



## TOPLUMSAL DEĞİŞME VE YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR ÇÖZÜMLEME: MARDİN ÖRNEĞİ\*

### A SOCIOLOGICAL ANALYSIS ON SOCIAL CHANGE AND FOOD CULTURE: MARDIN SAMPLE

Nazife GÜRHAN\*\*

#### Öz

Belli bir zaman sürecinde toplumda meydana gelen farklılaşmaları tanımlayan toplumsal değişme, bütün toplumlarda görülen evrensel bir olgu olarak içinde bulunduğu toplumun din, aile, eğitim, ekonomi, siyaset gibi bütün kurumlarında meydana gelmekle beraber yemek kültürünü de etkisi altına almaktadır. Bu durum bazen yemeğin değişen anlamlarında bazen yemek yeme alışkanlıklarındaki farklılaşmalarda bazen de sofrada adabındaki değişikliklerde gözlemlenebilmektedir. Bu çalışmada Mardin’de toplumdaki değişmelerin yemek kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiği yapılan derinlemesine mülakatlarla ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Çalışmanın amacı, Mardin mutfağındaki değişimlere bakarak toplumda meydana gelen değişimler hakkında ipuçlarını yakalamaktır. Çalışmada toplumsal değişmeye bağlı olarak yemek kültüründe de değişmelerin ortaya çıktığı açıkça görülmüştür. Gerek modernitenin aile yapısını dönüştürmesine bağlı olarak yaşanan değişim gerekse toplumsal cinsiyet algısındaki farklılaşma gerekse de küreselleşme ve teknolojik gelişmelerin yemeği dönüştürmesi çalışmada ön plana çıkan başlıklardır.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek kültürü, Toplumsal Değişme, Değişim, Modernizm.

#### Abstract

The social change, which defines the differentiation occurring at a certain period of time, is a universal phenomenon that is common in all societies. The social change occurs in all institutions of society, such as religion, family, education, economy, politics and it also influences the food culture. These changes are accompanied by the shaping of the cuisine. This can be observed sometimes through the meaning of the food, sometimes through different ingredients of the food and sometimes even through the changes in table manners. The study is based on the field research taken place in Mardin province. For this purpose, within the scope of research, in-depth interview method, one of the qualitative research techniques, was used. In the research, it was found that the food culture changes depending on the social changes. Changes resulting from the transformation of modernity into family structure, differences in gender perceptions and conversion of food due to globalization and technological developments are the headlines in the study.

**Keywords:** Food Culture, Social Change, Change, Modernism

#### Giriş

Yemek, sadece yaşamın devamını sağlayan besinsel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kimliği ifade etme aracı, bir cemaate üyeliğin simgesi veya bir dine mensubiyetin işareti olabilmekle birlikte bir toplumdan diğerine hatta bir zaman diliminden diğerine farklılaşabilmekte veya farklı anlamlar içerebilmektedir. Yemeğin içerdiği anlamların değişimi, bir anlamda Barthes’in deyimiyle “yemeğin grameri”ndeki değişimdir (Barthes, 1997: 22). Bu çalışmada farklı din ve kültürlerin beraber yaşadığı Mardin’de toplumdaki değişmelerin yemek kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiği sosyolojik bakış açısıyla ele alınmaya çalışılmıştır. Çalışmanın amacı, Mardin mutfağındaki değişimlere bakarak toplumda meydana gelen değişimler hakkında ipuçları yakalamak ve bölgede yaşanan yemek kültüründeki değişimleri toplumsal değişimle ilişkilendirerek sosyolojik bir fotoğraf ortaya koymaktır. Mardin gibi geleneksel ve modernliğin bir arada yaşadığı kentte toplumsal değişimin yemek kültürünü nasıl etkilediğini ortaya çıkarmak çalışmanın amaçları arasındadır.

Mardin, etnik ve dini çeşitliliğe sahip bir kent olarak geleneksel kent dokusunu muhafaza eden müze kent görünümündeki nadir kentlerden biridir (Gürhan, 2012). Tarihi ticaret yollarının ve kültürel ilişki ağlarının kesiştiği bir merkezde bulunması onu tarih boyunca önemini koruyan bir merkez haline getirmiş (Sarı, 2010: 38), kentsel yapısındaki hızlı değişimler sayesinde de günümüzde modern bir kent görünümüne kavuşmuştur. Dolayısıyla geleneksellik ve modernlik arasında gidip gelen kent dokusu kültürüne de yansımış geleneksel ve modernliğin bir aradalığı yemek kültürünü şekillendirmiştir.

\* Bu makale 14-17 Eylül 2017 tarihlerinde Diyarbakır’da düzenlenen Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, ICSS’17’de “Toplumsal Değişme ve Mardin Yemek Kültürü” başlığıyla sunulan tebliğin genişletilmiş halidir.

\*\* Yrd. Doç. Dr., Mardin Artuklu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, ngurhan71@gmail.com



Çalışma, Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan Mardin kentinin yemek kültürünün sosyolojik tahliline yönelik olarak yapılan saha araştırmasına dayanmaktadır. Bu kapsamda katılımlı gözlem ve nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine mülakat tekniği kullanılmıştır. Yapılan saha araştırmasında yarı yapılandırılmış sorularla derinlemesine mülakatlar yapılırken katılımcıların Mardin yemek kültürü üzerine sorulan soruları karşılaştırmalı olarak cevaplamaları neticesinde çalışmanın verileri kendiliğinden ortaya çıkmıştır.

Araştırmada birbirinden mümkün olduğunca farklı etnik ve dini kimliklere -Türk, Kürt, Arap, Süryani, Müslüman- sahip bireylerden Mardin merkez başta olmak üzere Midyat, Derik, Kızıltepe, Nusaybin, Yeşilli ilçeleri ile yine Yeşilli'ye bağlı bir Süryani köyü olan Bülbül köyünde bulunan toplam 10 kadın 4 erkeğe ulaşılarak derinlemesine mülakatlar yapılmıştır. Ayrıca 15 kadın ve 15 erkek üniversite öğrencisinden oluşan bir grupla da odak grup görüşmesi yapılmıştır. Böylece çalışma kapsamında toplam 44 kişiyle görüşülmüştür.

### 1. Toplumsal değişme ve yemek

Toplumsal değişim, "belirli bir topluluğun sosyal organizasyonunun yapısını veya işleyişini kalıcı bir şekilde etkileyen ve tarihin gidişatını değiştiren herhangi bir değişim" dir (Rocher'den akt; Kibora, 2015: 108). Toplumda belli bir zaman sürecinde meydana gelen farklılaşmaları tanımlayan bu kavram, bütün toplumlarda karşımıza çıkan evrensel bir olgudur. Hughes'in de belirttiği gibi "değişim", varlığın/tarihin özüdür (1995: 9). Her toplum şu veya bu şekilde toplumsal değişimi tecrübe etmektedir. Bireylerin karşılıklı ilişki ve etkileşimleri, tarihsel süreç içerisinde farklılaşmakta; toplumsal yapıda ortaya çıkan bu farklılaşmalar toplumsal değişimi meydana getirmektedir (Okumuş, 2003: 21).

Toplumsal değişmeyi etkileyen pek çok faktör bulunmaktadır. Bu faktörler, kültür, demografik ve fiziki çevrenin değişimi, küreselleşme, göç, teknolojik ve bilimsel gelişme ile kitle iletişim teknolojilerindeki ilerlemeler gibi birçok etkene bağlı olarak ortaya çıkmakta hem yerel hem de küresel düzeyde toplumsal yapının birçok alanında etkili olmaktadır (Yeşildal, 2012: 55-57). Ancak toplumsal değişmeye etki eden faktörlerin etkisi zamana göre değişebilmekle birlikte yenilerinin de eklenebilme olasılığının olduğunun belirtilmesi gerekmektedir.

