

YEMEK, KÜLTÜR VE KİMLİK

Food, Culture and Identity

Doç. Dr. Hayati BEŞİRLİ*

ÖZ

Yemek sadece biyolojik bir eylem değildir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır. Bu çalışmada yemeğin toplumsal bir simge olması üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda toplumsal statü ve güç ilişkilerinde yemeğin önemi vurgulanmaktadır. Çalışmada sosyal sınıflara göre gıda maddelerinin tüketimi, tüketimdeki farklılaşmanın toplumsal görünüşleri incelenmiştir. Çalışmada yemeğin toplumu oluşturan fertler arasındaki iletişim ve etkileşim sürecine etkileri sosyalleşme süreci esas alınarak değerlendirilmiştir. Çalışma kapsamında toplumların gelişim sürecinde yiyeceklerin temini ve işlenmesine dayalı farklılaşmanın üzerinde durulduğuna dikkat çekilmiş, beslenmeye dayalı farklılaşmanın farklı toplum tipleri ve farklı kültürlerdeki görünüşlerine değinilmiştir. Çalışma kapsamında üzerinde durulan konulardan birini de inanç ve beslenme ilişkisi oluşturmaktadır. Gerek çok tanrılı dinlerde gerekse tek tanrılı dinlerde yiyecek maddeleri tanrı veya tanrılara sunulan yiyecekler arasında önemli bir yer aldığı vurgulanmıştır. Bu kapsamda toplumda beslenme alışkanlıklarının oluşmasında dinin yenilmesini yasakladığı ve yenilmesine izin verdiği yiyeceklerin etkisi ortaya konulmuştur. Çalışmada yiyeceklerin, üretim ve tüketim sürecindeki kültürel farkların toplumların kimliklerinin bir parçası olduğu ifade edilmektedir.

Anahtar Kelimeler

Yemek, kültür, toplumsal simge, yemek kültürü, beslenme,

ABSTRACT

Food is not solely a biological process. Different social gatherings and rituals during the production, transport, storage and consumption of food display the importance of culture in nutrition. This study aims to highlight food as a social symbol. In this regard, the significance of food in relation to social power is emphasized. The consumption of food according to social classes and social view in differentiation of consumption has been analyzed. In this study, the effects of food on the period of communication among the individuals of the society in regard to the socialization period have been taken into consideration and evaluated. In the scope of the study it has been focused on the differentiation in the process and supply of food and mentioned about the differentiation of nutrition because of varied society and cultural types. Another focus in the study is on the relationship between religion and nutrition. It has been highlighted that both in multi-deity and mono-deity religions food plays an important role in offering food to deities. It has also been put that the effects of food either forbidden to consume or given permission to eat by the religion play a role in the formation habit of nutrition within societies. Finally, it has been put that within the process of the production and consumption of food, cultural differences are a part of the identities of societies.

Key Words

Food, culture, social symbol, food culture, nutrition,

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin, enerji ihtiyacının karşılanması sürecine gönderme söz konusudur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Yemek büyük

ölçüde biyolojik bir eylem kabul edildiği için birçok sosyolog bu konuya çok az ilgi göstermiştir. Ancak yemek sosyoloji teorilerinde sıklıkla vurguda bulunan doğal bir eylem olarak görülmüştür. Birçok teorisyen insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine ima ve açık yollarla göndermede bulunmuşlardır (McIntosh 1996:1). Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sü-

* Gazi Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölüm Başkanı. (hbesirli@gazi.edu.tr)

recindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır.

Tezcan bunu (2000:1) şöyle ifade eder. Kültür,

- a. Ne yiyeceğimizin temel belirtisidir
- b. Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşta öğrenilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
- c. Yiyecekler kültürün bütünleyici parçalarıdır.

Dünyada hemen hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır (Şavkay 2000:11). Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde, besinlerin saklanmasına uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin paketlenme işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenecektir.

Beslenme, yaşam tarzı ve davranış ilişkisi üzerine pek çok yorum yapılmıştır. İbn-i Haldun (1988:271-272) beslenmenin, insanların bedeni ve ahlaki bünyesi ve karakteri, dolayısıyla da hem ümranın bizzat kendisi hem de çeşitli halleri üzerinde tesirli olduğunu ifade eder. Gıda ve beslenme, toprağın müm-

bit 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 cemiyetler üç grupta toplanmaktadır:

1. Kır, kurak ve çorak arazide, verimsiz topraklarda yaşayan halk,

2. Verimli ovalarda, verimli düzlüklerde ve ürünü bol topraklarda yaşayan halk,

3. Şehir ve kasaba halkı.

Birinci grup iklim ve arazi sebebiyle az gıda için mücadele etmek ve çok çalışmak mecburiyetindedir. Bu durum onları canlı, zinde, hareketli, cevval ve çevik hale getirir. Bunların renkleri daha parlak, vücutları daha temiz ve düzgün, şekilleri daha güzel, daha mükemmel ve daha yakışıklı, huy ve karakterleri anormallikten daha uzak, bilgi ve idrâk itibarıyla zihinleri daha keskindir. Bunlar bu durumu, imsak ve perhiz ölçüsünde az yemeye, çok çalışmaya borçludurlar. İkinci grup, üzerinde yaşadıkları toprakların verimli olması sebebiyle, az çalışmakla en azından yetecek kadar gıda temin ederler. Çok miktarda aldıkları gıda, vücutta bir takım lüzumsuz ve işe yaramaz artıkların, fazla miktarda etin ve yağın meydana gelmesine, şişmanlığa ve hantallığa sebep olur. İbn-i Haldun'a göre böylelerinin rengi uçuk, soluk, donuk ve mat, vücut yapıları ise biçimsiz ve çirkin olur. Verimsiz topraklarda yaşayan geyik, ceylan, yabani keçi, sığır ve eşek ile aynı cins hayvanların verimi bol olan yerlerde yaşayanları arasında bile bu fark vardır. Hatta evcil sığır, keçi ve eşek ile bunların yabani olanları arasında da bu fark mevcuttur. Bu farkın sebebi beslenme ve gıda rejimidir. Üçüncü grup, her ne kadar ikinci grup gibi bol ve çeşitli gıda maddeleri bulabilmekte ise de, bunları pişirmek, tuzlamak, kurutmak, salamura yapmak gibi çeşitli muamelelerle mahlûl ve terbiye edilmiş hale

