



Araştırma Makalesi (Research Article)

GELENEKSEL AİLEDE YEMEK VE GÜÇ İLİŞKİSİ (FOOD AND POWER RELATIONSHIP IN THE TRADITIONAL FAMILY)

Duygu KIRMIZIKUŞAK^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-7686-1160)

Mustafa AKSOY² (orcid.org/ 0000-0002-3845-1267)

¹Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karabük, Türkiye

²Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Yemek, insan yaşamının en önemli parçası olarak kabul edilmektedir. Yemek olgusu, rızık paylaşma anlayışı ile kutsallaşırken insanları sınıflara ayıran sosyal bir düzeni oluşturmak, milletler arası siyasete yön vermek, modern dünyada yeni anlayışları ortaya çıkararak toplumu şekillendirmek gibi önemli özellikleri ile de ön plana çıkmaktadır. Güç kavramı ise bir olayın sonucunu ne gerekiyorsa yaparak elde etmek olarak tanımlanabilir. Yemek gücünün etkinliği, bölge veya ülke mutfağındaki zenginliğe, kişilerin refah seviyelerine, kişilerin toplumsal hiyerarşideki yerlerine göre değişim göstermiştir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen araştırmada, günümüz geleneksel Türk aile yapısı içerisinde, yemek ve güç ilişkisinin hangi düzeyde algılandığının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda geleneksel aile yapısında değişiklikler olup olmadığı sorusuna yemek ve güç ilişkisi bağlamında cevap aranmaktadır. Çalışmada nitel bir araştırma tekniği olan saha araştırmasından faydalanılmıştır. Bu kapsamda 01-07 Mart 2021 tarihinde Manisa il merkezinde yaşayan 17 ev hanımı ile gerçekleştirilen mülakat ile veriler elde edilmiştir. Araştırma sonucunda, geleneksel ailede ataerkil düzenin işleyişi devam etse de modern düzende yemek yeme alışkanlıklarının da kabul gördüğü ortaya çıkmıştır. Araştırma kapsamında, ailenin reisi olan babanın, evin en yaşlı bireyinin veya evin en küçük çocuğunun etin en güzel yeri gibi yemekte en değerli payı aldığı ifade edilebilir. Geleneksel ailelerin sofraya oturma düzenine sahip olduğu ancak sofraya oturma düzeninin statüye, cinsiyete göre değil alışkanlıklar doğrultusunda şekillendiği anlaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Güç, Beslenme, Geleneksel Aile, 21. Yüzyıl, Sosyal Düzen

Abstract

Food is considered to be the most important part of human life. While the phenomenon of food is sanctified with the understanding of sharing sustenance, it also comes to the fore with its important features such as creating a social order that divides people into classes, directing international politics, and shaping the society by revealing new understandings in the modern world. The concept of power can be defined as getting the result of an event by doing whatever it takes. The effectiveness of the food power has changed according to the wealth in the regional or country cuisine, the welfare level of the people, and the place of the people in the social hierarchy. In this study, it was aimed to determine the level of perception of the relationship between food and power in today's traditional Turkish family structure. For this purpose, an answer is sought to the question of whether there are changes in the traditional family structure in the context of the relationship between food and power. In the study, field research, which is a qualitative research technique, was used. In this context, data were obtained through an interview with 17 housewives living in the city center of Manisa on 01-07 March 2021. As a result of the research, it has been revealed that although the patriarchal order continues to function in the traditional family, eating habits are also accepted in the modern order. Within the scope of the research, it can be stated that the father, who is the head of the family, the oldest person in the house or the youngest child in the house, takes the most valuable share in the meal like the best part of the meat. It has been understood that traditional families have a table seating arrangement, but the table seating arrangement is shaped according to habits, not status and gender.

Keywords: Food, Power, Nutrition, Traditional Family, 21st Century, Social Order

* Sorumlu yazar: duygukirmizikusak@karabuk.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2021.67

1. Giriş

Yemeğin, sosyalleşmedeki işlevi, sosyal düzendeki rolü, milletlerarası siyasete yön vermesi onu önemli bir güç sembolü haline getirmektedir (Goode, 2005: 173–175). Yemek ve güç arasındaki ilişkinin en önemli tezahürü ise yemeğin paylaşımı ve tüketimi konusunda görülmektedir. Kişilerin ihtiyaç duydukları yiyecekleri tedarik etme sürecindeki toplumsal rolleri, buldukları grup içindeki statüleri, yiyecek paylaşımında önemli rol oynamaktadır. Örneğin; bir grupta çıkılan avda yemeğe katılacak kişilerin avlanan hayvanın hangi kısmından ne miktarda alacağı, av sırasında yerine getirdiği işleve bağlıdır. Av sırasında en kritik işi yapan kişilerin alacağı pay diğerlerinden farklı olacaktır (Beşirli, 2010: 162).

Sofra örf ve adetleri, toplumsal hiyerarşi, modern düzen, besinin silah olarak kullanılması yemek ve gücün en iyi ilişkilendirildiği noktalar. Bu bağlamda, sofrada oturma düzeninde kişilere öncelik verilmesi için bireylerin cinsiyet, zenginlik veya saygınlık gibi belirli niteliklere sahip olması beklenmektedir (Çobanoğlu, 2004: 33-34). Belli bir sosyal sınıfa ait olan insanlar modern toplumda yaşayan kişiler gibi istedikleri zaman beslenme düzeni değiştirme imkânına sahip olamamıştır (Aksoy ve Üner, 2016).

Toplumları birbirinden ayıran ve varlıklarını sürdürmelerini sağlayan en önemli unsur kültürdür. Kültürü oluşturan unsurlardan birisi de yeme içme tarzı ve buna ilişkin pratiklerdir. Kültürün simgeselliği temelinde, yemeğin beslenme ihtiyacını karşılama sürecindeki rolünden farklı olarak statü oluşturma sürecindeki rolü büyüktür (Beşirli, 2011: 140). Statü farkını belirleme, açlık hissini giderme gibi yemeğin soyut bir yönünün olduğu açıktır. Yemeğin sembolik, kendine özgü belli işaretler ile insan hayatında yer ettiği görülmektedir (Abdurrezzak, 2014).

Gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplindir. Kişiler tüketim aşamasında tabaklarında duran yemeğe baktıklarında, genellikle akla ilk gelen şey şudur: nereden geliyor, tadı nasıl ve arkasındaki hikaye nedir? Bu soruların cevaplarını arayan insanlar, genellikle kültürel bağlama başvururlar. Kültür, belirli bir zamanda belirli bir insan grubunu tanımlayan değerler, bilgi, dil, ritüeller, alışkanlıklar, yaşam tarzları, tutumlar, inançlar, folklor, kurallar ve gelenekler kümesini ifade etmektedir. Kültür, iletişim yoluyla yaratılır, şekillendirilir, aktarılır ve öğrenilir. İletişim, sosyal ve kültürel bağlamda, bireyler, motivasyonlar, amaçlar ve hedefler gibi sayısız faktörden etkilenen bir akış veya paylaşılan zamanı anlamlı kılmaya çalışan kültürün ya da toplumun oluştuğu bir süreç olarak tanımlanabilmektedir (Stajcic, 2013). Bu bağlamda, iletişim ve kültür yemek- güç ilişkisini anlamlandırma da önemli bir rol oynamaktadır.

Türk Dil Kurumuna göre (2020), yemek "*Yemek yeme, karın doyurma işi*", "*Yenmek için pişirilip hazırlanmış yiyecek, aş, taam, ekme*", "*Günün belli saatlerinde yenilen besin*" olarak tanımlanırken güç ise "*Büyük etkinliği ve önemi olan nitelik*", "*Bir olayın sonucunu ne gerekiyorsa yaparak elde etmek*" olarak tanımlanmaktadır. Yemek karın doyurma ihtiyacını karşılama isteği olarak düşünülse de Levi Strauss' a göre (1966), yemek sadece karın doyurmaktan ibaret değildir. Beslenme insanlara enerji verir, varoluşsal sorgulamalara veya düşünmeye imkân tanır, güç unsuru olarak kabul edilmektedir (Goode, 2005: 173–175).

Kişilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılama şekilleri tarihsel süreçte ritüelleşerek aralarındaki iletişimin güçlenmesinde ana belirleyici unsur olmuştur. Bu bağlamda yemek masasının icadı kişilerin sosyalleşme arzularının bir göstergesi olabilir. Yemek masası yiyecekleri yerden yükseltmek için yapılmış ayaklarla tutulan düz bir yüzey olarak tanımlanmaktadır. İnsanları bir araya getiren ortak bir ev nesnesi olarak kabul edilmektedir. Bu mobilya parçasının çeşitli biçimleri ve kullanım şekilleri sembolizmle doludur. Romalıların, bir masa etrafında yemek yeme fikrini benimseyen ilk kişiler olduğu düşünülmektedir. Yemek kültürleri o zaman için bile meşhur ve hedonistiktir. Zengin ve güçlü Romalılar tarafından düzenlenen ziyafetler, mensa adı verilen alçak bir masanın etrafında gerçekleşmekteydi. O dönemde masalar, genellikle değerli malzemelerden yapılmıştır (Griffin, 2021).

Rönesans döneminde birçok sanat eserinde yemek sahnelerinin boyalı freskleri vardır. Bunlardan en ünlüsü, Leonardo da Vinci'nin Son Akşam Yemeği adlı eseridir. Bu resim Milano'daki Santa Maria delle Grazie manastırının yemekhanesindeki bir duvar resmidir. DaVinci, bir yemek masasının etrafında oturan havarileri ve Hz. İsa'yı resmetmiştir (İşlek, 2018). MS 33'te, Son Akşam Yemeği gerçekleştiğinde, "Hz. İsa on iki havari ile masadaydı." İsa bu kasvetli ve sembolik fışık yemeğinde havarilerin ihanetini önceden bildirmiş, kendisini şehit olarak ilan etmiştir. Havariler İsa peygamberi ilah olarak göstermiştir. O gece Hz. İsa, kendisine inananların tüketmesi için kendi bedenini ve kanını, ekme ve şaraba dönüştürdüğüne dair yanlış öğretileri sürdürmekle havarileri suçlamıştır. Bu yemekte, İsa yemek arkadaşlarına şunu sorarak yemek masasına dini sembolizm bahşetmiştir: "*Kim daha büyük, masada oturan mı yoksa hizmet eden mi? Oturan değil mi? Ama hizmet eden biri olarak aranızdayım.*" Bu masa, kutsal büyüklük elde etmeyi ümit eden bir din görevlileri

masasıdır. Yemek masasının bu yeni karakterizasyonu, dindarlığın yaygınlaşması için çok önemli olduğu düşünülmektedir. Roma'nın düşüşüyle birlikte, lüks mensa ve kanepeleri, yerini mütevazı bir sehpa masasına bırakmıştır. Bu yeni biçim, Hıristiyan Avrupa'ya nüfuz eden ve bugün de devam eden bir yemek kültürü haline gelmiştir (Griffin, 2021).

