

YEMEK*

Judith GOODE**

Çeviren: Fatih MORMENEKŞE***

Esasen insan hayatının idamesiyle birlikte, yemek anlamın karmaşık sistemlerinin ayrıntısına girdiğinden, kültürel nüfuz bölgesidir. Claude Levi Strauss' un söylediği gibi, yemek sadece karın doyurmaya değil, aynı zamanda düşünmeye de iyi gelir. Yemek bizi beslemek için kullanılmakla birlikte varoluşun önemli yönlerinden bahsetmemiz için de kullanılır. Beslenmenin eşsiz birleşik doğası (asimile etme), yemeyi kutsal ve önemli sembol haline getirir. Grupla Tanrı arasındaki ilişki, cemiyet üyeleri arasındaki ilişki gibi rızık paylaşma ve değişme halinde açıkça görülmektedir. Yarışan ve çatışan sınıf ve etnik gruplar arasındaki ilişki bazen yemek tercihi ve sakıncalarıyla sembolize edilir.

Yemek malzemeleri, etnik veya sınıf grubunun sınırları gibi birey statüsünü gösterebilir. Bununla birlikte yemek pişirmenin diğer bir çok karışık aşamaları da (kap-kacak, pişirme ve yapılanlar) sosyal ve kültürel mesajların aktarılmasını sağlar. Son olarak yemek yeme olayı kendiliğinden sosyal roller ve ilişkilerle ilgili temel iletişim-sel olay olabilir.

Doğaldan kültüre, üretilen ve/ veya elde edilen yemek malzemeleri, düzen ve sıranın yemeyi oluşturması için mutfak kurallarından geçer ve sonra yeme faaliyetleri sosyal zamanı kesmek veya noktalamak için programlanır. Sıradan yemek meşgaleleri düzenli aktiviteyi acelesi olmayan işleri erteletir. Üretimde (hafta sonları, hasat zamanları, başarılı avlanmalar) hayatın devrinde (doğumlar, evlilikler, ölümler) ve cemaatin hizmetinde (siyasi ve dini törenler) başlıca olanakları belirtmek için kullanılır. Bununla birlikte sembolik olarak ayrıntılı bir şekilde hazırlanmış yemeğin etki alanı

derecesi toplumlara göre farklılık göstermektedir.

Levi- Strauss insanların doğaya karşı kültür benzetmesi gibi “çiğ ve pişmiş” i ayırt ettiklerini ileri sürmüştür. Pişirme insanın doğayı dönüştürme kabiliyetini gösterir. Onun büyük şeması “mutfak üçgeni” olarak nitelenir. Üçgenin bir ucu (çiğ) diğer iki ucla çakışır-pişirme ve çürütme. Pişirme kültür vasıtasıyla dönüşümü gösterir. Çürütme ise (peynir gibi bir çok gıdada uygulanır) doğa tarafından dönüşümdür. Kızartma yemekle ateş arasında direkt ilişki gerektirir. Kaynatma ise kap ve ocak edevatı aracılığıyla yapılır. Levi-Strauss' a göre, kaynatma, kapalı ufak cemaatte dahili kullanım için “iç mutfak” a atfedilir. Kızartma, birisini uzak misafirine ikram ettiği “dış mutfak” a aittir.

Bu genel şema sistematik çapraz-kültürel araştırma tarafından doğrulanır. Bununla birlikte, bir çok toplumlar mutfak sistemlerinin böyle yönlerini, içtekiler ve dıştakiler ve besin veya safaya karşı kirlenmiş, pislenmiş ve tehlikeyi ayırt etmede kullanılır. Böylece sosyal aktörler ve gruplar arasındaki ilişki, kapsanan ve teşvik edilen disiplin dayanışma ve sosyal sınırların korunmasını belirleyen besin kullanımı için kurallarca kontrol edilir.

ÖRFİ SAFLIK: KAPSAMA VE DIŞLAMA

Hindu yemek sisteminde besin kast sistemini belirtmede başlıca rol oynar. Yemek işinde kast ilişkileri açıkça gösterilir. Kastlarda yemek verme ve alma ilişkileri örfi saflık hiyerarşisinde açların karşılıklı yerlerini işaret eder. Üst kastlar, alt kastlardan sadece ham (doğal ve kirlenmemiş)

* Bauman, Richard, Folklore, Culturel Performances and Popular Entertainments, New York, Oxford University Press, 1992

** Prof., Temple Üniversitesi, kent antropoloji üzerine çalışmalar yürütmektedir.

*** Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halkbilimi Yüksek Lisans Öğrencisi

besin alabilir. Alt kast grupları herhangi bir gruptan istedikleri herhangi pişmiş yemeği alabilir.

