

FARKLI GÖRME BİÇİMİYLE MODERN DÜNYA RİTÜELİ OLARAK YEMEK KÜLTÜRÜ: SINANMA/ERGİNLENME VE İNTİKAM ALMA GİZLİ İŞLEVLERİ*

Food Culture as a Modern World Ritual from a Different Aspect: Implicit Functions of Being Tested/Initiation and Revenge

Doç. Dr. Gülin ÖĞÜT EKER**

ÖZ

Yemek; hayatı idame ettirme, sağlıklı yaşama, üreme gibi insan vücudunun temel ihtiyaçlarından kaynaklanan biyolojik bir zorunluluk olmakla birlikte, yaşanan toplumun dinî, kültürel, sosyal, ekonomik, siyasi ve coğrafi özellikleriyle doğrudan ilişkili bir kodlama sistemidir. Dünya coğrafyasında hüküm süren toplulukların, yüzey yapıda herhangi bir yiyecek ve içecek gibi görünen yemek seçimleri, derin yapıda sosyal grubu oluşturan insanların belleklerinde kodlanan dünya görüşlerinin, yaşama şartlarının, dini inançlarının, mesleki ve cinsel tercihlerinin bir göstergesidir. Yemek kültürü, besin maddelerinin üretiminden toplanmasına, üretim ve dönüşüm mekânı olan mutfaktan pişirilme yöntemlerine, yemeklik malzemelerin uyumundan sofraya düzenine, porsiyon ölçülerinden gıda maddelerinin saklanma yöntemlerine, besin maddelerinin sıcak ya da soğuk sunumundan öğün saatlerine kadar çok yönlü ele alınması gereken bir bütündür. Benlik algısına sahip insan için öznelğin simgesi olan yemek, *sıradanlıktan kurtulma, kendini bulma, özgürleşme ve toplumsal cinsiyet perspektifinden cinsel kimliğini belirleme* aracıdır. Araştırmada farklı görme biçimiyle, yemek kültürünün yüklediği bu kodlardan hareketle, İşlevsel Halkbilimi Yöntemi'yle, Hz. Âdem ile eşinin cennetten yeryüzüne indirilmelerinde, oruç ibadetinde ve diyetle uygulanan *sınanma/erginlenme* ile öfke/nefret duygularıyla *yiyeceğin fiziken kirletilerek veya psikolojik olarak kirletildiği hissi verilerek rakipten yiyecek ve yeme eylemi aracılığıyla intikam alma gizli işlevleri* ileri sürülecektir. Rakibin kişisel güvenlik alanını aşarak bedenine müdahil olmak, ötekileştirmekten ve kendine acı/zarar vereni mağlup edebilmeyi başarımaktan alınan doyumun sembolü olarak değerlendirilecektir. Orhon Kitabeleri, Kutadgu Bilig ve Dede Korkut Kitabı gibi Türk kültürünün yazılı kaynaklarındaki yemek kültürüyle ilgili tespit edilen örnekler üzerinden yapılacak analizlerle birlikte, araştırmada, yemek kültürü etrafında oluşturulan *kültürel metin yazarlığının evrensel bir davranış kalıbı* olduğu vurgusu üzerinde durulacaktır. Yemek kültürünün *sınanma/erginlenme* ve *intikam alma* gizli işlevlerinin yanında, *cinsel kimlik olarak kadınlık ve erkeklik göstergesi olma, kutsiyet atfetme, erginlenme, sosyal ilişkilerin derecesini gösterme, toplumsal bütünlük sağlama, etnik ve dinî kimlik oluşturma, birleştirme, paylaşma, eğlenme, rahatlatma, sosyalleşme, psikolojik tatmin, ekonomik güç kazandırma, hatırlatma, sosyal statü sağlama, erk, itaat, sanayileşme, dilbilimsel kodlama ve hayatı sonlandırma* gibi açık ve gizli işlevlerine de dikkat çekmek, bu makalede, ortaya konmak istenen diğer amaçtır.

Anahtar Kelimeler

Yemek kültürü, haz, kirletme, intikam işlevi, sınanma/erginlenme işlevi.

ABSTRACT

Eating is a coding system that is directly related to the religious, cultural, social, economical, political, and geographical characteristics of the society one lives in, along with being a biological imperative stemming from the basic needs of the human body such as surviving, healthy living, reproduction. The eating choices of the communities in the World which appear to be any regular food and drink on the surface structure are an indication of the worldviews, living conditions, religious beliefs, professional and sexual preferences encoded in the memories of the people forming the social group at the deep structure. Food culture should be handled in a multifaceted way from producing foodstuffs to picking them up, from kitchens as production and transformation places to cooking methods, from

* Geliş tarihi: 30 Temmuz 2018 – Kabul tarihi: 2 Aralık 2018 / Öğüt Eker, Gülin. "Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri" *Millî Folklor* 120 (Kış 2018): 170-183

** Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Öğretim Üyesi, Ankara/Türkiye, ekergulin@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-0911-9502>

the adaptation of the foodstuffs to the tableware, from the measurement of the portions to the storage methods of the foodstuffs, from the hot or cold presentation of the meals to the meal hours. For people with self-perceptions, food, which is the symbol of 'subjectivity', is a means of determining sexual identity from the perspective of disembodiment, self-discovery, emancipation, and gender. In this research, moving from these codes that the food culture is attached to, with the Functional Folklore Method, the implicit function of 'test' which was used when Adam and his wife were sent down to the earth, in fasting practices, in diets, and the implicit function of taking 'revenge' from the opponent by the act of eating by contaminating food physically or giving the sense of it being psychologically polluted with the feelings of anger/ hate will be seen in a different aspect. It will be regarded as a symbol of satisfaction received from overcoming the personal security area of the opponent and being able to defeat the source of pain/ damage and being marginalized. It will be emphasized that the cultural textual writing around the food culture is a universal pattern of behavior in the study, along with the analysis of the examples about food culture which are identified in the written sources of Turkish culture Orkhon Inscriptions, Kutadgu Bilig, Compendium of the Turkic Dialects and Book of Dede Korkut. In addition to the implicit functions of food culture: being tested and revenge, drawing attention to its explicit and implicit functions such as determining the female or male identity as sexual identity, attributing sacredness, initiation, showing the degree of social relations, providing social integrity, forming ethnic and religious identity, combining, sharing, enjoying, relaxing, socializing, obeying, industrialization, linguistic coding and terminating life is the other purpose of this article.

Key Words

Food culture, pleasure, contamination, revenge function, being tested/initiation function.

Giriş

'Yemek yeme' ve 'zayıflama', 21. yüzyıl dünyasının en çok üretilen ve tüketilen alanları olarak modern insanın belleğine kodlanmaktadır. Modern dönem tahakküm güçleri, insanları, bir taraftan sürekli yemek yemeğe ve dolayısıyla obeziteye teşvik ederken, diğer taraftan da zayıflama konusunda sayısız ürün ve hizmetleri almaya özendirilmektedir. Yemek yeme ve zayıflama arasındaki bu paradoks, modern dünyanın tüketim erklerinin beslenme üzerinden tahakküm yöntemidir. Modern dönem beden politikasının temel argümanı, 'doyma/doyurma' biyolojik hazzının şahsî ve toplumsal algı çerçevesinde şekillenen kültürel göstergeler sistemi olan yemek; hayatı idame ettirme, sağlıklı yaşama, üreme gibi insan vücudunun ihtiyaçlarından kaynaklanan biyolojik bir zorunluluk olmakla birlikte, yaşanan toplumun dinî, kültürel, sosyal ve coğrafi özellikleriyle doğrudan ilişkili fiziksel, cinsel, bilişsel, psikolojik, ekonomik ve kültürel üretim/tüketim sistemidir.