Yemek sofrasına oturma düzeni derin politik mesajlar barındırır (Onaran, 2015). Sofrada oturma düzeninde kişilere öncelik verilmesi için bireylerin belirli niteliklere sahip olması beklenmektedir. Cinsiyet, zenginlik veya saygınlık bu unsurlardandır. Türk toplumunda “tör” olarak da ifade edilen bu özellikler toplumda bireyleri ayrıcalıklı kılan ve iktidarını sağlayan belirleyicilerdir. Tör, Türk kültürünün hiyerarşik yapısının ifade edildiği toplumsal davranışlardır (Çobanoğlu, 2004: 33-34). Türklerde otoritenin temsilcisi olan han veya hakan kamusal bir yemekte oturma düzeninin tam ortasında veya merkezinde yer almıştır. Bu durum, kişilerin toplumsal hiyerarşideki konumunun sofraya oturma düzenindeki yerinin belirleyicisi olduğunun göstergesidir (Beşirli, 2011).

Kutadgu Bilig'de, Türklerde sofraya oturma düzenine dair bazı bilgiler verilir bunlardan biri de "*Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat, bak, adet böyledir.*" (Kaya, 2015) ifadesinde yaşça büyük olan kişilere yemeğe başlama önceliği verildiği anlaşılmaktadır.

Avrupa Hun Devletinde, Atilla'nın ziyafetine davetli olan Roma grubunda yer alan Priskos, sofraya örf ve geleneğini şu şekilde belirtmiştir:

“Kapının eşiğinde Atilla ile karşı karşıya durduk. Oturmamdan önce bunların örf ve âdetlerine göre Atilla'ya selam vermek üzere sakiler elimize kadeh verdiler. İçkiler içildikten sonra yemek sırasında oturmamız icap eden iskemlelere oturduk. İskemleler her iki tarafta ve duvarın yanında idiler. Ortada bir divanda Atilla oturuyordu. Yemekte en değerli yer Atilla'nın sağ tarafıyken ikinci önemli taraf sol idi. Biz de bu sol tarafa oturduk fakat üstte bir İskit reisi bulunuyordu. Herkes oturduktan sonra saki geldi. Bir şarap kadehini Atilla'ya verdi, Atilla bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alan hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar yerine oturuyordu. Atilla'nın önüne bir masa geldi. Sonra sakiler diğer misafirlerin önüne masalar koymaya başladılar. Üç veya dört adamın önüne bir masa kurulmuştu. Herkes kendi masasına konulan yemekten yedi ve önce içeriye Atilla'nın hizmetçisi bir tepsi et ile girdi. Sonra da bize hizmet edenler ekmeğe ve yemek getirdiler.” (Ahmetbeyoğlu, 1995: 24).

Ortaçağda sofrada oturan yer kişinin önem derecesini göstermiştir (Civitello, 2008). Bu dönemde Avrupa'nın çeşitli ülkelerinin aile yapısında ve Hintli ailelerde birlikte yemek yeme alışkanlıklarının olduğu görülürken; Afrika'da evli çiftlerin büyük kısmının yemeklerini ayrı ayrı yediği bilinmektedir. Ancak belirli bir gelire sahip kısmen ekonomik özgürlüklerini elde etmiş kadınların oluşturduğu toplumlarda ise kadınların sofrada erkekler ile eşit konumda olduğu görülmektedir (Goddy, 1982: 146).

Bir törende sunulan hizmet ve yemeğin paylaşımı konusunda, Kırgız destanında yer alan bir örnek şu şekildedir:

“Şimdi on iki çadırda oturup pay alan kim, o payı doğrayan kim, dışarıda atları tutup oturan kim, onları açıklayalım. Altın çadırın başköşesine Gün Han oturdu. Halkın bütün iyileri ittifak eder, koyunun başını, arkasını kuyruk sokumunu ve bağrını sırtın üstüne koyup Gün Han'ın önüne koydular. ‘Kim han olursa payı bu olsun.’ dediler. Çadırın iç taraftaki eşiğinde İrkil Hoca oturdu, göğsü onun önüne koydular ‘Kim vezir olursa onun payı bu olsun.’ dediler. Sağ taraftaki ilk çadıra Gün Han'ın oğlu Kayı'yı oturtular, sağ aşık kemikli iliği pay verdiler. İkinci çadıra Alka Evli'yi oturtular. Sağ ön bacağı pay verdiler. Üçüncü çadırda Ay Han'ın Büyük Oğlu Yazır'ı oturtular, sağ yan tarafı pay verdiler.” (Ebulgazi Bahadır Han, 1996: 246).

Alafranga sofraya düzeni, Osmanlı sofraya düzeninin aksine yuvarlak bir sını etrafında, tüm davetlilerin sofraya eşit mesafede oturur ve herkesin yeri yaş, cinsiyet, makam ve statü esasına göre değişiklik gösterir. Bu sofraya düzeninde orta bölüm en değerli yer olarak görülür ve buraya ev sahibesi oturmaktadır. Ev sahibi ev sahibesinin tam karşısına oturmaktadır. Ev sahiplerinin sağ ve sol taraflarındaki yerlere “en şerefli yer” anlamına gelen “palace d'honneur” denmektedir. Buna göre ev sahibesinin sağ ve solu sırasıyla en önemli iki erkek misafire ayrılmıştır. Aynı şekilde ev sahibesinin sağ ve solu da sırasıyla en önemli iki kadın misafire aittir (Bahri, 1328/1911). Bugün sofraya düzeni örf ve adetleri şehir veya kırsal yaşama göre değişiklik gösterebilmektedir. Uğur Çerikan'ın (2019) yapmış olduğu çalışmada, Denizli'de kırsal kesimde yemek yeme usulü yerde sını üzerinde ancak sofraya oturan kişiler arasında yalnızca en büyüğü bağdaş kurabilmektedir.

İnsanlık tarım devrimiyle köyleri ve kasabaları kurmuştur. İnsanların, toplum içinde uyumla yaşayabilmesi adına yapılan çalışmalar resmi kanunları ortaya çıkartmıştır. Antik dönemlerde insanların ihtiyacından fazla hammadde üretmesi onları satış yapma yoluna sevk etmiş böylelikle ticaret başlamıştır. Ticaret ve yerleşik

düzende bireyler arasında dengenin sağlanabilmesi için toplumsal düzenlemeler getirilmesi şart olmuştur. Tüm bunlar, sosyal yapı olarak adlandırılan yönetici ve sosyal sınıf kavramlarını açığa çıkartmıştır (Albala, 2013: 4). İlk sosyal sınıf bu şekilde oluşmuş, açığa çıkan zümreler mutfağa yansımıştır. Antik Mısır'da hayvansal protein daha çok zenginler tarafından salamura balık ise fakir yemeği olarak kabul edilmiştir (Forbes, 1954: 272). Çin'de büyük hayvan etlerini üst sınıf yerken alt tabakadaki insanların temiz olmayan yemekleri yemeyi reddettikleri anlaşılır. Çin'de zengin fakir arasındaki beslenme farklılığı diğer bütün toplumlardan daha fazladır (Chang, 1977).

Mutfak zenginleştikçe toplum hiyerarşisi aynı oranda farklı bir hale dönüşmüştür (Goddy, 1982). Feodalizm, Roma İmparatorluğunda var olan sistemin bir uzantısı olarak Orta Çağ'da insanları politik, sosyal, ekonomik, askeri bir şekilde ayırmayı amaçlayan bir sınıflandırmadır. Toplumda oluşturulan zümrelerle, kişilerin sahip oldukları haklarındaki (yiyecek, giyecek, eğitim ve meslek seçimi, eş seçimi) ayrımlar kanunla uygulanmıştır. Sosyal sınıf düzenini sert yaşayan insanlar modern toplumda yaşayan kişilerin hak olarak iddia ettiği eğitim, meslek, beslenme düzeni değiştirme gibi imkânların hiçbirine sahip değildir (Aksoy ve Üner, 2016). Orta Çağ'da tavuk, soyluların yemeği olarak kabul edilmiş, köylüler için domuz eti uygun görülmüştür. Orta sınıftaki insanlar ise dana eti ve koyun etini tüketmiştir. O dönemde beyaz ekmek makbul görülmüş ve ekmeğin iyisi hafif buğday unundan yapılmıştır. Koyu renkli ekmek ise sosyal sınıfta aşağıda olan kişilerin (serflerin) yiyeceği olarak kabul edilmiştir (Civitello, 2008).

1789 Fransız devrimi Yeni Çağın başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda bakıldığında besinin, insanlığın çağ açıp çağ kapatmasına sebep olacak nitelikte bir güce sahip olduğu görülmektedir. Fransız Devrimi'nin ortaya çıkışında besin çok önemli bir rol oynamıştır. Fransızlar için ekmek ve tuz, yaşamı ifade eden unsurlar olarak kabul edilmektedir. Özellikle ekmek, Fransızların günlük beslenme ihtiyacını gideren bir besin kaynağı olup, sağlığı ve refahı, Katolikliği ve Fransız kimliğini temsil etmiştir. Klasik bir Fransız ekmeğinin beyaz renkte olması ve buğdaydan elde edilmesi gerekmektedir. Fransızlar 1775'te kara renkte ekmek satın aldıkları için isyan etmişlerdir. Bu durum, Fransız devrimine sebep olan ilk isyan olarak nitelendirilmektedir. Dönemin bilim insanları, fırıncıların bilimsel açıdan cahil olmaları sebebi ile kötü ekmek pişirdiklerini öne sürerek, 1782'de ekmek yapımının mükemmel olması için buğdayın öğütülme aşamasından dağıtımına kadar olan her aşamayı incelemek için bir okul inşa edilmesine sebep olmuşlardır (Civitello, 2008).

