



Sociological Dimension of Traditional Foods

Fikret Nafi Çoksöyler^{1,a}, Sevda Aktoklu^{2,b,*}

¹Avrasya Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 61220, Trabzon, Türkiye

²Avrasya Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Sosyal Hizmet ve Danışmanlık Bölümü, 61220, Trabzon, Türkiye

*Corresponding author

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Review Article

Received : 22.12.2024
Accepted : 08.01.2025

Keywords:

Sociology
Society
Traditional foods
Sociology of food
Geographical Incications

While local traditional dishes reflect the historical, geographical and cultural characteristics of regions, the eating habits of individuals provide clues to the social and economic structure. Today, traditional food production is suffering from a serious loss of competitiveness in the face of global industrial food production and distribution. Farmers who produce traditional agricultural products are threatened with extinction. This situation means both the loss of traditional products and the disappearance of an important part of our food and drink culture. The European Union (EU) has launched a major project called TRUEFOOD to prevent this loss and to assess and resolve the problem in all its dimensions. Through this project, the EU aims to ensure the protection of traditional foods under the conditions of global competition and to harmonize production processes with the food safety standards required by the times. In Turkey, the Traditional Foods Symposium (GGS) series, which was initiated in parallel with this process and has been organized for about 20 years, is trying to record our traditional foods. In addition, various institutions are trying to protect "traditional foods" with Geographical Indication (GI) registrations, as in the EU. Many of the papers presented in the GGS series show that traditional foods are not only raw materials and production technologies, but also an expression of social identity, a religious ritual, a phenomenon that promotes solidarity, and a whole that reflects the memories of individuals. In the future symposiums of the series, it is thought that the establishment of a tradition in which the histories and sociological dimensions of our "traditional foods" are studied together in their recording will be of great benefit in terms of the continuity of our culture.

Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 13(1): 216-220, 2025

Geleneksel Gıdaların Sosyolojik Boyutu

MAKALE BİLGİSİ

ÖZ

Derleme Makalesi

Geliş : 22.12.2024
Kabul : 08.01.2025

Anahtar Kelimeler:

Sosyoloji
Toplum
Geleneksel Gıdalar
Gıda Sosyolojisi
Coğrafi İşaretler

Yerel geleneksel yemekler bölgelerin tarihsel, coğrafi ve kültürel özelliklerini yansıtırken, bireylerin yeme alışkanlıkları ise sosyal ve ekonomik yapıya dair ipuçları sunar. Günümüzde, küresel endüstriyel gıda üretimi ve dağıtımı karşısında geleneksel gıda üretimi ciddi bir rekabet gücü kaybı yaşamaktadır. Geleneksel tarımsal ürünlerin üreticisi olan çiftçiler, yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Bu durum hem geleneksel ürünlerin kaybı hem de yeme-içme kültürümüzün önemli bir kısmının yok olması anlamına gelmektedir. Avrupa Birliği (AB) bu kaybın önlenmesi ve sorunun tüm boyutları ile değerlendirilip çözümü için kısa adı TRUEFOOD olan büyük bir proje yürütmüştür. Bu proje kapsamında AB, geleneksel gıdaların küresel rekabet koşullarında korunmasını sağlarken, üretim süreçlerinin çağın gerektirdiği gıda güvenliği standartlarına uyumlu hâle getirilmesini hedeflemiştir. Türkiye’de ise bu sürece paralel olarak başlatılan ve yaklaşık 20 yıldır düzenlenen Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (GGS) serisi ile geleneksel gıdalarımız kayıt altına alınmaya çalışılmaktadır. Ayrıca çeşitli kurumlar AB’de olduğu gibi Coğrafi İşaret (Cİ) tescilleri ile “geleneksel gıdaları” korumaya çalışmaktadır. GGS serisinde sunulan birçok makalede, geleneksel gıdaların sadece ham madde ve üretim teknolojilerinden ibaret olmadığı; bununla birlikte toplumsal kimlik ifadesi, dini ritüel, dayanışmayı teşvik eden bir olgu ve bireylerin hatıralarını yansıtan bir bütün olduğu görülmektedir. Serinin gelecek sempozyumlarında ise “geleneksel gıdalarımızın” kayıt altına alınmasında onların hikâyelerinin ve sosyolojik boyutlarının birlikte inceleneceği bir gelenek oluşturulmasının kültürümüzün devamlılığı açısından büyük yararlar sağlayacağı düşünülmektedir.

