

EDİTÖRDEN/EDITORIAL

Sosyoloji Dergisi'nin (TJS) "Yemek ve Toplum" konulu bu sayısının hazırlık çalışmaları, Covid-19 pandemisinin yaşandığı günlere denk geldi. Virüsün kaynağı tam olarak bilinmese de hayvanlardan insanlara geçiş noktasının Çin'deki bir pazar yerine bağlanması ve yabancıl hayvan eti ile ilişkilendirilmesi haberleri, yemek alışkanlıklarındaki kültürel farklılıklar kadar gıda, sağlık ve ekonomi arasındaki ilişkilerin de hayati önemini gözler önüne serdi.

İnsan toplumlarının varlıklarını sürdürebilmeleri birbirleri ile kurdukları ilişkilerle doğayı dönüştürmekteki başarılarına dayanır. Bu dönüşümdeki en hayati unsur insan yaşamının devamı için gereken ihtiyaçlara erişimdir. Yemek ve su bu ihtiyaçlar arasında en temel, olmazsa olmazlardandır. Jared Diamond'un *Çöküş* (2006) adlı kitabında da özetlediği gibi tarih boyunca var olan uygarlıkların devamlılığı bu başarıya dayanmıştır.

İnsanın yaşamını temin için doğanın bir kısmını dönüştürerek ve kendisi ile bütünleştirdiği süreci beslenme diye tanımlıyoruz. Bu biyolojik olduğu kadar etik, kültürel, ekonomik ve siyasi bir süreç. Bu sürece konu olan nesnelere gıda veya besin maddesi diyoruz. Beslenme anne karnında başlar, anne sütü ile devam eder daha sonra kültürel kodlarla tanımlanan gıda/besin maddeleri ile sürer. Gıdayı beslenmenin öznesi olarak görürsek, yemek gıdanın kültür tarafından harmanlanmış ve tanımlanmış şeklidir de diyebiliriz. Kültür hangi gıdaların yenebileceğini, ne zaman, kimlerle ve nasıl yeneceğini tanımlar. Her gıda ne kadar besleyici de olsa yemek olamaz. Hiçbir besin değeri olmayan pek çok gıda maddesi de kültürel kodlarla kabul edilir olarak tanımlandığında keyifle yenebilir. Gıda sosyolojisi insanların beslenmek amacıyla doğa ve diğer insanlarla girdikleri ilişkiler bütünüyle ilgilenir. Gıda sosyolojisinin konusu tarladan sofraya üretim, değişim ve tüketim ilişkilerini, üretim araçlarına ve gıdaya erişimdeki eşitsizlikleri ve yeme-içme kültürünü tanımlayan kuralları çalışmaktır.

Ne yediğimiz, nasıl ve kimle yediğimiz karmaşık kültürel kodlar ve gıda sistemini belirleyen ekonomik ve politik dinamiklerden etkilenir. Bu dış dinamikler hayatta kalmamız için gereken olanakları sağlarken, tercihlerimizi ve davranışlarımızı da sınırlar. Sosyalleşme süreci diye adlandırdığımız süreç yaşam boyu kültürel kodları öğrendiğimiz ve içselleştirdiğimiz bir süreçtir.

Ne yiyeceğimizi öğrenirken içinde yaşadığımız toplumun kültürel davranışlarını da öğreniriz. Bir anlamda gıda yolu ile kültürel kimliğimizi, aidiyetimizi öğreniriz. Bütün bunlarla birlikte egemen ideoloji ve değerleri de yediklerimizle yalnızca öğrenmekle kalmaz ve aynı zamanda uygularız. Gıda ve yemek alışkanlıkları 'bizi' ve 'öteki' diye tanımladıklarımız arasındaki farkları tanımlar. Kadın erkek arasındaki işbölümünü ilk öğrendiğimiz yerlerden biri mutfaktır. Sınıfsal farklılıkların önemini gıdaya erişimdeki farklılıklarla öğreniriz (Akarçay, 2016; Koç ve Welsh, 2002).

Yemek günlük yaşamımızın adeta ayrılmaz bir parçası olmasına rağmen, bu gündelik toplumsal ilişki yıllarca sosyologların dikkatini çekmeyen bir konu olmuş. Belki de gıdanın günlük yaşamımızın her alanına ve her anına girişi gıdayı sıradan bir konu haline getirmiş. Kendi başına bir gıda sosyolojisi dalının ortaya çıkması 1980'leri bulmuş. Sosyal ve beşerî bilimlerde gıda konusu ile daha çok antropologlar ve tarihçiler ilgilenmişler. Bu konuda Fransız *Annales Okulu*'nun toplumbilim yöntemleri ile yemek gibi gündelik hayatın sıradanlığındaki keşfedilmemiş unsurların sosyal tarihini çalışması önemli bir örnektir (Watts, 2012).

1960'lara kadar sosyolojinin ara dallarında tarım ve gıda konuları ile kır/köy sosyologları ilgilenmişler. Kırsal yaşamı incelerken, aile içi işbölümüne, köyden kente göçün etkilerine bakmışlar bu arada da dolaylı olarak bu ilişkilerde gıdanın oynadığı rolden söz etmişler. 1970'ler sonrası köy sosyolojisinden ayrılan ve ekonomi-politik yaklaşımı ile gıdaya tarladan sofraya yapısal ve sistemik açıdan bakan tarım ve gıda sosyologları üretim ve değişim ilişkilerine bu alandaki eşitsizliklerin toplumsal işbölümüne ve eşitsizliklere katkılarını incelemiş. Aynı dönemlerde feminist sosyologlar mülkiyet ilişkilerindeki eşitsizlikleri, aile içindeki işbölümünü ve toplumsal yeniden üretim kavramlarını incelerken kadın ve gıda konusunda önemli katkılarda bulunmuşlar. Konuya daha tarihsel ve kültürel açıdan yaklaşan sosyologlar ise modernleşme, kentleşme, endüstrileşme, ulusallaşma ve küreselleşme gibi süreçlerin yeme içme alışkanlıklarını nasıl dönüştürdüğünü incelemişler. Günümüzde ise gerek Türkiye'de gerekse dünyada sosyal bilimlerden bu konuyu bir keyif ve sanat haline getiren gastronominin katkıları yeme-içmeyi çok daha fazla konuşulan, düşünülen, paylaşılan, merak uyandıran toplumsal bir konu haline getirmiştir.