Bu sistem içinde her canlı, biyolojik anlamda varlığını sürdürebilmek ve enerji sağlamak için beslenmek zorundadır. Organizma için gerekli olan yemek, kişinin fizik, ruh ve zihin perspektifinden sağlıklı olmasının temel koşulu olmakla birlikte, aynı zamanda kültürel, dinî, coğrafi özelliklerle anlaşılan bir kültürel kodlamadır. Yeme alışkanlığının etrafında oluşan kültürel algılamalar, beslenmeyi, biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkararak sosyal varlık olan insanın etrafında oluşan gelenek ve ritüellerle kültürel semboller hâline dönüştürür ve yemek konusunu, halkbiliminin temel çalışma kadrolarına dâhil eder. Aynı zamanda benlik algısına sahip insan için özelliğin simgesi olan yemek, *sıradanlıktan kurtulma, kendini bulma, özgürleşme ve toplumsal cinsiyet perspektifinden cinsel kimliğini belirleme* aracıdır. Sosyal ilişkilerin belirlenmesi ve sergilenmesinde önemli bir gösterge olan yemek, profesyonel aşçıları ve özgüven sahibi yaratıcı amatör

yemek yapanlar için de ihtişamlı bir gösterim sanatıdır.

Douglas'ın ifadesiyle “Her yemek, kendi imgesinde grup üyelerini birleştiren yapılandırılmış sosyal bir etkinliktir” (1972: 67). Toplumdaki diğer insanlardan ayrılıp özel etkinlikte bulunan grup üyeleri, yemek temelinde sosyal grup olma özelliği yüklenerek sosyal yapıda kimlik kazanır, aitlik duygusunu yaşarlar. Ortak sofralarda bulunan bireyler, grup kimliklerini hissedip pekiştirerek folklorun *aynı toplumun üyesi olma hazzına* ulaşırlar. Yemek ve mutfak kültürü, ait olunan grup içinde bireylerin sosyal rolünü de belirler. “Pek çok insan belirli bir zamanda belirli yemekler yiyerek grup kimliğini doğrular” (Stoeltje 2005: 162). İnsanları yalnızlıktan uzaklaştıran, olumsuz duygulardan daha kolay arınmalarını sağlayan sosyal gruplar, aitlik duygusuyla üyelerine güven telkin eder. Aitlik temelinde belirlenen grup kimliği, tercih edilen yemek üzerinde de soyut olarak varlığını devam ettirir. Grup üyelerinin besin temin sürecinde yerine getirdikleri roller, grup içindeki temel statüleri paylaşımında da belirleyicidir (Beşirli 2010: 162). İslam kültüründeki *Ramazana (iftar)* ve *Kurban Bayramı*; Hristiyan inancındaki *Halloween (Cadılar Bayramı)*, *Easter Feast (Paskalya Bayramı)*, *Christmas (Noel)*; Yahudilikteki *Roş Aşana (Yılbaşı)*, *Şavuot (Turfanda Bayramı)* vb. özel günlerin törensel boyuttaki aile yemekleri, yemeğe dâhil olan aile üyelerinde, folklorun işlevlerinden olan *aynı toplumun üyesi olma hazzına* ulaşma duygusunu eyleme geçirerek birim olarak en küçük, güç olarak en büyük kurum olan ailede grup kimliğinin tescillenmesini sağlar. Grup kimliğiyle yemek

ilişkisinin önemli sembollerinden biri de *aşure* geleneğidir. Besin maddelerinin kültürlerdeki ortaklığının dinî sembolü olan aşure, Şii/Sünnî Müslüman ile Yahudi inancında kutsallık atfedilen, kimlik simgesi kabul edilen, *hatırlatma* özelliğiyle kültürel mirasın sürekliliğini sağlayan; sözlü kültür ortamı ve tarihi bağlam içinde taşıdığı toplumsal, dinî ve gelenek aktarımı cephesiyle tatlıya dönüşen bir gösteridir.

Yemek kültürünün sosyal dokuya bağlantısı, yalnızca kullanılan malzemelerde değil yapımında da kendini hissettirir. Yiyecek, bilinen yöntemlerin dışında, aynı zamanda hayal etme seviyesinde de pişirilerek ‘medenileştirilir’. Fischler’a göre “Pişirme, o kadar büyülü bir uygulamadır ki insan, yemek pişirme ve büyücülük arasındaki garip akrabalığı hatırlatır.” (Fischler 1988’den aktaran Lupton 1996: 8). Dünyadaki farklı ülkelerin mutfaklarında, aynı veya benzer temel besin maddelerinden çeşitli araç gereçlerle *tuzlama, dondurma, fırınlama, kurutma, kaklama* ve *fermante etme* gibi pişirme teknikleriyle değişik lezzetler ve sunumlar ortaya çıkarabilmek, kültürü oluşturan bireylerin belleklerinde kodlanan yazılı olmayan yemek tarifleridir. Un, tereyağı ve şekerin Hollanda kültüründe kurabiye ve tarta, Türkiye’de ise helvaya dönüşmesi gibi...

Khare’nin dünya üzerindeki topluluklarda yiyeceklere atfedilen anlam ve farklılıkları göz önüne seren tasnifi de, yemek kültürünün toplumsal bellekteki yansımalarıdır: “Farklı kültürel sistemlerin mantığını ve prensiplerini açıklamak için bir sosyokültürel bağlam olarak yemek”, “Toplumlar için madde ve ahlak sistemine aracı

olarak yemek” ve “İnsan topluluklarında birbiriyle çakışan ekolojik, biyolojik ve kültürel sistemleri temsil eden bir takım gıdalar olarak yemek” (1980: 525). Levi Strauss da (1970) yemeği, bütün kültürlerde ortak olan ‘doğa’ ve ‘kültür’ arasında bir dil şeklinde ele almıştır. Levi Strauss’a göre kültür, insanları birbirinden ayıran, onları benzersiz kılan bu uygulamaların bir karışımıdır. Bu uygulamalarda, özellikle çiğ ve pişmiş arasındaki paradoks gibi görünen zıtlık ve uyum ilişkisi dikkat çekicidir. Yiyeceğin çiğ ya da pişmiş olarak tüketimi, ait olduğu toplumun coğrafi ve kültürel özelliklerinin sonucudur. Pişmiş yiyecek, çiğ olanın doğanın içinde değiştiği ve sınırlandığı kültürel bir dönüşümdür. Günlük hayatın bir parçası olarak bu dönüşümün gerçekleştiği yollar, kültürleri anlamının ve tanımlamanın en belirleyici unsurlarıdır.

Yemek yapımında kullanılan malzemelerin, dünyadaki pek çok kültürde hemen hemen aynı veya benzer olmasına rağmen, yemeğin farklı format ve tatlarda ortaya çıkması, ürün dönüştürme/kullanma/algılama şekillerine yüklenen coğrafi ve kültürel kabullerin sonucudur. Dünya coğrafyasında hüküm süren toplulukların, yüzey yapıda rastgele ya da herhangi bir yiyecek ve içecek gibi görünen tercihleri, derin yapıda sosyal grubu oluşturan insanların dünya görüşlerinin, yaşam şartlarının, dinî inançlarının bir göstergesidir. Kültürel ve coğrafi özellikler sebebiyle toplulukların rutin hayatı içinde var olan yiyeceğe farklı kültürden insanların bakış açıları ve tepkileri; besin maddelerinin sağlıklı/sağlıksız, lezzetli/lezzetsiz, yenilebilir/yenilemez, çiğ/pişmiş, iğrenç/lezzetli gibi kriterlerin öznelliğini ortaya

koyar. Batılı bir turistin Uzak Doğu mutfağındaki hamamböceği/fare/kertenkele gibi sürüngenlerin sokak tezgâhlarındaki birebir ölçülerde ızgara yapılmış/kavrulmuş görseelliğiyle karşılaştığında verdiği tepki gibi...

