

2023, 10(1): 1-10

Tema Editörlerinden...

Yemek, her gün tekrar eden sıradan bir pratik olarak görünse de çeşitli işlevleri ve çok anlamlılığıyla toplumsalın, politikanın, ekonominin ve hepsinin ortak keseni olarak kültürün bir arada konuşulmasına izin veren çok boyutlu bir olgudur. Tam da bu nedenle sosyal bilimler alanında çalışanlar için kültürel dönemeç, her şeyi içinde barındıran gündelik hayatı ve kültürünü anlamak için yemeği bir inceleme konusu haline getirmekte güçlü bir motivasyon sağladı. Bu bağlamda insanlık tarihini okumak için bir kaynak olarak kabul edebileceğimiz yemek, toplumsal iktidar ilişkilerini anlamada ve devam ettirmede gündelik hayat pratiklerinin doğallığının ve sıradanlığının nasıl çalıştığını kavrama konusunda da yardımcı oldu. Toplumsal cinsiyet ilişkileri, kültürel çeşitlilik, ulusal ve kültürel kimlik, sınıfsal farklılıklar, milliyetçilik-gastro milliyetçilik üretim ve tüketim ilişkileri, sağlık, gıda politikaları, gıda ve sağlık okuryazarlığı, yemek medyası, uluslararası ilişkiler vb. konularında sosyolojiden ekonomiye, antropolojiden siyaset bilimine, iletişim bilimlerinden sağlık bilimlerine, turizmden edebiyata kadar pek çok alanın yemek konusuyla ilişkilenesinin önünü açtı. Yemeğin ilişkilendiği alanlardaki çeşitlilik bu konuyu çalışmak için zengin bir araştırma yöntem ve teknik çeşitliliğini de sağladı. Bütün bunlar bir araya gelince yemek, bu temanın editörleri olarak bizler için de akademik alanlarımız olan iletişim ve sosyoloji bağlamında yeni şeyleri dert edinip yeni bakış açıları ile yola devam edebileceğimiz, farklı bilgiler üretmemize olanak verdiği kadar keyif veren de bir konu haline geldi.

Moment'e "Yemek Kültürleri" temasını ilk düşündüğümüzde yemeğin keyif verici yanlarını ele almak, sofranın bir araya getirici özelliğini vurgulamak, medyadaki temsillerini anlamak için güzel bir vesile olacağını düşünüyorduk. Editörler olarak içeriği, kapsamı ve söyleşileri ile heyecan duyduğumuz ve merakla beklediğimiz bir sayıydı. Ocak ayı içinde sayı için çağrıya çıktığımızda tek gündemimiz, 2023 seçimleri idi. Ama 6 Şubat 2023 sabahına doğru 11 ili sarsan ve sonrasında ülkenin her yerinde her birimizin farklı şekillerde hissettiği deprem, hayatlarımızı derinden etkiledi. Türkiye'de gündem hep harlı olduğu için yemeğin kültürel serüvenine ilişkin küçük bir not düşmek istediğimiz bu sayı depremin yıkıcılığı ile sarsıldı. Tam da yazıları beklediğimiz zamanlarda Türkiye'nin yaşadığı en yıkıcı deprem gerçekleşti. Deprem anında ve hemen sonrasında, halen başka pek çok sorun gündemde olsa da sıradan bir gündelik yaşam pratiği olarak yemek etrafındaki toplumsal ilişkilerin çok katmanlı oluşuna tanık olduk. Bir somun ekmeğin ya da bir tas sıcak çorbanın bölgede gönüllü dayanışma ağları ile

tedarik edilme süreçlerinin arka planında psikolojik, sosyolojik, ekonomik, politik, kültürel ve ekolojik süreçlerin ve katmanların bulunduğunu bir kez daha deneyimledik.

