



**T.C.
NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
SOSYOLOJİ ANA BİLİM DALI**

**PAZAR KAHVALTISININ SOSYAL ORGANİZASYONU
ÜZERİNE ETNOGRAFİK BİR ARAŞTIRMA: NEVŞEHİR
ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
Melih İÇİGEN**

**Niğde
Şubat, 2022**

**T.C.
NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
SOSYOLOJİ ANA BİLİM DALI**

**PAZAR KAHVALTISININ SOSYAL ORGANİZASYONU
ÜZERİNE ETNOGRAFİK BİR ARAŞTIRMA: NEVŞEHİR
ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
Melih İÇİGEN**

Danışman : Doç. Dr. Ercan GEÇGİN
Üye : Dr. Öğr. Üyesi Bahadır NUROL
Üye : Dr. Öğr. Üyesi Çağdaş Ümit YAZGAN

**Niğde
Şubat, 2022**

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum ‘Pazar Kahvaltısının Sosyal Organizasyonu Üzerine Etnografik Bir Araştırma: Nevşehir Örneği’ başlıklı bu çalışmanın, bilimsel ve akademik kurallar çerçevesinde tez yazım kılavuzuna uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmamın içinde kullanıldıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını belirtir ve bunu onurumla doğrularım. 01/02/2022

MELİH İÇİGEN

ÖN SÖZ

Yapılan her harika kahvaltı sonrası güne daha mutlu bir başlangıç yaptığımızı hissederiz. Ben de çok sevdiğim bir öğün olan kahvaltıya Nevşehir özelinde sosyolojik perspektifle bakarak kültür incelemesi yaptığım için kendimi şanslı hissediyorum. Hayatımızın içinden olan bir rutinin aslında bireysel etkilerinden ziyade toplumsal olarak ne kadar önemli olduğunu gösterebilmek istedim.

Kahvaltı hayatımıza böyle etki eden bir durumdayken bu konu üzerinde çalışmam için bana yol gösteren, yön veren, cesaretlendiren en önemlisi inandıran, her koşulda desteklerini esirgemeyen ve akademik duruşuna saygı duyduğum danışmanım Doç. Dr. Ercan GEÇGİN hocama çok teşekkür ederim.

Yüksek lisans öğrenciliğimde derslerinin hiç bitmesini istemediğim ve bana çok önemli bilgiler katan değerli hocam Prof. Dr. Bayram ÜNAL' a kattığı derin bilgiler için teşekkür ederim. Sosyoloji eğitimim boyunca bana bilgi, tecrübe ve desteklerini esirgemeyen tüm bölüm hocalarıma da çok teşekkür ederim. Tezimin jürisinde bulunan ve değerli bilgilerini benimle paylaşan, tezimin daha iyi olması adına önerilerde bulunan sevgili Dr. Öğretim Üyesi Bahadır NUROL hocama ve Dr. Öğretim Üyesi Çağdaş Ümit YAZGAN hocama teşekkür ederim.

Bu araştırmanın saha çalışması sürecinde bana kapılarını açan gönüllü katılımcılara da teşekkürü bir borç bilirim.

Dünyayı anlamama, edindiğim kültürü, örfü, adetleri yaşayarak hayat tecrübesi kazanmama, iyi-kötü, doğru-yanlış arasındaki farkları ayırt edebilmemi sağlayan yol gösterici anneme, babama ve abime her koşulda yanımda oldukları için çok teşekkür ederim.

Bu tezin başlangıcından sonuna bitirmem için her an yanımda olan, beni teşvik eden, yüreklendiren, yola emin adımlarla devam etmemi sağlayan, defalarca usanmadan yazdıklarını okuyan sevgili hayat arkadaşım ve çok değerli akademisyen Ayşegül Yıldız'a teşekkür ederim.

MELİH İÇİGEN

ÖZET
YÜKSEK LİSANS TEZİ

PAZAR KAHVALTISININ SOSYAL ORGANİZASYONU ÜZERİNE
ETNOGRAFİK BİR ARAŞTIRMA: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ

İÇİGEN, Melih
Sosyoloji Anabilim Dalı
Tez Danışmanı: Doç. Dr. Ercan GEÇGİN
2022, 137 sayfa

İnsanlar yaşamsal fonksiyonlarını sürdürebilmek amacıyla beslenmektedirler ancak sosyal bir varlık olan insan için yalnızca karın doyurmak yeterli değildir. Günün başlangıcı ve en önemli öğünü olan kahvaltı, insanın günün geri kalan zamanını daha zinde geçirebilmesi için özeldir. Bu araştırmada Nevşehir ilinde yaşayan bireylerin pazar kahvaltısının sosyal organizasyonunun nasıl gerçekleştiğini gözler önüne serebilmek amacıyla alt, orta ve üst sınıflarda nasıl hayata geçirildiğini ve etkileşim ritüelleri açısından farklılıklarının neler olduğu araştırılmıştır. Nitel araştırma deseni etnografi kullanılarak yürütülen bu araştırmanın saha çalışması, Nevşehir ili ve çevre ilçelerinde gerçekleştirilmiştir. 2020 yılının ağustos ayında başlayan ve bir yıl süren saha çalışmasında 14 kişi ile yapılan derinlemesine görüşmeler sonucu birincil veriler elde edilmiştir. Araştırmada alt, orta ve üst sınıf fraksiyonlarının kendi iç dinamikleri ve ‘habitus’ ekseninde sosyal grup kimliklerine özgü kahvaltı pratiklerini inşa ettikleri gözlemlenmiştir. Yiyecek tercihlerinden üretim aşamasına, tüketim tercihlerinden ritüellerine kadar sosyal bir organizasyon bütünü sergilenmiştir. Mevcut çalışma sonucu geçmişte kahvaltının üretim ve tüketim boyutu açısından benzerlikler söz konusuysa günümüzde farklılıklar bulunmaktadır. Üç farklı sınıfın kahvaltı sofrası hazırlarken, tüketim esnasında ve mevsimine göre değişen organizasyon sürecinde kendi habitusu ile sermaye birikimlerini ortaya koyduğu görülmüştür. Bu sebeple özenle hazırlanan kahvaltı sofrasında yer alan çeşit çeşit yiyeceklerin yanı sıra edilen uzun sohbetler lezzet verici son dokunuşu oluşturmaktadır. Sonuç olarak pazar kahvaltısının Nevşehir ilinde yaşayan bireyler açısından sosyalizasyon sürecinde aile üyelerinin birlikte vakit geçirdiği en önemli kültürel paylaşım pratiklerinden biri olduğu söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Kahvaltı, Sosyal Organizasyon, Mutfak Kültürü, Etnografi, Nevşehir.

ABSTRACT
MASTER THESIS

**AN ETHNOGRAPHIC RESEARCH ON THE SOCIAL ORGANIZATION OF
THE SUNDAY BREAKFAST: THE CASE OF NEVŞEHİR**

İÇİGEN, Melih

Sociology

Supervisor: Doç. Dr. Ercan GEÇGİN

2022, 137 pages.

People eat to maintain their vital functions, but it is not enough for a human being, who is a social being, to just have a meal. Breakfast, which is the beginning and the most important meal of the day, is special for people to spend the rest of the day more fit. This study, in order to reveal how the social organization of the Sunday breakfast is realized by the individuals living in Nevşehir province, how it is implemented in the lower, middle and upper classes and what the differences are in terms of interaction rituals were investigated. The fieldwork of this research, which was carried out using the qualitative research design ethnography, was carried out in the province of Nevşehir and its surrounding counties. Primary data were obtained as a result of in-depth interviews with 14 people during the fieldwork that started in August 2020 and lasted for one year. In the research, it was observed that the lower, middle and upper-class fractions built breakfast practices specific to their social group identities on the axis of their own internal dynamics and 'habitus'. From food preferences to the production stage, from consumer preferences to rituals, a social organization has been exhibited. As a result of the present study, while there were similarities in terms of production and consumption of breakfast in the past, there are differences today. It has been observed that three different classes have revealed their own habitus and capital accumulations while preparing the breakfast table, during consumption and in the organizational process that changes according to the season. For this reason, long conversations along with the various foods on the carefully prepared breakfast table constitute the final touch. As a result, it can be said that Sunday breakfast is the most important cultural sharing practice in which the family is together in the socialization process for individuals living in Nevşehir.

Keywords: Breakfast, Social Organization, Culinary Culture, Etnography, Nevşehir.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ	viii
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....	ix
1. BÖLÜM: GİRİŞ	1
2. BÖLÜM: PROBLEM, AMAÇ VE SINIRLILIKLAR.....	4
3. BÖLÜM: KURAMSAL ÇERÇEVE	9
3.1. Sosyal Sınıflar	9
3.2. Habitus/Sınıf Habitusu/Sermaye ve Alan Kavramları	16
3.3. Yemeğe Sosyolojik Yaklaşım	23
4. BÖLÜM: KAHVALTI ÜZERİNE	30
4.1. Türkiye’de Kahvaltı ve Bölgesel Farklılıklar.....	35
4.2. Kahvaltı Üzerine Literatür Taraması.....	38
5. BÖLÜM: YÖNTEM	41
5.1. Araştırmanın Modeli	41
5.1.1. Katılımcı Gözlem	42
5.1.2. Görüşme.....	43

5.1.3. Betimsel Analiz	44
5.2.1. Maksimum Çeşitlilik (Heterojen) Örneklemesi	45
5.3. Çalışma Grubu.....	45
5.4. Verilerin Toplanması.....	52
5.5. Verilerin Analizi.....	54
6. BÖLÜM: BULGULAR VE YORUM	55
6.1. Pazar Kahvaltısının Diğer Kahvaltılardan Farkı	58
6.2. Geçmişte Pazar Kahvaltısı	64
6.3. Sosyo Ekonomik Sınıfsal Farklılıklara Göre Nevşehir'in Kahvaltılık Ürünleri	71
6.4. Alt Sınıf İçin Pazar Kahvaltısının Önemi	75
6.5. Orta Sınıf İçin Pazar Kahvaltısının Önemi	78
6.6. Üst Sınıf İçin Pazar Kahvaltısının Önemi	80
6.7. Kahvaltı Sofrası Hazırlanırken.....	82
6.7.1. Kahvaltının Olmazsa Olmazları	88
6.8. Mevsime Göre Pazar Kahvaltısı.....	91
6.9. Kahvaltı Sürecinin Organizasyonu.....	95
6.9.1. Kahvaltının Sosyal Organizasyonunda Farklılaşma.....	97
6.10. Kimler Davet Edilir? Kimlerle Gidilir?	100
6.11. Kahvaltı İçin Ayrılan Süreler	101
6.12. Kahvaltı Sürecinde Gerçekleştirilen Ritüeller.....	103

7. BÖLÜM: SONUÇ	109
KAYNAKÇA	115
EKLER.....	128
EK-1 GÖRÜŞME FORMU	128
EK-2 GÖZLEM FORMU	131
EK-3 ETİK KURUL İZİN BELGESİ.....	132
EK-4 ÖZGEÇMİŞ.....	133



TABLÖLER LİSTESİ

Tablo 1. A, B, C1, C2, D ve E Statü Grupları ve Sosyal Sınıflar.....	14
Tablo 2. Gıda Sisteminin Özellikleri.....	24
Tablo 3. Katılımcılara Ait Sosyo-Demografik Bilgiler.....	47
Tablo 4. Katılımcıların Yaşadıkları Yerleşim Alanlarına Dair Bilgiler.....	49
Tablo 5. Katılımcıların Gelir Gruplarına İlişkin Bilgiler	51
Tablo 6. Sosyo-Ekonomik Sınıf Farklılıklarına Göre Kahvaltılıkların Dağılımı.....	72
Tablo 7. Pazar Kahvaltısı Özelinde Cinsiyetçi İş Rolü Dağılımı	87
Tablo 8. Kahvaltı İçin Ayrılan Sürelerin Dağılımı.....	102



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Çalışma Grubundaki Katılımcıların Cinsiyet Dağılımı.....	50
Şekil 2. Çalışma Grubundaki Katılımcıların Sosyal Sınıf Dağılımları.....	52
Şekil 3. Araştırmanın Analiz Bölümünde Oluşturulan Temalar ve Alt Kodların Sınıflandırılması.....	56
Şekil 4. Araştırmanın Analiz Bölümünde Oluşturulan Temalar ve Alt Kodların Sınıflandırılması.....	57



FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1. Üst Sınıf Kahvaltı Sofrası 1	63
Fotoğraf 2. Alt Sınıf Kahvaltı Sofrası 1	77
Fotoğraf 3. Orta Sınıf Kahvaltı Sofrası 1	78
Fotoğraf 4. Üst Sınıf Kahvaltı Sofrası 2	81
Fotoğraf 5. Alt Sınıf Kahvaltı Sofrası 2	83
Fotoğraf 6. Üst Sınıf Kahvaltı Sofrası 3	86
Fotoğraf 7. Orta Sınıf Kahvaltı Sofrası 2	90

KISALTMALAR LİSTESİ

MEB	: Millî Eğitim Bakanlığı
MEMUR-SEN	: Memur Sendikaları Konfederasyonu
SES	: Sosyo-Ekonomik Sınıf
TÜAD	: Türkiye Araştırmacılar Derneği
TÜBİTAK	: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
TÜRK-İŞ	: Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu



1. BÖLÜM: GİRİŞ

Bu araştırmada yemek öğünlerinden biri olan kahvaltının enformel sosyal organizasyon yönünü açığa çıkarmak hedeflenerek, son dönemde yaygınlaşmaya başlayan pazar kahvaltısı kültürünün Nevşehir ili esas alınarak bu organizasyonun nasıl gerçekleştiği, nasıl hayata geçirildiği ve etkileşim ritüelleri açısından farklılıklarının neler olduğu etnografi yöntemi ile birlikte keşfedilmek istenmiştir.

Maslow teorisine göre insanların temel ihtiyaçları hiyerarşisinin birinci adımı olan fiziksel ve biyolojik kategorisinde yaşamın devam edebilmesi için yeme-içme bulunmaktadır (Maslow, 1943: 373). Yemek yeme, insanın sürdürülebilir fonksiyonları için duyduğu fizyolojik bir ihtiyaç olmasıyla beraber aynı zamanda sosyo-kültürel bir olgudur (Simmel, 1997: 131). Bireyin doğduğu andan itibaren beslenme biçiminden, tüketim tercih ve seçimleri toplumsallaşma süreci ile şekillenmektedir. Yiyeceklerin tercih sürecinde nerede ve kiminle tüketmesi gerektiği yetiştiği kültür tarafından oluşturulmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2012: 90).

Yaşamın sürekliliği için yenilen yemek açlığın giderilmesi dışında hayatın içinden dini, simgesel ve sosyo-kültürel anlamları da yapısında barındırarak toplumsal ilişkileri inşa etmektedir. Sosyal sınıfları, grupları ve kültürü birbirlerinden farklılaştıran yemek tercihi, bireylerin bulunduğu statü, konum ve grup aidiyetini güçlendirmek amacıyla kullanılmaktadır (Bourdieu, 2015: 258). Toplumun içinde bulunduğu dönemin ekonomik ve kültürel yapısı yemek kültürünü etkileyerek mutfağın şekillenmesine sebep olabilmektedir (Kanık, 2016: 10).

Genellikle sabahın erken saatlerinde yapılan kahvaltı öğününde tüketilen besinler, yoğun ve enerjik bir gün için vücuda önemli ölçüde katkı sağlamaktadır (Çekal ve Doğan, 2021).

Modernleşme sonrası kadının iş hayatına dahil olması, temposu yüksek şehir hayatı içinde hafta içi çocukların okulda olmaları, çalışan ebeveynlerin ise çok erken işe gitmeleri hane içinde kahvaltı yapımını zorlaştırmış olup aileler için pazar kahvaltılarının önem kazanmasını sağlamıştır. Kahvaltı sofrası etrafında toplanan

bütün aile yorucu geçen haftanın muhasebesini yaparak aile içinde bağı kuvvetlendirip gelecek haftanın planlarını da yine aynı masada konuşabilmektedir.

Hafta içi yaşanan yoğunluk nedeniyle evde yapılamayan sabah kahvaltısı yerine genellikle hamur işlerinden oluşan (poğaç, açma, simit vb.) hızlı yenilebilen ürünleri tercih eden bireylerin hafta sonları aileleri ve yakınlarıyla birlikte vakit geçirebilecekleri kahvaltı etkinlikleri oldukça yaygınlaşmıştır (Danışman ve Gündüz, 2018).

Toplum içerisinde bireylerarası iletişimin ve sosyalleşmenin çeşitli araçları vardır. Yemek olgusu bu açıdan öne çıkan en önemli araçlardan birini oluşturmaktadır (Yıldızlar, 2021). Sofra etrafında sosyalleşirken grup içerisinde ilişkilerini ve davranışlarını şekillendiren habitus kavramıdır. İçinde bulunduğu topluluğa uygun hareket eden bireyler, sınıfın normlarını dikkate alırlar (Beşirli, 2010: 164). Hayatta kalmanın ötesine geçen yemek kültürü böylece sosyal bir anlam ifade eder (Warde, 1997: 40).

Birlikte yemek yerken yapılan paylaşımlar yalnızca sofradaki yemek özelinde değil tüm beslenme alışkanlıkları ile birlikte yaşam tarzı da paylaşılmaktadır (Taşpınar, 2018). Aile yemeği, bir zamanlar dünyadaki ülkelerde günlük ritüel olarak, böyle bir geleneği sürdürebilen kültürler arasında tarihi bir kalıntı ve kültürel bir fenomen haline gelmiştir (Wexelbaum, 2016). Ailenin yeme ile ilgili alışkanlıkları ve davranışlarını inceleyen Crowther, aile işlevsizliğinin ve aile arasındaki olumsuz iletişimin yeme-içme bozukluğu ile ilişkili olduğunu söylemiştir (Crowther, Kichler, Sherwood ve Kuhnert, 2002).

Türk mutfak kültürünün zenginliği kahvaltıya da yansımıştır. Bu öğünde bulunan çeşitlilik diğer öğünlerden daha fazladır. Yapılan literatür taramasında Türk kahvaltı kültürü üzerine araştırmaların azlığı dikkat çekmiştir (Çekal ve Doğan, 2021). Bu konu üzerine yapılan çalışmalar sıklıkla sağlık, beslenme ve diyetetik alanlarına özgü olup sosyolojik bir araştırmaya rastlanamamıştır.

Araştırmada izlenen birinci yol yöntemi uygulamaya koymak olmuştur. Etnografi deseni çerçevesinde bir yıl boyunca saha çalışmasında gözlem ve görüşmeler tekniği ile çalışma başlatılmıştır. Saha araştırması boyunca katılımcı gözlem ve görüşmeleri

destekleyecek olan teorik çerçeve ‘Habitus’ kavramı ekseninde oluşturulmuştur. Sosyo-ekonomik sınıfsal (SES) farklılıklar, sınıf habitusu ile ilişkilendirilerek kahvaltılarının sosyal organizasyonu ve kahvaltılarda öne çıkan pratikler incelenmiştir.

Bulgulara gelindiğinde ilk olarak pazar kahvaltısının hafta içi kahvaltısından farkı, görüşmecilerin çocukluk dönemlerinde geçmişe dair hatırladıkları ve günümüzdeki pazar kahvaltılarına yönelik değerlendirmeleri ekseninde ele alınmıştır. Ardından SES farklılıklarına göre kahvaltının öneminden bahsedilmiştir. Nevşehir’e özgü kahvaltılıklar ve kahvaltı sofrasının olmazsa olmaz ürünleri ele alınmıştır. Kahvaltı sofrası kurulurken dikkat edilenler ve mevsimsel farklılıklara değinildikten sonra organizasyon sürecinden bahsedilmiştir. Son olarak ise kahvaltının ritüelleşen eylemleri açığa çıkarılmak istenmiştir.

2. BÖLÜM: PROBLEM, AMAÇ VE SINIRLILIKLAR

Giriş bölümünde araştırmanın konusundan ve sürecin işleyişinden bahsedilmiştir. Bu bölümde sırasıyla araştırmanın problemi ele alınacaktır daha sonra araştırmanın amacından bahsedilecek olup ardından araştırmanın önemine geçilecektir. Son olarak araştırmanın hangi sınırlılıklar çerçevesinde geçerli olduğundan bahsedilmektedir.

2.1. Araştırmanın Problemi

Günlük bir ritüel olarak, aile yemeği ortak aile yaşamının bir sembolü olarak görülebilir. Aileyi düzenli olarak bir araya getirerek fiziksel, zihinsel ve sosyal refahlarına katkıda bulunur. Yemek sofrası, çocukların sosyalleşmesi için önemli bir yerdir. Ailecek yenilen yemek, aile değerlerinin, beklentilerinin kural ve normlarına girişleri için temel bir unsurdur. Nerede ve ne olursa olsun birlikte yemek yemek aile üyeleri arasında bağların kurulmasına ve güçlendirilmesine yardımcı olabilir (Fieldhouse, 2015: 11). Aile üyeleriyle birlikte yenen yemekler, yeme ve aile yaşamının sosyo-kültürel organizasyonunu anlamak için önemli bir uygulamadır (Takeda, Melby ve Ishikawa, 2018: 163).

Kahvaltı günün en önemli öğünü olarak kabul edilmektedir. Günün başlangıcında alınan yiyecek ve içeceklerin sağlığımız ve bilişsel performansımız hakkında bazı derin etkileri olduğu görülmektedir. Kuşkusuz dünyanın farklı yerlerindeki insanların günün farklı öğünlerinde ve saatlerinde yemeyi tercih ettikleri yiyecek türlerinde kültürel farklılıklar vardır (Spence, 2017: 1). *Time* dergisinin Eylül 2019 sayısında ele alınan konulardan biri de «Aile Kahvaltıları Yeni Aile Yemeği Nasıl Oldu?» makalesiydi, ebeveynlerin yoğun iş temposu ile uğraşırken ve çocukların okul sonrası aktiviteleri akşam vakitlerine uzarken, ailenin akşam yemeğinde masa etrafında toplanmasının daha karmaşık ve zor bir hal almasıyla birlikte kahvaltının artık birçok aile için birincil aile yemeği haline gelmesi söz konusu olmuştur (Time, 2019).

Türkiye’de genellikle beslenme ve diyetetik uzmanlarının çalışma yaptığı kahvaltı makalelerinde sıklıkla kahvaltı yapma alışkanlıklarının faydaları konusu incelenmektedir. Örnek olarak, Faydaoğlu, Energin ve Sürücüoğlu (2013), “Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesinde Okuyan Öğrencilerin Kahvaltı Yapma Alışkanlıklarının Saptanması” ile Baysal’ın (1999), “Kahvaltı ve Okul Başarısı” isimli çalışmaları gösterilebilir.

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağında, kahvaltı kültürü açısından araştırılma ve tanıtım yapılmadığı görülmüştür. Oysaki Türk kahvaltı kültürü 7 bölge üzerinden değerlendirildiğinde bile ürün çeşitliliğinin fazlalığıyla dikkat çekmektedir. Türkiye’nin kahvaltı kültürü hakkında akademik olarak çok az çalışma yapıldığı saptanmıştır (Say, Esen ve Güzeler, 2018: 50).

1979 yılında Pierre Bourdieu’nun *Ayrım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi* adlı çalışmasında özellikle “Habitus ve Yaşam Tarzları” kısmında yemek olgusunun pratikler, kültürel sermaye, habitus ve sınıf habitusu üzerinden Fransa’da yaşayan toplumun beğeni yargılarının eleştirisi yapılmıştır. Buradaki yaklaşım, Türkiye de sosyal organizasyon kuvveti giderek artan pazar kahvaltıları için işlevsel olabilir. Ayrıca pazar kahvaltı kültürünün gerek gastronomi bilimi yönünden gerekse sosyoloji bilimi tarafından incelenmesi ile ilgili herhangi bir çalışma bulunmadığı literatür taraması esnasında gözlenmektedir. Türkiye için fenomenleşmiş bir konunun sosyolojik açıdan çalışılmaması, araştırma sonrası bu çalışmanın bilim dünyasına katkı sağlayacağını düşündürmektedir. Buradan hareketle araştırmanın en birincil problemi Nevşehir ilinde yaşayanların pazar kahvaltısının sosyal organizasyon sürecinin nasıl işlediğini ortaya koymak üzerinedir.

2.2. Araştırmanın Amacı

Yemek yemek, insanın varoluşu ile birlikte hayatta kalması ve yaşamını devam ettirmesi için temel gereksinimlerinin başında gelmektedir. İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylem olsa da yalnızca biyolojik bir eylem olarak görülmemektedir. Besinlerin üretim aşamalarından, tüketim sürecine dek oluşan her aşamasına kadar toplum içinde kabul görmüş törenleri, şöenleri ve ritüelleri ile yemek kültürünün sosyal önemi görülmektedir. Yemek bireysel yönleri kadar toplumsal yönleri olan bir

kültürel unsurdur. Yapısı itibariyle insan yemekle olan ilişkisi fizyolojik olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir (Beşirli, 2010: 161). Yemek yemek, özellikle başkalarıyla yemek yendiğinde, insanın sosyalliği ve kültüründen ayrılamaz (Fischler, 2011: 529). Başkalarıyla birlikte yemek yeme, komensalite (aynı sofrada yemek yeme; yiyecek paylaşımı), yemeğin sosyal ve kültürel organizasyonunu somutlaştırır ve sosyal bütünlükleri ve farklılıkları ifade eder (Jarosz, 2017: 528).

Kahvaltı günün önemli öğünlerinden biridir (Özdoğan, Özçelik ve Sürücüoğlu, 2010: 882). Her birey ihtiyacı olan günlük gereksinimlerini öğün vaktinde yeterli ve dengeli beslenerek almalıdır. Yeni güne zinde başlamada ve günün geri kalan kısmını daha iyi geçirebilmek için yenilen sabah kahvaltısı önem arz etmektedir (Milli Eğitim Bakanlığı, [MEB], 2012: 62). Aileyi bir araya getiren kahvaltı sofrası, paylaşımın artması, sosyalizasyon sürecinin kişiler arası iletişimi güçlendirmesi bakımından, sofraya her oturulduğunda davranışların toplumsal ve kişiler arası boyutları, düzenlenmiş sofraların ve servis edilmiş yemeklerin çok ötesine geçmektedir. Birlikte yemek yemenin her zaman bir anlamı vardır (Montanari, 2018: 46). Bu çalışmada, yemek öğünlerinden biri olan kahvaltının enformel sosyal organizasyon yönünü açığa çıkarmak hedeflenerek, son dönemde artan pazar kahvaltı kültüründe Nevşehir örneği ile bu organizasyonun nasıl gerçekleştiğini, alt, orta ve üst sınıflarda nasıl hayata geçirildiğini ve etkileşim ritüelleri açısından farklılıklarının neler olduğunu etnografi ile birlikte keşfetmek, anlamak, açıklamak amaçlanmıştır.

Bu kapsamda aşağıdaki sorularla araştırmanın hedefine ulaşmak için yanıtlar aranmıştır.

- Nevşehir de pazar kahvaltısında sosyal pratikler nelerdir?
- Kahvaltı nasıl organize edilir?
- Pazar kahvaltısı aileyi nasıl bir araya getirmektedir?
- Aile kültüründe kahvaltı öncesi, esnası ve sonrasında ne gibi ritüeller ve rutinleşen hareketler bulunmaktadır?
- Kahvaltıda sosyalizasyon süreci nasıl gelişmektedir?

- Kahvaltıya kimler çağrılmaktadır?
- Kahvaltıda neler konuşulmaktadır?
- Alt -Orta -Üst Sınıfın tüketim biçimlerinde neler değişmektedir?
- Mevsime göre kahvaltı yapma alışkanlığı ve içeriği değişmekte midir?
- Kahvaltı içerikleri ve sunum biçimleri nasıldır?

Bu sorular doğrultusunda etnografi çalışmasıyla derinlemesine gözlem, görüşmeler ve doküman analizleri çerçevesinde Nevşehir'in pazar kahvaltısındaki sosyal organizasyonunu gözler önüne sermek amaçlanmıştır.

2.3. Araştırmanın Önemi

Bourdieu (2015), "*Ayrım*" kitabında bizlere sosyal uzayla eşbiçimli bir yapıyı betimleyen habitusun çok sayıda göstergesini örneklerle sergilemiştir. Bourdieu için habitus üretim noktalarına yerleşmiş değil, inşa edilmiş bir süreçtir. Ayrıca her sınıf kendi habitusunu yaratır. Sınıf fraksiyonları arasında beğeni yargılarını ve kişiye özel kabul edileni nesneleştirmeye çalışarak Fransız toplumunun betimlemesini yapar. Bunu yaparken resimden, müziğe, spordan, siyasete, mutfak alışkanlıklarından, giyim tarzına kadar birçok farklı konuyu incelemiştir.

Bu araştırma Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarından biri olan Kapadokya bölgesinin merkezinde bulunan Nevşehir ilinde pazar kahvaltısının sosyal organizasyon sürecinin kültürel yönü betimlenecektir.

Araştırmacı kültürel açıdan var olanı yansıtmayı ve resmetmeyi amaçlarken, bilinmeyeni de açığa çıkarmak isteyerek literatürdeki önemli bir boşluğu dolduracaktır.

Etnografik çalışma ile Türk toplumu için önemli bir yeri olan yemek yeme pratiğinin sosyolojik yönden incelenmesi de çalışmanın önemini ayrıca desteklemektedir.

2.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Nitel araştırmalar içerisinde çok büyük öneme sahip olan ‘etnografik’ desen ile yürütülen bu araştırmada uzun saha çalışması sonrası elde edilen verilerin bazı sınırlılıklar dahilinde olduğunu belirtmek gerekmektedir. Bu sınırlılıklar öncelikle araştırmanın evrenine ve belirlenen örneklem grubuna dayalıdır. Araştırmanın evreni olan Nevşehir ilinin kültürel analizini yapabilmek adına evrenin tamamına erişilemeyeceğinden maksimum çeşitlilik örneklemine göre belirlenen 14 kişi ile sınırlandırılmıştır. Bu nedenle araştırmanın sınırlılığı bu örneklem dahilinde belirlenmiştir. Tezin hazırlanma ve bitirme süresinden kaynaklı bir süre kısıtlaması olduğunu ifade etmek doğru olacaktır. Etnografik desenle yapılan bir saha çalışması göz önünde bulundurularak tam on iki ay (1 yıl) şeklinde sürelendirilmiştir.

3. BÖLÜM: KURAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın teorik çerçevesinde sınıfsal farklar göz önünde bulundurulacağından öncelikle sosyal sınıf farklılıkları ile ilgili literatürden bilgiler verilmiştir. Ardından araştırmanın yol göstericisi olan ‘habitus’ ve ‘sınıf habitusu’ detaylandırılmıştır. Son olarak yemek sosyolojisi üzerine kavramsal ve kuramsal çerçeve hakkında bilgiler yer almıştır.

3.1. Sosyal Sınıflar

18. yüzyılın son çeyreğine kadar tam olarak sınıf kavramı kullanılmamıştır. İngiltere’de Asa Briggs tarafından kullanılan “*sınıfın dili*” (language of class) terimi böylece yavaş yavaş 19. yüzyılın başlarına gelince yaygınlaşmıştır. Sırasıyla “*lower class*” (alt sınıf), daha sonra “*middle class*” (orta sınıf) ve “*higher class*” (üst sınıf) terimleri literatüre girmiştir (Beneton, 1991: 10).

19. yüzyıl da Marx ve Engels’in oluşturduğu Maddeci Tarih Kuramı sınıf kavramı çalışmalarında karşımıza çıkmaktadır. Bu kuram esas alınarak 19. yüzyılın sonlarında başlayan işçi sınıfı hareketi ve 20. yüzyılın ilk yarısına kadar devam etmekte olan bu işçi sınıfı hareketine öncü rollere sahip Gramsci, Lenin ve Mao gibi önemli isimlerin katkıları görülmektedir. Sadece sınıfsal mücadeleler değil genel anlamda sınıfların çözümlenebilmesi adına kavramsal ışık tutmuşlardır. Özellikle “dünyayı değiştirme” adı verilen mücadelelerine katkılarını sundukları da bilinmektedir (Ziyanoğlu, 2019: 12).

20. yüzyıla gelindiğinde Marxist geleneğinin ve sınıf incelemelerinin genişletilmesi ve sürdürülebilmesi için akademik çevrelerin çalışmaları devam etmekteydi. Bu sürece özellikle Frankfurt Okulu’nun etki alanı diyalektik analize öncelik veren sosyoloji ve felsefe çevreleri; Anglo Sakson dünyasında da Dobb, Sweezy ve Baran gibi iktisatçılar desteklerini vermişlerdir (Öğütte ve Çeğin 2010: 9).

Dahrendorf (1959), *Endüstri Toplumunda Sınıf ve Sınıf Çatışması* başlıklı kitabında sınıf kavramının insanlar üzerinde yaratacağı tahribatın topluma yansıtacağını düşünerek modern ya da geleneksel bir toplum fark etmeksizin sınıfsal sorunların ve sınıf mücadelesinin nesnel bir boyutta ele alınabilmesinin zor olacağını belirtmiştir. Bu konuda kriter özneliktir. İlişkilerde bir tarafın yansız olması diğer

tarafın peşin hükümlü olmasına sebep olacaktır. Dahrendorf'un bu bakış açısına Genovese ise öznel olan ideolojik önyargı ve kalıpların kaçınılmazlığı bizi nesnellik için mücadele etme sorumluluğundan alıkoyamaz diyerek nesnelliğin önemini vurgulamıştır (Croix, 2013: 51).

Philippe Beneton (1991: 10) ise sınıfsal ayrımın hukuksal açıdan kabul edilmediğini belirtmiştir. Sınıfların insanları, çıkarları ön plana alarak ayırdığını ve ahlaksal zorunluluklarından oluşan geleneğin dışında bırakarak kişiler arası rekabetin ve kolektif çıkar çatışmalarının olabileceğini işaret etmiştir.

Richard Scase'e göre sınıf kavramı sosyoloji biliminde toplumsal ilişkileri tanımlamakta kullanılan kavramlar arasında en belirsiz olanıdır. Buna rağmen genellikle sosyologlar sınıf kavramını çalışmalarının içine alarak tartışmalarını yürütmeyi tercih ederler. Sosyologlar tarafından genellikle sınıf kavramına dayanmadan ilerleyen tartışmalar, eksiklik olarak kabul edilir (Scase, 2000: 9-10).

Stephen Edgell'e (1998: 48) göre de sosyolojik araştırmaların temelinde en fazla tercih edilen, en çok değer verilen, en çok önemsenen ve en çok başvuru kavram sınıf kavramıdır. Sosyolojik araştırmada sınıf kavramının ne amaçla kullanıldığı, sınıf kavramıyla ne kastedildiği ve sınıf kavramının içerdiği sınıfların nasıl ölçüleceği, ayrıştırılacağı açıkça belirtilmelidir.

Sosyolojide genel olarak sınıf kavramının egemen olan üst sınıf ve alt sınıf arasında kalan grubun ne olduğuna dair belirsizlik durumu süregelen bir tartışma konusu olmuştur. Alain Touraine ve Daniel Bell gibi sosyologlara göre sanayi devrimi sonrasında sınıfların arasının açılmasıyla orta sınıfın diğer iki sınıfsal yapı arasında kapladığı alan olarak üst sınıfa daha yakın olduğu düşünülmektedir. Sanayi sonrası dönüşen sınıfsal teori zemininde orta sınıf, hizmet sektöründe çalışanlardan oluşan yöneticiler, büro çalışanlarını kapsadığından *hizmet sınıfı* olarak da tanımlanabilmektedir (Edgell, 1998: 72).

İki sınıf arasında kalan orta sınıfın kapladığı alan bakımından dolgu malzemesi olarak düşünülen üretim sürecindeki rolü ve statüsündeki kayba oranla proleterya sınıfına da geçebilir, zenginleşerek burjuvazi tarafına da evrilebilir (Ünüvar, 2010: 14). Böylece orta sınıfın kendi içinde farklı katmanlara sahip olarak ve bölünülerek birbirinden ayrılabilir (Arslan, 2011: 57).

Giddens sınıf kavramını bir grup olarak değerlendirmektense, ortak paydaki pazar kapasitelerinin seviyeleri üzerinde temellenen bir yapılaşma biçimleri kümesi olarak ifade etmiştir (Giddens, 1999: 247-248).

Toplumsal eylemin muhtemel temellerini temsil eden sınıflar, “*sosyal topluluklar*” değildir. Sınıftan söze edebilmek için bir araya gelen insanların yaşam koşullarında gelir sağlamak ya da mal sahibi olabilmek gibi ortak bir amaç uğruna salt ekonomik çıkarlar varsa metâ ve işgücü piyasalarının koşullarında temsil ediliyorsa mümkündür (Weber’den akt., İnce, 2017: 302).

Bourdieu sınıfı tanımlarken Marx ya da Weber’in tek bir nitelik üzerinden ilerlemenin eksikliklerini belirtmek için yalnızca ekonomik bir sermaye gücünün niteliğinin yeterli olamayacağını, eğitim seviyesi, cinsiyet, yaş, etnik köken gibi niteliklerinde birleşerek, koşullayan ve koşullananlar arasındaki ilişkinin esas alınıp neden sonuç ilişki zincirinin bütünü olarak tanımlamayı uygun görmüştür. Toplumsal sınıf, niteliklerin her birine ve pratikler üzerinde uyguladıkları etkilere öz değerini veren tüm ayırt edici nitelikler arası ilişkilerin yapısıyla tanımlanır (Bourdieu, 2015: 164). Bourdieu “Ayrım” kitabında işçi sınıfı, küçük burjuvazi ve orta ve üst sınıflar olarak ayrımlar yapmaktadır. Her bir sınıfı sermayeler üzerinden değerlendirerek sınıflar kendi içlerinde alt kesimlere ayrılmaktadır. Egemen sınıf olarak tanımladığı yüksek düzeyde ekonomik sermayeye sahiptir; zira entelektüeller ve iş adamları bu sınıf içinde farklı kültürel sermaye donanımlarıyla birbirlerinden ayrılırlar. İktisadi sermaye birikimi ve gücü ile kültürel sermaye hacmi çapraz değişiklikler gösterebilmektedir. Miras alınan sermayeye göre sınıfların fraksiyonları arasında değişiklikler olabilmektedir. Sınıfı büyük ölçüde belirleyen ekonomik konum iken kısmen ekonomik sermaye tarafından koşullandırılan kültürel sermaye de sınıfsal kesimleri yaratır. Maddi ve kültürel araçlara yatırım yapanlar ise bu yolla sosyal sermaye de edinirler. Bu ilişkiler sermayesi sayesinde o sosyal grubun güvenli kazanılmak zorundadır. Bunun birçok fayda ve getirisi olmaktadır tanımlanır (Bourdieu, 2015: 178-190).