Üç Krallık zamanından (MÖ 57-MS 668) bu yana, *köpek etinin* Kore’nin geleneksel yemeği olarak saray mutfağından halk mutfağına kadar yayılması (Ann 1999: 387) uygulaması da, yemek temasının kültürel farklılıklarının ilgi çekici örneklerinden biridir. Kore yemek kültürünün tarihsel sürecine bakıldığında, toplumun Budizmi kabul ettiği dönemde bu inancın hayvan eti yemeyi sınırlandırdığını, Konfüçyüzümün geçerli olduğu dönemlerde ise yemek kültüründe şifalı bir protein kabul edilen köpek etinin ana yemek olarak pek çok türevinin kullanıldığı görülmektedir. Modern yüzyılda, Kore kültürüne vâkıf olmayan toplumların köpek eti denildiğindeki algıları, Kore toplumunu adeta *suçlu ve barbar* durumuna düşüren eleştirileri (Ann 1999: 387); bazı ülkelerin Kore’de gerçekleştirilen olimpiyat oyunlarına katılmama kararı alması gibi durumlar (Lee 2002: 57), günümüzde devlet tarafından köpek eti yeme yasağını gündeme getirmiştir. Kore kültürüne mensup olmayan kitlelerin bu etin kullanımına yönelik suçlamaları sonucunda, köpek etiyle yapılan yiyeceklerden günümüzde yalnızca bosintang (bir çeşit yahni), suyu (haşlanmış et), duruçığı (haşlanan baharatlı etin fırında hafifçe kızartılmış formu), muçim (baharatla karıştırılmış haşlanmış et), gaesocu (et suyu), jeongol (bir çeşit güveç) gibi yemekler kalmıştır. *Bosintang restoranlarının* yanında, Kore kültürel belleğinde muhafaza edilen çok sayıdaki

atasözü, deyiş, hikâye, şiir ve uygulamada varlık alanı bulan köpek eti, resmî yasağa rağmen, hâlâ halk tarafından rağbet gören bir yemektir (Ann 1999: 388).

Kültürler arasında farklı misyon ve anlam yüklenen *yiyecek* ve *yemek* *yeme*, bu makalede, kolektif bellekte var olan *karın doyurma* biyolojik ihtiyacının ötesinde, farklı görme biçimiyle, *sınanma/erginlenme* ve *yiyeceğin fiziken kirletilerek veya psikolojik olarak kirletildiği hissi verilerek rakipten yiyecek ve yeme eylemi aracılığıyla intikam alma* gizli işlevleri perspektifinden değerlendirilecektir.

Türk Kültürünün Yazılı Eserlerinde Yemek Kültürü

Bütün dünya kültürlerinde olduğu gibi, Türk yemek kültürünün en önemli ve işlevsel verilerinin muhafaza edildiği yer, kültürel bellektir. Topluluğu oluşturan insanların belleklerinde kodlanan uygulama ve kullanımlar, ait oldukları kültür ve coğrafyanın yansımasıdır. Türk kültüründe kullanılan 'Ekmek parası' deyişi de, Türk insanının belleğinde var olan beslenme algısının yansımasıdır. Bir başka ifadeyle yemek ve yemeğin temel materyali olan ekmek [buğday], hayat mücadelesinde varlık sebebidir. 'Aşını, eşini, işini bil', 'Erine göre bağla başını, tencereye göre kaynat aşını', 'Aça dokuz yorgan örtmüşler, yine uyuyamamış', 'Aç ayı oynamaz', 'İştten artar, diştten artmaz', 'Ne benden sana bazlama ne senden bana gözleme', 'Abdalın karnı doyunca gözü pabucundadır', 'Farzdan evvel farz var namazdan evvel boğaz var', 'Kışın ekmezsiz yazın gömleksiz yola çıkma', 'Bilinmedik aş, ya karın ağrıtır ya baş', 'Asıl azmaz bal kokmaz kokarsa ayran kokar onun da aslı yoğurt', 'Et ekmek üzerinde

yaraşır', 'Misafir, umduğunu değil bulduğunu yer', 'Et ile deri yemek ile diri', 'Tok, aç olanın halinden ne anlar', 'Tatsız çorbaya tuz, akılsız kafaya söz kar etmez', 'Acıkan doymam susayan kanmam sanır', 'Boğazı büyük olanın dostu olmaz', 'Kokmuş ete sinek çok konar', 'Akşamdan akşama bir tas çorbası mı gelir?', 'Aç doymam, tok acıkmam sanır', 'Aç insanın yanında hamur teknesi kurcalanmaz', 'Can, boğazdan gelir', 'Az yiyen her gün yer, çok yiyen bir gün yer', 'Meyve veren ağaç taşlanır', 'Aç tavuk rüyasında kendini buğday ambarında görür', 'Emek olmayınca yemek olmaz', 'Aç gezmektense tok ölmek iyidir', 'Büyük lokma ye, büyük söz söyleme', 'Yazın ayransız kışın yorgansız olmaz', 'Bal tutan parmağını yalar', 'Hatır için çiğ tavuk yenir', 'Gözünü toprak doyursun', 'Zengin helvasını baldan pişirir, züğürt derman için pekmez bulamaz', 'Sütten ağzı yanan, yoğurdu üfleyerek yer', 'Ucuz etin yahnisi tatsız olur', 'Pişmiş aşa su katmak', 'Başının etini yemek', 'Yemeden içmeden kesilmek', 'Ekmek teknesi', 'Çiğ çiğ yemek', 'Tuz-ekmek hakkı', 'Gözü doymak', 'Birbirini yemek', 'Ekmeğini taştan çıkarmak', 'Gözüyle yemek', 'Diş hakkı' vb. atasözü ve deyimlerle bu kalıp ifadelerin Türk lehçelerindeki karşılıkları, Türk Dilindeki yemekle ilgili kelime varlığının ne derece zengin olduğunun göstergesidir.

Eski Türk yazıtlarında yemek kültürüyle ilgili yer alan sözler, mutfak kültürünün siyasal, ekonomik ve kültürel gösterge olarak kullanımının tarihî belgeleridir. Orhon Kitabeleri'nde geçen "Ey Türk Halkı, tok gözlü ve aksisin: Açlığı tokluğu düşünmezsin, bir de doyersan açlığı hiç düşünmezsin. Oralarda sağ kalmış olanlarınız

