İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi 40(1): 419–441

DOI: https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0002
http://iusd.istanbul.edu.tr

İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi

Başvuru: 15 Ocak 2020
Revizyon Talebi: 28 Nisan 2020
Son Revizyon: 15 Mayıs 2020
Kabul: 21 Mayıs 2020

ARAŞTIRMA MAKALESİ

Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları

İrem Özgören Kınlı[1]

Öz

Bu makale, Stephen Mennell'in yemek sosyolojisi alanına sunduğu katkıları gelişimsel yaklaşım çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Gelişimsel yaklaşıma göre, bir neslin damak tadını şekillendiren toplumsal faktörler büyük ölçüde geçmişten günümüze çok uzun süreli sosyal gelişim süreçlerinin dinamikleri ile şekillenir. Bu yaklaşım, sosyal, kültürel, ekonomik veya politik düzenlemelerin mutfak kültürlerinin oluşumundaki etkisini dikkate alır. Toplumsal yapılardaki değişimlerin mutfak kültürlerine yansımalarını inceler. Bu doğrultuda makalenin ilk bölümünde damak zevkinin oluşumunda saray mutfaklarının belirleyici rolleri ve 18. yüzyıldan itibaren sarayların damak zevki konusunda model oluşturma rollerini kaybetmelerinin üzerinde durulacaktır. İkinci bölümde, toplumsal ve siyasi gelişmelerin mutfak kültürlerini şekillendirmeye etkileri üç temel sorunsal üzerinden tartışılacaktır: karşılaştırmalı mutfak kültürleri; iştahın medenileşmesi; hoşlanılmayan, kaçınılan ve iğrenilen yemekler. Üçüncü bölüm, baskı teknolojilerindeki ilerlemenin yaygın mutfak geleneklerinin güçlendirmesine nasıl yardımcı olduğu ve yemek yazarlığının mutfak kültürlerinin gelişimini hangi açılardan etkilediğine odaklanacaktır. Son bölüm, kamusal bir yemek alanının yükselişi ve düşüşündeki dinamikleri ve gastronomi yazıları ile görgü kitaplarının demokratikleştirici işlevlerini ele alır.

Anahtar Kelimeler: Stephen Mennell • Gelişimsel yaklaşım • Damak zevki • Mutfak kültürü • İştahın medenileşmesi

Stephen Mennell's Contributions to the Sociology of Food

Abstract

The aim of this article is to evaluate Stephen Mennell's contributions to the sociology of food within the framework of the developmental approach. According to this approach, social factors that shape the taste of a generation are largely formed by the dynamics of long-term social development processes from past to present. This approach takes into account the impact of social, cultural, economic, and political arrangements on the formation of culinary culture. It examines the impacts changes in social structures have on culinary culture. In this sense, the first part of the article focuses on the roles court kitchens have had in taste formation and how courts gradually lost their determining functions. In the second part of the article, the impact of social and political developments on shaping culinary culture is discussed through three main problematic issues: comparative culinary cultures; the civilizing of appetite; and food dislikes, avoidances, and prohibitions. The third part of the article questions how improvements in printing technologies have helped strengthen common culinary traditions and how culinary writing influences culinary culture as well. The last part deals with the dynamics of the rise and fall of a public sphere of eating and the democratizing functions of gastronomic guides.

Keywords: Stephen Mennell • Developmental approach • Taste • Culinary culture • Civilizing of appetite

1 İrem Özgören Kınlı (Dr. Öğr. Üyesi), İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İİBF, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü, İzmir Türkiye. Eposta: irem.ozgoren.kinli@ikcu.edu.tr ORCID: 0000-0002-9774-6567

Atıf: Özgören Kınlı, İ. (2020). Stephen Mennell'in yemek sosyolojisine katkıları. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi, 40*, 419–441. https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0002

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Extended Summary

Since the mid-1980s, food along with its relation to gender, ethnicity, socio-economic inequalities, and power relations has become a topic of sociological research. Starting with the publication of *All Manners of Food* in 1985, Stephen Mennell has contributed significantly to the literature on the sociology of food. The main aim of this article is to evaluate Stephen Mennell's contributions to the sociology of food within the framework of the developmental approach. Mennell's studies were first classified as a category under the developmentalist approach in a special issue of *Current Sociology* (Mennell, Murcott, & van Otterloo, 1992). After identifying the food literature with a developmental approach, the authors in the issue presented developmentalism as a materialist opposition to structuralism. According to them, in order to determine and control social behavior the developmentalist perspective does not completely reject the powerful symbolic meanings structuralists have given to food. Developmentalists examine the role that cooking plays in developing people's mental capacities and social structures. Developmentalists in particular investigate the reasons for certain specific preferences and avoidances. They argue the social factors that shape the taste of a generation to be largely shaped by the dynamics of long-term social development processes. The developmentalist approach focuses on the impact social, cultural, economic and political arrangements have on the formation of culinary cultures and analyzes the effects transformations in social structure have on culinary cultures.

The first part of this article focuses on the roles court kitchens have in the formation of taste and how courts gradually lost their determining functions. According to Mennell, social structures and institutions play an important role in taste formation. On this point, he draws attention to the importance of court kitchens in European history. Under the influence of the court society model by Elias (2006), Mennell presents how court elites considered conspicuous consumption of food to be vital for demonstrating their power. While explaining court society, Mennell differentiates between female-dominated domestic cuisine and male-dominated professional cuisine. In line with the changes in social structure, he argues that courts gradually lost their model-setting role in food taste, and this led to courts losing their other functions.

In the second part of the article, the impact social and political developments have had on shaping culinary culture is discussed through three main problematic issues: comparative culinary cultures; the civilizing of appetite; and food dislikes, avoidances, and prohibitions. In his assessment of comparative culinary cultures, Mennell suggests an explanation for the differences and similarities between French and English cooking in terms of the developmental approach. He compares England and France in order to understand why haute cuisine was developed in France, not in England. He explores the reasons why these two geographically close and historically independent countries' food cultures had diverged. He explains the formation of French haute cuisine through

the social structure of 17th- and early 18th-century France. According to him, the different experiences these two countries had in the 18th century had paved the way for France's sovereignty over England, which can be defined as a type of cultural culinary dependence (the co-existence of native and foreign styles of food with different social connotations) in the 19th century.

Mennell shows three different periods to exist in food evolution. The first period, which can be characterized by famines and feasts, is where the nobility showed their status through excessive food consumption. The second period, which witnessed a significant increase in the food supply, is where the bourgeois class developed a distinctive taste through the etiquette in, restrictions on, and art of cooking. The third period relates to the industrialization processes characterized by mass production and food consumption. In parallel with political and social developments, Mennell argues that culinary history has also gone through a civilizing process. He explains the complex relationship between hunger drive and appetite control through the process of what he calls the civilizing of appetite. The term *the civilizing of appetite,* which seems to be partly related to the increased safety, regularity, reliability, and diversity of food resources, describes the gradual increase of self-control over appetite and a change in focus from quantity to quality of food.

Mennell discusses differences in eating habits through changes in social structure and social relations. Along with the transition from agricultural to industrial societies, he examines how food dislikes, avoidances, prohibitions, and taboos are socially developed. He explains people's growing sense of repugnance towards the slaughtering of animals for food with people's increasing ability to identify themselves with animals. In line with the overall civilizing process, he demonstrates how the social connotations of various items of food play an indispensable part in the growth of feelings of repugnance.

The third part of the article questions how improvements in printing technologies have helped strengthen common culinary traditions, and how culinary writing influences culinary culture as well. Mennell examines two different forms of food writing: gastronomic literature and cookbooks. He claims cookbooks and culinary texts to not only provide information about national kitchens but to also convey information about the nation itself. He historically describes how written recipes appeared in early modern English cookbooks shortly after they had become widespread in kitchens; whereas in 18th-century France, cookbooks had developed new techniques and practices and had become a source of innovation. In this way, recipes had become widespread, along with a set of restrictive kitchen rules. As Mennell points out, printed cookbooks provided a rapid transfer of improved forms of traditional recipes. Mennell examines how cookbook writing is historically associated with home-family life and femininity, while gastronomy writing is associated with public space and masculinity.

The final part of the article deals with the dynamics of the rise and fall of a public sphere of eating and the democratizing functions gastronomic guides have. Mennell argues that Habermas' model of the development of the public sphere is useful for understanding the basic stages of gastronomy. He examines the emergence of the gastronome, of a dining public, and of gastronomic discourse. He demonstrates how, throughout the 19th and 20th centuries, gastronomy had had a changing balance between the functions of articulating elite standards on one hand and the democratization of taste on the other.

Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları

Her ne kadar yemek konusu kimi klasik sosyoloji metinlerinde yaşamı sürdürme aracı, toplumsal eşitsizlik ve dini pratik ritüelleri bağlamında zaman zaman ele alınmış olsa da 1980'lerin ortasına kadar (Murcott, 1983) yemek sosyolojisi olarak tanımlanmış ayrı bir çalışma alanından bahsetmek pek mümkün değildir. Thorstein Veblen'in yiyecek ve içecekleri gösteriş tüketimi açısından ele aldığı 1899 tarihli *Aylak Sınıfın Teorisi* çalışması (Veblen, 2005) ve George Simmel'in 1910 yılında yemek sosyolojisi üzerine yazdığı makalesi (Frisby ve Featherstone, 1997, s. 130–135) örneğinde olduğu gibi yemek sadece beslenme açısından değil aynı zamanda sosyal bir olgu olarak da değerlendirilmesi gerektiğine işaret eden önemli sosyolojik incelemeler de vardır. Ancak yemeğin hem bir temel tüketim maddesi hem de kültürel bir sembol olarak farklı sosyal bilimler disiplinleri tarafından daha geç ele alınmıştır. Yemek hem maddi hem de sembolik unsur olarak farklı bağlamlar içerisinde toplumsal cinsiyet, etnisite, sosyoekonomik eşitsizlikler ve iktidar ilişkileri ile birlikte 1980'lı yılların ortalarından itibaren araştırma konusu olmaya başlamıştır.