getirerek latifleştirirler, yani inceltirler, sertliğini ve kabahğını ortadan kaldırırlar. Kırlarda yaşayan bedevilerin ve göçebelerin sert ve dayanıklı vücut yapılarına karşı şehir halkının ince ve nazik bir beden yapısına sahip oluşlarının sebebi budur. Huy ve davranış bakımından şehir halkının daha kibar ve daha zarif oluşu da bundan ileri gelmektedir. Kısaca bütün bu nevi beden ve ruhî farkların kaynağı beslenme ve gıda rejimindeki farktır. Gıda maddelerindeki rikkat ve letafet, yani incelik, ruhi zevklerin de incelmesi sonucunu meydana getirmektedir.

Antropoloji çalışmalarında toplumsal hayatın şekillenmesinde benzer bir yaklaşım görülecektir. Bu eserler toplumsal değişmeyi sağlayan tarım devrimi ve sanayi devriminin esasında insanların beslenme ve buna dayalı olarak şekillenen toplumsal durumlarını esas almaktadırlar. Bu kabul sosyal Darwinist bir çizgide kendini göstermektedir. Buna göre yiyecek toplayıcılar, tarım yapmayan ve hayvan besleyen kişilerdir. Bundan dolayı yerleşim ve ikamet yeri olarak yiyecek temin edebilecekleri yerlere yakın yerleri tercih etmektedirler. Yani onların büyük kabileler halinde bir yerden başka bir yere göç etmeleri amaçsız yolculuklar değildir ve sabit bir toprağa ulaşılabilirdiğinde son bulur. Yiyecek kaynakları ile suyun bulunduğu yer arasındaki mesafe çok büyük olmamalıdır ki yiyeceğe ulaşmak için harcanacak enerji için gereken su, ele geçirilecek su miktarından fazla olmasın. Yiyecek toplayıcı topluluklarda yiyecek paylaşımı, yaşamak için gerekli olan kaynakları grup içinde dağıtarak çok önemli bir işlev görür. Yiyecek toplayıcı toplulukların en önemli özelliği eşitlikçi olmalarıdır. Aynı zamanda yiyecek toplayıcı topluluklar, tarım toplumlarında statü edinmenin tek kaynağı olan mal biriktirme teşebbüsünden uzaktır. Bu tip topluluklar yaş

ve statü bakımından farklılaşmanın minimum düzeyde kaldığı topluluklardır. Yiyecek grup içinde eşit olarak dağıtıldığından hiç kimse mal ve servet biriktirerek zenginlik ve statü kazanmazlar. Bu tip toplumlarda zenginlik istenen bir özellik değil tam tersine sapma ve anormallığın bir işaretidir. Yiyecek toplayıcılıktan üreticiliğe geçiş devrimsel bir nitelik taşımaktadır. İnsanlık geçim tarzını değiştirerek aynı zamanda toplumların yapısını da değiştirmiştir. Bunun etkileri şehirleşme sürecinde daha da farklı boyutlarda görülmüştür. İnsan organizasyonunun üç ögesi muhtemelen et için avlanma esasında geliştirilmiştir. Bunlar cinsiyete dayalı işbölümü, yiyecek için işbölümü ve gündelik faaliyetlerin gerçekleştiği ve et paylaşımının gerçekleştirildiği mekânlar olarak kamp- lar (Haviland 2002: 210–226). Başka bir yaklaşımda ise Cohen' in altı uyarlanma stratejisi, sırasıyla avcılık-toplayıcılık, bahçecilik, tarım, çobanlık, ticaret ve sanayileşmedir. Avcı toplayıcılık yaklaşık 10000 yıl önce besin üreticiliği –tarımsal ve hayvan evcilleştiriciliği- ortaya çıkana dek insanlığın tek geçim stratejisi idi. Nihayetinde besin üreticiliği çoğu yerde avcı toplayıcılığın yerini almıştır (Kottak 2008:285). Söz konusu antropolojik yaklaşımlar incelendiğinde görüldüğü gibi beslenme, besin bulma stratejileri toplumsal yapıların şekillenmesinde, farklı toplum tiplerinin oluşmasında belirleyici unsur olma özelliği taşımaktadırlar.

Yemek bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur. İnsan fizyolojik yapısı itibarıyla yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir. Hülasa yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir. Hayat şeklindeki değişme ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır. Bu bakımdan

yeme içmede göçebe ve yerleşik biçimde farklılıklar görülmekte, bu farklılık yeme kültürüne de önemli ölçüde tesir etmektedir (Çetin 2006:108).

Güç ve Yemek

Yemek ve güç kavramları başlangıçta bir araya gelmesi zor olan iki kavram şeklinde görülebilir. Ancak yemeğin toplumsal fonksiyonları ve bu fonksiyonları yerine getirirken simgesel anlamı düşünüldüğünde hiç de böyle olmadığı anlaşılacaktır. Bu güç temelli farklılaşmanın en basit görünümü yemeğin paylaşımı ve tüketimi konusundaki güç ilişkilerinde görülmektedir Grup üyelerinin besin temin sürecinde yerine getirdikleri roller, grup içindeki anahtar statüleri, paylaşımında belirleyici rol oynamaktadır. Yemeğe katılan veya avdan pay alacak bireylerin avlanan hayvanın neresinden ne miktarda alacağını, avda yerine getirdiği fonksiyonu belirlemektedir. Burada diğerlerine göre daha zor görevleri yerine getirenlerin payları gerek miktar olarak gerekse nitelik olarak diğerlerinden farklı olacaktır. Besin temini sürecinde sürece değerli bir enstrümanla katılan grup üyesinin de paylaşımında bu özelliği ile farklı bir konumda olması muhtemel olacaktır. Alaska yerlilerinde rastlanan balina avcılığı geleneği, teknolojik, ekonomik, dinsel, büyüsel öğelerden oluşan karmaşık bir kültür olgusu olarak buna tipik bir örnektir. Av teknesi, kürekleri, zıpkın, halat donanımı, giysi ve sallarla, av yerinin saptanması, avın bulunup izlenmesi, vurulması, karaya çekilmesi, parçalanıp dağıtılması, geleneğin teknolojik boyutunu oluşturur. Bu iş ve işlevler, öylesine törensel bir inançlar ve gelenekler ağı ile örülmüştür ki balina avına çıkan tayfaların önderleri, Eskimo topluluğunun da önderidir. Avlanmış balinanın bölüşülmesinde, tekne sahibinin, zıpkıncının ve öteki tayfaların paylarını belirleyen kesin kurallara uyulur. Avlanıp karaya çekilen balinaya, avcının ka-

