

# DEDE KORKUT

Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi  
Cilt 6, Sayı 13 (Ağustos 2017), s. 51-62  
DOI: <http://dx.doi.org/10.25068/dedekorkut25>  
ISSN: 2147 - 590, Samsun- Türkiye



Özgün Makale/ Original Article

Çeliş Tarihi: 16. 07. 2017  
Kabul Tarihi: 21. 08. 2017

## Türk Halk Kültüründe Yemek ve Cinsiyet İlişkisi

### *The Relationship Between Food And Gender In Turkish Folk Culture*

Azem SEVİNDİK\*

#### Öz

Yemek, ilk bakışta insanın hayatta kalmasını sağlayan yiyecek ve içeceklerin tamamı olarak görülebilir. Ancak yemeğin yaşamsal bir faaliyet veya organizasyonlar temelinde yemek kültürü açısından ele alınması; onun statü, mekân, din ve cinsiyet gibi meselelerle olan ilişkisini de gözler önüne sermektedir. Her şeyden önce yemek kültürü, özellikle de günümüzde, kafe kültürü, seçkin restoranlar, sunum, süsleme ve dizaynlar, yasaklanan ve yenmeyen yemekler, cinsi kimliğe bağlı olarak tercih edilen yemekler gibi pek çok unsurla ilişki içerisindedir. Kültürel kabuller veya uygulamalar sistemi olarak karşımıza çıkan yemek kültürünün, statü, mekân, din ve özellikle de cinsiyet ile olan ilişkisinin çözümlenmesi makalenin temel meselesidir. Bu bağlamda makalede, yemek ve cinsiyet kültürünün anlaşılabilir olması için, yemeğin statüsü, mekânı ve dinle olan bağlantısı irdelenerek ortaya çıkan somut kültürel veriler ışığında cinsiyetle olan sıkı ilişkisi çözümlenmeye çalışılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Kültür, Yemek, Dişilik, Erillik.

#### Abstract

Food, from the first impression, can be considered as all the nurture and beverage that help people survive. However, approaching as a survival activity or a culture grounded in the organizations reveals its relationship with the issues such as status, place, religion, and gender. The main purpose of the article is to analyze the relationship between the food culture, which can be observed as the cultural adoptions and practices system including café culture, outstanding restaurants, presentation, dressing and designs, forbidden and uneatable foods, and preferred foods relying on the gender; and status, place, religion, and especially gender. In this regard, the food's status, place, and religion are studied in the article and its close relationship with gender is analyzed so that food and gender culture can be clearly understood.

**Keywords:** Culture, Food, Femininity, Masculin.

\* Okutman Dr., Selçuk Üniversitesi Rektörlüğü Türk Dili Öğretim Elemanı, [azemsevindik@selcuk.edu.tr](mailto:azemsevindik@selcuk.edu.tr)

## Giriş

İnsanlar, yemek, araba, ev, giyim-kuşam üzerine yaptıkları tercihlerini ve kararlarını kimliklerinin birer parçası olarak görürler. Bu bağlamda yemek de kimliğin bir parçası olarak kültürün inşa edilmesine ve şekillenmesine katkıda bulunur.

Yemek, tercihleri, göstergeleri ve etkileri açısından bir kimlik göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu göstergeler her türlü mekânda algılanabilir ve anlamlandırılabilir. Kendi ülkesinde ya da yurt dışında, kırmızı renkli bir bardak çay içen ve o çayı sesli bir şekilde karıştıran bir Türk, oradan gelip geçenerlere kendi kimliğini ve öz kültürünü ilan eder. Aynı şekilde, kokoreç, döner, kebab, lahmacun, lokum, köfte, baklava ve çiğ köfte gibi Türk kültürüne özgü yiyecekler; özgün tatlarıyla, renkleriyle, görüntüleriyle, kokularıyla ve onu yaratan bireylerin bu yemekleri anlamlandırmasıyla birlikte Türk kimliğinin birer parçasıdır. Türklerin yoğun olarak yaşadığı Almanya örneğinden yola çıkılacak olunursa, yemeğin bireysel ve toplumsal kimliği bir başka toplumsal kimliğe nasıl sunduğu daha iyi anlaşılabilir. Örneğin; Almanlar tarafından Türk nüfusu, dükkanları ve mağazalarından dolayı "Küçük İstanbul" şeklinde isimlendirilen Mannheim'daki Türk dükkanlarının bir çoğu yemek ve bir kısmı da giyecekler üzerinedir. Dönerciler, kebabçılar, çorbacılar, baklava ve lokum satan tatlıcılar, çiğ köfteciler, renkleriyle, kokularıyla ve dükkan tasarımlarıyla, Türk kültürünün Almanya'daki özgün göstergelerini ve sunumlarını sergilerler. Bu dükkanlar bireylere anlam katan yapılarıyla Türklerin gezme ve eğlenme anlayışına etki etmekte, kültürel kimliklerini korumalarına yardımcı olmakta ve Türk olmayanlara bir Türk imajı çizmektedir. Aynı durumun diğer milletler için de geçerli olduğunu söylemek mümkündür. Diğer milletler de tıpkı Türkler gibi, dünya genelinde kendi kimliklerini ve öz kültürlerini yemekler üzerinden dış dünyaya sunmayı ihmal etmezler. Amerikalılar hamburger ve kola, İtalyanlar pizza ve makarna, Japonlar suşi, Almanlar şnitzel, çikolata ve bira üzerinden kendi kimliklerini sunarlar.

Kültürel kodlamaları olan yemekler, göstergeleri üzerinden onları deneyimleyenlere veya onları anlamlandırmaya çalışanlara sözsüz mesajlar verir. Onun organizasyonuna dâhil olan kişilerin kendi kimliklerini sözlü olarak tanıtmalarına gerek yoktur. Yani bir dil veya kıyafet kimlik ve milliyet göstergesiye; yemek ve ilişkili olduğu, içecek, masa düzeneği, yemeğin zamanlaması, yer sofrasında oturma, besmele ile başlama gibi kültürel kabul ve uygulamalar da kimliğin bir göstergesidir. Yemeğin bu açıdan semboller üzerinden kendisini açık seçik ifade eden bir dili vardır.

Başka bir kültürün yemeğini ve yemekle ilgili kültürel uygulamalarını deneyimleme veya o kültürü benimseyerek kabul etme, kültürel varlığın onaylandığının ve tescillendiğinin beyanıdır. Örneğin; devamlı Türk yemekleri yiyen bir kişiye veya Türk yemeklerini öğrenip yapan yurt dışından Türkiye'ye gelen yabancı öğrencilere karşı Türkleşti veya Türk gibi şeklinde söylemler geliştirilmektedir. Bu tür söylemler Türkiye'de McDonalds veya Burger King'ten çıkmayan ve Amerikalı olmayan gençler için de ifade edilir. Bir başka kültürün yemeklerini benimseme, toplumsal gruplar arasında kendi kimliğinden kopuş anlamında değerlendirilebilir. Bu anlamda yemeğe ve onun sunulduğu mekâna kimlikli bir gösterge olarak bakılabilir.

