

YEMEĞİN İDEOLOJİSİ YA DA İDEOLOJİNİN YEMEĞİ: KİMLİK BAĞLAMINDA YEMEK KÜLTÜRÜ

Mümtaz Fırat*

Kavramsal Çerçeve

İdeoloji ile yemek arasında kurulacak bir ilişki ilk bakışta yadırgatıcı gelebilir. Bu makalede tartışmamızın merkezinde olmamakla birlikte ideolojiyi; bizi diğerlerinden ayırt eden, kendimize ait korunaklı bir alan olarak tasavvur etmekteyiz ve bunu ilerleyen bölümlerde özetle vereceğiz. Fakat ilk olarak dikkatinizi çekmek istediğim şey; bir kültürel kod olarak yemeğin, ideolojilerin nesnesine dönüşümü ve bunun kimlik ile olan ilişkileridir. Günün birinde hepimiz kendimizi, dünyaya gelirken oluşmasına katkı sunmadığımız bir çevrenin kolektif kimliğinin bir parçası olarak görüveririz. İşte ideoloji, ait olduğumuz bu toplumsal kimliğin harcında yer alan temel figürlerden biridir. Bizi, diğerlerinden ayıran bu şey sınırlarımızın tayininde önemli bir belirleyendir. Biz ancak, büyük ölçüde sınırlarda gezindiğimizde kendimizin ve başkalarının farkına varırız. Yemeğin bütün sınır tanımaz evrenselliğine karşın, yemeklerin sınırlarında edimsel bir kimlik ediniriz.

Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği başlığına dönecek olursak, yemeğin

ideolojisi ile son yıllarda giderek kendine genişleyen bir kültür çevresi oluşturan yemek kültürünü anlatmak istiyoruz. Yemeği merkeze koyan ve giderek genişleyen bu alan, yemeğin ideolojik alanının bir yanısıdır. Binlerce yemek kitabından günlük gazetelerin yemek sayfalarına, yemek dergilerinden televizyon kanallarına ve programlarına, sinema filmlerinden yemek yarışmalarına, aşçılık okullarından üniversitelerin gıda bölümlerine, lokantalardan fast foot'lara kadar olan devasa bir alandan bahsetmekteyiz. İdeolojinin yemeği kavramı ise; değer, tutum ve davranışlarımızı şekillendiren dünya görüşümüzün biçimlendirdiği yemek kültürünü ifade etmekte ve yemeğin bir diğer ideolojik alanına işaret etmektedir. Yani sınıfsal/etnik/siyasal kimliğimizin bir parçası olan ideolojilerimizin, göstergesel araçlar olarak yemek kültürüne başvurması olarak anlaşılmalıdır. Bunlardan birincisi; tüketim toplumunu, diğeri ise bu yazının ana konusu olan kültürel yeniden üretim alanını işaret etmektedir.

Terry Eagleton *ideoloji* adlı yapıtında; *ideolojiyi, kabaca, gittikçe daha belirgin biçimde odaklaşan altı farklı tarzda tanımlamanın olanaklı olduğunu* söyler (Eagleton, 1996:55). Bu tanımlar arasında en geneli olduğunu düşündüğü kültür anlamında ideolojiyi şu şekilde tanımlamaktadır: *... ideolojinin toplumsal yaşamdaki fikir, inanç ve değerleri üreten genel maddi süreç olduğunu söyleyebiliriz. Bu tür bir tanım, hem siyasi, hem de epistemolojik olarak yansız ve terimin geniş anlamında alındığında 'kültür'e yakındır. İdeoloji veya kültür, bu anlamda, belirli bir toplumdaki bütün anlamlandırma pratiklerini ve simgesel süreçleri kapsayan bir kompleksin tamamına karşılık gelir; toplumsal pratiklerinden kendinden çok, (bunlar siyaset, ekonomi, akrabalık kuramı vb. 'nin alanına girer) bireylerin bu pratikleri 'yaşama' biçimlerini ima eder* (Eagleton,1996:55). Fakat yine de bu kullanımın antropolojik anlamda 'kültür' anlamından daha dar bir kullanım alanını içerdiğini belirtir ve kültür ile ideoloji arasındaki farkı yiyecekler üzerinden şu şekilde açıklar: *ideoloji, sadece bir toplumdaki söz gelimi yiyecek ile ilgili anlamlandırma pratikleri anlamına gelmez; bunun ötesinde siyasi iktidar süreçleriyle bu göstergeler arasındaki ilişkiyi kapsar.* İdeoloji, genel 'kültür' alanı ile çakışmaz, bu alanı belirli açıdan aydınlatır (Eagleton,1996:55). Yemek kültürü ile ideoloji arasındaki ilişkiyi daha açıklayıcı bir çerçeve çizerek yorumlayan Roland Barthes de: *"Yiyecekler toplumdaki mevcut toplumsal sınırları ve birliktelikleri imleyen bir iletişim sistemi, bir imajlar bütünü, kullanım, durum ve davranışlar protokolü oluşturur"* (Akt.Orkun,2009:2) der. Fakat bu ilişki bir yandan bireylerin kolektif kimliklerinin izlerini taşıyan bir yandan da bireyin kişisel karakteristiği hakkında da mesajlar içermektedir. *18. yüzyılın yeme içme ustalarından Jean Anthelme Brillat-Savarin ünlü bir özdeyişinde şunu söylüyor: "Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim* (Bober, 2003:12)."

İdeoloji, insan hayatında her şeyin içine karışıyor. Böyle olunca, bir ulusun yediği yemeklerin ve yeme üslubunun ideolojisinden etkilenmemesi *imkânsız. Bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin değil, bir dünya görüşünün ürünü aynı zamanda* (Belge, 2001:35). Yemek *kültürü* ile ideoloji arasındaki ilişkiyi açıklamaya çalışırken Belge ideolojiyi daha çok dünya görüşü anlamında kullanmaktadır ve *bir ulusal mutfak, bir ulusal giysi kadar yansıtabiliyor tarihi, bütün bir hayat anlayışını ve dünya görüşünü* (Belge, 2001:38) şeklinde özetlemektedir durumu.