Bourdieu, sınıfların toplumsal ve kültürel düzeyde, iktidar ve ayrıcalıklara bağlı olarak yeniden üretimini anlatan bir bilim yaratmaktadır (Swartz, 2011: 19). Bourdieu sınıfların iki boyutta var olduğunu belirtmektedir; ilki nesnel olarak varoluş, ikincisi ise bu nesnel varoluş üzerinden sınıfın kendini üretimi ve bir mücadele alanı olarak toplumsal temsildir (Bourdieu, 2015: 77). Bourdieu nesnel sınıfları, benzer pratikleri,

homojen varoluş koşullarına sahip ve homojen yatkinlıklar sisteminde *nesnelleştirilmiş* şekilde üreten eyleyiciler kümesi olarak tanımlamaktadır (Bourdieu, 2015: 157). Genel tanımlamasına ek olarak bireylerin meslekleri, gelir veya eğitim düzeyleri, üretim ilişkilerindeki konumları, cinsiyetlerinin bulundukları coğrafi veya toplumsal konumdaki dağılımları gibi yardımcı özelliklerle de sınıflar tanımlanabilmektedir. Bu sınıf tanımlaması yapılırken bireylerin cinsiyeti, yaşı, eğitim seviyesi, meslekleri gibi ana değişkenlerden ve aynı zamanda sahip oldukları kültürel sermayelerinden yararlanılmaktadır. Bu değişkenlerin ayrı ayrı ele alınarak analiz edilmesi, değişken kümesi olarak etkisinin sadece bir tanesine yükleme riskini yarattığı için, sınıfların tanımlaması, bu değişkenlerin arasındaki ilişkiyle açıklanmaktadır. Sınıfsal konumlamaları açıklarken Bourdieu konu her ne olursa olsun en büyük açıklayıcı özelliğe sahip olan aynı iyelik sistemine, bir başka deyişle aynı sermaye türlerine benzer oranlarda sahip kişilerin bulunduğu konumları anlayabilmenin önemini vurgulamaktadır. Kişilerin sahip oldukları sermayelerin hangi toplumsal alanda, nasıl üretildiğinin kendine özgü bir önemi olduğunu ve her alanın kendi değer ve etkinliğinin olduğunu bilmenin önemi anlatmaktadır (Bourdieu, 2015: 176). Başka bir deyişle, kişilerin sahip oldukları sermayeleri açıklamak için ele alırken, bu sermayelerin üretildikleri alanı incelemenin zorunluluğundan bahsedilmektedir. Bir sınıf ile sınıf pratikleri arasındaki ilişki alana göre değişmektedir. Bireylerin bulundukları sınıflardaki sahip olunan mal ve pratiklerinin dağılımını açıklamak için kullanılan tekil konfigürasyonu, bu sınıftaki bireylerin nesnelleşmiş sermaye ve bedene işlemiş sermayelerinin aldığı biçimi belirtmektedir (Bourdieu, 2015: 177).

Türkiye’de ise yapılan en geniş kapsamlı sınıf şemasını yapan Korkut Boratav ise Marksist kategorileri kullanarak ampirik veri sağlamıştır. Maddecî tarih görüşü üzerinden sınıfı ve toplumsal dinamikleri açıklamak için kullanmıştır. Boratav’a göre, sınıfsal ayırım artı değer üzerinden yeniden paylaşım süreçlerini inceleyerek elde edilebilir. Üretimi yapan sınıfın, işçi sınıfının artı değerine sahip çıkan ve el koyan burjuvazinin ve bu ikisi arasında kalan artı değerın piyasada el değiştirmesine olanak sağlayanlar ise orta sınıfları oluşturmaktadır. Ara tabakaların tümü “küçük burjuvazi” olarak bilinmektedirler (Arslan, 2012: 59).

Ayrıca Boratav hem İstanbul’da hem de Anadolu’nun belli kentlerinde yürüttüğü saha araştırmasında tabakaların oluşumunu açıklar:

“Artı ürünün yeniden paylaşım süreçleri, belli sınıfların alt gruplarını oluşturur. Temel sınıfların veya onların alt gruplarının arasında veya çevresinde yer alan (ve her toplumsal kuruluş içinde değişebilen) ara tabakalar ise varlıklarını kapitalist bir toplumda piyasa mekanizması veya devlet aracılığıyla gerçekleştiren artık aktarımıyla sürdürebilirler” (Boratav, 2004: 3).

Boratav’ın çalışmasında her ne kadar Marksist ağırlıklı bir çalışma içerisinde görünse de kent ve kırsal ayrımında Weberci bir yaklaşımda görülmektedir. Kentsel yapı içerisinde sınıf ayrımını sermaye ve çalışan kesimin ücretli işgücü olduğunu belirtmektedir (Boratav, 2004: 19). Analizler sonucu orta-büyük burjuvazi/işveren, küçük burjuvazi/işveren, esnaf/marjinaler, yüksek nitelikli ücretliler, beyaz yakalı ücretliler, niteliksiz hizmet işçisi, mavi yakalı işçi, emekliler, işsizler diye dokuza ayıran Boratav ardından kentsel sınıf şemasında “Kentsel işçi sınıfı (niteliksiz hizmet işçisi + mavi yakalı işçi + işsizler), Kent burjuvazisi (orta-büyük burjuvazi/işveren) ve küçük burjuvazi ve marjinaler (küçük burjuvazi/işveren + esnaf/marjinaler)” olarak üçe ayırmıştır.

Kentsel yapıdan kırsal toplumsal yapıda sınıfsal yapıya gelindiğinde üretim araçlarının mülkiyetinden, ücretli işgücü istihdamına veya ücretli işgücü olarak çalışma durumundan, toprağın kiraya verilmesi veya kiralanması durumuna gibi kriterler belirleyen Boratav sahip olunan toprak miktarından, niteliğine traktör sahipliğinde çalıştırılan işçilere kadar etkilerle derinleştirmiştir. Böylece ortaya çıkardığı sekizli bir kırsal sınıf şeması “kapitalist çiftçi”, “zengin çiftçi”, “zengin köylü”, “orta köylü”, “küçük köylü”, “yoksul köylü”, “tarım işçisi” ve “rantiye (emek sarf etmeden elde edilen gelirleriyle yaşayan kimse)” ‘den oluşmaktadır.

Bu ayrımlar sonrası kentsel toplumsal yapıda topluluk içerisinde belirginleşen bir kemikleşme eğilimlerinin görüldüğü bunun yanı sıra göç, eğitim, işsizleşme gibi etkenlerin varlığı sınıfsal olarak kentsel yapı içerisinde aşağı/yukarı hareketlilik bulunmaktadır. Kırsal toplumsal yapıya bakıldığında ise sınırların iyice korunduğu bir kapalılık ve çok sınırlı düzeyde bir sosyal hareketlilik bulunduğunu ifade etmektedir (Boratav, 2004: 19).

Sosyolojik çalışmalarda sınıf ayrımı kimi zaman reklam, medya, pazarlama gibi alanlarda sınıflar tüketebilme potansiyelleriyle ayrıştırılabilir. Bu tip çalışmalar için tartışmalı da olsa sosyo-ekonomik sınıf (SES) ölçekleri geliştirilmiştir. SES aynı topluluk içerisinde yaşayan bireylerin gerek sosyal ve kültürel gerekse iktisadi

benzerlikler içererek, tüketim tercihleri ve alışkanlıkları açısından birbirlerine eş değer seçimler gerçekleştirenleri ifade etmek için kullanılır (Akarçay, 2014: 98).

1950’li yıllardan sonra batı toplumlarında yapılan pazarlama araştırmalarına bakıldığında evin idaresinin erkek hegemonyası üzerinde olduğu kabul edilerek, erkeğin çalıştığı işkoluna göre yapılandırılan standart kategorileri ifade eden A, B, C1, C2, D ve E gruplarını aşağıdaki tabloda yansıtılmıştır (Bocock, 2009: 35).

Tablo 1. A, B, C1, C2, D ve E Statü Grupları ve Sosyal Sınıflar

A Sınıfı Statüye sahip olanlar: Üst düzey yöneticiler, idareciler veya serbest meslek sahipleri
B Sınıfı Statüye sahip olanlar: Orta düzey yöneticiler, idareciler veya serbest meslek sahipleri
C1 Sınıfı Statüye sahip olanlar: Danışmanlar veya masa başı memurları ve küçük yönetsel, idari işlerde çalışanlar veya meslek sahipleri
C2 Sınıfı Statüye sahip olanlar: Zanaatkarlar
D Sınıfı Statüye sahip olanlar: Yarı nitelikli ve niteliksiz el işçileri
E Sınıfı Statüye sahip olanlar: Emekliler, düzenli işi olmayan ve meslek sahibi olmayanlar veya uzun süredir işsiz olanlar.

(Bocock, 2009: 35)

Tabloda görüldüğü üzere toplum A, B, C1, C2, D ve E kategorilerine göre şekillendirilmiştir. SES ölçütlerine göre A kategorisine bakıldığında üst düzey yöneticilik yaparak belirli bir zümreye hitap eden, yaptığı iş beden yorgunluğundan ziyade uzmanlık gerektiren işlerde liderlik yapan çalışanları kapsamaktadır. Bu sınıftakiler üst sınıftan görülmektedir. B kategorisine bakıldığında ise orta sınıf olarak tanımlanmaktadır. Bedensel olmayan işlerde faaliyet göstermekle beraber orta düzey yönetici/idareci pozisyonlarında çalışanları kapsamaktadır. C1 kategorisi orta sınıf ve orta sınıf altı olarak alt düzey yönetici/idari işleri yapanlar, memurlar ile iktisadi olarak küçük çapta ticaretle uğraşanları kapsamaktadır. C2 kategorisinde olanlar mesleğinin erbabı, zanaatkar ve vasıflı işçi sınıfını tanımlamaktadır. Bu sınıftakilerin yaptığı işlerde kol ve beden gücü gerekebilmektedir. D kategorisi ekonomik yönden

alt sınıfın içerisinde girmektedir. Sıklıkla bedenen ağır işte çalışan vasıfsız işçi sınıfını tanımlamaktadır. E kategorisi düzenli geliri olmayan, uzun süreli işsizler ile birlikte alt sınıfları karşılamaktadır. Medya, reklam ve pazarlama araştırmalarında esas alınan bu kategoriler, erkeğin gelirine ve hanenin sosyoekonomik statüsüne bakılarak belirlenmektedir. Ancak son dönemde yapılan tartışma ve çalışmalarda cinsiyet odaklı erkeğin gelirinden ziyade hane içerisindeki en yüksek gelir getiren kişi üzerinden değerlendirilmesi planlanmaktadır (Türkiye Araştırmacılar Derneği [TÜAD], 2012).

Yukarıdaki tabloya benzer olarak Türkiye’de Sibel Kalaycıoğlu, Filiz Kardam, Helga Rittersberger-Tılıç, Kezban Çelik, A. Sinan Türkyılmaz tarafından 2008 yılında yürütülmüş olan “Ankara Kent Merkezinde Toplumsal Tabakalaşma, Hareketlilik ve Sosyoekonomik Statü Araştırması” adlı TÜBİTAK Projesinde de Eğitim durumu, gelir düzeyi, meslek/iş kolu, mülkiyet durumu ve sahip olunan çeşitli materyallerden oluşan 5 farklı kümeden ve içeriklerini oluşturan değişkenler dikkate alınarak SES grupları belirlenmiştir.

Çalışmada Sosyo-Ekonomik Statü (SES) endeksi geliştirmek için analize dahil edilen kriterlerde öncelikle hanede yaşayan bireylerin eğitim durumları göz önüne alınmaktadır. Ardından hane içerisinde gelir getiren herkesin toplam tutarının kişi sayısına bölünerek ortalaması alınmıştır. Hanede yaşayanların bir iş veya meslek statüsüne sahip olarak yine kişi sayısına bölünerek ortalama bir puan oluşturulmaktadır. Oturdıkları mülkün sahibi mi kiracısı mı, başka evleri ya da arabaları var mı gibi kriterler göz önünde bulundurularak mülkiyet puanı oluşturulmaktadır. Ardından son küme olan hane içinde sahip olunan diğer araçlar TV, DVD, internet bağlantısı, bulaşık makinası vb. esas alınmaktadır. Ölçeğin puanlaması ve formülü devreye sokularak SES hesaplanmaktadır.

Bu puanlama sonrasında A (SES Grubu) üst sosyoekonomik tabakaya, B (SES Grubu) orta-üst sosyoekonomik tabakaya, C1 (SES Grubu) orta sosyoekonomik tabakaya, C2 (SES Grubu) orta-alt sosyoekonomik tabakaya ve D (SES Grubu) alt sosyoekonomik tabakaya karşılık gelmiştir (Kalaycıoğlu, Kardam, Rittersberger-Tılıç, Çelik ve Türkyılmaz, 2008).

3.2. Habitus/Sınıf Habitusu/Sermaye ve Alan Kavramları

Bu kısımda Bourdieu sosyolojisinin en önemli üç kavramı “habitus/sınıf habitusu, sermaye ve alan” kavramları hakkında bilgiler verilecektir. P. Bourdieu için kuramları arasında habitus kavramı önemli bir yer tutmaktadır. Zaman içerisinde ise bu kavram değişim gösterir. Habitus kavramının birçok farklı şekilde tanımlandığı ya da yorumlandığını görebilmekteyiz.

Habitus bireylere yön veren içselleştirilmiş yapılar bütünü olarak tanımlanabilir. Genel olarak bakıldığında habitus, pratik üretim kavramları sistemidir (Bourdieu, 2015: 357).

Bireyin içinde bulunduğu sosyo kültürel konumunun niteliği, yatkınlıkları (habitusların) aracılığıyla yeniden şekillenmektedir (Bourdieu, 2006: 20). Habitus kavramının fonksiyonlarından biri eylemi gerçekleştirenlerin ya da eylemi gerçekleştirenler sınıfının pratikleriyle, varlıklarını, özlerini birleştiren bir tavır birliğini aktarmasıdır (Bourdieu, 2006: 21).

Habitus bireyin içinde bulunduğu toplumsal uzamdaki konumunu göz önüne alarak birarada yaşadığı farklı sosyolojik ve kültürel gruplar ile farklı sınıftan bireylerin yaşadığı dünyayı yine kendi penceresinden yorumlayarak, katmanlara ayırma imkânı sunmaktadır (Yenal, 1996: 200).

Habitusun etkisi ile toplum içerisindeki yaşantı ve tecrübelerimiz sonucu kendi perspektifimizden anlamlandırabildiğimiz toplumsal cinsiyet ve sınıf gibi kavramlarına olan eğilimlerimiz açığa çıkar (Layder, 2010: 227). Pratik eylemlerimiz tarafından düzenlenen ve toplumsal yapılar ile inşa edilen habitus, içselleştirilmiş eğilimler sistemi olarak tanımlanır (Akarçay, 2014: 58). Kültürel bir sınıflandırma ya da sıralamada farklı toplumsal grupların günlük aktivitelerinde, sanatın içinde, spor veya yemek gibi alanlarda belirli kültürel eylemlerin içerisinde habitusun rolünü ve bu grupların sınıfsal beğenilerinin farklılıklarında habitusun etkisini görebiliriz (Yenal, 1996: 200).

Weber ve Durkheim gibi düşünürler tarafından kullanılan habitus kavramı Bourdieu sosyolojisinde ise anahtar bir kavramdır. Özellikle bireylerin statü ve

sınıfsal farklılıkları üzerine yapılan analizlerde tek başına yeterli olmadığında ortaya çıkmaktadır. Toplumsal beğenilerine, ayrı yaşam tarzlarına göre egemen seçkin sınıfın ve işçi sınıfının sınıf habitusları bulunmaktadır (Karadağ, 2009: 198). Bu bağlamda habituslar ayrışan pratiklere karşılık gelmektedir (Bourdieu, 2006: 21).

Habitus toplumun içinde var olan kültürün ve sosyal ilişkilerin yapılandırılması için birbirine geçmiş zincirin halka görevini görür. Habitus eylemi düzenleyerek yön verir. Bourdieu, bireyin habitus sayesinde karakteritik eylem eğilimlerini ortaya çıkardığını söyler. Böylece birey statüsüne uygun davranışları sergileyebilecektir. Fakat Bourdieu için habitus kurumlar ve bedenler arasında ki buluşma noktasıdır.

Bourdieu habitus kavramını açıklarken onun açık bir eğilimler sistemi olduğunu belirtmiş ve sürekli olarak yaşanan olaylardan etkilenen tarihin bir ürünü olduğunu eklemiştir (Bourdieu ve Wacquant, 2003: 133). Habitus farklı koşullardaki toplumsal deneyimlerin bir sonucu olduğu gibi, kişilerin zihninde taşıdığı eğilimlerin de bir biçimidir. Bourdieu habitusu pratik durumlarda uygulanan somut ve yapılaşmış eğilimler olarak tanımlarken, özellikle mekanik olan alışkanlık kavramından, yaratıcı yapısı sebebiyle ayırmaktadır (Tatlıcan ve Çeğin, 2014: 315-317).

Habitusu oluşturan etos ve hexis kavramları habitusun ayrılmaz özellikteki bileşenleridir. Etos, değer ve ilkelerin bilişsiz eylemine işaret ederken, hexis ise bedensel yatkınlıkları ve tutumu ifade eder. Böylece habitus yaşamın içindeki algılanabilen ve tercih edilen pratiklerimizin kurgulayıcısıdır (Ünal, 2007: 120).

Habitus bireyin yaşadığı sosyal ortamın, sosyal seviyesinin, sosyal konumunun ve sosyal ilerleyişinin ürünüdür. Sosyal aidiyet kazanımları yapılandırılarak sınıf kendi habitusunu üretir. Bireylerin kazanmış olduğu eğilimlerin en eskisi ve en temeli aile içerisinde başlayan, bebeklikten yetişkinliğe kadar ki geçen dönemde oluşmaktadır. Aile birincil habitusa kaynak olan ve sosyal evrende büyük bir konuma sahip olan birimdir. Ailede başlayan bu eğitim genel olarak yetiştirildiği sınıf konumuna bağlı alınan bir eğitim olmaktadır.

Bu sebeple Bourdieu habitusu dışsallığın bir içselleştirilme mekanizması olarak değerlendirmektedir. Aile içerisinde çocuklar sosyal evrende yer alan ebeveynlerini bulundukları konumu ile ilişkili özellikleriyle algılayıp, içselleştirir. Farklı sosyal şartlarda yaşayan bireyler birbirinden farklı eğilimlere yönelecektir.

Habitus dinamikdir, bu dinamik devinimi habitusu her zaman yeniler onu yeniden yapılandırır. Diğer bir deyişle habitus tamamıyla katılaşmaz, geçmişteki ve şimdiki tecrübelerimizin ürünü olarak varlığını sürdürür (Ünal, 2007: 121).

Bourdieu farklı sınıftan olan bireylerin eğilimlerinin açıklarken kullandığı habitus kavramı ile günlük yaşamdaki beğenilerine ve pratiklerine dair bilinç dışı seçimlerinden sorgusuz kabul ettiği tercihlerine kadar gönderme yapar. Bireyin içselleştirdiği eğilimlerinin günlük yaşam pratikleri ile sınırlı kalmayarak bireyle bütünleştiği söylenebilir. Habitus bir yatkınlıklar sistemi olarak tanımlanırken, bireyin genel kültür bilgisi, besin tüketim tercihi, giyim tarzı, topluluk içerisinde davranışsal tepkileri ve ses tonu kullanımında ortaya çıkmaktadır (Yanıklar, 2011: 125).

Sınıf kimliği üzerinde gereken koşulların, yaşam şeklinin içinde var olan ve ayıran tüm özelliklerini sınıf habitusu karşılamaktadır. İnsanın yeme – içme ve giyinme gibi temel ihtiyaçlarında bile varlığını koruyan, sosyal hayatın her alanında olan bu farklılıkları sınıf habitusu yardımıyla belirlenmeye çalışılır (Ünal, 2007: 149).

Sanılanın aksine sınıf habitusu soyut bir kavram değildir, bireylerin günlük yaşamdaki çevresiyle olan ilişkileri, pratikleri ve tercihleri ile canlıdır. Sınıf habitusu sayesinde beğeniler bireylere statülerini fark ettirir. Böylece sınıflandırma yapanın kendisini sınıflandırarak kendi içindeki şartlarını aynı şekilde bireye koşullanmasının bedene işlemiş halidir (Karademir Hazır, 2014: 245).

Bourdieu yalnızca maddi kazanç ve beklenti dışında toplumsal ilişkiler boyutunda fayda ve kar sağladığını düşündüğü sosyal sermaye kavramını geliştirmiştir. Marx'ın sermaye kavramındaki parasal, maddesel hatta kapitalist sömürü anlayışından farklılaşmaktadır (Palabıyık, 2011). Sosyal sermayenin ulaşılması ve sahip olunabilmesi daha sonra korunabilmesi için öncelikle habitusun etkisiyle doğuştan, aileden ve çevreden edinilmiş olan yatkınlıklarının sonucu olarak kendiliğinden gelişmektedir. Sosyal sermayenin kazanımlarını habitusun belirlemiş olduğu kültürel zevkler ile sınıf habitusu koruyarak sürdürmektedir. Bourdieu'ya göre sosyal sermaye, bireylerin grup aidiyetleri, kültürel kodlar ve habitus gibi etmenler ile hayat içerisinde avantajları olduğu gibi sosyal eşitsizlikleri meydana getiren bir yönü de bulunmaktadır (Yarcı, 2014).

Bourdieu sermayenin dört çeşidinden bahsetmektedir. Bunlar ekonomik sermaye, kültürel sermaye, sosyal sermaye ve sembolik sermayedir.

Bireylerin maddi değerlerini ve parasını baz alan ekonomik sermayede sahip olunan bütün mal varlığı ile onun etkisiyle oluşan faydacı durum söz konusudur. Sınıfın yapısı göz önüne alınarak bakılan toplumun yüksek değer olarak gördüğü şeylerin tamamı kültürel sermayedir. Kültürel sermayede eğitim ve diploma önemli bir yere sahiptir. Aileden alınan kültürel mirasın, eğitim kurumlarında alınan diplomayla birleşmesinin bir ürünüdür (Bourdieu, 2015: 41). Kültürel sermaye de kendi içerisinde “bedenselleşmiş, nesneleşmiş ve kurumsallaşmış” olarak üçe ayrılmaktadır. Bedene işlemiş, bedenin duruşunda, hareketlerinde ifade edilen sermayeye bedenselleşmiş sermaye denir. Genellikle doğallaşmış olan ve bilinçdışında işleyen bir sermaye birikimidir. Örnek olarak bir konu üzerinde zanaatkarlık ya da küçük yaşlarda öğrenilen enstrüman çalma verilebilir. Kültürel zevkleri ve birikimleri esas alan sermaye ise nesneleşmiş kültürel sermayedir. Alınan eğitim sonucu diploma ile elde edilen somut unvanın sonucu kurumsallaşmış sermayedir (Bourdieu, 2015: 175-179).

Belirli bir grup içerisinde kurulan ilişkilerin ve iletişimsel ağın gerektiğinde rahatlıkla kullanılıp fayda sağlaması sosyal sermaye olarak tanımlanır. Sosyal sermaye kavramında grup üyeleri arasında karşılıklı ekonomik ve kültürel ilişkiler söz konusu olabilmektedir. Bourdieu sosyal sermayeyi iyi bağlantılara sahip kurumsallaşmış ilişkiler olarak ifade etmektedir. Diğer bir ifadeyle bir gruba üye olmak anlamına gelmektedir. Bir gruba üye olarak elde edilen kazanç, grubun dayanışma temelinden doğar (Bourdieu, 1986). Habitusun etkilerinin en çok görüldüğü, bireyin aileden ve çevreden aldığı kültürel mirasının kullanımını ifade eden kavram sembolik sermayedir. Sembolik sermayede geçmişten gelen kazanımlar sonucu bireyin prestiji, onuru ve duruşunu etkilenmektedir (Bourdieu, 1986).

Bourdieu’ya göre ekonomik ve kültürel sermaye türleri aktarılabilir. Miras yolu ile aktarılabilen ekonomik sermayeye nazaran kültürel sermaye aktarımı daha çok zaman ve birikim gerektirmektedir. Bu iki sermaye türüne nispeten sosyal ve sembolik sermayenin aktarılması zordur (Bourdieu, 2015: 175-179).

Her bir sermayenin bireyin yaşadığı topluluk içerisinde farklı bir getirisi olduğunu söylemek mümkündür. Birey için sermaye alanları birer iktidar alanıdır. Yaşam içerisinde dinden, bilime, sanattan, ekonomiye kadar farklı alanlar mevcuttur. Her bir alanın kendisine özgü disiplini, düzeni ve kuralları bulunmaktadır. Bourdieu’ya göre bir alan, konumlar arasındaki ilişkilerin biçimlerini ifade eder (Dursun, 2018). Her bir

alandaki çeşitli sermaye biçimleri öne çıkmaktadır. Her alanın kendisine özgü işleyişleri bulursa da tüm alanları belirleyen genel yasalarda bulunmaktadır. Bourdieu, alanı oyuna benzetmektedir (Kaplan ve Yardımcıoğlu, 2020). Toplumsal dünyanın görece birbirlerinden özerk olanlar tarafından oluşturulduğunu ifade etmektedir. Her alanın oyunun kuralını yine habituslara göre oluşan şekillenen bir yapı içerisinde. Alan tüm sermaye türleri ile ilişkilidir ve kendi içerisinde mücadele görülmektedir. Bu süreklilik arz eden mücadele sonrası alanlar birbirlerine üstünlük sağlayarak eşitsizliği meşru gösterme çabasına girerler (Palabıyık, 2011).

Bourdieu, sosyal sınıflar arasındaki ayrımı ve sınıf fraksiyonlarını sermaye bileşimlerinden faydalanan ayırmaktadır. Egemen sınıf kendi içerisinde iktisadi sermaye olarak güçlü ama kültürel sermaye açısından daha düşük olanlar, kültürel sermayesi iktisadi sermayesine oranla daha yüksek olanlar ve son olarak iktisadi sermaye ile kültürel sermaye miktarları dengeli olan sınıflara ayırmaktadır. Egemen sınıfın karşısında yer alan kol emeğine dayalı çalışan işçiler ve tarımda çalışanlar bulunmaktadır. Bu sınıf hem iktisadi sermayeden hem de kültürel sermaye açısından altta yer alması nedeniyle buna özgü bir hayat tarzı şekillendirmektedir. Orta sınıflar için küçük burjuvazi diyen Bourdieu, egemen sınıf ile işçi sınıfı arasında kalmış ve her iki sınıftan da belirtileri olduğunu belirtmektedir (Bourdieu, 2015: 178-190).

Egemen olan üst sınıfa karşı işçi sınıfının, sınıf habitusunu ayırır: İşçi sınıfının üyelerinin yaşam tarzlarına şekil veren “zorunluluk beğenisi”, bir bütün olarak sınıfla ilgili olan seçimlere istek uyandırmaktadır. Alt sınıftan biri bir yandan kendisinden bir üst sınıfın yaşam tarzına ilgi göstererek, ayak uydurmaya çalışarak zorlu ekonomik ve kültürel sermayesi olan bir yaşam tarzı sergiler (Bourdieu, 2015: 541-542).

Bourdieu’ya göre; bireylerin toplumsal konumunun uzamında gerçekleşen çatışmaya sebep olan yaşam tarzında açıkça görülen farklılıklardır. Kaçınılmaz biçimde sembolik olan bu sınıf fraksiyonları arasındaki çatışmaları ile sınıf ve statüyü birbirine bağlamanın önemi daha da görünür olur (Wright, 2014: 125- 127).

Bourdieu habitus ile alan arasındaki ilişkiyi öncelikli bir şartlama ilişkisi olarak belirtir. Bir alan ya da kesişen alanın varlığı habitusu yapılandırır. Karşılıklı ilişki içinde değerlendirildiğinde ise ampirik veriler üzerinden bir bilişsel inşaa ilişkisi ortaya çıkar (Bourdieu ve Wacquant, 2003).

Maddi yaşam ve ilişkilerimizin içinden çıkan değerler, tam manasıyla ne “düşünce”dir ne de “çağrılabilir”. Yaşam habitusu içinde, ailede başlayan öğrenme

süreci sonrasında hayatın içinde karşılaşılan kurallar, normlar ve beklentilerdir. Toplumsal yaşamın devamlılığını mümkün kılan bu öğrenme sürecidir. Bireyin ya da toplumsallık olarak habitus içinde bulunduğumuz anı olması gerektiği gibi de var eden şeydir (Yücedağ, 2020: 143). Habitus içinde bulunduğu toplumsal dünyayla iletişime geçtiğinde ortamın havasını birlikte soluduğundan çevresinde olanlar onu rahatsız etmez, doğal sayar (Bourdieu ve Wacquant, 2003: 118).

Bourdieu habitusu toplumsallığın bedene dönüşen hali olarak ifade eder. Bourdieu'nun vurguladığı toplumsallığı oluşturan kavramlar, toplumsal eyleyicilerin belirli çevrelerde edindikleri, deneyimlerinin ürünü olarak zihinlerinde yer eden ve içselleştirdikleri sınıf, cinsiyet, dil, din gibi eğilimlere işaret etmektedir (Bourdieu ve Wacquant, 2003).

Bourdieu bireylerin yaşam içerisinde karşılaştıkları durumlar, edindikleri tecrübeler ve yatkınlıklarını geliştirecek şeyleri deneyimlemeye devam ederek habitusun şekillendirilmesini vurgulamaktadır. Bir yandan toplum bireylerin yatkınlıklarını biçimlendirirken diğer yandan da bireyler yatkınlıkları ile toplumu biçimlendirirler (Wacquant, 2014: 447).

Farklılıklar ve benzerlikler noktasında kalıtsal olduğu düşünülse de bireyler üzerinde kodlanmış doğuştan bir habitusla dünyaya gelmezler. Yatkınlıkların ve tekrarlanan alışkanlıklar sonucunda edinilen bilgi birey tarafından zihinsel ve bedensel olarak tanınmıştır (Calhoun, 2014: 79). Aile içinde ve okul sürecinde sosyalleşme deneyimleriyle oluşmaya başlayan habitus süreklilik arz eden bir inşa ve yıkım sürecidir (Swartz, 2011: 147).

Bireylerin beğenilerinin ve tercihlerinin ardında kişisel görünmesinin ardında bir toplumsal etki olduğu söylenebilir. Habitusun var olduğu alanda bireysel bir beğenin dahi toplumsal ve kolektif oluşuna işaret eder. En derin özneliliğin içinde bir toplumsallık muhakkak barındırır (Bourdieu ve Wacquant, 2003: 116).

Habitus töz değildir: Süreklilik arz eden toplumun devinimine ayak uydurabilen içselleştirilmiş bir oluş barındırır. Bu bilinçli ve planlı bir sistematik kalıplarından ziyade, içinde bulunulan duruma kendiliğinden uyum sağlayabilen ve pekiştirendir (Jourdain ve Naulin, 2016: 124). Yalnızca zihinsel bir inşa süreci olmayan habitus aynı şekilde bedene işlemiş olan yatkınlıklar ve alışkanlıklardır (Bourdieu, 2015: 634).

Böylece bireyin yiyeceği yemek, giyeceği kıyafet tercihlerinden dinlediği müzik türü, izlemeyi tercih ettiği film, sanat ilişkisine, din, mezhep seçiminden, statüsüne yön veren mesleki kimliğine kadar birçok çeşitli alana yayılan bir süreç olarak habitusu görmekteyiz. Her türlü sınıfın ve toplumsal katmanların kendisine özgü bir habitusu mevcuttur (Swartz, 2011: 203).

Bourdieu'ya göre aynı sınıfta bulunan bireylerin eğilimlerinden, alışkanlıklarına, benzer beğenilerinin olmasına kadar sınıf habitusu ile açıklanabilir (Tatlıcan ve Çeğin, 2014: 326). Bulunduğu sınıf bünyesinde kurduğu ilişkisinde benzer tüketim ve yaşam olanaklarının karşılıklı sosyalleşebilme açısından önemi büyüktür. Bu sebeple Bourdieu sosyalizasyon sürecinde sınıf temelli olduğunu vurgular. Sınıfsal aidiyetin yatkınlıklara olan etkisi ve sınıf kimliğinin bu yatkınlıklar ekseninde sınırı yeniden üretme çerçevesinde ilişki iki yönlü olmaktadır.

Sınıf habitusunda meydana gelen sınıfsal farklılıklar karşıt sınıflandırma şemaları üretmektedir. Tercihlerin değişimi ve farklı eğilimler sembolik ayrımları gün yüzüne çıkartırken kendi içlerinde sınırları da genişletmektedir.

Günlük yaşamın dilsel ayrımlarında kullanılan zengin, fakir, güzel, çirkin sınıflandırması karşıtlıklar ve beğeni hiyerarşilerini oluşturmaktadır. Sınıfsal ayırım pratiklerini pekiştirmesiyle karşıtlıklar toplumsal güç ilişkilerini ortaya çıkarmaktadır. Böylece farklı yaşam tarzları sınıf ilişkilerinin sembolik boyutu haline gelmektedir (Swartz, 2011: 228).

Habitus sınıfsal tabakaların kendi arasındaki üretim, tüketim ve ifade biçimlerini ayırtarak kendi içlerinde sınıflandırmaya devam eder (Bourdieu, 2006: 21). Bourdieu farklı habitusa sahip olan bireylerin aynı sınıf içerisinde dahi olsa seçimlerinde ve beğenilerinin değişebileceğini düşünmektedir. Bu değişimi özgürlük beğenisi ve zorunluluk seçimi olarak ikiye ayırmaktadır. Maddi gücü elinde bulunduran üst sınıfın seçimlerinin özgürlük beğenisi, alt sınıfta bulunan bireylerin ise seçimlerinin zorunluluktan olduğunu belirtmektedir (Swartz, 2011: 232-233). Bahsi geçen özgürlük beğenisi yalnızca temel işlevlerden olan yeme-içme ve giyimde olarak düşünülmemelidir. Olabildiğince estetize edilerek biçimselleştirilmektedir. Temel bir işlev olan açlığın bastırılması için yeme eyleminin yerine getirmenin ötesinde sosyalleşmenin ve paylaşımın bir ritüeli olarak biçimselleştirilir. Sanatın resmediliş yeri olarak görülen mutfak ve orada yapılan yemeğin sanat eseri gibi gösterilmesi sonucu ortaya çıkan bir olgudur. Gündelik bir zorunluluk olmaktan çıkan yemeğin

gösterişi ile ilgilenen üst ve orta sınıflar için sofranın düzeni ve tabak üzerinde sunuma gösterilen özenle güzelleştirilerek bir “eser” haline gelmiştir. Oysa alt sınıflar için bu özgürlük beğenisi olmaktan çıkarak zorunluluk seçimidir (Swartz, 2011: 233-234). Aynı şekilde Veblen de (2005: 66), farklı sınıf katmanında yer alan sınıf üyelerinin her biri kendi üst sınıfında yaşanan moda yaşam şeklini benimsemeye çalışan ve bunun için mücadelesini edenlerden bahsetmiştir.

Sonuç olarak sınıfsal bir tavır ya da farklı habitusu ortaya çıkaran sınıfsal konumlar arasındaki mesafelerdir. Yaşam tarzlarındaki sınırları ortaya çıkaran yine sınıflandırmayı yapan habitusun kendisidir.

3.3. Yemeğe Sosyolojik Yaklaşım

Tüm insanlar için en temel zorunluluklardan biri olan yemek yeme ihtiyacı, bireyin hayatını devam ettirebilmesi için fizyolojik bir gereksinimdir. Toplumlar tarihsel süreç içerisinde yaşamın en orta noktalarına yeme – içme eylemini koymuşlardır. Yemek yeme eylemi ihtiyaçların ötesinde sosyo kültürel, siyasi ve psikolojik gibi olgularla anılmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011: 21). İnsanlar açlıklarını gidermek için yemek yeselerde yemeği nerede, ne zaman, nasıl, ne şekilde ve en önemlisi hangi yemeği yiyeceklerini belirlemeleri antropologlar tarafından kültürel bir olgu olarak tanımlanmıştır (Bekar ve Zağralı, 2015: 41). Böylece yemek kültürün en önemli öğelerinden biri olmuştur. Dinsel törenlerin, düğünlerin, ölümlerin, sosyalizasyon süreçlerinin hep başrolü olarak iletişimin sağlanmasında ve toplumsal dayanışmada önemli bir rol üstlenmiştir. Bir topluluğun mutfak bizi ayna görevi görerek o toplumun tarihinden, ekonomisinden, politikasından, kültürüne ait tüm bilgileri yansıtmıştır (Sağır, 2012: 2675). Yemek bireyin bedensel bir ihtiyacı olduğu kadar kimliğini yansıtan topluluğa olan aidiyetinin ve üyeliğinin sembolüdür. Kültürel olgularda olduğu gibi zaman içinde yaşanan değişimin toplulukların mutfak kültürlerinde de görülmesi kaçınılmazdır (Gürhan, 2017: 561-562). Her topluluğun kendisine özgü bir yaşam biçimi, inanç ve kültürü bulunmaktadır. Kültürlerin de kendilerine has özellikleri bulunmaktadır. Bir toplumun mutfak kültürü o topluluğun gelenek- görenekleri ile örf-adetlerini ve alışkanlıklarını içinde barındırmaktadır. Mutfak kültürü, toplumun yeme-içme için kullandığı araç gereçleri, üretim faaliyetlerini, beslenme biçimlerini ve tercihlerini ifade etmektedir (Özkoç, Yetiş, Kamış ve İnək, 2019: 959).

Temel fizyolojik ve biyolojik ihtiyaçlar odağından ziyade sosyo-kültürel yönü ile ele alınan yemek konusu Goody (2013: 56), yemeğın temin edilışinden başlayan dönüşüm aşamasına kadar 5 temel süreçle kavramsallaştırılabilir. Her biri farklı bir kısmı ve konumu ifade eden bu süreçte tarladan başlayan üretimin, marketler yoluyla hane içine oradan mutfakta yemeğın hazırlanma sürecine, pişirilip tüketimi gerçekleştirildikten sonra temizlik aşamasına kadar adım adım aşamalar tabloda yer almaktadır.