Toplumsal değişim din, aile, eğitim, ekonomi, siyaset gibi toplumun bütün kurumlarında meydana gelmekle beraber yemek kültürünü de etkisi altına almaktadır. İnsanla yemek arasında hayati bir bağın var olması toplumsal yaşam biçimini şekillendirecek kadar sıkı bir ilişkiyi doğurmuş, bu durum kültürel etkileşim ve dönüşümlere yol açmıştır (Topuz, 2013: 99). Breadsworth ve Keil (2011: 97), bireylerin yemek yeme eyleminin fizyolojik olan *acıma hissinden* sosyolojik olan *iştah yönelimi* olgusuna dönüştüğünü belirterek, zamanla bireylerin iştah yöneliminde önemli değişiklikler yaşanabileceğini ifade etmektedir. Bireylerin çocukluktan yetişkinliğe ve yetişkinlikten yaşlılığa doğru ilerledikçe beslenme alışkanlıklarının vücudun ihtiyaçlarına ve kültürel beklentilerine göre değiştiği görülmektedir.

Yemek yeme eylemi yenilecek besinin üretiminden hazırlanmasına, pazarlanmasından tüketimine kadar tarih boyunca her coğrafyada, o coğrafyanın koşullarına özgü anlamları oluşturarak farklı yemek kültürlerinin ortaya çıkmasını sağlamakta; zaman içerisinde de insanlık tarihinin sosyal, ekonomik ve siyasi değişimi ile birlikte beslenme biçiminin kodları yani yemek kültürü de değişmektedir (Kanık, 2016: 10). Bu değişim ise Freedman'ın ifadesiyle çoğu kimsenin sandığından daha hızlı gerçekleşmektedir (2008: 8). Bu durum bazen yemeğin değişen anlamlarında olduğu kadar yemek yeme alışkanlıklarındaki farklılaşmalarda görülebilmekte bazen de sofrada adabındaki değişikliklerde gözlemlenebilmektedir. Yemek kültüründeki değişim ve dönüşümler bir bölgeden diğerine farklı olabilmektedir. Dolayısıyla gözlemlenen olgular her zaman aynı olmamakta, değişimin hızı ve yoğunluğu farklılaşabilmektedir. Bu nedenle Mardin yemek kültüründeki değişimden bahsederken içinde bulunduğu toplumun bağlamından ayrı düşünmemek gerekmektedir.

Yemek kültürü, toplumun içinde bulunduğu dönemin ekonomik ve kültürel yapısındaki değişimlerden etkilenmekte ve bu değişimler mutfak/yemeğin biçimlenmesine dolaylı veya dolaysız olarak etki etmektedir. Fendal'a (2014: 158) göre, sanayi sonrası toplumda yemeğin dönüşümünde mutfakla ilgili mekân, teknik ve bilgilerin değişim değeri elde ederek birer meta haline gelmesi öne çıkan bir unsurdur. Dolayısıyla ona göre, mutfak kültüründeki değişim ve dönüşüm küreselleşme dinamikleriyle birlikte anlaşılabilir. Beşirli (2012: 11) ise küreselleşmenin beslenme üzerinde tek tipleştirici etkisinin yanı sıra kültürlerin de belirleyiciliğini koruduğunu belirtmektedir.

Besin maddelerinin küreselleşmiş bir pazarın ürünleri haline geldiğini belirten Díaz Méndez'e (2014: 208) göre bu durum "besin globalleşmesi" (food globalization) olarak tanımlanmaktadır. Besinin küreselleşmesi, üreticiden sanayiye ve alışveriş yapan tüketicilere kadar birçok alanda etki etmiştir. Özellikle



diğer ülkelerden veya bölgelerden gelen son derece çeşitli ürün yelpazesinin piyasada bulunması önemli değişikliklerden biridir. Yılın herhangi bir mevsiminde ve her yerde her şeyi yemeyi mümkün kılan bu değişiklik, beslenme alışkanlıklarında değişime ve besine erişimde kolaylıklara da neden olmuştur.

Küreselleşmiş gıda ürünlerinin yaygınlaşmasının getirdiği bir diğer değişim ise yerel yemek kültüründeki kaybolmalardır. Dolayısıyla böyle bir eğilimin toplumların yemek kültürlerindeki farklılıkların giderek azalmasına ve küresel bir yemek kültürüne doğru gidişe yol açabileceğini söylemek mümkündür. Böylece homojenleşen yemek yeme alışkanlıkları ile bölgeler arasındaki yemek yeme alışkanlıklarındaki farklılıklar bulanıklaşarak yerel yemek kültürünün kaybolmasına neden olabilmektedir.

Giddens küreselleşmenin etkisiyle bir yemek yeme bozukluğu olan anoreksia'nın yaygınlaşmasının toplumsal değişiminin izlerini çok iyi yansıttığını belirtmektedir (Giddens, 2000: 127-128). Ona göre yeni soğutma biçimlerinin bulunmasıyla yiyeceklerin uzun süre saklanabilmesine ve dünyanın her tarafına ulaştırılabilmesine imkân sağlamaktadır. 1950'lerden beri süpermarketlerde dünyanın her yerinden gelen yiyeceklere mevsimlerle sınırlanmaksızın her zaman erişilebilmektedir. Bu durum ise her zaman bol bulunan yiyecekler arasında bir karar verme ve yeni risklere karşı bedenlerimizin yeme-içme alışkanlıklarını kontrol etmeye çalışmamıza neden olmaktadır.

Besin maddelerinin küreselleşmesiyle birlikte tüm dünyada ulaşılabilir olmasının yanı sıra üretilip pazarlanmasında oluşan tehlikeler ve riskler de tüm dünyadaki tüketicileri etkileyerek küreselleşmektedir. Örneğin geçmişte deli dana hastalığı ve kuş gribi salgınların dünyada yarattığı kriz şimdilerde böcek ilacı maddesi olan fibronilin yumurtaya karışması tüm dünyada panik uyandırmıştır. Bu durumda besin maddelerine bağlı risklerin toplumun yemek yeme alışkanlıklarında değişmelere yol açtığını söylemek mümkündür. Ulrich Beck'in Risk toplumu kavramsallaştırmasıyla bakacak olursak bireylerin besin maddelerini tüketmelerine bağlı olarak sağlığını kaybetme riskleri tüm toplumlara yayılmış görünmektedir. Modern toplumun risklerle dolu olduğunu belirten Ulrich Beck, risk kavramının postmodern toplumun tanımlayıcı özelliği olarak görmektedir. Toplum olarak yeni bir sosyalleşme biçimi insanları geleceğin risklerine karşı hazırlamaktadır. Risk toplumunda amaç, güvenliği sağlayarak hayatta kalabilmektir. Beck'e göre (2011: 45) risk kavramının asıl sosyal itici gücü, geleceğin öngörülen tehlikelerinde yatmaktadır. Bu riskler meydana geldikleri zamanlarda ve sonrasında harekete geçmeyi fiilen imkânsız kılacak çapta tahribat yapabilme tehlikesi taşıdığı anlamına gelirler. Bu noktada gelecekte gerek besin kıtlığı veya açlıkla karşı karşıya kalınması ile ilgili riskler ve gerekse besinlerin genetiğiyle oynamanın neden olabileceği tahribatlar ile bunlara bağlı olarak ortaya çıkacak beslenme alışkanlıklarındaki bozuklukların yol açacağı problemler (fast food gıdaların tüketiminin yol açtığı obezite gibi) risk toplumunda önemli bir yer tutacaktır.

