



Küresel Mutfak Yolculuğunda Yerel İzlerin Kaybolması Mümkün Mü?

Is It Possible To Lose Local Traces In The Global Culinary Journey?

ÖZET

Yemek, yaşamsal bir ihtiyaç olmakla beraber sosyal bilimle ilgilenen araştırmacılar içinde önemli bir olgudur. Öyle ki sosyal gereksinim olan yemek yeme pratikleri üzerinde birden çok parametrenin etkili olduğu düşünüldüğünde kültür, ekonomi ve sosyal çevre bunların başında gelmektedir. Toplumların, geçmişten bugüne getirmiş olduğu kültürel birikimleri beslenme kültürünü oluşturmaktadır. Bu bağlamda çalışma kapsamında yerel yemek kültürünün, küresel yemek kültürüne dönüşmesinde etkili olan ekonomik, toplumsal, kültürel ve küresel öğeler ile ilişkisi irdelenecektir. Aynı zamanda küreselleşmenin yarattığı yeni toplumsal düzende ortaya çıkan küresel yemek zincirleri, gündelik hayat pratiklerinin farklılaşması ve popüler kültür etkisi tartışılacaktır. Bütünsel dünya yaratan küreselleşme kapsamında toplumların bireyselleştiği, tek tipleştiği ve tüketim arzusu içerisinde olduğu görülmektedir. Toplumsal yapı oluşumunda aile, akraba ve sosyal çevrenin etkisi bireyin kültürel yapıyla aidiyet bağı kurmasını sağlarken, beslenme kültürü oluşumunda etkilemektedir. Çalışma kapsamında, bir yandan yemeğin aidiyet konusu tartışılırken bir yandan Deleuze ve Guattari'nin ortaya atmış olduğu "yersizyurtsuzlaşma" kavramı ile yerel yemek kültürünün durumu sorgulanmıştır. Geleneksel noktada yerel ile küresel olan yiyeceklerin iç içe geçmeye başladığı ve bir bakıma "küyerelleştiği" görülmektedir. Sonuç olarak hızla yayılmakta olan küresel yemek kültürü, bazı yönleri ile yerel yemek kültürünü tehdit ediyor gibi düşünülse de "kültürel melezleşme" durumundan söz edilebilir. Bu bağlamda çokkültürlü yapıya evrilen küresel dünya düzeninde, beslenme pratiklerinin değişimi konusu ve küresel mutfağın yerel mutfağa etkisi tartışılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Küreselleşme, Yemek Kültürü, Yersiz-Yurtsuzlaşma, Aidiyet, Beslenme.

ABSTRACT

The practices of eating, while being a vital necessity, are also significant phenomena for researchers in social sciences. Considering that multiple parameters influence the social necessity of food, cultural and economic factors emerge as primary influencers. The cultural accumulations brought by societies from the past to the present constitute dietary culture. In this context, the study will examine the influence of economic, social, cultural, and global elements on the transformation of local food culture into global food culture. Additionally, the emergence of global food chains due to globalization's new social order, the differentiation of everyday life practices, and the influence of popular culture will be discussed. Within the context of globalization creating a holistic world, societies are becoming more individualized, standardized, and driven by a constant desire for consumption. The influence of family, relatives, and social environment in the formation of social structure allows individuals to establish a sense of belonging with the cultural structure in which they were born, while also shaping dietary culture. The study questions the situation of local food culture using Deleuze and Guattari's concept of "deterritorialization," while discussing the issue of belonging regarding food. It is observed that local and global foods are becoming intertwined and somewhat "glocalizing." Ultimately, the rapidly spreading global food culture, while perceived as threatening local food culture in some aspects, can be seen as a case of "cultural hybridization." In this context, the discussion attempts to address the changes in dietary practices in the evolving multicultural structure of the new world order.

Keywords: Globalization, Food Culture, Deterritorialization, Belonging, Nutrition.

GİRİŞ

Toplumlar coğrafi, ekonomik, kültürel ve sosyal faktörlere bağlı olarak gelişim göstermektedir. Toplumsal yapıyı oluşturan dinamikler, aynı zamanda beslenme kültürünün oluşmasında etkin rol oynamaktadır. Ait olunan çevrenin, beslenme alışkanlığı kazanma konusunda başrolde olduğu söylenebilir. Yemeğin ayrılmaz parçası olan kültür, bireyin içerisinde bulunduğu toplumdan kazanmış olduğu bilgi, duygu, davranış, ahlak ve alışkanlıkların tümüdür. Aynı zamanda gündelik hayatın parçası olan kültür, toplumsal yaşamla şekillenerek kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi birikimleri olarak tanımlanabilir. Etkileşim nesnesi olan kültür, beslenme pratiklerinin oluşmasında etkili rol oynamaktadır. Bu anlamda beslenme kültüründeki bu çeşitliliğin sebeplerinden biri elbette ki kültürdür. Öyle ki yasak olan ve yasak olmayan yiyecek seçimlerini belirleme konusu dâhil tüm değişkenler başlangıçta tamamen kültürel öğeler ile şekillenmekteydi. Sonraki süreçte beslenme alışkanlıklarının sanayileşme, kentleşme ve küreselleşme ile

Çağla Çolum¹
Günce Demir²

How to Cite This Article

Çolum, Ç. & Demir, G. (2024). "Küresel Mutfak Yolculuğunda Yerel İzlerin Kaybolması Mümkün Mü?", Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences, 10(2):298-306. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.10897995>

Arrival: 11 February 2024
Published: 30 March 2024

International Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

This journal is an open access, peer-reviewed international journal.

* Bu makale "Toplumsal Değişme Bağlamında Yersiz Yurtsuzlaşma Kavramının Küreselleşen Yemek Kültürüne Etkisi: Orta Sınıfın Küresel Lezzetlere Bakış Açısı" başlıklı hazırlanmakta olan yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji A.B.D., Kırıkkale, Türkiye. ROR ID: <https://ror.org/01zhwwf82>

² Doç. Dr., Kırıkkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Sosyoloji A.B.D., Kırıkkale, Türkiye. ROR ID: <https://ror.org/01zhwwf82>

değişkenlik gösterdiği görülmüştür. Bu bağlamda tüm toplumların bilgi, enformasyon, kültür ve ekonomik alışverişleri ile beslenme alışkanlıklarını yeniden şekillendirmesi söz konusudur.

Küreselleşme ve kültür ayrılmaz bir bütün olarak düşünülmelidir. Öyle ki Tomlinson (2017: 11) küreselleşmenin kültürün merkezinde, kültürün ise küreselleşmenin merkezinde olduğunu ifade etmektedir. Küreselleşme, toplumları birbirlerine giderek yakınlaştırmaktadır. Bireyler böylelikle ortak yaşam pratikleri oluşturarak benzer tüketim eğilimleri gerçekleştirmektedir. Çok kültürlü yapıya sahip küreselleşmenin yemek kültürü üzerindeki etkisi oldukça baskındır. Yemek kültürünün oluşum ve değişim süreci sancılıdır, bu anlamda diğer kültürel değişkenlere göre daha yavaş değişmektedir. Ancak küreselleşme yemek kültüründeki değişimlere önemli derecede hız kazandırmıştır. Özellikle küresel restoran zincirlerinin hızla yaygınlaşması yemek kültürünün küreselleşmesi konusunda oldukça etkili olmuştur. Hazır gıda endüstrisinin tek tip, pratik, kolay ve ulaşılabilir özelliğe sahip ürünler üretmesi beslenme pratiklerini değişime uğratmıştır. Bu bağlamda yemek kültüründe yerel mutfak ile küresel mutfağın bir arada olduğu melez mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır.