Yemek, göstergebilim açısından hem bir kimlik göstergesidir hem de insan psikolojisine etki eden yönüyle kültürel oluşumların ve kabullerin şekillendiricisidir. Et tüketimi çok olan toplumlarla et tüketimi az olan toplumlar arasında hem üreme hem de davranış kalıpları açısından farklılıkları gözlemleyebilmek mümkündür. Bu



farklılıkların davranış kalıplarına da yansıdığı söylenebilir. Sadece yiyecekler üzerinden bir örnek olarak verilebilecek içki tüketimi bile, yemek kültürünün başlı başına insan davranışlarını yönlendiren ve davranış kalıplarını değiştiren bir etkiye sahip olduğunu kanıtlar. Hem toplumlar hem de kadınlar ve erkekler, değişen yemek tüketim alışkanlıkları nedeniyle yemeklerin kimliklerine olan etkisine gönüllü olarak izin verirler.

Yemeğin insan davranışları, hal, tavır ve hareketlerine etki eden bir özelliği vardır. İbn-i Haldun, beslenmenin insanların bedeni, ahlaki bünyesi ve karakteri, dolayısıyla da hem ümrânın bizzat kendisi hem de çeşitli halleri üzerinde tesirli olduğunu ifade eder. (1988: 271-272) Bu anlamda birey ve bireyler üzerinden kültür kavramıyla doğrudan ilişki içinde olan yemek kavramı, kültürü bizzat yönlendiren ve ona etki eden bir konumdadır. Bu bağlamda yemek kavramı, makalenin konusu olan yemek ve cinsiyet ilişkisinde olduğu gibi; mekân, din ve statü gibi kavramlarla da ilişki içerisinde.

### 1. Yemek ve Kültür

Kültür kavramının insanların doğa karşısında her türlü soyut ve somut yaratmalarını ve kabullerini içine alır bir yapısı vardır. Bu yaratmalar ve kabullerin soyut göstergeleri olabildiği gibi yeme gibi somut göstergeleri de olabilir. Clifford Geertz'in "kültürün bir semboller ve anlamlar sistemi içinde kendisini açığa vurduğu görülür" (Beşirli, 2012: 43) şeklindeki ifadesi yeme-içme pratikleri için de geçerlidir ve ayırt edici, bağlantı kurucu ve çağrışım yapıcı özellikleri olan semboller yemek kültürünün içerisinde de mevcuttur.

Yemek, insani bir ihtiyaç olmasının dışında, sosyokültürel anlamda ortaya çıkardığı eylemler, kabuller, pratikler ve uygulamalar temelinde sadece insani bir ihtiyaç olmanın ötesine geçer. Bu anlamda her toplumda kendi yasalarını oluşturmuş bir yemek kültürünün olduğunu söylemek gerekir. Hayati Beşirli'ye göre yiyecek maddelerin üretimi, taşınması, saklanması ve korunması süreci, çok çeşitli eylemleri ortaya çıkarmaktadır. Bu yüzden beslenme ve yiyecek, kültür kapsamında değerlendirilmesi zorunluluğunu araştırmacılara bir şekilde dayatmaktadır. (Beşirli, 2010:159-160)

Kültür, semboller, anlamlar ve anlamlandırmalarla özgün içeriklerini sunar. Bu semboller ve anlamlar, kadın ve erkek cinsiyeti üzerinden yemek yeme biçimleri, yemek tercihleri, masa kurumu ve mekân seçiminde kendisini gösterebilir. Çatal ve kaşığı tutuş şekli, yemeğin hangi tavırlarla yendiği, yemeğin sunum şekli, masaya oturma düzeni gibi belirli semboller ve anlamlar kültürel ifadelerin bir parçasıdır. Örneğin bıçağın sağ elle tutulması, çöplerle makarna veya balık yenmesi farklı iki kültürün imgelerini zihinlerde canlandırır. Aynı şekilde oturarak yeme, bağdaş kurarak yeme, yatakta kahvaltı yapma veya masada yeme gibi uygulamaların da bir kültürel anlayışa mal edilen patentleri mevcuttur.

Yemekler, kültürlerin ve o kültüre mensup bireylerin kimliklerini damgalayan özellikleriyle pozitif ve negatif önyargılar oluştururlar. Yemek yeme biçimine göre "biz" ve "onlar", yemek yerken sergilediği hareketlere göre "iyi" ve "kötü", yenilen yemeklere göre "çekici" veya "iğrenç" gibi değerlendirmeler hep bu damgalamaların sonucudur. Batıların yemeği eliyle yiyen Araplara karşı, Türklerin domuz yiyen Batıllara karşı kültürel damgalaması "biz" ve "onlar" kimliğini açığa çıkarır. Aynı şekilde ağzı şapırdatarak yeme, yemek yerken sesli geçirme veya böcek yeme gibi durumlarda "iyi-kötü" ve "çekici-iğrenç" kimliği bireye ve mensup olduğu kültürel kimliğe damgalanır.



Yemek kültürü yiyecek maddelerin üretimi veya elde edilmesi, korunması, ava çıkma gibi belirli ritüellerin ve usullerin gerçekleştirilmesi, geniş bir zamana yayılarak yenicek ve yenmeyecek olanın kültürel onayının alınması gibi pek çok kültürel aktiviteyle ve inançla ilişkili eylemlerle ilişki içerisinde. Bu eylemler sonrası yemek ve kültür ilişkisi; "a. Kültürel kabuller neler yiyeceğimizin temel belirtisidir. b. Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşta öğrenilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez. c. Yiyecekler kültürün bütünlüyci parçalarıdır." (Beşirli, 2012: 1) gibi belirli yasalara da oturtulmuştur.