Tablo 2. Gıda Sisteminin Özellikleri

	1.Kısım	2.Kısım	3.Kısım	4.Kısım	5.Kısım
İşlem	Yetiştirme	Depolama	Saklama	Pişirme	Temizleme
Aşama	Üretim	Dağıtım	Hazırlama	Tüketim	Ortadan Kaldırma
Yer	Çiftlik	Market/Ambar	Mutfak	Yemek Masası	Bulaşıkhanesi

(Goody, 2013: 56)

Tablo 2’de dikkatimizi çeken dördüncü kısımda hazırlanan yemeğın hem çiğ hem de pişirilmiş olarak masada tüketildiğı aşamadır. Bu kısımdan yola çıkarak içinden bulunan sosyal grubun pişirme, tüketme ve yemek masası etrafında ki organizasyonun ele alınma imkânı sağlamaktadır. Yemek yemenin farklılaşan pratiklerini farklı toplulukların alışkanlıkları ile kıyaslayabilmek mümkün olabilmektedir. Bu kısım verilen yemeğın, nasıl yendiğinin, görgü kuralların, sofrası örfünün, adetinin ve sunuş biçimlerinin alanıdır (Goody, 2013: 57). Bu sınıflandırmanın günümüz modern gıda sistemine karşı eksiklerinin olduğı görölmektedir. Yine de bu temel beş kısmın her birinin ayrı ayrı ve bütünleşik bağlantısı olması sosyolojik kavramsal yol haritası olabilmesi açısından önemlidir.

Yemek/mutfak kültürü ve sosyolojisi konusunda yapılan araştırmalarda yemeğın üretim boyutundan başlayan uygulamaların dili, tüketim tercihleri, karar verme ve seçimler ve dinsel etkileri göz önünde bulundurularak sosyologlar tarafından incelemeler yapılmaktadır.

Yemek sosyolojisi, tarihsel boyutuyla ele alınarak, sosyal grupların kimliğinin inşa süreci, üretim ve tüketim faaliyetlerinin pratikleri ile cinsiyetçi iş rollerinin dağılımı gibi konuların önemine vurgu yaptığı söylenebilmektedir. Bireyi daha geniş bir alan olan sosyal düzende konumlandıran yemek sosyolojisi son dönemde yapılan araştırmalarda üretim odağından çıkarak yerini tüketim dinamikleri üzerinde yoğunlaşan bir yaklaşıma bırakmıştır (Bocock, 2009: 38).

Falk (1991: 55), yeme eyleminin fizyolojik ihtiyaç noktasında bile insanların tercih aşamasına gelindiğinde önce kültüründe öğrendiği yenilebilir olarak öğretilmiş ve kodlanmış besinleri gözleri aradığını belirtmiştir. Bu kodlanmış yenilebilir olan ve yenilemez olan gıdalar arasında zıtlıklar vardır. Yenilebilir olan bir şeyin karar ve seçim aşaması, algısal süreç sonunda belirlenerek güven hissi ile alınmaktadır. Bu seçim süreci sanılanın aksine bedensel fonksiyona göre değil metabolik süreçle ilgili yenilebilen/yenilmeyenin kültürel anlam barındırmaktadır (Breadsworth ve Keil, 2011: 51).

Yemek yerken, sadece besinlerin tüketimi söz konusu değildir; aynı zamanda eylemin bir deneyim süreci başlamaktadır. İyi veya kötü, lezzetli veya tatsız sonuçlanacağı bilinen riskli bir deneyim gerçekleşmektedir. Yetiştirdiği kültürün içinde besinlere atfedilen belirlenmiş semboller bulunmaktadır. Kişi tadını bilmediği bir yiyeceği denediğinde artık o besine özgü anlam ve sembolleri de belleğine yerleştirmektedir. Yenilen yemek dinsel, kültürel ve tarihsel bağlamlarla ilişkili sembolik anlamlar içererek olumlu ya da olumsuz kalıp yargılar içerebilmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011: 52).

Sosyolojinin merkezinde duran toplumsal farklılaşma, iş gücü, cinsiyet, etnisite konularının boyutlarına bakıldığında yiyeceklerin sembolik rolü ile sosyal ayrımın yapılabildiği görülmektedir (Çaycı, 2019: 100).

Sınıfsal ayrım yiyecekler üzerinden yapılacağı zaman gıdaların türüne bakılarak tercihi yapan kesimin konumuna işaret edilebilmektedir. Temel ihtiyaçlar arasında bulunan öncelikli gıdaların tercihini yapanlar düşük bir sosyal sınıf konumu ve düşük statüyü simgeleyebilmektedir (Çaycı, 2019: 102).

Strauss (1983: 10); yemeğin dil öğrenme ile benzer pratiklerle ilişkili olduğunu ifade etmektedir. Yiyeceklerin sosyal ilişkilerle ilgili kalıpları ifade etmeyi sağlayan bir kod olduğunu belirtmektedir. Yemek, insanlar açısından kendini ifade etme biçimi olarak kullanılır. Tüm insanlar için bir kimliğin varlığı, kendini ifade edebilmesi

açısından çok önemlidir. Kimlik bireylerin toplumu algılayışlarını, tepkileri, düşünce şekillerini, ideolojilerini, satın alma ve tüketim davranışlarını, çalışma, sosyalleşme, yeme, yargılama, rahatlama biçimlerini bize özetlemektedir (Scholliers, 2001: 15).

Strauss'un 1936 tarihinde Brezilya'da yaptığı alan çalışmasına göre; yemek pişirme eylemi, insanlar ve hayvanlar arasında önemli bir farkı ortaya koyan ve insanın doğa üzerindeki kontrolünü temsil eden bir eylemdir (Çaycı, 2019: 100).

Strauss'a göre pişirmenin biyolojik açıdan anlamı olmadığını ve psikoloji açısından anlamlı olduğunu belirtmiştir. İnsanlar çiğ yemenin geçmişten gelen olumsuz sembolik anlamı olduğunu düşündükleri için yemeklerini pişirirler. Primatolog Richard Wrangham (2009: 29) "İnsana dönüşmemizi sağlayan şey yemek pişirmektir" diyerek pişirmenin önemi dile getirilmiştir. Ünlü Fransız gastronom Brillat-Savarin'in (2016) ise "Lezzetin fizyolojisi" isimli kitabında: "İnsan ateş vasıtasıyla doğayı evcilleştirmeyi başarabilmiştir", sözleri ile ateşin önemi vurgulanmıştır.

Antropolog B.Malinowski'ye göre yemeğin çeşitli işlevleri bulunmaktadır. Nasıl ki insanların belirli ihtiyaçlarını karşılayan kültür gibi yemek de farklı ihtiyaçlarını giderebilmektedir. Biyolojik ve fizyolojik ihtiyaçlar açısından ele alınsa da yemeğin toplumsal işlevlerini hatırlamak gerekmektedir. İnsan için önemli bir yeri olan toplumsal işlevlerin, statü, iletişim, paylaşım ve eğlence ihtiyaçları yenilen yemek ile sağlanabilmektedir.

Gündelik yaşamın pratiklerini belirleyen yapı içerisinde toplumun ekonomisi aynı zamanda yemek yeme olgusunun da belirleyicisidir (Beşirli, 2010: 160). Bu sebeple gıda üretim ve tüketim boyutuna yoğunlaşan sosyoloji bilimi gündelik hayatın deneyimlerine odaklanarak toplumsal sınıf ve cinsiyet gibi olguları yorumlamaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011: 20).

Simmel'e (1997: 130) göre tüm insanlar yiyip içmek zorundadır ve bu yapabilecekleri en ben-merkezci, en bireysel şeydir. "Düşündüğüm şeyi başkalarına iletebilirim; benim gördüklerimi onların görmesine izin verebilirim, söylediklerimi yüzlerce kişi duyabilir ama tek bir kişinin yediğini hiçbir koşulda bir başkası yiyemez" sözleri ile öznel olanı yansıtmaktadır. Tam bu noktada birlikte yemek yemenin büyüğü devreye girmektedir. Yemek yemenin özel olan bencilliğini daha yüksek ve entelektüel bir düzende nadiren elde edilebilen bir araya toplanma alışkanlığına dönüştürür. Hiçbir şekilde özel çıkarları paylaşmayan kişiler ortak

yemekte bir araya gelebilirler. Böylece yemeğin ölçülemez sosyolojik önemi yatar (Simmel, 1997: 130). Yemeğin statü simgesi ve dostluk üzerinden iletişim sağlayan bir sosyalleşme aracı olması da sosyolojinin ilgisini çeker (Sağır, 2012: 2677). Yemeğin statü simgesi gerek aile bağlarının bir ifadesi olarak gerekse siyasal güç olarak toplumsal bir işlevi yerine getirir (Bulduk, 2000: 49).

İşlevselci kuram çerçevesinde yapılan çalışmalara ilk olarak B.Malinowski (1935), örnek verilebilir. Yaptığı antropolojik çalışma ile yemeğin simgesel yönünden daha çok üretim süreciyle daha çok ilgilenmiştir (Goody, 2013: 27). A. Richards ise gıdaların üretim ve tüketim şekillerini ve toplumsal yapılarını yine işlevselci bakış açısıyla ele almıştır (Beardsworth ve Keil, 2011: 103). Antropolog A. Richards (1939: 127) ise yemek için alışveriş yapmanın ve yapma biçiminin sosyal ilişkilerin göstergesi olduğundan bahsetmiştir. Richards ayrıca “Beslenme, biyolojik bir süreç olarak cinsellikten daha temeldir ve insan cinsel doyum olmadan yaşayabilirken yemek olmazsa mutlak olarak ölecektir” der (Goody, 2013: 28). Radcliffe -Brown (1922: 227) yaptığı araştırmada “sosyal düşünce ve duyguların genellikle yemek sırasında oluşturulduğunu” belirtir.

Strauss tıpkı dil gibi yemek pişirmenin de insan toplumları içinde evrensel olduğuna dikkat çekmiştir. Fonemlerin karmaşık olan karşılığını basit ve ortak temelini temsil eden sesli ve sessiz harf üçgeni gibi mutfak üçgeni oluşturmuştur. Çiğ, Pişmiş ve Çürükten oluşan bu üçgende “Pişmiş yemek çiğ yemeğin kültürel dönüşümünü yansıtır. Çürük olan ise hem çiğ hemde pişmiş olanın doğal bir şekilde dönüşümü olarak karşımıza çıkar (Goody, 2013: 35). Mutfak üçgenini genişleten Strauss daha sonra mutfak üçgeni içerisine eklemeler yaparak “tarifler üçgeni” ni oluşturmuştur. Bu üçgende ise tutsüleme işlemi, ateşte kızartma işleminden hava aracılığıyla ve haşlama işleminden ise suyun devreye girmesiyle ayırmıştır. Bunları semantik temele dayandırarak yazmasına rağmen terimleri değil, teknikleri analiz etmiştir (Goody, 2013: 37). Mary Douglas ise Strauss’ un dilbilimsel modeline dayanarak oluşturduğu kısıtlı analitik alanı genişletmiştir. Douglas’a göre “ her yemek kendisinde barındırdığı sembolik anlamı diğer yemeklere de yansıtır. Böylece kendi anlamı içerisinden çevresine yön vermektedir.” der (Goody, 2013: 48).

Toplum aynı sembolleri kullanan veya davranışlara aynı anlamları yüklemiş bireylerin birlikteliğini ifade etmektedir (Beşirli, 2010: 139). Her toplumda kullanılan pişirme teknikleri o sosyal grup için farklı kültürel mesajlar aktarmaktadır. Yemek

böylece ilişkiler ve toplumdaki rollere anlam yükler (Goode, 2005: 172-173). Bireyler bir gruba ait yemek yeme kural ve davranışına uygun davrandıklarında o gruba dahil olabilmekte ve bu yolla grubun kimliğini kazanabilmektedirler (Gürhan, 2017: 1212).

Fransız yapısalcı Claude Fischler için modern dünyada bireyselleşen yeme eylemi tüketim kültürüne dönüşürken geçmişte ortak bir komün hareketidir (Akarçay, 2016: 67). Kimliğin oluşumunda en büyük etmenlerden biri olan yemek bağlı olduğumuz sosyal grubu belirler. Yeme-içme eğilim ve şekilleri ile diğer gruplardan ayırır. Yemek yemenin biyolojik, fizyolojik, kültürel ve sembolik bir çok işlevi bulunmaktadır (Fischler, 2011 : 275).

Uygarlaşma sürecinde sofrada adabının ilk başlarda saray ve eşrafı tarafından standardize edildiği ve belirlenen davranış biçiminin bir süre sonra burjuvanın da ilgi göstermesiyle görgü kurallarının ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Üst sınıfın bu yönlendirici davranışları diğer sınıflar tarafından özenilerek taklit edilmeye çalışılmıştır (Elias, 2004: 194-195).

Toplumsal değişim açısından bakıldığında önemli bir olgu olan sofrada adabı beraberinde yemek yeme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Zamanla çatal bıçak kullanılmaya başlanması bu duruma örnek olarak verilebilir. Elias yaşanan bu durumu “uygarlaşma süreci” olarak tanımlamaktadır (Akarçay, 2016: 69-73).

Sınıfsal farklılıkların günlük yaşamdaki yeme – içme pratiklerini etkilediği de görülmektedir. Özellikle daha ağır işlerde çalışan alt sınıfın yemek seçiminde dikkat ettiği ilk husus gücünü toplayabileceği gıdalar olacaktır. Bu noktada işçiler arasında beğeniden ziyade bir zorunluluk halinde yemek seçtikleri ve yedikleri söylenebilmektedir. Daha konforlu bir hayat standartı olan üst sınıflara bakıldığında ise tercih edilen yemeğin açlık gidermesi, enerji vermesi dışında sosyal rolüne uygun seçimleri söz konusudur (Akarçay, 2016: 93-95).

İhtiyaç halinden çıkan yemek artık üst sınıf için estetik kaygının birincil plana alındığı bir hale bürünmektedir. Hazırlanış aşamalarından, sunuş şekillerine, yemeğin yenildiği mekâna kadar artık başka sembolik anlamlar ve değerler taşımaktadır. Bireyler için kiminle, nerede ve ne yedikleri sosyal kimliklerini ve rollerini ifade edebilmek için önemlidir (Ward, 1997: 118).

Sınıfsal farklılıklara örnek olarak “hafif, leziz ve işlenmiş” gıdayı tercih ettiği görülen üst sınıfa karşı alt sınıfın daha “ağır, yağlı ve yavan” besinleri tercih ettiği

görülmüştür (Beardsworth ve Keil, 2011: 149). Bourdieu'ya göre, iyi ve kötü, hiyerarşik düzlemdeki en üst sınıf tarafından belirlenir ve bu sınıf kendi sınıfsal yargılarını ve kültürel sermayelerini tüm dünyaya yayma çabasındadır (Bourdieu, 2021: 159-165). Bourdieu'nun Fransada yaptığı araştırmada ortaya çıkan gıda seçimlerinde üst sınıfın gösterişçiliği ile lüks alışkanlıkları ve rahatlık eşlik ederken entelektüeller arasında aristokratik estetizm, orta sınıfta görülen uyumsuz özentilik, işçi sınıfında ise özentisiz cehalet göze çarpar (Swartz, 2011: 155). Yemek tüketiminin önemi böylece hayatta kalmaktan ziyade toplumsal anlam ifade etmektedir, Bourdieu da bunu “ayırım” olarak ifade eder (Warde, 1997: 40).

Habitus kavramı bireyleri şekillendiren ve grup ilişkilerine de yansıyan yapılar olarak tanımlanabilir. Bireyler, ait oldukları sınıfın toplumsal kurallarını göz önüne alarak hareket ederler (Beşirli, 2010: 164).

Yeme içme eyleminin beğeni ve pratiklerine bakıldığında sadece ekonomik koşullar ve eşitsizlikler açısından bir sınıfsal analiz yeterli olmamaktadır. İlave olarak sınıfsal kültürel alışkanlıkların bir sonucu da incelenmelidir (Yenal,1996: 215).

Yemeği sosyolojik yönden inceleyen ve ifade eden bir diğer isim ise George Ritzer, fast food kültüründen yola çıkarak toplumun McDonaldlaşmasına vurgu yapar. Sanayileşme ile birlikte daha yoğun çalışmak zorunda olan bireylerin yemek için ayırdıkları zamanın kısılmasına hatta geçiştirilmesine sebep olmaktadır. Hızlanan yaşam sonucu yemek daha hızlı tüketilebilecek bir meta haline dönüştürülmüştür (Ritzer, 2011: 196).

4. BÖLÜM: KAHVALTI ÜZERİNE

Kahvaltı, Fransızcadan “disdejeuner” kelimesi yani açlığın bastırılmasından yola çıkılarak “petit dejeuner” mini öğle yemeği olarak geçmektedir. 15. yüzyıla gelindiğinde İngilizler tarafından “breakfast” olarak kullanılmaya başlanmıştır (Liu, Hwang, Dickerman ve Compher, 2013).

Kahvaltı kelimesinin günümüze gelişini anlamak için öncelikle Osmanlı Saray Mutfağına bakmamız gerekmektedir. Saray mutfağında günlük iki öğün yemek yenilmekteydi, birincisine “kuşluk taamı”, ikincisine ise “akşam taamı” ismi verilmekteydi (Pedani, 2018: 82). Kahvenin Osmanlı sarayına Yavuz Sultan Selim’in 1516 yılında yapılan Mısır seferinden sonra İstanbul’a geldiği belirtilmektedir. Osmanlı tarihçisi İbrahim Peçevi ise kitabında bu tarihi 1555 yılı olarak vermektedir (Baysal, 2002: 258). Kahvenin önce saray eşrafı daha sonra halk tarafından tüketiminin başlamasıyla kahvaltı (kahve altı) kelimesi kullanılmaya başlanmıştır. O döneme dek kuşluk yemeklerinde tüketilen yiyecek çeşitleri bulunmaktaydı ve günümüz kahvaltı öğününde tüketilenlerden farklıydı (Kut, 2016).

Şemseddin Sami tarafından yazılan Kamûs-ı Türkî, adında “Türk” kelimesi geçen ilk Türkçeden Türkçeye sözlükte kahvaltı kelimesinin anlamına bakıldığında “esasen aç karına kahve içmemek için, kahveden evvel atıştırılan az yemek” yemek vaktinin gayrinde ve sofraya haricinde tepsi ile çıkarılıp yenen şey, hazır bulunan yemek olarak ifade edilmektedir (Sami, 2019: 1121).

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde geçen “kahve altı taamı” kahveden önce yenilen yemeklerden bahsetmiştir. Zaman içinde telaffuzu değişerek “kahvaltı” şeklinde dile getirilen kelime mutfağımızda yerini almıştır (Yerasimos, 2011).

Kahvaltı, kuşluk taamı olarak “Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü”nde şu şekilde tanımlanmaktadır; “Sarayda yenilen iki öğün yemeğin ilki hakkında kullanılan tabirdir. Kuşluk yemeği sabahleyin erken, akşam yemeği ise ikindi namazına müteakip çıkardı.” (Pakalan, 1993).

1882 yılında İstanbul’da Ayşe Fahriye tarafından yazılan “Ev Kadını” adlı yemek kitabında bir çizim üzerinde belirtilen kahvaltılıkler arasında peynir, zeytin, reçel ve

ekmek gösterilmektedir. Bu sayede Osmanlı mutfak kültüründe kahvaltının saray mutfağı dışında alışkanlık olarak başladığını görebiliyoruz (Fahriye, 2018: 222).

19. yüzyıl Avrupası'nda çalışma saatlerinde yapılan düzenlenme ile öğün sayısında bir artışa sebep olmuştur. Böylece günün ilk öğünü olan kahvaltı, öğle ve akşam yemeği öğününe ilaveten üçüncü olarak eklenmiştir (Samancı, 2009: 81). Bunu biraz daha açmamız gerekirse Tanzimat'a kadar kuşluk ve akşam öğünü yemenin sürdüğü söylenebilir. Bu iki öğünlü beslenme yaklaşımı, Tanzimat Fermanı sonrasında, batı dünyasında geline bu noktayı örnek almak adına üç öğün haline çevrilmiştir (Ünver, 1970: 94).

Sanayinin gelişmesi, teknolojik yenilikler ve kırsal bölgeden kente göçün etkisiyle ticaret hareketliliğinde yaşanan kültürel değişim modernleşme olarak adlandırılmaktadır (Aslanoğlu, 2000, 34). Geleneksel olandan yeni olana doğru bir dönüşüme ise modernleşme süreci denilmektedir (Çetin, 2003, 12). Türkiye'de kırdan-kente oluşan göç dalgası, sanayileşme ve çalışma koşullarının etkisiyle yaşanan değişimler, hane halkı içerisinde iş yaşamına katılımın özellikle de kadınların iş yaşamının içerisine girmesi sonucu meydana gelen etkilerin dışarıda yeme-içme alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur (Akarçay ve Suğur, 2015).

Böylece modernleşme ve sanayileşmenin etkisiyle batıda olduğu gibi Türkiye'de de kent kültüründe öğün saatlerinde değişim yaşanmış ve kahvaltı yerini almıştır. Şehirleşmenin etkisiyle hafta içi yoğunluğu arasında kahvaltı yapımının zorlaştığı ve gün geçtikçe daha hızlı tüketimi mümkün olan ürünlerle kahvaltı yapma alışkanlığı başlamıştır.

Günümüzde sabah saat 05:00 ile saat 10:30'dan önce her türlü yiyecek ve içeceğin alınması olarak tanımlanan kahvaltı, herhangi bir yiyecek ve/veya içecek kullanımı ya da en az iki farklı besin grubundan (süt/süt ürünleri, et/et ürünleri, tahıllar, meyve/meyve suyu ve sebze/sebze suyu) gıdalar kullanılarak yapılmaktadır (Sormaz ve Kaya, 2017).

Bireylerin geçimini sağlayabilmek için para kazanmak zorunda olma durumu da toplumlarda mutfak kültürlerinde değişimlere sebep olmuştur. Ortaya çıkan sanayileşme, kentleşme ve küreselleşme ile giderek bireyselleşen ve yoğun çalışma

yaşamına yemek yemeyi unutarak ayak uyduran bireylerin hazır paket ürünli gıdaların tercihi sonucu beslenme şeklinin değişimine sebep olmuştur. Tüketimi sürekli artan hızlı yemek sistemi (fastfood) Türk mutfağına ait yöresel beslenme tarzını unutturmaya başlamıştır (Tuncel, 2000). Mestdag (2005) yaptığı çalışmada bireylerin işe ve okula yetişme süreci sebebiyle özellikle hafta içlerinde hızlı, pratik ve yalnız kahvaltı yapmayı tercih ederken hafta sonlarında şartların verdiği imkân neticesinde yalnız kahvaltı yapmadıklarını ortaya koymaktadır. Genel olarak Türkiye’deki istatistiklerde hane halkının akşam öğününden sonra en fazla kahvaltı öğününde bir araya geldiğini göstermektedir. Ailelerin hafta içi kahvaltısında bir araya gelme oranı %43,4 iken hafta sonu %72,3 ‘e çıkan oranı görebilmekteyiz (Türkiye İstatistik Kurumu [TÜİK], 2016).

Kahvaltı, bir bölgenin genel yiyecek ve içecek kültürünün yanı sıra ailelerin ekonomik, geleneksel, eğitimsel ve kültürel durumuyla da yakından ilişkilidir (Çelikkol, Uçkun, Tekin, 2013). Bir memurun tarlada çalışanlardan farklı gıdaları tüketmesi gerektiği aşikar olduğu için kahvaltıda sunulan yiyecekler büyük bir çeşitlilik ve zenginlik sergilemektedir. Kişinin beslenmesinde en önemli ana öğünlerden biri olan sabah kahvaltısıdır (Budak, Özer, Kovalı ve İnceiş, 2005). Güne daha mutlu, canlı, istekli başlama ve elverişli bir biçimde sürdürmede yenilen sabah kahvaltısının miktarı ve içeriği büyük önem taşımaktadır (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2004). Yaklaşık 12 saatlik bir süreyi içeren akşam yemeği ile sabah kahvaltısı arasında vücut uykuda dahi çalışmaya devam ettiğinden besinlerin tamamını kullanmaktadır. Kahvaltı yapmayan vücutta beyin için yeterince enerji oluşmayacağından yorgunluk, baş ağrısı ve dikkat eksikliği vb. durumlar ile karşılaşılabilceği gibi kendi depolarını kullanan vücudun hastalıklar karşısında direnci de düşebilmektedir (Merdol, 2001).

Yöresel alışkanlıklar gereği Türkiye’de hafta içi kahvaltılarının hafif, hafta sonu ise yenilen ürünler sebebiyle ağırlaştığı görülmektedir. Yöresel farklılıklar olsa da kahvaltıda yenen yağlı hamur işlerinin yanı sıra kızarmış ürünlerde tüketilmektedir (Önay, 2011: 100). Türk mutfağında kahvaltı öğününde en yaygın olarak tüketilen yiyecek çeşitlerinden biri de çorbalarlardır. Ekonomik ve besleyici özelliği sayesinde toplumun tüm kesimleri arasında çorba içimi yaygınlaşmıştır. Bölgesel olarak farklılık gösterse de kahvaltıda en çok tarhana çorbası içilmektedir (Önay, 2011: 101).

İmparatorluğun hâkim olduğu tüm topraklarda saraydan halka herkes öğün ayırt etmeksizin çorba içerlerdi (Yerasimos, 2010: 59). Kahvaltılık olarak çorbanın tercih edilişi bugün bile geçerliliğini korumaktadır (Tezcan, 2000).

Günümüz Türk kahvaltı kültüründe, güne başlamadan önce tüketilen kahvaltı öğünü sadelikten uzak, çeşit ve miktar bakımından zengin geleneksel kahvaltılık ürünler ile yöresel lezzetlerin yer aldığı ana öğünlerden biri olarak ev ve restoranlarda servis edilmektedir.

Her ülkenin kültürüne ve bireylerin beslenme alışkanlıklarına göre şekillenen kahvaltı menüsü bulunmaktadır. Kahvaltı menülerinde genellikle; zeytin, peynir, reçel, marmelat, tereyağı, bal, börek, çörek vb., domates, salatalık, yumurta, ekmek çeşitleri, çay, kahve, süt vb. bulunmaktadır. Kahvaltı menüleri işletmelerde açık büfe, a la carte veya table d'hote şeklinde olabilir.

Kahvaltı her ülkenin çocukluktan gelen kültürel kodlarına göre farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Kültürel farklılıklar mutfakta karşımıza öğün tercihleri ile de çıkmaktadır. Türk mutfağında kahvaltıya verilen önem diğer ülke mutfaklarında aynı olmamaktadır. Dünyanın en iyi ilk üç mutfağı arasına giren Fransa ve İtalya ülkeleri bu duruma en iyi örneklerdir. Oysa mutfak kültürü açısından çok dar bir ürün çeşitliliği olan İngiltere ise kahvaltı kültürüne ayrıca önem vermektedir (MEB, 2012: 7-10). Türkiye’de olduğu gibi diğer ülkelerde de kahvaltıda tüketilen çeşitli hamur işi lezzetleri bulunmaktadır. Hemen hemen Dünyanın her yerinde en basit hazırlanış şekli ile kızarmış ekmek sofralarda yerini bulur. Fransızların en sevdiği kat kat tereyağlı çıtır hamuruyla ün salmış olan kruvasan, Belçikanın enfes kokulu meyveli veya sade şekli ile waffle, Amerika’da pancake, İskandinav ülkelerinin vazgeçemediği Danish, Lübnan’da zahterli pide ve Türkiye’nin her şehrinde ayrı bir özelliği bulunan simit örnek verilebilir (Yalın, 2010).

Ülkelere göre belli başlı kahvaltı çeşitleri ve menüleri şunlardır (MEB, 2012: 7-10; MEB, 2018: 43-45). :

****Kontinental Kahvaltı***

Türkçe karşılığı tam olmasa da komple kahvaltı olarak adlandırılan kontinental kahvaltı sabahın en erken saatleri arasında servisi yapılmaktadır. Avrupa ülkeleri arasında yayılan bir kahvaltı türü zamanla tüm dünyada otellerde kabul görmüştür. Kontinental kahvaltı yiyecekleri arasında olmazsa olmazlar ekmek, reçel, bal, tereyağı, içecek olarak da kahve, çay sıcak çikolata veya kakaolu süt servis edilir.

****Viyana Usulü Kahvaltı***

Adından anlaşılacağı üzere Avusturya'nın başkenti Viyana ve civarında yaygın olarak tüketilen bir kahvaltı çeşididir. Viyana usulü kahvaltının kontinental kahvaltıdan farkı arzuya göre haşlanmış olan yumurta servis edilmesidir.

****İngiliz Kahvaltısı***

Adından da anlaşıldığı üzere İngilizler için kahvaltı önem arz etmektedir. Güne besleyici bir kahvaltıyla başlamak isteyen İngilizler, kontinental kahvaltı yanı sıra sofrada yulaf ezmesi, sosis, şekerli kuru fasulye, mantar ve kızarmış ekmek gibi yiyecekler bulunmaktadır. İngilizler için ayrıca çay önemlidir. İngiliz kahvaltısı çayı sütlü çaydır.

****Amerikan Kahvaltısı***

Amerikan kahvaltısının özelliklerine baktığımızda kahvaltıya başlamadan önce ve kahvaltı sırasında bol buzlu suyun içildiği görülmektedir. Ayrıca ekmek çeşitleri yanında tarçınlı, limonlu, portakallı tostlar veya pankek gibi yiyecekler yer almaktadır. Standart Amerikan kahvaltısında içecek olarak taze meyveden sıkılmış olan meyve suyu ya da kahve, domuz jambonlu, sosisli veya baconlu yumurta, tereyağı, reçel, bal ve pankekten oluşmaktadır.

****Brunch***

Klasik kahvaltı menüsünün dışında öğle yemekleri ile bir arada sunulan brunch konsepti Türkiye'de genellikle hafta sonu ve uzun soluklu paylaşım aktivitelerinde tercih edilen bir alternatiftir (Brunchplus, 2020). Kelimenin köküne bakıldığında İngilizce "kahvaltı" ve "öğle yemeği" birleşiminden meydana gelmiştir. Türkiye'de

öğün olarak karşılığı bulunmayan brunch, Osmanlı dönemi öğünlerinden olan “Kuşluk taam” ‘ına denktir. Günümüzde ise Türkçe karşılığı “geç kahvaltı” ‘dır. İngilizlerin kahvaltıya olan düşkünlüğü sonucu yine İngiltere’de ortaya çıkmıştır. Sabah ile öğle yemeğini birleştiren bir öğün olduğu için Türkiye’de de sevilerek uygulanmaktadır. Özellikle pazar gününün uzun uzun keyifle yapılan kahvaltıları ile birleştiren işletmeler bulunmaktadır (Gastronomi, 2020).

****Türk Kahvaltısı***

Geleneksel Türk mutfağında kahvaltının çok önemli bir yeri vardır. Kahvaltı, belli yörelerde ana yemek olarak kabul edilen ve temel gıda maddelerinin tüketildiği bir geleneğimizdir. Türk kahvaltısında yörelere özgü peynir ve zeytin çeşitleri yanı sıra söğüş domates ve salatalık da bulunmaktadır.

Geçmişte Türk kahvaltı kültüründe tarhana çorbası tüketilirdi. Bu sebeple işletmelerin tercihinə göre normal kahvaltılık yiyeceklere ek olarak özel kahvaltılıklar ve çorba servisi de yapılmaktadır. Kaymak ve bal gibi özel kahvaltılıkların yanında sıcak ürün olarak yumurta çeşitleri (omlet, sahanda yumurta), içecek olarak ise genellikle çay servis edilmektedir. Şekillenen kültürel alışkanlıklara göre sofraya peynir, yumurta, tereyağı, pekmez ve çay, süt vb. eşliğinde çorba, pilav hatta ciğer gibi öğlen ve akşam menüsünde yenilebilecek ürünler bile bulunmaktadır.

Türk kahvaltı kültürünün zenginliği sebebiyle bölgesel farklılıklar ve özelliklere göre hazırlanan ürünlerde yer almaktadır.

4.1. Türkiye’de Kahvaltı ve Bölgesel Farklılıklar

Türkiye’de bulunan 7 ayrı bölgenin coğrafi ve kültürel farklılıklarından ötürü yöresine göre değişiklik gösteren bir kahvaltı kültürü görülmektedir. Yaşanan yerin iklim özellikleri, yetişen tarım ürünleri ve insanların kültürel beslenme alışkanlıkları gibi unsurlar bu zengin çeşitliliğin temel sebebi olarak gösterilebilir (Çekal ve Doğan, 2021). Türk mutfağında çorbanın yeri diğer ülke mutfaklarına göre daha ayrı bir önem arz eder. Özellikle Türk mutfağının başlangıcını oluşturmakla birlikte her öğünde tüketilebilen bir yemek türüdür. Ekonomik olarak tüm sınıflara hitap eden çorba, doyurucu ve besleyici özelliği ile kahvaltı sofralarında da tercih edilmektedir.

Kışın kahvaltıda ilk akla gelen çorba günümüzde Anadolu'da hâlâ tüketilmektedir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018). Çeşitliliğe örnek verilecek olursa; Karadeniz'e gidildiğinde kahvaltı sofranıza mısır unundan yapılan mıhlama/kuymak getirilirken, Ege'de lor peyniri üzerinde karadut reçeli, Güneydoğu Anadolu'da beyran çorbasını görmeniz gayet doğaldır. Bu sebeple aşağıda her bölgenin kahvaltılık ürün ve alışkanlıkları kısa kısa değerlendirilecektir.

İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürünü ele alırken ilk bakılması gereken halkın beslenmesinde önemli yer tutan ürünleri açığa çıkarmak olacaktır. İç Anadolu Bölgesinde sıklıkla buğday, bulgur, un, patates, elma başta olmak üzere büyükbaş hayvan eti, süt ürünlerinden yoğurt ve bamya vb. gibi sebzeler ile meyveler tüketilmektedir (Budak, Çiçek, Şahin ve Yılmaz, 2004).

Nevşehir ili özelinde bakıldığında halkın beslenmesinde bulgurlu yemekler ve çorbalar her mevsim tüketilmektedir. Tarhana çorbası hem kahvaltılık hem bir kış yemeği olarak tercih edilmektedir. Tandırda pişirilen ekmek ya da yufka yanında eşlik etmektedir. Bölgede yetişen patates, fasulye, nohut, mercimek; patlıcan, biber, domates, pırasa, lahana; üzüm, kayısı ve erik her öğünde taze ve kurusu tercih edilen sebze, meyve ve bakliyattan bazılarıdır. Kış aylarının vazgeçilmezi olan pekmez ise üzüm bağı olanlar için ayrı büyük önem taşımaktadır (Narin, 2001: 2, 3; Gürsu, 2001: 1; Çayır, 2002: 1).

Pastırma ve sucuk Kayseri'den tüm Türkiye'ye nam salarak kahvaltı masalarının vazgeçilmezi olmuştur. Börek, mantı, katmer, yağlama, gözleme ve çörek gibi besinlerin temel malzemesini oluşturan buğday unu Kayseri yemek ve kahvaltılıkların ana bileşenidir (Budak vd., 2004).

Bölgenin önemli peynirlerinden Konya küflü tulum-yeşil peynir, Karaman – Ermenek tulum peynirleri, Divle obruk peyniri, Avanos çömlük peyniri, Develi sündürme peyniri kahvaltılık olarak yerini almaktadır. Kahvaltıda tüketilen yöresel lezzetler arasında; bamya çorbası, etli ekmek, tahinli pide, küflü peynirli sündürme de bulunmaktadır (Nakiboğlu, 2017).

Akdeniz Bölgesi beslenme alışkanlıklarına baktığımızda geleneksel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, süt türevleri, baharat ve üzüm suyuna

dayandığı görülebilmektedir. Soğan, sarımsak, pırasa, pancar, pazı ve bamya bölgeye dışarıdan getirilen, patlıcan ve salatalık ise en çok tüketilen sebzeler arasında yer almaktadır (Kadioğlu Çevik, 1997).

Bölgenin şehirlere göre incelemesi yapıldığında kültürel olarak farklılıklar görülebilmektedir. Hatay'da yapılan bir kahvaltıda farklılık olarak humus, sürk peyniri, tuzlu yoğurt, çıtır kabak tatlısı ve katıklı sofrada yer aldığı söylenebilir (Say, Esen ve Güzeler, 2018). Mersin kahvaltısında ise yoğurt, ekmek içi, et suyu ile hazırlanan ekmek çorbası ve soğan, salça, bulgurla hazırlanan Lepe Çorbası görülmektedir (Güldemir vd., 2018). En çok tercih edilen kahvaltılıklar arasında bulunan sıkma ise bazlama ekmeğinin içerisine konan harcı dürüm haline getirilerek iyice sıkılmasından almaktadır (Akın, 2018).

Akdeniz bölgesinde bulunan meyve ve ürünler ile hazırlanan ceviz reçeli, portakal reçeli, gül reçeli yapılmasının yanında kahvaltı için kurutulup saklanabilen çeşitlerden hoşaf da yapılmaktadır (Say, Esen ve Güzeler, 2018).

Ege Bölgesi mutfak kültürüne bakıldığında ilk olarak akla taze otlar, bölgeye özgü peynirler ve zeytinyağı gelmektedir. Kahvaltı sofralarına yansıyan taze kekik, taze nane gibi taze otlarla ve zeytinyağı ile süslenmiş İzmir tulumu gibi bölgesel peynirler masada kendisine yer bulmaktadır. Ege'deki kahvaltılarının en önemli tatlarından biri olan boyoz, yumurta yanı sıra incir ve karadut reçeli örnekleri ile biberli lor peynirini görebilmekteyiz. Hamur işlerine bakıldığında ise haşhaşlı nokul iç Ege'de kahvaltı sofrasında görülmektedir (Say, Esen ve Güzeler, 2018; Onedio, 2016).

Karadeniz bölgesinde mısır, mısır unundan yapılan yiyeceklerin yanı sıra taze ve kuru fasulye, karalahana, patates ve pirinç her öğün tüketilebilen yiyeceklerdir. Çorbalar kıyı ve iç bölgelerde farklılık göstermektedir. Kıyı kesiminde balığa verilen önemle ekmeğinden, çöreğine yapımına imkân sunarken karalahana ve yöre otları ilavesiyle yapılan çorbası da bulunmaktadır. İç bölge şehirlerinde ise tarhana türleri daha yaygındır. Kahvaltıda Karadeniz'e özgü sebzeler ezme olarak değerlendirilmektedir. Yenilebilen yabani otlar ve mantar türleri çorbadan böreğe her yerde kullanılarak kahvaltıdan, öğlen yemeğine her öğünde masadaki yerini almaktadır (Ertaş ve Karadağ Gezmen, 2013).

Hamur işi olarak kayganası, acılı fındık ezmesi ve tel peyniri de farklı alternatiflerdendir. Hemen hemen her yemekte yer alan Karadeniz'in meşhur tereyağına sıkça rastlanmaktadır. Kahvaltılarının olmazsa olmazı mıhlama/kuymak bol tereyağı ve yöreye özgü kolot peynirinden elde edilmektedir. Çayı ile ayrıca öneme sahip olan bölgenin kahvaltılarda da yerini almaktadır (Ertaş ve Karadağ Gezmen, 2013).