^a fikretnafi.coksoyler@avrasya.edu.tr

^b <https://orcid.org/0000-0002-0835-6891>

^b aktoklusevda@gmail.com

^b <https://orcid.org/0000-0002-9051-1394>



Giriş

Kültür, toplumları geçmişten bugüne taşıyan temel unsurları içerir ve bireylerin topluma etkileşime geçtikçe şekillenen kimliklerinin temellerini atar. Kültür, soyut kavramlar (din, inançlar, değerler, tutumlar) ve somut yapılar (kurumlar, festivaller, gelenekler) aracılığıyla toplumları yapılandırır. Bu unsurlar, bireylerin toplum içindeki davranışlarını şekillendirirken toplumsal yapıları da belirler. Bireylerin kültürel değerleri öğrendiği süreç, toplumsallaşma olarak adlandırılır. Bu süreç, bireylerin toplumsal kimlik edinmelerini ve kültürel normlara uyum sağlamalarını mümkün kılar (Sağır, 2012). Bu noktada kültürün, bireylerin topluma olan ilişkisini biçimlendirdiği söylenebilir. Bu etkileşimin en temel ve en görünür örneklerinden biri de yemek kültürüdür.

Yemek, yalnızca fizyolojik bir gereklilik olarak kabul edilmekle kalmaz, aynı zamanda toplumsal ve kültürel anlamlar taşır. Toplumlar, yemek aracılığıyla sadece beslenmez; aynı zamanda kültürel kimliklerini, değerlerini ve toplumsal ilişkilerini de şekillendirirler. Beslenme, vücuda gerekli besinlerin alınmasıyla ilişkilidir ancak bu süreç; besinlerin üretimi, dağıtımı, hazırlanması ve tüketilmesi gibi çok sayıda toplumsal süreci kapsar. Bu durum, beslenmenin yalnızca bireysel bir eylem olmadığını; ekonomi, sağlık, siyaset, psikoloji ve sosyoloji gibi bilimlerle bağlantılı bir konu olduğunu gösterir (Yıldızlar, 2022).

Beslenme alışkanlıkları, sadece bireysel tercihlerle değil, aynı zamanda coğrafi, kültürel ve toplumsal faktörlerle şekillenen dinamik bir süreçtir. Bu süreç, toplumların yaşam tarzlarını, ekonomik yapısını ve sosyal ilişkilerini derinden etkileyen önemli bir boyut taşır. Gıda sistemi, bireylerin kendilerini yeniden üretebilmeleri için doğayla ve diğer insanlarla kurdukları ilişkilerle şekillenen karmaşık bir olgudur (Koç, 2020).

Gıda, insanların hayatta kalabilmeleri için temel bir gereksinimdir. Ancak yalnızca bu gereksinimi karşılamakla kalmaz. Aynı zamanda bu gıdayı temin eden ve onu koruyan bir yardıma da ihtiyaç vardır. İnsanlar, hayatta kalabilmek için beslenmeye bağımlıdır ancak bunun ötesinde toplumsal ilişkilerin desteğine ve korunmasına muhtaçtır. Bu nedenle gıda, hayati bir ihtiyaç olarak ilim ve sanatlardan önce gelir. Eğitim ve kültürel faaliyetlere zaman ayırabilmek için önce temel gereksinimleri karşılamak gereklidir (Zorlu, 2020).

Her birey gıda temini, güvenlik ve savunma ihtiyaçlarını karşılamak için başkalarına ve toplumların iş birliğine ihtiyaç duyar. Bu, toplumsal yapının temel bir özelliğidir ve bireyler arasındaki dayanışmayı teşvik eder. Bu bağlamda, iş birliği, bireysel çıkarların ötesine geçerek ortak bir amaca ulaşmak için gereklidir (Yavuz, 2014).

