

YEMEK SOSYOLOJİSİ

Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış

Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ

Ankara, 2025

Bu kitabın yayın hakkı PHOENİX YAYINEVİ'ne aittir. Yayınevinin ve yayıncısının yazılı izni alınmaksızın kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopyalanamaz, çoğaltılamaz ve yayınlanamaz.

Yemek Sosyolojisi

Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış

Yazar: Prof. Dr. Hayati Beşirli

Kapak Tasarımı ve Sayfa Düzeni: Gamze Uçak

©Phoenix Yayınevi Tüm Hakları Saklıdır.

1. Baskı: Aralık 2012, Ankara

2. Baskı: Eylül 2017, Ankara

3. Baskı: Mart 2021, Ankara

4. Baskı: Eylül, 2025, Ankara

ISBN No: 978-605-4657-25-4

Phoenix Yayınevi-Ünal Sevindik

Yayıncı Sertifika No: 11003

Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1

Kızılay/Ankara

Tel: 0 (312) 419 97 81 pbx

Faks: 0 (312) 419 16 11

e-posta: info@phoenixkitap.com

<http://www.phoenixyayinevi.com>

Baskı:

Vadi Grafik Ltd. Şti.

İvedik Organize Sanayi 1420. Cd. No: 58

Ostim Yenimahalle/Ankara

Sertifika No: 47479

Dağıtım:

Siyasal Kitabevi

Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1

Kızılay-Ankara

Tel: 0 (312) 419 97 81 pbx

Faks: 0 (312) 419 16 11

e-posta: info@siyasalkitap.com

<http://www.siyasalkitap.com>

Ođlum Uraltay Doruk'a

Hayati BEŐIRLİ (Prof. Dr.), 1974 yılında Samsun-Terme’de doğdu. İlk ve orta öğrenimini Terme’de tamamladı. 1994 yılında Hacettepe Üniversitesi, Edebiyat Fakóltesi, Sosyoloji Bölümü’nde Lisans eğitimini, 1998 yılında Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim dalında yüksek lisans ve 2003 yılında da doktora eğitimini tamamladı. 2008 tarihinde Üniversitelerarası Kurul’dan “Sosyoloji Doçenti” unvanını alan Dr. Beşirli, 2013 yılında profesör doktor unvanını almıştır. Halen Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakóltesi, Sosyoloji Bölümünde akademik faaliyetlerini yürütmektedir.

Dr. Beşirli’nin Türkiye’de yüksek öğrenim gören yabancı uyruklu öğrenciler ve kültür sosyolojisi alanında yayımlanmış birçok eseri ve bildirileri bulunmaktadır.

İÇİNDEKİLER

FOTOĞRAFLAR	9
ÖNSÖZ	13

YİYECEKLERE VE MUTFAĞA SOSYOLOJİK BAKIŞ19

1. Yemek ve Kültür	21
2. Yiyecekleri Toplumsal Cinsiyetlemek	38
3. Sosyoloji Teorilerinde Yemek ve Beslenme	39
3.1. Yapısalcılık	40
3.2. İşlevselcilik	45
Değerlendirme	50
Kaynaklar	51

SOSYAL SİMGE, KÜLTÜRÜN SİMGESELLİĞİ VE YEMEK.....53

1. Simgelerin Kültürel Anlamı	58
2. Sembolik Etkileşimcilik Teorisi ve Diğer Yaklaşımlar	60
Değerlendirme	70
Kaynaklar	72

DİN VE YEME-İÇME.....73

1. Dinsel Beslenme Pratiklerinin Kaynakları ve Yerine Getirdiği Fonksiyonlar	80
2. Farklı Dinlerde Beslenme Pratikleri	92
2.1. Hinduizm	93