Yemeğin ham maddeleri veya materyalleri, yine kültürün bir parçası olarak karşımıza çıkar. Ekip biçme üzerine temellendirilen tarım toplumları yerleşik yaşamı; hayvancılık üzerine temellendirilen göçebe toplumlar ise göçebe yaşamı temsil eder. Onların bu yaşam biçimlerini tercih etmelerinin temelinde yiyecek vardır ve yiyecek üzerine yaptıkları bu seçim onların kültürünün neredeyse tamamını etkileyen bir süreci başlatmıştır. Yerleşik düzende yaşayanlar tahıl ağırlıklı beslenirken göçebe toplumlar hayvancılık yaptıkları için özellikle etle beslenmek zorunda kalmışlardır. Yerleşik yaşam toplumlarının saban yapma, yağmur sularını biriktirme, evlerin damlarını çorak toprakla doldurma, korunmak için kale ve ev yapma gibi pek çok kültürel üretiminin temelinde yemek kültürünün zorunlu kıldığı bir yaşam biçimi vardır. Aynı şekilde hayvancılıkla uğraşan göçebe toplumların hayvanlarını koruma için köpek yetiştirme, otlak bulma, hayvanların hastalıklarını iyileştirme, yağmura dayanıklı çadırlar yapma, av avlayabilme, hızlı hareket etmek için bazı hayvanları evcilleştirme gibi kültürel üretimleri söz konusudur. O halde, yemeğin ham maddesini kolayca elde etme üzerine inşa edilen bir yaşamın kültüre doğrudan etki eden bir özelliğinin olduğu söylenebilir.

Yemek birçok kültürel unsuru ortaya çıkardığı gibi çeşitli kültürlere göre şekil değiştiren anlamlar silsilesi olarak karşımıza çıkar. A. D. Beardsworth ve E. T. Keil'e göre, kültürlerin anlamlandırıldığı ve ayrımını yaptığı; biz-onlar, aynı-farklı, iç-dış, iyi-kötü gibi zıtlıklar, besinlere de uygun olarak, yenilebilir ve yenilemez şeklinde kendisini gösterir. Bu anlamda, yemeğin yenilebilirliğinin ve yenilemezliğinin, hemen her kültürde yemek ile ilgili temel ve önemli ayrımlardan biri olduğu ileri sürülebilir. (Beşirli, 2012: 12) Beardsworth ve Keil'in üzerinde durduğu zıtlık kavramı, toplumsal yemek kültürü açısından önemlidir. Bu sorun genel anlamda dinsel kabuller üzerinden yürütülür, fakat bunun dışında "Hangi yemekler hangi cinsiyete ve hangi ortamlara uygundur?" veya "Hangi yemekler hangi cinsiyete ve ortamlara uygun değildir?" gibi sorular kültürel kabuller ve anlayışlar içerisinde bireylerin zihinlerini meşgul eden diğer sorulardır. Düğünde cenaze evinde olduğu gibi helva ikram edilir mi, sevgiliye bir çiğköftede mi yoksa seçkin bir restoranda mı evlilik teklifi yapılmalıdır, erkekler kendi aralarında birbirlerine kısır veya kumpir ile ziyafet çekerler mi gibi soruların, sosyokültürel bağlamda mutlaka cevabı vardır.

Yemek, tıpkı giyim ve müzik gibi küreselleşmenin sembollerindendir. Alış-veriş merkezlerinde, McDonalds, Burger King, KFC gibi fast food türü yemekler sunan yerlerde, Amerikan kültürüne has yiyecekler tüketme veya bunların dışında, belirli mekânlarda Pizza ve makarna gibi İtalyan kültürüne özgü yiyecekleri yeme, deneyimleme ve deneyimlenen kültürel yiyecekleri onama, ortak kültürel paylaşımının ve sembolik bütünleşmenin göstergelerindendir. Bu yeni tüketim kalıpları veya gelenekleri, sinemada patlamış mısır yeme, maç izlerken kola ve cips tüketme gibi örneklerle de çoğaltılabilir. Yerde oturarak yeme yerine sinema koltuğunda oturarak yemek yeme, ayran içme yerine kola içme gibi durumlar, bir kültürün yemeklerini



deneyimlemeden öte, kültürel aktivitelerini de uygulama ve benimseme anlamına gelebilmektedir.

Yemek kültürü, kaşıkcılık, kalaycılık, çömlekçilik, lokanta işletmeciliği, garson, aşçılık, kasap, manav, bakkal ve aktar gibi mesleklerin oluşmasını sağlamıştır. Bu mesleklerin her birinin ayrı bir geleneği olduğu düşünülürse, yemeğin kültürel üretimi tetikleyici bir faktör olduğu savunulabilir. Aynı zamanda bu meslekler kültürün yayılması, aktarılması ve taşınması gibi temel özelliklerine doğrudan iletişim yoluyla etki ederler. Örneğin; Orta Anadolu'da kalaycılık mesleği ile uğraşan kişilerin para kazanabilmek için Antalya ve Adana gibi uzak yerlere gittikleri bilinir. Bu insanlar gittikleri yerlerde çeşitli insanlarla iletişim halindedirler. Bu iletişimin, fıkra, destan, masal ve genel olarak kültürel deneyimlerin paylaşımına da katkı sağladığı söylenebilir.

Yemek birçok kültürel organizasyon ve aktivitede hep ilk sıradadır denilebilir. Kız istemede çikolata veya lokum alma, bazı bölgelerde "tatlı yeme" ve "şerbet içme" ve kız evinde görücülere acı kahve sunma; ev, araba ve dükkan gibi yeni bir şey alınca veya atanma, sınavı geçme ve ihaleyi kazanmada olduğu gibi, yeni bir başarı elde edince "kuyruk düzeltme" veya yemek ısmarlama; bir ağır misafir gelince ona koyun, kuzu ve hindi kesme; oturucu olarak gelen komşuya pasta, börek sunma, yemeğin kültürel organizasyonlardaki öneminin göstergelerindedir. Yemek bazen öyle anlamlar taşır ki sunulmadığı veya özensiz sunulduğu zaman insan ilişkilerinin bozulmasına bile sebep olabilir. Aksi durumda, yani özenli ve damak tadına uygun sunumların gerçekleştirilmesiyle beraber, düğün, kış oturmaları gibi kültürel organizasyonlarda tam not alan yemek, o organizasyonu yapana, toplumsal bağlamda statü kazandırır. Bu kişilere toplumsal bağlamda eli açık, gönlü bol, sofrası açık, cömert gibi olumlu yakıştırmalar yapılır.

## 2. Yemek ve İlişki İçerisinde Olduğu Kültürel Kavramlar

Yemek kavramı, pek çok yönüyle cinsiyetle ilişkili olduğu gibi mekân, din ve statü gibi kavramlarla da ilişki içerisindedir.