Dergi için söyleşi yaptığımız kıdemli araştırmacılar, genç araştırmacıların yemek konusu çalışırken daha çok siyaset bilimi, arkeoloji, biyoloji, tarih, mühendislik, teknoloji ve ekonomi ile ilişkilmesi gerektiğini dile getirdi. Onların altını çizdikleri bu noktanın farkında olarak biz de geniş bir sofranın etrafında, yazı çağrı metnimizde dile getirdiğimiz çeşitlilikte, disiplinlerarası hatta transdisipliner çalışmaların bir araya gelmesini umuyorduk ancak daha sınırlı ve nitelikli bir menü ile karşınıza çıkıyoruz. Depremi tüm ülkeye yaşattığı bu zorlu süreçte, konuyla ilgilenen araştırmacıların kent, sosyal medya, göç ve toplumsal cinsiyet ilişkileri üzerinden yemek ve gıda konusunda odaklandığı çalışmalarının yer aldığı sayımızı, söyleşiler ve kitap değerlendirmeleri ile zenginleştirdik.

Yemek Kültürleri temalı Moment'i Anna Maria Beylunioğlu ile açıyoruz. Nehna ve Antakya mutfak kültürünü merkeze aldığı "*Yemek, Toplum ve Siyaset İlişkisinin Deprem Öncesi ve Sonrası Antakya Üzerine Düşündürdükleri*" yazısında Beylunioğlu, akademik hayatının biçimlenmesine merkezde duran yemeğin, kültürel kimliğin oluşması, aktarılması ve devam ettirilmesi bağlamındaki önemine vurgu yapıyor. Antakyalı olmanın mutfak ve yemekle ilişkisinin vurgulandığı yazısında Beylunioğlu, depremin akabinde çok kültürlü Antakya mutfağı ve kültürü ekseninde yemek, toplum ve siyaset ilişkisini ele alıyor.

Dünyanın ilk yemek çalışmaları programlarından birinin olduğu New York Üniversitesi-Steinhardt Yemek Çalışmalarında akademik çalışmalarını yürüten, son kitabında önemli bir kavramsallaştırma olan *gastronativism*'i gündeme getiren Fabio Parasecoli ile oldukça zengin içeriğe sahip bir söyleşi ile sayımıza devam ediyoruz. Medya, sosyoloji ve yemek ekseninde çalışmayı düşünen araştırmacılar için satır arası ipuçları bulunabilecek söyleşiden yemek çalışmaları alanında çalışmayı düşünen herkesin yararlanabileceğini düşünüyoruz.

Gıda, yemek ve siyaset odaklı çalışmaları ile yakından takip ettiğimiz Candan Türkkan'ın "*Urban Gardens vs. Community Gardens: Tension and Trajectories for Urban Agriculture in İstanbul*" makalesi ile özel sayımızdaki araştırma makalelerine giriş yapıyoruz. Türkkan bu çalışmasında Yedikule Bostanları ve Kuzguncuk Bostanı örnekleriyle İstanbul'da kentsel tarım çerçevesinde kent bahçelerini, bostanları ve toplulukları gündemine alıyor. Gıda hareketinin yapısal bir perspektife oturamadığı Türkiye'de kent tarımı, topluluk ilişkilerinin nasıl olması ya da olmaması gerektiğini anlamak isteyenler için önemli bir tartışma zemini hazırlıyor.

Hiç kuşkusuz sosyal medyada paylaşılan ve ilgi gören içeriklerin başında yemek geliyor. Gerçekliğin neliği tartışmalarında sosyal medya paylaşımlarının fazlasıyla hacme sahip olduğu bilinmekle birlikte

çeşitli hashtagler ile paylaşılan içeriklerin veganlıktan, yemeğin pornografik sunumlarına, iştah açıcı olmaktan öte bazen yemekten soğutan bazen imrendiren, çoğunlukla sınıflar arası çatışma zemini yaratan bir gündelik yaşam pratiğine dönüştüğünü görüyoruz. İşte bu anlamda sosyal medyada yemeğin analizinin önemli olduğunu ve gıda eksenli toplumsal hareketlerin anlaşılması gerektiğini düşünüyoruz.