Aidiyet, bireylerin etkileşimleri ile oluşan toplumsal hayatın devamlılığını sağlayan evrensel niteliğe sahip olgudur. Her birey yaşadığı çevre ile aidiyet bağı oluşturur. Günümüzde ulusal sınırların giderek genişlemesi, kitlesel göç hareketleri ve küresel ekonomik güçlerin etkisiyle bu bağ zedelenmektedir. Küreselleşmenin etkisinde kalan yemek sektörü de yiyeceklerin aidiyetini sorgulatar noktaya gelmiştir. Bu anlamda yiyeceğin yer, yurt edinimi ve kökün aidiyetinin sorgulanması konusunda karmaşa yaratmaktadır. Öyle ki hangi yiyeceğin nereden geldiği, nerde yetiştiği ya da kimlerin bu besinleri tükettiği konusunda belirsizlikler beslenme kültüründe sınırların muğlaklaşmasına sebep olmuştur. Sınırları belli olmayan bazı besinler bu anlamda kendilerine yeniden yurt inşa etmek durumunda kalmıştır. Tüm bunların sebebi ulusal sınırların kalkması olarak düşünüldüğünde, küreselleşmiş yiyeceklerin dünyanın her yerinde var olmayı başardığını söyleyebiliriz. Küreselleşme bu anlamda yiyeceklerin toplumsal yapı içerisinde yeniden doğmasını sağlamıştır. Böylece kültürel açıdan çeşitlilik sağlayan, gizli bir işlevi de yerine getirmektedir. Besinlerin yeniden şekillenmesi konusunda küreselin yerelleşmesi olarak ele alınan “küyerelleşme” kavramının ortaya çıktığını görmekteyiz. Çalışma kapsamında, yeme pratiklerini değiştiren öğeler ve yiyeceklerin toplum ile uyum sağlayıp sağlamadığı konusu tartışılmıymaya çalışılmıştır. Yemek kültür konusunda küresel olan yiyeceklerin yerel yemek kültür izlerini yok etme gibi durum olmamasına karşın melezleşme ve kültürel birleşme gerçekleştiği görülmüştür. Aynı zamanda bahsi geçen küresel yiyeceklerden pizza, hamburger, makarna ve sushi gibi Avrupa, Amerikan ve Japon mutfağına ait olan bu yiyeceklerin “Yersiz- yurtsuzlaşma etkisinde mi?” olduğu yoksa “Toplumsal aidiyet oluşturdu mu?” konusu irdelenmiştir.

YEMEK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek, yaşamsal dürtülerimizden birisidir. Yemek, yüzyıllardır var olan ve olmaya devam edecek önemli kültürel öğelerden birisidir (Akarçay, 2023: 319). Yemek, yaşamsal faaliyetlerimizi sağlıklı şekilde sürdürebilmemiz için gerekli fizyolojik gereksinimlerden birisidir. Yemek, devamlılık timsalidir. Bu bağlamda sosyal bilimciler açısından yemek, yeme pratikleri, ortak tüketim anlayışı ve bölgeye göre çeşitlilik içeren beslenme kültürünü anlamak ve açıklamak önem kazanmaktadır. Yemek yeme pratikleri, toplumların yapısına göre değişmekle beraber, yemek ile kültür arasında kuvvetli bağın olduğu söylenebilir (Beşirli, 2010).

Yemek ile ilgili bakılması gereken öğelerin başında beslenme gelir. Baysal’a (2002: 4) göre beslenme; bireyin büyüme, gelişme ve sağlıklı yaşam sürdürebilmesi için gerekli bileşenleri alabilme durumudur. Besin tüketimi bu anlamda zorunlu bir ihtiyaçtır ancak beslenme konusunda her toplumda farklılaşmalar yaşanmaktadır. Öyle ki yemek yeme, tüketme, besini kullanma, pişirme ve saklama yöntemleri çeşitlilik içermektedir.

Yemeğin sosyolojik olarak tartışılması konusunda, toplumsalla kurduğu kültürel bağ önemlidir. Kültür bütünleştirici olmasıyla toplumsallaşma sürecinde önemli role sahiptir (Yılmaz, 2022: 6). Toplumsallaşmanın içeriği her toplum tarafından farklılaşmaktadır. Yaşadığımız toplumun kültürel öğeleri, örf ve adetleri bu anlamda beslenme pratiklerimizi şekillendirmektedir (Bozkurt, 2015: 92). Aynı zamanda toplum içerisinde beslenme kültürünü oluşturan iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve teknolojik gelişmeler gibi dinamiklerin varlığıdır. Bu nedenlere bağlı olarak yemek kültürü sürekli değişime uğrayacak olumlu veya olumsuz yönde ilerlemeye devam edecektir (Baysal, 2002: 2-4). Kısaca beslenme pratiği doğduğumuz toprağın iklim, yer şekli ve su kaynaklarına bağlı olarak şekillenmektedir (Durukan, 2020: 218).

Yemeğin Toplumsalla İlişkisi

Birey doğduğu kültürel yapı içerisinde çeşitli beceriler kazanarak, bilinçli birey haline gelmektedir. Bahsedilen öğrenme süreci bebeklik döneminde başlayan ve yaşam boyu devam eden bireyi hayata hazırlayan uzun soluklu süreçtir. Bu anlamda yaşanan toplumsallaşma süreci yapısal sürekliliğe sahiptir (Giddens, 2008: 201). Bireyler, kendi hayat tarzlarını, yaşam pratiklerini oluşturmada ve toplumsallaşma süreçlerini başlatmaktadır. Toplumsallaşma,

bireylerin bilinçli veya bilinçsiz şekilde doğmuş olduğu topluma uygun kimlik kazanımı, tutum, değer, düşünce tarzı ve norm oluşturduğu alanlardır (Coştu, 2009: 117-118). Toplumda beslenme pratikleri yaşadığımız çevre ile doğrudan ilişkilidir (Mangır, 1987: 56).

