

PAPER DETAILS

TITLE: Zafer Yenal ile Söylesi

AUTHORS: Sengül INCE, Erhan AKARÇAY

PAGES: 127-133

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3234026>

2023, 10(1): 127-133

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.127133>

Söyleşiler

ZAFER YENAL İLE SÖYLEŞİ

Erhan AKARÇAY¹, Şengül İNCE²

Zafer Yenal ile yaptığımız görüşmeyi deşifre eden Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Arş. Gör. Hakan Soner'e teşekkür ederiz.

Prof. Dr. Zafer Yenal, Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde öğretim üyesidir. Tüketim Çalışmaları, Yemek Kültürü, Tarım ve Kır Sosyolojisi, Tarihsel Sosyoloji Yenal'ın başlıca çalışma alanları arasındadır. Türkiye'de tarımsal dönüşümler, yemek kültürü ve tüketim sosyolojisi konularında çok sayıda çalışması olan Yenal'ın *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük* (Çağlar Keyder'le birlikte, İletişim Yayınları, 2013) ve *Aradığınız Kişiye Şu An Ulaşılamıyor: Türkiye'de Hayat Tarzı Temsilleri, 1980-2005* (Meltem Ahıska ile birlikte, Osmanlı Bankası Yayınları, 2006) başlıklı kitapları bulunmaktadır. Prof. Dr. Yenal, *New Perspectives on Turkey* ve *Irish Journal of Sociology* dergilerinin yayın kurulunda yer almaktadır.

Zafer Hocam, hiç kimseler ilgilenmezken, 1990'larda yemek tüketim, kır, gıda alanlarına sizin ilginizin nedenleri nelerdi? Biraz bahsedebilir misiniz acaba?

Önceleri tarım üzerinden gıdayla ve yemekle ilgilenmeye başladım. Doktoranın ilk yıllarında tarımla ilgili ekonomi politik, tarihsel sosyoloji bağlamında okumalar yapmıştım. Ama işin sadece üretim tarafının değil aynı zamanda tüketim tarafının da benim ilgi alanıma girmesi biraz daha doktora yıllarının sonlarına doğru oldu. Ve o dönemde, yani kabaca 90'ların ikinci yarısı, aslında hakikaten bugünkü kadar çok gelişmiş bir

¹ Erhan Akarçay, Assistant Professor, Anadolu University, ORCID ID: 0000-0001-6594-5484, eakarçay@anadolu.edu.tr

² Şengül İnce, Assistant Professor, Hacettepe University, ORCID ID: 0000-0001-5277-9966, ince.sengul@gmail.com

yemek sosyolojisi literatürü yoktu. Sınırlıydı. Doktora tezinde ne çalışsam diye düşünürken Sidney Mintz'in "Sweetness and Power"³ kitabı elime geçmişti. Çok etkilendim bu çalışmadan. Şeker üzerinden bütün dünya tarihini birçok farklı aşamasıyla ve dönüşümleriyle birlikte anlatan bir kitaptı. İşte içerisinde sömürgecilik de vardı sanayileşme de Amerika da vardı Avrupa da. 16. yüzyıldan itibaren şekerin bütün aktörleriyle, adaletsizlikleriyle, ritüelleriyle modern hayatı nasıl şekillendirdiğini anlatıyordu. Yine aynı dönemde Sami Zubaida ve Richard Tapper'in derlediği "Culinary Cultures of the Middle East"⁴ kitabı elime geçmişti. Çok zengin bir koleksiyonu. İçerisinde İstanbul da vardı Yemen de baklava da vardı keşkek de. Çok farklı coğrafyalara dair ve o çok farklı coğrafyaların içerdiği çok ciddi toplumsal, kültürel sorunlara dair çok kafa açıcı bir kitaptı. Böylece yeme-içmenin sadece üretim tarafı değil aynı zamanda kültürel yönleriyle de ilgilenmeye başladım. Böyle daha çok kitaplar üzerinden giden ve büyüyen bir ilgi oldu diyebilirim.

Hem dünyada hem de Türkiye'de bir akademik araştırma alanı olarak gıda ve yemek kültürü üzerine yapılan çalışmaları değerlendirebilir misiniz?

