

The effects of Turkish food culture and technological developments on the food culture

Aydan Bekar¹

Egem Zağralı²

Abstract

Eating, which is a biological need, is a part of cultural values handed down from generation to generation in addition to being a necessity for survival. People now prefer fast food or snacks which give them a feeling of satiety because dishes in Turkish cuisine are mostly difficult to make; working people have lack of time; single people live separately and urban life is challenging and busy etc. With technological developments that rapidly proceed today, some changes have been observed in food culture as in many other things. In this study, the effects of technological developments on food culture are researched.

Keywords: Food Culture, Technology and Food, Technological Developments

Extended Abstract in English is at the end of this document

Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürü üzerine etkileri³

Öz

Biyolojik bir ihtiyaç olan yemek yeme, sadece hayatı devam ettirebilmek adına giderilmesi gereken bir zorunluluktan ziyade, kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel değerlerin bir parçasını oluşturmaktadır. Türk Mutfağında bulunan yemeklerin genellikle uğraştırıcı ve zahmet verici yemekler olması, çalışan insanların zaman sıkıntısı yaşamaları, bekârların ayrı evlerde yaşamaları, yoğun kent yaşamı vb. gibi nedenler, insanları ayaküstü atıştırmalıklardan oluşan, tokluk hissi veren yiyecekleri tercih etmelerine neden olmaktadır. Günümüzde hızla ilerlemekte olan teknolojik gelişmeler ile birlikte diğer birçok şey gibi yemek kültüründe de değişiklikler olmaktadır. Bu çalışmada, Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları ile hızla gelişen teknolojinin yemek kültürü üzerindeki etkileri incelenmiştir.

Anahtar Sözcükler: Yemek kültürü, teknoloji ve yemek, teknolojik gelişmeler

To cite this article: Bekar, A., Zağralı, E. (2015). The effects of Turkish food culture and technological developments on the food culture. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48. DOI: [10.24288/jttr.202821](https://doi.org/10.24288/jttr.202821)

Alıntı için: Bekar, A., Zağralı, E. (2015). Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürü üzerine etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48. DOI: [10.24288/jttr.202821](https://doi.org/10.24288/jttr.202821)

¹ Muğla Sıtkı Koçman University, Tourism Faculty, MUĞLA/TURKEY, abekar@mu.edu.tr

² Muğla Sıtkı Koçman University, Ortaca Vocational School, MUĞLA/TURKEY, egemzagralli@mu.edu.tr

³ Bu çalışma International Conference on Social Science and Education Research, 29-31 Ekim 2015, Antalya'da sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

1. Giriş

Beslenme ve yiyecek konusunun kültür kapsamında ele alınması gerekliliğini Beşirli (2010: 159) şu şekilde açıklamıştır: “İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Metabolizmanın besin ve enerji ihtiyacının karşılanması söz konusudur. Söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Yiyecek maddelerinin üretimi, taşınması, saklanması ve kullanımı sürecindeki eylemler beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirmemizi zorunlu kılmıştır.”

Antropologlar, insanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesini genel bir biyo-kimyasal olay olarak nitelendirirken; bu açlığın ne şekilde ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceğini önemli kültürel bir olgu olarak düşünmektedirler (Haviland, 2002: 71-73). Kültür, farklı anlamları olan bir terimdir. İnsana ilişkin bir kavram olarak kültür tarihsel süreçte anlam ve önem kazanan bir sistem bütünüdür. Bir grup insanın bireysel ve toplu yaşamlarını anlamada, düzenlemede ve yapılandırmada kullandıkları inançlar ve adetler sistemidir (www.tdk.gov.tr). Türk Dil Kurumu'na göre kültür '*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*' şeklinde tanımlanmaktadır. Kültür sözcüğü Fransızca *culture* sözcüğünden gelmektedir. Kelime anlamına bakıldığında; inşa etmek, süslemek, bakmak anlamına gelmektedir. Bir toplumun tarihsel süreç içerisinde ürettiği ve geçmişten günümüze ve geleceğe aktarılan her türlü maddi ve manevi özelliklere kültür denilmektedir. Dolayısıyla kültür bir toplumun kimliğini belirtirken, birçok değişken nedeniyle bir toplumu diğer toplumlardan ayıran özelliklere sahip olmasına neden olmuştur (www.tdk.gov.tr).

Bir toplumun kültürünü, o toplumun dil, yazı, tarih, din, töre, gelenek, görenek, yiyecek tercihleri, edebiyat ve sanat birliğinin toplamı belirlemektedir. Bir toplumun benliğini oluşturan bu ortak değerler, o toplumun diğer toplumların kimliklerinden nasıl ve nerede ayrıldığını belgelemektedir (Beşirli, 2011).