2.2. Cainizm.....	94
2.3. Şinto (Kamilerin Yolu)	95
2.4. İslâmiyet.....	97
2.5. Hıristiyanlık	106
2.6. Yahudilik.....	115
3. Bayramlar, Oruçlar ve Festivaller.....	122
Değerlendirme	135
Kaynaklar	139
GÜÇ, OTORİTE, EŞİTSİZLİKLER VE YEME-İÇME	141
1. İktidar.....	142
2. Tüketilenlerin ve Tüketenlerin Farklılaşması	147
3. Tüketenlerin Ayrıcalığı	150
4. Tüketime Biçimi	163
4.1. Yüksekte Oturma	164
4.2. Sağ ve Sol Yan Ayrışması	167
4.3. Sofra Arkadaşlığı	169
Değerlendirme	170
Kaynaklar	173
YEMEK VE KÜLTÜR	179
1. Kültürel Etnosentrizm ve Mutfak.....	186
2. Kültürel Yayılma ve Mutfak.....	193
3. Sosyalizasyon Sürecinde Yemek	206
Değerlendirme	217
Kaynaklar	218
TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK.....	221
1. Türklerin Yaşadığı Coğrafya ve Beslenme İlişkisi.....	222
2. Et.....	225
3. Kımız	233
4. Türklerde Yemek ve Statü İnşası İlişkisi	235

4.1.Dede Korkut Destanında Yemek Sembolizmi.....	238
4.2. Orhun Yazıtlarında Yemek Sembolizmi	244
Değerlendirme	248
Kaynaklar	250

TÜRK DEVLET SİSTEMİNDE TOPLUMSAL DÜZENİN İNŞAASINDA İŞLEVSELÇİ BAKIŞ AÇISIYLA “ÜLÜŞ” VE “CİLİK” GELENEĞİ253

Özet	253
Giriş.....	254
Devlet sistemi olarak “ülüş”	259
Sonuç	283
Kaynaklar	286

TÜRK KÜLTÜRÜNDE GÜÇ, İKTİDAR, İTAAT VE SADAKATİN YEMEK SEMBOLİZMİ ESASINDA DEĞERLENDİRİLMESİ289

Özet	289
Giriş.....	290
Güç, İktidar, İtaat ve Yemek.....	292
Sonuç	311
Kaynakça.....	312

ÖNSÖZ

Sosyoloji nedir? Sorusunun cevabını vermek kolay olarak görülse de oldukça zordur. Bu zorluk kavramın ifade bulacağı somutlamaları yapmanın güçlüğünden kaynaklanmaktadır. Bu durum sosyolojinin diğer sosyal disiplinlerle olan ilişkilerine de yansımaktadır. Bu da sosyolojinin çalışma alanının sınırlarını çizmeyi zorlaştırmaktadır. İçinde yaşadığımız dönemde kültürel çalışmalar alanının açılmasıyla sorun kısmen çözülmüş gibi görülmektedir. Ancak bu durum belki de sosyolojinin kendine ait alanı korumasını zorlaştıracaktır.

Bu eser, sosyolojiyi ve çalışma alanını yemek ve mutfak üzerinden tanımlama çabasıdır. Yemek ve mutfak üzerinden sosyoloji yapmaya çalışmak besinlerin yetiştikleri fiziksel çevreden farklı olarak kültürel alana taşınmasını amaçlamaktadır. Bu çalışmaya ilişkin fikrin ortaya çıkmasında Artun Ünsal'ın "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi"¹ adlı çalışmasının

¹ Ünsal, Artun (2008), Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi, Türk Mutfağı, Edt. Özge Samancı, Ahmet Bilal Arslan, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı. sayfa 179-195

önemli bir etkisi olmuştur. Bu makale ile yiyeceklere ve yemeğe farklı bir gözle bakmanın gerekliliği belirlemiştir. Makalenin yazarına teşekkür etmek bir borçtur.

Kültürün besinler ve beslenme üzerindeki belirleyiciliğinin vurgulanması gayreti bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Bu amaçla birinci bölümde yemek ve toplum ilişkisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu başlık altında yemek, sadece besin olarak düşünülmemesinin gerekliliği ve her kültürde nelerin yenileceği veya nelerin yenilemeyeceğinin sıkı kurallarla belirlendiği üzerinde durulmuş ve sosyoloji yaklaşımlarından yapısalcılık ve işlevselciliğin yemeğe bakışı ifade edilmiştir.

İkinci bölüm simgeler ve toplum esasında şekillenmiştir. Bu başlıkta insanların simge yaratmaları ve kültürün simgeselliği üzerinde durulmuştur. Simge kelimesinin üzerinde uzlaşılararak inşa edilmiş ortak bir normlar ve teamüller dizisini ifade ettiği ve bu unsurlar sayesinde kapsanan anlamın kişi veya kişilere iletildiği üzerinde durulmuştur. Bu bölümde yemek ve mutfağın simgesel anlamı ve törensel yemeklerin yerine getirdikleri fonksiyonlar değerlendirilmiştir.

