

2023, 10(1): 218-226

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.218226>

Söyleşiler

## MARIE-HÉLÈNE SAUNER-LEROY İLE SÖYLEŞİ

Erhan AKARÇAY<sup>1</sup>, Şengül İNCE<sup>2</sup>

*Marie Helene Saurey ile yaptığımız görüşmeyi deşifre eden Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Arş. Gör. Hakan Soner'e teşekkür ederiz.*

**Doç. Dr. Marie Helene Sauner-Leroy**, Galatasaray Üniversitesi'nde (yabancı) öğretim üyesidir. Eş zamanlı olarak Aix-Marseille Üniversitesi öğretim üyesidir. Hem Türkiyat (INALCO, Paris) hem de sosyal antropoloji (Paris X Nanterre) alanında eğitim gördü. Türkiye'deki yemek yeme alışkanlıklarının değişimi üzerine doktora tezini 1993'te yazdı. Bu çalışma, Akçakoca (Batı Karadeniz) ve Denizli (Çivril) yöresinin karşılaştırmalı bir incelemesinden ibaretti. 1995'te Klaus Schwarz Verlag'tan (şimdi De Gruyter) kitap olarak basıldı. Daha sonra yemek antropolojisi, sosyal antropoloji ve yabancı dil olarak Türkçe eğitimi alanlarındaki çalışmalarına devam etti. *Avrupa Yemek Kültürleri ve Yemek Tarihi Enstitüsü'nün* (IEHCA) uluslararası ağına kayıtlıdır. *Anthropology of Food* (AOF) e-dergisinin genişletilmiş yayın kurulu ve *Yemek ve Kültür* dergisinin yayın kurulu üyesidir.

**İçerik bakımından Moment Dergi-Yemek Kültürleri sayısına gelen makaleler ve yazılar farklı bağlamlardan, farklı alanlardan geldi. Siz kendi alanınızdan, yemek antropolojisini bir çalışma alanı olarak tanımlayabilir misiniz?**

<sup>1</sup> Erhan Akarçay, Assistant Professor, Anadolu University, ORCID ID: 0000-0001-6594-5484, [eakarcay@anadolu.edu.tr](mailto:eakarcay@anadolu.edu.tr)

<sup>2</sup> Şengül İnce, Assistant Professor, Hacettepe University, ORCID ID: 0000-0001-5277-9966, [ince.sengul@gmail.com](mailto:ince.sengul@gmail.com)

