



GIDA HAFIZASININ FARKLI YAŞ GRUPLARINDA İNCELENMESİ ANALYSIS OF FOOD MEMORY AT DIFFERENT AGE GROUPS

Arzu DURUKAN¹
Berika TÜRKER²

ÖZET

Bu çalışmanın amacı gıda kültürü çalışmalarında tat, koku, ses gibi duylardan biri sayılabilen gıda hafızasının farklı yaş gruplarındaki durumunu görebilme. Bu amaçla literatürdeki çalışmalar incelenmiş ve bir bilgi edinme formu hazırlanmış ve İstanbul – Kadıköy’de yaşayan 92 kişiden bu formu doldurmaları istenmiştir. Hazırlanan bilgi formundaki sorulara verilecek cevaplarla katılımcıların hafızalarındaki gıda ile ilgili anılarının ortaya çıkartılabilmesi amaçlanmıştır. 18-39 yaş aralığındaki 46 katılımcıya, 40-60 yaş aralığında da 46 katılımcıya ulaşılmıştır. Bilgi edinme formuna verilen yanıtlar Microsoft Excel programına işlenmiş ve elde edilen sonuçların analizi için niceliksel bir değerlendirme yapılmıştır. Verilen yanıtlar değerlendirilirken en çok tekrar edilen yiyecekler belirlenmiş ve elde edilen veriler Türk mutfak kültürü ve yeme alışkanlıklarıyla karşılaştırılarak antropolojik olarak yorumlanmıştır. Sonuçlar göstermektedir ki 40-60 yaş grubundaki katılımcılar 18-39 yaş grubundaki katılımcılara göre geleneksel yemekleri daha çok hatırlamakta ve tercih etmektedir. Genç grupta ise hazır gıda tüketiminin daha yaygın olduğu, ancak her iki grubun da kültürel bilgi aktarımından etkilendiği ve buna bağlı olarak sonradan tanıştıkları yabancı gıdalara karşı gıda neofobisi olduğu anlaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Hafıza, Gıda, Yaş, Neofobi

ABSTRACT

The aim of this study is to see the food memory, in different age groups, which can be considered as one of the senses such as taste, smell and sound in food culture studies. For this purpose, the studies in the literature were examined, an information acquisition form was prepared and 92 people living in Istanbul - Kadıköy were asked to fill this form. With the answers of the participants, it was aimed to reveal the food-related memories of them. 46 participants between the ages of 18-39 and 46 participants between the ages of 40-60 were reached. The responses given to the information form were processed in the Microsoft Excel program and a quantitative evaluation was made for the analysis of results. While evaluating the answers given, the most repetitive foods were determined, and the data obtained were compared with the Turkish cuisine culture and eating habits and interpreted anthropologically. The results show that the participants in the 40-60 age group remember and prefer traditional meals more than the participants in the 18-39 age group. It was understood that the consumption of ready-to-eat food was more common in young group, but both groups were affected by the transfer of cultural knowledge and consequently they had food neophobia towards foreign foods they met later.

Keywords: Memory, Food, Age, Neophobia

1. GİRİŞ

Doğmadan önce beslenmeye başlayan insanın gıda ile ilişkisi ölene kadar devam etmektedir. Hayatta kalmak, doymak için beslenen insanın yediği yiyeceklerle kurduğu sosyal ve kültürel bağ ise yapılan çalışmalardan öyle anlaşılıyor ki çok güçlü. Literatürdeki çalışmalara bakıldığında gıda hafızası da tat, koku, doku gibi duylarla eşdeğer görülüyor. Bu çalışmada, gıda hafızasının iki farklı yaş grubundaki durumuna bakılmıştır. Ayrıca katılımcıların seçimlerde Türk mutfak kültürünün etkinliği de incelenmiştir.

¹ Dr. Öğretim Üyesi - Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü arzu.durukan@yeditepe.edu.tr

² Araş.Gör. Berika TÜRKER - Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü berika.turker@yeditepe.edu.tr

Yerel literatürde gıda hafızası ile ilgili çalışmalar sadece çocuklarla, sadece yetişkinlerle ya da öğrencilerle yapılmış ancak gıda hafızasının farklı yaş gruplarında karşılaştırılması çalışmalarının yeterli olmadığı görülmüştür. Bu küçük çalışmanın fark edilen boşluğu doldurmak için başlangıç olacağı, literatüre katkı sağlayacağı umulmuştur.

1.1. Hafıza

İnsan hafızasını fizyolojik ve biyokimyasal gerçeklikten ayırmak mümkün değildir. Bu nedenle, hafızanın insan türünün evriminde görme, duyma, dokunma, koku alma, tatma gibi duyuları aracılığıyla önemli bir rol oynadığı açıktır (Baddeley, 1992: 556-559). Ancak yaş ile birlikte bu duyarlılığın hayatın değişik dönemlerinde farklılıklar gösterdiği anlaşılmaktadır. Örneğin yaşlanma sürecini inceleyen psikologlar, anıların yaşla çarpıcı biçimde değiştiğini belirtiyorlar (Cavanaugh, vd. 1998: 48-65).

