



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMEKLERİN TOPLUMSAL İŞLEVLERİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yiyecekler, herhangi bir kültürün vazgeçilmez öğelerindendirler. Bilindiği gibi kültür, maddi ve manevi öğelerden oluşmaktadır. İşte yiyecekler, içecekler olarak ifade ettiğimiz yemek, bir kültürün maddi ögesidir. Bu öğe, her kültürde görülen temel bir öğedir. Kültürel Antropolojide fonksiyonalist kuramın kurucusu olan İngiliz Antropolog Bronislaw Malinowski'ye göre kültürde bulunan her öğenin belli bir fonksiyonu vardır.

Yani kültürdeki her öğe, bireylerin belli bir gereksinimini karşılar. İşte yiyecekler de bir kültürde insanların çeşitli gereksinimlerini karşılayan araçlardır. Malinowski, yiyeceklerle, yemek kültürüyle özellikle ilgilenmiştir. Yiyeceklerin çevreden edinilmesi ve toplumda dağıtımı, onun ilgi alanını oluşturmuştur. Malinowski, beslenmeyi, bütün kültürlerde evrensel nitelikte olan asli, biyolojik gereksinimler arasında belirtmiştir. Bir insanın yaşamını sürdürmesi için yiyip içmesi gereklidir. Yemeğin daha çok bireysel nitelikteki bu temel fonksiyonu yanında, ayrıca, toplumsal nitelikte olan fonksiyonları da vardır. Bu fonksiyonlar sırasıyla:

- Statü simgesi
- Dostluk, arkadaşlık ve iletişim
- Hediyeleşerek paylaşma
- Festivaller, ziyafetlerde eğlence aracı
- Törenlerde yiyecekler
- Toplumsallaştırma aracı olarak yiyecekler
- Ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması
- Turizm yoluyla ülkelerin yakınlaşması

Statü Simgesi

Yemek, statü simgesi ve toplumsal mesafe, siyasal güç ve aile bağlarının bir ifadesi olarak toplumsal bir fonksiyon yerine getirir. Verilen bir yemeğin kim tarafından verildiği önemlidir. Yani, yemeğin kalitesi ve miktarı, yemeği verenin statüsünün ve saygınlığının göstergesidir. Miktarın çok ve yemeğin çeşidinin de fazla oluşu, yemeği verenin prestijini gösterir. Kalite de önemlidir.

Pahalı yiyecekler, yüksek saygınlık gösterisidirler. Ayrıca sosyal tabakalara göre de yemekler saygınlık gösterisidirler. Yöneticilerin yeri ayrıdır ve onlar yöneticiler olarak bir arada yerler. Yani, toplumsal tabakalaşma, yemek yeme etkinliğinde de kendini gösterir. Uçakta bile bu farklılaşma görülür. Uçakta birinci sınıf bilet alan yolculara diğerlerinden farklı ve kaliteli yemek verilir. Bu farklılaşma, tarihsel olarak bütün toplumlarda görülen evrensel bir olgudur.

Birçok geleneksel toplumlarda toplu yemeklerde, en çok saygınlığı olan kişi, ilk olarak yemeği yer, diğerleri onu takip eder. Örneğin Türk geleneklerinde yaren sohbetlerinde yemeğe önce Başağa başlar, daha sonra diğer yarenler onu takip eder. Yine, Türk geleneğinde, "Su küçüğün, sofraya büyüğün" sözündeki gibi büyük olan, yaşlı olan saygınlıklı kişidir ve bu nedenle yemeğe ilk kez o başlar.

Dostluk, Arkadaşlık ve İletişim

Dünyanın her yerinde dostlara, arkadaşlara ikram olarak yiyecek verilmesi gelenekselleşmiştir. Böylece bir araya gelen insanlar sohbet eder, eğlenirler. Bu arada yer içerler. Böylece dostluklar pekiştirilmiş olur. Yiyecek ikramları, konukseverliğin bir ölçütüdür.

Bu yoldan insanların birbirleriyle iletişimi sağlanır, bir araya gelinir. Yapılan resmi bir toplantının ardından kokteyl verilmesi, toplantının cazibesini artırır. Uzun süren toplantıların, konuşmaların sıkıcılığı, yiyecek ve içeceklerle giderilmeye çalışılır. Dostluk, saygı, sevgi ifadesi aracı olarak yemekler, toplumsal ilişkilerde çok kullanılan bir kültür kalbidir.

Hediyeleşerek Paylaşma

İnsanlar, evrensel olarak, başkalarına yiyecek hediye ederek onlara çeşitli duygularını ifade ederler. Çikolata, meyve, tatlı gibi çok yaygın olarak kullanılan hediyeler, verilen kişiye olan sevgiyi, ilgiyi, sempatiyi gösterirler. Bu yoldan duygularını onlarla paylaşırlar.

Yiyecek hediyeleri yardımlaşma olarak da kullanılmaktadır. Aç insanlara, yoksullara, ihtiyaç sahiplerine yapılan yiyecek yardımları onlara insan olarak sevgiyi ifade eder. Bu tür yardımlar, servetin yeniden dağılımını da sağlar. Yani servet el değiştirir. İlkelerde kabile reisinin ziyafetlerinde (Potlaç) bu yoldan servetin yeniden dağılımını sağlanmaktadır.