Yemek antropolojisi, sosyal antropolojinin bir bölümü diyebiliriz. Sosyal antropoloji zaten çok değişik ve çok fazla bilinmeyen bir alan. İnsanların bir kültürün içinde hem düşünce tarzlarını hem de davranışlarını araştıran ve karşılaştırmaya çalışan çok geniş bir alan diyebiliriz. Bu alanın içinde yemek antropolojisi de var. Genellikle sosyolojiden mezun olanlar veya doğrudan sosyal antropologlar devam ediyor sosyal antropolojiye. Kültürü araştıran bir alan olduğu için de diğer sosyal bilimlerle de ilişkilmesi gerekir. Bu yüzden felsefenin, sosyolojinin, tarihin ve psikolojinin kullandığı teorik çerçeveyi ödünç alır. Yemek antropolojisi bu çok büyük alanın içinde insanların davranışlarını, kültürlerini, düşünce tarzlarını yemekten yola çıkarak incelemeye çalışıyor. Yemek bu anlamda çok önemli bir alan sunuyor. Her antropolog kendi seçtiği özel ögeyi savunacak doğal olarak ve ben de öyle bir şey yapacağım. Marcel Mauss'un *fait social total* (bütünsel sosyal olgu) kavramsallaştırmasına yemek çok uygun, zira bütünsel sosyal olguya dair birçok yönü var yemeğin. *İlk olarak*, biyolojik bir yönü var; insanların her gün hatta günde birkaç kere yemek yemesi gerekir, insanın hayatından yemeği çıkarması mümkün değildir. Kısmen çıkarılabilir ama genel olarak çıkartılamaz ve yemek bir gündelik rutindir. Dolayısıyla yemeğin biyolojik açıdan önemi çok fazla ve en yalın haliyle bir ihtiyaç. *İkinci olarak*, yemek kültürel bir olgudur. Bir kültüre bağlı çünkü ister istemez yedikleriniz. Sosyal antropologların ortaya çıkardığı şey, dünyada bağlı olduğunuz kültürden farklı yemeklerin yapıldığı ve farklı gıdaların tüketildiğidir. Bu yemekler ve gıdaların seçilmesi, biyolojik bir tercih ya da zorunluluk değildir. Bu yiyecek tercihleri daha çok kültürel ve bağlı olduğunuz grubun düşünce tarzlarına göre belirlenmiştir. Mesela Çin'de çok fazla köpek yendiği veya dünyanın başka bir coğrafyasında böcek yendiği biliniyor ama Avrupa'da genellikle ve Türkiye'de böcek ve köpek yenilmiyor. Avrupa'da ve Türkiye'de böcek ve köpek yenmemesine karşın insanlar yaşamlarını sürdürabiliyor. Çin'de de köpek yenerek insanlar hayatlarını sürdürüyor. Sonuç itibariyle yiyecek tercihlerinin besinsel bir nedeni yok, bu seçimler tamamen kültürel. *Üçüncü olarak*, yemek sosyal bir olgudur. Yemeğin psikolojik yönleri de var. Yani biyolojik, kültürel, sosyal ve psikolojik yönleri barındıran bir şeydir yemek. Yemeği, tüm bu yönleriyle Mauss'un bütünsel sosyal olgu dediği olguya örnek olarak verebiliriz. Yemek antropologları işte bu tür bir öge üzerine çalışıyorlar. Kuşkusuz her zaman, bu yönlerin tamamına bakamazlar. Çoğu zaman sadece kültürel ve sosyal yönüne bakarlar ancak yine de bütüncül bakmaya çabalarlar. Yemeğin bir diğer yönü ise simgesel olmasıdır. Yemeğin simgesel ve dinsel yönü de bulunur. Bu yüzden sosyal antropologlar metodolojik açıdan çalıştıkları grubun kültürüyle ve kendi kültürleriyle aralarına bir mesafe koymalıdır. Çünkü sosyal antropologlara göre, içine girdiğiniz kültürle mesafelendiğiniz zaman daha kolay inceleme yapabilir ve anlayabilirsiniz. Eğer antropologlar kendi kültürlerini çalışıyorlarsa çok fazla soru soramayabilirler çünkü her şey onlara doğal gelir. Soru sormadığınız zaman, o zaman tam olarak bir geleneğin kültürel alışkanlığının sebebini de ortaya çıkaramazsınız. Ancak Fransa'da da Türkiye'de de kendi kültürleri üzerine çalışan antropologlar var ve onlar mesafeyi genellikle alışık olmadıkları bir ortamda bulunarak veya sınıfsal, mekânsal (bölgesel) olarak koymaya çalışıyorlar.

Sosyal antropologlar yemek antropolojisi yapmaya başladıkları zaman, onu kültürün bir simgesi olarak kabul ediyor ve yemeği inceleyerek o kültür hakkında çok şey öğrenebileceklerini düşünüyorlar. Genellikle yemek konusunda araştırma yaparken o kültür hakkında çok fazla veri/bilgi elde edersiniz. Ancak o veriyi veren insanlar bunu genellikle anlamaz. Bu da araştırmacı için istenen bir durumdur. Çünkü insanlar yemek söz konusu olduğunda tereddüt etmeden konuşur ve siz o kültürü anlamak için yemek üzerinden sorular sorsanız da çok fazla konu hakkında bilgi edirsiniz. Yemeği çalışmanın güzel taraflarından biri de bu. Herkes yemek üzerine konuşmayı, anlatmayı seviyor. Bir sürü anekdot veriliyor, insanlar çok şey anlattığını düşünmeden kendi kültürüyle ilgili bilgi aktarıyor.