Holtzman hafızayı en basit haliyle geçmişin hatırlanması yoluyla gerçeğin istikrarsızlaştırılması olarak tanımlar ve bugünü inşa etmek için hatırlandığını söyler Pozitif bilimin dışında bellek çalışmaları, antropoloji, tarih, psikoloji ve sosyoloji gibi çeşitli disiplinleri içerir ve birleştirir (Holtzman, 2006: 361-378).

Hafıza ile yaş arasındaki bağlantıyı inceleyen bir araştırma genç yetişkinlerin algısal, kavramsal ve duygusal olmayan ayrıntılar açısından yaşlı yetişkinlere göre daha iyi hafızaya sahip olduklarını söylerken duygusal bağlamlar için hafızalarında farklılık olmadığını göstermiştir. Ancak May ve arkadaşlarının (2005) yaptıkları çalışma duygusal olaylarla ilgili hafızanın oluşumunda ve depolanmasında önemli rol oynayan amigdalanın yaşlanması nedeniyle duygusal anlamda da genç yetişkinlerin hafızasının yaşlılara göre daha iyi olduğunu belirtmektedir (May, vd. 2005: 571-578). Brezilya'da bir okulda yapılan bir çalışmada ise 6 yaş grubunun hafıza performansının diğer gruplardan düşük olduğu ve bu yaş grubunda hafıza sisteminin halen gelişmekte olduğu sonucuna varılmıştır (Brooking, vd. 2012: 165-173).

1.2. Gıda Hafızası

Gıda ve hafıza arasındaki ilişkiyi anlamak için öncelikle gıda ve insan ilişkisini anlamak gerekir. Birey ile toplum ilişkisine bakıldığında yiyeceklerin de insanın içinde bulunduğu kültürel yapıların bir parçası olduğu anlaşılabilir (Fischler, 1988: 275-292). Buna iki farklı boyutta bakılabilir. İlki biyolojik yönden topluma doğru yani beslenmeden sembolik işlevlere doğru ilerler. İkincisi, bireyi topluluğa yani psikolojiyi sosyal fonksiyonlara bağlar (Holtzman, 2006: 361-378).

Sosyal ve kültürel antropoloji çalışmaları yemeğin insanları bir sofraya etrafında toplayan bir araç olduğunu gösteriyor. Birlikte yemek yemek arkadaş edinmeyi, düşman edinmeyi ya da rekabeti sağlayabiliyor. Bu birliktelik sırasında duygusal anılar ve duygular karşılıklı değişebiliyor ya da aktarılıyor. Yani birlikte yemek yemek sadece tüketim olarak düşünülmemeli, sosyal ilişkileri de zorlayan kurallar olduğu bilinmelidir (Seremetakis, 1993: 2-18).

Yemeklerin sembolik güçleri ve baskın kimlik özellikleri vardır. Yemek milli kimliği de hatırlatan önemli ve güçlü bir araçtır. Kalymnos adasında önemli bir hafıza çalışması yapan Sutton'a göre beyaz peynir bir Yunanlı için Yunan milli kimliği ile ilişkilidir çünkü onlar bunu milli peynirleri olarak görürler. Milli, etnik, sınıfsal, yaş ya da cinsiyetle ilişkili olarak yiyecek kimliği oluşturan unsurlardan biridir. Yiyecek gibi hafıza da açık bir şekilde cinsiyet, sınıf ya da diğer konularla ilgili olarak kimlikle bağlantılıdır. Hiçbir yemek ve tat sadece bir duygusal tecrübe değildir. Bunlar, bütün bir topluluğun yemek ile hafıza arasında kuvvetli bir bağ kurabilmesini sağlayan ve o topluluğun tümü tarafından bilinen pratiklere içkindir (Sutton, 2001: 228). Gıda hafızası, gıdanın görünüşü, tadı, dokusu ve kokusuyla oluşur, beş duyuya yaptığı etkiyle beyne mesajlar gönderilir ve anılar oluşur (Blake, 2001: 39-48).

Seremetakis'e göre bütün duyular birbiriyle ilişkilidir. Dokunma ile ses, işitme ile tat, ses ile görme gibi. Bu duyuların herhangi bir şekilde uyanışı hafızanın da uyanma kapasitesini artırır (Seremetakis, 1993: 2-18). Yemek seçimleri yemeğin tat ve kokusuna göre yapılır. Bebeklerle yapılan bir çalışmada tatlı ya da acı bir yiyecek verildiğinde bebeklerin farklı mimikler sergiledikleri görülmüştür. Tatlı yiyecekler gözlerin büyümesine, ağzın gülümser gibi geri çekilmesine neden olurken acı tatlar gözlerin kısılmasına neden olmuştur (Clark, 1998:639-643). Bir yemeği düşünmek ya da içinde yiyeceklerin olduğu bir tabloya bakmak iştah arttırabilir ve ağzın sulanmasına neden olabilir. Günlük yaşamda ya da kültürle aktarılan görüntüler ya da tatlar yeme isteğini arttırmada önemlidir (Korsmeyer - Sutton, 2011: 461-475). Gıda seçimlerimizi etkileyen en önemli duyular görme, tat ve kokudur. Bunlar gıda ile ilgili hafızamızdaki oluşumları etkilerler (Blake, 2001: 39-48). Bir başka çalışma yemeğin dokusunun da hatırlamada etkili olduğunu iddia eder. Bu çalışmaya göre gevreklik ve yoğunluk daha kolay hatırlanırken, yağlılığın hatırlanması o kadar güçlü değildir (Mojet - Köster, 2005: 251-266).