Evrım Yılmaz ve Evrim Çağın Polat'ın birlikte kaleme aldığı "*#Vegan: Veganizm Üzerine Sosyal Ağ Analizi*", sosyal medya analizi yapmak isteyenler için örnek teşkil edebilecek nitelikte bir çalışma olarak karşımıza çıkıyor. Gerek teknik anlamda veganizmin sosyal ağ analizi, gerekse veganlık tartışmalarına temas etmesi sayesinde veganlığın Türkiye'de bir toplumsal hareket mi yoksa gelip geçici bir akım mı olduğunu da anlayabilmek adına ipuçları da sunan bu çalışmanın literatüre önemli bir katkı sağlamasını umuyoruz.

Yeni medya çağında gündelik yaşamın ve şüphesiz yemeğin de gösterinin bir parçası olduğu yaygın kabul görüyor. Sosyal medyada yemek, paylaşım yapılan konular arasında ilk üç sırada ve oldukça ilgi görüyor. Yeni medya dolayısıyla dolaşıma giren yemek ve gündelik hayatların analizi, başlı başına günümüz dünyasını anlamının anahtarı olarak karşımıza çıkıyor. Yavuz Demir ve Muammer Öztürk'ün "*Instagram'da Yemeğin Gösterisi: #foodporn*" başlıklı makalesi, #foodporn hashstagiyle sosyal medya aracılığı ile gösterileşen gündelik yaşamın, oluşturulan imgeler dünyasının ne türden anlatılar sunduğunu sağlıklı, zararlı, sunum, yerellik, statü, kimlik, cinsellik, toplumsal cinsiyet normları gibi çeşitli kategorilerle bize anlatıyor.

Dijital platformların çeşitliliğine ve yaygınlaşmasına karşın televizyon toplumsalı anlamada halen başat rolünü koruyor. Dönüşen televizyon içeriklerinde ve formatlarında tıpkı yeni medya araçlarında olduğu gibi en çok içerik üretilen temaların başında yemek geliyor. Yemek temalı programlar çok izleniyor, tartışılıyor ve yoğun ilgi görüyor. Türkiye'de yemek eksenli çok sayıda format ve içerik üretiliyor. Şeyma Çiçek ve Sevdenez Duman'ın "*Nohut Salon, Bakla Mutfak: Toplumsal Cinsiyet İlişkileri Bağlamında "Zuhal Topal'la Sofrada"*" başlıklı yazısı, kadın kuşağı programı olmasının yanı sıra yemek temalı bir program olarak da ele aldığı programın, toplumsal cinsiyet ilişkilerinin üretimini ve yeniden üretimini ele alması bakımından oldukça önemli bir katkı sunuyor.

1990'lı yıllarda yemek sosyolojisini Türkiye'de keşfeden ilk isim, bu alanın üretimden tüketime tüm aşamalarıyla ilgili çalışmalarını okuyabileceğiniz Zafer Yenal ile çok keyifli bir söyleşi ile karşınıza çıkıyoruz. Gıda ve kır sosyolojisi çalışmaları ile tanıdığımız Zafer Yenal'ın yemeğin ve gastronominin artan popülerliğinin nedenlerine, bir arzu ve kaygı unsuru olarak gıdanın sınıfsallığına, kültürel kimlik

ve yerel mutfaklar konusuna dair açıklamaları ve yemek ve gıda konusunda yeni araştırma başlıkları önerileri konuya ilgi duyanlar tarafından merakla okunacak nitelikte.

Türkiye'nin son 20 yıldaki en önemli toplumsal gerçekliklerinden biri olan göçü ve göç ile birlikte yemeği düşünmeden bu sayı eksik kalırdı. Belki de sayıda en yoğun gelen makale konusu göç ve yemek ilişkisiydi. Ancak Türkiye'de göç ve yemek ilişkisi üzerine daha çok düşünmek, göç etkileşimleriyle dönüşen mutfak ve yemek kültürlerine daha çok odaklanmak gerekiyor, bu sayıda arka arkaya yer verdiğimiz yazıların bu anlamda bir katkı sunduğunu düşünüyoruz. Okuyucuları, sırasıyla Hande Aral'ın "*Göç Bağlamında Yemeğin Rolü Nasıl Değerlendirilir?*", Zeynep Yılmaz Hava'nın "*Constructing Migrant Foodscapes and Social Networks: The Case of Syrian Migrants in Fatih, İstanbul*" ve Asma Hedi Nairi'nin "*Food and Foodways of the Maghrebian Diaspora in Turkey: Identity, Belonging, and Integration*" makaleleri ile göç ve yemek ilişkisini anlamaya davet ediyoruz.