İdeoloji ile kimlik arasında karmaşık ama nihai olarak birbirini olumlayan bir ilişki

olduğu söylenebilir. Aidiyet, meşruluk gibi referanslara dayanan bu ilişki önemli ölçüde tarihsel ve mekânsal olarak hep yeniden inşa edilir. Bu inşa süreçlerinde beslenme ve yemek kültürünün göstergesel anlamlarına da yaygın biçimde müracaat edilmektedir. Tipik bir örnek olarak şaşaalı yemek sofraları ele alınabilir. Tarih boyunca bir taraftan iktidarların güç ve ihtişamlarının bir göstergesi olurken diğer taraftan yoksulların öfke kaynağı oldular. Halk edebiyatımızda ağaların, beylerin, efendilerin sofralarına düzül-müş övgülerle dolu dizelerin yanı sıra bu durumu yerenlerin sayısı da az değildir.

*Beslenme pratikleri siyasal ilişkilerin edimsel bir dolayımı olduğuna göre bu pratiklerin uzun süreli tarihsel değişmelerde oynadıkları örtük rol üzerine düşünmek gerekir. Beslenme pratikleri siyasal toplumların 'bir arada durması'na, onların 'anlam dünyası'na örtük ama sonuç getirici bir şekilde katkıda bulunmazlar mı (Bayart, 1999: 171)? Biz de burada genel olarak kültürel kimliğin bir parçası olan yemek kültürünün topluluk kimliğiyle üst üste bindiği durumları gözden geçireceğiz. Bunu yaparken antropolojik anlamda *ilkellerden* başlayarak yiyecekler ile dinsel, ulusal, sınıfsal, etnik ve bireysel sınırlarla *topluluğun simgesel kuruluşu* arasındaki ilişkiyi ele almaya çalışacağız. Yemek, sadece beslenmenin doğal bir aracı olarak ele alındığında onun toplumsal tasavvurdaki yerini kavramsallaştırmakta büyük eksiklik olacağını düşünmekteyiz. Yemeğin semiyolojik (göstergebilimsel) yönleriyle incelenmesi ülkemizdeki yemek yazınının temel ihtiyaçları arasında yer almaktadır.*

İnançlar ve Yemek

*Arkaik tasavvura göre içmek ve yemek aynı ölçüde karmaşık süreçlerdir. Bir şeyleri midesine indiren bir insan hem yediklerine hâkim olur hem de onların eline düşer. Zira şeylerin kendine ait hayatları vardır. İnsanın yediği bitki ve hayvan (yamyamlık konu dışı) insanın içinde hemen etkisini gösterir; dost ya da düşman olmasına göre ya insanlıkla birlik olur ya da ona karşı (Schivelbusch, 2000:162). Yine antropolojik bulgular, totemizm inancında insanların, yiyeceklerle kurduğu ilişkinin iki yönlü olduğunu göstermektedir. İnsanlar üzerinde, tüketici rollerini sınırlandıran bir etkiye yol açarken, diğer taraftan yiyeceklerde var olduğuna inanılan olağanüstü güçleri yiyen üzerindeki etkileri üzerinde odaklanmaktadır. Bu nedenle totemleri olarak kabul ettikleri hayvan ve bitkilerle ilişkileri belirli kurallara bağlanmıştı. Farklı klanlar farklı bitki ya da hayvan totemlerine sahiplerdi. Klanlar arasındaki sınırları bir anlamda bu semboller üzerinden belirlemekteydiler. Ayrıca hangi yiyeceklerin, klanın hangi üyelerince yenilebileceğini; cinsiyet, yaş ve benzeri değişkenler üzerinden kategorik ayrımlara tabi tutmuşlardır. *Belli hayvanlar ... erkekler tarafından yenilmeye uygundur; diğer bazıları kadınlar; diğerleri çocuklar; diğerleri de kadınlar tarafından. Geri kalan diğerleri tamamen yenilmez olarak değerlendirilir. Şu ya da bu şekilde erkek ve kadın tarafından tüketilmek için uygunsuz olduklarından, reddedilen hayvanlar sınıflanma şemalarına göre de muğlaklık içinde olurlar. Onların hayvan taksonomisi, gece hayvanlarını gündüz hayvanlarından; yukarıdaki hayvanları (kuşlar, sincaplar, maymunlar) aşağıdaki hayvanlardan; su hayvanlarını kara hayvanlarından ayırır. Davranışları muğlak olanlar bir ya da başka tür kuraldışı olarak alınır ve diyet listesinden çıkarılırlar (Morris, 2004:328) . Modern zamanlarda bu sınırları göstergebilimsel açıdan ele alan Barthes'in, Fransız ulusunun to-**

