aperatif şeylerde oluyordu. Bunu da gündüz mü akşam mı yapacaklar günü. Buna göre değişiklik oluyordu. Gündüz yapılacaksa eğer pasta börek tarzı akşam ise yemek tarzı veriyorlardı. Günleri daha çok komşularla oluyor ama akrabalardan da katılanlar oluyordu." (Fizyoterapist, İlçe).

K 18: "Günlere katılmıyorum. Annemin günü var götürür ona veririm. Para dönsün diye. Anam derki bendeki senin sayılır." (Ev hanımı, Merkez)

Trabzon'da görüşülen katılımcıların ya kendileri ya da yakınları için gün kültürünün önemli olduğunu söylemek mümkündür.

3.4. İletişim Biçimi Olarak Yemek

3.4.1. İletişim

İletişim canlı varlıklar arasındaki etkileşim sürecinde ortaya çıkan bir olgudur. İletişim kelimesi, Latince ortak anlamındaki "communis" ve toplumsallığın bir ifadesi olan "communication" ile ifade edilmektedir (Ergün, 2019: 3). İletişim toplumsallık durumunun oluşmasında ve gelişmesinde oldukça önemlidir. İletişim kavramı, özellikle sosyal bilimcilerin, iletişimin her tür toplumsal ortamda oluşması ve insan hayatındaki öneminden dolayı geniş bir ilgi alanı oluşturdukları alandır (Marshall, 2009: 336).

İletişimdeki konuşma edimi ise insanı diğer varlıklardan ayıran önemli bir noktayı oluşturmaktadır. Bu anlamda Ergenç'in de belirtmiş olduğu gibi iletişim araçlarının en yetkini insan dili olmaktadır (Akt. Akıncı, 2019: 120). İnsan dili toplumsal uzlaşının bir ifadesini oluşturmaktadır. Bazı kelimeleri, kavram ve sembolleri ifade etmek için dile ihtiyaç

vardır. İletişimde dil ve konuşma aracılığıyla duygular, düşünceler ve tecrübelerin aktarımı gerçekleşmektedir.

İletişim denildiği zaman ilk akla gelen husus konuşmak olmaktadır. Ancak konuşma iletişim çeşitlerinin bir boyutunu oluşturmaktadır. Bu boyut sözel iletişim olup; sözel iletişimde mutlaka dile ihtiyaç vardır (Zencirkıran, 2017: 125). Ancak sözel iletişim kadar sözel olmayan iletişimde bilgi aktarımında önemli olmaktadır. İletişimde; jest ve mimikler, ifadeler, beden hareketleri bilinçli olarak veya olmayarak bilgi iletiminin sağlanmasındaki araçlardandır (Gezon & Kottak, 2016: 61). Örneğin; okulda ders esnasında öğrencinin parmak kaldırması söz hakkı alarak konuşmak istiyorum anlamına gelmektedir. Beden dilinde istendik veya bilinçaltında var olan duyguların aktarımı yüz, beden, duruş ve birtakım hareketler aracılığıyla sağlanmaktadır. Bu anlamda ağlamak, bağırmak, gülmek, kahkaha atmak birtakım duyguların dışavurumudur. Kişinin düşünürken kafasını kaşıması veya utanınca kızarması, kızınca kaşlarını çatması da iletişim yollarından biridir.

Sözsüz iletişimde dokunma, sarılma, tokalaşma jest gibi ifadeler de iletişim araçlarından birini oluşturmaktadır. Birisi üzüldüğünde veya ağladığında sarılarak o kişiyi sevdiğimizi ve yanında olduğumuzu gösterebilmekteyiz. İş yerinde terfi alan birisini tebrik anlamında tokalaşmak, tanıdık birisiyle karşılaşılınca, kişi uzaktaysa göz kırpmak vb. hareketlerin her birisi kuvvetli iletişim araçlarını oluşturmaktadır. Aynı şekilde giyim, saç kesim şekli, takılar da kişinin ait olduğu toplumsal yapı ve kültür hakkında bilgi vermektedir. Sözsüz iletişim biçimi olarak bu yapılar bireyler hakkında da bilgi vermektedir. Örneğin marka değeri yüksek olan bir saati takmak veya mücevher takmak kişinin maddi durumunun iyi olduğu anlamına gelebilmektedir.

Sözsüz iletişim kodlarına baktığımız zaman; koku ve tat, kültür ve zamanın da işlevleri ortaya çıkmaktadır (Zencirkıran, 2017: 128). Sözel olmayan iletişimde bireylerin yemek tercihleri, yemek tüketimi, sofra adabı, mekân seçimi gibi konularda onların sözsüz eylemleri hakkında ipuçları vermektedir. Örneğin; kişinin suşi tüketmek için Japon mutfağına sahip bir restoran tercih etmesi, günlük öğünlerinde yemek yerken çatal kaşığın yanında bıçak kullanması kişiliği, yaşam tarzı, ekonomik durumu vb. hakkında bilgi verebilmektedir.

3.4.2. Yemeğin İletişim Olarak İşlevleri

Yemek, bir kültürü tanımanın, toplumsal değişimi anlamanın ve iletişim sağlamanın önemli yollarından biridir. İlk başlarda karın doyurmak anlamını taşıyan yemek kavramı günümüzde hem fizyolojik açıdan karın doyurmak hem de sosyalleşmenin, iletişimin önemli bir aracı haline gelmiştir. Yemek çeşitleri, hazırlanışı, sunumları ve içeriği; statü, sosyallik, iletişimsel ve kültürel pek çok örüntüyü barındırmaktadır. Yemeğin paylaşılması sosyallik ile yemeğin hazırlanışı güç ile ilişkilendirilmektedir (Yılmaz, 2016: 98). Yemeğin dağıtımı yardımlaşma, yemeğin görsel olarak metalaşması sunum olarak değerlendirebilmektedir.

Yemeğin sözel anlamda; kuşaklararası iletişim, sohbet, muhabbet, yardımlaşma, paylaşma ve kitle iletişim işlevi vardır. Yöresel yemek tariflerinin aktarımı, yemeğin paylaşımı, yemeğin televizyon programları aracılığıyla ve çeşitli kitle iletişim araçlarıyla sunumu, yemeğin sunulduğu sofralardaki sohbet ve muhabbet sözel iletişimin yemek aracılığıyla gerçekleştirildiğini yansıtmaktadır.

Yemeğin sözel olmayan iletişim işlevleri ise; hazırlanan yemeklerin görsel fotoğraflarının sosyal medyada paylaşımı benliğin sunumunu yansıtırken, yemeğin nerde ve kimle yendiği; hangi yemeklerin tercih edildiği statü göstergesidir. Yemeğin güçlü bir metafor haline geldiği günümüz toplumunda yemeği pek çok iletişim işlevi açısından değerlendirebilmek mümkündür (Çaycı, 2019: 133). Bir şeyler yerken ya da içilirken kullanılan beden hareketleri bile pek çok anlam ve sembol barındırabilmektedir. Mesela farklı yemek yeme üslubuyla konuşma üslubunu benzer şekilde değerlendirilebilmek mümkündür (Bourdieu, 2015: 282).

Çalışmada yemeğin iletişim işlevleri ayırt etmesi güç gibi gelen karışık ancak bir o kadar farklı işlevlere sahip olarak karşımıza çıkmıştır. Bu sebeple yemeğin iletişim bağlamındaki işlevleri sözel olan ve sözel olmayan iletişim gruplaması ile verilmeye çalışılmıştır. Araştırmada yemeğin iletişim işleviyle alakalı sorulan sorulardan hareketle *şekil 21'deki* katılımcıların ifadelerini yansıtır kod bulutu elde edilmiştir. Kod bulutu katılımcıların sıklıkla bahsetmiş oldukları kelimelerin kodlamalar ile yapılmıştır.



Şekil 21 Yemeğin İletişim İşlevine Yönelik Ortaya Çıkan Kod Bulutu

Katılımcıların ifadelerinden hareketle en fazla kodlanan yardımlaşma, paylaşım kodunu, sohbet, muhabbet kodu ve kuşaklararası iletişim kodu takip etmektedir. Burada öne çıkan diğer kodlardan; komşu, görsellik, gündem, sunum, gün değerlendirmesi gibi kodlar ise iletişimde öne çıkan bazı kodları oluşturmaktadır.

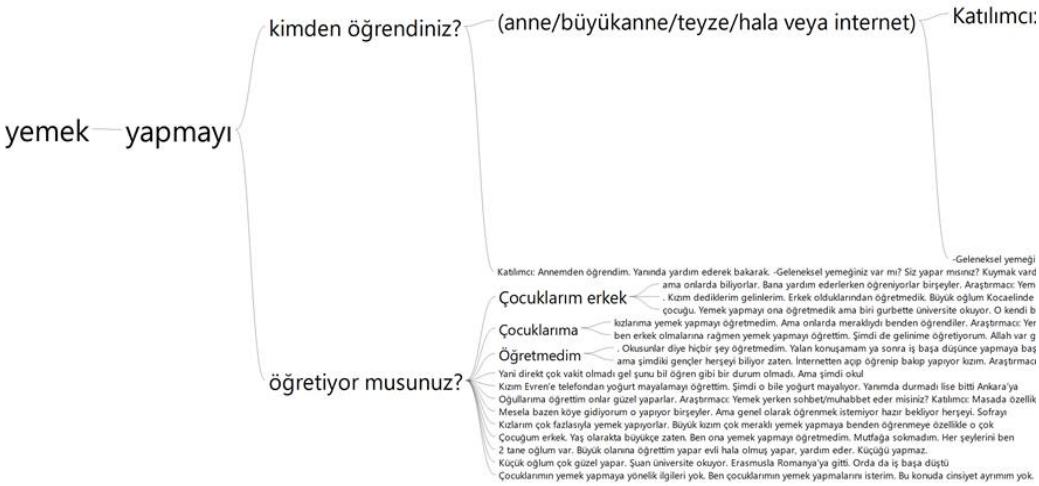
3.4.2.1. Sözel Olan İletişim

Sözel iletişim, duyguların, düşüncelerin dil ile aktarıldığı en eski iletişim türünü oluşturmaktadır. Sözel iletişimin dil ve dil ötesi olmak üzere iki boyutu bulunmaktadır (Özbey, 2011: 10). Dil ile sağlanan iletişim konuşmaya dayanmaktadır. Dil sayesinde üretilen bilgilerin karşı tarafa aktarımı gerçekleşir. Dil ile iletişim, insanların karşılıklı olarak *ne söyledikleri* ile ilgiliyken; dil ötesi iletişim bir şeyin *nasıl söylendiği* ile ilgilidir (Yılmaz & Yılmaz, 2017: 126). Dil ötesi iletişimde önemli olan şey sesin tonu, vurgusu, hızı olmaktadır. Bir şey hakkında ne söylendiği kadar önemli olan bir diğer şey nasıl söylendiğidir. Bu açıdan sözel iletişimin iki yönü açısından da dile ihtiyaç vardır.

Yemek, sözel olan iletişimin gerçekleşmesi açısından önemli araçlardan birisi olarak düşünülebilir. Çünkü yemek yeme insanlığın devamlılığının zorunlu bir şartını oluşturmaktadır. Günümüzde yemeğin karın doyurmanın yanında sosyalleşme, iletişim ve kültür aktarımı işlevi vardır. İnsanların buluşmalarını bir tüketim nesnesi çevresinde gerçekleştirmesi iletişim açısından yemeğin aracı konuma geldiğinin bir işareti gibi olmaktadır. Bu bağlamda yemeğin sözel olan iletişim işlevleri detaylıca alt başlıklarda ele alınacaktır.

3.4.2.1.1. Kuşaklararası İletişim İşlevi

Yemek, bir toplumun kültürel bir simgesidir. Yemek aracılığıyla bazı gelenekler ve kültürlerin aktarımı nesiller boyunca devam etmektedir. Günümüzde yöresel bazı yemeklerin tarifleri başka nesiller öğrenmeden kaybolup gitmektedir. Bazı yemeklerin tarifleri ise yaşayan büyüklerden öğrenilerek kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Araştırmada görüşülen katılımcıların yemek yapmayı kimden öğrendiklerini ve çocuklarına/torunlarına yemek yapmayı öğretip öğretmediklerine ilişkin soru etkileşimli kelime ağacı şeklinde gösterilmektedir:



Günümüzde geleneksel birtakım yemeklerin tarifleri, yapılmamasından kaynaklı olarak unutulup gitmektedir. Ancak unutulmaya yüz tutmuş bazı lezzetlerin tariflerine sahip

çıkmadan o kültürün mutfağına sahip çıkmak mümkün değildir.[11] Yemek kültürüne sahip çıkmak ise kuşaklararası iletişimin yanında emek, zahmet ister. Bu anlamda yemeğin sanat mı zenaat mı olduğu sorunsalı da ortaya çıkmaktadır. Yemeği sanat olarak gören kişilerin özgün birtakım uğraşılar sonucunda farklı yemekler ortaya çıkardıkları görülmektedir. Yemeği zenaat olarak yapmak ise; ustalardan öğrenmekle olan, söylenilen şeyleri tarif edildiği püf noktaları ile yapmakla olan bir şeydir (Belge, 2018: 30-31). Kişilerin yemek yapmayı öğrendikleri ilk ustaları ise sosyal çevreden olmaktadır. Aile, ilk ve en önemli sosyal çevreyi oluşturmasından kaynaklı olarak yemek yapmanın öğrenildiği ilk yer olup; usta ise yakın kimseler olabilmektedir. Bu kişiler kimi zaman geleneksel bir yemeği en iyi yapan aile büyüğüdür kimi zaman anne- baba veya hatırı sayılır bir tanıdıktır. Bu konuda katılımcıların yemek yapmayı kimden öğrendikleri sorusuna verdikleri cevaplar şu şekilde olmuştur:

> **K 1:** "Yemek yapmayı biz eskiden annemizden gördüğümüz gibi yapardık. Ablalarım vardı önce onlar yapardı. Onlar evlenip gidince bana kaldı. Ben öyle geçtim mutfağa. Onlardan da öğrendiğim çok güzel yemekler var." (Bakıcı, İlçe)
>
> **K 2:** "Ben yemek yapmayı annemden öğrendim. Yanında durup küçüklükten beri yardım ederdim. Mutfakta vakit geçirmeyi de sevdiğim için yanından ayrılmazdım. Annemde tabi büyükannemden öğrenmiş. Bu şekilde bizim aile içerisinde yaptığımız özel yemeklerimiz de var." (Memur, İlçe)
>
> **K 10**: "Güzel yemek yapan mahalle büyüğümüzden de yardıma gider öğrenir gelirdik. Bu şekilde öğrenip yaptığım çok şey oldu." (Ev Hanımı, Merkez)
>
> **E 11:** "Yemek yapmayı biliyorum. Annemden öğrendim. Aynı zamanda rahmetli ananem bizle yaşıyordu. Haftanın en az üç günü balık gelirdi. Bende balık pişiriyorum yanına salata filan yaparım. Şehir dışından gelen üniversite arkadaşlarım Trabzon'un taze balığı meşhur yapsan filan derdi. İlk olarak

[11] *Az Bulunan Anadolu Yemekleri,* https://www.milliyet.com.tr/cadde/vedat-milor/az-bulunan-anadolu-yemekleri-1865230, Erişim Tarihi: 28.10.2020

üniversite arkadaşlarıma yaparak öğrendim diyebilirim. Onda da annemi arayarak öğrenmiştim." (Mühendis, Merkez)

Katılımcıların bir kısmı (yukarıdaki ifadelerden) *anneden* yemek yapmayı öğrendiklerini söylerken bir kişi *haladan* öğrendiğini ifade etmişlerdir:

K 36: "Yemek yapmayı biliyorum. Annemden öğrendim birazda halamdan öğrendim. Bir tane erkek kardeşim var o da bilir öğrenci usulü ama biz olduğumuz için genelde yapmayabilir." (Fizyoterapist, İlçe)

Yemek yapmayı *kayınvaliden* öğrenen K 24'e göre;

K 24: "Yemek yapmayı erken yaşta gelin olduğum için kayınvalidemden öğrendim. Ona yardım için yanında dura dura öğrendim." (Ev hanımı, Merkez)

K 40: "Yemek yapmayı ablam ve kaynanamdan öğrendim. Annemden öğrenemedim çünkü annemi evde göremiyorduk ki bağda bahçede öyle çalıştı." (Temizlikçi, Merkez)

K 15: "Annemden kendi merakım sayesinde öğrendim. Kayınvalidem de Gürcü. Ahıska Türklerinden. Onunda farklı yemekleri vardı. Ondan da çok öğrendim." (Ev hanımı, İlçe)

Yemek yapmayı *ablalardan* öğrenen katılımcılar;

K 10: "Ablalarımdan öğrendim. Evde büyük abla varsa yemeğe o bakar. Annemde bahçe filan öyle olunca o yaşlarda abladan öğrendim." (Ev hanımı, Merkez)

K 27: "Yemek yapmayı herkesten öğrendim. En çok annem ve ablamlardan öğrendim." (Ev hanımı, Merkez)

Yemek yapmayı *teyzeden* öğrenen katılımcılar;

K 28: "Yemek yapmayı teyzemden öğrendim. Teyze dediğim ahbabımız deyim. Bunun nedeni de annem erken vefat etti bizi teyze dediğim kişi yetiştirdi. Ondan öğrendik." (Ev hanımı, Merkez)

K 23: "Ben yemek yapmayı teyzemlerin yanında durduğum için teyzemlerden öğrendim."

Yemek yapmayı günümüzde bu konuda açılan *kurslar* aracılığıyla bir eğitim alarak öğrenen K 18:

K 18: "Yemek yapmayı liseden sonra açılan kurslara gittim. Orda öğrendim. Sonra da 30 yıldır buralarda hayat mücadelesi veriyoruz." (Ev hanımı, Merkez)

Yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarımı aynı zamanda kuşak çatışmasının etkisini de azaltabilecektir. Canatan'ın (2008: 69) toplumsal değerler ve yaşlılar çalışmasında; toplumsal değerleri korumak ve yaşatmanın yolunun yaşlı ve genci biraraya getirecek projelerin yapılması önerisini bu çalışmada somut olarak örnekleştirerek genç ve yaşlıların birlikte yemek yapma fikrini ortaya atabiliriz. Hem yemeği yapan(lar) hem de topluca yiyenler arasında birlikteliği ve bütünleşmeyi sağlayan araç yemek olmaktadır. Bu açıdan geleneksel ve yöresel bazı yemek tariflerinin büyüklerden öğrenilmesi kuşaklararası iletişimi de sağlayan bir olgudur. Bu anlamda yemek yapmayı öğrenmenin yanında öğretmekte kuşaklararası iletişimi güçlendirmektedir. Bu konuda bazı katılımcıların ifadelerine bakıldığı zaman;

K 6: "Ben evlenmeden yumurta kırmasını bile bilmiyordum. Evlenince baktım zor. Gelen giden oluyor. Bu sefer annemi aradım o tarif etti sonra yemek kitapları aldım oradan baka baka tarifleri deneyerek yemek yapmayı öğrendim diyebilirim. Ama büyük olarakta anneme püf noktalarını filan sordum. Değişik şeyler için hala internetten filan mesela tarif bulunca deniyorum. Mesela ben şimdi kızımı 9 yaşından beri yanımda mutfağa sokuyorum. O şimdiden herşeyi yapar. Büyüğü tabağı tutmaya iğrenirdi eskiden ama evlenip 3 çocuk sahibi olunca iş başa düşünce şimdi nasıl yapıyor. Pandemi de ekmeğini bile kendi yaptı." (Ev hanımı, Merkez)

K 15: "Çocuklarıma kızlarıma yemek yapmayı öğretmedim. Ama onlarda meraklıydı benden öğrendiler." (Ev hanımı, İlçe)

K 19: "Mesela bazen köye gidiyorum o yapıyor bir şeyler. Ama genel olarak öğrenmek istemiyor hazır bekliyor herşeyi. Sofrayı kurup kaldırmaya bile

yardım etmiyor. Köye gittiğimde makineye bile koymuyor bulaşıkları da lavabonun içine bırakıyor. Ben olmayınca mecbur aç kalmamak için yaparsa yapıyor yemek. Genelde de ben yapıp buzluğa atıyorum oradan çıkarıp ısıtıp yiyor." (Ev hanımı, İlçe)

K 20: "Çocuklarıma ben erkek olmalarına rağmen yemek yapmayı öğrettim. Şimdi de gelinime öğretiyorum. Allah var gelip kendisi de çok sorar bana. Bende öğretirim. Birlikte yaparız. Kalabalık olduğumuz da yardımcım gelinimdir. Bazen o temizlik ben yemek yaparım ama bir şekilde ya çeşit yapar getirir ya da birlikte yardımlaşarak hazırlarız." (Ev hanımı, Merkez)

K 22: "Çocuklarım erkek. Kızım dediklerim gelinlerim. Erkek olduklarından öğretmedik. Büyük oğlum Kocaeli'nde okurken patates makarnayı öğrencilikte öğrenmişti. Yoksa ben öğretiyim demedim." (Ev hanımı, Merkez)

E 33: "Çocuklarımın yemek yapmaya yönelik ilgileri yok. Ben çocuklarımın yemek yapmalarını isterim. Bu konuda cinsiyet ayrımım yok. Bunu benim gibi meslek haline bile getirebilirler. Herkes öğretmen filan olmak zorunda değil. Aşçılıkta bir iş ustalıktır." (Esnaf, İlçe)

K 38: " Çocuklara eşim göstermiştir. O çok kızar herkes yiyebilecek kadar bir şeyler yapsın ister. Okumaya gittiklerinde filan yapamayıp ararlardı onlara tarif ederek öğretti." (Emekli, İlçe)

Araştırmada katılımcıların çocuklarına yemek yapmayı öğretme görevini eşler arasında 'kadına' verdikleri gözlenmiştir. DeVault' da (1991) kadınların sosyal sorumlulukların paylaşımı noktasında eşit olmayan bir rol olarak aileyi besleme görevi üstlenmesini sorgulamaktaydı. Katılımcıların bir kısmı çocuklarına yemek yapmayı öğretirken bir kısmı ise bunu ilgi alanlarına bırakmışlar, eğer çocuklarının ilgi ve merakı varsa öğretmeyi tercih etmişlerdir. (E 33, K15)

Yemeğin, insanlar arasında köprü kurabilmesi açısından iletişimsel bir yönü bulunmaktadır (Abdurrezzak, 2014: 7). Bazı yemek tariflerinin sırlarını birkaç nesil paylaşarak devam ettiren bir işletme sahibinin veya herhangi bir kişinin kuşaklararası iletişimi muhtemelen kuvvetlidir. Bu anlamda hem maddi hem de manevi değerlerin

aktarımında genç kuşak ile yaşlı kuşağın birbirine destek olması kuşaklararası dayanışmayı sağlamaktadır (Canatan, 2016: 153). Yemek, burada kuşaklararası dayanışmanın da bir aracı olmaktadır. Paylaşılmış değerler, kültürler, gelenekler karşılıklı iletişimi, sıcaklığı ve yakınlığı arttırmaktadır (Duyan, 2019: 138).

Yeme içme kültürü toplumsal açıdan bütünleşmenin yanı sıra toplumsal etkileşimin de bir aracıdır. Yemek, ulusal kimliğin bir görüntüsünü oluşturmaktadır. Yemek aracılığıyla bir toplumun kültürünü, tarihini öğrenebilmekte; lezzet yapıları ise çeşitli keşif yolculuklarına neden olabilmektedir. Günümüzde popüler hale gelen gastronomi turizmi yöresel yiyeceklerin, yerinde tüketilmesine olanak tanımaktadır. Bununla birlikte gastronomi turizmi, geleneksel olana doğru yolculuğun başladığı yerdir.

Yeni neslin bu yolculuklarının geleneksel yemekleri öğrenip, tatmaya ve lezzet yapılarını sürdürmeye yönelik olması da toplumsal etkileşimi artırmaktadır. Çünkü yemek, insanları çeşitli amaçlarla bir araya getirmekte iletişimi güçlendirmektedir. Farklı büyüklükte yapılan yerel, bölgesel, ulusal veya uluslararası festivallerin farklı yemek kültürünü temsil etmesinin yanında sosyal etkileşimi, iletişimi ve dayanışmayı arttırdığı söylenebilir (Doğdubay & İlsay, 2016: 176).

3.4.2.1.2. Sohbet, Muhabbet İşlevi

Yemek, karın doyurma dışında sohbet ve muhabbetin aracı olabilmektedir. Sofraya birlikte oturan insanlar yemek dışında pek çok şeyi aynı sofrada paylaşırlar. Sofrada gerçekleşen paylaşımlara yönelik katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

> **K 2:** "Bizde yemek yerken sofrada çok konuşulur. Gün içinde ne yaptığımızı filan anlatırız. Çocuklar zaten okuldan bahsederler tüm olayları anlatırlar. Genellikle onlardan bize fırsat bile kalmıyor diyebilirim." (Memur, İlçe)

> **K 6:** "Yemek için sofrayı kurduk ya biz o sofradan hiç kalkmıyoruz. Şimdi sen geldiğinde de öğleyi geçti ama biz sofradaydık." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 7:** "Yemek yerken sohbet muhabbet olur ama bu kiminle yediğine de bağlı değişkenlik gösteren bir durumdur. Sofrada konu dahili kişilere göre değişir." (Kısmi Zamanlı, Merkez)

K 27: “Yemekte sohbet mutlaka olur. Mesela işten gelince gündemden siyasetten her şeyden olur. Günlük dedikodularımız çocuklarımızla ilgili olabiliyor.” (Ev hanımı, Merkez)

K 29: “Yemek yerken sohbet ediliyor tabi. Ama çoğunluk yiyen kalkıp gidebiliyor ama annemle ben kalkmayız daha oturmaya sohbet etmeye devam ederiz.” (Akademisyen, İlçe)

E 35: “Akşam yemeklerinde çok uzun olmaz. Ama yemekten sonra yine bir 20 dakika filan sohbet muhabbet olur. Hafta sonu kahvaltılarda sohbet çok oluyor. Öyle ki kahvaltıda 1 saat-2 saat kaldığımız oluyor. Mesela bir demlik çay demleyip, ikinci demliğe geçtiğimiz oluyor.” (Özel Sektör, Merkez)

Araştırmada görüşülen katılımcıların yemekte sohbet esnasında konuşulan konulara ve paylaşımlarına yönelik ifadeleri ise şu şekildedir:

K 40: “Sofra başında kredi kartı borçlarını, faturalar bunları konuşuyoruz. Önce karnımız doyacak ki sonra başka tür konulardan konuşalım. Borç çok olunca daha çok nasıl yapacağız eşimle bunu konuşur plan yaparız.” (Temizlikçi, Merkez)

E 33: “Sofrada eşimle biz daha çok çocuklar ile ilgili konuşuruz. 3 tane çocuk. Onların gelecekleri ile ilgili veya kendi aralarında şakalaşmaları gibi konularda konuşulur.” (Esnaf, İlçe)

K 29: “Sofrada her konudan konuşuluyor ama daha çok yemek konuşuluyor. Annem yeni bir şey yaptıysa tadı nasıl? Beğendiniz mi? Şeklinde sorar tarif verir anlatır. Ya da kız kardeşim veya ben bir şey yaptıysak eleştirir yorum yapar değerlendirir. O şekilde daha çok yemek tarifleri hakkında çeşitleri hakkında konuşulur.” (Akademisyen, İlçe)

K 19: “Eğer annemde geldiyse çok uzun kalıyoruz. Yazsa fındıklık hakkında bahçe ekip biçilecek şeyler hakkında her şey konuşuluyor.” (Ev hanımı, İlçe)

K 36: "Herkes gibi ekonomiden filan konuşuruz. Gün içerisinde neler yaşadığımız paylaşmak istediğimiz konulardan konuşuruz." (Fizyoterapist, İlçe)

K 16: "Birde maç günü ise futbol konuşulur. Bizde futbol olmazsa olmaz. Trabzon sporumuzun olduğu gün başka konu konuşulmaz zaten." (Tekniker, Merkez İlçe)

K 14: "Oradan buradan konuşuruz. Eksikleri yapılacakları konuşuruz. Günün planlaması gibi olur. Biz masada çok konuşuruz. Kahvaltıdan sonra herkes işine bakar ben ilk bir evi toplar siler süpürürüm. Eşim çıkar dışarı eksikleri alır bir dolanır gelir." (Emekli, İlçe)

K 35: "Genelde gündemden konuşuruz. Spor, siyaset her şeyden konuşulur. Çok ekstrem bir şey olmadığı sürece konuştuğumuz her şey aynı oluyor." (Özel Sektör, Merkez)

K 30: "Günümüzde Kovid var. Kovid bizi yedi. Bizde Kovid yoktu ama karşıda teyze, abimin oğlu oldu. Gelirse o hastalık beni öldürür. Benim çok hastalığım var. Kovid bizi eve kapattı. Yemekte sofrada ne konuşalım 1 yıldır evlerdeyiz. Psikolojimiz bozuldu. Konuşacak hal bile kalmadı. Birazda sitem ediyoruz. Yok o öldü yok bu öldü. Şu an gündem Kovid, ortam bozuk, eğitim yok, okul yok." (Emekli Muhtar, Merkez)

E 11: "Eşimle gündüz işte olduğumuz için evde biraraya geliyoruz. Akşam yemek saatinde özellikle 5-6'ya kadar yaşadıklarımız, işte olanlar vb. konuları yemek yerken konuşuruz." (Mühendis, Merkez)

Yemek yeme (karın doyurmak) amaçlı oturulan sofrada her türlü konudan konuşulduğu görülmektedir. Gündelik hayat içerisindeki yoğun tempoda sofra, insanların hem yemek yedikleri hem de sohbet edebildikleri, sorunlarını, mutluluklarını, kararlarını ve daha birçok şeyi konuştukları bir yer ve alan haline geldiğini söyleyebiliriz. Tovmasyon (2004: 13) *Sofranız Şen Olsun* kitabında "kimi evde yemek yaşamak için yenir. Kimi evde yemek için yaşanır. Bizim evde ise yemek muhabbet olsun diye yenirdi" derken aslında sofranın muhabbetle ilişkisinin önemine dikkat çekmiştir. Sohbetle muhabbetle kurulan

sofralarda yemekle birlikte paylaşılan anlamlarda sohbet ve muhabbetle tüketilebilmektedir. Dolayısıyla yemeğin de bu anlamda iletişim işlevine sahip olduğu görülmektedir. Sofrada paylaşılan konular görüşülen katılımcıların ifadelerinden hareketle şu şekilde tespit edilmiştir:



Şekil 22 Yemekte Konuşulan Konuları Gösterir Şekil

Yemek amaçlı oturulan sofranın farklı işlevleri de ortaya çıkmıştır. Mesela; sofrada kararlar alınmakta, eleştiriler yapılabilmekte ve gün değerlendirmesi yapılabilmektedir. Bu konuda bazı katılımcıların ifadeleri:

> **K 6:** "Hatalarımızı konuşuyoruz. Bazı kararlar alıyoruz. Uzun oturduğumuz için her şey konuşulup karara bağlanıyor. Şimdi mesela pandemi, gündem hakkında oluyor. Bazen bu sofrada biz çoluk çocuk birbirimizi de eleştiriyoruz." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 36:** "Yemek yerken kahvaltıysa zaten uzun sürdüğü için her şeyden konuşuluyor. Akşam yemeklerinde de günün nasıl geçtiği, neler yaptığımızı konuşuruz. Gün sonu daha çok konudan konuşulabiliyor." (Fizyoterapist, İlçe)

K 12: "Bugün ne yaptın, ne aldın, kimi ziyaret ettin falanca falanca nasıl. Bugün ne ile ilgilendik ne yaptın gibi olabiliyor." (Ev hanımı, Merkez)

Yemek (beslenme) sosyolojisinde yiyecek ve içeceklerin kültürel simgesel örüntüleri barındırdığı bilindik bir gerçektir. Bunun yanında tüketim nesnesi olarak yiyecek ve içeceklerin kimlerle, nasıl, nerede tüketildiği konusu ise toplumsal açıdan konunun başka bir yönünü ortaya çıkarmaktadır. Gündelik hayat içerisinde rutinleşen bir takım tüketim nesnelerine bu açıdan yaklaşabiliriz.