Bütün kültür öğeleri, kültürel unsurlar, insan tarafından var edilmiştir. Yani kültürün temel kaynağı insandır. Dolayısıyla insana özgü özelliklerin tümü kültürün birleşenleridir. Beslenme kültürü toplumun yaşam biçimiyle doğrudan ilişkilidir. Yaşam biçiminin değişmesi beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Zira mutfak bir uygarlık belirtisi olup, kültürün vazgeçilmez ögesidir (Şanlıer ve diğerleri, 2012: 153). Kültürlerin farklılığını gösteren en karakteristik ürün yiyeceklerdir (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005: 81).

Toplumsal alanda yaşanan teknolojik değişimler yemek kültürünü de yakından etkilemektedir. Bu çalışma teknolojik gelişmeler ile birlikte Türk kültüründe ve sosyal yaşamında yaşanan yemek olgusuna bakış açısındaki değişikliklerin irdelenmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışmada öncelikle Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerinde durularak, yemek kültürünün teknolojik değişim ve gelişmelerden nasıl etkilendiği incelenmiş, bu doğrultuda Türk yemek kültürünün teknolojik gelişmeler karşısında yok olmasını engellemek için önerilerde bulunulmuştur.

2. Yemek kültürü

Toplumların varlıklarını devam ettirmelerini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran en önemli unsur kültürdür. Kültürü oluşturan unsurlardan biri de beslenme alışkanlıklarıdır. Beslenme insanın karşılaması gereken en temel biyolojik gereksinimdir. Aynı zamanda kişiden kişiye, bölgeden bölgeye, toplumdan topluma farklılıklar gösteren bir dizi kültürel öğeyi meydana getiren önemli bir kültür sistemidir. Bu kültür sisteminin adı 'yemek kültürü'dür (Türk ve Şahin, 2003) ve genel olarak kültür ile bütünleşmiş haldedir. Yeme içme ve toplum düzeni, yemeğin düzeni, yemeğin dili, yemek ve diğer kültür sistemleriyle olan ilişkisi, bir yemeğin içine konan yiyecekler, bir öğünde yenen yemekler vb. gibi yemeği oluşturan sistemi, "yemek kültürü" olarak tanımlamak mümkündür (Tapper ve Zubaida, 2000: 18). Yemek kültürü toplumun üyesi olan bireyler tarafından kültür sonucunda öğrenilen ve bir sonraki kuşağa aktarılan, farklı beslenme davranışlarının bütünüdür (Türk ve Şahin, 2003). Tanımlara bakıldığında insanların temel ihtiyacı olan yemek yeme gereksiniminin, aynı zamanda kültürel değerler sistemi olduğu da görülmektedir.

2.1. Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları

Türk mutfak kültürü 10. ve 11. yüzyıldan başlayıp günümüze kadar süren tarihsel bir süreçtir. Türk mutfağı, Orta Asya'da başlayan ve bugünkü Türkiye'de biten göçün; çok sayıda ülkenin fethedilmesi ve birçok medeniyetin yaşamış olduğu Anadolu'da kurulan imparatorluğun sonucu; zengin, renkli ve birçok ülkenin özelliklerini bünyesinde toplayan bir mutfak olarak gelişmiştir (Dereli, 1989 aktaran Özdemir ve Aktaş, 2007: 23).

Türk mutfak tarihi de Türk tarihi gibi Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri içinde incelenebilir (Halıcı, 2009: 19). Orta Asya'da yaşayan Türklerin yiyecek ve yemek kültürleri ile ilgili bilgiler kısıtlıdır. Fakat göçebe yaşamına uygun olarak Orta Asya'da Türklerin koyun ve at eti yedikleri, buğday ve mamullerinden yapılan börek ile süt ve süt ürünlerini kullandıkları birçok kaynakta belirtilmektedir. Türkler o dönemde hayvancılıkla uğraştıkları için içeceklerinin ise kısrak sütünden hazırlanan kımız ve ayrandan oluştuğu düşünülmektedir (Halıcı, 2009: 17). Selçuklular döneminde, Türk mutfağı daha fazla önem kazanmıştır. Orta Asya yemekleri, yerini Anadolu yemeklerine bırakmıştır. Türkler şimdi olduğu gibi Selçuklu devrinde de yiyeceklerini hayvanlardan ve bitkilerden sağlıyor; büyük baş ve küçükbaş hayvan etleri, sütleri, kümes hayvanları, yerleşik hayata geçmenin etkisiyle tarımsal ürünler ve meyveler ile besleniyorlardı (Tuncel, 2000). Osmanlı İmparatorluğu'nda, Türk mutfak kültürü daha da gelişmiş; hatta en görkemli çağlarını Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşamaya başlamıştır (Özdemir ve Aktaş, 2007: 25). Osmanlı İmparatorluğu zamanında sultan ve padişahlar, devlet büyükleri ve yabancı misafirleri doyurmak amacıyla değişik yiyecekler hazırlatıp yeni yemek tarifleri geliştirmişlerdir (Sürücüoğlu ve Akman, 1998). Cumhuriyet dönemi mutfağı ise, üç başlık altında incelenebilir. Saray, konak, aşçılar üçgeniyle İstanbul'da gelişen ve artık yalnızca evlerde yaşayan klasik Türk mutfağı bunlardan ilkidir. İkincisi büyük oranda batı yemekleriyle karışmış olan, lokanta ve otellerde uygulanan karma mutfaktır. Anadolu'da uygulanan ve bölgesel ürünlerle bütün canlılığı ile var olan Türk halk mutfağı ise üçüncüsüdür (Halıcı, 2009: 25).