Ziyafetler, Festivallerde Eğlence Aracı

Çok çeşitli nedenlerle düzenlenen ziyafetler, festivaller, yiyecekler yoluyla gerçekleşir. Yiyecek miktarı ve kalitesi bakımından çok çeşitlilik gösteren ziyafetler ve festivaller, kişisel kutlamalarda (yaş günü, evlenme yıldönümü, bir başarıyı kutlama vs.) yiyeceklerin özelliği dikkati çeker. Örneğin bu durumlarda ender yiyecekler, en iyi kalite yiyecekler, pahalı yiyecekler ve hazırlanması zaman alan ve zor hazırlanan yiyecekler sunulması gelenektir. Dinsel festivallerde özel yiyecekler sunulur. Güney Hindistan'da piriç ve muz, verimlilik sembolü olarak, saf yağ,

temizlik, hindistancevizi ya da mango, kutsallık simgesi olarak sunulur.Modern doğum günü partilerinde özel doğum günü yiyecekleri sunulur.Özellikle tatlı türünden, pasta cinsi yiyecekler yaygındır. Düğünlerde düğün pastası yine tatlı cinsinden şeylerdir ki, mutluluk paylaşımına yol açar.

Törenlerde Yiyecekler

Kalıplaşmış biçimde yerine getirilen tekrarlayıcı davranışların yer aldığı törenler de belirli yiyeceklerin, özel yiyeceklerin yer aldığı ortamlardır.Ölüm olayında helva yenmesi, yılbaşında hindi, kurban bayramında et yenmesi, çocuğunun ilk dişinin çıkmasında hedik yenmesi vs. bu ritüeller, dinsel ya da din dışı olabilirler.

Toplumsallaştırma Aracı Olarak Yiyecekler

Özellikle çocuğun toplumsallaştırılmasında yiyecekler bir araç olarak kullanılırlar.Örneğin çocuğu, benimsediğimiz davranışları öğrenmesi durumunda çikolata vererek, şeker vererek, dondurma alarak ödüllendiririz.Eğer benimsenmeyen bir hareketi yapmışsa odasına hapsedip yiyecek vermekten alıkoyarız.Çocuğun ilk toplumsal deneyimlerinde iyi ve kötü kavramları, yiyeceklerle bağlantılı duruma getirilmiştir.

Ailenin Yüceltilmesi, Üstün Tutulması

Evde yapılan yemeklerin daha kaliteli, temiz ve lezzetli olduğu bilinen bir gerçektir.Bu husus toplumumuz açısından bir gerçektir.Evlenecek genç kızlarımızın bilmesi gereken ev becerilerinden birisi de kuşkusuz iyi yemek yapabilmektir.Bu nedenle anneleri onlara ellerinden geldiğinde iyi yemek yapmayı öğretirler. Çünkü, kalbe giden yol mideden geçer sözünü hatırlarlar.

Kocasına güzel yemekler yapan hanım, kocasının sevgisini kazanır. “Ev yemeği” kavramı oluşmuştur ki, evde yapılan yemeğin dışarıdakine oranla üstünlüğünü ifade eder. Bu yüzden ev dışında lokantalar ve diğer kurumlarda ev yemekleri yapılmaya başlanmıştır.Gözlemeler, bazlamalar, yufkalar, mantılar, içli köfteler, çorbalar bunlardan birkaç örnek.Böylece evde yapılan yemeğin üstün tutulması, aile kavramının, yuva kavramının önemini, üstünlüğünü pekiştirmiştir.

Çin, Türkiye, Japonya, A.B.D. gibi ülkelerde aile yemeği geleneği, aile üyelerinin toplu olarak yemek yemesini gerektirir.Bu durum günün her yemek zamanında tam olarak yerine getirilmese de, yine de mümkün olduğunca uygulanmaktadır.Bu gelenek, aile birliği duygusunu sürdüren, aile dayanışmasını sağlayan bir gelenektir.Üyeler bir arada hem görüşür, hem konuşurlar, hem de bir dinlenme olanağı sağlayan bir zevk halini alır.

Turizm Yoluyla Ülkelerin Yakınlaşması

Turizm sektörü, ülkeleri birbirine yakınlaraştıran bir olaydır.Bu yakınlasmada yemeklerde bir araç olmaktadır.Turist, gittiği ülkenin farklı yemeklerini yer, değişik lezzetlerdeki yemeklerden hoşlanır, zevk alır.Bu nedenle o ülkeye, insanlarına sempati duyar.Hatta yemekler, ülkelerin reklam aracı bile olmaktadır.

Bugün Avrupa ve Amerika’da insanların zevklerinden birisi de, hafta sonlarında boş zamanlarında etkin grupların lokantalarına giderek değişik yemekler yemeleridir.Yemek kültürü olmayan Amerika’da ticari kuruluşlar, bu boşluğu doldurmak için ülke içinde çok çeşitli etnik restoranlar açmışlardır.Hamburger kültürünün yarattığı tek düzelik, böylece, zengin bir etnik lokantada giderilmektedir.

Sonuç

Doğum, evlenme, ölüm gibi insan yaşamının her aşaması yiyeceklerle yoğrulmuş, onunla iç içe girmiştir.Dünyanın her yerinde yaşamın dönemleri, yiyecek tüketimine yol açar.Nerede iki ya da üç kişi bir araya gelirse, orada mutlaka yiyecek ve içecek olur.

Biyolojik ve sosyal anlamlı olarak her tür kültürde yiyecekler, yaşamı renklendiren bir öğedirler.Hele mutfak kültürleri zengin olan Türkiye, Çin, Fransa gibi ülkelerde yiyeceklerin fonksiyonları diğer ülkelere oranla daha da önem kazanmaktadır.

Kısaca, mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan, hem o ulusun ve kültürün özgün bir yönünü oluşturmakta, hem de ulusları birbirine kaynaştıran bir araç olmaktadır. Gerçekten yiyecekler farklı kültürleri anlamının temel işaretidir.Yiyecek hazırlama, dağıtımı ve tüketimi, herhangi bir toplumda toplumsal ilişkilerin egemen tipini yansıtır.