Türk toplumunda kahve; Saray mutfaklarında pişmeye başlamış kahvehane ve kahve kültürü ile toplumun tüm kesimlerine yayılmaya başlamıştır. Osmanlı sohbet geleneği içecek kültürünün merkezi olarak ifade edilen kahve tüketimi ile gelişmiştir (Faroqhı & Neumann, 2016: 231). Kahvehaneler sohbetlerin yapıldığı, dayanışmanın, muhabbetin, sosyalleşmenin de bir aracı haline gelmiştir. Mahalle kahvehaneleri mahalle sakinlerinin sorunlarının konuşulduğu, sohbet ortamında tartışıldığı, kararların alındığı bir meydan işlevine de dönüşmüştür. Geçmiş dönemlerde kahvehanelerin; Yeniçeri ruhunu koruyan Yeniçeri kahvehaneleri, aşık kültürünün eklendiği Tulumbacı kahvehaneleri, sohbete şarkıların türkülerin eşlik ettiği Semai kahvehaneleri; kahve aracılığıyla gündelik hayat içerisindeki sıradanlığa farklı bir boyut katmıştır (Faroqhı & Neumann, 2016: 235-236). Kültürümüzde "gönül ne kahve ister nede kahvehane, gönül sohbet ister kahve bahane.." sözü kahve içmenin sosyolojik açıdan önemini ortaya çıkarmaktadır (Beşirli, 2017: 54).

Günümüzde sıkça buluşma mekanları olarak tercih edilen kafeler ise 17.yüzyılın sonlarına doğru Avrupa'da modern kent yaşamının bir parçası olarak ortaya çıkmış; özellikle Paris ve Londra'da tiyatroların yanlarında sohbet etmek amaçlı açılmıştır (Breadswort & Keil, 2011:182). Yeme-içmenin gözde mekanlarının gelişimi ise zaman içerisinde özel kahve dükkanları, kafeler, lokantalar, restoranlar şeklinde olmuştur. Bu tür mekanlar aynı zamanda ev dışında geçirilen zamanın artmasına, sosyalleşmenin ve iletişimin gelişmesine neden olmuştur. Dış çevreyle olan bağı kuvvetlendiren aynı zamanda yeme-içme aracılığıyla sohbetlerin edildiği bu mekanlar yeme-içme kültürü ile çeşitlilik göstermeye başlamıştır. Konsept adı altında ilgi çekici temalarla, yiyecek ve içecek paylaşımlarının yapıldığı kafeler, gençlerin gözde mekanları haline gelirken; arkadaşlarla muhabbet ve sohbet içinde ideal yerler haline dönüşmüştür. Aile dışındaki çevrede yeme-içmenin sosyallik görüntüsü dışında aile içerisinde de önemli konular için bir araç haline gelebilmektedir.

Çoğu toplumda düzenli bir aktivite olmaya devam eden şey ise aile yemekleri olmaktadır (Dubar, 2017: 199). Ailece yemek yeme bunun yanında akraba ve arkadaşları yemeğe, çaya davet etmek sosyalleşmenin başka bir örüntüsünü oluşturmaktadır. Çünkü yemek amaçlı kurulan sofralar önemli kararların alındığı karar meclisleri haline gelebilmektedir. Sohbetlerin edildiği, gelecek ve geçmiş yaşantıya dair muhabbetlerin yapıldığı sofralarda yemek farklı işlevsellikleri ile karşımıza çıkmaktadır. Birlikte yenen yemekler, birliktelik ve aidiyet duygusunun gelişimine katkı sağlamaktadır. Yemek birincil amacının (karın doyurmanın) yanında bahane olurken sohbet ve muhabbeti artırmakta, dayanışmayı güçlendiren bir araç haline de gelebilmektedir.

3.4.2.1.3. Yardımlaşma, Paylaşma

Gıda (yemek) kültürel bir unsur olup çeşitli alanlarla farklı biçimlerde; gastronomi, hammadde, üretim ve tüketim ya da yemek eylemi olarak ele alınabilecek zengin bir konudur (Petrini, 2017: 72). Konuyla ilgili olarak yemek konusunun kültürel boyutuna bakıldığı zaman yemeğin ana malzemelerini oluşturan yiyeceklerin üretiminden pazarlanmasına ve tüketimine kadar olan aşamalarda esas olan şey "iş birliği" olmaktadır. İnsanların sofralarına gelen yiyeceklerin hazırlanışı, dağıtım, tüketimi yardımlaşma ve paylaşmanın önemini göstermektedir. Fortes bu bağlamda Afrika'da gerçekleştirdiği yerel üretim ve tüketim tarzlarını ele aldıkları beslenme araştırmasında yemek tüketimi konusunda ev halkı dışındaki dağıtımın grup dayanışmasını arttırıcı yönüne dikkat çekmektedir (Akt. Goody, 2013: 29). Kurban etinin paylaşımı üzerinde de duran bu çalışma antropologlar için de ayrıca bir araştırma konusunu oluşturmuş; yiyeceğin grup dayanışmasını artırıcı yönüne dikkat çekmiştir.

İslam toplumlarında ise dayanışma, yardımlaşma ve paylaşmayı yansıtan iki bayram bulunmaktadır. Bu açıdan bir ay tutulan orucun ardından gelen Ramazan Bayramı[12] misafirlere bolca tatlı ikramı yapıldığı, bayram ziyaretleri için ikramlıkların hazırlandığı paylaşma ve dayanışmayı yansıtan gelenek ve kültürü de içermektedir. Diğer bayram Kurban Bayramı olmakta adından anlaşılacağı üzere kurban etinin ve derisinin paylaşımı

[12] Halk arasında *Şeker Bayramı* olarakta bilinmektedir.

şeklinde olmaktadır. Her iki bayramda kimsesiz, fakir, aç insanların hatırlanması, doyurulması, yardım edilmesi yönünden önemlidir. Yemek yeme ve içmeye verilen önem veya ikram kültür, davranış kalıpları ve değerler açısından özel bir anlam taşımaktadır (Eren, 2019: 29). Bayramlar için yapılan hazırlıklar özellikle kırsal kesimlerde komşuların imece usulü hazırladıkları tatlılar, sarmalar, dolmalar vb. coğrafi bölgeye ve yemek kültürüne göre farklılaşan çeşitlerin hazırlık aşaması yardımlaşma ve dayanışmayı artırmaktadır. Bu anlamda Hatay'ın Dörtyol ilçesinde Kurban Bayramı için kadınların bir araya gelerek hazırladıkları yufka ekmek[13] ya da Tokat'ta özellikle köylerde imece usulü hazırlanan bayram çörekleri[14] yemeklerin hazırlık aşamasındaki yardımlaşmanın örneklerini oluşturmaktadır. Bu çalışmada ise Trabzon'da yemek konusunda yapılan hazırlıklardan, yemeğin komşularla, akrabalarla paylaşımına kadar dayanışmanın da bir simgesi olabilecek örnekler mevcuttur. Topluca yapılan yiyeceklerin hazırlıklarındaki yardımlaşma ve paylaşımı konusunda katılımcıların ifadelerine bakılacak olursa;

> **K 1:** "Köyde yufka açmak için herkesin odası vardır. Orada biz 4-5 kadın birleşir yufka yaparız. Makarna da keseriz. Kuzine var orda. Herkes bir şeyden tutar. Biri kuzineyi yakar biri açar biri keser biri katlar biri pişirir. Böyle yardımlaşarak yaparız." (Bakıcı, İlçe)
>
> **K 2:** "Daha çok bu tür yardımla hazırlanan şeyler köyde oluyor. Köyde birleşip bayram yemeği yapılır veya ölüm varsa cenaze evine birleşip yemek yapıldığı da olur veya herkes evinde 1 çeşit hazırlayıp getirir." (Memur, İlçe)
>
> **K 8:** "Yardımlaşma olur özellikle burda mahalle kültürü vardır. Ona bağlı olarak mutlaka topluluk için yapılacak yemeklerde tatlılarda yardımlaşma olur. Malzemeleri birlikte hazırlar, birlikte hazır hale getiririz." (Emekli, Merkez)
>
> **E 11:** "Özel günlerde hazırlanan yemeklerde yardımlaşma mutlaka oluyor. Şöyle deyim mesela cenaze varsa veya düğün içilecek içecekler ayran, kola, su

[13] https://www.cnnturk.com/yasam/bayram-sofralarinin-vazgecilmezi-yufka-ekmek Erişim Tarihi: 30.12.2020

[14] https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-bayramda-koylu-kadinlar-bu-lezzet-icin-bir-araya-geliyor- Erişim Tarihi: 30.12.2020

bunları bizler alır getiririz. Eşimizin dostumuzun cenazesinde para gözetmeksizin koli koli alır getiririz." (Mühendis, Merkez)

K 19: "Özel günlerde hazırladığımız yemeklerin hazırlık süreçlerinde yardımlaşma oluyor. (Mesela aşure kaynattıysam dağıtırım, komşuda hasta varsa yaşlı varsa ben yemeğini veririm. Her zaman yapamasakta yardımcı oluyoruz. Sadece yemek konusunda değil mesela hastaysa evini temizleriz." (Ev hanımı, İlçe)

Görüşülen katılımcıların ifadelerinden eğer birden fazla kişinin yardımı gerektiren bir yemek yapılacaksa (bayramlarda, ramazanlarda, cenazede, düğünde) yaşanılan yerdeki samimiyete bağlı olarak iş birliği ile yapılabilmektedir. Bu konuda erkek katılımcıların ise yemek yapma aşamasında değil ama yine topluca gerçekleşen bir etkinlik varsa içecek, hazır yiyeceklerin alınarak taşınması, dağıtılması noktasında yardımlaşmanın olduğu ifade edilmiştir.

Trabzon'daki katılımcıların etraflarında herhangi bir hasta komşu, akraba ve tanıdık varsa bu tür durumda olan kişiler için yardımlaşma ve paylaşım halinde oldukları ifade edilmiştir:

K 20: "Bizde yemek paylaşılır. Şöyle örnek veriyim. S. Teyzemiz var burda. Hasta tek kalıyor. Biz mahallede kadınlar olarak diyoruz ki her birimiz bir çeşit yemek yapıp getirelim. S. Teyzenin evinde buluşalım orda yiyelim. Ona bir şenlik oluyor, karnımız doyuyor, dedikodumuzu yapıyoruz. Güzel oluyor. Teyzemiz derdi ki bize gıybet yapmayın sevgili kaynanacıklar." (Ev hanımı, Merkez)

K 10: "Mesela sadece bu günler için diye değil ben ameliyatlı oldum o zaman görümcem kuzenim komşu dediğim çoğu da tanıdık o da büyük etken hepsi yemek taşıdı bana ben yemek o dönem hiç yapmadım." (Ev hanımı, Merkez)

K 23: "Burda yardımlaşma çok fazla olur. Hasta varsa yemeği gider, evi temizlenir. Ölüm varsa yine ne eksiği varsa götürülür yemek pişer götürülür baş sağlığına gidilir giderken yine bir şeyler götürülür." (Ev hanımı, Merkez)

E 33: "Hastamız varsa akrabalarımızdan biri hasta ise veya cenazesi var ise yardımlaşma mutlaka olur. Bir şeyler yapılır veya yaptırılır götürülür." (Esnaf, İlçe)

Somut olmayan kültürel miras listesindeki ulusal envanterde yerini alan Türk mutfak kültürü geleneksel yiyeceklerinden birisini oluşturan aşure geleneği[15] yardımlaşma ve dayanışmayı sembolize etmektedir. Bazı kırsal bölgelerde aşureler Muharrem ayında topluca dualar ile pişirilip dağıtılırken; kentlerde ise komşu eş dosta dağıtmak üzere bu geleneği devam ettiren aileler bulunmaktadır. Bu konuda katılımcılar;

K 26: "Aşureyi ben kaynatır dağıtırım. İyi günde kötü günde hazırlanan yemekler kolu komşuyla hazırlanır." (Ev hanımı, İlçe)

E 32: "Özel günlerde hazırlanan yemeklerde yardım oluyor. Mesela aşure ayında eşim yapmayı bilmezde annem yapar komşulara akrabalara dağıtır." (Mühendis, Özel Sektör, İlçe)

E 38: "Aşureyi Hanım güzel yapar. Yapınca da dağıtır. Evin bereketini de artırır diye düşünürüz" (Emekli, İlçe)

K 4: "Cenaze evlerine Akçabatta 3 gün yemek yapar götürürüz. Bunun dışında yapılan yemekleri herkes evinde yapar dağıtır. Mesela aşureyi kendi kaynatır diğerlerine dağıtır veya helvayı evinde kendi kavurur. Köylerde durum daha farklı oralarda yardımlaşma hazırlık aşamasında daha da fazla oluyor." (Temizlikçi, İlçe)

K 15: "Paylaşırım. Mesela aşure ayında ben yapar dağıtırım. Aşureyi sadece aşure ayında yapmam her zaman yaparım. Yapınca da dağıtırım tabi." (Ev hanımı, İlçe)

K 22: "Aşure günlerini atlamam ben. Mutlaka yaparım. Onu benim Fethiyeli çok samimi komşum arkadaşım var. Onunla yaparız. İmece hazırlar o bir

[15] https://aregem.ktb.gov.tr/TR-279417/somut-olm-kult-miras-turkiye-ulusal-envanteri. Erişim:30.12.2020

koldan dağıtır ben bir koldan dağıtırım. Yardımlaşarak yaparız." (Ev hanımı, Merkez)

Bunun yanı sıra yukarıda bahsedilen listede yer alan pekmez, özellikle İç Anadolu'daki kırsal kesimlerde imece usulü hazırlanan geleneksel yiyeceklerden birisini oluşturmaktadır. Pekmez, pazardan kaynatılmak üzere satın alınan üzümler ile yapılabileceği gibi bağ bozumu sonrasında topluca veya sırayla kaynatılıp köme ve pestil gibi yiyecekler yapılabilmektedir.

Türk kültüründe 'yemek' pek çok değer ve inanç örüntülerini de içerisinde barındırmaktadır. Toplumda yiyeceklerin hazırlanış ve tüketim aşamalarında paylaşma ve yardımlaşma hem sofranın bereketini artırdığı hem de rızkın çoğalması gibi inanışlara sebep olmaktadır. Bu nedenle herhangi bir yemek, pasta, tatlı vb. yapıldığında komşularla, yakın veya uzak çevreyle paylaşılmasının toplumsal etkileşimi de artırıcı bir yönü bulunmaktadır.

3.4.2.1.4. Kitle İletişimi İşlevi

Kitle iletişim araçları kültürün yayılmasına ve medya ile ilişkilendirilmesine olanak sağlamaktadır (Karaca & Gümüş, 2018: 31). Yemek ise kitle iletişimi sağlayan bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Kitle iletişimi, herhangi bir paylaşımın kitle iletişim aracı ile en fazla sayıda kişiye, hızlı ve etkin biçimde ulaştırılması demektir (Anık, 2014: 160). Yemeğin özellikle sosyal medya aracılığıyla paylaşımı kitle iletişim işlevini oluşturmaktadır. Bu anlamda yemek medyası "food media" ya da yemek tariflerinin verildiği, yemek üzerinden dikkat çekici programların yapıldığı "yemek televizyonu" geniş izleyici kitlesini bir araya getirmektedir (Akarçay, 2016: 225). Kitle iletişim, bilgi, tanıtım, eğlenme işlevlerinin yanına yemek konusunu da eklemiştir. Yemek veya gastronomiye ilişkin yayınlarda; besin, yiyecek ve içecek işletmeleri, sağlıklı yaşam ve yemek, pratik (hızlı) yemekler ya da zahmetli yemekler, kültürel tanıtım gibi konularda kitle iletişimde bilgi aktarımı sağlanmaktadır (Yılmaz, 2016: 46). Bu çalışmada görüşülen katılımcıların yemek konusunda kitle iletişim araçlarının etkisinde kaldıkları görülmüştür:

K 10: "Sunum yemeklerimizde önemlidir. Sunumlarda yaptıklarımızı güzel dizeriz tabaklara. Televizyondaki programlarda fikir veriyor. Yapıyor uyguluyoruz gördüklerimizi." (Ev hanımı, Merkez)

K 28: "Sunumdan önce tadı önemlidir. Ama dün televizyon izliyoruz. Tv8'de pide bölümü vardı. Bafra pidesi, fındık lahmacun, açık sucuklu pastırmalı yapmış getirdi ama sunumu yok. Öyle olunca puan alamadı. Programlar ile bu tür şeyler önemli hale geldi. Daha önce sunum filan nerden görüp bilip yapacaktık ki." (Ev Hanımı, Merkez)

K 15: "Şimdi Pandemiden sonra benim arkadaşım televizyon. Televizyona bakarak yemek yerim. Kadın programları tartışma programları olur onlarla vakit geçiriyorum. Pandemiden önce özellikle biri geldiyse misafir sofrada uzun süre kalmayı severim. Zaten yavaş yer yavaş konuşurum. Keyif alırım yemekte sohbetten. Herkes aynı masada olunca daha iyi yakın bir iletişim oluyor. Daha iyi duyuyorum. Normal de pasta yerken bile masa başında gelenlerle oturmayı severim." (Ev Hanımı İlçe)

Kitle iletişimi, teknoloji ile ilişkili bir iletişim biçimidir. Teknoloji denildiğinde ise; televizyon, telefon, bilgisayar, internet başta olmak üzere iletişimi sağlayan pek çok ara mekanizma vardır. Kitle iletişimde aktarılmak istenen mesajlarda bu ara mekanizmalar aracılığı ile aktarılmaktadır (Anık, 2014: 179). Bu bağlamda televizyonlar kitle iletişimin en önemli araçlarından birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Televizyon, karşılıklı etkileşime, iletişime önem veren etkileme gücü oldukça yüksek bir araçtır (Gönenç, 2014: 141.) Günümüzde televizyonlarda özellikle gündüz kuşağında pek çok program bulunmaktadır. Bunlar; gelinlerin yemeklerinin yarıştırıldığı *Gelinim Mutfakta,* yemeklerin yarıştırıldığı *Yemekteyiz, MasterChef Türkiye* veya yemek tariflerinin verildiği *Arda'nın Mutfağı* gibi pek çok yemek programı farklı içeriklerle popüler hale gelmiştir. Son yıllarda evde kadın izleyiciyi hedefleyen yemek ya da mutfak programları gündüz kuşağında önemli hale gelmiştir (Seçkin & Çelik, 2019: 405). Yemek temalı programlardan *Zuhal Topal'la Sofra 'da* Yemekteyiz vb. programlarda yemekle birlikte sohbetlerin, eleştirilerin yapıldığı sofralar kurulmakta ve kadın izleyiciler başta olmak üzere pek çok kesimin ilgi ve dikkatini çekmektedir.

Televizyonda yükselen bir trend olarak karşımıza çıkan yemek konusu; çeşitli konseptlerle ekranda izleyici kitlesi oluşturmaktadır. Bunlardan bir tanesi de gezi ve yemek programlarıdır. Bu konuda; Anadolu yemeklerinin ve kültürünün tanıtıldığı *Turgay Başyayla ile Lezzet Yolcuları, Ezgi Sertel ile Lezzetin Haritası* veya dünya lezzetlerini tanıtan

Dünya'nın Tadı programlarını örnek olarak verebilmek mümkündür. İnsanların yeni tatlar veya yeni yerler keşfetme arzularını da karşılamaya yönelik bu tür programlar izleyicinin ilgisini çekmektedir.

Televizyonun yanında internette önemli kitle iletişim araçlarından birisini oluşturmaktadır. İnternette yemek konulu bloglar, bloggerlar, çeşitli web siteleri, hem yemek tariflerinin paylaşıldığı hem de yemek konulu sohbetlerin yapıldığı, yiyecek içecek deneyimlerinin aktarıldığı, seyahatlere ilişkin restoran tavsiyelerinin paylaşıldığı bir platform haline gelmiştir. Örneğin; televizyonlarda önemli bir izleyici kitlesi oluşturan Arda Türkmen, web sitesinde ve sosyal medya araçlarında da yaptığı yemek tarifi paylaşımları ile daha fazla kitlenin ilgisini çekmiştir (Yılmaz, 2016: 56).

Yemeğin kitle iletişim araçlarındaki yerinden ve kullanımından sonra üzerinde durulması gereken bir diğer nokta ise yemeğin kitle iletişimi işlevidir. Burada aklımıza gelen asıl soru "yemek nasıl kitle iletişimini sağlar?" olmaktadır. Bu konunun günümüzde tüketim algısındaki değişim hakkında da düşünmeye sevk eden bir yönü bulunmaktadır. Orçan'ın (2008: 24) belirttiği gibi tüketim artık ihtiyaç gidermenin yanında sosyal ve kültürel bir olgu haline gelmiştir. Bu bağlamda yemekte artık zaruri ihtiyacı karşılamanın yanında sosyal bir olgu haline gelmeye başlamıştır. İnsanların birlikte vakit geçirmek, sohbet edebilmek ve paylaşımda bulunabilmeleri için yemek önemli araçlardan birisi haline gelmiştir. Yemek konusunda sosyologlar arasında artan ilginin kaynağı da konunun toplumsal ve kültürel yönüyle alakalı olmaktadır (Breadsworth & Keil, 2011: 18). Yemek yerken besin tüketimi yanında pek çok şeyi tüketiyoruz. Dışarıda yemek için tercih ettiğimiz mekân veya yemek çeşidi kimle ve ne zaman yediğimize göre anlam kazanabilmektedir. Burada esas olan tat almak ve karın doyurmanın yanında biraradalık, paylaşım, boş vakit değerlendirme, önemli meseleleri konuşmak gibi birçok faktör etkili olabilmektedir. Bu yüzden tükettiğimiz şey sadece besin değil; anlam ve sembollerin de tüketimi olmaktadır (Breadsworth & Keil, 2011: 94). Bu noktada yemeğin kitle iletişim işlevi derken birçok kesimi birçok neden kapsamında biraraya getirmesinden kaynaklı olmaktadır.

Kitle denildiği zaman parçalardan bütüne yapılan bir vurgu olmakla birlikte bu toplumsal bütünlükte her zaman belirli bir ortak mekân, fikir, düşünce, coğrafya, olmak zorunda değildir (Anık, 2014: 162-163). Kitle kavramının içerisinde belirsizlik, istikrarsızlık ve değişkenlik söz konusudur. Bu bağlamda baktığımızda yemeğin farklı coğrafyalardan

insanları rastgele biraraya getiren unsuru da yemek olabilmektedir. Örneğin; gastronomi konulu festivaller halka açık olup kalabalığın bir araya gelmesini sağlarken; aynı zamanda kalabalıktan farklı bir kavram olan yemekle özel olarak ilgilenen (aşçı, şef vb.) kitlenin de bir araya gelmelerine olanak sağlamaktadır. Festivaller, ulusal veya uluslararası bir ya da birden çok alanı kapsayan; eğitim, ticaret, ilham kaynağı, eğlence, turizm, sosyal etkileşim ve ticaret olmak üzere yedi ayrı işleve sahiptir (Yılmaz, 2016: 174). Dolayısıyla festivaller de yemeğin farklı işlevleri için kitleleri hareketi geçirip biraraya gelmelerinde etkili olabilmektedir. Ancak bu hareketliliğin sağlanması noktasında ise yine harekete geçirici sebebin yanında güç olarak kitle iletişim araçlarına da ihtiyaç olmaktadır.

Sonuçta kitle iletişimi denildiğinde doğrudan birey-birey, birey-grup iletişiminden çok birey ve kitle iletişimi sağlayan araçlar aracılığıyla gerçekleşen iletişim önemli hale gelmektedir. Çünkü kitle iletişimi, birey ve birey ile aygıtlar arasındaki iletişim olarak anlaşılmaktadır (Anık, 2014: 170). Bu yönleriyle kitle iletişimi dediğimiz kavramın çok yönlü olduğunun da altını çizmek gerekir. Yemek, kitle iletişim araçları aracılığıyla önemli işlevselliklere sahip olmaktadır.

3.4.2.2. Sözel Olmayan İletişim

İletişim, haberleşmek, etkilemek, paylaşmak, eğlenmek gibi pek çok amaca yönelik gerçekleştirilen bir eylemdir. Ancak iletişimin amacı sadece konuşmak, haberleşmek değildir. Sözel olmayan iletişimle de karşı tarafa birtakım mesajlar iletilebilmektedir. Sözel olmayan iletişim, yazı ve konuşma olmadan gerçekleşen yani kişinin söylediklerinin değil yaptıklarının ön plana çıktığı iletişim türüdür (Fidan & Urhan Torun, 2019: 10). Konumuz açısından baktığımızda ise 'yemek' sözel olmayan iletişimi sağlarken; sunumlar, süslemeler, koku veya renkler, aracılığı ile mesajı karşı tarafa aktarabilmektedir.

3.4.2.2.1. Benliğin Sunum' u Olarak Yemeğin İşlevi

Herhangi bir nesne ya da varlığa ilişkin ilk izlenim oldukça önemlidir. İlk izlenimi oluşturan olgu ise görüntü olmaktadır. İletişimde görselliğin en az dil kadar etkili olduğu düşünülürse, yemeklerin sunumu da yemek hakkındaki ilk izlenimi oluşturarak iletişimin başlamasını sağlamaktadır (Yılmaz, 2016: 21). Bu anlamda yemeklerin sunumundaki

görsellik hem yemeği hazırlayan hem de tüketen arasında iletişim ağının oluşmasını sağlamaktadır.

Toplumsal hayatın sahnesinde kendi benliğimizin sunumunu yaptığımız durumlar olabilmektedir. Burada sahnelenen benlik aslında toplumdaki kişilerin canlandırmış oldukları karakterler olmaktadır (Goffman, 2009: 234). Toplumsal hayata ilişkin sahne metaforunda sahnenin ön ve arka planı bulunmaktadır. Goffman (2009) 'a göre sahne önü görünüş ve biçim ile alakalı olmaktadır. Konu açısından bakıldığında ise yemeğe ilişkin sunumlar sahne önündeki benliğin sunumu haline gelebilmektedir.

Güzel hazırlanmış bir yemeğin ve tabağın pek çok anlamı olabilir. Özel günlerde davet amaçlı hazırlanan yemekler ve sunumlara ilişkin performanslar daha çok iletişim ile ilgili olmaktadır (Beşirli, 2017: 214). Yemeklerin çeşitleri, sunuma ilişkin süslemeler, sunum sırası vb. kimlerle nerede ne yendiğine bağlı olarak değişmektedir. Bunu belirleyen faktör ise kültür olmaktadır. Kültür, yemeğin pişme derecesi, servis, sunum dediğimiz bütün faaliyetleri etkileyen faktörlerden birisini oluşturmaktadır. Aynı zamanda özenle hazırlanan estetik beğenileri de harekete geçiren sunumların ise sanatsal bir yönü bulunmakta ve görsel bir iletişim aracı olarak kabul edilmektedir (Yılmaz, 2016: 20).

Tablo 2 İletişim Sürecinin Unsurları ve Yemek

	KAYNAK	ALICI (HEDEF)	MESAJ (İLETİ)	KANAL VE ARAÇ	GERİ BİLDİRİM
İletişim Sürecinin Unsurları	Mesajın çıkış noktası	Mesajı alıp yorumlayan kişi ya da grup	Kaynaktan alıcıya iletilmek üzere hazırlanan görsel, işitsel vb. ürün	Mesajın alıcıya gönderilmesi ve alıcıya ulaşması	Mesaja verilen tepkilerdir
Yemek Örneği	Yemeği Hazırlayan Kişi(ler)	Misafir, müşteri, akraba, dost vb.	Yemek/sofra Kutlama, tebrik, barış, birlik, beraberlik vb.	Hazırlanan yemekler, Sunumlar	Beğenme, beğenmeme, Özel, Ayrıcalıklı hissetme vb.

Sunulan tabakların estetik yönü bireylerin yeme isteklerini artırıcı bir etkiye sahip olurken; aynı zamanda bireylerin kendilerini daha özel, ayrıcalıklı ve iyi hissetmelerine de neden olabilmektedir. Bu noktada da iletişim yemek aracılığıyla başlamaktadır. Buradaki iletişim sürecinde yemeğin işlevini *tablo 2* üzerinden görebilmek mümkündür.

İletişimde yemeğin işlevine baktığımızda; yemeği hazırlayan kişi(ler) *kaynaktır*. *Hedefi* ise yemeği sunacağı kişiler oluşturmaktadır. Bu bağlamda yemeğin kim ve ne amaçla hazırlandığı önemlidir. Örneğin; yemek, aile içinde terfi alan birisinin başarısını kutlamak amaçlı hazırlanmış olabilir. Burada *ileti* kutlama olurken *kanal ve araçlar*, hazırlanan yemekler ve sunumlar olacaktır. Bu yemekte kişinin el beceresine, ilgi ve yeteneğine bağlı sunumlar olabilir. Başarıyı simgeleyen şekilli kurabiyeler yapmak, sunum tabağında konuya uygun dokunuşlar yapmak karşı tarafın kendisini özel ve değerli hissetmesine neden olabilir. Bu durumun *geri bildirimi* ise bu yöndeki duyguları yansıtan ifadeler olacaktır.