Yemek Kültürleri teması dışında yine göçle ilişkili *Transit* filminin bellek üzerinden analiziyle Sinem Evren Yüksel'in "*Transit: Tanıklık ve Bellek Meselesi Olarak Mültecilik*" çalışması ile bu sayıdaki araştırma makalelerimizi sonlandırıyoruz. Yüksel'in II. Dünya Savaşı sırasında ülkesini zorunlu olarak terk eden ve Avrupa'da kalan bir grup mültecinin hayatına odaklandığı Petzold'un *Transit* filmini konu ettiği çalışması, mülteci figürünün öteki, yabancı, vatansızlık ve evsizlik gibi kavramlar üzerinden, sinemada temsilini Lacancı psikanalizle inceliyor.

Türkiye'de antropolojinin uzun erimli çalışma pratiğine, hele ki yemek çalışmalarında çok ihtiyaç duyuyoruz. Yemek antropolojisi alanında Türkiye'yi merceğine almış, 1990'lı yıllardan başlayarak sosyal antropolojik saha çalışmalarıyla mutfak kültürü üzerine önemli çalışmalara imza atmış Marie-Hélène Sauner-Leroy ile bir antropoloğun yemek araştırması yaparken kültüre dair incelikleri nasıl ortaya çıkartabileceğine dair çok öğretici bir söyleşi gerçekleştirdik. Fransız yapısalcılarından Türkiye'deki yemek antropolojisi çalışmalarına kadar pek çok konudan bahsetme olanağı elde ettik.

Onur Daylan'ın titiz çalışmasında binlerce yıldır farklı halklara ev sahipliği ve farklı imparatorluklara başkentlik yapmış İstanbul'un zengin mutfak kültürünü farklı bağlamlarda kayıt altına almaya çalışan kitapları bir arada görme imkânı buluyoruz. Daylan'ın "*İstanbul Hakkında Seçilmiş Yemek Kültürü Kitapları Bibliyografyası*" adlı çalışması, farklı tarihsel dönemlerin mutfağını; çok kültürlü mutfağını ve anılarını, edebiyatçıların mutfak özelindeki yazılarını; İstanbul'a özgü lezzetlerini, yeme içme mekânlarını odağına alan yemek kültürü ve gastronomi temalı kitapları bir araya getiriyor.

Ceren Bozkurt'un Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı kitabını değerlendirdiği "*72 Millet'in Çorbada Tuzu Var: Sakarya Mutfak Kültürü Üzerine*" yazısı ile Türkiye'de yemek antropolojisi kapsamında değerlendirebileceğimiz gastronomi, antropoloji ve tarih kesişiminde geniş ve çok emek harcanmış bir

saha çalışmasının ürünü olan kitaba odaklanıyoruz. Bozkurt, Dünya Kitap Dergisi tarafından düzenlenen, Dünya Kitap Ödülleri kapsamında 2022 yılının en iyi gastronomi kitabı seçilen, Gourmand World Cookbook Awards 2023'te de Culinary History/Yemek Kültürü tarihi dalında dünya üçüncülüğü ve Gourmand Awards 2023'te Yemek Kültürü Tarihi dalında ödül alan çalışmayı incelikli bir şekilde okuyucuya anlatıyor.

Ve son olarak Burcu Şimşek'in su gibi akan, Türkiye'de mutfak kültürü ve gastronomisi söz konusu olduğunda en popüler ismi Vedat Milor'la yapılan söyleşiyi ve bazı seçme yazıları içeren *"Buyrun Ziyafete: Kısa Bir Aile Tarihi, Yemeğin Kuramsallaştırılması Üzerine Bir Söyleşi ve Seçme Yazılar"* kitabının değerlendirmesini sunuyoruz. Şimşek, kitabı, Milor'un yemekle ilişkilenebilir başlamasını onun farklı dönemleri ve anlatılarıyla harmanlayarak okuyucuya anlatıyor.

