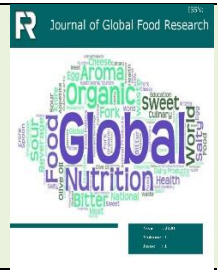




Journal of Global Food Research
2020, 1(1):
DOI: 10.29226/TR1001.2020.231
Journal Homepage:
<https://www.jogfor.org>



Creating Gastronomic Culture, Identity and Image Against Gastro-Anomie

Ferzan Aktaş 

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Graduate School of Social Sciences, ferzanaktas76@gmail.com

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Keywords: Gastro-Anomie, Gastronomic identity, Sustainability Article Classification: Conceptual Paper Received Date: 12.09.2020 Accepted Date: 01.11.2020	In the globalizing world order, food culture and the emphasis on food have experienced a great change. Some movements such as the rapid production of food and industrialization have created a number of effects such as ordinary and uniformity in the food order. This situation, which took place over time, caused the basic roots of food to be forgotten and gastronomic normlessness. In order to express the concept of gastronomic normlessness, the concept of gastro-anomie has been used in kitchens. This study was conducted mainly to make sense of the main reasons for the emergence of the concept of Gastro-anomia and to provide an understanding of this concept. Within the scope of the study, studies on the subject has been summarized and aimed to introduce the concept of gastro-anomia to the literature. The first Turkish study to explore the concept of gastro-anomie increased the importance of the study and revealed an important research topic for the studies to be carried out there. The fact that the study is the first Turkish study to scrutinize the concept of gastro-anomie has increased the importance of the study and revealed an important research topic for future studies.

Suggested Citation

Aktaş, F. (2020). Gastro-Anomie'ye karşı gastronomik kültür, kimlik ve imaj yaratmak. *Journal of Global Food Research*, 1(1).

GİRİŞ

İnsan yaşamının sürdürülebilir olması için biyolojik bir eylem olan besin tüketim ihtiyacının karşılanması gerekmektedir. Fiziksel açlığın bastırılması için, besinlerin toplanma ve işlenme sürecinde insanlar ortak duygularla hareket ederek tüketim ihtiyaçlarını yalnızca biyolojik bir olgu olmaktan çıkartmakta ve besin tüketimine kültürel bir boyut kazandırmaktadır (Beşirli, 2010). Zaman içerisinde küçük topluluklar halinde yaşayan insan sayısının artması, yemeğin merkeze alındığı dini törenler, önemli günlerin oluşumu, yemeğe kültürel bir çevre oluşturma görevini atfederek beslenme sürecine karşı ideolojik ve kültürel bir bakış açısıyla yaklaşım geliştirilmesini sağlamıştır (Fırat, 2014).

Farklı kültür ve kimliklerin gelişimi farklı tat, farklı köken ve yöntemlerin mutfaklarda gelişiminde öncü olmuştur (Smith, 1995). İnsanların yemek seçimleri, onların kişiliklerinin ve kimliklerinin oluşumunda doğrudan etkili bir hale gelmiştir. Yeme içme rutininde kendisine iyi gelen yiyecekleri seçen bireyler hem biyolojik hem de fizyolojik olarak iyi olma hali yaşarken besin seçimlerini kötü yiyeceklerden yana kullanan bireyler çeşitli sağlık problemleriyle mücadele etmek zorunda kalmıştır. Bu durum “ne yersen o olursun” sözüne atıfta bulunarak beslenme anlayışlarını bireysellikten çıkartmış toplumsal boyutta düşünülmesi gereken bir konu haline getirmiştir (Almerico, 2014). Toplumlar zaman içerisinde birbirlerinden etkilenecek yeni kültürlerle mutfaklarını zenginleştirmiştir ve bu şekilde mutfaklarına yeni bir dinamizm kazandırmıştır (Liu ve Lin, 2009).

Gastronomik kimliğin temel çerçevesi kültürel öğeler ve otantik çevrenin yaratmış olduğu anlamsal ifadelerle oluşmaktadır (Chang ve Mak, 2018). Gastronomik kimlik oluşum sürecinde tarihsel olaylar ve etnik olarak var olan çeşitliliklerin kimlik oluşum sürecine önemli bir katkısı bulunur. Zamanla kültürel ve etnik olguların beslenme şekilleriyle birleşmesiyle birlikte mutfakta belirli kültürel normlar meydana gelir (Ondieki, vd., 2017).

Bir bölgenin gastronomik kültür ve kimlik yaratma sürecinde en önemli oluşum, yemeğin ulusal motiflerle çerçevelendirilerek taklit edilemeyen, ulusal mirasın en önemli parçası haline almasıdır (Çalışkan, 2013).