her yönde bitkin ve mecalsiz yürüyor idiniz... Tahta oturup yoksul ve fakir halkı hep derleyip topladım. Fakir halkı zengin yaptım, az halkı çok yaptım.” [Kül Tigin Güney Yüzü 9-10] (Tekin 2008: 13); “İtaatsizliğin yüzünden seni besleyip doyurmuş olan akıllı hakanın ile bağımsız ve müreffeh devletine kendin hata ettin.” [Kül Tigin Doğu Yüzü 23] (Tekin 2008: 31); “Türk halkı aç idi. O at sürüsünü alıp onları doyurdum.” [Bilge Kağan Doğu Yüzü 38] (Tekin 2008: 65) ifadeleri, bir milletin var olmasında beslenmenin öneminin ve halkını besleyen yöneticiye sadakat duyulmasını simgeleyen ekonomik ve siyasal göstergeleridir. Eski Türk hakanlarında cömertliğin de önemli bir sembolü olarak kabul edilen yiyecek, erk konumunda bulunan hakanın yönetim sistemi içinde, yasama/yürütme ve yargı yetkisini görünür kılan bir unsurdur. Yemek ve güç ilişkisinde bireylerin besin temin sürecindeki rolü belirleyici olabildiği gibi, yöneten ve yönetilen ilişkilerinin de yemeğe yansıdığını görmek mümkündür. Yemek, güç, iktidar ilişkisi, insanlık kültür tarihinin her dönem ve ortamında varlığını gösteren bir hâkimiyet sergileme yöntemidir. Birçok kültürde ziyafet, ziyafeti düzenleyen toplumsal statüsünü gösterir. Türklerdeki toylar ve hükümdar yemekleri bu kapsamda değerlendirilmelidir. Gerek katılımcılara sunulan yiyeceklerin niteliği, gerekse ziyafete davet edilen katılımcıların sayısı toplumsal güç sembolü olduğu gibi, ziyafetin verilme sıklığı da bir güç göstergesidir. Aynı zamanda, ziyafete davet edilme ve davetin reddedilmesi de önemli simgesel bir anlamdır. Davete katılma konusu Kutadgu Bilig’de “Ziyafete davet edenler dört zümre olduğu gibi buna icabet

eden insanlar da dört zümredir. Bunlardan biri davet edildiği her ziyafete gider ne ikram edilirse yer içer. Lakin kendisi evine başkalarını çağırmaz. Evine kapanıp yemeği kendi başına yer. Biri çağrıldığı ziyafete gider yemeği yer kendi de onu yemeğe davet eder. Biri de kendi ziyafete gitmediği gibi başkalarını da davet etmez. Bu insan ölüdür. Sen onu diriden sayma. Ona katılma onunla birlikte olma. Bir kısmı da davete gitmez fakat kendisi hayvanlar keserek başkalarını ziyafete çağırır. Bunlardan en hayırlısı bu sonuncusudur. Âlim insanların beğendikleri hareket budur.” öğüdüyle değerlendirilmektedir (Arat 2006: 219).

Yusuf Has Hacib’in Kutadgu Bilig’de bahsettiği tören yemekleri olan “dügün yemeği (küdenke aş), ölü yemeği (yoğ=yuğ aş), doğum yemeği (togum aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad kazanma yemeği (at aş), arkadaş yemeği (koldaş aş)” Türk kültüründe grup aidiyetiyle oluşturulan beslenme alışkanlığının bir göstergesidir. “Arkadaş, kardeş, uzak ve yakın, herkesin hakkını gözet ve onları yemeğe davet et... Onlara git, gönüllerini kırma; onları sevindir ve kendin de sevin ey oğul. Eğer senin için bir ziyafet çekerlerse, o ziyafete de git; yemeklerini yiyerek onları memnun et. Eğer beyler seni yemeğe davet ederlerse; yemeği edep ile ye...” demektedir (Arat 2006: 220).

Yemek, aynı zamanda düğün, ölüm gibi geçiş dönemleriyle savaşın da vazgeçilmez argümanıdır. Atlı göçebe yaşam tarzının hâkim olduğu dönemlerin baskın unsuru olan savaşta, askerin azmi, iradesi, levazım hizmetleriyle eş değer oranda önemli olan askerin doyurulması konusu, beslenmenin, rutin hayatta olduğu kadar, savaş

ortamlarında da önemli bir konu olduğunu gösterir. “Türk savaşçıları çocukluktan itibaren ata binme, yaya ve atlı okçuluk eğitimiyle yetişiyor; barış zamanlarında *sıgır* adı verilen av vb. faaliyetlerle bir yandan bu eğitim ve tatbikatlarla halkın ve ordunun harbe hazırlanması sağlanırken bir yandan da beslenme, giyim-kuşam ve teçhizat yapımıyla ilgili malzeme ihtiyacı karşılanıyordu. Türk orduları sefer öncesinde askerlerini ve atlarını susuzluğa ve açlığa karşı özel beslenme rejimine tabi tutuyorlar, muharebe esnasında açlık ve susuzluğu erteleyecek önlemler alıyorlardı (Atalay 1985 III: 225)” (Eker 2007: 13).

Divanü Lûgat-it-Türk'te geçen “Oğrak boyun adamları yılmaz yiğittir; yedikleri oğlaktır, süt kabının üstünde sürahileri bulunur, yerleri de çoraktır.” (DLT I: 468) sözü, Orta Asya'daki Türk boylarının ve ordularının beslenme rejimi hakkında bilgi vermekte, et ve ürünlerinin önemini vurgulamaktadır. “Uzak coğrafyalara sağlıklı biçimde, savaşabilme yeteneğini koruyarak intikale imkân sağlayan besin muhafaza teknikleri (ör. *kurutlug* ‘keş, kuru yoğurt’, *kawurmaç* ‘kavrulmuş buğday’, *küli* ‘çekirdeğiyle kurutulan zerdali, kayısı, şeftali ve erik gibi meyveler), *mançuklara* asılan *tagar* ve ardıçlardaki besinlerle at üstünde günlerce yol katedebiliyorlardı. Levazım ve destek hizmetlerinin hayatî önemi olup savaşma azim ve idaresi bu hizmetlere bağlıdır (Eker 2007: 13). DLT'de geçen besin kurutmasıyla ilgili bu kelimeler, günümüzde, süt, peynir, yoğurttan yapılan *kurutların* ortak bellekte saklanıp kullanılmasının örnekleridir (Öğüt Eker 2018: 53).

Dede Korkut Hikâyeleri'nde Hanlar Hanı Bayındır Han'ın, periyodik

olarak yılda bir kez verdiği şölende alaca ipek otağlarda, “tepe gibi et, göl gibi kırmızı sağdırması” da Oğuz halkı içinde Bayındır Han'ın gücünün, beslenme kültürü üzerinden ortaya konulmasıdır. Dede Korkut'un “Kız anadan görmeyince öğüt almaz, oğul atadan görmeyince sofraya çekmez.” deyişindeki ‘sofra’ ise, beylerin en temel özelliğinin cömertlik ve misafirperverlik olduğuna işaret etmektedir. Dede Korkut Hikâyeleri'nde, her Oğuz erkeği için *benlik gösterim alanı* (eril cinsin kendi benliğine/Oğuz beylerine ve düşmana karşı üç yönlü gösterim alanı) olan *av törenleri* ve bu törenlerde “av avlayıp kuş kuşlama”, *sınanma/erginlenme* aracılığıyla erkek çocuğun, kişisel ve toplumsal bellekte erkeklik mertebesine yükselmesine de vesile olur. Bu törenlerde avlanacak hayvan üzerinden *sınanma/erginlenme* işlevinin yerine getirilmesi, Campbell'in (2015: 163) kahramanın yetişkin olma macerasında, *erginlenme* ritüelleri aracılığıyla riski göze alarak fiziksel eylemle çocuk kişiliğini öldürüp yetişkin kişiliğe geçmesinin aracıdır.