İbn Haldun *Mukaddime* adlı eserinde yeme-içme alışkanlıklarının yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olmadığını, aynı zamanda toplumsal yapıyı ve bireylerin sağlık durumlarını etkileyen bir olgu olduğunu derinlemesine tartışır. İbn Haldun'a göre, beslenme sadece vücudun enerji ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda toplumsal ve kültürel yapıyı da şekillendirir. Hadari (Kent) toplumlarında, besin bolluğu ve fazla yemek yeme alışkanlıkları, sağlığı olumsuz yönde etkileyerek toplumun zayıflamasına yol açar. Hadari toplumları refah içinde yaşarlar. Ancak buna rağmen hareketsizlik ve aşırı

beslenme gibi alışkanlıklar, fiziksel ve toplumsal hastalıkların yayılmasına neden olur. Bu durum, sadece bireylerin beden sağlığını değil, aynı zamanda toplumların genel dinamiklerini, bireyler arasındaki ilişkileri ve hatta toplumsal yapıyı da olumsuz şekilde etkiler. İbn Haldun, bu tür toplumların beslenme alışkanlıklarının, toplumların kültürel ve ekonomik yapısıyla bağlantılı olarak şekillendiğini ileri sürer. Hadari toplumlarında, insanlar genellikle rahata alışmış, fazla yemek yiyerek ve hareketsiz kalarak yaşamlarını sürdürürler. Bu durum, fizyolojik düzeyde aşırı kilo alımı ve bununla bağlantılı hastalıkların artmasına, sosyal düzeyde ise toplumda genel bir tembellik ve uyumsuzluk durumuna yol açar. Besin bolluğuna rağmen, bireyler genellikle sağlıklı ve dengeli bir yaşam sürmekte zorlanırlar. Bu durum, hadari toplumlarının doğasında var olan zenginlikten çok, bu zenginliğin nasıl kullanıldığıyla ilgilidir. Yani, fazla yemek yemenin, sadece bireysel sağlığı değil, aynı zamanda toplumsal sağlığı ve dengeyi de bozduğuna dikkat çeker. Buna karşılık, bedevi toplumları daha sade bir yaşam tarzı sürdürür. İbn Haldun, bedevi toplumlarının beslenme alışkanlıklarının, toplumun genel sağlığıyla doğrudan bağlantılı olduğunu belirtir. Bedevi yaşam tarzında, yemek alışkanlıkları daha ölçülüdür ve bireyler açlık durumuna daha alışkındırlar. Bu durum, sağlık açısından olumlu etkiler yaratır. Az yemek yemek, vücudu dinç tutar ve sindirim sisteminin daha verimli çalışmasını sağlar. İbn Haldun bedevi yaşam tarzının yalnızca sade beslenmeye dayalı olmadığını, aynı zamanda bu yaşam tarzının temiz hava almak, doğal çevre ile uyumlu yaşamak ve hareketli bir yaşam sürdürmek gibi unsurlarla da bağlantılı olduğunu vurgular. Bu unsurlar, bedevi toplumlarının sadece fiziksel sağlıklarını değil, ruh hallerini de iyileştirir. Bedevi toplumlarındaki bu sade yaşam tarzı, bireylerin genel yaşam kalitesini artırırken, aynı zamanda toplumsal uyum ve sağlığı da korur. Temiz hava, doğayla iç içe olmak ve hareketli yaşam, bireylerin fiziksel sağlığını güçlendirir. İbn Haldun, bedevi yaşam tarzının, fiziksel ve psikolojik sağlığı dengede tutmanın yanı sıra toplumdaki bireyler arasında daha sağlam bir bağ oluşturduğuna inanır. Bedevi toplumlarında, bireyler genellikle sağlıklı bir şekilde yaşarlar ve bu sağlık, onların ruh hallerini de iyileştirir. Bu durum, bedevi toplumlarının uzun vadede daha dayanıklı ve sağlıklı olmalarını sağlar. (İbn Haldun, 2009).

Vücuda alınan gıda ile fiziki ve zihinsel yapı arasında güçlü bir bağ vardır. Bu bağ, farklı toplumlar arasındaki beslenme düzeni farklarını da yansıtır. Haldun'a göre, beslenme tarzı sadece biyolojik değil, aynı zamanda toplumsal ve ahlaki bir rol oynar. Beslenme alışkanlıkları, bireylerin karakterlerini ve toplumların sosyal yapısını belirleyen unsurlar arasındadır (Şahin ve Belge, 2016).