Mutfak kültürlerinin gelişimi, etnolojik yemek araştırmaları ve beslenme trendlerinin sosyolojik, antropolojik ve tarihsel perspektifler ile incelendiği 1992 tarihli *Current Sociology* dergisinin özel sayısında, yemek sosyolojisine ilişkin teorik yaklaşımlar üç başlık altında gruplanır: işlevselcilik, yapısalcılık ve gelişimsel. Yazarlara göre işlevselci yaklaşım, toplumların yemek tercihlerinin sosyal ilişkilerin bir modeli olarak nasıl temsil edildiği ile ilgilenir. Bu yaklaşıma göre, yemek arama faaliyetleri insanların grup içerisindeki iş birliğini kuvvetlendirir. Ayrıca yiyeceklerin temini ve hazırlanması toplumsal yapının sağlamlaştırılmasında rol oynar. Bu yaklaşım beslenme uzmanları ile birlikte hareket ederek insanların ne yedikleri, neden özellikle bazı gıdaları tercih ettikleri ya da etmedikleri ile de ilgilenir. Lezzetli ve besin değeri yüksek olan gıdalar arasındaki ilişkiyi kendine inceleme konusu yapar. Yapısalcı yaklaşıma göre, tat / lezzet kültürel olarak belirlenmiş ve toplumsal olarak da kontrol edilmektedir. Bireysel zevklerin oluşumunda kişisel, kültürel, sınıfsal ve toplumsal arka plan önemli bir yere sahiptir. Bu yaklaşım her türlü biyolojik indirgemeci ve etno-merkezci bakışa karşı çıkar. İşlevselciler yemeğin kendisine odaklanırken yapısalcılar ise daha ziyade mutfak ile ilgilenirler. Yapısalcı yaklaşım yiyeceklerin ve yemek yeme ritüellerinin daha çok estetik unsurları üzerinde durur. Farklı kültürlerin kendilerine özgü yemek sistemlerini incelerler. Gelişimsel yaklaşım ise, yapısalcılığa materyalist bir karşı çıkış olarak sunulur. Gelişimciler, yapısalcıların toplumsal davranışları belirleme ve kontrol etme konusunda yiyeceklere verdiği sembolik anlamlandırmaların gücünü tamamen reddetmezler. Yemek yapmanın kişilerin zihinsel kapasitelerinin ve toplumsal yapılarının gelişiminde oynadıkları rolleri incelerler. Bazı yiyeceklerin özellikle tercih edilmesi bazılarından ise özellikle kaçınılmasının nedenlerini araştırırlar (Mennell, Murcott ve van Otterloo, 1992, s. 1–19).

Her ne kadar günümüzde bu yaklaşımların ana paradigmalar olarak kabul edilmeleri tartışmalı olsa da bu yaklaşımlar yiyeceğin toplum açısından önemi, yiyecek tercihlerinin farklılıklarının nedenleri ve yemek yeme pratiklerine yüklenen sembolik anlamları açıklama konusunda sosyal bilimcileri teşvik etmişler; ve bu alanda etkili olmuşlardır. Yemek sosyolojisine ilişkin 90'lardaki teorik bakışların ilk sınıflandırmalarının yapıldığı bu özel sayının editörlerinden olan Stephen Mennell, kendi çalışmalarını da bu derlemede gelişimsel başlığı altında tartışmıştır. Bu makale literatürde farklı sosyolojik kavramsallaştırmalar (gelişimsel / figürasyonel) çerçevesinde incelenen Stephen Mennell'in yaklaşımını ve yemek sosyolojisi alanına sunduğu katkıları değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Mennell'in Gelişimsel Yaklaşımı

Mennell, gelişimsel yaklaşımı temelde yapısalcılarla girdiği polemik üzerinden detaylandırır. Özellikle Claude Lévi Strauss ve Mary Douglas'ın yazıları ile şekillenen yaklaşımın, damak tadının kültürel olarak şekillendiği ve toplumsal olarak kontrol edildiği ve bu konunun sadece besin değeriyle ilişkilendirilerek anlatılamayacağı vurgusu, Mennell'e göre, yapısalcı yaklaşımın alana önemli katkılarındandır. Ancak yapısalcıların damak zevkinin tarih boyunca toplumdaki gelişimi ve değişimi üzerinde durmamasını eleştirir. Bu açıdan yapısalcı yaklaşımı statik bulur. Örneğin Mary Douglas'ı, çalışmalarında öğünleri bir bütün olarak ele almaktansa öğünlerin her birinin içeriğine odaklanmasından dolayı eleştirir. Çünkü Mennell'e göre, bir öğüne anlamını o öğünün diğer öğünler ile olan ilişkisi kazandırır. Yapısalcı yaklaşımı geçmiş toplulukların tarihsel incelemesi açısından önemli bulmakla birlikte damak zevki ve mutfak kültürünün nasıl değiştiğini açıklama hususunda yetersiz bulur. Yemek tercihlerinin değişim nedenlerini açıklama konusundaki yetersizliğini, süreç indirgemeciliğine ve yapısalcılığın olguların arkasında değişmeyen yapılar arama eğilimine bağlar (Mennell, 1986, s. 17–18).

Mennell'e göre yapısalcı yaklaşım, gıda tercihleri ve perhizlerini ortaya çıkaran koşullar, bunların oluşumları ve zaman içerisindeki değişimleri konusunda yeterli açıklama getiremez. Yapısalcı bakışın açıklamalarını devinimsiz bulan sosyoloğa göre, yemek sosyolojisinin gelişimsel yaklaşımlara ihtiyacı vardır. Her ne kadar kültürel zevkler ve ihtiyaçlar, ait olunan topluluk ve sınıfsal aidiyet ile çok yakından ilişkili olsa da bir neslin damak tadını şekillendiren toplumsal faktörler büyük ölçüde geçmişten günümüze çok uzun süreli sosyal gelişim süreçlerinin dinamikleri ile şekillenir. Dolayısıyla bir neslin deneyimi öncekiler ile kıyaslanmadan anlaşılamaz. Bu anlamda değişen zevkleri tarihsel olarak incelemek gereklidir; ancak gıda tercihleri ve perhizleri konusunda yapılacak kronolojik çalışmaları da yeterli bulmaz. Düzensiz gibi görülen tarihsel kayıtlara daha yakından bakılarak bu kayıtların arasında anlamlı bir ilişki ve değişim süreçlerini oluşturan sıralı bir düzen olup olmadığı tespit edilmelidir (Mennell, 1985, s. 15–16).

Gelişimsel yaklaşım, Beardsworth ve Keil'a göre (1997, s. 64–65), işlevsel ve yapısalcı yaklaşımda olduğu gibi teorilerin tutarlı bir bütünlük oluşturduğu net bir perspektif sunmaz; daha ziyade bazı ortak noktaları ve kaygıları ortaya koyar. Gelişimsel yaklaşımın en temel ortak meselelerinden birisi, toplumsal ilişki biçimleri ve çağdaş kültürel formların ancak geçmiş dönemlerdekiler ile ilişkilendirilerek anlaşılabilmesidir. Toplumsal değişim, nedenleri ile birlikte evrildiği yön açısından öncelikli bir odak noktasıdır. Değişim, sosyal sistemlerdeki çatışma ve çelişkiler üzerinden inceleme konusu olur. Birbirleri ile çatışan fikirler ve çıkarlar bağlamında sosyal, kültürel, ekonomik veya politik düzenlemelerin nasıl değiştiğini incelemek farklı mutfak kültürlerinin oluşumunu anlamak açısından önemli görülür.

Norbert Elias ve Figürasyonel Sosyolojinin Etkisi

Norbert Elias, yeni duyarlılık ve adabı muaşeret kurallarını belirleyen Rönesans Dönemi Avrupa Saraylarının, ince zevklerle donatılmış mutfakların ortaya çıkma koşullarını nasıl sağladığını araştırır. Yemek yeme davranışlarına ilişkin kuralların öğrenilmesini sadece toplumsal olarak ele almaz. Avrupa'da yemeğe ilişkin tüm pratiklerin aşamalı olarak tarihsel süreç içerisinde nasıl bireyselleştiğini sofra takımlarının kişiselleştirilmesi, alet edevatların çeşitlenmesi üzerinden adabı muaşeret kuralları ile birlikte inceler. Elias'ın perspektifi ile bakıldığında yeme içme alışkanlıkları, sofra adabı ve damak tadı bir sosyal grubun diğeri ile olan farklılığını sağlamlaştırmayı ve böylece o grubun sosyal kimliğinin kendine özgü yönlerinin pekiştirilmesini sağlar. Aynı doğrultuda, beslenme alışkanlıklarına ilişkin normlar, değerler, söylemler ve temsiller, lezzet rehberleri, yeme içme önerileri ve yasakları da toplumsal grupların kendilerini diğerlerinden ayrıştırarak ifade etmeleri noktasında önemli bir role sahiptir. Elias birçok yazısında değişen damak tatlarının edebiyat ve sanatta kendisini nasıl gösterdiğini inceler. *Uygarlık Süreci'*nde, sofra adabının medenileşmesini ayrıntılı bir şekilde alır (Elias, 2017, s. 175–228). Ancak insanların iştahları ne yedikleri ne kadar yedikleri ve mutfak sanatlarına ilişkin neredeyse hiçbirşey söylemez.

Elias'ın sosyolojik yaklaşımı ile şekillenen figürasyonel bakış ise, yeme-içme hazırlama usulleri, mutfak kültürü ve damak tadı meselesini tarihsel bir bağlamda ve gelişimsel bir perspektif ile ele alır. Figürasyon terimi, grupların, tabakaların, toplumların içerisinde bir araya gelmiş insanların oluşturduğu karşılıklı bağımlılık ağlarını betimler. İş birliği ve çatışma ikilemi bağlamında sürekli gerilim kaynağı olan bu figürasyonlar, bireysel davranış biçimleri, kültürel zevkler, entelektüel fikirler, toplumsal tabakalaşma, siyasal iktidar ve ekonomik örgütlenme ile sıkı bir şekilde iç içe geçmiştir. Bu karmaşık ilişkilenme biçiminin yapısının zaman içerisinde nasıl değiştiği asıl araştırma konusu olmalıdır. Amaç, figürasyonların bir biçiminden diğerine nasıl geçtiği ve bazı figürasyonların insanların yaşamlarını açıklama konusunda neden daha fazla açıklama getirme olasılığı taşıdığına ilişkin toplumsal temelli açıklamalar sağlamaktır.