rısı simgesel bir içki sunar (Wells 1984: 81-82). Benzer şekilde tarım toplumlarında da yemeğin en güzel yerinin hane reisi olan erkek birey için uygun görülmesi veya hangi parçanın kimin hakkı olduğuna karar vermenin hane reisinin bir hakkı olarak görülmesi aile içindeki güç ilişkileri esasında, üretimdeki işbölümüne göre şekillenmektedir. Aile sofralarında üretim ilişkilerinde belirleyici rol alan hane reisi rolündeki erkeğin sofraya oturmadan yemeğe başlanması ve yemekten ilk parçayı babanın varsa büyükbabanın koparması bu süreçte değerlendirilmesi gereken bir durumdur.

Yemek ve güç ilişkisinde bireylerin besin temin sürecindeki rolü belirleyici olabildiği gibi yöneten ve yönetilen ilişkilerinin de yemeğe yansıdığını görmek mümkündür. Birçok kültürde ziyafetler, ziyafeti düzenleyen toplumsal statüsünü gösterir. Türklerdeki toylar ve hükümdar yemekleri bu kapsamda değerlendirilmelidir. Gerek katılımcılara sunulan yiyeceklerin niteliği, ziyafete davet edilen katılımcının sayısı bir toplumsal güç göstergesi olduğu gibi ziyafetin verilme sıklığı da bir güç göstergesidir. Bunun gibi ziyafete davet edilmenin simgesel bir anlamı olduğu gibi, davetin reddedilmesi de önemli görülmelidir. Davete katılma konusu *Kutadgu Bilig'* de "Ziyafete davet edenler dört zümre olduğu gibi buna icabet eden insanlar da dört zümredir. Bunlardan biri davet edildiği her ziyafete gider ne ikram edilirse yer içer. Lakin kendisi evine başkalarını çağırılmaz. Evine kapanıp yemeği kendi başına yer. Biri çağrıldığı ziyafete gider yemeği yer kendi de onu yemeğe davet eder. Biri de kendi ziyafete gitmediği gibi başkalarını da davet etmez. Bu insan ölüdür. Sen onu diriden sayma. Ona katılma onunla birlikte olma. Bir kısmı da davete gitmez fakat kendisi hayvanlar keserek başkalarını ziyafete çağırır. Bunlardan en hayırlısı bu sonuncusu-

dur. Âlim insanların beğendikleri hareket budur.” öğüdüyle değerlendirilmektedir (Yusuf Has Hacı 2006:219)”.

Törenselleşen bir yemekte bireylerin oturacakları yerler ve onlara ikram edilen yiyecekler de simgesel anlam taşımaktadır. Ziyafetlerde davetliler toplumsal konumlarına göre sofraya oturmaktadırlar. Bu farklılaşmalar kültürel anlamda şekillenmektedir. Yöneticinin sağına veya soluna oturma, protokol kuralları ile düzenlenmiştir. Buradaki yerleşme, yöneticinin sağına veya soluna oturttuğu bireylere verdiği değerin bir göstergesidir. Türk kültüründe *töre* kavramı bu kapsamda değerlendirilmesi gereken önemli bir kavramdır. Töreye göre sofranın saygınlığı en yüksek yerinde, ancak toplumsal konumu itibariyle konuklar içinde en yüksek konumdaki birey oturmaktadır. Bu farklılaşma bazen yaş esasında belirlenirken bazen bireyin toplumdaki yönetici olma konumundan da kaynaklanabilmektedir¹.

Yemekte saygınlık ve güç, katılımcıların hizmet görme miktarı ile ölçülebilir. Saygınlık göstergesi olarak bireyin sofradaki konumlanması da önemlidir. Bir sebze veya et yemeğinin en çok talep edilen kısmı en saygın kişi için ayrılabilir. Yemeğin kısımlarının saygınlığa göre dağıtımı Türklerde görülen bir unsurdur. Sofrada herkesin oturacağı yer belli olup kişinin ifa ettiği görevi ve rütbesi ile birebir alakalı idi. Bu nizam Türk devletlerinde Karahanlılar ve Selçuklu örneklerinde görüleceği üzere töresi olan, tesadüf olmayan bir durumdur. Oturulacak yer kadar yemek esnasında yenen yiyecek de statü belirtmekteydi. Şecere-i Terakime’deki Oğuz Kağan destanında, büyük ziyafetlerde kesilecek koyunun, hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği açık olarak belirtilmişti. Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkarmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin

bir töre olarak ilân edilmişti. Bu düşünce, Türklerde “ülüş veya pay” sisteminin bir görüntüsü idi. Bir koyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı idi² (Ögel 2003:335-336, İnan 1998:247-254). Bu anlayış günümüz Kırgız ve Kazak topluluklarında koyunun on iki parçaya bölünmesi, bu bölünmeden elde edilen *cilik* olarak isimlendirilen koyun parçalarının toplumsal statülere göre yemekte bulunanlara dağıtılması esnasındaki paylaşım sistemi olarak halen devam etmektedir³. Türklerde yemek yalnızca yenen insanları doyuran bir madde değildir. Yemek topluluk düzeniyle, disiplin ve onurları da kuran bir vasıta, sembol olmuştur. Yoksa herkesin atası soylu ve herkes aynı düzeyde idi. Ancak hizmet ve onurla insanlar arasında bir derecelenme oluyordu (Ögel 1982: 16). Memlukulara ait eserlerde de *simat* adı verilen sofralarda yenilen etlerin bütün ve kemikli olarak belki de parçalanmadan konulduğu kısımların yiyeceklerin imtiyazlı yerler olduğunu da kaydetmiştir. Memlukularda sultan sofranın başında yerini alır, emirler, ileri gelenler sağlı sollu rütbelerine göre onun da yanında otururlardı (Çetin 2006:111).