Fatih Sultan Mehmet'in hafif ve az yemek yeme tavsiyesi, yemek alışkanlıklarının sağlık ve performans üzerindeki etkisini vurgularken, toplumsal yapıların yemek pratiklerine olan yansımalarını da göstermektedir. Kırsal kesimde yemeklerin hızlı ve pratik şekilde yenmesi, işlere çabucak dönme gerekliliğiyle ilişkilidir. Bu durum, "Adam olacak kişi sofrada yemek yiyişinden belli olur." gibi söylemlerle toplumsal düzenin bir yansıması hâline gelir. Kentlerde ise yemeklerin yavaş yenmesi ve sağlığa verilen önem, toplumsal farkındalık düzeyinin yüksekliğiyle

açıklanabilir. İbn Haldun'un bedevi (göçebe) ve hadari (yerleşik) toplumları arasındaki farkları gibi, yemek alışkanlıkları da toplumların ekonomik ve kültürel yapılarının bir göstergesi olarak değerlendirilir. Bu nedenle, yemek yalnızca karın doyurma değil, aynı zamanda toplumsal yapıyı anlamlandırmanın bir aracı olarak öne çıkar (Ersoy ve Özgen, 2009).

Geleneksel Gıdaların Sosyal Boyutu

Mevzuatımızda gıda, “doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi” ifade eder (Anonim, 2010). Görüldüğü üzere, AB mevzuatından esinlenerek yapılan bu genel tanımda sosyolojik bir ifade yer almamaktadır. Ancak 2000’li yılların başında, Avrupa Birliği, geleneksel gıdaların genel gıda güvenliği yönergelerinin etkisiyle kaybolma tehlikesi yaşadığını fark etmiş ve konuyu daha derinden incelemeye karar vermiştir. Bu doğrultuda başlatılan TRUEFOOD projesi Avrupa tüketicisi için geleneksel gıdanın ne anlama geldiğini belirlemek amacıyla 6 ülkeyi içine alan kapsamlı bir çalışma yapmış ve her ülkeden 800’er kişi ile anketler gerçekleştirmiştir. Bu çalışmada; Fransa, İtalya, İspanya, Belçika, Polonya ve Norveç’te geleneksel gıda algısı bakımından büyük farklılıklar görülmüş, ancak her bir ülkede çok kuvvetli bir geleneksel gıda algısına rastlanmıştır. Çalışmaya göre, tüketicilerin gözünde geleneksel gıdalar, büyük ebeveynlerinin hâlen tükettiği, iyi bilinen, mevsime bağlı ve sık yenilen gıdalardır. Bu gıdaların otantik reçeteleri ve özel tatları vardır, kullanılan ham maddelerin otantik bir kaynağı bulunur ve bu ham maddeler genellikle büyük ebeveynlerinin uyguladığı yöntemlerle mamul gıdaya dönüştürülür. Ayrıca, geleneksel gıdaların otantik üretim prosedürleri bulunur. Geleneksel gıdalar yerel, doğal ve az işlenmiş gıdalardır; bir hikayeleri vardır ve genellikle özel kutlamalarla ilişkilendirilir. Bu gözlemler doğrultusunda geleneksel gıdaların tüketici algısına dayanan tanımı şu şekilde yapılabilir: “Geleneksel bir gıda ürünü, sıklıkla tüketilen veya belirli kutlamalar ve/veya mevsimlerle ilişkilendirilen, normalde bir nesilden diğerine aktarılan, gastronomik mirasa göre belirli bir şekilde özenle yapılan, çok az veya hiç işleme/manipülasyon yapılmayan, duyuşal özellikleri nedeniyle ayırt edilen ve bilinen bir yerel alan, bölge veya ülke ile ilişkilendirilen bir üründür.” (Weichselbaum ve ark., 2009). Bu tanıma göre geleneksel gıdalar, kültür ve sosyoloji ile derin bağları olan gıdalardır. AB’de diğer yandan Coğrafi İşaret tescilli ile geleneksel gıdaların yerelliğinin korunması konusunda önemli adımlar atılmaktadır.