Yemek ve yemek kültürünün var olduğu alan toplumsal hayatın kendisidir. Yemek bu anlamda sosyalleşme ve toplumsallaşma aracı olarak nitelenebilir. Bireylerin kendilerini yansıtmaları kültürlerini tanımlamaları ve diğer bireylerin kültürlerini anlamaları açısından toplumsallaşma oldukça önemlidir (Yıldız, 2020: 363). Aynı zamanda yemek tüketim pratikleri sosyal statünün belirleyicisidir. Statü, Weberyen bakış açısına göre, belli sınıfsal özelliklere sahip topluluğun oluşturduğu gruptur. Burada toplumsal ilişkilerin yemek pratiklerini etkilediğini söyleyebilir (Aydın, 2018: 255). Weber' e (2012: 297) göre gündelik hayatta tüketim alışkanlıkları aynı sınıf veya gruba ait bireylerin benzer tüketim davranışı gerçekleştirmesi olarak görülmektedir. Bu durumda yemeğin tüketimi her ne kadar benzer olsa da sınıfsal gruplar arası mekânsal ve ekonomik açıdan farklılaşmaktadır. Sınıfsal farklılaşma konusuna, pizza örneği üzerinden bakıldığında aynı içerik (un, su, tuz, maya, şeker... vb.) ile üretilen pizza hamuru ve üzerine konulan malzemelerin sınıfsal gruplara göre farklılaştığı görülür. Bu anlamda benzer yapım sürecine sahip pizza, içerik konusunda sınıfsal ayrışma etkisinde kaldığı söylenebilir. Kısaca statü Weberyen bakış açısına göre, mekânsal, ekonomik ve tüketim açısından ayrışmanın varlığını göstermektedir.

Yemeğin Ekonomiyle İlişkisi

Geçmişten günümüze beslenme kültürüne bakıldığında coğrafyanın toplumlar üzerinde önemli etkileri olduğu görülmektedir. Yaşanılan bölgenin iklim ve yeryüzü koşullarına göre tarımsal ve hayvansal ürün çeşitliliği farklılık göstermekte, bu çeşitlilik aynı zamanda yemek kültürünü de önemli oranda etkilemektedir. Bu anlamda coğrafya içerisinde yetişen ürünlerin çeşitliliği bireylerin tüketecekleri besinleri belirlemektedir. Geçmişten bugüne bakıldığında tarım ve hayvancılığın ön planda olduğu köy merkezli hayattan, kent merkezli hayata geçiş beslenme pratiklerini önemli oranda değişime uğratmıştır. Değişimin en büyük sebebi ise günlük beslenme gereksinimlerini üreten bireylerin topraktan kopmasıyla beraber değişmiştir. Kent merkezlerinden topraktan uzak bir hayatın var oluşu bireyleri üretmeden ziyadeye tüketmeye yönlendirmiştir. Böylece ulaşabildiği her türlü besini tüketme eğilimi olan bireylerin, farklı beslenme davranışları ortaya çıkmıştır. Hızlanan hayat akışı büyük marketlerden gıda satın alma, online sipariş ve dışarıda tüketme eğilimlerini ortaya çıkarmıştır. Ekonomik açıdan beslenmedeki bu değişimlerin yemek kültürünü yeniden şekillendirdiği söylenebilir (Baysal, 2002: 3).

Goody, küreselleşme konusunda hem küresel pazarların etkili olduğundan hem de yiyeceklerin korunması konusunda makineleşmenin etkisinden bahsederek endüstriyel mutfağın ortaya çıkardığı değişimlerin yemek yeme alışkanlıklarını değiştirdiğini ifade etmektedir. Konserve endüstrisi ve dondurulmuş gıda endüstrisi bireyler için vazgeçilmez tüketme nesnelere haline gelmektedir. Bu durumda ekonomik anlamda dönüşümler yaşanmaktadır (Tomlinson, 2017: 178). Ekonomik açıdan küreselleşme konusunda piyasanın serbestleşmesi ile rekabet olgusu yerellik sınırlarını aşarak ulusal platformda yayılım göstermiştir. Bu anlamda sermaye ulus sınırlarını aşarak tüm dünyada hızla değişim yaratmıştır. Ekonomi böylece çok boyutlu bir hale evrilmiştir (Kaya ve Atalay, 2020: 3).

Yemeğin Kültürle İlişkisi

Kültür, temelde bireylerin etkileşimleriyle ortaya çıkmış sosyal bir olgudur. Etkileşim sonucu bireylerin kültürel alışverişte bulunduğu bilinmektedir (Yılmaz, 2007: 79). Kültür, temelde bireylerin paylaştıkları duygu ve davranış pratikleri olarak ifade edilmektedir. Ortak kültür paydasında buluşan bireylerin ortak yaşam tarzı, kültürel kodları ve tüketim biçimleri olduğu gibi benzer yeme alışkanlıklarına da sahip olduklarını söyleyebiliriz. Ancak özdeş kültür içinde bulunmak tümüyle aynı alışkanlıklara sahip olmak değildir. Tam burada kültürel kodların devreye girdiği görülür (Tez, 2018: 9). Kültürel kodları etkileyen etmenler ise din, etnisite, ekonomi ve coğrafi yerleşke özellikleridir. Yemek kültürü açısından bakıldığında da durum tam olarak böyledir. Bu nedenle yemek, yaşam faaliyetini sürdürebilmek için tüketilen besin olarak görülmenin çok daha ötesinde kültür timsalidir. Öyle ki içerisinde büyümüş olunan toplumsal yapı bireyin hangi yiyeceği tüketeceği konusunda da etkili rol oynamaktadır. Bu anlamda yasak olan ve olmayan besinlerin tüketimi kültürel yapının parçasıdır. Kültürel kodların etkisinin ne denli büyük olduğu böylece görülmektedir. Kısaca yemek ve kültür birbirinden ayrılmaz bir bütün olarak düşünülmelidir (Beşirli, 2017: 20).

Yemek kültürünün oluşumunda çevrenin etkisine ele alındığında, yemek yeme ve beslenme alışkanlıklarının doğal çevreye uyumlu biçimde şekillendiği görülmektedir. Birey, içerisinde bulunduğu toplumsal yapı ile uyumlu beslenme pratikleri oluşturmaktadır (Deveci, 2020: 13). Beslenme pratikleri, kültürden kültüre, bölgeden bölgeye ve yöreden yöreye değişim göstermiş olsa dahi tüm dünyada evrensel sayılmaktadır. Bir toplumu anlamak ve anlamlandırmak için ne tükettiğine bakmak gerekmektedir (Deveci, 2020: 18). Yemek kültürü, aynı zamanda kimlik oluşumu ve kazanımı konusunda etkilidir. Bu anlamda toplumların tüketmiş olduğu besinler ile asil ya da barbar toplum olarak adlandırılması konusunda önemli bir öğedir. Bu anlamda tüketilen yiyecekler kimlik oluşumunda rol oynamaktadır

(Beşirli, 2017: 188). Aynı zamanda beslenme kültürünün değişmesinde damak tadının önemi aşikârdır. Benzer damak zevkine sahip toplumlarının birbirlerinin yiyeceklerini benimsemeleri görece daha kolay olmaktadır. Farklı coğrafi ürünleri tüketmek ise güçtür, bunun sebebi kültürel olarak damak tadının uyuşmamasıdır. Bu durumda bireylerin farklı ürünleri kendi damak tadına göre şekillendirdiği görülür (Beşirli, 2017: 181). Örnek olarak, Amerikan mutfağında kullanılan bacon (domuz pastırması) yerine Türk mutfağına özgü çeşitli baharatlar ile harmanlanmış pastırmanın kullanılması olarak düşünülebilir.