Yemek ve Sınanma/Erginlenme İşlevi

Tevrat ve İncil'i kapsayan Kitab-ı Mukaddes ile Kuran-ı Kerim'de, Hz. Âdem ile eşinin ‘ilk *sınanma*’larının aracı ve ‘ilk günah’ın *cezası* olarak cennetten çıkarılmalarının müsebbibi ‘yemek’tir. Yemek, aynı zamanda, Hz. Âdem ile eşine, cennette istedikleri gibi keyif içinde yaşamaları için sunulan bir ödüldür. Hz. Âdem’in eşinin adının Havva mı Lilith mi ya da sadece ‘kadın’ mı olduğu; eşin, Hz. Âdem’in kaburga kemiğinden mi yoksa her ikisinin de aynı nüveden mi yaratıldığı; buldukları mekânın özel anlamda bir cennet mi yeryüzünde bir bahçe

mi; Hz. Âdem ile eşini kandıran/baştan çıkarıcı varlığın yılan mı şeytan mı olduğu konusunda farklı anlatımlar bulunmaktadır. Kutsal kitaplarda verilen bilgilerdeki farklılıklar, yasak meyveyi taşıyan ağacın elma/incir/hurma/zeytin ağacı mı 'iyiyle kötüyü bilme ağacı [bilgi ağacı]' mı; yasak yiyeceğin zikredilen meyveler mi buğday mı olduğu hususunda da varlığını devam ettirir. Üç ilahî dinin kutsal kitaplarında ortak olan tek konu, Hz. Âdem ile eşinin yemek aracılığıyla sınanmaları ve sınanma sonucunda, buldukları mekândan ceza olarak çıkarılmalarıdır. Kutsal kitaplarda 'elma/buğday/hurma/zeytin' vb. farklı ürünler olarak sunulan besin maddesi, insan için 'yeme hazzı'nın tutku boyutundaki derecesini sembolize eden sihirli bir metafor olarak kullanılmıştır. İlk günahın sebebi olarak kabul edilen yemek, Allah'ın, yarattığı varlıkları sınamak ve itaat derecelerini ölçmek için tercih ettiği bir yöntemdir. Bir başka ifadeyle yeme eyleminin cezbedici, karşı konulamaz ve Yaratıcı'ya itaatten daha baskın gücü, insanoğlunun yaradılışıyla var olmuş ve bedeli de çok ağır ödenmiştir.

Kur'an'da, Âdem ile eşinin şeytan tarafından baştan çıkarılarak yasak ağaçtan meyve yemeleri ve çıplak kalmaları şu ayetlerle anlatılmıştır:

"Ey Âdem! Sen ve eşin cennette otur, orada istediğiniz yerden rahatça yiyip için ve şu ağaca yaklaşmayın; yoksa zalimlerden olursunuz" dedik. Şeytan oradan onların ayağını kaydırda da buldukları yerden onları çıkardı. Biz de "Birbirinize düşman olmak üzere inin! Bir zamana kadar sizin için yeryüzünde kalacak bir yer ve ihtiyaç maddeleri vardır" dedik. Bunun üzerine Âdem'e rabbinden bazı

sözler ulaştı (bunlarla tövbe etti); rabbi de onun tövbesini kabul buyurdu. Şüphesiz O, tövbeleri kabul buyuran ve rahmeti sınırsız olandır. (Bakara: 35-38).

"Ey Âdem! Sen ve eşin cennette yerleşip dilediğiniz şeyden yiyin. Ancak şu ağaca yaklaşmayın! Sonra zalimlerden olursunuz" "Derken şeytan, kapalı olan avret yerlerini birbirine göstermek için onlara fısıldayıp kafalarını karıştırdı ve "Rabbiniz size bu ağacı sırf melek olursunuz veya ebedî yaşayanlardan olursunuz diye yasakladı" dedi. Onlara, "Ben gerçekten sizin iyiliğinizi isteyenlerdenim" diye de yemin etti. Böylece ikisini de ayartmış oldu. Ağacın meyvesini tattıklarında ayıp yerleri kendilerine göründü. Ve cennet yapraklarından üzerlerini örtmeye başladılar. Rableri onlara, "Ben size o ağacı yasaklamadım mı ve şeytanın size apaçık bir düşman olduğunu söylemedim mi?" diye seslendi. (A'raf: 19-22).

Bazı İslam müfessirleri, yasak meyveyi ve meyveyi yemeyi 'cinsel birleşme' olarak değerlendirmişlerdir. Bu düşünceye göre, ayette meyvenin yenilmesi sonrasında cinsel organların görünür olduğunun zikredilmiş olması, bu meyveyle cinsel organ arasında ilişki bulunduğunu; şeytanın, Hz. Âdem ile eşini bu ağaçtan yerlese ebedî olacakları sözüyle kandırdığını; Hz. Âdem ile eşinin ebediliğinin ise ancak cinsel birleşme sonrasında çocuk dünyaya getirmek suretiyle gerçekleşebileceğini sembolik olarak ifade etmektedir. Yasak meyvenin, İncil'de de Hz. Âdem ile Havva arasındaki cinsel temas şeklinde değerlendirilmesi, rahip ve rahibelerin evlenmekten kaçınmalarına sebep olur. Bazı İslam âlimleri de, bir sembol olarak değer-

lendirdikleri yasak ağacının, Allah'ın insanın arzu ve eylemlerine sınır koymasının sembolü anlamına geldiğini ifade ederler (Aydar 2006: 94).

Yemeğin, kutsal kitaplarda sınanma aracı olarak sunulması gibi, dinî inanç gereği tutulan *oruç* da, inanan için *sınanma aracıdır*. Yasaklanan yiyecek/ içecekler ve cinsellikle nefsin verdiği sınav, bireye kendini kontrol ve terbiye etme imkânı sağlarken ruhunu da olgunlaştırır. Dinsel bedenden yasak yiyeceğin arındırılması (Young 2003: 440), yiyecek aracılığıyla sınanarak saflığını/temizliğini/ Yaradana sadakat özelliğini kaybetme (Goode 2009: 377), Müslüman ve Yahudi dinî belleğinde var olan domuz tabusunu da desteklemektedir.

“Gerçek filozof”, bedensel arzular ve güzellikler gibi konuları hor görür çünkü biz bedeninin hizmetinde olan ‘kölelerimiz’. Eğer bedeninin isteklerinden herhangi bir rahatlık edinirsek ve bir sorgulamaya girersek, beden bir kez daha araştırmalarımıza zorla girer, bizi engeller, rahatsız eder, dikkatimizi dağıtır ve gerçeğin küçük bir belirtisinden bizi alıkoyar” (Platon 1992’den aktaran Lupton 1996: 7). Platon’un ‘bedenin çılgınlıklarının bilginin ve gerçeğin saf arayışını lekeleyesi’ felsefesinden hareketle, sınanma ve sonrasında gerçekleşen erginlenme, insan hayatının hemen her safhasında varlığını gösteren, kişinin olgunluğa ulaşmasına vesile olan eylemlerdir. Kişinin, belirli dönemlerde açlık ve susuzlukla sınanması, engellerle karşılaşması, acı ve zorluk çekerek erginlenmesi Campbell’ın (2000) halk anlatılarındaki kahramanın macerasını dünyanın yıllık hareketi olarak tanımlanan ‘monomit’ yani erginlenme ayinlerinde tekrar edilen ay-

rılma-erginlenme-dönüş biçimindeki sistemin uyarlanması olarak değerlendirilebilir. Bu özellikler dikkate alındığında, modern dönemlerin güzellik/estetik amaçlı yapılan *diyetlerini* de yemeğin *sınanma işlevi* içinde değerlendirmek mümkündür. Bir modern dünya ritüeli olan *diyet*, eylemi yerine getiren kişi için, Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisi’nin geniş tabanındaki temel beslenme dürtüsünün felsefesine aykırı bir davranış kalıbıdır. Modern yüzyılda, yiyeceklerin görsel sunumlarıyla oluşturulan algı yönetiminin kontrolündeki insan beyninin açlık ve tokluk sinyalleri, diyet aracılığıyla yeme düzeni oluşturulmasına zemin hazırlar. Belirli yiyecek gruplarını kendi bedeninde yasaklayarak yemek yeme dürtüsünü ve tat alma doyumunu kontrol eden kişi, diyet aracılığıyla *sınanmakta* ve bu sınanma, kilo kaybıyla da ödüllendirilmektedir.