Gıdanın günümüzde bir korku kaynağına dönüştüğünü belirten Conwell (2013: 2-3), yiyecekler arasındaki iyi ve kötü yiyecek ayrımının beslenme şeklimizi belirleyen en temel dinamik olduğunu belirtmektedir. Ona göre bu korkunun kaynağı, tüketicilerin ve üreticilerin, gıda üretimini ev dışına taşıyan ve hatta üreticiyi hala tanıyabildiğimiz yerel topluluklarımızdan uzaklaştıran sanayileşme ve küreselleşme süreçleridir. Günümüzde yiyeceklerin nerede veya kim tarafından üretildiğini bilmemek yemeğin içerdiği risklere gönderme yaparak adeta bir korku kaynağına dönüşmesine neden olmaktadır.

Değişim söz konusu olduğunda tek yönlü bir değişimden söz edilemez. Nasıl ki toplumsal değişim yemek kültürünü etkiliyorsa ve değiştiriyorsa yemekte meydana gelen değişimler de toplumun yapısını değiştirebilmektedir. Bu konuda Ritzer'in "Toplumun McDonalddlaştırılması" adlı çalışması önemli bir kaynaktır. Ritzer, Amerika'da hazır yiyecek restoranlarında geçerli olan ilkelerin toplumun diğer kurumlarına ve daha geniş anlamda dünyaya etki ettiğini belirtmektedir (Ritzer, 2016: 16-17). "Fast food" olarak tanımlanan hızlı ve belli kalıplar içinde gelişen yemek alışkanlığı yemek ve beslenme alışkanlıklarındaki dönüşümün önemli bir örneğidir. McDonalddlaşma tüketicilere, çalışanlara ve işletmecilerine sunduğu verimlilik, hesaplanabilirlik, tahmin edilebilirlik ve denetim ilkeleriyle sadece yiyecek sektörünü etkilemekle kalmamış eğitimden sağlık sektörüne, mesleklerden eğlenceye kadar toplumun her alanını değiştirmiştir.

Yemek alışkanlıklarındaki bu hızlı değişim kimi toplumlarda direnç gösterilmesine de neden olmuştur. *Slow Food* da denilen *Yavaş Yemek Hareketi* bu hızlı değişime tepki olarak İtalya'da ortaya çıkmış bir harekettir. McDonalds'ın Roma'da ilk şubesini açmasıyla birlikte kültürel mirası ve biyolojik çeşitliliği koruma amacıyla *Slow Food* hareketi başlatılmıştır. Yerel ve organik gıdaların tercihine yapılan vurgu ve "geleneksel" bir şekilde üretilen yemeğe önem verilmesinin hareketin temel fikirleri (Conwell, 2013: 3) olduğunu söylemek mümkündür.

Küreselleşme, kitle iletişim teknolojisindeki gelişmeler (akıllı telefonlar ve internet kullanımının artması), biyo-teknolojideki gelişmeler (GDO'lu gıdaların üretimi), besin endüstrisindeki gelişmelere bağlı olarak yiyeceklerin seri üretiminin yaygınlaşması, gıdaların küreselleşmesi (fast-food gıdaların



yaygınlaşması), aile yapısında meydana gelen değişimler (geniş aileden çekirdek aileye geçiş), moderniteyle birlikte kadının emek piyasasındaki görünürlüğünün artışı gibi değişimler yiyeceklerin ve dolayısıyla yemek kültürünün değişimine neden olmaktadır. Burada belirtilmesi gereken bir husus da genel olarak bireylerin yemek yeme alışkanlıklarının/yemek kültürünün muhafazakâr/tutucu bir özellik gösterdiğidir. Bu durumun nedeni olarak yemek kültürünün erken yaşlarda ailede doğrudan deneyim yoluyla öğrenilmesi gösterilebilir. Dolayısıyla bireylerin beslenme alışkanlıklarının zaman içerisinde değişime dayanma güçleri muazzamdır (Goody, 2013: 197). Her ne kadar katılımcıların çoğunluğu Mardin yemek kültüründeki değişimden bahsetseler de bazı katılımcılar Mardin yemek kültüründe herhangi bir değişimin olmadığını belirtmektedirler. Aslına bakılırsa değişim daha çok yemeğin tüketim aşamasında görülmektedir. Başka bir deyişle katılımcıların çoğu yemek kültüründeki değişimden yemeğin yapılışı ya da tadını değil yemeğin sunumu, sofranın kuralları veya yemek yeme şekillerini vs. kastetmektedir.

Modernitenin aile yapısını dönüştürmesine bağlı olarak yaşanan değişim, toplumsal cinsiyet algısındaki farklılaşmanın, küreselleşme ve teknolojik gelişmelerin yemeği dönüştürmesi çalışma kapsamında yapılan görüşmelerde öne çıkan başlıklardır. Şimdi de Mardin kenti özelinde yapılan saha araştırmasına göre öne çıkan bu başlıklar üzerinden toplumsal değişimin izleri ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır.

## 2. Modernizm ve Yemek: Beraber Yenilen Yemeklerden Bireysel Sofralara

18. yüzyılda Avrupa'da Endüstri Devrimi ile başlayan, sanayileşmeyle birlikte ortaya çıkan, toplumsal organizasyon ve yaşam biçimi olarak etkileri giderek yaygınlaşan modernliğin kentler üzerinde güçlü bir dönüştürücü etkisi vardır. Bir yandan, "teknolojik-ekonomik; diğer yandan politik-ideolojik temele dayalı olarak toplumsal ve kültürel yapıyı şekillendirerek gerçekleşen sanayileşme sonrasında ortaya çıkan sanayi toplumu, aynı zamanda modern ve kentleşmiş bir toplumdur" (Kaypak, 2013: 80-81). Genel olarak geleneksel-modern dikotomisinde sanayi öncesi toplumlarda ve kırsal bölgelerde yaygın bir aile tipine örnek olarak verilen geniş ailenin günümüzde sanayileşme ve modernleşmeye bağlı olarak çekirdek aileye dönüşümü toplumsal değişimin en çok billurlaştığı alan olarak görülmektedir (Aydın, 1997: 45). Giddens da aile yapısında meydana gelen değişimin evrensel olduğunu belirterek çekirdek ailenin baskın aile tipi olduğunu, dolayısıyla geniş aile ve akraba gruplarının etkisinin giderek azaldığını belirtmektedir (Giddens, 2000: 151).

Modernitenin aile yapısında meydana getirdiği radikal dönüşüme bağlı olarak bireyselleşmenin de ortaya çıktığı görülmektedir. Gelenek ve dinden soyutlanan insanın bireyselleşmesi aile yapısı ve ilişkilerinde değişiklikler meydana gelmesine neden olmuştur. Böylece birbirine karşı sorumluluğu olan ve sadakate dayalı birincil ilişkilerle sarmalanan aileden aile aidiyetinin kaybolduğu ailelere doğru bir dönüşüm gerçekleşmiştir (Turgut, 2017: 104).

Modernizmin bir sonucu olarak aile yapısında meydana gelen değişimler Mardin gibi geleneksel bir yapıya sahip kentteki ailelerde de tecrübe edilmektedir. Özellikle geniş ailelerden çekirdek aileye geçiş ve bireyselleşen toplumla birlikte yoğun akrabalık ilişkilerinin giderek azalması gibi yapısal değişimler yemeğin dönüşmesine neden olmuştur. Katılımcılar eskiden büyük ve kalabalık sofraların olduğunu, özellikle de eskiden misafirlerin sofralarından eksik olmadığını şöyle belirtmektedirler.