Marmara bölgesinde; beyaz peynir, Bursa ve Balıkesir'in mihaliç peyniri, isli Çerkes peyniri, Abaza peyniri, Trakya kaşarları, Hayrabolu – Lahana köyü taze köy peyniri, taraklı keş peyniri kahvaltılık olarak yerini alırken, yumurtalı ekmeğinden İstanbul simidine, meşhur Gemlik zeytininden ve Çanakkale ilinin üzümü ile yapılan reçellerine rastlanmaktadır (Çekal ve Doğan, 2021).

Güneydoğu Anadolu Bölgesine bakıldığında beyran çorbasından, nohut dürüme, Antep katmerinden, Antep peynirine, zahter ve Diyarbakır çöreği ile bambaşka bir lezzet şöleni yaşatmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde; Diyarbakır örgü peyniri, Mardin peynirleri, Urfa peyniri, Gaziantep sıkma peyniri yanı sıra Adıyaman yöre halkının kahvaltısının dövmec ve kurutulmuş sebze kızartması önemli bir bölümünü oluşturduğu da söylenebilir (Yeşilyurt, Yeşilyurt, Güler ve Özer, 2017).

Doğu Anadolu Bölgesine bakıldığında Erzincan Şavak tulum peyniri, Erzurum civil peyniri, Van otlu peyniri, Kars gravyeri, Kars kaşarı, çeçil peyniri, Göle kaşar peyniri kahvaltı için önem arz etmektedir. Bölge içerisinde bulunan Van şehrinin zengin çeşitliliği ve besleyici özellikleriyle ün salan Van kahvaltısında otlu peyniri, cacık, ev yapımı sucuklar ve süzme yoğurt, murtuğa, kavut, patlıcan közlemesi, yumurta börtmesi, ballı, kaymaklı, cevizli ekmek, Van'a özel gül reçeli, şeker pancarı, bal kabağı, cacık, otlu peynir, yumurtalı kenger, yağlı çörekler gibi geleneksel ürünler bulunmaktadır (Kılıçhan ve Köşker, 2015; Nakiboğlu, 2017).

4.2. Kahvaltı Üzerine Literatür Taraması

Türkiye'de yapılmış olan çalışmalar incelendiğinde bilim dalı olarak Beslenme ve Diyetetik bölümünde çoğunlukla makale ve teze rastlanılmıştır. Özellikle konu olarak bireylerin kahvaltı alışkanlıklarının sağlığa olan ilişkisinden bahsedilmektedir.

Hurma (2015) *Çalışan Kadınlarda Kahvaltı Yapma Alışkanlığı ve Kahvaltıda Tüketilen Besinler* üzerine yaptığı araştırmada, Kocaeli’de bulunan, İzmit Seka Devlet Hastanesi’nde çalışan 275 kadın üzerinde kahvaltı yapma alışkanlığı ve kahvaltıda tüketilen besinlerin belirlenmesi amaçlanmış olup araştırmada haftada en az 1-2 ve daha çok kez simit-açma tüketenlerin oranı (%61,9), poğaç (52,7) tüketenlerin oranından daha fazla bulunmuştur. Kadınların ise patates kızartması tüketim sıklığı da yumurta tüketiminde olduğu gibi her gün (%2,9) daha düşükken haftada 1-2 kez tüketilme oranı (%30,5) oldukça yüksek bulunmuştur. Araştırma sonucuna göre çalışan kadınların salam-sosis, sucuk-pastırma, reçel-bal, çikolata ve birçok yiyecek çeşidini haftada 1-2 kez tüketme oranı; her gün tüketme oranından daha yüksek olduğu saptanmıştır. Böylece araştırmaya katılan kadınların hafta içi basit, pratik bir kahvaltıyı; hafta sonu ise daha özenerek hazırlanan kompleks bir kahvaltı tercih ettikleri sonucu çıkarılmıştır.

Özçelik’in (2000) *Sağlık Personelinin Beslenme Alışkanlıkları* üzerine gerçekleştirdiği çalışmasında Türkiye’de çayın, kahvaltıda yetişkinler tarafından en fazla tüketilen içeceklerin başında geldiği bildirilmiştir. Ayrıca çalışmada kadınların içecek tüketimlerine bakıldığında, katılımcıların %98,1’inin çay tükettiği tespit edilmiştir.

Yaman ve Yabancı’nın (2006) *Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi* adlı çalışmalarında sabah kahvaltısında en fazla çay tüketilmesinin nedeninin aileden gelen bir alışkanlık olduğu belirtilmiştir. Benzer şekilde, Elmacıoğlu (1995), Güleç ve arkadaşlarının (2008) yaptıkları diğer çalışmalarda da bu tespiti destekleyen sonuçlar elde edilmiştir.

Ayrıca Aysel (2019), gastronomi alanında yapmış olduğu tezinde İstanbul ilinde çalışan kadınların kahvaltı alışkanlıklarını değerlendirerek, 527 kadının kahvaltı alışkanlığı ve kahvaltıda tükettikleri besinleri belirlemeye çalışmıştır. Kadınların sabah kahvaltısını yapmama nedenleri sorulmuş, %55,9’u (n:214) sabah geç kalkma nedeniyle işe yetişememe-zaman bulamama, %48,7’si (n:116) erken kalkma, %24,4’ü (n:58) alışkanlıklar, %18,5’i (n:44) evin işe uzaklığı, %16,4’ü (n:39) zayıflama isteği nedeniyle kahvaltı yapmadıklarını belirtmişlerdir.

Turizm ve Gastronomi yönünden yapılan çalışmalara bakıldığında Kılıçhan ve Köşker 2015 yılında destinasyon markalaşma sürecinde Van ilinin mevcut potansiyelini ziyaretçilerin gözünden ortaya koymak ve önemli bir gastronomik ürün olarak Van Kahvaltısının bu süreçteki önemini vurgulamak amacıyla yaptıkları çalışmalarında katılımcıların Van kahvaltısı hakkında, Van kahvaltısının popüler ve tanınmış olması ile kahvaltı salonlarına ulaşımın kolay olmasını önemli olarak değerlendirmişlerdir.

Kahvaltı üzerine yapılan çalışma alanlarının farklılıkları örnekler verilerek gün yüzüne çıkarılmıştır. Tezin bu çalışmalardan ayrılan noktası gastronomik olgu olan kahvaltının kültürel bir çalışma ekseninde araçsallaştırılmasıdır. Etnografi deseni sayesinde Nevşehir ilinde kahvaltının yeri, önemi, kültüre, alışkanlıklara, ritüellere kattıklarını ve yansıttıklarını açığa çıkararak literatüre katkı sağlanması hedeflenmektedir.

5. BÖLÜM: YÖNTEM

5.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmada, Nevşehir ilinde pazar kahvaltı kültürünü, bu organizasyonun nasıl gerçekleştiğini, alt, orta ve üst sınıflarda nasıl hayata geçirildiğini ve etkileşim ritüelleri açısından farklılıklarının neler olduğunu etnografi ile birlikte keşfetmek, anlamak, açıklamak amaçlanmaktadır.

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemi kullanılarak etnografi deseni ile inşa edilmiştir. Yıldırım ve Şimşek'e (2018: 9) göre 'nitel araştırma' kavramı bir şemsiye görevi görerek bu şemsiye altında yer alabilecek birçok deseni bünyesinde barındırmaktadır. Bu kavramın şemsiye görevi görmesi ayrıca değişik disiplinlerle yakından ilişkili olmasından kaynaklanmaktadır. 'Etnografi', ise bunlardan yalnızca bir tanesidir.

İnsanı tanıma, tasvir etme kelimelerinden meydana gelen etnografi, gözlem ve görüşmeler yaparak belirlenmiş bir sosyal grubu betimlemek olarak tanımlanabilir (Agafonoff, 2006: 117).

Etnografi, bir topluluğu ya da o topluluğun kültürünü anlamak ve betimlemek için gösterilen bilimsel çabaların bütünüdür. Araştırılmakta olan topluluğun alışkanlıklarından, ilişkilerine, kültüre sahip olan bireylerin penceresinden bakarak onları anlamayı içermektedir. Creswell'e (2013: 90) göre etnografi, bir kültür ya da sosyal grubu bütünsel olarak derinlemesine betimlemek ve yorumlamaktır. Sosyologların çalışmalarında da kendine yer bulan etnografi insan topluluklarının ilişkilerini ve davranışlarını kendi ortamlarında gözlemlemek, belgelemek ve yorumlamak için kullanılır (Akturan, 2007: 239).

Etnografik araştırmaların odak noktası ortak kültür ve yaşam paydasındaki toplulukların eksiksiz bir biçimde betimlenmesi yönündedir. Creswell, etnografik araştırmaların merkezinde sosyal davranışları tanımlanabilir insan gruplarının olabileceğini belirtmektedir. Sosyal grubun üyeleriyle doğrudan ilişki kurularak araştırma kapsamında gündelik hayatın rutinlerini açığa çıkarabilmektedir (Creswell, 2013: 91).

Bu anlamda davranışsal olan somut ve duygusal olan soyut öğelerin açığa çıkarılması amaçlanır (Kartarı, 2017: 218). Araştırmacı bireysel, kültürel ve sosyal farklılıkları dikkatle inceleyerek kişilerin kendi doğal ortamlarını göz önüne alarak kendi bakış açıları temelinde yorumlarını yapmaktadır (Hill, 2001: 368). Etnografik araştırmalarda aynı anda birden fazla veri toplama tekniğinden faydalanabilmektedir. Bu çeşitlilik verilerin tutarlılığının ve geçerliliğinin değerlendirilmesine olanak sağlayarak araştırma bulgularının çeşitliliğini de artırmaktadır (Akturan, 2007: 239).

Araştırmacı incelediği kültürü, sosyal grubun ilişkilerini onların da içinden biri olabildiğinde ancak kültürü anlamlandırmayı başarabilir. Araştırdığı kültürü anlayabilmek için önce içine girdiği sosyal grubun iletişim kodlarına hâkim olmalıdır. Sosyal grubun dilini, şivesini, neye gülüp, neye kızdıklarını anlayabildiğinde onların gözünden bakarak kültürel kodlarını anlamlandırabilir. Kültürün içerisinde yaşayanların gözlemlenmesi sonrası yapılan görüşmeler ve bilgi alışverişi çerçevesinde değerlendirilir. Bütün bu verilerin yorumlanması ile inşa sürecine girilerek kültür anlaşılmaya çalışılır.

Araştırmada pazar kahvaltısında sosyal organizasyon sürecini keşfederken kahvaltı özelinde günlük hayatın içerisindeki yatkınlıklar ve alışkanlıklara dikkate alınmıştır. Etnografik araştırmada toplumun kültürünü açığa çıkarmak amacıyla gündelik hayatın içi derinlemesine incelenmiştir. Sahanın içinde olunan bu incelemelerde birçok veri toplama yöntemi bir arada kullanılmıştır. Araştırmanın veri toplama teknikleri aşağıda detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

5.1.1. Katılımcı Gözlem

Araştırmacı veri toplamak amacıyla katılımcı gözlem metoduyla doğal araştırma sahasında aktif olarak bulunur. Bizzat kişilerin tutum ve davranışlarını gözlemleyerek, sohbet ederek “neyi, neden, niçin, nasıl” sorularına cevaplar aranmaktadır (Akturan, 2007: 243). Gündelik yaşamda farkında olmadan yapılan alışkanlıkları gün yüzüne çıkararak, farkına varmaya ve anlamaya çalışmaktadır. Bu ifşa sonucu önemli sonuçlar elde edilebilir.

Etnografik araştırmalarda veri analizi, betimsel analiz ya da içerik analizi yaklaşımı ile yapılmaktadır. Temel amaç, araştırmaya konu olan kültürün

tanımlanması ve bu süreçte de bu kültürü oluşturan bireylerin ya da grupların algılarının, deneyimlerinin ve tutumlarının kendi bakış açıları ile aktarılması olacaktır. Bu nedenle ortaya çıkan bulgular çalışılan grubun kendi dili ile sunulmaktadır ve doğrudan alıntılara sıkça yer verilmektedir.

5.1.2. Görüşme

Görüşme tekniği, nitel araştırmalarda sıklıkla tercih edilen, sosyal gerçekliği derinlemesine inceleme imkânı sunan bir veri toplama tekniğidir. Başka bir deyişle daha önceden planlanan, belli bir amaca yönelik, katılımcılara sorular yöneltilerek sürdürülen etkileşimli bir tekniktir. Bu etkileşim sürecinin dinamik ve karşılıklı iletişimi kapsadığını söylemek mümkündür. Araştırmacı ve katılımcılar arasında bu sürecin gerçekleştirilmesi aynı zamanda etkileşime dayalı bir bağ kurmayı da sağlamaktadır. Görüşme sırasında araştırmacının katılımcılarla yüz yüze temas kurma imkânı bulması araştırmanın derinliğini arttıran bir faktördür.

Görüşme tekniği, sohbet etmekten farklıdır. Görüşme sürecinin bir plan doğrultusunda ilerlemesi, belirlenen amaca bağlı kalarak yönlendirilmesi sohbetle ayrılan noktalarıdır. Görüşme tekniğinde yer verilen soru cevap yöntemi, katılımcılarla bir bağ kurma ve veriye ulaşma yolu olarak kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 119-120). Görüşme tekniği sırasında verilerin sağlıklı bir şekilde depolanabilmesi için araştırmacının görüşmeyi kayıt altına alması gerekmektedir. Görüşme sırasında ses kaydı alınsa da katılımcıların görüşme sırasındaki sözle ifade edilmeyen bazı jest, mimik, tepkileri ile ilgili araştırmacı notlar alabilir. Araştırmacı görüşme anında dikkatini çeken durumları not edebilir, ses veya fotoğraf kaydı amacıyla cihaz kullanabilir. Eğer görüşme sırasında birden fazla araştırmacı varsa veri toplama sırasında akıcılığın bozulmaması için araştırmacılardan biri görüşmeyi yönetirken diğeri not tutabilir. Görüşme anında kayıt alınamıyorsa not tutabilmek için olabildiğince kısa görüşmeler gerçekleştirilmelidir. Görüşme sonrası ise bilgilerin doğruluğu ve güvenilirliği adına not tutulmaması gerekmektedir (Yüksel, 2020: 550).

5.1.3. Betimsel Analiz

Betimsel analiz yönteminin amacı görüşme ve gözlem sonucuyla toplanmış olan verilerin düzenlenip yorumlanarak okuyucuyla paylaşılmasını içermektedir. Betimsel analizde araştırmacı tarafından araştırma konusuna göre daha önceden bazı temalar belirlenir. Veriler belirlenen temalara göre sınıflandırılır. Sınıflandırılmış olan verilerin bulguları özetlenerek araştırmacının kişisel birikimi ve deneyimi ile yorumlanır. Bu esnada araştırmacı bulgularda neden-sonuç ilişkisi kurar, ihtiyaç duyulduğunda yapısal farklılık analizlerinden yararlanarak karşılaştırmalar yapar (Baltacı, 2019).

Betimsel analizde katılımcıların görüşlerini yansıtabilmek için çoğu zaman doğrudan katılımcıların alıntılarına yer verilebilmektedir. Betimsel analiz dört aşamadan oluşan bir süreç olarak ifade edilebilir. Önce çerçeve oluşturulur ardından veriler işlenir ve bulgular raporlanarak son olarak yorumlanma işlemi yapılmaktadır.

Araştırmanın sorunsalı ve kavramsal çerçevesi baz alınarak oluşturulan betimsel analizin çerçevesi saha araştırmasının kaynaklarından yararlanılarak veri analizini yönlendirecek nitelikte çerçeve tamamlanır. Ardından kategoriler ve temalar oluşturularak sınıflandırma yapılır. Eğer araştırmacı önceden kavramsal çerçeve hazırlamadıysa bu durumda betimsel analizi kullanmak zorluk yaratabilir. Böyle durumlarda sonradan belirlenmiş olan temalar, araştırma verilerinin toplanması sırasında verilerin eksik toplanmasına, verilerin hatalı şekilde sıralanmasına veya araştırma sorularına yanıt olacak önemli verilerin kaybına sebep olabilir. Bu nedenlerle eğer bir çalışmada betimsel analiz kullanılacaksa araştırmacının araştırma konusuna ilişkin kavramsal çerçevesini titizlikle hazırlaması gerekir.

Kavramsal çerçevenin oluşturulmasından sonra veri toplama süreci sonucunda elde edilen veriler belirlenen tematik çerçeveye göre dinlenir, kâğıda dökülür, okunur ve düzenlenir. Bu aşamadan sonra bazı verilerin çerçeve dışında kalması mümkündür. Ayrıca bu esnada araştırma konusu için önemsiz olduğuna karar verilen bazı veriler kapsam dışı bırakılabilir.

Bulguların tanımlanması sırasında düzenlenmiş olan veriler tanımlanır ve ihtiyaç duyulduğunda doğrudan alıntılarla desteklenmelidir. Araştırma verileri yazılırken

katılımcıların ifadelerinden doğrudan alıntılar yapmak ve konunun önemini ortaya koyan güçlü örnekler seçmek önemlidir. Yorumlama aşamasına gelindiğinde önceden belirlenmiş olan temalar ve alt kodları ile açıklanması, ilişkilendirilmesi ve anlamlandırılması gerçekleştirilir (Baltacı, 2019: 379).

Bu araştırmada araştırmacı saha çalışmasında elde ettiği verileri bulguların yorumlanması aşamasında kullanmıştır. Araştırmacı uzun bir gözlemleme süreci ve kültürün içinde yaşayarak araştırmanın güvenilirliğini arttırmayı hedeflemiştir.

5.2.1. Maksimum Çeşitlilik (Heterojen) Örneklemesi

Maksimum çeşitlilik örneklemesinde örneklem, araştırma konusunun içinde olan, problem konusu ile ilgili, değişken ve farklı durumlarda, kendi içinde benzeşik, olacak şekilde belirlenmektedir (Baltacı, 2018: 249).

Bu örneklem seçiminde daha küçük bir grup seçilerek probleme yakın olabilecek bireylerin çeşitliliği maksimum düzeyde tutmak amaçlanmıştır. Bu örneklem oluşturulurken genelleme yapmak yerine çeşitlilik göstermesi esas alınmıştır. Böylece ortak payda ya da paylaşılan olguların olup olmadığını bulmaya çalışılacaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 119-120).

Ayrıca bu heterojen örneklemin çeşitlilik ölçütleri genellikle bireyin mesleki statüsü, toplumsal algılanışı, çalışmakta olduğu kurum gibi sosyal değişkenler yanı sıra cinsiyeti, kökeni, yaşı gibi bağıl değişkenlerdir (Baltacı, 2018: 250).

Bu sebeple araştırmada maksimum çeşitliliğe dayalı amaçlı örneklem kullanılarak sınıfın farklı fraksiyonlarının kültürel analizi detaylandırabilecektir.

5.3. Çalışma Grubu

Araştırma problemi ve amacı doğrultusunda bu çalışmanın evrenini ‘Nevşehir ilinde yaşayan 18 yaş ve üzeri cinsiyet ayrımı yapılmaksızın kadınlar ve erkekler’ oluşturmaktadır. Bu evren Türkiye Cumhuriyeti Nevşehir Valiliğinin data sisteminden ulaşılan veriler doğrultusunda ‘304.962 kişi’ olarak tanımlanabilir. Yüz Ölçümü :5467,00 km² olan Nevşehir 7 ilçe, 23 Belediye ve 153 Köyden oluşmaktadır.

Araştırma evreni Nevşehir ili esas alınsa da araştırmacı Nevşehir ilini “*Nevşehir Merkez, Ürgüp İlçesi, Avanos ilçesi, Ortahisar beldesi, Özkonak kasabası, Uçhisar kasabası, Mustafapaşa köyü*” olarak belirlemiştir. Araştırmacı bunu belirlerken dikkat ettiği iki unsur bulunmaktadır. Birincisi bu lokasyonların turistik olması, ikincisi ise yerleşim faaliyetinin sürekliliğidir. Bu sebeple çok daha turistik bir belde olan *Göreme* ikinci kriteri karşılayamadığı için evrene dahil edilmemiştir. Araştırmacı evrenin tamamına ulaşamayacağı için evreni temsil eden heterojen örnekleme olmasına dikkat edilmiştir. Örneklemin bir bütünü ele alabilmek amacıyla çeşitliliği olması gerekmektedir. Farklı kesimlerden ve aykırılıkları resmedecek bireyler sayesinde kültürün analizi detaylandırılabilir (Karataş, 2015:70). Örneklem seçiminde verinin doyma noktası olarak verilerin kendisini tekrarladığı durum olarak belirlenmiştir. Örneklem seçiminde maksimum çeşitlilik örnekleme yapılmıştır. Araştırmacı örnekleme belirleyebilmek için önce köyün, kasabaların ve ilçelerin sözü geçen kişilerine ulaşarak (muhtar, iyi bir esnaf, tüccar gibi) araştırma konusu hakkında bilgiler vermiştir. Gönüllü yardımcı olabilecek kişiler belirlendikten sonra tekrardan birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı Nevşehir ilinin farklı noktalarından katılımcıları belirlerken Sosyo-ekonomik durumlarını da göz önüne alarak belirlemiştir. Saha sürecinde gönüllü olacak olan katılımcıların özel mülkleri olan evlerinde, yaşam alanlarında görüşmeler gerçekleştirileceği için önce ev hanımlarına veya evin beylerine sorularak izin alınmıştır. Ailecek karar verildikten ve onay alındıktan sonra hangi pazar günü müsait olunacağı da belirlenmiştir.

Araştırmacı Nevşehir ilinde ikamet ettiği için gözlemlene sürecinde çok uzun vakit ayırabilme imkânına sahip olmuştur. Nevşehir ilinin önemli bir turistik lokasyon olması sebebiyle kültürlerarası etkileşimin yoğunluğunu görebilmekteyiz. Araştırmacı örnekleme belirledikten sonra katılımcıların her birinin müsaitlik durumlarına göre sahaya görüşme için tekrar inmiştir. Saha çalışması örneklem seçimi ile belirlenmiş olan 27 ile 69 yaşları arasında değişen 14 kişi ile derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı katılımcıların davetiyle Pazar kahvaltısını mevsimsel şartların verdiği elveriş göz önüne alınarak evlerinde ve evlerinin bahçelerinde görüşmesini gerçekleştirmiştir. Araştırmanın çalışma grubunu oluşturan bu 14 kişi, Nevşehir ilinin farklı bölgelerinde yaşamaktadır.

Katılımcılar, bulgular içerisinde ‘K’ kod harfi ile ifade edilerek ‘1,2,3...’ şeklinde numaralandırılmıştır. Katılımcıların çalışma içerisindeki numaralandırılmış katılımcı kodları, adlarının ve soyadlarının baş harfleri, yaşları, meslekleri, yaşadıkları yerler ve araştırma için önemli olan gelir grubu düzeyleri ve görüşme tarihleri Tablo 3’te belirtilmektedir. Çalışma boyunca gönüllülük esasıyla yapılan görüşmelerde kişisel bilgilerin paylaşılmayacağı hususunda önceden bilgilendirme yaparak onay alınmıştır. Bu sebeple tez içerisinde yalnızca kodlar kullanılacaktır.

Tablo 3. Katılımcılara Ait Sosyo-Demografik Bilgiler

Katılımcı Kodu	Adı-Soyadı	Yaşı	Mesleği	Yaşadığı Yer	Görüşme Tarihleri
K1	A. S.	48	Ev Hanımı	Nevşehir/Ürgüp İlçesi	25.10.2020 & 21.03.2021
K2	G. Ö.	37	Endüstriyel Tasarımcı	Avanos/Özkonak Kasabası	27.12.2020 & 13.06.2021 & 11.07.2021
K3	G. G.	60	Ev Hanımı	Avanos/Özkonak Kasabası	06.12.2020 & 09.05.2021 & 01.08.2021
K4	M. Y.	27	Muhasebeci	Nevşehir/Ürgüp İlçesi	21.02.2021 & 20.06.2021

K5	M. Ç.	46	Hemşire	Nevşehir Merkez	10.01.2021 & 30.05.2021
K6	H. C.	44	Aşçı	Nevşehir/Uçhisar Beldesi	13.12.2020
K7	A. D.	49	Yoga Eğitmeni	Nevşehir Merkez	22.11.2020 & 04.04.2021 & 27.06.2021
K8	E. Ö.	69	Ev Hanımı	Ürgüp/Mustafapaşa Köyü	24.01.2021
K9	İ. E. A.	46	Esnaf	Nevşehir/Avanos İlçesi	20.09.2020 & 25.04.2021
K10	D. A.	45	Turizm	Nevşehir/Avanos İlçesi	27.09.2020 & 02.05.2021
K11	H. Y.	52	Ev Hanımı	Nevşehir/Ürgüp İlçesi	08.11.2020 & 07.03.2021
K12	E. Ö.	45	Ev Hanımı	Ürgüp/Mustafapaşa Köyü	04.10.2020 & 07.02.2021

K13	S. Ö.	42	Ev Hanımı	Ürgüp/Ortahisar Beldesi	11.10.2020
K14	B. B	36	İşletmeci	Nevşehir/Ürgüp İlçesi	18.10.2020 & 08.08.2021

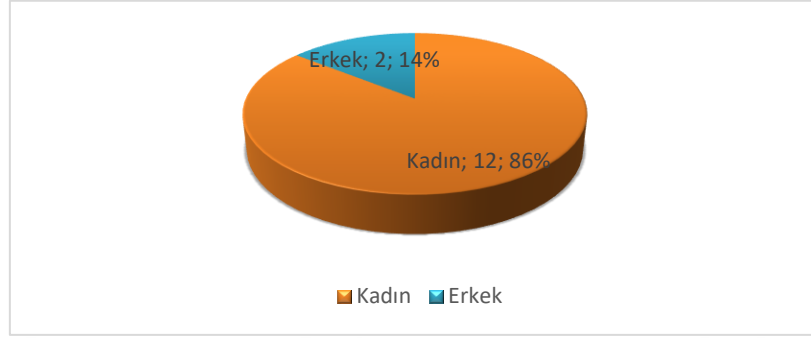
Araştırmanın çalışma grubundaki katılımcıların yaşadıkları yerler, Tablo 4'te görüldüğü şekliyle; Nevşehir merkez 3 kişi, Nevşehir'in Uçhisar beldesi 1 kişi, Nevşehir'in Ürgüp ilçesi 3 kişi, Ürgüp'ün Mustafapaşa köyü 2 kişi, Ürgüp'ün Ortahisar beldesi 1 kişi, Nevşehir'in Avanos ilçesi 2 kişi ve Avanos'un Özkonak kasabası 2 kişidir.

Tablo 4. Katılımcıların Yaşadıkları Yerleşim Alanlarına Dair Bilgiler

Yaşanılan Yer	Kişi Sayısı
Nevşehir Merkez	3
Nevşehir/Uçhisar Beldesi	1
Nevşehir/Ürgüp İlçesi	3
Ürgüp/Mustafapaşa Köyü	2
Ürgüp/Ortahisar Beldesi	1
Nevşehir/Avanos İlçesi	2
Avanos/Özkonak Kasabası	2
Toplam	14

Şekil 1’de görüldüğü üzere, katılımcılardan 12 kişi kadın, 2 kişi ise erkektir.

Şekil 1. Çalışma Grubundaki Katılımcıların Cinsiyet Dağılımı



Katılımcıların SES gruplarını belirlerken Kalaycıoğlu ve ark. (2008) yürütmüş olduğu çalışma esas alınarak ilerlenmiştir. Buna göre katılımcıların ve aile fertlerinin eğitim durumlarından, gelir düzeylerine, meslek/iş kollarından, mülkiyet sahipliklerinden oluşan kriterler göz önünde bulundurulmuştur.

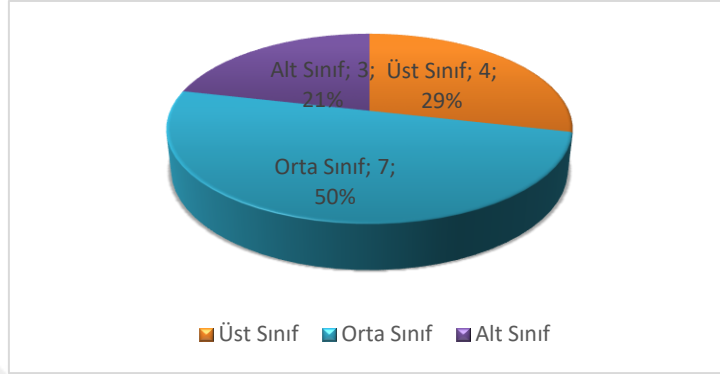
Türkiye İstatistik kurumu (TÜİK) tarafından yapılan çalışmada 2020 yılı için 2019 yılına ait verilere göre gelir ve yaşam koşulları araştırmalarında eşler ve çocuklardan oluşan çekirdek bir ailede 2019 yılı için yoksulluk sınırı 10.793 TL olarak hesaplanmıştır (TÜİK, 2020: 8). Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu’na (TÜRK-İŞ) göre 4 kişiden oluşan bir aile için açlık sınırı 2 bin 903 TL yoksulluk sınırı ise 9 bin 457 TL olarak bildirilmiştir (TÜRK-İŞ, 2021). Ayrıca Memur Sendikaları Konfederasyonu tarafından her ay düzenli olarak yapılan açlık-yoksulluk araştırmasına göre 2021 yılının temmuz ayında Türkiye’deki 4 kişilik bir ailenin açlık sınırı 2 bin 851,7 TL, yoksulluk sınırı ise 8 bin 135,9 TL olarak tespit edilmiştir. Alt – Orta ve Üst sınıf farklılıkları yapılırken bu verilerden de destek alınmıştır (Memur-Sen, 2021).

Tablo 5. Katılımcıların Gelir Gruplarına İlişkin Bilgiler

Katılımcı Kodu	Hane içi Gelir Ortalaması	Hane içi Çalışan Sayısı	Hane içi en yüksek Mezuniyet Durumu	Mülkiyet Durumu/Sayısı	Gelir Grubu
K1	8500 TL	1	Önlisans	Evet / 1	Orta Sınıf
K2	15000 TL ve üzeri	2	Üniversite/ Doktora	Evet / Birden fazla	Üst Sınıf
K3	20000 TL ve üzeri	Üst Düzey Memur Emekli	Üniversite	Evet / Birden fazla	Üst Sınıf
K4	9000 TL	2	Önlisans	Evet / 1	Orta Sınıf
K5	10000 TL	2	Üniversite	Evet / 1	Orta Sınıf
K6	5500 TL	2	İlköğretim	Kira	Alt Sınıf
K7	20000 TL ve üzeri	3	Üniversite	Evet / Birden fazla	Üst Sınıf
K8	2000 TL	Bağkur Tarım Emeklisi	İlkokul Terk	Evet / 1	Alt Sınıf
K9	10000 TL	2	Lise	Evet / 1	Orta Sınıf
K10	9000 TL	1	Lise	Evet / 1	Orta Sınıf
K11	20000 TL ve üzeri	1	Lise	Evet / Birden fazla	Üst Sınıf
K12	8000 TL	1	Lise	Evet / 1	Orta Sınıf
K13	Asgari Ücret	1	İlköğretim	Kira	Alt Sınıf
K14	10000 TL	1	Önlisans	Evet / 1	Orta Sınıf

Araştırmanın çalışma grubundaki katılımcıların sosyal sınıf dağılımı Şekil 2’de gösterilmiştir. Katılımcılardan 7 kişi orta sınıf, 4 kişi üst sınıf ve 3 kişide alt sınıfta olduklarını belirtmişlerdir.

Şekil 2. Çalışma Grubundaki Katılımcıların Sosyal Sınıf Dağılımları



5.4. Verilerin Toplanması

Araştırma etnografik desene özgü bir çalışma olduğu için saha çalışmasını ilk etapta beş ay olarak planlama yapılsa da mevsimsel değişikliklerin daha detaylı izlenebilmesi amacıyla on iki ay sürmesi planlanmıştır. Bu süreç doğrultusunda araştırmanın gözlem ve görüşme süreçleri dahil edilerek saha çalışması; 09.08.2020 tarihinde başlayıp, 08.08.2021 tarihinde bitmiştir.

Nitel araştırmalarda sürecin en zor yanı görüşme için kabul edilebilmektir. Kabul edilmemek için araştırmacıya birçok neden sunulabilir. Bunlardan birincisi vakit ayırmayı tercih etmemek. İkincisi de evlerini bir yabancıya açmak istememek. Burada dikkat çekici kısım ise bunun bir tez araştırması olmasa tanrı misafirine kapılarının her zaman açık olduğunu ve masaya bir tabak daha koyabileceklerini söylemeleri olmuştur. Bu noktada nitel araştırmacıya çok iş düşmektedir. Öncelikle bu tarz çalışmaların ne kadar önemli ve faydalı olacağının katılımcılara anlatılması gerekmektedir. Ayrıca araştırmacı görüşme esnasında katılımcının cevaplamak istemeyeceği herhangi bir soru karşısında hiç çekinmeden o soruyu geçebileceğini de taahhüt edebilmelidir.

Katılımcıların ilk görüşme esnasında mesafeli davranışlarının yanı sıra sorulara temkinli cevap vermeleri sebebiyle farklı zaman aralıklarında ikinci hatta üçüncü görüşmenin yapılması gerekmektedir. Özellikle ilk görüşmelerde katılımcılar sorulara

tek kelimelik kısa cevaplar vererek konuşmayı kısa tutmuşlardır. Araştırmacı ikinci ve üçüncü kahvaltısında katılımcıların artık içlerinden biri haline kendini getirerek daha rahat ve uzun konuşmalarını sağlamıştır.

Saha araştırması boyunca elde edilen veriler, katılımlı gözlem ve görüşme tekniği ile toplanmıştır. Nevşehir ilinde gerçekleştirilen araştırmada, katılımlı gözlem yolu ile araştırmacı Pazar kahvaltısına katılarak grup üyeleri ile birlikte hareket etmiş ve birlikte geçirilen süre zarfında gözlem notları, görüşmelerde elde edilen bilgiler araştırmanın ‘Bulgular’ kısmında sunulmuştur. Araştırmacı katılımcı gözlemci rolü ile gittiği evlerde ailelerin sofrasına dahil olmuş ve elde edilen bulgular, paylaşımı yapılan kültürü anlamak ve analiz edebilmek adına yorumlanmıştır. Sahada gözlem yolu ile elde edilen bilgiler ve kahvaltı sırasında alınmış olan notlar, değişikliğe uğratılmadan araştırmacının kendi ifadeleri ile ‘Bulgular’ kısmında detaylandırılmıştır.

Araştırmacı gözlemin yanı sıra bir diğer veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme yapmıştır. Araştırmada örneklem seçimi doğrultusunda belirlenmiş katılımcılar ile gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile sağlanmıştır. Araştırmacı katılımcıların yanına gitmeden hazırlamış olduğu gözlem formu ve yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanmıştır. Kahvaltı esnasında yapılan sohbet ve gözlem neticesinde alınan notların etkisiyle görüşmecilere yarı yapılandırılmış olan sorularda ilaveler ya da değişiklikler gerçekleşmiştir. Konunun özüne, başlıklarına ve belirlenen esas olgularda herhangi bir değişiklik sağlanmamıştır. ‘EK-1’ ‘de yarı yapılandırılmış görüşme formu bulunmaktadır.

Katılımcılardan görüşme öncesi gönüllülük esasına dayalı olduklarına dair gerekli izin gerek imzalı gerekse kendilerinden sözlü izin alınarak görüşme başlangıcında alınarak görüşmeler elektronik cihaz yardımı ile ses kaydına alınmıştır. Araştırmacı görüşme bitiminde kayıtları yazıya aktararak yorumlayarak araştırmanın ‘Bulgular’ bölümünde yer vermiştir.

Görüşmedeki verilerin günlük dil, şive ve ağız kullanımı sebebiyle ‘bulgular’ kısmına aktarma aşamasında kolay okunabilmesi amacıyla görüşmeler herhangi bir müdahalede bulunmadan sadeleştirilmiştir.

5.5. Verilerin Analizi

Saha araştırmasında elde edilen tüm verilerin yorumlanabilmesi için bir analiz sürecinden geçmiştir.

Araştırmanın ön çalışması ile araştırma sorularının doğrultusunda gözlem ve görüşmelerden elde edilen veriler incelenerek parçalarına ayrılmış, birleştirilmiş ardından temalar yoluyla özetlenmektedir. Sonrasında ise yorumlanmaktadır. Görüşülen kişilerin veya gözlenen bireylerin deneyimleri doğrudan alıntılar yapılarak gösterilmektedir.

Araştırmanın ‘Bulgular’ kısmı gözlem ve görüşmelerin analizinin sunularak işlendiği bölümü ifade etmektedir.

6. BÖLÜM: BULGULAR VE YORUM

Hafta içi kahvaltısı için gereken zamanı bulmak, büyükşehirlerde gidilmesi gereken mesafenin uzunluğu, trafik sorunu, işe ve okula yetiştirme çabası gibi sebepler zorlaştırmaktadır. Nevşehir, nüfus popülasyonu ve yoğunluk açısından orta ölçekli bir şehir olarak nitelendirilebilecek bir ildir. Bu araştırmaya başlandığında Nevşehir merkezinin nüfusu 2020 verilerine göre 150.267, en büyük ilçesi olan Ürgüp'ün ise 35.697'dir. Gözlem ve görüşmelere başlamadan önce Nevşehir'in nüfus yoğunluğunun azlığı sebebi ile Ankara, İstanbul ve İzmir gibi büyükşehirlerden en büyük farkının trafik sorunun yüksek düzeyde bulunmaması, gidilecek mesafelerin o şehirlere oranla çok daha kısa olması, bölgede yaşayan bireylerin kahvaltı için vakit ayırabilecekleri düşüncesi belirlemekteydi. Lokasyonun turistik olmasından ötürü ise pazar kahvaltısının popüler kültürün bir ürünü olarak ifade edileceğini düşünmekteydim.