Sosyal Sınıflar ve Yemek

Beslenme alışkanlıkları, ailelerin sosyo-ekonomik durumlarına göre farklılaşmaktadır. Bireylerin ekonomik durumları tüketim düzeylerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da görülmekte hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal sınıflara göre farklılaşmaktadır. Bunun yanı sıra yemeğin pişirilme tarzı veya pişirmede ve sunumda kullanılan enstrümanların da bireylerin sosyal sınıflarıyla ilişkili olduğu açıktır. Toplumların mutfaklarında görülen farklılaşma, aynı toplum içinde de, farklı sosyal sınıflarda ve ta-

bakalarda da görülebilir. Bu hiyerarşik olarak bir farklılaşmadır. Elit mutfak nosyonu, müşterek yiyecekler, tabaklar, çatal bıçaklar ve normlara ilişkin uygulamalar ile elit olamayan mutfaktan farklılaşmaktadır. Sınıfın sembolik yönlerinin kontrol ve manipülasyonu sınıfın sınırlarını korumasına yardım etmektedir (McIntosh 1996: 22). Sosyal sınıf üyeliği, bireylerin tutum ve davranışlarını oluşturmada referans noktası işlevini görmektedir. Uygun davranış biçimleri için birey, ait olduğu sosyal sınıfın normlarını dikkate alır. Bu normlar etrafında gündelik yaşam şekillenmektedir. Bireylerin sınıfsal konumlarını belirleyen faktörlerin şekillendirdiği sosyal hayat öğrenilmiş davranış biçimleriyle biçimlenmektedir (Odabaşı ve Barış, 2006:310).

Yoksullar için ekmeğin tüm toplumlarda başlıca yiyecek olmuştur. Bu ekmeğin Yunanlıların çoğu için arpa, Romalılar için buğday ekmeğidir. Türk kültürünün de ise fakirlik “yiyecek bir somun ekmeği yok” şeklinde ifade bulur. Türk kültüründe sosyal ve ekonomik seviyesi düşük topluluklarda, ekonomik sebeple fırından ekmeğin alınmaz, yufka ekmeğin ya da bazlama tarzı köy ekmeğin çeşitleri ev kadınları tarafından üretilir yapıldı. Günümüzde ise toplumda gelir seviyesi düşük insanların tükettiği bu tarz ekmeğin, “nostalji” adı altında yerel değerlere özlem göstergesi olarak büyük marketlerde satılmakta kentli insanların alışveriş sepetlerinde yerlerini bulmakta, büyük restoranların menülerinde misafirlere ikram edilmektedir. Üretilen ekmeğin biçimi yemek kültürü içerisinde anlam değiştirmiştir. Ayrıca Türk kültüründe ekmeğin kutsiyet de atfedilmektedir. Ekmeğin üzerine yeminler edilmekte (Ekmeğin Mushaf çarpsın) ya da yerdeki ekmeğin parçaları (öpülüp alınarak) özenle toplanmaktadır.

Dalby (2001:6) ekmeğin sınıfsal farkını anlatırken Roma’yı örnekendirir.

“Fırında pişiremeyenler buğday ve arpa ile lapa ve polenta çeşitleri yapıyorlardı. Kimileri içinse ekmeğin, kırlarda toplanan sebzelerle meyvelerden, kabuklu deniz hayvanlarından başka yiyecek hiçbir şey yoktu. Bununla birlikte zenginlerin uzun süreli şölenleri bile ekmeğin başlardı. Sepetler içinde hem buğday hem de arpa ekmeği sunulurdu. Ana ekmeğin sırayla gelen tabakları belirli bir düzen içinde birbirini izler. Birer parça alması için garson tarafından her davetliye götürülürdü. Davetlilere taze meyve, kabuklu deniz ürünleri, kızarmış kuşlar, son derece lezzetli soslar içinde etli mezeler, kuzu ve oğlak yahnisi verirdi”

Hindu yemek sisteminde ise yemekler, toplumsal kast sistemine göre şekillenmiştir. Besin kast sistemini belirtmede başlıca rol oynar. Kastlarda yemek yeme ve alma ilişkileri örfi saflık hiyerarşisinde açların karşılıklı yerlerini ifade eder. Üst kastlar alt kastlardan sadece ham (doğal kirlenmemiş) besin alabilir. Alt kast grupları herhangi bir gruptan istedikleri herhangi bir pişmiş ekmeği alabilirler. Hindu yemek sistemi pişen yemekleri ikiye ayırır. Paka ve kacha. Paka ekmeği ev ehli ekmeğidir. Haşlanır ve kirlenmeye karşı çok hassas kabul edilir. Yüksek kasta Hindu evlerinde bazı yemeklere hizmetçiler dokunmazlar. Kacha ekmeğinde ise genellikle birbirinden farklı gıda maddeleri kullanılır ve gruplar arasında rahatça takas edilir. Yüksek düzeyde Hint tanrıları için yemekler daha da uzağa konulur. Yemek adakları titiz bir şekilde pişirilir ve yüksek kast rahiplerince özel törenlerde kutsanır. Aynı şekilde bir kimliğe atfedilen yemekten açıkça sakınılır. Yüksek kasta Hintli, sığır eti yiyenlerin diğer et yiyicilere nazaran aşağı sayıldığı, kirlenme söz ayrımıyla vejetaryen olmayan Hintliden aşağı sayıldığı kirlenme, yiyenlerin diğer et yiyiciler tarafından

aşağılayıcı kelimelerle söz eder (Goode: 2005:173–175).