Figürasyonel sosyolojik yaklaşım, toplum içerisinde sürekli değişen güç dengeleri ve karşılıklı bağımlılık ilişkilerinin yapısının yeme ve içme kültürü üzerindeki yansımalarını göstermeye çalışır. Yeme-içme alışkanlıklarının gelişiminin beslenmeye ilişkin yönlerinin estetik unsurlar ile birlikte ele alınmasını önerir. Beslenme alışkanlıkları, yiyecek-içecek hazırlama teknik ve usulleri, mutfak araç ve gereçleri, damak zevki, sofra adabı ve tüm bu mutfak kültürünün gelişimi toplumsal yapıdaki tarihsel değişimler ile birlikte ve figürasyonlar aracılığı ile ele alınmalıdır. Başka bir deyişle, beslenmeye ilişkin maddi unsurlar, estetik unsurlar ve adabı muaşeret kuralları sosyal yapı ve toplumsal örgütlenme biçimlerindeki değişimlere paralel olarak karşılıklı bağımlılık ağları üzerinden incelenmelidir. Bu açıdan bakıldığında toplumun yemek ve içecek tercihleri, mutfak kültürü, misafir ağırlama usulleri, görgü kuralları, yemeklerin sunumu ve dekor gibi unsurlar toplumsal figürasyonları yansıtma araçlarıdır. Kültürel, tarihsel ve toplumsal bağlama göre şekil alan figürasyonlar, dinamik yapıları sayesinde, değişim süreçlerini, sosyal gruplar ve / veya toplumsal sınıflar arasındaki rekabet ve çatışmalara odaklanarak incelemeye olanak sağlarlar.

Damak Zevki

Mennell'e göre toplumsal yapı ve kurumlar damak zevkinin oluşumunda önemli rol oynarlar. Bu noktada, Avrupa tarihinde saray mutfaklarının önemine dikkat çeker. Elias'ın saraylıların teşrifat ve seremoni ritüelleri ağının içerisine nasıl hapsedildiği ve harcamalarının gelirlerinden ziyade nasıl sınıfsal konumlarına göre onlara dikte edildiğini gösterdiği *Saray Toplumu* [Court Society] çalışmasının bu bağlamda Mennell üzerindeki etkisi oldukça açıktır. Ayrıca toplumsal yapının değişimine paralel olarak sarayların damak zevkini belirleme rollerini nasıl aşamalı olarak kaybettikleri üzerinde de durur.

Damak Zevkinin Oluşumunda Saray Mutfaklarının Rolü

Mennell'e göre saray, elitleri ile birlikte, güzel tatları ve ona uygun adabı muaşereti şekillendiren güçlü kültürel bir kurum ve toplumda güç ilişkilerinin bir modeli olarak görülmelidir (Mennell 1985, s. 108). Saraylar parçası oldukları toplum hakkında bilgi verirken aynı zamanda iktidarın daha geniş figürasyonlarının parçaları olarak da anlaşılabilirler (Mennell, 2011, s. 196). Sarayların eğlence, lüks ve zerafetin merkezleri olarak kabul edilmelerinden itibaren iktidarlar yemekler ve onların sunumları üzerinden saraylarında güçlerini pekiştirmişlerdir (Mennell, 2011, s. 191).

Mennell'e göre, her ne kadar yiyecek, aşçılık ve yemek yeme pratiğinin erken dönem saraylarında oynadığı role ilişkin bilgimiz hayli çok olsa da tüm bu bilgilerin bir araya getirilerek sentezinin yapılması gerekli ve önemlidir. Örneğin İtalya'dan İngiltere'ye Batı Avrupa saraylarında benzer bir elit mutfağından bahsetmek mümkündür. Çünkü sıklıkla birbirleri ile savaşta olsalar da sarayların yakın kültürel temasları vardı. Saraylar arasındaki kültürel etkileşimler, sarayın farklı kesimleri arasındakine kıyasla daha çoktu.

Saraydakilerin perhizleri ve mutfakları arasındaki zıtlıklar, saraylar arasındaki ile karşılaştırıldığında daha fazlaydı. Saraylar, halktan her anlamda uzak olduklarından, adabı muaşeret ve yaşam biçimlerinde olduğu gibi gıda konusunda da çok daha az belirgin bir şekilde model oluşturma merkezleriydiler. Elit mutfağı bu anlamda küçük azınlık bir grubun ayrıcalığını ortaya koymaktaydı (Mennell, 2011, s. 193).

Mennell bu ayrıcalıklı mutfağın aynı zamanda eril bir mutfak olduğunun da altını çizer. İşlevsel farklılaşma sürecinden önce tüm gösterişli sarayların aynı zamanda askeri meskenler olmaları ile bu durumu açıklar. Ona göre sarayların aynı zamanda askeri üsler olmaları durumu, tarih boyunca çoğu kültürde, yerli aşçıların neden kadınlarla, teknik olarak daha ayrıntılı, sosyal olarak daha prestijli mutfakların- genellikle saray mutfaklarının- ise neden erkek aşçılarla ilişkilendirildiğini açıklamaya yardımcı olabilir (Mennell, 2011, s. 191). Orduda aşçı olarak görev yapmaları ile bağlantılı olarak erkeklerin saray mutfaklarındaki işlevlerinin askeri rollerinin devamı niteliğinde yorumlanabileceğinin üzerinde durur (Mennell, 1985, s. 201).

Erken dönem modern Avrupası'nda, aristokratlar, artan düzeyde kraliyet gücüne maruz kalmalarından dolayı özellikle bağımsız askeri güç kullanımından mahrum edilmiş; kendi toprakları üzerinde hükmetme imkanını yitirmişlerdi. Bununla bağlantılı olarak, tüketim konusundaki beceriklilik, onların toplumsal kimlikleri için merkezi bir öneme sahip olmuştur. Bununla birlikte aynı aristokratlar, gittikçe refahı artan bir tüccar kesimin aşağıdan yukarıya uyguladığı bir baskıya da maruz kalmışlardır. Mennell'e göre bu iki yönlü sıkıştırma kendisini aristokrat mutfaklarında rafine mutfak (haute cuisine) olarak adlandırılan bir türün ortaya çıkmasına neden olmuştur (Mennell, 2011, s. 194).

Fransız rafine mutfağının oluşumunu 17. ve 18. yüzyılın başlarındaki toplumsal yapı ile ilişkilendirir (Mennell, 1986, s. 20). 18. yüzyıl ortalarında küçük, lezzetli ve pahalı olan yemekler Fransız sarayı örneğinde yaygınlaşırken, aynı zamanda gıda konusundaki bilgelik ve incelik duygusunun ise saraylılığın bir işareti haline geldiğini belirtir (Mennell, 1987, s. 390). Rafine mutfağı tanımlamak kolay olmasa da temel özelliği üretim ve planlama sürecinin çok fazla aşamadan oluşması ve yeni yiyeceklerin ve çeşitlerinin artması konusunda yoğun bir baskının olmasıdır. Tüm bu nedenlerden ötürü de oldukça maliyetlidir (Mennell, 2011, s. 194).

Sarayların Damak Zevkini Belirleme Rollerini Kaybetmesi

Mennell, yüksek düzeydeki toplumsal eşitsizlik ve ayrıntılandırılmış toplumsal tabakalaşmanın mükellef bir sofra ve sürekli değişen mutfak lezzetlerinin oluşumu için gerekli ama yeterli olmadığını iddia eder. Sosyolog, aynı zamanda uzun toplumsal bağımlılık ağlarına sahip olmanın gerekliliği üzerinde durur. Tabakalaşma ve büyük ölçekli bağımlılık ağları birbirleri ile ilişkili olabilir; ancak bunlar aynı şeyler değildir. Değişen damak zevki ve daha rafine tatlar için gerekli olan sadece gelişmiş toplumsal

tabakalaşma değildir. Tabakalar arasındaki sosyal ayrımlar çok derin olduğunda ve aralarındaki karşılıklı bağımlılık çok eşitsiz olduğunda- birbirlerine karşı sahip oldukları güç eşit olmadığında- o zaman üst tabakaların gücü ve statüsü kendisini nitelikten çok nicelik üzerinden ifade eder. Örneğin, kaliteli ve emek yoğun aşçılık yerine tören ziyafetlerinde gelişigüzel yiyecek yığınlarının periyodik gösterimleri aracılığı ile üst tabaka gücünü ve statüsünü pekiştirir (Mennell, 2005b, s. 25–26).

Toplumdaki farklı kesimler daha yakınlaşıp daha eşit bir şekilde birbirlerine bağımlı hale geldiğinde, toplumsal rekabet daha da yoğunlaşmakta ve buna paralel olarak damak zevkinin değişimi de hızlanmaktadır. Saray mutfaklarının değişimi ancak gelişmekte olan tüccarlar ve profesyonel burjuvazi sınıfından -alttan- gelen baskıyı deneyimlemeye başladığında hızlanmıştır. Saraylar, ustalıklı rekabetçi tüketimi ve müşterileri cezbetmek için ürün farklılaştırması kullanan lokantacılar arasında gerçekleşen ticari rekabeti, her ne nedenle olursa olsun, desteklediğinde, değişim daha belirgin bir şekilde hızlanmaktadır (Mennell, 2005b, s. 26–27).

18. yüzyılın sonlarından itibaren saraylar, damak zevki konusunda model oluşturma rollerini kaybederler (Mennell, 2011, s. 195). Batı Avrupa'nın mutfak tarihinde, Fransız Devrimi'nden sonra Paris'teki restoranların çoğalması, süreçteki belirleyici bir adım olarak yorumlanabilir. Bu doğrultuda Mennell, mutfak yenilikleri ve modasının yüksek sınıf restoranlardan daha az prestijli kuruluşlara ve daha sonra evdeki mutfaklara yayılmasını damlama modeli olarak tanımlar (Mennell, 2005b, s. 26–27).