Hindu yemek sistemi pişen yemekleri ikiye ayırır: Pakka ve kacha yemeği. Pakka yemeği ev ehli yemeğidir. Haşlanır (hububat ve baklagiller) ve kirlenmeye karşı çok hassas kabul edilir. Yüksek kasttan Hint evlerinde bazı yemeklere hizmetçiler dokunamaz. Yüksek kasttan Hint kadını R. S. Kharein "Hint kalbi ve Evi" nde tanımlanan ayrıntılı örfi tedbirlerle yemeği hazırlar. Kacha yemeği servet gibi görünen çok iyi pişirme araçlarıyla (berrak tereyağı) kızartılan merasim yemeğidir. Kacha yemeği için genellikle birbirinden farklı gıda maddeleri kullanılır ve kacha yemeği gruplar arasında rahatça takas edilir. Yüksek seviyede Hint tanrıları için yemekler daha da uzağa konulur. Yemek adakları titiz bir şekilde pişirilir ve yüksek kast rahiplerince özel törenlerde kutsanır.

Kashruth, örfi saflık ve farklılığı açıklamak için yemek kullanımının diğer örneğini verir. İngiliz antropoloğu Mary Douglas, "Leviticus' un Nefreti" nde, hayvanların helal olması hakkında ve epistemolojik sınırı için (kara hava veya su hayvanları) hayvanın şekil ve hareketinin uygunluğunu gerektirmeyen kurallara dikkat çekiyor. Sadece, görünüş veya hareket türünden farklı olmayan hayvanları yiyerek kişi ve grup saflığı sürdürür ve tehlikeye meydan vermez. Diğerleri böyle kuralların grup üyelerinin disiplinini sağlamlaştıracağına ve güçlü seçilmişlik hissini yaratıp koruyacağına dikkat çekiyor. Hayvanlara atfedilen tabular (klan veya grubun soyunun köküyle ilişkilendirilen) rızkın kaynağının dünyayı idamesini kontrol eden güçle mistik çağrışımını yansıtır. Bunun gibi yemek sakıncaları aynı zamanda ruhi ve sosyal dayanışmayı etkiler. Hıristiyan dininde mezhep böyle dayanışmanın tersine dönmüştür. Burada doğüstü gücün (sakıncalarından ziyade) esas tüketimi (birleşme) benzer ruhi ve sosyal mesajlarla ilişkilendirilir.

Eski Ahit' te veya kutsal Hint yazılarında ayrıntılı bulduğumuz gibi yemek tabuları ekseriya böyle tutarlı epistemolojik sistemlerin parçası olmaz. Birçok yemek tabuları toplumun dünya görüşünün özü ol-

maz. Tabular evrenin kontrol güçleriyle değil sağlık inançları sistemlerine (vücut için neyin iyi kötü olduğuna) veya sosyal statü sistemlerine bağlıdır.

SOSYAL KÜLTÜREL VE POLİTİK FAKTÖRLER

Besin maddeleri belirli sosyal statülerde sık sık ilişkilendirilir ve ona göre seçilir. Cinsiyete çoğu kez dikkat çekilir. Şikago' da lokantada yemeye ilgili son çalışma yemek seçeneklerinin serbest olduğu (ev fırınında yapılmayan) böyle toplu yerlerde erkeklerin ve kadınların seçimleri bir çok yönden değişiklik gösterir. Ayrıca müşterisinin çoğunlukla çiftler olduğu daha çok olduğu belirlendi. Aile lokantalarında yemek seçimleri cinsiyet farklılığından ziyade yaş dikkate alma eğilimindeydi.