Gıda ve/ya yemek sosyolojisi olarak daraltabileceğimiz alan tam da bu süreçlere ve ilişkilere odaklanan, popüler deyimle "tarladan sofraya" ve hatta atığa dönüşene kadar gıdanın/yemeğin geçirdiği süreçleri ele alan bir disiplin olarak tanımlanabilir. Sosyoloji Dergisi'nin bu sayısı meseleye ilgi duyan araştırmacıların özgün makalelerine ve alanda uzman olan araştırmacıların konuya farklı perspektiflerden yaklaşan katkılarına ayrıldı. Bu konuda aldığımız birbirinden değerli çalışmalar bize bu konuda Türkiye'de duyulan ilgiyi yansıtmaması açısından umut verdi. Maalesef sayfa sınırlarımız bu çalışmaların hepsini burada sunmaya el vermedi. Önümüzdeki yıllarda bu konuda daha başka yayınların da olacağını umar, bu konuda öncülük eden Sosyoloji Dergisi'ni kutlarız.

Sosyolojinin insan ve toplumsal ilişkilere bakıştaki geniş açılı yaklaşımı son yıllarda gelişmekte olan kadın araştırmaları, çevre araştırmaları, kültürel çalışmalar gibi disiplinler arası yaklaşımlarda gerek teorik ve gerekse metodolojik olarak sosyologların öncelik etmelerine neden olmuştur. Neyi ne zaman, kiminle ve nasıl yediğimiz gıda ve/ya yemek ekseninde karmaşık toplumsal, ekonomik, siyasal, kültürel ve çevresel ilişkileri yansıtır (Koç vd., 2016: xiii). Gıdanın ve/ya yemeğin başlı başına karmaşık doğası bu karmaşık ilişkiler zincirindeki bağların analizini yapabilmeyi gerektirmektedir. Bu konuda yeni gelişmekte olan gıda araştırmaları, sosyal ve beşerî bilimlerin yöntem ve analizlerinden faydalanarak çok disiplinli ve/ya disiplinler arası yaklaşımın gereğini savunmaktadır. Gıda araştırmaları insanların doğa ve birbirleri ile giriştikleri üretim, dağıtım, hazırlama, tüketim ve atık süreçlerini, bu süreçleri belirleyen toplumsal yapılar, kurumlar ve ilişkileri, tarihsel, ekonomik, politik ve sosyal yönlerden çalışmayı savunur (Power ve Koç, 2008: 2).

Sosyolojik yaklaşım bireysel ve toplumsalın nasıl birbiri ile ilintili olduğunu göstermesi açısından gıdaya bakışımıza oldukça özgün bir yaklaşım sağlamaktadır. Elbette yemek bireyin doğa ile bir ilişkisidir. Doğada var olan birtakım öğeler, fiziksel, kimyasal ve biyolojik dönüşümlerle, çiğnenip, parçalanıp, hazmedildikten sonra insan bedenini oluşturan, yapan yapı taşlarına dönüşür. Bu dönüşümün sonunda kaslarımızda, kemiklerimizde, vücudumuzun türlü organlarında gözlediğimiz artık yediğimiz yemekler değil, vücudumuzun parçalarıdır. İnsan yaşamı için önemini göz önüne aldığımızda, gıda ile beslenme arasındaki ilişkinin biyolojik boyutu kaçınılmaz bir gerçek olarak karşımızda durmaktadır.

Ancak doğa ve insan arasındaki bu biyolojik ilişki doğal olduğu kadar da semboliktir. Beslenmemiz için uygun olmasına rağmen tarihsel, kültürel ve bireysel nedenlerle insan toplumlarındaki seçiciliği en güzel yemek tercihlerinde gözleyebiliriz. Oruç tutan bir insanın acıktığı halde günün büyük bir bölümünü yemeden geçirebilmesi, dini tabular nedeniyle domuz veya sığır eti yememesi veya bir

vejetaryen veya veganın hayvan ürünleri yememe konusundaki kararlılığını anlamak için toplumsal kural ve sembollerin önemine bakmamız gerekir.

Sosyolojik yaklaşım bize toplumsal eşitsizliklerin önemini göstermesi açısından da çok önemli rol oynar. Elbette, yemeden yaşam mümkün değil. Buna rağmen milyonlarca insan sağlıklı olmaları için gereken gıdalara erişemiyorlar. Bugün 7,6 milyarlık dünya nüfusunun 1 milyara yakınının gıda güvencesi yok. Sadece yoksul ülkelerde değil, sanayileşmiş Batı ülkelerinde bile nüfusun belirli bir bölümü ihtiyaç duyduğu gıdalara erişemiyor. 2 milyara yakın insan ise sağlıklı beslenemedikleri için aşırı kilo, kalp damar hastalıkları ve diyabet gibi sorunlarla mücadele ediyor.

Milyonlarca insan açlıkla mücadele ederken televizyon ekranlarında her gün gurme tercihlerle kocaman biftekleri yutan, önüne konan yemeği çatalıyla örseleyip pişirilmesine veya sunumunda kusur bulan, bunları milyonlarca insanın önünde utanmadan yapanları anlayabilmek için de sosyolojik imgelem gerekir. Fransız sosyoloğu Bourdieu'nun da gösterdiği gibi tüketim ile sınıfsal konum arasındaki ilişki gıda tercihlerimizi de şekillendiriyor ve yemek yemenin ve yemek seçmenin sadece biyolojik gereksinimlerle açıklanamayacağını gösteriyor.