"Misafir ağırlamak çok vardı. Muhakkak haftanın bir günü bütün akrabalar toplanırdı. Ama şimdi biz eşim bir yerde, çocuğum bir yerde ben bir yerdeyim. Hiç beraber toplanamıyoruz. Akrabalarla da bayramdan bayrama. Bayramlarda tüm akrabalarla toplanıyoruz. O eski şeyi yakalamaya çalışıyoruz." (Kadın, 53, Arap, Ev Hanımı)

"Ben aileme baktığımda ilçenin en ileri gelen ailelerinden. Benim büyükbabam rahmetli dedem çok hayırsever bir insanmış. Benim annemin tüm kuzenleri onun elinin altında büyümüş. Tek sofrada oturuyorlarmış. Tek evde yaşıyorlarmış. Bir sürü aile tek evde tek sofrada düşünün. Kocaman bir sofranın yanında zaten çok misafirpervermişler. Sürekli misafir gelip giden oluyor. Benim dedemin sofrasında asla asla misafir eksik olmazdı. Ama şimdi herkes kendi evinde." (Kadın, 22, Arap, Öğrenci)

Bireyin toplumsallaşma sürecinde yemeğin aile veya din gibi toplumsal kurumların yapılarını anlamlandıran kültürel ürünler olma fonksiyonu vardır. Yemeğin bu "kim" yapan özelliği toplumsal kurumların kendilerini ifade ettikleri kimliklerinin tanımlanmasında önemli bir sembolik araç haline dönüşmüştür. Örneğin sadece aile bireylerinin dahil olduğu aile yemeği özeldir. Ailenin aile olarak kendisini tanımlamasına neden olan önemli bir ritüeldir (Kanık, 2016: 86). Genel olarak baktığımızda da bütün toplum ve aile örgütlenmelerinde "birlikte yemek yemenin" istenen bir durum olduğu görülmektedir. Toplumların inanç sistemleri de her zaman bunu teşvik etmiştir (Belge, 2013: 360). Özellikle akşam



yemekleri, ailenin bütün bireylerinin beraber yemek yedikleri toplanma yeridir. Birlikte yenilen yemekler aile bağlarının güçlü olmasının da bir sembolü olarak görülebilir. Mardinliler için de beraber yenilen yemekler önemli olmakla birlikte günümüzde aile üyelerinin birlikte yemek yeme eylemini gerçekleştiremedikleri görülmektedir. Bu durumu bir katılımcı şöyle belirtmektedir:

“Ama şimdi bir araya gelemiyor aile yani. Maalesef oturuyoruz akşam yemeğinde birinin iş var. Birinin dersi var. Birinin toplantısı var. Bir araya bile gelemiyoruz artık eskisi gibi sofrada. Önceden herkes bir arada otururdu. Mesela ben çocukluğumdan hatırlıyorum hepimiz bir arada otururduk” (Kadın, 52, Arap, STK Temsilcisi)

“Şimdi hep birlikte oturma kültürü de azaldı. Açsan yersin. Toksan yemezsin. Bizim ev kalabalık. Okul okuyan, işe gidenler var. Yemek zamanlarına denk gelinmiyor. Açıkçası beraber yemeğe oturma adabı da yavaş yavaş kayboluyor. Bu özellikle çocuk okutan ailelerde meydana geliyor.” (Kadın, 22, Arap, Öğrenci)

“Eskiden babam gelmeyinceye kadar sofraya oturmazdık. Yani hep beraber sofrada olacağız. Biri gecikse bile biz bekledik. O gün ne yemek yapılmışsa hep beraber yer bir sohbet ederdik.” (Kadın, 53, Arap, Ev Hanımı)

Sanayileşme ve modernleşme süreçleriyle beraber yemeğin değişimini ele alan Fischler, günümüzde yemek yemenin toplumsal olarak düzenlenmesinin en aza indiğini belirtmektedir. Ona göre günümüzde bireyselleşmiş ve kutsallığından kopmuş bir yemek yeme pratiği söz konusudur. Bu durumu ‘gastro-anomi’ olarak adlandıran Fischler, yemeğin artık gitgide bireysel bir eyleme dönüştüğünü ifade etmektedir (Fischler, 2001’den akt. Akarçay, 2016: 66-67). Benzer durum Mardin için de söylenebilir. Zira bütün aile üyelerinin toplandığı, kalabalık ve büyük sofraların yerini çoğu zaman tek başına yenilen yalnız yemekler almıştır. Bu durumun farklı nedenlerinin olduğu söylenebilir. Gerek akrabalık bağlarının zayıflaması gerekse ailedeki çocukların evlenme veya eğitim amaçlı evden ayrılışı evde pişen yemeğin porsiyonlarının küçülmesine neden olmuştur. Bir katılımcı bu durumu şöyle ifade etmiştir.

“Yengemler çok kalabalıktı. Herkes evlenince az kişi kaldılar. Yengem bir yemek yapsa 3 gün yiyorlar. Yenilmiyor artık. Kocaman tencerelerde yemekler yaparken şimdi küçük tencerelerde yemekler yapılıyor.” (Kadın, 22, Süryani, Sosyolog)

Tapper ve Zubaida’ya göre dini günlerde beraber yenilen yemekler, katılanlar arasında dayanışmayı sergilemesinin yanı sıra gelecekte karşılıklı destek içinde bulunma sözü verildiğini çağrıştıran ahlaki bir tavidir. Ayrıca beraber yemek yeme, ortak kimlikleri ve eşitlikleri de vurgulamaktadır (Tapper ve Zubaida, 2000: 13). Özellikle dini bayramlarda yenilen yemekler Mardinliler için çok önemlidir. Ramazan ve Kurban bayramlarının sabahında kaburga dolması, işkembe dolması vs. yemeklerden oluşan bayram sofrası halen varlığını korumakla birlikte yemeğin zamanındaki değişim katılımcılar tarafından dile getirilmektedir.

“Özellikle bayramlarımızda. Keşke o kültürümüzü kaybetmesek. Birçok aile o kültürünü kaybetti. Genelde biz bayramlarda bayram yemeklerini sabah yeriz. Ama bazı aileler o kültürü değiştirmiş. Öğlene ya da akşama çekmişler. Mesela kaburga dolmasını mutlaka yaparız. İşkembe dolması yaparız. But doldururuz. Kuzu/koyun budu doldururuz. Dolmasını yaparız. Mutlaka onlar bayramlarda olur. Sütlaç mutlaka olur. Bayramlarda tatlılar yaparız. Ev baklavası, Sarı burma dediğimiz ev tatlısı. Ondan sonra bülbül yuvası dediğimiz tatlı. Bunlar evde yapılır. Ama bu kültürümüzü de yavaş yavaş kaybediyoruz. Çoğu ailede hazır yaptırıyor ya da sipariş veriyor pastaneye. Ama o evde yapılan tatlıların yeri çok ayrı.” (Kadın, 52, Arap, STK Temsilcisi)

Bayram yemeğinin zamanındaki değişimin yanı sıra akrabalık bağlarındaki zayıflamanın bir yansıması olarak artık geniş aile üyelerinden ziyade çekirdek aile üyelerinin beraber yemek yedikleri görülmektedir. Bu çoğu katılımcı tarafından olumsuz bir durum olarak görülmektedir.