Yemeğin Küreselleşmeyle İlişkisi

Yaşadığımız dönemde uluslararası beslenme pratiklerinin arasındaki farklılaşmanın azaldığını söylemek mümkündür. Burada etkili olan önemli kavram elbette küreselleşmedir (Beşirli, 2017: 19). Küreselleşme, dünyanın bütünleştiği tek tip bir düzen olarak ifade edilebilir (Noyan Yalman, 2017: 17). Küreselleşmeyle birlikte yerel yemek kültürü içerisinde değişimler yaşanmıştır. Yaşanan değişimler, yemek kültürü üzerinde kültürel erozyona sebebiyet vermiştir. Böylelikle dünya genelinde küreselleşmiş yemek kültürü etkisinin izleri görülmeye başlanmıştır. Gıdaların küresel çapta hızla yaygınlaşması yerel yemek kültürü üzerinde tehdit oluşturmakla birlikte, zamanla tüm dünyaya nüfus eden ortak kültür oluşumu yaratmaktadır (Gürhan, 2017: 563).

Beck, post-endüstriyel çağda bireylerin gündelik hayat pratiklerinin değişmesi ve toplumsallaşma süreçlerinin yeniden oluşması konusunda tartışma yürütmektedir. Beck, bilim ve teknolojik alandaki ilerlemenin toplumu dönüştürdüğünü ifade eder. Beck, risk toplumu eserinde aile yapısı, mesleki değişimler ve teknolojik gelişimlerle eş zamanlı olarak yaşamdaki tüm pratiklerin değiştiği vurgulamaktadır. Esnek çalışma, uzaktan çalışma gibi dinamikler yemek yeme alışkanlıklarına etki etmektedir. Özellikle gündelik hayatın hızlı ve akışkan olması, tercih edilen besinler konusunda bireyleri kolay, hesaplanabilir ve pratik yiyeceklere yönelttiğini ifade eder. Bu durumdan hareketle kolay ve pratik olan küresel yemek zincirlerine yönelim görülmektedir (Beck, 2019). Ancak bu yönelim ona göre sağlık açısından ileriki zamanlarda belli hastalıklara yol açabilecek risklerden birisidir, bu anlamda yiyeceklerin küreselleşmesi tehlikelidir (Gürhan, 2017: 563). Son olarak yemek endüstrisinin küreselleşmesi konusunda yemeğin ihtiyacın ötesinde haz ve zevk içinde tüketildiği söylenebilir. Birey böylece tüketim konusunda haz aldığı besinlere yönelme eğilimi gerçekleştirir. Haz ve doyum sağlayan birey bu anlamda hem yerel hemde küresel tüketim alışkanlıkları kazanacaktır (Kanık, 2016: 240).

YEMEK PRATİKLERİNİN DEĞİŞMESİ

Her birey yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmek adına beslenmeye ihtiyaç duyar. Beslenme şekli ise yaşanan coğrafya ve kültüre göre şekillenmektedir. Her dönemde olduğu gibi post modern dönemde de bireyler, hangi besini tüketeyeğine sınırlı veya sınırsız derecede seçme imkânına sahiptir. İçinde bulunduğumuz kent merkezli toplumsal yapı, görece doğadan uzak olmasına bağlı olarak bireylerin güvenli besinlere yöneldikleri görülür. Beslenme pratiklerinin farklılaşmasında etniklik, değişim ve asimile süreci olmak üzere üç faktörden etkilenmektedir. İlk olarak etnikliğe bakıldığında, bireylerin yerleştikleri bölgeye kendi kültürel değerlerin taşınmasıyla gerçekleşmektedir. Kendi kültürel öğeleri ve değer yargıları ile aynı şekilde yaşamaya devam etmektedir. Burada amacın yemeğin değişmeden tüketilmeye devam etmesidir. Ürün çeşidi, tüketim şekli, pişirme ve saklama yöntemi aynı kalmaya devam etmektedir. Böylece kültürel alışverişin olmadığı görece kapalı toplumsal yapıyı ifade eder. İkinci olarak hem kendi kültürel besin pratiklerini yaşatan hem de yeni yerleşim yerinin kültürel pratiklerini benimseyen melezliğe evrilmiş beslenme pratiklerinden bahsedebiliriz. Burada bireyler yeni yerleştikleri kültürün yeme biçimlerine uyum sağlamaya çalışmaktadır. Burada doğuştan tükettikleri besinlerden bilinçli veya bilinçsiz şekilde vazgeçtikleri de görülmektedir. Son olarak asimile olma haline baktığımızda, değişime mecbur kaldıkları söylenebilir. Tüketilen besine ulaşamama durumu mecbur yeni besinleri tercih etme haline itmektedir. Yeni kültürel yapıyı yemeklerini tüketerek, öz kültürlerinden uzaklaşmak durumunda kaldıkları görülmektedir. Böylece yemeğin kültürel, ekonomik ve coğrafya açısından değişime uğradığını ifade edebiliriz (Sauner-Leroy, 2013: 162-166). Uyum sağlama ve asimilasyon üzerine kendi toplumumuz üzerinden bir değerlendirme yaptığımızda, Avrupa ve Amerikan mutfaklarına özgü şnitzel, hamburger ve pizza gibi dondurulmuş ürünlerin gündelik hayat içerisinde sıklıkla tüketildiği görülmektedir. Bu anlamda yerel mutfak kültüründe farklılaşmalar yaşanabildiğini söylemek mümkündür.

Yemek pratiklerinin farklılaşmasını sağlayan bir diğer faktör toplumun oluşturduğu beden algısı ve sağlık sorunlarıdır. Sağlık konusunda, devlet politikalarının ortak yol izlediğini ve reklamcılık anlayışı ile ortak beden algısı oluşturduğunu söylemek mümkündür. Bu doğrultuda beslenme konusunda tek tipleşmenin yaşandığını söyleyebiliriz. Aynı zamanda yemek konusunda güven problemi yaşanması kişileri bildikleri ve alışık oldukları yiyecekleri tüketmeye itmektedir (Beşirli, 2017: 19). Yemek pratiklerinin değişimine sebep olan bir başka faktör yeni gelen nesildir. Neslin yenilenmesiyle giderek küreselleşen dünyada beslenme alışkanlıkları homojenleşmeye başlamıştır. Birey yeniden şekillendirdiği çevre ile sürekli yenilenen ve değişen tüketim alışkanlıklarını

benimsemektedir. Bu anlamda kuşak farkı olan üç nesli düşünüldüğünde her kuşağın sosyo-ekonomik etmenlere bağlı olarak farklı beslenme pratiklerine sahip olmakta. Aynı zamanda her türlü besine kolayca ulaşılabilmesi besin seçimi konusunda özgürlük yaratmaktadır. Beslenme alışkanlıkları bu duruma bağlı olarak çift yönlü gelişmektedir. Bu bağlamda etnik lezzetlerin varlığını koruduğu ve sürdürdüğü yadsınamaz. Sadece kuşak farkının beslenme şekillerinde yerel veya küresel olanı tüketmeyi seçme konusunda ayrışmalar söz konusudur (Sauner-Leroy, 2013: 166-167).