Amerikan popüler kültüründe erkekler kırmızı et ve patates yerler ve beyaz et quiche' lerden sakınırlar. Bu görüşlerin 19. asır toplumundaki bir yanda kırmızı et, kan ve güç diğer yanda yağsız et, yumurta ve üreme ayırımına ait olduğunun bazı işaretleri var. Cinsiyete göre yemek çeşidi birçok kültürde görülür. Aynı şekilde yemek yaşı belirtmek için kullanılır. Kuzey Afrika' daki Kalahari sahrasının Kung' uyla ilgili klasik etnografik "The Hunters" filminde, kuş yuvasının leşçil içindekileri (son zamanlarda civcivler ve yumurtalar) büyüklerce yemez, küçüklere ayrıldığı not ediliyor. Ortak kültürel çocuk yemekleri kolay çiğnenen, hazmedilen olma eğilimindedir. Çağdaş toplumda kültürel reklamcılık bazı yiyecekler ve içecekler için yaş gruplarını hedef almaktadır. Aynı türden belirli statüler ve yiyeceklerle sınırlı, kapalı cemiyetler, eğer biri onları sosyal mevki gücüyle ilişki kurmak isterse, birinin yemek seçimlerine ciddi bir şekilde mecbur edilir.

Sosyal eşitsizliğin olduğu cemiyetlerde yemeklerle sınıf durumu ve prestij arasında ilişki kurulur. Tarımla geçinen ekonomilerden piyasalara bağımlı ve sanayi ürünlerine kadar toplumlarda yemek tüketimi çalışmaları prestijle en son kaliteli ürün tüketimi arasında sık sık ilişkiye rastlamaktadır. Bu fenomen, Birleşik Devletler kırsalında 1940' lar boyunca yol gösteren ve şimdi dünya çapında üçüncü dünya toplumlarının dönüşümünde ortak nokta olan birkaç tane çalış-

mada not edilmektedir. Aynı zamanda tanınmış dünya şehirlerindeki yeni metropoliten seçkinler ev yapımı –baştan sona- ve bir zamanlar fakir yemeği olarak görülen egzotik etnik mutfağın otantik bir kap yemeğinin prestijini yeniden canlandırdı.

İngiliz antropolog Jack Goody, son kitabı “Pişirme Mutfak ve Sınıf” ta toplumların çeşidine göre dahili farklılık gösteren mutfak stillerini özellikle zengin ve normal mutfağın farklarını anlatmaya çalışmaktadır. O sanayi öncesi Afrika ve sanayi öncesi Avrupa, Asya ve Ortadoğu arasında mutfak değişimindeki farklılıkları gösteriyor. O değişim modellerini üretim sistemindeki farklılıklarla izah etmektedir.

Yemek devlete karşı sosyal hareketlerde sık sık siyasi sembol oluyor. Yemek kargaşaları devlet- organize toplumların tarihinde bildik durumdur. Siyasi hoşnutsuzluğun güçlü sembolü olarak yemek darlıklarına dikkat geniş grupların hareket için seferber olması demektir. Politik hareketlerde önemli sembol olarak yemekle ilgili incelemeler Çin ve Roma, 20. asır Hıristiyan ve Polonya’ daki son dayanışma hareketi gibi değişik tarihi kültürel sistemleri içermektedir.

ETNİK KİMLİK

Yemek, şeylerin etnik grupları belirttiğini söylemek hemen klişedir. Bazı özel yemeklerin paylaşılması, “Amerika’ da Etnik ve Bölgesel Yemek Yolları” nda verilen cajun aşçılığında kerevitin ve Tamale’ in Tejonos için (Meksikalı Amerikalılar) kullanılması örneğindeki gibi, pozitif kimlik ve dayanışmayı anlatır. Aynı şekilde bir kimliğe atfedilen yiyecekler, diğerleri tarafından açıkça sakınılır. Yüksek kasttan Hintli, sığır eti yiyenlerin diğer et yiyicilere nazaran aşağı sayıldığı kirlenme söz ayrımıyla vejeteryan olmayan Hintliden aşağı sayıldığı kirlenme, yiyenlerin diğer et yiyiciler tarafından aşağılayıcı kelimelerle söz eder. İtalyanlar sık sık “Amerikan” ekmeğiyle alay ederler. Oglala Sioux her gün yedikleri amerikan yemeklerine olumsuz bakıyor; bunun aksine William ve Marla Powers’ in örneklerle açıldıkları incelemelerine göre, onlar köpek yavrusu etine tören faaliyetleri için Siouxnes esansıya saklamalarını telkin ediyor.