“Var tabi. Küçükken bayramlarda hep yer sofrası kurulurdu. Büyük bir avlumuz vardı. Orada herkes toplanırdı. Şimdi görüyorum pek yer sofrasını kullanan olmuyor. Eski usuller pek kalmadı aslında. Herkes kendi evinde yemeğini yemeyi tercih ediyor. Herkes kendi başına bayramlaşmaya gitmeyi tercih ediyor. Birçok farklılık oldu aslında.” (Kadın, 23, Arap, ana sınıfı Öğretmeni)

“Eskiden sadece paskalyada çörek yapıyorduk. Şimdi her iki bayramda da çörek yapıyoruz. Akşam özel sofralar kuruyoruz. Ama büyük aileler değil herkesin kendi kalabalığı olduğu için herkes kendi evinde yiyor. (Kadın, 22, Süryani, Sosyolog)

Toplumda beraber yemek yemenin bir aracı olan düğün ve cenaze törenlerindeki değişimler katılımcılar tarafından şöyle dile getirilmiştir.

“Bizim de eskiden düğünlerde kazan kazan yemekler yapılırdı. Salon kültürü gelince düğün salonu kültürü gelince orada yemekler tavuk veya kırmızı et ve pilav veriliyor. Herkese eşit ve aynı anda



veriliyor. Cenazede ise eskiden bütün cemaate Müslüman Hıristiyan kim gelirse fark etmez herkese yemek veriliyordu. Ama bu çok masraflı oluyordu. Çünkü bazı ailelerin çok misafiri oluyordu. O yüzden metropolit yemeği kaldırdı. Ekmek veriliyor. Ama onun dışında herkes yakın dost akrabalarına yemek veriyor. Ama bütün cemaate vermiyor. Killiçe ekmeğini artık insanlar pek tercih etmiyor. Eskiden çok popülerdi. Şimdi somun ekmeğe dağıtılıyor. Yenilmiyor. İnsanlar onu pek tercih etmiyor.” (Kadın, 22, Süryani, Sosyolog)

Görüldüğü gibi katılımcıların en çok üzerinde durduğu nokta beraber yemek kültüründeki yaşanan değişimdir. Gerek ailenin yapısındaki değişimler gerekse akrabalık ilişkilerinin azalması Mardin’de kalabalık aile sofralarından bireysel yenilen yemeklere doğru bir dönüşüm yaşanmasına neden olmuştur. Bu dönüşüme katılımcılar olumsuz bir anlam yüklemekte ve geçmişteki sofraları özlemle anmaktadırlar.

### 3. Toplumsal Cinsiyet Algısındaki Değişimin Yemeğe Yansımaları

Toplumsal ve ekonomik yaşamda kadınların görünür olması ve iş piyasasına daha fazla katılımı, aile içi rollerde ve güç ilişkilerinde değişim yaşanmasına neden olmakla birlikte gıda üretimi ve tüketimi, beslenme alışkanlıkları açısından tutum ve değerlerde de değişime kaynaklık etmiştir (Akarçay, 2016: 44). İspanyol toplumu üzerinde yaptığı araştırmasında Díaz Méndez (2014: 209), modern toplumda evde meydana gelen değişimlerin yemek yeme alışkanlıklarını da değiştirdiğini belirtmektedir. Özellikle aile yapısında ve ev içi rollerde meydana gelen değişimler ön plana çıkmaktadır. Modern ailenin küçülmesi ve aile üyelerinin yaşlanması ailenin yapısıyla ilgili değişimlerken; kadının iş piyasasına dahil olması da ev içi rollerdeki değişime kaynaklık etmektedir. Bu durum yemek yapımına harcanan zamandaki değişimlerle birlikte beslenme alışkanlıklarındaki farklılaşmaya neden olabilmektedir.

Günümüzde kadının iş piyasasında görünürlüğünün artışıyla birlikte yemeğe harcanan zamanı azaltmak için geliştirilen yeni stratejiler dikkat çekmektedir. Marketlerde bulunan hazır doğranmış, dondurulmuş veya önceden pişirilmiş ürünler giderek daha fazla kullanılmaya başlanmıştır. Bu durumun yerel yemek kültürünü etkilediğini söylemek mümkündür. Zahmetli ve uğraştırıcı yemeklerin hâkim olduğu Mardin yemek kültüründeki yemekler özel günlerde ve hafta sonlarında yapılmaya başlanmıştır. Çalışma günlerinde bu yemekleri yapmak kadınlar için zor görünmektedir. Bu durumu bir katılımcı şöyle belirtmektedir.

“Kahvaltıyı mutlaka sabah evde yaparım. İş dolayısıyla öğle yemeklerini evde yemem. Akşam yemeklerini aileyle birlikte yerim. Akşam yemeklerinde genelde etli yemekler pişiriyorum ama daha pratik olan. Oturup hafta ortası içli köfte falan yapamıyorum. Böyle genelde etli sebze yemekler.” (Kadın, Arap, 52, STK Temsilcisi)

“Nenelerimize baktığımızda onlar için bir içli köfte, işkembe olsa daha iyidir. Kelle paça olsa daha iyidir. Hani diğer türlü annemin yaşlarında da öyledir. Ama biz gençler daha pratik yemekleri tercih ediyoruz.” (Kadın, Arap, 22, Öğrenci)

Günümüzde yemek yeme alışkanlıklarımızı etkileyen bir diğer unsur ise sağlıklı beden algısındaki değişimdir. Geçmişte kilolu olmayla sağlıklı bedene sahip olduğu düşüncesi yerini dengeli beslenen sağlıklı bedene bırakmıştır. Sağlıklı beslenme konusundaki artan ilgi aynı zamanda gelişmiş toplumlarda büyük bir endişe kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır (Díaz Méndez 2014: 210). Yemek seçimini direkt olarak etkileyen bu değişim, bütün toplumlarda etkili olmaktadır. Ancak belirtilmesi gereken bir husus da bu endişenin derecesinin cinsiyete göre farklılaşmasıdır. Daha çok kadınların bu endişeyi taşıdığını görmek mümkündür. Çünkü sağlıklı beslenmenin bir ölçütü olarak görülen sebze yemek, daha çok kadınlara has bir beslenme biçimi olarak görülmektedir. Breadsworth ve Keil (2011: 353), benzer şekilde et yemenin yalnızca eril bir eylem olmadığını erkeklik gücü ve fiziksel güç ile de yakından ilişkili olduğunu belirtmektedir. Onlara göre, et, erkek egemenliğinin etkili bir sembolü ise sebzeler de kadın gıdaları olarak tanımlanan ikinci sınıf besinler olarak görülmektedir. Kadın katılımcılardan biri bu durumu şöyle ifade etmektedir.

“Önceden bizim buralarda çok sebze yemeği yenilmiyordu. Ama şimdi artık yeniliyor. Brokolidir falan onları hiç bilmezdik. En çok yeşillik bildiğimiz maruldu. Bizim buralarda çıkan yeşil fasulye bunları bilirdik. Karnıbaharı bilmezdik, pırasayı bilmezdik. Bunlar yeni yeni hayatımıza girdi. Sağlıklı olmak için yiyoruz mecburen. Ama erkeklerimiz daha çok et ağırlıklı besleniyor.” (Kadın, 53, Arap, Ev Hanımı)

Toplumsal cinsiyet rollerindeki değişimlere bağlı olarak toplumda genel kanı olarak mutfak ve yemek işlerinden sorumlu olan kadının rolünün de yavaş yavaş değişmeye başladığı görülmektedir. Katılımcılardan biri bu durumu şöyle belirtmektedir.