Toplumsal kast sistemi Hindularda yemek yeme alışkanlıklarını şekillendiren bir etmendir. Üst kastlar alt kastlardan sadece doğal, kirlenmemiş, ham besin alabilirken alt kast grupları herhangi bir gruptan istedikleri herhangi bir pişmiş yemeği satın alabilmektedirler. Bu yemek sistemi pişen yemekleri Paka ve Kacha olarak ikiye ayırmaktadır. Paka yemeği haşlanabilir, kirlenmeye karşı çok hassas olan bir ev yemeğidir. Hizmetçiler yüksek kasttan Hindu evlerinde bazı yemeklere dokunamazlar. Kacha yemeği ise rahatça takas edilmekte ve genellikle birbirinden farklı yiyecek çeşitleri kullanılmaktadır (Goode, 2005: 173–175).

Avrupa'da 1800'lerde, orta ve üst sınıflar akşam yemeği partilerini kaynaşma noktası olarak görmüştür. Dönemin aristokratları, "akşam yemeği vermeyi", "toplumda bir yer elde etmenin doğrudan bir yolu" olarak tanımlanmaktadır. Viktorya döneminde, bol miktarda gümüş ve cam eşyalarla özenle döşenmiş parlak bir maun yemek masası, yüksek sosyal konumun ortak bir göstergesi olarak kabul edilmiştir. Bu masalarda, resmi yemekler verilmeye başlanmıştır. O dönemde bir yemek masasına sahip olmak ya da bir masanın etrafında oturmaya davet edilmek arzulan bir durumdur ve bu yüzden bir gücün sembolü olarak görülmüştür (Griffin, 2021).

20. Yüzyılın ilerleyen dönemlerinde gelişen teknolojiyle birlikte masalar daha farklı malzemelerle (sentetik ahşap, formika, metal ve cam gibi) yapılmıştır. Televizyonun ve hazır yiyeceklerin icadı, birçok kişiyi yemek masalarından uzaklaştırmıştır. Bireyler zamanla, televizyon karşısında yalnız bir şekilde kanepelerde oturarak yemek yemeye başlamışlardır. Aileler birlikte daha az yemek yemeye başlamış ve gençlerin bireyselleşme durumları artmıştır. Bu sebeple pek çok genç bir yemek masası satın alma ihtiyacını hissetmemektedir. Sosyalleşmeyi teşvik eden bir mobilya parçası olan yemek masası kültürel hareketlere ve güç gösterilerine araç olmuştur. Yemek masası, toplumlarda yakalanmayı bekleyen bir iletişim fırsatını temsil etmektedir. COVID 19 pandemi sürecinde, dünyanın pek çok vatandaşı fiziksel olarak bir araya gelememiştir. Arkadaşlarla ve yabancılarla tekrar kaynaşmak mümkün olduğunda yemek masası daha çok anlam kazanacaktır (Griffin, 2021).

Tarih boyunca kadınlar yemek masasında bir yerleri olmadığını hissetmişler ve masada bulduklarında bile sesleri erkek meslektaşları tarafından bastırılmıştır. Türk toplumunda kadın ve erkeğin statüleri, ataerkil yapıda belirlendiği için, cinsiyetlerin kendilerine ait bir takım görev veya sorumluluğu olduğu düşünülmektedir. Erkek cinsiyetinin rolüne bakıldığında, dışarıda para kazanıp eve getiren kişi, kadın cinsiyetinin rolüne

bakıldığında ise evde yemek yapan veya aileyi besleyen kişidir (Russel, 1994,s. 234; Karaca ve Altun, 2017: 338). Tarım toplumlarında yemeğin en iyi tarafının hane reisi olan erkek bireye verilmesi veya erkek sofraya oturmadan yemeğe başlanmaması ve yemekten ilk parçayı babanın koparması da bu süreç içinde değerlendirilmesi gereken bir durumdur (Beşirli, 2010).

Yemek ve güç arasındaki ilişkinin en önemli yansıması yemeğin paylaşımı aşamasında görülmektedir. Bireylerin yiyeceği tedarik etme sürecinde benimsedikleri rollerin önemi, buldukları grup içindeki statüleri, yiyecek paylaşımında önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte, iktidar halk ilişkilerinin de yemeğe yansıdığı görülmektedir. Yemekte güç, sofradaki kişilerin hizmet görme miktarı ile ölçülmesi mümkündür. Kişilerin sofrada konumlanması saygınlık göstergesi kabul edilmektedir. Öyle ki saygın kişi yemeğin en güzel tarafına layık görülmektedir. Statünün büyüklüğü veya iktidar olmanın yemek üzerindeki etkisi sadece sofrada oturulan yer, yiyeceğin kısımlarının sosyal hiyerarşi temelinde sınıflandırmasında değil aynı zamanda bazı yiyeceklerin tüketim hakkının belirli toplumsal sınıfa veya kesime ait olmasında da belirleyici olmaktadır. Havyar gibi az bulunan ve tedariki zaman alan veya maliyetin artmasına sebep olan bir takım yiyeceklerin zengin ya da soylu kısma hitap etmesi kısa zamanda o zümre ile ilişkilendirilmesini sağlamıştır. Kaz ciğeri gibi yiyecekler kolay besin değeri kaybına uğrayan narin ürünler olduğu için korunmak adına özel pişirme yöntemi (sous vide) geliştirilmiş hatta Fransız mutfak kültürü tarafından milli kültürel unsur kabul edilmiştir. Bu özelliklerinden dolayı Fransa'da soylu kesime layık görülmüştür. Bu bilgiler ışığında, yemek hazırlamada toplumun cinsiyetlere atfettiği bir takım görev ve sorumlulukların etkin bir rol oynadığı anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bireylere bazı ayrıcalıkların tanındığı da görülmektedir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen araştırmada, günümüz geleneksel Türk aile yapısı içerisinde, yemek ve güç ilişkisinin hangi düzeyde algılandığının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda geleneksel aile yapısında değişiklikler olup olmadığı sorusuna yemek ve güç ilişkisi bağlamında cevap aranmaktadır.

2. Yöntem

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olan saha araştırmasından faydalanılmış veri toplamak amacıyla görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği, toplumun sosyal gerçekliğini ortaya çıkarmada kullanılan bir nitel araştırma yöntemidir (Türnüklü, 2000). Çalışmada öncelikle yemek ve güç ilişkisine yönelik bir alanyazın taraması gerçekleştirilmiş, birincil ve ikincil veriler taranmıştır. Alanyazın taraması sonucunda, yarı yapılandırılmış bir görüşme formu oluşturulmuş ve veriler bu form ile elde edilmiştir. Çalışmanın evreni Manisa il merkezinde yaşayan evli kadınlar olarak belirlenmiştir. Araştırma (Kod No.2021/28) Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu tarafından 24.02.2021 tarihli toplantıda 02 sayılı toplantıda görüşülüp onaylanmıştır. Araştırmanın yapılacağı kişiler kolayda örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Kolayda örnekleme yönteminde, araştırmacı kendi yargıları ile tesadüfi olmayan şekilde ana kütle içerisinde bir kesim belirlemektedir. Bu örnekleme yönteminde, verilerin en kolay, en hızlı ve ekonomik olacak şekilde toplanması esas alınmaktadır (Zikmund, 1997). Bu bağlamda 01-07 Mart 2021 tarihleri arasında 17 katılımcıdan veri toplanmıştır. Görüşme kayıtları araştırmacılar tarafından deşifre edilerek yazılı metin haline getirilmiştir. Araştırmanın soruları ve amaçları doğrultusunda gruplandırma yapılmış, veri analiz yöntemi olarak betimsel analiz tercih edilmiştir. Betimsel analiz, görüşme çıktı veya metinlerini üst tema, alt tema şeklinde ayırarak veya kategorize ederek sunma ve anlama biçimidir (Özkardeş, 2013). Araştırmaya katılan kişilerin her biri KA1, KA2...KA17 şeklinde anonim olarak kodlanmıştır.

Araştırmada veri toplamak amacı ile kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular Tablo 1'de kategorize edilerek verilmiştir.

Tablo 1. Kategorize Edilmiş Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu Soruları

Demografik bilgilerin tespitine ilişkin sorular	<ul style="list-style-type: none">• Yaşınız kaç?• Evde kaç kişi yaşamaktadır?• Aylık geliriniz ne kadardır?• Çekirdek aile misiniz yoksa geniş aile misiniz?
Yemek yeme düzeninin belirlenmesine yönelik sorular	<ul style="list-style-type: none">• Evinizde yemekleri nerede yersiniz?• Evinizde yemeğe önce kim başlamaktadır?• Ailenizde her öğün için ortak bir yemek yeme saati var mıdır?• Evinizde yemek yeme sırası nasıl değişiklik göstermektedir?
Yemek üretimine ilişkin sorular	<ul style="list-style-type: none">• Evinizde yemek yapmak kimin sorumluluğundadır?• Evde yemek ile ilgili sorumluluklar paylaşılmakta mıdır?
Sofra oturma düzenine ilişkin sorular	<ul style="list-style-type: none">• Ziyafetlerde sofra oturma düzenine sahip misiniz?• Sofrada herkesin bir yeri mi var yoksa karmaşık mı oturulur?
Yemek yeme alışkanlıklarına yönelik sorular	<ul style="list-style-type: none">• Evinizde her gün yemek pişer mi?• Dışarıdan sipariş verir misiniz?• Günde kaç öğünü birlikte yersiniz?• Aile bireyleri ayrı ayrı mı yemek yerler? Neden?• Yemek esnasında sofrada olmayanların olmama sebebi nedir?• Onların yemeklerini daha sonra yemeleri için ayırır mısınız?• En iyi payı masada kim almaktadır?
Misafir ilişkilerine yönelik sorular	<ul style="list-style-type: none">• Konukseverlik size ne anlam ifade etmektedir?• Misafir gelince hangi ikramlarda bulunursunuz?• Evinize ne sıklıkla misafir gelmektedir?• Siz ne sıklıkla misafirlığe gidiyorsunuz?• Bulduğunuz yerlerde ikram edilen yiyecekler çocuk genç yaşlı nüfusa göre değişiklik gösterir mi?• Sizin ikram ettiklerinizle misafirlığe gittiğiniz yerlerdeki ikramları karşılaştırdığımızda neler söylersiniz? Yani siz mi daha zengin ikramda bulunursunuz diğerleri mi?• Misafirlığe gittiğiniz yerlerdeki sofra düzeni hakkında ilginç olan özellikleri paylaşır mısınız?• Oturduğunuz muhitte en çok daveti kim veriyor?• Siz ne sıklıkla davet veriyorsunuz?• Misafirlikte ya da davetlerde pahalı yiyeceklere rastladığınız oldu mu? Oldu ise bunlar nelerdir?
Ailelerin modern düzen yemek yeme anlayışlarına ilişkin sorular	<ul style="list-style-type: none">• Marketlerde satılan paketli gıdaların alımına yönelik bir artış oldu mu?• Pazara çıkma alışkanlığınız nasıldır?• Pandemi evdeki sofra oturma düzenini veya yemek yeme saatlerini nasıl etkiledi?• Gençlerin beslenme ve yemek alışkanlıkları hakkındaki görüşleriniz nelerdir?