tem içkisinin şarap olduğu üstüne yazdığı makalesi* incelenmeye değerdir. Yiyeceklerin bu şekilde sınıflandırılması semavi dinlerde haram-helal kategorileri üzerinden devam etmiştir. Hıristiyanlık inancı içinde özel bir ritüel olan Ekmek ve Şarap Ayini, bu yiyeceklere kutsiyet atfetmektedir. Ekmek ve şarabın, Hıristiyanlık inancında metaforik kullanımında; Hz. İsa'nın son akşam yemeği, Hıristiyan ayinin özel bir parçasıdır. Snotik İncillerden, Matta İncili'nde İsa'nın son akşam yemeği şöyle anlatılır: “Onlar yemek yerlerken, İsa ekmek aldı, şükran duası edip parçaladı ve şakırtlara verdi ve dedi: Alın, yiyin, bu benim bedenimdir. Ve bir kase alıp şükretti ve onlara vererek dedi: Bundan için. Çünkü bu benim kanım, günahların bağışlanması için birçokları uğrunda dökülen ahdin kanıdır. Fakat ben size derim: Babamın melekûtunda sizinle taze olarak onu içeceğim güne kadar, ben asmanın bu mahsülünden artık içmeyeceğim.”** Yahudilik inancında, Hz. Musa öncülüğünde Mısır'dan çıkışın kutlandığı Hamursuz Bayramı'nda yapılan mayasız ekmek, bu kutsal geçmişe gönderme yapmak üzere kullanılan metafordur. İslam inancında tufandan kurtuluşu sembolize eden Aşure, ayrıca Şiilik ve Alevilikte özel bir öneme sahip olan ‘Kerbela Vakası’ny anıştırmak üzere kullanılan bir metafordur. Bunların dışında domuz, tavşan, inek gibi hayvanlarla ilgili yasaklar ya da onaylar belli dinsel inanmaları sembolize etmek için; menkıbe, efsane gibi anlatılarda, ilahi metinlerde ve çağdaş yazında oldukça yaygın biçimlerde kullanılmaktadır. Bu metaforlara siyasal sorunlarda başvurulmakta ve çeşitli biçimlerde kullanılmaktadırlar. ... kışkırtıcılar cami önlerine domuz cesedi atsa veya Hindistan'da cemaatleri ayaklandırmak için kasten ineklere kötü davranırsa, Rusya'daki Yahudi karşıtı şiddet olaylarının nedeni olarak sık sık Museviler'in votka ticaretindeki rolü gösterilse ve Güney Afrika'da alkol tüketimindeki kısıtlamalar ırk ayırımına karşı mücadelenin berraklaştığı yerler (Bayart,1999:170) dir. 19 Mart 2009 tarihli bir gazete haberine göre Çek Cumhuriyeti'nde caminin dışındaki çite asılan domuz başının yanına “İslam'ı durdurun” yazan bir notun konulduğu bildiriliyordu.***

Bir Arap atasözü, insan-yemek ilişkisinin inançlara nasıl nüfuz ettiği konusunda insanı gülümseten önemli ipuçları vermektedir; ‘ Cennettekiler ne yer acaba? Tereyağlı pilav (Akt.Fragner, 2000: 90).

Toplu Yemek

Toplu yemek metaforu, toplumsal, dinsel, siyasal dayanışma pratiklerini imlemek üzere başvurulan araçsal göstergeler arasındadır. Bayart, beslenme pratiklerinin çatışmadan ziyade bütünleştirmeye yönelik görüldüğünü düşünmektedir. Topluluk içerisinde dayanışmayı pekiştirmenin yanı sıra topluluk içinde erkin temsili olarak toplu yemek uygulamalarına başvurulduğu görülür. Orta Asya'daki Yağma**** geleneği, topluluk dayanışmasını ve liderliğin pekiştirilmesi için kullanılan araçlar arasındadır.***** Bu uygulama-

* Bakınız: Barthes, R.(2003), Çağdaş Söylenler, s.68-71

** Eroğlu, A.Hikmet, Ekmek –Şarap Ayini (Eyharistiya) Konusunda Katolikler ve Protestanlar Arasındaki anlayış farklılıkları. <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/37/779/9980.pdf>

*** Bakınız: 19 Mart 2009 tarihli Hürriyet gazetesinde “Camiye kesik domuz başı” başlıklı haber. <http://www.hurriyet.com.tr/dunya/11245956.asp>

**** Potlaç

*****Ayrıcalıdereaitolanıyağmalanmasıyla, bir göçebe ideolojisinin biriktirmeye karşı aldığı tutumunda billurlaştığı

nın tevarüs ettiği günümüz pratikleri içerisinde; aşiret ağalarının, belediye başkanlarının, siyasetçilerin verdiği toplu yemek törenleri anılabilir.

Kan davalarının sonlandırılması için daha çok Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan aşiretler ya da büyük aileler arasında gerçekleştirilen 'barış yemeği' ile, aşiret üyelerinin bir arada toplu yemek yiyerek konsensüsü görünür kıldıkları söylenebilir.

Dini cemaatlerde dayanışmayı sembolize etmek üzere iftar sofralarının özel bir yeri bulunmaktadır. Bu toplu yemek törenleri basit bir karın doyurma eyleminin ötesinde cemaatin bir aradalığını sağlayan duyusal motivasyon pratikleri arasında anılmalıdır. Yine ülkemizde cemaat-yemek ilişkisinin ideolojik veçhesine ışık tutacak oldukça güncel örneklerden biri de maklubedir. Bazı cemaat evlerinde toplu olarak yapılan ve yenilen maklube, cemaatin sohbet toplantılarının sembolü olarak işlev görmektedir. Tencerede pişirilerek yer sofrasında büyük bir tepsi ya da sini üzerine dökülen maklube, etrafı yoğurt ve salatayla doldurularak yenmektedir. Bu yemeğin, Kuzey Afrika ve Arap yemek kültüründe görülmekle birlikte cemaatin tarihsel geçmişinde pek rastlanılmadığı göz önüne alınırsa 'icad edilmiş gelenek' anlamında da iyi bir örnek oluşturduğu söylenebilir. İnternette yapılacak küçük bir aramada karşınıza ilk çıkan sonuçlarda 'abi' ve 'abla' evlerinde yenilen bir yemek olarak tarif edilmektedir. Yemeğin cemaat içindeki yaygınlığı ise cemaat liderinin bu yemeği sevmesi ile açıklanmaktadır. Yakın zamanın güncel politik tartışmaları içinde önemli bir yer tutan söz konusu cemaat ile ilgili bazı polemiklerde yazarlar doğrudan cemaat yerine "maklube"yi kullanılarak göndermelerde bulunmuşlardır.*

Düğün, cenaze, bayram, hıdırellez gibi kutlamalarda toplu yemek işlevsel açıdan topluluk dayanışmasını sembolize eden pratiklerdir. Bu kutlama ve törenlerde yemeğin yapımı da toplulukça kolektif olarak gerçekleştirilir.