Platon’un ‘bedenin çılgınlıklarının bilginin ve gerçeğin saf arayışını lekeleyesi’ felsefesinden hareketle, sınanma ve sonrasında gerçekleşen erginlenme, insan hayatının hemen her safhasında varlığını gösteren, kişinin olgunluğa ulaşmasına vesile olan eylemlerdir. Yemeğin sınanma/erginlenme gizli işlevi, haz duygusunu yaşamaya meyilli insan için, nefsinin sınavdan geçireceği zorlu bir aşamadır. Sınanma işlevinde yemek/yeme eyleminin ve tat alma doyumunun kullanılması ise, nefsin/benliğin verdiği sınavla bireye kontrol ve terbiye etme imkânı sunarken, kendi dünyasının kutsalına ulaşma mutluluğunda, yemek, haz ve kaçınma ilişkisinin önemi de göstermektedir.

Yemek ve İntikam İşlevi

Soymak, kesmek, dövme, ezme, doğramak, parçalara ayırmak,

kırmak, çırpamak, kaynatmak, kızartmak, soldurmak, öğütmek, yırtmak, kıymak, püre yapmak, doldurmak, doğramak... Halligan, yemek malzemelerinin hazırlanması, pişirilmesi esasında kullanılan bu terimlerin şiddet, öfke ve acımasızlıkla ilişkili olduğunu belirterek çiğ besin maddelerin yemeye uygun hâle gelme sürecini, adeta kanlı savaş senaryosu olarak düşünür. Yemeklik malzemelerin hazırlanmasını işkence görüntüleri olarak niteler: “Tavada kızartmak, ısı uygularken tavada zıplattık demektir, derisini/kabuğunu soyma, kanatma/asma ve bağlama var, şişlemeyi ve şişe geçirmeyi, kapamayı ve ayıklamayı da unutmamak gerekir. Ortaçağ yemek kitapları ‘Onları küçük parçalara bölün!, Onları parçalarına ayırın!’ der. Çiğ maddelerin yemeye uygun hâle gelme süreci, bir seri kanlı savaş ve sinsî oyunlardır” (1990: 118- 19). Besin maddelerinin hazırlanma ve dönüştürülme aşamaları farklı görme biçimiyle ele alındığında, ortaya çıkan tablo, insanoğlunun demografik özellikleri barındırmayan, zaman/mekân/egitim sınırlarını şeffaflaştıran mazoşist ve sadist yönünü gözler önüne serer. Belleklerde oluşturulan bu sıra dışı algı, yiyeceğin kirletilmesiyle/mundar edilmesiyle birleşince, yemeğin *intikam gizli işlevi*, düşmanca duyguları barındıran birey için, karşısındaki kişinin dokunulamaz olarak düşünülen en korunaklı varlığına, bedenine, midesine girecek yiyeceği kirleterek ona zarar verme isteğini eyleme dönüştürür.

Kirlenme; fizyolojik (deniz/hava/su kirliliği, mikrobik kirlilik), psikolojik (birlikteliğe saygı duymayıp aldatma, tecavüz), toplumsal (sosyal yapının bozulması, bireyin/ailenin değer kaybı, ırkçılık), ritüel (kutsal ola-

na/sayılan itaat etmeme) ve seküler (ahlakî değer kaybı, vergi kaçırma, zimmete para geçirme) kirlenme olarak beş alt grupta ele alınabilir. İnsan hayatının her alanında varlığını gösteren kirlenme, tek başına anlam ifade etmeyip oluşturduğu korkuyla ‘dehşetin hükümlerine girilmesine’ (Ricoeur’dan aktaran Douglas 2007: 23) sebep olduğu için anlamlıdır. Kirliliğe ilişkin düşünceler ve yasaklamalar, toplumların kültürel ve sosyal yapılarında kodlanan inanç, algılama ve uygulamalarla varlığını ortaya koyar. “Ritüelin normaldışılık sembollerinden yararlanmak suretiyle, kötülüğü ve ölümü, yaşam ve iyilikle birleştirerek nasıl tek, büyük ve birleştirici bir örüntü oluşturacağı” (Douglas 2007: 64) düşüncesi, kolektif bellekte kirlenmeyle ilgili ortak algılar da oluşturur. Yemeğin insanlık kültür tarihindeki serüveninde, *kirli yemek* ve *yemeğin kirletilmesi* algıları da, bu minvalde kolektif bellekteki ortak kodlamalardan bazılarıdır.

Bir besin maddesini öfke ve nefret duygularına hizmet edecek şekilde kullanmak, çok yaygın, rağbet gören ve uygulanan düşünce değildir. Bir kişinin düşmanına yapabileceği en kötü misilleme (o kişiye fiziksel olarak saldırmak ve onu öldürmek dışında) yiyeceğini kirletmek/mundar etmek ya da kişiyi kandırarak/zorlayarak zehirli veya kirli bir maddeyi ona yedirmektir: Bir insana dışkı yedirmek gibi... Lupton’un Avusturya’da çıkan bir dergide “İntikam ile Pişirmek: Nefret Ettiğiniz İnsanlar İçin Yemekler” adlı makaleden verdiği örnekte yazar, esprili bir dille *nefret ettiğimiz ve ödeşme ihtiyacı duyduğumuz misafirler* için *mükemmel yemeği* tarif eder. Bu yemek, misafirlere iğrenç yemeklerin

verildiği bir pazar günü mangal partisidir. Yazara göre, misafirlerin midelerini bulandırmak için etlerde bulunması gereken özellik ‘kalın bir yağ tabakası’dır. “İnsanların at etiyle ilgili anılarını uyandırmak için, eti dışarı çıkarmadan önce safrana bulayın; sıra dışı dokudan bahsedin. Onu mangala atarken her adımınızı seyrettilerse başarınız demektir. Tavuk kırmızı gıda boyasıyla terbiye edilmeli ki piştiğinde bile çiğ görünsün; kebablar sakatattan olmalı ve bütün etler *kayış gibi* olana kadar pişirilmelidir” (Lupton 1996: 30).

Enzensberger’in “Sümüksüler ve kayganlar, önemli bir yere sahiptir, yağlılara ve yapışkanlara çok saygı gösterilir; kısacası, pisliğin olası her özelliği yiyecekte bulunur” sözüne de atıfta bulunarak “Yemek, organik doğası sebebiyle mantıklı düşüncenin ‘temiz’ saflığına izinsiz girer. Yemek temiz değildir, oldukça dengesiz bir maddedir; hazırlama, ortadan kaldırma ve yan ürünleri sırasında dağınık ve pistir; kaçınılmaz olarak çürür ve kokusu vardır. Lezzetli bir yemek birkaç saat ya da gün sonra çürüyecektir. Bunun sonucunda tikslenme, yiyecek ve yemek yemenin zevklerinden asla uzakta değildir. Yemek sürekli pis olmakla tehdit eder: Yemek insan etinin ölümlü oluşuyla, yaşayan maddenin kaçınılmaz entropisiyle benzerlik gösterir. Bu yüzden de yemek, duygu karmaşasının muhteşem bir kaynağıdır: Her zaman kirlenmeyle ve bedensel pislikle tehdit eder ama hayatta kalmak için gereklidir, muazzam zevkin ve memnuniyetin de kaynağıdır” cümleleriyle yemek ve kirlenme ilişkisini ortaya koyar.

