

TABAKTAKİ TOPLUM

Sosyolojik Bir Menü Olarak Türkiye



GÜLSÜM HEKİMOĞLU

TABAKTAKİ TOPLUM

Sosyolojik Bir Menü Olarak Türkiye

Gölsüm Hekimoğlu

Nika Yayınevi - 314

1. Baskı: Haziran 2026

ISBN: 978-625-8805-00-0

Sertifika No: 48850

Kapak Tasarım: Ali İmren

Sayfa Düzeni: İlhan Ulusoy

© Bu kitabın basım, yayın, satış hakları © Nika Yayınevi Basım Yayın Matbaacılık Dağıtım Reklam Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti.'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri, mekanik, elektronik, manyetik ya da başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz. Kitaptaki yazıların her türlü hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir.

Baskı ve Cilt: Bizim Büro Matbaacılık

Sertifika No: 42488

Nika Yayınevi

Osman Temiz Mah. Dikmen Cad.

Nadir Apt. No: 297/K Çankaya/ANKARA

www.nikayayinevi.com.tr

info@nikayayinevi.com.tr

TABAKTAKİ TOPLUM

Sosyolojik Bir Menü Olarak Türkiye



GÜLSÜM HEKİMOĞLU



Nika Yayınevi

Gölsüm Hekimoğlu, lisans, yüksek lisans ve doktora eğitimini sosyoloji alanında tamamlamıştır. Çeşitli Avrupa üniversitelerinde konferanslar veren Hekimoğlu'nun yurt içinde ve yurt dışında yayımlanmış çok sayıda makalesi, kitabı ve kitap bölümü bulunmaktadır. Hâlen doçent doktor olarak görev yapan yazarın akademik ilgisi kamusal alan, iletişim sosyolojisi ve yemek sosyolojisi ekseninde şekillenmektedir. Çalışmalarının merkezinde, bu alanlara ilişkin alışılagelmiş kavramsallaştırmaların ötesine geçmeyi hedefleyen eleştirel bir perspektif yer almakta; toplumsal ilişkilerin, kültürel pratiklerin ve gündelik yaşam deneyimlerinin çok katmanlı yapısını anlamaya yönelik bir çaba bulunmaktadır.

*Oğlum Bilim'e
Eşim Baran'a*

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 9

BÖLÜM I

CENNETTEN SOFRAYA: YEMEĞİN TOPLUMSAL HİKÂYESİ 13

BÖLÜM II

KÜRESEL SOFRA: GIDA REJİMİNİN ANATOMİSİ 43

BÖLÜM III

SOFRA, İKTİDAR VE BEDEN: GIDANIN BİYOPOLİTİĞİ 81

BÖLÜM IV

SOFRADA ANLAM: YEMEĞİN SEMBOLİK DÜNYASI 111

BÖLÜM V

YENİ YEMEK SÖYLEMLERİ VE DEĞERLER 163

BÖLÜM VI

SOSYOLOJİK BİR MENÜ OLARAK TÜRKİYE 191

SONSÖZ 253

ÖNSÖZ

Elinizde tuttuğunuz bu kitabı bir anlatıdan çok bir davetiye gibi düşünün. Sizi, düşünsel olarak besleyici ve entelektüel anlamda doyurucu bir sosyolojik menüye davet ediyorum: yemek sosyolojisine.

Bu davet yalnızca akademik bir çevreye yönelmiş değil. Çünkü yemek, çoğu zaman biyolojik bir ihtiyacı karşılamamanın doğal ve basit bir sonucu gibi görünse de, aslında son derece karmaşık, katmanlı ve gündelik hayatın neredeyse her kompartımanına nüfuz eden toplumsal örüntülerin içinde biçimlenir. Bu nedenle bu kitap, hem akademik bir tartışma zemini kurmayı hem de daha geniş bir okur kitlesiyle temas etmeyi amaçlayan bir metin olarak kurgulandı. Bu yüzden akademik metinlerin mesafeli ve kapalı dili yerine daha doğrudan ve okuru içeri davet eden bir anlatı tercih edildi.