“Mesela 5 kız, tek oğlandı. Kardeşime hiç yaptırmazdık. Biz yaptırmamışız. Onun suçu yok. Ama şimdi yapıyor. Eşi de çalışıyor çünkü. Ben de oğluma yaptırıyorum. Yapsın yani. Tek oğlandır diye kıymamayı yapmıyorum. Ama önceden anneler yaptırmazdı.” (Kadın, 53, Arap, Ev Hanımı)

Sofra kurallarında sofrada kimlerin oturduğu ve sofradaki oturma biçimi de önemlidir. Bu durum cinsiyetler arasındaki farklılıklara gönderme yapabileceği gibi yaş ve sınıfa bağlı statü konumlarına da işaret etmektedir. Mardin’de eskiden kadın ve erkek cinslerine ait sofraların ayrı kurulduğunu belirten katılımcılar hatta yenilen yemeğin bile cinsiyete göre farklılaştığını belirtmektedirler. Bir katılımcı eskiden beri devam eden bu kültürün izlerinin yaygın olmamakla birlikte devam ettiğini şöyle belirtmektedir.

“Ama annem anlatırdı mesela. Bizden önceki nesillerde öyle değişmiş. Önce erkeklere sofraya kurulmuş. Ondan sonra kadınlar yemiş ve en son kalanı çocuklar yemiş. Ve en güzel yemekler erkeklere ayrılmış. Birçok ailede hala o kültür devam ediyor. Mesela bakıyorum çok yakın akrabalarımın arasında bile hala o kültür var. En güzel yemekler erkeklere verilir. Önce erkeklere sofraya kurulur. Kalanı kadınlara ve en sonra da çocuklara verilir. Bu da toplumsal cinsiyete bağlı bir şey. Maalesef. Düğünlerde de aynı şekilde olurdu. Önce erkekler, sonra kadınlar ve sonra işte çocuklar. Yine mevlitlerde ve taziyelerde öyle olur. Ama yavaş yavaş o kültür değişiyor. Bir de erkeklere etin en güzel yeri götürülür. Kadınlara da artan verilir. Artmasa da kadınlar etsiz yese de olur. Önemli değil. Ama yemeğin en güzel kısmı erkeklere ayrılmıştı önceden. Yani benim şu ana kadar da gördüğüm birçok ailede var hala. (Kadın, 52, Arap, STK Temsilcisi)

“Baktığımızda önceden varmış aslında. Önce erkekler otururdu. Kadınlar daha sonra oturup arta kalanları yerlerdi. Çocuklar için ayrı bir sofraya kurulurdu. Mesela bir gelin bir kayınpederiyle sofrada oturursa bu çok ayıptı. Mesela benim yengem hala kayınpederiyle aynı sofraya oturmuyor. Utanıyor. Bakın kaç yıllık evli, kaç tane çocuk aynı evde yaşıyorlar. Ama kayınpederiyle aynı sofraya oturmuyor. Böyle statülü bir durum var açıkçası. Böyle kayınpederiyle kaynanasıyla oturup oturmamak gibi. Ama şimdi değişti ya. Küçük te oturuyor, büyük te oturuyor.” (Kadın, 22, Arap, Öğrenci)

Cinsiyete bağlı oturma biçimlerinin bulanıklaşmasına benzer şekilde yaşa bağlı statülü konumların da geçerliliğini kaybetmeye başladığı da görülmektedir. Katılımcılardan biri bu durumu şu şekilde ifade etmektedir.

“Başköşe adabı vardı eskiden. Başköşeye büyük olan otururdu. Ama o da şimdi yavaş yavaş kayboldu gibi.” (Kadın, 22, Arap, Öğrenci)

Kısaca belirtecek olursak Mardin’de toplumsal cinsiyet algısındaki değişimin yemeğe yansımaları olarak kadının iş piyasasındaki görünürlüğünün artışının yemeğin içeriğinin farklılaşmasına neden olduğu söylenebilir. Mardin yemek kültürünü oluşturan ağır ve zahmetli yemekler, artık sadece hafta sonları ve özel günlerde yapılmaya başlanmıştır. Ayrıca genel olarak toplumlarda yemeğin hazırlanmasından sorumlu cinsiyet olarak görülen kadının aile içi rollerindeki farklılaşmalar yemeğin hazırlanmasında erkeğin de işe dahil olmasını sağlamıştır. Bununla birlikte sofraya oturma düzeninde de yaşa ve cinsiyete bağlı farklılıkların azaldığı görülmektedir. Böylece mutfakta var olan toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin yavaş yavaş azalmaya başladığının emarelerinin ortaya çıktığını söyleyebiliriz.

#### 4. Teknolojik Gelişmelerin Yemeği Dönüştürmesi

1950’li yıllarla birlikte Türkiye’de yaşanan kentleşme süreci bireylerin beslenme şekillerini de değiştirmiştir. Bununla birlikte gelir seviyesindeki artış, ulaşılabilirliğinin artması, sağlıklı bir besin olarak öne çıkması gibi sebepler ile yükselişe geçen et tüketimi kurban bayramlarına özgü olmaktan çıkarak yaşamın bir parçası haline gelmiştir (Kanık, 2016: 31). Araştırmamızda da katılımcıların bazılarının yemek kültüründeki değişimi eski zamanlardaki besin malzemelerinin çok yaygın olmayışına ve günümüzdeki bolluğa bağladıkları görülmüştür. Bu durum toplumdaki refah artışının bir göstergesi olarak düşünülebilir. Ayrıca yeni teknolojik gelişmelerle birlikte besinlerin daha uzun süre saklanıp korunabileceği soğutma sistemlerinin bulunması da yiyeceklerin erişilebilirliğini artırmıştır. Zira şimdilerde etsiz yemek yemediklerini belirten bir katılımcı, geçmiş dönemlerde eti zor bulduklarını ve daha çok zeytinyağlı yemekler yediklerini belirtmektedir. Mardin gibi tamamen et üzerine kurulu bir yemek kültüründe bu durum, katılımcılar tarafından zorluk olarak görülmektedir.

“Fark var. Nasıl var. Mesela biz fakir bir aileydik. Böyle çok varlıklı değildik. Eti zor bulurduk. Babam tek çalışıyordu. 3-4 ay gidip İran’da, Irak’da kalıyordu. Çoğunlukla etsiz yemek yiyorduk. Ama babam geldiği zaman hemen annem kelle paçaya, kibeye sarılıyordu. Aynı yemekleri yiyorduk ama çoğunlukla etsiz yiyorduk. Mesela kuru fasulyeyi bile soğan üzerinden yapardı. Zeytin yağı. Yanında bulgur pilavı yerdik ya da ekmek.” (Kadın, 48, Arap, Ev Hanımı)



“Annem “Önceden kimsenin yiyecek bir şeyi olmazdı” derdi. En lüks yemek çorbaydı. Önceden yokluk vardı. Ninem şey diyor. O gün yemekte çorba varsa. O gün bizim için bayramdı. Çorbayı seviyorlar. O zamanın da iyi yemeklerinden. Pekmez bağlardan falan yapıyor ama pekmez de önemseniyor. Önemli bir şey.” (Kadın, 22, Arap, Öğrenci)

Fischler, modern dönemde yeme-içme pratiklerinde meydana gelen değişimlerden bahsederken günümüzde gıdaların büyük kısmının eve ve mutfığa girmeden fabrikalarda hazırlandığını, modern yiyeceklerin lezzetinin, kokusunun ve dokusunun daha az tanımlanabildiğini belirtmektedir. Ona göre, işlenmiş ve paketlenmiş gıdalar duyuşal karakterlerden yoksundur. Ayrıca gıda teknolojisi yeniden yapılandırılmış proteinler, yapay tatlar ve koruma teknikleri alanlarında gittikçe güçlenmektedir. Dolayısıyla eskiye oranla günümüzde nüfusun büyük bir kısmı üretimi, geçmişi ve kökeni hakkında hiçbir şey bilmediği yiyecekleri tüketmekte ve dolayısıyla modern birey artık “saf tüketici” haline gelmektedir (Fischler, 1988). Kendisi hayvancılık ve çiftçilik yapan bir katılımcı eski dönemlerle şimdiki dönemi kıyasladığında en büyük değişimin yemeklerin/besinlerin tatlarındaki değişim olduğunu dile getirmektedir. Bu durum biyo-teknoloji alanındaki değişimlerle birlikte hem GDO’lu tohumların tarıma hâkim olması hem de hayvanlara verilen fazla ilaçların etin besinsel tadını değiştirmesiyle açıklanabilir. Tarım ve hayvancılıktaki verimi artırmayı sağlayan bu teknikler besinlerin dolayısıyla da yemeklerin tadının değişmesine ve o eski damak tadının kaybolmasına neden olmaktadır.