Sizler gibi genç sosyal bilimcilerin ve tarihçilerin katkılarıyla son yıllarda büyüyen, katmanlanan bir alan var önümüzde bence. Birinci katman olarak yemek tarihiyle ilgili çalışmaların altını çizmemiz gerekir. Bu çalışmalar, yemek kültürü alanındaki hem bizde hem dünyada en eski kulvarlardan. İkinci olarak, yemek kültürlerindeki değişimleri ele alan ve bunlara şehirler, mekanlar, modalar, dönüşümler açısından yaklaşan çalışmalar var. Sosyal medya yemek ilişkisi, beslenme rejimleri, gıda politikaları, milli mutfaklar ve gastro diplomasi bu yönde hemen aklıma gelen temalar arasında. Keza toplumsal hafıza ve yemek ilişkisi üzerine çok çalışma yapılıyor. Coğrafi unsurları, insan-dışı canlıları, teknoloji ve bilimsel gelişmeleri odağına alarak yeme-içme pratiklerini ve bu alandaki dönüşümleri değerlendiren çalışmalar da son yıllarda benim özellikle ilgimi çekiyor.

Sosyal medyada çok fazla yemek ve gıda üzerine paylaşım yapılıyor. Bu paylaşımlar sadece yemekler üzerine değil, gıda kaygısı-korkusu da çok paylaşılan bir konu. Neden yemek ve gıda üzerine medyada da bu kadar çok paylaşım var, neden bu mesele bu kadar ilgi görüyor?

Bu konu birkaç düzeyde değerlendirilebilir gibi düşünüyorum. Öncelikle unutmayalım ki yemek hayatın tam merkezinde. Haliyle hayatımızı ilgilendiren birçok farklı konuyla ilişkilenebilir. Mesela son yıllarda beden, toplumsal ilişkiler, kamusal hayat çerçevesinde yaşadıklarımızı hatırlayalım. Son 20-30 yıldır dünyada birçok yerde kamusal alanların daraldığını, insanların daha çok özel alana ve hatta bedenine çekildiği zamanları yaşıyoruz. Bir yandan da insanların daha çok bireyselleştiği ve bireyciliğin ön plana çıktığı yıllar bunlar.

³ Mintz, S. (1997). *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihindeki Yeri*. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalıcı.

⁴ Zubaida, S. ve Tapper, R. (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

İnsanların her türlü arzusu, korkusu kendisini gösterebiliyor yemek üzerinden. Yemek hayatımıza dair nadir kontrol edebileceğimiz alanlar arasında. Öte yandan, arzuların, heveslerin ve heyecanların da özellikle 20-30 senedir hep tüketim üzerinden ifade bulduğu ve ifade edildiği bir dünyada yaşıyoruz. Burada da insana ve insanın bedenine dair arzular ve heyecanları yemek üzerinden ifade bulabiliyor. Yemeğe ve gıdaya olan ilgiyi besleyen ikinci önemli şey, tüketim alanının piyasalaşma ile birlikte muazzam şekilde büyümesi. 30-40 senedir tüketime dayalı bir bireyciliğin hep yükselme eğiliminde olması, yemek konusunu yine çok popüler bir hale getiriyor.

Yemeğin arzu nesnesi ve kaygı unsuru olduğunun altını çiziyorsunuz. Yeme içme meselesinin de sınıfsal bir durum olduğunu biliyoruz. Kaygı duymak da onu bir arzu nesnesi haline getirmek de sınıfla ilişkilendirilebilir mi?

Aslında sadece orta sınıflarla sınırlı bir durumdan bahsetmiyorum. Farklı yoğunluklarda ve biçimlerde hemen herkes üç aşağı beş yukarı bunları yaşıyor. Kimileri daha ziyade çevreci kaygılar üzerinden, kimileri bu yediğimin içerisinde ne var ne yok gibi daha bedene ve sağlığa dair kaygılar üzerinden yaşıyor. Kimileri ise artan gıda fiyatlarıyla birlikte kaygılanıyor. Temiz gıdaya ne kadar ulaşıyorum endişesini yaşıyor. Benzer şekilde yemekle ilgili arzular heyecanların yaygınlığı da genelleştirilebilir. En basit, en kitlesel hazır gıdalar bile insanlardaki bireyciliği, bireysel hevesleri kışkırtacak şekilde kişiselleştirilmiş sloganlarla pazarlanıyor. İsimlerle, kişiye özgü mesajlarla bezeli gofret ambalajları, kola şişeleri, vs... Yani Starbucks'ta üzerinde adınız yazılı kâğıt bardaklarda kahve içmeye paranız yetmiyor olabilir ama onun yerine Tadelle'nin adınıza hazırladığı gofreti tüketebilirsiniz.