Bir milyara yakın insanın gıda güvencesinin olmadığı dünyamızda gıda üretiminin yüzde 30'a yakınının daha tarladan pazara gelmeden kayıp veya israf edildiğini duyduğumuzda ilk tepkimiz bunun bir beceriksizlik olduğu, israfı önlersek açlığın da ortadan kalkabileceğini düşünmek oluyor. Ama gıda sektörüne dikkatli bir bakış israfın boyutları ve nedenleri konusunda farklı yapısal ve sistemik nedenler olduğunu, tüketim ekonomilerinde bir kısım gıdanın depolama ve nakliye konusundaki yetersizlikler nedeniyle olsa da büyük bir kısmının pazarlama stratejileri ile ilişkili olduğunu gösteriyor. Pek çok ürün şekilleri veya boyları pazarlanmaya uygun görülmediği için daha tarladan kalkmadan yok edilebiliyor. Elde kalan, son kullanma tarihine yakın tonlarca gıda zamanında pazarlanamadığı için çöpe atılıyor. Bu kayıplara soya fasulyesi ve mısır gibi insanların gıda olarak kullanabileceği ama üretilen ürünün büyük bir kısmının hayvan yemi veya biyoyakıt olarak kullanıldığı tahıllar ve yağlı tohumlar dahil değil. Bunca bolluğun içinde bunca açlık nasıl oluyor sorusunu cevaplamak için ise gıdanın modern toplumdaki ekonomik boyutuna bakmakla başlamamız gerekiyor.

Gıda insan yaşamı için gerekli bir besin maddesi olduğu kadar, modern pazar ekonomilerinde alınıp satılan çok önemli bir değişim aracı, ya da Anthony Winson'un (1993) tabiriyle en "mahrem meta"dır. Kapitalist ekonomilerde gıda ve konut gibi gündelik temel gereksinimlere erişim için para/gelir gerekiyor. Bu da kişinin çalışmasını, emeğini pazarlamasını gerektiriyor. Pazar mekanizmaları açısından değerlendirildiğinde gıda parası olanın erişebileceği bir ayrıcalık. O yüzden gelişmiş sanayi toplumlarında bile nüfusun önemli bir kısmı açlık çekebiliyor.

16'ncı yüzyıldan itibaren dünya çapında egemen olmaya başlayan kapitalist ekonomik ilişkiler bir yanda daha önce var olan üretim biçimlerini yok ederken, gıda, su, konut ve hatta insan emeğini piyasada alınıp satılan bir meta haline dönüştürmüştü. Koloniler yayıldıkça yerli nüfus topraklarından atılmış açlığa ve yoksulluğa mahkûm kılınmış. Sömürgeciliğin ve emperyalizmin Batı'da getirdiği zenginliğin ardında sömürgelerdeki açlık, kıtlık ve yoksulluk yatıyor. Bugün ABD ve Kanada gibi gelişmiş ülkelerde bile yerli nüfus gıda güvencesi oranları açısından en alt seviyelerde. Beslenme bozuklukları obezite, diyabet ve kalp-damar hastalıkları gibi sorunların yükselmesine neden oluyor. Yerlilerin topraklarını ellerine geçiren çiftçilerin torunları ise pazar mekanizmaları ile piyasa için üretime zorlanıyor. Kırdan ve kentte ihtiyaç duyduğu temel gereksinimleri üretemeyen, üretim araçlarına erişemeyen insanlar için ise kentte iş aramak önemli bir mücadeleye dönüşüyor. Kırdan

kente yönelen insanların işsizlik, asgari geçim standartları nedeniyle başka pek çok sorunla birlikte gıdaya erişiminde de çok büyük eksiklikler yaşıyor. Gıda güvencesi dediğimiz şey bir anlamda işi olmayanın, dar gelirlinin açlıkla terbiye edilmesi. Sosyolojinin toplumsal adaletsizlikler konusundaki hassasiyeti gıda sistemindeki sınıf, cinsiyet, ırk ve etnik eşitsizlikleri olduğu kadar gıda sistemi içindeki güç dengesindeki bozukluğu da sorgulamamızda önemli ışık tutuyor.

Yıllardır ezberimizdeki bilgiler bize dünya nüfusundaki artışın, yetersiz üretimin ve düşük verimliliğin az gelişmişliğin kaynağı olduğunu söylüyor. 20'inci yüzyılda egemen olan paradigma kalkınma için Batı modelini uygulamayı, pazar için üretimi, uzmanlaşmayı, melez tohumlar, kimyasal gübre ve pestisitlerle verimi artırmayı önermekteydi. 1950lerde başlayan, Yeşil Devrim diye tanımlanan tarımsal modernleşme projesi tarımsal verimliliğin öneminin altı çiziliyor.

Modern tarım, hayvancılık ve balıkçılık işletmelerinin ve uzun tedarik zincirlerinin neden olduğu çevre kirliliği, insan, hayvan ve çevre sağlığı konusunda ciddi tehditler yaratıyor. Toprak, su ve hava kirliliği hat safhada. Daha çok ürün için daha çok yakıt, daha çok kimyasal, daha çok zehir kullanmak zorunda kalıyoruz. Küresel oligopoller, küçük üreticilerin ve gelişmekte olan ülkelerin pazarlık gücünü azaltırken, çevre ve toplum sağlığı riskleri konusunda alınacak önlemlere, sürdürülebilir tarıma ve bağımsız tarım ve gıda politikalarının oluşmasına da engel oluşturuyor. Kuzey Amerika'da COVID vakalarının en yoğun olduğu sektörlerden biri sermaye temerküzünün en yoğun olduğu et kombinaları (Schlosser, 2020). Başlıca bu örnek bile çevre ve toplum sağlığı risklerinin azaltılması için sürdürülebilir tarım, bağımsız tarım ve gıda politikalarına, dahası sürdürülebilir bir gıda sistemine neden ihtiyaç duyduğumuzu gösteriyor.