Ulus-Sınıf-Milliyetçilik ve Yemek

18. yüzyıldan itibaren dünya ölçeğinde giderek yaygınlaşan ulusçuluk ideolojisi, edebiyattan sanata, iktisattan eğitime neredeyse bütün alanları etkisi altına aldı. Mutfak da bundan nasibini aldı elbette. Yemek türleri, isimleri, kullanılan malzeme-alet-edevat, geçmişe göndermeler ve daha birçok şey ulusal mutfağın kuruluşunda işlendi. Modern okulların ilköğretim müfredatlarında beslenme saatleri ile başlayan, daha sonraki eğitim-öğretim aşamalarında ev ekonomisi dersleriyle devam eden süreç meslek liselerinin ilgili bölümlerinde devam ettirildi. Olgunlaşma enstitüleri ve benzeri öğretim kurumları bir yandan modern yemek adabı konusunda, diğer yandan ulusal mutfak konularında çalışmalar yürüterek sürecin tamamlanmasına önayak oldular.

Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı, Türk mutfağı gibi kavramlar ulusçuluk paradig-

görüldür. Böylece kominal yaşamın eşitlikçi buyruğu yerine getirilmiş olur.

* Okuyucuya 'maklube'nin siyasal tartışmalara nasıl konu olduğunu anlatan Gülay Altan'ın Akşam gazetesinin Pazar ekinde çıkan: "'Endişeli modern' maklubeyle tanıştı" başlıklı yazısına bakmalarını öneririm. <http://www.aksam.com.tr/ekler/pazar/endiseli-modern-maklubeyle-tanisti--7867h/haber-7867> Tartışmalar için ayrıca 6 Temmuz 2009 tarihli Hürriyet gazetesindeki köşesinde maklubeye yer veren Ahmet Hakan'ın yazısına (http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/12010872_p.asp) ve Hakan ile polemiklerinde "cemaat" tartışmalarının maklubeyi nasıl içine aldığını gösteren Taraf gazetesi yazarı Önder Aytaç'ın "Ahmet Hakan maklube davetini neden yaptı?" yazısına bakınız:<http://www.medyafaresi.com/yazi/284/onder-aytac-ahmet-hakan-maklube-davetini-neden-yapti.html>.

masıyla uyumlu ve modern tanımlamalardır. Ulusal mutfaklar, imparatorlukların saray mutfaklarından tevarüs eden geleneğin devamı olmakla birlikte ulus-devlet söylemiyle uyumlu bir çerçeve içinde yeniden işlendi. Tarihsel olarak bu geçiş dönemi iki açıdan mutfak kültüründe radikal bir dönüşüm yarattı. Bunlardan birincisi; özellikle sanayi devrimini önceleyen coğrafi keşiflerin yarattığı etkidir. Keşfedilen ‘yeni dünya’dan Avrupa’ya birçok yeni besin girdi ve bu önce Avrupa mutfağını daha sonra da dünya mutfağını etkisi altına aldı. İkinci olarak; birincide ifade edilen girdilerin katkısıyla ulusal mutfak icat edildi.* Avrupa’daki bazı mutfaklarının karakteristiğini oluşturan temel besin girdileri üzerinden bunu örneklemek gerekirse, *İtalyan yemeklerinde çok domates kullanılır, domatesin anavatanı İtalya Mutfağı gibidir ve İtalyan mutfağı domates olmadan varolamaz gibi düşünülür. Ancak domates İtalya’ya Amerika’dan gelmiştir (Akt Orkun, 2000:50)*. Yine Türkiye’de bölgesel ve ulusal mutfağın temel girdilerinin önemli bir kısmı çok uzak olmayan bir geçmişte bu coğrafyada yetiştirilmiş ve yaygınlaşmıştır.**

Milliyetçilik, büyük ölçüde ulus devletlerin kurucu ideolojisi olarak tanımlanabilir. Fransız devrimiyle başlayan ulus-devlet modeli dünyayı yeniden farklı referanslar üzerinden şekillendirirken yaslandığı milliyetçilik ideolojisi, bu konuda oldukça işlevsel bir rol oynadı ve tarihteki en şaşıla dönemlerini yaşadı. Fakat on dokuzuncu yüzyılın sonlarına doğru ilk nüveleri görülen küreselleşme ya da küresel kapitalizm, ulus-devletin sınırlarını aşındırmaya başladığında, milliyetçilik küreselleşmenin anti tezi olarak yeniden gündeme geldi. Bu gündeme geliş, iki farklı şekilde cereyan etti: İlk olarak ulus-devletler giderek sertleşen uluslararası pazar mücadelesinde yerlerini koruyabilmek için, sahip oldukları milliyetçi nosyona dayandılar. İkinci olarak da, küreselleşmenin aşındırdığı ulus-devlet içinde yer alan etnomilliyetçi hareketlerin güçlenmesi şeklinde gündeme geldi. Bu sürecin yemek kültürüne yansımaları birkaç örnekle ele almak gerekirse, ilk durum için: 16.11.2009 tarihli Radikal gazetesi, Guardian’a dayanarak “İtalya’da etnik yiyecek fobisi Türkleri vuruyor” başlıklı şu haberi veriyordu:

“Formun Üstü

Formun Altı

İtalya’da hükümet ortağı olduktan sonra meclis restoranı menüsünden Fransız tereyağını dahi çıkarttıran ırkçı Kuzey Birliği politikacılarının başını çektiği ‘etnik yiyeceklere hayır’ kampanyası çıkırdan çıkıyor.”