Danny DeVito’nun bir evliliğin sıra dışı sona erişini anlatan Ameri-

kan yapımı *Güllerin Savaşı* filmi, ana karakter Barbara ve Oliver arasında var olan nefretin, yemek üzerinden intikam alma sahnelerine tanıklık eder. Oliver, iş arkadaşları için yemek tertipleyen Barbara’nın servis etmeye hazırladığı balık tabağına idrarını yaparak yemeği sabote eder. Yemek üzerinden alınan intikama, Barbara’nın cevabı da benzer uygulamayı içerir: Oliver’a etli börek servis eder, sonra etli böreğin Oliver’ın köpeğinin etinden yapıldığını ima eder. Barbara, eşi için kıymet arz eden köpeğinin öldürülme ve etinin de yenme düşüncesi üzerinden, eşine psikolojik/ fizyolojik olarak eziyet etme ve intikam alma çabası içindedir. Bir başka ifadeyle, filmin kadın karakteri, eşini, sevdiği köpeğinden ayırarak öç almaktadır. Bir İngiliz filmi olan, Peter Greenaway’in *Aşçı, Hırsız, Karısı ve Âşığı* filmi, şiddet ve öfkeyi birbirine bağlayan, yemek üzerinden intikam alma görüntüleriyle doludur. Hırsız, bir adama zorla dışkı yedirir; erkek, kendisini aldatan eşinin âşığına karısının kitaplarından kopardığı sayfaları yedirerek öldürür; kadın, aşçıya eşi tarafından öldürülen âşığının cesedini pişirtir. Daha sonra da, pişmiş eti, *küçük düşürülme ve kirlilik göstergesi* olarak kocasına ikram edip yedirerek intikamını alır (Lupton 1996: 32).

Besin maddeleri ve yeme eylemiyle ilgili yukarıda verilen sıra dışı örnekler, duyuların, bellekle uyumlu olarak çalıştığının göstergesidir. Tek başlarına çok anlam ve tat oluşturmayan besin maddeleri, özel bir kombinasyonla bir araya geldiklerinde tat ve görüntü bütünlüğüne ulaşabilirler ya da yukarıda anlatılan örneklerde olduğu gibi aykırı tatlara ve bağlamlara sebebiyet verebilir. Duyuların,

sinir hücrelerinden uyarı salınımına sebep olması, bu uyarıların da beynin depolama bölümünde toplanması bellekteki ilişkiler sistemini ortaya koymaktadır.

“Bellek ve yiyeceğin duygusal boyutu arasında güçlü bir ilişki vardır. Yiyeceğin, sosyal olarak belirgin yollarla geçmiş ile olan ilişkimizi somutlaştıran ve düzenleyen maddi dünyanın bir elementi olduğu düşünüldüğünde, yiyecek tercihleri ve bellek arasındaki ilişki sembiyotik olarak görülebilir. Bellek somutlaşmıştır, sıklıkla tat ve koku duyularıyla geri çağrılır. Belleğin etkileri, duruş, yürüyüş biçimi, jest ve belirli yiyeceklere iştahlı olma gibi faktörler bakımından bedene kaydedilmiştir. Böylece, bellek tecrübeye dayalı olarak yiyecek tercihlerini ve seçeneklerini kısıtlama görevini görürken, yiyeceğin tadı, kokusu ve dokusu önceki yiyecek etkinliklerinin anılarını ve yiyeceklerle ilgili tecrübelerini tetikleme görevindedir. Bir yemeği hazırlamak o yemeğin önceden hazırlanıp yenildiği geçmiş olayların anılarını, o zaman hissedilen duyguları uyandırabilir ya da tecrübe, yemeğin başka biriyle paylaşılmasını, duygusal bir sonucun oluşmasını bekleyebilir” (Lupton 1996: 28).

Müşteriyle tartışan garsonun, ev sahibiyle problem yaşayan hizmetçinin ya da kayınvalidesiyle münakaşa eden gelinin, ilgili şahsın yiyeceğinin ya da içeceğinin içine *tükürerek kirletmesi*, garsonun/hizmetçinin/gelinin derin yapıda bastırarak sakladığı intikamın yemek üzerinden alınmasının göstergesidir. Tartışma yaşanan kişiden yüz yüze alınamayan intikamın, yemek aracılığıyla örtülü olarak alınması, eylemi gerçekleştiren kişinin haz duygusuyla psikolojik tatminine

sebep olurken eyleme maruz kalan kişinin korumalı özel alanına da müdahale edilmiş olmakta ve alınan hazzın derecesi artmaktadır. Tartışma/kavga arasındaki düşmanca duygular, karşıdaki kişinin özel alanı olan bedenine giren yemeğin kirletilmesi aracılığıyla intikamın alınmasına ve öfkenin geçici olarak hafiflemesine sebep olmaktadır. Kişiden intikam alma amacıyla yüzey yapıda yiyeceğin fiziken kirletilmesi ya da duyularla kirletilmiş gibi hissettirilmesi, derin yapıda kişinin bedeninin kirletilmesini sembolize ederek intikam duygusunu besleyen kişinin hazza ulaşmasını sağlar. Yaşanılan haz, yemek üzerinden intikam aracılığıyla elde edilen tatmindir. Fiziken kirletilen yiyeceğin ya da algılarla kirletildiği hissettirilen yiyeceğin ağız yoluyla rakibin bedenine girmesi, nefret/öfke duygusunu besleyen kişinin özel alana müdahil olmayı başarmasının hazı ve karşısındakini ötekileştirmeden duyduğu doyumdur.

Mary Douglas'ın “İlkel dinlerin göstergesi olan kutsallık ve kirlilik kurallarının ayırt edilemez, gelişmiş dinlerin ise ayırt edici özelliğinin daha sonra dinle ilgisiz görülerek mutfağa, banyoya ve sağlık koruma teşkilatlarına havale edilmesi” (2007: 33) ifadesine yüklenen anlam gibi, ‘temiz’, ‘kirli’, ‘kutsal’ ve ‘özel’ olanı elde etmenin, intikam duygusuyla kirletmeyi/değiştirmeyi ve ötekileştirmeyi yiyecek aracılığıyla başarmanın hazı, yemeğe yüklenen intikam gizli işlevinin yıkıcı darbesidir. Acı ve zarar vermede sınır tanımayan insan nesli için, zaman/mekân/ırk/yaş/cinsiyet gibi kriterlerin şeffaflaştığı *mücadele ve kazanma duygusu* en büyük erktir. *Genetik olarak başarıya odaklanan insan, bu hedefine ulaşmak için her türlü acıma-*

sızlığı ve yapılamazı yapılır hâle getirecektir.