Malinowski, yemek yemenin ihtiyaçları gidermenin ötesindeki toplumsal işlevlerine yer vererek; statü simgesi, dostluk, arkadaşlık ve iletişim, hediyeleşerek paylaşma, toplumsallaştırma aracı, ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması gibi işlevlerinden söz etmiştir (Tezcan, 2000: 15). Birçok kültürde yapılan ziyafetler, ziyafeti düzenleyen toplumsal statüsünü göstermektedir. Katılımcılara sunulan yiyeceklerin niteliği, ziyafete davet edilen katılımcıların sayısı bir toplumsal güç göstergesi olduğu gibi, ziyafetin verilme sıklığı da bir güç göstergesi sayılmaktadır (Beşirli, 2010). Günümüzde yemekli düğünlerin yapılması oldukça popüler hale gelmiş ve düğün sahibinin maddi gücü yemek çeşidinin çok olmasıyla ilişkilendirilmiştir (Abdurrezzak, 2005).

Yemekte saygınlık ve güç, katılımcıların hizmet görme seviyesi ile ölçülebilir. Saygınlık göstergesi olarak bireyin sofradaki konumlanması da önemlidir. Bir sebze veya et yemeğinin en çok talep edilen kısmı en saygın kişi için ayrılabilir (Abdurrezzak, 2005). Yemeğin kısımlarının saygınlığa göre dağıtımı Türklerde görülen bir unsurdur. Türklerde törensel toplantılarda yöneticilerin oturacakları yerler ve yiyecekleri yemekler statüleri esas alınarak belirlenmekteydi (Beşirli, 2010). Otorite temsilcisi olan hakan kamusal bir yemekte oturma düzeninin merkezinde yer alırken, sağ ve sol taraflarına yine siyasal, ekonomik gücüne göre diğer yetkililer oturmakta idi. Bireylerin toplumdaki hiyerarşik düzendeki sıralamasına göre hakanın masasına veya yan taraflarda kurulan masalarda yerlerini alma durumları söz konusuydu. Toplulukların medeniyet seviyesine göre mevkisinin belirlenmesinde farklı belirteçlerin olduğu bilinmektedir (Beşirli, 2010). Bazı toplumlarda kişinin avda öldürdüğü hayvan sayısı, hiyerarşideki seviyesini belirlerken; bazı toplumlarda savaşlarda öldürülen düşman sayısı; bazı toplumlarda elde edilen ganimet miktarına göre sıralama şekil almaktaydı. Üretim biçimlerinin değişmesi ile toplumdaki sıralama yaşa göre (üreten evin yaşça en büyük erkeği) oluşmuştur. Bu yöntemin sağduyulu yargı gerektiren bir sanat olduğu, bunun da geniş ölçüde tecrübeyle kazanılabileceği ve yaşça büyük insanların kaçınılmaz biçimde daha olgun, yani daha güvenilir bir tecrübeye sahip oldukları inancına dayanır (Lipson, 2005: 105). Ayrıca erkek tarımsal aktivitelerin büyük çoğunluğundan sorumlu olduğu

için sofraya önce oturma, o başlamadan yemeğe başlamama hatta yemeğin en güzel bölümünün ona verilmesi hakkına razı olunmuştur. Ancak Afrika toplumunda kadın tarımda emek gücünü daha çok kullandığı için erkekler ister istemez onlara öncelik sağlamaktadırlar. Modern toplumlarda ise, bütün aile fertleri hep beraber yerler ve tüm aile üyeleri için yeterli yiyeceğin olmasıyla ilgilenirler. Erkeklerin yiyecek tercihlerindeki belirleyicilikleri devam etmektedir (McIntosh, 1996: 65). Bu gibi şekillenmeler aile içi güç ilişkileri ve üretimdeki iş bölümüne de işaret etmektedir.