Yemek yapmak çok performatif ve insanlar kendilerini yemek yaparken ekranlardan göstermeyi tercih ediyorlar. Domestik mutfaklar, kadınların daha çok kullandığı bir mekân ama son zamanlarda sosyal medya paylaşımlarında mutfağında yemek yapan erkekleri görüyoruz. Bu toplumsal cinsiyet rolleriyle ilgili ne söyler bize?

Ben bu durumun çok sınırlı olduğunu düşünüyorum. Bugünü tanımlayan şey, eşitsiz ev içi iş bölümü ve yemek de dahil olmak üzere bakım hizmetlerinin adaletsiz paylaşımı. Ben burada çok büyük bir değişiklik olduğunu açıkçası tahmin etmiyorum. Özellikle Covid sonrası Türkiye'de kadının işgücüne katılımının ciddi azaldığını görüyoruz. Bu durum yine evdeki iş yükünün kadın üzerinde artmasını da beraberinde getirmiştir. Ayrıca yoksullaşma ile ilgili ondan sonra enflasyonun hanelere etkisiyle ilgili çalışmalara baktığınızda özellikle kadınların bu konulardan çok etkilendiğini gösteren birçok bulguyla karşılaşıyoruz. Dolayısıyla özel alandaki eşitsizliklerde ve toplumun genelinde iyileşme bir yana bilakis bu yönde daha olumsuz birtakım gelişmeler olduğunu gördüğümüz bir dönemden geçiyoruz. Ama tabi ki bu verdiğiniz örnekler de enteresan aslında. Bu örnekler, bütün bu var olan toplumsal cinsiyet normlarına bir şekilde tezat duran örnekler. Bu imgelerin bu kadar sirkülasyonda olması nasıl açıklanabilir? Belki de bunun üzerine konuşabiliriz. Çok kısa

bir zaman öncesine kadar erkek şefler vardı sadece, kadın şefler ise çok çok sınırlıydı, duymazdık bile ama bugün çok fazla kadın şefin de popüler olduğunu biliyoruz. Dolayısıyla kimi toplumsal gruplar için yeme içmenin hem özel alanda hem kamusal alanda geleneksel toplumsal cinsiyet normlarının dışında bir şekilde konuşulması herhalde işin statüsünü daha yükselten bir şey oluyor. Kimileri için ayrışma, gelenekselin dışına çıkabilmek, o anlamda biraz *trend setter* olabilmekten geçiyor artık belki de. Buna erkeklerin daha çok mutfak işleriyle ilgilenmesi de dahil. Yani norm-dışı hikayelerin yaygınlaşması sınıfsal ayrışmalara hizmet eden taktikler, stratejiler olarak değerlendirilebilir. Bu durum geleneksel toplumsal cinsiyet normlarını değiştirmeye yetiyor mu? Esas sorgulanması gereken o bence. Erkeğin daha çok yemekle ilgilendiği evlerde karar verici kimdir? İş çocuk bakımına, yaşlı bakımına, temizliğe, bulaşığa, çamaşırdaki sorumluluk almaya geldiği zaman, erkekler kendilerini öne atıyorlar mı? Bir değişimden bahsedebilmemiz için yemekle ilgili sorumlulukların yanı sıra bu tür işleri de dikkate almamız gerekir.

Hocam, ironik ve çelişkili olmakla beraber, Türkiye'de özellikle gıda alanında, tarım alanında ve üretim ilişkilerinde çok ciddi sorunlar olmasına rağmen yemek ve gastronomi kültürlerine olan ilginin bu kadar popüler düzeyde artmasını siz neye bağlıyorsunuz ve gastronomi popüler kültürde, medyada neden bu kadar çok satan bir şey haline geldi?