Gelecekteki hafızayı oluşturan da bugün tüketilenlerdir. Eve giderken yolda alınan bir ekmeğin kokusunun hatırlanması gibi (Einstein - McDaniel, 1990: 717-726). Bir yudum çay ya da kahve içmek gibi günlük tüketimler de içinde sakladığı duysal deneyimlerle uzak zamanlara götürebilir (Seremetakis, 1993:2-18). Cenazeler de hatıraların canlandığı önemli ritüellerdir. Ziyaretçiler için hazırlanan yemekler sembolik anlamlar taşır. Anadolu'da acının dindirilmesi için helva ikram edilmesi gibi. Sutton'un önemli hafıza çalışmasını yaptığı Kalymnos adasında bazı yiyeceklerin bazı günlerle anıldığından bahsedilir. Örneğin Pazar yemeklerinde dolma ve etli patates vardır. Çarşamba ve cuma günleri balık, deniz ürünleri ve baklagiller tüketilir. Diğer günler daha esnektir Ancak yılın belli zamanlarında gerçekleştirilen ritüeller, gelenekler genellikle daha güçlü hatırlatıcılardır (Sutton, 2001: 228) Ancak yapılan bir çalışmaya göre gelecek hafızası yaş ilerledikçe düşüş gösterir (Draaisma - Waters, 2013: 176).

1.3. Yiyecek Seçimi

Araştırmacıların kültürel, tarihi, sosyal ve demografik etmenlere bütün olarak bakması gerekir ki yemek seçimlerini anlayabilsinler. Algı, inançlar, davranışlar ve değerler önemli kültürel unsurlardır ve insanlar yemek seçimlerini bu kültürel unsurlara dayanarak yaparlar. Ayrıca medya, reklamlar ya da yiyecek çeşitliliği gibi sosyal etkiler de yemek seçimlerini etkiler (Nestle, vd. 1998: 50-74). Yapılan bir çalışmada katılımcılara yemek seçimlerini neye göre yaptıkları sorulduğunda çok farklı etmenlerin olduğu anlaşılmıştır. Bunlar sağlık, fiyat, uygunluk, mod, duysal zevk, aşinalık ve etik kaygılar gibi başlıkları içeriyor. O nedenle yemek seçimlerimizi sadece, basitçe kişisel tercihler olarak görmemek gerekir zira oldukça karmaşık sosyal yapılarıdır (Vabø - Hansen, 2014: 145-157).

Yaş da yemek seçimini etkileyen önemli unsurlardan birisidir (Chambers, vd. 2008: 356-365). Farklı yaş gruplarının yeme alışkanlıklarını araştıran bir çalışma fonksiyonel gıdaların seçimi konusunda yaş gruplarının ve kadınlarla erkeklerin seçiminin farklılıklarını ortaya çıkarmış ayrıca sağlıklı yiyecek konusunda da farklılıkların olduğunu belirtmiştir (Ares - Gámbaro, 2007: 148-158). Bir başka çalışma yetişkin kişilerin gençlere göre daha fazla lifli gıda tükettiğini göstermiştir (Vabø - Hansen, 2014: 145-157). Yetişkinler sağlıksız yiyeceklere yatkın olmalarına rağmen kendilerini sağlıklı yiyeceklere yöneltirken gençler sağlıksız yiyeceklere karşı daha yakın ve değiştirme eğiliminde değildir (Meer, vd. 2016: 84). Cooke - Wardle'in çalışmasına göre meyve, yağlı ve şekerli yiyeceklere yatkınlık 8-11 yaşlarında en yüksek seviyeye ulaşır, yaş ilerledikçe balık ve süt ürünlerini sevmeye azalır. Ayrıca, sevilen yiyeceklerin sayısı yaşla birlikte azalır ve çocukların yaşamlarının ilerleyen dönemlerinde denedikleri yiyecekler küçük çocuklara sunulan yiyeceklere göre daha az sevilendir. Dolayısıyla, bu araştırmaya göre gıda neofobisi yaşla birlikte artmaktadır (Cooke - Wardle, 2005: 741-746). Yeni yiyecek denemekten korkmak olarak tanımlanabilecek gıda neofobisinin yaşla birlikte arttığı, yetişkinlerin gençlerle karşılaştırıldığında daha yüksek neofobiye sahip olduğu görülmüştür (Siegrist, vd. 2013: 293-298). Yaşlılarda gençlere göre tat ve kokuya duyarlılık kayıpları olduğundan yiyecekleri beğenmelerinin de gençlere göre daha az olduğu

bildirilmiştir. Bu nedenle yaşlılar, gençler tarafından belirtilen beğeni derecesine ulaşmak için daha yüksek lezzet konsantrasyonuna ihtiyaç duyarlar (Kremer, vd. 2007: 591-602). Kokunun tanınması ve algılanmasının da yaşla birlikte azaldığı belirtilmektedir (Lehrner, vd. 1999: 337-346).