İçeceklerin tüketiminde de hem coğrafi ve sosyal yaygınlığına bağlı olarak hem de sınıfsal ayırım itibarıyla içeceğin imajından söz etmek mümkündür. Bu imajın oluşmasında tüketici sınıfın sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel durumu belirleyici olmaktadır. Bunu şarap ve bira örneğinde değerlendirecek olursak şarap Mezopotamya’da nadir bulunan bir içki olmuştur. Şarabı dağlardan ovalara taşımamın maliyeti şarabı biradan en az on kat daha pahalı yapmıştır. Dolayısıyla şarap içmeye yalnızca seçkinlerin gücü yetebilmiştir ve esas kullanımı dinselidir. Nadir bulunurluğu ve yüksek fiyatı, şarabı bulduğunda da tanrılar tarafından tüketilmeye layık bir içki yapmıştır (Standage 2005: 57). Şarabın ve biranın bu sınıfsal tüketime ilişkin konumu halen devam etmektedir. Benzer şekilde çay Avrupa’da 17. yüzyıldan beri keyif maddesi olarak bilinmektedir. 18. yy’ da bile sadece üst tabakalar tarafından tüketilmiştir. Ancak sosyal taklit olgusundan hiçbir tarım ürününün yer almadığı kadar yararlanmışlardır. “Kahvaltıda burjuvalar kahve, soylular çay içteler; burjuvalar akşamın erken saatlerinde soğuk, soylular ise geç saatlerinde sıcak yemek yerler. Burjuvalar bira içip iskambil kâğıdı oynarlar, soylular ise şarap içip briç oynarlar. 1930 da saptanan bu durum Almanya’nın zenginler kulübünde hâlâ geçerliliğini korumaktadır” (Reimertz 2003: 31).

Cinsiyet farklılaşmasının yiyeceklerle ve içeceklerle de yansıdığı görülmektedir. Türk kültüründe “aslan sütü” olarak adlandırılan anason bitkisinden üretilen rakı, mutfaklarda özel bir yere sahiptir ve erkek içkisidir. Şarap ise kadın içkisi olarak kabul edilmektedir. Burada aynı zamanda içkilerin yanında sunulan yiyecekler de kültürel anlamda şekillenmektedir. Türk kültüründe rakının yanında

yer alan mezeler arasında et ürünlerinin çeşitliliği ve şarap sunumunda Fransız kültüründeki peynir çeşitliliğinin sunuma yansması başlı başına bir kültürel unsurdur. Yine Türk mutfak kültürüne ait, özellikle doğuşu konar-göçerlere ait olan ayran da önemli içecekler arasındadır. Yabancı dillere de doğrudan aktarılan yoğurttan yapılan ayran içeceği sıcak günlerin serin içecekleri arasındaki yerini alır. Türk kahvesine de değinilebilir. “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır” atasözü kahvenin öneminin bir göstergesi olarak söylenebilir.

İnanç ve Beslenme

Yiyecekler her zaman tanrılara sunulan adaklar arasında olmuşlardır. Sunum bazen bir isteğin gerçekleşmesi karşısında şükür ifadesi iken bazen de bir talebin iletilmesi sürecinde gerçekleşir. Her iki şekilde gerçekleşen sunuda da tanrıların gücü karşısında acziyetin gösterilmesi söz konusudur. Bu durumda fertlerin veya toplulukların kendileri için en değerli olanı sunması gerekir. Yiyecekler topluluğun en değerli mallarıdır. Maslow’ un ihtiyaçlar hiyerarşisi beslenmenin önemi düşünüldüğünde daha açık anlaşılacaktır.

İlkel topluluklarda hayvan ve bitkilerin yenilebilir olmasına karşın menülerine alınmamış olmasını da antropologlar, tabu inancı ile açıklar. Başka toplumlarda da nelerin yenilip yenilmediğini değişik ölçülerde dinler belirlemiştir. Bu tek tanrılı dinlerde olduğu kadar çok tanrılı dinlerde de söz konusudur.

İnsanı ölümsüz yapan “yaşam ekmeği”nin Ortadoğu’da eskiden beri var olan bir inanç olduğu görülür. Yaşam ya da ölümsüzlük ekmeği *Gilgamiş Destanı*’na kadar uzanır. Gilgamiş, destanda ölümsüz olmayı istemiştir. Tanrıların önünde ölümsüzlük sınavından geçtiği gün, onu uyanık tutsun diye yedi kutsal

ekmek yapar. Yunanlılar, büyük bir olasılıkla Babillilerden esinlenerek ölümsüzlük ekmeğine “ambrosia” derlerdi. Museviler de Babil’ de esir tutulurken çivi yazılı tabletlerden yaşam ekmeğini öğrenmişlerdi. İnsan, tanrılarla yarışmak ve ölümsüz olmak istiyordu. Ama bu arzunun ardında kendini tanrıların öfkesinden koruma güdüsü yatıyordu. Gerek bol ürün alındığında gerekse kıtlık döneminde adak sunmak gerekiyordu. Biri şükür için biri de af dilemek için. İnsan doğaya hükmedemediği sürece özellikle doğa tanrılarından hep çekinecekti. Ortadoğu’da ekmeğin kutsallığına geçmeden önce, tarımın, özellikle buğdayın yüceltildiği, kısaca ekmeğe tapılan bir döneme değinilmelidir. Yunan mitolojisinde bereket ve tarım tanrıçası Demeter’e adanan Eleusis Tapınağı’nın etkisi denizlerin ötesine yayılacaktı. Hıristiyanlığın ilk yüzyıllarında bile Eleusis, Demeter kültürü, kilise için ciddi bir rakip sayılacaktı. Çok tanrılı Hellenler, tarımı, özellikle ekmeği yüceltiler ve sonunda Eleusis Ekmek Tapınağı’nı yarattılar; insan ve doğa arasında kutsal bağ öylesine güçlüydü ki harman sonrasında çiftçi adam ve eşi toprağın yeniden ürün vermesi dileğiyle toprak üzerine yan yana uzanırdı. Buğday insanın özüdür diyenler haksız değildi (Ünsal 2003: 82–83).