Bence genel olarak tüketim alanının büyümesiyle çok yakından alakası var. Bir yandan da yemek meselesi, toplumun farklı katmanlarını, statü ve sınıfsal olarak birbirinden farklılaşan birçok kesimi, ilgilendiren bir konu. Bu derece sıkışmış bir dünyada, siyasi, ekonomik, çevresel anlamda, birçok krizin aynı anda yaşandığı, birçok sorunun insanların gündemine aynı anda girdiği bir dünyada, bunlardan geçici kaçış imkânı yarattığı için belki de daha “güvenli” daha “kontrol edilebilir” bir alan yemek. Kamusal alanda konuşulmayacak bir sürü şeyi konuyu gıda üzerinden konuşmak mümkün olabiliyor. Kültürel kimlikle ve hayat tarzıyla ilgili birçok tartışmalı konu yine gıda üzerinden ifadesini buluyor belki de.

Bıraktığınız yerden devam edersek yemek kitapları örneği de bu konuda bize bir şeyler söyleyecektir. Kitapçılarda raflara baktığımızda bölgelere ve şehirlere göre hazırlanmış çalışmalar görüyoruz. Bu Türkiye'nin şu anda içinde bulunduğu durumla ya da birkaç on yıl geriye giderek kültürel kimlik meselesinin bu kadar ön plana çıkartılıyor olmasıyla ilgili bir şey söyler mi?

Burada da mesele birkaç kanal üzerinden ilerliyor. Yemek kitaplarının yerelleşmesi, genel olarak gıdanın yerelleşmesiyle yakından alakalı. Biliyorsunuz daha sağlıklı, sürdürülebilir, adil bir gıda rejimini hedefleyen alternatif gıda söylemleri içerisinde yerellik öne çıkan bir tema. Çünkü nedir? İşte karbon salınımı daha düşük olacak, yerel ekonomi güçlenecek, insanlar daha sağlıklı olacak, vs. Yeni sertifikasyon biçimleri, coğrafi işaretlerle birlikte, şehir mutfakları da kendi kitaplarıyla arz-ı endam ediyor başka bir deyişle. Konya mutfağı, Antep mutfağı, Karadeniz mutfağı gibi yerelleşen, şehirleşen, bölgeselleşen çalışmalar görüyoruz.

Bu süreci bir de Türkiye tarihinden kaynaklanan etnik ve kültürel çatışmalar üzerinden okuyabiliriz. Daha ana akım kültürel kimliklerin, bir Türk mutfağının mesela bugünlerde yine aynı şekilde çok konuşuluyor olması, kültürel kimlikler ve kültürel kimlikler üzerinden yapılan tartışmalarla çok yakından alakalı. Çünkü yine unutmayalım, Türkiye'de millilik meselesinin sık sık gündeme geldiği ve son dönemde de milliyetçiliğin muazzam yükseldiği bir dönemden geçiyoruz. Dolayısıyla kültürel kimlik ve bunun yansımasının ve kurulmasının çok önemli bir unsuru olarak, yemek sıklıkla gündeme geliyor ve dolayısıyla yemek kitapları da bu yönde, bu tartışmalara giriyor diye düşünüyorum. Ermeni, Rum ve Kürt mutfağı hakkındaki çalışmalar bu yönde değerlendirilebilir.

Bir de tabii şu var: Dünya küreselleştikçe de yerel mutfaklar daha konuşulur hale geliyor, yerel mutfakların abc'siyle insanlar daha çok ilgileniyor. Yer in ayağımızdan kaydığı bir dönemde bir yerlere tutunma ihtiyacı belki de. Bu son yirmi otuz seneye baktığımız zaman o yönde de bir gelişme var yani.

İfade ettiğiniz şey çok kıymetli, coğrafi işaretler, Türk Mutfağı Haftası vs. Cumhurbaşkanlığı nezdinde özellikle bunların ön plana çıkarılıyor olması da ilginç bu dönemde. Ve hepsini de bütün kimliklerden bağımsız Türk Mutfağı'nın içerisine hapsedmek gibi bir tehlikeyi de barındırıyor.