Bireylerin temsil ettikleri sosyal sınıf farklarına göre yiyecek seçimleri farklılık gösterebilmektedir. Başka bir deyişle tükettiğimiz ya da tüketmediğimiz yiyecekler ile kendimize birer kimlik yaratırız. Bireylerin yemeyi tercih ettikleri yiyecekleri etkileyen başlıca etmenlerden birisi de sosyo-ekonomik durumlarıdır. Bireylerin ekonomik durumlarındaki değişiklikler tüketim düzeylerini ve tükettikleri yiyecekleri etkilemektedir. Bu yüzden bazı yiyecekler yüksek statüler ile ilişkilendirilirken, bazı yiyecekler yoksulluk ya da düşük statü ile ilişkilendirilmiştir (Beardsworth ve Keil, 2002: 69). Bunun dışında yiyeceklerin pişirilmesi, saklanması ya da sunulması da yine sosyal sınıflar ile ilişkilidir. Toplumların tüketmesi yasak olan yiyecekler, yemeyi daha sık tercih ettikleri yiyecekler, iyi ya da kötü diye nitelendirdikleri yiyecekler toplumların içinde alt-üst ilişkisini inşa ederken; farklı toplumlar arasında 'biz-onlar' kavramını oluşturarak toplumlara kimlikte kazandırmış olurlar. Sosyalleşme kapsamında değerlendirilecek ziyafetler, iş yemekleri, yemekli toplantılar, bayramlar, özel günler vb. de kurulan yemek masalarının göz ardı edilemeyecek bir önemi vardır. Bireyler sosyal statülerini, rollerini, dinsel değerlerini; yemek paylaşımları sırasında öğrenirler (www.kulturturizm.gov.tr).

Dünyada hemen her mutfağın temel sayılacak, kendisini diğer mutfaklardan ayıran özellikleri mevcuttur. Bahsi geçen temel özellikler geçmişten günümüze uzun yıllar sürecinde inanç, coğrafi konum, toplulukların siyasi ve ekonomik durumu, besin bulma stratejileri gibi birçok etmen ile şekillenerek günümüze kadar ulaşmıştır. Bu temel özelliklerinde yemek kültürü içerisinde bulunduğunu göz ardı etmemek gerekir. Tüm bunlar göz önüne alındığında toplumlar arasında bir köprü kurabilmek açısından

yemeklerin/yemek kültürünün önemli bir yeri vardır (Abdurrezzak, 2005).

3. Teknolojik değişimler ve yemek kültürü

Avcılık ve toplayıcılıkla geçinen ilk topluluklarda farklı bir hayat algılaması var iken, daha sonraları yerleşik hayata geçilmesi ile birlikte toplumlar tarafından yemek kültürü tarım ve hayvancılık üzerine inşa edilmiştir. İlerleyen dönemlerde insanların değişen gündelik yaşam şartlarına bağlı olarak yemek kültürü tekrar şekillenmiş ve farklılaşmıştır. (www.kulturturizm.gov.tr). Günümüzde ise teknolojik ilerlemeler ve hızlı kentleşme ile beraber yemek kültürünün bu gelişmelerle birlikte değiştiği görülmektedir. Yemek yeme ihtiyacının yemek üreten ve servis eden işletmeler tarafından karşılandığı bilinmektedir.

Çalışan kadın ve erkeğin zamanının kısıtlı olması, eğitim seviyesinin artması, kent yaşamının birlikte getirdiği tempo, ekonomik gerekçeler, bekâr insanların ayrı evlerde yaşaması, medyadaki reklamların ilgi çekici ve sürekli hale gelmesi (Abdurrezzak, 2005: 12), günümüzde çalışan kadın nüfusunda meydana gelen artış ile beraber yemek için ayrılan sürenin azalması gibi nedenlerle bireylerin dışarıda yemek yemeyi tercih ettiği bilinmektedir. Türk Mutfağında bulunan yemekler genellikle zahmetli ve uğraş gerektiren yemekler olması, çalışan insanlarda zaman sıkıntısı yaşanması, bekârların genellikle ayrı ayrı evlerde kalmaları, yoğun kent yaşamı vb. nedenler ile insanların hayatını devam ettirmesi için gerekli olan beslenme, ayaküstü atıştırmalıklardan oluşan veya sadece tokluk hissi yaratan yiyeceklerin tercih edilmesine neden olmaktadır. Ayrıca internetin gelişmesi ile internetten verilen yemek siparişleri de yine aynı şekilde hızlı tüketim içermektedir. Tüm bunlar göz önüne alındığında çıkış yeri batı ülkeleri olan fast-food kavramının nasıl bu denli hızlı yayıldığı anlaşılmaktadır. Endüstriyel toplumların tüketim tarzı olan fast-food yemekler genellikle tek başına yenilen, biran önce yemeği bitirip hayata kalındığı yerden devam etme olasılığı taniyan özelliktedir. Özellikle çocuk ve gençlerin tercih ettiği bu tüketim tarzının sosyal sorunlara da yol açtığı bilinmektedir. Ailede meydana gelen aile-birey iletişimsizliği, ebeveyn-çocuk iletişimsizliği vb. bunlardan en önemli olanlarıdır (Erdem ve Uzakgider, 2011).