Gıda politikalarıyla bağlantılı olarak küresel ölçekteki kentleşme dinamiklerini de göz ardı edemeyiz. Dünya nüfusunun yarısından fazlasının artık kentlerde yaşadığı bir dünyada yaşıyoruz. Kırsalın kentleri eskisine kıyasla daha çok üretimle beslemek zorunda kaldığı bir döneme de girdiğimizi söyleyebiliriz. Kentsel alanların sorumsuzca genişlemesi doğayla girdiğimiz mücadelenin de ağır sonuçlarını bize daha sık yaşatır hale getirmiş durumda. Kentlerde ve çeperlerinde üretim alanlarının neredeyse ortadan kalkması, sermayenin ve rantın yapısının değişmesi eski üretim ve çöküntü alanlarının soylulaştırma pratikleriyle (Şatıroğlu, 2011) yeni zenginleşen sınıflar için konut ve tüketim alanlarına dönüşmesi küresel, metropol kentlerin ortak özellikleri arasında sıralanabilir. Kentlerin bu değişimi, yerel ve küresel göçlerle nüfusun giderek daha fazla yoğunlaşması pek çok başka sorunla birlikte gıdanın böylesi kentlerde tedarik sorunlarını da gündeme getirmektedir.

Bu sorunlarla mücadelede, geçen yüzyılda egemen olan üretim ve teknoloji indirgemeci yaklaşımlarla, gıda ithalatı gibi kısa vadeli çözümlerle bir yere varamayacağımız kesin. Sürdürülebilir gıda sistemi ise yapısal ve uzun vadeli çözümler gerektiriyor. Yaşadığımız bu kriz ortamı hem bu sorunları ve bunların yarattığı çıkmazları tanımlamamızı, hem de uzun vadede gerekli önlemleri almamızı gerektiriyor.

Gıda sistemine bakışta egemen olan yapısalcı yaklaşım toplumsal gerçeği insan ilişkilerince düzenlenen belirli kalıp ve kurumların şekillendirdiğini, ortaya çıkan yapıların ise kişi ve kurumların davranışlarını sınırladığını iddia ederken, bu yaklaşımı katılık ve insan etkenliğini küçümsemekle suçlayan yapılandırmacı (*constructivist*) yaklaşım insanların kendi gerçeklerini deneyimlerinden edindikleri bilgi ve anlamla ürettiklerini savunmakta. Stephen Mennell'in ilham kaynağı Norbert Elias'ın önemli katkısı, yapısalcı ve yapılandırmacı yaklaşım arasında kurduğu köprüdür (Mennell, 1987). İşte böylesine bir köprü gıda çalışmalarının farklı disiplinleri arasında, tarih, antropoloji, coğrafya ve sosyoloji arasında kurulabilir.

Gıda çalışmalarının çok disiplinli eleştirel perspektiflere sahip olması gerektiğinden hareketle hazırlamaya çalıştığımız *Sosyoloji Dergisi*'nin *Yemek ve Toplum* temalı bu özel sayısında editörler olarak biz, okuyuculara leziz bir menü hazırlamaya çalıştık. Menüde araştırmacıların özgün makalelerinin yanı sıra, bizi kırmayan uzmanların değerli katkıları da yer alıyor. İlk yazı böyle bir katkı; Osmanlı yemek tarihi ve kültürü araştırmacısı Priscilla Mary Işın'ın¹ tadımlık yazısı. Bu yazıda Osmanlı kültüründe yiyecek hediye edilmesinin toplumsal ve kültürel anlamlarını keşfediyoruz. Osmanlı'dan günümüze özellikle meyve ve şekerlemelerin çeşitli vesilelerle toplumsal sınıf ve hiyerarşi ayırt etmeksizin hediye edildiğini öğreniyoruz. Günümüzde uzun ayrılıklardan sonra kavuşmanın sevincinde, başarıların kutlanmasında, dini bayramlarda, misafirliklerde, doktora ve öğretime teşekkür mahiyetinde ve küskünlükler tatlıya bağlandığında halen şekerleme vb. hediyelerin götürüldüğünü görmekteyiz. Işın'ın leziz yazısının sonunda vurguladığı gibi Osmanlı kültüründe gerek gündelik hayatta gerekse resmî törenlerde ve kutlamalarda, yiyeceği paylaşmanın sözle açıkça dile getirilemeyen ve alan ile veren arasında iyi niyet göstergesi olarak sembolik anlamlara sahip olduğunu görüyoruz. Günümüz dünyasında armağan olarak alışverişini sürdürdüğümüz yiyeceklere atfettiğimiz anlamlar toplumsal değişmeden nasibini alsada halen varlığını sürdürmektedir.