Tabii, yemek özünde böyle bir pratik ya zaten. Daha hegemonik söylemlerin bir parçası haline de gelebilir, daha muhalif söylemlerin de. Çünkü orası bir çatışma alanı, bir siyaset alanı daha doğrusu.

Hatta coğrafi işaretler meselesi, mikro milliyetçilikleri de körükleyen bir şeye dönüşmüş durumda. Yakın yörelerden kim daha önce hamle yaparsa onun tescili aldığı bir şeye dönüşmüş durumda. Bir rekabet alanı yani.

Evet, doğru doğru. Yani yerel, bir yandan baktığın zaman çok olumlu bir unsurmuş gibi duruyor. Çünkü birçok yerel yan yana gelerek muazzam bir çeşitliliği, çokluğu oluşturuyor. Ama bir yandan da yerelin esnek ve kaygan bir kavram olduğunu da unutmamak gerekir. Mesela hiç üretim koşullarını dikkate almadan, "aa yerel, ne kadar yerel bir ürün, ne kadar şahane" dersin. Ama o yerel ürün üretilirken, üretim koşulları, insan ilişkileri, sosyal ilişkiler, çevresel etkiler bakımından muazzam saçmalıklar barındırıyor olabilir, değil mi? Yani yerel olması hiçbir zaman illaki bir ürünü temiz yapan bir şey değil. Aynı zamanda, "aa bak şahane yerel" dersin ama o yereli öyle bir kurgularsın ki o yerelin geçmişinde ve günümüzde içerdiği, beşeri ve coğrafi anlamda içerdiği çoğullukları görmezsin mesela. Onlara hatta dışlayıcı, ayrıştırıcı bir yerel hikayesi yazarsın ve o da yine o yereli çok kısırlaştıran, tek boyuta indirgeyen bir yaklaşım olur.

Hocam, tarım ve tarım politikaları üzerine çalışmalarınızın sonuçları bağlamında geleceğe dönük umut vadeden gelişmeler, projeler var mı? Bunların gerçekleşme potansiyelini siz nasıl görüyorsunuz?

Konuştüğümüz konuyla bağlantılı şekilde ilerleyebiliriz diye düşünüyorum. Son dönemde yine böyle yereli, kendi içerisindeki zenginliğiyle ve farklılıklarıyla gündeme getiren birtakım inisiyatifler ortaya çıkıyor. Bu inisiyatifler, o bölgenin çok farklı üretici gruplarını içeren, çok farklı çevresel unsurlarıyla iş yapan, daha geleneksel tohumları bulan ve daha çevreci yöntemleri bir araya getirmeye çalışan, kooperatifler ve alternatif gıda girişimleri. Ve bunlar da işin sadece üretim tarafıyla ilgilenmiyor, aynı zamanda yemek kültürüyle ilgili çalışmalar da yapıyorlar. Bunlar bence açıkçası çok hoş ve geleceğe dair bir nebze ümit veren girişimler. Bu tür inisiyatiflerin potansiyeli var ama desteklenmesi lazım. Bunlara alan açılması lazım. Bu süreçte kamu kurumlarına büyük sorumluluk düşüyor. Ne kadar fon ayırıyorsun, destek veriyorsun, sübvans ediyorsun, ne kadar alan açıyorsun bu girişimlere? Tarım çok boyutlu, çok karışık ve çok rekabetçi bir sektör. Eğer mesela onarıcı tarım pratiklerini devlet desteklemezse, çevreci birtakım uygulamalara, devlet ekstra sübvansiyon, destek vermezse bunlar çok sınırlı kalır. Ve sistem işler hale gelemmez, yaygınlaşamaz. Dolayısıyla ben bu konuda devletin ve kamu kurumlarının yapip edeceklerini de çok önemli bulurum. Ama mevcut konjonktürde bu ne kadar mümkün olur? Kestiremiyorum. Bugüne kadar maalesef Türkiye'nin çok parlak bir karnesi olduğunu söylemek çok zor.