Yine kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması da Türk yemek kültürünün değişmesine neden olmaktadır. Erdem ve Uzakgider (2011)'in yaptığı çalışmada 'her öğünde bireylerin bir araya gelmemesi ne gibi sorunlara yol açıyor?' sorusunu, katılımcıların % 62'si iletişim kopukluğuna sebep oluyor; % 23'ü duygusal zayıflık yaratıyor; % 7'si kardeşler arasında çeşitli sorunlara yol açıyor; % 4'ü aile içi tartışmalara neden oluyor ve geri kalan % 4 ise kuşak çatışmalarına neden oluyor şeklinde cevaplamışlardır. Yine aynı çalışmada 'fast-food Türk yemek kültürünü nasıl etkiliyor?' sorusunu ise katılımcıların % 36'sı bir takım yemeklerin yok olmasına, % 36'sı yozlaşmaya neden oluyor şeklinde cevaplar; % 10'u herhangi bir etkisinin olmadığı, % 8'i çeşitlilik kattığı, % 5'i ise geleneksel yemeklerin tamamen unutulmasına neden

oluyor şeklinde cevaplamıştır. Genele bakıldığında teknolojik gelişmelere paralel olarak ortaya çıkan, yemek için fazla zaman ayırmak istemeyen kişileri hedefleyen fast-food akımından rahatsızlık duyan ve bu akımın yemek kültürüne olumsuz etkileri olduğunu düşünen katılımcıların çoğunlukta olduğu görülmektedir.

Sabah gazetesinde yayınlanan 'Teknoloji Yemek Keyfimizi Kaçırıyor Olabilir mi?' başlıklı yazıya göre (Aldınç, 2012), New York'ta olumsuz eleştiriler alan bir restoranın yaptığı araştırmaya ile on yılda teknoloji kullanımı nedeniyle yemek ve servis kalitesinin olumsuz yönde etkilendiği sonucuna ulaşılmıştır. Yapılan çalışmada elde edilen bulgular Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Restorandan elde edilen veriler

2004 Yılında
Müşteri restorana geliyor.
45 müşteriden 3 tanesi masanın yerini beğenmiyor ve başka masaya geçmek istiyor.
Garson siparişleri alıyor ve altı dakika içinde başlangıçlar masaya geliyor.
45 müşteriden ortalama 2 tanesi yemekleri geri yolluyor.
Garsonlar masadan sipariş gelme ihtimaline karşılık sık sık masalara bakıyor.
Yemek bitiyor, hesap ödeniyor.
Yaklaşık beş dakika içinde müşteriler mekanı terk ediyor.
Ortalama yemek süresi: 1 saat 5 dakika
2014 Yılında
Müşteri restorana geliyor.
Masaya geçen müşterilerin 45 tanesinden yaklaşık 18'i yerini beğenmiyor ve başka yer istiyor.
Menüler açılmadan önce ilk olarak telefonlar masaya konuyor.
Müşterilerin 45 tanesinden 7'si garsonu yanına çağırıp telefonunu gösteriyor ve beş dakika Wi-Fi şifresini öğrenmek ve internete bağlanmak için uğraşılıyor.
Menüler açılıyor ama çoğunluk telefonla uğraşmaya devam ediliyor.
Garson sipariş almak için geliyor ama müşteriler biraz daha zaman istiyor.
Restorana geldikten yaklaşık 21 dakika sonra yemek siparişi veriliyor.
Yaklaşık altı dakika içinde başlangıçlar servis ediliyor.
45 müşteriden 26'sı üç dakika kadar yemeğin fotoğrafını çekmek için uğraşılıyor.
45 müşteriden 15'i yemekle kendi fotoğrafını çekiyor. (yaklaşık dört dakika)
45 müşteriden dokuzu yemekler soğuk olduğu için geri yolluyor.
45 müşteriden 26'si grup fotoğrafı çekirmek için garsondan yardım istiyor.
14'ü çekilen fotoğrafı beğenmiyor ve yeniden çekilmesini talep ediyor.
Yemek bittikten yaklaşık 15 dakika sonra hesap isteniyor.
45 müşteriden sekizi restoranı telefonla konuşurken ya da mesaj yazarken terk ediyor.
Ortalama yemek süresi: 1 saat 55 dakika.