3. Bulgular

Katılımcılardan elde edilen bulgulara göre katılımcıların büyük çoğunluğunun orta yaşlı olduğu, katılımcıların maaş durumu incelendiğinde gelirlerin asgari ücret ile 10.000 TL arasında değişiklik gösterdiği saptanmıştır. Ailelerin yapısına bakıldığında genelinin çekirdek bir aile yapısına sahip olduğu görülmüştür. Ailelerde yaşayan kişi sayıları 2 ile 6 kişi arasında değişiklik göstermektedir. Tablo 2'de katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Gelir durumu	Çekirdek/geniş aile	Evde kaç kişi yaşıyor?
KA1	28	5000 TL	Çekirdek aile	2
KA2	32	Asgari ücret	Geniş aile	5
KA3	48	5000 TL	Çekirdek aile	4
KA4	50	3000-6000 TL	Geniş aile	6
KA5	42	3000-6000 TL	Çekirdek aile	4
KA6	39	3000-6000 TL	Çekirdek aile	4
KA7	55	3000-6000 TL	Çekirdek aile	2
KA8	52	6000 TL	Çekirdek aile	3
KA9	45	5000 TL	Çekirdek aile	2
KA10	27	10.000 TL	Çekirdek aile	2
KA11	58	3000 TL	Çekirdek aile	4
KA12	32	6000 TL	Çekirdek aile	2
KA13	48	6000 TL	Çekirdek aile	4
KA14	41	Asgari ücret	Çekirdek aile	6
KA15	45	10.000 TL	Çekirdek aile	4
KA16	34	7000 TL	Çekirdek Aile	4
KA17	55	5000 TL	Geniş Aile	3

3.1. Geleneksel Ailede Yemek Yeme Düzeni

Araştırmadan elde edilen verilere göre yemeklerin büyük oranda mutfakta yendiği, bunun yanında bazı ailelerde ise salonda ve masa düzeninde yendiği anlaşılmaktadır. Sadece bir katılımcı yemeklerini mutfakta veya bazen salonda yediklerini ancak masa düzeni yerine yer sofrasını tercih ettiklerini ifade etmiştir.

Katılımcılardan KA1, KA3, KA8, KA10, KA12, KA14, KA15 ve KA16'dan elde edilen verilere göre aileler birlikte yemeğe başlamakta, yemeğe başlamak için herhangi bir sıralama takip edilmemektedir. KA2, KA4, KA5, KA6, KA7, KA11 ve KA13'den alınan cevaplara göre ise yemeğe öncelikle aile reisi olan babanın başladığı anlaşılmaktadır. KA6'dan alınan cevaba göre güç odaklı olmasa da yemeğe baba başlamaktadır. Geniş bir aile olan KA 17'de yemeklere ailenin en büyüğü olan anne başlamaktadır. Katılımcıların ifadelerinden anlaşılacağı üzere ailelerin yarısına yakını yemeğe hep birlikte başlarken diğer yarısında aile reisi olan baba ya da en büyük olan kişi yemeğe başlamaktadır.

Ailelerin hanımlarına yemek yeme düzenine ilişkin yöneltilen sorulara verdikleri yanıtlar şu şekildedir:

KA1: "Yemekleri mutfakta yiyoruz. Yemeğe aynı anda başlıyoruz. Herhangi bir sıralama yok."

KA 2: "Bazen mutfakta bazen salonda yemek yeriz. Önce eşim yemeğe başlar. İlk olarak çorba ana yemek sonra tatlı yenir. Tatlı her zaman olmaz varsa tatlı yeriz. Genelde sadece akşam yemeğini birlikte yeriz. Eşim çalıştığı için sadece akşam yemeğini birlikte yeriz. İşten dolayı yiyemiyoruz."

KA3: "Oturma odasında yemek yeriz. Hep beraber yemek yeriz. Ortak yemek yeme saati vardır. Aile bireyleri genelde toplu yemek yer."

KA4: "Oturma odasında yemek yeriz. Baba yemeğe başlar. Sabah öğlen akşam yemeği yenir. İşe gidildiğinde sabah ve akşam yemeklerini birlikte yeriz. Ailemizde akşam yemeği saati vardır. Beraber yemek yenir."

KA5: "Mutfağımızı genişlettik. Balkon bölümünü yemek bölümü yaptık orada yemekleri yiyoruz. Evde yemeğe babamız başlıyor. Yemek konusunda çocuklarımın tercihlerine göre hareket ederim. Eşimle çalıştığı için yalnız bir oda akşam yemeklerini birlikte yeriz. Çocuklarımla günde iki kez yemek yerim. Akşam yemeği 6'dan sonra yenir."

KA6: "Mutfakta yemek yeriz. Evimizde yemeğe genelde babamız başlıyor. Babamız sabırsız olduğu için o başlar."

KA7: "Mutfak ve oturma odasında yemek yeriz. Yemeğe önce genelde baba başlar. Yemek yeme sırası yoktur. Sadece akşam öğününü birlikte yeriz. Ortak bir yemek saati yok. Birlikte yemeye çalışırız."

KA8: "Salonda yemek masasında yiyoruz. Evimizde yemeğe beraber başlarız. Yemek yeme sırası yoktur. Yemek eşit paylaşılır. İki öğünü birlikte yeriz."

KA9: "Yemekleri mutfakta yeriz. Yemeklere önce ben başlarım. Yemeğin en iyi kısmını oğlum yer. İki öğünü birlikte yeriz. Yemek yeme saati var. Birlikte yeriz."

KA10: "Mutfakta yemek yeriz. İkimiz birden yemek yemeye başlarız. Yemeği eşit paylaşırız. İki öğünü birlikte yeriz. Birlikte yemek yeriz. Ortak yemek yeme saati yok."

KA 11: "Mutfakta yemek yiyoruz. İlk önce Eşim yemek yemeye başlar. Çorba ana yemek pilav tatlı salata yoğurt ve turşu yeriz. Günde iki öğünü birlikte yeriz. Ortak yemek yeme saatimiz vardır. Sabah 09.00, öğlen 14.00 akşam 20.30 dur. Bir öğünü ayrı yeriz. Fabrikada çalışan oğlum var."

KA 12: "Mutfakta yer sofrasında yemek yeriz. Bazen de salonda yeriz. Yemeğe beraber başlarız. Bazen eşim başlar. Sadece hafta sonları öğün atlarız. Hafta sonu tatili olduğu için. Günde iki öğünü birlikte yeriz. Ortak bir yemek saatimiz var. 08.30-09.00 arası öğlen 12.00-13.00 akşam 18.00'da yemek yenir. Beraber yemek yeriz."

KA13: "Evimizde yemeğe baba başlar. Hep beraber yemek yeriz. Akşam ve sabah birlikte yeriz. Akşam ortak yemek yenir. Birlikte yeriz."

KA14: "Mutfakta yeriz. Hepimiz aynı anda başlarız. Sıra değişmez. Ortaklaşa yeriz. İki öğünü birlikte yeriz. Ortak yeme saatimiz var. Hepimiz aynı saatte yeriz."

KA15: "Yemeklerimizi mutfakta yemek masasında yeriz. Yemeğe herkes aynı anda başlar belirgin bir sıralama yok. En az bir öğünü özellikle akşam öğününü birlikte yiyoruz."

KA16: "Yemeklerimizi mutfakta yeriz. Dört kişi aynı anda başlar. Yemek yeme sırası değişmez. Yemeği eşit paylaşırız. Hafta sonu kahvaltı dahil akşam yemeğimiz belirli saattir. Her akşam 18.00'da yeriz. Hep birlikte çocuklarla birlikte yeriz."

KA17: "Mutfakta yemek yeriz. Eşimin annesi yani annemiz yemeğe başlar. Yeme sırası değişiklik göstermez. 2 öğünü birlikte yeriz. Her öğün için ortak yeme saati yok. Hep beraber yeriz." şeklinde cevaplar vermişlerdir.

3.2. Geleneksel Ailede Yemek Üretimi

Katılımcılardan KA1, KA16 yemek yapma sorumluluğunu eşi ile paylaştığını ifade etmiştir. KA5 kodlu katılımcı evde yemek yapma sorumluluğunun kendisine ait olduğunu ancak onunla birlikte yemek yapma sorumluluğunu kimsenin paylaşmadığını belirtmiştir. KA2, KA17 kodlu katılımcı yemek yapma sorumluluğunun kendisine yani evin annesine ait olduğunu söylemiştir. KA3, KA4 ve KA15 numaralı katılımcı evde yemek yapma sorumluluğunu kızı ile paylaştığını belirtmiştir. Katılımcıların ifadelerinden anlaşılacağı üzere yemek yapma sorumluluğu genellikle paylaşılmaktadır ancak bu her zaman eşler arasında olmamaktadır.