Farklı kültürel grupların yiyecek seçimleri incelendiğinde etnik davranışların ve dini inançların etkili olduğu görülmüştür (Almerico, 2014: 1-7). Tarihsel süreç içerisinde oluşan alışkanlıklar, inançlar, davranışlar ve değerler gibi kültürel unsurlar yiyecek seçimlerini etkileyen bir başka başlıktır. Kültür bir tür ortak hafızadır ve topluluğa ait birçok unsurun bir araya gelmesiyle oluşur (Vabø - Hansen, 2014: 145-157). Yiyecekler sosyal ilişkilerin kurulması için, kimliğin güçlenmesi için önemli, güçlü ve temel unsurlardan birisidir. Bazı tatların bu ilişkileri güçlendirici etkisi vardır. Hindistan ve Pakistan'da tatlı sosyal ve dini kutlamalarda ve hediye değişimlerinde kültürün önemli bir parçasıdır (Porqueddu, 2015: 85-94). Amerikan etnik kimlik çalışmalarının birçoğunda yemek vardır. Belli yemekleri etnik festivallerinde ya da evlerinde bulundurlar ve kendi etnik kimliklerinin bir sembolü olarak görürler (Holtzman, 2006: 361-378). Belgradlı annelerle yapılan bir çalışmada annelerin uzaktaki göçmen çocuklarına onların hafızalarını güçlü tutacak yiyecekler gönderdiğinden bahsedilmektedir. Böylece uzakta da olsalar bütünlüğü hissedecekler ve göç nedeniyle kökleriyle kırılan köprü tamir olacaktır (Bajic-Hajdukovic, 2013: 46-65).

Sosyal değişimler de yeme alışkanlıklarını değiştiren etkenlerdendir. Gıda üretiminin endüstrileşmesi ve gıdaların dağıtımındaki değişiklikler insanların beslenme şeklini etkilemiştir. Gıda üretim ve işleme teknolojileri, yeni gıdaların sunum şekli, pazarlanması tüketicinin tercihlerini değiştirmiştir (Mintz - Du Bois, 2002: 99-119). İnsanlar eskiden yiyeceklerin daha doğal, daha az işlenmiş olduğunu ve daha çok paylaşıldığını söylüyorlar. Eskiden domates salçası büyük bidonlarla satılırken şimdi küçük kavanozlarda satılıyor. Üstelik çok fazla işlem görmediği için eskiden daha lezzetliydi diyorlar. Yani sosyal değişimler yemek alışkanlıklarını da değiştirmekte ve zamanı eski ve yeni olarak ikiye ayırmaktadır (Sutton, 2001: 248).

Bu çalışmada gıda hafızasının önemi vurgulanmak istenmiş ve değişen dünya düzeninde gıda hafızasındaki değişimlere bakılmak istenmiştir. Bu amaçla da farklı yaş grupları ile çalışılmış ve hafızalarında yer etmiş olan yiyecekler, bu yiyeceklerin aileleriyle ve çocukluklarıyla ilgisi anlaşılmaya çalışılmıştır. Elde edilen veriler iki farklı yaş grubu arasında karşılaştırma yapılarak değerlendirilmiştir.

2. MATERYAL VE METOD

Bu çalışmada bilgi edinme formu kullanılmıştır. Bu bilgi edinme formunda yedi soru sorulmuş ve farklı yaş gruplarındaki insanlar arasındaki yiyecek tercih farklarına bakılarak gıda hafızası ile tercihlerin nasıl değiştiği incelenmiştir. Çalışma 2018 yılında Mart-Nisan aylarında İstanbul'da yapılmıştır. Katılımcıların seçimi yapılırken, 18 yaş üzerinde olmak üzere mümkün olduğu kadar her yaş grubundan kişilere ulaşmak ve meslek, cinsiyet, eğitim düzeyi ayırt etmeden grubu oluşturmak hedeflenmiştir. Böylece sadece yaş gruplarının belirleyici olabileceği düşünülmüştür. Hazırlanan açık uçlu sorulara alınan yanıtlar nitel verilerdir. Ancak bu verilerin analizi için Microsoft Excel programı kullanılmış, nicel bir yolla verilen yanıtların sınıflandırılması sağlanmıştır. Böylece yapılan sınıflandırma yaş gruplarına göre karşılaştırma için kullanılmıştır. Pozitif bilimlerin genellemeye özgü nicel araştırma yönteminden farklı olarak nitel araştırma, insana özgü bireysel özelliklerin farklı ve derin doğasına odaklanır. Sosyal bilimlerin alanında nicel ve nitel yöntem bir arada kullanılmaktadır, insana dair olguları açıklamada karma (nicel ve nitel araştırmanın bir arada kullanılması) yöntemlerin yaygınlık kazanmaya başladığı söylenebilir (Baltacı, 2019: 426-438).