Sonuç

Biyolojik bir ihtiyaç temelinden kaynaklanmakla birlikte, dünya coğrafyasında kültürlere göre marjinal özellikler gösterebilen, besin maddelerinin çeşitlerinden pişirilme şekillerine, sofraya düzeninden yemek sunumuna, yemeğe ayrılan süreden dişil ve eril cinsine atfedilen besin maddelerine uzanan çok geniş bir perspektifte değerlendirilmesi gereken yemek kültürü, yaşanan toplumun dinî, kültürel, sosyal, ekonomik ve coğrafi özellikleriyle doğrudan ilişkili kültürel değerler sistemidir. Yemek yapımında kullanılan pek çok malzemenin her kültürde hemen hemen aynı veya benzer olmasına rağmen, yemeğin farklı format ve tatlarda ortaya çıkması, ürün dönüştürme şekillerine yüklenen coğrafi ve kültürel kabullerin sonucudur. Bedenin 'doyma/doyurma' biyolojik hazzına dayanan, şahsî ve toplumsal algı çerçevesinde şekillenen, fiziksel, bilişsel, ekonomik, psikolojik kültürel göstergeleri olan yemek ve çevresinde oluşan anlamlar/uygulamalar, toplumların yaşayış biçimlerini ve değer yargılarını oluşturan kültürel doku analizi malzemeleridir. Benlik algısına sahip insan için öznelliğin simgesi olan yemek, sıradanlıktan kurtulma, kendini bulma, özgürleşme ve toplumsal cinsiyet perspektifinden cinsel kimliğini belirleme aracıdır.

Bu araştırmada farklı görme biçimiyle ileri sürülen *yiyeyeğin kirletilmesi aracılığıyla intikam alma işlevi*, rakibin bedenine müdahil olmaktan, karşısındakini ötekileştirmekten, güçsüz/değersiz kılmaktan ve kendine acı

zarar vereni mağlup etmekten alınan doyumun sembolüdür. Beslenen düşmanca duyguları görünmez maskelerle engelleyerek, rakibin bedenine giren yemeği kirleterek düşman olarak kabul edilen kişinin şahsi güvenlik alanına girebilmek ve zarar verebilmek, eylemi gerçekleştiren kişinin, tartışılmaz üstünlüğüdür. Amerika ve pek çok Avrupa ülkesinde, bireyin, bir kol uzunluğundaki kişisel güvenlik alanına yaklaşmanın bile yasal sınırlarla belirlendiği 21. yüzyıl dünyasında, rakibin kişisel güvenlik alanını aşarak korumak istediği bedene ve ruha zarar vermek, intikamın alınmasına ve öfkenin geçici olarak hafiflemesine sebep olmaktadır. Kirletilen yiyecek aracılığıyla rakibin özel alanı olan bedenine müdahale edebilmek, nefret duygusu barındıran kişi için, karşısındakini ötekileştirmek demektir. Ötekileştirilen kişiden intikam alma amacıyla yiyeyeğin fiziken kirletilmesi ya da duyularla kirletilmiş gibi hissettirilmesi, intikam duygusunu besleyen kişiyi, *mücadeleyi kazanan taraf olmanın sınır tanımayan hazzına ulaştırır*. Yemek ve yiyecek aracılığıyla sınanma/erginlenme işlevi ise, yemek yeme doğal dürtüsü ve tat alma doyumunu üzerinden nefsin/benliğin verdiği sınavla bireye kontrol ve terbiye etme imkânı sunarken kendi dünyasının kutsalına ulaşma mutluluğunu da sembolize eder.

Yemeğin, sıradışı gizli işlevi olan *intikam alma ve sınanma/erginlenme* dışında, *cinsel kimlik olarak kadınlık ve erkeklik belirleme, kutsiyet atfetme, sosyal ilişkilerin derecesini gösterme, toplumsal bütünlük sağlama, birleştirme, paylaşma, eğlenme, rahatlatma,*

sosyalleşme, psikolojik tatmin, ekonomik güç kazandırma, hatırlatma, sosyal statü sağlama, erk, itaat, sanayileşme, dilsel kodlama ve hayatı sonlandırma gibi pek çok açık ve gizli işlevleri mevcuttur. Aile üyelerine/yakın arkadaşlara *yemek*, samimi olmayan kişilere *içecek* ikram edilmesi de, yemeğin *sosyal ilişkilerin derecesini belirleme işlevine* örnektir. Kültürel bellekte kodlanarak saklanan erken dönem yaşamışlıklarının ve seyahat anılarının *hatırlatma işlevinden etnik ve dinî kimlik oluşturma işlevine* uzanan perspektifte yemek kültürü etrafında oluşturulan kültürel metin yazarlığı, dünya coğrafyası üzerinde farklı toplumlarda *evrensel bir davranış kalıbı* olarak varlığını gösterir.

KAYNAKLAR

- Ann, Yong Geun. (Koreceden çev.: Hyunjoo Park). *Dog Meat Eating History and Culture in Korea*, Korea Food Nutrition Society. 12/4: 387 – 396.
- Arat, Reşit Rahmeti. *Kutadgu Bilig*, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2006.
- Atalay, Besim (çev.). *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi I, II, III*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 1985.
- Aydar, Hidayet. “Âdem’in Meyvesi”, *Meyve Kitabı* (ed. Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen), İstanbul: Kitabevi 303, 2006.
- Beşirli, Hayati. “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Millî Folklor*, Yıl: 22, Sayı: 87, 2010.
- Campbell, J. *Kahramanın Sonsuz Yolculuğu*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2000.
- Campbell, J, Moyers, Bill. *Mitolojinin Gücü, Kutsal Kitaplardan Hollywood Filmlerine Mitoloji ve Hikayeler*, İstanbul: MediaCat, 4. Baskı, 2015.
- Counihan, M. Carole-Kaplan, Steven L. *Food and Gender/Identity and Power*. New York: Harwood Academic Publishers, 2004.
- Douglas, Mary. “Deciphering a Meal”, *Daedalus Journal of the American Academy of Arts and Sciences*. Winter 1972: Myth, Symbol, and Culture Issued as Vol. 101, No. 1, of the Proceedings of the American Academy of Arts and Sciences, p. 61, 1972.
- Douglas, Mary. *Saflık ve Tehlike*. (çev.: Emine Ayhan), İstanbul: Metis Yayınları, 2007.
- Eker, Süer. *Türk Dil Bilimi Bakımından Tarihi Askeri Terminoloji*. Ankara: Grafiker: 2007.
- Halligan, Marion. *Eat My Words*. Sdney: Angus & Robertson, 1990.
- Goode, Judith. *Yemek*. (yayına haz: Gülin Ögüt Eker, Metin Ekici, Öcal Oğuz, Nebi Özdemir), (çev: Fatih Mormenekşe), *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar*, Ankara, Milli Folklor Yayınları: 17, 2003.
- Khare, R. S. *Food as Nutrition and Cultures: Notes Towards an Anthropological Methodology*. Social Science Information. Vol: 19 (3), 519-542, 1980.
- Lee, H. B. “Brigitte Bardot’s Criticism on Dog Meat in Korea Food”. *Montly Joongang*, Apr. 55-61, 2000.
- Lupton, Deborah. *Food, The Body and The Self*. Sage Publications, 1996.
- Ögüt Eker, Gülin. “Mutfak ve Konserve”. *Türk Dünyasında Ortak Kültürel Değerler, Ortak Miras*. TC. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s. 45-59, 2018.
- Stoeltje J. Beverly. *Festival*. (çev: Petek Ersoy). *Millî Folklor*, C. 9, Sayı: 67, s.160-169, 2005.
- Tekin, Talât. *Orhon Yazıtları*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları: 540, 2008.
- Young, Katharine. *Beden Folkloru*. (yayına haz: Gülin Ögüt Eker, Metin Ekici, Öcal Oğuz, Nebi Özdemir), (çev: Serpil Cengiz), *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar*, Ankara, Milli Folklor Yayınları: 17, 2003.

SANAL KAYNAKLAR

- <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/A'r%C3%A2fsuresi/976/22-23-ayet-tefsiri> (Erişim tarihi: 25.08.2018)
- <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/Bakarsuresi/42/35-ayet-tefsiri> ((Erişim tarihi: 25.08.2018)