Mennell'e göre, İngiliz ve Fransız mutfaklarının damak zevkleri birbirlerinden farklı olsalar da birbirleri ile bağlantılıdır. Bu nedenle, sosyoloğa göre, ulusal mutfakların damak zevkleri karşılaştırmalı bir biçimde çalışılabilir. Günümüzde etnik çeşitliliklerin mutfaklar üzerindeki etkisinden ötürü ulusal mutfak kültürlerinden bahsetmenin zorlaştığını ve bu durumun tek baskın bir stilin kaybı olarak tanımlanabilecek bir mutfak çoğulculuğuna neden olduğunu iddia eder. Yazara göre son yüzyılda stilistlik anlamda bütünlük kaybolmuştur. Bir arada olup aynı anda ve daha eşit şekilde rekabet eden damak zevklerinin çeşitliliğinin daha yaygın olduğunu savunur (Mennell 2005a, s. 482–483).

Yemeğe İlişkin Her Türlü Adabı Muaşeret

Mennell (1985) toplumsal ve siyasi gelişmelerin farklı mutfak kültürlerini şekillendirmeye nasıl yardımcı olduğunu incelediği çalışmasında, oruç tutmaktan oburluğa, yemek kitaplarından kadın dergilerine, saray mutfaklarından ulusal mutfaklara kadar, yiyecek ve sofra adabı üzerine her türlü konuyu detaylı bir şekilde ele alır. Mennell, bu önemli kitabında yiyecek ve yemek yeme tarihine ilişkin üç temel meseleye odaklanır: karşılaştırmalı mutfak kültürleri; iştahın medenileşmesi; hoşlanılmayan, kaçınılan ve iğrenilen yemekler.

Karşılaştırmalı Mutfak Kültürleri

Mennell'in İngiliz ve Fransız beslenme alışkanlıklarını karşılaştırmalı incelediği çalışması yemek sosyolojisi alanına yaptığı katkılar açısından önem arz etmektedir. İngiltere ve Fransa'yı karşılaştırarak coğrafi açıdan bu kadar yakın ve tarihsel olarak da birbirlerine bu kadar bağımlı olan bu ülkelerin nasıl farklı yemek kültürleri geliştirdikleri anlamaya çalışır. Geniş bir yelpazedeki arşiv materyallerinin (erken modern dönem yemek kitapları, ticaret bültenleri, kadın dergilerindeki yemek tarifleri) ayrıntılı incelenmesine dayanan bu çalışmada, Fransızların neden rafine mutfağı geliştirdiğini, İngilizlerin neden geliştirmediğini sorgular. Fransız rafine mutfağının oluşumunu 17. ve 18. yüzyılın başlarındaki toplumsal yapı ile ilişkilendiren Mennell, İngiltere'de aynı dönemlerde yemek yemenin aristokratlar ve soylular arasındaki kültürel gücü Fransa'dan farklı bir şekilde yansıtan bir gelişim süreci izlediğini ortaya koyar. Ona göre iki ülkenin 18. yüzyıldaki farklı deneyimleri, 19. yüzyıldaki bir çeşit kültürel mutfak bağımlılığı olarak tanımlanabilecek Fransa'nın İngiltere üzerindeki egemenliğine zemin hazırlar (Mennell, 1986, s. 20).

Yemek tercihlerinin gelişimini sınıf rekabeti ve devlet oluşum süreçleri ile ilişkilendiren Mennell, sosyal zevklerin gelişimini özellikle Fransa ve İngiltere'deki mutlakıyet rejimlerinin farklı yörüngesine bağlayan tarihi bir perspektif içerisinde inceler. Norbert Elias'ın sosyolojik perspektifinin en bilinen takipçilerinden olan Mennell'e göre, sosyal gruplar arasındaki rekabet ve çatışmalar, beslenme alanındaki zevklerin değişimi ve kültürel gelişmenin önemli tetikleyicileri olarak kabul edilmelidir. Seçkin bireyler, hayat tarzları ve beğenileri ile halktan kendilerini sürekli olarak ayrıştırma yönünde gayret gösterirken alt sınıf mensupları ise elitlerin yaşam pratikleri ve zevklerini benimseyerek toplumsal statülerini yükseltme gayreti içerisine girerler. Mennell, 14. yüzyıldan günümüze mutfak tecrübeleri ve damak zevki tarihinin gelişimindeki önemli unsurları incelediği çalışmasında ulusal geleneklere de özel bir önem atfeder. Fransa ve İngiltere ile sınırladığı çalışmasında her iki ülkenin damak tatları, yeme içme usulleri ve sofra adaplarını karşılaştırmalı inceleyerek İngiliz mutfağında Fransız mutfağına göre daha gevşek bir toplumsal tabakalaşmanın belirleyici olduğunun altını çizer (Mennell, 1985, s. 100).

İştahın Medenileşmesi

Mennell siyasi ve sosyal gelişmelere paralel olarak mutfak tarihinin de bir uygarlaşma süreci geçirdiğini iddia eder. Bu doğrultuda yiyecek arzının artmasına bağlı olarak yemek tüketiminin de farklılaştığını gıda evriminin dönemleri üzerinden ortaya koyar. İştah kontrolünün kişinin kendisini kontrol etme olgusunun gelişimi ile bağlantılı olarak nasıl ve neden ortaya çıktığını; açlık dürtüsü ve iştah kontrolü arasındaki karmaşık ilişkiyi iştahın medenileşmesi adını verdiği süreç üzerinden açıklar.

***Mutfak Tarihinin Uygarlaşma Süreci*:** Mennell, gıda evriminin üç farklı dönemi olduğunu ortaya koyar. Kıtlıklar ve ziyafetler ile nitelendirilebilecek ilk dönemde

soylular statülerini aşırı tüketim üzerinden gösterirler. Yiyecek arzındaki artışın yaşandığı ikinci dönemde burjuva sınıfı, görgü kuralları, kısıtlamalar ve pişirme sanatı aracılığı ile ayırt edici bir damak zevki geliştirir. Üçüncü dönem ise, yiyeceklerin kitlesel üretim ve tüketiminin sağlanabildiği sanayileşme süreci ile ilgilidir (Mennell, 1985, s. 20–39).

Toplumdaki tabakalar arasındaki toplumsal bölünmeler çok keskin olup bunlar arasındaki karşılıklı bağımlılıklar çok eşitsiz olduğunda -tabakaların birbirleri üzerinde sahip oldukları karşılıklı bağımlılıklar çok eşitsiz olduğunda- üst tabakanın iktidarı kendisini nitelikten ziyade nicelikle gösterir. Törensel ziyafetlerdeki ayırt edici niteliği olmayan yiyecek yığınlarının sergilenmesi bu yönüyle kalite ve yoğun emek gerektiren rafine mutfaktan oldukça farklıdır (Mennell, 2017, s. 132–133).

Mennell, görkemli ziyafetleri Orta Çağ'daki iştahı anlamlandırabilmek için bir rehber olarak değerlendirmenin yanıltıcı olduğunu belirtir. Orta Çağ'da ve erken modern dönem Avrupa'sında yaşam şartlarının günümüz standartlarına göre güvenli olmadığının altını çizer. Kıtlığın en kötü zamanlarında bile, insanların büyük bir kısmının aslında açlıktan ölmediğinin düşünüldüğünü, açlığın insanları hastalıklara daha duyarlı hale getirmesinden ötürü kıtlıktan kurtulanların yaşamlarının açlık ve yetersiz beslenme yüzünden kısaldığına inanıldığını iddia eder. Gösterişli ziyafetlerin toplumsal işlevlerini ise bu bağlamda arkaik toplumlardaki potlaç geleneğine benzetir. Üst sınıfın yemek yeme pratikleri anlamında da bu ziyafetlerin temsil edici niteliğinin olmadığını aktarır. Halk gibi nadiren aç kalsalar da şenliklerin ayırt edici özelliği olan çok çeşitli yemek seçeneklerine elitlerin de her zaman sahip olmadığını vurgular. Mennell'e göre, tıka basa yemek yemek ve oruç tutmak arasındaki salınım, Orta Çağ ve erken dönem kişiliklerinin bir parçası olarak görünmektedir. Bu durumun sadece gıda kaynaklarının güvensizliği ve öngörülemezliği ile değil, aynı zamanda yaşam koşullarının genel olarak güvensizliği ile bağlantılı olduğunu iddia eder (Mennell, 1987, s. 376–379).

Mennell'e göre iştahın medenileşmesi, kısmi olarak artan güvenlik, düzenlilik, güvenilirlik ve gıda kaynaklarının çeşitliliği ile ilişkili görünmektedir. İştahın medenileşmesi, sofra adabının değişimi gibi uygarlaşma sürecinin çeşitli diğer aşamaları ile iç içe geçtiği zaman, gıda arzındaki iyileşme, insanların davranış biçimleri üzerinde zorlayıcı bir güce dönüşüyordu. Bu açıdan değerlendirildiğinde gıda arzının artan güvenliği, ticaretin artması, büyüyen bir ticari ekonomide aşamalı iş bölümü ve ayrıca devlet oluşum süreci ile mümkün olabilmiştir. İktidarı elinde bulunduran azınlık grup, fazla miktarda ve düzenli olarak bazı yiyecekleri tüketebilmeleri sayesinde toplumun alt tabakalarından kendilerini ayırt edebilmişlerdir. Gıda arzında iyileşme devam ettikçe toplumdaki varlıklı gruplar elit kesimlerin yemek pratiklerini taklit etmeye başarmıştır. Bununla birlikte, aynı yapısal süreçler sadece sosyal öykünmeye izin vermekle kalmayıp, aynı zamanda onu teşvik etmeyi de olumlu yönde etkilemiştir. Devlet

oluşumu ve iş bölümü aracılığı ile üretilen daha uzun sosyal bağımlılık zincirleri, güç dengesini yavaş yavaş alt sosyal gruplara doğru kaydırma eğiliminde olup, alttan artan baskıya ve yoğun sosyal rekabete yol açmıştır. Toplumun refahını tehdit eden maddelerin tüketimini yasaklayan kanunların toplumsal rütbeye göre yenecek miktarları belirleme konusundaki çabaları ise sonuçsuz kalmıştır (Mennell, 1987, s. 388–389).