Din, pek çok kültür için farklı anlamlar ifade etse de "İnsanların anlayamadıkları, karşısında güçsüz kaldıkları doğa ve toplum olaylarını, tasarladıkları doğaüstü, gizemsel nitelikli güçlerle açıklamaya yönelmeleri olgusu; kurallar, kurumlar, törenler ve simgeler biçiminde örgütlenmesini sağlayan düzen; görünen, görünmeyen doğaüstü güç, nesne ya da varlığa inanma nedeniyle doğmuş olan ve bireylerin gerek birbirleriyle, gerek çevreleriyle ilişkilerini birtakım kutsal uygulama ve davranışlarla düzenleyen, sağlayan evrensel olgu" (www.tdk.gov.tr, 21.09.2016) şeklinde tanımlanabilir. Burada dikkat çeken en belirgin tanım "güç, nesne ya da varlığa inanma nedeniyle doğmuş olan ve bireylerin gerek birbirleriyle, gerek çevreleriyle ilişkilerini birtakım kutsal uygulama ve davranışlarla düzenleyen" şeklinde yapılan tanımdır.

İlkel topluluklardan günümüze yemek kavramının dinle ilişki içerisinde olduğu görülmektedir. Tanrı, Tanrılara veya Tanrılaştırılmış şeylere tapan ilkel topluluklarda olduğu gibi günümüzdeki dini kabullerde de "yiyecekler her zaman tanrılara sunulan adaklar arasında olmuşlardır." (Beşirli, 2010: 165) Bu sunumlar, bazen bir isteğin gerçekleşmesi karşısında şükür ifadesi, bazen de bir talebin iletilmesi sürecinde gerçekleşir. (Beşirli, 2010: 165) Adakların dışında, ekmek, şarap, hindi, hurma, helva, lokma, aşure gibi besin türlerine veya Kurban Bayramı, İsa'nın doğumu, geçiş törenleri, kırkı çıkması, diş hediği gibi zamana göre yemeklerin, dini kabullerle ilişki içerisinde



olduğu görülmektedir. Ayrıca yenebilen ve yenmeyen bazı yiyeceklerin de dini hükümler sonucu belirlendiği görülmektedir.

İnsanlar inanışları gereği, hem birbirlerine hem çevrelerine hem de madde ve şeylere karşı ilişkilerini düzenlerler. Bu maddeler veya şeyler, İslam dininde yenilmesi ve içilmesi yasaklanan domuz eti ve alkollü içecekler olabilir. Bu tutumlar Allah'ın verdiği emirleri yerine getirmek amacıyla yapılır ve inanç gereği hangi tavırların sergileneceği kurallarla sabittir. Öyle ki, inancı gereği bir Müslüman, şarabın tadının ne olduğunu bilmeden ölebilir. Dinin yeme ve içme ile alakalı bu bölümünde insanlar, yasakları ihlal ederlerse Allah'ın buyruklarını dikkate almamış olurlar ve günahkâr sayılırlar. Fakat Hıristiyan inancına sahip bir kişi içki içerek ve domuz eti yiyerek günah işlemiş olmaz. Tüm bu yasaklar veya belirli durumda yapılması gereken yemekle alakalı tutumlar, sadece İslamiyet'le de sınırlı değildir. İslam inancında olduğu gibi Yahudi inancında veya Yahudilikte de yiyeceklerle alakalı belirli yasaklar ve tutumlar vardır. Salime Leyla Gürkan'a göre Yahudi inancında da helâl veya haram yiyecek uygulamasına benzer şekilde hem eti yenen ve yenmeyen hayvanlar hem de pişirme ve yeme usulüyle ilgili *koşer* adı verilen oldukça ayrıntılı ve katı kurallar mevcuttur. (Gürkan, 2008: 142) Çok karmaşık ve oldukça geniş kuralları olan koşere bağlı olarak kesimi gerçekleştiren *shohet*, etin yenilip yenilemeyeceğine karar verebilen sıradan bir kasaptan ziyade dini bir karardir.<sup>1</sup>

Yemeğin yenilebilen-yenilemeyen, içilebilen-içilemeyen, yemeğe sözlü başlama ve bitiş kalıpları, yemekle ilgili materyalleri kullanım biçimleri gibi yönleriyle dini kimlik göstergeleri vardır. Bu ayrım dini kimlik üzerinden soykırımı anlatan bir Amerikan filmine de yansımıştır. Hollywood'un 2006 yapımı *Goya's Ghosts* (Goya'nın Hayaletleri) adlı filmin konusu İspanya'daki Yahudilerdir. Bu filmde bazı Yahudiler engizisyonundan kurtulabilmek için kendi kimliklerini bilinçli olarak gizlerler. Filmde Ines adlı bir Yahudi kızı canlandıran Natalie Portman, eğlenmek için gittiği bir mekânda domuz eti yememesi üzerine Yahudi kimliğini ele verir ve sonrasında işkenceye uğrar. Bu filmde de anlaşılacağı üzere yemek bir kişinin dini kimliğini ortaya koyabilir. Aynı şekilde yemeğe *bismillahirrahmanirrahim* ile başlayıp yemeği *elhamdülillah* ile bitiren bir Müslüman, kendi dini kimliğini etrafındakilere açık seçik ilan eder.

Yemekler, dinlerde hem yasaklık kavramıyla hem de kutsal olmakla anılabilir. Müslümanlar için yasak olan şarap Hıristiyanlar için kutsal kabul edilir. Şarabın yanında zeytinyağı ve ekmeğe, Hıristiyanlık için kutsal üçleme konumuna gelmiştir. (Ünsal, 2003: 89) Bu ürünler Hıristiyanlar için yemekli bir ibadetin baba, oğul ve kutsal ruha da göndermeler yaparak simgesel özellikler gösterdiği çok anlamlı bileşimidir. Bunların dışında bazı yiyecekler kutsal olmasa bile belirli sebeplerden dolayı farklı bir manevi düşünce veya fikirlerle tüketilebilirler. Bu anlamlandırmayı yapan yemeğin kendi sosyokültürel bağlamına mensup bireylerdir. Örneğin; Ramazan Bayramı'nda hurmanın ve ramazan pidesinin farklı bir manevi havayla tüketildiği bilinmektedir. İnsanların Ramazan ayında belki de saatlerce sıra bekleyerek aldıkları pidelerin zihinsel arka planında bahşedilmiş veya mâl edilmiş bir kültürel kutsiyet bulunmaktadır.

"Yer, bulunulan yer, ev veya yurt" ([www.tdk.gov.tr](http://www.tdk.gov.tr), 21.09.2016) şeklinde tanımlanan mekân ve mekânla alakalı bir diğer kavram olan ortamın, yemekle olan ilişkisi, tasarımlar, renkler, dekorasyonlar, müzikler ve tabak-bıçak-çatal gibi materyaller; grupların "girebilen" ve "giremeyen" şeklindeki yasakları üzerinden

<sup>1</sup> Bkz.: Hayati Beşirli, *Yemek Sosyolojisi*, s. 78-79.



araştırılabilir. Yemeğin, yer ile ilişkisi, düğün, cenaze ve azık kültürü dışında, genellikle kapalı mekânların araştırılmasını kapsar. Dış mekânlar, yani açık mekânlar ve yemek ilişkisi, tek bir kimlik araştırması üzerine yürütülemez. Dış mekânların hem eril hem de dişil özellikleri söz konusudur.