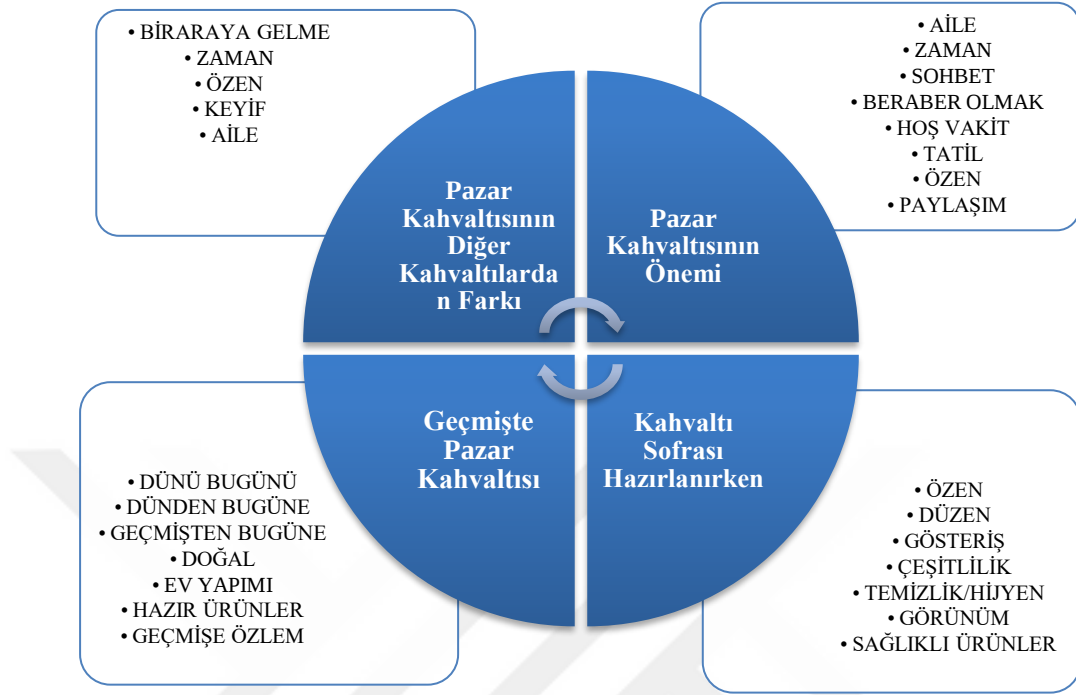
Şehrin merkezi ya da ilçeleri, hatta kasaba ve köylerinde dahi hareketli bir iş yaşamından ötürü bu şehirde yaşayan insanlar hafta içleri kahvaltı yapımında zorlandıklarını dile getirmişlerdir. Bu sebeple pazar kahvaltısı özlem duyulan bir kültür nesnesi haline dönüşmektedir.

Nevşehir'in peribacaları ve sıcak hava balonu ile birlikte hareketli turizm anlayışı içerisinde yaşayan halk, gün doğmadan çok erken başlayan mesai saatlerinin de etkisi ile hafta içi kahvaltılarını yapmayabilmektedir.

Kültürün yapısını anlamaya çalışırken avantajlarımdan ilki 2007 yılında üniversite hayatımın bu şehirde başlaması ikincisi ise saha araştırmasına başlamadan önce 2017 yılından itibaren düzenli yaşamımı hali hazırda bu şehirde sürdürüyor oluşum diyebilirim.

Araştırmada veri analizi ile oluşturulan temalar ve alt kodları Şekil 3 ve 4' de görebilirsiniz.

Şekil 3. Araştırmanın Analiz Bölümünde Oluşturulan Temalar ve Alt Kodların Sınıflandırılması



Görüşmecilerin üzerinde durdukları kelimelerin birbiri ardına zincirleme halka oluşturarak yap boz parçası gibi kültürün bütününe yansıttıklarını söyleyebilirim. Her bir kodun aslında kültürün bir parçası olduğunu aşağıda daha detaylı göreceğiz. Kodların birbirleriyle olan bağı açısından bakıldığında ortaya çıkan bütünlükte görülebilmektedir.

Ailecek bir araya gelen, zamanın önemine vurgu yapan, özenle hazırlanmış bir kahvaltının keyifli bir şekilde ailecek yenilmesi bize katılımcılar için pazar kahvaltısının hafta içi kahvaltısından farkını yansıtmaktadır. Aynı şekilde ailecek geçirilen zamanın içerisinde beraber olup, sohbete ederek hoş vakit geçiren katılımcılar için tatil gününde özenle hazırlanmış pazar kahvaltısında paylaşım ile geçirildiğini göstermektedir. Geçmişe duyulan özlemin, dün ile bugünü karşılaştırarak yansıtılması bizlere geçmişteki pazar kahvaltılarını betimlemektedir. Katılımcıların dikkatle üzerinde durdukları özenli ve düzenli kahvaltı sofrasının, gösterişli, bol çeşitli en önemlisi de temiz görünüme sahip olması da kahvaltı sofrası hazırlarken yaşamlarında uyguladıklarını dile getirmişlerdir.

Şekil 4. Araştırmanın Analiz Bölümünde Oluşturulan Temalar ve Alt Kodların Sınıflandırılışı



Görüşme boyunca aldığım gözlem notlarım ve katılımcıların cevaplarından oluşan detayları “pazar kahvaltısının diğer kahvaltılardan farkı”, “geçmişte pazar kahvaltısı”, “sosyo-ekonomik sınıfsal farklılıklara göre Nevşehir’in kahvaltılık ürünleri”, “alt sınıf için pazar kahvaltısının önemi”, “orta sınıf için pazar kahvaltısının önemi”, “üst sınıf için pazar kahvaltısının önemi”, “kahvaltı sofrası hazırlanırken”, “kahvaltının olmazsa olmazları”, “mevsime göre pazar kahvaltısı”, “kahvaltı sürecinin organizasyonu”, “kahvaltının sosyal organizasyonunda farklılaşma”, “kimler davet edilir? kimlerle gidilir?”, “kahvaltı için ayrılan süreler” ve “kahvaltı sürecinde gerçekleştirilen ritüeller” başlıkları altında aktardım.

6.1. Pazar Kahvaltısının Diğer Kahvaltılardan Farkı

Modernleşme ile birlikte aile yapılarında değişime sebep olan rekabetçi iş dünyası ve süreklilik arz eden tüketim kültürünün devamı için ortaya konan daha çok çalışma çabasıdır (Kaypak, 2016). Şehirleşmenin etkisiyle her geçen gün daha da zorlaşan çalışma hayatında aile üyelerinin hafta içi yapılan bireysel kahvaltı tüketimi sonucu pazar günü kahvaltı özelinde önemli hale gelmiştir.

Gündelik yaşam koşuşturmacası sebebiyle sınırlı zaman dilimi içerisinde gerçekleştirilen hafta içi kahvaltılarının yerine pazar gününün müsaitlik durumunun imkânı dahilinde yapılan kahvaltının katılımcılar ve Nevşehir özelinde farklarını yansıtabilmek amacıyla gözlem yaptığım süreçte ve görüşmeler neticesinde oluşturulan bu “pazar kahvaltısının diğer kahvaltılardan farkı” teması öncesi verileri analiz ederken alt kodlar belirledim. Evlerine kahvaltıya gittiğim ailelere gerek sohbet esnasında gerekse birebir görüşmede “Hafta içi kahvaltısı ile pazar kahvaltısının farkı var mı?” sorusunun karşılığının tam olarak ne anlam ifade ettiğini keşfetmek istedim. Görüşmelerde, “bir araya gelme”, “zaman”, “özen”, “keyif” ve “aile” sözcüklerinin çok vurgulandığını fark ettim.

Görüşmelerde katılımcılardan aldığım cevaplar sonrası bana yansıttıkları ayna ile kültürel imgeleri, habitusları “ben buradayım” diyordu. Bu sebeple sosyo-ekonomik durumlarına göre cevapları birleştirmeyi uygun buldum. Pazar kahvaltısının diğer

kahvaltılardan farkıyla ilgili olarak alt sosyo-ekonomik sınıftan olanların görüşleri şu şekilde olmuştur:

K6 (alt) *“Bence var, o gün hepimizin evde olma durumu daha mümkün”*

K8 (alt) *“Torun torba en az 5-6 kişi yaparız, eksiksiz yaparız. Farkı çoluk çocuk torunların gelmesi”*

K13 (alt) *“Pazar kahvaltısı yaparız ailecek. Hayatımızda değişen bir şey yok, aynı bize”*

K13’ün belirttiği üzere, pazar kahvaltısı yapılmasına rağmen hafta içinden bir farkı olmadığını aktarmıştır. K6 ise kendisinin de eşi gibi standart olmayan çalışma saatleri ve yoğun iş temposunun olmasından ötürü pazar kahvaltısının farklı ve özel olduğuna inanmaktadır.

K13 ayrıca *“hayatımızda değişen bir şey yok”* diyerek kahvaltıyı gündelik yaşamın rutinleşen bir eylemi olarak vurgulamıştır.

K1 (orta) *“Tabii var. Pazar günü çocuklar evde oluyor. Daha özenle hazırlanıyor. Biraz daha zaman bol olduğu için. Pazar günü tabii daha farklı oluyor.”*

Elias, Uygarlık Süreci’nde bedensel ve fiziki ihtiyaçlardan bir tanesi olan yemek yemenin sosyal ritüellere dönüşmesi sonucu görgü kuralları ve adab-ı muaşeretlerin geliştiğini aktarmıştır. Bu insanın doğası gereği doğal olandan sosyal olana doğru dönüşümü başlamıştır. Adab-ı muaşeret içeriklerinin artması sonucu, görgü kurallarının daha fazla kontrol gerektirmesi ile artık birer kişisel bilinç haline dönüşmesidir. Bugün bireylerin beden davranışlarının kontrolünü ele alması kültürün bir parçası olmuştur. Aile tarafından daha çocukken öğrenilen bir süreç halini almıştır (Jackson, 2009: 1602).

Elias’a göre adab-ı muaşeret yalnızca bir kibarlık ve statü göstergesi olarak ortaya çıkmamıştır. Günlük yaşamın içinde var olan estetiğin sofrası etrafında yemek deneyiminin doğası gereği ortaya çıktığı da gözlenmektedir. Yeme içme anında uyulan görgü kuralları ve açık bir şekilde ortaya konan estetik standartlarda sayılabilir.

Yukarıda katılımcılardan alt sınıfın aile vurgusunun yanı sıra orta sınıftan gelen cevaplar neticesinde zamanın sıkışıklığının olmamasının vermiş olduğu imkân sayesinde sofrada özene, yani estetik kaygıya bırakmaktadır. Sofrayı hazırlarken gösterdiği özenle estetize ederek alt sınıfın aile içi sosyalleşmesinden ayrılmıştır.

Her ne kadar çocukluk döneminden itibaren gelişmeye başlayan güzellik yargılarının temeli, yetişkin algıları üzerinde sınırları çizilebilir. Böylece yaşam hakkındaki çerçevelediğimiz bilgimizde olduğu gibi yemek üzerinde de sınırlarını belirlediğimiz estetik yargılarına sahip olduğumuz anlamına gelmektedir (Samancı, 2021: 94)

K4 (orta) *“Var çünkü çalıştığım için daha kısa tutmalıyım kahvaltımı hafta içi, pazar biraz daha uzun tutuyorum.”*

K10 (orta) *“Acele etmeden özenli bir şekilde kahvaltı sofrasının kurulduğu, sevdiklerimle bir arada olduğum için farkı benim için var. Hafta içinde özlemini duyduğum rahat rahat kahvaltı edebilme keyfini de pazar günleri yaşayabiliyorum.”*

K12 (orta) *“Bence var, aile bir araya gelebiliyor pazarları”*

Ekonomik şartların zorlaşmasıyla bireyin ihtiyaçlarının karşılanabilmesi adına köyden kente göçün neden olduğu çalışma şartları giderek ağırlaştırmıştır. Grefe’e göre (1994), çalışma yaşamının zorluğu bireylerin beslenme tercihlerini etkilemiştir. Özellikle sanayi devrimlerinden itibaren geleneksel aile yapısının değişmesi ile birlikte oturan büyük aile sofraları git gide bireyselleşmeye başlamıştır.

Tam bu noktada katılımcıların genellikle çalışan kesimden oluşmasıyla hafta içinde iş yoğunluğu ailenin bir araya gelememesine neden olmaktadır. Pazar gününün boş zamanının vermiş olduğu imkânla uzun uzun kahvaltı yapabilmenin rahatlığını görebilmekteyiz.

K5 (orta) *“Var, hafta içinde daha rahat hafif kahvaltılarla geçirip hafta sonunu biraz daha özenli sanırım. Biraz daha herhalde kalorisi yüksek yiyecekler tercih ediyoruz”*

K5'in farklı bir yaklaşımla sofranın kurulumunda estetik özen yerine yenilen yiyeceklerin sağlıkla olan ilişkisine bakarak özenin sadece görsel algı üzerinden olamayacağını bizlere belirtmiştir.

K14 (orta) *“Sanırım uzun uzun yapılabilmesi keşke haftanın her günü pazar kahvaltısı gibi kahvaltı yapılabilse. Rahatça zaman geçirebilmenin yanında masada çok çeşit olması da ayrıcalık.”*

Alt sınıfta klasikleşmiş peynir, zeytin, yumurta eksenine ilaveten “melemen, çömlük peyniri, patates kızartması, gözleme, pişi, tarhana çorbası, tandır ekmeği” gibi ürünlerin dönüşümlü tüketim tercihi masada göze çarpmaktayken buna karşılık orta sınıfın masasında “hamursuz, pişi, tahinli pide, kıymalı pide, peynirli pide, çömlük peyniri, keskiç, tandır ekmeği, yufka ekmek, pekmez, çiğleme, Nevşehir simidi, bazlama, acılı, melemenlik sos, közlenmiş biber, pelver” yer almaktadır.

Orta sınıfta ailenin birlikte kahvaltı yapmasının yanı sıra sofranın kurulumu sırasında gösterilen özen, kahvaltı sofrasında geçirilen sürenin uzamasıyla keyif alınan bir aktiviteye dönüşmesi habitusu meydana getirdiğini görebilmekteyiz. Sosyal statünün yükselmesi ile üst sınıfta kahvaltı organizasyonundan, kahvaltı yapılacak mekânsal tercihe, malzeme seçimlerinden, iş bölümündeki paylaşıma kadar bu habitusun değişimini görebiliyoruz.

Bourdieu (2015: 281) her sınıf üyesinin beslenme tercihlerinin bedene etkisi ve bu etkinin değerlendirme kategorisi bulunmakta olduğunu ifade eder. Hem ucuz hem de besleyici ürünleri tercih eden alt sınıfın dış görünüşünden ziyade beden gücüne önem verdiği görülmekteyken diğer tarafta daha lezzetli, sağlıklı, hafif ve şişmanlatmayan gıdaları tercih eden üst sınıf karşımıza çıkmaktadır.

K2 (üst) *“Bizde her gün kahvaltı önemlidir. Pazar kahvaltısı dediğim şey benim için dışarıda kahvaltı yapmak olabilir. Yani pazar kahvaltısı dediğimde benim aklıma en çok dışarı çıkıp şöyle serpmek bir kahvaltı yiyip toplamadan kalkmak.”*

Evde olduğumda da daha uzun süreli bir kahvaltıya dönüşüyor. Her ne kadar şu an mesai sınırimız yok, hani eşimin işi de benim durumum da sabah kahvaltı bitecek de

hafta içi işe gidilecek telaşına sokmuyor. Ama yine de pazarları biraz daha uzuyor daha keyifli oluyor.”

Pazar kahvaltısının hafta içi yapılan kahvaltıdan farkı dışarıda yenilen bir kahvaltı haline gelerek yeni bir simgesel pencere açtığı söylenebilir. Alanı belirleyen ekonomik sermayesini ortaya koyan bu yaklaşım bir statü göstergesi olarak ifade edilebilir. Ayrıca üst sınıftan olan K2'nin çalışma şartlarının vermiş olduğu imkân ile işe gitme/yetişme telaşının olmaması kahvaltı yapımını kolaylaştırmıştır. Buna rağmen uzun tutulan bir pazar kahvaltısı yine karın doyurma amacından çıkarak keyif veren pratiğe dönüşebiliyor.

K7 (üst) *“Fark var, pazar günlerini kendimize ayırıp ailecek kahvaltı yapıyoruz.”*

Özele indirgeyip aile içinde bir sosyalleşme aktivite olarak sahiplenilmesi, hafta içinden ayırarak pazar kahvaltısına bir değer atfetmektedir.

Yemeğin sosyal olan özelliklerine kültürel açıdan bakıldığında iletişimin sembolik dili kullanılarak insan yaşamından bir yapboz parçası oluşturmaktadır. İnsanların yalnızca açlığını gidermek için yemediğini gösteren yemeğin kültürel bir sembol haline gelmesi olarak söylenebilir.

K11 (üst) *“Farkı var, zamanın çok olması, daha çok çeşitli kahvaltı yapma imkânı doğması”*

Her bir sınıf için gıda seçimleri ve beğenilerin belirleyicisi öncelikle beden algısı ile beslenmenin beden üzerinde yapacağı etkileri ayırtıran ve sınıfsal farklılıkların etkileri arasında çok farklı hiyerarşiler kurabilmesine bağlıdır (Bourdieu, 2015: 281)

Ekonomik sermayesi ve habitusun üst sınıfa atfettiği etkileri ile çok çeşitli kahvaltının bir arada olması mümkün olmaktadır. Üst sınıf katılımcıları özellikle ürün çeşitliliğine vurgu yaparak alt ve orta sınıftan bir ayırım/farklılık görülmektedir.

Fotoğraf 1. Üst Sınıf Kahvaltı Sofrası 1



Masaya bakıldığında bir gösterişin ya da karın doyurmanın ötesinde göz doyurma amaçlı olduğunu söyleyebilirim. Masanın merkezi konumunda yer alan pastırma, kuru incir ve çeşitli peynirlerin yer aldığı tabak statüsünü ifşa eden simgesel yapı olarak durmaktadır. Hemen yan tabağında duran dolu dolu patates kızartması üzerindeki maşa ile paylaşımın vurgusunu yapmaktadır. Kültüre ait detayların daha büyük tabaklara yerleştirilmesinin de ayrı bir önemi bulunmaktadır.

Alt ve orta sınıftan farklarına dikkat çekmemiz gerektiğinde organik, sağlıklı ürün tercihlerinin yanı sıra domates, salatalık, peynir ve zeytin çeşitlerinin fazlalığı, reçel, marmelat türevleri, kuru ve taze meyve çeşitlerinin masada boy gösterdiği, olmazsa olmaz yöresel ürünlerden seçmeler pekmez, bazlama yağlaması, hamur kızartması, içli ekmek, patatesli ya da peynirli bazlama, pide çeşitleri, Nevşehir simidi, tahinli simit, yufka ekmek ve tandır ekmeği de görülmektedir.

K3 (üst) “Bende hiç yok. Rutin zaten her gün o kahvaltı sofrası hazırlanıp damak tadımıza ya da o günkü ruh halimize göre çeşitlendirip yaparız. Ekstradan pazar kahvaltısı diye bir kültürümüz yok bizim. Hayatımızın her günü zaten kahvaltımız var, eksilmez yani.”

Pazar kahvaltısının genele yayılamayacağını gösteren bir ifade olarak söylenebilir. K3 bize homojen bir dağılım olmadığını göstermektedir. Belirtmek istediği aslında rutinleşen bir pratik kahvaltı yapmaktır. Hafta içi ya da pazar diye ayırmadan aile ile birlikte kahvaltı sofrasına oturmak, kültürel olarak anamladırılmadan, kabullenilmeden, bir köşeye oturtulmadan hayatın içinde sürekliliğini korumaktadır.

Cevaplarla karşımıza çıkan, sınıfsal habitusun soyut bir kavram olmadığını bireylerin pratikleri, tercihleri, birbirleriyle olan ilişkileri, konuşma biçimleri, şeyleri yapma biçimleri ve eğilimlerinde görebilmekteyiz.

Sınıfların pratikleri, hususiyetlerini pazar kahvaltısı pratiğinde görülmektedir. Bunlar aynı zamanda hem ekonomik sermaye farklılığından hem kültürel ve sembolik sermaye birikimleri açısından ciddi farklılık yaratmaktadır.

Özellikle gözlem notlarımda altını çizdiğim durum bu üç sınıfta sosyalleşmeyi pazar kahvaltısı ile sağlamaktadırlar. Ailecek birlikte olmanın önemi vurgulanarak diğer sosyo-ekonomik sınıflardan (SES) farkını ortaya koymuştur.

Kahvaltının hazırlanma sürecinden başlayan sınıfsal ayrım, tercih edilen ürünler ve ürünlerin tercih edilme sebeplerine kadar değiştiği söylenebilir. Bunların ayrıntıları başlık başlık aşağıda detaylandırılmıştır.

6.2. Geçmişte Pazar Kahvaltısı

Bir toplumun kültürel öğeler ile geçmişe dair oluşturduğu ve ortak imgeler yoluyla paylaştığı ortaklıklar aslında geçmişi birlikte yaşamaktan ziyade birlikte hatırlamayı içerir. Ortak bir kimliğin varlığı için küçük ya da büyük ölçekte sosyal grupları birleştiren hatırlatma pratiklerinin olması gerekir. Ortak tutum ve davranışlar, değerler, inanışlar, davranışların bellek yolu ile sürekliliğini sağlarlar. Aynı zamanda toplumu bir arada tutarak kimliğin korunmasına yardımcı olurlar. Ritüeller ise toplumsal belleği canlı tutarak toplumsal bilginin yeni kuşaklara aktarılması işlevini yerine getirirler (Murtezaoglu, 2012: 345).

Geçmişteki kahvaltılar hakkında bilgi almak için 1938 doğumlu bir Ürgüp sevdalısı olan Ali abi, (Akuzun, 2014: 241) “Ürgüp seni çok seviyorum” adlı kitabında 1950’li yıllarda Ürgüp’te yapılan kahvaltılardan şöyle söz etmiştir,

“Anadolu’nun hemen her yerinde olduğu gibi Ürgüp’te de ailelerin çoğu tarafından “sabah kahvaltısı” pek bilmezler ve yapılmazdı. Onun esas ismi “sabah yemeği” idi. Sabah kahvaltısını ancak memurlar ile varlıklı aileler bilir ve yaparlardı. Aslında her evde süt, yoğurt, peynir, tereyağı, pekmez, ayva marmelatı (pelver), yumurta, domates, biber, salatalık, gibi kahvaltılık her türlü yiyecek bol olduğu halde çoğu aileler çay ve kahvaltılık yiyeceklerle karın mı doyarmış derlerdi. Gerçekten de o devirlerde bağa, bahçeye ve işe gidecek aile fertleri karınlarını iyi doyurmaları gerekirdi. Kışın, sabahları içtiğimiz sıcak çorbayla kolayca içimizi ısıtırdı. Yanında da bulamaç veya asideyi yiyene soğuk işlemez, ne iş verseniz yaparlardı. Titremeyi, yorulmayı ve üşümeyi gidermenin en kolay yöntemi çorba idi. Çorba daha besleyici ve daha tok tutardı. “Çorba, Anadolu’nun kahvaltısıdır” diye boşa ünlenmemiştir.” sözleriyle bahsederek değişime ışık tutmaktadır.

Araştırma boyunca en çok merak ettiğim konulardan biri de katılımcıların küçüklüklerinde hatırladığı kahvaltı sofraları nasıl olduğuna dairdi. Bu yüzden katılımcılara görüşme esnasında “Çocukluğunuzda kahvaltıda ne yenirdi? Neler değişti? Farkı var mı?” sorularını sorduğumda aldığım cevaplar neticesinde “dünü bugünü”, “dünden bugüne”, “geçmişten bugüne”, “doğal ev yapımı”, “hazır ürünler” ve “geçmişe özlem” kelimeleri alt kodları oluşturdu.

Sosyo-ekonomik sınıf farklılıklarına göre cevapları listelemeye ve açıklamaya devam etmekteyim.

K6 (alt) *“Çocukluğumda her gün evde kahvaltı yapılırdı. Anne babam çiftçiydi. Biz genelde 7’de sofranın başında olurduk, namaza kalkardık bir daha da yatmazdık. O dönemde kalabalık, mutluluk, huzur hepsi bir arada ailecek kahvaltı yapardık. Şimdi iş yükü yüzünden birimiz olursak birimiz olmuyoruz evde. Çocukluğumda da hamur işi yapardık sabahları ama ocakta yapardık biz. Çömlük peynirini kendimiz yapardık. Tereyağını kendimiz yapardık. Pekmez önceleri sofraya konurdu.”*

Malinowski’ye göre yemek yeme eyleminin yalnızca açlık gideren fiziksel ihtiyacının ötesinde statü simgesi, iletişim, paylaşma gibi toplumsal işlevlerine yer vererek toplumsallaştırma aracı olarak yiyecekler, ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması gibi işlevlerinden de söz etmiştir (Tezcan, 2000: 15).

Yemek yeme bireyin toplumsallaşma ihtiyacının bir gereği olarak genellikle yalnız başına yaptığı bir şey değildir. Toplumun içerisinde ve topluluklar arasındaki besin

değişimi ise karşılıklı olarak kaynaşmaları sağlama ya da bu kaynaşmayı belirgin kılma yollarından biridir (Levi-Strauss, 2016: 151).

K6'nın cevabı neticesinde aile bireylerinin günü birlikte karşılayarak aynı sofrada buluşma alışkanlığını görebilmekteyiz. Mutluluk tasviri ise paylaşımın, sofrada birlikteliğin yansıması olarak aktarılmaktadır. Katılımcıyı, gelenek, görenek, anane ve dini vecibelerin bir arada bulunduğu kültürün yaşatıldığı bir ortamda yetişen birey olarak görmemiz mümkündür. Çiftçi bir ailede büyüyen bu bireyin çocukluğunda emeğin ve üretkenliğin sonucu kendi hazırladıkları gıda ürünlerinin tüketimine şahit olması sonucu dün ile bugünün farklılıklarını da ortaya koyabilmektedir.

K8 (alt) *“Çökelek, tereyağı, pekmez, pelver (ayva ve elma marmelatı) yerdik. Çok eskiden tarhana çorbası, hamur işleri börek, pide (lahanalı, pırasalı börekler) tavuklu yufka (koripoparani), önce karnımız doysun başka bir şey istemezdim. Domates, salatalık, biber hep evden dışarıdan almazdık, ceviz, kuru üzüm bunlar olurdu. Koyun peyniri olurdu. Ben koktuğu için yemezdim.”*

Bireylerin habitusları ve sınıfsal konumları sayesinde tüketim tercihleri ve alışkanlıkları etkilenmektedir. Bu sınıf habitusunun sonucu olarak yiyecek alışkanlıklarından, hangi öğünde hangi yemeği tercih edip tüketecekleri porsiyon miktarına kadar şekillenmektedir (Beşirli, 2010).

Aynı kültür içinde bulunan farklı sınıfların mutfak tercihlerinde bu farklılıklar görülebilir. Alt sınıfın belirttiği üzere “karnımız doysun başka bir şey istemezdim” cümlesi ile üst sınıfın ise “lezzet için yeme” tercihleri sınıflar arası tüketim farklılıklarını gözler önüne sermektedir.

Yaşam tarzı ve statü farkının, toplumsal sınıf farklılıklarının bir sonucu olarak gören Bourdieu, “sınıf konumlarının içselleştirilmiş biçimi olan habitus ile sınıf arasında bağlantı kurmaktadır. Ayrıca gündelik yaşam pratiklerinin sınıf yapısında farklı konumdaki bireyler arasında sembolik sınırlar kurduğunu belirtmektedir” (Bourdieu, 2021: 254-255).

K13 (alt) *“Var tabii o zaman daha güzeldi. O zaman babamız vardı, konu komşumuz kalabalığımız vardı. İneğimiz vardı kendimiz yapardık tereyağını peyniri”*

K8 ve K13'te de ortak nokta dışarıdan hazır ürün almak yerine sıklıkla kendi yaptıkları ürünleri tüketen ailelerin olduğunu görebilmekteyiz.

Ayrıca K13 ve K6'nın dile getirmiş oldukları kalabalıklar dayanışmanın, sosyalleşmenin toplum içinde bireylerin birbirlerine olan güveninin birer örnekleri olarak görmekteyim.

Tezcan (2000: 15) yemeğin ve yemek davetinin, toplumsal açıdan grup dayanışmasını artırıcı bir role sahip olduğunu vurgulamaktadır.

Geçmiş ile bugünün kültürel açıdan farklılıklarının başında bu güven ve dayanışmanın azaldığını, kalabalık sofraların bireyselleşip yalnızlaştığını söyleyebiliyoruz.

Bireyselleşme süreci etkileri, sosyal ilişkiler ve toplumun farklılaşması ile güçlü bir şekilde ilişkilidir. Modern yaşama ayak uyduran bireyler zamanla geleneksel ailenin üzerindeki etkilerinden ayrıştırmıştır. Giddens' a (2014: 128) göre bireysel seçme özgürlüğünün artması sonucu bireyselleşme meydana gelir. Ortak bir yaşam tarzında ifade edilen ortak kimlik, farklı yaşam tarzlarına yer açmaktadır.

K1 (orta) *“Çocukluğumdan çok da fark yok. Annemden ne gördüysem bende aynısını yapmaya çalışıyorum. Annem çok güzel “hamursuz” yapardı, bende yaparım. Bu Ürgüp yöresinin özel bir böreğidir bu “hamursuz” mayalı hamurla yapılır. Mayalı hamur ince açılır, içi yağlanır. İsteğe göre ceviz de atılır. Sade de yapılır, patates peynirde atılır. Çok güzel bir börek olur. Başka yörelerde sarı burma denir ama bizde hamursuz denir. Yağlı olanını oklavada düzleyip açıp tandıra da yapıştırılır. Tandırda pişirilir. Boş olan üzüm pekmeziyle çok güzel yenir.”*

K1 ailesinden gördüklerini günümüz yaşantısında devam ettirdiğini dile getirmiştir ayrıca İç Anadolu Bölgesinde özellikle köy evlerinde bulunan tandır ocağından bahsetmiştir. Önemli bir pişirme aracı ve yöntemidir. Her evde olmasa bile köyün belli kişilerinin evinde olması yeterlidir.

İçigen ve Boyacı (2021: 70) *tandırın* önemini kitaplarında şöyle aktarmışlardır.

“Köy kadınları, ayın belirli günlerinde sürekli tandır yakılan bir tandır evinde toplanarak köyün tüm haneleri için tandır ekmeği pişirmektedirler. Isısını iyi koruyan tandırın bu özelliğinden faydalanmak isteyen köylüler toplanarak tüm hanelerin ihtiyacını giderirler. Bu durum ayrıca kişiler için ekonomik anlamda da fayda sağlamaktadır. Anadolu’da köy hayatı sürenler arasında imece kültürü aslında bir sosyal yardımlaşma durumudur. İmece kültürü, köyde hangi hanenin bitirilmesi gereken acil bir işi varsa (bu iş genellikle sahibi tarafından yapılamayan tarla veya ev işleri gibi bir iştir) köy halkının veya bir kısmının kolektif bir şekilde bedelsiz, yürekten olarak bu haneye yardımda bulunmasıdır. Bu yardım her zaman bedenen olmaktadır. Para karşılığında imece olmamaktadır. Tandırı yakan hane böylece komşusunun işi varsa onu da gözeterek imece usulü yemeklerinin de pişmesine yardımcı olmaktadır.”

Gözlemlerim ve görüşmelerim sonucu tandır ocağı yakan ve kullanan kişilerin neredeyse kalmadığını söyleyebilirim. Senede bir veya iki keyfi olarak tandır ocağını yakıp yöresel ekme ve yemek yapanlar bulunmaktadır. Köyde dayanışmayı artıran işlevsel bir araç olan tandır ocağını görebilmekteyiz. İmece kültürünün azalmasında sebep olarak artık hane içlerinde mutfak ve pişirme ekipmanları olduğunu söyleyebilirim.

K4 (orta) *“Pek bir fark yok aslında tabii çocukluğumda süt ve süt ürünlerini daha çok önerirdi. Çay yerine süt içilirdi. Ama fazla bir değişiklik yok benim için.”*

K5 (orta) *“Çok şey değişti, aile bireyleri olarak belki de sayının fazla olmasından çok fazla önemsenmemesi kahvaltının sürekli böyle geçirir tarzda geçen kahvaltılar olurdu çocukken. Bazen sadece bir peynir bir reçel ya da yanında tereyağı ile zeytin ekleyerek geçirilen kahvaltılar olurdu. Pazarda öyle sadece karın doyurma maksatlı yapılırdı hani bir keyif alayım diye yapılan bir öğün değildi o ama şimdi karın doyurmanın yanında keyifli anları yaşamak mutlu etmek için yapılıyor.”*

K9 (orta) *“Çocukluğumda ailecek kahvaltı yapardık. Su böreği, mayalı, bazlama, katmer gibi hamur işleri yapılıp yenirdi. Peynir, zeytin vardı ama domates salatalık yoktu. 2010 yılına kadar kahvaltı yapardık. Bazlama, keskiç, hamursuz yapardık bahçemizdeki tandırda.”*

K10 (orta) “Şimdiki gibi her şeyin hazırı yoktu annem yapardı reçelini, marmeladını, böreğini, çöreğini. O zamanda çok güzeldi ama şimdiki gibi pazar kahvaltısı diye bir ayırım yoktu. Kahvaltı kahvaltıydı.”

K12 (orta) “Değişen bir şey yok sadece ürünler artık hazır alınıyor. Ama diğerleri aynı yumurta, patates kızartması, peynir, zeytin.”

K14 (orta) “Birlik beraberlik hep vardı ama çocukken daha bir farklı oluyor büyüklerle bir arada olmak. Pazar kahvaltısı diye bir vurgu hiç hatırlamıyorum. O dönemden bugüne hatırladığım ve değişmeyen şey şu ki ailecek sofrada olmak. Ne yenirdi genelde evde annemin yaptığı hamur işleri, reçelleri, peynir, zeytin.”

Orta sınıftan olan katılımcıların üzerinde durdukları, alt sınıf katılımcılarında da olduğu gibi geçmişte hazır ürün satın alınmadığını ve kullanılmadığını belirtirken yenilecek olan ürünlerin de genellikle evlerde hazırlandığı dile getirilmiştir. Bu durum kültürel sermaye farklılıklarının sonucudur. Ayrıca evlerde büyük bir emek sonucu yapılan ürünün aile bireylerinde sosyal organizasyonun, iş bölümünün, dayanışmanın, birlikteliğin güçlü olmasına işaret etmektedir. Sınıfsal ayrımın göstergesi olarak önemli bir detaydır.

Bir diğer önemli nokta ise kahvaltı ve pazar kahvaltısı ayrımının geçmişte yapılmadığını söylemeleri olmuştur. Bu kültürel değişimin gözlemlenebilmesi için önemli bir ipucudur.

Kahvaltı sofrasında bulunan ve tekrar eden ürünler arasında evde yapılan reçeller, hamur işleri başı çekmektedir. Yöresel ürünlerde spesifik olarak dikkati çeken pelver (ayva marmeladı), keskiç, bazlama, pekmez ve hamursuzun kahvaltı sofralarında tüketildiği söylenebilir.

K2 (üst) “Benim hatırladığım önceden daha çok reçeller tüketilirdi şimdi onlar azaldı yani bal reçel kaymak tereyağı... o zaman çeşit azdı o yüzden reçel ekmeğe sürülen yağ daha çoktu ve ben sadece kendi evimde değil etrafımda da bunu gözlüyorum. Çocukluğumda herkesin evi öyleydi şimdi birazcık daha sıcaklar (sıcak ürünler) hazırlanmaya başladı sanki o sıcakların çeşitliliği arttı işte omlettir vesairedir işte krep çok yapıyoruz çoluk çocuklar için. Ondan sonra pankekler yoktu,

çocukluğumda yoktu yani. (Çığırtmayı modernize ettiniz pankek oldu dedi annesi) Aynen öyle kaşık dökmesi olurdu. (80’li 90’lı yıllarda en büyük lüks oydu sıcacık kaşık dökmesi). Yani değişen onlar herhalde, ekmekler daha çok evde yapılan ekmekler olurdu şimdi pandemiyle her ne kadar yeniden başlasak da ekmek çok fazla yapılmıyor artık, dışarıdan alınıyor.”

K3 (üst) *“Çocuklar özellikle evdeyken okullu olduklarında her sabah onların seveceği bir şey mutlaka hazırlardım. Yani yörede en çok gördüğümüz mesela 80’ li yılları düşündüğüm de hamur kızartması(çığırtma), biz onu yapardık pekmeze batırılarak yerdik. Çünkü Eşimde öyle severdi. Çocuklar babayı çok takip ettikleri için yapılırdı. En çok patates kızartması, hani şartlar nedeniyle gelir durumunuz ne kadar yüksek olursa olsun o yıllarda yapılabilecek en çok belirgin şeyler işte melemen, patates kızartması, böyle börek çörek işte sigara böreği gibi yufka böreği gibi daha az yapılırdı. Çünkü bizim o zaman uğraşma şansımız çok yoktu. Köydeki bakkallar şeyler hazırlardık okul zamanı özellikle hafta sonu değil de okula giderken enerjileri yüksek olsun diye daha çok özenirdik. Benim açımdan evde çocuklar olmayınca kahvaltının çok da bir anlamı kalmıyor yani karın doyurmak eş olarak eşimle bizim hani sabaha enerjik başlamak için çok daha sade kahvaltı yapıyoruz biz. Torunlar çocuklar geldiği zaman sofralar biraz daha hareketleniyor. Onun dışında nedir bir tost yapıp hiçbir kahvaltılık koymadan geçiştirdiğimiz günler de oluyor ama o tost ya iki tanedir ya da çeşitlidir öyle çeşit çeşit olsun şu kadar peynir olsun gibi bir şeyimiz olmuyor karı koca kalınca. (gülür :)) ”*

K7 (üst) *“Peynir, zeytin, patates kızartması, yumurta yenirdi. Şu an ise kahvaltı çeşitleri daha teferruatlı oldu bunların içerisine pasta börek hamur işi daha çok eklendi. Ben ne kadar tercih etmesem de ailem sevdiği için söylüyorum.”*

K11 (üst) *“Peynirli pide, patates kızartması, sucuk, kuru kıyma, pekmez, yumurta, kaymak, peynir çeşitleri, ev yapımı tereyağı, reçeller. Bir nevi kendimiz ürettirdik ürünlerimizi. Şu an ise her şeyi dışarıdan almak zorundayız.”*

Üst sınıftan katılımcıların geçmiş ile bugünün kahvaltıları arasında farkı açıklarken özellikle ürün çeşitliliği olarak vurguladıkları söylenebilir. Alt ve orta sınıftan farklı

olmayarak üst sınıfta geçmişte genellikle kendi ürettikleri ürünlerinin tüketildiğini de dile getirmişlerdir.

Dikkati çeken bir diğer nokta ise üst sınıf katılımcılarının diğer sınıflardan olan katılımcıların cevaplarından farklı kahvaltılık ürünlerin isimlerini sıralamaları olmuştur. Pekmez hemen hemen hepsinde söylene de patates kızartması, yumurta, pide çeşitleri, sucuk ve kaymak sadece bu sınıfın dile getirdiği kahvaltılıklardır.