Bununla birlikte, bu malzemeler yemeğin hazırlanması ve yenmesi ile ilgili karma kurallara nazaran etnisiteyi daha az vurgular. Birleşik Devletler’ deki bir çok insan Amerikalı Yahudi kadar çok “bagel” yer ya da Amerikalı İtalyanlar kadar çok pasta yer; ama bu yiyeceklerin hazırlanması ve yenilmesindeki uyulması gereken töresel kurallara uymaz. Bir çok grup için özel yemekler grup üyeliğinin anlamı ve belirtisi olarak telkin ediliyor. Mesela yiyecek yıkama ve kesmedeki farklar, ısıtma yöntemi (kızartma, ızgara yapma, buharla pişirme, kaynatma), pişirme araçları (su, yağ, ızgara) ve tatlandırmak için katılan sos oranı benzer malzeme kullanan farklı grupların mutfaklarını ayırt etmede kullanılır.

Çin mutfağı yemek malzemelerinde çok seçmecedir ve mutfak yapısını da içermektedir ama pişirme yöntemleri belirli ve yemek yapısının repertuarları sınırlıdır. Böylece yeni malzemeler K.C.Chang’ ın binlerce yıldır sürdürdüğünü ileri sürdüğü temel mutfak modeli ile birleştirilir. Bu yemeklerin yapısı yemeklerle karıştırılmalarının yolunun ve esas tadın “Çinlilikle” ilişkili olmasıdır.

Güneydoğu Birleşik Devletler’ deki Amerikalı İtalyanlar için yemek hazırlama sitilinin iki tipi geçerlidir; İtalyan ve Amerikan. Esas İtalyan yemeği pastayla karıştırılarak servis edilen domates salçasıyla iyice tatlandırılan, yavaş yavaş pişen, etli “gravy” denilen karışık bir yemektir. Diğer yemek ise çabuk ve ayrı pişirilip hemen tabakta ayrı bir şekilde sunulan tipik et, nişasta ve sebze Anglo yemeği “platter” dir. Benzer malzemeler her iki yemekte kullanılabilir. (“platter” et dilimi, şehriye ve pişmiş domates içerebilir). Buna rağmen iki tip pişirme ve sunma iki yemek için zıt kimlikleri belirtir. Bu besin sistemi yemekleri model almada her iki tip mutfak adetlerine alternatif olarak kullanır. Hafta boyunca “gravy” yemeklerini “platter” ler izler, “gravy” parçaları ve “platter” parçaları bir çok bayram ve ziyaretlerde birlikte ikram edilir. Böylece mutfakla ilgili adetler ince çizgiyle ayrılan grup kimliğiyle ilişki kurmada önemli rol oynuyor.

Herhangi bir mutfak geleneğinde yemek ayrı aileler ve soylarda dayanışma sağ-

lar. Özel tarifler ve yemek adetleri ailenin özel tat tercihi ve sitilini devam ettirmeye yol verir. Böylece aile devamlılığı değişiklik ve yaratıcılığa izin verilen sistem bakımından eşsiz pratiklerin transmisyonuyla bile bile iletilir. Ailenin kendine özgü niteliği pratikteki farklılıkların alenen görüldüğü geniş aile ve cemiyet toplantılarında da sergilenmektedir.

YEMEKLERİN ORGANİZASYONU

Özel günler için düzenlenen yemekler ilgili faaliyetler ve bunların asıl performansı açıkça daha çok iletimle ilgilidir. Adetler yemeğin doğru kompozisyonu için vardır. Yemekler zaman sırasıyla organize edilmelidir veya duruma göre uygun yemek çeşidi hazırlanmalıdır. Yemekler ve ziyafetler takdim kuralları gerektirir. Yemekler hangi sıraya göre sunulacak, neler beraber servis yapılabilir? Yemek sırası grup farklılıklarının kodlanmasının spesifik yoludur ve onlar kolay kolay değişmez. Çin yemekleri yiyen Amerikalılar, lokantaları çorbanın ilk tatlının sonda verildiği amerikan sıralama adetine uymaya mecbur bırakmıştır. Yemekler masaya veya tabağa ya da muz yaprağına nasıl dizilir? Özenle hazırlanmış Hint yemek sisteminde bir bölgede ziyafet yemeğinin muz yaprağında sunulması resmidir. Ziyafet yemekleri resmi zaman sırasına göre güzelce gerçekleştirilir. Yaprığın sol ya da “uğursuz” yanında kirlenmeye az duyarlı çığ ya da kızartılmış (kacha) yemeği konulur. Sağ veya dinen pak taraf kaynatılmış (pakka) yemeklerini taşır ve korur. Orta kısma ise yemeği belirten iki şey konur: her yemekte yenen pirinç -esas- ve ziyafetin neşeli yanını gösteren tatlı, özel zamanlara has -bu ziyafette yöntem gibi durumun ehemmiyetini gösteren- özel yemek kalemlerinin (tatlılar, özel yemekler, fırında pişirilenler) de örfeleştirilmiş doğasıdır.