İnsanlar çoğu kez hoşlarına gitmese de veya damak tatlarına uymasa da yemek yemekten ziyade mekânları paylaşmak veya mekânların içeriğinin farkındalığına varmak için belirli ortamlara gidip yeme ve içme eylemlerini gerçekleştirebilirler. Burada mekânın yemeklere içerik katması söz konusudur. Bu mekânlara gidip mekânla anlaşılan yemekleri yemenin pek çok sebebi olabilir, fakat mekânlara duyulan ilginin en önemli sebeplerinden biri mekânların cinsiyetidir. Birçok mekân, binasıyla, seçilen mobilyalarıyla, mekânda kullanılan renkleri, kullanılan dille ve ışıklarıyla cinsiyet kazanabilir. Bu anlamda mobilyalarıyla, renkleriyle, ışıklarıyla ve kullanılan dil biçimiyle esnaf lokantalarının eril; erkek ve kadınların uğrak yerleri olan, erkeklerin tavırlarına son derece dikkat ettikleri lüks ve seçkin restoranların dişil özelliklere sahip olduğu söylenebilir.

Birçok cemiyette, yemek durumu ve prestij arasında bir ilişki kurulmaktadır. (Goode, 2005: 173) Bu anlamda yemek kavramının, bir kimsenin bir toplum veya kurum içindeki pozisyonu ([www.tdk.gov.tr](http://www.tdk.gov.tr), 21.09.2016) olarak tanımlanan statü kavramıyla beraber düşünülmesi gerekir. Bazı pahalı yemekleri tüketmenin veya maliyeti yüksek yemekleri ikram etmenin kişilere toplumsal statü kazandırdığı bilinir. Fakat bazı toplumlarca seçkin kabul edilen yemekler, çok bulunabilirliğine veya kültürel damak zevkine uygunsuzluğuna bağlı olarak, her toplumda aynı statüye sahip değildir. Burada, toplumların da yemeklere statü kazandırdığı fikri akıllara gelmektedir. O halde yemekler insanlara veya topluluklara, insanlar veya topluluklar ise yemeklere statü kazandırabilir.

Yemeklerin veya yemeklerin ham maddelerinin alım gücü veya az bulunabilirliği, zor yapılması ve servis biçimleri ve servis edildiği araç gereçler, taşıma maliyetleri onların statülerinin ana kriterleridir. Hindistan'da baharat önemsenmezken, taşıma maliyetleri sebebiyle, Orta Çağ Avrupasında baharat bir statü veya sosyal sınıf ayrıacı olarak karşımıza çıktığı görülür. Freedman'a göre Avrupa'da Ortaçağ'da hangi yiyeceklerin ne tür insanlar için uygun olduğuna dair ayrıntılı kurallar vardır. Beyaz buğday ekmeği, av hayvanı eti, leziz ya da ender kuşlar, iri balıklar ve egzotik baharatlar soylulara mahsustur. Köylüler, süt ve ürünleri, bol çeşnili kök sebzeler, sarımsak ve yulaf lapası ya da esmer ekmeğin oluşun besinlere sahiptir. (Freedman, 2008: 16)

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de et, şeker ve baharatlar statü göstergesidir. İnsanlar günümüzde de her gün et yemeyi; baklava, lokum ve pahalı çikolatalar yiyebilmeyi; yemeklerinde en kaliteli baharat ve soslar kullanabilmeyi bir statü göstergesi olarak kabul ederler. Bu durumun geçmişte de aynı olduğu söylenebilir. Soyluların veya zenginlerin et, şeker ve baharat tüketimi olanağına sahip olmaları, yemeğe uzun uzadıya zaman ayırmaları ve yemeği keyif verici bir aktivite olarak anlamlandırmaları onların kimlik göstergelerinin bir parçasıdır. Aynı kimlik göstergeleri köylüler için de geçerlidir. Köylüler veya işçi sınıfı yemeğe karınlarını doyurma ve tarlada ya da kırdaki çalışabilmelerini sağlayacak olan enerjiyi temin edebilme açısından bakarlar. Çalışma yaşamlarının en önemli maddesi olduğu için yemeğe fazla zaman ayırmazlar. Vakit kaybetmemek ve gün ışığından faydalanabilmek



için alelacele yerler. Tüm bu sınıfsal ayrımlar, farklı yemek kültürlerinin ve farklı kültürel üretimlerin oluşmasını sağlamaktadır.

Yemek yememenin ve zayıf olmamanın kendisi bir çok toplumda statü göstergesidir. Anadolu'da zayıf kadına ve erkeğe hoş bakılmadığı bir gerçektir. Anadolu'da balık etli ve kilolulara sağlıklı gözüyle bakılmasının temelinde iyi beslenebildiği anlayışı yatar. Aynı şekilde Avrupa'daki birçok kral ve soylu kendilerini resamlara şişman ve bakımlı bir şekilde resmetmiştir. Parayı kontrol eden Kilise rahiplerinin ve papazlarının da filmlerde ve dizilerde ya yemek yerken ya da iyi beslendiğini ve şeker tüketebildiğini gösterir bir biçimde balık etli ve çürük dişli tasvir edildikleri görülür.<sup>2</sup> Bu yüzden özellikle Orta Çağ Avrupasında şeker tüketimiyle kararan ve çürüyen dişlerin birer statü göstergesi olarak kabul edildiği anlaşılır.

Yemeğin ilişkili olduğu bir diğer kavram da ekonomidir. İnsanların hayatta kalabilmek için tüketmesi zorunlu olduğu yemek ve bu yemeğe ulaşım, modern çağda da çeşitli satış yöntemleriyle kendisine ekonomik bir alan sağlamıştır. Seçkin restoranlar insanlara mekânın anlamını pazarlarken, fast food üzerine çalışan kişilerin hedefinde gençler, öğrenciler ve alışveriş merkezine gelen tüketim köleleri vardır. Bu tüketim kölelerinin sinema izlerken patlamış mısır yemeleri ve kola içmeleri bir şekilde dayatılır. Büyük yemek markaları, tıpkı sinema gibi birçok eğlencenin ve aktivitenin arasına yemeği sıkıştırmasını bilmişlerdir. Öyle ki "bir maçı izlerken kola içilmeli ve cips yenmelidir" algısı çoktan hedef kitlelerin zihinlerine yerleştirilmiştir. Fakat yemek ve ekonominin büyük resminde, tohum ve su gibi insanlık için hayati önem taşıyan ve yemekle ilişkili unsurlar vardır. Bunların kontrolü üzerinden yeni birey ve bireyler üzerinden halk tiplerinin oluşturulmaya çalışıldığı ve bunun bir çok yönüyle de başarılı olduğu görülebilmektedir.