16. veya 17. yüzyıllarda, soylu sınıf için niceliksel olarak daha fazla yemek yemenin fiziksel olarak imkânsız olması aşçının yiyecekleri daha lezzetli hale getirme becerisine yönelik taleplerin artmasına neden olmuştur. Bununla bağlantılı olarak Mennell, bolluk durumunda daha lezzetli yemekler hazırlama ihtiyacı ve becerisinin ortaya çıktığını, açlığın artması durumunda ise iki yiyeceğin lezzetleri arasındaki farkın azaldığını vurgular. Mennell'e göre değişen toplumsal figürasyonlar, değişen toplumsal yarışma kalıpları, değişen yemek sanatı ve iştahın medenileşmesi arasındaki bağlantılar açıkça görülebilir. Orta Çağ mutfağından kopuşun, Rönesans Dönemi İtalyan saraylarında başladığı, ancak mutfak yenilikleri alanındaki liderliğin 16. yüzyılın sonlarında veya 17. yüzyılın başlarında Fransa'ya geçtiği tespitini yapar. Modern Fransız mutfağında malzemeler daha az verimli kullanılmış; daha fazla yemek çeşidi daha rafine tekniklerle hazırlanmıştır. 14. Louis Dönemi mutfağının bu özellikleri taşıması Mennell'in tespitini doğrular niteliktedir. Bu açıdan bakıldığında, Mennell'e göre, 18. yüzyılda değişim niceliksel görüntüden niteliksel olana doğru olmuştur (Mennell, 1987, s. 389–390).

Mennell tüm bu tarihsel değerlendirmeler ışığında mutfak tarihinin uygarlık sürecini, bir sınıfın yemek kültürünü dikte etmesinden uzaklaşılması olarak tanımlar. Elias ve figürasyonel sosyolojinin ışığında inceleme yaptığımızda iştahın medenileşmesinden bahsedip bahsedemeyeceğimizi sorgular. Yazara göre, Elias'ın *Uygarlık Süreci* modelinden yola çıkılarak iştah ve onun kontrolü, uzun dönemli olarak ve gelişimsel bir yaklaşımla incelenebilir. Yemek yeme davranışının gerektirdiği kendi kendini kontrol kapasitesi, Elias'ın diğer öz kontrol biçimleri gibi, Avrupa toplumunda uzun dönemli olarak gelişmiştir. *Uygarlık Süreci* modelinde tasvir edilen Avrupa'da modern devlet oluşumu, beraberinde toplumsal yaşamda nispeten artan bir öngörülebilirliği ve güvenlik düzenlemelerini getirmiştir. Yolların güvenliğinin ve yiyecek temininin daha iyi koşullarda sağlanabilmesi, devletin güç tekelini bünyesinde toplaması ile paralel giden süreçlerdir. İştahın medenileşmesi, yiyecek teminine ilişkin artan güvenlik, düzenlilik, güvenirlilik ve çeşitlilik ile büyük ölçüde ilgilidir. Mennell'e göre görgü kuralları, sosyal ayrışma, yemek tabuları gibi figürasyonlar aracılığıyla bireyin damak zevkinin eğitilerek tat ve iştahın kültürel bir kontrol aracına dönüşmesi iştahın medenileşmesidir. Modern devletin oluşumu ile beraber karşılıklı bağımlılık ağlarının çeşitlenmesi ve artması, dışsal baskı ile sağlanan kontrolün zaman içerisinde adım adım içsel kontrole yönelmesine neden olmuştur. Yiyecek temininin daha güvenilir bir şekilde modern devletin oluşumuna paralel olarak sağlanması ile birlikte, soyluların diğerlerinden farklılıklarını vurgulamak adına, yemek konusunda nicelik

üzerinden sağlanan üstünlük niteliğe doğru evrilmiştir. Bu anlamda, yiyeceklerin ulaşılabilirliğinin artması ve standartlaşması, mutfak kültüründe zıtlıkların azalması ve çeşitliliklerin artması ile sonuçlanmıştır (Mennell, 1985, s. 20–39).

Sonuç olarak, Mennell'in iştahın medenileşmesi tezi ile ispatlamaya çalıştığı temel argümanı, toplumsal sınıflar arasındaki artan bağımlılık ve daha eşit güç dengelerinin gıda maddelerinin daha eşit dağılımına yansımasıdır. Mennell'e göre daha eşit dağılım, mutfakların benzerliğine yol açmış; ziyafetler ve gündelik yemekler arasındaki bariz farklılıklar azalmıştır. Tüm bu değişikliklere iştah üzerindeki öz denetimin her açıdan olmasına yönelik baskılar eşlik etmiştir. Fakat bu, basit bir doğrusal gelişim süreci değildir. Her zaman ileri ve geriye doğru sıçramalar, istisnalar ve alt temalar söz konusudur (Mennell, 1987, s. 398).

Açlık Dürtüsü ve İştah Kontrolü: Mennell, açlık ve iştahın birbirleri ile direkt ilişkili olduğunu düşünme eğiliminde olduğumuzu ancak iştahın basit bir fizyolojik durum olmadığını aynı zamanda yemek alımını düzenleyen psikolojik bir kontrol mekanizması olduğunu belirtir. Kişinin iştahını sadece açlık dürtüsünün belirlemediği, iştahı toplumsal baskıların çok önemli rol oynadığı karmaşık psikolojik süreçlerin etkilediğinin altını çizer. Normal olarak tanımlanabilecek yemek yeme davranışının kişinin belirli düzeyde kendini kontrol edebilme kapasitesi üzerinden değerlendirilmesi gerektiğini belirtir. Elias'ın *Uygarlık Süreci*'nde Batılı toplulukların farklı alanlarda geliştirdikleri kendi kendini kontrol ve öz denetim mekanizmalarının yemek yeme alanında da uygulanıp uygulanamayacağını sorgular (Mennell, 1987, s. 374–375).

Yemek yeme konusunda kendi kendini kontrol etmeye yönelik hassasiyet ve baskının birbiri ile iç içe geçmiş olduğunu vurgular. Yemek konusundaki hassasiyet, ayırt etme, seçme ve reddetme süreçlerini içerdiği ölçüde kendi kendini kısıtlama anlamına da geldiğinin altını çizer (Mennell, 1987, s. 390–391). Mennell'e göre Orta Çağ ve erken modern dönem Avrupa'sında iştah üzerindeki öz kontrole yönelik en az üç baskı kaynağı vardır: birincisi, ateşli Katoliklerden birçok vesile ile tutmaları beklenen oruçlar; ikincisi, devletlerin oburluğu bastırma konusundaki ilgilerinin işareti olarak yorumlanabilecek toplumun refahını tehdit eden maddelerin tüketimini yasaklayan kanunlar; ve üçüncüsü, tıbbi görüşler. Bununla birlikte, bunların her birinin sadece dış kısıtlamaların bir formunu temsil ettiğini ve çok yavaş bir şekilde buna kendi kendini sınırlama önlemlerinin eşlik ettiğini iddia eder (Mennell, 1987, s. 382).

Yiyecekler çoğunluk için yeterli miktarda sağlanamadığında ve neredeyse herkes için güvensiz ve düzensiz tedarik edildiğinde, üst sınıfların kendilerini yedikleri miktarlarla alt sınıflardan ayırdıklarının altını çizer. Bu nedenle 16. ve 17. yüzyıllarda damak zevki yerine yemek yiyebilme kapasitesinin vurgulandığına dikkat çeker. 18. yüzyılın ortalarından itibaren ise gıda arzının artışı ile aşırı oburluğun istisnai bir durum olmaya başladığını iddia eder (Mennell, 1987, s. 386–387).

Mennell'e göre sanayileşmiş ülkelerde mevcut gıda çeşitliliğinin artması hem alt hem de üst toplumsal sınıflar için iyileştirilmiş yemek reçetelerini ortaya çıkarmıştır. Aynı süreç daha az sanayileşmiş ülkelerde ticarileşme yüzünden birçok bölgede sadece birkaç ihracat ürünü üzerinde yoğunlaşılmasına neden olmuştur. Bu durum gıda çeşitliliğinin azalmasına yol açmıştır. Mennell'e göre ulusal pazarlar ve yerel ihtiyaçlar arasındaki bu çatışma, 18. yüzyıl İngiltere ve Fransa'sında gıda ayaklanmalarının hala yaygın olmasının bir nedeniydi. Genel kıtlık ile hemen ortadan kaybolmayan ve yüzyılların deneyiminden kaynaklanan açlık korkusu, diğer üzerinde durulması gereken nedendi. Mennell, erken dönem modern Avrupa'sındaki en karakteristik özelliklerinden birisinin, açlıktan ölme saplantısı olduğunu hatırlatır. Avrupa halk kültüründeki açlık, çocuk terki ve yamyamlık temalarının yaygın kullanımını, gıda kıtlığına ilişkin yaygın korkunun kanıtı olarak gösterir (Mennell, 1987, s. 381).

Orta Çağ ve erken modern dönem Avrupa'sında şişmanlığın ne kadar yaygın olduğunun ve toplumsal bir damgalama aracı olarak görülüp görülmediğinin tam olarak bilinmediğini belirtir. Ancak dönemin sanatsal ürünlerine bakarak sağlığı ve aktiviteyi engelleyen obeziteden hayıflanıldığı, sağlıklı bir şişmanlığın ise yaygın olarak prestijli bir durum olarak kabul edildiği sonucuna varır. Mennell, fazla kilolu olma korkusunun sosyal ölçekte en yüksekten başladığı ve üst tabakalar arasında hem kadınlar hem de erkekler için solgunluk, zayıflık ve inceliğin ise moda haline geldiği tespitlerini yapar. Bu tespitlerden yola çıkarak güzellik standardının değiştiğini iddia eder. Tipik vücut ağırlıklarındaki azalışın ideal olan olarak ne zaman kabul edildiğini ve bu kilo ağırlığındaki düşüşün sosyal ölçekte nasıl ilerlediğini tam olarak göstermenin oldukça zor olduğunun da altını çizer (Mennell, 1987, s. 393–394).

Mennell'e göre, yüzyıllar boyunca açlık ve kıtlık korkusu yaşamış toplumların farklı kesimlerinden gelen insanların bol miktarda yiyecekle karşı karşıya geldiklerinde aniden kendi kendilerini kontrol mekanizmaları geliştirememiş olmaları şaşırtıcı değildir. Her ne kadar obezitenin gelişebilmesi için bol miktarda gıdanın bulunması bir ön koşul olsa da klinik kanıtlar aşırı yemek yemenin geçmiş dönemlerdeki- muhtemelen bir önceki nesil- açlıktan kaynaklandığını göstermektedir. Anoreksiya vakalarının ise daha ziyade üst toplumsal tabakalarda orantısız bir biçimde yükselmesi söz konusudur. Yaygın açlık ve kıtlık tehlikesi olan ülkelerden anoreksiya vakalarının bildirilmemesinden yola çıkarak sağlıklı ve bol gıdanın mevcudiyeti ve anoreksiyanın ortaya çıkışı arasında çok açık bir bağlantı olduğunu iddia eder (Mennell, 1987, s. 397–398).