Semavi dinlerde ise yiyeceklerle ilgili kuralların en geniş biçimde uygulanmasına Musevilik’ te rastlanır. Musevilerin din kitapları yenmesine müsaade edilen ve yenmesi yasaklanan yiyecekleri açıkça belirtmiştir. *Kaşrut* denilen bu yasalar daha da ötesine geçmiş, yiyeceklerin nasıl ve hangi koşullar altında hazırlanabileceğini de ayrıntılarıyla belirtmiştir⁴. Leviler 11 bölüm “Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar (Yasa 14:3–21)” şeklinde düzenlenmiş, burada hangi hayvanların yenilip yenilmeyeceği “Kutsal olun, çünkü ben kutsalım. “Kirli

olanı temizden, eti yeneni eti yenmeyen den ayırt edebilmeniz için hayvanlar, kuşlar, suda küme halinde yaşayan bütün canlılar ve küçük kara hayvanlarıyla ilgili yasa budur.” şeklinde açıkça ifade edilmiştir⁵. Musevilige göre bir etin yenilebilmesi için yenilmesi serbest olan hayvanların kesiminin *şehita* adı verilen özel bir kesim tekniği ile bu işin eğitimini almış hahamdan sertifikalı, kişiler tarafından kesilmesi gerekir. Sadece şehita kurallarına uygun olarak kesilmesi yetmez. Musevilige göre etli ile sütlü gıdaların aynı anda yenilmesi, aynı kaplarda pişirilmesi yasaktır. Hafif sütlü gıdaların yenmesinden sonra ağır çalkalanıp, masa örtüsü ve kap kakac değiştirildikten sonra etli yiyecek yenebilir ama tam tersi mümkün değildir. Yahudilerde süt ve süt ürünleri ile etli yiyecekler “yavru olan kuzunun etini yerken annesinin sütünü aynı anda tüketmiş gibi olursunuz” inancının gereği olarak etli bir yiyecek yedikten sonra Sefarad Yahudilerinde altı saat, Aşkenaz Yahudilerinde ise üç saat geçmeden sütlü bir yiyecek veya türevi yenilemez. Ayrıca etli yiyeceklerin piştiği ve kullanıldığı mutfak ve yemek gereçleri de ayrı olmalıdır.

Yahudilik’ ten sonra gelen Hıristiyanlık’ ta ise yasalar giderek önemini yitirmiş ayrıntıların çoğu yeni din tarafından yok sayılmıştır. Musevilik’ te kesin bir tabu olan domuz eti Hıristiyanlık’ ta tabu olmaktan çıkmıştır (Şavkay 2000: 11). İslamiyet’te de Musevi şeriatının bazı kurallarının kabul edildiği bilinir. Domuz eti yasağı bunlardan biridir bu kapsamda Müslümanlar da helal et bulamadıklarında kaşer ibaresi bulunan ürünleri alıp tüketirler.

Kur’an-ı Kerim’ de yenilecek hayvanlar “Leş, kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına boğazlanan, boğulmuş, (taş, ağaç vb. ile) vurulup öldürülmüş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanıp ölmüş (hayvanlar ile) canavarların

yediği hayvanlar -ölmeden yetişip kesdikleriniz müstesna- dikili taşlar (putlar) üzerine boğazlanmış hayvanlar ve fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. Bunlar yoldan çıkmaktır. Bugün kâfirler, sizin dininizden (onu yok etmekten) ümit kesmişlerdir. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün size dininizi ikmal ettim, üzerinize nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslâm'ı beğendim. Kim, gönülden günaha yönelmiş olmamak üzere açlık halinde dara düşerse (haram etlerden yiyebilir). Çünkü Allah çok bağışlayıcı ve esirgeyicidir"⁶ şeklinde belirtilmiştir.

Dinlerin bazı yiyeceklere özel önem vermesinin yanı sıra bazılarında yasaklar getirmesi, farklı kültürel kimliklerin oluşmasında bazen farklı grupların birbirine yakınlık ve antipati duymasına yol açar. Hiç et yemeyen Hintli, et yemeyen helal olduğu İslam dinine mensup birinden kendini ayırır. Aynı Müslüman, et yeme konusunda Hıristiyan ile aynı noktada buluşurken, domuz yememek konusunda Musevilere yakınlık duyar (Hatemi 1996:126). Aynı dinin farklı mezheplere mensup bireyleri arasında da yenilebilecek ve yenilemeyecek yiyecekler konusunda dinin temeliyle çelişmeyecek farkları görmek mümkündür. Bu durum mezhep mensuplarının yaşadığı coğrafya ve beslenme alışkanlıkları ile açıklanabilir. İslam mezhepleri arasında deniz ürünlerinin tüketimine yönelik Hanefiler ile Şafililer ve Malikiler arasındaki ayrım bu esasta düşünülebilir. Sadece farklı mezheplerde görülmeyen bu durum aynı mezhepte yer alan farklı İslam toplumları için de geçerlidir. Aynı mezhep mensupları içinde bir topluluk için yiyecek olan bir hayvan, kültürel süreçlerin etkisiyle başka bir toplulukta besin olarak düşünülmektedir. Orta Asya coğrafyasında atın ve at sütünden elde edilen kıymızın besin olarak tüketilmesi bunun tipik bir örneğidir.

Bu kapsamda Japonların ve Çinlilerin yemek kültüründen de söz etmek mümkün. Çinlilerin inançları gereği bıçak ve kesici alet kullanmamaları, tavuk veya kırmızı eti çok fazla haşlamadan besinin ruhuna zarar vermeden haşlayıp tüketmeleri kültürleri gereğidir⁷.