Taze süt ürünleri, sebze ve meyveler, tatlı çeşitleri, et ürünleri almak, kazancı kısıtlı olanlar için can yakıcı hobiler olabilir. Birçok ürünün "hormonsuz" ve "katkısız" sıfatlarıyla raflarda boy göstermesi, onun maliyetli olduğunun bir nevi sloganıdır. Bu anlamda doğal ürünler de alıcıları için statü göstergesidir.

Yemeğin romandan, tiyatro metinlerine, şiirden gezi yazılarına, atasözlerinden deyimlere kadar kültürel üretimlerin bir parçası olarak edebiyata da yansıdığı görülmektedir. Bu türlerde yemek kimi zaman yaşamın ve yaşamsal faaliyetlerin olağan bir parçası olarak vurgulanmadan geçmekte, kimi zaman ise yemeğin veya yemeği yiyenlerin üzerinden pozitif veya negatif bir bakış açısıyla resmedilip vurgulanarak sunulmaktadır. Ayrıca, Türk halk kültüründe çok sıkça kullanılan "iş pişirmek" ve "mercimeği fırına vermek" gibi cinsiyetlerin birbirlerine karşı takındıkları tavırları yemek kültürü üzerinden açıklamak için kullanılan bazı deyim örneklerinde görüldüğü gibi, halk kültürü ifadelerinde veya yaratmalarında, yemek-cinsellik ve yemek-kültür ilişkileri bulunmaktadır. Bunların dışında özellikle halk şiirinde, aşıklık geleneği ürünlerinde<sup>3</sup> ve bazı divân edebiyatı şiirlerinde, yemeğin, abartılı bir üslûpla eylem, karakter ve söz komikliği üzerinden, mizahi olarak ele alındığı görülür. Sadece küçük bir örnek olarak verilebilecek, 14. Yüzyılın ortalarında yaşayan Kaygusuz Abdal'ın "Söz başında zikredelim Allah'ı niyaz ile/ Cân ü gönülden gerek laf değil bir söz ile. Yâ ilahî

<sup>2</sup> Bkz.: Game of Tronçe (Birinci Sezon), Yüzüklerin Efendisi Kralın Dönüşü (Gondor'un Vekil Harcı), Robin Hood 4 (Peder Turko)

<sup>3</sup> Bkz., Doğan Kaya: "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", Motif, s. 4-11.; Doğan Kaya: "Sivaslı Aşıklardan Yemek Destanları", Milli Folklor, s. 56-59.





kapunda birkaç dileklerim var/ Hele şimdiki halde cengim var boğaz ile. Mahâzeri lokmalar daim nasib kıl bize/ Üç yüz otuz az yani yedi bin öküz ile. On bin koyun bin deve beş bin de su sığırı/ Beş bin tavuk bin ördek dahi bunca kaz ile. Dâne piring zerdeler paça tirit gerdeler/ Taze çevirme büryan kaba helva kaz ile. Fındık fıstık leblebi zeytin hevenkle üzüm/ On bin yahni yumurta biber eksik tuz ile. On bahçe elma armut on dahi her türlüden/ On dahi şeftaliden zerdali kiraz ile (...)" (Bayrak, 1987: 146-147) şeklindeki şiiri, yemek ve yemeğe karşı gerçekleştirilen insani yaklaşımların uyumsuz bir bakış açısıyla ve mizahi olarak ele alındığı ve yemeğin, edebiyat gibi, kültürel yaratmalara da ilham kaynağı olduğunu görülmektedir.

Yemeğin din, mekân, edebiyat, ekonomi ve statü gibi kavramlarla pek çok yönden ilişkisi vardır. Ancak cinsiyet kavramı üzerinden yemek, bu kavramlara etki eden, bu yapıları şekillendiren veya kapsayan özelliğiyle karşımıza çıkar. Öyle ki kadın ve erkekler, insan temelli oluşan tüm bu faktörlerin ana aktörleridir. Dünyadaki insan yaşamının başlangıcı olarak düşünülen Hz. Adem'in ve Hz. Havva'nın cennetten kovulmasının, bir yasak yiyecek üzerine temellendirilmesi, yemek ve cinsiyet üzerine düşünülmesi gereken bir ayrıntı olarak karşımıza çıkar.

### 3.Yemek ve Cinsiyet

Her sosyokültürel yapıda milletlerin tarihsel arka planıyla, inançlarıyla ve gelenekleriyle bağlantılı olarak inşa edilmiş dişilik ve erillikler vardır. Bu yapılarda erkeksi, erkeğe özgü olarak eril kavramıyla, kadına özgü, kadınsı olarak tanımlanabilecek olan dişilik arasındaki farklılıklar müzik, giyim-kuşam, renkler, konuşma biçimleri, saç tarzları, duygusal ifade gösterimleri gibi pek çok alanda kendisini gösterir. Bu durumlar, sosyokültürel bağlamına göre farklılıklar gösterse de hemen her kültürün bu ve benzeri kültürel kodlamaları mevcuttur. Türk kültüründe oryantal gibi müzikler; etek ve topuklu ayakkabı gibi kıyafetler; pembe, mor ve lila gibi renkler; seslerin ince çıkarımı ve ay, tatlım, şekerim gibi dilsel ifade biçimleri; uzun ve boyalı saç modelleri gibi örnekler eril olarak kabul edilmezken, tersi bazı örnekler de dişil ve kadınsı kabul edilmez. Aslında bu örnekler kültürel üretimlerin veya kültürel kabullerin cinsi bir bakış açısıyla kategorize edildiğinin bir göstergesidir. Bu durumun yemek ve ilişkileri için de geçerli olduğu söylenebilir.