Priscilla Mary Işın'ın ardından soğuk başlangıç olarak çok soğuk diyarlardan, Alaska'dan Zeynep Kılıç'dan bir yazı geliyor. Kılıç'ın Türkiye'den Arizona'nın çöllere, oradan Alaska'nın buzullarına kendi göç öyküsünden yola çıkarak kimlik sorgulamasına bağlı olarak göç-vatandaşlık alanında çalışırken, yemekle kurduğu aidiyet ilişkisiyle yemek sosyolojisi alanına, üstelik nasıl farklı bir metotla yöneldiğini görüyoruz. Yemekle kurduğu özdüşünümsel ilişki ve deneyimlerini paylaştığı yazısını, bu alanda çalışmak isteyen araştırmacılara ilham kaynağı olarak sunuyoruz. Zeynep Kılıç hakkında biraz daha biyografik bilgi vermek istiyoruz. Kılıç 2016 yılında *Tables of İstanbul*² (Sofra Sofra İstanbul) adlı belgeselini çekmiştir. Burada da Alaska'dan İstanbul'a uzanan kendi öyküsünü bir sosyolog, bir göçmen ve yemek tutkunu olarak sunarken mutfak kültürünün (yeniden) keşfine çıkmaktadır. Türk mutfağının ve bilhassa İstanbul'un göç kültürleri ile sonsuz değişime açık yapısının kodlarını gıda hareketleri, şefler, yemek yazarları ve araştırmacılarla birlikte çözmeye çalışmıştır. Zeynep Kılıç geçtiğimiz yıl, tam da bu zamanlarda, *Association for the Study of Food and Society* ve *Agriculture, Food & Values* derneklerinin her yıl düzenledikleri *Food Studies* (Gıda Çalışmaları) konferansına Alaska Üniversitesi Sosyoloji Bölümü bünyesinde ev sahipliği yapmıştır. Ancak bölüm bu yıl, ne üzücü ki, maddi gerekçelerle kısmen kapatıldı.

Bu özel sayıda ara sıcak olarak okuyuculara iki sürprizimiz var. Bunlardan ilki, sayının editörlerinden Ryerson Üniversitesi Sosyoloji Bölümü öğretim üyesi Mustafa Koç ile Sosyoloji Dergisi'nin gıda çalışmaları ve yemek sosyolojisi ekseninde gerçekleştirdiği söyleşidir. Kanada'da gıda çalışmaları alanında pek çok öncü çalışmaya imza atan Mustafa Koç 1996 yılında *Center for Studies in Food Security* kurarak, uzun yıllar direktörlüğünü ve Kanada'da gıda hakkında çalışan araştırmacıları bir araya getiren *Canadian Association for Food Studies* kurucu başkanlığını yapmıştır. Halen Kanada'da gıda politikalarının yasal zeminde oluşturulması sürecinde etkin bir biçimde rol alarak, bu alandaki akademik çalışmalarını sürdürmektedir. Bu söyleşide Mustafa Koç gıda çalışmaları alanında nasıl çalışmaya karar verdiğini, günümüzde bu alanın neden önem kazandığını, eleştirel gıda çalışmalarına niye ihtiyaç duyulduğunu, gıda güvencesi ve yemek sosyolojisi alanlarının neden önemli olduğunu anlattı. Bu söyleşi alana ilgi duyan genç

1 M. Işın, klasikleşen ve yemek kültürü araştırmacılarının şimdiden başucu kitabı haline gelmiş olan Gülbeşeker (2008, YKY Yayınları) ve Anadolu'yu merkeze alarak kaleme alınmış *Yemeğin Kültürel Tarihi* (2018, YKY Yayınları) başta olmak üzere pek çok kitabın ve makalenin yazarıdır.

2 Belgeselin linki ve web sayfası için lütfen bkz. <http://tablesofistanbul.com>

araştırmacılar ve sosyolojik bir perspektiften gıdayı araştırma nesnesi olarak ele almak isteyen akademisyenler için kılavuz niteliği taşımaktadır.

2019 yılında bir başucu kitabı olan Linda Civitello'nun *Mutfak ve Kültür – İnsanın Beslenme Tarihi* - (Bilim ve Sanat Yayınları) adlı kitabı, yemek kültürü alanında akademik çalışmalar yürüten Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek'in titiz çevirileriyle Türkçeye kazandırıldı. İkinci sürprizimiz, Nahya ve Örnek'in bu kitap hakkında yazdıkları ayrıntılı değerlendirmedir. Yemek kültürünün ve insanın beslenmesinin tarihsel, kültürel, siyasal, dinsel ve toplumsal arka planının dünya coğrafyasını kapsayacak bir biçimde anlatıldığı kitabın dilimize kazandırılmasının bu alana ilgi duyan tüm araştırmacılar ve okuyucular için çok önemli bir kazanç olduğunu düşünüyoruz.

Derginin ana yemeklerinin, yani özgün araştırma makalelerinin, ilk aşamasında gıda çalışmalarında basat unsurlardan biri olan üretim alanına odaklanıyoruz. Gıda ve beslenme sosyolojisi çalışmalarında üretimde farklı nedenlerle yaşanan sorunlar önemli bir yer tutmaktadır. Üretim olmadan dağıtım, bölüşüm ve tüketim aşamalarından bahsedebilmek güçtür. Türkiye'de tarihsel olarak çok güçlü bir köy geleneği olmakla birlikte, dönüşen tarım politikaları ile birlikte günümüzde tarımsal üretim, işgücü-emek ve küçük üretici sorunları bulunmaktadır. Kırsal sosyoloji ve gıda sosyolojisinin kesişiminde yer alan H. Yener Erköse, Osman Şahin, Deniz Yüksek, Deniz H. Sert ortak çalışması olan "*Devlet ve Küresel Piyasa Arasında: Karadeniz Bölgesi'nde Küçük Ölçekli Fındık Üretimi*" başlıklı makalede, Türkiye'nin dünyanın en büyük fındık üreticisi ve ihracatçısı olmasına karşın fındık üreticilerinin ve fındık üretiminin çelişkileri çarpıcı bir biçimde ele alınır.