Yemek pratiklerini etkileyen bir başka faktör sosyal çevre ve popüler kültürdür. Popüler kültür, bireyleri tüketemeye yönelten, kültür endüstrisinin bir parçasıdır. Popüler kültür, bireyleri sınırlandıran, kısmi özgürlük sağlayan konumda olması sebebiyle bireyleri çıkmaza sürüklemektedir (Coşgun, 2012: 838). Yaşadığımız yüzyıla hâkim olan tüketim kültürü anlayışı piyasaya yön vermektedir. Yemek yeme ve tüketim alışkanlıklarımızın değişiminde yaşanan kırılma ve yok olma hali bu durumla ilişkilidir. Burada dikkat çekilmesi gereken nokta sistemin bize sunmuş olduğu “Tüketim kültürü ve popüler kültürün etkisi midir?” her iki durumunda etkisi aşikârdır. Öyle ki toplumsal hayatın bir sahne olduğu düşünüldüğünde bireylerin belli rolleri benimsediği görülür. Bu roller sosyal çevre, arkadaş ve akran gruplarıyla ilişkili olarak şekillenmektedir. Bu nedenle beslenme pratikleri popüler kültürün etkisinde olduğunu ifade edebiliriz (Uysal, 2017: 236). Aynı zamanda küresel şirketlerin pazarlama stratejileri bireyi fast-food tüketime yönlendirmektedir. Birey böylece küresel dünya üzerinde kültürün şekillendirdiği tek tipleştirilmiş ve yabancılaşmış şekilde yaşamını sürdürecektir (Beşirli, 2017: 215). Tabi ki yerel lezzetler açısından tamamen yok olma gibi bir durum söz konusu değildir ancak yerel lezzetlerin yeniden şekillendiği veya değişime uğradığı yadsınamaz bir gerçekliktir. Yaşanan bu değişimler birden farklı mutfağın sentezlenmesine sebep olmaktadır.

KÜRESEL YEMEK ZİNCİRLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİSİ

Besinlerin üretimi birden fazla değişkene bağlı olmakla beraber uluslararası zincir firmaların gıda üretim ve pazarlama davranışlarının etkisini görmektedir. Aynı zamanda dünya genelinde çok kültürlülük sebebiyle bireylere yönelik oluşan pazarların çeşitliliği söz konusudur. Küresel tedarik zincirlerinin bu anlamda yiyecek tüketimine yön verdiğini söylemek mümkündür. Tomlinson’a (2017: 178) göre 1980 sonrası sofraya konulan yemeklerin artık ulusal çaplı “yabancı yiyecekler” olma durumunda artış yaşandığını ifade eder.

Kültürel yapı içerisinde maddi ve politik koşulların değişmesine bağlı olarak sosyal hayat ve gündelik hayat rutinleri değişime uğramaktadır (De Certeau, Giard ve Mayol, 2009: 183). Modern toplumların gündelik hayatının değişmesine bağlı olarak şekil değiştirmiştir. Bu noktada kadınların çalışma hayatına daha yoğun katılım göstermesi, hayat akışının hızlanması ve yeni nesillerin yemek yeme tercihlerinin farklılaşması önemli bazı etkenler olarak düşünülmektedir. Modern toplumların hızlanan hayat akışına ayak uydurabilmesi adına beslenme biçimlerinde önem kazanan noktanın pratik, kolay ve hazır ürünlerden yana olduğu söylenebilir. Aynı zamanda genç kuşağın yöresel kültüre uzak büyümesi yerel mutfaktan uzaklaşmasına sebep olmuştur. Sosyallik alanları değişen günümüz toplumunda büyüyen her neslin yemek alışkanlıkları böylece farklılaşmıştır. Bahsi geçen bireylerin kendilerine uygun füzyon mutfak oluşturduğu görülmektedir (Beşirli, 2017: 212). Kısaca gündelik hayat pratiklerinin değişmesi yemek kültürünü değiştirmiştir. Değişim etkenlerinden en önemlisi ise kültür endüstrisine yön veren, fast-food tarzı beslenme pratikleridir. Fast-food tarzı beslenme uygun, pratik, kolay ve çabuk ulaşılabilir olmasıyla günümüzde sıklıkla tercih edilebilir konuma gelmiştir (Yılmaz, 2022: 45).

Dünyada nüfus yoğunluğu arttıkça yemek sektörünün, hizmet sektörüne ve küresel firmalara bağlı olarak değişmektedir. Yeni teknoloji ile medyanın güçlerini birleştirmesiyle ulusal pazarların küresel pazarlara dönüştürmektedir (Giddens, 2008: 665). Sosyal medya, reklamcılık ve online sipariş gibi gelişmelerin yaşanması yemek konusunda reklamcılık ve pazarlama stratejilerinin yeme alışkanlığı değiştirdiğini hatta iddialı olsa da ele geçirdiğini söyleyebiliriz. Burada büyük şirketlerin reklamcılık politikalarının büyük rolü vardır. Öyle ki insana geçmiş hatırlatma ya da geleceğe özendirme konusunda başarılı reklam içerikleri üretmektedir. Yiyeceklerin, görsel açıdan bireylerde haz uyandırması tüketme isteğini arttırmaktadır (Durukan, 2020: 216). Yapılan reklamcılık politikalarının bilinçli şekilde tasarlandığı düşünüldüğünde, bireyleri tüketime özendirdiği görülür. Aynı zamanda yemek kültürünün bu kadar çeşitlenmesi ve yaygınlaşması firmaların kendi içlerinde piyasa ile rekabet etme arzusundan kaynaklanmaktadır.

Ritzer (2011) “Toplumun McDonaldlaştırılması” adlı kitabında, McDonalddlaşma’nın 20.yy Amerika’sında hızlı, pratik, ulaşılabilir fast-food zincirinin önünü açan önemli gelişmelerden birisi olduğundan bahseder. Öyle ki ardi kesilmeksizin birçok firma McDonald’sı taklit ederek benzer politika ile küresel çapta yayılım sağlamıştır. Çok kısa sürede büyük kitlelere ulaşan firmalar, toplumun her tabakası tarafından tüketilebilmektedir. Geniş, çeşitli ve cazip menülere sahip olmasıyla kişileri kendine çekmekte olup, aynı zamanda teknolojik gelişmeler ve medyanın gücünü arkasına alarak reklam etkisiyle büyümektedir. Amacı tüm dünyaya erişmek olan McDonalddlaşma politikasının başarılı görülmüştür. Aynı zamanda önemli noktalardan birisi bütüncül yapısıyla ırk, kültür, cinsiyet, yaş ve sosyal

sınıf ayrımı gözetmeksizin toplumun her kesimine hitap etmesinden kaynaklanmaktadır. McDonaldlaşma'nın post-fordist üretim tarzından etkilendiği varsayıldığında bant üretimi ile aynı ürünü pazara sunması başarısının göstergelerinden birisi olarak karşımıza çıkar. Marshall (2021: 482) sözlüğünde bahsedildiği gibi McDonaldlaşma'nın standartlaşmış, tekbiçimli ve öngörülebilir ürünler sunması onu dünyanın her bölgesinde tüketilebilir hale getirmiştir. Tüm bunlara bakıldığında yemek kültürünü etkileyen toplumsal ilişkiler ağı, ekonomik, kültürel koşullar ve küreselleşmesinin etkisi gibi birçok faktör birlikte bir anlam ifade etmektedir.