6.3. Sosyo Ekonomik Sınıfsal Farklılıklara Göre Nevşehir'in Kahvaltılık Ürünleri

Parsons (2010: 288), belli bir toplumsal sistemi oluşturan ve toplumsal olarak bireylerin birbirlerine üstünlük sağladığı bir fark sıralanmasına toplumsal tabakalaşma demektedir. Tabakalaşma kavramının içerisinde yer alan sınıf olgusu, geçmişten günümüze tüm toplumsal tabakalaşma tarzlarından farklılaşmaktadır. Özellikle sanayileşme ve modernleşmenin etkisiyle toplumsal hareketlilik sonucu sınıfsal farklılıklar değişkenlikler göstermektedir (İnce, 2017). Bu farklılıklar özelinde kullanılan ölçütler genellikle yaşanan çevre, eğitim düzeyi, mesleki statü ve gelir durumu olmaktadır (Balkar, 2008).

Toplumların yaşam biçimleri değişime uğrayıp dönüştükçe kültürel özellikleri ve yemek kültürleri de şekillenmiştir. Nevşehir'in kültürünü incelerken "Nevşehir'e özgü kahvaltılıklar nelerdir?" sorusunu sorarak gastronomi boyutunu ele alarak toplumsal boyutunu da gözler önüne sermek amaçlanmıştır. Tandır ocağında olduğu gibi kültüre özgü pişirme yöntemleri ve pişirme araçları bize toplumdan bir kesit sunabildiği gibi sadece burada yaşayan insanların aynı ürünleri sofrasına taşıması da kültürel bir ayna tutmaktadır. Levi Strauss'un (1966) mutfak üçgeni ya da tarifler üçgeni çerçevesinde veya Mary Douglas'ın (1997) yemeğin dilbilimsel modelini genişleterek her yemeğin kendi imgeselliğini yapısal bir toplumsal olay olarak görmesi üzerinden inceleyebilmek de mümkündür.

Aşağıda sosyo-ekonomik sınıf farklılıklarına göre verilen cevapları Tablo 6'da görebilmekteyiz.

Tablo 6. Sosyo-Ekonomik Sınıf Farklılıklarına Göre Kahvaltılıkların Dağılımı

S. E. S.	Nevşehir'e Özgü Kahvaltılık	Sınıflara Göre Eşleşmeyen Kahvaltılıklar
Alt Sınıf	<i>Melemen, Çömlek Peyniri, Patates Kızartması, Gözleme, Tahinli Pide, Kuru Kıymalı Pide, Pişi, Tarhana Çorbası, Tandır Ekmeği</i>	<i>Melemen ve Tarhana Çorbası</i>
Orta Sınıf	<i>Hamursuz, Pişi, Tahinli Pide, Kıymalı Pide, Peynirli Pide, Çömlek Peyniri, Keskiç, Tandır Ekmeği, Yufka Ekmek, Pekmez, Çiğleme, Nevşehir Simidi, Bazlama, Acılı, Melemenlik sos, Közlenmiş biber, Pelver</i>	<i>Hamursuz, Acılı, Çiğleme, Pelver, Melemenlik sos, Peynirli Pide, Közlenmiş biber, Keskiç</i>
Üst Sınıf	<i>Pekmez, Bazlama yağlaması, Hamur kızartması, İçli ekmek, Patatesli ya da Peynirli Bazlama, Pide, Nevşehir Simidi, Tahinli Simit, Yufka Ekmek, Tandır Ekmeği</i>	<i>Bazlama yağlaması, Hamur kızartması, İçli ekmek, Tahinli Simit</i>

Tabloda sınıfsal farklılıkların ortaya koyduğu ürünler göze çarpmaktadır. Özellikle alt sınıf özelinde görülen tarhana çorbasının geçmişten gelen bir alışkanlık olmasının yanı sıra sınıf bünyesinde bulunanların kültürel, ekonomik sermayelerinin bir sonucu olarak yorumlanabilir. Orta sınıfa bakıldığında yöresel ürün olarak adlandırılan kahvaltılıklarının hemen hemen büyük bir kısmının olması dikkat çekerken aynı zamanda iki sınıf arasında kalan bu sınıf üyelerinin daha geniş bir yelpazeye sahip olmaları bulundukları konumun uzamı ile açıklanabilir. Pide çeşitlerinin tümünü tüketen üst sınıf ise pahalı bir ürün olan tahinli pide ile öne çıkmaktadır.

Soruya verilen cevaplara baktığımızda:

K6 (alt) *“Melemen genellikle yapılır, çömlek peyniri, patates kızartması çok sevilir. Bir de gözleme ve pişi yapılır. Hamur işi ağırlıklıdır sabah kahvaltısı.”*

K8 (alt) *“Tahinli pide, kuru kıymalı pide, tarhana çorbası, tandır ekmeği, patates kızartması.”*

K13 (alt) *“Gözleme çok yapardık, ateşte patates kızartırdık.”*

Kroeber’e göre kültür semboller aracılığıyla sonradan öğrenilen bir kavramdır (Karaca ve Gümüş, 2008: 2). Bireyler içinde bulundukları sosyal gruba ait olduklarını semboller sayesinde rahatça iletişim kurarak vurgulayabilirler (Ritzer, 2000: 81).

Yemek kültürü, yiyeceklerin üretim sürecinden, toplanmasına, mutfakta pişirilme yöntemlerinden, malzemelerin bir arada kullanımından, sunum tercihlerine ve sofranın düzeninden öğün saatlerinin biçimsel farklılıklarına kadar çok yönlüdür (Gönüllü, 2019: 17).

Simgesel anlamlar barındıran ve kültürün bir parçası olarak beslenme alışkanlıkları ortaya çıkmış ve sürdürülmüştür. Yemek yemenin toplum için ifade ettiği simgesel özelliğinden kaynaklanan bir araçsallıktan söz edilebilir (Sceats, 2000: 92).

Alt sınıfta tarhana çorbasının sembolik yönünün olduğunu düşünmekteyim. Özellikle soğuk havalarda tarlaya çalışmaya gidenlerin en çok tercih ettiği kahvaltılık olarak anlatılmıştı. Diğer kahvaltılıklar ise evden hemen çıkma durumu olmadığında yemeyi tercih ettikleri kahvaltılık olarak ifade edilebilir.

K1 (orta) *“Hamursuz Nevşehir’e değil Ürgüp’e özgüdür. Bilik yapılır (Pişi). Pide fırınlarımız çok meşhurdur. Çocukluğumda çok yaptırırdık kahvaltıda kıymalı, peynirli pide. Özellikle pazar günü çok yapılırdı. Tahinli pide de yapılır. Hamursuzun tahinlisi de olur. Bu bölgenin kaya damları, kaya ambarları meşhurdur. Çocukluğumuzda annemler, babaannemler evdeki o besilik ineğimizden kendi peynirimizi yapardık, çömlek peyniri! Çömlek peyniri çok meşhurdur Ürgüp’ün.*

Tandır ekmeği yapılır. Keskiç yapılır. Kahvaltı da pekmez, bilikle çok güzel olur. Biliğe batırıp yenir. Sonra Yufka ekmekte var.”

Gözlemlerim ve sohbetlerim esnasında en çok karşılaştığım durumlardan biri de “hamursuz” Nevşehir’in değil Ürgüp’ün ya da Avanos’un olduğunun iddia edilmesidir. Başka bir örnekte Nevşehir simidinin, Nevşehir merkeze ait olduğu, pelver’in esas Ürgüp, Mustafapaşa (Sinassos), Ortahisar bölgelerine ait olduğu söylemleri olmuştur. K1’de burada hamursuzu sahiplenmiştir. Kültüre özgü ise “pişi” ye bilik diyerek bölge ağzı ile bahsetmektedir.

K5 (orta) *“Farklı bir kahvaltıda adını ‘çiğleme’ olarak bildiğim pideye benzeyen tatlı ve tuzlu arası değişik bir şey o. Bir de pide çeşitlerinden etli ekmek değil de kuru kıymalı kahvaltıya onu da soktuklarını gördüm. Nevşehir simidi de gördüm ama bana kokusu hiç hoş gelmediği için hiçbir zaman yer alamaz soframda.”*

K9 (orta) *“Pekmez olur, çömlek peyniri olur.”*

K10 (orta) *“Bazlama, pekmez, keskiç, hamursuz, çömlek peyniri.”*

K12 (orta) *“Menemenlik sos, acılı, közlenmiş biber.”*

K14 (orta) *“Çömlek peyniri, hamursuz, acılı, pelver, patates kızartması, pide çeşitleri.”*

K2 (üst) *“Pekmez eskiden çok tüketilirdi çeşitliliğimiz çok sınırlıydı pekmezi eğer reçel yapılmadıysa yoksa tatlandırıcı olarak ya da şu bazlama yağlaması gibi kahvaltıda konabiliyordu.”*

K3 (üst) *“Valla benim bildiğim hamur kızartmaları en çok geçerli olan, yani ben 80’li yıllardan beri buralardayım, hamur kızartmaları en çok, içli ekmek bir de bazlamanın patateslisi ve peynirlisi en büyük lüks o zamanlar oydu sofraya koyabilmek.”*

K11 (üst) *“Yufka ekmek, tandır ekmeği, bazlama, pekmez, nohutlu simit (Nevşehir simidi).”*

K7 (üst) *“Evet bence var. Nevşehir’de pazar günleri illaki pide yenirdi, Nevşehir’e özgü pide ama şu an da çok tercih edilmiyor. Daha sağlıklı beslenelim diye bizde tercih etmiyoruz. Nevşehir’e özgü simit, tahinli simit, Nevşehir simidi pazar kahvaltılarının vazgeçilmezidir.”*

Üst sınıfın sağlık üzerine olan algısı ve endişesi burada da karşımıza çıkmaktadır. Beslenme tercihlerinde sınıfsal farklılıkların bir göstergesi olarak üst sınıfın sağlıklı yemek üzerine dikkat çekmesi vurgulanabilir.

Aslında genel olarak bakıldığında bölgenin elinde olan, yetişebilen ürünleri ile kendi çizgisinde olduğu görülebilmektedir. Hamur işlerinin genelden özele tüm tabakalara yayıldığı apaçık ortadadır.

Ekonomik koşullara dayansa da gerek kolay ulaşım imkânı olmayan gerekse de kendi yetiştirmedikleri ürünleri tüm sınıflarda kullanılmadığını söyleyebiliriz. Buna ek olarak fırınlama ve kızartma tekniğinin pişirme yöntemleri içerisinde en sık tercih edileni olduğunu söylemek isterim. Alt, orta ve üst sınıf ayırt etmeksizin fırında pişen hamur işleri ya da kızartılan patates ile aynı kültürel çizgide yoğurulduğunu bize göstermektedirler.

6.4. Alt Sınıf İçin Pazar Kahvaltısının Önemi

“Yemek yemek üstüne ne düşünürsünüz bilmem

Ama kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı.”¹

Katılımcıların hazırladığı mükellef sofraların yanı sıra içten sohbetleri ve şen kahkahalar eşliğinde geçen kahvaltılar esnasında aklıma ilk gelen Cemal Süreya’ nın yukarıdaki mısraları olmuştur. Aslında büyüleyici olan boş bir masanın üzerinin doldurulması esnasında yaşanan pozitif enerjinin tüm hane halkına mutluluk yansıtmasıydı. Öyle keyifli ve neşeli ailelerle birlikte kahvaltı sofralarını paylaştım ki “Gerçekten pazar kahvaltısının sizin için önemi var mıdır? Varsa nedir?” bilmek

¹ Süreya, Cemal. (2018) “Üstü Kalsın”, 29. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, s.62

istiyorum olmuştı. Bu soruyu kahvaltı esnasında tüm aile bireylerine sorduğumda genellikle “Sevdiklerimizle uzun uzun konuşabiliyor, birlikte hoş vakit geçiriyoruz. Önemi bu, bir araya gelebilmemiz.” cevabını aldım. Yapılan eylemin yalnızca karın doyurma amacından sıyrıldığı daha nasıl güzel ifade edilebilirdi.

Katılımcıların birebir görüşme esnasında aynı soruya verdikleri cevaplar neticesinde “aile”, “zaman”, “sohbet”, “beraber olmak”, “hoş vakit”, “tatil”, “özen” ve “paylaşım” kelimeleri ile alt kodlar oluşturuldu.

K6 (alt) *“Eşim ve çocuklarım beraber olabiliyoruz. Bu sebeple daha çok özen gösteriyorum pazar kahvaltısına”*

K6 özel sektör çalışanı ve eşiyle haftalık izinlerini aynı güne alabilmek için mücadele ettiğini de anlatmıştı. Pazar günlerine denk getirebilirlerse tüm aile bir arada olabiliyor diye K6’nın eşi vurgulamıştı.

K8 (alt) *“Hep bir arada oluyoruz hafta içi yüzlerini çok görmüyorum, tatil olunca iyi oluyor.”*

K13 (alt) *“Önemi tabii tatil, okula gidilmiyor işe gidilmiyor zorunlu hiçbir şey yok, birlikteyiz kahvaltıda”*

Fotoğraf 2. Alt Sınıf Kahvaltı Sofrası 1



Masa üzerinde konumlanmış olan ürünlerin çeşitliliğinin diğer sınıflara oranla azlığı sebebiyle tabak sayılarının ikiye çıkartıldığını görebilmekteyiz. Üst sınıfta masanın merkezine kurulan gösteriş burada görülememektedir. Ayrıca dikkati çeken bir diğer unsur ise tabakların üzerinde maşa bulunmamasıdır. Bu ortadan yenileceğini tabaklara paylaşımın yapılmayacağını bize göstermektedir. Yöresel ürünlerin görüldüğü sofrada pelver, acılı, çömlek peyniri yanı sıra patates kızartması ön plandadır. Sofra üzerine sıcak, soğuk tüm ürünler aynı anda konularak ayırım yapılmamıştır. Akşam yemeğinde görülen sıralamanın kahvaltı öğününde dikkate alınmadığı masa üzerinde bulunan ürünlerin aynı anda yenilebileceğini ve istenilenden başlanabileceği bir özgürlük söz konusudur.

İş yaşamının boğucu baskısı o kadar çok olmalı ki kahvaltı esnasında işle ilgili hiç konuşulduğuna şahit olmadım. Cevaplarda sıklıkla vurgulanan tatil olması ve kahvaltı

Orta sınıfın kahvaltı sofrasının merkezi alanında büyük bir domates, salatalıktan oluşan sgş tabağı yer almaktadır. Hemen solunda ve sağında yer alan haşlanmış yumurta ve sucuk tabakları ile masayı zengin göstermiştir. Peynir tabaklarının küçüklüğü ekonomik sermaye kaynaklı da kültürel sermaye ile kaynaklı da olabilir. Alt ve üst sınıfın belirleyici çizgilerinin yanında orta sınıfın bu arada kalmışlığı sofrada düzeninde de göze çarpılmaktadır. Özenli, gösterişli sunumun bazı ürünler açısından fazla bazı ürünlerde ise eksik/az olması sermaye birikimlerinin sonucu olabilmektedir.

K4 (orta) *“nemi var tabii ki ailemle olmak bu güzel bir Şey benim için ve keyifli uzun vakitler geçirmek, masa da sohbet etmek benim hoşuma gidiyor. Ara sıra değişse de genelde ailemle kahvaltı yaparım.”*

Uzun uzun sohbetlerin, gülüşlerin, kahkahaların ardında bir paylaşım arzusu insanın sosyalleşme ihtiyacının bir göstergesi olarak görebiliriz.

K5 (orta) *“Böyle bir zamana bağımlı kalmadan uzun uzun sohbet ederek yapmak daha keyifli bir hale geldiği için pazar kahvaltısı önemli”*

K5’in dediği gibi zamana bağımlı kalmadan, bir yere yetişme çabası olmadan, acele etmeden hazırlanan sofraların üzerine söylemem gereken güzel bir dayanışmanın göz ardı edilmemesidir. Her işin ucundan tutan aile fertlerinin paylaşımlı iş bölümü içinde olması belki de evin hanımını daha da mutlu ediyor olabilir.

K10 (orta) *“nemi birlikte olmak, kahvaltı ederken sohbet etmek ve paylaşımda bulunmak”*

K12 (orta) *“nemlidir, önemi daha özenli ve ailecek yaptığımız bir kahvaltıdır.”*

K14 (orta) *“Tatil günü olması sebebiyle aile ile hoş vakit geçirmeye olanak sağladığından önemi büyük”*

Orta sınıf için sosyalizasyon sürecinin pazar kahvaltısı ile başladığını görebilmekteyiz. Kahvaltı sofralarının çok keyifli bir alana dönüştürüldüğüne defalarca şahit olduğumu söyleyebilirim. Birlikte kurulan sofrada etrafında uzun saatler boyunca birbiri ardına kesilmeyen sohbeta şen kahkahaların eşlik ettiğini de

belirtmeliyim. Aileden gelen kültürel sermaye birikimlerini kullanmayı seven orta sınıfta misafir olduğum evlerdeki sohbetin derinlikleri, samimiyet ve gülen yüzleri daha ilk kahvaltı sofrasında bile tecrübe ettiğimi söylemeliyim. Kahvaltı esnasında evin tüm bireyleriyle olan iletişimim de yaşanan keyifli anın o güne özgü olmadığını öğrenebilmek adına evin büyüğünden küçüğüne hepsinden onayı defalarca aldığımı gözlem notlarımdan anlayabiliyorum.

6.6. Üst Sınıf İçin Pazar Kahvaltısının Önemi

Üst sınıf için pazar kahvaltısının önemine gelindiğinde alt ve orta sınıf ile benzerlikleri görebilmekteyiz. Bir arada yapılan kahvaltılar, sevdikleri ile “beraber olmak” ve “paylaşım” içinde olmalarının değerli olduğunu dile getirerek kahvaltının buna aracılık etmesinin önemini bu kelimeler ile vurgulamışlardır.

K2 (üst) *“Zaman sıkıntısı olmadan sevdiklerimle güzel paylaşımlar diyebilirim.”*

K7 (üst) *“Ailecek bir araya gelip sohbetlerimizin yapıldığı güzel vakit geçirdiğimiz zaman dilimimiz.”*

K11 (üst) *“Önemi aile büyüklerimiz ile her pazar kahvaltısında buluşulması.”*

Fotoğraf 4. Üst Sınıf Kahvaltı Sofrası 2



Diğer bir üst sınıfa ait sofranın görselinde tabakların büyüklüğü sebebiyle lüks tüketim ürünleri kavurmalı yumurta, sucuk vb. masa kenarında kalmış görülmektedir. Merkezde bulunan bol çeşitli meyve tabağı ve peynir tabağı sınıfsal olarak farkını ortaya koymaktadır. Bal kasesinin içerisinde yer alan bal kaşığı ise detaylara önem verildiğini bize göstermektedir. Alt ve orta sınıfta olduğu gibi bu sofranın düzeninde de sıcaklar ve soğuklar aynı anda masaya konmuştur. Birlikte tüketileceklerini bize göstermektedir.

Sofra sohbetlerinin genelinde bahsedilen “paylaşımında bulunmak” bize kahvaltı sofrasının sosyalleşmeyi sağlayarak toplumsal fonksiyonlarını yerine getiren bir iletişim aracı rolünde olduğunu gösteriyor.

Sosyalizasyon sürecinin faydalarından yararlanarak gündelik yaşamın stres ve sıkıntılarından uzaklaşma hedefiyle gelecek olan haftanın tüm enerjisini, gücünü ve motivasyonunu bulabildikleri bir alan olarak pazar kahvaltısı tercihini görebiliyoruz.

6.7. Kahvaltı Sofrası Hazırlanırken

Sosyal bir pratik olarak hayata geçirilen kahvaltı, yapım aşamasından itibaren bir organizasyonu içinde barındırmaktadır. Bunu gün yüzüne çıkarabilmek için katılımcılara sorulan “Kahvaltı sofrası hazırlarken nelere dikkat edersiniz?” sorusuna alınan cevaplardan “özen”, “düzen”, “gösteriş”, “çeşitlilik”, “temizlik/hijyen”, “görünüm” ve “sağlıklı ürünler” şeklinde baskın anahtar kodlara ulaşılmıştır.

K6 (alt) *“Ben genellikle temizliğe, hijyene dikkat ederim. Genelde ben sofrada her şeyin bulunmasına dikkat ederim. Ürün çeşitliliğine dikkat ederim. Çocuklarımın ve eşimin sevdiği ürünleri koyarım sofraya, sevmediklerini koymam yani kalabalık olsun diye koymam, yenilsin diye koyduğum şeyler.”*

K8 (alt) *“Çocuk çocuğun sevdiği şeyler oldu mu tamam bol bol yaparım her şeyden. Temiz göründü mü yeter.”*

K13 (alt) *“Temizlik önce. Evde ne varsa o konur. Benim çocuklar patatessiz oturamaz mesela, patates istiyorlar.”*

Kahvaltıya gittiğim evlerde bana karşı misafir olduğumdan dolayı bir özen vardı ama bunun abartılı olmadığını söyleyebilirim. Özellikle alt sınıftaki aileler kendilerini farklı gösterme çabası içinde değildi ayrıca huzursuzluk ve endişe de duymuyorlardı. En fazla duyduğum söz “Allah ne veriyse yiyeceğiz” idi. Bunun yanı sıra katılımcıların temizliğe olan vurgusu görüşmede olduğu gibi sofrada da gözümden kaçmamıştır.

Fotoğraf 5. Alt Sınıf Kahvaltı Sofrası 2



Yer sofrasında yapılan kahvaltı ailenin geleneksel yapıyı devam ettirdiğini bize göstermektedir. Ev içerisinde masa bulunmasına rağmen yerde yemeyi sürdürdüklerini dile getirmişlerdir. Alt sınıfta yer alan ailenin ekonomik ve kültürel sermayeleri yer sofrasında açıkça görülmektedir. Hem kendilerinin hem de misafirlerinin önüne boş bir servis tabağı konulmaması sonucu ortadan yediklerini de göstermektedir. Ortadan yeme alışkanlığı geleneksel sofrada adabının bir parçasıdır. Bu yeme şeklinde bir senkronize durumu söz konusudur. Aynı tabağa aynı anda çatal, kaşık sokulamayacağı için herkesin daha yavaş ve sakince yediği söylenebilir.

K1 (orta) “Masa hazırlarken çok özenirim ama sağlıklı (ürünler) olması çok önemli. Kışın ben yaz sebzesi almam evime. Çoğunlukla onu yazdan hazırlarız. Karışık kızartmalar hazırlarım. Salça yapılır. Mevsimde tüketmeye çalışırız. Fasulye hazırlanır, Patlıcan onları kışın asla almam. Acılı yapılır. (Domatesi çektiririz, içine bolca biber sote yaparız, kalaylı kazanda dışarıda ocakta kaynatırız. O çok lezzetli olur. O iyice koyulaştıktan sonra domates o biber sosu içine konur. Sebze yemeklerine de çok güzel olur hem kahvaltı yemeklerinde de tüketiriz onu. Manti sosunda da çok güzel olur.”

K4 (orta) “Özenli hazırlamaya dikkat ederim, görünüm benim için önemli, görüntüsü güzel olması gerekiyor, çeşit bol olmalı.”

K5 (orta) “Kiminle yapıyorsam kahvaltıyı onlar neyi sever öncelik onların sevdiği şeyler olur. Artı güzel bir masa düzeni. Rahat bir oturma planı, uzun uzun oturmak istiyoruz ya o kahvaltı sofrasının başında onlara dikkat ederim.”

K10 (orta) “Renkli, alımlı, gösterişli ve çeşitli olmalı.”

Katılımcılar estetik vurgusu ön planda olan sofralarda misafir ve sevdiklerini ağırlamayı planlamaktadırlar. Gösterişli sofraların yalnızca misafirperverliğin ön planda olması sebebiyle yapıldığını da söyleyebilirim. Sofrada yapılan sohbet esnasında ailelerin bu gösterişli sofraları kurarken ya da kurduktan sonra sosyal medyada paylaşmadıklarını ve böyle bir gereksinim hissetmediklerini defalarca kez duydum. Bu sebeple gösterişe verilen önemin yanlış anlaşılması adına araştırmayı yapan gözlemleyen ve görüşen kişi olarak belirtmek istedim.

Orta sınıftan katılımcıların ekonomik ve kültürel sermayeleri gereği üst sınıfa yakın olma ya da yakın hissetmesinden ötürü estetik bir çabanın olduğu da aşikardır. Sınıfın durumu itibarıyla arada kalmışlığın vermiş olduğu huzursuzluk sonucu alt sınıftan kendini kurtarma ve üst sınıfa karşı öykünme söz konusudur.

Buna sebebiyet veren unsurlardan bir diğeri ise Kapadokya bölgesinin tam ortasında yaşayan bu bireylerin yılda ortalama 3 milyona yakın turist gelmesiyle doğrudan ya da dolaylı etkilenmeleridir.

Turizmin bölgeye ve halkına çevresel, ekonomik ve sosyal etkileri olması doğaldır. Turistlerin almış oldukları hizmetlerde aradıkları kalite sayesinde bölgenin turizm yönünden daha çok gelişmesine ve yerli halkın da etkilenmesine yol açmaktadır.

K9 (orta) “Tamamen çocuklara bağlı, onlar ne yerse severse o olur. Misafir geleceği zamanda her şey olmalı. Aç kalkmamalı.”

K12 (orta) “Önce sofranın düzeni çok önemli sonra da daha besleyici besinler olmasına dikkat ederim.”

K14 (orta) *“Masada çok çeşit olması gözü doyuruyor, uzun uzun yapılacağı için de çeşidin bol olması gerekiyor.”*

K2 (üst) *“Sofraya bakıldığında çeşitlerin fazlalığından göze hitap etmesi önemli. Sağlıklı ürünlerle yapılması ayrıca dikkat edilmesi gerekiyor. Misafir ağırlayayım ya da ağırlamayayım fark etmeden sunumun özenli olması gerekiyor.”*

K7 (üst) *“İlk önce gözüme hitap etsin sonra da damak tadıma hitap etsin diye bakarım. Çeşit çok severim. Meyveden kuruyemişe hepsini masa da görmek isterim.”*

K11 (üst) *“Uyumlu bir masa düzeni, daha fazla çeşit”*

Üst sınıfa baktığımızda da çok çeşitli ürünün sofrada bulunması gerektiği vurgusuna rastlamaktayız. Burada aslında Bourdieu’nun ekonomik ve kültürel sermayelerinin bir sonucunu görebiliyoruz. Üst sınıfın üretim aşamalarından, estetik yargılarına, sunum, gösteriş ve beğeni tercihlerinden, tüketim boyutuna kadar etkileyen kültürel sermayesi yalnızca yeterli olmadığından ekonomik sermayesi tarafından desteklenmektedir. Bourdieu, aile içinde gerçekleşen sosyalleşme ile başlayan eğilim, yatkınlıkları kabul edilmiş bir miras olarak görmektedir. Yine de kültürel sermayenin özerkliği bir yere kadar mümkün olduğundan ekonomik sermaye ile iç içe geçen bir iktidar ilişkisi bulunmaktadır.

Kahvaltı organizasyonunun görsel şölene dönüşen bir pratik olduğunu söylemek abartı olmayacaktır. Her sınıf fraksiyonu kendi içinde sofrada bir düzenin, uyumun ve sunumun öneminden bahsetmektedir.

Görüşmede değinilmeyen ama gözlemlerim neticesinde belirtmem gereken birkaç notum bulunmaktadır. Özellikle üst sınıfta cinsiyetçi iş paylaşımının pazar kahvaltısı özelinde belirlenmiş olan kuralları olması dikkatimi fazlasıyla çekmiştir. Cinsiyetçi iş rolü dağılımında alt sınıfta pazar alışverişi hariç markette mutfak alışverişini muhakkak erkek yapar. Üretim aşamasında yardım etmeyen erkek, sofrayı kurmada

da kadına yardımcı olmaz. Ataerkil ailesinden aldığı erkeklik rolünü devam ettirmeye çalışır. Yalnızca kahvaltı bitiminde sofrayı toplamada kadına yardımcı olmaktadır. Orta sınıfta sofra kurulumu ve toplanmasında yardımcı rolde olan bir erkek rolü görülmüştür. Burada dikkati çeken durum ailenin bir büyüğü geldiğinde kadına yardım edememesidir. Üst sınıfta ise erkeğin kendi özel merakı ve isteğiyle mutfığa girerek sıcaklar adı verilen ürün grubundan “melemen”, “sucuklu yumurta” veya “omlet” yapma rolünü kendine biçimlendirmesi cinsiyetçi iş bölümüne yeni bir soluk kazandırdığını söyleyebilirim.

Tablo 7. Pazar Kahvaltısı Özelinde Cinsiyetçi İş Rolü Dağılımı

	<i>Alt</i>	<i>Orta</i>	<i>Üst</i>
Üretim Aşaması	Mutfak işini yalnızca kadınlar yapmaktadır.	Mutfak işini yalnızca kadınlar yapmaktadır.	Kadın ve erkek birlikte mutfığa girer. Erkek kendi belirlediği ürünleri hazırlar.
Kurulum Aşaması	Evin çocukları yardım eder.	Eve büyükler gelmedikçe erkek yardım eder.	Kadın ve erkek birlikte sofrayı kurarlar.
Tüketim Aşaması	Kadınlar, erkeklere servis yapar.	Genelde kadınlar, erkeklere servis yapar. Basite indirgenen işleri erkeklerde yapar. (Ekmek kızartmak, ekmeğin üzerine yağ sürmek gibi)	Ev işlerine yardımcı kadın varsa o servis yapar. Yoksa genelde kadınlar, erkeklere servis yapar.
Toplama Aşaması	Erkekler işin ucundan az da olsa tutar.	Eve büyükler gelmedikçe erkek yardım eder.	Ev işlerine yardımcı kadın varsa o toplar. Yoksa kadın ve erkek birlikte toplar.

Sınıfsal farklılıkların hane içerisindeki cinsiyetçi iş bölümünü tabloda görebilmekteyiz. Her bir sınıfın kendi ailesinden aldığı kültürel mirası, habituslarını, kültürel sermayelerini açıkça davranışlarında göstermektedirler. Yaşayış tarzı açısından modernleşmenin etkileri görülse de iş bölümü açısından geleneksel rollerin sürekliliği de göze çarpmaktadır. Alt sınıftaki erkeklerin mutfaktaki sürecin tamamını kadına devretmesi, orta sınıfta üretim aşamasında olmasa da diğer aşamalarda az da olsa destek görülebilmektedir. Üst sınıfa bakıldığında ise her alanda dengeli bir iş bölümü paylaşımına rastlamaktayız.

Ataerkil yapının hüküm sürdüğü mekânsal olarak mutfakta, işleyişin ve işlerin kadının görevleri arasında kodlanması kültürel bir yapıdır. Mutfak için yapılacak her türlü işte (alışveriş, yemeğin pişirilmesi, hazırlanması, sunulması, kaldırılması, temizliği vb.) pek çok pratik kadınlıkla özdeşleştirilmiştir (Geçgin, 2021: 1192). Tabloda da görüldüğü gibi mutfaktaki cinsiyetçi iş rollerinin değişiminin ilk bakışta sınıfsal farklılar özelinde yavaşta olsa dönüşüme uğradığı söylenebilmektedir.

6.7.1. Kahvaltının Olmazsa Olmazları

Özenerek kurulmuş pazar kahvaltılı sofralarının içerik bakımından nelerden oluşması gerektiğini öğrenmek amacıyla “Sofrada olmazsa olmaz dediğiniz neler var?” sorusuna verilen cevaplar neticesinde “yumurta”, “peynir”, “zeytin”, “hamur işleri”, “pelver”, “reçeller”, “tereyağı”, “melemen”, “patates kızartması” ve “çay” en çok karşılaşılan ürünler olmuştur.

K6 (alt) *“Tereyağı, bal, yumurta haşlaması melemen, hamur işi yaparım buraya özgü, yazın kapyı biber közlerim dondurucu da sakladıysam onu çıkarır baharatlar koyarım. Mesela Nevşehir simidi bende ailemde sevmediğimiz için hiç gerek duymayız. Köyümde çok sevilirdi ama herkes yapar yerdı.”*

K8 (alt) *“Yumurta, patates kızartması, melemen, domates, gül reçeli, kayısı reçeli, pelver, pekmez”*

K13 (alt) *“Çay”*

K13'ün tek kelime ile çay demesi hep durmaksızın dönüşen kültürün bir örneği olduğunu kanıtlarcasına karşımıza çıkmaktadır. Yüzyıllarca kahve içilen bir toplumda 1947 yılında kurulan çay fabrikası sonrası tüm ülkeye yayılması, özümsemi ve sahiplenilmesi hem olağan hem de olağanüstü bir durum oluşturmaktadır.

İçinde bulunduğ u dönemin ekonomisi ve kültüründen etkilener ek dönüşüme uğrayan yemek kültürünün dolaylı ya da dolaysız olarak bu dönüşüm önce mutfağın sonra yemeğ in biçimlenmesine etki etmektedir (Gürhan, 2017: 512)

Bu açıklamalar sonrası Türkiye'de o dönemi baz alarak kahveden çaya görülen bir devininin temel sebebi ekonomi olarak açıklanabilir. Bundandır ki kahvaltıda olmazsa olmaz içecek olan çay karşımıza çıkarken kahvaltı sonrası içilen içecek ise kahvedir.

K1 (orta) *“Peynir, zeytin, çocukluğumuzda ciğ er kavurması, pastırma, sucuk, kavrulmuş kıymaya yumurta, kendi pastırmamızı kendimiz yaparız. (Yufka ekmek, çömlek peyniri, taze soğan, haşlanmış patates dürüm yapılır o da çok güzel tüketilir.) Çömlek peynirimiz olmazsa olmazımız.”*

K4 (orta) *“En vazgeçilmezi benim için patates kızartması, peynir, zeytin, tereyağı, domates, salatalık, menemen, muhakkak peynir zeytinin yanında ek bir şey olması gerekiyor benim için kahvaltıda.”*

K5 (orta) *“Kesinlikle peynir ve zeytin olmazsa olmazı benim için kahvaltının.”*

K10 (orta) *“Çay, patates kızartması, peynir çeşitleri, yumurta çeşitleri, hamur işleri olmalı.”*

Fotoğraf 7. Orta Sınıf Kahvaltı Sofrası 2



Paylaşımılık ürünlerin merkezde toplandığı sofrada çok çeşit olmamasına rağmen ana ürünlerin ikiye tabak olarak masa üzerinde dağıldığı görülmektedir. Bir önceki orta sınıf görselinde olduğu gibi burada da sucuk ve patates kızartması ön planda tutulmuştur. Ancak peynir tabakları porsiyon olarak daha minimal kalmıştır. Bunu sucuk üzerinden yorumlarsak maddi anlamda pahalı ürünün masayı zenginleştirmesi için üst sınıfa yakınlık hissi amacıyla yapılıyor olma ihtimali vardır. Diğer sınıflarda olduğu gibi sıcak ve soğuk ürünler aynı sofrada yerini almış bulunmaktadır.

K9 (orta) “Açıkçası çocuklar ne istiyorsa o gün bizim için kahvaltının olmazsa olmazı onlar oluyor. Hamur işleri yapılır. Bazlama ve hamursuz yapılır.”

K12 (orta) “Yumurta, peynir ve zeytin”

K14 (orta) “Peynir, zeytin, tereyağı, melemen, patates kızartması, mevsime göre reçeller, acılı, çay.”

K2 (üst) “Ben mutlaka yumurta bulundururum. Yemeden doymuyormuş gibi hissediyorum bu aralar.”

K7 (üst) “Yumurta vazgeçilmezim. Olmazsa olmazım diyebilirim. Çocuklarım krepe isterler. Pideyi de mahalle aralarında fırınlar olurdu taş fırınlar olurdu. Pide içini biz götürürdük neyli istiyorsak peynirli kıymalı ya da Nevşehir’e özgü kuru kıymalı dediğimiz orada yapılır eve getirilirdi.”

K11 (üst) “Çay, süt, peynir, zeytin, reçel çeşitleri, tereyağı, bal, kaymak”

K3 (üst) “Peynir asla vazgeçmem mümkün olsa dört beş çeşit peyniri bir arada yemeyi çok severim.”

Bir bütün olarak ele alındığında alt – orta – üst sınıf arasında kahvaltı sofrasının olmazsa olmazları temel gıda ürünleridir. Değişim ve farklılık olarak göze çarpan tek fark alt ve üst sınıfın elinde avucunda mevcudiyetinde olan ürünlere göre kahvaltı sofrasının olmazsa olmazı olurken üst sınıfta ekonomik güvencenin vermiş olduğu rahatlık ile vazgeçilmezleri sabittir. Bourdieu’nun üzerinde durduğu tüketim tercihleri farklılıklarının sınıfsal çözümlemesi göze çarpmaktadır. Üst sınıfın ekonomik sermayesinin vermiş olduğu güçle kahvaltılık seçimlerinde özgürlük beğenisini görebilmekteyiz. Ama alt sınıfın böyle bir seçme hakkı olmadığından zorunluluk beğenisi ile karşılaşmaktayız.

6.8. Mevsime Göre Pazar Kahvaltısı

Karasal iklimin hâkim olduğu Nevşehir’de yazlar sıcak ve kurak, kışlar sert ve soğuk geçmektedir. İklimin geçen yüzyıllar boyunca pek değişmediği peribacalarının oluşumundan anlaşılmaktadır. İklimle bağlı olarak bölgenin bitki örtüsü bozkırdır (Özdemir ve Çakırbaş, 2015). Dört mevsimin kendi içerisinde barındırabileceği

ürünler harici kahvaltı organizasyonlarını da gözler önüne serebilmek adına katılımcılara “Mevsime göre değişen kahvaltı alışkanlıkları, içerikleri var mıdır? Nelerdir?” sorusunu sordum ve gelen cevaplar sonucunda “yaz”, “piknik”, “geçmişten bugüne”, “domates”, “salatalık”, “biber”, “kızartma”, “kış”, “pekmez”, “çömlek peyniri”, “kuru kıyma”, “sucuk”, “hamur işleri” ve “patates kızartması” kelimeleri alt kodları oluşturdu.

K6 (alt) *“Bence yok çünkü şöyle bir şey yeşillik bahçeden olduğu zaman da konuyor şimdide konuyor sadece yazın kendi domatesin biberin bahçeden kalktığı için daha güzel ve zengin duruyor sofrada. Kışın domates görmezdim yazın ancak. Yazın mesela pikniğe gidersek yaprak sarması ve börek muhakkak olur. (Brunch olarak görülüyor) Ama pikniğe genelde öğlen gidiliyor eğer bir bağın varsa o zaman sabah erkenden gidilir. Bağa genelde yazın gidilir.”*

K8 (alt) *“Önceden bahçede tarlada ne varsa oydu, şimdi dolaplar var her mevsim her şey var.”*

K13 (alt) *“Kışa doğru hazırlıklarımız olur. Pekmez, sos gibi. Yazında domates, biber, salatalık. Yazın pikniğe gidilirdi. Temmuz, ağustos aylarında.”*

Gözlemlerim ve görüşmelerim sonrasında mevsime dayalı sosyal organizasyonların değişiklik gösterdiğini söyleyebilirim. Özellikle alt sınıfın dışarıda yani mekânsal boyutta kahvaltı ihtimalinin bulunmaması evlerinde kendi hazırladıkları ürünler ile pikniğe gitme deneyimini kazandırmıştır. Daha açıkça ifade edilmesi gereken durum şudur ki alt sınıfın gitmiş olduğu piknik özellikle bağ bahçe ya da tarlaya çalışma amacıyla gitmişken kurulan yer sofrasına denilmektedir.