Kültür Aktarımı Sürecinde Yemek

Parsons, ailenin fonksiyonlarını, sosyalleşme ve diğer statü ve rollerde olduğu gibi aile fertlerinin motivasyonsal enerjisini korumak ve sürdürmek olarak ifade etmektedir. Söz konusu olan, ailenin dayanışmasının güçlendirilmesi ve sürdürülmesi ise, aile üyelerinin ailevi, dinsel ve toplumsal ritüellere katılmaları ile mümkündür. Modern toplumda aileyi desteklemek ve bağlılık, aileyi oluşturan fertleri duygusal anlamda desteklemekle olmakta ve ailedeki dayanışmayı tesis etmektedir. Burada önemli aile ritüellerinden birini akşam yemeği oluşturmaktadır. Yılda birçok kere aileler önemli dini ve toplumsal günlerde düzenledikleri büyük yemeklerle -Müslümanlarda iftar sofraları, Hıristiyanlarda şükran günü yemekleri gibi-günlük aktiviteyi güçlendirmektedirler. Akşam yemeğinin aile içindeki ikinci fonksiyonu da sosyalizasyona katkıda bulunmasıdır. Sosyalleşme ve sosyal müeyyidelerle aile üyelerine diğer insanlarla iletişim kurma, uygun değerlerin kabul edileceğini öğretilir. Bu anlamda yemek masası bir sosyalizasyon forumudur. Modern toplumda hayatın erken yaşlarında okul sistemi sosyalizasyonun formal uygulamalarına başlamaktır. Hâlâ evde çocuklarının temel sosyal ve kişisel becerilerinin sağlanması fonksiyonu için ailelere gereksinim duyulmaktadır. Bunlar dil kullanımı, otoritelerle ilişkiler ve bedensel aktiviteleri yönlendirmeyi içerir (McIntosh 1996: 64).

Yemek zamanı aile fertlerinin sos-

yal etkileşimi, aile aktivitelerinin koordinasyonunun sağlanması, üyeler arasında bilgilerin paylaşıldığı, bireylerin şekillendiği rutin bir içeriğe sahiptir. Yemek, aile için sistem olarak ilave fonksiyonlara sahiptir. Yemek aileler için yaşamı sürdürme fonksiyonu yanında statü farklılaşması ve işbölümünün sürdürülmesini sağlamaktadır. Bu, yaşa, cinsiyete ve ekonomik sorumluluklara dayalı farklılıkları içermektedir. Yemeğin paylaşımsal farklılıkları, tarım toplumu, çiftçi aile ve endüstriyel düzenlemelerde oldukça çöktür. Erkek, ailenin tarımsal aktivitelerinden büyük oranda sorumludur ve erkeğin yemekten ilk önce alma ve en iyi kısmı alma hakkına razı olunmuştur. Ancak Afrika toplumunda kadın tarımda emek gücünü daha çok kullanmaktadır ve erkekler ister istemez onlara öncelik sağlamaktadırlar. Modern toplumlarda ise, bütün aile fertleri hep beraber yerler ve tüm aile üyeleri için yeterli yiyeceğin olmasıyla ilgilenirler, erkeklerin yiyecek tercihlerindeki belirleyicilikleri devam etmektedir (McIntosh 1996:65).

Sonuç

Yemek sadece besini oluşturan kimyasal maddeler ve organizmanın canlılığını sürdürmesi için taşıdığı önem esasında değerlendirilecek bir durum değildir. Temininden tüketimine kadar yemekle ilgili oluşumlar insanların toplumsal davranışını dolayısıyla kültürü önemli bir konu haline getirmiştir. İnsan birliktelikleri kurumsallaşmış davranış örüntüleriyle şekillenen oluşumlardır. Bu oluşumlar gerek dinsel gerekse dinsel olmayan ritüelleri de kapsamaktadır. Tüm bu ritüeller içinde gerek günlük hayatın düzenlenmesinde gerekse din temelli davranışların günlük hayat üzerine etkisinde yemek temelli seremoniler önemli bir yer tutmaktadır. Bu seremoni ve ritüeller bir topluluğu diğerlerinden ayıran temel davranış örüntüleridir.

Bu kapsamda belirli dinsel, ulusal veya özel günlerde düzenlenen yemeklerin de bireylerin toplumsal konumlarına uygun olması gerekmektedir. Bu belirlenmişlik sadece yemek malzemesinin seçiminde değil, malzemenin pişirilme biçiminde, sunulmasında hatta konukların oturma biçimlerinde de oldukça önemlidir. Yemek tarzımızdan tutun da beslenme alışkanlığımıza kadar yemekle ilişkili pek çok durum sosyalleşme sürecinde şekillenmiştir. Aynı şekilde sosyalleşme sürecimizde yemek masasının hiç yadsınamayacak yeri vardır. Bireyler sosyal statü ve rollerini bu masada öğrenirler. Dinsel değerler bu masada aktarılır.

Tarihçiler Fatih Sultan Mehmet'in yakın çevresindeki bilginlerle temasının çok iyi olduğunu ifade etmektedirler. Bilginlerle sık sık görüştüğü, beraber yemek yemeyi sevdiği ifade edilir. Zamanın iki büyük bilgini Molla Hüsrev ile Molla Gürani arasındaki anlaşmazlık bu kapsamda değerlendirilir. Hikaye şöyle anlatılır: "Fatih ulemaya büyük bir ziyafet verecekti ve hocalarından Molla Gürani'yi sağında, Molla Hüsrev'i solunda oturtmak istiyordu. Bu durum Molla Hüsrev'in ağırına gitti. "Benim soluna oturmam gayreti ilmiyeye manidir" diyerek küstü ve İstanbul'u terk ederek Bursa'ya gitti" (Şavkay 2000:25). Örnekte açıkça görüleceği gibi sofranın düzeni simgesel bir protokol kuralıdır. Yemek, toplumdaki simgesel anlamları ile aynı zamanda sosyolojinin konusudur.