Gündelik hayat içerisinde özellikle kadınların tercih edip kendi aralarında yaptığı günler, yemeklerin yenilip, sohbetlerin edildiği sosyalleşmenin araçlarından birisini oluşturmaktadır (Sağır, 2013: 480). Günlerde hazırlanan yemekler kadınların benliklerinin sunumu gibidir. Kadınlar kendi el becerisini, lezzetli ve güzel yaptığı yiyecekleri misafirlerine ikram ederken aynı zamanda yaptıklarının beğenilme arzusu içinde oldukları gözlenmektedir. Türk konukseverliğinin bir görüntüsünü oluşturan günlerde kişinin kendi tercih ettiği çeşitleri hazırladıkları aynı zamanda kendisiyle özdeşleşen ve misafirlerin talep ettiği çeşitleri de hazırladıkları görülmektedir (Büyükokutan, 2012 :119). Yapılan bu çalışmadaki katılımcıların konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir;

> **K 2:** "Bizim burada lahana dolması meşhurdur. Onu güzel yaparım. Genellikle günde filanda benden isterler. Bunun dışında kuru baklava var. Bayramda veya Ramazan'da iftara yaparız. Şerbetsiz olduğu için daha hafif oluyor." (Memur, İlçe)

> **K 22**: "Mesela Amerikan salatasının üzerine domatesle gül yaparım. Perdeli pilavı yaparım. Görüntüsü de güzel tadı da güzel oluyor." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 25:** "Yemeklerimde tek isem koyar bir tabağa yerim. Tek başımayken sunuma önem vermiyorum. Ama biri gelecekse sunum önemli benim için. Şöyle örnekleyeyim mesela bir kahve yapıyorsam yanına küçük paketli tadelle koyarım ya da kahveli lokumlar var ondan koyarım. Ton balıklı salata yaptığım

zaman içine havucu rendelemem de gül usulü yapar bırakırım. Bu tür şeylerim var.” (Özel Sektör, Merkez)

K 27: “Yemekte sunum önemli. Özellikle günlerde çok önemli. Peçete filan koymasan dedikodu olur.” (Ev hanımı, Merkez)

Hazırlanan yiyecekler kadar önemli bir diğer faktör ise sunum olmaktadır. Hazırlanan bir yemeğin tadı kadar, sunumu da önemlidir. Yemeğe ilişkin beklentiler kişiye göre değişiklik gösterebilmektedir. Bir kişi yemeğe sadece karın doyurmak olarak bakarken başka bir kişi için yemek lezzet, tat, damak kavramlarıyla özdeşleştirilebilir. Yani yemek, karın doyurmanın ötesinde keyif almak amaçlı gerçekleştirilen bir eylem haline gelmiştir. Yemeğin sunumu ise bu eylemi bir sanata dönüştürmektedir. Bu konuda halk arasındaki ‘önce gözlerimiz tadar’ deyişi, yemeğin lezzet kadar önemli olan sunumuna yani görselliğine dikkat çeken bir vurgudur (Yılmaz, 2016: 24). Çalışmada da bazı katılımcılar için de sunumun önemli olduğu belirtilmiştir:

K 2: “Yemeklerde sunum önemli bence. Gündelik sofrada olsa elimden geldiğince temiz, özenli bir sofra kurmaya çalışıyorum. Güzel bir sofra olunca insan daha zevkle yiyor yemeği.” (Memur, İlçe)

E 11: “ Sunuma ben önem veriyorum. Önce göz doyacak ki sonra karın doysun. Her zaman aynı şık sofralar olmuyor. Çünkü iş hali yorgun argın geliyorsun her gün şık sofralar kurulmuyor ama elimizden geldiğince en azından temiz düzenli çatal, kaşık, bıçak, bardaklar içecek varsa su bardağı ayrı meşrubat bardağı ayrı koyuyoruz. Ben kendim güzel masa hazırlarım. Masada şıklığı severim. Bunun yanında sunum dediğimizde sadece bu görsellik değil mesela ben evlenene kadar makarnayı biz sade yeriz. Trabzon’da tereyağı döküp yeriz mesela. Eşim makarnayı pek çok farklı sosla servis ediyor. Bu da bir sunumdur.” (Mühendis, Merkez)

K 19: “Benim için sunum hiç önemli değil. Oğlum çok önem veriyor. Görseli iyi değilse oğlum tadına bari bak diyorum yemiyor. Yemek programları filan arttı ya onlardan mı etkileniyorlar anlamıyorum. Televizyondan özentilik yapıyor.” (Ev hanımı, İlçe)

Sunumu önemseyen katılımcılara sunumlarında nelere dikkat ettikleri sorulduğunda ortaya çıkan alt kodlar şu şekilde olmuştur;

- *Uyum:*

  K 13: "Sunuma dikkat ederim. Sunumda da benim için önemli olan şey uyumdur." (Emekli Öğretmen, İlçe)

  K 14: "Sunum Önemlidir. Tabak çatal, masanın uyumu önemlidir." (Emekli, İlçe)

  Düzen:

  K 24: "Sunumu severim güzel olur. Tabak çatal güzelce koyarım sıra sıra dizerim." (Ev hanımı, Merkez)

  K 26: "Misafir olunca düzgün olmasına dikkat ederim. Daha özenli olur. Misafir yoksa kendimize öylesine günlük koyar hazırlar yeriz." (Ev hanımı, İlçe)

  K 39: "Masa düzenine önem veriyordum. Ama artık tek olduğum için özenmiyorum. Sunum bir şey kendim için yapmıyorum. Bayramlarda Ramazan'da büyük olduğum için gelenim gidenim oluyor. O zamanlarda ikram edeceğim şeyleri önceden hazırlıyorum. Kalabalığa çıkacak diye de özeniyorum." (Ev hanımı, İlçe)

- *Süsleme:*

  K 30: "3 takım yemek takımım var. Misafir gelse düzünü koyarsın, çukurunu koyarsın, çatalına, bıçağına dikkat edersin. Peçetesine halkasını geçirirsin." (Emekli Muhtar, Merkez İlçe)

  E 32: "Sunuma önem veriyorum. Mesela peçete olmazsa olmaz. Normal bir peçete değil de restoranlarda olan kalın peçeteleri severim. Masayı ben hazırlıyorsam bunlara dikkat ederim. Bardaklar vs. önemlidir tabi. Ayrıca değişik tabaklar kullanmayı da severim." (Mühendis/Özel Sektör, İlçe)

- *Temizlik:*

K 2: “Gündelik sofrada olsa elimden geldiğince temiz, özenli bir sofra kurmaya çalışıyorum.” (Memur, İlçe)

K 4: “Sunumda en çok dikkat ettiğim şey dediğim gibi temizliktir. En başta temiz görünmesi tabak tencere kenarları filan bunlar önemli.” (Temizlikçi, İlçe)

K 9: “Sofrayı hazırlıyoruz tabi dikkat ediyoruz. Masa düzeni önemli. Benim sunumda dikkat ettiğim temizliktir. Ama yemek servisinde sadeliği severim.” (Emekli, Merkez)

K 34: “Ben hazırlarken sunuma kendimde dikkat ederim. Bir kere tezgâhım çok derli toplu olacak. Ondan sonra tabak düzeni. Tabağa yemeği koyarken tabağa sıçramaması, temizlik önemli. Mastercheft’e olduğu kadar dikkat edilmesini isterim.” (Fotoğrafçı, Merkez)

- *Görsellik:*

K 36: “Görüntüsü de önemli. Dışardan bir şey alırken veya sofra da bir şey alırken de görüntüsüne göre karar verdiğimiz oluyor.” (Fizyoterapist, İlçe)

K 7: “Yemeklerde sunum önemli. Ben tek başıma olduğumda bazı şeylere önem vermem ama bir arkadaşın olur toplanırsın o zamanlar sunuma dikkat edersin. Birde yakınlığa göre de değiştiğini düşünüyorum. Çok yakın bir arkadaşınsa yine çok dikkat etmeyebiliyorsun. Yine de bir görüntü olacak.” (Kısmi Zamanlı Çalışan, Merkez)

K 12: “Her zaman sunuma önem veremiyoruz. Önce gözüm doyacak sonra midem. Göze de hitap edebilmeli. Kendi içimizde değil de özellikle bir misafirim geldiğinde evet çok özenirim. Evime her zaman gelmiyor diye. Günlük yemeklerimden ziyade ikramlarımı daha süslerim.” (Ev hanımı, Merkez)

E 31: "Ben yemek konusunda çok titizim yemeğin şekli ya da tabağında şekli yiyeceğim yemekte etkili oluyor. Şekli güzel görünmeyen bir yemeği veya güzel kokmayan bir yemeği yemek istemem. Sunumda da öyledir. Evde ben kendime tost yaparım. Tostun yanına süt ürünleri ve reçelleri çok severim sırf güzel sunum yapıyım diye kendime küçük kaseler aldım rengarenk. Yan yana dizerim güzelce. Bambu tabaklarım var onu kullanıyorum. Bunları ben kendime aldım. Bambu tabağa tostumu koyarım öyle yerim. Mutfakta elde yemem. Sunum önemli olduğu için bu tür ev eşyaları dikkatimi çeker." (Öğrenci, İlçe)

Görüşülen katılımcılardan sunuma önem verenlerin dikkat ettikleri konular; uyum, düzen, süsleme, temizlik, görsellik olarak ifade edilmiştir. Bunun yanı sıra sunumun kendileri için önemli olmadığını da ifade eden katılımcılar olmuştur. Bu katılımcılar için yemekte önemli olan şeyin tat olduğu ifade edilmiştir:

E 38: "Yemeklerde tat önemlidir. Yediğin bir şeyin tadı güzelse yine yersin görüntüsü güzel tadı kötüyse yemezsin. Bu yüzden biz tadıyla ilgileniriz. Eşimde tadına dikkat eder." (Emekli, İlçe)

K 40: "Benim için sunum önemli değildir. Ben tadına bakarım. Ama kayınvalidem için önemlidir. Onun için bazen dikkat ediyorum. Sunumda tabağa aldıktan sonra üzerlerine nane maydanoz koyabiliyorum. Dekor oluyor. Onu da kayınvalidem yapıyor." (Temizlikçi, Merkez)

Sunumun önemli hale gelmesi işletmeler açısından rekabeti artıran bir unsur haline geldiği gibi ev ortamında da özellikle kadınlar arasında hem paylaşımı hem rekabeti sağlayan bir unsur haline gelmeye başlamıştır. Sağır'a göre (2013: 492) kadınların kendi aralarında ev içinde yaptıkları günlerde 'kendini kabul ettirmenin' yemeklerin güzelliği, evin temizliği, moda kıyafetlerin tercihi gibi farklı yolları olduğu gözlenmiştir. Bu açıdan kadınlar arasında yemek, sofra, sunum gibi konuların benlik, kişilik ya da imaj ile ilişkilendirilen bir yönü bulunmaktadır.

3.4.2.2.2. Sınıf ve Statü Göstergesi Olarak Yemeğin İşlevi

Sınıf ve statü kavramları çeşitli kullanımlara sahip olan ihtilaflı kavramlardandır. Sınıf ve yemek ilişkisi; toplumsal ve bireysel ekonomik duruma, beslenme alışkanlıklarına, kültür ve inançlara göre şekillenip toplumdan topluma hatta sınıflara göre değişiklik gösterebilmektedir. Buradaki sınıf kavramından kastedilen ise sosyolojik anlamdaki toplumsal sınıf kavramı olmaktadır. Bireylerin yemeyi tercih ettikleri yiyeceklerden pişirme tarzına, sunumundan sunumda kullanmayı tercih ettikleri enstrümanlara kadar etkili olan şey sosyal sınıf olmaktadır (Beşirli, 2010: 163). Bireylerin tüketim örüntülerine bakarak sosyal sınıf hakkında çıkarımlar yapabilmek mümkündür. Benzer biçimde yeme-içme örüntülerine de bakarak sınıf ve statü hakkında da birtakım çıkarımlar yapabilmek mümkün hale gelmektedir. Bu konuya örnek olarak katılımcıların dışarı da yemek yeme davranışlarını verebiliriz:

> **K 17:** "Bizim kendi restoranımıza hep gidiyoruz. Çıkmıyoruz. Eşimle kahvaltıyı birlikte yapmak adına sabahları zaten oraya geçiyoruz. Dışarda et yemeyi severiz. Yemek yemeyi çok severiz. Eşimle Gastronomi günlerine katılıyoruz. Bir hafta Antep'e gittik bir hafta Urfa'ya Mersin'e buralara hep yemek için gittik. Eşimde bensiz hiçbir şey yapmaz." (Öğretmen, İlçe)

> **K 18**: "Ailece dışarda 3 yıl önce yemeğe gittik. Onda da büyük oğlum para ödedi. Dedi ki anacığım bir Akçaabat yapalım mı? Ben de tamam dedim. Akçaabat yaptık tabi köftemizi yedik. Onu unutamam. Bizi oğlum yemeğe götürdü. Anı kaldı bak." (Ev hanımı, Merkez)

K 17 kodlu katılımcı farkı tatlar denemek ve keşfetmek için gastronomi günlerine gittiği ifade edilirken; K 18 kodlu katılımcının ailece dışarda yemeğe en son 3 yıl önce gittiği görülmektedir.

Tercih edilen yemekler ile çeşitli yapılardaki kültürel sistemler ve sınıfsal yapı bütüncül bir biçimde anlaşılabilmektedir (Akarçay, 2016: 60). Örneğin; bireylerin öğle yemeklerini çalıştıkları iş yerinde yemeyi tercih etmeleri ile dışarıda yemeyi tercih etmeleri arasında sosyal, kültürel, ekonomik pek çok faktör etkili olmaktadır. Tercih edilen mekân veya yemek ise statü veya sınıfsal yapı hakkında ipuçları verebilmektedir. Öğle yemeğini Çin mutfağında yemek ile kumanya yemek arasındaki fark sınıf ve statü hakkında

düşünmeye yol açabilmektedir. Çalışmada görüşülen katılımcılardan çalışan ve öğle yemeği yiyenlerin ifadeleri şu şekildedir:

> **E 33:** "Öğle yemeğini çalıştığım yerde işte olan arkadaşlarım ile birlikte yiyorum. Akşam yemeğini yine dükkânda yiyorum çünkü çocuklar küçük beni bekleyemezler. Onlar acıkmış oluyorlar anneleri ben gelmeden yedirmiş oluyor. Akşam saati dükkânı kapattımdı eve gitmemdi geç olabiliyor." (Esnaf, İlçe)

> **E 35:** " Hafta içi sabahları saat 06.00'da kalkarım. 06.30 civarı burada olurum. Kahvaltıyı iş yerinde arkadaşlarım ile yaparım. Öğle yemeğini 13.00-14.00 arası yaparım. Yine iş yerinde arkadaşlarım ile birlikte yeriz." (Özel Sektör, Merkez)

> **K 36:** "Sabahları kahvaltı yapıyorum. Hafta içi; Saat 07.00 gibi annemle birlikte yapıyoruz. Öğle yemeğini iş yerine yiyorum. Evden getiriyorum genellikle. Saati değişiyor bazen yiyorum bazen yemiyorum." (Fizyoterapist, İlçe)

Yemek yeme biçimi veya kullanılan araç gereçler de toplumsal sınıf yapılarına göre farklılık göstermektedir. Sofra gereçlerinden bahseden Elias'a göre (2004: 153-154) çatal, bıçak kullanımı hem sağlık açısından işlevselliği hem de tabakalaşmanın görüntüsünü yansıtmaktadır. Sağlık açısından çatal, bıçak kullanımı yemek yeme süresini ve hızını etkileyebilmektedir. 17. Yüzyılda ise altın ve gümüşten yapılan çatallar değerli ve lüks araçlardan biri olarak görülerek üst tabaka ile ilişkilendirilmiştir (Elias, 2004: 154).

Benzer biçimde tercih edilen yiyeceklerin seçiminde de toplumsal hiyerarşinin etkisi gözlenmektedir. Örnek olarak ise Osmanlı saray mutfağında üst sınıfa hazırlanan yemeklerde yumuşak ve lezzetli olduğu düşünülen koyun etinin tercih edilmesini verebiliriz (Yerasimos, 2019: 87).

Günümüzde de yiyecekler, yemek çeşitleri, sofra düzeni ve kullanılan araç gereçler aile yapısına, toplumsal sınıflara, statüye göre değişiklik göstermektedir. İnsanların yiyecek tüketimlerinde etkili olan hiyerarşik yapı hem etkileyen hem etkilenen konumda olabilmektedir. Yüksek statü grubunda bulunan bireyler hafif ve işlenmiş gıda tüketimini tercih ederken; düşük statü grubunda yer alan bireyler ağır ve yağlı gıdaları tercih etmektedir

(Akarçay, 2016: 93). İşçi sınıfında yer alan insanların ağır çalışma şartları vücut için enerji sağlayacak besinleri tüketmelerini gerektirmektedir. Mintz'in Avrupa'daki beslenme kültüründe bahsetmiş olduğu şeker ile politik ve ekonomik güç ilişkisinde; şekerin artan öneminin kölelik ile ilişkilendirildiği görülmektedir (Akt. Goody, 2013: 55). Kölelerin çalışması için gerekli olan enerjiyi sağlayan yiyeceklerden biri olan şeker tüketimi oldukça önemlidir. Yüksek statü grubunda bulunan bireyler için tercih edilen yiyecekler ise hafif ve kalorisi düşük olması önemli hale gelmektedir.

Tüketilen yiyeceklerin az olması veya erişimindeki sıkıntılar tüketenleri de ayrıcalıklı kılmaktadır (Beşirli, 2010: 35-36). Bu bağlamda geçmiş dönemlerde şekerin değerli bir besin maddesi kabulü şeker tüketimini ayrıcalıklı hale getirmektedir. Günümüzde ise bu şekilde kişileri ayrıcalıklı bir gruba ait izlenimi sağlayan yiyecekler mevcuttur. Bu konuyu yapısal işlevselci bir perspektife sahip olan Merton'un açık ve gizil işlevleri bağlamında ele almak mümkündür. Yiyeceklerin açık işlevi karın doyurmak olarak amaçlanmıştır. Ancak gizil işlevi amaçlanmamış, beklenmeyen sonuçlarla ilgili olmaktadır (Ritzer & Stepnisky, 2014: 258). Dolayısıyla yiyeceklerin tüketenler açısından gizil işlevi ne yediğine ve nerede yendiğine bağlı olarak prestij ve ayrıcalıklı sınıfa mensubiyeti sağlamak olabilmektedir. Örneğin; dışarıda et tüketmek isteyen birisi maddi olanaklar dahilinde seçim yaparak kendisine uygun olan her yerde yiyebilir; ancak Nusr-et' te yemeyi tercih etmek lezzetin yanı sıra prestij açısından da önemli olmaktadır.

"Yemeğe ilk kim başlar?"

Yemeğe başlamadaki öncelik sırası da yemeğin birlikte yenildiği kimseler arasındaki hiyerarşisinin göstergesi olabilmektedir. Türk toplumunda "su küçüğün, sofra büyüğün" atasözü aslında yemek konusunda büyük olarak; yaşça büyük kimselere öncelik verilmesindeki nedeni açıklar niteliktedir. Bunun dışında yemek sırası farklı anlamlara da sahip olabilir. Yemeğe önce yaşça büyük kimselerin başlaması ya da küçük olanın başlaması sevgi ve saygının sofradaki yansıması olarak yorumlanabilmektedir. Kişilerin sağlık durumları yemekte başlama sırasında belirleyici olabildiği gibi misafir ev sahibi rolleri de etkili olabilmektedir. Araştırmada yemeğe ilk kimin başladığı sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir:

K 6: "Yemekte aile de bir büyük varsa o oturtulur ya da küçük. Sonra herkes oturduktan sonra afiyet olsun denir." (Ev hanımı, Merkez, Yaş: 56)

K 13: "Büyük olsa önce büyükler otururdu. Şimdi herkes bulduğu yere oturuyor." (Emekli Öğretmen, İlçe, Yaş: 74)

K 14:"Yemekte büyükle oturduğunda dikkat edersin tabi ama büyükte kalmadı ki başımızda en büyükler biz olduk herhalde yaşlandık." (Emekli, İlçe, Yaş: 68)

K 18: "Ailede yemeğe başlarken öncelik sonralık sırası yoktur bizde. Koyar afiyet olsun der başlarız. Ancak kalabalık aile ile yemeğimiz olduğumuzda nenelerimiz varsa beklerdik tabi onlar ilk başlasın diye. Biz öyle büyüdük çocukları da öyle büyüttük." (Ev hanımı, Merkez, Yaş: 60).

K 21: "Ailede yemeğe en küçük başlar. Küçükler dayanamıyor. Sabırsızlanıyor. Devir değişti artık." (Ev hanımı, İlçe, Yaş: 59).

K 27: "Yemeğe hep birlikte başlarız ama şöyle annem (kayınvalidem) rahatsız olduğu için önce onu doyuruyoruz. Sonra ben kendi karnımı doyururum. Onu doyurmadan başlamayız. Ben oturmadan çocuklar eşimde başlamaz." (Ev hanımı, Merkez, Yaş: 54).

E 35: "Şu an evde bizimle yaşayan büyüğümüz yok. Ama evde büyük varsa beklenir. Hep birlikte oturulur ve başlanır yemeğe." (Özel Sektör, Merkez, Yaş: 52).

Yemek yemenin şekli ve yemekteki davranışlar bazı anlam ve kodlar ile yüklenmiştir (Aktay, 1997: 84). Mesela aile içerisinde yenilen yemekte, yemeğe başlama sırası bireyin ailedeki konumuna, statüsüne göre değişebilmektedir. Yemeğe yaşça büyük olan kimsenin başlaması ailede yaşa dayalı statü ve saygının da bir ifadesi olarak görülebilir. Görüşülen

katılımcıların ifadelerinden bazı ailelerde edinilmiş statülerden olarak görebileceğimiz yaşa dayalı statünün önemli olduğunu söylemek mümkündür.

Türk toplumunda misafirin yeri ve önemi büyüktür. Eve bir misafir geldiği zaman "misafirperverlik" göstergesi olarak gönlü hoş tutulmaya çalışılır. "Misafir rızkıyla gelir" düşüncesi bu konuda misafire olan pozitif yaklaşımı ve değeri göstermektedir (Toprak, 2019: 76). K-15 kodlu katılımcı bu konuda misafirin sofradaki yeri ve önemini şu şekilde ifade etmiştir:

> **K 15**: "Ben ev sahibi olarak en son başlardım. Hala da öyle. Bizde öyledir. Şöyle örnek veriyim. Annem 100 küsür yaşında vefat etti. Vefat edene kadar sofraya hep en son geldi onun evindeysek. Misafirsiniz diye önce gelene gidene yedirir sonra kendisi oturup yerdi." (Ev hanımı, Merkez)

Mutfakta daha fazla zaman geçiren kadınların yemeğe başlama konusunda özverili davrandıkları da gözlenmiştir. Bu konuda K3 kodlu katılımcı ise annelik rolünün gereği olarak yemeğe geç başlamak durumunda kaldığını ifade etmiştir:

> **K 3:** "Yemeğe direkt herkes oturur başlarız. Anneler tabi biraz daha geç başlar. Yemekleri ısıt yap koy kaldır derken ben daha geç başlayabiliyorum." (Hademe, İlçe)

Sonuçta sofrada yemeğe öncelikli başlayan kişiler yaşça büyük olan kimseler veya küçük çocuklar olabilmektedir. Haneye misafir geldiyse yemeğe başlama konusunda önceliğin onlara verildiği ev sahibinin ise daha sonra başladığı ifade edilmiştir. Ayrıca annelerin de hizmet etmek amaçlı daha geç başlayabildikleri görülmektedir.

3.4.2.2.3. Kimlik İnşası Olarak Yemeğin İşlevi

Yemek ve kimlik ilişkisi ulusçuluk ideolojisiyle bağlantılı bir alanı oluşturmaktadır. Yemek kültürü; coğrafya, ekonomi, inanıştan etkilendiği gibi siyasetten de etkilenmektedir. Dünyada yaygınlaşan ulus-devletin milliyetçilik ideolojisinden yemekte payını almıştır. Bu anlamda yemekte kullanılan malzemeler, araç gereçler, pişirme yöntemleri, yemeklerin

isimleri vb. ulus-devlet fikrinden ve milliyetçilik ideolojisinden etkilenmiş ve ulusal mutfağın oluşmasını da etkilemiştir (Fırat, 2014: 133).

Coğrafi özellikler yemekte kullanılan malzemeleri etkilemektedir. Bir bölgede veya yörede yaygın olarak yetişen yiyecekler o yörenin ulusal mutfağını şekillendirmektedir. Trabzon'da da Karadeniz bölgesine has yiyecekler yöresel lezzetleri oluşturmaktadır. Trabzon'da yetişen karalahana, mısır bu bölgenin mutfaklarının olmazsa olmazlarından olduğu gözlenmiştir. Yemek- coğrafya-kimlik ilişkisini katılımcıların ifadelerinden hareketle şu şekilde açıklayabiliriz;

> **K 3:** "Geleneksel yemek dediğimizde; karalahana sarması, karalahana yemeği, kuymak. Benim oğlan kuymak delisidir." (Hademe, İlçe)

> **K 4:** "Karalahana sarması, içli pide olur. Bunu biz mısır unu da katıyoruz evlerde yapıyoruz." (Temizlikçi, İlçe)

> **K 5:** "Kuymak vardır. Bizde Trabzonlular olarak bize has bir şeydir." (Emekli, İlçe)

> **K 10:** "Şunu da söyleyim bizde Kuymak vardır. Rizelilerde muhlama vardır. O ikisi karışmasın. Onlar farklı biz farklı yaparız. Trabzon'da ikisini birbirinin yerine kullanılmasını kabul etmiyorum. Lütfen kayıtlara geçecekse bu şekilde geçsin." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 19:** "Geleneksel yemeğimiz var. Dediğim gibi karalahana yemeğimiz var, mısır dolması var, içli burmalı, dible yapıyoruz. Bizim mısır dolmamız diğer yörelerden farklıdır. Mesela Konya'da mısır dolmasını mısır unu ile yapıyorlar. Ama burda mısırı biz irice çeker yaparız birde içine iç yağı koyarız. Fasulyeden, patatesten dible yaparız. Pırasadan dible yaparız." (Ev hanımı, İlçe)

> **K 39:** "Böreğimiz, pastamız, kabak tatlımız bunlar var. Trabzon'un kabağı da meşhurdur. Bunları ben yaparım, güzel yaptığım için benden daha çok bunlar istenmektedir." (Ev hanımı, İlçe)

Türkiye'de karalahana Karadeniz'de yetiştiği için Karadeniz mutfağındaki yöresel yiyeceklerden biri olarak bilinmektedir. Bunun yanı sıra mısır yine yemeklerin vazgeçilmez malzemelerinden de biridir. Dünya'da birçok ülkede farklı coğrafyalarda yemeği şekillendiren malzemeler coğrafi özelliklerle açıklanmaktadır. Örneğin; Avrupa'da domatesin anavatanı olarak bilinen İtalya'da yemeği şekillendiren temel malzemelerden biri domates olmaktadır (Fırat, 2014: 134). Yukarıdaki katılımcıların ifadelerinde ise; Trabzon mutfağını 'biz' başka mutfaklar ile karşılaştırarak Trabzonlu kimliğinin de vurgusu yapılmaktadır.

Yemeğin, bir yöre ve bölgeyle ilişkilendirildiğinde kimliği hem olumlu hem olumsuz etkileyen bir yönünün olduğu da görülmektedir. Aynı zamanda yiyeceklerin bulunulan coğrafyaya bağlı olarak güç ilişkisi bakımından da ayırt edici bir işleve sahip olduğu görülmektedir. Örneğin; et, hayvancılığın yaygın olduğu coğrafyada ulaşılabilir bir besin kaynağı olurken; hayvanlığın olmadığı yerlerde kıt kaynaklı bir besin olmaktadır. Dolayısıyla da kıt kaynaklı bir yiyeceği tüketmek statü inşası haline gelebilmektedir (Beşirli, 2010: 156).

Yemek-kimlik ilişkisine bakıldığında; yemek birlik ve beraberliği güçlendirip homojen kimlik oluşumunu pekiştirdiği gibi farklılık, ayrım ve sınırların gelişiminde negatif katkı da sağlayabilmektedir (Yıldırım, 2019: 193). Ulusal yemek kültürünün, küresel, yabancı yemeklere karşıt tepki niteliğinde yerelliğini koruma çabası bunun bir örneğini oluşturmaktadır. Yemeğin ortak bir kültürden hareketle kendi yerelliğini koruma çabası "bizden olanların", "bizden olmayanlardan" ayırt edilmesini sağlamaktadır (Ichijo &Ronald, 2018: 23). Ulusun yemekle ilişkili kimlik sınırları bu doğrultuda belirlenmiş olmaktadır.

Bununla birlikte yemeğin; diplomatik ilişkilerde ve kültürel diplomaside de önemli bir yerinin olduğu görülmektedir. Bunun ilk örneği olarak gösterilen Fransa'da yemek, uluslararası ilişkileri artırması ve devletin çekiciliğini sağlaması açısından; kültürel diplomaside bütünleştirici bir role sahiptir (Ichijo &Ronald, 2018: 151). Önemli konuların konuşulup karara bağlandığı sofraların bütünleştirici işlevlerinin yanında seçilen yemeklerin o ülke ve coğrafyanın tanıtımı açısından önemli olduğu söylenebilir. Aynı zamanda ulusal mutfağın; ulusal bir kıyafet gibi o ülkenin tarihini, kültürünü ve dünya görüşünü yansıttığı görülmektedir (Belge, 2018: 18). Bu konuda Belge'nin (a.g.e. 18) Çinlilerin minimal hayat felsefesini yansıtan yemeklerinin küçük parçalara bölünmüş, israfı ortadan kaldırabilecek

minimal sunumlara sahip olmasını ve az pişirerek nesnesinin özünü korumaya yönelik yemeklerin hazırlanmasını örnek olarak verebiliriz.

Yemeğin, kollektif kimlikler hakkında barındırdığı ipuçlarının yanında bireysel kimlikler hakkında da birtakım ipuçları barındırdığını söylemek mümkündür. Yemek ve lezzet ustası olarak bilinen Jean Anthelme Brillat-Savarin'in (Akt. Fırat, 2014: 130) ünlü özdeyişinde; "bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" sözü bireysel kimlik açısından açıklayıcı bir ifadedir. Kişilerin yemeğe ilişkin zevklerinin yanında, ait olunan sınıf, toplumsal yapı, ekonomik faktör, din faktörü vb. pek çok faktör ile ilişkilendirebileceğimiz bu sözün hem bireysel hem de kollektif kimlikle ilişkili olduğunu söyleyebilmek mümkündür. Yemek konusunda cinsiyetçi bir yaklaşımda mevcuttur. Kadın ve erkekliğe dair biyolojik farklılıktan öte ortaya çıkan toplumsal kimliğe uygun davranış beklentisi 'yemek' konusunda özellikle yemeğin hazırlığı noktasında kendisini göstermektedir (Bingöl, 2014: 109). Görüşülen katılımcıların bu konudaki ifadeleri şu şekildedir:

> **E 16:** "Yemek yapmayı açıkçası bilmiyorum. Anneme sofra kurarken sadece çatal, bıçak, bardak koyma taşıma işinde yardımcı olabilirim ancak yemek konusunda yardımcı olamam çünkü hiç anlamıyorum. Bizde anneler çok mutfağa sokmaz. Bazı ilgisi olan erkekler yapabilir ama ben yapmam." (Tekniker, Merkez)

> **E 31:** "Yemek yapmak isterdim ama batırıyorum. Aslında annem hep ister ki kendi yemeğimizi kendimiz yapalım ona zahmet vermeyelim ama o şekilde olmuyor maalesef. Ben üşeniyorum. Yaparken tahta kaşık kullanmam gereken yerde çelik kullanmış oluyorum. Mutfak gereçlerine de zarar veriyorum hiç yatkınlığım yok o yüzden mutfaktan uzak duruyorum. Yemek yeme için orda oluyorum. Annem bana göre sevdiklerimden ayrıca hazırlar." (Öğrenci, İlçe)

> **E 38:** "Yemek yapmayı bilmiyorum. Eşim yapar ben yerim. Masaya kurup toplarken yardım edebilirim. Onun dışında hiç bilmem. Köyde de zaten o kadar kadın varken erkeğin işi değildir. Böyle öğrendik ya." (Emekli, İlçe)

> **E 37:** "Yemek yapmayı bilmiyorum. Sadece yumurta kırabilirim. Yemek yapmayı sevmiyorum." (Serbest Çalışan, İlçe)

K 21: "Bayramdan önce ben anneme yardım ederdim. Şimdi herkes kendisi yapıyor. Birde şöyle bir şey var. Mesela herkesin soğan doğraması farklıdır. Herkesin kadınlığı farklıdır. Misafirine sen evin kadını olarak hazırlıyorsun. Benim hazırladıklarımı tatsınlar isterim. Benim kardeşimle benim bile damak zevkimiz farklıdır. Herkes zevkine göre yapar. Ben dolmada tatlı sevmem. Kuş üzümü gibi şeyler. Kardeşim o şekilde sever. Birde en büyük sorun artık kimse kalmadı. Bu mahallede mesela büyüklerimiz öldü. Küçükler işinde gücünde eskisi gibi birarada olan kalabalık yok. O yüzden herkes kendi ailesine kendi zevkine göre yapıyor." (Ev hanımı, İlçe)

Aynı zamanda sadece yemek kültürü bireysel ya da kollektif kimliği açıklamada yeterli olmayabilir. Yemek kültürünün yanında yemeğin üretimi, tüketimi, paylaşımı, günlük yemek aktiviteleri de ulusun inşasına dolayısıyla da ulusal kimliğin oluşmasına katkı sağlayabilmektedir (Ichijo &Ronald, 2018: 18). Örnek olarak Türklerde bayram kahvaltılarını veya akşam çayını, İngiltere'de İngiliz kahvaltısı verilebilir.

Yemeğin kimlik ile ilişkisi hem ulusu inşa etme hem de ulus içindeki farklı sosyo-kültürel, ekonomik ve etnik yapıları tanımlamak için kullanılmaktadır (Beşirli, 2020:10). Ulusu inşa etme noktasında her ülkenin kendine has milli yemek(leri) vardır ve bu durum ülkeler arasında politik meseleler haline gelebilir. Örneğin; Türk ve Yunan mutfağında ortaya çıkan baklava krizi; beraberinde tescil tartışmalarını da gündeme getirmiştir. Ülkelerin ulusal mutfağına giren yemeklerin korunması ulusal kimlik açısından önemsenmektedir. Ulusal mutfak içerisinde yer alan bazı yemekler ise ait oldukları yerler, yöreler veya bölgeler ile ilişkilendirilmektedir. Yöresel yemekler bölgenin yerel kültürünün bir parçası olup, bölgesel kimliğinde bir ifadesidir (Özkan, 2010: 4). Türkiye'de mantı denilince Kayseri, çiğ köfte denilince Şanlıurfa, Arabaşı denilince Yozgat akla gelmektedir. Zengin Türk mutfağında bu örnekleri çoğaltabilmek mümkündür. Kimlik inşasında yemek, önemli kültürel kodlardan birini oluşturmaktadır. Bu bağlamda yemek çeşitleri ve yiyeceklerin kimlikle ilişkili boyutunu oluşturan şeylerin hazırlama tekniği/taktiği, pişirme yöntemi, sunumu, yeme biçimi gibi yöntemlerle bağlantılı olduğu görülmektedir. Tüm bu faktörler bir yemeğin ulusal kimliği hakkındaki ipuçlarını da barındırmaktadır.

3.4.2.2.4. Dayanışma, Bütünleşme İşlevi

Yemek, fizyolojik gereksinimleri gidermenin yanında dayanışma, bütünleşmeyi sağlama gibi önemli işlevlere sahiptir. Konuyu yemek kültür ilişkisi bağlamında açıklayacak olursak; kültürün önemli değerlerin taşınması ve aktarılması noktasında toplumu şekillendirdiği ve yönlendirici hatta yol gösterici bir kılavuz olduğunu söylemek mümkündür. Kültür, aynı zamanda kişiler arasında paylaşılan gelenek, değer, inanç ve tutumlar ile ilgili olup maddi ve manevi öğelerin toplamıdır (Güvenç, 1991: 100). Türk kültürde bayramlar, özel günler ve haftalar, festivaller toplumsal birlikteliklerin yaşandığı, dayanışma ve yardımlaşmanın arttığı önemli toplumsal olaylardır. Bu anlamda yemek ise toplumsal bütünleşmenin bir aracı olarak; iletişim ağını sağlayan ve birliktelikleri artıran bir işlevselliğe sahip olmaktadır (Sağır, 2016: 2676). Toplu yemeklerin yendiği bayramlar, şenlikler, festivaller, kutlamalar da toplumda birlik ve beraberliğin gelişimine katkı sağlamaktadır.