Sosyolinguist William Labov'un *paradox de l'observateur* (gözlemcinin paradoksu), metodolojik açıdan çok önemli. Antropolog herhangi bir yere gittiğinde aslında oradaki insanlar doğallıktan çıkıyor ve siz girdiğinizde zaten ne yaparsanız yapın görüşme yaptığınız insanlar alışık oldukları davranışları yapmayacaklar; soru sorduğunuzda her şey daha da değişecek. Ama bir yerde yemek antropolojisini yaparken bu paradoksu biraz azaltmış oluyoruz. Çünkü sonuçta çoğu insan yemeğe çok fazla değer vermiyor. Yemek her gün yapıldığı, günlük bir öğe olduğu için önemsenmiyor fazla. Bu yüzden yemek konusunda soru sorduğunuzda alışık oldukları davranışı veya yemek ile ilgili düşünceleri çok fazla değiştirmezler. Genel olarak sosyal antropologların arasında ve diğer alanlarda da yemek araştırmacılarına çok fazla önem verilmemiş. Kendimden biliyorum. Daha önce gerçekten hiç önem verilmiyordu. Aslında bir anlamda yemeğe hem araştırmacıların hem de araştırmaya katılanların değer vermemesi, farkında olmadan yemek antropologlarına yardımcı oluyor. Önemsiz ve sıradan bir olgu olduğu için metodolojik olarak zorlukları aşmak ve incelemesi daha kolay. Elbette metodolojik olarak sosyal antropologların metodolojisi alan araştırmasıdır ve bu araştırma uzun süren bir alan araştırmasıdır. Birkaç gün, hatta birkaç saat bir yerde kalıp soru sormak veya gözlemek sosyal antropolojide kesinlikle yeterli değildir. Benim derslerimde anlattığım bir olay var: Türkiye'ye ilk gelişimden önce Almanya'ya gitmiştim. Almanya'da biriyle konuşmuştum ve Türkiye'ye gideceğimi, bir köyde kalacağımı söyledim. Bana "Nasıl yapacaksın orada, oradaki kadınlar yerde yiyor" dedi. Birkaç hafta sonra Türkiye'de Denizli'ye yakın bir köye gittim. Bu köyde tanıdığım biri de vardı ve akşam gittiğimde yemek hazırlamışlardı. Yemeği masaya hazırlamışlardı. Masada, tanıdığım kişi, abisi ve muhtar oturuyordu. Bir de ben, yani masada dört kişiydik. Üç erkek bir kadın, ama kadın yabancı olarak o masadaydı. Ben kadın olarak masada yemek yerken bir de baktım ki diğer kadınlar çocuklarla beraber mutfakta yer sofrasında yemek yiyor. Önce "demek ki söylediği doğruymuş" diye düşündüm; daha sonra tekrar o köye alan çalışmasını yapmak için döndüm. Alan çalışması süresince her gün onlarla beraber yemek yedim ve bir daha aynı mevzu olmadı. Her seferinde ben kadınlarla erkeklerle beraber yer sofrasında yemek yedim. Şunu demek istiyorum: Belli zamanlarda, özellikle saygın bir misafir geldiği zaman tamamen bambaşka bir düzen kurulabiliyor. Sahaya sadece bir kere gidiyorsanız orada sadece o özel düzeni gözlemlemiş olursunuz ve çok yanlış sonuçlar çıkartabilirsiniz. Çünkü o evde o zaman sadece bir masa ve sadece dört iskemle vardı. Bu yüzden seçim yapmak zorunda kalmışlardı. Ama daha

sonra o köye gittiğimde hiç öyle bir şey olmadı. Günlük hayatta bambaşka bir düzen vardı. Kadınlar, çocuklarla ve erkeklerle beraber yemek yiyorlardı. Sadece bir kere gitseydim o farkı gözlemleyemezdim.

**Hocam araya girip bir şey sormak istiyorum, siz “yemek, kültürün pek çok alanıyla ilgili bize bilgi verebilir” dediniz. Kültüre ait neleri tespit edebiliriz yemekle ilgili bir araştırma yaparken?**