Türkiye’de de benzer kaygılarla geleneksel gıdaların bir envanterinin oluşturulması amacıyla bir sempozyum serisi başlatılmıştır (Çoksöyler, 2004 ve Çoksöyler, 2009). Bu sempozyumlar serisi ile Geleneksel Gıdalarımızı kayıt altına alma çabası, onların Ci tescil sürecinde de kullanılacak yararlı veriler sağlamaktadır. Yine Ci tescilleri için söz konusu geleneksel gıdaların yerelliğine

ait hikayeler ve hayatın bir parçası oluşuna dair belgeler, geleneksel gıdaların sosyal boyutunu da ifade etmektedir.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu serisi incelendiğinde, tanıtılan bazı geleneksel gıdanın yukarıda belirtilen tanıma uyan bir sosyal boyutu olduğu açıkça görülmektedir. Bu boyut, çoğu zaman doğrudan yazılmamış olsa da pek çok çalışmada vurgulanmaktadır. Aşağıda, bu sosyal boyutu açıkça ortaya koyan bazı çalışmalara yer verilmiştir. Örneğin, Mardin yöresinde şehriye, bulgur, pestil, pekmez ve cevizli sucuk gibi geleneksel kışlık gıdaların hazırlanması sırasında komşuların birbirleriyle yardımlaşarak gösterdikleri sosyal dayanışma, gıdanın bir dayanışma nesnesine dönüşmesini sağlamaktadır (Değer ve Albayrak, 2004). Kars’ta ise kremalı kurut (Çetinkaya, 2004) ve kış yoğurdu, kuru yoğurt gibi geleneksel gıdaların mevsimselliği ile ilgili önemli bir örnek sunulmaktadır. Bu gıdalar, sütün bol olduğu dönemlerde yapılır ve yıl boyunca ihtiyaç duyulduğunda kullanılmak üzere saklanır. Benzer bir ürün olarak “Peskütan yoğurdu” adıyla Sivas’ın Kangal ve Zara ilçelerinde çorba için kullanılacak yoğurt olarak yapılmakta ve saklanmaktadır (Önay Derin ve ark., 2014).

Pişmaniyenin 1600’lü yıllarda Ermenistan ve İran’dan Anadolu’ya gelişi, ilk defa Kocaeli, Kandıra’da Hacı Agop Dolmacıyan tarafından yapılmaya başlanması, bu gıdanın bir hikâyeye dayanan kültürel mirasını pekiştiren örneklerden biridir (Karaman ve Ark., 2004). Benzer şekilde, bozanın 8000-9000 yıllık geçmişi ve Doğu Anadolu’da yapıldığına dair kaynaklar, Xenophon ve Kaşgarlı Mahmut’tan yapılan alıntılarla açıklanmaktadır (Tamer ve Çopur, 2004).

Öndül ve Albayrak (2004), aşurenin hikayesini anlatırken, bu gıdanın din ile olan bağımlı detaylı bir şekilde incelemiştirlerdir. Boran Albayrak (2004) ise, Karadeniz Bölgesi’nde hamsinin sosyal hayattaki yerini, bölgedeki sözlü kültür öğeleri (fıkralar, türküler) üzerinden anlatmıştır. Bu örnekler, geleneksel gıdaların sosyal ve kültürel bağlamdaki önemini gözler önüne sermektedir.

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu serisinin tamamlanan altı oturumunda da çok sayıda geleneksel gıdanın toplumdaki kullanım şekilleri, ait olduğu topluluklarla olan ilişkileri ve ürün değerlendirme biçimleri yoğun bir şekilde ele alınmıştır (Çoksöyler, 2012). Çoksöyler, yaptığı iki derlemede, geleneksel gıdaların sosyolojik, sürdürülebilirlik, coğrafya ve din ile olan bağlantılarına dair örnekler sunmuştur. Özellikle, Doğu Karadeniz Bölgesi’nde yağışlı iklim nedeniyle kurutma yapılamazken, her türlü gıda turşu haline getirilip doğrudan yemeklerde kullanılmaktadır. Aynı şekilde, Mardin gibi yörelerde Müslüman halkın üzümü pekmez olarak değerlendirirken, Hristiyan halkın aynı ürünü şaraba dönüştürmesi, yerel kültürlerin geleneksel gıda üretimindeki farklılıklarını ortaya koymaktadır. Ege kıyılarında yerleşik kültürde, aynı kökenli ürünler farklı şekilde işlenerek farklı geleneksel gıdalara dönüşmektedir. Örneğin; Toros Dağları’ndaki göçerler katır sırtında taşımayı kolaylaştıran deri tulum peyniri üretirken, Ege kıyılarındaki yerleşik halk tenekte tulum peyniri üretmektedir. Ayrıca, geleneksel gıda üretimindeki dayanışmanın yaygınlığı da bu çalışmalarda vurgulanan bir diğer önemli konudur. Geleneksel gıdaların üretiminde dayanışma çok yaygındır. Bunlardan birisi de bir imece yöntemi olan “değişik”tir. Değişik, Anadolu’da özellikle Yörükler arasında uygulanan bir imece biçimidir. Süt