Yiyecekler isimleri ve şekilleri, onların cinsi kimliklerini beyan edebilir. Erkekler kendi aralarında bamya, şeftali, karpuz, patlıcan, muz, havuç veya salatalık yerken, cinsel organ çağrışımları üzerinden çeşitli şakalar yapmaktadırlar. Aynı şakalar, yine benzetmeler üzerinden kadınlar tarafından da yapılmaktadır. Bu şakaların sebebi bazı yiyeceklerin şekillerine göre cinsi kimlik taşımalarındandır. Dilberdudağı, hanımgöbeği, kadınbudu köfte gibi yiyecekler dişil kimlikler taşırlar. Aynı şekilde fıstık, şeker, tatlı gibi kelimelerin kadınlar arasında bir hitap olarak kullanıldığı bilinmektedir. "Fıstığım", "şekerim" ve "tatlım" şeklindeki ifadeler, erkekler tarafından veya erkeklere yönelik nadiren şaka amaçlı dillendirilse de, genellikle erkekler için kullanılmaz. Erkekler için daha ziyade gücü ve erilliği sembolize eden "koçum", "tosunum", "aslanım", "paşam" ve "erkeğim" gibi kelimeler kullanılmaktadır. Tüm bunlarda, yemek isimlerine tat ve şekil benzetmeleri üzerinden cinsiyet kazandırıldığı görülür.

Bazı yiyecekler, yapıldıkları veya sunuldukları mekânlarına göre cinsiyet kazanabilirler. Örneğin, mutfaklar, evlerin önemli bir kültürel alanıdır. Hem dizaynları ve araç-gereçleri hem de kadınların daha çok zaman geçirdiği bir mekân olarak mutfaklar dişil özellikler taşırlar. Yaygın bir kabul olarak Anadolu'da mutfakta yemek



yapan kadının işine karışan ve yemek yapımı üzerine onu yönlendirmek isteyen erkeklere hoş bakılmaz. Mutfağa giren erkek bir an önce işini halledip dışarı çıkmalıdır. Özellikle kadınların birlikte toplanıp yemek yaptıkları mutfaklar, erkekler için neredeyse yasaktır. Aynı şekilde köy odaları veya esnaf lokantaları, erkeklerin kullandığı mekânlar olarak eril kimliği yansıtır. Özensiz bir dizaynı, süsten uzak bir tasarımı olan köy odalarının renkleri de genellikle sadedir. Genellikle kavurma, sac tava gibi yemeklerin yapıldığı bu mekânlarda et tüketimi çok yaygındır. Aynı durum esnaf lokantaları için de geçerlidir. Esnaf lokantaları, seçkin restoranların aksine, menüleriyle, garsonların üslûplarıyla ve iç dizaynlarıyla eril kimliği yansıtır. Gerek mutfakların gerekse köy odalarının eril ve dişil mekânlar olmalarını sağlayan yemek faktörünün dışında; konuşulan konular, bu mekânların içerisinde kullanılan eril veya dişil dil, onların kimliklerini gösteren diğer önemli ayrıntılardır.

Sosyal kabuller ve algılamalar sonucunda toplumlarda yemek yeme pratikleri ortaya çıkar. Bu pratiklerin kültürel kabuller üzerinden kadın ve erkeklere sunulduğu söylenebilir. Öyle ki kültürel kodlarda, tıpkı renklerde ve giyim kuşamlarda olduğu gibi, hangi yiyeceklerin erkeklere ve hangi yiyeceklerin kadınlara uygun olduğunun bazı emareleri vardır. Karşıt cinslerde, yasaklanmış olmasa da, bazı yiyeceklerin cinsiyetlerin tüketim alışkanlıklarına yansımaları itibariyle, pek tercih edilmediği görülür. Tercihler üzerinden bu yiyeceklerin eril ve dişil semboller oluşturduğu, öğle ve akşam yemeği menülerinin, mahalleler arasındaki lokantalardaki sunumların bu semboller üzerinden yürütüldüğü söylenebilir. Erkeklerin yoğun olarak yemek yediği esnaf lokantaları için de durum aynıdır. Bu lokantalarda et ağırlıklı menüler bulunur. Bu menülerdeki yemekler pide çeşitleri, tandır kebapları, etli güveçler, tavuk ve et şişler, köfteler ve ızgaralardır. Hemen hiçbir esnaf lokantasında kısır, kumpir, ana menü olarak etli salatalar veya etsiz sebze yemekleri bulunmaz .

Yiyecekler, kadın ve erkeklerin kendileri arasındaki sosyal durumlarını da etkileyebilir. Söz gelimi, Türk erkekleri arasında et yemeyen vejetaryen bir erkeğin ete karşı olan bu yaklaşımı, anlaşılabilir, anlamsız kabul edilir ve et yemek istememesinin nedenleri anlamsız bulunur. Aynı şekilde bazı ortamlarda, kadınlar arasında herhangi bir yemeğin bayansı yaklaşımlara dikkat edilmeyerek veya usule uyulmaksızın tüketilmesine de iyi bakılmaz. Kabaca tavırlar, çok yemek yeme bunlardan bazılarıdır. Kadınların erkeksi olarak görülen bu tavırları, onların yemeğe yaklaşımları üzerinden kimlik kazandığı anlamına gelmektedir. Burada nihayetinde, yemeğe yaklaşımdaki kadınsılık ve erkeksilik durumu söz konusudur.

Yiyecekler kadınlar veya erkekler tarafından daha fazla tüketilmesi üzerinden cinsiyet kazanabilir. Mesela; kek, pasta, sebzeler, meyveler ve kısır gibi yiyecekler, kadınlar tarafından erkeklere göre daha fazla tüketildiği için dişil özellikler gösterirler. Et, hayvanların bazı özel bölgeleri, soğan, sarımsak, acı biber ve sert içecekler ise genelde eril özellikler gösterirler. Bu bir yiyeceğin sadece erkekler veya kadınlar tarafından tüketildiği manasına gelmez, ancak bu durum yiyeceklerin erkeklerin ve bayanların tercihleri üzerinden onlara hitap eden özellikleri olduğunun göstergesidir.

Hayati Beşirli, güçlü olarak kabul edilen et gibi yiyeceklerin erilliği ve erkeği; zayıf olarak kabul edilen süt ürünleri ve sebze ağırlıklı yiyeceklerin dişiliği, dolayısıyla kadını, temsil ettiğini belirtmiştir. (Beşirli, 2012: 23) Erkeklerin genellikle esnaf lokantalarında et ve köy odalarında sıklıkla kavurma tükettiklerini; kadınların ev buluşmalarında kısır, kumpir ve kek yaptıklarını düşünürsek Beşirli'nin bu iddialarının