Bir kere ekonomiye ve sosyal olana dair bulgular elde edilebilir. Bildiğiniz üzere, bazı yerlerde bulgur yeniliyor, bazı yerlerde pirinç pilavı yeniliyor. Bu yapıyor mesela veya etin yenildiği yerler-yenilmediği yerler olarak da ayrımlar karşımıza çıkar. Bunlar bize bir bilgi verir. Pek tabii cinsiyet hakkında da bilgi verilebilir. Bazı araştırmalara göre erkekler daha fazla et severler. Kadınlar daha fazla sebze türü yemekleri severler. Elbette bu daha önce söylediğim gibi kültürden kültüre değişebilir. Ancak sosyologlar toplumsal cinsiyet farklılıklarını daha çok ortaya çıkardılar. Toplumsal hiyerarşiye dair veriler elde edebiliriz yemek çalışması yaparken. Osmanlı İmparatorluğu'nda ya da Moğollar'da davetler sırasında o ailede veya o toplumda en önemli olan insanlar, yurdun girişinin tam karşısında oturuyorlar. Ayrıca sofranın etrafında da bir oturma düzeni vardır. Buna bakarak sosyal piramidi anlayabiliriz. Kimin ne yediği de sosyal piramit hakkında bilgi verir. Bir hayvan kesildiğinde, hayvanın hangi parçasını kim yiyor? Hayvanın dört tane ayağı var ama bir tek başı var. Bu durumda başı kim yorsa onun statüsü hakkında bir şey söyleyebiliriz. Yemek bir statü göstergesidir. Simgesel anlamlar da çıkartabiliriz. Bazı yemekler, belirli ve önemli zamanlarda hazırlanır örneğin. Çünkü o özel günlerde yapılan yemekler çoğu zaman simgeseldir. Simgesel anlamlara farklı noktalardan ulaşabiliriz: Yemeğin isminden, yemeğin yapılışından, yemeğin dokusundan, renginden ve kime verildiğinden. Üretim noktasına bakarak da birtakım şeyler öğrenebiliriz. Karadeniz'de köylerde çalıştığım zaman, ağustos aylarında fındık toplama zamanında yemeklerde kara lahana sıklıkla pişirilirdi. Ama bu tür yemekler yapıldığında fındık toplamaya gelen işçilere verilmezdi. Gelen işçilere daha çok Türkiye'de yaygın olarak pişirilen ve yenilen yemekler verilirdi. Mesela bu bir gösterge: yediğiniz yemek, bağlı olduğunuz grubun göstergesidir. Ayrıca kimlik de çok önemli yemeklerde. Küçüklüğünüzden beri bildiğiniz ve yediğiniz yemekler sizin kimliğinize girmiş oluyor. Bir yerden başka bir yere gittiğinizde ayırım yapabiliyorsunuz. En azından farkı görebiliyorsunuz. Bu yüzden hem kimlik hem aidiyet hissi veriyor yemek. Yemek üzerinden duygusal olarak da pek çok şey çıkartabiliyoruz. Bir grubun estetik anlayışı, bir grubun duygulara bakışı ve duyguların nasıl tatlara karşılık geldiği önemli. Aynı zamanda yemek, duyularla ilişkili olduğu için, küçüklüğünüzden beri yediğiniz şeylerle bir tür bağ kuruluyor. Bu anlamda psikolojik yönü de var yemeğin. “Annenizin yemekleri gibi” çok güzel bir deyim var Türkçede, küçüklükte öğrenilen bir şey taşa yazılmış gibidir. Yemek öyledir gerçekten. Aslında tüm kültürel öğeler öyledir. Bu yüzden bu tür tatlar da sizin bedeninizin içinde aslında beyninizin içindedir. Bu nedenle yemek aslında hafıza ile ilgilidir. Göç edildiği zaman insanlar başka bir yere gidiyor ya yalnız ya kendi aileleriyle beraber. Bazen de zorunlu göçler olmuş oluyor ve o zaman yanlarında hiçbir şey getiremiyorlar. Yani kültürel öğeleri, kültürel ürün olarak götüremiyorlar. Ama hafızalarında var oluyor. Hatta bedensel olarak onların içindedir ve ister istemez

gittikleri yerde bu hatırladıkları yemekleri tekrar yapmaya çalışıyorlar. Sonuç olarak bunlar bir hafızada ve göç etmiş olanlara bir arzu veriyor aslında. Tekrar bunları hazırlamak, tatmak için ellerinden geleni yapıyorlar, araştırma yapıyorlar. Gittikleri yerdeki gıdalara bakıp aynı şeyi, benzer bir gıdayı kullanmaya çalışıyorlar. Mesela karalahana. Çoğu zaman Karadenizliler başka bir yere gittiklerinde göç etmiş oldukları yerde kara lahana bulmaya veya üretmeye çalışıyorlar.

**Yemekle ilgili olarak duyulardan, duygulardan hafızadan bahsettiniz. Göç bağlamında biraz bu hafıza ve yemek arasındaki ilişkiden bahsedebilir misiniz? Hem duyularla hafıza arasında, hem de ritüeller ve yemek üzerinden belki o ilişkiyi kurabiliriz.**