değişigi, süt keşigi vb. isimlerle de anılmaktadır. Küçük üreticiler çok kısa bir sürede tulum dolusu peynir veya bir yayık dolusu yoğurt elde edecek kadar süt üretemezler. Anlaşan yakın komşular veya akrabalar aralarında “değişige girerek” her dönem sütleri bir aileye verirler. Sonra bu ailede sırası gelene aldığı borcu yine süt olarak öder. Bu alışverişte iki aile arasında aynı kap (stil, buçuk, bakraç, süt kazanı) kullanılır. Verilen sütün miktarını ölçmek için kap içindeki sütün içine dik olarak bir çubuk (süt çubuğu, çöp) batırılır. Sütün geldiği hıza bu çubuk üzerine işaretlenir. Çubuk, borcu verende kalır. Geri ödemedeki ise aynı kap doldurulur ve işarete kadar doldurulan süt geri ödenir ve çubuk senet gibi kırılarak atılır. Devam eden bu imeceye Anadolu ‘nun çeşitli bölgelerinde rastlamak mümkündür (Çoksöyler ve Çoksöyler, 2009).

Geleneksel gıdaların şekillenmesinde coğrafyanın etkisi büyük bir rol oynamaktadır. Dünyanın farklı bölgelerinde, coğrafi koşullar, insanların beslenme alışkanlıklarını ve gıda kültürlerini şekillendiren en temel faktörlerden biridir. Örneğin, Çin’in iç kesimlerinde hububata dayalı bir beslenme alışkanlığı benimsenmişken, İç Anadolu’ya benzer iklim özellikleri taşıyan bu bölge, doğal kaynakların sınırlı olduğu yerlerden biridir. Diğer yandan, kıyı bölgelerinde, sel ve tayfun gibi felaketlere sıkça maruz kalan topluluklarda ise, her şeyin hatta evcil hayvanların bile gıda olarak kullanıldığı alışkanlıklar gelişmiştir. Bu tür bölgelerdeki yeme içme kültürleri, bazen felaketlere karşı hayatta kalma mücadelesinin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Örneğin, biz muzunu genellikle meyve olarak tüketirken, Afrika’da bu meyve ile etli yemekler yapılmaktadır. Doğu Anadolu’daki sınırlı sebze yetiştirme koşulları, bu bölgedeki beslenme alışkanlıklarını et ve süt ağırlıklı hâle getirmiştir. Oysa Akdeniz ve Ege bölgelerinde ise uzun ve ılıman bir vejetasyon süresi, sebze ve ot bolluğuna yol açmış ve bu durum bölgedeki sebze tüketiminin yaygınlaşmasını sağlamıştır (Doğu, 2009).

Bu coğrafi farklılıklar, sadece beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumların kültürel ve sosyal yapısını da derinden etkilemiştir. Geleneksel gıdaların, toplumların kültürel kimliklerini yansıtan önemli birer öge olduğu görülmektedir. Geleneksel gıdalar, yalnızca bedensel bir ihtiyaç olarak tüketilen besinler olmanın ötesindedir. Bu gıdalar çoğu zaman inançlar, gelenekler ve yaşam olaylarıyla iç içe geçmiş unsurlar olarak toplumsal bağları güçlendiren bir rol üstlenir. Örneğin; doğum, evlenme ve ölüm gibi önemli yaşam olayları, çoğu zaman belirli yiyeceklerle bağlantılıdır ve bu yiyecekler, toplumu bir araya getiren bir sembol hâline gelir. Bu durum, yiyeceklerin sadece fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir bağ olduğunu gösterir. İnsanlar bir araya geldiğinde, mutlaka yiyecek ve içecek bulunur ve bu da beslenmenin sosyal bağlar kurma, kültürel kimlik oluşturma ve toplumsal dayanışmayı pekiştirme işlevini ortaya koyar (Hatipoğlu ve Batman, 2009).