Açık havada yapılacak olan kahvaltı sonrası dinlenme, sosyalleşme, oyun ve eğlence etkinlikleri görülmemektedir. Ailenin bir arada olup kahvaltı yapıp daha sonra bağ, bahçe ya da tarla sulama, işleme, temizleme eylemleriyle devam etmektedir.

K1 (orta) *“Önceden vardı ama artık dip friz (deep freeze)’e atıp her şeyi bulabiliyoruz.”*

K4 (orta) *“Kışın ilk akla pekmez gelse de kahvaltıdan ziyade akşam yemeklerinden sonra konulur bizde tatlı niyetine yenir. Kahvaltılık olarak acılı yaparız ya da menemen ocakta kaynatıp onu kahvaltılık olarak yapabiliriz, biber közleriz. Bunları kahvaltılık olarak koyabiliriz.”*

K5 (orta) *“Kışın daha çok hamur işi ve patates kızartmalarını tüketip yazın mesela menemen ya da yeşilliği daha çok fazla hazırlıyoruz. Ben öyle yapıyorum.”*

K10 (orta) *“Değişiklikler görebiliyoruz kışın pekmez, hamur işleri gibi ürünleri daha çok görebiliyoruz. Yazın piknikte daha hafif şeyler tercih ediliyor.”*

K9 (orta) *“Önceden bahar aylarında ve yaz aylarında her pazar pikniğe giderdik. Önceki işimizde pazar tatildik o yüzden her hafta müsait olduğumuz için giderdik. Aksilik olmazsa giderdik. Sabahtan hazırlığımızı yapar giderdik. Hamur işleri bazlama gözleme dışarıda daha rahat yapıldı. Kışın eve kapanılırdı.”*

Havaların ısınmasını fırsat bildiklerini dile getiren K9 önceden pazar günlerini açık hava da piknikte geçirmenin keyfini aktarmıştı. Sabah erkenden piknikte yenilecek ürünlerin hane içerisinde hazırlanıp çıkıldığını özellikle vurgulamıştır.

Pikniklerle ilgili gözlemlerimden sanırım en önemlisi alt ve orta sınıfın pikniğe giderken evlerindeki erzakları kullanarak hazırladıkları yiyecekleri açık alanda paylaşarak yemeleridir.

Üst sınıf için bu konuda piknik yapılacak alana gitmeden önce marketten hazır ürünlerin alışverişi yapılarak sadece mangal aksiyonunu eyleme geçirdiklerini söyleyebilirim.

K12 (orta) *“Evet değişkenlik gösterir. Yazın domates salatalık biber daha çok yenir.”*

K14 (orta) *“Kışın daha çok hamur işi, kuru kıymalı pide gibi yağlı veya pekmez gibi enerji veren ürünler tercih ederken yazın domates, salatalık, karışık kızartma tabağı tercih edilebilir.”*

Nevşehir’in iklimsel özellikleri sebebiyle mevsime dayalı kahvaltı pratiklerinin değişmesi çok doğaldır. Özellikle kışın soğuyan hava sebebiyle evlerden daha az çıkıldığı görülmektedir. Vücudun sağlığı açısından yenilen ürünlerinde kışın soğukta

üşümeyi engelleyecek yağlı yiyecekler ya da enerji veren ürünlerin tüketimine önem verilmektedir.

K2 (üst) *“Yazın daha ferahlatan hafif lezzetler tercih ederken kışın daha bir ağır yenilebiliyor sanki.”*

K7 (üst) *“Salatalık domates yazın yerli olur bahçelerden gelir o zaman daha güzel olurdu. Onun haricinde her mevsim hepsini buluyoruz çok da değişmiyor. Kızartma yazın daha güzel ve çeşitli oluyor, karışık kızartma gibi daha güzel olur. Pandemi öncesi yazları her pazar dışarıda tercih ederdik. Bir restoran ya da otelde yapılırdı. Ben bağ evi sevmem o yüzden gitmeyiz. Ama pandemi yüzünden şimdi evde yapıyoruz.”*

K11 (üst) *“Kışın daha çok çömlük peyniri, kuru kıyma, sucuk gibi ağır şeyler yaz aylarında yeşilliği bol olan daha hafif şeyleri tercih ederim.”*

K3 (üst) *“Bizde var şöyle ki yazın domates, biber, yeşillikleri çok tüketiyorum. Kışında yazdan yaptığım özellikle közlenmiş patlıcan, biber bunlar bizde kışın daha çok tüketiliyor kahvaltıda. Çoluklu çocuklu olanların tercihi patlıcanı soğanla domatesle kavurup yumurta kırmak gibi. Yani yazdan hazırlanan ürünleri kışın kahvaltıda tüketmek daha bir keyif veriyor.”*

Havaların ısınması ile birlikte özellikle dışarıda restoran veya otellerde pazar kahvaltısı alışkanlığı fazlasıyla gelişen bölgede gerek turistler gerekse yaşayan halkın özellikle orta üst ve üst kesimi tarafından çok tercih edilmektedir.

Turistik bölge olması sebebiyle mekânların kahvaltı fiyatlarının yüksekliğine özellikle vurgu yapmak isterim. Her ne kadar araştırma çalışmam hane içi pazar kahvaltısının sosyal organizasyonunu incelemek olsa da dışarıda kahvaltı yapan kesimleri de dikkatlice gözlemlene gereği duydum.

Orta sınıftan kişilerin bölgenin avantajını kullanarak gidilen mekânların seçiminde sıklıkla kahvaltı ürün içeriğinin fazla olmasına ama ekonomik açıdan pahalı olmaması gerektiğinden çok da turistik olmayan mekânlara gittikleri görülmektedir. Üst sınıf ise öncelikli olarak mekânın kendi statüsüne yaraşır olmasıyla beraber gitmek için tercih edilen mekânın menü alternatiflerinde daha çok organik ürünler kullanılmasına dikkat

edildiği gözlenmektedir. Üst sınıf için konfor, lezzet ve hijyen kalitesi en önemli tercih sebeplerindendir.

6.9. Kahvaltı Sürecinin Organizasyonu

Kültür, insanlara belirli bir zaman diliminde toplumca kabul görmüş belirlenmiş yemekleri yemesini sağlatarak grup kimliğini doğrular (Stoeltje 2005: 162). İnsanları bireysellikten alıkoyan, olumsuz duygu ve düşüncelerden arınmalarını sağlayan sosyal gruplar, aitlik duygusuyla üyelerine güven aşılar. Aitlik temelinde belirlenen grup kimliği, tercih edilen yemek üzerinde de soyut olarak varlığını devam ettirir. Grup üyelerinin yiyecek temini sürecinde yerine getirdikleri roller, grup içindeki temel statüleri paylaşımında da belirleyicidir (Beşirli 2010: 162).

Pazar kahvaltısının organizasyonunu incelerken ve sohbetlerim esnasında aldığım kısa kısa notların bütününe baktığımda bir işleyiş mekanizmasının ortaya çıktığını gördüm.

Sürecin birinci adımı kahvaltının nerede yapılacağı kararını verme aşamasıdır. Bu aşamada mevsimsel olarak kış ayı ise alt sınıfın tercihi ya kendi evidir ya da yakın bir akraba, eş dostun evi olacaktır. Orta sınıf için bu karar aile içinde yapılacaksa ev, arkadaş çevresi ile yapılacaksa dışarıda olma ihtimalinin arttığı söylenebilir. Üst sınıf için ise bu kararın alınma sürecinde mevsimselliğin etkilemediğini açıkça belirtebilirim. Mevsimin bahar veya yaz olması durumunda üç sınıfta da dışarıda olma seçeneği daha da artmaktadır. Bağ, bahçesi olanın neredeyse ilk tercihi ise bu mekânlar olmaktadır.

Sürecin ikinci adımı kimin davet edileceği ya da nereye gidileceği kısmı oluşturmaktadır. Alt sınıf için eve davet etme ya da edilme aşamasında çok önceden planların yapıldığına hiç rastlamadım. Görüşmeler esnasında da belirtilen durumlardan biri de “aile içi, akrabalar ya da komşumuz gelir, biz gideriz.” cümleleri olmuştur. Sanırım bu sınıfta “Allah ne veriyse yeriz.” anlayışı devam etmektedir.

Orta sınıftaki katılımcıların bu konuda daha plan programa riayet ettiklerini söyleyebilirim. “Önümüzdeki hafta bize şunlar gelecek, şu zaman biz şuraya gideceğiz.” sözlerini çok sık duyduğumu ifade edebilirim.

Üst sınıfın ekonomik rahatlık ve statü koruma ihtiyacının vermiş olduğu zorunluluklar sonucu pazar kahvaltısını davetlere eşlik ederek değerlendirmeyi tercih ettiklerini söyleyebilirim. Hane içinde yapılan kahvaltılara ise planlı bir şekilde organize olmayı seçtiklerini belirtmeliyim.

Sürecin üçüncü adımı kahvaltı sofrası kurulumunu oluşturmaktadır. Kadının hane içi cinsiyetçi iş rolü düşünüldüğünde kahvaltı hazırlığının ona yüklendiği söylenebilir.

Yemeğin paylaşım farklılıkları, geleneksel aileler ve modern aileler içerisinde oldukça çoktur. Kırsal kesimdeki eşitsizliklere nazaran modern şehir yaşamında aile içi eşitliğe dönüşmüş olsa da ataerkil yetişen toplumlarda, kadın çalışıp haneye katkı sağlasa da erkek son sözü söyleyen ve ilk yemek servisi yapılan birey haline gelmiştir. Kadının hane dışı iş yaşamına katılması sonucu yemek yeme alışkanlıklarının biçimsel olarak hane içinde daha hızlı yemek hazırlama ve tüketme gereksinimi doğurmuştur (Güler, 2007: 23).

Kadının bu rolü üstlendiği ve erkeğe başka roller atfettiğini de belirtmeliyim. Erkeğin kahvaltı hazırlama süreci öncesinde en önemli görevi evin eksikliğini alışverişe giderek tamamlamak olmuştur. Eğer yapılacak olan alışveriş miktarı küçük oranda ise örneğin ekmek almak, simit veya poğaçalar almak vb. o zaman evin erkek çocuğuna bu görev verilmektedir. Alt sınıflarda kadının mutfakta yiyeceklerin hazırlanması aşamasında kimseden yardım almadığını söylemeliyim. Yenilecek ve içilecek olan ürünler hazır olduktan sonra aile yapısına göre erkeğin sofrayı kurma esnasında nadir de olsa yardım ettiklerini katılımcılar söylemişlerdir. Evde çocuk var ise sofranın kurulum ve toplama işlemine destek oldukları görülmüştür.

Orta sınıfa bakıldığında üretim aşamasında mutfakta kadının yine başrolde olduğunu söyleyebilirim. Alışveriş için evin erkeğinin de yine bu işi üstlendiğini söylemeliyim. Orta sınıf aile için cinsiyetçi iş rollerinde daha paylaşımcı olmaya gayret ederek sofranın kurulumu esnasında masada bulunan tabakların dizilimi, ürünlerin mutfaktan getirilmesi aşaması, ekmek dilimlemenin üstlenilmesi ve hatta çay doldurma eyleminin sahiplenilmesine kadar görev üstlenilmiştir. Kahvaltı bitimi toplamaya yardım etmekle rolün noktalanması bir olmaktadır. Kadın ise masa temizliği, bulaşık işi sonrası Türk kahvesi pişirerek rolüne devam eder.

Üst sınıfta hane içi cinsiyet iş rollerinin dağılımı görülse de erkeğin mutfığa olan ilgisinden ötürü omlet, sucuklu yumurta gibi spesifik ürünlerde tabiri caizse tezgâhın başına geçtiği katılımcılar tarafından dile getirilmiştir. Davet edilen yakın arkadaş çevresine yapılan bu ürünler ile sosyalleşme ortamında bir artı değer olarak görüldüğünü düşünmekteyim. Bu tarz spesifik ürünler harici sofranın kurulumuna ve toplanmasına yardım edildiğini de söyleyebilirim.

Sürecin son adımı ise kahvaltı sonrası alışkanlıklarıdır.

Kahvaltının sosyalleşme için yapılan pratiklerden bir tanesi olduğunu söyleyebilirim. Bu pratiğin kahvaltının sona ermesiyle bitmediğini sofranın etrafında yapılan sohbetlerin Türk kahvesi eşliğinde devam edildiğini belirtmeliyim. Alt ve orta sınıftaki ailelerin özellikle uzun uzun yapılan kahvaltının bitimi ile toplanarak, temizlik işlemi sonrası kahve içme eylemine geçildiğini söyleyebilirim. Üst sınıfta görülen detay uzun uzun yapılan kahvaltının bitimi sonrası sofranın etrafında sohbetin devam ettiği kahvelerin aynı masada içilmeye devam edildiğini görebilmekteyiz.

Bu alışkanlığın dışarıda mekânlarda yapılan kahvaltılarda aynı masa da iletişimin devamının etkisi olduğunu düşünmekteyim.

6.9.1. Kahvaltının Sosyal Organizasyonunda Farklılaşma

Yemek yapımında kullanılan malzemelerin, dünyadaki pek çok kültürde hemen hemen aynı veya benzer olmasına rağmen, yemeğin farklı format ve tatlarda ortaya çıkması, ürün dönüştürme/kullanma/algılama şekillerine yüklenen coğrafi ve kültürel kabullerin sonucudur (Eker, 2018: 173).

Katılımcılara aileleri, arkadaşları, akrabaları ile kahvaltı organizasyonu yaparken nerede yapmayı daha uygun gördüklerini öğrenmek amacıyla “Pazar kahvaltısını ev içinde mi yoksa dışarı da mı yapmayı tercih ediyorsunuz?” sorduğumda aldığım cevaplar neticesinde Nevşehir özelinde mevsimsel şartların bu kararı verirken çok daha ön planda olduğunu görebilmekteyiz.

İkinci etken rolün ise ekonomik olduğunu da söylemeliyim. Alt, orta veya üst sınıf olsun ayırt etmeksizin kahvaltı esnasındaki sohbetlerde bölgede bulunan otel ve

restoranların çok cezbedici, güzel olduklarını ama turiste hitap ettikleri için pahalı olduklarını sıklıkla tekrarladılar.

K6 (alt) *“Ev içinde tercih ederim.”*

K8 (alt) *“Kışın evde yapılır. Yazın hava sıcakta bağ bahçe Allah ne veriyse.”*

K13 (alt) *“Pikniğe gidilir, hamurumuzu alıp gideriz. Gözlemeyi falan orada yaparız. Genelde öğlene doğru gidilir. Orada yapılır. 9-10 gibi kalkıp hazırlanıp oraya gidilir. Közde ateş yakılır gidilir. Dışarıda kahvaltı daha iyi açık havada daha hoş. Tarla da bağ bahçede.”*

Bu tercih sürecinde Schutz’un bilgi stoklarından yola çıkarak onun içermiş olduğu tipler sistemi ile birlikte onu belirleyen ilgililik sistemleri çerçevesinde bakabiliriz. Bilgi stoğu alt sınıftaki katılımcılarda kahvaltının yapılacak mekânın tercihi açısından bir alışlagelen düzeni bize sunmaktadır.

K1 (orta) *“Ailecek pikniğe gideriz. Ama dışarı restorana gitmeyiz. Yani ailecek değil de ben kendi arkadaş çevremle restoranlara giderim. Kahvaltı günü yaparız bazen. Restoranda tabaklar daha süslü geliyor. Biz evde daha sade yapıyoruz. Evde yapmak daha sağlıklı. (Eşi ise ben evde yapmayı tercih ederim, dışarıda yemekten kaçınırım. Hem fiyatları daha uygun geliyor.).”*

K4 (orta) *“Dışarıda piknik kültürü var ve genelde yazın tercih ediyoruz. Pikniğe gidiyorsak akşama kadar orada geçirip öğlen ve akşam yemeklerini de içine dahil edebiliyoruz.”*

K5 (orta) *“Evde kahvaltı yapmayı daha çok severim. Kendimi evde daha rahat hissederim.”*

K10 (orta) *“Hava durumuna göre değişir. Aile ile evde eş dost ile dışarıda olabilir.”*

K9 (orta) *“Dışarıda tercih ederiz. Müsait olduğumuzda da gittik geçmişte.”*

K12 (orta) *“Ev içinde yapmayı tercih ederiz ama çok nadir de olsa çıkarız.”*

K14 (orta) *“Genellikle evde olur. Ama buralarda çok güzel yerler var dışarıda da yapmak ayrı bir keyif.”*

Bourdieu “Ayrım” kitabındaki sınıfsal farklılıkları, özellikle sınıfsal konumların getirdiği derin bireysel farklılıkların göstergesi olarak betimler. Her fraksiyon, özünde habitus aracılığıyla belli bir yaşam stiline karşılık geldiği bu dağılımın belli bir konfigürasyonu ile karakterize edilmiş olarak farklı sermaye biçimlerine erişilebilir olanağı yansıtır (Bourdieu, 2021: 383). Bu sınıfsal ve bireysel algılar, seçimler ve davranışlar arasındaki ara süreçler de sınıfsal habitusu oluşturur. Kendi sınıfını habitusun kendisinin oluşturması da denilebilir (Tatlıcan ve Çeğin, 2014: 326).

Orta sınıftaki katılımcıların yaklaşımı ve bakış açısı aslında duruma göre değişiklikler olabileceğini göstermektedir. Yazın hava güzel pikniğe de gidebilir, Dışarıda restoranda da kahvaltı yapabilir ya da ailecek evde de yapabileceklerini söylemektedirler.

K2 (üst) *“Ben dışarıda olmasını tercih ederim ama tabii her hafta her hafta gitmekte çok da tercih ettiğim bir şey değil de. Dışarıdakiler bana pazar kahvaltısı imajı aklımdaki pazar kahvaltısı imajını veriyor.”*

K2 için Pazar kahvaltısının karşılığı dışarıda kahvaltı yapmakla eş değer olması ekonomik sermayenin belirleyici rolünün sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Bu duruma ekonomik sermaye harici sosyal çevrenin etkisi de es geçilemez.

K7 (üst) *“Güzel hazırlanmış olsun hiç fark etmez.”*

K11 (üst) *“Genel olarak evde tercihim ama bazen de dışarı da gerekiyor.”*

K3 (üst) *“Bence evde sıkılıyorlar. Sıkıntılar çoğaldıkça adı pazar kahvaltısı olup çok da gereksiz bir şey bana göre dışarıda yapmak ama şöyle yaz zamanı güzel olabilir. Çoluk çocuk bir arada gidersin o pazar kahvaltısı değil resmen bir ziyafet oluyor. Anı yaşamak adına ama bana göre çok gerekli bir şey değil asla. Evden kaçmak aslında bana öyle geliyor. Sıkıntılardan sorunlardan uzaklaşmak işte laylaylom sohbet etme düşüncesi bence gençleri ya da bu nesli biraz daha dışarıya atıyor gibime geliyor.”*

Bireyler, habitusun ona kazandırdığı gündelik yaşam eğilimleri ile ayrıştırıcı bir rol üstlenir. Böylece edinmiş oldukları bu alışkanlıklar ile ait oldukları alan içerisinde pratiklerini gerçekleştirirler (Tekeli, 2010: 27-28). Üst sınıfta tam da bunu görebilmekteyiz. Pazar kahvaltısına bakış açıları, eyleme geçirdikleri davranışlar, tutumlar ve seçimler habitusu yansıtmaktadır.

Tüm sınıflara baktığımızda verilen cevapların karşılığında ekonomik, kültürel ve sosyal sermaye birikimlerinin başat rol oynadığı söylenebilir. Sosyal çevrenin etkileri, aileden başlayan ve eğitim sürecinde devam eden kültürel birikim ve ekonomik gücün kararlara etkisi kaçınılmaz olmaktadır.

6.10. Kimler Davet Edilir? Kimlerle Gidilir?

Bir sosyal organizasyon olan pazar kahvaltısına katılımcıların kimleri davet edip kimlerle kahvaltıya gittiklerini öğrenmek amacıyla sorduğum sorular “Genellikle kahvaltıya kimleri çağırırsınız? Kimlerle gidersiniz?” olmuştur.

K6 (alt) *“Ailemle olmayı çok severim. Oğlum gelinim kızım eşim bir arada.”*

K8 (alt) *“Ailemle olurum. Tüm çocuklar, torunlar, yeterli.”*

K13 (alt) *“Ailecek ya da yakın arkadaşlarla. Kimi seviyorsan o geliyor zaten. Öyle çağırma işi pek olmaz.”*

Dışarıda kahvaltı yapma alışkanlığı minimum düzeyde olan alt sınıftan katılımcıların cevapları daha çok merkezi aile üzerinden gitmiştir.

K1 (orta) *“Arkadaş çevremle restoranlara. Ailemle pikniğe bahçeye tarlaya.”*

K4 (orta) *“Ailemle genelde ama arada arkadaşlarımla da dışarı çıkıyorum.”*

K5 (orta) *“Akraba ya da arkadaş olarak sınıflandırmanın yanında bana keyif veren beni mutlu eden insanları davet ettiğimi söyleyebilirim. Yine tercih bana bırakılırsa sevdiğim insanlarla kışın değil yazın havanın güzel olduğu zamanlarda hem hava almak hem de sohbet etmek amaçlı yine sevdiğim insanlarla gitmek isterim. Onun dışında mecburi kaldığımız organizasyonlar oluyor illaki ben bunları onun dışında bırakıyorum.”*

K10 (orta) *“Aile, arkadaşlar fark etmiyor. Biz davet ediliz gideriz. Onlar gelir.”*

K9 (orta) *“Ailecek ya da arkadaşlarla gideriz.”*

K12 (orta) *“Yakın akrabalarımı”*

K14 (orta) *“Yakın çevremizi davet ederiz. Sık görüştüğümüz dostlarımızı.”*

Orta sınıfa bakıldığında aile yanı sıra arkadaş çevresini de içine alan bir sosyalleşme sürecini görebilmekteyiz.

K2 (üst) *“Arkadaş çevrem ben aslında muhabbeti güzel olan herkes çünkü o uzun kahvaltı sırf yemek için değil tabii ki sosyalleşmek içinde.”*

K7 (üst) *“Yeğenlerim gelir, arkadaşlarım gelir. Ailemi davet ederim. Akşam yemeğinden ziyade kahvaltıya davet ederim yakınlarımı da.”*

Pazar kahvaltılarının sosyalleşme sürecinde ne kadar önemli olduğunu görebiliyoruz. Üst sınıf içinde pazar kahvaltısı buluşmalar için ideal bir öğün olarak düşünülmektedir. Akşam yemeğine kıyasla pazar kahvaltısına misafir davet edilme süreci de bu durumu destekler niteliktedir.

K11 (üst) *“Aile büyüklerimizi, sevdiklerimizi.”*

K3 (üst) *“Çocuklarım ve görümcelerim, kendi ailem, çekirdek aile.”*

6.11. Kahvaltı İçin Ayrılan Süreler

İşe ve okula gitme sürecinde yapılamayan kahvaltılarının yerini alan Pazar kahvaltılarının katılımcılar tarafından ne kadar bir zaman dilimi ayırdıklarını daha iyi anlayabilmek için görüşmede genel olarak tüm haneye olduğu gibi birebir de sorular sordum.

Katılımcılara “Hafta içi kahvaltı için ayırdığınız süre ne kadar olmaktadır?” ve “Pazar kahvaltısı için ayırdığınız süre ne kadar olmaktadır?” sorularını sorduğumda genellikle aldığım cevaplar hafta içi okul ve işe yetişme çabası yüzünden çok kısa sürdüğü ama pazar kahvaltısı yapılacağı zaman daha rahat vakit ayırabildiklerinden ötürü uzun uzun yapabildiklerini dile getirmişlerdir (Tablo 8).

Tablo 8. Kahvaltı İçin Ayrılan Sürelerin Dağılımı

Katılımcı Kodu	Hafta İçi için Ayrılan Süre	Hafta Sonu için Ayrılan Süre
K1	Eşim çalışırken 15 dakika yapardık.	Pazar günü en az yarım saat işe gidilmeyecekse 1 saat bulur.
K2	Herhâlde 20 dakika falan sürüyordur.	Dışarıda olduğumuzda bruncha bağlıyoruz ve uzun oluyor. 1,5 saat kesin sürüyor o yüzden.
K3	En fazla yarım saat çünkü eşim işe gidiyor. Kahvaltıya beraber başlayıp beraber bitiriyoruz. O işe bende evdeki günlük rutinime döndüğü için.	Hiçbir şey değişmez çünkü eşim yine çalışıyor o yüzden. Çalışmazsa uzun sürüyor.
K4	Hafta içi 15 -20 dakika kendime ayırabiliyorum	Hafta sonu ise 1 ile 1,5 saat
K5	İşe gittiğim süre içinde 15 -20 dakika sürecimi alıyor. İzinli günümse 1 saat bir buçuk saat buluyor.	Pazar kahvaltısı da öyle eğer izinliysem 1 saat 1 buçuk saat oluyor.
K6	Hafta içi yarım saat ayırıyorum.	Biraz uzun sürüyor 40-45 dakika
K7	Hafta içi kısa sürüyor.	Sabah erken kahvaltı yapmayız 11 de başlarız, 3 saati bulabilir çünkü sohbet eşliğinde yapılır. Brunch gibi oluyor diyebiliriz.
K8	Eskiden bir solukta yiyip kalkılırdı. Sonra değişti rahat rahat oturup yeniyor.	Daha uzun sürüyor.
K9	10 -15 dakika	10 -15 dakika
K10	15 -20 dakika civarında	1 saati rahat buluyor.

K11	Çalışmadığım için hafta içi 1 saati buluyor	Pazar günleri ise 1,5- 2 saat arasında rahat rahat yaparız.
K12	10-15 dakika	1 ile 1,5 saat
K13	Hafta içi çok tutmam uzun	Genelde 1 saat yapılır.
K14	En fazla yarım saat sürüyordur.	Ortalama bir saat ile bir buçuk saat yapılır.

Hafta içi ayrılan süreler ile hafta sonu kahvaltısına ayrılan süreleri dikkate aldığımızda arada oluşan fark gözden kaçmamaktadır. Bireylerin pazar kahvaltısı esnasında sevdikleri kişiler ile bir araya gelerek sohbet edip sosyalleşmesi, yoğun geçen bir haftanın yorgunluğundan, stresinden uzaklaşarak keyifle yapılan bir aktiviteye dönüştüğünü görebilmekteyiz.

6.12. Kahvaltı Sürecinde Gerçekleştirilen Ritüeller

Gordon Marshall'a (1999) göre belirli zamanlarda sürekli olarak tekrarlanan içerisinde semboller barındıran davranış modeline ritüel denmektedir. Gündelik yaşamda sıklıkla gözlemlenen ritüeller sosyokültürel hayatın ayrılmaz bir parçasıdır. Geçmişten günümüze, toplumsal bağlılığı ve devamlılığı sağlayarak güçlendiren birleştirici önemli bir rol oynamaktadır. Kolektif bilinci oluşturan ritüel diğer kültürler karşısında ayırt edici bir kimlik belirleyicisi olmaktadır (Baştok Özkan, 2016: 3).

Durkheim'a göre ritüelin, bireyleri bir araya getirerek toplumda canlandırıcı bir fonksiyonu bulunmaktadır (Marshall, 1999: 623). Giddens (1999: 4), tüm toplumlarda şölen ve ziyafetler ile yeme içme üzerinden toplumsal etkileşim yani ritüellerin gerçekleştirilmesi için ortamlar yaratmaktadır. Ritzer (2000) ailecek bir araya gelerek yemek yemenin bağları kuvvetlendiren, birliği teşvik eden en temel ritüel olduğunu savunur. Bu alışkanlığın kaybedilme durumunda ailecek kazanılan bağlılık ve ortak coşkuyu tekrardan gün yüzüne çıkaracak yeni yollar bulunmasının zorunluluk olduğunu vurgular.

Günlük yaşamda süreklilik haline getirdiğimiz davranışlarımız mevcuttur. Ritüel halini alan bu alışkanlıklar kimi zaman dini temelli olabilir. Yaşanılan toplumun

kültürel bir değeri de olabilir. Burada yapılan eylemin düzenli aralıklarla tekrar edilmesi ritüel olabilmesi amacıyla esastır.

Bizler farkında olarak ya da olmadan yemek öncesi, esnasında hatta sonrasında bazı eylemler gerçekleştiririz. Bunu öğrenebilmek için katılımcılara “Kahvaltı öncesi – esnasında – sonrasında herhangi bir ritüel mevcut mudur?” sorusunu sorarak “keyif”, “Türk kahvesi”, “sofrada bir arada olmak” ve “dua etmek” kelimeleri alt kategorileri oluşturdu.

K6 (alt) *“Kahvaltı öncesinde genelde çocukluğumda çörek çekeriz geliriz öyle kahvaltı ederiz. Yemekten sonra muhakkak dua edilir. Duamız oluyor. Genelde sabah ve akşam olur öğlen olmuyor.”*

K8 (alt) *“Dua edilir önce ve sonra. Bir arada olup aynı anda kahvaltı etmek.”*

Beşirli’ye (2010) göre ritüellerin toplumda yaşayan bireylerin kültürlerini yansıtmaları, onların sosyoekonomik düzeyine uygun olması gerekmektedir.

Alt sınıfın yetiştirilme tarzı ve çevresinden gördükleri ile yemek öncesi veya sonrası sofrada dua edilme eylemini gerçekleştirmeye devam etmektedirler.

K13 (alt) *“Bayramda kahvaltıda çorba ve et pişerdi. (Kavurma eti ve sızgıç (yağını eritip etin kaynatıyorsunuz ve sonra eti güneşte tepside kurutuyorsunuz) Normal zamanda böyle bir alışkanlık yok. Kahvaltı sonrası sohbet için Türk kahvesi içilir.”*

Bayram sofraları ile ilgili araştırmamda kahvaltıdan ziyade akşam yemeğinde gerçekleştirilen ritüellerle karşılaştım. Özellikle Nevşehir merkez dışında yalnızca Mustafapaşa köyünde devam ettiğini görebildim. Diğer kasaba ve ilçelerde şehirleşmeye ayak uydurulduğunu söyleyebilirim.

K1 (orta) *“Herkesin bir araya gelip beraberce yemeğe başlanır. Tok olsa bile sofraya oturur çocuklar.”*

Aslında genel olarak baktığımda pazar kahvaltısının diğer kahvaltı ve öğünlerden en büyük farkının tüm aile üyelerinin birlikte sofrada buluşması diyebilirim. Ritüeller kısmında katılımcıların bunu dile getirilmesi de destekler niteliktedir.

K4 (orta) “Biz genelde kahvaltıdan sonra keyif adına kahve içeriz ailemle beraber, onlar sigara kullandığı için bir yarım saat 45 dakika da kahve içme için oyalanabiliriz.”

K5 (orta) “Kahvaltının üstüne Türk kahvesi içmek çok keyifli.”

K10 (orta) “Birlikte sofraya otururuz. Sonra da Türk kahvesi keyfi yaparız.”

K9 (orta) “Her sabah Türk kahvesi muhakkak kahvaltıdan sonra içilir. Kahvaltı yapamamak da içeriz Türk kahvesini.”

K12 (orta) “Kahvaltı bitimi Türk kahvesi içmek”

K14 (orta) “Keyif kahvesi içmek. Bol köpüklü Türk kahvesi.”

Yerasimos’un (2010) kitabında “16. yüzyıldan sonra yemeğin ardından içilen kakuleli kahve ve çubuk, 17. ve 18. yüzyıllarda devam etmiştir. Kahve içmeye saray ve konaklarda o kadar önem verilmiş ki bu işle ilgili görevlendirilmiş hizmetkarlar tutulmuştur.” sözleriyle belirttiği gibi Osmanlı İmparatorluğu döneminden itibaren devam eden bir ritüelin yansımalarını 21. yüzyılda yaşadığını görebilmekteyiz. Kahvaltının açılışında olduğu gibi kahve öncesi atıştırılan yiyeceklerin tam manasıyla sürdüğü söylenebilir. Ancak burada yapılan eylemin keyif alma amacıyla yapıldığını da belirtmekte fayda bulunmaktadır.

Yalnızca katılımcıların görüşmelerde belirttiklerinden ziyade gözlemlerim sonucu gerek hane içi gerekse hane dışı yapılan tüm kahvaltılardan sonra kahve içilip içilmeyeceği sorulmaktadır. Bu belki özeline has bir durum olmasa da bu ritüelin varlığının devam ettiğini söyleyebilmek mümkündür.

K2 (üst) “Bence yok.”

K7 (üst) “Türk kahvesini illaki kahvaltıdan önce içerim. Ben kahvaltıdan önce bir türk kahvesi olmazsa o kahvaltıyı yapmam. İllaki bir Türk kahvesi içilecek. Eşimde Nescafe içer kahvaltıdan önce. Kahvaltı esnasında da magazin izlemeyi severim. Pazar kahvaltısını ailecek birlikte yapmak ise bir ritüelimiz.”

K11 (üst) “Kahvaltı sonrası Türk kahvesi keyfi.”

K3 (üst) “Çayı bir an önce demleyip içmek var benim.”

Alt ve orta sınıflarda bariz görülen alışkanlıkların üst sınıflarda da görüldüğünü söyleyebilirim. Görüşme sonucu K7 ve K11 ‘in diğer sınıflara benzer cevaplar vermesi dışında K2 ve K3 ‘ün de kahvaltı sonrası Türk kahvesi hazırlayıp ikram ettiklerini söylemem gerekmektedir.

Dün, bugün ve yarın arasında köprü görevi gören ritüeller sağladıkları süreklilikleri ile zamanları birbirine bağlarlar. Tarihsel ve kültürel değişimin esas tanığı olarak hareketli yapılara sahip olduklarından sadece kültürün koruyucuları değil, toplumsal ve kültürel değişimin de sebebidirler (Murtezaoğlu, 2012: 349).

Türk kahvesi içme alışkanlığının yanı sıra özellikle dikkatimi çeken ve üzerinde durmak istediğim bir diğer konu ise sofranın etrafında konuşulup konuşulmadığıydı. Öğrenmek amacıyla katılımcılara “Ailecek kahvaltı esnasında sofrada konuşmayı tercih eder misiniz? Sofra etrafında konuşmak ayıp mı günah mı? (Böyle bir inanış mevcut mudur?)” sorularını yönelttim ve verilen cevaplar neticesinde “ayrım”, “günah”, “gündelik yaşam”, “dünü bugün”, “rutin”, “planlama”, “yasak” ve “gündem” kelimeleri alt kodları oluşturdu.

Aldığım cevapların geçmişten bugüne olan kültürel değişiklikleri gözler önüne serebildiğini düşünmekteyim.

K6 (alt) “Biz çocuklukta konuşmazdık sofrada günah derlerdi konuşturamazlardı. Sofradan sonra derlerdi. Şu anda zorunlu olmadıkça sofrada sohbet edilmez.”

K8 (alt) “Yasak, tık yok. Konuşulmazdı. Şimdi çocuklar muhabbet ediyor hep kızıyorum bazen torunlara besmele çekin doyurun karnınızı sonra konuşun diyorum. Ama eskiden babamızdan çok korkardık. Duasını yapıp yemek yenirdi. Kimse konuşamazdı.”

K13 (alt) “Yasaktı, babam konuşturamazdı. Şu an ben çocuklarımla konuşurum. Bizim çocuklar gırgır geçer ama normal günlük şeyler konuşulur.”

Dün ile bugün arasında kültürün, inanışın, yaşam tarzının geleneksel aile yapısından geldiğine şahit olabiliyoruz. Ritüellerle süregelen dua etmenin yanında

sessiz yemek yeme de Osmanlı imparatorluğunun geleneksel yemek yeme alışkanlıkları ve sofrada adabının bir örfü, adeti olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim.

K1 (orta) *“Biz sofrada konuşuruz, konuşurduk. Ailecek bir araya geldiğimizde ablalar, anneler, çoluk çocuklar toplaşıp tarlaya gideriz, piknikte kahvaltı yaparız. Hem bir araya gelir hem de kahvaltı yaparız. Gündemde olan bir şeyleri dile getiririz. İlk sorulan çocuklara dersler nasıl gidiyor olur.”*

K4 (orta) *“Evet sohbet ederiz ailem, kızım hep beraber. Önceki günün kısaca özeti ne yaşadığımız neler geçirdiğimiz. Sabah kahvaltısı esnasında konuşmayı daha çok tercih ederiz.”*

K5 (orta) *“Kahvaltı sofrasında uzun uzun sohbet edip o dakikaları uzatmak bana daha çok keyif verir beni daha çok mutlu eder. Paylaşımı artmış gibi gelir bana. Çocukluğumda yasaktı konuşmak yemek ya da kahvaltı sırasında konuşmak günahtı. Kahvaltı masasında kimlerle oturuyorsam örneğin oğlumsa oğlumla ilgili oğlumun anlatmak istediği hoşuna gitmeyen rahatsızlık duyduğu şeyleri anlatması ya da mutlu olduğu şeyleri anlatması. Arkadaş ya da akrabalarımızla oturuyorsak onların keyif aldığı ya da anlatmayı istediği şeyleri konuşmayı tercih ederim. Direkt bir çerçevesi yok bunun o an sohbet nasıl ilerliyorsa öyle olur.”*

K10 (orta) *“Ben çok küçükken dedem varken eskiden sofrada konuşmak günah yemeğini ye derlerdi. Babam daha normaldi. Ama biz ailecek konuşabiliyoruz. Hafta içi olanları konuşabiliyoruz. Her şeyden konuşabiliyoruz.”*

K9 (orta) *“Bizde çocukluğumuzda da konuşulurdu. Şimdi de konuşulur. Biz sabah kahvaltısı ya da öğlen yemeğinden ziyade akşam yemeğinde daha çok birlikte vakit geçiririz çocuklarla. Baya uzun otururuz. Günlük olaylar ama üç çocuk olduğundan onlarla ilgili de muhakkak konuşuruz. Birlikte çalıştığımızdan işle ilgili de konuşuruz. Bunu şöyle mi yapsaydık böyle mi yapsaydık ya da yarın şunu mu yapacaktık. Planlamalarımızı yaparız. Günlük hayattan da konuşuruz.”*

K12 (orta) *“Eskiden konuşulmazdı ama konuşmayı tercih ederiz artık günlük rutin yapılacak işlerden konuşulur veya genel gündemi konuşuruz.”*

K14 (orta) *“Plan program yapmak için ideal bence biz konuşuyoruz. Günlük işlerden olan bitenden bahsederiz.”*

Orta sınıfa baktığımızda geçmişte geleneksel aile yapısının izlerinin var olduğunu ama değişimi gerçekleştirdiklerini görebiliyoruz. Sofra etrafında konuşmanın bir sakıncasının olmadığı özellikle gündelik yaşam pratikleri çerçevesinde plan program yapabilmek amacıyla sohbet konularının geliştiği söylenebilir.