YEMEK KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİNİ SORGULAMAK

Akarçay (2023: 321) yemek kültürünün, ulus kavramı üzerinden sınırlandırılmasının pek de mümkün olmadığını dile getirmektedir. Kùltürler arası en çok etkileşimde bulunulan ögeler arasında yemek gelmektedir. Yemeğin kültürel açıdan alışverişinin durması söz konusu değildir, ancak aidiyet konusunda belirsizlik yarattığı görülür. Sauner-Leroy (2013: 161) yerel yemek kültüründe zaman içerisinde değişimler yaşandığını ancak aidiyetin tamamen kaybolması gibi bir durumun mümkün olmadığından bahseder. Çeşitli yeme alışkanlığına sahip insan, her türlü besin grubunu tüketebilen (omnivore) canlı olması sebebiyle değişik besin gruplarına açıktır. Çalışma kapsamında gelinen noktada bireylerin yeni yemek alışkanlıkları benimsediği veya etnik kültür konusunda tutucu davrandığı düşünüldüğünde besinleri yeniden şekillendirdiği görülür. Yani yerel kültür lezzetleri ile küresel lezzetleri harmanlandığı gözlenir. Örneğin, zincir yemek restoranlarının Türkiye bağlamında kendine özel menü oluşturduğu görülmektedir. Mangal ateşi, köz tadı gibi isimlerle kültürümüzde var olduğu görülmektedir. Böylece toplumsal bağlamda yeni bir ürün üretiminden ziyade ürünün yeniden sunulma çabasından bahsedebiliriz.

Aidiyet, bireyin mekân, kimlik ve kültür gibi ögelerle doğmuş olduğu andan bu zamana kadar kurmuş olduğu nedensellik bağı olarak ifade edilir. İlk kurduğumuz aidiyet bağı aile ve yakın çevremizdir. Sonrasında bulunulan kültürel çevre ile bu bağ genişlemekte ve çeşitlenmektedir. Bireyin oluşturmuş olduğu ilişkiler ağı tüketim alışkanlıkları, davranış kalıpları ve yaşam tarzını oluşturduğu toplumsal yapının kendisidir (Çiçek Mızrak, 2021: 120). İlk halkadan sonra en önemli aidiyet oluşturulan grup sosyal çevremizdir. Sosyal çevremiz bizim tercihlerimiz konusunda oldukça önemli yol haritası çizmektedir. Öyle ki içerisinde bulunduğumuz çağın sınırları oldukça şeffaflaşmıştır. Tüm bunlar göz önüne alındığında yemek kültürü açısından sosyal çevrenin etkili olduğunu söyleyebiliriz. Kısaca endüstrileşme, küreselleşme, göç ve savaş gibi durumlar dünya düzenini değiştirerek dünyanın yeniden şekillenmesine sebep olmuştur. Yemek sektörü de bu durumdan etkilenerek bireylerin tüketme eğilimlerinde farklılaşmalara sebep olmuştur. Akarçay (2023: 321) yaşanan kültürel alışveriş sonucu yemek ve mutfak kültürünün etnik aidiyetinin ulusal sınırların dışına taşacağını vurgulamaktadır.

Aidiyet sorgulamasının ardından Deleuze ve Guattari'nin "yersizyurtsuzlaşma" kavramı perspektifinden yiyeceklerin ait olduğu toplumdaki tamamen bir kopuş yaşayıp yaşamadığı konusuna açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Yersizyurtsuzlaşma kavramı en net haliyle "köksüzlük" anlamında kullanılmaktadır.³ Deleuze ve Guattari 'ye göre, yersizyurtsuzlaşma kavramı içeriği değiştirilerek geleneksel olandan kopan, kendi varoluşunu yeniden yaratan ve değişime uğrayıp özünü kaybetmiş olan olarak üç farklı anlamda kullanılmaktadır (Uysal, 2017: 235). Deleuze ve Guattari'nin insan değerlendirmesinde insanı, doğal ve biyolojik etkileşim içerisinde olan varlık olarak tanımlamaktadır. Onlara göre, her insan belli bir yurda sahiptir. Aynı zamanda koşullara göre çevresini yeniden şekillendirme içgüdüüne sahiptir. Yersizyurtsuzlaşma kavramı, yemek kültürü üzerinden yorumlandığında sanayileşmeyle birlikte yiyecekler yurtlarından hızla uzaklaştığını ve yeniden yurt edindiğini ifade edebiliriz. Fast-food tarzına bakıldığında yerinden yurdundan koparak, yeniden yurtsallaştığı görülür. Burada yersizyurtsuzlaşma kodları yeniden üretilmiştir (Aytaş ve Ulutaş, 2021: 56-57). Parr, Deleuze ve Guattari için yersizyurtsuzlaşma kavramına yeni bir bakış açısı geliştirerek "yeniden yurtsallaştırma" olarak ele alır. Yeniden yurtsallaştırma, bir nesnenin özüne uzaklaşarak kendini yeniden üretmesidir. Oldukça karmaşık süreçler içeren bu kavram yemeklerin aidiyet konusunda yaşadığı muğlaklığı anlatmaktadır. Ekonomik, politik ve sosyal alanda yaşanan değişimler bu anlamda besinlerin yerinin yurdunun neresi olduğu konusundaki karmaşıklığı göstermektedir (Akt. Aytaş ve Ulutaş, 2021: 57).

Deleuze ve Guattari (1988) yersizyurtsuzlaşma kavramını "görelî" ve "mutlak" olarak iki farklı açıdan ele almaktadır. Çalışma kapsamında daha çok görelî yersizyurtsuzlaşma perspektifinden yaklaşmıştır. Görelî yersizyurtsuzlaşma bir şeyin bir yerden koparılmasıyla ve başka bir yerde yeniden inşa edilmesiyle yani "yeniden yurt" edinmesiyle ilgilidir. Mutlak tarafı ise nesnenin hem bir yerden kopma durumunu hem de yerin kendisinin de tamamen yok olması haliyle ilgilidir. Mutlak perspektifinden bakıldığında, yemek sektöründe tamamen yok olan lezzet söz konusu değildir, aksine yeniden inşa edilen melez lezzetlerin varlığı tartışılmaktadır (Akt. Çalıcı, 2012: 21-22). Yeniden yurt edinen besinlerin yerel kültürle arasındaki bağı zedelendiği söylenebilir (Tomlinson, 2017: 180).