Üçüncü bölümde dinin bireysel ve toplumsal hayat üzerindeki belirleyiciliğinden hareketle beslenme pratiklerini şekillendirici etkisi üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda sosyalleşme sürecinde dinsel değerlerin kazanımı ve bu değerlerin kültürel olanla ilişkisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu başlık altında farklı dinlerde yeme içme pratikleri incelenmiştir. İnsanın bedeni üzerinde iktidar tesisinin beslenme ile ilişkisi değerlendirilmiştir.

Dördüncü bölümde insanlar arasında sosyal farklılaşmanın çok eski olduğu, insanlığın ilk döneminden itibaren yöneten ve yönetilen ayrımının söz konusu olduğu kabulünden hareketle

beslenme pratiklerine bu durumun nasıl yansıdığı iktidar, güç, otorite kavramları esasında değerlendirilmiştir. Farklı toplumsal tabakalaşma tiplerinde bu farklılaşmanın nasıl görüldüğü incelenmiştir.

Beşinci bölümü, yemek ve kültür ilişkisinin değerlendirilmesi oluşturmaktadır. Bu başlık altında kültüre ilişkin çeşitli kavramlar esasında mutfak incelenmiştir. Kültürel farklılıklar belirleyiciliğinde, dünyamızda aynı zamanda görülen tek tipleştirici etkinin mutfağa nasıl yansıdığı toplumların ötekisinin beslenmesini nasıl algıladığı bu başlık altında değerlendirilmiştir.

Türk kültürü oldukça geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Yemek kültürünün oluşmasında bölgesel, iklimsel çeşitliliğin ve farklı kültürlerle olan temasının yarattığı zenginliği görmek mümkündür. Türk kültürünün gelişme dönemleri itibariyle beslenme düzenindeki farklılaşmaları altıncı bölümde incelenmiştir. Bu bölümde özellikle statü inşa sürecinde yemeğin yeri üzerinde durulmuştur.

Burada belirtmek istediğim bir diğer husus eserde kullanılan fotoğraflara ve çalışmaya kaynaklık eden makalelerime yöneliktir. Eserde kullanılan fotoğrafların büyük bir kısmı arşivimdenidir. Bu arşiv Kırgızistan, Kazakistan, Çin, Moğolistan, Macaristan'da gerçekleştirilen araştırmalara dayanan geniş bir coğrafyanın ürünüdür. Çalışmaya temel oluşturan ve kaynaklık eden makaleler ise; "Yemek, Kültür, Kimlik", *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık, sayı 87 s. 159-169 (2010), "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (2011), 58, s139- 152, "Türk Devlet Sisteminde Toplumsal Düzenin İnşaasında İşlevselci Bakış Açısı

sıyla “Ülüş” ve “Cilik” Geleneği”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* (2012), 63, s337- 358 makaleleridir.

Bu çalışmanın Türk yemek sosyolojisi alanının oluşmasına katkı sağlaması dileğiyle.

Ankara, 2025

Dördüncü Baskıya Önsöz

Değerli okuyucular,

Yemek sosyolojisi alanında öncü olmanın hazzını sizlerle yaşıyoruz. Okuyucu desteği eserlerin varlığını sürdürmesinde önemli bir yere sahip.

Teşekkür ederiz.

Ankara, 2025

YİYECEKLERE VE MUTFAĞA SOSYOLOJİK BAKIŞ

Yemek ve besinler üzerine uzun süre konuşmak mümkündür. Özellikle içinde yaşadığımız dönemde, toplumlar arasında beslenme pratiklerindeki farkların önceki dönemlere göre daha da azalması ve ortaya çıkan beslenme sorunlarının küresel bir biçim kazanması bunun önemli bir sebebidir. Son çeyrek asırdır beden algısına ve düzensiz beslenme rejimine dayalı olarak oluşan anoraksiya ve obezite sorunları hiç yadsınamayacak düzeyde devletlerin politika üretimi sürecini etkiler hale gelmiştir. Beslenme üzerinde küreselleşmenin baskın tek tipleştirici etkisinin yanı sıra, kültürler hala belirleyiciliğini korumaktadır. Kültürel etki besinlerin üretimi, tüketimi ve dağıtım organizasyonlarının şekillenmesi ve buna bağlı oluşan toplumsal ilişkilerin açıklanması sürecinde belirleyici sosyal kurumlar ile sosyolojik anlamda önem kazanmaktadır. Sosyoloji için yiyeceklerin üretimi, tüketimi ve bunu sağlayan organizasyon yapısının incelenmesi oldukça önemlidir. Buna ilave olarak sosyoloji besinlerin fizyolojik ihtiyacı karşılama sürecindeki rolünden ayrı bireylerin statü inşası sürecinde yerine getirdiği fonksiyonlara da odaklanmaktadır. Mutfak etkinliği-