Farklı odakları ile yemek konusunu çalışan yazarlarımızın yazıları ile şekillenen Moment Dergi'nin bu sayısının alana katkı sunacağını düşünüyor ve yemek çalışmalarının, ilerleyen zamanlarda bu sayıya başlarken düşündüğümüz gibi antropoloji, sosyoloji, tarih, coğrafya ve iletişim çalışmalarının kesişiminde yeni araştırmalar ile zenginleşmesini umut ediyoruz.

Konuk editörler olarak dayanışmanın gücünü hem bireysel hem toplumsal zeminde fazlasıyla hissettik. Daha geniş, kucaklayıcı bir sofraya etrafında, tadı damağımızda kalacak çalışmalara hep birlikte yine dayanışma içinde imza atabilmeyi umuyoruz. Moment Dergi'nin Yemek Kültürleri sayısına birlikte emek verdiğimiz dergi ekibine teşekkürü bir borç biliyoruz. Zor zamanlarımızda desteklerini esirgemeyen editörümüze ve editör yardımcılarımıza; dergi sekreteryasına; yazıların size hatasız ulaşmasında yardımcı olan dil editörlerimize; gece gündüz sistemle ilgili sorularımızı ve taleplerimizi karşılamaya çalışan görsel ve teknik editörümüze, tüm yoğunluklarına rağmen bizi kırmadan yazıları titizlikle değerlendiren hakemlere ve yazıları ile dergiyi oluşturan yazarlarımıza çok teşekkür ederiz.

Şengül İnce ve Erhan Akarçay

From the Theme Editors...

Although food seems like an ordinary practice repeated every day, it is, in fact, a multidimensional phenomenon that provides a ground for discussing the social, the political, the economic, and, as a common ground for all, the cultural with its multifunctional and polysemic nature. It is precisely for this reason that, for those working in the field of social sciences, the cultural turn has served as a strong motivation to analyze food as a subject matter in order to understand the all-encompassing

everyday life and its culture. Therefore, food, which can be considered a source for reading human history, has also enabled us to grasp how the natural and ordinary practices of everyday life function in understanding and maintaining social power relations. It has also paved the way for many fields, from sociology to economics, anthropology to political science, communication sciences to health sciences, and from tourism to literature to develop an interest in food regarding gender relations, cultural diversity, national and cultural identity, class differences, nationalism/gastro-nationalism, production and consumption relations, health, food policies, food and health literacy, food media, international relations, etc. The variety of fields and subjects related to food has also brought along several research methods and techniques for academic studies. Considering all these aspects, we, as the theme editors, feel the need to address food as a novel and fruitful subject matter with new concerns and perspectives in the fields of communication and sociology.

When we first thought of the theme "Food Cultures" for Moment Journal, we considered it a good opportunity to address the pleasurable aspects of food, to emphasize the character of the table to bring people together, and to understand its representations in the media. As the editors, we were quite eager and excited about the content and scope of this issue and the interviews within. When we published the call for papers for the issue in January, the 2023 elections were on our agenda in Turkey. However, the earthquake that struck 11 provinces on the morning of February 6, 2023, which we all felt on different scales throughout the country, deeply affected all our lives. As the agenda in Turkey is always heated, the issue that we wished to touch upon the cultural journey of food was shaken by the devastating earthquake. It was just when we were expecting the submissions that Turkey experienced the most devastating earthquake in its history. During and immediately after the earthquake, although there were many other issues on the agenda, we witnessed the multi-layered social relations surrounding food as an ordinary everyday practice. We once again experienced that there are psychological, sociological, economic, political, cultural, and ecological factors and processes and layers in the background of all the efforts of supplying a loaf of bread or a bowl of hot soup through voluntary solidarity networks in the region.

The senior researchers we interviewed for this issue suggested that young researchers should engage more with political science, archaeology, biology, history, engineering, technology, and economics in food studies. Being conscious of this emphasis, we, too, hoped to bring together a wide range of interdisciplinary, and even transdisciplinary, studies gathered around a large table as we expressed in our call for papers, but here we are with a much limited yet qualified menu. In this challenging period of time all around the country due to the earthquake, we have enriched this issue which includes

studies that focus on food and nutrition through cities, social media, migration, and gender relations with interviews and book reviews.