“Eskiden tadı vardı. Şimdi tadı yok. Eskiden bir tandır ekmeği burada yapıldığı zaman kokusu buradan ta 2 km öteye kadar gidiyordu. Her şeyin tadı çok güzeldi. Etin bile tadı çok güzeldi. Şimdi öyle değil. 30 yıl öncesini düşündüğümde eskiden bahçeye girdiğimde kayısılar vardı. Kayısılar olgunlaştığında çok güzel kokardı. Şimdi giriyorum hiç kokmuyor. Benim anladığım kadarıyla ilaçlamadan dolayı oluyor. Ben çocukken biz bir koyun kesiyorduk. O etin kokusu çok güzeldi. Şimdi ben de hayvancılık yapıyorum. O kadar çok ilacı var ki hayvanların insanlardan daha nazik olmuşlar. Şimdikiyle dünya kadar fark var.” (Erkek, 70, Kürt, Çiftçi)

Bir katılımcı da kitle iletişim teknolojisindeki gelişmelere bağlı olarak akıllı telefon kullanımının farklı mutfak kültürlerinin de denenmesine yol açtığını belirtmektedir. Ayrıca üniversitenin açılmasının ve Mardin’den başka üniversitelere öğrenci gitmesinin de değişik mutfak kültürleriyle etkileşimin artmasına sebep olduğunu ifade etmektedir.

“E tabi ki. Biz bile değiştik. Eskisi gibi değiliz. Biz şimdi Batı mutfağını yapıyoruz. İnternet çıktı. Bir de böyle okul var artık. Önceden buralara kimse gelmezdi. Şimdi üniversite oldu. Öğrenciler geldi. Mesela bizimkiler de Batıya gitti. İşte benim oğlum İzmir’de okuyor. Oranın yemeğini seviyor. Ona ben hayatta sebze yedirmedim. Şimdi oğlum orada kereviz yemeği öğrendi.” (Kadın, 53, Arap, Ev Hanımı)

##### 5. Sofra Kurallarındaki Değişimler

Katılımcıların ortak buluştuğu noktalardan biri de sofrada adabındaki değişikliklerdir. Sofra adabı ve yemek yeme biçimleri uygarlaşmanın önemli aşamalarından biri olarak görülmektedir (Elias, 2013: 152). Özellikle yer sofrasının kullanımındaki değişim, Mardin yemek kültüründe değişimin ana noktalarından biridir. Bu durumu bir katılımcı şöyle ifade etmektedir.

“Ben çocukluğumdan hatırlıyorum. O zaman sofrada kültürümüz yerdeydi. Mutlaka hepimiz sofraya başına toplanırdık. Ama şimdi masaya geçtik artık ya. Hiç sevmiyorum aslında masayı. (Gülüyor) yerde oturmak çok daha güzel. Hem sıhhat açısından hem daha rahat geliyor bana. Ama maalesef masaya geçtik. O yer sofrası kültürü kalmadı maalesef. Çocuklar bile oturmak istemiyor yani. Bazen kalabalık misafir olur. Diyorum yerde açayım, yer sofrası yapayım. Çoğu alıyor tabağını masaya gidiyor. Yer sofrasında yemeye devam etmiyor bile. Yeni nesilde hiç yok.” (Kadın, 52, Arap, STK Temsilcisi)

Günümüzde yemek-yeme pratikleri açısından bakıldığında kent-kır ayrımının belirgin bir şekilde sofralara yansıdığı görülmektedir. Kent yaşamının gündelik yaşam pratiklerini değiştirmesine bağlı olarak yer sofrasından masaya geçiş ve ayrı tabaklarda yemek yeme zorunlu hale gelmiştir (Akarçay, 2016: 74). Bu durum daha çok geleneksellikten modernliğe geçiş olarak algılanmaktadır. Mardin örneğindeki çalışmamızda da sofrada kullanılan araç-gereç değişimi dikkat çekmektedir. Eskiden aynı tabaktan ve aynı bardaktan kullanmanın yaygın olduğunu belirten katılımcılar, şimdilerde ayrı tabakların tercih edildiğini belirtmektedirler.

“Eskiden aynı tabaktan yerdik. Eskiden büyük bir sininin ortasına bir tepsi dolusu yemek koyardık. Kaşıklar etrafına koyar yerdik. Herkesin bir bardağı bile yoktu yani. Tas vardı. Tasla içerdik. Ama şimdi bir dönüşüm geçirdik yani. Döndük cam bardağa, taslardan çıktık. Artık krom bardağı bile





kimse kullanmıyor. Herkes tabağını önüne alıyor. Ama ben geldiğim zaman böyle yiyorduk. Annemgilde de böyle yiyorduk. Biz sofrada otururken omuzlarımız hepimizin birbirine değiyordu. Şimdi ise oturuyoruz sofrada eğer yakınsak birbirimize ileriye gidin açılın diyoruz. Ama eskiden öyle değildi. O sininin büyüklüğü ne kadarsa hepimiz etrafına otururduk. Kimse ayağını açıp oturmazdı, dizinin kırıp otururdu. Oraya daha çok kişi sığsın diye.” (Kadın, 48, Arap, Ev Hanımı)

Kısacası katılımcılar tarafından sofranın kurallarındaki değişimler, daha çok yer sofrasından masaya geçiş ve aynı tabak ve bardaklardan yemek yeme alışkanlığının değişerek ayrı tabak ve bardaklarda yemek yeme biçimine dönüşmesi olarak ifade edilmektedir.

### Sonuç

Yemek, sadece yaşamın devamını sağlayan biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde bir cemaatin veya dinin üyeliğinin simgesi olarak kimliği ifade etmenin bir aracıdır. Yemek sadece basitçe bir besin değil aynı zamanda da toplumsal ilişkilerin analizinde önemli bir unsurdur. Yemeğe bakarak toplumsal anlaşılmasının yanı sıra toplumsal değişimin izleri de açığa çıkarılabilir. Yemeğin gramerindeki değişimleri saptamak bir anlamda toplumda meydana gelen değişimler hakkında ipuçlarını yakalamak ve bölgede yaşanan yemek kültüründeki değişimleri toplumsal değişimle ilişkilendirerek sosyolojik bir fotoğraf ortaya koymaktır. Bu amaçla çalışmada farklı din ve kültürlerin beraber yaşadığı Mardin’de toplumdaki değişimlerin yemek kültürünün nasıl etkilediği ve şekillendirdiği sosyolojik bakış açısıyla ele alınmaya çalışılmıştır.