Toskana bölgesindeki *Lucca kenti belediyesinin ocakta ‘tarihi dokuyu bozdukları’ ve ‘turistlerin her köşebaşında dönerci görmek istemedikleri’ gerekçesiyle yabancı restoranları yasaklamasının ardından benzer kararlar Bergamo, Cenova ve Milano’na da alınmış. Altopascio’da neofaşistler kültürel istila sembolü olarak gördükleri bir kebabçıyı bombalamışlardı. Bu olay üzerine “Kebabla bir alıp veremediğimiz yok ama yurtdışından gelen dondurulmuş malzemelerle yapılanlara karşıyız. İtalyan malzemeleri ile yapılırlar” açıklaması yapan Tarım Bakanı Luca Zaia, *Toskana polislerinin Çinli göçmenlerin izinsiz ettikleri sebzeleri sökmesine destek çıktı. Kuzey Birliği’nden Zaia, “Zi-**

* “İcat edilmiş gelenek” ile ulus-devlet arasındaki ilişkileri inceleme konusu yapan tarihçi Hobsbawm’ın derlediği *Geleneğin İcadı* adlı yapıtında bu konuda oldukça zihin açıcı örnekler verilmiştir.

** Mısır, patates, domates, patlıcan vb.

yadesiyle zengin olan tarımsal mirasımızla alakası olmayan yabancı ürünlerin ülkeye girişini engellemeli, çiftçilerimizin emeğini ve İtalyanların sağlığını korumalıyız” dedi. İtalyan danalarından yaptığı dönerle pizza yapan Turinli usta Demir Ergülü’yü Milano’daki yemek şovuna davet eden ünlü şef Vittorio Castellani, “Kuzey Birliği zamanında domates ve patateslerin gelişini engelleseydi bugün İtalya nerede olurdu?” diye sordu. (Guardian)” Bu yaklaşımı Levi-Strauss; Yakınımızda olsa bile (hatta bu durumda özellikle) bizden olmayanı alaycı terimlerle inşa etmek –bana yasaklanmış, benim yemediğim yiyecekleri yiyen, öyle benden farklıdır, bana uzaktır; benim kimliğime karşıt, olumsuz kutuptandır- genel bir mekanizmadır, farklılık inşasının ‘normal’ tarzıdır. ‘Yabancı Yemek’ karşısında duyulan ‘gastrofobi’ etnik ve üstünlüğün dünyaya ayrıcalıklı ilanıdır (Akt.Orkun, 2009:193). İkinci duruma uygun olarak ise Ayşe Kudat tarafından yazılan, Kürt mutfağında neler pişiyor? isimli kitabı ve bu kitabı Hürriyet’teki köşesinde tartışma konusu eden Ertuğrul Özkök’ün* yazısı, **güncel politik bir sorunun yemek sorunsalı çerçevesinde nasıl bir ideolojik tartışma alanı oluşturduğuna iyi bir örnek olarak** durmaktadır. Yazar, kitabında, **Kürt yemeklerini konu almakla birlikte**, bazı politik meseleler hakkındaki fikirlerine de yer vermektedir.

Batı Avrupa’da döner Türkleri anıştıran sembollerin başında gelmektedir. 1950’li yıllardan sonra Batı Avrupa’ya, özellikle de Batı Almanya’ya başlayan işçi göçü ile beraber, Avrupa’da yaşayan Türklerden ticaret ile uğraşanların önemli bir kısmı dönercilik yapmaktadır. Batı Avrupa’daki hızlı hayat akışına uygun olan hızlı yemek, (fast food) kolay yerleşen bir gelenek oldu. Döner bu ihtiyaca cevap verdiğinde, çabucak tutuldu ve yayıldı. Böylece Avrupa’da Türkler, döner ile anılır oldular. Fakat işin ironik tarafı, dönerin ‘Türk Mutfağı’ nı temsil niteliğinin, birçok başka yiyeceğin çok gerisinde olduğu fikri birçok insan tarafından kabul edilecektir. Döner, Türkiye’de de yaygınlığını önemli ölçüde kentleşme ile bağlantılı olarak, hızlı yemek kültürünün yayılmasına borçludur. Görüldüğü üzere sembolik kodlar, zamana ve mekâna göre yeniden kurulabilmektedir. Bu kodlar, her zaman topluluk içerisinde değil, dışarıdan da oluşturulabilmekte ve toplulukça benimsenebilmektedir.

Yunanistan’da Albaylar Cuntası yönetime el koyduğunda bir dizi düzenleme yapar. Bu düzenlemeler içerisinde en ilginç olanlarından biri de *Türk kahvesiyle* ilgili olanıdır. “*Albaylar Cuntası zamanında, yanılmıyorsam bir yasayla, ‘Türk Kahvesi’ denmesi yasaklamıştı. ‘Yunan Kahvesi’ mitini Yunanistan’da benimseyen hâlâ çok kişi var. Bayağı kavga konusu. Elias Petropoulos’un İletişim Yayınları’ndan çıkan Türk Kahvesi kitabı biraz da bunu protesto etmek için yazılmıştır. Yunan milliyetçiliğine tahammül edemediği için Paris’te oturur Elias (Belge,2001:242). ”*

Bir yemeğin hangi ulusa ait olduğu kavgası, en az toprak kadar önemli hale geldiği ulus devletler çağı, ideolojinin sınırlarının hayatımızdaki bütün detaylara sirayet ettiğini göstermek açısından önemli görünmektedir. Yunanistan’la bitmez kavgalarımız arasında baklavanın, cacığın, dolmanın ya da kadayfın ve adını sayamayacağım yüzlerce yiye-