We begin the Food Cultures issue of Moment Journal with Anna Maria Beylunioğlu. In her article "Reflections on the Relationship between Food, Society and Politics in Antakya Before and After the Earthquake" where she focused on the Nehna and Antakya cuisine, Beylunioğlu emphasizes the significance of food, which has played a central role in shaping her academic career, in the construction, transformation, and sustaining of cultural identity. Highlighting the relationship between being from Antakya and its cuisine and food, Beylunioğlu addresses the relevance of food, society, and politics based on the multicultural Antakya cuisine and culture in the aftermath of the earthquake.

We continue with a quite insightful interview with Fabio Parasecoli, who conducts his academic studies at New York University-Steinhardt Food Studies, one of the world's first food studies programs, and contributed to the field with a significant conceptualization, *gastronautivism*, in his latest book. We believe anyone who considers working in the field of food studies, and especially with an interest in the relationship between media, sociology, and food, will enjoy and benefit from the interview, where they might find certain clues by reading between the lines.

Candan Türkkan, whom we closely follow for her work on food, food and politics, starts the research articles section of our special issue with her article "Urban Gardens vs. Community Gardens: Tension and Trajectories for Urban Agriculture in Istanbul". In this study, Türkkan puts urban gardens, orchards and communities on the agenda within the framework of urban agriculture in Istanbul by the examples of Yedikule Bostanları and Kuzguncuk Bostanı. In Turkey, where the food movement lacks a structural perspective, urban agriculture prepares an important discussion ground for those who want to understand how community relations should or should not be.

Food is certainly one of the most popular content shared on social media. While it is known that social media posts weigh heavily in discussions about the nature of reality, we see that the content shared with various hashtags, from veganism to pornographic food presentations, has turned into a daily life practice that is sometimes appetizing, sometimes disgusting, sometimes envy-inducing, and often creates a ground for conflict between classes. In this sense, we think that analyzing food in social media is important and that food-based social movements should be better understood.

Co-authored by Evrim Yılmaz and Evrim Çağın Polat, "#Vegan: Twitter Social Network Analysis on Veganism", is an exemplary work for those who want to analyze social media. We hope that this study, which offers clues to understand whether veganism is a social movement or a passing trend in Turkey,

will make an important contribution to the literature, both in terms of social network analysis of veganism in a technical sense and by touching on veganism debates.

In the age of new media, it is widely accepted that everyday life, and certainly food, is part of the spectacle. On social media, food is among the top three topics shared and attracts a lot of attention. Analyzing food and everyday lives circulated through new media is itself a key to understanding the contemporary world. Yavuz Demir and Muammer Öztürk's article titled "Food Spectacle on Instagram: #foodporn" tells us about the world of images created by the #foodporn hashtag and the various narratives that everyday life on display through social media presents us through categories such as healthy, unhealthy, presentation, locality, status, identity, sexuality and gender norms.

Despite the diversity and prevalence of digital platforms, television still maintains its dominant role in understanding society. Just like on social media, food is one of the most popular themes in evolving television content and formats. Food-themed programs are widely watched, discussed and attract a lot of attention. A large number of food-oriented formats and content are produced in Turkey. Şeyma Çiçek and Sevdenaz Duman's article titled "Nohut Salon and Bakla Mutfak: Gender Roles in "Zuhal Topal'la Sofrada" TV Show" makes an important contribution in terms of addressing the production and reproduction of gender relations in the program, which is not only a food-themed program but also a daytime program targeting women.

We have a very pleasant interview with Zafer Yenal, who pioneered the discovery of the sociology of food in Turkey in the 1990s, where you can read his works on all aspects of this field from production to consumption. His explanations on the reasons for the increasing popularity of food and gastronomy, the close relation of food to class as an element of desire and anxiety, cultural identity and local cuisines, and his suggestions for new research topics on food and nutrition will be eagerly read by those interested in the subject.