Kaçınılan ve İğrenilen Yemekler

Mennell, yemek alışkanlıklarının toplumsal ve siyasi yapıların değişimine paralel olarak nasıl değiştiğini kaçınılan ve iğrenilen yemekler üzerinden de ayrıntılandırır. Bu bağlamda yemek tabularının oluşum süreçlerini aktarır ve farklı kültürlerin yemek tabularını karşılaştırır. Belirli yiyeceklerin tüketimine ilişkin geliştirilen utanma

duygusunun nedenlerini araştırır. Gıdaların sağlık problemleri ile ilişkilendirilerek nasıl endişe kaynağı oldukları ve yemek alışkanlıklarının toplumsal korkularla olan ilişkisini ortaya koyar.

***Yemek Tabuları*:** Mennell yeme ve içme pratiklerindeki farklılaşmaları, tarım toplumlarından sanayi toplumlarına geçiş ile birlikte toplumsal yapıda ve toplumsal ilişkilerde meydana gelen değişmeler üzerinden açıklar. Bazı yiyeceklerden tiksinmenin doğal olarak gelişmediğini iddia ederek bu yiyeceklere ilişkin geliştirilen iğrenme duygusunun toplumsal olarak nasıl inşa edildiğini inceler (Mennell, 1985, 1987). Ona göre, yapısalcılar ve postyapısalcılar tercih edilen ve kaçınılan yemeklerin toplumsal olarak nasıl belirlendiğinin üzerinde dururken, iğrenmeyi bireyin psikolojik bir problemi olarak ele alırlar. İnsanların belirli nesnelere ilişkin iğrenme duygularının nesneleri dönem dönem değişse de iğrenme duygusunun her zaman çok kuvvetli olduğu iddiasındadırlar. İğrenmenin sınırlarının zaman içerisinde nasıl değiştiğine açıklama getirmezler. Mennell'e göre, antropologlar iğrenme ve kaçınmaya ilişkin kalıpların kökenleri olduğunu kabul ederler. Bu kalıpların değişim geçirdiğini inkâr etmezler. Bununla birlikte, antropologlara göre, belirli bir zamandaki bir örüntünün durumunu bilmek onun nasıl veya neden bu şekilde olduğunu açıklamak için yeterli veri sağlamaz. Ayrıca antropologlar herhangi bir zaman dilimindeki bir örüntü hakkında bilgi sahibi olmanın gelecekte onun hangi yönde gelişebileceğini söylemesine izin vermediğini iddia ederler. Mennell, antropologların bu kabullerini eleştirir. Buna *Tabunun Kuantum Teorisi* adını verir. Yanlışlanamayan bu teori yerine tabu konusunda yeni bir teorik çerçeve geliştirmenin gerekliliği üzerinde durur (Mennell, 1991, s. 64–66).

Mennell'e göre, hayvanın bazı bölümlerinin neden diğerlerine göre farklı duygular uyandırdığını açıklayan genel bir teorik çerçeve çizmek zordur. Bununla birlikte, Mennell yemek tabuları üzerine genel bir açıklamanın sakatat örneği üzerinden getirilebileceğini belirtir. Sakatatın İngiliz İngilizcesi, Amerikan İngilizcesi ve Fransızcadaki sözlük tanımlarını karşılaştırır. Sözlük tanımları arasındaki semantik farklılıkların Fransa, ABD ve İngiltere'de yaşayanların sakatata ilişkin bakış açılarına ilişkin fikir verebileceğinin üzerinde durur. Sakatata ilişkin iğrenme duygusunun oluşumunu tarihsel bir perspektifte açıklamaya çalışır. Yaklaşımının, akılcı gerekçelendirmeler ve göstergenin keyfiliği şeklindeki iki uç açıklamanın ortasında bir yerde olduğunu belirtir (Mennell, 1991, s. 66–69).

Sakatatın fakirlik ile ilişkilendirilmesinin antik dönemlere kadar uzandığını belirtir. Mennell'e göre yeni kesilmiş hayvanların uzun süre saklanamayacak ve hemen yenilmesi gereken iç organlarının alt sınıflara verilmesi geleneği bu konudaki rasyonel açıklamalarla türdeş niteliktedir. 17. yüzyıl İngiltere'sinde saraya yönelik yemek kitapları incelendiğinde sakatat ile ilgili tariflerin Fransa'daki eşdeğerlerine nazaran sayıca daha az olduğu, Fransa'da sakatata ilişkin kanaatin ise çok daha karmaşık

olduğunu vurgular. Bir yandan, sakatat fakir insanların yemeği olarak görülürken diğer yandan maharet gerektiren aşçılığın talebi doğrultusunda sakatatın rafine mutfakta kullanışlılığı söz konusudur. Bununla bağlantılı olarak Mennell, 19. yüzyılda geliştirilen Fransız tarzı aşçılık ve yemek servisinde, hayvansal içeriklerin başarılı bir biçimde gizlendiğini belirtir (Mennell, 1991, s. 69–72).

Bu gizlemeyi, *Uygarlık Süreci*'nde insanların hayvan etinin yenmesi konusunda Elias'ın geliştirmiş olduğu utanç eşiğinin yükselmesi ile ilişkilendirir. Hayvanların yenilmek için kesilmesi karşısında hissedilen iğrenme duygusunun her geçen gün daha fazla kişi tarafından paylaşıldığının altını çizer. Et yemeye devam eden insanların, hayvanların kesimi ve bunu çağrıştıracak her türlü şeyden özenle kaçındıklarını dile getirir. *Uygarlık Süreci'*nde Elias, insanların hayvani faaliyetlerini zaman içerisinde toplumsal yaşamın sahne arkasına ittiğini ve bu faaliyetlerden utandığını iddia eder. Bu açıdan bakıldığında, insanların kendilerini giderek daha fazla hayvanlarla özdeşleştirmeleri durumu, onların hayvanların beynini, gözlerini veya testislerini yeme konusunda artan iğrenme duygularını açıklamaya yardımcı olacaktır. Yine de bu tespit neden bazı sakatatların diğer hayvan etlerine kıyasla daha fazla iğrenme duygusu uyandırdığını açıklamamaktadır. Zaten söz konusu olan basit bir doğrusal süreç değildir. Bir yandan hayvanlar ile giderek daha fazla özdeşleşme kapasitesinden bahsetmek mümkün iken diğer yandan çok çeşitli malzemeler ile zenginleştirilmiş yemeklerin hazırlanması konusunda artan bir toplumsal baskı da söz konusu olabilmektedir (Mennell, 1991, s. 73–74).

Hazımsızlık: Mennell hazımsızlık sorunu üzerine yazdığı makalesinde gıda tercihleri üzerine tarihsel çalışmaların güncel olanlar ile karşılaştırılarak birbirleri ile bağlantılı biçimde incelenmesi gerektiğini savunur. Tıp doktorlarının günümüzde hastalarına yiyecekler hakkında eski popüler inançları destekleyici bilgiler verdiğinin altını çizer. Günümüz doktorlarının hastalarına en iyi modern tıbbi bilgiler doğrultusunda sağlıklı yeme alışkanlıklarını benimsetmeye yönlendirici tavsiyelerde bulunduklarının üzerinde durur. Yemeğe ilişkin popüler inanışların kökeninin bir ülkenin eski folkloru ve mutfak kültürüne değil, tıbbi görüşlere veya yemek reçetelerine dayanma ihtimali üzerinde de durmak gerektiğinden bahseder. Tıbbi görüşlerin popüler kültür tarafından şekillendirilmiş olma olasılığını da göz önünde bulundurmamız gerektiğine işaret eder (Mennell, 2014, s. 152).

Mennell'e göre, 19. ve erken 20. yüzyıl İngiltere'sinde yemek yemek nadiren tam bir zevk alma aracı olarak kabul ediliyordu. Aynı şekilde birçok yiyecek beraberinde yaygın bir kaygıyı da getiriyordu. Bilhassa bazı gıdalar hazımsızlık, ağız kokusu, geğirme ve gaz çıkarma ile ilişkilendirildikleri için endişe kaynağı idiler. Elias'ın yaklaşımının da etkisiyle hazımsızlık konusundaki tıbbi görüşün, hem popüler düşünceyi yansıtmakta hem de onu şekillendirmeye yardımcı olduğunu iddia eder (Mennell, 2014, s. 136–138).

19. yüzyılda bazı tıp doktorları çok fazla miktarda yemek yemenin kısıtlanması gerektiğini salık veriyordu. Bazıları ise çok çeşitli ve aşırı yemek yemenin tüm hastalıkların kaynağı olduğunu iddia ediyordu. Mennell İngiltere'de hazımsızlık tartışmalarının kabızlık konusu ile iç içe geçtiğini hatırlatır. Bu bağlamda kötü kokular yaymanın toplumsal korku ile olan ilişkisine çağrışımlar yaptığını vurgular. Her ne kadar 19. yüzyıl Fransa'sında da kötü kokulara karşı artan bir toplumsal duyarlılık söz konusu olsa da, Fransızların İngilizler gibi kötü kokular ve yiyecekler arasındaki bağlantıya çok fazla odaklanmadıkları sonucuna varır. Kabızlık sorununun yaratabileceği kötü koku kaygısıyla insanların şüpheli gördükleri bazı besinleri yemek listelerinden çıkardıklarını iddia eder. Kaçınılması gereken gıdalarla ilgili baskın görüşlerin, çocuk yetiştirme kitapları aracılığıyla geniş bir kesime aktarıldığını savunur (Mennell, 2014, s. 139–147).