Türklerde yemekler sadece karın doyurmak amaçlı değil; birlikteliği arttırmak dostluğu, akrabalığı pekiştirmek amaçlı da pişmektedir (Eren, 2019: 31). Bunda Türk yemek kültüründeki misafirperverliğin ve ikram kültürünün de etkisi vardır. Genelde halk arasında bu konuda yaygın olarak kullanılan; "misafir kısmeti ile gelir"[16] atasözü de birliktelik ve bereket ile ilişkilendirilebilir. Ayrıca toplumsal dayanışmayı arttıran diğer bir konu ise topluluğa yemek vermektir. Ramazan'da, bayramda, özel günlerde verilen yemek davetlerinin arkadaşlık, dostluk, sevgi, saygı gibi bağlılık duygusunun da gelişmesine katkı sağladığı bilinmektedir (Tezcan, 2000b). Türklerde geçmiş dönemlerdeki tören yemeklerine bakıldığında iletişim ve dayanışma unsurunu artıran geleneklere de rastlamak mümkündür. Örneğin; helvanın eski Türk kültüründe 'helva sohbeti' adı altında ayrı bir toplantı ortamı sağlaması yönüyle toplumsal iletişimi güçlendirdiği görülmüştür (Kut, 2002: 219). Türk mutfağında yapılan tatlıların, yemeklerin, içeceklerin hem üretim hem de tüketim aşamasında toplumsal ve sosyal pek çok yöne sahip olduğunu söylemek mümkündür. Ailelere özgü olan bazı yemek tarifleri, pişirme yöntemleri ise ailenin devamlılığını ve dayanışmayı sağlamaktadır (Beşirli, 2017: 214). Aile içerisinde geleneksel olarak aile

[16] `misafirin geldiği evde ya yiyecek bulunur veya beklenmedik bir yerden o sırada yiyecek gelir` anlamındadır. Türk Dil Kurumu sözlükleri, https://sozluk.gov.tr/ Erişim tarihi: 30.03.2021

büyükleri tarafından öğretilen yemeklerin kuşaklararası dayanışma ve iletişimin gelişimine de katkı sağladığı söylenebilir.

İnanç ve değerler de yemek kültüründe etkili olmaktadır. İslam dininde; kandillerde dağıtılan aşure, helva, lokma gibi tatlılar veya ölülerin ardından ruhu için kırkı çıkınca verilen yemeklerde dayanışmayı ve paylaşımı arttırmaktadır. Zor ve sıkıntılı zamanlarda cenazelerde verilen yemeklerde dayanışmayı arttırmakta ve ölünün ruhu için dağıtılmaktadır. (Resim-2) Bu konuda katılımcı E 32:

"Sıkıntılı günlerde yardımlaşma dayanışma çok olur. Taşındığımız apartmanda cenaze oldu bizde aparatif birşeyler yapıp cenaze evine başsağlığına gittik. Bu tür değerler önemli." (Mühendis/Özel sektör, İlçe) demiştir.



Resim 2 Cenaze Evinde Kur'an'dan Sonra Kıymalı-Ayran-Helva Dağıtımı

Cenazelerde 'yemek' konusundaki paylaşım ve dayanışmayı gösteren resimler araştırmacı tarafından çekilmiştir. Korona sebebiyle pandemi şartlarında gerçekleşen cenazede yiyecekler paket yapılarak misafirlere dağıtılmıştır. Trabzon Beşikdüzü'ndeki cenazede kıymalı (pide) ayran ve un helvası dağıtılmıştır. Hanelerdeki kişi sayısına göre

fazlaca verilen yiyeceklerin aynı zamanda 'can aşı' [17]olarak ölünün ruhunu rahatlattığına inanılmaktadır.

Toplumda iyi veya kötü günde dağıtılan yemeklerin bereketine inanılmaktadır. Ramazan ayında akraba, eş dost, toplulukla yapılan iftarlar veya bayram sabahında birlikte yapılan kahvaltıların ayrı bir yeri bulunmaktadır. Bayramda köylerde imece usulü hazırlanıp dağıtılan yemekler, yöresel şenlikler veya festivallerdeki paylaşımlarda toplumda birlikteliği sağlamaktadır. Ayrıca gastro-turizm alanında da dikkat çeken ve yöresel, bölgesel lezzetlerle ilişkilendiren bazı festivallerde yine kültür aktarımı ve dayanışma açısından önemlidir. Örneğin; Türkiye'de yemek konulu festivallerden, Hatay künefe festivali, Kilis katmeri ve Kilis karası üzüm festivali, Mardin harire festivali (harire tatlısı), Bursa Misi yerel lezzetler şenliği vb. çeşitli ve oldukça zengindir (Ekerim & Tanrısever, 2020: 2285). Bu sayede farklı ülkelerden ve bölgelerden insanlar farklı lezzetleri tatmak, denemek ve öğrenmek adına biraraya gelirler. İnsanların yaşamış oldukları coğrafyalar yemek kültüründe belirleyici faktörlerdendir. Aynı zamanda yemek; insan ilişkilerinin, yakınlığın ve bağlılığında bir sembolü konumundadır. F. Fernando Armesto yemek ve kültürel dönüşümün yapısını şu şekilde açıklamaktadır (Akt. Uhri, 2011: 27):

> *"...Bireyleri topluma kazandırır, hastalıkları iyileştirir. Kişilikleri değiştirir. Dinsel olmayan durumlara dinsel anlam katabilir. Ritüel işlevi görebilir. Ritüele dönüşebilir. Yiyecekleri ilahi veya şeytani kılabilir. Güç yaratabilir. Bağlar oluşturabilir. İntikama ya da aşka işaret edebilir. Kimliği sergileyebilir. Türümüzün yemek yemeyi sadece pratik bir eylem olmaktan çıkarıp ritüel haline getirmesinin yarattığı değişim, devrimdi.."*

Yemek yemenin içerisinde pek çok davranış örüntüsü, alışkanlık, değişim, dönüşüme dair ipuçları yatmaktadır. Bu ipuçları yemek yemenin bireysel ve toplumsal süreçlerini anlamak açısından da önemlidir. Araştırmada katılımcıların yemeğe birlikte

---

[17] *Araştırmacı Notu: Un helvası evin içerisinde bulunan ocakta 3 kişinin yoruldukça el değiştirmesi ile kavrularak hazırlanmıştır. Cenazede bulunan özellikle akraba ve yakın komşuların hazırlık aşamasında dayanışma halinde oldukları, birbirlerine destek oldukları gözlenmiştir.*

başlama, sofraya birlikte oturmak gibi bir takım aile içerisinde bütünleşmeyi sağlayan ifadelerini de belirtmek yerinde olacaktır:

K 1: "Yemeğe hep birlikte oturup başlarız. Ev halkı toplanınca yenmesi gerekir bence ama iş sebebiyle bu her zaman olamaz." (Bakıcı, İlçe)

K 36: "Biz yemeğe elimizi yıkayıp masaya oturup hep birlikte başlarız. Birisinin bir işi varsa o an hadi gel hadi gel diye çağrılır gelince başlarız. Eksik başlamayız. Bizim ailece dikkat ettiğimiz husus bu oluyor yemek masasındayken." (Fizyoterapist, İlçe)

K 37: " Çocuklar küçükken de şimdi de hep bizimle sofraya otururlardı. Hep birlikte oturup birlikte yemek yeme önemli. Geniş bir aile olduğumuzdan bazen acıkan tek başına da yiyebiliyor ama masa kurulduğunda hep birlikte oturulur." (Serbest Çalışan, İlçe)

Ailece birlikte oturulan sofralarda beraber yemek yemenin aile içindeki iletişim ve etkileşimi arttırdığı bilinen bir gerçekliktir. Yemek, aile birliğini vurgulayan ve aileyi mutlu kılan bir araç olarak simgesel bir role sahiptir (Tezcan, 2000)

3.5. Kültür Aktarımı Olarak Yemek

Toplum, bireylerden oluşan, içerisinde farklı kurumlar barındıran ve bunlarla ilişkili bir bütünlüğe sahip, oldukça geniş bir kavramı ifade etmektedir. Toplum-birey etkileşimindeki toplumsal faktörlerin birey üzerindeki etkisi sosyolojinin ilgi alanlarındandır. Bu çalışmada yemek konusu toplumun yapıtaşlarından ve temel kurumlarından olan aile üzerindeki etkisini anlamak açısından önemlidir. Aileyi oluşturan bireylerin yeme-içme örüntüleri toplumsallığın ve kültürel örüntülerin anlaşılmasında önemli olmaktadır. Yemek, toplumların kültürel özelliklerini, yapılarını anlamanın önemli araçlarındandır. Toplumda yiyecek olarak tercih edilen besin maddeleri, yemeğin hazırlanışı, pişirme tekniği ve tarzı, yemekte kullanılan araçlar (çatal, bıçak, kaşık vb.) yemeğin nerede yenildiği, yemek saatleri, tercih edilen mekanlar vb. yemeğin kültürle ilişkili boyutu hakkında ipuçları sağlamaktadır.

3.5.1. Kültür

Kültür kelimesi farklı alanlarda ayrı anlamlara sahip olan tanımlaması zor bir kavramdır. Kültür, *culturadan* gelip bilim alanında uygarlık, beşerî kültür olarak eğitim, estetik alanında güzel sanatlar maddi ve biyolojik alanda ise kültür; üretim, ekin anlamlarında kullanılmaktadır (Güvenç, 1991: 96). Çeşitli alan ve kullanımlara göre kültür kelimesine yüklenen anlam ve görevlerde farklı olmuştur. Dolayısıyla kültür kelimesine ait tanımlamaların, kültürle ilgili farklı alanlarda, kültürün belli bir bölümünü ele alan tanımlamalar şeklinde olduğu görülmektedir (Karaca & Gümüş, 2018: 1). Kültür alanında görece daha geniş bir tanımlamayı ise Tylor yapmış ve kültür kavramını yön verici bir kavram olarak ele almıştır. Ona göre kültür, öğrenilip, saklanılan, gelecek kuşaklara öğretilen; eğitimle ise yeni kuşaklara aktarılan bir muhtevaya sahiptir (Akt. Güvenç, 1991: 101). Kültürün toplumsal gerçeklikle ilişkili olduğu ve kapsayıcı bir kavram olduğunu söylemek mümkündür.

Her toplumda bireyler arası ilişkileri örgütleyen, doğaya egemen olma biçimini yansıtan, gelenek ve göreneklere ait bilgileri içeren kültürün varlığından bahsedilebilir (İçli, 2015: 105). Kültürler sembol, değer, inanç, dil gibi birtakım öğelere sahiptir. Farklı kültürlerin sahip olduğu öğeler ise kültürel çeşitliliği ortaya çıkarmaktadır. Kültür aynı zamanda insanların ortak bir yaşam tasarımını sağlayıp davranışların uyumlaştırılmasına katkı sağlayan bir kavram olarakta açıklanmaktadır (Bozkurt, 2018: 91). İçinde bulunulan toplumun kültürü ise toplumsallaşma yani sosyalizasyon süreci içerisinde öğrenilip kuşaktan kuşağa aktarım yoluyla devamlılığı sağlanmaktadır. Kültür bu açıdan pek çok değerin taşıyıcısı ve aktarıcısı konumda olabilmektedir.

Kültür; eğitim, siyaset, ekonomi veya sanat (müzik, yemek) gibi farklı alanlarda karşımıza çıkan ve öğrenme yoluyla kavrayabileceğimiz bir kavramdır. Bireyler kültürü doğduktan sonra yaşam içerisindeki alışkanlıklar ile öğrenmektedir. Zamanla süreklilik kazanarak ve aktararak ise nesiller boyunca devam etmesini sağlamaktadır. Kültür toplumdaki paylaşılan değerleri de içermektedir. Bu yönüyle dayanışmayı, grup birlikteliğini ve aidiyeti de sağlayan şemsiye bir kavram işlevi görmektedir.

Kültür, yaşam tarzını da içeren günlük yaşam içindeki deneyimlerimizi, pratiklerimizi etkileyen bir kavramdır. Kültür, ortak yaşam tasarımını sağlayan sözlü ve sözsüz kuralları içerisinde barındırmaktadır. Aynı zamanda toplumda neyin yenilebileceği

veya neyin yenilemeyeceği konusunda etkili olan faktörlerden biri de kültür olmaktadır. Kültür; besinlerin üretiminden, dağıtım ve tüketimine kadar olan süreçteki ilişki ağını etkileyen bir özelliğe sahiptir (Beşirli, 2017: 19). Bu anlamda kültürün yol gösterici olduğu ve gündelik yaşamdaki alışkanlıkların oluşmasında etkili bir faktör olarak karşımıza çıktığını söylemek mümkündür.

Kültür, sembollerle de ilişkili bir kavramdır. Topluluk ya da toplumların kültürlerini öğrenmenin yollarından biri sembolleri öğrenmekten geçmektedir. Kültüre ilişkin sembol dediğimiz şeyler ise; bayrak, dil, gelenekler vb. olmaktadır. Antropolog White'a göre sembol; bazen somut eşya, alet, giysi, süs, oyunlar vb. olabileceği gibi bazen de soyut inançlar, ritüeller, gelenekler, vb. şeklinde olabilmektedir (Akt. Gezon & Kottak, 2016: 19). Kültüre ait sembollerden biri de yemektir. Yemek, bir toplumdaki yeme içme davranışının, üretim ve tüketim kalıplarının, sosyal ilişkilerin, iletişimin, paylaşımın ve kültür aktarımının sembolü olabilmektedir.

3.5.2. Yemek Kültürü

Farklı konularda farklı kültür biçimleri olduğundan bahsetmiştik. Yemek kültürü de; toplumda yeme içmeye dair örüntüler içeren kültürün yemek aracılığıyla aktarıldığı bir alanı oluşturmaktadır. Yediğimiz yiyecekler, yeme saatleri, neyi, ne şekilde yapacağımız belirleyen ve etkileyen şey yine kültür olmaktadır. Yemek kültürünün oluşumunda etkili pek çok faktör bulunmaktadır. Bunlar; aile, toplum, ekonomi, din, siyaset, coğrafi yapı, politika vb. şeklindedir.

Topluluk arasında beslenmeyi etkileyen topluluğa ait özellikler ve kültürel belirleyiciler vardır. Örneğin; Amerika'da Amish topluluğundaki bireyler modern tüketim kalıplarından uzak, doğal bir yaşam sürerlerken; hazır besinler tüketmeyi reddetmektedirler (Beşirli, 2017: 184). Kendine has kültür ve yaşam tarzına sahip olan Amish'lerin yeme içme örüntüleri doğal bir yapıya sahip olurken günümüz toplumları için hazır gıdaların tüketimi günü kurtarıcı iyi bir alternatif olarak değerlendirilebilmektedir. Fransızların kahvaltıda çok çeşit aramamaları veya Almanların Türkler gibi kahvaltıyı çeşitli yaparak doymaya önem vermeleri de beslenme alışkanlıkları ile ilgili olmaktadır (Karaca & Gümüş, 2018: 161). Bunun yanında coğrafi faktörde yemek kültüründe etkili olmaktadır. Bulunulan yere ait toprak, hava, su, yüzey şekilleri gibi özellikler yemek kültüründe belirleyici faktörlerdendir

(Tanrıkulu, 2019: 133). Coğrafi bölgelere göre yetiştirilen ürünler yemek çeşitlerini etkilemektedir. Örneğin; Karadeniz'de karalahanın yetişmesi sebebiyle karalahana sarması, dolması, çorbası vb. çeşitleri yaygın olarak yapılmaktadır.

Ekonomik faktörlerde yemek kültürünün oluşmasını etkileyen faktörlerdendir. Maddi açıdan iyi bir durumda olan aile ile yoksul bir ailenin tüketim kalıpları, yemek kültürleri, tüketim tarzları, tercih ettikleri yemek çeşitleri vb. farklı olacaktır. Ekonomik yapı ile beraber beslenme politikaları da yiyeceklerin üretim, dağıtım ve tüketimlerini etkileyebilmektedir (Beşirli, 2017: 184). Nelerin sağlıklı ve yenilebilir olduğu, nelerin sağlıksız olduğunu belirleyici faktörlerden biri olarak karşımıza çıkan beslenme politikalarının neticede yemek çeşitlerini de etkilediğini söylemek mümkündür. Gündelik hayatta popüler hale gelen bazı durumlar ve kişisel tercihlerde beslenme üzerinde önemli bir etkiye sahip olmaktadır. Bu anlamda diyet konusu popüler beden ölçülerine ulaşmak arzusu taşıyan bireylerin yeme içme tercihlerini etkileyen bir yöne sahiptir. Bazı bireyler diyet yaparak beden ölçülerini korumak amaçlı fazla ve gereksiz tüketimden kaçınabilmektedir (Evans, 2020: 100). Tüketilen yemekler, miktarları ve çeşitleri de yine kişilerin diyet programlarına bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir. Güvenç'e göre (1991: 107) kültürel sistem içinde yaşayan bireylerin sağlık ve beslenmesinden sorumlu olan kişi ve kuruluşlar da bu konuda etkili olmaktadır. Örnek olarak diyetisyenler, kilo alımına veya düşüklüğüne bağlı olarak kişiye uygun beslenme programı hazırlarken; sonraki yıllar açısından beslenme düzeninde ve alışkanlıklardaki değişimleri etkileyebilmektedir. Dolayısıyla meslek gruplarının da yemek kültürünün geleceği ve bu konuda yaşanan değişimler konusunda sorumluluk sahibi olduğunu söylemek mümkündür.

Yemek kültürünü etkileyen önemli bir diğer faktör; aile ve toplum olmaktadır. Ailenin kendi içerisinde yemek zevkine, damak tadına bağlı olarak şekillenmeye başlayan yemek kültürünün, bebeklikten itibaren insan ömrünün tüm yaşam dönemlerinde etkili hale geldiğini söylemek mümkündür. Çocuğun yiyeceği yemeği kendisinin hazırlayıp yemesi mümkün olmadığı için beslenme alışkanlıklarının oluşumunda ailenin etkili olduğu görülmektedir (Küçükali, 2018: 75). Ayrıca toplum faktörü de yemek kültüründe önem taşımaktadır. Toplumdaki yeme içmeye dair inanışlar, popüler kültürün etkilemiş olduğu akımlar, statü, marka, prestij, kimlik vb. bu konuda etkili olmaktadır. Her kültürün kendisine göre ayrı bir damak tadı vardır. Bir toplumda sevilerek yenilen bir yiyecek başka bir toplumdaki bireyler için mide bulandırıcı gelebilmektedir. Türk toplumunda et denildiği

zaman başta inek eti akla gelirken; Hint toplumunda kutsal bir hayvan olarak kabul edilen ineğin eti yenmemektedir. Yemek kültürünü etkileyen ve devamlılığını sağlayan başka bir konu ise çalışma hayatı olmaktadır. Kadınların ev içinde, başta kahvaltı olmak üzere, yemek pişirmek, temizlik, ütü gibi toplumsal cinsiyet ile ilişkilendirilen rolleri bulunmaktadır (Eker, 2018: 1230). Ev içi işlerin ve çalışma hayatının, özellikle kadınların yemek yapmak için ayırdıkları vakti; dolayısıyla yapılabilecek çeşitleri etkilemesi muhtemel hale gelmektedir.

Son zamanlarda artış gösteren yemek ve medya ilişkisi de yemek kültürünü etkileyebilmektedir. Özellikle yemek içerikli bazı programlar yöresel yemek tariflerini aktararak yemek kültüründe önemli bazı tariflerin günümüzde de hatırlanması ve yapılmasına katkı sağlamaktadır. Farklı coğrafyalara ait tariflerin çeşitli programlar aracılığıyla ekrana gelmesi yemek aracılığıyla bölgesel kültürün öğrenilmesinde de faydalı olabilmektedir. Sosyal medya ve yemek ilişkisi, kültüre yaptığı katkı boyutuyla da tartışmalı bir kavram olup avantaj ve dezavantajları ile konunun başka bir boyutunu oluşturmaktadır. Bu sebeple sosyal medya, yemek ve kültür ilişkisine sağladığı katkı yönüyle sınırlı bir biçimde ele alınmıştır.

3.5.3. Türk Yemek Kültürünün Tarihsel ve Geleneksel Arka Planı

"Her yemeğin arkasında bir tarih, kültür ve coğrafya vardır."

Claduia Roden[18]

Yemek, toplumda yaşamın devamı açısından gerekli, zaruri ihtiyaçlardan olmanın ötesinde toplumun gelişim seyrini yansıtan kültürel miraslardandır. Geçmiş dönemlere ait yeme içme kalıpları sayesinde döneme ilişkin aile yapısı, ekonomik durum, siyaset, politika, eğitim vb. hakkında da bilgi sahibi olabilmek mümkündür. Yemeğin kimlik ile ilişkili

[18] İngiliz yemek yazarı ve kültürel antropolog. Ortadoğu mutfak kültürünü anlattığı "A taste of thyme: culinary cultures of the Middle East" eserinde yemeğin sahip olduğu sosyal anlamlar, simgeler, güç, sınıf ve etnik üzerine dikkat çekmektedir (Akt. Pultar, 2014: 59).

boyutu düşünüldüğünde ise Türk yemek kültürünü farklı ülkelere ait yemek kültürlerinden ayıran önemli noktalar bulunmaktadır. Bu kısımda geçmişten günümüze yemek kültüründeki değişimler üzerinde durulacaktır.

3.5.3.1. Osmanlı Tarihinde ve Anadolu Geleneğinde Yemek Kültürü

Yemek yeme veya beslenme geçmişten günümüze toplumların geçirdiği değişimlere paralel farklı pişirme ve saklama yöntemleri ile değişiklik göstermiştir. Avcı toplayıcı toplumlardaki beslenme, konar göçer bir hayat şekline bağlı olarak şekillenirken; yerleşik tarım toplumuna geçilmesiyle tüketilen besinlerin farklılaştığı görülmektedir. Avcı toplayıcı toplumların tercih ettikleri yiyecekler avcılık ile elde edilen hayvan eti veya doğadaki bitkiler olmaktadır. Tarım toplumuna geçilmesiyle birlikte ekilip biçilen tahıllar, buğday, sebze ve meyvelerin çeşitlenmesi yemek çeşitlerine de yansımıştır. Bu anlamda tüketilen yiyecekler ve yemek kültüründeki değişimlerde yerleşik düzene geçiş önemli bir etkiye sahiptir.

Bu değişimi tarihsel açıdan kavrayabilmek açısından Osmanlı'dan günümüze yemek kültürüne bakıldığında geleneksel Anadolu mutfağındaki çeşitlilik ve zenginliğin kaynağı da daha iyi anlaşılabilmektedir. Anadolu'dan, Balkanlar ve Arap dünyasına kadar geniş bir coğrafyaya egemen olan Osmanlı İmparatorluğuna ait yeme içme kültürünü araştırmak, kaynakların bu alanda yetersiz olduğu da düşünüldüğünde güç bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlıya ait zengin yemek kültürünün henüz kaynak birikimi oluşturulamadan olgunluğa ulaşması ve yemeklerin, yemekte kullanılan kapların, çeşnilerin, sofranın değişimiyle birlikte mutfağın kültürel erozyona uğramasına neden olmuştur (Sakaoğlu, 2016: 36). Ancak yine de zengin Osmanlı mutfağındaki çeşitliliğinin kaynağına bakıldığında bu dönemdeki saraylarda, padişahların misafirlerini ağırlamak üzere hazırlanan yemeklerin etkisinden bahsetmek gerekmektedir. Anadolu'da beylikler döneminde yükselişe geçen Osmanlı beyliğinin bu anlamda güç kazanarak devlete dönüşmesi ile Osmanlı mutfağı da değişim göstermiştir (Şimşek vd. 2020: 498). Osmanlı mutfağı halk ve saray mutfağı olmak üzere şekillenmiştir. Halk mutfağında mütevaziliğin, az ve sadeliğin ön planda olduğunu bazı gelenekselleşmiş yemek kurallarından anlayabilmek mümkündür.

Yemek çeşitlerinin, sofranın, kullanılan baharat ve malzemelerin saray mutfağında farklılaştığını belirtmek gerekir. Bu dönemde özellikle Fatih Sultan Mehmet zamanında

mutfaklara ayrılan alanların genişlemesi ve ziyafetler için et ve et ağırlıklı, bol baharatlı yemeklerin yanında tatlı, şerbet, meyve ikramları Osmanlı mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamıştır (Akın vd., 2015: 43). Devlet büyüklerinin ağırlandığı ziyafet sofralarının ve saray mutfağının önemli geleneksel yemeklerin tanıtımında ve kültürel mirasın oluşumuna katkısı da bilindik bir gerçektir.

Anadolu'da eskiden yaşamış olan toplulukların etkileşimleri ile ortaya çıkan yemekler, Osmanlı'dan günümüze gelen kültürel bir mirastır. Anadolu coğrafyasında uzun yıllar hüküm süren Osmanlı devletinin yemek kültüründe Balkanlardan, Orta Asya, Arap dünyasına kadar geniş bir etki alanından bahsetmek gerekmektedir. Anadolu mutfağını çeşitli ve zengin kılan birtakım özellikler bulunmaktadır. Bu durumu etkileyen durumların başında göç gelmektedir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmeleri ile birlikte Mezopotamya'nın tarım ürünleri, Orta Asya'nın süt ürünleri, Güney Asya'nın ise baharatlarının yemek kültürüne taşınmasında önemli etkisi olmuştur (Güler, 2010: 25). Geçmişten günümüze Türklerde misafirperverlik kültürünün yaygın olması da Anadolu kültürünün özelliklerindendir. Bu durum yemek kültürünün çeşitlenmesine katkı sağlamaktadır. Örneğin; herhangi bir misafir geldiği zaman, yoldan geldiği düşünülerek sofraların kurulması, çay demlendiği zaman 'çay boş verilmez' mantığı ile yanına pasta, börek çeşitlerinin hazırlanması kültüre ilişkin çeşitli yansımalardır.

Saray mutfağından günümüze gelen gelenekselleşen Anadolu mutfak kültüründeki yemeklerin çeşitlilik ve özgünlüğünün kaynaklarından biri de coğrafi yapının etkisi olduğu düşünülmektedir (Akın vd., 2015: 46). Anadolu'da yaşamış olan farklı devletlerin etkileşimlerinin yemek kültürüne etkisi olduğu gibi coğrafi açıdan üç tarafı denizle çevrili olup dört mevsim özellikleri düşünüldüğünde, buna bağlı olarak yetiştirilen ürünler ve yapılan yemeklerde çeşitli olmaktadır.

3.5.3.2. Cumhuriyet Döneminde Yemek Kültürü

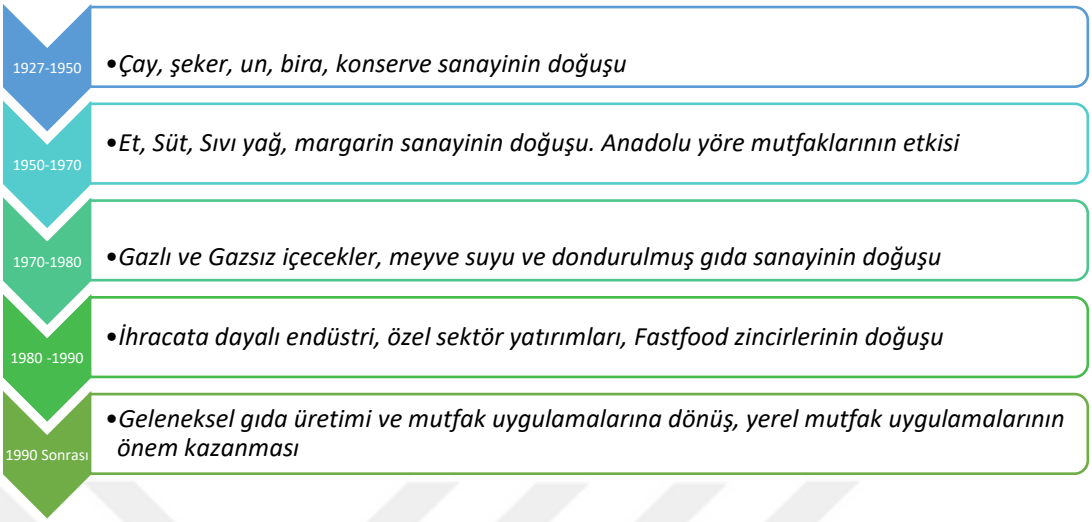
Geçmiş yüzyıllardan günümüze yemek çeşitleri, sunum biçimleri, sofra düzeni, yemek yenilen yer, yemekte kullanılan araçlar vb. pek çok değişim yaşanmıştır. Bu değişimi Refik Halit Karay'ın 'Üç Nesil Üç Hayat' romanından da anlayabilmek mümkündür. Karay'ın bu eserinde (2018: 72-82), Abdülaziz devrinden, Hamit Devrine ve Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki yemek ve sofralara ilişkin yapılan kıyaslamada yemek yenilen yer, araçlar ve

sunumların sembolik anlamlarındaki değişimlerden bahsedilmektedir. Aziz devrinde sofrada sohbet hoş karşılanmazken; Hamit döneminde yemek yenilen yere ve araçlara ilişkin var olan değişimle sohbet ortamları oluşmuş; Cumhuriyet dönemiyle sofra başında sohbet etme başlamıştır. Aziz devrinde yemek hazırlık aşamasında yer sofraları, sini, sofra bezi; Hamit devrinde masa çatal kaşık tabak ve ayrı bardak, Cumhuriyet dönemiyle ise masa, çatal, kaşık, bıçak, kadehler ön planda olmuştur (Karay, 2018: 75-77).

Cumhuriyet dönemi yemek kültüründe Osmanlı saray sofralarında olduğu gibi siyasilerin ağırlandığı sofralar önemli bir yer tutmaktadır. Burada zengin mutfak kültürü tüm görkemiyle siyasilere sunulmaktadır. Cumhuriyet dönemi yemek kültürünü; İstanbul ve Anadolu yemek kültürü olarak iki ayrı şekilde incelemek gerekmektedir. Çünkü İstanbul yemek kültürü, Osmanlı'dan kalan Anadolu'dan izler taşıyan özellikleriyle birçok ülkeyi hem damak hem göz zevkiyle etkilemektedir (Kızıldemir vd., 2014: 202). İstanbul'un coğrafi konumu itibariyle ulaşım ağlarının geliştiği ve ticaretin yoğun olduğu bir yerde konumlanışı devletlerarası ilişkilerde önemli hale gelmektedir. Yemek ise bu ilişkilerin gelişmesi açısından araç haline gelebilmektedir. Anadolu yemek kültürü ise; halk kültürüne daha yakın olan ve çeşitli zenginlikleri içerisinde barındıran bir özelliğe sahiptir. Türkiye'de Anadolu'da yetiştirilen meyve ve sebzeler, tahıllar farklı bölgelerde farklı yemek kültürü ve zenginliklerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Anadolu'da yemek kültürü halkın karın doyurma gereksinimlerine yönelik geçimlik üretim ve tüketim etrafından gelişirken; İstanbul'da yemek kültürü karın doyurma dışındaki farklı fonksiyonlara da sahip olmaktadır. Osmanlı döneminde var olan saray ve halk mutfağına ilişkin farklılıkların Cumhuriyet döneminde de devam ettiğini; İstanbul ve Anadolu mutfağında ki farklılıklardan anlayabilmek mümkündür.