Ailelerin hanımlarına yemek üretimine ilişkin sorulara verdikleri yanıtlar:

- KA1: “Evimizde her gün yemek pişer. Evde yemekleri eşimle birlikte yapıyoruz.”
- KA2: “Evin annesinin sorumluluğundadır. Yemek yapmak benim görevimdir.”
- KA3: “Yemek yapma sorumluluğu paylaşılır.”
- KA4: “Evde pişiririz dışarıdan almayız. Evde yemek ile ilgili sorumluluğu paylaşırız. Evimizde yemekleri kızım ve ben yaparız.”
- KA5: “Evde yemek yapmak benim sorumluluğumdadır. Yemek sorumluluğunu kimse paylaşmıyor.”
- KA6: “Evimizde yemek pişer ama sipariş verdiğimiz olur. Yemek hazırlarken babamızda yardım eder. Çocuklarda yardım eder. Herkes bir işin ucundan tutar.”
- KA14: “Genelde sorumluluk bende ama paylaşırız.”
- KA 15: “Evde yemek ile ilgili sorumluluğu paylaşırız. Kızım ile birlikte yaparız yemekleri.”
- KA 16: “Bazen ben bazen babamız yani eşim yemek yapar.”
- KA17: “Evimizde her gün yemek pişer. Dışarıdan sipariş verilmez. Yemek yapmak annenin sorumluluğundadır. Yemek yapma sorumluluğu paylaşılır.”

3.3. Geleneksel Ailede Sofra Oturma Düzeni

Katılımcılardan KA1, KA4, KA5, KA6, KA8, KA10, KA11, KA13 ve KA14 sofra oturma düzenine sahip olduklarını belirtmiştir. Diğer katılımcılar herhangi bir sofra düzenine sahip olmadıklarını ve karmaşık oturduklarını ifade etmişlerdir. Bulgulardan hareketle, katılımcıların genelinin sofra oturma düzenine sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Ailelerin hanımlarına sofra oturma düzenine ilişkin sorulara verdikleri yanıtlar şu şekildedir:

- KA 1: “Sofra oturma düzenimiz var. Herkesin bir yeri var.”
- KA2: “Sofra oturma düzenine sahip değiliz. Genelde karmaşık otururuz.”
- KA3: “Karmaşık otururuz. Bir kişi için özel belli bir yer yok.”
- KA4: “Misafîrlikte sofra oturma düzeni vardır. Sıradan günlerde karışık oturulur.”
- KA5: “Evimizde sofra oturma düzenimiz var. Ziyafetlerde büyüklerimizi en rahat yere oturturuz. Herkesin oturma yeri vardır.”
- KA6: “Sofra oturma düzenine sahibim. Herkesin bir yeri var.”
- KA7: “Sofra oturma düzenimiz yok. Karışık otururuz.”
- KA8: “Sofra düzenimiz var. Herkesin bir yeri var.”
- KA10: “Sofra düzenimiz var herkesin bir yeri vardır.”
- KA11: “Sofra oturma düzenimiz var herkesin yeri ayrıdır. Herkesin bir yeri var.”
- KA12: “Sofra oturma düzenimiz yok. Herkes istediği yerde oturur. Oturulan yer fark etmez. Normalde rastgele otururuz. Ziyafetlerde eşimle karşılıklı veya yan yana oturmaya özen gösteririz.”
- KA13: “Sofra oturma düzenimiz var. Herkesin bir yeri var.”
- KA14: “Sofra oturma düzenimiz var.”
- KA15: “Bariz bir oturma düzenimiz yok. Herkes karmaşık oturur.”
- KA16: “Herkesin bir yeri yok. Oturma düzenimiz yok. Çocuklarımız küçük sürekli yer değiştirmek istiyorlar. Karmaşık oturuyoruz.”
- KA 17: “Herkesin bir yeri yok. Karmaşık otururuz.”

3.4. Geleneksel Ailede Yemek Yeme Alışkanlıkları

Ailelerin birlikte tükettikleri öğün sayıları incelendiğinde; çoğunluğun iki öğünü ve bir ailenin tek öğün olarak akşam yemeğini birlikte tükettikleri tespit edilmiştir. Birlikte tüketilen öğünlerin kahvaltı ve akşam yemeği

olduğu anlaşılmaktadır. Çalışma hayatına katılım dolayısıyla aile bireylerinden ev dışında olanlar nedeniyle aileler en az bir öğünü birlikte yiyememektedirler.

Katılımcılardan KA10 ve KA16 evlerinde her gün yemek pişmediğini ifade etmiştir. Diğer katılımcıların ailelerinde her gün yemek pişmekte ama bazıları ara sıra dışarıdan sipariş vermektedir. Bu bağlamda ailelerin yemeklerini evlerinde pişirdikleri sonucuna varılabilir.

Katılımcılardan KA2, KA, KA7, KA9, KA13 ifadelerinden hareketle masada en iyi yemek payını baba, erkek birey veya evin en küçük bireyi (bebek, çocuk) alırken diğer katılımcılar payı ortak olarak paylaştıklarını ifade etmiş KA17 kodlu katılımcı yemekte en iyi payı evin annesinin aldığını belirtmiştir. İfadelerden elde edilen bulgulara göre ailelerin yarısından fazlası yemeklerini aynı miktarlarda paylaşmaktadır.

Ailelerin hanımlarına yemek yeme alışkanlıklarına ilişkin sorulara verdikleri yanıtlar şu şekildedir:

KA1: “Evimizde her gün yemek pişer. En iyi payı eşit alıyoruz. Günde birlikte bir öğün yiyoruz. Sadece akşam yemeği için. Ayı ayrı yemek yemiyoruz ancak işten dolayı ayrı yiyoruz. Sonra yemesi için ayırıyorum.”

KA2: “Her gün yemek pişer. Masada en iyi payı en küçük bebeğim ve babası yani eşim alır. Genelde sadece akşam yemeğini birlikte yeriz. Aile bireyleri eşim çalıştığı için sadece akşam yemeğini birlikte yeriz. İşten dolayı yiyemiyoruz. Onların yemeklerini ayırım.”

KA3: “Evde yemek her gün pişer. Dışarıdan sipariş verilmez. Yemek masasında en iyi payı genelde ben alırım ve de eşim. Oturma odasında yemek yeriz. Hep beraber yemek yeriz. Ortak yemek yeme saati vardır. Aile bireyleri genelde toplu yemek yer. Çalıştıkları için. Tabii daha sonra yenmesi için saklarım.”

KA4: “Evde pişiririz dışarıdan almayız. Sabah öğlen akşam yemeği yenir. İşe gidildiğinde sabah ve akşam yemeklerini birlikte yeriz. Ailemizde akşam yemeği saati vardır. Beraber yemek yenir. İşten dolayı olmayanların yemekleri ayrılır.”

KA5: “Evimizde çok şükür her gün yemek pişer. Canımız istediğinde dışarıdan sipariş veririz. Hepimiz aynı miktarda yiyoruz. Yemek konusunda çocuklarımın tercihlerine göre hareket ederim. Eşimle çalıştığı için yalnız bir oda akşam yemeklerini birlikte yeriz. Çocuklarımla günde iki kez yemek yerim. Akşam yemeği 18.00’den sonra yenir. Bazen okul olduğu için ayrı ayrı yenebiliyor. Yemeklerini sonra yesinler diye ayırım.”

KA6: “Evimizde yemek pişer ama sipariş verdiğimiz olur. Yemeğe göre en iyi payı masada alma durumu değişir. Çocukların okul saati dışında yemekleri birlikte yeriz. Genelde akşam yemekleri birlikte yenir. Saat olarak net bir vakit yok. Okul saatleri ve babanın vardiyasına göre yemek yeme durumu değişir. Masada olmayanların yemeklerini daha sonra yemeleri için ayırım.”

KA7: “Her gün evde yemek pişer. Dışarıdan sipariş ettiğimiz çok nadirdir. Masada yemekten en iyi payı genelde baba alır. Sadece akşam öğünü birlikte yeriz. Ortak bir yemek saati yok. Birlikte yemeye çalışırız. İşten dolayı denk gelmeyebilir. Eşimin yemeğini daha sonra yemesi için ayırım.”

KA8: “Evimizde her gün yemek pişer ara sıra dışarıdan sipariş veririz. Evimizde yemeğe beraber başlarız. Yemek yeme sırası yoktur. Yemek eşit paylaşılır. İki öğünü birlikte yeriz. Yemek saatinde birlikte yememe sebebimiz yemek saatinde evde olmayacak olmalarından dolayıdır.”

KA9: “Eşim vefat etti. Oğlumla yaşıyorum. Evde her gün yemek pişer. Yemeğin en iyi kısmını oğlum yer. 2 öğünü birlikte yeriz. Yemek yeme saati var. Birlikte yeriz. Çok nadir dışarıda yer oğlum.”

KA10: “Evde her gün yemek pişmez. Haftanın belli günleri evde yemek yaparız. Dışarıdan sipariş veririz. İkimiz birden yemek yemeye başlarız. Yemeği eşit paylaşırız. İki öğünü birlikte yeriz. Eşim dışarıda ise yemek yemeye katılmaz. Yemekleri daha sonra yemesi için ayırım.”

KA11: “Evimizde her gün yemek pişer. Dışarıdan sipariş vermeyiz. Masada en iyi payı en çok acıkan alır. Günde 2 öğünü birlikte yeriz. Ortak yemek yeme saatimiz vardır. Sabah 09.00, öğlen 14.00, akşam 20.30’dur. Bir öğünü ayrı yeriz. Fabrikada çalışan oğlum var. Oğlumun yemeğini daha sonra yemesi için ayırıyorum.”

KA12: “Evimizde her gün yemek pişer. Bazen sipariş veririz. Sadece hafta sonları öğün atlarız. Hafta sonu tatili olduğu için. Masada en iyi pay yoktur. Eşit şekilde paylaşırız. Günde iki öğünü birlikte yeriz. Ortak bir yemek saatimiz var. 08.30-09.00 arası öğlen 12.00-13.00 akşam 18.00’da yemek yenir. Beraber yemek yeriz. İşten dolayı evde olmama durumunda yemekleri daha sonra yemeleri için ayırım.”

KA13: "Evimizde her gün yemek pişer. Dışarıdan sipariş nadir verilir. Hep beraber yemek yeriz. Baba ve en küçük en iyi payı alır. Akşam ve sabah birlikte yeriz. Akşam ortak yemek yenir. Birlikte yeriz. İşten dolayı aynı anda yenmez. Yemeği ayırırım."

KA14: "Evimizde her gün yemek pişer sipariş vermem. Ortaklaşa yeriz. İki öğünü birlikte yeriz. Ortak yeme saatimiz var. Hepimiz aynı saatte yeriz."