Bu çalışmada yemeği, Türkiye'yi anlamak için bir analitik pencere olarak kullandım. Bir anlamda Türkiye'yi sosyolojik bir menü olarak okumaya çalıştım. Çünkü yemek, yüzeyde görüldüğünden çok daha fazlasıdır. Bir tabağın içinde tarih, ekonomi, iktidar, kimlik, emek, toplumsal cinsiyet, dönüşüm ve yapılar vardır. Bu nedenle yemeğe bakmak, topluma bakmanın en kestirme yollarından biridir.

Bunu en somut biçimde, sosyolog ve gıda politikaları uzmanı Prof. Dr. Mustafa Koç'un çalışmalarından ödünç alacağım bir örnekle ifade edebilirim. Türkiye'de döner kebabı, geleneksel olarak küçükbaş hayvan etinden, özellikle kuzu etinden

yapılır. Ancak bugün bu durum büyük ölçüde değişmiştir; dönerin önemli bir kısmı artık büyükbaş hayvan etinden ve çoğu zaman endüstriyel üretim süreçleri içinde hazırlanarak sofraya gelmektedir. Bu değişim, ilk bakışta basit bir mutfak tercihi gibi görünebilir. Oysa arkasında Türkiye'nin 1980'lerden itibaren uyguladığı tarım politikaları, IMF ve Dünya Bankası'nın yapısal uyum programları, küçükbaş hayvancılığın desteklenmesinden vazgeçilmesi, ithalata dayalı büyükbaş hayvancılığın teşvik edilmesi ve 1990'lardaki terör olayları sonucunda yaşanan köy boşaltmaları gibi derin toplumsal süreçler vardır. Meraların ortadan kalkmasıyla birlikte küçük ölçekli hayvancılık gerilemiş, bu da dönerin temel hammaddesinin değişmesine yol açmıştır. Ardından gelen süreçte üretim biçimi de dönüşmüş; küçük esnafın yerini büyük ölçekli, donuk ve standart üretim yapan tesisler almaya başlamıştır.

Bugün gündelik hayatın içinde çoğu defa düşünmeden tükettiğimiz bir öğünün hikâyesi bile, içinde uluslararası finans kuruluşlarını, tarım politikalarını, zorunlu göçü, güvenlik problemlerini ve üretim ilişkilerinin dönüşümünü barındırıyorsa, yemeğe bakmanın neden toplumu anlamak için güçlü bir imkân sunduğu daha açık hale gelir. Çünkü tabağa gelen yalnızca yemek değildir; bir toplumsal düzenin izidir. Bu kitap, bu izin peşine düşen bir metindir.

Yemek çalışmaları bugün disiplinler arası bir kavşakta duran, giderek genişleyen eklektik bir alan haline gelmiştir. Tıptan edebiyata, psikolojiden biyoetiğe, kültürel çalışmalardan feminist tarihe, küreselleşme çalışmalarından antropolojiye kadar pek çok disiplin, yemeği bir kesişim noktası olarak ele almakta; bu alanda yeni bağlantılar kurulmakta ve yeni düşünme biçimleri üretilmektedir. Bu bağlantılar hâlâ kurulma aşamasındadır.

Yemek ve yeme eyleminin, sosyologlar dışında neredeyse herkes için canlı bir tartışma konusu olduğunu, fakat bu tartışmaların çoğu zaman yüzeyde kaldığını fark etmem, bu ça-

lışmanın çıkış noktalarından biri oldu. Fakat ne mutlu bana ki bu arayışta yalnız değildim. Uzun süre ihmal edilmiş bu alan, bugün güçlü bir birikim ve dikkat çekici bir üretim kapasitesi sunuyor.

Bu kitap, başında kurduğum davetin içinden konuşuyor; hazır cevaplar sunmaktan çok birlikte düşünmeye çağırıyor. Eęer bu metin, yemeğe dair bildiklerinizi yeniden düşünmeye yöneltir, gündelik olanın içindeki toplumsal katmanları görünür kılar ve tabağa gelenin ardındaki hikyeyi fark ettirirse, bu davet amacına ulaşmış olacaktır. Afiyet olsun!