Evet, çok çok önemli. David Sutton bu konuda çalıştı biliyorsunuz. Duyularla ilgili aslında iki şey var: Hem anneden gelenler hem de ritüellerde görülenler. "Aynı tat" meselesi var biliyorsunuz, burada aklımıza Proust'un Kayıp Zamanın İzinde kitabında bahsettiği *madeleine* kurabiyesini ıhlamur çayına batırışı geliyor. Şimdi siz bir şey yiyorsunuz ve birden özel bir tat ağzınıza geliyor ve o tat sizi bayağı eskiye, geçmişe götürüyor. Burada gıda bir araçtır, daha önce yediğiniz şey, bedeninizin içine sinmiş bir şeydir aslında. Yani siz unutmuş olabilirsiniz ama sizin isteğiniz dışında o gıdayı veya o tadı tekrar tattığınızda hemen hafızanızdan bir sürü şey çağırıyor. Demek ki o tat bedeninizin içine sinmiş. Bu durum insanlar için evrenseldir. Daha önce söylediğim gibi gerçekten taşa yazılmış gibi bazı tatlar hafızadadır. Pek çok şeyle birlikte duygular da dışarıya çıkar. Türkçede yine güzel bir söz var: erkeğin kalbine giden yol, midesinden geçer. Ben bunu şöyle yorumluyorum: annenizin (veya size bakan kişinin) yaptığı yemeklerin tadı çok önemli; küçüklüğünüzde annenizin yaptığı bir yemeği yediğinizde onun tadı akılda kalır ve bedeninize kazınır ve sonra yediğinizde ortaya bir sevgi bağı çıkar. Ben sadece tattan bahsettim ama aynı zamanda yemeğin göze de hitap etmesi gerekir. Tabaktaki renklerin uyumlu olması gerekir ve dokusu da önemlidir. Kısacası yemek, sadece yemek için yenilmiyor. Biyolojik ihtiyacı karşılamanın ötesinde sosyal ihtiyaçlarımızı da karşılıyor yemekle, başkaları ile bir araya geliyoruz. Bir de ritüel yemekleri var. Bu yemeklerin nasıl yapıldığı çok önemli. Türkiye'de bu bağlamda helvadan bahsedebiliriz. Helvanın özel bir yapılışı var. Helva yapımındaki teknik çok önemli. Ritüel olduğu için o gün yapılması gerekir ve birçok insan bekler helvayı. Ritüel yemekleri tüm gruba dağıtılır ve simgeseldir. Bu nedenle yanlış bir şey yapamazsınız; illa ki iyi (kıvamında) olması gerekir helvanın. Bunlar aynı zamanda dinle ilgili yemeklerdir ve sosyal yönleri vardır, bu nedenle sosyal antropologlar için ritüel yemekleri çok önemlidir ve onları inceleyerek pek çok bilgiye erişilebilir. Ritüel yemekleri ile o toplumun hayata bakış tarzını da anlamak mümkündür. Ritüel yemeğinin kimlere dağıtıldığı da önemli bir ayrıntıdır, bilgi verir. Mesela eskiden sarayın dağıttığı aşure veya helva bir bilgi veriyor. Bir yemek verildiği zaman veren kişinin statüsü alan kişinin statüsünden daha yüksektir. Burada Mauss'a dönebiliriz. Eğer armağanı-yemeği alan kişi veren kişiye geri veremezse bunun nedeni statüsel ya da ekonomiktir. Bu durumda iki şey var; eğer armağanı alan kişi, ekonomik olarak geri veremezse zaten onun sebebi statüsü çok düşük olduğundandır. Marcel Mauss'un gösterdiği gibi armağanlar mecburi olarak

(sosyal mecburiyet) verilir, mecburi olarak alınır ve mecburi olarak daha sonra geri verilir. Şimdi yemeğin dağıtılmasında eğer geri verilmezse armağan ortada kalmış oluyor, yani geri dönüşü olmuyor. Armağan sosyal işlevini tamamlayamıyor. Armağanı kabul eden kişi, bu süreçte verenin statüsünü ve kendi statüsünü kabul etmiş oluyor. Dolayısıyla sarayın dağıttıkları doğrudan kabul ediliyor çünkü en yüksek statü saraya ait dolayısıyla armağanı-yemeği geri vermesi gerekmiyor. Aynı statüde olanlarda ise durum değişir, armağanın geri dönmesi gerekir. Türkiye'de de genellikle bir komşudan bir tabak yemek alındığı zaman, bir tabak yemek olarak geri gitmesi gerekiyor. Yine Mauss'un dediği gibi armağan ilişkisi devreye giriyor ama hemen geri verilmez. Çünkü hemen verirsiniz onu satın almış gibi bir his verir ve bu kabul edilen bir durum değildir. İnsanlar çoğu zaman "yok ben bedava olarak, bir şey beklemeden veriyorum" gibi bir şey söyler ama öyle bir şey yok, sosyal hayat böyle yürüyor. Yani bir şey verdiğinizde size döneceğini biliyorsunuz. Bir şey verildiğinde almak zorundasınız ve bir şey alındığında vermek zorundasınız. Çünkü verilenleri almazsanız agresif bir tutum sergilemiş olursunuz yani sosyal ilişkiden uzak durmayı seçiyorsunuz anlamı çıkar. Bütün bunları düşününce ritüel yemeklerini, yemeğin yapılışını, dağıtımını, yapan kişiyi, veren ve alan kişiyi inceleyerek aşağı yukarı o toplumun tüm sosyal kurallarını ortaya çıkarabiliyorsunuz. Çok değişik bir araştırma alanı aslında.