Ziyafetler veya özel yemek toplantılarının plânlanması grup, aile ve ilgisinin kimlik, statü ve gücüyle ilişki kurması önemlidir. Bir çok önemli cemiyet ziyafetlerinde plânlama, davetli listesi, münü ve yemek yapma, tayinlerini kontrol altında tutma mücadelesinin kendini kanıtlayabileceği, durumu daha da kötüleştirilebileceği ve ya uzun süren çatışmanın çözülebileceği

önemli diplomatik bir olaydır. Aile içi birlik ya da statü yarışması meydana çıkabilir. Cemiyetin üyeleri müzakereyle pohpohlanmış veya hakarete uğramış olabilir. Yemek getirilmesini istemek övünç kaynağı veya hizmetkârlık işareti olabilir, ama bu her zaman toplumsal bakımdan önemlidir.

Sosyal bağlamın aileden geniş olduğu özel olaylar için münü kararları, gelenlerin kim olduğuna ve iletilen mesajla ne kastedildiğine bağlıdır. Amerikalı İtalyan cemiyeti çalışmalarında üç kızlarının düğününde ne ikram edileceği ve ailenin yemek seçimiyle neye bağlantı kurmak istediği hakkındaki kararlar kuvvetli bir şekilde evliliğin doğasınca etkilenmiştir. Toplum dışından İtalyan olmayan damadın düğününde münü alışılmışın dışında baştan sona ev yapımı geleneksel İtalyan yemekleri içermektedir. Toplum dışından Amerikalı İtalyan damadın düğününde sadece bir tanı gelinin ailesinin dostları ve yakın kız arkadaşlarınınca birlikte yapılan yemeği sunuldu. Bununla birlikte yakın akraba düğününde İtalyan yemeği olmayan akşam yemeği sunuldu.

İlk düğünde dışarıdakilere katı etnik geleneği gösterme isteği tatmin olmuştur. İkinci düğün formatı mününün kalitesi ve yemek getiren grubun desteğiyle iki aile arasında ilişki sağlamıştır. Son düğünde ise etnisite veya statüyü gösterme isteği yoktu.

Bazen ziyafetler aşıkâr tüketimle statüyü sergilemek için kullanılır. Güney Amerika güney batısının, Hintlileri' nin “potlaches” ı Melanezya' da domuz ziyafetleri gibi ev sahibinin miktar ve kalitesinde cömert davranıp sunduğu yemeklerle sosyal statüsünü kanıtlayıp ve sağlamlaştırıldığı belirtilir. Analoglar yukarıya doğru müteharrrik aileler veya her yıl en prestijli yemeklerini catering laboratuvarında kullanarak statüsünü sergileyen sosyal güçlü ailelerin çağdaş düğün merasimlerini çekebilir. Yarışlı eğlence olayları, Fransa medyası üzerinde orijinal ve egzotik mutfaklarla yarışan metropolitik sakinler için gittikçe daha önemlidir. Onlar için miktar -amerikan konukseverliğin eski ayarı- hafif, taze, az bulunan ve ezoterik malzemenin araştırılmasına yerini bırakmıştır.

Kendi başlarına yeme olayı etkilet kadar üstünlük ve farklılık kurallarıyla dolu-

dur. Ne zaman, ne kadar hızlı, ne kadar yemek ve benzerlerinin kontrolüyle ayrı gruplar kendi terbiyeleriyle ilişki kurar ve küçümşenen etnik veya sınıfsal gruplardan kendilerini ayırırlar.

Prestij ve güç statüleri sık sık açıkça ferdin hizmet görme miktarı gibi hangisinde hizmet edilmesi belirtilmektedir. Bazen müsaade verilen yemekler statüye özeldir. Hayvan veya sebze yemeğinin en çok istenen parçası en güçlü ve saygıdeğer biriymiş gibi emredilmiş olabilir; aksi de söylenebilir.