³ Yersizyurtsuzluk, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Yersizyurtsuzluk> (Erişim tarihi 22.02.2024)

Yemek kültürü üzerindeki değişim boyutunun “küyerelleşme” kavramıyla da ilişkili olduğu düşünülmektedir. Küyerelleşme, bir taraftan küresel özelliklere sahipken bir taraftıyla yereli temsil eden sentez oluşumun kendisidir. Küresel olanların giderek yerelleşmesiyle yerel olanın küreselleşmesi durumunu ifade eder. Burada önemli olan iletişim teknolojileri ve ulaşım araçlarının zenginliğine bağlı olarak uluslararası pazarların büyümesidir (Kaya ve Atalay, 2020: 65-66). Ritzer, beslenme açısından en önemli gelişmenin gıdanın dünya pazarlarına sunulması olarak ifade eder. Yukarıdaki bölümlerde de bahsedildiği gibi McDonaldlaşma ulusal pazarların yemek tüketimini küyerelleştirmesi konusuna açıklık getirmektedir (Akt. Kanık, 2016: 238). Gıdanın küresel çapta bu kadar yaygın olması baskın kültürün yansımaları olarak da değerlendirilebilir.

Küyerelleşme, benimsenen kültürün çok kültürlü toplum yapısına evrilmesine, büyümesi ve çeşitlenmesine sebep olarak kültürlerin birbirlerine bağlanmasını sağlamıştır. Friedman, yerel olanın diğer kültürler ile bağlanarak adaptasyon süreci geçirdiğinden bahseder. Bahsedilen kültürel birleşmedir aslında. Çünkü toplumlar dışardan aldıkları kültürel öğeleri kültürlerine uygun biçimde yeniden şekillendirmektedir (Akt. Ölçekli, 2020: 158). Küyerelleşme bu anlamda melez kültüre ve çokkültürlü alt yapının oluşmasını sağlamıştır. Kültürel melezmeye bakıldığında, birden fazla ve farklı tarza sahip kültürlerin arasındaki birleşme olarak tanımlanmaktadır (Kaya ve Atalay, 2020: 67). Aynı zamanda kültürel pratiklerinin birbirlerine karışması ve yeniden şekillenmesi “melez kültür” olarak ifade edilir. Melezleşme, bir bakıma yersiz-yurtsuzlaşma kavramıyla ilişkilendirilebilir. Her ikisi de ait olduğu kültürel özden yani köklerinden kopartılarak kendisine yeni deneyimler üretmektedir (Tomlinson 2017: 206-208). Sanayileşmenin etkisiyle beraber kentlere olan yoğun göç sonucu mutfak geleneklerinin melezmleşmesini ve ortak tüketim kalıplarının oluşması durumu çok güzel özetlemektedir. En önemli örnek burada küresel restoran zincirlerinin varlığıdır. Yerel yemek kültürü, küresel çağa ayak uydurmak için kendisini yeniden şekillendirme mecburiyetinde hissetmektedir (Akarçay, 2023: 322). Sonuç olarak, küyerelleşmenin devamlılık timsali olduğu düşünüldüğünde, küresel olanı yerel aktörler kabul etmedikçe istenen sonuç elde edilemeyecektir. Bu anlamda küreselleşmenin devamlılığı yerelleşmeyle doğru orantılıdır. Yerel kültürde var olan her türü besin ulusal pazarları güçlendirecek ve zenginlik sağlayacaktır (Kaya ve Atalay, 2020).

SONUÇ

Her toplumun oluşturmuş olduğu davranış kalıpları, kültürel öğeleri ve alışkanlıkları söz konusudur. İnsanda doğmuş olduğu kültürel sistemin getirilerini benimseyerek hayata başlamakta. Bu anlamda her birey ait olduğu kültürel sistemin birer yansıması olarak düşünülebilir. Birey, ait olduğu toplumla kurduğu etkileşimler ile kültürel değişimlere açık haldedir. Kültürel öğelerin değişmesi ise ekonomik, siyasal, politik ve din gibi pek çok etkene bağlı olarak şekillenir. Tüm bu etkenler bir arada düşünüldüğünde küreselleşmenin etkisi yoğun şekilde görülmektedir. Küreselleşme, kültürel çoğulculuk ve toplumlar arası bitmek bilmeyen kültür, deneyim ve bilgi akışını yaratmaktadır. Bir bakıma küreselleşme ile dünyanın birbiri ile bağlantılı kopmaz bir bütün haline geldiği görülür. Öyle ki çalışma kapsamında üzerinde durulan yerel yemek kültürünün giderek küreselleşmesi bu durumu desteklemektedir. Yemek ve beslenme kültürünün toplumu yansıtan önemli olgulardan biri olduğu aşikârdır. Küreselleşmenin her koşulu etkilemesi gibi yemek pratiklerini de çeşitlendirdiği ve değiştirdiği görülür. Küreselleşmenin yemek kültürüne etkisine bakıldığında akla bariz şekilde McDonaldlaşma gelmektedir. McDonaldlaşma küresel yemek restoranlarının ulusal çapta kurduğu hâkimiyettir.

Kültür, nesilden nesile aktarım ile kendini bir sonraki kuşağa taşıırken küreselleşme kültürel aktarım konusunda farklılaşma yaratmıştır. Öyle ki küresel dünya haline geldiğimiz düzen içerisinde bireylerin kendi kültürlerinden uzaklaşmış, Durkheimci anlamda özüne yabancılaşmıştır. Fast-food tüketim tarzının son 20 yılda varlığını göstermeye başlamasıyla her yeni doğan neslin, kendine özgü tüketim tarzını benimsediği görülmektedir. Beslenme pratiklerinin değişmesinde en çok üretim ve tüketim süreçlerinin sanayileşme ve kentleşme öncesine göre farklılaşmasıyla bağlantılıdır. Öyle ki hayatın kent merkezlerine kayması gündelik hayat pratiklerini farklılaşmasını sağlamıştır. Aynı zamanda popüler kültürün etkisi de söz konusudur. Ulusal şirketlerin sunmuş olduğu hazır ve donmuş gıda endüstri ile tüketim alışkanlıklarını değişime uğratmıştır. Küresel alanda varlığını gösteren pizza, hamburger ve sushi gibi ürünlerin tüm dünya mutfaklarında yer aldığı görülmektedir. Diğer bir bakış açısı ise bireylerin sosyal varlık olduğu varsayımdan yola çıkarak toplumsal yaşamda kabul görmek adına popüler ürünler tüketmesidir. Tüm değişkenler bir arada değerlendirildiğinde beslenme kültürü ve tüketim arzusunun çeşitlilik göstermesi yerel yemek kültürünü tamamen ortadan kaldıramamıştır, çünkü yemek kültürü özsel değer yapısına sahip olmaya devam etmektedir. Bu anlamda benliğini koruyan tüm toplumlarda yerel yemek kültürü devam edecektir.