* Özkök, yazısında bir yemek kitabında Kürt meselesinin yoğun olarak işlenmesine ilişkin şikayetlerini dile getirmektedir. Bu yazı Milliyetçilik ile etnomilliyetçilikler arasındaki tartışmaların özel örneklerinden biri olarak ele alınabilir. Özkök’ün 29 Ekim 2010 tarihli Hürriyet gazetesindeki yazısı için bakınız: http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/16163601_p.asp

cek-içeceğin kimin olduğu sorunları bulunmaktadır. Bu sadece bizim coğrafyanın değil, **dünyanın birçok yerinde görülen güncel itilaf konularındandır. Bir gazete haberine göre:** “Uzun süredir pavlova tatlısını kimin keşfettiğine dair tartışma yaşayan Avusturalya ve Yeni Zelanda’ya yanıt Oxford İngilizce Sözlükten (OED) geldi. Beze olarak da bilinen merengle yapılan meyveli ve kremalı tatlının adı, 1920’lerde iki ülkeyi de ziyaret eden Rus balerin Anna Pavlova’dan geliyor. Kaynak konusunda iki ülke de hemfikir ancak tatlının kimin eseri olduğunda anlaşamıyorlar. OED, internet edisyonunda tarihin kayda geçen ilk pavlova tarifinin 1927’de Yeni Zelanda’da yapıldığını yazdı...”*

Ulusal mutfakların küreselleşmeyle birlikte sektörel niteliği de iyiden iyiye açığa çıkınca milliyetçi söylemlerle süslenmiş pazar mücadelesi her alanda kendini gösterdi. “Beslenmenin sanayileşmesi, ekonomik rekabete girişmiş tüm toplumlara yavaş yavaş ulaşacak bir evre olacaktı. Dolayısıyla, hareketin, kendisiyle birleşmiş olan liberal ideolojiyi, ileterek, eşitsizlikler taşıyan dinleri yıpratarak ve her yerde geleneksel aileyi zayıflatarak yayılması gerekecekti. Dünyasal düzeyde bugün XIX. yüzyılda Avrupa’da başlamış olan uzun bir geçiş evresi içinde bulunacaktı (Boudan, 2006:365) .” Ulusal mutfağın küresel pazara dönük öncülüğünün yine Fransızlardan gelmiş olması herhalde kimseyi şaşırtmamıştır. UNESCO’nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi’ne Fransızlar, Fransız Mutfağı’nı yazdırmayı başararak, diğer uluslara örnek olmaya devam ettiler. Fakat kaybolma tehdidi yaşayan somut olmayan kültürel miras unsurlarının yazıldığı bu listeye eklenmesinin bizim kavrayamadığımız derin nedenleri vardır! Acaba bunun küresel piyasa ile bir ilgisi olabilir mi?

İnsanoğlunun doğayla kurduğu ilişki zamanla büyük dönüşümler geçirip ona karşı ‘kesin’ bir zafer kazandığında dahi yiyeceklerin sınırları tayin etmekteki rolleri bir şekilde devam etti. Bu bazen ulusal sınırları dahi içine alan bir söylem inşasına dönüşebilmiştir. “...İngilizlere sorarsanız Fransızlar ‘kurbağa yiyen’dir; Fransızlar da onlara ‘rosbifler’ diye karşılık verir. İkisi birden İtalyanlara ‘makarnacı’ der (Bromberger, 2000: 186).” Bunlar, toplulukların kolektif kimliklerini tanımladıkları araçsal göstergeler arasında yiyeceklerin nasıl iş görebildiklerine dair iyi birer örneklerdir. Tabii bu sınırlar mekâna ve zamana göre değişen şekiller almaya devam etmektedir.

Siyasal hareketler sıklıkla yiyecekleri metafor olarak kullanarak, kendilerini anlatmaya çalışmaktadırlar. Bunların arasında en sık kullanılanı ekmeektir. Ekmekek, ilk tarımcı topluluklardan itibaren ana besin maddelerinden biri ve genellikle de topluluk içinde en alt sınıfların yegâne beslenme kaynağı oldu. “Ekmeğin başköşedeki yerini yansıtan sayısız örnekten biri, işçinin ücretinin ekmekekle ödenmesidir (Bober, 2003:56).” Mısırlı işçi ve köleler için ekmeğin önemini resmeden bu gelenek, modern zamanlara kadar neredeyse hiç değişmedi. 1908 yılında Newyork’ta kadın işçi grevlerinde söylenen ve giderek dünyadaki diğer kadın işçi hareketlerinin de benimsediği: “Ekmekek istiyoruz, gül de!”** sloganı, sol/sosyalist hareketler tarafından, ideolojik mücadele söylemi olarak kullanıldı. Yine ülkemizde sol siyasal hareketlerin kullandığı başlıca sloganlar arasında yer alan: “İş, ekmekek, özgürlük” sloganı, ekmeğin göstergesel kullanımları arasında anilabi-

* 05.12.2010 tarihli Radikal gazetesinde yer alan haber. Bakınız: http://www.radikal.com.tr/hayat/pavlova_savasi-ni_yeni_zelanda_kazandi-1031314

** Bu slogan üzerine daha sonra James Oppenheimer *Ekmekek ve Güller* adlı bir şiir kaleme almıştı.

lir. Bunun örneklerinden biri de, liderliğini Necmettin Erbakan'ın yaptığı Milli Görüş hareketinin kapatılan siyasi partilerinden Refah Partisi'nin ve 1961 yılında kurulan Türkiye İşçi Partisi'nin amblemlerinde buğday başağı yer almasıdır. Yine sıklıkla Fransa'da Marie Antoinette'in: *“Ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler”* sözü, dolayısıyla her bakımdan aydınlatıcıdır. *Olup bitenleri bütün çelişkileriyle anlatır. Tek kusuru, bir durumu kusursuz özetleyen çoğu söz gibi, aslında söylenmemiş olmasıdır. Kraliçe “brioche” demişti. Bu, pasta gibi pahalı bir şey değil, mayalı bir ekmek cinsiydi* (Belge, 2001:135).