nin iki düzeyi vardır. Biri maddenin kendisini (mutfakta hazırlanmış olan şey), diğeri ise çevresi, yani gerçekleşmesinin üstünde olan şeyi: besinlerin üretimi ve ticarileşmesi, tekniklerin genel düzeyi, toplumsal kurumlar vs (Boudan, 2006:13) ifade etmektedir. Bu iki etkinlikte yemek kültürünü oluşturmaktadır.

Genellikle yemek servisi yapılan yerlere “beslenmek için” gidildiği sanılır. Oysa diğer tüm faktörler değerlendirildiğinde bunun böyle olmadığı sosyal ilişki, statü ve merak giderme amaçlarının da önde geldiği görülür. Gastronomi* hükümdarların, onlara yakın çevrelerinin, din liderlerinin ve tüccarların mutfaklarında gelişti. Bu zümrelerin ortak paydası ise servet, kültür ve boş zamandır. Bunların olduğu yerlerde iyi yemeğe talep olmuş ve yaratıcı aşçılar finanse edilmiş ve teşvik görmüştür. Çeşitli baskıların yaşandığı ve gelir dağılımının adaletsiz olduğu zamanlarda ise karın doyurmakla yetinilmiştir (Gürsoy, 1995:78).

Besinlerin üretim organizasyonları birçok faktöre dayalı olarak kendini göstermektedir. Uluslararası faaliyette bulunan bir gıda üretim ve pazarlama zinciri ekonomik ve politik bir sistemin temsilcisi olarak da algılanmaktadır. Bunun yanı sıra bir coğrafyada yaşayan farklı ırkî veya kültürel grup mensupları için özel yiyecek üretimi ve satışı gerçekleştirmekte, hatta besin zincirinde yer alan işletmeler mensupları için tedarik zinciri oluşturmaktadırlar. Bugün yaklaşık 250 bin Çinli’nin ve 2 bin Türk’ün yaşadığı Macaristan’da sadece bu topluluk üyeleri için hizmet veren restoranlar bulunmaktadır. Bu toplulukların üyeleri kendi coğrafyalarından getirdikleri işlenmemiş, yarı işlenmiş veya işlenmiş birçok ürünü kendileri için hizmet

* Türk Dil Kurumu, Güncel Türkçe Sözlük’te “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistem” olarak tanımlanmaktadır.

sağlayan marketlerden temin ederek damak tatlarını sürdürmektedirler.

1. Yemek ve Kültür

Yemek, sadece beslenmek olarak düşünülmemelidir. Her kültürde nelerin yenileceği veya nelerin yenilemeyeceği, nasıl yeneceği sıkı kurallarla belirlenmiştir. Burada besinlere ilişkin olarak insanoğlunun ayırımı yaptığı, biz- onlar, aynı-farklı, iç-dış, iyi-kötü, kültür-doğa gibi zıtlıklar düşünüldüğünde yenir-yenmez ayırımının en temel ve en önemli ayrımlardan biri olduğunu ileri sürülebilir. Yenir olan bir şey, vücuda alınmasında bir tehlike arz etmeyen şeydir. Buna karşın yenilirlik ve yenmezlik durumu kültürel anlamda düşünüldüğünde sadece besinsel etkinlik ve metabolizmanın fizyolojik işlevi üzerine oturtulabilecek bir durum değildir. Gerçekte, kültür, besleyici değeri şüpheli olan ve hatta zehirli içeriği olabilecek bir takım besinleri yemeye uygun bulabilirken, besleyici potansiyele sahip olan bütün bir besin grubunu kabul edilemez bulabilir. Bu durumda kabul edilmezlerin tüketimi hiçbir koşulda mazur görülemezken besin değerine bakılmaksızın, toplumsal ve bireysel kimliklerimizin oluşturulması sürecinde biz ve ötekiler ayırımı tükettiğimiz veya tüketmediğimiz besinler üzerinden inşa edilecektir. Vejetaryenlik veya domuz eti yememezlik bu kapsamda daha da anlam kazanmaktadır (Beardsworth, Keil, 2002: 47-69).