Sonuç olarak, kültürlerarası etkileşimler sonucu görülüyor ki sentez yaşam tarzları ortaya çıkmıştır. Aynı zamanda küresel lezzetlerin yerel yemek kültürüne yerleşmesi konusunda çeşitli dinamikler olduğunu görmüş olduk. Temelde pratiklik, uygunluk, ulaşılabilirlik ve çeşitlilik açısından yerel kültüre yerleştiği hatta yerele uygun olarak yeniden şekillendiğini söylemek mümkündür. Öte taraftan küresel çağda ulaşım araçlarının varlığı hem ulusal pazarları hem de dünyanın “küresel köy” haline gelmesini sağlamıştır. Diğer taraftan yemeğin aidiyetini sorgulamak güçlük

içermeye devam edecektir. Tüm bunlar ışığında, aktörlerin varlığı durumu gerçek kılarken dünya değiştikçe yemek kültürü de değişmeye devam edecektir. Kısaca dünya genelinde keskin sınırların ortadan kalktığını ve ortak kültürün oluştuğunu ifade edebiliriz. Lakin tam anlamıyla yerel yemek kültürünün yok olması gibi bir durum söz konusu değildir, çünkü bireyler aidiyet oluşturduğu yerelle bağını hiçbir zaman koparmak istemeyecektir. Böylece küresel yemek kültürünün, yerel izleri silmesi mümkün gözükmemektedir.

KAYNAKÇA

- Akarçay, E. (2016). “Yemek ve Mutfak Kültüründe Gastroanomi ve Yabancılaşma”, Buruk Şenlik: Enfosrmasyon Toplumunda Anomi ve Yabancılaşmanın Yeni Biçimleri içinde, Der. Ali Ergur, 319-330. Phoenix Yayınevi: Ankara.
- Aydın, K. (2018). “Max Weber, Eşitsizlik ve Toplumsal Tabakalaşma”. *Ekonomi Kültürü ve Toplum Dergisi* (57), 245-267.
- Aykut, G. (2019). “Küresel Kültürden Yersiz Yurtsuz Kültür”. Ankara Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi 862-869.
- Aytaş, M. Ve Ulutaş, S. (2021). “Yuva ve Yersizyurtsuzlaşma Kavramları Çerçevesinde Kız Kardeşler Filmi Üzerine Bir Çözümleme”. *İdil*, (77), 53–62.
- Baysal, A. (2002). “Beslenme Kültürümüz”, TC Kültür Bakanlığı Yayınları, Türk Tarih Kurumu Basımevi: Ankara.
- Beck, U. (2019). Risk Toplumu Başka Bir Modernliğe Doğru. K. Özdoğan ve B. O. Doğan (Çev.). İthaki Yayınları: İstanbul.
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Millî Folklor*, Yıl: 22, S: 87, 159-169.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bakış*, Phoenix Yayınevi: Ankara.
- Bozkurt, V. (2015). *Değişen Dünyada Sosyoloji*, Ekin Yayınevi: Bursa.
- Cosgun, M. (2012). “Popüler Kültür ve Tüketim Toplumu”. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(1), 837-850.
- Çoştı, Y. (2009). “Toplumsallaşma Kavramı Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme”. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi* 9 (3), 117-140.
- Çalıcı, S. (2012). “Deterritorialization of Language in Deleuze and Guattari: From Order-Words to the Logic of Preference”. *Posseible*, 2, 6-27.
- Çiçek Mızrak, Z. M. (2021). “Aidiyet ve Aidiyetsizlik Kavramlarının Mekâna Özgü Sanatta İncelenmesi”. *Journal of Arts*, 4(2), 119-128.
- De Certeau, M.; Giard, L. & Mayol, P. (2009). “Gündelik Hayatın Keşfi-II. Konut, Mutfak İşleri” . Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol (Der.), içinde, Ç. Eroğlu. ve E. Özcan (Çev.). Dost Kitabevi Yayınları: Ankara.
- Deveci, B. (2020). “Kültür ve Yemek Kültürü”, *Yemek Kültür ve Toplum içinde*, (edt.), Neslihan Çetinkaya, Nabel Yayıncılık, Ankara.
- Durukan, A. (2020). “Sanat ve Yemek Kültürü”, *Yemek Kültür ve Toplum içinde*, (edt.), Neslihan Çetinkaya, Nobel Yayıncılık: Ankara.
- Giddens, A. (2008). *Sosyoloji*, (Çev. Cemal Güzel), Kırmızı Yayınları: İstanbul.
- Gürhan, N. (2017). “Toplumsal Değişme Ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği”. *Journal of International Social Research*, 10(54), 531-570.
- Kanık, İ. (2016). “Küreselleşme Sürecinde Kültürel Malzeme Örneği Olarak Yemek Kanalları ve Programları”. *Folklor/Edebiyat*, 22(86), 237-258.
- Kaya, F. Ve Atalay, M. (2020). *Küreselleşme ve Yerelleşmeyle, Küyerelleşme*, Gece Kitaplığı: Ankara.
- Mangır, M. (1987). “Yiyecek Alışkanlıkları”, *Gıda*, 55-59 12(1).
- Marshall, G. (2021). *Sosyoloji Sözlüğü* , (Çev, Osman Akınhay ve Derya Kömürcü). Bilim ve Sanat Yayınları: Ankara.
- Noyan Yalman, İ. (2017). *Uluslararasılaşma ve Büyüme*, Kriter Yayınevi: İstanbul.

- Ölçekçi, H. (2020). “Dijital İletişim ve Küresel Kültürel Etkileşimin Homojenleşme, Kutuplaşma ve Melezleşme Süreçleri”. *İletişim Kuram Ve Araştırma Dergisi*, 2020(50), 146-163.
- Ritzer, G. (2011). *Toplumun Mcdonaldlaştırılması*. (Ş. S. Kaya, Çev.). Ayrıntı Yayınları: İstanbul.
- Sauner-Leroy, M.H. (2013). “Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç: İstanbul’daki Fransızların Yemek alışkanlıklarının Üzerine Bir Değerlendirme”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği içinde*, Ayşegül. Avcı & Seda. Erkoç & Elvin. Otman (edt.), 160-181. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tez, Z. (2018). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*,: Hayykitap: İstanbul.
- Tomlinson, J. (2017). *Küreselleşme ve Kültür* (Çev. Arzu Ekler). Ayrıntı Yayınları: İstanbul.
- Uysal, E. (2017). Gılls Deleuze Felsefesinde “Yersiz-Yurtsuzlaşma” Ve “Organsız Beden” Kavramlarıyla Mark Rothko Resimlerine Bakış. *The Journal of Academic Social Science Studies* 233-242.
- Yıldız, S. (2020). “Yemeğin Toplumsal İşlevleri ve Türk Yemek Adetleri”. N. Çetinkaya (Dü.) içinde, *Yemek, Kültür ve Toplum* (s. 361-391). Nobel Akademik Yayıncılık: Ankara.
- Yılmaz, A. (2007). *Romantizmden Gerçeğe Küreselleşme*, Tekağaç Eylül Yayıncılık: Ankara.
- Yılmaz, T. (2022). “Küreselleşme, “Yemek Kültüründe Değişim ve Slow Food Hareketi: Hatay Örneği” , Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Weber, M. (2012). *Ekonomi ve Toplum*. (Cilt I) (L. Boyacı, Çev.). Yarı Yayınları: İstanbul.
- Wikipedia, (2024). “Yersizyurtsuzluk”. Erişim tarihi: 22.01.2024. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Yersizyurtsuzluk>