Geleneksel gıdaların bir başka önemli boyutu ise dinlerle olan ilişkileridir. Dinsel inançlar, toplumların beslenme alışkanlıkları üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Hangi besinlerin yenip yenilemeyeceğini, nasıl hazırlanması gerektiğini ve hangi özel günlerde hangi yiyeceklerin tüketilmesi gerektiğini belirleyen dinî kurallar, toplumsal yapıyı daha da derinleştirir. Bu

bağlamda, dini inançlar sadece beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda toplumsal normları ve değerleri de şekillendirir. Dünyadaki hemen her din, inançlarının beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkisini açıkça ortaya koymaktadır. Bazı dinler belirli besinlerin yenmesini yasaklarken, aynı dine mensup topluluklar arasında bu besinlerin tüketimiyle ilgili büyük farklılıklar gözlemlenebilir. Bu durum, beslenmenin sadece karın doyumla ilgili bir mesele olmadığını, aynı zamanda toplumların dini, kültürel ve sosyal yapılarıyla doğrudan ilişkili olduğunu gösterir (Yabancı, 2009).

GS serimizin tamamında yayınlanan yüzlerce makalenin önemli bir kısmı yukarıda örneklenebilir çalıştığımız kültürel bütünlüğü de yansıtmaktadır.

Sonuç

Sonuç olarak geleneksel gıdalar; coğrafi, kültürel ve dini faktörlerle şekillenen dinamik bir yapıya sahiptir. Bu gıdalar, bir toplumun yaşam biçimini, değerlerini, inançlarını ve kültürel kimliğini yansıtan önemli araçlardır. Beslenme alışkanlıkları, sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmaz, aynı zamanda toplumların kültürel yapısını ve toplumsal ilişkilerini de belirler.

Geleneksel gıdalar, imalattan başlayarak tüketimin yer aldığı sofraya kadar diğer kültür öğeleriyle iç içe geçmiş ve bir bütün oluşturmuştur. Gıda ve toplumsal yapı arasında güçlü etkileşim vardır ve bu bağlamda geleneksel gıdalar hem bireylerin hem de toplumların kimliklerini şekillendiren önemli bir faktördür. Küreselleşmenin bu bütünü yok etmesi oldukça zor ama imkânsız değildir. Bu nedenle kültürümüzün hiçbir boyutundan vazgeçmeden, geleneksel gıdaların da sembolize ettiği Anadolu kültür mozaiğini muhafaza etmek bir vatani görevdir. Bütünü anlamının, anlayarak korumanın, koruyarak sürdürülebilir hâle getirmenin ve sürdürülebilirlik için küreselleşmenin baskınlığına karşı durabilmenin yolu, bu bütünü oluşturan parçaların temsilcisi olan tüm bilim dallarındaki araştırmacıların birlikte veya etkileşim hâlinde çalışmalarınıdır. Bu etkileşimli çalışmanın en etkili materyallerinden birisi geleneksel gıdalardır. Onları koruyup kollamak ve anlamak belki de birbirimizi anlamının bir aracı olacaktır. Belirtilen bu nedenle bu makalede disiplinler arası birlikteliğin zemini olacak, geleneksel gıdalar alanında disiplinler arası çalışma alanı olabilecek örnekler vermek amaçlanmıştır. Böylece önümüzdeki süreçte, geleneksel gıdaların envanterine yönelik her çalışmada yönelik bu bütünlüğü de dikkate alarak kültürel bütünlüğünü de bozmadan kayıt altına almanın kültürel sürdürülebilirlik adına önemine dikkat çekmeye çalışılmıştır.

Beyan

Yazar Katkı Beyanı

Fikret Nafi Çoksöyler: Orijinal taslağın yazılması

Sevda Aktoklu: Orijinal taslağın yazılması

Kaynaklar

Anonim. (2010). Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. Kanun No: 5996. 27610 Sayılı, 13 Haziran 2010 tarihli Resmi Gazete.