Yemek konusu ve bu olgu etrafındaki etkileşim biçimleri dönemsel farklılıklara sahip olan bir konuyu oluşturmaktadır. Osmanlıdan Cumhuriyet dönemine, yemek kültüründeki değişimlerde Batının etkisinden bahsetmek gerekmektedir. Bu anlamda yemek çeşitlerindeki değişimin yanında öğün sayısında ve yeme-içme alışkanlıklarında birtakım değişiklikler olmuştur. Cumhuriyet dönemine kadar öğün sayısı iki olup; Cumhuriyet dönemiyle üçe çıkmış ve geçmişte aile ile birlikte yenen yemekler azalmıştır (Solmaz & Dülger Altıner, 2018: 117). Türk toplumunda, Cumhuriyet dönemi sonrasında batının beslenme alışkanlıklarından etkilenilerek fastfood tipi tüketim tarzına yönelim olmuştur. Yemek kültüründe vakit ve el emeği isteyen bazı yiyecekler yerini kısa zamanda hazırlanıp

çabuk tüketilen yiyeceklere bırakmıştır. Cumhuriyet sonrasından günümüze var olan değişimi *şekil-23'de* görebilmek mümkündür:



Şekil 23 Cumhuriyet ve Sonrasında Yemek ve Mutfak Kültüründe Değişimler

Kaynak: Solmaz & Dülger Altıner, 2018

Şekilde de görüldüğü üzere, 1927'lerde başlayan hazır gıdaya doğru yönelim günümüze kadar devam etmiştir. Burada yemekler üzerinden var olan değişimi sadece mutfak ve yemekte olan bir değişim süreci olarak değil de toplumsal hayatta yemek kültürüyle ilişkilendirilebilmek konu açısından önem taşımaktadır. Örneğin; fastfood tüketim tarzı aynı zamanda insanların ev dışında geçirdikleri sürelerin artmasına neden olmuştur. Şehirlerde gelişen dışarda yemek yeme aynı zamanda şehirli olmanın; sosyalleşmenin bir göstergesi haline gelmiştir (Akarçay & Suğur, 2015:3). Cumhuriyetten günümüze değin var olan gelişmelerde kentleşmenin etkisiyle toplumsal hayattaki kadın erkek rollerinin değişime uğradığı ve iş hayatına bağlı olarakta dışarıda geçirilen sürenin arttığı gözlemlenmektedir. Dolayısıyla hazır tüketim ve fastfood hız ve zaman açısından cazip hale gelmiştir. 1980-1990 yılları arasında yükselişe geçen fastfood tüketim tarzı ise 1990'lar itibariyle 'eskiye dönüş', 'yerel olana dönüş' olarak adlandırılabilecek bir sürece girmiştir. Şekilde görüldüğü üzere 1990 sonrası insanların tekrar yerellik arayışları, organik ve sağlıklı beslenme tarzında yükselen trendler yerelleşmeyi ön plana çıkarmıştır.

Kültür değişse de yok olmayan; aktarım süreciyle nesiller boyu devam eden bir sürece sahiptir. Bu kapsam da yemek kültürü de ilk zamanlardan bugüne değişimler gösterse de devamlılık gösteren bir yapıya sahiptir.

3.5.3.3. Günümüzde Yemek Kültürü

Yemek kültüründe var olan değişimler 1980'lerden itibaren hız kazanmıştır. Cumhuriyet döneminden itibaren var olan değişimlerde modernleşmenin etkisini görürken; günümüze gelindiğinde post modern bir toplum yapısındaki yemek kültürünün değişimlerinden bahsetmekteyiz. Bu bağlantıyı daha iyi anlayabilmek adına post modern toplum yapısının bazı özelliklerine bakıldığında; hız, farklılık, süreksizlik gibi kavramlar ön plana çıkmaktadır. Post modern toplum yapısının birey merkezli oluşu ve kültürel görecelik vurgusu 'yerellik' ile de ilişkilendirilmektedir (Poloma, 2012: 23-71). Dolayısıyla günümüz yemek kültüründe geleneksel birtakım kıyafetlerle dondurma satan kişiler veya yöresel kıyafetleri ile gözleme yapıp satan gözleme evleri vb. 1990'lar sonrasındaki yemek kültürüne ilişkin yönelimi de göstermektedir.

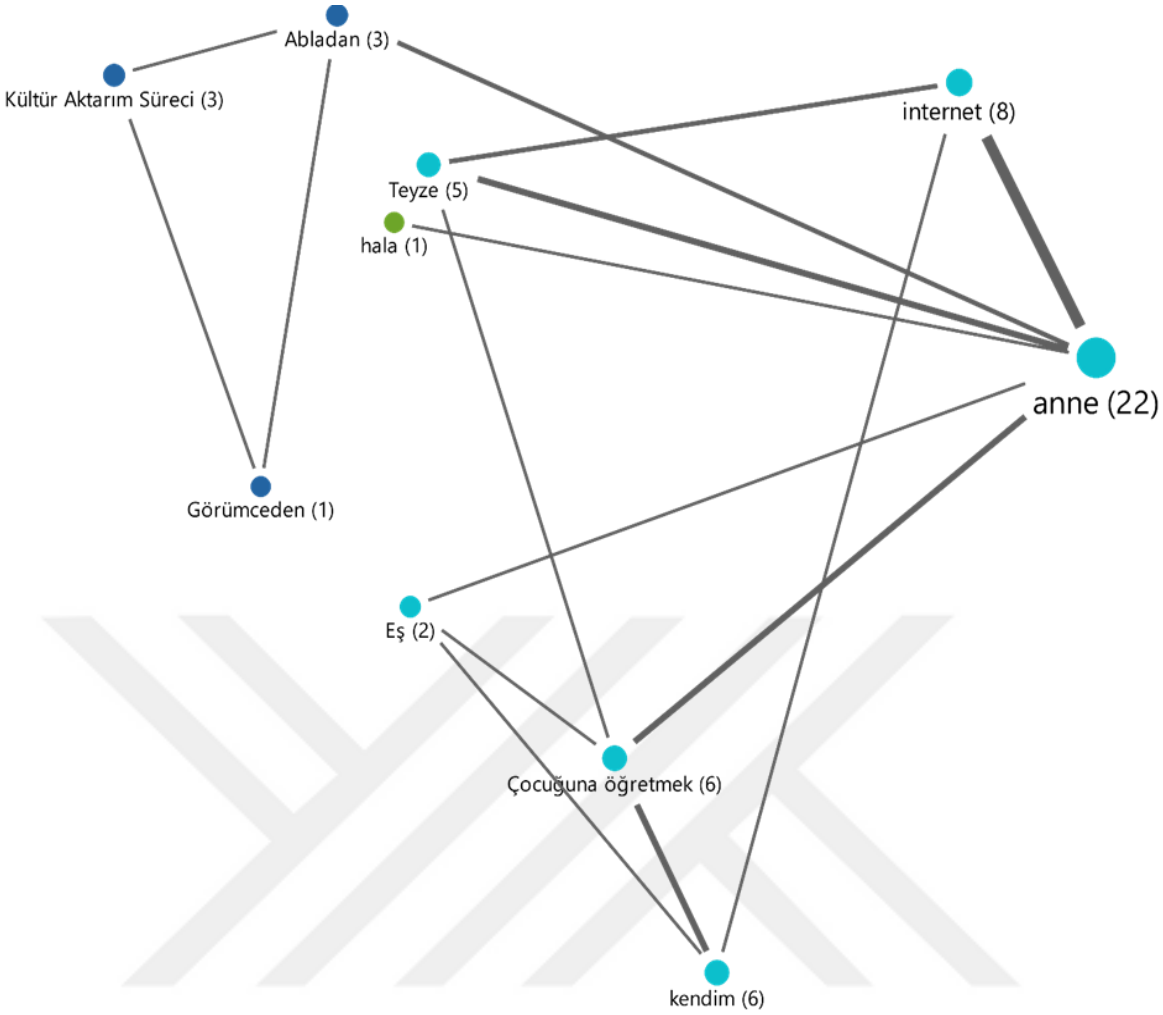
Geleneksel yemeklerde var olan değişimler son yıllardaki gelişmelerle daha da artmıştır. 1996 yılında Dünya genelinde genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) ortaya çıkmış; bu durum yemek kültürünü de etkilemiştir (Akın vd.,2015: 45). Fast food tüketim tarzını çeşitlendiren soslar ve paketli ürünler hayatımıza girmiş; sağlık açısından risk oluşturan gıdalar üzerine farkındalıklar oluşturulmaya çalışılmıştır. Günümüzde yemek kültürüne ilişkin çaba artık sağlıklı beslenme ve sağlıklı yaşamın imkanları doğrultusunda gelişmeye başlamıştır. Çünkü sağlıklı beslenme, günümüzde artış gözlenen kalp damar hastalıkları, diyabet, inme vb. bulaşıcı olmayan hastalık türlerinin oluşmasını da engellemektedir (Kartal vd., 2020: 151). Yemek kültüründe yerellik arayışı sağlık sebebiyle ön plana çıkmaktadır. Bu durum küreselleşmenin ortaya çıkardığı sonuçlar ile de ilgili olmaktadır. Küreselleşmeye, hızlı kentleşmeye tepki yemek kültüründe yavaş yemek (slow food) hareketi ile gelmiştir. Aynı zamanda hızlı tüketim (fast food) tarzına bir tepki olarakta ortaya çıkan yavaş yemek hareketi; sağlık, zevk, tarımsal çeşitlilik açısından yavaş yemenin önemine dikkat çeken bir toplumsal harekete dönüşmüştür (Sağır, 2017, 53).

Yemeklerde var olan değişimlerin yanında önemli bir diğer nokta ise yeme içmede kullanılan araç gereçlerdeki değişimler oluşturmaktadır. Yemek kültüründe toplumsal açıdan yiyeceklerin nasıl ne biçimde ve ne tür araç gereçler ile tüketildiği giderek önem

kazanılan bir noktayı oluşturmaktadır (Hatipoğlu & Batman, 2014: 68). Günümüzde çeşitlenen yemek araç gereçlerinde sunumlara yönelik farklı şekil ve modellerde üretim gerçekleşmektedir. Hazırlanan yemeklerde görselliği destekleyici bir unsur olarak kullanılan yemek araç gereçlerinde Batının kültürel modelini yansıtan bir etkiden bahsedilebilir (Sevim, 2017: 198). Bu durum yemek kültüründe; hazırlanan yemek çeşitlerini ve pişme şekillerini de etkilemektedir. Örneğin; tencere yemekleri artık fırınlarda ısıya dayanıklı seramik kaplarda daha pratik ve lezzetli bir şekilde hazırlanabilmektedir. Eskiden ocakta pişen sütlaç günümüzde farklı pişirme kaplarında (seramik, cam veya toprak güveçlerde) fırınlarda pişirilebilmektedir. Yani bazı geleneksel lezzetlerinde değişime uğradığı ve farklı tatlara doğru dönüşüm geçirdiğini söylemek mümkündür. Ayrıca günümüz toplumundaki 'hız' vurgusu 'kullan at' olarak nitelendirilen plastik araç gereç kullanımını da arttırmıştır. Bireyler hızlı bir şekilde yemek yeme ve sonrasında kapların temizliği ile uğraşmamak için pratik bir kullanıma sahip olan plastik kapları da tercih edebilmektedir.

3.5.4. Kültür Aktarım Süreci

Kültür yaşamın her alanını kapsayan, hayata şekil veren önemli bir kavramdır. Kültür toplumu yansıtan kavramlardan biridir. Kültürün öğrenilip nesilden nesile aktarıldığı sürece ise 'kültürlenme' denilmektedir (Gezon & Kottak, 2016: 18). Kültürlenmenin yemek kültürüne etkisi önemli olmakla birlikte araştırma konusu açısından aile içi iletişim ve topluluk arasındaki iletişimin anlaşılması noktasında da önemli olduğunu söylemek mümkündür. Kültür aktarım sürecinde kuşaklararası iletişim kültürün devamlılığını sağlamak gibi bir role sahiptir. Kuşaklararası iletişim yemeği öğrenme ve öğretme noktasında işlevselliğe sahip olabilmektedir. Kültür aktarım sürecindeki bu ilişkiyi katılımcıların ifadeleriyle ortaya çıkan *şekil 24'teki* kod haritası üzerinden görebiliriz:



Şekil 24 Kültür Aktarım Süreci Kod Haritası

Katılımcıların yemek yapmayı kimden öğrendiklerini anlamaya ilişkin sorulan sorular aracılığıyla ortaya çıkan kod haritasına göre katılımcıların yemek yapmayı en fazla anneden öğrendikleri daha sonra internetten, teyzeden, kendi kendine, haladan, abladan, görümce ve eşten öğrendikleri görülmektedir. Burada anne kodu altında kayınvaliden öğrendiklerini ifade eden katılımcılarda yer almaktadır. Kod haritasındaki çizgilerin kalınlığı en fazla kodlanan ilişkili kodu göstermektedir. Çizgiler arasındaki geçişler ise kodlar arasındaki ilişkiyi göstermektedir. Örneğin; bir katılımcı anneden yemek yapmayı öğrendiğini söylerken kendisinin de aynı şekilde çocuklarına yemek yapmayı, geleneksel yemekleri öğrettikleri aktarılmıştır. Katılımcıların bu ifadelerine detaylıca bakılacak olursa;

K 9: "Benim çok merakım yoktu. Annemden öğrendim ama iş başa düşünce yapmaya başladım. İnternetten de pasta tariflerine de bakarım. Ablam varken bana çok sıra gelmiyordu. Ablam mutfağa düşkündü ama benim düşkünlüğüm yok." (Emekli, Merkez)

K 24: "Yemek yapmayı erken yaşta gelin olduğum için kayınvalidemden öğrendim. Ona yardım için yanında dura dura öğrendim." (Ev hanımı, Merkez)

Katılımcılar burada yemek yapmayı anneden, kayınvalideden gözlemle öğrendiklerini ifade etmişlerdir. Kültürün öğrenilmesi sürecinde gözlemin önemi büyüktür.

K 10: "Güzel yemek yapan mahalle büyüğümüzden de yardıma gider öğrenir gelirdik. Bu şekilde öğrenip yaptığım çok şey oldu." (Ev hanımı, Merkez)

Yeni bir şeyi öğrenme ve öğretme süreçlerinde merak ve ilgi önemlidir. Görüşülen katılımcılar bu konuda merak ve ilgiden ziyade mecburiyet durumunda öğrendiklerini ifade etmişlerdir:

K 21: "Kızlarım çok fazlasıyla yemek yapıyorlar. Büyük kızım çok meraklı yemek yapmaya benden öğrenmeye özellikle o çok yapar." (Ev hanımı, İlçe)

E 34: "Yemek yapmayı biliyorum. Üniversiteye gidince eve çıktım tek başına kalınca yemek yapmak zorunda da kalıyorsun. Bu şekilde öğreniliyor. Kendiliğimden internetten bakarak uydurarak yapardım." (Fotoğrafçı, Merkez)

Kültür aktarım sürecinde yemeğin işlevselliği kuşaklararası iletişim açısından da önemlidir. Geleneksel yemeklerin kadın kimliği ile özdeşleşen yönü günümüz Postmodern toplum yapısında değişime uğramıştır. Böylece artık yemeğin yapımı ve yenmesi aşamasında her iki cinsiyet içinde birleştirici bir özelliğe de sahip olmuştur (Tezcan, 2000: 43). Görüşülen katılımcıların ifadelerine göre ise yemek yapmayı ailede kadınlar öğretmektedir. Günümüzde kadınların bu konuda annelik iç güdüsü ile çocuklarına yaklaştıkları ve iş yaptırmak istemedikleri gözlenmiştir. Bazı katılımcılar çocukları okusunlar, bu konuda vakit kaybetmesinler diye yemekleri kendilerinin yaptıklarını ve çocuklarına öğretmediklerini ifade etmişlerdir:

K 12: “Anneden öğrendim. Ama benim çocuklarım internetten öğrendi onlar lise bitince okumaya. Lise sona kadarda okulları dersleri deyip çok fazla bir şey yaptıramadık. Çok birarada da olamadık. Okuldalardı sürekli.” (Ev hanımı, Merkez)

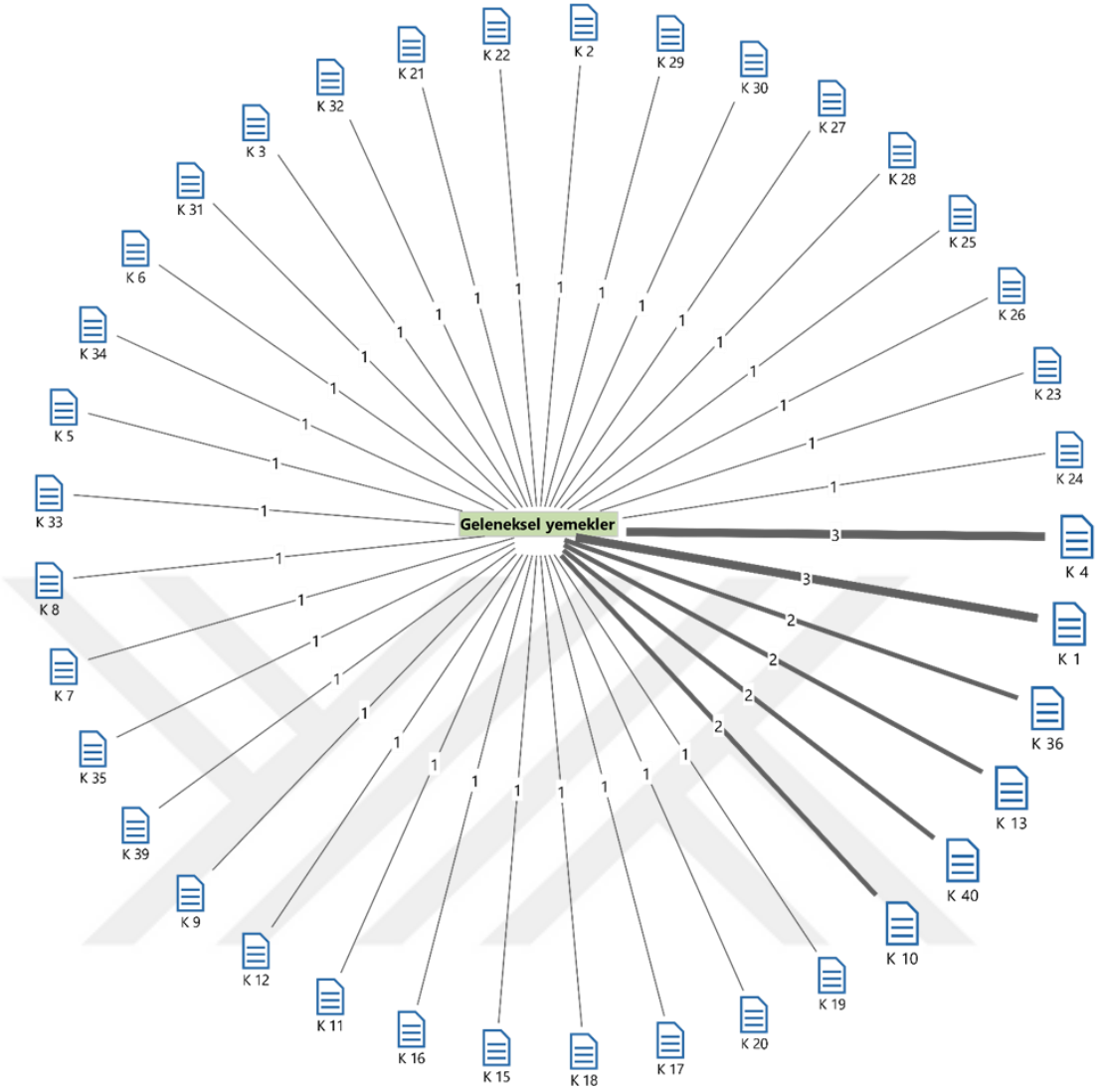
E 35: “Yemek yapmayı kendimiz yapa yapa öğrendik. Eşimden de öğrendim. Çocuklarım ise erkek çocuğu. Yemek yapmayı onlara öğretmedik ama biri gurbette üniversite okuyor. O kendi başının çaresine bakmayı öğrendi. Diğeri ise 20 yaşında yine evde tek kalsa başının çaresine bakabilir. Yemeğini filan yapar.” (Özel Sektör, Merkez)

K 13: “Öğretmedim. Okusunlar diye hiçbir şey öğretmedim. Yalan konuşamam ya sonra iş başa düşünce yapmaya başladılar. Şimdiki gençler internetten videoları izleye izleye bizden de güzel yapıyorlar. Artık öğretme işi bizden çıktı. Sosyal medyadan, internetten hem tarifler var hem de videoları var.” (Emekli Öğretmen, İlçe)

K 28: “Öğretmedim ama şimdiki gençler herşeyi biliyor zaten. İnternetten açıp öğrenip bakıp yapıyor kızım.” (Ev hanımı, Merkez)

Bu çalışmada kültür aktarım konusunda anne-çocuk-torun ilişkisinde yemeğe dair paylaşımların azaldığını belirtmek gerekmektedir. Öğrenme ve öğretme noktasında gözlemin önemli bir araç olduğu bilinmesine rağmen çocukların, gençlerin gözlemle de öğrenebilecekleri geleneksel yemek kültürünü oluşturan tarifleri, yemek çeşitlerini hatta yemek yapmayı bilmeleri için uygun zaman ve ortamın oluşmaması dikkat çekmektedir.

Geleneksel yemeklerin yapılmasına ilişkin kod dağıtım modeli (Şekil 25) görüşülen katılımcıların yemek kültürünü bilmesi ve yaşatması noktasında bir veri sağlamaktadır.

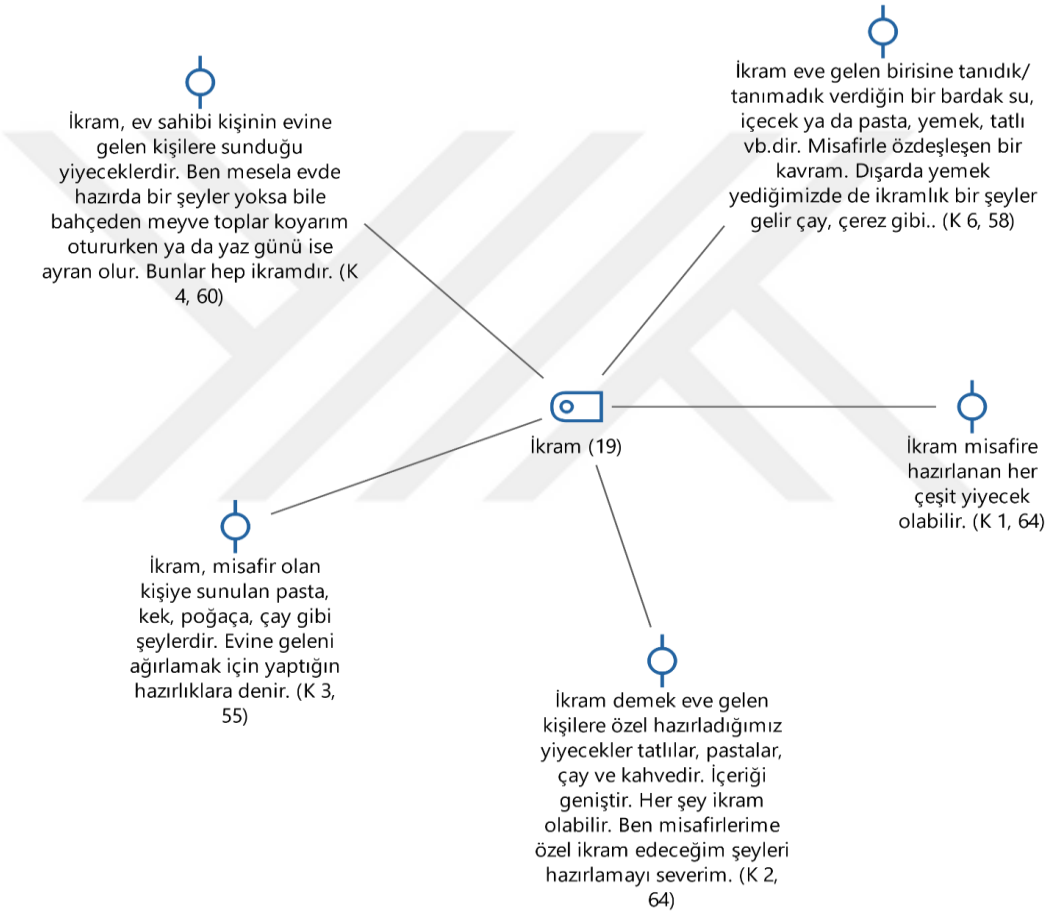


Şekil 25 Geleneksel Yemeklere İlişkin Kod Dağıtım Modeli

Şekle göre K4 (Temizlikçi, İlçe, yaş: 42), K1 (Bakıcı, İlçe: 57), K36 (Fizyoterapist, İlçe, 29), K13 (Emekli öğretmen, ilçe, yaş: 74), K40 (Temizlikçi, Merkez, yaş: 42), K10 (Ev hanımı, Merkez, yaş: 58) katılımcıların frekans sayılarına göre ilçelerde geleneksel yemekler daha fazla tercih edilmektedir.

3.5.5. İkram

Türk Dil Kurumu'nda ikram; "konuğu ağırlama", "bir şeyi armağan olarak vermek", "alışverişte satıcının alıcıya yaptığı indirim" ve "sunulan şey" anlamında kullanılmaktadır.[19] Bu çalışmada "ikram sizin için ne demektir?" sorusuyla ikramın katılımcılar için ifade ettiği anlam üzerine odaklanılmıştır. Türk yemek kültürü içerisinde 'ikram' önemli bir yere sahiptir. İkramı Türklerin konukseverliğinin bir parçası olarak değerlendiren bazı katılımcılar şu şekilde ifade etmişlerdir;



Şekil 26 İkram Konusunda Ortaya Çıkan Tek Vaka Modeli

[19] https://sozluk.gov.tr/ İkram nedir? Erişim Tarihi: 10.02.2022

Türk kültüründe misafirperverliğin bir görüntüsünü oluşturan ikram, karşılık beklemeksizin yapılan hizmet ve çabalarla da ilişkilendirilmektedir (Toprak, 2019: 76). Bu çalışmada ikram katılımcıların ifadelerine göre 'misafir' ile ilişkilendirilmekte ve sunulan yiyecekler, içecekler anlamında kullanılmıştır:

> **K 8:** "İkram gönülden gelerek misafirler için hazırlanan sunulan her şeydir. Bizim için evine birisi gelince bir şeyler ikram edilir. Çaysa boş içilmez." (Emekli, Merkez)

> **K 23:** "İkram demek, misafiri ağırlamaktadır. Evine gelen kişiye verdiğin su, yemek, pasta bunlar ikramdır." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 24:** "İkram demek misafire hazırladığımız ikram ettiğimiz yiyeceklerdir. Paylaşmaktır." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 39:** "İkram misafire sunduğumuz yiyecekler içeceklerdir. Mesela size kahve ikram edeyim." (Ev hanımı, İlçe)

İkramı, restoranlarda verilen ücretsiz yiyecek ve içecekler olarak gören katılımcılar;

> **K 28:** "Market açılışlarında veya mağaza açılışlarında gittiğimizde ikramlık yiyecekler olur. Ücretsiz verilen işletmeler tarafından yiyeceklere ikramlık denir." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 29:** "İkram misafir olan kişiler için yemek öncesi ve sonrası verilen atıştırmalık demektir. Sonrasında zaten yemek verilir. Genelde yemekten sonra verilen kuruyemiş, pasta vb. yiyecekler ikramdır. Restoranda da öyledir ya yemekten sonra getirilen ücretsiz ikramlık çay olur. Yemekten önce yine bazı yerlerde kuruyemiş filan getirirler o da yine ikramdır." (Akademisyen, İlçe)

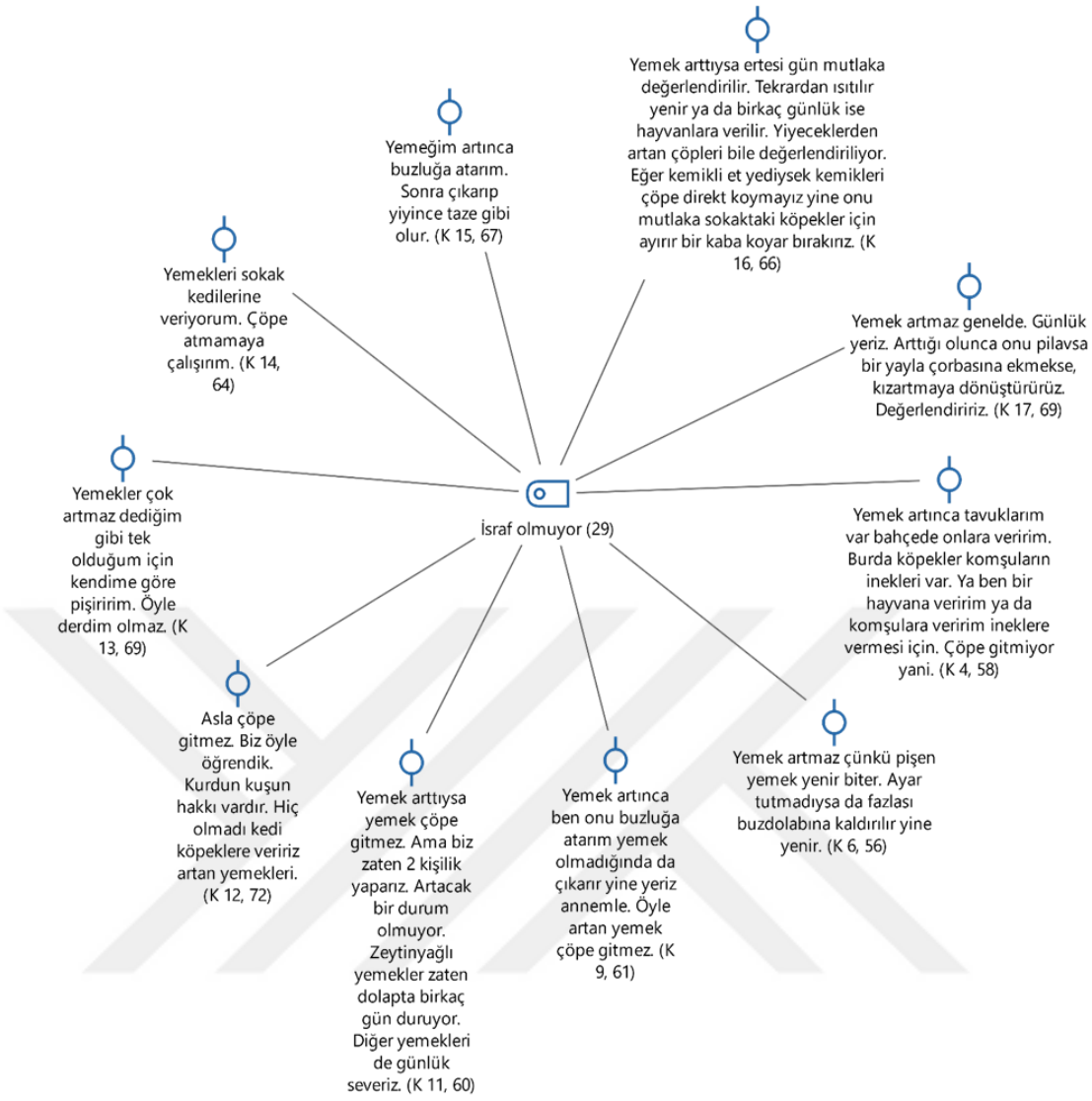
> **E 33:** "Müşteri bazında ikram; paralı olmayan her şey ikramdır. Onları mutlu edecek şeyler. Mesela burda ben bazen müşterilerime sobanın üzerinde kestane yapar ikram olarak sunarım. Patates haşlarım, helva ikram ederim." (Esnaf, İlçe)

İkram, farklı amaçlarla işletmeler arasında da kullanılan bir araç olabilmektedir. Bu anlamıyla müşteri çekmek, memnuniyet oluşturmak, olumlu geri dönüş sağlamak amacıyla ikramlar verilebilmektedir. Burada yemek özelinde ikramın işlevi yine müşteriler açısından beğeni sağlamak ve mutlu bir şekilde iyi bir izlenimle ayrılmalarını sağlamak şeklinde ifade edebiliriz.

3.5.6. İsraf

İsraf kelimesi Arapça olup "haddi aşma", "hata", "gaflet" anlamında kullanılmaktadır (Sancaklı, 2013: 46). İsrafın gündelik hayattaki kullanımı da olması gerekenden fazla olan artan anlamlarındadır. İsraf denilince pek çok tamlamayla ele alınabilecek geniş bir konuyu içerdiğini belirtmek gerekmektedir. Bu açıdan gıda israfı, su israfı, giyim israfı, zaman israfı … olan ve olması gerekenden fazlası anlamına gelmektedir. Konu açısından israfı 'yemek israfı' toplum ve topluluk ilişkisindeki yeri ve önemini anlamak açısından önemli görülmüştür. Ayrıca israfın kültürle bağıntısı da anlaşılmaya çalışılacaktır.

Bu konuda katılımcılara artan yemekleri nasıl değerlendirdikleri sorularak yemeğin israf olup olmadığına ilişkin görüşleri alınmaya çalışılmıştır. Ortaya çıkan tek vaka modelini ise *şekil 27* üzerinden görebilmek mümkündür. Burada bazı katılımcıların yemeğin fazlasının israf olmadığı görüşlerinden hareketle "israf olmuyor" kodu altında yer alan ifadeleri paylaşılmıştır. Görüşülen katılımcıların çoğunluğu bu konudaki hassasiyetlerini yemeğin fazla ise paylaşım aracı haline gelebildiği, farklı yemek çeşitleri hazırlamak için değerlendirildiği veya atık haline gelen yiyeceklerin bile hayvanlara verilmek üzere ayrıldığı şeklindeki ifadeleri şekildeki görselde yer almaktadır.