Kaynak: <http://www.sabah.com.tr/cumartesi/2014/08/02/teknoloji-yemek-keyfini-kaciriyor>, Erişim Tarihi: 03.02.2015

Günümüzde teknolojik gelişmeler ile birlikte Batı kültürünün baskın etkisi, diğer milli kültürlerin giderek yerel kültür haline dönüşmesini sağlamıştır (Tuna, 2003). Bu tek yönlü ve sistemli dayatma karşısında ülkeler ya mevcut kültürel değerlerini koruyarak gelişim gösterecek, ya da koruyamadıkları milli değerlerin değişimine ve kayboluşuna tanıklık edeceklerdir (Büyüksulu, 2000). Küreselleşme ile birlikte birçok ülke kültürünün asimile olduğunu, birbirine benzediğini batı kültürüne benzer yeni alışkanlıklar ve davranış kalıpları oluştuğunu görmekteyiz. Mahiroğlu (2005) bu durumu şu sözler ile açıklamaktadır:

‘İletişimde uydu teknolojilerinin geliştiği, uzak mesafelerin her bakımdan yakınlaştırıldığı bir dönemde kültürlerarası etkileşme kaçınılmazdır. Kültürlerarası etkileşimin karşılıklı ve dayatma olmaksızın kendiliğinden oluşması, kültürel yapıyı olumsuz etkilememektedir. Ne var ki, belirli bir kültürün diğer kültürlerle tek yönlü dayatılması durumunda, gerekli önlemler alınmadığında milli kültürlerin aşınması, buna bağlı olarak kuşaklar arası ‘kültürel çatışma’ ve ‘kimlik bunalımı’ nın yaşanması muhtemeldir.’

Görüldüğü gibi, teknolojik gelişmeler, okuma yazma oranının ve nüfusun artması, köyden kentte göç gibi nedenlerden dolayı üretici toplumdan daha çok tüketici topluma geçiş ile beraber yemek kültürünün değişmesi kaçınılmaz olmuştur (Özdemir ve Aktaş, 2007: 27). Gerekli önlemler alınmaz ise kısa süre içerisinde yemeklerin unutulması, milli değerlerin kaybedilmesi gibi olumsuz durumlar diğer toplumlarda olduğu gibi Türk toplumu içinde kaçınılmaz bir son olacaktır.

5. Sonuç

Toplumları birbirinden ayıran kendilerine has kültürleridir. Kültürü oluşturan unsurlar, gelenekler, görenekler, nesiller boyunca iletişim yolu ya da davranışsal öğreti ile günümüze kadar ulaşmıştır. Kuşaktan kuşağa aktarım sosyalleşme süreci ile mümkün olmaktadır. Yemekler toplumların kültürünü yansıtmaktadır. Bu açıdan yemekler sadece bir karın doyurma eylemi değil, toplumsal davranışları içeren, alışkanlıkları, eğlenceleri kapsayan bir bütündür. Yemek, öğrenilen kültürü öğretebilmek için gerekli koşulları sağlamaktadır.

Bireyler sosyal statülerini, maddi durumlarını, inançlarını, geleneklerini ve göreneklerini yemekler aracılığı ile karşısındakilere aktarabilmektedir. Bazı yiyeceklerin yüksek fiyatlı olmasına ya da teminindeki güçlüğü bakılmadan insanlar için taşıdıkları anlamların diğer yiyeceklerden farklı olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Yemeğin belirli kısımlarının belirli kişilerce tüketilmesi, yemeğin satın alınmasında katkısı olanların yiyeceğin daha özel kısımlarını tüketmek hakkına sahip olması gibi öğretiler ile oluşan toplumsal hiyerarşiyi, kurumsallaşmış davranış örüntülerini de içermektedir. Ayrıca tercih edilen yemekler ile bireyler kendilerine toplumsal birer kimlik oluşturmaktadır. Yiyeceklerin kendine has bir dili olduğu, günlük beslenme ihtiyacının yanı sıra kültürel bir sembol olduğu görülmektedir.

Teknolojik gelişmeler/değişimler ile her toplumun kendine has özellikleri olan yemek kültürlerinin hızla ortadan kalktığı ve yerini standart bir kalıpta sunulan beslenme alışkanlıklarına bıraktığı görülmektedir. Bu beslenme alışkanlıkları yemek kültürü ile birlikte nesillerce kuşaktan kuşağa aktarılan gelenek, görenek, bilgi ve tecrübelerin aktarılamaması, yeni nesillerin kültürel değerlerden uzak kalmasına neden olmaktadır. Aynı anda yemek masasına oturabilen kişilerde yemeğin tadını çıkarmak ya da masada beraber bulunduğu kişiler ile sohbet etmekten ziyade telefonları ile sosyal medyadaki uygulamalar aracılığı ile buldukları yeri, kimler ile beraber olduklarını, ne yediklerini yazarak/fotoğraf çekip paylaşarak zamanlarını geçirmektedir. Bu kapsamda, Türk Mutfak kültürünün teknolojik gelişmeler konusunda yok olmasını engellemek ve yemek kültürünün nesiller boyu aktarımını sağlamak için şu öneriler yapılmaktadır.