Çalışmaya İstanbul – Kadıköy'de yaşayan 18-39 yaş arasında 46 kişi, 40-60 yaş arasından da 46 kişi toplam 92 kişi katılmıştır. Katılımcılar herhangi bir özelliklerine göre seçilmemiş, sadece her yaş grubundan insanlara form verilmiştir. Sadece yaş gruplarına göre karşılaştırma yapılmak istendiğinden cinsiyet, eğitim düzeyi ya da ekonomik durum aranmamıştır. Gönüllü olarak katılan kişilere farklı semtlerde bilgi formları verilmiş, ön bilgilendirme yapılmış ve onam formları anketin

başına eklenmiştir. Doldurmaları istenen formlar verilirken etik olarak katılımcıların isimlerinin kullanılmayacağı kendilerine bildirilmiştir.

Bilgi formlarında yönlendirici ya da hatırlatıcı bir detay verilmemiştir. Sorular sadece katılımcıların hafızalarında yer eden, duyularını harekete geçiren yiyeceklerin/içeceklerin ortaya çıkartılmasını amaçlayarak hazırlanmıştır. Sonuçlar katılımcıların forma yazdıkları yemek ya da içecek isimlerinin analiziyle elde edilmiştir. Veriler, Microsoft Excel programında oluşturulan tablolara işlenmiş ve her soru için en çok tekrar eden yanıtlar niceliksel olarak tespit edilmiştir. Bu yanıtlar daha sonra Türk mutfak kültürünün özellikleri düşünülerek ve literatürde daha önce yapılmış olan çalışmalarla karşılaştırılarak sosyal/kültürel antropolojinin bir alt grubu olan gıda antropolojisi çerçevesinde yorumlanmıştır.

Bilgi edinme formundaki sorular şöyledir:

1. Güzel kokan yiyecek dendiğinde aklınıza ilk hangi yemek geliyor?
2. Ev, aile dendiğinde aklınıza hangi yemek geliyor?
3. Hangi yemek kokuları veya tatları sizi eski bir anınıza ya da çocukluğunuza götürüyor.
4. Damak tadınıza uymayan veya mutfak kültürünüze uzak farklı lezzetler denemeyi sever misiniz? Evet ise dendiğiniz farklı tatlara örnek olarak hangi yemekleri verirsiniz?
5. Kendi çocukluğunuzdan aklınızda kalan ancak büyüyünce tüketmeyi bıraktığınız ya da bulamadığınız yemek/ atıştırma var mı, varsa neler?
6. Size özel bir mekânı veya ait olduğunuz ülkeyi, bölgeyi veya şehri hatırlatan özel bir yemek tadı veya kokusu var mı?
7. İşlenmiş/paketli ürünler tüketiyor musunuz? Daha önceden evde yaptığımız ya da yapılan daha sonra marketlerden satın almaya başladığımız gıdalara örnek veriniz.

3. BULGULAR VE DEĞERLENDİRME

Gıda hafızasının farklı yaş gruplarındaki durumunu anlamak için yapılan bu çalışmada katılımcıların verdikleri cevaplar arasında en çok tekrar eden yemekler seçilmiş ve bu verilere göre Tablo-1 hazırlanmıştır.

Tablo-1 Katılımcıların Verdikleri Yanıtlarda En Çok Tekrar Eden Yemekler

Soru	18-39 yaş grubu	40-60 yaş grubu
1	Kebap	Kuru fasulye
2	Kuru fasulye	Kuru fasulye, Çorba
3	Zeytinyağlı yemekler	Çorba, Manti
4	Hayır	Hayır
5	Yok	Yağlı ekmek, Salçalı ekmek
6	Kebap, yok	Kebap, Köfte
7	Patates dilim, Yoğurt, Hazır çorba	Yoğurt, Salça

Gıda hafızasının yaş gruplarına göre farklılıklarını görmek amacıyla yapılan bu çalışmada kullanılan bilgi edinme formlarının değerlendirilmesi sonucunda verilen bilgiler yaş gruplarına göre karşılaştırıldığında genel olarak farklılıklar görülmüştür. 40-60 yaş grubundaki katılımcıların 18-39 yaş grubundaki katılımcılara göre daha çok geleneksel yemekleri hatırladıkları ve tercih ettikleri anlaşılmaktadır.

Güzel kokan yiyecekler sorulduğunda 40-60 yaş grubu Anadolu'nun en bilinen, geleneksel yemeklerinden biri olan kuru fasulyeyi ağırlıklı olarak söylerken 18-39 yaş grubu kebab diyerek yeni

şehir kültürünün ve hızlı yaşamın sembolü olan hızlı yemek kültürünü vurgulamıştır. Türk mutfak kültürünü turistlerin tanımlamaları üzerine yapılan bir araştırmada turistler ülke farkı olmaksızın lezzetten sonra yemeklerin kokusunun öneminden bahsetmişlerdir (Aslı, 2013). Türk yemeklerinin kokusu konusunda son dönemde kebab ve fastfood restoranlarındaki kokular ve müşteri memnuniyeti üzerine yapılmış çalışmalara rastlanmaktadır. Bu da genç kuşağın ağırlıklı olarak verdiği “kebab” cevaplarını anlamaya yardımcı gibi görünmektedir.