**Bu alanda çalışmak isteyen, yemek antropolojisi yapmak isteyenlerin başucu çalışmaları kitapları ne olmalı? Siz de gözlemliyorsunuzdur Türkiye'de çok malzeme var yemekle ilgili ama doğru yerden doğru şekilde çalışılmadığını da biliyoruz. Türkiye'de sizin yemek antropolojisi örneği olabilir dediğiniz hangi çalışmalar var? Bununla bağlantılı olarak yoksa da ya da az sayıdaysa hangi alanda çalışılabilir, neler çalışılabilir?**

Yemek antropolojisi için ilk önce antropoloji ile ilgilenmek gerekir. Çünkü daha önce dediğim gibi sosyal antropologlar için alan çalışması çok önemli bu yüzden yine ben ilk olarak Mauss'u, Mauss'un *Essai sur le don* (Armağan Üzerine Deneme) (1923-1924) çalışmasını tavsiye ederim. Marcel Mauss ve Claude Levi-Strauss. Levi-Strauss biraz zor gelebilir ama bilinen çok önemli bir makalesi var: *Le Triangle Culinaire - Mutfak Üçgeni*. Bunu tabii ki tavsiye ederim. Janet Carsten de var. Carsten aslında akrabalık ile ilgili araştırma yaparken yemek antropolojisine kaymış ve yemeğin tamamen bedensel bir şey olduğunu söylemiştir. Carsten'a göre (2000:18), yiyecek ve mekân paylaşımı, kelimenin tam anlamıyla akrabalık inşa eder. Bu inşa, gündelik hayatta sürekli olarak gerçekleşen bir süreçtir. Jack Goody birçok şeyden bahsediyor ama o daha çok alçak ve yüksek mutfak üzerine odaklanıyor. Lupton (1996), yemeği bedensel duyularla iç içe geçmiş yoğun duygusal deneyimlerin sağlayıcısı olarak tanımlar; Sutton (2014), somut bir yaklaşımı tercih ederek yemeğin estetik hatta sinestetik deneyiminin bir analizini önermeyi seçmiştir. Bu yeni çalışmalar, yenilikçi metodolojik yöntemler önerme ya da daha doğrusu deneme özelliğine de sahiptir.

Counihan (1999), İtalya'da kuşaklar arası yaşam öyküleri araştırmış ve analiz etmiştir; Naguib (2015) tanıdığı kişilerle çok uzun bir süre boyunca neredeyse günlük anketlere dayanan bir etnografi önermektedir.

Türkiye'de 1990'larda zaten yemek antropolojisi alanı çok fazla bilinmiyordu. Tabii yanılmış olabilirim, başkaları da yapmış olabilir ama yemek konusunda yavaş yavaş araştırma yapılmaya başlandı. Ama antropolojik açıdan ben çok fazla görmedim. Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan vardı. Koşay ve Ülkücan'ın *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* çalışması daha önce 1960'larda yapılmış ama daha çok folklorik açıdan konuyu ele almış. Onların çalışması, bir kültür materyali olarak, genel olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin kültür araştırmalarının içine girer. Bahattin Ögel'in *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde Yemek Kültürü*; Burhan Oğuz'un *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri Beslenme Teknikleri* (1.cilt, 1976) ve Süheyl Ünver'in *Tarihte 50 Türk Yemeği* (1948) çalışmaları var. O senelerde hem folklor hem tarih açısından -sanırım turizmin etkisiyle- yemek konusu biraz daha ilgi çekici olmaya başladı. O senelerde Nevin ve Feyzi Halıcı, Türk Mutfağı Sempozyumu düzenlemeye başladı ve sonra bildirileri yayınladılar. Turgut ve Günay Kut arşivlerden yemek konusunu araştırıp yayın yaptı. O senelerde okuduğum çalışmalar arasında Carol Delaney'nin *Seeds of Honor, Fields of Shame* (1987) ve Renee Hirschon *Open Bodies, Closed Spaces* (1978) vardı. Fransa'da antropoloji alanında yemek konusu daha çok André Leroi-Gourhan ekolü tarafından çalışıldı başlarda. Arkeolog ve antropolog olan Leroi-Gourhan (1911-1986) hafıza, öngörü ve dil yetilerimizi anlamaya çalışmıştı. Daha çok araçları (ve süreçleri, değişiklikleri) inceleyen Leroi-Gourhan bir "teknoloji" anlayışı geliştirdi. Öğrencisi olan Helene Desmet Grégoire, kahve teknikleri üzerine yayın yaptı (1988). Türkiye'de *Antropoloji Dergisi*'nde birkaç tane makale çıkmıştı; onlar bayağı iyi çalışmalardı. Bizim için bu çalışmalar geçmişte ve şimdi kullanılan teknikleri karşılaştırma ve anlama olanağı sunduğu için çok önemli.