Levi-Strauss'un Mutfak Üçgeni teorisinde işlediği konular arasında yer alan: Yiyeceklerin pişirilme teknikleri ile sınıf ve cinsiyet arasındaki ilişkiyi de oldukça çarpıcı biçimde anlatır. *“Haşlamanın içerde, ateşte kızarmanın dışarıda pişirildiğini, haşlamanın iç mutfığa, küçük kapalı bir gruba ait olduğunu, tersine ateşte kızarmışın dış mutfığa, yabancılara misafirlere ait olduğunu belirtir. İncelediği pek çok mit sonucunda farklı kültürlerin bu karşılığı farklı şekillerde devam ettirdiklerini tespit etmiştir: Haşlama köy yaşamı ve dişi cinsiyeti ile bağdaşır, ateşte kızarmış münzevi yaşam ve erkek cinsiyeti ile bağdaşır. Haşlama eti bütüncül nitelikte sunduğu için tasarrufu çağrıştırır, ateşte kızarmış yok olma ve kayıpla birlikte geldiğinden müsrifliği çağrıştırır. Biri aristokrat diğeri halktır* (Akt.Orkun, 2009:16-17).”

Etnisite ve Yemek

Fredric Bart'ın derlediği Etnik Yapılar ve Sınırlar adlı yapıtta, etnik sınırların değişik kültürel unsurların yardımıyla nasıl oluşturuldukları ele alınmakta ve etnik sınırlar ile kültürel sınırlar arasında şu ayırım yapılmaktadır: *“Bu kültürel farklılıkların devamı etnik sınırların devamını sağlamaktadır. Ancak, kültür hiçbir zaman etnik grupların arasında var olan sınırlara endeksli değildir; kültür her zaman değişebilir ve öğrenilebilir. Bu nedenle, bir etnik grubun tarihi o grubun kültürel tarihiyle özdeş değildir. Bir etnik grubun bugünkü kültürel kimliğini oluşturan öğelerin, söz konusu grubun geçmişteki kültürünün doğal uzantısı olma gerekliliği yoktur* (Barth, 2001:40). Dolayısıyla etnik grubun kimliği: Tarihsel, çevresel, sosyal birçok farklı unsur üzerine inşa edilebilir. Burada esas olarak ilgilendiğimiz konu, etnik yapıların oluşumunu incelemekten öteye, şu veya bu şekilde inşa edilmiş etnik yapılarda, yemek kültürünün sınırları tayin etmekteki işlevlerini göstermektir. *“Bu sorunu daha derinlemesine, özellikle ‘meta-folklor’ alanına girerek incelersek (örneğin yerel kuramlar konusuna), mutfığa ilişkin imgelerle etnik özellik kalıplarının aynı sistemin parçaları, birbirine eşdeğer –ama birbirinden bağımsız olmayan- diziler olduğunu görürüz* (Barth, 2001:194).” Ülkemizde de etnik adlarla anılan bazı yemek/yiyecek adları vardır. Bu tür bir adlandırma, etnik sınırlarla aidiyet ilişkisinin sadece insanlar için değil, onun elinde şekillenen maddi çevre için de geçerli olduğunu göstermektedir. Laz Böreği, Tatar Böreği, Kürt Pilavı, Muhacir Somunu, Muhacir Böreği, Çerkez Salatası, Çerkez Tavuğu, Çerkez Abıstası, Özbek Pilavı, Acem Pilavı, Arabaşı, Abaza Peyniri, Yörük Kebabı, Çingene Pilavı, Arapsacı, Arnavut Böreği, Firenk Kebabı gibi adlandırmaların muhtemel iki faili vardır; bunlardan ilki topluluğun kendisi, diğeri de kendisi dışındakilerdir. Fakat her iki durumda da ortak olan şey bu adlandırmaların topluluklar arasındaki sınırları tayin etmekte başarıyla kullanıldıklarıdır. Bir topluluk ancak kendi kültürel çevresinin sınırlarında gezindiğinde diğeri ya da

kendini tanımlama ihtiyacı duyar. Çünkü aradaki fark onun hayatta kalma stratejileriyle oldukça ilişkilidir.

“Afganistan’da Özbeklere ‘şehriye yiyen’ derler; İranlılarsa, Kuzistan bölgesinden Araplara ‘kertenkele yiyiciler’ (*sumar-bar*) diye takılmıştır (Barth, 2001:194). Örneğin Fransa’da ‘salyangoz yiyiciler’, ‘sinek yiyiciler’, ‘çer çöp yiyiciler’ gibi terimler aynı ülkenin vatandaşları arasında, komşu köyden insanları tanımlamak, küçük düşürmek için sıkça kullanılan sözlerdir (Barth, 2001:194).” Bu kullanımların örneklerine ülkemizde de rastlanılmaktadır. “*X bir gün şehre iner. İşlerini gördükten sonra acıktığını fark eder. Bu arada Y dükkandan bir kalıp helva alır ve ekmeğin arasına koyarak, yer. Bunu gören X dükkana girer. Küçük düşeceğini düşünerek, Y’nin ne yediğini soramamaktadır. Bu arada çevresine bakar ve Y’nin yediğine benzer olarak sabunu görür. Bir kalıp sabunla, ekmeğe alır ve çıkar. Sabunu ekmeğin arasına koyar ve başlar yemeye. Fakat çiğnedikçe sabun ağzında köpürür. X bunun üzerine ‘apırsan da yiycem, sapırsan da yiycem’ der.”*” Bu anlatı, büyük ölçüde diğer topluluğun görgüsüzlüğünü göstermek ve böylece kendini yüceltmek için başvurulan araçtır. Yine ülkemizde ‘*X’in karnı doydu mu, gözü yolda olurmuş*’ sözünde karnı doyan kişinin topluluk adı yerine göre değişmekle birlikte, kullanımı oldukça yaygındır. “... *etnisite hem bir temele dayanır hem de kurulur ve hem de maddidir hem de sembolik* (Fenton, 2001:3). *Bazin ve Bromberger, bu bölgede yaşayanların pirinç yemekle övündüklerini, diğer tahıl yiyen komşularını da, böyle beslenmenin zararlı olduğu inancıyla, küçük gördüklerini belirtiyor. Öfkeli kocalar karılarını: “Hadi git ekmeğe ye de patla! diyerek azarlar; anababalar yanlış yapan çocuklarına ekmeğe yemek zorunda kalacağı Arak’a (iç bölgelere) göndermekle korkutur* (Akt.Fragner, 2000:100).”