Üretime ilişkin bir sonraki makalede Derya Nizam Bilgiç, kadın girişimciliği bağlamında kırsal kalkınma, yerel gıda ve kadın emeğine odaklanıyor. "*Yeni Bir Kırsal Kalkınma, Bilindik Bir Kırsal Annelik: Ticarileşen Yöresel Yemeklerin Toplumsal Cinsiyet Rollerine Etkisi*" başlıklı makale/araştırma Türkiye'nin ilk *cittaslow* (sakin şehir) unvanı almaya hak kazanan İzmir'in Seferihisar ilçesindeki gerçekleştirilmiştir. Bu unvandan sonra Seferihisar'a ilçe dışından çok sayıda ziyaretçi gelmeye başlamıştır. Araştırmada, yöresel köy pazarlarında çalışan kadınların, ev eksenli üretimine dayalı sarma, enginar dolması, börek, baklava, reçel, turşu gibi ürünlerin satışından elde ettikleri gelirle, ekonomik güç ve dolayısıyla sosyal yaşamda kazanımlar elde edip etmedikleri sorgulanmaktadır.

Bernal Küçük ise "*Women Knowledge, Labor and Discursive Strategies in "Natural" Food Production in Turkey*" başlıklı makalesinde kırsal kadın emeğinin değer yaratım mekanizmalarını analiz etmektedir. Türkiye'de niş bir pazar olarak "doğal" gıda üretimi, "sağlıklı" gıda üretimi ve tüketimi faaliyeti son yirmi yılda gelişmiştir. Araştırma kapsamında Nazilli'de bu şekilde tarımsal gıda üretimi yapan bir çiftlikteki kadınlarla görüşmeler yapılmıştır.

Büyük kentlerde yaşayan insanların bir kesimi arasında çevresel ve ekolojik duyarlılıklarla gelişen gıda hareketlerinin önem kazandığını söyleyebiliriz. Salt tüketici olan insanların tükettikleri gıdaların sofralarına ulaşana kadar geçirdikleri süreçlerle ilgili kendilerini çaresiz hissettikleri ve alternatifler üretmeye çalıştıkları bir döneme girmiş bulunuyoruz. Bu amaçla üretici ve tüketici boyutlarıyla gıda inisiyatifleri ve kooperatifleri kurulduğunu ve gıda temelli toplumsal hareketlerin nüvelerinin oluşmaya başladığını söyleyebilmek mümkün. İşte böylesi bir sorgulamayı ve analizi yapan İrem Soysal Al'ın "*The promising momentum and collective practices of the recently expanding network of consumer-led ecological food initiatives in Turkey*" başlığını taşıyan makalesi, gıda endüstrisinin tüketicileri alternatifsiz bırakan mecburiyetleri karşısında, kentsel tüketicilerin oluşturdukları alternatif gıda topluluklarını gıda sosyolojisinde çok önemli kavramsallaştırmalardan biri olan gıda egemenliği, vatandaşlık, alternatif tarım-gıda sistemleri çerçevesinde tartışmaktadır.

Gıda çalışmalarının çok disiplinli olmasının önemine bir örnek Halime Güher Tan'ın makalesidir. “Pazaryerinden: Üretici Pazarları Ağları, Etkileri ve Dönüştürücü Süreçleri” başlıklı makale farklı bir disiplinin bakış açısından, mimarlık, kent ve tasarım perspektifinden, pazar yerini yenilikçi bir anlayışla mercek altına alıyor. Özellikle Büyük ve Küçük Menderes havzalarında bulunan, üretici ve tüketiciyi halen bir araya getirebilen Tire, Ödemiş, Nazilli ve Karacasu pazar yerlerindeki ağları ele alıyor. Tan, araştırmasında Bruno Latour'un ve Henri Lefebvre'in teorik izleğini takip ediyor.

İkinci ana yemekte gıda ve beslenme sosyolojisi alanındaki çalışmalar yer almaktadır. Kır ve kent demografilerinin küresel ölçekte dengesizleştiği, dünya nüfusunun yarısından fazlasının kentlerde yaşadığı günümüz dünyasında kentlilerin bir yandan yedikleri-içtiklerinin üretim bilgisinden uzaklaşmasına, öte yandan gıda kaynaklı endişelerinin (tarımsal üretimde kullanılan kimyasallar, GDO'lu tohumların kullanımı, gıda endüstrisinin dayattığı ürünler vb.) artmasına tanık oluyoruz. Özel sayının bu bölümünde sağlık, beslenme ve gıda sosyolojisi ile kesişen Nurşen Adak'ın “Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler” başlıklı makalesi alanda çalışmak isteyenler için ayrıntılı bir çerçeve sunmayı amaçlıyor. Gyorgy Scrinis'in (2008) beslenmecilik ideolojisinde de olduğu gibi, tüketim kültürünün en önemli taşıyıcısı olan medyanın beslenme ve yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkileri ve toplumsal boyutlarının yeni özgün araştırmalarla anlaşılması için bu makalenin giriş niteliğinde önemli bir katkı olduğunu düşünüyoruz.

Meral Timurturkan'ın ise “Biyoyiktidar, Beslenme ve Annelik: Emzirmenin Kültürel ve Politik Görünümleri” başlığını taşıyan çalışmasında, emzirmenin ilk bakışta biyolojik ve psikolojik bir süreç olarak görüldüğünü oysa sosyo-kültürel dinamiklere de bağlı olduğunu ifade ediyor. Çalışmaya göre, bebeğin beslenmesi bir yandan gıda endüstrisi tarafından metalaştırılmakta, öte yandan toplumsal cinsiyet ekseninde tıbbi, kültürel, ekonomik ve politik olarak inşa edilmektedir. İyi ve ideal anne inşa edilirken “emziremeyen”ler kusurlu bedenler olarak yaratılmaktadır. Bu süreçte medya da katkıda bulunmaktadır.

Mehmet Can Çarpar “Beslenme, Kimlik ve Erkeklik: Et Yemenin Sosyolojisi” başlıklı makalesinde beslenme, bilhassa et yemek, toplumsal cinsiyet ve erkeklik arasındaki ilişkiyi anlamaya çalışıyor. Bir yandan et yemek hiç olmadığı kadar gösterileşirken, vejetaryen ve vegan toplumsal hareketlerle eleştiri oklarını da üzerine çekiyor. Çarpar nitel araştırma bulgularıyla destekleyerek et yemenin erkeklik kimliğini yeniden üreten bir performans olarak ortaya koyuyor.