Hocam bu konuda belki iktidarlardan, partilerin programlarından bağımsız bir tarım ve gıda politikasına ihtiyaç var. İkisi birbirinden bağımsız değil belki ama gıda güvencesizliği meselesi de özellikle kentlerdeki derin yoksulluk açısından en kritik konulardan biri haline gelmiş durumda. Yerel örgütlenmelerin bu bağlamda yaptıkları iyi uygulama örnekleri var ve bunları makro politikalarla güçlendirmek gerekiyor. Aksi halde kısa ve orta vadede ciddi anlamda bir gıda krizi riski ile karşı karşıya kalacağız. Nitekim pandemi sırasında üretim krizi olduğunda kentte bir açlık tehlikesinin her an kapıda olabileceğini gördük. Bir de kritik düzeyde kuraklık meselesi var ki bununla ilgili hiçbir politika geliştirilmiyor. Belki hepsini birlikte düşünmek lazım, ne dersiniz?

Çok doğru, işin hem tarım politikalarıyla hem de gıda politikalarıyla ilgili iki yönü var. Ve Türkiye'de belki her iki alan da ihmal edilmiş alanlar. Son dönemde yapılan pek çok tüketim çalışması Türkiye'de obezitenin arttığını, daha fazla insanın dolaşım hastalıklarından muzdarip olduğunu ortaya koyuyor. Yani birçok açıdan, birçok yerde çok sorunlu süreçler işliyor. İyi ve temiz gıdaya erişim konusunda sorunlar çok. Dolayısıyla işin bir tarım ayağı bir de bir gıda ayağı var, bir de bugünkü konuşmamızdan ortaya çıkan daha kültürel bir ayağı var. Neyi nasıl konuşuyoruz, yemeği nasıl konuşuyoruz, konuşurken neleri gündeme getiriyor, neleri unutuyoruz gibi. Bu da aslında yine toplumsal barışla ve toplumsal huzurla ilgili meseleleri içerisinde barındırıyor. Yani tarım, gıda ve bunları da kesen kültürel bir boyuttan bahsediyoruz. Çünkü unutmayalım, Türkiye'de ciddi bir kültürel yarıma ve kutuplaşma sorunuyla karşı karşıyayız epey bir zamandır. Yani günceli belirleyen sadece ekonomik ve politik süreçlerle ilgili problemler değil. Bilakis bunların kültürel boyutları da var ve bunlar toplumda gördüğümüz çatışmaların, huzursuzlukların, kutuplaşmaların kökenini oluşturuyor.

Bütün bu konuştuklarımızı düşünerek gıda çalışmalarında ya da yemek meselesinde akademik olarak çalışılabilecek boşluklar var mı?

Bu konuda birkaç nokta var dikkat çekmek istediğim. Birincisi, yemeği, gıdanın üretim ve tüketim ayağını birbirinden ayırmadan çalışmak daha verimli ve ufuk açıcı geliyor bana. Tarım ve yemek iki farklı uzmanlaşma alanı olarak ele alınıyor genelde. Bir tarım çalışanlar vardır, onlar çok fazla yemek kültürüyle uğraşmazlar. Bir de yemek kültürü üzerine, tüketim üzerine çalışanlar vardır, onlar da öyle tarımsal konulara çok fazla girmezler. Gıda güvenliği sorunu, gıda rejimi sorunu, küçük üreticilik meselesi, tarımın bugünkü sorunları burada o kadar fazla konuşulmaz. Bunlar birbiriyle aslında bu kadar ayrı alanlar değil. Birbiriyle daha fazla konuşması gerekir. Bir de günümüzdeki gıda ve yemek meselesi, birçok farklı alanla ilişkililiyor aslında. Teknolojiyle, çevreyle, arkeolojiyle ilişkililiyor. Bence olabildiğince çok disiplinli çalışmalar yapmak bu yönde çok önemli. Yani sadece antropoloji, sosyoloji, tarih değil de aynı zamanda daha fazla arkeoloji bilmek, daha fazla botanik ve biyoloji bilmek önemli. İşin çok farklı boyutlarını gündeme getirecek zenginlikte bir akademik formasyona sahip olursa genç arkadaşlar, ileride zengin ve farklı açılardan mevcut problemlere katkı yapan, daha yenilikçi yaklaşımlar ortaya çıkabilir diye düşünüyorum.

Çok teşekkür ederiz Hocam, katkınız için.