This issue would be incomplete without considering migration, one of the most important social realities of last 20 years of Turkey, and migration and food together. Perhaps the most popular topic of submitted articles to this issue was the relationship between migration and food. However, there is a need to think more about the relationship between migration and food in Turkey, to focus more on the culinary and food cultures transformed by migration interactions, and we believe that the articles we have included in this issue make contributions of this type. We invite readers to read Hande Aral Uluk's "How to Evaluate the Role of Food in the Context of Migration?", Zeynep Yılmaz Hava's "Constructing Migrant Foodscapes and Social Networks: The Case of Syrian Migrants in Fatih,

Istanbul" and Asma Hedi Nairi's "Food and Foodways of the Maghrebian Diaspora in Turkey: Identity, Belonging, and Integration" and to reflect on the relationship between migration and food.

Outside of the theme of Food Cultures, our last research article is Sinem Evren Yüksel's memory-focused article "Transit: Refugee as a Matter of Witness and Memory". Yüksel's study on Petzold's film *Transit*, which focuses on the lives of a group of refugees who were forced to leave their country during World War II and stayed in Europe, examines the representation of the refugee figure in cinema through concepts such as the other, the foreigner, statelessness and homelessness through Lacanian psychoanalysis.

In Turkey, we are in dire need of the long-term field practices of anthropology, especially in food studies. We had a very insightful interview with Marie-Hélène Sauner-Leroy, who has focused on Turkey in the field of food anthropology and has carried out important studies on culinary culture with her social anthropological fieldwork since the 1990s, on how an anthropologist can uncover the subtleties of culture while doing food research. We had the opportunity to talk about many topics from French structuralists to food anthropology studies in Turkey.

Thanks to Onur Daylan's meticulous work, we have the opportunity to see the books that try to record the rich culinary culture of Istanbul, which has been home to different peoples and serving as capital of different empires for thousands of years, in different contexts. Daylan's "A Bibliography of Selected Food Culture Books on Istanbul" brings together books on food culture and gastronomy that focus on the cuisine of different historical periods, multicultural cuisine and memoirs, literary writers' culinary writings, Istanbul's unique flavors and food and drink venues.

With Ceren Bozkurt's book review titled "72 Nations Have Salt in the Soup: On Sakarya Culinary Culture", we focus on "Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı – Bir Yemek Antropolojisi" [Sakarya Cuisine from Soil to Table - An Anthropology of Food], a product of an extensive and labor-intensive field study at the intersection of gastronomy, anthropology and history, which can be considered within the scope of food anthropology in Turkey. Bozkurt narrates the book elegantly, which won the best gastronomy book of 2022 at the World Book Awards organized by Dünya Kitap Magazine, the third prize in the Culinary History / History of Food Culture category at the Gourmand World Cookbook Awards 2023, and the award in the History of Food Culture category at the Gourmand Awards 2023.

And lastly, we present Burcu Şimşek's well-written book review on "Welcome to the Feast: A Short Family History, An Interview and Selected Writings on the Theorization of Food" which includes an interview with Vedat Milor, the most popular figure when it comes to culinary culture and gastronomy

in Turkey as well as some of his essays. Şimşek conveys the book to the reader by blending Milor's narratives about food and his relationship with food in different periods of his life.

We believe that this issue of Moment Journal, which consists of articles by our authors studying food with different foci, will contribute to the field and we hope that food studies will be enriched with new research at the intersection of anthropology, sociology, history, geography and communication studies as we hoped at the beginning of this issue.

As guest editors, we have felt the power of solidarity on both individual and social levels. We hope that we will be able to produce delightful work in solidarity around a wider, more embracing table, and we hope to cooperate again in solidarity. We owe a debt of gratitude to the journal team that worked together for the Food Cultures issue of Moment Journal. We would like to thank our editor and assistant editors for their support in our difficult times; the journal secretariat; our language editors who help the articles reach you without errors; our visual and technical editor who tries to meet our questions and requests about the system day and night; the kind referees who meticulously evaluated the articles despite all their busy schedules; and our authors whose articles make up the journal.

Şengül İnce and Erhan Akarçay