hiç de yersiz olmadığını kabul edebiliriz. Et bu anlamda, erkeklerin hakimiyeti altındadır. Piknik organizasyonlarında veya hafta sonu buluşmalarında bahçe önlerinde yapılan mangalların başında erkeğin durduğu bilinmektedir. Bu, eti sahiplenmenin getirdiği bir psikolojik tavidir. Aynı durum süt ürünleriyle uğraşan, sütlerden peynir ve tereyağı yapan kadınlar için de söylenebilir. Yine bu anlamlandırmalardan hareket eden Beşirli'ye göre birçok kültürde hayvanların testisleri erkek çocuklara yedirilen ve onu güçlendirdiğine inanılan bir yiyecektir. Et ve ete dayalı ürünlerde erillik ön plâna çıkarken sebze ve meyvelerde daha çok dişil besinler kategorisinde değerlendirilebilir. (Beşirli, 2012: 23-24) Rene John ve Jana Rückert John'a göre NVS'nin (Ulusal Yemek Araştırması) ilk bulgularından hareketle, Almanya'da bayanlar günde ortalama 129 gram ve erkekler 112 gram sebze tüketmektedirler. Araştırmanın ikinci sonucu sebze ve meyvelerin hangi oranlarda tüketildiğine yönelik olarak bayanların ortalama günlük 280 gram ve erkeklerin 230 gram meyve yediğidir. Bu anlamda meyve tüketiminde bayanların erkeklerin önünde olduğu görülmektedir. Araştırmanın üçüncü sonucuysa et tüketimiyle ilgilidir. Et tüketiminde, yine cinsi farklılıklar kendisini göstermektedir. Araştırmaya göre erkekler günlük ortalama 103 gram et tüketirken bayanlar günlük sadece 53 gram et yemektirler. (Rückert John-John, 2009: 174-175) NVS'nin yaptığı bu araştırmada ayrıca, alkol tüketimi üzerine de önemli sonuçlar elde edilmiştir. Araştırmaya göre, alkollü içeceklerinin tüketiminde bir kez daha erkekler öne çıkar. Erkekler günlük ortalama 308 gram alkollü içecek tüketirken bu durum bayanlarda sadece 81 gramdır. Buna göre erkeklerin bayanlardan 4 kat daha fazla alkol tükettiği ortaya çıkar. Araştırmada alkolle ilgili göze çarpan bir diğer anekdot da hafif alkollü içeceklerde bayanlarla erkeklerin neredeyse eşit olduğudur. Bayanlarda bira tüketimi % 48, şarapsa % 47 oranındadır ve neredeyse bayanlar, erkeklerle eşit oranda bira ve şarap tüketmektedirler.<sup>4</sup> Sonuçta araştırmalarda, cinsi kimlik kazanan ve cinsi kimlikleri olan yemeklerin erkek veya bayanlar arasındaki tüketim oranlarında açıkça bazı farklılıklarının olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Judith Goode *Yemek* adlı çalışmasında, yemek ve cinsiyet arasında sıkı sıkıya bir ilişki olduğunu belirtir. O, bir çok kültürün karakteristiğinde kadının yemek veren ve erkekle çocuğun yemek alan belirlenmiş rollerinin olduğunu belirtir. Goode'ye göre yemekle cinsiyet arasındaki ilişki bununla da sınırlı değildir. Sosyal statüyle de sıkı sıkıya ilişki içerisinde olan lüks restoranlardaki yemeklerinin seçiminde cinsiyet tutumları etkilidir. Öyle ki Şikago'da, restoranlarda yapılan son çalışmalarda erkek ve kadınların yemek seçimlerinde farklılıklar olduğu tespit edilmiştir.<sup>5</sup>

Tüm bu sonuçlar gösteriyor ki yemekler, geleneksel uygulamaları, yemek malzemeleri, şekilleri ve isimleri, yapıldıkları ve sunuldukları mekânları, insan bünyesindeki etkileri ve tercih edilmeleri üzerinden cinsel kimlik kazanabilirler.

### Sonuç

Yemeklerin, geniş bir sosyokültürel arka planları, insanların zamanlarını meşgul eden yapıları, birçok organizasyonda baş köşeye oturtulmaları, ona yaklaşımlar üzerinden insanlara içerik katmaları gibi özellikleri dikkate alınır, onların sadece insanların hayatta kalmalarını sağlayan besinler olmaktan uzak oldukları anlaşılabilir. Tüm yiyecek ve gıdalar, renk, şekil ve tatlarıyla insanoğlunun kültürel yapısına, algılarına ve anlamlandırmalarına ilham vermektedir. Bunların dışında yemekler, gücü,

<sup>4</sup> Bkz., Jana Rückert John - Rene John: "Essen Macht Geschlecht", Ernährung im Fokus. Deutschland.

<sup>5</sup> Bkz., Judith Goode: "Yemek". (Çev.: Fatih Mormenekşe), Milli Folklor, s. 172-176.



saygınlığı, fakirliği ve zenginliği ifade eden kültürel sembollerdir. Yemeklerin bu anlamda mekânla, dinle, statüyle ve cinsiyetle sıkı sıkıya ilişkileri vardır. İnsanların yemeklerin bu özellikleri üzerinden kendi kimliklerini anlamlandırdıkları görülür. Özellikle yemeklerin şekilleri, adlandırılmaları, yiyenler üzerindeki etkisi ve tercih edilmeleri, onlara cinsiyet kazandıran faktörler olarak karşımıza çıkar. Bu açıdan insanlar, yemekler üzerinden, hem yemeğe etki eden hem de etkilenen durumlarıyla eril ve dişil özelliklerini kendi sosyokültürel ortamlarına sunarlar.

#### KAYNAKLAR

- BAYRAK, Mehmet (1987). *Halk Gülmecesi*. Ankara: Yorum Yayıncılık-Matbaacılık.
- BEŞİRLİ, Hayati (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik*. Milli Folklor Dergisi. S. 87, s. 159-169.
- BEŞİRLİ, Hayati (2012). *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- BREADWORTH, Alan - KEİL, Teresa (2012). *Yemek Sosyolojisi*. (Çev.: Abdalbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınları.
- FREEDMAN, Paul (2008). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- GOODE, Jack (2005). *Yemek*, (Çev.: Fatih Mormenekşe). Milli Folklor Dergisi, s.172-176.
- GÜRKAN, Salime Leyla (2008). *Yahudilik*. İstanbul: İSAM Yayınları.
- İbn-i Haldun (1988). *Mukaddime*. (Çev.: Süleyman Uludağ), İstanbul: Dergâh Yayınları.
- KAYA, Doğan (1990). *Sivashlı Âşıklardan Yemek Destanları*. Milli Folklor Dergisi. s. 56-59.
- KAYA, Doğan (2007). *Halk Edebiyatında Yemek Destanları*. Motif. s. 4-11.
- RÜCKERT JOHN, Jana - JOHN, Rene (2009). *Essen Macht Geschlecht*. Ernährung im Fokus, Deutschland.
- TEZCAN, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- ÜNSAL, Artun (2003). *Yemek Kitabı, Tarih - Halk Bilimi - Edebiyat*. (Haz.: M. Sabri Koz). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=138](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=138)