Şekil 27 İsraf Konusunda Ortaya Çıkan Tek Vaka Modeli

Yiyecekler fazla ise bir şekilde değerlendirilmesi ya da israf olmayacak miktar ve ölçüde tercih edilip yapılması gerektiğini söyleyen katılımcıların yanında bu kontrolü sağlayamayıp fazlasını yapan katılımcıların bunu bir şekilde paylaşım aracı haline getirdiğini söylemek mümkündür:

K 40: "Yemek artınca komşuya götürürüm. Ya da dolaba kaldırır birkaç gün ısıtır yerim." (Temizlikçi, Merkez)

K 24: "Yemek fazlaysa kuşa cücüğe veririz. Köye yollarız. Sütçüye veririz. Bozulmadığı sürece mutlaka değerlendiririz." (Ev hanımı, Merkez)

Birleşmiş Milletler gıda israf raporuna göre Dünya genelinde Türkiye, gıda israfında ilk beş ülke arasında yer almaktadır. [20] Ancak Trabzon'da yaptığımız araştırmada görüşülen katılımcıların büyük çoğunluğunun gıda israfı yapmadığı görülmektedir. Başkalarının (olmayanın durumu) durumu gözetilerek ve inanç gereği yemeklerin çöpe gitmediği belirtilmiş; katılımcıların bu konuda hassas davrandıkları gözlenmiştir.

3.5.7. Yemek Duası

Yemek öncesi, esnası ve sonrasında gerçekleşen birtakım ritüellerimiz bulunmaktadır. Bunlar yemeğe topluca oturmak, yemeğe önce büyük olan kimsenin başlaması, yemekten önce dua veya sonrasında dua. Bunların hepsi aile ve topluluğun ilişkinlerini güçlendirici bir etkiye sahiptir. Bu konular ve yemek duasının önemini Çetin (2020: 51) "Mutfak ve Yemek Kültürü" kitabında kısa anekdotlar şeklinde şu şekilde ifade etmiştir:

> "Hz. Peygamber'in, "Besmele, her hayrın başıdır" sözü yemek kültürümüzde de yerini almış ve besmelesiz yemeğe başlanmaması çocukluktan itibaren bir aile geleneği gibi öğretile gelmiştir. Bu, öyle kıymetli görülmüştür ki, henüz yeni doğmuş bir bebek annesini emmeye başlarken bile annesine onun adına besmele çekmesi hatırlatılmıştır. Yemek yemek, hem maddemizi hem de manamızı beslemektir. Bu düşünce yemek yemeyi adeta bir ibadet olarak görmeye sevk etmiştir insanımızı. Besmeleyle yenen lokmaların vücuda şifa olduğuna, besmelesiz yenenlerinse hastalık ve gaflet getirdiğine inanılır. Sofraya konulan her nimet, Allah'tan bir ikram olarak görülür. Bu ikramı da ancak Allah'ın adıyla alıp yemelidir. Bu sebeple, kültürümüzde büyük zatların, her yudumda, her lokmada besmele çektikleri aktarılır"

Yapılan bu çalışmada da yemek duasının çocuklara öğretilen ve paylaşılan bir değer olduğu görülmektedir. Bu konuda katılımcıların ifadeleri ise şu şekildedir:

> **K 12:** "Okuruz. Yemek duası yaparız. Hatta bizde küçük kızım yapar yemek duasını o okur öyle başlardık yemeye pandemi de yanımızdaydı ya iftarda çok güzeldi. O olmadığında sesini çektik ses kaydı yaptık. Özellikle iftar boyunca eşimle masaya oturunca önce kızımın sesinden duayı dinleyip orucumuzu öyle

[20] https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/turkiyenin-israf-karnesi/ 11.02.2022

açtık (duygusallaştı ve ağladı.) Ramazan duası yapar kızım. Küçükken ezberletmiştik hep sen biliyorsun sen oku derdik. Hala olmuş öyledir. Kimse değil küçük kızım yapar." (Ev hanımı, Merkez)

K 27: "Yemekten önce besmele var. Küçük oğlum evde olunca ona dua yaptırırdık. Şimdi o gidince o da kalktı." (Ev hanımı, Merkez)

K 39: "Yemek duası yapılır. Arada oğlum yapar. Biz yeduk eksilttuk Allah arttırsun, sofrayı kuran kaldırsun der. Ben derdim ki sofra kurması benden kaldırması sizden." (Ev hanımı, İlçe)

K 18: "Yemeğe duasız başlamam. Hem öncesinde hem sonrasında. Oğlanlara da derim ki dışarda ne olursanız olun yapın evde dua." (Ev hanımı, Merkez)

Katılımcıların ifadelerinden yemek duasının Ramazan'da veya topluca yenilen yemeklerde yapıldığını söylemek mümkündür;

E 16: "Yemekten önce veya sonra dua yok. Duasını içinden etmek isteyen ediyor. Ramazan'da dua olur. Ben Ramazan'da yemek duasını yaparım." (Tekniker, Merkez)

K 19: "Yemeğe dua ile başlarız. Benim sesim iyidir. Tekte olsam duamı ederim seslice. Başlarım." (Ev hanımı, İlçe)

K 24: "Yemekten önce sesi iyi olan var ise duayı yapar. Yemek duası bereketi de artırır." (Ev hanımı, Merkez)

K 4: "Biz günlerde yemekten önce ilk başta Kuran okuruz. Sonra yemek, sohbet eğlence kısmı olur." (Temizlikçi, İlçe)

K 6: "Yemek duası Ramazan'da olur. Ramazan ayında televizyondan dua açıp dinleyerek iftar yapmak daha iyi." (Ev hanımı, Merkez)

Dualar sesli olarak sofra başında yapılmakta veya K-6'nın belirttiği gibi televizyondan dua açarak iftar yapılmaktadır. Yemekte duanın içerdiği süreç değerlerin ve kültürün yeniden üretimi gibidir. Birleştirici ve bütünleştirici bir role sahiptir.

3.5.8. Yiyeceğin Sembolik Anlamları

Yiyeceklerin temsil ettikleri sembolik anlamlarda ortak, paylaşılan değerlerle ilişkili olarak ortaya çıkmıştır. Barthes'e (1993: 165) göre hiçbir anlam taşımaz gibi görünen yemek yenilen tabağın bile taşımış olduğu bir anlam vardır. Bazı yiyeceklerin Türk sofrasında ayrı bir yerinin olduğu görülmektedir. Örneğin; ekmek, çay, kuruyemiş, meyve vb. yiyecekler Türk sofrasında önemlidir. Bu yiyeceklerle birlikte onların taşımış olduğu sembolik anlam ve değerlerinde tüketildiğini görmekteyiz. Yiyeceklerle birlikte dini, toplumsal, sosyal ve kültürel çok yönlü davranış kalıpları hakkında da bilgi edinebilmek mümkündür. Bu başlık altında; ekmek, çay, kahve, meyve ve kuruyemişin toplumsal anlamı üzerine odaklanılmıştır.

3.5.8.1. Ekmek

Ekmek, toplumsal hayatta kolay bulunup, ucuz bir şekilde karın doyurmayı sağlayan, başka yiyeceklerle de tüketilebilen bir yiyecektir (Vergi & Koç, 2021: 12). Karın doyurmanın etkili ve pratik bir aracı olan ekmeğe yüklenen sembolik anlamlar ise farklı olmaktadır. Bu konuda metinlere de yansıyan ekmeğin sembolik anlamları Atik Gürbüz'e (2019: 373) göre;

- Uyarı anlamında; ekmeğini helalinden kazanmak,
- Yoksulluk anlamında; bir parça ekmeğe muhtaç olmak,
- Vefa anlamında; ekmek-tuz hakkı

Şeklinde ifade edilmiştir. Türk sofrasında vazgeçilmez yiyeceklerin başında ekmek gelmektedir. Karın doyurma noktasında etkili yiyeceklerden biri olarak görülen ekmeğin hazırlanışından tüketimine kadar pek çok kültürel ve sembolik anlam barındırdığını görmekteyiz. Geçmiş dönemlerde evlerin bahçelerinde veya yakınlarında, ekmek pişirmek için ayrı bir alan bulunmakta olup; imece usulü köy ekmekleri pişmektedir. Günümüzde bu kültürü yaşatan ve ekmeklerini köylerde yardımlaşarak yapan kişiler bulunmaktadır. Ekmeğin üretim aşamasındaki yardımlaşma insanlar arasındaki etkileşimi, iletişimi ve dayanışmayı arttırmaktadır.

Bunun yanında ekmeğin bereket ve kutsallık ile ilişkilendirilmesi ekmeğin dini sembolü açısından önemlidir. Çünkü ekmek, en başta nimettir. Türk toplumunda yere düşen ekmek parçasının yukarılara koyulması, ekmek kırıntılarının dahi yere dökülmemesi nimete

duyulan saygınında bir göstergesidir. Ekmeğe atfedilen kutsallık halk arasında söylenen sözlere de yansımaktadır. Örneğin; bireylerin söylediği bir şeye inandırmak veya doğruluğunu vurgulamak adına "ekmek çarpsın" ifadesini kullandığını görmekteyiz. Bunun dışında "ekmek aslanın ağzında", "ekmeğine yağ sürmek", "ekmeği ekmekçiye ver bir ekmek de üste ver" gibi anlamlı birtakım sözlerde bulunmaktadır (Koca & Yazıcı, 2014: 37). Ayrıca fakir, aç olan kimselerle veya akraba, komşularla "ekmeğini paylaşmak" dayanışmanın ve yardımlaşmanın da bir göstergesidir. Yeni işe giren birisini için "ekmeğini eline aldı" karın doyurmak için verilen uğraşı anlatmak için "ekmek kavgası" sözünü kullanmaktayız.

Bu çalışmada ise katılımcıların ekmeği kutsal bir nimet olarak ele aldıklarını görmekteyiz. Katılımcılara 'İsraf' konusu sorulduğu zaman ekmekten özellikle bahsedildiği ve ekmeğin çöpe gitmediğini inanç temelinde şu şekilde açıklamışlardır:

> **K 36:** "Yemek artınca dökmemeye çalışıyoruz. Bazen ister istemez çöpe gidebiliyor. Ama ekmeğe dikkat edilir. Eğer ekmek fazlaysa ertesi sabah kızartılır yumurtalı ekmek yapılır bu şekilde ekmek atılmıyor da çeşit yapılarak değerlendiriliyor. Dikkat etmeye çalışıyoruz yemeğin çöpe gitmemesine ama yüzde yüz diyemeyeceğim." (Fizyoterapist, İlçe)
>
> **K 2:** "Yemek artınca tekrar ısıtılır ve yenir. Bozulmuş ise dökülür bozulmamış ama birkaç günlük olduysa hayvanlara verilir. Çöpe dökmemeye çalışıyoruz. Bazen ister istemez çöpe gittiği de oluyor. Ekmek ise kesinlikle çöpe gitmez. Günahtır." (Memur, İlçe)
>
> **K 19:** "Yemek arttıysa saklayıp tekrar yiyorum. Ekşimediği sürece mutlaka yeniyor. Ekmekte öyle mesela bayatladıysa ya kedilere veriyorum ya hayvanlara. Ekmek asla çöpe gitmez." (Ev hanımı, İlçe)
>
> **E 33:** "Yemekler restoranda artıyor çöpe dökmeyiz hayvanlar için ayırırız. Özellikle ekmekleri asla çöpe atmayız. Köylü kadınlar geliyor tavuğa vermek için istiyorlar onlara ayırıyoruz. Martılara atıyoruz. Ben şu yanda martıları besliyorum resmen. Balıkları martılara veriyorum." (Esnaf, İlçe)

E 35: "Bizim evde ne yemek ne ekmek çöpe gitmez. 25 yıllık evliyim, 25 yıllık evliliğimde ben şöyle bir dilim ekmeğin atıldığını çöpe gittiğini bilmem. Ekmek sonraki güne kızartır yine yeriz. Fazla ise köfteye koymak için saklanır. Fırına atılır kurutulur bir şekilde değerlendirilir. Çöpe dökme olayı kesinlikle yok." (Özel Sektör, Merkez)

Görüldüğü üzere katılımcılar ekmeği farklı şekillerde yapıp değerlendirmekte veya hayvanlara vermeyi tercih etmektedirler. Ekmeğin çöpe gitmemesi konusuna önem verdiklerini de belirtmek gerekir. Ekmek denildiğinde çeşitli ekmek türlerinin de toplumsal iletişim ve kültür aktarımında önemli bir yerinin olduğu görülmektedir. Ekmek çeşitlerinden; pidenin bu anlamda özellikle Ramazan ayının vazgeçilmezi haline geldiğini söylemek mümkündür. Pidenin yapıldığı fırınlarda iftardan önce oluşan sıranın insanları bir araya getirdiği, etkileşimi ve iletişimi arttırdığı gözlemlenmektedir. Ayrıca Ramazan ayında yoksul kişiler için pidenin dağıtılması, cenazeden sonra yemek verilmesi ve kırkında pide dağıtılması gibi birtakım gelenekler ekmeğin Türk kültüründeki yerini anlamak açısından önemlidir.

Evde hazırlanıp yapılan şeyler karşı tarafın kendisini değerli ve özel hissetmesine yol açabilmektedir. Aynı zamanda evde yemeğin hazırlanıp sunulması şefkat ve ilgiyle de ilişkilendirilmektedir (Beşirli, 2010: 36) Bu açıdan evde yapılan ekmek çeşitleri, pastalar ve yemeklerin zahmetli ama insanlar açısından anlamlı olduğu gözlenmektedir.

3.5.8.2. Çay, Kahve

Türkiye'de Doğu Karadeniz bölgesinde üretilen çaya, içecek olmanın ötesinde sembolik, kültürel, ekonomik vb. açılardan sosyolojik olarak bakabilmek mümkündür. Çayın sembolik anlamlarından bir tanesi insanları bir araya getirip sohbet ortamı oluşturmasıdır. Çalışma veya ders aralarında 'hadi bir çay içelim' ifadesinde hava almak, ortam değiştirmek, konuşmak yani iletişime geçmek vardır. Sembolik açıdan paylaşımı artıran bir yönünün olduğunu söylemek mümkündür. Çayın ülke gelirine sağladığı katkı ekonomik açıdan bir fayda sağlarken aynı zamanda farklı kültürlerde değişik çay demleme ve çay tüketme ritüelleri vardır. Bu yönüyle ise kültürel bir boyutu olduğunu görmekteyiz.

İletişim ve sohbet geleneğinin oluşmasında yiyecek kadar önemli bir diğer etken içecek tüketimi olup; bu geleneğin geçmişten itibaren içecek tüketimi etrafında geliştiği görülmektedir. Osmanlı döneminden itibaren içecek kültürünün merkezinde ise kahve yer almaktadır (Faroqhi & Neumann, 2016: 231). Kahve de çay gibi sosyolojik açıdan farklı yönlere sahiptir. Kahvenin sohbet, dostluk, arkadaşlık ile özdeşleşen ve gündelik hayat içerisinde sıkça kullanılan "gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahbap ister kahve bahane" atasözü kahvenin ülkemizdeki işlevini anlamak açısından önemlidir (Tezcan, 2000b).

Kahvenin toplumsal ilişkiler açısından ne anlam ifade ettiğini katılımcıların ifadelerinden şu şekilde görebiliriz;

> **K 25:** "Ortak zevkte önemli. Mesela yakın arkadaşımla biz kahveciyiz. İkimizde kahveden konuşuruz. Yeni kahveler deneyebileceğimiz mekânlara gitmek isteriz. Ben filtre kahveciyim. O Türk kahveci. Kahve bizi birleştiren ortak nokta oluyor." (Özel Sektör, Merkez)

> **E 31:** "Öğlen 4 civarı akşama doğru 1 filtre kahve içerim. Öyle bir alışkanlığım var. Çay ile aram yok. Akşam saatleri de dışarı çıktığım için ailemle ortak çay meyve saati gibi bir şey yok. Arkadaşlarımla kahve filan içerim." (Öğrenci, İlçe)

Kahve, Türk kültüründe kız isteme geleneğinde de tüketilmektedir. Bu yönüyle kültürel ve sosyal bir niteliğine sahip olduğunu söylemek mümkündür. Türk kahvesinin tüm kesimin alabileceği ekonomik bir kahve çeşidi olması sebebiyle de her seviyede insanı bir araya getirerek güçlü bir etkileşim sağlamaktadır.[21] Bu özellikler kahvenin sosyalleşmenin araçlarından olduğunu göstermektedir. Kahve kökeninden gelen kahvehaneler de sohbet etmek amaçlı bir araya gelinen yer anlamında kullanılmaktadır. Kahvehaneler, gündelik hayatın dar çemberini genişletmek, sosyalleşmek, diyalog etmek gibi işlevlerle sıradan insanların hayatına canlılık getirmiştir (Faroqhi & Neumann, 2016: 233-234). Bu konuda görüşülen katılımcılardan E 32: *"...Bayram sabahı ilk başta kalkınca mahalleye yakın*

[21] Bkz. Türk kahvesi kültürü ve geleneği, https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html Erişim Tarihi: 02.03.2021

camiye gidilip bayram namazı kılınır. Sonra kahvehaneye gidilir birer bardak çay içilir…" şeklinde bayram sabahlarındaki deneyimini paylaşmıştır.

Günümüzde kahveyi tükettiğimiz mekânlardan bir diğeri ise kafeler olmaktadır. Kafeler bireylerin boş zaman geçirmek, konuşmak, internete girmek vb. amaçlarla özellikle gençlerin tercih ettikleri mekânlardır. Kahve kültürünün daha fazla artışı ve çeşitlenmesi ise toplumda sosyal sınıflar hakkında da ipucu oluşturmaktadır. Sınıfsal kimlikler ve sosyal örüntülere ilişkin paylaşımı arttıran "bende buradaydım", "machiato, espresso içiyordum" gibi ifadeler tüketim odaklı yeni yaşam tarzını yansıtmaktadır (Akarçay, 2012:185-186). Çayında yaseminli, karanfilli, sütlü, yeşil çay vb. çeşitleri bulunmaktadır.

Tüketim tercihi ile ait olunan sınıf hakkında ipuçları veren çay ve kahvenin sosyal boyutu bu çalışma açısından önemlidir. Bu anlamda toplumda sıkça kullanılan "beş çayı" ifadesi ile aslında içecek tüketiminin yanında sohbet ve muhabbet akla gelmektedir. Beş çayında veya kadın günlerinde çokça tercih edilen çay, toplumsal hayatın vazgeçilmez içecek kültüründen birini oluşturmaktadır. Katılımcılardan bazıları günlerinde çayı tercih etmekte, çayla birlikte ortaya çıkan etkileşimi şu şekilde anlatmaktadırlar;

> **K 10:** "Günler burada çok olur. Mahallede komşu ve arkadaşlarımızla günümüz var. Sadece akrabalarla günümüz var. Hepsi çok güzel. Komşularla günlerde amaç para biriksin sohbet edelim. Ama tabi adı gün olunca pastasız böreksiz olmaz. Bizim günlerde çaylı pastalı olur." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 9:** "Çok öncelerde biz Akraba günü yapardık. Amaç birbirimizi görmekti. Gün ama öyle çeşitli olmazdı. Herkes bizden olduğu için kuru pasta çay bile yaptığımız oldu çünkü yaşlımız çok iş güç." (Emekli, Merkez)

> **K 35:** "Köyde filan piknik şenlik olur. Eş dost ile çay filan demleriz. Dışardan gelen bir şey yok. Evde ne varsa börek, pasta getirilir yanına çay koyarız öyle olur. Oydu buydu. Birde tabi fındık koyarız." (Özel Sektör, Merkez)

Katılımcılardan bazıları ise çay ile birlikte aile üyeleriyle etkileşim ve sohbetin arttığını ifade etmişlerdir:

E 16: "Masayı topladıktan sonra çay demler. Yine aile üyeleri çay içerken hep birlikte olduğumuz için bizde sohbet çay esnasında olur. Öyledir ya zaten bir çay demleyelim deyip sohbet koyulaşır." (Tekniker, Merkez)

K 12: "Akşam saatlerinde aile üyeleri ile çayda buluşuyoruz. Çay saati aile olarak birbirimizi görme saati gibi oldu. 21.00 civarı herkes eve geldiği için artık bir arada oturup konuşabiliyoruz." (Ev hanımı, Merkez)

Sonuç olarak çay veya kahvenin tüketim nesnesi olarak sosyal etkileşimi artırıcı bir işleve sahip olduğunu söylemek mümkündür.

3.5.8.3. Meyve

Meyvenin, geçmişten günümüze sofralarda önemli bir yeri vardır. Yiyecek olarak meyvenin fizyolojik gereksinimleri sağlamasının yanında aynı zamanda çeşitli sembolik anlamlarının olduğu da görülmektedir. Meyve yiyecek olarak geçmişten itibaren hediyeleşmenin araçlarından olmuştur. Geçmiş dönemlere ait kayıtlarda Osmanlı sarayında padişaha hediye olarak çilek gönderilmesi bu durumun bir kanıtıdır (Faroqhi & Neumann, 2016: 87). Hediye olarak meyvenin tercih edilmesi, meyvenin sofradaki önemini göstermektedir. Aynı zamanda geçmiş dönemlerde hediyeleşmenin meyve aracılığıyla olması zenginlik ile de ilişkilendirilmektedir. Günümüzde de meyvenin hediye aracı olarak görüldüğünü söylemek mümkündür. Bu konuda K 36 kodlu katılımcı; *"...Hasta görmeye giderken klasik meyve filan alıp götürülür ya da köyden gelen birisiyse süt, peynir filan tarzı getirilir"* diyerek hasta ziyaretlerinde meyvenin kullanıldığını ifade etmiştir.

Meyvenin hem sağlık hem de mutluluk, güzel günler ve ziyafetlerle ilişkilendirildiği görülmektedir. Toplumda yine yiyecek olarak tüketilmesinin yanında çeşitli anlam ve semboller ile de ilişkilendirildiğini söylemek mümkündür. Örneğin; İstanbul saraylarındaki muhasebe defterlerinde meyvenin, özellikle de ağaç meyvelerinin yükseklerde yetişmesinden dolayı aristokrasi ile ilişkilendirildiği ve daha çok ağaç meyvelerinin kaydının olduğu görülürken; sebzeler, otlar vb. yiyecekler ise köylü ile ilişkilendirilmekteydi (Faroqhi & Neumann, 2016: 87).

Meyve, toplumda sağlıklı oluşu ve hastalıklardan koruyu bir özelliğe sahip olmasından dolayı yaz kış tüketilen gıdalardan birini oluşturmaktadır. Türk toplumunda meyvenin çeşitli ve bol olması, bu alanda çeşitli etkinliklerinde düzenlenmesinde etkili olmaktadır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren meyvelerin yetiştiği yerler ile de isimlendirildiği görülmektedir. Örneğin; Anamur muzu, Beypazarı havucu, Niğde elması, Malatya kayısısı, vb.dir.

Meyvenin toplanma aşaması da birlik ve beraberliği gerektirmekte olup, iş birliği ve yardımlaşma ile halledilmektedir. Bu anlamda gelenekselleşen bağ bozumu gibi birtakım etkinliklerde toplumsal dayanışma ve paylaşımı arttırmaktadır. Meyvenin aynı zamanda paylaşımın simgesi olduğunu söylemek mümkündür (Tezcan, 2000b) Bahçesi olanlar yetiştirmiş olduğu meyveyi olmayanlara veya tatması için akraba, eş, dost tanıdıklara gönderebilmektedirler. Meyvelerin toplanmasından sonra kışlık olarak da bir takım hazırlık aşamaları başlamaktadır. Meyve kuruları, hoşaf, komposto, meyve marmelatı gibi çeşitli yiyecek türleri hazırlanmaktadır. Bölgeden bölgeye veya yöreden yöreye farklılaşan yeme içme kültürünün bu hazırlıklarda etkisi olmaktadır.

Meyvenin hangi öğünde tüketildiği ne şekilde ve ne amaçla tüketildiği ise kişiler arasında değişmektedir. Katılımcılardan bazıları; ara öğün, atıştırmalık, can sıkıntısı, keyif amaçlı meyve tükettikleri görülmektedir;

> **K 23:** "Gündüzleri öğlede atıştırırım yemeğimi akşam 19.00-20.00 gibi yerim. Öğle saatlerinde meyve saati yaparım kendime akşamları yemekten sonra çay içerim." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 5:** "Akşam yemekten sonra eşim içki içtiği için çerez filan hazırlarım mutlaka çerez meyve filan hazırlarım yanına." (Emekli, İlçe)

> **K 3:** "Sonrada diyeyim ki sana saat akşam 22.00 gibi meyve saati yaparız. Bunu hemen hemen her gün yaparız. Oğlan meyveyi çok seviyor. Onun meyvesini eksik etmeyeceksin." (Hademe, İlçe)

> **E 38:** "Meyve de yeriz. Köyden kışın çeşitli oluyor mandalina kivi filan getirdiğimizde yeriz. İlla akşam değil günün herhangi bir saatinde canımız sıkılıyor evde eşim boş oturmayalım diye meyve getirir." (Emekli, İlçe)

K 24: "Sabah ben kalınca meyve yerim eşimin camiden gelmesini beklerim. Eşim camiden gelince kahvaltı yaparız. Yarım ya da bire doğru yiyoruz. Akşam yemeği bazen yeriz bazen yemeyiz. Ben tek yemeyi sevmem eşimin eve gelmesini beklerim ne zaman gelirse o vakitte oturur birlikte yeriz." (Ev hanımı, Merkez)

Ara öğünde gün içerisinde meyve tüketimi olsa da meyvenin paylaşımı artırıcı yönü misafir geldiğinde yapılan ikramlar ile ortaya çıkmaktadır. Bu konuda K 4 kodlu katılımcı evine gelen misafirlerine sunduğu yiyeceklerden meyveyi kendisi toplayarak misafire verilen değer ve önemi de göstermektedir: *"...Ben mesela evde hazırda bir şeyler yoksa bile bahçeden meyve toplar koyarım otururken ya da yaz günü ise ayran olur. Bunlar hep ikramdır."* demiştir.

Bazen sadece meyve bazen kuruyemiş ile birlikte ikram edilen meyvenin sofraya zenginlik kattığı görülmektedir. Meyve dendiğinde ise dünyada en fazla yetiştirilen ve mitolojinin konusu olup, deyimlerde de sıklıkla rastlanan elma ön plana çıkmaktadır (Belge, 2018: 52). Dünya'da ve Türkiye'de çeşitli meyvelerin olduğu ve bu anlama coğrafi yapı ve kültüre bağlı olarak yetiştirilen meyvelerin yemekte, soslarda, pastalarda vb. yiyecek ve içecek çeşitleri içerisinde kullanıldığını söylemek mümkündür.

3.5.8.4. Kuruyemiş

Kuruyemiş, çeşitli ritüellere sahip olan ve içerisinde sembolik anlamlar barındıran bir yiyecektir. Konuyu ritüel açıdan değerlendirdiğimizde karşımıza çıkan şey; yapılan eylem ve davranışların sıklığı olmaktadır. Bu bağlamda kuruyemişin toplumsal mahiyetine bakıldığı zaman çeşitli kullanım alanları karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; kına geceleri, düğünler, bayramlar, piknikler vb. günlerde kuruyemişin kullanılması yiyeceğe ilişkin kültürel bir boyutu olduğunu da ortaya çıkarmaktadır. Toplumda önemli olan bu tür olaylarda geleneksel hale gelen kuruyemişin birlik ve bütünlüğü sağlayan sembolik bir anlama sahip olduğunu da söylemek mümkündür.

Toplumdaki mutlu zamanlar ile ilişkilendirilen kuruyemişin tüketim alanlarını Tezcan (2000: 85-86) şu şekilde açıklamaktadır:

1- Parklarda, pikniklerde oturup dinlenirken çekirdek vazgeçilmez kuruyemişlerden biri olmuştur.
2- Sinema, açık hava gösterimleri gibi alanlarda,
3- Düğünlerde, kına gecelerinde, geleneksel günlerde,
4- Köylerdeki bayramlarda kuruyemiş şekerin yerine kullanılabilmekte,
5- Alkolün yanında kuruyemiş tercih edilebilmekte,
6- Misafirlere ikram amaçlı olarak çay ve kahvenin yanında verilebilmekte,
7- Eğitim sürecine devam eden, okula gitmekte olan çocuklara zihin açması açısından kuruyemiş (fındık, ceviz, üzüm) verilebilmekte,
8- Çeşitli tatlıların, pastaların, ekmek çeşitlerinin üzerine veya arasına kuruyemiş tercih edilebilmekte aynı zamanda süs olarakta kullanılabilmekte,
9- Sağlık alanında özellikle tuzsuz ve kabuklu kuruyemişler kullanılabilmektedir.

Belirtilen tüketim alanlarına bakıldığında kuruyemişin toplumda paylaşım ve etkileşimi artıran eğlence ve mutlu anlarla ilişkili bir araç haline geldiğini görmek mümkündür. Kuruyemişin özel günlerde, etkinliklerde, pasta, tatlı, ekmek yapımında ve sosyal etkileşimin arttığı mekanlarda kullanılmasının yanında gelenekler ile ilişkili de bir yönü vardır. Örneğin; İç Anadolu'da bazı yerlerde gelinin veya gelin arabasının üstünden kuruyemiş ve para saçılmaktadır. Bayramlarda şeker yerine kuruyemiş veya sigara verilebilmektedir. Kuruyemişin aynı zamanda belli yerlerde veya günlerde tüketimi artmaktadır. Örneğin; yılbaşında kuruyemiş sofranın vazgeçilmezlerindedir. Bölgede üretimi yapılan kuruyemiş için oluşturulan satış noktaları ise bu alanda ekonomi açısından bir gelir kaynağını oluşturmaktadır. Sonuç olarak kuruyemişin sosyal, ekonomik ve sağlık açısından önemli olduğunu, toplumsal açıdan etkileşim ve paylaşımı arttırdığını söylemek mümkündür. Bu konuda katılımcılardan K 4 sağlık için kuruyemiş tükettiğini belirtmiştir;

> **K 4:** "Akşamları zaten yemek yiyemiyorum. Onun yerine yeşil çay içiyorum. Nane kaynatıp papatya çayı içiyorum. İkisini bir karıştırınca ferahlık veriyor. Bunları da boş içmiyorum yanına mesela kuru üzümü çok severim. Hem açlığımı bastırsın diye kuru üzüm ile birlikte içiyorum. Bunlarda benim kiloya dikkat etmemde etken. Çünkü ben dikkat etmezsem hemen kilo alıyorum. Yemeyi çok severim bunu engellemeye yönelik mecbur bu tür atıştırmalıklarla açlığımı bastırıyorum." (Temizlikçi, İlçe)

Kuruyemiş tüketimi içerisinde ise 'fındık' [22] coğrafi faktörlerin etkisiyle Doğu Karadeniz bölgesinde yetişmesi ve özellikle Trabzon'da da yetişmesi nedeniyle öncelikli tercih edilen bir yiyecektir. Katılımcılardan bazıları akşam yemekten sonra çay yanında fındık tercih ettiklerini ifade etmişlerdir:

> **K 7:** "Ben gece geç yattığım için gagacuk aburcuklarım fazladır. Meyve yerim, çerez koyarım, çay demlerim. Hepsini yatana kadar yaparım." (Kısmi Zamanlı Çalışan, Merkez)

> **E 16:** "Her akşam 21.00'den sonra mutlaka çay içilir. Trabzon'da olduğumuz içinde kuruyemişi severiz. Çay yanında fındık veya ceviz olur. Bazen de dışarda marketlerden aldığımız ambalajlı ürünlerde olabiliyor." (Tekniker, Merkez)

> **K 18:** "Yemekten sonra çay severim. Yanına da fındık koyarım. Çayla fındık çok yakışıyor." (Ev hanımı, Merkez)

> **K 24:** "Akşam yemekten sonra çay kesin içeriz. Çayda boş içilmiyor gibi oluyor yanına fındık koyarız. Fındık kavurması yaparım o güzel gider." (Ev hanımı, Merkez)

> **E 38:** "Çay sabah ve akşamları içilir. Akşamları yanında fındık kavururuz. Onla içmeyi severiz." (Emekli, İlçe)

Katılımcıların kuruyemiş tercihlerinde coğrafi faktör etkisi ve aile ile etkileşimin önemli olduğu gözlenmiştir. Özellikle çay saatleri, ailenin toplandığı paylaşımın arttığı saatler olarak söylemek mümkündür.