Araştırmada toplumsal değişmeye bağlı olarak yemek kültüründe de değişimlerin olduğu açıkça görülmüştür. Mardin yemek kültüründe genel olarak geleneksel kodların etkisi hala görülmekte, sofranın adabındaki değişiklikler daha çok ön plana çıkmaktadır. Modernizmle birlikte aile yapısındaki değişimler dolayısıyla geniş aileden çekirdek aileye geçiş sofrada da yansımaları bulmuş; kalabalık ve misafiri çok olan sofralardan bireysel yenilen yemeklere doğru bir dönüşüm yaşanmıştır. Bu durum gerek çekirdek aile üyelerinin toplandığı akşam yemeklerinde gerekse geniş aile üyelerinin bir araya geldiği bayram sofralarında kendini açıkça hissettirmektedir. Mardinliler için önemli olan beraber yemek yeme kültürünün zamanla kayboluyor olması katılımcıların en çok dikkat çektiği durumların başında gelmektedir.

Geleneksel toplumsal cinsiyet rollerinin etkisi zayıflamakla birlikte kadın hala mutfak işlerinden ve dolayısıyla yemeğin üretimi ve hazırlanmasından sorumlu olan cinsiyettir. Toplumsal cinsiyet rollerindeki değişime bağlı olarak daha çok mutfak ve yemek işlerinden sorumlu olan kadının rolü de yavaş yavaş değişmekte ve erkek cinsiyetinin de mutfaka ayak bastığının emareleri görülmektedir. Düğün sofralarında kadın ve erkeklere ayrı sofranın kurulması devam etmekle birlikte salon kültürünün gelişmesiyle birlikte azalma görülmektedir. Denilebilir ki geleneksel olarak yemek sofralarında kadın ve erkeğin uzamsal ayrılması modern kültürün etkisiyle gelişen salonlarda görülmemektedir.

Biyo-teknoloji alanındaki gelişmelerle birlikte tarımda GDO’lu tohumların kullanımı ve hayvanlarda antibiyotik ilaçların kullanımı eski tatların kaybolmasına yol açmakta; eski yemekler ve eski tatlar özlemle anılmaktadır. Dijitalleşme toplumun tüm alanlarını etkilediği gibi yemek kültürünü de etkilemektedir. Akıllı telefonların kullanımıyla birlikte yemek tariflerinin ulaşılabilirliğinin artışı beraberinde Mardin mutfağına ait olmayan farklı yemeklerin sofralarda yerini almasını getirmiştir.

Sofra adabındaki değişimler katılımcıların hemfikir olduğu diğer bir noktadır. Yer sofrasından masaya geçiş önemli bir değişim noktası olarak karşımızda durmaktadır. Yine sofradaki yaş, sınıf ve cinsiyete dayalı uzamsal ayrım yerini çoğunlukla herhangi bir statünün olmadığı nötr sofralara bırakmıştır. Aynı tabaktan yemenin terk edilerek ayrı tabaklarda yemek yemenin yaygınlaşması da bir başka önemli değişimdir.

Sonuç olarak diyebiliriz ki toplumsal değişimin izleri Mardin yemek kültürü üzerinde açıkça görülmektedir. Araştırma bağlamında modernitenin aile yapısını dönüştürmesine bağlı olarak yaşanan değişim, bireyselleşen toplumda akrabalık ilişkilerindeki değişim, toplumsal cinsiyet algısındaki değişim, küreselleşme ve teknolojik gelişmeler, Mardin’de yemeğin dönüşümünde temel izlekler olarak karşımızda durmaktadır.

### KAYNAKÇA

- AKARÇAY, Erhan (2016) *Beslenmenin Sosyolojisi -Orta Sınıf (lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri-*, Ankara: Phoenix Yayınları.  
AYDIN, Mustafa (1997) *Kurumlar Sosyolojisi -Kurumlara Başlangıç Çerçevesinde Bir Çalışma-*, Konya: Vadi Yayınları.  
BARTHES, Roland (1997) “Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, *Food and Culture: A Reader*, (Ed: Penny Van Esterik), London: Routledge.  
BECK, Ulrich (2011) *Risk Toplumunu: Başka Bir Modernliğe Doğru*, (Çev. Kazım Özdoğan ve Bülent Doğan), İstanbul: İthaki Yayınları.  
BELGE, Murat (2013) *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.



- BEARDSWORTH, Alan, KEIL, Teresa (2011) *Yemek Sosyolojisi, Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, (Çev. Abdülbaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınları.
- CONWELL, Libby (2013) "Food as Fear, Food as Social Change: A Split-Personality or a Dynamic System?" *Chrestomathy: Annual Review of Undergraduate Research*, pp. 1-36.
- DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia (2014). "Food and Social Change: Signs of Change in Spanish Eating Habits", *Italian Sociological Review*, 4 (2), pp.207-220.
- ELIAS, Norbert (2013) *Uygarlık Süreci I*, (Çev. Ender Ateşman), İstanbul: İletişim Yayınları.
- FENDAL, Duygu (2014) "Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi", *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, ss. 147-180.
- FISCHLER, Claude (1988) "Food, Self and Identity" *Social Science Information*, 27:275-293.
- FREDMAN, Paul (2008) "Yeni Bir Mutfak Tarihi", *Yemek, Danak Tadının Tarihi*, (Çev. Nurettin Elhüseyni), Yay. Haz. Şenay Haznedaroğlu, İstanbul: Oğlak Yayınları. ss. 7-33.
- GIDDENS, Anthony (2000) *Sosyoloji*, Yay. Haz. Hüseyin Özel, Cemal Güzel, Ankara: Ayraç Yayınevi.
- GOODY, Jack (2013) *Yemek, Mutfak, Sınıf -Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması-*, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayınları.
- GÜRHAN, Veysel (2012) *18. Yüzyılda Mardin Şehri*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- HUGHES, H. Stuart (1995), *Toplum ve Bilinç*, (Çev. Güzin Özkan), İstanbul: Metis Yayınları.
- KANIK, İlkay (2016) *Gastro Gösteri-Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösterisi*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- KAYPAK, Şafak (2013) "Modernizmden Postmodernizme Değişen Kentleşme", *Küresel İktisat ve İşletme Çalışmaları Dergisi*, Cilt 2, Sayı 4, ss. 80-95.
- KIBORA, Ludovic Ouhonyioué (2015) "Social Change, New Food Habits and Food Price Volatility in Burkina Faso", *IDS Bulletin*, Volume 46, Number 6. pp. 105-109.
- OKUMUŞ, Ejder (2003) *Toplumsal Değişme ve Din*, İstanbul: İnsan Yayınları.
- RITZER, George (2016) *Toplumun McDonaldlaştırılması -Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme-*, Çev. Akın Emre Pilgir, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- SARI, Engin (2010) *Kültür, Kimlik, Politika Mardin'de Kültürlerarasılık*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- TAPPER, Richard, ZUBAIDA, Sami (2000) "Giriş", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Ed. Sami Zubaida ve Richard Tapper, (Çev. Ülkün Tansel), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, ss.1-18.
- TOPUZ, Esra (2013) "Bir Kronotop Olarak Yemek", *Yemek ve Kültür*, Sayı: 33, ss. 92-99
- TURĞUT, Faruk (2017) "Tarihsel Süreçte Aile Kurumunun Dönüşümü ve Geleceğine Yönelik Çıkarımlar", *Medeniyet Ve Toplum Dergisi*, C.1, Sayı 1, ss. 93-117.
- YEŞİLDAL, Hatice (2012) "Toplumsal Değişme ve Küreselleşme", *Sosyolojiye Giriş*, (Ed. Nadir Suğur), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.