Gastronomik kimlik taşıyan mutfaklar farklı olmalarının yanı sıra aynı zamanda yerellik ve yerli ürün kullanma vurgusuna da sahiptir. Bu vurgunun tüketicilere daha iyi geçmesini sağlamak için ülkelerin kendi yerel ekonomilerine dayanan üretimi esas almaları, yerel yiyecek ve içecekleri kültürlerinin bir parçası olarak ön plana çıkartmaları gerekmektedir (Tang ve Jones, 2015). Kültürün bir parçası haline gelen mutfaklar tüketilen yiyecek ve içecekler, bu yiyeceklerin hazırlanış ve sunulmuş şekli gibi özelliklerle aynı zamanda bir çekicilik unsuru olarak da ön plana çıkar (Karim ve Chi, 2010).

Kültürel farkındalığa sahip olmak, etnik dokuları ve yerelliği yaşatmak içerisinde bulunan toplumun sosyo-psikolojik yapısını anlamlandırabilmek içinde önemlidir. Bu noktada bireylerin başka toplumların deneyimlerine, kültürel farklılıklarına saygı duyması, o milletlerle kültür alışverişinde bulunmak ve yerel kimliklerin birbirinden ayrılan yönlerini anlamak açısından önemlidir (Türkmen, 2015). Kökenlere bağlı olma durumu yarattığımız fikirlerimizi, ideolojimizi, sosyal alanda yerel mutfak savunma becerimizi doğrudan etkileyerek bizleri toplumsal konularda harekete geçirmek adına bilinçlendirir (Bergan ve Schuller, 2010).

Ulusal mutfak değeri, kültürel bir önem arz ettiği için sadece yiyeceklere dikkat çekmenin dışında düşünerek, ortak bir akılla hareket ederek kimlik oluşturmaya da vurgulamaktadır. Zaman içerisinde kapitalist sistemin dayattığı doğrular, insanların yaşamsal standartlarında meydana gelen farklılıklar, mutfak kültürlerinin yaratmış oldukları kimliklerden sıyrılarak aidiyet duygusunu kaybetmesine neden oldu (Lipartito, 1998).

Küreselleşmeyle birlikte beslenme şekilleri, yeme-içmeye olan bakış açısının farklılaşması bireylerde normlardan uzaklaşma duygusunu açığa çıkartarak gastro-endişeyi beraberinde getirmiştir (Kanık, 2017). Yerel değerlerini kaybeden ve toplumsal yemek yeme normlarından uzaklaşan milletler kimlik vurgusunu kaybederek gastronomik tanıtım noktasında eksik kalmışlardır

Bu çalışmada temel olarak gastro-anomie kavramının temel ortaya çıkış nedenleri üzerinde durulmuş, normlardan uzaklaşmanın gastronomik kültür ve kimlik üzerinde yaratmış olduğu etki incelenmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Yemek yeme olgusu insanlık tarihinin var olduğu günden günümüze gelene kadar var olan ve toplumları etkileyen bir olgu olmuştur. Toplumların kültür ve kimliklerinin derin bir parçası olarak ortaya çıkan yemek yeme anlayışı yalnızca karın doyurma işlevinin yanında toplumların sosyo-kültürel yapısının bir dışı vurum halini almıştır (Beşirli, 2011). Yemek sosyal boyutta incelendiğinde toplumsal durumların, bireylerin farklılaşan inançlarının, örf ve adetlerin, otantik dokuların bir araya gelmesiyle içerisinde bulunduğu toplum yapısını temsil eden, kültür ve kimlik yapısının temellerini inceleyen bir aracı konumunda nitelendirilebilir (Sağır, 2012).

Toplumların kendi içerisinde yaratmış olduğu kültürel yapı, beslenme alışkanlıkları, yaşanan bölgenin iklim yapısı, coğrafi şartları, tarımsal özellikleri, farklı toplumlarla gerçekleştirdikleri iletişim şekillerine göre çeşitli farklılıklar gösterir (Kızıldemir, vd., 2014).

Kültür yapısının zaman içerisinde değişmesi hızlı yaşam, hızlı yemek yeme gibi kavramların hayatımıza girmesiyle birlikte otantik sürdürülebilir yiyeceklerin yerini endüstriyel, hazır paket gıdalar almaya başlamıştır. Bu durum mutfakların sosyo-kültürel yapısını etkileyerek mutfakların tekdüze bir görünüme kavuşmasına zemin hazırlamıştır (Kaya, 2015). Zaman içerisinde kendi kimlik yapılarını kaybederek yozlaşan mutfaklar beslenme değerlerinden uzaklaşarak norm dengelerini kaybederler. Meydana gelen bu durum gastro-anomi (gastronomik normsuzlaşma) kavramını ortaya çıkarır.