- Boran, G., & Albayrak, N. (2004). Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişmeler. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* 23-24 Eylül 2004 Van. Sa: 156-160. Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti. ANKARA. ISBN 975-395-785-8.
- Çetinkaya, A. (2004). Kars kremalı kurut. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* (s. 14). Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti. ANKARA. ISBN 975-395-785-8.
- Çoksöyler, F. N., & Çoksöyler, N. (2009). Değişik. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* (27-29 2009, Van).126-129; Korza Basım Ankara. ISBN 978-9944-89-728-0.
- Çoksöyler, F.N. (2004). Sunuş. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* (23-24 Eylül 2004, Van) (ss V). Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti. ISBN 975-395-785-8.
- Çoksöyler, F.N., (2009) Önsöz 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* (27-29 2009, Van), iii-iv; Korza Basım Ankara. ISBN 978-9944-89-728-0.
- Çoksöyler, N. (2012). Geleneksel Gıdalar İnsanın Kültür Mirasıdır. *Türk Tarım*. (205). 12-21. ISSN: 1303-2364.
- Değer, A., Albayrak, N. (2004). Mardin yöresinde hazırlanan bazı geleneksel kışlık gıdalar ve sosyal dayanışma. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* 23-24 Eylül 2004 Van.Sa: 1-4. Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti. ANKARA. ISBN 975-395-785-8.
- Doğu, A.F. (2009). Gıdaların Coğrafyası. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* (27-29 2009, Van), 1-4; Korza Basım Ankara. ISBN 978-9944-89-728-0.
- Ersoy, Y. & Özgen, L. (2009). Türk mutfak kültüründe sofrada. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (27-29 Mayıs 2009, Van), 30-33. ISBN 978-9944-89-728-0.
- Hatipoğlu, A. & Batman, O. (2009). Türk mutfak kültüründe geleneksel gıdaların tüketimi ve inançların rolü. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (27-29 Mayıs 2009, Van), 34-38. Korza Basım Ankara. ISBN 978-9944-89-728-0
- İbn Haldun. (2009). Mukaddime (6. Baskı). (S. Uludağ, Hazırlayan). Dergâh Yayınları. ISBN 978-975-6611-73-9.
- Karaman, B., Tamer, C.E., Aydoğan, N., Çopur, Ö. U. (2004). Geleneksel Gıdalarımızdan Pişmaniye, Cezerye ve Pestil. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* 23-24 Eylül 2004 Van.Sa: 67-71. Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti. ANKARA. ISBN 975-395-785-8.
- Koç, M. (2020). Gıda çalışmaları üzerine söyleşi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1), 39-42. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0100>.
- Önay Derin, D., Kılıçarslan, A. & Işık, N. (2014). Geleneksel Koyulaştırılmış Bir Yoğurt Olan Peskütan. 4. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* 17-19 Nisan 2014 Adana. 254-257; Gökçe Ofset Matbaacılık Yayıncılık Ankara ISBN: 978-605-01-0603-9.
- Öndül, E., Albayrak, N. (2004). Aşurenin Tarihi ve Beslenmedeki Önemi. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* 23-24 Eylül 2004 Van. Sa: 117-121. Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti. ANKARA. ISBN 975-395-785-8.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Journal of Turkish Studies* 7(4-II). DOI : <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.3834>
- Şahin, C. & Belge, R., (2016). İbn Haldun da Coğrafi Determinizm. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 57, 439-467.
- Tamer, C.E., Çopur, Ö. U. (2004). Geleneksel Bir İçeceğimiz Boza. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri kitabı*23-24 Eylül 2004 Van.Sa: 85-89. Filiz Matbaacılık San. Ve Tic. Ltd Şti /ANKARA. ISBN 975-395-785-8.
- Weichselbaum, E. , Benelam, B., Costa, H.S. (2009) Synthesis Report No 6 Traditional Foods in Europe. © EuroFIR Project Management Office/British Nutrition Foundation. Institute of Food Research, Norwich Research Park, Norwich, Norfolk, NR4 7UA, UK. ISBN 0 907667 67 8.
- Yabancı, N (2009). Dinlerin beslenme alışkanlıkları üzerine etkileri. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (27-29 Mayıs 2009, Van), 269-272. Korza Basım Ankara. ISBN 978-9944-89-728-0
- Yavuz, S. (2014). Tipolojik yaklaşım ve İbn Haldun ile Farabi'nin toplum görüşleri üzerine. *Dini Araştırmalar*, 17(44), 95-120.
- Yıldızlar, K. (2022). İletişim ve Kültür Aktarımı Olarak Yemek: Trabzon Örneği, Doktora Tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, 2022.
- Zorlu, A. (2020). Gereksinimlerin, İhtiyaçların ve Arzuların Dönüşümü Bağlamında İbn Haldun'un İhtiyaçlar Kuramı, Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, 12 (2), 487-528.