Emine Aşık Canbaz ve Cihad Özsöz eleştirel beslenme ve diyetetik yaklaşım ile sosyolojik bakış açısını harmanlayarak nitel bir araştırmanın bulgularını “Sağlıklı Beslenme Takıntısının Sosyolojik Bağlantıları” başlığıyla paylaşıyorlar. Tüketim toplumu içinde bireylerin beslenmeye bakışlarının da değiştiğini, sağlıklı yaşam ile ilişkilendirildiğinde “sağlıklı beslenme”nin toplumun bir kesiminde takıntıya dönüştüğünü vurgulamaktadırlar.

Üçüncü ana yemeğe Adem Sağır'ın “Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği)” başlıklı yazısıyla başlıyoruz. Sağır makalesinde, kendisi tarafından geliştirilen katmanlaşma yaklaşımını yani yöresel mutfak, bölgesel mutfak ve fastfood mutfak çerçevesini kullanıyor. Mülâkat ve gözlem tekniğini kullanarak, Karabük'teki yöresel mutfak, yemek kültürü, kent kimliği, aidiyet ve dönüşümü inceliyor.

Disiplinler arası bakış açısıyla yapılan gıda çalışmalarına bir başka örnek (yeni) medyayı konu olarak seçen çalışmalardır. Sosyal medyadaki yemek paylaşımları, fenomen aşçılar, yeni mecralar ve yemek programları toplumda geniş bir karşılık buluyor. Cem Tutar ve Durmuş Durukan'ın kaleme aldıkları

“Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği” başlıklı makalelerinde, çok izlenen ve tartışma yaratan yemek temalı iki reality showu yemek sosyolojisinin kavramsal araçlarını kullanarak analiz ediyorlar. Gastronomi yarışma programları olarak Masterchef ve The Taste’i, kapitalizmle ilişkisi, tüketim toplumu tartışmaları ve gösterinin ideolojik işlevleriyle ilişkilendirilerek içerik analizine tabi tutuyorlar.

Nihayet menüde, tatlı niyetine de yazılarımız var. Bunlardan ilki yemek kitapları üzerine. Türkiye’de yemekle ilgili pek çok şey “satıyor” ve bundan yemek kitapları da nasibini alıyor. Televizyonda ya da sosyal medyada popüler hale gelen pek çok şefin olmazsa olmazlarından biri yemek kitabı hazırlayıp bastırarak. Yeni dönem yemek kitapları çoğunlukla yeni teknolojik imkânlarla görsel şölen sunuyor. Ancak bazı yemek kitaplarının sosyolojik derinliği ve hikayesi o kadar güçlü olabiliyor ki... Böylesi kitaplar, basıldığı dönem ve coğrafyada bulunan yiyecekler, malzemeler, pişirilen yemekler ve pişirme yöntemlerini gösteriyor, yemeğin kimler için pişirildiğini, toplumsal cinsiyet rolleri ve aile yapısını, mutfak gereçleri ve ev ekonomisini, hatta ülkenin gıda ve tarım politikalarını analiz edebilmek için yanı başımızda duruyor. Şengül İnce’nin “Geçmiş Okumak İçin Alternatif Bir Kaynak: Yemek Kitapları” makalesinde *Yemek Pişirme- Temel Metod ve Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları* adlı kitap bir başvuru metni olarak ele alınmaktadır. Türkiye’de yemek kitaplarının farklı açılardan analiziyle alakalı olarak özellikle tarih disiplini içinde çok değerli örnekler bulunmaktadır. Sosyolojide benzer örneklerin artması için de İnce’nin makalesinin çok iyi bir başlangıç olduğunu düşünüyoruz.

Bu bölüme edebiyat sosyolojisi ve yemek sosyolojisinin bir arada olabileceğini gösteren Tülin Ural’ın “Orhan Pamuk Anlatılarında Yeme-İçme Sahneleri: İstanbul Burjuvazisi Ne Yer, Nerede Yer, Nasıl Yer, Neyi Temsil Eder?” başlığını taşıyan makalesiyle devam ediyoruz. Orhan Pamuk’un *Masumiyet Müzesi, Sessiz Ev, Cevdet Bey ve Oğulları* romanlarında ve *Manzara’dan Parçalar, İstanbul: Hatıralar ve Şehir* adlı otobiyografik anlatılarındaki yeme içme sahnelerini derinlemesine okuma ile analiz eden Ural, bu sahnelerdeki anlatıların burjuvazinin yeme içme alışkanlıklarının tarihsel ve toplumsal olarak inşa edilen anlam kümeleriyle ilintili olduğunu, dahası bu anlatıların gıdanın ve yeme içmenin evrensel ve zamanı aşan anlamlara haiz olduğu ortaya koyuyor. Çok sevgili Kurtuluş Kayalı’nın her fırsatta dile getirdiği “Türkiye’de kimi yetkin romancılar, eserlerinde toplumu sosyologlardan çok daha iyi tahlil etmişlerdir” sözünü hatırlayarak, yemek sosyolojisi yapmak isteyen genç araştırmacılar için Türk romanlarının çok zengin malzeme içerdiğini belirtmekte fayda var.