İletişim yeme olayında ayrıcalık gibi dolaylı olarak gerçekleşir ve güç farklılık, üstünlük ve kontrol vasıtasıyla ifşa edilir.

Yemek ortamları sohbetlerle mesajların direkt iletildiği hazırlıklardır. Özel aile ortamlarında yemek yeme, doğru rol davranışıyla iletişim kurma fırsatı verir. Birleşik Devletler ve Bangladeş toplumlarında yemek vakti değişik konuşmaların, etnografik gözlemi, yemek vakti boyunca bir hayli sosyalleşmenin gerçekleştiğini göstermektedir. Bangladeş’deki kadın direkt ve dolaylı olarak erkeklere köle gibi olduklarını, yemeklerinin ikincil olduğunu ve yemek yemedeki baskıların çok sert olduğunu söyledi. Aynı şekilde Birleşik Devletler’de akşam sofrasında çocuklar cinsiyet ve yaş rollerini öğreniyorlar; yetişkin erkek ve kadın arasındaki yemekle alakasız tartışmalar ve dolaylı olarak yemek hakkındaki yorumlarla ilgili konuşmalar eşit olmayan güç dağılımının delilini vermektedir. Yiyeceğin seçilmesi, hazırlanması ve sunulmasıyla ilgili sohbet, aşçının nasıl toplumsal standart haline geldiğiyle ilgili yorum sunmaktadır.

Kadının yemek veren ve erkekle çocuğun yemek alan rolleri bir çok kültürün karakteristiğidir. Yemeğin toplumun karşılıklı etkileşiminde iştirak etmekten ziyade kadının zamanının büyük bir kısmını ve gayretini ailesine hizmet ederek farklı taleplere yemek yapması modeline bu önderlik etmektedir. Kadının kirlenmesinin mümkün görüldüğü İslam ülkelerinde yemek boyunca erkeklerden uzak tutulurlar. Mesela Sudan’da erkekler evin bir bölümünde, kadınlar diğer bölümünde yemek yerler. Böyle geçici ve uzamsal ayrıma cinsiyet farklarını güçlü ifade etmektedir.

ÖZET

İnsanın temel şevklerinden biri olarak yeme isteği iletişim için bir çok fırsatlar yaratmaktadır. İnsan grupları doğadan çiğ besini seçer, mutfakta değiştirir, yemekler yapar, sezonları ve ömrün evrelerini noktalamak için çeşitli yemekler yaratır ve yemek performansı için etiklerin kurallarını yaratır. Bu basamakların her biriyle onlar yemeği sosyal statü, güç ilişkileri ve grup kimliğini belirtmek için kullanırlar. Yemek muamelesi ve paylaşımı temel sosyal ilişkileri belirler. Ev işleri hakimiyet ilişkilerini ve cinsiyetle yaş grupları arasındaki hizmet-kârlığı ifşa eder. Toplumsal yemeklerin birlik ve bazen arkadaşlık ve yakın ilişki ağlarındaki çatışmayı birçok toplumlarda geniş kamu ziyafetleri ve muameleleri beğenme ve sakınma modelleri, eşitsizlik ilişkileri ve belirli sınıf ve etnik gruplar arasındaki dışlamaları birbirine açar. Son olarak bir çok kültür yemek sistemlerinin anlamının ayrıntılı bilgisini kutsal güçlerle ilişkilerle ilgili önemli mesajlar iletmede kullanır.

KAYNAKÇA:

1. Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine," *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1988): 3-24.
2. Linda Keller Brown and Kay Mussell, eds., *Ethnic and Regional Food-ways in the United States*, Knoxville, Tenn., 1984
3. Kwang-chih Chang, ed., *Food in Chinese Culture: Antropological and Historical Perspectives*, New Haven, Conn., 1977.
4. Mary Douglas, "Abominations of Leviticus," in *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, New York and London, 1966, reprint 1978.
5. Mary Douglas, ad., *Food and the Social Order*, New York, 1984
6. Peter Farb and George Armelagos, *Consuming Passions: The Antropology of Eating*, Boston, 1980.
7. Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge and New York, 1982.
8. R.S. Khare, *The Hindu Hearth and Home*, Durham, N.C., 1976
9. Clude Levi-Strauss, "The Culinary Triangle" (in French), trans. by Peter Brooks, *Partisan Review* 33 (1966):586-595