Neyin insanlar için doğal olarak en iyi yiyecek olduğu konusunda tüm toplumlar için geçerli bir kural yoktur. İnsanın, yenildiği anda zehirli etki göstermeyen hemen her şeyi yiyebileceği anlaşılmaktadır. Yiyecek tercihleri konusundaki kültürel araştırmalar öteden beri insan gruplarının kendi doğal ortamları gibi gördükleri alanların, simgesel olarak kurulmuş toplumsal alanlar olduğunu göstermektedir. Bunun gibi iyi havayı, iyi

eşi ya da başarılı bir yaşamı neyin oluşturduğu sorunu da biyolojik değil toplumsal bir sorundur. Yerleşik büyük uygarlıkların çoğunluğu darı, patates, pirinç ya da buğday gibi belirli bir birleşik karbonhidratın yetiştirilmesi üzerine kurulmuştur. Nişastaya dayanan ve her zaman olmasa da çoğunlukla bahçıvanlıkla ya da tarımla uğraşan bu toplumlarda insanlar gerek tahılların gerekse köklerin sağladığı birleşik karbonhidratların vücut tarafından şekere dönüştürülmesiyle beslenmişlerdir. Ana karbonhidrata çeşni katan -bitkisel yiyecekler, yağ, et, balık, tavuk, meyve yemiş gibi- yardımcı maddelerle bu şekilde birlikte kullanılması, insan besininin tüm insan yiyecekleri için değil ama kuşkusuz tarihimizde önemli genellemeler yapmamıza olanak verecek kadar büyük bir bölümünün temel bir özelliğidir (Mintz, 1997:42-43).



Fotoğraf 1: Bir sokak satıcısı, Pekin-Çin

İnsanların beslenme düzenlerinin sosyal ve psikolojik dünyasına olan etkisi sadece günümüze ait bir tartışma alanı olmayıp tarihsel bir özellik göstermektedir. İbn-i Haldun'da beslenme, bireylerin bedeni ve ahlakı, fiziki bünyesi ve karakteri, dolayısıyla da hem ümrânın bizzat kendisi, hem de çeşitli halleri üzerinde etkilidir. Gıda ve beslenme rejimi ise toprağın mümbit ve iklimin müsait olup olmayışına bağlıdır. Bu durum bir bolluk ve kıtlık meselesini ortaya çıkarmaktadır. İbn-i Haldun'da gıda ve beslenme bakımından insanlar ve topluluklar üç grupta toplanmaktadır(Beşirli, 2010:160).

1. Kır, kurak ve çorak arazide, verimsiz topraklarda yaşayan halk
2. Mümbit ovalarda, verimli düzlüklerde ve ürünü bol topraklarda yaşayan halk
3. Şehir ve kasaba halkı

Yukarıda ifade edilen birinci grup topluluklar iklim ve arazi sebebiyle az gıda için mücadele etmek ve çok çalışmak mecburiyetindedir. Bu durum bu tip topluluk üyelerini diri, zinde, hareketli, cevval ve çevik hale getirir. Bu topluluk üyelerinin deri renkleri daha parlak, vücutları daha temiz ve düzgün, vücut hatları daha güzel, daha mükemmel ve daha yakışıklı, huy ve karakterleri anormallikten daha uzak, bilgi ve idrak itibariyle zihinleri daha açıktır. Bu durumu, imsak ve perhiz ölçüsünde az yemeye, çok çalışmaya borçludurlar. İkinci grup halk ise, üzerinde yaşadıkları toprakların verimli olması sebebiyle, az çalışmakla en azından yetecek kadar gıda temin edebilmektedir. Çok miktarda aldıkları gıda, vücutta bir takım lüzumsuz ve işe yaramaz artıkların, fazla miktarda etin ve yağın meydana gelmesine, şişmanlığa ve hantallığa sebep