KA15: "Evimizde her gün yemek pişer. Ayda iki veya üç kez dışarıdan sipariş veririz. Yemeğe herkes aynı anda başlar belirgin bir sıralama yok. En az bir öğünü özellikle akşam öğünü birlikte yiyoruz. Ailemizde herkes çalıştığı için ortak bir yemek saatimiz yok. Çalışma gibi bir durum yoksa ayrı yemeyiz. Yemek esnasında sofrada birisi yoksa daha önceden yemiş olabilir. Yemekte yoksa daha sonra yemesi için yemeğini ayırırım."

KA 16: "Evimizde 2 günde bir yemek pişiyor. Haftada bir sipariş veriyoruz. Hafta sonu kahvaltı dâhil akşam yemeğimiz belirli saattir. Her akşam 18.00'da yeriz. Hep birlikte çocuklarla birlikte yeriz. Babamız geç kaldığında ona yemek ayırırım."

KA17: "Evimizde her gün yemek pişer. Dışarıdan sipariş verilmez. En iyi payı annemiz alır. İki öğünü birlikte yeriz. Her öğün için ortak yeme saati yok. Hep beraber yeriz. Çalışmasından dolayı yemek esnasında bulunmaz. Evde olmayanların yemeğini sonra yemeleri için ayırırım."

3.5. Geleneksel Ailede Misafir İlişkisi

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre misafirler iki sınıfta değerlendirilmektedir. Bunlardan birincisi çay saatine gelenler diğeri akşam yemeğine gelenlerdir. Özellikle öğleden sonra çay saatine gelenler için katılımcıların çoğu çay, kahve, pasta ve börek çeşitleri ikram ettiğini akşam yemekleri için ise genelde çorba, sulu yemek, pilav ve tatlı tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

Bulgulardan anlaşılacağı üzere, ailelerin misafir kabul etme ve misafire gitme durumları, çalışma durumlarına göre değişiklik göstermektedir. Eşlerin ikisinin de çalıştığı ailelerde misafirlige gitme oranı ayda bir veya iki olacak şekildedir. Katılımcılar için konukseverlik, tatlı dil ve güler yüzle eldeki imkânlar doğrultusunda eve gelen misafiri mutlu hissettirme ve rahat ettirmektir. Katılımcılar eskiden daha çok misafir ağırladıklarını ancak pandemi koşullarında misafir ağırlamadıklarını ifade etmişlerdir. KA15 kodlu katılımcı sofraya düzenine ilişkin bildiği ilginç özelliğe yer sofrası ve masa düzenini örnek vermiştir. Katılımcılardan KA3, KA14 ve KA15 misafirlige gittiği yerlerde pahalı yiyeceklere rastladığını bildirmiş, diğer katılımcılar ise bariz bir farklılık olmadığını ifade etmişlerdir. Bu veriden hareketle misafirlikte sofraların ve menülerin benzerlik gösterdiği anlaşılmaktadır. Katılımcıların ifadeleri göz önüne alınarak, ailelerin oturdukları muhitte en çok ziyafeti veren kişiler genelde yaşlı ve ailesi kalabalık olan kişilerdir. Katılımcılardan bir kısmı yaşlılar için daha hafif ve besleyici; çocuklar için ise onları sevindirebilecek tarzda tatlı türü yiyecekleri hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılar ise ikramların yaşa göre değişmediği bildirmişlerdir.

Ailelerin hanımlarının misafir ilişkilerine yönelik sorulara verdikleri yanıtlar şu şekildedir:

KA1: "Evime misafir gelmesini seviyorum. Onlarla vakit geçirmeyi seviyorum. İkramlar yapmayı hoş sohbet etmeyi seviyorum. Kek, börek, çörek yemek yapmayı seviyorum. Bana haftada iki üç kez misafir gelir ben haftada bir iki ziyarete gidiyorum. İkramlarda çocuk yaşlı vb. bizde herhangi bir fark yok. İkram edilen şeyleri kıyaslamam herkes mevcut durumuna göre ikram eder. İlginç bulduğum özellik yok gördüklerim standart şeylerdir. Oturduğum muhitte en çok annem ziyafet veriyor. İki üç akşamda bir ziyafet veririm. Pahalı yiyeceklere rastlamadım."

KA2: "Türk konukseverlik milletinin misafirperverliğini ifade eder benim için. Misafirin geldiği saate göre değişir. Kahve saatine geldiyse kahve, çay öğleden sonra geldiyse pasta, börek gibi. Evime pandemiden önce haftada en az bir kere misafirim gelirdi mutlaka. Bende haftada bir giderdim. Çocuklara farklı ikramlar verilir. Çocuklara çay veya kahve verilmez. Genelde herkesin maddi durumu aynı olduğu için bir farklılık yok. Pek ilginç bir durumla karşılaşmadım. Aile büyükleri daha çok ziyafet verir. Kayınvalidem çağırır. Doğum günü partilerinde pastaneden gelen hazır yiyecekler görüyorum."

KA3: "Bizim kültürümüzde misafir ağırlamak güzel bir duygudur. Misafir çok ağırlarız. Çay, meyve çerez ikram ederiz. Yemek saatinde yemek ikram edilir. Genelde haftada iki gün misafir gelir. Biz en fazla haftada bir misafirlige gideriz. Genelde eşit ikramlar verilir. Bizde daha çok ikram olduğunu düşünüyorum. O gittiğin yere göre değişir. Herkesin aynı olmuyor. Bizde genelde daha boldur ikramlar. Herkesin bir misafir ağırla şekli ve anlayışı var. Gittiğin kişiye göre değişiyor. Kimisi daha güzel ağırlar kimisi beklentinin altında olur. Oturduğum muhitte en çok daveti biz veririz. Haftada iki ya da üç gün iş arkadaşları akrabalar gelir. Zengin

yiyecekler gördüğüm oldu. Tatlı türü, pahalı çerezler antep fıstığı, kaju gördüğüm oldu. İkramlar yemek olarak genelde aynı pahalı bir şey olmaz.”

KA4: “Konukseverlik muhabbettir. İyidir, berekettir. Misafir yemeğe geliyorsa sulu yemek, pilav, tatlı çeşitleri yapılır. Çay saatine gelirse pasta börek yapılır. Sura en özel misafirler içindir. Evinize normal zamanlarda her zaman misafir gelirdi. Misafir hiç eksik olmaz. Davet ayda bir olur. Düğün daveti, ramazanda iftar daveti verilir. Tarlada sık sık davet veririz. Herkes aynı yemeği yer. Bizi misafir olarak ağırlayan herkese övgü yağdırırız. Herkesin elinin lezzeti farklıdır. Herkes elinden geleni durumuna göre yapar. Tüm çevrem misafirperverdir. Herkes davet verir.”

KA5: “Konukseverlik gülyüz ve tatlı dildir. Bence gelen kişiler senin çayına kahvene gelmez. Elimden geldiğince en iyi ikramlarda bulunurum. Verdiğim ikramlar çay saati ve akşam saati yapılması gerekenler olarak ayrılır. Şu anda pandemiden dolayı hiç misafir gelmez bende gitmem. İkramlarda hiç değişiklik olmaz. Arkadaşlarım ve çevrem birbirine benzer ikramlarda bulunur. Tatlarımızda aynıdır. Mutfakta yeni kullanılan süsler değişti. Oturduğum muhitte kimse yemek daveti vermez. Misafirlikte pahalı yiyeceklerle karşılaşmadım.”

KA6: “Konukseverlik kişilerin birbirine verdiği değerdir. Misafir ağırlayacağım zamanlar internette hoşuma giden tarifleri yaparım. Pandemiden önce çok gezerdim. Eve çok misafir alırdım ama koronadan dolayı artık hiç yok. Kimin ne yemeyi sevdiği çevrem tarafından bilinir. Ona göre ikramlarda bulunulur. Çevremde herkes durumuna göre ikram yapar. Zengin ikramlar olur. Olmadığı da olur. Bugüne kadar bir ilginçlikle karşılaşmadım. Oturduğum muhitte en çok ben davet veririm. Evim hiç boş kalmaz. Misafirlikte küçük turtalar, jöleli şeyler, kanepeler gördüm.”

KA7: “Konukseverlik bizim için olmazsa olmaz. Misafirimize yemek çay meyve vb. gibi ikramlarda bulunuruz. COVID öncesi haftada 2 gün misafirimiz olurdu. Bizde haftada bir veya iki gün misafirliğe gideriz. İkramlarda değişiklik yaşa göre değişmez. Bazen biz daha zengin ikramda bulunuruz bazen de onlar. İlginç bir sofraya düzeni ile karşılaşmadım. Oturduğum muhitte en çok komşum davet veriyor. Normal uygun fiyatlı yiyecekler ile karşılaşılıyor.”

KA8: “Misafir birlikteliği ifade eder. Misafirlere çay, kahve tatlı ikram ederiz. Yemeğe geliyorsa yemek ikram ederiz. Pandemiden dolayı çok az misafir geliyor. Bende gitmem. İkramlar yaşa göre değişmiyor. İkramlar genelde aynı. Herhangi bir kıyaslama yapamıyorum. Davet vermiyorum.”

KA9: “Konukseverlik ikram yapmaktır. Çok becerikli değilim. Şu anda koronadan dolayı kimseye gitmem. Kimsede gelmez. Uzun süredir misafirliğe gitmiyorum. Bulduğum muhitte en çok daveti veren hakkında şu anda bilgim yok. Davet vermiyorum.”

KA10: “Konukseverlik çok fazla misafiri güzel bir şekilde ağırlamaktadır. Kalabalık misafir gelince pasta, börek, çörek, kurabiye hazırlamaya çalışırım. Ayda üç dört kez misafir gelir. Bende aynı sıklıkta misafirliğe gidiyorum. Evet değişiklik gösterir ikramlar yaşa göre farklıdır. Misafirlikte standart 3 4 menü dönüyor. Herkeste aynı menü uygulanır. Misafirlikte hiç ilginçlik görmedim aynı kültüre sahibiz. En yakın arkadaşlarımız en çok daveti verir. Ben ayda 3 4 kez davet veririm.”