Daha sonra tarihçiler yemek ile ilgilenmeye başladı, Suraiya Faroqhi, Arif Bilgin, Özge Samancı gibi; Zafer Yenil ve Erhan Akarçay sosyolog olarak konuyla ilgilendi. Ayrıca yayın kurulunda olduğum *Yemek ve Kültür* dergisinde sık sık yemek antropolojisi ile ilgili makaleler yayınlamaya çalışıyoruz.

**Gastronomi günümüzde çok popüler oldu ve üniversitelerde de bölüm olarak sayısı giderek artıyor. Ancak gastronomi bölümlerinin eğitim programlarının çok azında antropoloji, sosyoloji ve yemek tarihi dersi gibi dersler var. Bu bölümlerden pek çok öğrenci mezun olduktan sonra lisansüstü çalışmalarında çok kısa süreli araştırmalarla yemek antropolojisi yaptıklarını düşünüyorlar, bu da çok büyük bir risk...**

Dediğiniz gibi çok fazla malzeme var ama tabii öğrencilerin de çok iyi metodolojik formasyonu olması gerekir. Sadece oraya gidip soru sormak değildir mevzu, uzun süre gittiğiniz yerde kalmanız ve onları gündelik yaşamları içinde izlemeniz gerekir. Saha ziyaretini bir ya da iki kez yaptığınızda oradaki insanlar saygılı olmak istiyorlar, sizin duymak istediğiniz cevabı bulmaya çalışıyorlar ama uzun kaldığınızda

yapamıyorlar kesinlikle. Ve ancak o zaman faydalı (yani sosyal, simgesel ve teknik açıdan) anlam verici veri elde edebilirsiniz.

**Siz uzun süredir Türkiye’desiniz. Sizin gelişinizden bu yana nasıl bir değişim görüyorsunuz Türkiye’de yemek kültürü bağlamında? Bir de ek olarak son 10-15 yıldır yoğun bir göç alıyor Türkiye. Bu bağlamda sizin tespit ettiğiniz geçişler, dönüşümler var mı yemek kültürü bağlamında?**

Benim Türkiye’ye gelmem tam olarak yani oturmak için 2004 yılı. Şöyle bir şey gözlemledim, ilk geldiğim 1990’larda bir kere yemeklerin tadı çok güzeldi. Sonra yavaş yavaş Fransa’dakiler gibi olmaya başladı: gıdaların, sebzelerin tadı değişti bu tüm dünyada böyle. Bunun dışında yemeğin yapılışı değişti. Genel olarak Türkiye’de eğitim süresi uzatıldı, 4 yıldan 8 yıla çıktı. Hem kadınlar hem erkekler daha uzun bir süre okula gidiyor. Kadınlar daha uzun bir süre okumaya başladılar ve başarılı da oldular, çalışan kadın oranı arttı. Daha fazla kadın çalışmaya başlayınca kadının üzerindeki iş yükü arttı.

İnternet hayatımıza girince basılı olan yemek kitaplarının yerine geçti, kadınlar buradan epey tarif öğrenmeye başladılar. Eskiden tek bir kaynak oluyordu: ya kendi anneleri ya da evlendikten sonra eşlerinin annesinden bilgi alıyorlardı, sonra yavaş yavaş yeni nesil daha çok internet üzerinden öğrenmeye çalışıyor. Bu çok büyük bir değişim aslında, çünkü daha önce yapılmayan yemekler yapılmaya başlıyor. Çocuklar da değişim istiyor yemeklerde. En son yaptığım bir ankette şimdi 60-70 yaşlarındaki kadınların çoğunun yemeklerini kendilerinin yaptığını, ancak onların çocuklarının çoğu zaman yemek yapmadığını gördük. Evlendikten sonra çiftler ailelerden birinin yakınında bir yere taşınıyor. Özellikle çocuk olduğunda kadınlar kendi annelerinden yardım istiyorlar. Çalıştıkları için yemek yapamıyor ve anneleri onlara yemek yapıyor. Bu çok büyük bir değişim bence. Kızın annesinin önemi ortaya çıkmış oluyor, kız tarafı daha baskın oluyor, bu büyük bir değişim yani.