Ancak ev ve aileyi anımsatan yiyecekler sorulduğunda genç grup da kuru fasulye diyerek gelenekselliğin evlerde devam ettiğini de göstermiştir. 40-60 yaş grubunda da yine ev ve aileyi hatırlatan yemek olarak kuru fasulyeyi söylerken aynı sıklıkta çorba da söylenmiştir. Yemek insanları bir sofraya etrafında toplayan güçlü bir araçtır. Seremetakis, birlikte yemek yeme sırasında duyuşsal anılar ve duyguların karşılıklı etkilendiğini ya da aktarımın gerçekleştiğini bu nedenle birlikte yemek yemenin sadece tüketim olarak düşünülmemesi gerektiğini söylüyor (Seremetakis, 1993: 2-18). O nedenle genç kuşağın da ev ve aile dendiğinde çoğunlukla kuru fasulye gibi geleneksel bir Türk yemeğini söylemesi çocukken alınan o aktarımların hafızalarda yer ettiğini gösteriyor olabilir.

Çocukluklarıyla ilişkilendirdikleri yemekler sorulduğunda genç grubun ağırlıklı olarak zeytinyağlı yemekler yazdıkları, 40-60 grubunun ise çorba ve mantı yazdıkları görülmüştür. Son yıllarda sağlık konusundaki gelişmelerin güncel olarak basılı ve görsel medyada paylaşılması nedeniyle yeni kuşakların daha çok meyve sebze tüketmesi, vejetaryen- vegan beslenmenin yaygınlaşması, sürdürülebilirliğin daha çok konuşulması nedeniyle genç kuşakların aileleri tarafından sebze yönlendirilmesi bu yanıtların verilmesine neden olmuş olabilir. İleri yaş grubunun ise geleneksel yemekleri ailelerinden öğrendikleri ve unuttukları anlaşılmaktadır.

Damak tatlarına uymayan ya da yemek kültürlerinde bulunmayan yeni ya da farklı yiyeceklerle ilgili olarak her iki grup da yaygın olarak yeni lezzetler denemeyi sevmediğini belirtmiştir. Siegrist ve arkadaşları gıda neofobisinin yaşla birlikte arttığını, yetişkinlerin gençlerle karşılaştırıldığında daha yüksek gıda neofobiye sahip olduğunu söylese de bu çalışmada gençlerin de yeni tatlara çok sıcak bakmadıkları görülmüştür (Siegrist, vd. 2013: 293-298).

Çocukluklarında tükettikleri ama şimdi tüketmedikleri ya da bulamadıkları tatlar var mı diye sorulduğunda genç grup çoğunlukla yok derken 40-60 yaş grubundakiler yağlı ekmek ya da salçalı ekmek cevaplarını verdiler. İstanbul’da yapılan bir çalışmada, günümüzde yaşadığımız hızlı şehirleşme nedeniyle yaşam alanlarımızın, insan ölçeğini oldukça aşan ve hiç nefes alma, oyun oynama yeri bırakmayan çok katlı yapılaşmayla dolu olduğu ve sokakların çocuklar yerine araçlara terk edilmiş olduğu belirtilmektedir. Çocuğun temel gereksinimlerinden biri olan oyun oynama, şehir yaşamında oldukça engellerle dolu bir faaliyete dönüşmüştür. Çocukla oyun birlikteliği sadece çocuk parklarıyla ilişkilendirilerek sınırlı ve kısır kalmıştır (Özservet, 2015: 264-269). Eskişehir’de farklı sosyoekonomik gruplarla yapılan bir çalışmada ise şehir merkezine uzak ve ailelerin ekonomik durumunun düşük olduğu bir okuldaki öğrencilerin beslenme ile ilgili çağrışımlara verdikleri cevapların arasında yağlı ekmek ve salçalı ekmek yüksek seviyededir (Pilancı, 2014: 183-208). Bu bilgiler ışığında bakıldığında, çalışma şehirleşmenin çok yüksek düzeyde gerçekleştiği İstanbul’da yapıldığı için sonuçları anlamak kolaylaşıyor. Sokakta oynamayan, oynayamayan çocukların oyun arasında eve girmeden kapıdan ellerine verilen yağlı ya da salçalı ekmeği bilmesi ve anımsaması da mümkün görünmemektedir. Zira yağlı ekmek bir dönemin kültürüne de işaret ediyor olabilir. 80’li yıllarda margarin reklamları ve margarinin besleyiciliği üzerine reklamların çokluğu ve margarinin popülerliği o kuşağı etkilemiş olabilir.