1800-1950 yılları arasında İngiliz damak tadının özellikleri ve kaygı arasındaki ilişkiye dair vardığı sonuçlar şu şekildedir: İlk olarak yiyecek ve hatalı yemek alışkanlıkları birçok hastalığın nedeni- hatta kimi zaman en önemli nedeni olarak- görülüyordu. Özellikle çocuklukta edinilen kötü beslenme alışkanlıklarının yetişkinlikte sindirim sorunlarına, zayıflamaya ve erken ölümlere yol açtığı düşünülüyordu. İkincisi, doğru yemek alışkanlıkları, öfke kontrolü, öz denetim ve ahlaki öz, disiplin mücadelesinin önemli bir parçası olarak görülüyordu. Üçüncüsü, hazımsızlık, kabızlık, ağız kokusu, geğirme ve gaz çıkarma arasındaki bağlantı çok fazla vurgulanıyordu. Dördüncüsü, her ne kadar tıbbi görüş aynı doğrultuda olmasa da, bazı özel yiyeceklerin sindirilebilirliği üzerine popüler endişelerden etkilenen kalıcı inanışlar ortaya çıktı. Mennell bu konuda halkın tükettiği daha bol ve daha ucuz yiyeceklerin çoğunlukla üst sınıflar tarafından sindirilemeyen gıdalar olarak değerlendirildiğinden şüphelendiğini dile getirir. Beşinci olarak, çocukların yemek alışkanlıklarına ilişkin duyulan aşırı endişenin 19. yüzyıldan başlayarak günümüze kadar nasıl büyük bir süreklilik içerisinde aktarıldığının altını çizer (Mennell, 2014, s. 151).

Yemek Yazarlığı

Mennell yemek yazarlığını iki ayrı biçimi üzerinden inceler: gastronomi yazıları ve yemek kitapları. Yemek kitapları ve mutfak yazılarının sadece ulusal mutfaklar hakkında bilgi vermediği, aynı zamanda ulusun kendisi hakkında da bilgi aktardığını iddia eder. Yazılı yemek tariflerinin erken modern dönem İngiliz yemek kitaplarında bu yemekler mutfaklarda yaygınlaştıktan kısa bir süre sonra yer aldığından bahseder. 18. yüzyıl Fransa'sında ise, yemek kitaplarının yeni teknikler ve uygulamalar geliştirilerek bir yenilik kaynağı haline geldiğini tarihsel olarak anlatır (Mennell, 1985, s. 65).

16. yüzyılın ortalarında, Batı Avrupa'nın ana dillerinin çoğunda yemek kitaplarının basıldığı bilgisini verir. Bu kitaplardaki tariflerin birçoğunun ufak tefek değişiklikler ile benzer şekilde yer aldığı ve dolayısıyla benzer bir aşçılık tarzlarının olduğundan söz etmenin mümkün olduğunu belirtir. Yazara göre, İtalya, Fransa ve İngiltere'deki

üst sınıfların sofraları benzer şekillerde donatılmıştır. Avrupa kıtası genelinde ortak özelliklere sahip tariflerle hazırlanmış yemeklerin sunulduğuna dair oldukça çok sayıda kanıta ulaşmak mümkündür (Mennell, 1985, s. 50–51).

Baskı teknolojilerindeki ilerleme, bu yaygın mutfak geleneklerinin güçlendirilmesine yardımcı olmuştur. Yemek tarifleri bir takım sınırlandırıcı mutfak kuralları ile birlikte bu şekilde yaygınlaşmıştır. Basılmış yemek kitapları, Mennell'in de işaret ettiği gibi, geleneksel tariflerin geliştirilmiş biçimlerinin de hızlı bir şekilde aktarılmasını sağlamıştır. Bu tarz kitapların erken gelişimi üst sınıf üyelerin hizmetinde olan seçkin profesyonel aşçıların doğuşu ile aynı döneme denk geldiğinden, tariflerin iyileştirilmesi ve geliştirilmesi yönündeki baskılar da artmıştır (Mennell, 1985, s. 67). Tam bu noktadan itibaren Mennell, Fransız ve İngiliz yemek kitaplarının gelişimi arasında çok açık olan bir farkın tespit edilebileceğini savunur. Fransa'ya göre İngiltere'de aşçılık toplumsal olarak daha az belirgin bir şekilde tabakalara ayrılarak düzenlenmiş gibi görünmektedir (Mennell, 1985, s. 100). Mennell'e göre, İngiliz yemek kitaplarının hedef kitlesi daha ziyade aileler ve kadınlardı (Mennell, 1985, s. 200). Sonuç olarak Fransız yemek kitapları, öncelikli olarak profesyonel erkek aşçı, soylu ve üst orta sınıfları hedeflerken, İngiliz yemek kitapları, ev işlerini yapan kadınlara ve Fransız muadillerine nazaran daha alt sosyal tabakalara yönelikti.

Mennell'e göre gastronomi yazıları, 19. yüzyıl başlarında ağırlıklı olarak Fransız etkisi ile ortaya çıkmıştır. Dört temel özelliği kendisinde barındırır. İlk özellikleri, doğru uygulamaların nasıl olması gerektiğine ilişkin tartışmalara, menülerin oluşturulmasına ve öğünlerin sıralanmasına yer vermeleridir. İkinci temel özellikleri, belirli gıda maddelerinin hazırlanma şekillerini sağlık açısından yarar ve zararlarını ortaya koyan bir beslenme söylemi ile aktarmalarıdır. Üçüncüsü, ünlü kişilerin yer aldığı ve tarihin bir mit olarak hizmet ettiği hikayelerle bezenmiş anlatılardan bahsetmeleridir. Son olarak, tarihte iz bırakmış menü ve öğünleri nostaljik bir şekilde hatırlatmalarıdır (Mennell, 1985, s. 270–271). Bu özellikler üzerinden değerlendirildiğinde gastronomi yazınının 18. yüzyılın sonu ve 19. yüzyılın başlarında ortaya çıkan bir yazın türü olduğunu söylemek mümkündür.

Burjuvazi, birçok yönden gastronomi yazınının ortaya çıkması ile daha fazla ilgiliydi. Burjuva rasyonalitesinin kültürel gelişimi için yüksek derecede içsel uzlaşma ve ekonomik fazlalığının gerekli olduğu göz önüne alındığında, gastronomi yazının bir tür olarak ilk kez gıda kaynaklarının daha güvenilir bir biçimde elde edilmeye başlandığı dönemde ortaya çıkması ve gelişimine 19. yüzyılda devam etmesi tesadüf değildir. 18. yüzyılda Fransa'da burjuvazinin sarayın yemek yeme usullerini takip etme isteğine dair çok sayıda kanıt olsa da, çoğunun böyle cömert bir biçimde yemek yemek için kaynaklara sahip olmadığı da açıktı. Ancak her halükârda ortaya çıktığı dönemde gastronomi yazınının kuramcıların zengin burjuvazinin üyelerinden oluştuğunu

söylemek mümkündür. İlk gastronomi yazıları da, bu doğrultuda, incelik ve kendine hakim olma temaları üzerinedir (Mennell, 1987, s. 391–392).

19. yüzyıl gastronomi yazını bir yandan damak tadının ayırt edici özelliğini vurgularken diğer yandan her türlü nicel anlamda bir sergilemeyi kaba bularak küçümsüyordu. 20. yüzyılda ölçülülük teması hala bariz bir şekilde önemliydi. Zaman içerisinde ölçülülük, sağlık sorunları ve farklılaşma ile daha açık bir şekilde bağlantılı hale geldi. Sağlık ve zayıflık gerekçesi ile diyet yapmak ve ince bir bedene sahip olmak yüksek sosyal sınıflar arasında 20. yüzyılın başlarından itibaren cazip olmaya başlamıştır (Mennell, 1987, s. 392–393). İştah üzerindeki öz denetim ve zayıflık, sağlık ve cinsel çekicilik, İngiliz ve Fransız kadın dergilerinin İkinci Dünya Savaşı'ndan itibaren en dikkat çekici temaları olmuştur (Mennell, 1987, s. 398)

20. yüzyıl gastronomi yazarları, obeziteyi gurmeler arasında bir endişe ve rahatsızlık kaynağı olarak tartışıyorlardı. 20. yüzyıl boyunca kilo izleme ve zayıflama ile ilgili endişeler toplumun tüm safhalarında giderek daha yaygın hale gelmişti. Örneğin, 1950'lerin başından itibaren, Fransız kadın dergisi *Elle*, sütunlarında okuyucularına diyet menüler ve tarifler vererek kilo sorunu yaşayan okuyucularının endişelerine cevap vermeye çalışıyordu. Gerçek vücut ağırlıkları ne olursa olsun, kilo alma korkusunun toplumun üst kısımlarında endişeye yol açtığına dair çok fazla kanıt bulmak mümkün iken, aynı dönemlerde özellikle İngiltere'de alt orta sınıfların yağlı ve ağır yemekler yemelerinin gerekliliğini vurgulayan makaleler ve kitaplar da yazılmaya devam ediyordu (Mennell, 1987, s. 396–398)

Zaman içerisinde gastronomi yazılarını kaleme alan güçlü kanaat önderleri ve bu eleştirileri okuyan görece daha az güçlü liderler arasında kaçınılmaz olarak bir ayrım ortaya çıkmıştır. Gurmeler ve gastronomi yazıları ilk aşamalarından itibaren, Mennell'e göre, bu açıdan demokratikleştirici bir rol oynamıştır. Sofistike yemek pişirme tekniklerine ilişkin pazarın gittikçe genişlemesi sürecinde gurme, iyi yemek yiyen kesimin genişlemesine yardımcı olan ayrı bir figür olarak ortaya çıkmıştır (Mennell, 2003, s. 251–252).

Mennell ayrıca tarihsel olarak yemek kitabı yazarlığının nasıl ev-aile yaşamı ve dişilik, gastronomi yazarlığının ise nasıl kamusal alan ve erkeklik ile ilişkilendirildiğini inceler. Bu ikili ilişkilendirme biçimlerinin ürettikleri temsiliyet politikaları ele alır. Her ne kadar Mennell yemek yazarlığını gastronomi yazıları ve yemek kitapları karşıtlığı üzerinden kurgulamış olsa da, birçok gastronomi yazısının içeriğinin, günümüze yaklaştıkça, daha fazla yemek kitaplarının içeriği ile benzeştiğinin altını çizer (Mennell, 1985, s. 271).