İlk geldiğim zaman bir sürü “geleneksel” diyebileceğimiz yemek ve yemek alışkanlıkları vardı, onlar şimdi değişti. Örneğin önceleri hem çay hem Türk kahvesi hem de adaçayı ikram edilirdi. Şimdi adaçayı neredeyse kalktı, yani ben artık göremiyorum. İlk geldiğimde Türk yemekleri neredeyse her yerde vardı yani İstanbul mutfağı vardı. Ondan sonra yavaş yavaş köy yemekleri, Anadolu’nun diğer bölgelerin yemekleri girmeye başladı hayatımıza. Mesela ben hatırlıyorum ilk İstanbul’a geldiğim zaman dürüm yoktu, dürüm 2000’lerde yaygınlaşmaya başladı. Bunu hatırlıyorum, şaşırıyordum. Çünkü dürümü köyde yemiştim sonra sonra İstanbul’a gelmeye başladı. Aynı senelerde büyük bir ihtimalle turizmin de etkisiyle köy kıyafetli kadınların yaptığı yufkaların, gözlemelerin ve mantıların satıldığı yerler açıldı. Aslında yemek kültüründeki bu değişim iç göçle de ilgilidir. Köyden gelenlerin şehirleşmesi ile köy yemeklerinin şehirleşmesi de söz konusu tabii.

Suriye’den gelen göç çok çok kapsamlı bir göç ve büyük bir göçmen topluluğu var. Burada lokantalar açıyorlar. Bu kişiler belki kendi ülkelerinde başka bir iş yapmış olabilirler ama geldiğiniz ülkenin dili iyi



bilmezseniz yemek yapmak, yemek satmak en kolay yoldur geçinebilmek için. Bu örneği başka bağlamlarda da görebiliyoruz. Türkler Avrupa'ya gittiklerinde Fransa'da ya da Almanya'da lokanta açtılar. Bu konuda dönerin hikâyesi meşhur (Ayşe Çağlar, 1999). Halbuki ilk meslekleri bu değildi. Şimdi göçmenler de İstanbul'da en çok Fatih civarında lokanta açtılar ama hem İstanbul'un değişik yerlerinde hem de Türkiye'nin başka bölgelerinde lokanta ve bakkal türü dükkanlar açtılar. Göçmenlerin böyle yerler açmalarının iki nedeni var. İlki, para kazanmak, geçinmek. İkincisi ise yeme alışkanlıkları ile ilgili. Göçmenler yeni geldikleri yerde yeme-içme alışkanlıklarını sürdürmekte zorlanıyorlar. Hem kendileri için hem de diğer göçmenler için bu işe başlıyorlar. Memleketlerinden gelen gıdaları satıyorlar. Daha önce bahsettik yemeğin kimlikle ilişkili bir yanı var, sosyal ve psikolojik tarafları da var. Lokanta ve dükkân gibi yerler hem yeme-içme ihtiyacını karşılıyor hem de bir buluşma noktası oluyor göçmenler için. Buluşma noktası oluşturmak da çok önemli bir mevzu aslında çünkü buralar bir yardımlaşma mekânı olmuş oluyor. Ayrıca İstanbullulara hem kendilerini hem de yemeklerini tanıtmış oluyor. Mesela eskiden Türkiye'de neredeyse kimse *falafel* yemezdi ama şimdi insanlar *falafeli* biliyor ve yeniliyor. Ben göçmenlerin geldikleri yeni yerden hem çok şey aldıklarını hem de çok şey verdiklerini düşünüyorum, göç bir değiş-tokuş sürecidir. Kültürel olgular da böyledir, karşılıklı alınır ve verilir. Yemek de böyle. Süreç içinde hem Suriyelilerin yemekleri değişmiş olacak hem de Türk toplumuna bir şeyler verecekler. Çocuklar okullarda Türk yemekleri ile karşılaşılıyor, arkadaşlıklar geliyor ve Türk yemeklerine alıyorlar. Belki bir iki nesil sonra zaten yeme alışkanlıkları Türkiye'deki yeme alışkanlıklarına çok benzeyecek.