Kendilerini ait hissettikleri mekân, ya da şehre ait olduğunu düşündükleri bir yiyecek sorulduğunda genç gruptan verilen cevapların önemli bir kısmı kebab olmuştur ya da cevapsız bırakmışlardır. 40-60 yaş grubu ise kebab ve köfte yanıtlarını ağırlıklı olarak vermişlerdir. Dülger ve Solmaz’ın yayınında Türk mutfağının öne çıkan yemeklerinden olan kebab Orta Asya’dan Anadolu’ya göçen Selçukluları anlatan Selçukname’de ve Osmanlı saray mutfak kültüründe de yer almaktadır (Dülger - Solmaz, 2018: 08-124). Nestle’nin çalışmasında algı, inançlar, davranışlar ve değerlerin önemli kültürel unsurlar olduğu ve insanların yemek seçimlerini kültürel unsurlara bağlı olarak yaptığından

bahsedilmektedir (Nestle, vd. 1998: 50-74). Elde ettiğimiz verilerde de yaş ayrımı olmaksızın kültürle aktarılan bilginin ortaya çıktığı, şehrine mekanına ait yiyeceği adeta bir kimlik gibi söyledikleri görülmektedir.

Son soruda işlenmiş, endüstriyel, paketli ürünlerin kullanımına ilişkin bilgi sorulmuştur. Ancak daha önce evde yapılan günümüzde ise tüketilen paketli yiyecekler sorulmuş değişiklik konusu tespit edilmek istenmiştir. Yanıtlara bakıldığında genç grubun yoğurt, dilim patates ve hazır çorba, 40-60 yaş grubunun ise sadece yoğurt ve salça yazdığı görülmüştür. Türk mutfak kültüründe yoğurt eski Türklerden itibaren önemli bir yer tutmaktadır. Yoğurt çorbalarında, terbiyelerde, tatlıların yapımında yan ürün olarak kullanılmaktadır. Genellikle evlerde yapılan salça da hem et hem sebze yemeklerinde yaygın olarak kullanılır (Ertaş, vd. 2013: 117 - 136). Ancak hijyen şartlarına uyulmaması ve üretim sırasında yapılabilecek hatalar nedeniyle de bir yandan sağlık için tehlike arz edebilir (Herdem, 2006: 85). Ailelerin hazır gıdaları kabullenmeleri konusunda yapılmış bir çalışmada en fazla yoğurt, süt, konserve ve hazır çorbaların kullanıldığı, bunların kullanımının da genellikle bekar, yalnız yaşayan ve çalışan kadınların arasında yaygın olduğu bildirilmiştir (Bulduk - Güneyli, 1985: 117-126). Bu çalışmanın sonuçlarından da genç katılımcıların daha fazla paketli ürün kullandıkları, 40-60 yaş grubunun ise geleneksel yemeklere daha bağlı olduğu anlaşılmaktadır.

SONUÇ

Görme, duyma, dokunma, koku alma, tatma gibi duyuların yanında hafızanın da insan yaşamında önemli olduğu düşünülerek yapılan bu çalışmada farklı yaş gruplarının hafızalardaki yiyeceklerin yerini görmek amaçlanmıştır. Genel olarak sonuçlar değerlendirildiğinde ileri yaşlardaki insanların geleneksel yemek tüketimi ve seçimi konusuna daha yatkın olduğu anlaşılmaktadır. Genç grubun ise hazır gıda tüketimine daha yakın olduğu görülmüştür. Bu durum, değişen dünya düzeni, kalabalık şehirler, trafik nedeniyle gün sonunda eve ulaşım konusunda yaşanan zorluklar genç kuşakların hızlı ve hazır yemeklere yaklaşmasına neden olmuş olabilir, zaman alan ve emek isteyen ev yemeklerinden uzaklaşmalar yaşanmıştır diye yorumlanabilir. Ancak her iki grubun da kültürel bilgi aktarımından etkilendiği ve literatürdeki çalışmaların aksine yabancı gıdalara karşı gıda neofobisi taşıdığı anlaşılmıştır. Literatürdeki çalışmalar genç kuşaklarda gıda neofobisinin daha az olduğunu söylerken bu çalışmada gıda neofobisinin her iki grupta da görülmesi kültürel bilginin etkili bir şekilde aktarılmış olduğunu düşündürmektedir.

Toplumları ayakta tutan, kimliklerinin bir parçası olan kültürün önemli unsurlarından biri olan yemek kültürünün genç kuşaklara aktarılmasının önemini vurgulamak ve konuya dikkat çekilmesi açısından bu çalışmanın bir katkı olduğu düşünülmektedir. Yapılacak sonraki çalışmalarda daha geniş gruplarla çalışılabilir, eğitim farkı, ekonomik fark ya da cinsiyet ayrımına da bakılarak kadın ve erkek arasında hafıza farklılıklarının olup olmadığı incelenebilir.