Fishler (1979) yapmış olduğu çalışmada Gastronomi ve Gastro-anomi kavramları üzerinde durmuştur. Çalışmanın temel sorusu bolluğun bahsettiği özgürlüğü bireylerin ne şekilde kullanarak tükettiği üzerinedir. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre küreselleşme adı altında yemekler ve sahip olunan etnik değerler manipüle edilerek tüketicilerin duymuş oldukları aidiyet duygusu yok edilmiştir. Gıdalar her geçen gün kiteselleştirilerek normatif bağlılıklar azaltılmıştır.

Kanık, (2017) çalışmasında gastro-endişe ve yeni toplumsal hareketlerin oluşumuna odaklanmıştır. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre gastro-endişe kavramının oluşumundaki en temel nedenlerden birisi toplumların kendi yemek alışkanlıklarından uzaklaşarak kimliksizleşmesi ve bu nedenle kendilerini bilinmez bir buhranda hissetmesinden kaynaklanmaktadır.

Beslenme şekillerinin zaman içerisinde değişimi ve dönüşümüyle birlikte gıda sistemlerinde bir takım değişimler meydana gelmiş, besinler kültürlerinden uzaklaştırılarak genel bir gıda endüstrisi yaratılmaya çalışılmıştır (Nestle, 2015).

Macdonald, (2014) yürütmüş olduğu araştırma kapsamında gastro-kimlik ve gastro-anomi konularını incelemiştir. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre gıda endüstrisinin hızla büyümesi ve gelişimi ile birlikte toplumların geleneksel yemek kültürleri öz yemek mirasına yabancılaşan bir görünüm kazanmıştır. Ne yediğimizi, nasıl beslendiğimizi bilmemek zaman içerisinde bulunduğumuz toplumun beslenme değerlerine bizleri yabancılaştırarak, kapitalist algının yaratmış olduğu tek tip insan yapısına entegre olmamızı sağlamıştır. Yemek seçimlerinde bulunurken ilkelerimizi, inançlarımızı bir kenara bırakarak çeşitli kararlar almamız bizleri modern-benlik adı altında gastronomik normsuzluğa sürükleyen nedenlerin başında gelmektedir.

Saçılık, vd., (2018) araştırmalarında geçmişten kalan gastronomik mirasın geleceğe nasıl taşındığını incelemişlerdir. Çalışmanın bulgularına göre gün geçtikçe geleneksel mutfak değerleri yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalarak yerini hızlı tüketilen sağlıksız ve aperatif yiyeceklerle bırakmıştır. Geleneksel öz değerlerin unutulmaması ve korunması için sürdürülebilir kılınarak gastronomik normsuzluğun önüne geçilmesi gereklidir.

Davis ve Schneider, (2007) gastro-anominin sosyal yapısını sosyo-tarihsel bakış açısıyla incelemişlerdir. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre tüketim kültürünün zaman içerisinde değişmesiyle birlikte bireylerin gıda tüketimine olan bakış açıları da değişmiştir Değişen zevkler ve damak tadıyla birlikte

gıdaların sürdürülebilirliğinin azalması sonucunda tüketicilerin besinlerden algıladıkları risk artmış, artan risk durumu, besinlerin kültürel erozyona uğraması sonucunda gastro-anomi daha fazla gündeme gelmeye başlamıştır.

YÖNTEM

Hazırlanan bu çalışmada gastro-anomi kavramı ile alakalı literatür taraması gerçekleştirilerek bu konu ile alakalı yapılmış çalışmalar özetlenmiştir. Bu doğrultuda konuyla ilgili görülen çalışmalar kapsamında gastro-anomi kavramının Türkçe literatüre kazandırılması hedeflenmiştir.

SONUÇ

Yemek, sadece beslenmeyi ifade eden bir kavram olmanın dışında içerisinde bulunduğu toplumun sosyolojik kültürel unsurlarından da etkilenen yüzyıllardır devinimini ve gelişimini sürdüren bir kavramdır (Başat, vd., 2017). Dünyanın her mutfağını birbirinden ayıran temel farklılıklar, inanış ve ritüeller toplumların mutfak kurulumlarında kültürel alt yapıyı oluşturmaktadır. İnsanlar içerisinde bulundukları toplumsal yapıdan ayrı kabul edilemeyecekleri için yaşamış oldukları kültürün vurguladığı beslenme anlayışına sahiptir (Beşirli, 2010).

Gıdaların kültürel değerlere bağlı olarak hazırlanması ve sunulması güçlü ve değerlere bağlı bir anlayış sağlayarak otantik mutfak değerlerinin sağlığını vurgulamaktadır (Powell, vd., 2011). Değişen ve küreselleşen dünya düzeninin bir getirisi olarak zaman olgusu önemli bir mefhum haline gelmiş, insanlar hızlı tüketim ürünlerine yönelmiş ve bunun sonucunda yemeğin kültür ve kimlik ifadesinde bazı değişimler yaşanmıştır (Sevinç, 2019).