Klasik sosyoloji geleneği içinde yemek sosyolojisine ait teorinin olmaması ilk bakışta eksiklik olarak hissedilebilir. Ancak dönemine göre sosyolojide teorik ufkumuzu genişleten önemli isimlerden biri olan Norbert Elias’ın *Uygarlık Süreci* (İletişim Yayınları) adlı eseri yemek sosyolojisinde önemli teorilerden biri olarak öne çıkmaktadır. Elias’ın yaklaşımını sürdüren ve geliştiren Stephen Mennell’in gelişimsel yaklaşım olarak ifade edilebilecek teorisi, Türkiye’de yemek sosyolojisi alanına ilgi duyan araştırmacılar için yepyeni bakış açıları sunabilir. İrem Özgören Kınlı “Stephen Mennell’in Yemek Sosyolojisine Katkıları” yazısıyla kendisini yakından tanımamıza olanak sağlıyor. Özgören Kınlı’nın belirttiği gibi sosyal, kültürel, ekonomik, siyasal pek çok süreç mutfak kültürlerinin biçimlenmesinde etkili olmaktadır. Mennell, toplumsal yapı ve mutfak kültürleri arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktadır. Özgören Kınlı’nın ifadesi ile Mennell’in özgün yanı, figürasyonel sosyolojinin metodolojisini gelişimsel yaklaşımla birlikte yemek sosyolojisi alanında kullanmasıdır.

Son olarak İstanbul’dan Belgrad’a kahve eşliğinde uzanıyoruz. Evren Doğan, Evinç Doğan ve Edina Ajanovic “Kahvehanelerin Kent Belleğindeki Yeri: İstanbul’daki Kahvehanelerin ve

Belgrad'daki Kafanaların Karşılaştırmalı Analizi" başlığını taşıyan makalelerinde Osmanlı kültürünün Balkan coğrafyasındaki mirası olan kahvehanelerin kafanaya dönüşümünü, toplumların kolektif belleği üzerinden analiz etmektedirler. Benzerlikler ve farklılıklar tespit eden yazarlar, kahvehanelerin ve kafanaların bellek mekânları olarak kültürel mirasın taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadırlar.

Dergide ayrıca "Yemek ve Toplum" teması dışında yer alan bazı makaleler de bulunmaktadır. İlk makale tıp sosyolojisinde değişen hasta-hekim ilişkisine odaklanmaktadır. Ali Ergur ve Cansu Çobanoğlu tarafından yazılmıştır. "*Sihirli Dokunuştan Temassız Sağaltıma Hasta-Hekim İlişkisinin Dönüşümü: Robotik Cerrahinin İnsani Sonuçları*" başlığını taşımaktadır. Bu ilginç çalışmada teknolojinin yeni bir aşaması olarak tıba giren robotik cerrahi, aktörler açısından incelenmekte; tedavide önem taşıyan "dokunma" olgusu irdelenmektedir.

Şeyda Sevede Tunçbilek tarafından yazılan makale, "*İkinci Adam Ya Da Kayda Değer Bir İstisna: Sosyal Bilimlerde Konumlandırılmayan Bir Düşünür Olarak Marcel Mauss*" başlığını taşımaktadır. Bu çalışma Durkheim sosyolojisinin devamcısı olarak tanınan Marcel Mauss'u yeniden okumakta ve yazarın ifadesiyle doğal ve zorunlu vârislik konumunu sorgulamaktadır.

Son olarak Mehmet Karakaş'ın "Covid-19 Salgınının Çok Boyutlu Sosyolojisi ve Yeni Normal Meselesi" başlığını taşıyan makalesi COVID-19 salgınının çok boyutlu sosyolojisini, yeni normaller meselesi bağlamında incelemeyi hedeflemiştir.

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi'nin Yemek ve Toplum özel sayısının oluşabilmesinde değerli yazarlar kadar, bu alanın gelişimi için katkıda bulunan, zor zamanlarda emeklerini ve birikimlerini sunarak koşulsuzca destek sağlayan değerli hakemlere müteşekkirimiz. Bu özel sayının hazırlanmasını teklif eden, bu alanla ilgili duyduğu heyecanı her fırsatta dile getiren ve Sosyoloji Dergisi'nin tüm olanaklarını seferber eden, editörler olarak bizlere sınırsız alan açan Prof. Dr. İsmail Coşkun'a sonsuz teşekkürlerimizi sunuyoruz. Sonu gelmeyen sorularımıza ve çaresizliklerimize her an yanıt veren, sorunlarımızı çok hızlı bir biçimde çözen, sabırla ve içtenlikle desteğini esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Adem Başpınar'a özel bir teşekkürü borç biliyoruz.

Sosyoloji Dergisi'nin Yemek ve Toplum özel sayısını, yalnızca sosyoloji alanı ile sınırlı kalmayacağına inandığımız ilgili okuyucularına, bu alanda çalışmak isteyen mevcut ve yeni araştırmacılara sunabildiğimiz için mutluluk duyuyoruz.

Sayı Editörleri

Erhan Akarçay
Ayşen Şatiroğlu
Mustafa Koç

Kaynakça/References

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi orta sınıfların yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Phoenix Yayınları.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste* (R. Nice, Trans.). Routledge and Kegan Paul.
- Diamond, J. (2006). *Çöküş: Medeniyetler nasıl ayakta kalır ya da yıkılır?* (E. Kırıl, Çev.). Timaş Yayınları.
- Koc, M., Sumner, J., & Winson, A. (Eds.). (2016). *Critical perspectives in food studies* (2nd ed.). Oxford University Press.
- Koc, M., & Welsh, J. (2002). Food, identity and immigrant experience. *Canadian Diversity*, 1(1), 46–48.
- Mennell, S. (1987). On the civilizing of appetite. *Theory, Culture & Society*, 4(2-3), 373–403.
- Schlosser, E. 2020. America's slaughterhouses aren't just killing animals. *The Atlantic*. <https://www.theatlantic.com/ideas/archive/2020/05/essentials-meatpacking-coronavirus/611437/>
- Şatıroğlu, A. (2011). Türkiye’de kent araştırmalarının değişimi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 22, 347–363.
- Watts, S. (2012). Food and the annales school. In *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 3–18). Oxford University Press.
- Winson, A. (1993). *The intimate commodity: food and the development of the agro-industrial complex in Canada*. Garamond Press.