[22] Türkiye'de üretilmekte olan fındıklar kalite açısından "Giresun Kalite" ve "Levant Kalite" olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Giresun'da yetişen tombul fındıklar ve Trabzon'un Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı, Akçaabat ilçelerinde yetişen fındıkları dünyanın en kaliteli fındıkları olarak geçmektedir. Levant kalite olarak belirtilen fındıklar ikinci kalite olarak geçmektedir (Çavaş, 2017: 158).

SONUÇ

Bu çalışmada, iletişim ve kültür aktarımı olarak yemek konusu sosyolojik bağlamda ele alınmaya çalışılmıştır. Trabzon'da gerçekleştirilen saha çalışması sonucunda ortaya çıkan bulgular yorumlanmış ve tartışması yapılmıştır. Çalışma, gündelik hayat içerisindeki temel ihtiyaçlardan biri olan 'yemek' konusunun bireyden yola çıkılarak aile ve topluluk ilişkisindeki anlamını öğrenme, keşfetme ve açıklama özelliği taşımaktadır. Bu keşifte pek çok çalışmada olduğu gibi öncelikle temel kavramların anlamına ve çalışmada kullanılan yönlerine dikkat çekilmiş olup, konunun alt yapısını oluşturan kuramsal yaklaşımlara değinilmiştir. Kuramsal yaklaşımların rehberlik ettiği bu çalışma, aynı zaman yemek sosyolojisi yapma denemesi ve gayreti olarak da değerlendirilebilir. Çünkü yemek sosyolojisi alan yazını tarandığı zaman "food of sociology" olarak daha fazla yayın olmasına karşın Türkiye'de "yemek sosyolojisi" olarak görece az ve sınırlı sayıda çalışmalara rastlanılmıştır. Bu çalışmada alan yazında yemek sosyolojisine dikkat çekmek ve özgün bir katkı sağlanmak istenmiştir. Bu amaçla seçilen konu Trabzon'da alan çalışmasında elde edilen bulgular ile desteklenmiştir.

Çalışmada Trabzon'da yaşayan merkez ilçe ve bağlı ilçelerden rastgele seçilen toplam 40 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırmada katılımcılar farklı yaş, meslek, eğitim durumu gibi çeşitlilik sağlayabilecek kişilerden oluşmaktadır. Katılımcılardan elde edilen bilgiler Maxqda 2022 programı aracılığıyla analiz edilmiş olup ortaya çıkan bulgular betimsel analiz ile sunulmaya çalışılmıştır. Kodlamalar yapıldıkça alt kodlar açılmış, bunların hepsi kategoriler ile ilişkilendirilerek veriler düzenli ve sistematik hale getirilmiştir. Araştırmadaki tüm belgelerden hareketle ortaya çıkan kodlardan katılımcıların sıklıkla bahsetmiş oldukları konular, kavramlar ve katılımcı özelliklerini görebilmek mümkündür. Çalışmada yapılan kodlamalarda özelden genele, kodlardan kategorilere gidilerek aslında tablonun tamamını görebilmek, bütüncül bir resim üzerinden konuşabilmek mümkün hale gelmiştir. Katılımcılara ait tüm belge ve kodlar kullanılarak ortaya çıkan kelime bulutunda en sık bahsedilen konular ve kelimeleri de görmekteyiz *(Şekil 28)*. Buna göre Trabzon'da ailece hep birlikte piknik/şenlik/festival etkinliklerinden biri veya birkaçı hakkında bilgiler elde edilirken, geleneksel yemekler, bayramlar, doğum günleri, cenaze, düğün ve bayramlardaki yemek kültürüne ilişkin konulardan da sıklıkla bahsedilmiştir.



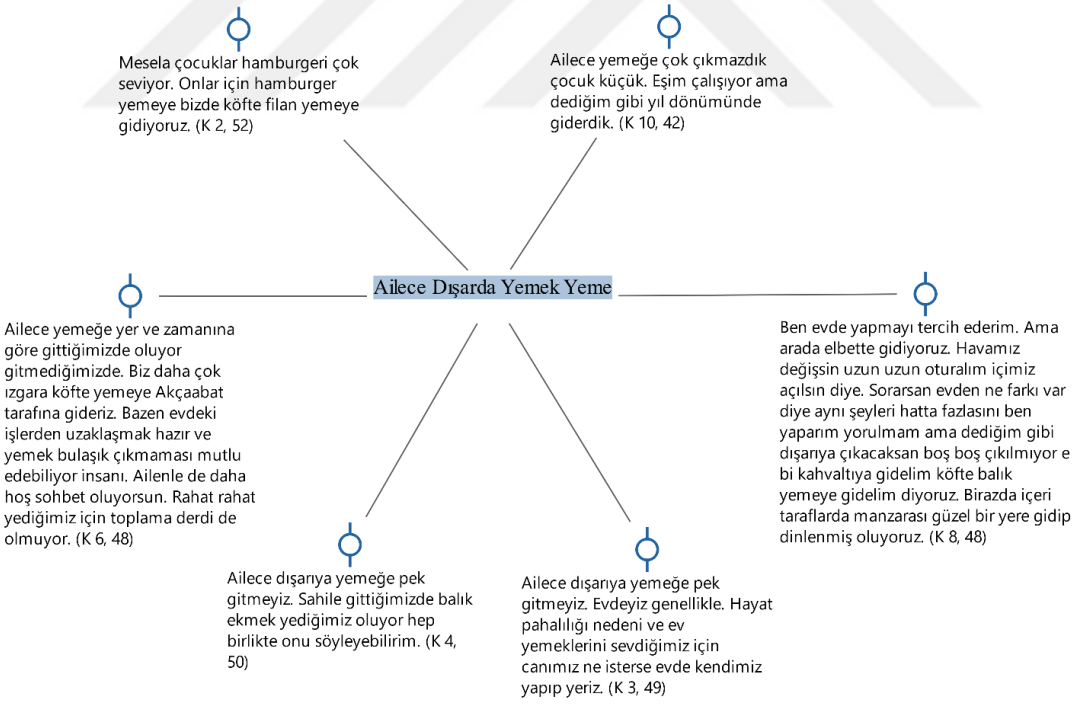
Şekil 28 Katılımcılara Ait Tüm Belge ve Kodlarla Ortaya Çıkan Kelime Bulutu

Çalışmada yemeğin işlevsel yönlerinden açık işlev olarak görülebilecek karın doyurmanın yanında diğer işlevleri üzerinde durulmaya çalışılmıştır. Yemek konusu işlevsel teori ile ilişkilendirilerek iletişim işlevi; sözel işlevler bağlamında, kuşaklararası iletişim işlevi, sohbet, muhabbet işlevi, yardımlaşma, paylaşma ve kitle iletişim işlevleri; sözel olmayan işlevler bağlamında ise benliğin sunumu olarak yemeğin işlevi (günler), sınıf ve statü göstergesi olarak yemeğin işlevi, kimlik İnşası olarak yemeğin işlevi, dayanışma, bütünleşme işlevlerinden bahsedilmiştir. Burada gündelik yaşamda bireylerin rasyonel bir akla sahip olarak yaptıkları bilinçli eylemlerdeki anlamları okuma ve keşfetme amacı da vardır. Bu yönüyle ise çalışma da sembolik etkileşimci bir teoriden de yola çıkarak bireylerin toplumsal dünyaya ilişkin nasıl bir anlam ürettikleriyle ilgilenmektedir (Ritzer & Stepnisky, 2014: 336). Gündelik hayat içerisinde buluşmak veya görüşmek istediğimiz insanlar ile "hadi bir çay içelim mi?" "kahve içelim mi?" "yemeğe çıkalım mı?" şeklindeki ifadeler aslında yeme-içme konusundaki işlevler ve anlamların değişimini düşünmeye yol açmaktadır.

Kültürel açıdan yemek konusu ise çalışmanın ikinci boyutunu oluşturmuştur. Kültür, insan hayatını kolaylaştıran yön veren rehberlik eden toplumca paylaşılan bir kavramdır. Sosyalizasyon sürecinde kültür öğrenilmekte ve paylaşılmaktadır. Yemeğin kültür aktarım işlevine sahip olması kuşaklararası iletişimi pekiştiren bir yöne sahiptir. Kültürden hareketle

yemek kültürü içerisinde ikram ve israfın katılımcılar için ifade ettiği anlamlar üzerinde durulmuştur. Sofrada gerçekleşen ritüeller; yemek duası, yemeğe başlama sırası kültürle ilişkilendirilerek ele alınmaya çalışılmıştır. Ayrıca bölgeye özgü yiyeceklerin simgesel anlamları yiyeceğin toplumsal işlevleri düşünülerek ele alınmıştır.

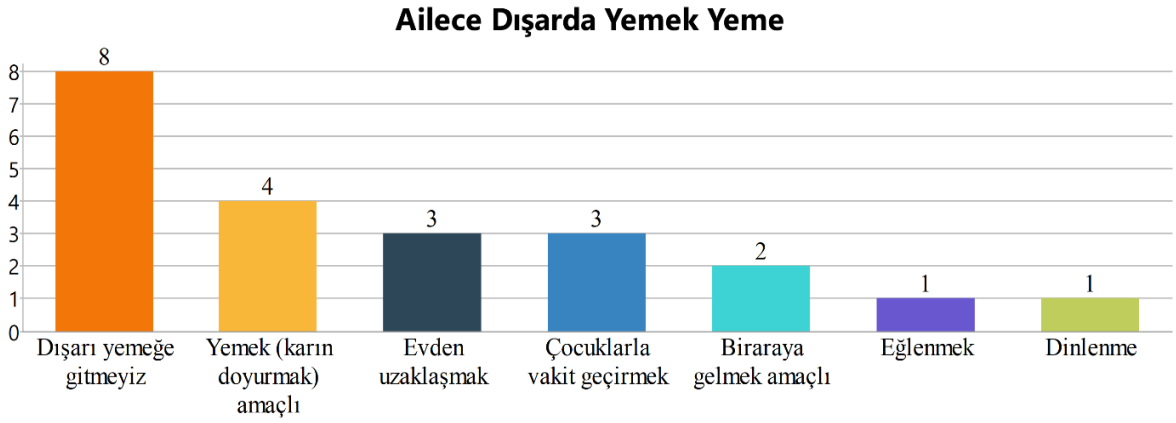
Tüm bu konular içerisinde "*yemek aile içi iletişimi nasıl etkilemektedir?"* sorusundan hareketle öncelikli olarak katılımcıların günlük yemek yeme örüntüleri anlaşılmaya çalışılmıştır. Yani araştırmada katılımcılar günlük hangi öğünlerde yemek yiyorlar kimlerle, hangi saatlerde nasıl yenildiğine dair deneyimler anlaşılmaya çalışılmıştır. Bu konuda merkez ilçe ve diğer ilçelerde görüşülen katılımcılar arasında farklılık olup olmadığı da katılımcıların ifadelerinden ortaya çıkmıştır. Ailece kahvaltı, Pazar kahvaltısı, ailece dışarda yemek yeme dair deneyimler öğrenilmiş olup bu konudaki deneyimlerden bazıları tek vaka modeli olarak şu şekilde özetlenebilir;



Şekil 29 Ailece Dışarda Yemek Yemeye İlişkin Tek Vaka Modeli

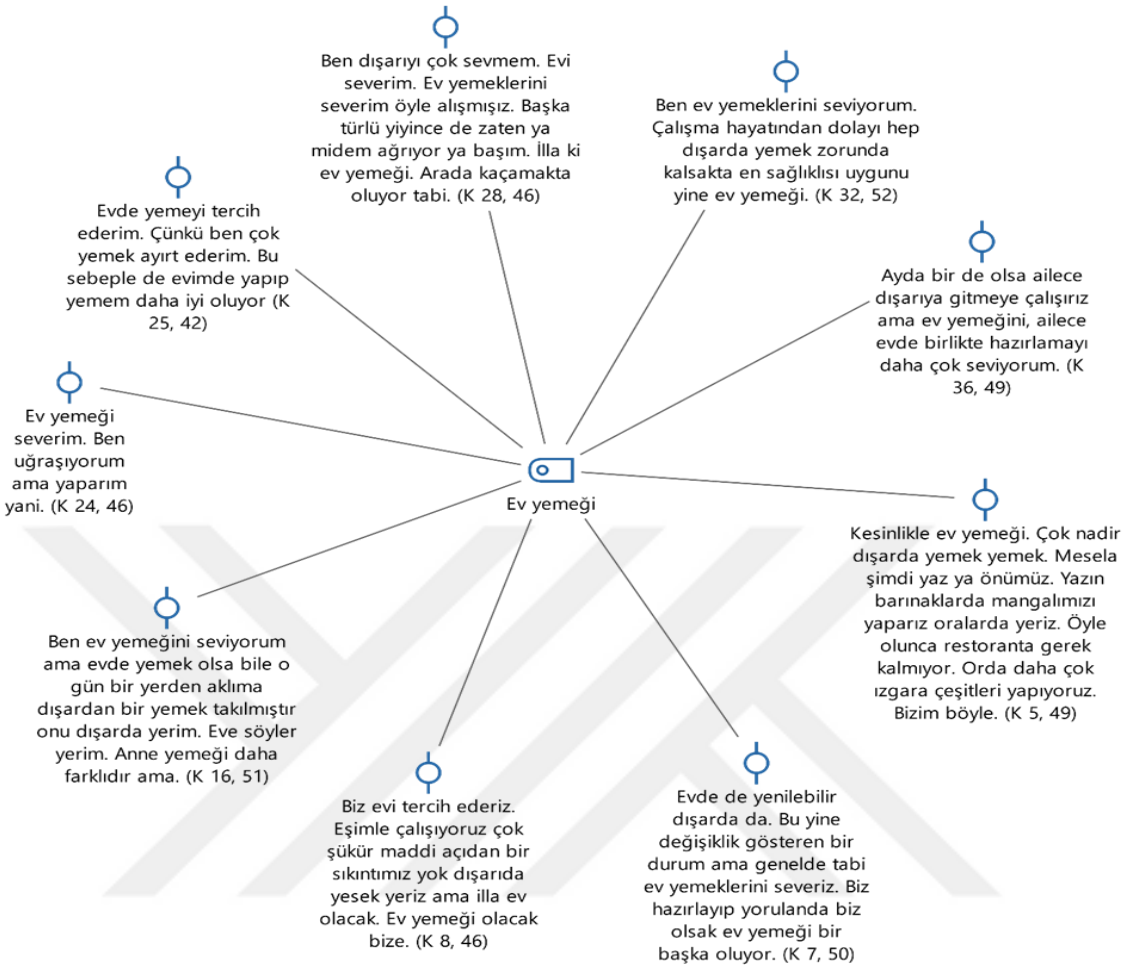
Ailece Dışarda yemek yemeye gitmenin amacı, anlamı üzerine odaklandığımız bu kısımda ortaya çıkan kodlar K 2, kodlu katılımcının belirtmiş olduğu karın doyurmak amaçlı olabilir aynı zamanda çocukla iletişim açısından önemli olabilecek bir boyuta sahip olabilir. K,10 katılımcının belirttiği gibi kutlama amacı taşıyabilir ya da K 8 kodlu katılımcının belirttiği gibi evden uzaklaşmak, dinlenmek amaçlı olabilir. Kodlu bölümlere göre yapılan bu tek vaka modelinde farklı kodlara ilişkin ifadelerde aynı zamanda dışarıda yemeğe gitmeyiz diyenlerin sayısının da çok olduğunu belirtmekte fayda var. Görüşülen kişilerin ekonomik açıdan zorluklar, vakit sıkıntısı, ev yemeği tercihleri nedeniyle ailece dışarda yemeğe gitmediklerini söylemek mümkündür.

Ailece dışarda yemeğe giden katılımcıların bu konudaki amaçları grafikte de görüldüğü üzere; karın doyurmak, evden uzaklaşmak, çocuklarla vakit geçirmek, bir araya gelmek, eğlenmek ve dinlenmek amacı şeklinde ifade edilmiştir.



Şekil 30 Katılımcıların Ailece Dışarda Yemek Yeme Tercihlerini Gösterir Grafik

Dışarda yemek yemeyi tercih etmeyen veya dışarı yemeğe gitmeyen bazı katılımcılar bunun nedenini ekonomik durum ile açıklarken bazı katılımcılar bunun nedenini 'ev yemeği'ni tercih etmesi olarak açıklamıştır. Dolayısıyla çalışmada ortaya çıkan diğer önemli bir kod *'ev yemeği'* olmaktadır. Katılımcılardan bazıları ev yemeği ya da anne yemeği olarak anlattıkları yemekteki hazırlık sürecini, lezzetini, daha sağlıklı olarak görmesi gibi nedenlerle dışarda yemek yerine evde yemeyi tercih etmişlerdir. Katılımcıların bu konudaki görüşlerini 'ev yemeği' olarak tek vaka modelinde görebilmek mümkündür (Şekil 31) :



Şekil 31 Ev Yemeği Koduna İlişkin Tek Vaka Modeli

Çalışmada sıklıkla kodlanan bir alan olarak ev yemeği kodu ortaya çıkmış ve bu keşfedici olmuştur. Bazı kodlar önceden öngörülebilir olurken bazı kodlar katılımcılarla görüştükçe ortaya çıkmaktadır. Ev yemeği kodunu mekân olarak eve bağlılığın bir anlamı, lezzet, tat, temizlik, sağlık gibi kavramlarla ilişkilendirerek ele almak mümkündür.

Çalışmada yemeğin/sofranın çocukları eğitici öğretici bir işleve sahip olabildiği sonucuna da ulaşılmıştır. Yani aileler yemekte sofrayı hem karın doyurma hem de eğitim öğretim işleviyle kullanabilmektedir.

Çocuklarla yemek yeme sürecini anlatan K 38 kodlu katılımcı; gelininin torununa nasıl yemek yedirdiğini şu şekilde anlatmıştır: *"Gelin çocukların tabaklarına bir şeyler yapıyor. Sayarak yedirmeye çalışıyor. Sayı sayarlar yerken; 1. Kaşık, 2. Kaşık diye.."*

K 13 kodlu katılımcıya göre ise; *"torunlarımın anneleri etkinlikler yapıyor. Yemek yerlerken besinlerden bahsediyor mesela. Şunun şöyle bir rengi var şöyle bir özelliği var gibi. Boyama yaptırır. Yemek dışında masada her şeyi yapıyoruz. Yemek diye oturduğumuz sofrada her türlü etkinlik, oyun vb. oluyor kısaca"* şeklinde gözlemlerini ve deneyimlerini paylaşmıştır.

Katılımcılardan elde edilen verilerden *günlük öğünlere* ilişkin dikkat çeken noktalardan bir tanesi ise insanların öğün sayısını eski zamanlarda olduğu gibi ikiye düşürmeleri olmuştur. Öğünler içerisinde en çok sabah kahvaltısının ihmal edilen ya da atlanılan bir öğün olduğu bilinmektedir (Baysal, 1999: 1). Yapılan bu araştırmada ise bu durumun tam tersine Trabzon'da görüşülen katılımcıların sabah kahvaltısına önem verdikleri görülmektedir. Kahvaltının hafta içi evde ailece/tek başına ya da işte arkadaşlar ile yapılabildiği, hafta sonları ise ailece hep birlikte kahvaltı yapıldığı ifade edilmiştir. Hafta sonu kahvaltıları çeşit, paylaşım, birlik beraberlik olarak hafta içinden farklı olurken Pazar kahvaltısı da yine görüşülen bazı katılımcılar tarafından önemli olduğu belirtilmiştir. Görüşmelerde atlanılan öğün olarak tespit edilen öğün öğle yemekleri olmuştur. Güne erken başlayan çalışma hayatında olan katılımcılar için öğle yemekleri önemli olurken; evde olan, ev hanımı ya da çalışmayan, güne geç başlayan kişiler için kahvaltının geç saatlerde yapılmasına bağlı olarak öğle yemeklerinin atlandığı ya da atıştırmalıklar ile geçiştirilen bir öğün olduğunu belirtmek gerekir. Akşam yemekleri, ailedeki bireylerin bir araya geldikleri gün sonu toplanması gibi de görülebilir. Akşam yemeğinde yemekler yenirken; iletişimin, paylaşımın daha fazla olduğu, sofrada daha uzun süre kalındığı katılımcıların ifadelerinden tespit edilmiştir. Günlük öğünlerde il/ilçe düzeyinde önemli bir farklılık tespit edilmemiştir. Ancak medeni durum ve çalışma durumuna bağlı farklılıklarda yukarıda da bahsettiğimiz üzere vardır.

Bayramlarda yenilen yemekler ve hazırlık süreçleri sorulduğunda ise katılımcılar Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramındaki yemekler ve hazırlık süreçlerine dair deneyimlerini paylaşmışlardır. Katılımcıların ifadelerinden yola çıkarak; bayramlarda hazırlık süreçlerinde kır ve kent merkezlerinde belirgin farklılıklar olmasa da değişiklik

göstermektedir. Kent merkezlerinde (merkez ilçe) yaşayanlar hazırlıklarını kendileri ya da kız kardeş, akrabalar yardımıyla yaptıklarını ifade ederlerken; kırsal alanlarda (ilçe, köy) hazırlık süreçlerinin komşularla imece olabildiği anlatılmıştır. Kalabalık için Ramazan'dan önce yufka yapılacaksa herkese dönüşümlü yapıldığı ya da zahmetli bir hazırlık varsa imece usulü yardımlaşarak yapıldığı ifade edilmiştir.

Trabzon merkez ilçede (Ortahisar) Faroz mahallesi ise görüşülen diğer mahallelere göre geleneksel özelliklerini koruyan, yardımlaşma, paylaşım, akrabalık ve komşuluk ilişkilerinin önemli olması yönüyle farklılaşmıştır.

Kutsal gün yemekleri başlığı altında bahsedilen bir diğer konu iftar olmuştur. İftar sofralarının diğer günlerde kurulan sofralardan farklı olarak kalabalık olması, misafirlerin ağırlandığı; bu anlamda etkileşim ve paylaşımın arttığı sofralar olduğu söylenebilir. İftarlarda yemeğin hazırlık aşamasında yemekten, çay faslına kadar pek çok değerde paylaşılmaktadır. İftarlarda yemek öncesi veya sonrasında yapılan dualarla, hep birlikte sofraya oturma ve birlikte yemeğe başlama gibi birlik beraberliği güçlendiren bir yöne de sahip olmaktadır.

Özel gün ve kutlama yemekleri kategorisi altında; düğün, nişan, doğum günü, evlilik yıl dönümü, iş yemekleri, kırk uçurması, diş buğdayı, emeklilik, veda yemekleri, anneler günü, maç günleri gibi kodlar ortaya çıkmıştır. Yapılan bu araştırmada kodlara ilişkin frekans dağılımlarına bakıldığı zaman katılımcıların en fazla kutladıkları özel günlerin başında doğum günleri gelmektedir. Katılımcıların kendilerinin ya da yakınlarının (eş, çocuk, anne, baba, kardeş) doğum günlerini önemsedikleri görülmektedir. Kutlamanın sembolü ise pasta olmaktadır. Özel birtakım hazırlıklar yapılmasa bile pasta alınarak ya da evde pasta yapılarak ailece, eş, dost, akraba veya komşular ile topluca yapılan bir etkinlik olarak karşımıza çıkmıştır. Görüşülen katılımcıların bir kısmı tarafından kendileri için doğum günlerinin önemli olmadığı ifade edilmiş olsa da eşi, çocuğu önem verince değer verdikleri kişilerin doğum günlerinin kutlandığı görülmüştür.

Çalışmada katılımcıların düğünleri de önemsedikleri görülmektedir. Bütçeye göre tercihler farklılaşsa da düğünün yemekli olması ya da misafirlere düğün öncesi veya sonrası evde, dışarda yemek verilmesi şeklinde bir eğilim tespit edilmiştir. Misafirperverliğin bir simgesi olarak yemekle ağırlama şekli düğünlerde de önemsenmektedir. Bu tema altında

diğer önemli bir kod ise evlilik yıl dönümleri olmuştur. Trabzon'da görüşülen katılımcılardan özellikle kadın katılımcıların yıl dönümlerine (tanışma, evlilik vb.) önem verdikleri görülmüştür. Bu konuda görüşülen katılımcılardan bazıları eşlerinin bu günleri hatırladıklarını ancak aldığı hediyeyi bile mahallede biri görürse korkusu ile kendilerine vermediklerini ifade etmişlerdir. Burada aslında toplumsal cinsiyet rol kalıplarına uyan davranışları sergileme eğiliminde olan erkek kimliği üzerine yapılacak başka çalışma konuları hakkında farklı bir pencere açılmıştır. Yapılacak başka çalışmalarda bu konu üzerinde de durulabileceğini belirtmekte fayda vardır.

Çalışmada özel gün ve kutlama teması altında keşfedici bir diğer kod ise maç günleri olmuştur. Trabzon'da futbol özelinde "Trabzonsporlu" olmak Trabzonlu ruhunu yaşamakla eş değer bir hale gelmiş olarak gözlenmiştir. Özel gün olarak maç günlerini anlatan bazı katılımcılar maçlardan önce veya sonrasında köfte ekmek şeklinde arkadaş/akraba grupları ile yemekler yendiğini sonrasında zafer var ise kutlamak için yine dışarıda bir şeyler yeme-içmeye gittiklerini ifade etmişlerdir. Burada aynı zamanda araştırmacı gözlem notu olarak şunu da belirtmek gerekmektedir; maç günleri ailece yapılan sosyal bir etkinlik haline gelmiş olup dışarda yemek yemenin, topluca vakit geçirmenin de bir aracı haline gelmiştir.

Eğlence yemekleri başlığı altında ise günler ele alınmıştır. Günler, denilince akla ilk gelen kadın günleri (altın günü, dolar günü, Türk parası günü) olmaktadır. Ancak bu çalışmada katılımcıların ifadelerinden yöreye özgü yeni kodlar ortaya çıkmıştır: erkek günleri ve akraba günleri. Dolayısıyla Trabzon'da çalışmada dikkatimizi çeken konulardan biri de günler olmuştur. Çünkü Trabzon'da kadın/erkek gün kültürünün çok yüksek olduğu gözlenmiştir. İnsanlar farklı amaçlarla günler yapıyorlar ve bir kişinin birden fazla güne katıldığı olmaktadır. İlgili bölümde günler amaçlarına göre detaylıca anlatılmış olup burada özetle şunu belirtmek gerekmektedir. Akraba günleri akrabalarla iletişimde kalmanın bir aracı olmuştur; erkek günleri para biriktirmenin, kadın günleri; sosyalleşmenin, paylaşımın, birikimin, çeşitli yiyecekler yemenin, sohbetin, dedikodunun, boş vakit değerlendirmenin; emekli günleri, emekli olup benzer yaş ve statüye sahip kişilerin bir arada vakit geçirdikleri bir işleve sahip olmuştur.

Eğlence yemekleri kısmında diğer başlıklar; piknik, şenlik ve festivaller olmaktadır. Bu etkinliklerde amacın ne olduğu; yeme/içme mi yoksa başka ne tür amaçlar ile gerçekleştiği anlaşılmaya çalışmıştır. Trabzon doğal güzelliği, yeşili, mavisi bol olan bir

şehirdir. Dolayısıyla burada bu tür etkinlikler aile veya arkadaşlarla, akrabalarla birlikte vakit geçirmek amaçlı tercih edildiği görülmektedir. Ancak bazı katılımcılar her yerin piknik yeri gibi yeşili bol olduğu için ayrıca bir yere gitmediklerini bahçede, köyde piknik yaptıklarını ifade etmişlerdir. Piknikte mangal yakmanın gençlerin ilgisini çektiği (onların ancak bu tür etkinliklerle akrabalarla bir araya geldiklerini) ve mangal yapmak amaçlı ailece deniz kenarına gittiklerini de ifade eden katılımcılar olmuştur.

Taziye yemekleri başlığı altında ele alınan cenaze yemeklerinde ise, "cenaze evinde nasıl bir hazırlık olur?" "yemekleri kim hazırlar?" sorularında amaç cenaze yemeklerinden hareketle bu süreçteki sosyolojik arka plana odaklanmak olmuştur. Bu bağlamda Trabzon'da cenaze evine 3 gün ila 40 gün arasında komşulardan, akrabalardan vb. kişilerden yemek geldiği görülmüştür. Katılımcıların ifadelerinden hareketle bu çalışmadaki bulgular geçmişte kaldığı düşülen bazı değerlerin Trabzon merkezde dâhil olmak üzere yaşatıldığı ve devam ettiğini göstermektedir. Cenaze zamanlarında yardımlaşma, dayanışmanın ve paylaşımında yoğun olduğu gözlenmiştir.

Yemeğin iletişim olarak işlevleri sözel olan ve sözel olmayan iletişim işlevi olarak ele alınmıştır. Yemeğin sözel iletişim işlevi; sohbet, kuşaklararası iletişim, kitle iletişim, yardım ve paylaşma şeklinde olurken; sözel olmayan iletişim işlevi, günlerde benliğin sunumu, sınıf ve statü göstergesi, kimlik göstergesi, dayanışma, bütünleşme aracı da olabilmektedir.

Yemek kültür aktarım aracı olabilmektedir. Görüşülen katılımcılar yemek yapmayı anneden, internetten, kendi kendine öğrendikleri, kayınvalideden, görümceden, abladan, teyzeden kısaca büyük, yakın olan kimselerden veya teknolojinin imkânlarını kullanarak öğrendiklerini ifade etmişlerdir. Çocuğu olan katılımcıların kendi çocuklarına yemek yapmayı öğretip öğretmedikleri sorulduğunda ise daha çok okumaları için yemek yaptırmadıklarını, öğretmediklerini ifade etmişlerdir. Bunun yanında çocuklarına yemek yapmayı öğreten katılımcılarda bulunmaktadır. Çocuğuna yemek yapmayı öğreten katılımcılar bu konuda merak ve istekli olmanın önemli olduğunu düşündüklerini ifade etmişlerdir. Bunun yanında bazı kelimelerin katılımcılar için ifade ettiği anlamlara odaklanılarak israf ve ikram kelimelerinin anlamları üzerinde durulmuştur. Trabzon'da israf konusunda katılımcıların hassas oldukları gözlenmiştir. Yemekleri israf etmediklerini; yenilecek kadar kararında pişirildiği, fazla olan yemeklerin buzluklarda tekrar yenmek üzere

kaldırıldığı, komşulara verilebildiği ya da fazlasının sokak hayvanlarına ya da köyde tavuğa, ineğe verildiği ifade edilmiştir.

İkram kelimesi ise misafir, misafirperverlik kavramları ile açıklanmıştır. Sofradaki ritüellerin de sorgulandığı bu kısımda yemeğe başlama konusunda büyük/küçüğün beklenildiği ve hep birlikte yemeğe başlamaya önem verildiği, yemekten önce temizliğe (el yıkama) dikkat edildiği, yemekte bilen varsa yemek duası ama özellikle Ramazan aylarında yemek duasının yapıldığı ifade edilmiştir.

Yiyeceğin sembolik anlamları da bu çalışmanın kültür başlığı altında yer alan ve dikkat çeken bir kısım olduğu düşünülmektedir. Bu kısımda Türk yemek sofralarının vazgeçilmezi ekmek, çay kahve, kuruyemiş ve meyvenin toplumsal işlevi anlaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmada ekmeğin nimet olarak kutsal görüldüğü, yüksekte tutulduğu ekmeğin çöpe gitmediği ifade edilmiştir. İçecek olarak çay ve kahve kültürü üzerinde durulmuştur. Kahvenin gün içerisinde akşam saatlerinden önce tüketildiği ancak çayın sabah ve akşamları tüketildiği sohbet ve keyif ile ilişkilendirildiği anlaşılmıştır. Kuruyemiş olarak fındığın Trabzon'da önemli olduğu; çay ile birlikte fındık kavurması tüketimi yemek kültürüne ilişkin geleneksel bir yönün olduğunu da belirtmek gerekir. Meyve konusunda katılımcılar meyveyi ara öğün olarak tükettiklerini, sağlık için veya çocuklar için (çocuklarla birlikte) meyve tüketiminin olduğunu da ifade etmişlerdir.

Sonuç olarak çalışmada Trabzon örnekleminde ortaya çıkan kodlardan hareketle; Trabzon'a özgü ya da aileye özgü şeklinde ifade edilen bulgular vardır. Bu bulgular yapılacak başka çalışmalar açısından fikir verici olabilir. Sosyolojik açıdan ele alınan yemek konusu kuşaklararası iletişim, aile ve toplumsal ilişkiler, değerler ve kültür açısından önemsenmektedir.