- Türkiye ve bölgelerinin gastronomi master planlarının yapılması ve uluslararası alanda paylaşılması Türk mutfağının korunması ve tanıtılmasında önemli katkılar sağlayabilir.
- Yöresel yemeklerin hazırlanması, sunumu ile ilgili bilimsel çalışmalar yapılarak, yemeklerin hazırlanmasına ilişkin reçeteler standartlaştırılmalıdır.
- Geleneksel yemek kültürünün önemli göstergelerinden biri olan akşam yemeklerinin aile üyeleri ile birlikte yenilip, sohbet edilmesinin günümüzde unutulmaya yüz tuttuğu düşünüldüğünde, mümkünse aileler akşam yemeklerinde bir araya

gelmeli, özellikle cep telefonu vb. araçlar bırakılarak, gündelik konuşmalar yapılmalıdır,

- Kültürün kuşaklar arası aktarımında önemli rolleri üstlenen ebeveynler teknolojinin gelişmesiyle paralel olarak tüketimi hızla artan, hızlı hazırlanıp çabuk servis edilen fast-food yiyeceklerin tüketimi ile ilgili daha bilinçli davranmalı, çocuklarına bu konuda iyi model oluşturmalarıdır.

Bu çalışmada teknolojinin yemek kültürüne etkisi kavramsal olarak incelenmiştir. İleriki araştırmalarda teknolojinin Türk yemek kültürünü nasıl etkilediği ile ilgili kuramsal çalışmalar da yapılabilir. Mesela farklı sosyo demografik özellikteki bireylerin yeme alışkanlıklarındaki değişimler ve değişime neden olan koşullar incelenebilir. Ayrıca farklı çalışmalarda Türk yemek kültüründeki değişimlerin, yiyecek içecek işletmeleri açısından avantaj ve dezavantajları ile ilgili çalışmalar da planlanabilir.

Kaynakça

- Abdurrezzak, A.O., (2005). Sosyo-Kültürel Bağlamda Yemek ve İletişim, *Milli Folklor*, 9,(67).
- Aktaş, A. ve Özdemir, B., (2007). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Beşirli, H., (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, 22,(87).
- Beşirli, H., (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatın Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58.
- Beardsworth, A.ve Keil, T., (2002). *Sociology of Menu*. London, Routledge.
- Büyüksulu, A.R., (2000). *Küreselleşmenin Sosyal ve Kültürel Hayata Etkisi, Küreselleşmenin İnsani Yüzü*, Alfa Yayınları, İstanbul.
- Dedeoğlu, Ö. A. ve Savaşçı, İ., (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları: Kadınların Tüketim Pratiklerine Yansıması, *Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 5, (12).
- Erdem, T.N., ve Uzakgider, N., (2011). *Fast-food Tüketim Tarzının Aile Fonksiyonlarına Etkisi: Eskişehir Örneği*, Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Bursa.
- Halıcı, N., (2009). *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Haviland, W.A., (2002). *Kültürel Antropoloji*. çev. Hüsamettin İnanc-Seda Çiftçi. İstanbul: Kaknüs Yayınları.

Lipson, L., (2005). *Siyasetin Temel Sorunları*, İstanbul:Türkiye İş Bankası Yayınları.

Mahiroğulları, A., (2005). *Küreselleşmenin Kültürel Değerler Üzerine Etkisi*, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi,50.

McIntosh, A., (1996). *Sociologies of Food and Nutrition*, Plenum Press, New York.

Sürücüoğlu, M., Akman, M., (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri, *Standart Dergisi*, (439): 42-53.

Şanlıer, N., Cömert, M., Özkaya D.F., (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Milli Folklor Dergisi*, 24 (94).

Tapper, R. ve Zubaida, S., (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.

Tezcan, M., (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2515.

Tuna, K., (2003). Küresel mi, Yerel mi: Neler oluyor Bize?, *Sosyoloji Dergisi*, 3,(6).

Tuncel, M., (2000). *Fast-Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*, (Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Türk. İ. ve Şahin K., (2003). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürü, Mustafa Kemal Üniversitesi*, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antropoloji ABD. (Yayımlanmış YL Tezi).