Sonuç olarak, beslenme pratiklerinin içerdiği bütün geleneksel ve modern formların açık ya da örtük anlamları vardır. Bu anlamların oluşmasında, o topluluğun ideolojik tutumunun belirleyici bir rolü vardır. Dinsel, etnik, cinsel, ulusal her türden kimliğin bütün yaşama stratejileri aynı zamanda politik bir karakter taşır. Yemek kültürleri de bu mücadele alanlarına göre pozisyon almakta ve dahası bu mücadelenin araçları haline gelebilmektedir.

* Ö. Gözükızıl’ın Çanakkale derlemelerinden alınmıştır.

Kaynakça

- Barthes, R.(2003), Çağdaş Söylemler, Metis Yayıncılık, İstanbul
- Bayart, J.-F.(1999), Kimlik Yanılsaması, Metis Yayıncılık, İstanbul
- Belge, M.(2001), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, İstanbul
- Bober, P.P.(2003), Sanat, Kültür ve Mutfak, Kitap Yayınevi, İstanbul
- Boudan, C. (2006), Mutfak Savaşları, Ayrıntı Yayınları, İstanbul
- Zubaida S.-Tapper R. (Ed) (2000), Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul
- Eagleton, T. (1996), İdeoloji, Ayrıntı Yayınları, İstanbul
- Eroğlu, A.Hikmet, Ekmek –Şarap Ayini (Eyharistiya) Konusunda Katolikler ve Protestanlar Arasındaki anlayış farklılıkları. <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/37/779/9980.pdf>
- Hobsbawm, Erik J.-Ranger T., Çev. Mehmet Murat Şahin, Geleneğin İcadı, Agora Kitaplığı, 2006, İstanbul
- Morris, B.(2004), Din Üzerine Antropolojik İncelemeler, İmge Kitabevi Yayınları, Ankara
- Orkun, N.D.(2009), Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu:2002-2009, Doktora Tezi, Marmara üniversitesi
- Schivelbusch. W (2000), Keyif Verici Maddelerin Tarihi, Dost Yayınları, Ankara
- http://www.radikal.com.tr/yorum/italyada_etnik_yiyecek_fobisi_turkleri_vuruyor-964601
- http://www.radikal.com.tr/hayat/pavlova_savasini_yeni_zelanda_kazandi-1031314
- <http://www.aksam.com.tr/ekler/pazar/endiseli-modern-maklubeyle-tanisti--7867h/haber-7867>
- http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/12010872_p.asp
- <http://www.medyafaresi.com/yazi/284/onder-aytac-ahmet-hakan-maklube-davetini-neden-yapti.htm>

YEMEĞİN İDEOLOJİSİ YA DA İDEOLOJİNİN YEMEĞİ: KİMLİK BAĞLAMINDA YEMEK KÜLTÜRÜ

Özet

Yemeğin ideolojisi ile son yıllarda giderek kendine genişleyen bir kültür çevresi oluşturan yemek kültürünü anlatmak istiyoruz. İdeolojinin yemeği kavramıyla ise; değer, tutum ve davranışlarımızı şekillendiren dünya görüşümüzün biçimlendirdiği yemek kültürünü ifade etmekteyiz. Bunlardan birincisi; tüketim toplumunu, diğeri ise bu yazının ana konusu olan kültürel yeniden üretim alanını işaret etmektedir. İdeoloji ile kimlik arasında karmaşık ama nihai olarak birbirini olumlayan bir ilişki olduğu söylenebilir. Aidiyet, meşruluk gibi referanslara dayanan bu ilişki önemli ölçüde tarihsel ve mekânsal olarak hep yeniden inşa edilir. Bu inşa süreçlerinde, beslenme ve yemek kültürünün göstergesel anlamlarına da yaygın

biçimde müracaat edilmektedir. Bu çerçevede söz konusu çalışmada; dinsel inançlar, ulus, sınıf, milliyetçilik, etnisite gibi kimlik kategorilerinin yemek kültürünü şekillendirmesi ele alınmaktadır.

Sonuç olarak, beslenme pratiklerinin içerdiği bütün geleneksel ve modern formların açık ya da örtük anlamları vardır. Bu anlamların oluşmasında, o topluluğun ideolojik tutumunun belirleyici bir rolü vardır. Dinsel, etnik, cinsel, ulusal her türden kimliğin bütün yaşama stratejileri aynı zamanda politik bir karakter taşır. Yemek kültürleri de bu mücadele alanlarına göre pozisyon almakta ve dahası bu mücadelenin araçları haline gelebilmektedir.

Anahtar Kelimeler: İdeoloji, Kimlik, Yemek Kültürü.

THE IDEOLOGY OF FOOD OR THE FOOD OF IDEOLOGY: FOOD CULTURE IN TERMS OF IDENTITY

Abstract

This study focuses on the ideology of food and food culture which has formed an expanding cultural environment in recent years. The food of ideology refers to the food culture which is shaped by values, attitudes and points of view determining our behaviors. The former points to the consumption society, while the latter refers to the field of cultural reproduction which is the main topic of this paper. It can be said that there is a complex but reciprocally affirmative relationship between the ideology and the identity. This relationship which relies on references like belonging and legitimacy is always rebuilt considerably historically and spatially. In these rebuilding processes, semiological meanings of eating and food cultures are employed widely. In this framework, this paper deals with how identity categories such as religious beliefs, nationality, class, nationalism and ethnicity shape food culture.

Consequently, all traditional and modern forms of eating practices have explicit or implicit meanings. The ideological attitude of a society has a determining role in forming of these meanings. Survival strategies of religious, ethnic, sexual, national and all kinds of identities have a political character, too. Food cultures also locate themselves according to these fields of struggle, and moreover they can be the means of struggle themselves.

Keywords: Ideology, Identity, Food Culture.