Yemeğin sosyolojik anlamı üzerine düşünüldüğü zaman alanda çalışılabilecek konu ve kapsamların çeşitli olduğunu söylemek mümkündür. Bu çalışmadaki sahadan keşfedilen kodlardan hareketle alanda yapılacak başka çalışmalara katkı sağlaması açısından şu öneriler yapılabilir;

1. Anne yemeği/ev yemeği konusunun toplumsal açıdan öneminin ne olduğu,
2. Sofraların çocuklar açısından işlevleri,
3. Trabzon'da şenlik ve yemek kültürü araştırılabilir,
4. Trabzon'da gün konusu; erkek günleri, akraba günleri keşfedici kodlardan olup araştırılabilir konulardandır.

KAYNAKÇA

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. Electronic Turkish Studies, 9(11).

Adorno, Theodor W. (2011). *Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi*, (Çev. Nihat Ülner. Mustafa Tüzel, Elçin Gen), 6. Baskı, İletişim Yayınları.

Akarçay, **E.** (2012). Kâh Kahvehane Kâh Café: Küreselleşen Eskişehir'de Kahve Tüketimi Üzerine Kuramsal Bir Giriş. İletişim. ss.181-202.

Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*, Phoenix Yayınevi.

Akarçay, E. (2016). *Gastronominin Toplumsal Serüveni:* Sosyoloji. *Gastronomi ve Medya (Ed. Hakan Yılmaz).* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, ss. 212-237.

Akarçay, E., & Suğur N. (2015). Dışarıda Yemek: Eskişehir'de Yeni Orta Sınıfın Fast-Food Yeme İçme Örüntüleri. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, 18 (1), 1-29. DOI: 10.18490/sad.19085

Akın G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Antropoloji, (30), 33-52.

Akıncı, R. E. (2019). *Bizi Şekillendiren Kültür-Sosyal Kültürel Antropolojiye Giriş*, 1. Basım, Nobel Yayınevi.

Aktay, Y. (1997). *Body, Text, Identity The Islamist Discourse Of Authenticity In Modern Turkey*, PhD. Thesis, METU.

Aktay, Y. Çaha, Ö. vd. (2013). *Din ve Toplum*, (Ed. Yasin Aktay), Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Alptekin, M. Y. (2013). Sosyolojide Coğrafyacı Yaklaşım ve Trabzon'da Toplumsal Karakterin Ekolojik Yorumu. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 15(15), 77-98.

Anık, C. (2014). *İletişim Sosyolojisi Kuramsal Temelleri*, Derin Yayınları.

Artık, N., Şanlıer, N. & Ceyhun Sezgin, A. (2019). Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, Detay Yayınları, Ankara.

Barthes, R. (1993). *Göstergebilimsel Serüven,* (Çev. Mehmet Rifat- Sema Rifat), 1. Baskı, Yapı Kredi Yayınları.

Baş T. & Akturan U. (2017). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Sosyal Bilimlerde Bilgisayar Destekli*, 3. Baskı, Seçkin Yayıncılık.

Baysal, A. (1999). Kahvaltı ve Okul Başarısı. Beslenme ve Diyet Dergisi, 28(1), 13.

Bekar, A., & Zağralı, E. (2015). The Effects of Turkish Food Culture and Technological Developments on the Food Culture. *Journal of Tourism Theory and Research, 1*(1), 40-48.

Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, Milli Folklor Dergisi, 22 (87), 159-169.

Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi: Mutfağa ve Yiyeceğe Sosyolojik Bir Bakış.* Phoenix Yayınevi.

Beşirli, H. (2020). Yemek, Kültür ve Kimlik İlişkisi Üzerine Değerlendirmeler, (Ed. Hayati Beşirli, Zeynep Serap Tekten Aksürmeli, Kültür ve Kimlik: Disiplinlerarası Yaklaşımlar,) Siyasal Kitabevi, Ankara.

Bingör, B. (2016). Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi

Bourdieu, P. (1999). *Sanatın Kuralları*, (Çev. Necmettin Kâmil Sevil), 1. Baskı, Yapı Kredi Yayınları.

Bourdieu, P. (2015). *Ayrım,* (Çev. Derya Fırat Şannan, Ayşe Günce Berkkurt), 1. Baskı, Heretik Yayınları.

Bozkurt, G. (1991). *İnsan ve Kültür*, 5. Basım, Remzi Kitabevi, İstanbul.

Bozkurt, V. (2018). *Değişen Dünyada Sosyoloji*, 14. Baskı, Ekin Yayınları.

Breadsworth A. & Keil T. (2002). Sociology on The Menu, Routledge London.

Breadsworth A. & Keil T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. (Çev. Abdülbaki Dede), Phoenix Yayınları.

Bulut, M. (2018). Dönüşen Düğüne Tanıklık Etmek. Folklor/Edebiyat, 24(95), 35-56.

Büke, A. (2008). Küreselleşme, Ulusötesileşme ve Emperyalizm: Tarım ve Gıda Sosyolojisinin Türkiye Örneğinde Değerlendirilmesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Ankara: ODTÜ.

Büyükokutan, A. (2012). Geleneksel Altın Günlerine Halkbilimsel Bir Yaklaşım: "Muğla Örneği". Karadeniz-Blacksea-Черное море, (14), 117-133.

Canatan, A. (2008). Toplumsal Değerler ve Yaşlılar. Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi, 1 (1), 62-71.

Canatan, A. (2016). Yaşlılıkta Sosyal İlişkiler ve Kuşaklararası Etkileşim, (Ed.Harun Ceylan) Yaşlılık Sosyolojisi, Nobel Yayınları, ss.139-155.

Caplan, P. (2003). *Food, Health and İdentify*, Routledge.

Carolan, M. (2016). *The Sociology of Food and Agriculture*, Second Edition Routledge.

Chamberlain, K. (2004). Food and Health: Expanding the Agenda for Health Psychology. *Journal of Health Psychology*, *9*(4), 467–481.

Creswell John W. (2013). Qualitative Inquiry & Research Design (2020). (Çev. Mesut Bütün, Selçuk Beşir Demir (2020). Nitel Araştırma Yöntemleri, Siyasal Kitabevi, 5. Baskı)

Çavaş, R. (2017). Kuruyemiş Ansiklopedisi, 1. Baskı, Overteam Yayınları.

Çaycı, A. E. (2019). Sosyal Medya'da Dijital Yemek Kültürü. Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD), 5(1), 120-136.

Çerikan, F. U. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi, 8(1), 481-511.

Çetin, C. (2008). Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 48(2), 111-126.

Çetin, K. (2020). *Mutfak ve Yemek Kültürü*, Ravza Yayıncılık, İstanbul.

Çevik Özdemir, H. (2018). *Çocuk ve Aile*, 1. Baskı, (Ed. Rıdvan Küçükali), Anı Yayıncılık, Ankara.

Çınar, S. (2007). Talcott Parsons ve İşlevselci Kuram. Sosyoloji Notları, 3, 35-43.

Çinay, H. (2020). Yemek ve Sofranın Temsili: Fatih Akın Filmleri, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi

De Vault, M.L. (1991). *Feeding The Family,* The University of Chicago Press, London.

Demirgül, F. (2018). "Çadırdan saraya Türk mutfağı", 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (1): 105-125.

Demirkol, N. (2013). "Bir Masa Etrafında Toplanmak: Kültürler Arasılığın Hayata Geçirilme Alanı Olarak Sofra ve Mutfak". Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri. Ankara: Unesco Yayınları, 23-30.

Doğdubay, M. & İlsay, S. (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi Konulu Festivaller,* (Ed. H. Yılmaz), Detay Yayıncılık, 169-191.

Douglas, M. (1997). Deciphering a Meal (Vol. 2007, pp. 36-54). New York: Routledge.

Dunbar, R. I. M. (2017). Breaking bread: the functions of social eating. *Adaptive Human Behavior and Physiology*, *3*(3), 198-211.

Durkheim, E. (2013). *İntihar,* (Çev. Z. Zühre, İlkgelen), 1. Baskı, Pozitif Yayınları.

Eker, H. (2018). "Toplumsal Cinsiyet Bağlamında İş Dışı Zaman Kullanımı: Kamuda Çalışanlar Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme." OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, 8(15), 1218-1240.

Ekerim, F., & Tanrısever, C. (2020) "Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması, *Gastronomy Festivals and Their." Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 8(3) :2277-2297.

Ekin, D. (2022) Kahvaltılıklar, Metro Gastro Dergisi, 100. Sayısı https://view.publitas.com/metro-gastro/sayi -100-nisan-mayis-haziran-2022, Erişim Tarihi: 28.05.2022

Elias, N. (2004). *Uygarlık Süreci Cilt-1*, Çev. Ender Ateşman, İletişim Yayınları.

Eren, D. (2019). *Mutfak Turizmi Üzerine Bir Araştırma*, 1. Baskı, Gazi Kitabevi.

Ergün, Z. (2019). Yüzyüze İletişimden Kitlesel İletişime Geçiş Sürecinde Bir İletişim Formu Olarak Kız İsteme Geleneği: Gözüm Sende Programı Örneği, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Radyo Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Ersavaş, H. (2018). 20. Yüzyıldan Günümüze Kadar Orta Toroslarda Yaşayan Yörüklerin Yemek Kültürü ve Mutfak Yapısı, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi

Evans, D. (2020). *Sıfır Atık: Tüketim Kültürü ve Gıda İsrafı,* (Çev. Burcu Yeşil), 1. Baskı, İstanbul, Yeni İnsan Yayınevi.

Faroqhi S. ve Neumann K. C. (2016). *Soframız Nur Hanemiz Mamur,* 1. Basım, Alfa Yayınları.

Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. Folklor/Edebiyat, 20(80), 129-140.

Fidan, M. & Urhan Torun B. (Editör), (2019). *Konuşulmayan Dil Sözsüz İletişim*, 2. Baskı, Ankara, Gazi Kitabevi.

Fischler, C. (1980). Food Habits, Social Change and The Nature/Culture Dilemma. Information (International Social Science Council), 19(6), 937-953.

Funk, R. (2013). *Ben ve Biz- Postmodern İnsanın Psikanalizi*, Çev. Çağlar Tanyeri, 3. Baskı, Yapı Kredi Yayınları.

Germov, J., & Williams, L. (2008). "Exploring the Social Appetite: A sociology of Food and Nutrition. A sociology of Food & Nutrition: The Social Appetite", No.3: 3-23.

Gezon L. & Kottak C. (2016). Kültür, Çev. Akile Gürsoy, İkinci Basım, Nobel Yayınları.

Giddens, A. (1994). *Modernliğin Sonuçları,* Çev. Ersin Kuşdil, Birinci Baskı, Ayrıntı Yayınları.

Girard, R. (2010). *Kültürün Kökenleri,* (Çev. Ayten Er, Mükremin Yaman), 1. Baskı, Dost Kitabevi Yayınları.

Glesne, C. (2020). Nitel Araştırmaya Giriş, (Çev. Ali Ersoy, Pelin Yalçınoğlu) 6. Baskı, Anı Yayıncılık.

Goffmann, E. (2009). *Günlük Yaşamda Benliğin Sunumu*, (Çev. Barış Cezar), 1. Basım, Metis Yayınları.

Goodman, D., & Dupuis, E. M. (2002). "Knowing Food and Growing Food: Beyond the Production–Consumption Debate in the Sociology of Agriculture" Sociologia Ruralis, 42(1): 5-22.

Goody J. (1987). Cooking, Cuisine and Class, 1. Baskı, (Çev. Günay Güran, Müge (2013) *Yemek, Mutfak ve Sınıf,* İstanbul, Pinhan Yayıncılık.)

Gökçegöz, S. (2019). Yemek Kültürünün Rasyonelleşmesi: Kayseri'de Dışarıda Yemek, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Kayseri: Erciyes Üniversitesi.

Gönenç, Ö. (2014*). İletişim Dünyası*, Derin Yayınları, İstanbul.

Güldemir, O. (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi,* (Ed. Hakan Yılmaz), Detay Yayıncılık.

Güler, S. (2010). *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(S 1), 24-30.

Gültekin, H. (2019). Yemek Sosyolojisi Bağlamında Üniversitesi Öğrencilerinin Yemek Yeme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi: Cumhuriyet Üniversitesi Örneği, Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyoloji Anabilim Dalı Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Güngör, Ö. Polat, F. (2015). Yurtdışında Ramazan'ın Sosyo-Psikolojik Yönleri (Amerika Örneği). Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1 (1), 125-158.

Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. Journal of International Social Research, 10(54): 561-570.

Güvenç, B. (1991). İnsan ve Kültür, 5. Basım, Remzi Kitabevi.

Hatipoğlu, A. & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması . Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11 (2): 62-74.

Heitmann, S., Robinson, P. & Povey, G. (2011). Slow Food, Slow Cities and Slow Tourism. *Research Themes for Tourism*, 114-128.

Ichijo A. ve Ronald R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*, (Çev. Emrullah Ataseven), Ayrıntı Yayınları.

İçli, G. (2015). Sosyolojiye Giriş, 7.Baskı, Anı Yayıncılık.

Kanık, İ. (2017). Gastro-Endişe ve Yeni Toplumsal Hareketler (Gastro-Anxiety and New Social. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 599, 620.

Karaca, Ş. & Gümüş N. (2018). *Kültür ve Tüketim,* Gazi Kitabevi.

Karakuş Umar, E. (2019). Sosyolojik Bakış Açısından Gıda Güvencesi Kavramı. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi , 20 (37) , 1027-1046 .

Karasar, N. (2020). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, 36. Basım, Nobel yayınevi.

Kartal, A., Ergin, E., & Kanmış, H. D. (2020). COVID-19 Pandemik Salgın Döneminde Yaşam Kalitesini Arttırmaya Yönelik Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite Önerileri. Avrasya Sağlık Bilimleri Dergisi, 3 (COVID-19), 149-155.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi.14 (3), 191-210.

Kirman, M. A., & Özbolat, A. (2017). İslam, Kutsal ve Seküler. *Çukurova Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi (ÇÜİFD*), 17(2), 19-41.

Koca, N., & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri, *Electronic Turkish Studies*, 9(8): 35-45.

Kulak, Ö. (2016). *Theodor Adorno: Kültür Endüstrisi Kıskacında Kültür,* Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe Anabilim Dalı Basılmamış Doktora Tezi.

Kut, G. (2002). Türklerde Yemek Kültürü. Türkler, IV. C., Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 215-221.

Kutluay Merdol, T. (2019). *Beslenme*, Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

Lee, K. H., Scott, N., & Packer, J. (2014). Habitus and Food Lifestyle: In-Destination Activity Participation of Slow Food Members. Annals of Tourism Research, 48, 207-220.

Malinowski, B. (1998). *İlkel Toplum*, (Çev. Hüseyin Portakal), 1. Baskı, Öteki Yayınevi.

Marshall, G. (2009). Sosyoloji Sözlüğü, (Çev. Osman Akınhay, Derya Kömürcü), Bilim ve Sanat Yayınları.

Merriam, B. S. (2015). Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber, (Çev. Prof. Dr. Selahattin Turan) 3. Baskı, Nobel Yayınları.

Milliyet Gazetesi, "*3 Öğün Yemek Yemeye Ne Zaman Başladık"* https://www.milliyet.com.tr/gundem/3-ogun-yemek-yemeye-ne-zaman-basladik- Erişim Tarihi: 20.02.2020

Milor, V. (2014). *Az Bulunan Anadolu Yemekleri,* https://www.milliyet.com.tr/cadde/vedat-milor/az-bulunan-anadolu-yemekleri-1865230, Erişim Tarihi: 28.10.2020

Mintz, S.W. (1997). *Şeker ve Güç- Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, (Çev. Şükrü Alpagut), 1. Basım, Kabalcı Yayınevi.

Nahya, Nilüfer Z. (2012). *Şehir ve Mutfak Kültürü,* 1. Baskı, Ürün Yayınları, Ankara.

Nalbant Arabacı, E. (2019). Norbert Elias'ın Uygarlık Kuramı Üzerine Bir İnceleme, Suç ve Ceza Dergisi, 3 (12): 65-95.

Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*, Der Yayınları.

Orçan, M. (2008). *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*, 2. Basım, Harf Eğitim Yayıncılığı.

Öz, E. (2017). "Beslenme ve Yemek Yeme Aynı Şey mi?" Milliyet Gazetesi, https://www.milliyet.com.tr/pembenar/esra-oz-gazeteci/beslenme-ve-yemek-yeme-ayni-sey-mi-2391605, Erişim Tarihi: 02.04. 2020.

Özbey, Ç. (2011). *İletişim Yetersizliği Olan Bireylere İletişim Becerilerini Kazandırmada 'Resim Değiş Tokuşuna Dayalı İletişim Sistemi ile Yapılan Öğretimin Etkililiği,* Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Özdemir, M. (2020). Coğrafi İşaretler ve Türk Mutfak Kültüründe Bir İmge: Espiye Pidesi. Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi, 8 (25), 92-104 . DOI: 10.33692/avrasyad.836094

Özen, G. Ç. (2020). *Kurban Bayramı İbadeti: İstanbul'da Bir Saha Çalışması Örneği*. Aydın Türklük Bilgisi, 6(1), 49-69.

Özenoğlu, A. (2018). Duygu Durumu, Besin ve Beslenme İlişkisi. Acıbadem Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 9(4): 357-365.

Özgökbel, S. (2020). Değişen Yeme Pratikleri, Beslenme Alışkanlıkları ve Diyet Deneyimleri, Sosyal Bilimler Ensitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Özkan, Ç. (2020). Somut Olmayan Kültürel Miras Çanakkale Ayvacık Yemekleri, 2. Baskı, Gazi Kitabevi, Ankara.

Özteke, B. (2012). *Şehir ve Mutfak Kültürü*, Ed. Z. Nilüfer Nahya, Ürün Yayınları.

Patton, M.Q. (2018). Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri, (Çev. Mesut Bütün, Selçuk Beşir Demir) 2. Baskı, Pegem Akademi.

Petrini, C. (2017). Terra Madre, (Çev. Güliz Akyüz Yıldırım) Yeni İnsan Yayınevi.

Pirani, D., Harman, V., & Cappellini, B. (2021). Family Practices and Temporality at Breakfast: Hot Spots, Convenience and Care. Sociology.

Poloma, M. (2012). *Çağdaş Sosyoloji Kuramları*, (Çev. Prof. Dr. Hayriye Erbaş), 5. Basım, Palme Yayınevi.

Pultar, G. (Ed.). (2014). *Imagined Identities: Identity Formation in the Age of Globalism*. Syracuse University Press. 59-67. Erişim: http://www.jstor.org/stable/j.ctt1j1ntt8

Ritzer, G. & Stepnisky J. (2011), Sociological Theory, 8. Baskı Sosyoloji Kuramları, (Çev. Himmet Hülür (2014). *Sosyoloji Kuramları*, 9. Baskı, De ki Yayınları).

Ritzer, G. (2000). *Büyüsü Bozulmuş Dünyayı Büyülemek,* (Çev. Şen Süer Kaya), 1. Baskı, Ayrıntı Yayınları.

Ritzer, G. (2011). *Toplumun Mc Donaldlaştırılması,* (Çev. Şen Süer Kaya), 2. Basım, Ayrıntı Yayınları.

Ritzer, G. (2014). *Sosyoloji Kuramları,* (Çev. Himmet Hülür), De ki Yayınları.

Saatçi, G. (2016). Sosyal Medya ve Gastronomi, (Ed. Hakan Yılmaz), Detay Yayıncılık.

Sağır, A. (2013). Gün Algısı ve Sosyalleşme: Safranbolu Örneğinde "Gün" Sosyolojisi Denemesi, The Journal of Academic Social Science Studies, 6 (5): 477-496.

Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, 20(1), 271-298.

Sağır, G. (2017). Küreselleşmeden geleneksele dönüşte slow food ve cittaslow hareketi. *The Journal of Social Science, 2*(1), 50-59.

Sakaoğlu, N. (2016). Soframız Nur Hanemiz Mamur, (Ed. Faroqhi S. ve Neumann K. C.) 1. Basım, Alfa Yayınları.

Sancaklı, S. (2013). Hadisler Çerçevesinde İsraf Olgusunun Analizi. Journal of the Faculty of Divinity, 45.

Schneider, S. (2008). Good, Clean, Fair: The Rhetoric of the Slow Food Movement, *College English,* 70 (4): 384-402.

Seçkin, G. & Çelik, H. (2019). "Televizyon ve Yeni Medyada Yöresel Türk Yemek Kültürlerinin Yeniden Üretimi", 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi

Maddi Kültür, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları, 401-408.

Sevim, C. (2017). Yemek Kültürü ve Sofra Seramikleriyle Etkileşimi. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, *7*(2), 195-206.

Sevinç, Ö. G. F., & Çakmak, Ö. G. T. F. (2017). Tüketim Kültüründe Çiğ Beslenme ve Yaşayan Besinler. *İnternational West Asia Congress Of Tourism (IWACT'17) The Book Of Full-Text* (p. 147).

Solmaz Y. & Dülger Altıner, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1 (3), 108-124.

Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 1289-1310.

Swartz, D. (2011). *Kültür ve İktidar,* (Çev. Elçin Gen), 1. Baskı, İletişim Yayınları.

Şener, N . (2014). Sosyal Medyada Günün Menüsü: Sosyal Medyada "Paylaşılan" Yemek Fotoğrafları Üzerine Bir Değerlendirme. Erciyes İletişim Dergisi , 3 (3):72-82.

Şimşek, A. (2018) (Ed.). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Şimşek, N., Soylu, A. & Özkaya, F . (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 17 (3), 496-508.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (18), 273-283.

Tanrıkulu, M. (2019). *Coğrafya ve Kültür*, 3. Baskı, Pegem Akademi.

Taşpınar, O. (2018). "Fast Food Tüketiminde Ailenin Rolü; Çanakkale Örneği". MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7(3): 880-892.

Tayar M., Hecer C. (2016). Hazır Yemek Sistemleri, 2. Baskı, Dora Yayınevi.

Tezcan, M. (2000a). *Türk Ailesi Antropolojisi,* İmge Kitabevi.

Tezcan, M. (2000b). *Türk Yemek Antropolojisi*, Kültür Bakanlığı Yayınları.

Toprak, A. (2019). Türk Kültüründe Misafirperverlik ve Sofra Açmak/Sofra Çekmek (Samsun örneği). Mecmua, (7), 74-81.

Tovmasyon, T. (2004). *Sofranız Şen Olsun,* 3. Baskı, Aras Yayıncılık.

Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*, 1.Basım, İstanbul, Ege Yayınları.

Unur, K. & Gök, D. K. (2012). Tüketicilerin Tez Yemek Tüketme Nedenleri: Mersin Şehir Merkezinde Faaliyet Gösteren Yerel, Ulusal, Uluslararası Zincir Tez Yemek İşletme Müşterileri Örneği . Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15 (27) , 357-387.

Ünal, M., & Zavalsız, Y. S. (2016). Küreselleşme Karşıtı Bir Hareket: Yavaş Hareketi. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, *5*(4).

Vatandaş, C. (2007). Toplumsal Cinsiyet ve Cinsiyet Rollerinin Algılanışı. İstanbul Journal of Sociological Studies, (35), 29-56.

Vergi H. & Koç, B. (2021). *Tüketici Tercihi ve Ekmek İsrafı*, 1. Baskı, Gazi Kitabevi.

Vural, İ. (2016). İletişim, 2. Baskı, Ankara, Pegem Akademi Yayıncılık.

Ward P., John C. & Julie H. (2010). "A Sociology Of Food and Eating: Why Now?". Journal of Sociology. No.46 (4):347-351.

Yakıcı, A. (1991). Düğün ve Kültürümüzdeki Yeri. Milli Folklor Dergisi, s.2 , 33-36.

Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültür*, 1. Baskı, İstanbul, Yapı Kredi Yayıncılık.

Yıldırım A. & Şimşek H. (2016). *Nitel Araştırma Yöntemleri*, 10. Baskı, Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, E. (2019). Yemek, Ulusal Kimlik ve Milliyetçilik İlişkisi Üzerine:" Çiya" Markası ve "Turquality" Programı Örnekleri Üzerinden Bir Yaklaşım Denemesi. Ekonomi Politika ve Finans Araştırmaları Dergisi, 4(2), 188-203.

Yılmaz, H. (2016). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi,* 1. Baskı, Ankara, Detay Yayıncılık.

Yılmaz, H. (2016). *Gıda ve Beslenme Sosyolojisi*, Anadolu Üniversitesi AÖF Yayınları.

Zencirkıran, M. (2017). *Davranış Bilimleri*, 2. Baskı Dora Yayınları.

**

https://www.etimolojiturkce.com/kelime/sofra, Erişim Tarihi: 04.04.2020

https://aregem.ktb.gov.tr/TR-279417/somut-olm-kult-miras-turkiye-ulusal-envanteri.html Erişim:30.12.2020

https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html Erişim Tarihi: 02.03.2021

EKLER

EK 1. Görüşme Formu

Tarih ve Saat (Başlangıç-Bitiş) _____

GİRİŞ (Bilgilendirme)

Merhaba, benim adım Kübra ERCAN ve Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyoloji Bölümü Doktora Öğrencisiyim. Doktora tezi kapsamında İletişim ve kültür aktarımı olarak yemek konusunun sosyolojik boyutu hakkında bir araştırma yapıyorum ve size bu konu hakkında bazı sorular sormak istiyorum. Bu çalışmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra görüşmeyi sonlandırma hakkına sahipsiniz. Bana görüşme sürecinde söyleyeceklerinizin tümü gizlidir. Ayrıca araştırma sonuçlarını yazarken, görüştüğüm bireylerin isimlerini kesinlikle rapora yansıtmayacağım. Başlamadan önce, söylediklerimle ilgili belirtmek istediğiniz bir düşünce ya da sormak istediğiniz bir soru var mı? Görüşmeyi izin verirseniz kaydetmek istiyorum.

DEMOGRAFİK BİLGİLER

Adı ve Soyadı _____

Doğum Yeri ve Doğum Yılı _____

Yaşadığı yer (il/ilçe) _____

Medeni Hal ve Çocuk Sayısı _____

Öğrenim Durumu: _____

Meslek: _____

(EK 1 Devamı)

GÖRÜŞME SORULARI

1. Günlük yemek yeme sürecinizi anlatır mısınız?
   -Yemek yeme saatleriniz nasıldır?
   -Kahvaltıyı birlikte mi yaparsınız? Yemeği birlikte mi yersiniz?
   -Pazar kahvaltısının veya hafta sonu yapılan kahvaltının diğer günlerden farkı oluyor mu?
   -Akşam yemekten sonra çay, kahve, meyve saati vb. yapıyor musunuz?
2. Yemek yapmayı kimden öğrendiniz bahseder misiniz?
   -Geleneksel yemeğiniz var mı? Siz yapar mısınız?
   -(Varsa) çocuğunuza yemek yapmayı öğretiyor musunuz?
3. Yemek yerken sohbet/muhabbet eder misiniz?
   -Sofrada hangi tür konulardan konuşuluyor anlatır mısınız?
4. (Varsa)çocuklarla yemek yeme süreci nasıl oluyor?
   -Hazırlanan yemeklerde farklılıklar oluyor mu?
   - Yemek için çocuğa yönelik sunumlarınız oluyor mu?
   -Sofrada etkinlikler yapıyor musunuz?
5. Hazırlamış olduğunuz yemek/tatlı vb. komşularınız veya yakınlarınız ile paylaşım oluyor mu? Anlatır mısınız?
   -Özel günlerde hazırlanan yemeklerde yardımlaşma olur mu?
6. Günlere katılıyor musunuz? (Altın günü, Türk parası günü, Dolar günü vb.) Nasıl geçtiğinden bahseder misiniz?
   - Günlerde ne tür yiyecekler tercih edersiniz?
7. Yemeklerinizde sunum önemli midir?
   -Yemeklerin sunumunda nelere dikkat edersiniz anlatır mısınız?
8. Bayramlarda özel olarak hazırladığınız yemek(ler) var mıdır? Hazırlık sürecinden bahseder misiniz?
9. Düğün, iftar, cenaze vb. zamanlarda yemekleri kim hazırlar? Hazırlık süreci nasıl oluyor anlatır mısınız?
10. Özel gün (doğum günü, evlilik yıl dönümü...) veya kutlamalarda (iş yemeği, diş buğdayı, nişan vb.) yemek sizin için önemli midir? Bu tür günleri nasıl kutlarsınız?
    -Evde mi dışarı da yemek yemeyi tercih edersiniz?

11. Ailece yemeğe gider misiniz? Ne tür yiyecekler tercih edersiniz?

-Ailece piknik/şenliklere katılır mısınız? Bu tür etkinliklerde ne tür yiyecekler tercih edersiniz?

12. Yöreye/bölgeye özgü şenlikleriniz/etkinlikleriniz var mı? Bu etkinliklerde yeme-içmeye dair nasıl paylaşımlar oluyor anlatır mısınız?

13. Yemeğe nasıl başlarsınız? Bahseder misiniz?

-Yemekten önce yemek duası olur mu?

-Ailede yemeğe ilk kim başlar?

-Yemek artınca nasıl değerlendirirsiniz?

14. İkram sizin için ne demektir? Bahseder misiniz?

EK 2. Katılımcılara Ait Belge Değişkenleri

Belge Adı	Meslek	Yaşadığı Yer	Öğrenim Durumu	Yaş	Medeni Hal	Çocuk Sayısı	Kodlu Bölümler
E 11	Mühendis	Merkez ilçe	Yüksek Lisans	35	Evli	Yok	43
E 16	Tekniker	Merkez ilçe	Üniversite	27	Bekar	Yok	41
E 31	Öğrenci	İlçe	Üniversite	25	Bekar	Yok	33
E 32	Mühendis	İlçe	Üniversite	28	Evli	2	40
E 33	Esnaf	İlçe	Lise Mezun	36	Evli	3	40
E 34	Fotoğrafçı	Merkez ilçe	Üniversite	36	Evli	1	40
E 35	Özel Sektör	Merkez ilçe	Lise Terk	52	Evli	2	38
E 37	Serbest çalışan	İlçe	İlkokul	47	Evli	2	34
K 1	Bakıcı	İlçe	İlkokul	57	Evli	2	45
K 2	Memur	İlçe	Üniversite	44	Evli	3	35
K 3	Hademe	İlçe	İlkokul	57	Evli	2	34
K 4	Temizlikçi	İlçe	Ortaokul	42	Evli	2	36
K 5	Emekli	İlçe	Lise	61	Evli	2	26
K 6	Ev hanımı	Merkez ilçe	Ortaokul	56	Evli	2	32
K 7	Kısmi zamanlı	Merkez ilçe	Lise	42	Bekar	2	28
K 8	Emekli	Merkez ilçe	Üniversite	57	Evli	2	32
K 9	Emekli	Merkez ilçe	Lise	65	Bekar	Yok	31
K 10	Ev hanımı	Merkez ilçe	Ortaokul	58	Evli	1	36
K 12	Ev hanımı	Merkez ilçe	Lise	54	Evli	2	36
K 13	Emekli Öğretmen	İlçe	Üniversite	74	Dul	4	29
K 14	Emekli	İlçe	Lise	68	Evli	2	30

K 15	Ev hanımı	İlçe	Ortaokul	72	Bekar	3	39
K 17	Öğretmen	İlçe	Üniversite	51	Evli	2	31
K 18	Ev Hanımı	Merkez ilçe	Lise	60	Evli	2	30
K 19	Ev hanımı	İlçe	Lise	49	Dul	1	32
K 20	Ev hanımı	Merkez ilçe	İlkokul	36	Dul	2	31
K 21	Ev hanımı	İlçe	Ortaokul	59	Evli	2	33
K 22	Ev hanımı	Merkez ilçe	İlkokul	72	Evli	2	30
K 23	Ev hanımı	Merkez ilçe	İlkokul Terk	84	Bekar	Yok	27
K 24	Ev hanımı	Merkez ilçe	Ortaokul	68	Evli	1	30
K 25	Özel Sektör	Merkez ilçe	Lise	38	Bekar	Yok	34
K 26	Ev hanımı	İlçe	İlkokul	58	Evli	2	35
K 27	Ev hanımı	Merkez İlçe	İlkokul	54	Evli	2	30
K 28	Ev hanımı	Merkez ilçe	İlkokul	63	Evli	2	34
K 29	Akademisyen	İlçe	Yüksek Lisans	36	Bekar	Yok	33
K 30	Emekli Muhtar	Merkez ilçe	Ortaokul	64	Evli	2	33
K 36	Fizyoterapist	İlçe	Yüksek Lisans	29	Bekar	Yok	37
E 38	Emekli	İlçe	Ortaokul	62	Evli	3	39
K 39	Ev hanımı	İlçe	İlkokul	32	Dul	2	26
K 40	Temizlikçi	Merkez İlçe	Lise	42	Evli	1	37