KA 11: “Konukseverlik bana mutluluk veriyor. Türk toplumunda misafirin önemi hep büyüktür. Misafirimize börek salata tatlı turşu, çay, kahve ikram ederiz. Evimize 15 günde bir misafir gelir. Bizde 15 günde bir misafirliğe gideriz. Herkesin yiyeceği farklılık gösterir. Çölyak hastalığı olan yakınımıza onun glutensiz unu ile börek kurabiye yaparız. Hemen hemen aynı ikram türleri vardır. İkramlar açık büfe şeklinde ortaya konur. Herkes istediği kadar tabağa alıp yiyor. Oturduğum muhitte en çok daveti annem veriyor. Doğum günü ve bayramlarda davet veririm. Herkes bütçesine göre yemekler yapıyor. Örnek veremeyeceğim.”

KA12: “Misafir önemlidir. Eve misafir ettiğim için daha kibar olurum. Elimde ne varsa ikram ederim. Kahve, çay, atıştırmalık, limonata, kurabiye, poğaçaya ikram ederim. Çalıştığımız için çok nadir misafir kabul ederiz. Ayda bir veya iki kez misafirliğe gideriz. İkramlar yaşa göre değişmiyor. Hemen hemen aynı ikramlar gördüm. Farklılık yok. Zengin ikram diye bir şey yok. Birbirine benzer sunumlar oluyor. Sofrada ilginç bir şey görmedim bugüne kadar. En çok davet veren aynı kişiler. Hafta sonunda hafta sonuna misafirliğe gidilir. Hafta içi çalışıyoruz. Pahalı yiyeceklere rastlamadım. Genel olarak aynı.”

KA13: “Konukseverlik özenmektir. Yemeğe geliniyorsa her çeşit zeytinyağlısı, etli yemeği, pilav, çorba, tatlı vb. yapılır. Öğleden sonra tatlı tuzlu poğaçaya pasta kek gibi yaparım. Pandemiden önce ayda bir altın gününe giderdim. İkramlar yaşa göre değişir. Aynı şekilde ikramlar pek değişmez. Hepimiz zengin ikramlar yaparız. Sofrada orta düzeyde şatafat vardır. Çorba, salata, zeytinyağlı, etli yemek ve pilav olur mutlaka.”

KA14: “Konukseverlik benim için saygı sevgi anlamına gelir. Misafirlikte çeşitler çok olur. Ayda bir misafirim gelir. Misafirliğe ayda bir giderim. İkramlar yaşa göre değişmez. Herkes bütçesine göre hazırlık yapar. En çok daveti veren belli olmaz değişir. Ayda bir davet veririm. Pahalı yiyecekler gördüğüm oldu. Gittiğim yerlerde ilginç gördüğüm özellikleri paylaşmayı severim.”

KA15: “Konukseverlik evimizde bizi ziyaret etmiş misafirlerimizi elimizden geldiğince güzel bir şekilde ağırlayabilmektir. Misafir gelince herkesin sevdiğini bildiğim kısır, kek, börek yaparım. Evimize nadir misafir gelir. Bende nadir giderim. Küçük çocuklu misafirlerde daha tatlı türü ikramlar hazırlarım. Yaşlılar olduğunda daha sade yemekler hazırlarım. Bariz bir ilginç özellik görmedim. Yer sofrası masa sofrası ayırımını örnek verebilirim. Kız kardeşim en çok daveti veriyor. O bizden daha müsait. Ben nadir davet veririm. Çalıştığım için uygun olmuyorum. Pahalı olarak nitelendirilebilecek şarküteri ürünleri olabilir. Kuru et ve bazı mantar çeşitleri sayılabilirse bunlar vardı.”

KA16: “Konukseverlik, misafir geldiğinde çeşit çeşit yemekler sunmaktır. Güler yüz, tatlı dildir. Sürekli bir şey ikram etmektir. Konuğumu her türlü memnun etmeye çalışırım. Açsa sofrasına tatlısından tuzlusuna yaparım. İkramlar değişir bazen tatlı kahve yaparım. Bazen yemek yaparım. O misafirin yakınlığına bağlıdır. Misafirim haftada bir gelebilir. Bazen bir iki ay boyunca misafir gelmediği de olur. Belli misafirliklere giderim. Hem çocuklara hem büyüklere hitap eden sofralarda bulunurum. Kendi ikramlarımla kıyaslarım. Her gittiğim yerden memnun kalırım. Aşırı abartıyı da sevmem. Aşırı çeşitliliğe karşıyım. Sade sofralardan hoşlanıyorum. Az çeşit ama güzel ve lezzetli olmasını tercih ederim. Yoğun olmadığım dönemlerde hafta da bir misafir alırdım. Çok yakın Karadenizli arkadaşım var beni her hafta çağırır. Sofrasını her zaman döşer. Çok iyi misafir ağırlar. Daha çok misafirliğe davet edilirim. Annem sofraya düzenine çok dikkat eder. Tabaklarından kaşıklarına bardaklarına masa düzenine çok dikkat eder. Hiç bir çeşidi eksik bırakmaz. Ben daha çok sadeciyimdir. Annemin sofraya düzeni ilgimi çeker bu sebeple.”

KA17: “Konukseverlik berekettir. Misafir gelince her türlü ikramda bulunuruz. Genelde çay ikram ederiz. Arada bir misafir gelir. İkram yaşa göre değişir. Aynı çeşitler sunulur. İlginç özellik görmedim. Biz en çok daveti veririz. Biz arada bir gideriz. Pahalı yiyeceklere rastlamadım.”

3.6. Ailelerin Modern Düzen Yemek Yeme Anlayışları

Katılımcılardan KA1,KA3, KA9 ve KA10 evlerinde paketli gıda alımında artış olduğunu ifade etmiştir. KA 2, KA4, KA11,KA13,KA14 ve KA15 evlerine paketli gıda almama konusunda özen göstermektedirler. Katılımcıların tümü gençlerin yemek yeme alışkanlıklarının hazır gıdalara yönelik olduğunu ve ev yemeklerinin tüketimine isteksiz olduklarını belirtmişlerdir. Ailelerin ifadelerine bakıldığında gençlerin genel olarak ilk fırsatta dışarıdan sipariş vermeye eğilimli oldukları anlaşılmaktadır. KA3 ve KA16 pandemide daha fazla yemek yemeye başladıklarını; KA8 pandemide herkes evde olduğu için yemek yeme saatlerinin karıştığını diğer katılımcılar ise pandeminin yemek yeme alışkanlıklarını ve sofraya düzenlerini etkilemediğini belirtmişlerdir. Katılımcıların ifadeleri göz önüne alındığında, sebze alışverişinin manavdan veya pazara çıkma yolu ile yapıldığı ancak genel eğilimin pazara çıkma yönünde olduğu anlaşılmıştır. Pazara çıkma alışkanlığı ve sıklığı ise ailelere göre değişiklik göstermekle birlikte pazara çıkma sıklığının, yüksek oranda haftada bir şeklinde olduğu saptanmıştır.

Ailelerin hanımlarının modern düzen yemek yeme anlayışlarına ilişkin sorulara verdikleri yanıtlar şu şekildedir:

KA1: “Paketli yiyeceklerde artış oldu. Pazara çıkmam. Manavdan alışveriş yaparım. Pandemi bizi etkilemedi aynı devam ediyor. Gençler yeme alışkanlıklarında çağa ayak uyduruyor.”

KA2: “Hazır veya paketli gıdalar almamaya çalışırım. Doğala yakın beslenmeye çalışıyoruz. Haftada bir pazara çıkarım. Pandemi evde pekte bir şey değiştirmede. Gençler kolayca kaçıyor. Hazır gıda ile beslenmeye eğilimlidir. Onlara bu şekilde beslenmemelerini tavsiye ediyorum. Onlarda pazara çıksınlar. Kendi yemeklerini kendilerinin pişirmelerini tavsiye ediyorum.”

KA3: “Evimde paketli gıda artışı oldu önceki duruma göre. Haftada bir veya iki kez pazara çıkarım. Pandemi sofraya düzenini etkilemedi. Sadece daha sık yemek yemeye başladık. Gençler çok az yiyorlar. Hafif şeyler ile besleniyorlar. Bunlar bizi üzüyor. Biz daha ağır ve doğal yiyoruz. Eskiden kilolu olmak ve çok yemek yemek sağlıklı olmanın bir göstergesi idi. Biz yine aynı düşüncedeyiz. Zayıf olmak sağlıksız geliyor. Ama şimdiki gençler daha çok şey biliyor.”

KA4: “Paketli gıda tüketimimizde artış olmadı. Pazara çıkma alışkanlığım normaldir. Pandemi bizi etkilemedi. Hazır gıdadan ziyade ev yemeği tavsiye ederiz.”

KA5: “Pazara çıkmıyorum. Seyyar manavlardan alışveriş yaparım. Pandemi sofrayı düzenini etkilemedi. Yemek saatlerini etkiledi. Pandemi sürecinde uzaktan eğitimde dersler farklı saatlerde olduğu için. Biz eskiden ne bulduysak yedik şu an çocuklar çok seçiciler. Daha çok çeşit olduğu için farklı hareket ediyorlar. O yüzden normal.”

KA6: “Evimize ihtiyacımız kadar alıyoruz. Hiç pazara çıkmam. Pandemi bizi etkilemedi. Gençler hazır ve paket gıdaları seviyorlar.”

KA7: “Pazara haftada bir çıkarım. Pandeminin bir etkisi olmadı. Gençler paketli gıdaları azaltmalıdır.”

KA8: “Son dönemde eve alınanlarda paketli gıda yok yani herhangi bir artış olmadı. Haftada bir pazara çıkarım. Pandemi herkes evde bu sebeple yemek saati karıştı. Gençler daha çok hazır gıdalara yöneliyorlar.”

KA9: “Evimizde paketli gıda tüketiminde artış oldu. Haftada bir sefer pazara çıkarım. Pandemi düzensiz bir hayat oluşturdu. Gençlerin yemek yeme alışkanlığından çok şikâyetçiyim. Gençlerin yemek yememesine kızıyorum.”

KA 10: “Evimize paketli gıdayı daha fazla alır olduk. Haftada en az bir kere pazara çıkarız. Pandemi ile düzenli yemek yemeyi öğrendik. Gençlerin yemek yeme alışkanlığı hakkında bilgim yok.”

KA11: “Mutfağında paketli gıdalarda artış olmadı. Haftada bir pazara giderim. Pandemi bizi etkilemedi. Gençlerin abur cuburları var. Fırsat bulduca dışarıdan yemek söylüyorlar.”