KAYNAKÇA

- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1–7.
- Ares, G., & Gámbaro, A. (2007). Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite*, 49(1), 148–158.
- Aslı, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), 5049.
- Baddeley, A. (1992). Working memory. *Science*, 255, 556–559.
- Bajic-Hajdukovic, I. (2013). Food, Family, and Memory: Belgrade Mothers and Their Migrant Children. *Food and Foodways*, 21(1), 46–65.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi*

Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 426–438.

- Blake, A. (2001). The Language of Flavour: Learning and Memory. In *Food and the Memory*. Oxford Symposium Food and the Memory Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2000.
- Brooking, L., Uehara, E., Charchat-Fichman, H., & Landeira-Fernandez, J. (2012). Memory performance in Brazilian school-age children. *Psychology and Neuroscience*, 5(2), 165–173.
- Bulduk, S., & Güneşli, U. (1985). Teknolojik İşlem Gerektiren Hazır, Yarı - Hazır Besinleri Ailelerin Tüketme Ve Kabulme Durumu Konusunda Bir Araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 14, 117–126.
- Cavanaugh, J. C., Feldman, J. M., & Hertzog, C. (1998). Memory beliefs as social cognition: A reconceptualization of what memory questionnaires assess. *Review of General Psychology*, 2(1), 48–65.
- Chambers, S., Lobb, A., Butler, L. T., & Traill, W. B. (2008). The influence of age and gender on food choice: A focus group exploration. *International Journal of Consumer Studies*, 32(4), 356–365.
- Clark, J. E. (1998). Taste and flavour: their importance in food choice and acceptance. *Proceedings of the Nutrition Society*, 57(4), 639–643. <https://doi.org/10.1079/pns19980093>
- Cooke, L. J., & Wardle, J. (2005). Age and gender differences in children's food preferences. *British Journal of Nutrition*, 93(5), 741–746.
- Draaisma, D., & Waters, L. (2013). The nostalgia factory: Memory, time and ageing. In *The Nostalgia Factory: Memory, Time and Ageing*. Yale University Press.
- Dülger, D., & Solmaz, Y. (2018). Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.
- Einstein, G. O., & McDaniel, M. A. (1990). Normal Aging and Prospective Memory. *Journal of Experimental Psychology: Learning, Memory, and Cognition*, 16(4), 717–726.
- Ertas, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117–136.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292.
- Herdem, A. (2006). Farklı Yörelere Toplanan Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurt Örneklerinin Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi *Selçuk Üniversitesi*, 85
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361–378.
- Korsmeyer, C., & Sutton, D. (2011). The sensory experience of food. *Food, Culture and Society*, 14(4), 461–475.
- Kremer, S., Bult, J. H. F., Mojet, J., & Kroeze, J. H. A. (2007). Food perception with age and its relationship to pleasantness. *Chemical Senses*, 32(6), 591–602.
- Lehrner, J. P., Glück, J., & Laska, M. (1999). Odor identification, consistency of label use, olfactory threshold and their relationships to odor memory over the human lifespan. *Chemical Senses*, 24(3), 337–346.
- May, C. P., Rahhal, T., Berry, E. M., & Leighton, E. A. (2005). Aging, source memory, and emotion. *Psychology and Aging*, 20(4), 571–578.
- Meer, F. van, Charbonnier, L., & Smeets, P. A. M. (2016). Food Decision-Making: Effects of Weight Status and Age. *Current Diabetes Reports*, 16(9), 84.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.
-

- Mojet, J., & Köster, E. P. (2005). Sensory memory and food texture. *Food Quality and Preference*, 16(3), 251–266.
- Nestle, M., Wing, R., Birch, L., DiSogra, L., Drewnowski, A., Middleton, S., Sigman-Grant, M., Sobal, J., Winston, M., & Economos, C. (1998). Behavioral and social influences on food choice. *Nutrition Reviews*, 56(5), 50–74.
- Özservet, Y. Ç. (2015). Geleneksel Çocuk Oyunları İçin Sokak Temelli Geleneksel Oyun Alanlarının Yeniden Keşfi. *I. Uluslararası Türk Dünyası Çocuk Oyun ve Oyuncakları Kurultayı*, 264–269.
- Pilancı, H. (2014). 7-9 Yaş Arasındaki Türk Çocuklarında Kelime Çağrışımını Etkileyen Sosyoekonomik Değişkenler. *Bilig*, 68, 183–208.
- Porqueddu, T. (2015). The Danger of Taste. *Food Studies: An Interdisciplinary Journal*, 5(4), 85–94.
- Seremetakis, C. N. (1993). The Memory of the Senses: Historical Perception, Commensal Exchange and Modernity. *Visual Anthropology Review*, 9(2), 2–18.
- Siegrist, M., Hartmann, C., & Keller, C. (2013). Antecedents of food neophobia and its association with eating behavior and food choices. *Food Quality and Preference*, 30(2), 293–298.
- Sutton, D. E. (2001). Remembrance of Repasts. In *Remembrance of Repasts* (1st ed.). Berg Publishers.
- Vabø, M., & Hansen, H. (2014). The Relationship between Food Preferences and Food Choice : A Theoretical. *International Journal of Business and Social Science*, 5(7), 145–157.