Gerek yemek masasında oturmamız gerekse, yemek paylaşımımız toplumsal simgeler esasında sosyalleşme sürecindeki kazanımlarımızdır. Bu kazanımlarımız toplumların kültürel kimliğinin önemli bir göstergesidir. Kruvasan Fransız toplumunun, kebab Arap toplumunun, hamurlu tathlar Türk toplumunun, fast food Amerikan toplumunun, pizza İtalyan toplumunun ulusal kimliği ile

özdeşleşmiştir. Özbek için samsa ve Uygurlar için Türkistan pilavı toplumların etnik kimliklerinin bir göstergesidir. Bu sadece yemek türleriyle sınırlı değildir. Yemekleri tüketim sırası da bu kapsamda değerlendirilebilir. Türkler çorbayı tüm yemeklerin başlangıcında tüketirken, Avrupa mutfağında börek başlangıç yemeğidir ve önemsiz bir kültürel unsur olarak düşünülmemelidir (Kösöglü, 1992: 48).

NOTLAR

- 1 Çadırda oturma düzeni için DULKADIR, H. İçel'de Son Yörükler Sarıkeçililer. İçel Valiliği Yayınları. İçel, 1997, KUTLU, M., "Doğu Anadolu Göçer Topuluklarında Kara Çadır", III. Milletler Arası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. V.Cilt. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. Ankara, 1987, BEŞİRLİ, H. "Sarkeçili Yörüklerinde Çadır", Son Konar-Göçerlerin Sosyo-Kültürel Yapısı , ed. M.C.Özönder, E.Aksoy ve G. Köktürk , Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 2005, s.59-72, incelenebilir.
- 2 Türklerde siyasal alanda kabilelerin ve mensuplarının diğer kabile fertleri ile olan etkileşim sürecinde konumlarını belirleyen kurallar orun ve ülüş meselesi şeklinde tartışılmaktadır. Bu konuda Abdulkadir İnan , Orun ve Ülüş Meselesi, Makaleler ve İncelemeler, Türk Tarih Kurumu 1.Cilt Ankara, 1998 sayfa 247-254, Bahaeddin Ögel Türk Mitolojisi Türk Tarih Kurumu Ankara, 2003, Cilt 1, s. 217 ayrıntılı bilgi edinilebilir.
- 3 Kuzeydeki ve güneydeki Kırgızlarda etin tahsis edilmesi merasimlerinde etin "saygınlık derecelendirilmesinde" farklılık görülmektedir. Kuzeydeki Sarıbaş ve Solto kabilelerinde etin en saygıdeğer kısmı başıdır. Buna karşılık kuzeydekilerin de saygı duymadığı böbrekler, etin diğer leziz kısımlarına eşdeğer sayılmaktadır. Kuyruksokumu kemiği, etin parçaları arasında en saygın yeri ifade etmektedir. Issık göl çevresinde ise en saygıdeğer misafire koyunun butu (can baş) verilmektedir. Bu konuda bakınız. S.M. Abramzon "Kırgızlarda Yemek Kültürü", çev. Hüsametdin Yıldırım, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Yayına Hazırlayan: Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma Vakfı Yayınları, Ankara.1997,s19-23
- 4 Yahudilerin yemek kültürü ile ilgili olarak David Kraemer (2007), Jewish Eating And Identity Through the Ages, Routledge, London incelenebilir.
- 5 Bu konuda daha geniş bilgi almak ve Leviler 11 bölümün tamamına ulaşmak için <http://kutsal-kitap.info/tr-lev11.html> bağlantısını kullanabilirsiniz.
- 6 Maide Suresi 3. Ayet
- 7 Bu konu ile ilgili olarak Belge Murat (2008), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul, İletişim Yayınları s. 32 den yararlanılabilir.

KAYNAKLAR

Dalby, Andrew; Sally Grainger (2001), *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev: Betül Avunç, İstanbul, Homer Kitabevi.

Çetin, Altan (2006), "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72. s-107-117.

Haviland, William (2002), *Kültürel Antropoloji*. Çev. Hüsametdin İnaç, Seda Çiftçi. Kaknüs Yayınları, İstanbul.

Hatemi, Hüsrev (1996) "Beslenme İle Kültür İlişkisi", *Sanat Dünyamız*, Yapı Kredi Yayınları. İstanbul, sayı:60-61 s.125-129.

Goode, Judith (2005), "Yemek", Çev. Fatih Mormenekşe, *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 17. sayı 67.s.172- 177.

İbn-i Haldun (1988), *Mukaddime*, Yayına Hazırlayan: Süleyman Uludağ, Dergâh Yayınları, İstanbul.

İnan, Abdulkadir (1998), *Makaleler ve İncelemeler*, cilt 2.Türk Tarih Kurumu, Ankara.

Kottak, Conrad Phillip (2008). *Antropoloji*. Çev. Serpil Altuntek, Balkı Aydın Şafak, Dilek Erdal vd. Ütopya Yayınları, Ankara.

Kösöglü, Nevzat (1992), "Milli Kültür ve Çorba", *Milli Kültür ve Kimlik*, Ötügen Yayınları, İstanbul.

McIntosh, Alex (1996), *Sociologies of Food And Nutrition*, Plenum Press, New York.

Odabaşı, Yavuz ve Gülfidan Barış (2006), *Tüketici Davranışı*, 6.Baskı, (MediaCat) Kapital Medya Hizmetleri A.Ş., İstanbul.

Ögel, Bahaeddin(2003), *Türk Mitolojisi*, Türk Tarih Kurumu, Ankara.

Ögel, Bahaeddin(1982), "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara s.15-18

Reimertz, Stephan (2003), *Çayın Kültür Tarihi*, Çev. Mustafa Tüzel, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.

Standage, Tom (2005), *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Çev. Ahmet Fethi, Merkez Kitapları, İstanbul.

Şavkay, Tuğrul (2000), *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yayınları, İstanbul.

Tezean, Mahmut (2000), *Türk Yemek Antropolojisi*, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Wells, Calvin, (1984). *Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası*, Çev. Bozkurt Güvenç, Remzi Kitabevi, İstanbul.