İnternet Kaynakları

- Aldınç, B., (2012). Teknoloji Yemek Keyfini Kaçırıyor, 02.08.2014
<http://www.sabah.com.tr/cumartesi/2014/08/02/teknoloji-i-yemek-keyfini-kaciriyor> (E.T. 03.02.15)
- Türk Dil Kurumu Resmi İnternet Sayfası,
http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.547437101950f6.43609676(E.T. 13.11.14)
- Kültür ve Turizm Bakanlığı
<http://www.kultur.gov.tr/TR,24295/kultur.html>, (E.T. 11.11.14)
- www.kultur.gov.tr/TR/belge/1-3283/turk-antropolojisi.html (E.T. 25.07.2005).
- <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12761/geleneksel-turk-mutfagi.html>
- <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12766/belirli-zamanlara-ozgu-yemekler.html>

Extended abstract in English

Culture is a term covering different meanings. As a human notion, culture is a whole system gaining meaning and importance in historical process. The culture of a community is specified by language, narrative, history, religion, morals, traditions, customs, food preferences, and literature and art unity of that community. Namely, the fundamental source of culture is people. Accordingly, all the features peculiar to people are the components of culture. As a biological need, eating is a part of cultural values inherited from generation to generation rather than a need to fulfil for survival. Dietary culture is directly related to the life style of a society. A change in life style causes a change in dietary culture.

Turkish cuisine culture has been a historical process existed from 10th and 11th century until today. Turkish cuisine has improved as a rich and colourful cuisine covering the characteristics of many countries as a result of the migration started from Middle Asia and ended in today's Turkey; the conquest of many countries and the empire founded in Anatolia where a lot of civilizations had lived (Dereli, 1989 quoted by Özdemir and Aktaş, 2007: 23). However now it is seen that food culture has been changing with technological developments and fast urbanization. Also it is known that individuals prefer eating out because of the limited time of working men and women, the increased education level, fast pace of urban life, economic reasons, single people's living alone, attractive and constant advertisements on media (Abdurrezzak, 2005: 12), the increased population of working women and decrease in time left for dining. Individuals can transfer their social status, their financial situation, their beliefs, customs and traditions via food. It is an undeniable truth that even though some food have higher prices or hard to obtain, their meaning for some people is different from other food. Social hierarchy formed by some doctrines such as that certain parts of food are consumed by certain people and the ones contributed to obtaining the food have a right to consume more special parts of food, includes institutionalized behaviour patterns. Also, individuals form themselves social identities with the food they prefer. It is seen that food has its own language and is a symbol besides being a need.

It is observed that with technological developments and changes, food cultures which have their own characteristics in every society disappear and they are replaced with dietary habits which are offered in a standard shape. These new dietary habits cause that in addition to food culture, customs, traditions, knowledge and experiences handed down generations to generations can not be transferred to new generations and accordingly they have become distanced to cultural values. People sitting around the dining table spend their times on writing/taking photos of or sharing where they are, whom they are with, what they eat via social media applications on their mobile phones rather than enjoying the food or having conversations with other people around the table. We has started to see that many cultures become assimilated and similar to each other and new habits and behaviour patterns specific to Western culture have started to emerge with globalization.

In a study done in 2011, the question of what kind of problems people's not coming together in every meal create was tried to be answered. As an answer to that question, more than half of the participants of this research said that it caused the lack of communication; almost one fourth of the participants said that it caused emotional weakness; % 7 said that it caused problems among sisters and brothers; % 4 said that it caused domestic debates; the rest said it caused a conflict of generations. In the same study, a question of how fast food affects Turkish food culture was answered by % 36 of the participants as disappearance of some foods. % 36 of the participants said that fast food caused corruption; % 10 of the participants said that fast food did not have any influence; % 8 admitted that fast food added diversity; % 5 said that fast food caused traditional food to be forgotten completely.

Technological changes in social life affect food culture closely. This study is done for the aim of questioning changes in opinions on food phenomenon in Turkish culture and social life. This study is done by literature review. In this study, first of all Turkish food culture and dietary habits are focused upon, then how food culture is affected by technological developments and changes, at last some suggestions are admitted in order to prevent Turkish food culture to be disappeared with technological developments.

* To make and share gastronomic master plans of Turkey and seven regions can contribute hugely to the preservation and promotion of Turkish cuisine.

* Scientific studies about the preparation and presentation of local food can be done and recipes about preparation of meals should be standardized.

*Considering that dinners which is one of the important symbols of traditional food culture and used to be a time for family meeting have become to be forgotten, families should start to meet at dinners again if possible and family members should leave their mobile phones etc. aside and have conversations about their daily lives.

*Parents who have significant roles in transference of culture from generation to generation should act in a more conscious way about the consumption of fast food served fast and prepared fast whose consumption has increased in parallel with the development of technology; and they should be role models about this problem.

In this study, the effect of technology on food culture is examined conceptually. Further studies about how technology affects Turkish food culture can be theoretical. For example, the changes in eating habits of people with different socio demographic features and the circumstances leading to these changes can be analysed. Also, the advantages and disadvantages of the changes in Turkish food culture in terms of food and beverage facilities can be studied, too.