Yaşanan küresel ve endüstriyel değişimler, geleneksel ürünlere yabancılaşmayı beraberinde getirerek popüler kültürdeki yiyeceklerin tüketiminin yaygınlaşmasını sağlamış, hızlı tüketim ürünlerinin daha çekici hale gelmesinde etkili olmuştur. Gıda üretimi endüstriyellemenin etkisi altında kalarak rasyonelleşmiş norm ve değerlerini kaybederek geleneksel çizgisinin dışına çıkmıştır (Jaffe ve Gertler, 2006).

Günümüz toplumunda bireylerin gıdaların kökenlerini nasıl işlendiklerini bilmiyor olmaları gastronomik normsuzlaşmanın en temel ifadelerinden biridir (Fishler, 2007).

Yapılan çalışmalardan elde edilen bulgular kapsamında kültürel mutfak değerlerinden uzaklaşmanın köklere bağlılığın yitirilmesine sebep olduğu ve bu durumun gastronomik anlamda normsuzlaşma, tek düze bir beslenme şeklinin oluşumuna sebebiyet verdiğini söylememiz mümkündür. Bu durum zaman içerisinde kimlik olgusuna zarar vermiş ve yerli ve milli duyguların yoksunluğuna yol açmıştır. Bu kapsam dahilinde kültürel unsurları yaşatmamızın geleceğe bırakılacak en değerli miras sayıldığını, kendi öz kültürümüzün farkındalığı içerisinde tüketimde bulunmanın, değerlerin yaşatılabilmesi için gerekli olduğunu söylenebilir.

KAYNAKÇA

- Almerico, G.M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1-7.
- Başat, H.T., Sandıkçı, M. & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Bergan R. & Schuller, M. (2010). Poto mitan: Haitian women, pillars of the global economy. *American Sociological Association*, 39(3), 358-366.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esnasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-152.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 87, 159-169.

- Chang, R.C.Y. & Mak, A.H.N. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: a repertory grid approach. *Tourism Management*, 68, 89-100.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.
- Davis, T. & Schneider, T. (2008). Gastro-anomie and the diet making nexus: the social construction of health foods in the Australian women's weekly over half a century. *European Advances in Consumer Research*, 8, 122-123.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: Kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.
- Fishler, C. (1979). Gastronomie et gastro-anomie. *Pour une Anthropologie Bioculturelle de L'alimentation*, 31, 189-210.
- Fishler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Jaffe, J.A. & Gertler, M. (2006). Victual vicissitudes: Consumer deskilling and the (gendered) transformation of food systems. *Agriculture and Human Values*, 23, 143-162.
- Kanık, İ. (2017). Gastro-endişe ve yeni toplumsal hareketler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 599-620.
- Karim, S.A. & Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Kaya, O. (2015, Mayıs 14-16). Yöresel yiyecekler, turizm ve sürdürülebilirlik. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, Gümüşhane.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Lipartito, K. (1998). Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past by Sydney. *The American Society for Ethnohistory*, 45(1), 145-146.
- Liu, H. & Lin, L. (2009). Food, culinary identity, and transnational culture: Chinese restaurant business in southern California. *Journal of Asian American Studies*, 12(2), 135-162.
- MacDonald, A.N. (2014). Negotiating 'Gastro-anomie': Exploring the relationship between food, the body & identity in Halifax. Master of Arts. Dalhousie University. Nova Scotia.
- Nestle, M. (2015). Reading the food social movement. *Board of Regents of the University of Oklahoma*, 83(1), 36-39.
- Ondieki, E.B., Kotut, E.J., Gatobu, C.K., & Wambari, E.M. (2017). Gastronomic identity: Role of the environment and culture on culinary tourism. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1), 17-21.
- Powell, D.A., Jacob, C.J. & Chapman, B.J. (2011). Enhancing food safety culture to reduce rates of foodborne illness. *Food Control*, 22, 817-822.
- Saçılık, M.Y., Çevik, S. & Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.
- Sevinç, B. (2019). Yaşam tarzı, kuşaklararası gıda tüketim kalıpları farklılaşması ve gastromilliyetçilik: Trabzon örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(62), 840-867.
- Smith, A.D. (1995). Gastronomy or geology? The role of nationalism in the reconstruction of nations. *Nations and Nationalism*, 1(1), 3-23.

- Tang, C.H. & Jones, E. (2015). Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69-86.
- Türkmen, S. (2015). *Tüketici etnosentrizminin ve destinasyon kişiliğinin yerli turistlerin paket tur satın alma niyetleri üzerindeki etkisinin belirlenmesi* [Yayınlanmamış doktora tezi]. Balıkesir Üniversitesi. Balıkesir.