KA12: “Pandemide dışarıya daha az yöneldik. Açık gıda almıyorum. Paketli ürün tercih ederim temiz olduğu için. Pandemi bizi etkilemedi. Çalışma saatleri farklı olursa yemek saatini değiştiriyor. Genler atıştırma tarzı besleniyor. Anı geçirmek için uğraşıyorlar.”

KA13: “Paketli yiyecek hiç almam. Haftada bir pazara çıkarım. Pandemi bizi etkilemedi. Gençler hazır yememelidir. Öğretmeye çalışıyorum.”

KA14: “Paketli gıda almam. Haftada iki kere pazara çıkarım. Pandemi bizi etkilemedi. Gençler dışarıda yemek yemeyi seviyorlar.”

KA15: “Market gıdasına hoş bakmıyoruz. Kızım marketteki gıdaların aynılarını lezzet açısından daha yüksek ve sağlıklı bir biçimde yapıyor. Pazara pandemiden önce sık çıkardık. Artık hiç çıkmıyoruz. Pandemi bizi etkilemedi. Gençlerin fast food ağırlıklı beslenmelerini oldukça sağlıklı buluyorum. Umarım fast food kültüründen bir an önce uzaklaşırlar.”

KA16: “Pazara haftada bir çıkarım. Pandemi sürekli yiyorduk. Sonra çok şükür kilo verdik. Günde 2 ana öğün düzenimize döndük. Sadece çok mecbur kalırsak paketli gıda alırım. Daha önce davet edildiğim bir yerde güzel yiyeceklere rastladım ama ne kadar pahalı hiç araştırmadım.”

KA17: “Pazara az çıkarım. Pandemi bizi etkilemedi. Gençler abur cubur yerler. Çok yemek yiyorlar.”

4. Sonuç ve Öneriler

Güç, kişilerin istedikleri durumu veya olayın sonucunu ne şekilde olursa olsun elde etme sürecine verilen isimdir. Toplumların güç unsuruna bakış açısı değişiklik göstermektedir. Türk toplumunda yemeğin üretimi, servisi, tüketimi ilgili tüm süreçlerde güç unsurunun etkin olarak kullanıldığı görülmektedir. Geçmişten bu yana, Türk toplumunda, yemeğin bölümlerinin statüye, saygınlığa veya cinsiyete göre dağıtımı yaygındır.

Araştırmada bulgulardan hareketle, katılımcıların yemeklerini genellikle evlerinde pişirdikleri sonucuna varılabilir. Ailelerin birlikte tükettikleri öğün sayıları incelendiğinde; çoğunluğun iki öğünü ve bir ailenin tek öğün olarak akşam yemeğini birlikte tükettikleri tespit edilmiştir. Birlikte tüketilen öğünlerin kahvaltı ve akşam yemeği olduğu anlaşılmaktadır. Çalışma hayatına katılım dolayısıyla aile bireylerinden ev dışında olanlar nedeniyle aileler en az bir öğünü birlikte yiyememektedirler. Ancak aileler yemekte olmayan her bir aile ferdinin payını daha sonra yemeleri için ayırmaktadır. Katılımcıların ifadelerinden anlaşılacağı üzere yemek yapma sorumluluğu genellikle paylaşılmaktadır ancak bu her zaman eşler arasında olmamaktadır.

Katılımcıların ailelerinde yemeğe başlama ve yemekte en iyi payı alma durumuna göre, "baba" ve "en büyük erkek bireyin" veya "yaşlıların" ön plana çıktığı anlaşılmıştır. Ailelerin genelinde sofrayı oturma düzeni olduğu görülmektedir. Katılımcılar, misafirleri, iki sınıfta değerlendirilmektedir: bunlardan birincisi çay saatine gelenler, diğeri ise akşam yemeğine gelenlerdir. Özellikle öğleden sonra çay saatine gelenler için katılımcıların

çoğu çay, kahve, pasta ve börek çeşitleri ikram ettiğini akşam yemekleri için ise genelde çorba, sulu yemek, pilav ve tatlı tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

Ailelerin misafir kabul etme ve misafirlığe gitme durumları çalışma durumlarına göre değişiklik göstermektedir. Eşlerin her ikisinin de çalıştığı ailelerde diğer ailelere kıyasla misafirlığe gitme ve misafir kabul etme oranı azalmaktadır. Katılımcılar için misafirperverlik, tatlı dil ve güler yüzle eldeki imkânlar doğrultusunda eve gelen misafiri mutlu hissettirme ve rahat ettirmektir. Katılımcılar eskiden daha çok misafir ağırladıklarını ancak pandemi koşullarında misafir ağırlamadıklarını ifade etmişlerdir. Misafirlikte sofraların ve menülerin benzerlik gösterdiği saptanmıştır. Ailelerin oturdukları muhitte en çok ziyafet veren kişiler genelde yaşlı ve ailesi kalabalık olan kişilerdir. Katılımcılardan bir kısmı yaşlılar için daha hafif ve besleyici; çocuklar için ise onları sevindirebilecek tarzda tatlı türü yiyecekleri hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılar ise ikramların yaşa göre değişmediğini bildirmişlerdir.

Bulgulardan hareketle, ailelerin çoğunluğu evlerine paketli gıda almamaya özen göstermektedir. Kimi aileler (özellikle tarlası olanlar) doğa yakın beslenmeye çalıştıklarını bildirmiştir. Ailelerin ifadelerine bakıldığında, gençlerin yemek yeme alışkanlıkları hazır gıdaya yönelik olduğu, genel olarak ilk fırsatta dışarıdan sipariş vermeye eğilimli oldukları anlaşılmıştır. Bu durumun ebeveynleri ile yaşayan gençlerin kendi evlerine geçtiklerinde devam edip etmeyeceği ayrı bir araştırmanın konusu olarak kendini göstermektedir. COVID 19 pandemisi geleneksel ailede yemek yeme düzenini ve alışkanlıklarını etkilememiştir. İstisnai olarak, bazı ailelerde yemek öğünlerini arttırmış bazen de yemek yeme saatinde karışıklığa neden olmuştur. Ailelerde sebze ve meyve alışverişlerinin pazara çıkma yolu ile yapıldığı anlaşılmıştır. Pazara çıkma sıklığı değişiklik gösterse de genel manada haftada bir olduğu görülmüştür.

Geleneksel ailede ataerkil işleyiş devam etse de modern düzende yemek yeme alışkanlıkları görülmeye başlamıştır. Araştırma kapsamında, Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın ve sektör paydaşlarının milli gastronomik unsurları tanıtmak ve pazarlama stratejileri ile yemekteki güç sembolünü belirgin olarak öne çıkarmasına yönelik faaliyetleri arttırması önerilmektedir. Yiyecek içecek sektörü açısından, Türk mutfağına özgü lezzetlerin sunulduğu menülerin geliştirilmesi ve bu menülerdeki yemeklerin reçetelerinin kültürel özelliklerinin açığa çıkarılacak biçimde kullanılması önem arz etmektedir. Gelecekte çalışma konusu olarak farklı etnik grupların veya tarihsel süreçte yaşayan diğer milletlerin yemek ve güç ilişkisinin araştırılmasının günümüz alışkanlıklarının sebeplerini açıklamada aydınlatıcı olacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmanın yazarları arasında çıkar çatışması bulunmamaktadır. Yazarların çalışmaya katkı oranları eşittir.

Kaynakça

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11).
- Ahmetbeyoğlu, A. (1995). *Greks seyyah Priskos'a göre Avrupa Hunları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Aksoy, M. ve Ünner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri, *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Albala, K. (2013). *Food: A cultural culinary history*. US: The Great Courses, 36-78.
- Bahri, H. (1328/1911). *Centilmen: âdâb-ı muâşeret*, İstanbul: Tevsi-i Tıbaat Matbaası.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22, 87,159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatın yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58).
- Chang, K. C. (1977). *Food in Chinese Culture: anthropological and historical perspectives*. New Haven.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and culture: A history of food and people (2.Basım)*. New Jersey: John Wiley & Sons, 1-350.
- Çobanoğlu, Ö. (2004), Türk halk kültüründe "tör/başköşe" kavramı ve anlam yaratmadaki simgesel sürekliliği, *Türkbilim, Türkojoloji Araştırmaları Dergisi*, 7, 33-44.
- Ebulgazi Bahadır Han (1996). *Secere-i Terakime Haz: Zuhal Kargı Ölmez*, (Yayımlayan Mehmet Ölmez) Ankara: Simurg Yayın Dağıtım.

- Forbes, R. J. (1954). Chemical, culinary and cosmetic arts, in Singer, C. et al (der), A history of Teclmology, vol.1: Oxford: From Early Times to Fall of Ancient Empires.
- Goode, J. (2005). *Yemek* (çev. Fatih Mormenekşe), *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık, Yıl: 17. sayı 67.s.172- 177.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class*, Cambridge and New York.
- Griffin M. (2021). A seat at the table: the western dining table as a symbol of power. *Gastronomica*; 21 (1), 1–6. doi: <https://doi.org/10.1525/gfc.2021.21.1.1>
- İşlek, A. (2018). Bizans sanatında son akşam yemeği sahneleri, Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi, Denizli.
- Karaca, E. ve Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel Türk mutfağına yansımaları, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, s. 335-342.
- Kaya, F. (2015). Kutadgu Bilig'e göre liderlik eğitimi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Malatya.
- Levi-Strauss, C. (1966). The culinary triangle (in French), trans. by Peter Brooks, *Partisan Review* 33:586-595.
- Onaran, B. (2015). *Mutfak tarih yemeğin politik serüveni*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Özkardeş, O. G. (2013). Türkiye’de özel öğrenme güçlüğüne ilişkin yapılan araştırmaların betimsel analizi. *Boğaziçi Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 30(2), 123-153.
- Russel, B. (1994). *İktidar* (çev: Mete Ergin), İstanbul: Cem Yayınevi.
- Stajcic, N. (2013). Understanding culture: food as a means of communication. *Hemispheres. Studies on Cultures and Societies*, (28), 77-87.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın yeme tarihi* (çev: Gencer Çakır), İstanbul: Maya Kitap.
- Türk Dil Kurumu (2020). Yemek tanımı, Erişim Tarihi: 18.12.2020, <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Zikmund, W. G. (1997). *Business research methods*, 5. Edition, Orlando: The Dryden Press.