Kamusal Alanda Yemek Yemek

Mennell, Habermas'ın kamusal alanın gelişimine ilişkin modelinin gastronominin temel aşamalarını anlamak için yararlı olacağı iddiası ile yola çıkar. Kamusal bir yemek

alanının yükselişi ve düşüşünde, Habermas'ın *Kamusallığın Yapısal Dönüşümü'*ndekine paralel bir sürecin olup olmadığını sorgular. Mennell'e göre, Paris'teki ilk büyük restoranlar sadece ev dışında yemek yenen yerler değillerdi. Bu mekanların tanınmış gurmeleri, gastronomi yazıları ve tüm bunlardan haberdar bir kamuoyu ile yeni yeni ortaya çıkmakta olan toplumsal figürasyonlar ile bağlantılı idiler. Gurmeler yemek yiyen halkın hem sözcüsü hem de lideri gibiydiler. Bu anlamda Mennell, niyetlerinden bağımsız olarak gurmelerin aynı zamanda lezzetin şekillenmesinde demokratikleştirici bir işlevi de yerine getirdiklerini iddia eder. Gastronomi yazıları ve görgü kitaplarının da demokratikleştirici bir işlevi vardır; çünkü basıldıkları anda elitlere ilişkin standart bilgiler elit olmayanlara da ulaşır. Elit standartlarının ifade edilmesi ve damak zevkinin demokratikleşmesi işlevleri her zaman- her ne kadar bu iki işlev arasındaki denge son iki yüzyıl içerisinde değişime uğramış olsa da- gastronomide bir arada bulunur (Mennell, 2003, s. 246–247).

Mennell'e göre, Habermas'ın kamusal alanın yapısal gelişimi ile ilgili açıklamaları, gastronomi ve gurme terimlerin 19. yüzyılın başlarında ortaya çıktığı bağlamı ve o dönemdeki gurmelerin öncüllerinden nasıl farklı olduklarını anlamamızı sağlayabilir. Örneğin, 16. yüzyılda ünlü bir aşçının damak zevki konusunda çok gelişmiş olması onu o dönemde gurme yapmıyordu. Bir topluluğa hitap etmeyip yeteneklerini sadece patronunun iktidarı ve prestiji için kullanıyordu. 17. yüzyıldaki yemek kitapları da bu çıkarımı destekler niteliktedir. 18. yüzyılın ortalarında bir yemek tarifi kitabının yayınlanmasından sonra Paris'te kamusal bir gastronomi tartışması denilebilecek gelişmeler yaşanmıştı. Tartışmayı yaratan kitabın içeriği değil, önsözdeki 18. yüzyıl mutfağının –yeni mutfak (*nouvelle cuisine*)– öncüllerinden üstün olduğu iddiası idi. Bu kitabın sadece aşçılara değil aynı zamanda en son zevklere göre yemek servisinin nasıl olması gerektiğini merak eden kişilere ithafen yazılmış olması, Mennell'e göre, saray çevresindeki adabı muaşereti öğrenmek isteyen zengin burjuvaziye yönelik hazırlandığı çıkarımının yapılmasını sağlamaktadır (Mennell, 2003, s. 247–248).

Fransız Devrimi sonrasında aristokratların mutfaklarında çalışan profesyonel aşçılardan kimileri kaçmış kimileri ise ya kendi restoranlarını açmış ya da birilerinin yanında çalışmışlardı. İlk restoranlar Paris'te Devrim öncesinde açılmıştı. Devrim sonrası farklı olan, Londra'da parlamento yaşamı ile meyhane ve kahvehaneler arasında uzun zamandır var olan ilişkinin benzerinin Paris'te kurulma talebiydi. Yeni güçlenen bir grup olarak, milletvekillerinin öncülüğünde Paris'in büyük restoranları uluslararası bir model oluşturdular. Bu restoranlar arasındaki rekabet, emek yoğun, pahalı, sanatsal iddiaya sahip yeni yemeklerin ortaya çıkmasını teşvik etmiştir. Rekabet sürecinde önemli olan, yemek konusunda bilgili bir halkın, pazar ilişkileri üzerinden oluşma süreciydi. Tüm bu süreç, bir tür olarak gastronomi yazının ayrı bir tür olarak ortaya çıkışına ve gurmelerin kamusal alanda toplumsal rollerinin önem kazanmasına neden olmuştur (Mennell, 2003, s. 249–250).

Değerlendirme ve Sonuç

Elias'ın *Uygarlık Süreci* modelini iştah ve damak zevkinin gelişimi üzerinden değerlendiren Mennell, gelişimsel yaklaşımını figürasyonel sosyolojinin temel analitik araçları ile birleştiren bir metodoloji benimsemiştir. Yiyecek tercihleri ve yemek yeme ritüellerinin toplumsal açıdan değişen sembolik önemlerini açıklamaya çalışmıştır. Damak zevkinin toplumsal ve kültürel olarak nasıl şekillendiği ve kontrol edildiğini tarihsel olarak ve karşılaştırmalı mutfak kültürleri üzerinden değerlendirmiştir. Elias'ın *Saray Toplumu* modelinin etkisi ile saray mutfaklarının damak tadının oluşumundaki belirleyici konumlarının altını çizmiştir. Toplumsal yapının değişimine paralel olarak sarayların damak zevki konusundaki öncü rollerini aşamalı olarak nasıl kaybettiklerini aktarmıştır.

Mennell, toplumsal yapı ile mutfak kültürlerinin oluşumu, gelişimi ve değişimi arasındaki ilişkiyi ortaya koyar. Yiyecek kaynaklarının miktarı, çeşitliliği ve güvenilirliğinin artması ile bağlantılı olarak kişilerin iştah kontrollerini nasıl geliştirdiklerini açıklar. *Uygarlık Süreci*'nin bir uzantısı olarak iştahın da medenileştiğini iddia eder. İştahın medenileşmesi süreci ile bağlantılı olarak üst sınıfların iktidarını yemek miktarının bolluğundan ziyade kalitesi ile göstermeye çalıştığının altını çizer. Yemek yeme bozukluklarının sınıfsal temeline dikkat çeker. Yemek tercihlerinin ve tabularının tarihsel ve toplumsal olarak nasıl inşa edildiğini tartışır. Yemek yazınının demokratikleştirici işlevini vurgular. Habermas'ın kamusal alanın gelişimine ilişkin modelinin gastronominin temel aşamalarını anlamak için yararlı olacağı iddia eder.

Tüm bu unsurlara ilave olarak Mennell'i özgün kılan onun figürasyonel sosyolojinin metodolojisini gelişimsel yaklaşım ile birlikte yemek sosyolojisi alanında kullanabilme becerisidir. Çok uzun süreli sosyal gelişim süreçlerinin dinamiklerine yoğunlaşan gelişimsel yaklaşım ile birbirlerine karşılıklı bağımlı insanlarca kurulmuş olan ağlar ve sürekli değişen güç dengelerine odaklanan figürasyonel sosyolojinin analitik araçlarını birleştirir. Figürasyonel sosyolojinin genellemeler yerine bağlamlara, değer yargıları yerine analitik değerlendirmelere yapmış olduğu vurguyu yemek alanına taşıyan Mennell, gelişimsel yaklaşımın toplumsal ilişki biçimlerinin ancak geçmiş dönemlerdekiler ile ilişkilendirilerek anlaşılabileceği uyarısını çalışmalarında merkeze alır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.
Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.
Finansal Destek: Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.
Conflict of Interest: The author declares no potential conflicts of interest with respect to the research, authorship, and/or publication of this article.
Grant Support: The author received no financial support for the research, authorship, and/or publication of this article.

Kaynakça/References

Beardsworth, A. & Keil, T. (1997). *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. Routledge.

Elias, N. (2006). *The court society* (S. Mennell, Ed.). UCD Press.

Elias, N. (2017). *Uygarlık süreci I. Batılı dünyevi üst tabakaların davranışlarındaki değişmeler*. İletişim Yayınları.

Frisby, D. P., & Featherstone, M. (Eds.). (1997). *Simmel on culture: Selected writings*. Sage.

Mennell, S. (1985). *All manners of food. Eating and taste in England France from the Middle Ages to the present*. Basic Blackwell.

Mennell, S. (1986). Prospects for the history of food. *Groniek: Gronings Historisch Tijdschrift, 95,* 7–21.

Mennell, S. (1987). On the civilizing of appetite. *Theory, Culture & Society*, *4*(2–3), 373–403. https://doi.org/10.1177/026327687004002011

Mennell, S. (1991). Food and the quantum theory of taboo. *Etnofoor, 4*(1), 63–77.

Mennell, S. (1994). Sociogenetic connections between food and timing. *Food and Foodways*, *6*(3–4), 195–204. https://doi.org/10.1080/07409710.1996.9962040

Mennell, S. (2003). Eating in the public sphere in the nineteenth and twentieth centuries. In M. Jacobs & P. Scholliers (Eds.), *Eating out in Europe: Picnics, gourmet dining and snacks since the late eighteenth century* (pp. 245–260). Berg.

Mennell, S. (2005a). Culinary transitions in Europe - an overview. In D. Goldstein & K. Merkle (Eds.), *Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue* (pp. 469–488). Council of Europe Publishing.

Mennell, S. (2005b). Taste, culture and history. *Petits Propos Culinaires*, *78*, 22–30.

Mennell, S. (2011). Conclusion. In D. de Vooght (Ed.), *Royal taste. Food, power and status at the European Courts after 1789* (pp. 191–200). Ashgate.

Mennell, S. (2014). Indigestion in the long nineteenth century: Aspects of English taste and anxiety, 1800–1950. In J. A. Klein & A. Murcott (Eds.), *Food consumption in global perspective: Essays in the anthropology of food in honour of Jack Goody* (pp. 135–158). Palgrave Macmillan.

Mennell, S. (2017). Culinary cultures of Europe: Food, history, health and identity. In J. Germov & L. Williams (Eds.), *A sociology of food & nutrition. The social appetite* (pp. 129–144). Oxford University Press.

Mennell, S., Murcott, A., & van Otterloo, A. H. (Eds.). (1992). The sociology of food: eating, diet, and culture. *Current Sociology, 40*(2), 1–152.

Murcott, A. (1983). *Sociology of food and eating*. Gower Press.

Veblen, T. (2005). *Aylak sınıfın teorisi* (Z. Gültekin ve C. Atay, Çev.). Babil Yayınları.