K2 (üst) *“Biz hep konuşurduk, çocukluğumuzda da öyleydi. Kahvaltıdan ziyade akşam yemeklerinde daha çok bir araya gelince gününüz nasıl geçti diye konuşulurdu. Öyle bir tabumuz yoktu aslında aile kültürümüzde yok. Kahvaltı günün planı benim için o gün neler yapılacak onu planlamak için falan, beslenmeyle ilgili çok konuşuyoruz doğuyla oğlumla ne yiyeceksin ne yemeyeceksin. Ne eksik kaldı. Vücudun neye ihtiyacı var.”*

K7 (üst) *“Gün içerisinde konuşmadığımız kadar kahvaltı masasında konuşuruz. Günceldir konuşmalarımız çok tercih ettiğimiz bir alan yoktur. Gün içerisinde ne yaparsak ya da bir gün öncesi ne yaptıysak bunlardan bahsederiz.”*

K11 (üst) *“Çocukluğumuzda günah derlerdi büyüklerimize saygıdan konuşamazdık fakat artık öyle değil konuşuluyor. Günün özeti yapılıyor, gündemdeki haberler konuşuluyor.”*

K3 (üst) *“80’li yıllarda büyüklerimizle beraber yaşadığımız zaman ve ben yaşadığım için evet büyüklerin yanında sofrada konuşulmaz. Daha sakın olur. 80’li ve 90’lı yıllarda yenip içilip sofradan kalkılırdı. Ancak çocuklar ilkokula başlayıp günü paylaşmak adına ya da sabahın heyecanını yaşamak adına sohbet edilirdi.”*

Üst sınıfa bakıldığında da geleneksel sofrada adabını yaşamış olan katılımcılar günümüzde yemek yemenin sadece fizyolojik bir ihtiyaçtan çıkıp sohbet ederek sosyalleşme aracı olarak değerlendirildiğini de gözler önüne sermektedirler. Orta sınıfta olduğu gibi üst sınıfta da gün içerisinde yapılacakların planlanması açısından kahvaltı sofrası iyi bir fırsat olarak görülmektedir.

7. BÖLÜM: SONUÇ

Bu araştırma Nevşehir ilinin pazar kahvaltısının sosyal bir organizasyonu üzerine kültürü resmedebilmek amacıyla yapılmıştır. Aynı şehirde doğup büyüyen bireylerin günlük kullandıkları yazılı ve sözlü dil, geçmişten gelen alışkanlıkları, davranış kalıpları, algıları, örf, adet, gelenekleri, inanışları, ritüelleri, yemek yeme tercih ve biçimleri kültürün bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kültürün analiz sürecinde güne başlarken aldığımız ilk öğün olan kahvaltı, pazar kahvaltısı ekseninde gerçekleşen üretim sürecinden, kurulum aşamasına, iş rolü paylaşımından, tüketim sürecine, sosyalizasyon inşasından, toplama aşamasına ve ritüelleşen eylemlere kadar sosyo kültürel olgular çerçevesinde incelenmiştir.

Sosyo ekonomik sınıfsal farklılıklara göre yapılan anlama ve anlamlandırma çabası sonucu kültürün yapısı derinlemesine detaylandırılmıştır.

Nevşehir ilinde yaşayan alt, orta ve üst sınıftan oluşan 14 farklı birey ve aileleri ile yapılan pazar kahvaltılarında gözlemler ve derinlemesine görüşmeler sonucu yiyecek tercihlerinden, üretim aşamasına, tüketim tercihlerinden, ritüellerine kadar sosyal bir organizasyon haline getirilen kahvaltıyı sınıfsal farklılıklara özgü yansıtıldığı saptanmıştır.

Araştırmada alt, orta ve üst sınıf fraksiyonlarının kendi iç dinamikleri ve habitusları ekseninde sosyal grup kimliklerine özgü kahvaltı pratiklerini inşa ettikleri tespit edilmiştir. Sınıflar arasında göze çarpan ekonomik, kültürel ve sosyal sermaye birikimleri de mevcuttur.

Alt sınıf ekseninde değerlendirildiğinde ekonomik ve kültürel sermayelerinin diğer sınıflardan daha az olduğu araştırmanın en başında tespit edilmiştir. Hafta içi yoğun bir iş temposunda çalışan ve çocukların okula gitmesi sebebiyle kahvaltı sofrasında bir araya gelemeyen aileler için pazar kahvaltısı önem arz etmektedir. İzinli olma gerekçesiyle tatilin vermiş olduğu boş zaman imkânı ile ailecek kahvaltı sofrası etrafında buluşabilmek hafta içi kahvaltısından farkını ortaya koymaktadır.

Mutfak içerisinde üretim aşamasında cinsiyetçi iş rolü açısından ataerkil bir yapının baskınlığı görülmüştür. Kadına cinsiyetinin ona yüklediği rolü ile mutfaktaki

üretim aşamasından, sofranın kurulum aşamasına, tüketim aşamasındaki servis hizmetinden, sofranın toplanması, temizlenmesine kadar sorumluluğunu üstünde hissetmektedir.

Aile büyüklerinin çağırılması ya da onlara gidilmesiyle bir araya gelerek başlayan kahvaltı organizasyonu mevsime göre hem içerik yönünden hem de kullanılan mekân yönünden değişiklikleri beraberinde getirmektedir.

Kahvaltı içeriklerinde ekonomik sebepler yüzünden sıklıkla hazır üründen kaçınılması, çeşit açısından hafta içine göre fazla ama diğer sınıflara oranla kıyaslandığında dar kaldığı görülmüştür. Sofra kurulumuna daha çok özen göstererek sunuma önem verdikleri dile getirilse de yine orta ve üst sınıftan farklı olduğu söylenebilir. Temel ihtiyaçların ön planda tutulduğu alt sınıf üyelerinde değere dayalı kültürel kodların etkisi görülmektedir. “Allah ne veriyse yeriz”, “Karnımız doysun yeter”, sözleri ile ailelerinden gelen “şükür” ve “kanaatkarlık” kültürel mirasını yaşatmaktadırlar. Ailenin sofraya etrafında kavuşması ve doyma odaklı gelişen bir pazar kahvaltısı görülmektedir. Kahvaltılık ürün çeşitliliği ve mekân seçimi konusunda tercih aşamasına gelindiğinde ekonomik yetersizlikler sebebiyle devreye zorunluluk seçimi (beğenisi) giriyor.

Pazar kahvaltısı esnasında geçmişten gelen kültürel alışkanlıklar sebebiyle yeme anında konuşulmasının hoş karşılanmadığı yaşı büyükler tarafından dile getirilmiştir. Yaş ortalaması düştükçe bu alışkanlığın değiştiği görülmektedir. Kahvaltı sonrası içilen Türk kahvesi ritüelleşen bir eylem olarak süreklilik göstermektedir.

Orta sınıfa bakıldığında pazar kahvaltısının hafta içi yapılandan farkı zaman sıkıntısı içerisine girmeden, keyif alınarak özenle yapılan bir pratik olmasıdır. Bu organizasyonun hafta içinden başlayan bir bekleyişle başladığı söylenmiştir. Alt sınıfa nazaran cinsiyetçi iş bölümü paylaşımında daha dengeli bir yapıya büründüğü görülmüştür. Mutfaktaki üretim aşamasının kadında olduğu görülse de kurulum ve toplama aşamalarında evin büyüğü olmadığı sürece eşine yardım eden bir erkek profili bulunmaktadır. Yine aynı şekilde tüketim aşamasında servisi ayağına bekleme modunda olmayan bir erkek rolü de görülmüştür.

Orta sınıfta kahvaltı organizasyonu sürecinde daha planlı hareket edildiği, eve davet edilecek kişilerin önceden belirlendiği ya da kahvaltıya gidilecek olan kişiler ile kararlaştırıldıktan sonra uygulandığı bir durum söz konusudur. Üst sınıf kadar dışarıda kahvaltı yapma alışkanlığı edinilmese de şartların olduğu zamanlarda ev

dışı kahvaltı yapma pratiği de bulunmaktadır. Genellikle arkadaş çevresiyle toplanarak yapılan dışarıda kahvaltı organizasyonu sosyalleşme için büyük önem arz etmektedir. Ürün çeşitliliğinin arttırılması ve masa süsleme konusunda gösterilen özen ile pazar kahvaltısını bir ziyafet sofrasına dönüştürme isteklerini daha belirgin hale getirmektedir. İki sınıf arasında kalan orta sınıf mensupları üst sınıfa olan yakınlık hissi ve öykünmeleri sofranın sunumuna yansımıştır. Kahvaltı esnasında bir araya gelen aile ve arkadaş çevresinin amacının karın doyurma harici haftanın yoğunluğunu, stresini atma isteğiyle sohbet odaklı olduğu da görülmektedir. Alt sınıfta olduğu gibi ritüel olarak kahvaltı sonrası Türk kahvesi içilme alışkanlığı devam etmektedir.

Üst sınıfın pazar kahvaltısında sevdikleri ile beraber sofranın etrafında paylaşımda bulunmayı önemsedikleri dile getirilmiştir. Pazar kahvaltısı denilince üst sınıf için öncelik dışarıda yapılan uzun sohbetler eşliğinde keyifli vakit geçirmek olmuştur. Organize olma konusunda ekonomik unsurlar göz ardı edilerek kahvaltının yapılacağı mekân seçimi konusunda planlı oldukları görülmektedir. Aile içi, arkadaş/dost meclisi ayırt etmeksizin sevdikleri ile bir araya gelmeyi tercih etmektedirler. Mevsimsel farklar göz önüne alındığında kışın genellikle evde, hava güzelleştiğinde ise alt sınıfın bağ bahçeyi, orta sınıfın piknik alanını, üst sınıfın ise statüsüne uygun mekân işletmelerini tercih ettikleri görülmektedir. Cinsiyetçi iş rolü dağılımında kadın ve erkeğin daha eşit rollerde olduğu üst sınıfta görülmektedir. Özellikle kahvaltının üretim aşamasında kadına yardım eden kendi isteği ile mutfağa giren bir erkek profili bulunmaktadır. Sofra düzeninde ürün çeşitliliğinin fazla olması yanı sıra sağlıklı ve organik ürünlerin tercihi de dikkate alınmaktadır. Kahvaltı süresinin uzun tutulması diğer sınıflarda olduğu gibi üst sınıfta da görülmektedir. Bu sınıfta en büyük fark kahvaltı bitimi sofranın etrafında sohbete Türk kahvesi içerek devam edildiği gözlenmektedir.

Araştırma sonucunda pazar kahvaltısının hafta içinden anlamlandırma ve konumlandırma açısından farklılık taşıdığı görülmektedir. Hafta içi işe veya okula yetişme sürecinde olan aile bireylerinin kısıtlı zamanda hızlı atıştırma ile kahvaltıyı ortalama 15 dakika içinde gerçekleştirdiklerini dile getirmişlerdir. Hafta sonu izinli olunan pazar gününde müsait olan zamanı iyi değerlendirerek aile ve arkadaş çevresine özenle kahvaltı hazırlayarak birlikte zaman geçirebilmek ve sosyalleşebilmek pazar kahvaltısının farkını ortaya koymaktadır. Bir diğer farkı ise yiyecek tercihlerinin dönüşümünde ortaya çıkmaktadır. Daha çok çeşit ve kalori

yüksek yiyeceklerin pazar kahvaltı sofrasında yerini aldığı görülmektedir. Çocukluk döneminde hatırlanan kahvaltılar arası bir ayırım yapılmadığı hafta içi de sonu da kahvaltının ailecek yapıldığı söylenmiştir. Bağ, bahçe ve tarlada ekilen ürünlerle elde ne varsa yenilerek yapılan kahvaltıların başrolünü tarhana çorbası oluştururken günümüze gelindiğinde geçmişteki üretimin azaldığı daha çok hazır ürünlerin alınarak kahvaltı yapıldığı dile getirilmiştir. Ürün çeşitliliğinin arttığı kahvaltı sofralarında alt sınıf için geçmişte özellikle karnımız doysun yeter demesi günümüzdeki kahvaltının dönüşümünü göstermektedir. SES farklılıklarına göre kahvaltılık ürünlere bakıldığında alt sınıfın fizyolojik ve biyolojik ihtiyaçlarını ön plana alarak karın doyurma odaklı olması üst sınıfın ise organik, sağlıklı ürünler vurgusu ekonomik sermaye farklılığını görebilmemizi sağlamaktadır. Kahvaltılık ürünlerin bölgesel olarak sahiplenilmesi dikkat çeken unsurlardan biri olmuştur. “Hamursuz” ‘un aslında Ürgüp’e ait olduğu Ürgüplülerce, Avanos’a ait olduğu da Avanoslularca söylenmiştir. Yine aynı şekilde “Polver” ‘in ise Ürgüp’ün bir ürünü olduğu özellikle vurgulanmıştır. Kahvaltılık ürünlerinin tercihinde alt sınıfın elde olan ve belirli malzemeleri kullanma zorunluluğu ile üst sınıfın daha sağlıklı ve çok çeşitli ürünleri sofrasına koyma isteğinde özgürlük beğenisi karşımıza çıkmaktadır.

Mevsimsel farklar göz önüne alındığında “Yiyecek tercihleri” ve “Mekân tercihleri” olarak iki kısımda farklılıklar görülmektedir. Kışın daha yağlı ve doyurucu ürünlere ağırlık verilirken, yazın daha taze, serinletici, ağır olmayan ürünler tüketilmeye özen gösterilmiştir. Mekân tercihinde sınıfsal farklılıkların etkisi görülmektedir. Üst sınıf yazın daha çok dışarıda restoranda kahvaltı yapmayı tercih ederken, orta sınıfta gidilecek olan kişilere göre piknik veya restoran tercihi değerlendirilmektedir. Alt sınıfa bakıldığında ise bağ, bahçe veya tarla işleri var ise evde yiyecekler hazırlanarak oralara gidilip çalışmadan önce tüketimini gerçekleştirmektedirler. Dışarıda restoran veya yiyecek-içecek işletmesinde kahvaltıya giden üst sınıf üyeleri öncelikle statüsüne uygun işletmeleri tercih ederek, konfor alanına dikkat ettiklerini, sağlıklı, organik ürünlerden oluşan menüsü olmasına özen gösterildiğini belirtmişlerdir. Orta sınıf ise ürün çeşitliliğinin fazla ama ekonomik anlamda uygun olacak temiz işletmeleri tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. İncelenen üç sınıfın da kahvaltı sofrasında zaman geçirme ve vakit ayırma süreleri ortalama 1,5 saat olarak tespit edilmiştir.

Sofra düzenine dikkat ederek sınıfsal farklılıklara bakıldığında alt sınıfların ürün çeşitliliği fazla olmamasına rağmen aynı ürünü iki farklı tabağa doldurarak masanın daha dolu gözükmesine olanak sağlamışlardır. Yer sofrası veya masada tüketmeyi tercih eden alt sınıf üyelerinde geleneksel sofra adabının izleri görülmektedir. Tabaklara paylaşım yapmak yerine ortadan tüketmeyi tercih etmektedirler. Daha önce ortaya konan tabaktan yemek yememiş biri için alışması ilk etapta zor olabilir. Sofranın büyüğünden başlayan sırayla çatal ya da kaşık daldırma hareketi ile senkronize bir hareket etme durumu söz konusudur. Aynı tabağa aynı anda çatal götürülmemesi gerekmektedir. Sıcak ve soğuk tüm ürünler aynı anda sofra üzerinde olduğu için servis içinde olsa sofradan sürekli kalkma durumu olmamaktadır. Çaydanlık bile o anda sofra üzerinde bulunmaktadır. Yöresel ürünlerin ağırlıkta olması ve hamur işinin fazlalığı masa da görülebilmektedir.

Orta sınıfın sofra düzeninde göze çarpan en dikkat çekici durum üst sınıfa olan öykünme görülebilmektedir. Geniş bir alan içerisinde olan orta sınıf üyeleri hem alt sınıftan hem de üst sınıftan dokunuşlarını sofra düzenine yansıtmaktadırlar. Ekonomik sermayeleri yettiğinde sucuk önem verilen ve masanın en merkezine konumlandırılan ürün olmuştur. Buna rağmen sucuk dışında gösterişi arttıracak olan peynir tabağının porsiyon bazında küçüldüğü görülmüştür. Oysa üst sınıf açısından bakıldığında peynir ve şarküteri ürünleri tabağı masanın merkezinde yer almaktadır. Öğle ve akşam yemeklerinde olduğu gibi kahvaltıya başlanılan ürünler açısından bir sıralama durumu söz konusu değildir. Ortaya konan tüm soğuk ve sıcak kahvaltılıklardan isteyen istediğinden başlayabilmektedir.

Üst sınıf açısından sofra düzenine bakıldığında sermayelerinin vermiş olduğu imkân dahilinde kahvaltılık çeşitlerinin fazlalığı görülmektedir. Diğer sınıflara nazaran pastırma ve kavurma gibi daha lüks ürünlerin tüketiminin yapıldığına rastlanılmıştır. Ürün çeşitliliğinin yanında tabakların limon dilimi, maydanoz, yoğurt, sos ve baharatlarla süslenerek masaya özenle getirildiği görülmüştür. Daha dolu dolu tabakların masada dağılımının yanı sıra maşa, zeytin çatalı ve bal kaşığı gibi özel ekipmanlarla misafirler rahatlıkla servis tabaklarına ürünlerini alabilmektedir. Yalnızca ekonomik sermaye gücü ile olmayacak olan bu küçük dokunuşların aileden gelen kültürel sermaye birikimiyle de ilgisi çok yüksektir.

Tüm bu gözlemler ve görüşmeler sonucunda bireylerin gerek sınıfsal habituslarının doğrudan etkileri gerekse kültürel dönüşüme rastlamaktayız. Toplumsal dönüşüme

verilecek en iyi örneklerden biri sofra etrafında konuşmanın günah/ayıp sayılan bir eylem olarak kültürel olarak kodlanmasıdır. Günümüzde bunun öğretildiği gibi günah/ayıp olmadığının farkına varılarak bu alışkanlıktan vazgeçilmiştir. İkinci en önemli dönüşüm ise geçmişte pazar kahvaltısı yapılmasına rağmen günümüzdeki kullanımı ve bakış açısının değişmiş olmasıdır.

Her üç sınıf için de özenle hazırlanan kahvaltı sofrasında yer alan çeşit çeşit yiyeceklerin yanı sıra edilen uzun sohbetler lezzet verici son dokunuşu oluşturmaktadır.

Yapılan çalışma sonucu üç farklı sınıfın kahvaltı sofrası hazırlarken, tüketim esnasında ve mevsimine göre değişen organizasyon sürecinde kendi habitusu ile sermaye birikimlerini ortaya koyduğu görülmüştür. Geçmişte kahvaltının üretim ve tüketim boyutu açısından benzerlikler söz konusuysa günümüzde farklılıklar bulunmaktadır.

Sonuç olarak pazar kahvaltısının Nevşehir ilinde yaşayan bireyler açısından sosyalizasyon sürecinde aile üyelerinin birlikte vakit geçirdiği en önemli kültürel paylaşım pratiklerinden biri olduğu söylenebilir. Yapılan araştırma, kahvaltının sosyal yönünü açığa çıkararak diğer şehirlerde etnografik çalışmalarda kullanılabilmesinin önünü açarak kendisinden sonra yapılacak olan çalışmalara örnek teşkil etmektedir.

KAYNAKÇA

- Agafonoff, N., (2006), “Adapting Ethnographic Research Methods to Ad Hoc Commercial Market Research” *Qualitative Market Research: An International Journal*, 9(2). 115-125.
- Akarçay, E. (2014). *Sınıf içi Farklılaşma ve Sınıf içi Bütünleşme Biçimi Olarak Eskişehir’de Orta Sınıfın Yeme-İçme Örüntüleri*. (Doktora Tezi), Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mayıs.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi -Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri-*, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akarçay, E., ve Suğur, N. (2015). Dışarıda yemek: Eskişehir’de Yeni Orta Sınıfın Fast-food Yeme-içme Örüntüleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 1-29.
- Akturan, U. (2007). Tüketici Davranışına Yönelik Araştırmalarda Alternatif Bir Teknik: Etnografik Araştırma. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* Yıl:6 Sayı:11 Bahar 2007/2, 237-252.
- Akuzun, A. (2014). *Ürgüp Seni Çok Seviyorum*, Murat Kitap ve Yayınevi.
- Arslan, Z. (2011). *Urban Middle Class, Lifestyle and Taste in Keçiören and Çankaya, Ankara: Distinction Through Home Furniture, Furnishing and Decoration*, (Doktora Tezi). Ankara: Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslan, Z. (2012), Geçmişten Bugüne Eleştirel Bir Orta Sınıf Değerlendirmesi, *Toplum ve Demokrasi*, 6(13-14), s.55-92.
- Arun, Ö., (2014). İnce Zevkler- Olağan Beğeniler: Çağdaş Türkiye’de Kültürel Eşitsizliğin Yansımaları, *Cogito*, 76, 167-191.
- Balkar, B. (2008). Öğrenciler Arasındaki Sosyal ve Ekonomik Farklılıkların Öğrenci ilişkileri ve Öğretim Süreci Üzerindeki Etkisine İlişkin Öğretmen Görüşleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17 (3), 29-46.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (1), 231-274.

- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?, *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388. DOI: 10.31592/aeusbed.598299
- Baştok Özkan, G. (2016). Türkiye’de Tüketim Kültürü Çerçevesinde Yeniden Şekillenen Evlilik Ritüelleri Üzerine Bir İnceleme. *İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Çalışmaları Dergisi*, 5 (10), 13-35.
- Baysal, A. (1999). "Kahvaltı ve Okul Başarısı", *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 28(1), 1-3.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı, Üçüncü Baskı, Ankara.
- Bekar, A. ve 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.
- Beneton, P. (1991). *Toplumsal Sınıflar*. (Çev. Hüsnü Dilli). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür, Kimlik.” *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bocock, R. (2009), *Tüketim*, Çev. İrem Kutluk, Ankara: Dost.
- Bourdieu, P. and Wacquant, L. (2003). Düşünümsel Bir Antropoloji İçin Cevaplar, (Çev. N. Ökten), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. In: Richardson, J., Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education. Westport, CT: Greenwood: 241–58. Web erişim: <https://www.socialcapitalgateway.org/sites/socialcapitalgateway.org/files/data/paper/2016/10/18/rbasicsbourdieu1986-theformsofcapital.pdf> Erişim Tarihi: 12.01.2022
- Bourdieu, P. (2006). *Pratik Nedenler*, (Çev. H. U. Tanrıöver), İstanbul: Hil Yayınları
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*, (Çev. D. F. Şannan-A. G. Berkkurt), Ankara: Heretik Yayınları.
- Bourdieu, P. (2021). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*, (Çev. D. Fırat-G. Berkkurt), Ankara: Nika Yayınevi.
- Boratav, K. (2004). *İstanbul ve Anadolu’dan Sınıf Profilleri*, Ankara, İmge Kitabevi Yayınları.

- Budak, N., Şahin, H., Çiçek, B., ve Yılmaz, M. (2004). Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları ve Kayseri Yemekleri. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü.
- Budak, N., Özer, E., Kovalı, S., ve İnceiş, N. (2005). Kahvaltının Öğrencilerin Beslenmesine Katkısı ve Akademik Başarıya Etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 32(1): 47- 54.
- Bulduk, S. (2000), Yemek ve Mutfak Kültürünün Toplumsal Fonksiyonları. *Folklor Halkbilim Dergisi*, Cilt.6, sayı:47, Ankara.
- Breadsworth, A. and Keil T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. (Çev. Abdülbaki Dede), Phoenix Yayınları.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi*, Oğlak Yayınları.
- Calhoun, C. (2014). “Bourdieu Sosyolojisinin Ana Hatları”. Ocak ve Zanaat: Pierre Bourdieu Derlemesi içinde, editörler Güney Çeğin, Emrah Göker, vd. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Creswell, J. W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. (Çev. Edt. M. Bütün ve S. B. Demir) Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Croix, G.E.M. de S. (2013). *Antik Yunan Dünyasında Sınıf Mücadelesi*. (Çev. Çağdaş Sümer). İstanbul: Yordam Kitap.
- Crowther, J. H., Kichler, J. C., Sherwood, N. E., and Kuhnert, M. E. (2002). The role of familial factors in bulimia nervosa. *Eating Disorders*, 10(2), 141-151.
- Çaycı, E. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*, (Doktora Tezi), T.C. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Medya ve İletişim Çalışmaları.
- Çayır, S. (2002). *Nevşehir Yöresi Halk Mutfağı*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.
- Çekal, N. ve Doğan, E., (2021). Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma, *Humanities Sciences (NWSAHS)*, 16(1):71-88, DOI: 10.12739/NWSA.2021.16.1.4C0244.
- Çelikkol, E. S., Uçkun, C. G. ve Tekin, V. N. (2013). Demographic Evaluation of Families Breakfast Habits in Turkey. *Ejovoc (Electronic Journal of Vocational Colleges)*, 3 (1), 37-48.

Dahrendorf, R. (1959). *Class and class conflict in industrial society*. Stanford University Press.

Danışman, A. ř. ve Gündüz, ř. (2018). X ve Y Kuşaklarının Dışarıdan Kahvaltı Satın Alma Davranış Farklılıkları. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 22 Özel Sayı, 707-728.

Douglas, M. (1997). *“Deciphering a meal”*. Food and Culture: A reader. (Edited by: Carole Counihan and Penny Van Esterik). Routledge New York and London.

Dursun, O. (2018). Toplumu Pierre Bourdieu ile Düşünmek. *Yeditepe Üniversitesi Global Media Journal- TR Edition*, vol.8, no.16.

Edgell, S. (1998). *Sınıf*. (Çev. D. Özyiğit,) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Eker, G. Ö. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sinanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor Dergisi*, 15(120), 170- 183.

Elias, N. (2004). *Uygarlık Süreci- Toplumun Değişimleri/ Bir Uygarlaşma Teorisi İçin Taslak*, Cilt 2, (Çev. Erol Özbek), 2. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul.

Elmacıoğlu, F. (1995). “Klinik Öncesi Tıp Öğrencilerinin Beslenme ve Yemek Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi”. *Beslenme ve Diyet Dergisi*. 24 (2): 263- 271.

Ertaş, Y., ve Karadağ Gezmen, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences*:2(1).

Fahriye,A. (2018). *Ev Kadını*. Çiya Yayınları, İstanbul.

Falk, P. (1991), *The Sweetness of forbidden fruit, towards an anthropology of taste*, in Fürst, E.L. Prättälä, R. Ekström, M. Holm L. and Kjaernes, U. (eds), *Palatable Worlds: sociocultural food studies*, Oslo: Solum Forlag.

Faydaoğlu, E., Energin, E., ve Sürücüoğlu, M. S. (2013). "Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesinde Okuyan Öğrencilerin Kahvaltı Yapma Alışkanlıklarının Saptanması." *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(3), 299-311.

Fieldhouse, P. (2015). "(Still) Eating Together: The Culture of the Family Meal", *The Vanier Institute of the Family, Transition*, Volume 45, Number 1, p. 9-13.

Fischler, C. (2011). "Commensality, Society and Culture." *Social Science Information*, 50(3-4), 528-548.

Geçgin, E. (2021). Mekân olarak mutfakın sosyal kullanımı ve mutfak pratikleri: Ankara örneği. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 61 (2), 1162-1198. DOI: 10.33171/dtcjournal.2021.61.2.23

Giddens, A. (1999). *İleri Toplumların Sınıf Yapısı*. (Çev. Ö. Baldık), İstanbul: Birey.

Giddens, A. (2014). *Modernite ve Bireysel-Kimlik: Geç Modern Çağda Benlik ve Toplum*. Çev. Ümit Tathıcan, İstanbul: Say Yayınları.

Goode, J. (2005). Yemek. (Çev: Fatih Mormenekşe). *Millî Folklor*. 9(67), s.172-176.

Goody, J. (2013) *Yemek, Mutfak, Sınıf -Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması-*, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayınları.

Gönüllü, H, Z. (2019). *Yemek ve Mekân İlişkisine Kavramsal Bakışlar "Rutin-Ritüel-Rastlantı"*, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Grefe, C. (1994). *Hamburger Çağı*, (Çev. Ogün Duman), İstanbul, İletişim Yayınları.

Güldemir, O., Haklı, G., ve Işık, N. (2018). Türk Mutfakı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 56-66.

Güleç, M., Yabancı, N., Göçgeldi, E., ve Bakır, B. (2008). "Ankara'da İki Kız Öğrenci Yurdunda Kalan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları". *Gülhane Med J*. 50 (2): 102-109.

Güler, S. (2007). Türk Mutfakının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *I. Uluslararası Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. Mayıs, Antalya. Cilt.18, Sayı: 2, s.18-28.

Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570. doi: 10.17719/jisr.20175434620.

Gürsu, K. (2001). *Nevşehir Yöresi Geleneksel Yemekleri*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Hill, R.P., (2001), "Surviving in A Material World: Evidence from Ethnographic Consumer Reseach on People in Poverty", *Journal of Contemporary Ethnography*, 30, 368- 391.

İçigen, M. ve Boyacı, D. (2021). *Ateş, Hava, Su, Toprak, Derinlemesine Pişirme Yöntem ve Teknikleri*. Ankara Nobel Tıp Kitabevi.

İnce, M. (2017). Toplumsal Tabakalaşma ve Eşitsizlik, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19/1, 294-319.

Jackson, M. W. (2009). “Norbert Elias’ın Medenileşme Süreci Teorisi”, çev. Engin Topuzkanamış, *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, Cilt:11, Özel Sayı

Jarosz, E. (2017). "Class and Eating: Family Meals in Britain." *Appetite*, 116(1), 527-535. 645 Doi: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.047>

Jourdain, A., and Naulin, S. (2016). *Pierre Bourdieu'nün Kuramı ve Sosyolojik Kullanımları*. (Çev. Ö. Elitez). İstanbul: İletişim Yayınları.

Kadıoğlu Çevik, N. (1997). Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, 194-199.

Kalaycıoğlu, S., Kardam, F., Rittersberger-Tılıç, H., Çelik, K., ve Türkyılmaz, S. A. (2008). Ankara Kent Merkezinde Toplumsal Tabakalaşma, Hareketlilik ve Sosyoekonomik Statü Araştırması, Proje No: SOBAG 104 K 039, Ankara, Web Erişim : <https://open.metu.edu.tr/bitstream/handle/11511/49643/T0RVMk16TT0.pdf> Erişim Tarihi: 02.09.2021.

Kanık, İ. (2016) *Gastro Gösteri-Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösterisi*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Kaplan, M. ve Yardımcıoğlu, M. (2020). Alan, habitus ve sermaye kavramlarıyla Pierre Bourdieu. *Habitus Toplumbilim Dergisi*, (1), 23-37.

Karadağ, M. (2009). “Pierre Bourdieu'nün Sınıf Analizi: Sınıf Pratikleri, Sınıf Habitüsü ve Sembolik Şiddet”, *Méthodos: Kuram ve Yöntem Kenarından* (iç.), Edt. Dilek Hattatoğlu ve Gökçen Ertuğrul, İstanbul: Anahtar Kitaplar.

Karademir Hazır, I. (2014). Bourdieu sonrası yeni eşitsizlik gündemleri: kültürel sınıf analizi, beğeni ve kimlik. *Cogito*, (76), 230-261.

Kartarı, A. (2017). Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım. *Moment Dergi Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi* 4/1 (2017), 207-220.

Kaypak, Ş. (2016). Cumhuriyet Dönemi Modernleşme Sürecinde Değişen Kadın Kimliği, Uluslararası Medeniyet ve Kadın Kongresi (13-16 Ekim 2014), Halide Edip Adıvar'ın Ölümünün 50. Yıldönümü Anısına, (Yayına Haz. Arzu Güvenç Saygın, Murat Saygın), Cilt I, s.33-66, Atatürk Araştırma Merkezi Yayını, Ankara.

Kılıçhan, R. ve Köşker, H. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van kahvaltısı Örneği, *Journal of Tourism an Gastronomy Studies*, 3(3), 102-115.

Kut, G. (2016). Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü, *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi*, Erişim Adresi: <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/51.php> Erişim Tarihi: 02.10.2021.

Layder, D. (2010). *Sosyal Teoriye Giriş*, (3. Baskı), (Çev. Ü. Tatlıcan), İstanbul: Küre Yayınları.

Lévi-Strauss, C. (1966). "The Culinary Triangle" (in French), trans. by Peter Brooks, *Partisan Review*, 33: 586-595.

Levi-Strauss, C. (2016). *İrk, Tarih ve Kültür*. (Çev. Işık Ergüden ve Haldun Bayrı) Metis Yayıncılık.

Liu, J.; Hwang W.; Dickerman, B.; and Compher, C. (2013). Regular Breakfast Consumption Is Associated With Increased IQ in Kindergarten Children, *Early Human Development*. 89(4), 257-262.

Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*, Ankara, Bilim ve Sanat Yayınları.

Maslow, A. H. (1943). A theory of human motivation. *Psychological review*, 50(4), 370-396.

Merdol, K. T. (2001). *Kahvaltının Önemi ve Kahvaltı Örüntümüz*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın No: 28, Yayına Hazırlayan: Kamil Toygar, Takav Matbaası, Ankara.

Mestdag, I. (2005). Disappearance of The Traditional Meal: Temporal, Social And Spatial Destructuration, *Appetite*; 45, 62-74

Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) (2012). *"Kahvaltı Sofrası"*, Aile ve Tüketici Hizmetleri Alanı, Ankara.

Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) (2018). *"Açık Büfe Hazırlama"*, Aile ve Tüketici Hizmetleri Alanı, Ankara.

Montanari, M. (2018). *"Çileklerin İsyanı"*, (Çev. Gül Batuş), Can Yayınları.

Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel Belleğin Ritüel Yoluyla Kuruluşu, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi* /Temmuz-Aralık, (Balkan Özel Sayısı-II), S.344-350

Nakiboğlu, M., (2017). Van'da Kahvaltı Kültürü ve Kahvaltı Salonları. *Iwact International West Asia Congress of Tourism Research*.

Narin, Y. (2001). *Nevşehir Yöresinde Yemek Kültürü*. (Yayımlanmamış alan çalışması). Konya: Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Öğütte, V. S. ve Çeğin, G. (2010). *Toplumsal Sınıfların İlişkisel Gerçekliği*. Ankara: Tan Kitabevi.

Önay, D. (2011). Üniversite Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi*, 95-106.

Özçelik, A.Ö. (2000). Sağlık Personelinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma. *Gıda Dergisi*. 25(2):93-99.

Özdemir, E., ve Çakırbaş, A. (2015). *Cumhuriyet'in İlk Yıllarında Nevşehir'de Sosyal ve Ekonomik Hayat*, Nevşehir'in Tarihi Yolculuğu. (Ed. İlyas Gökhan.) Kahramanmaraş: Fatih Basımevi.

Özdoğan, Y., Özçelik, A. Ö.; ve Sürücüoğlu, M. S. (2010). "The Breakfast Habits of Female University Students", *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (9): 882-886.

Özkoç, A. G.; Yetiş, Ş. A.; Kamış, M. D., ve İnək, A. (2019). Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması. *Anadolu üniversitesi yayınları*, 959-965.

Pakalan, M.Z. (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II*, Milli eğitim Bakanlığı Yayınları: 2506, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 647, Sözlük Dizisi: 2, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.

Palabıyık, A. (2011). Pierre Bourdieu Sosyolojisinde “Habitus”, “Sermaye” ve “Alan” Üzerine1. *Liberal Düşünce Dergisi*, (62), 1-21.

Parsons, T. (2010). *Essays In Sociological Theory*. New York: Simon And Schuster.

Pedani, P. M. (2018). *Osmanlının Büyük Mutfağı*, (Çev. Gökçen Karaca Şahin), Ankara, Hece Yayınları.

Richards, A. (1939). *Land, labour, and diet in Northern Rhodesia: an economic study of the Bemba Tribe*. Oxford: Oxford University Press.

Ritzer, G. (2000). *Büyüsü Bozulmuş Dünyayı Büyülemek Tüketim Araçlarının Devrimcileştirilmesi* (Çev. Şen Süer Kaya) İstanbul: Ayrıntı.

Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.

Samancı, Ö. (2009). Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı 78-84, *Yemek ve Kültür dergisi*, Çiya yayınları, sayı.16

Samancı, Ö. (2021). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.

Sami, Ş. (2019). *Kamus-i Türki*, İdeal Kültür Yayıncılık

Say, D., Esen, M. K., ve Güzeler, N. (2018). "Türk Mutfağında Kahvaltı Kültürü", *I. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu / 1. International Mediterranean Symposium*, 37-55.

Scase, R. (2000). *Sınıf Yöneticiler, Mavi ve Beyaz Yakalılar*, (Çev. Barış Şarer), İstanbul, Rastlantı Yayınları

Sceats, S. (2000). *Food, Consumption and the Body in Contemporary Women's Fiction*, London: Cambridge University Press.

Sevim, A. (2019). *İstanbul İlinde Çalışan Kadınların Kahvaltı Alışkanlıklarının Araştırılması*, T.C. İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yüksek Lisans Tezi), Gastronomi Anabilim Dalı, Gastronomi Programı, İstanbul.

Simmel, G. (1997). *The Sociology of the Meal. Simmel on Culture: Selected Writings* (130-136), Ed. David Frisby- Mike Featherstone, Londra: Sage

Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2017). Kahvaltı Kültürümüzde Yöresel Yiyecekler: Gaziantep Mutfağı Örneği. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, Gaziantep: Nisan.

Spence, C. (2017). Breakfast: The most important meal of the day? *International journal of gastronomy food science*, 8, 1-6.

Süreya, C. (2018). *Üstü Kalsın*, 29. Baskı, Yapı Kredi Yayınları.

Swartz, D. (2011). *Kültür ve İktidar: Pierre Bourdieu'nün Sosyolojisi*, (Çev. Elçin Gen), İstanbul: İletişim Yayınları.

T.C. Sağlık Bakanlığı. (2004). *Türkiye 'ye Özgü Beslenme Rehberi*, T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Gökçe Ofset, Ankara.

Takeda, W.; Melby, M.; and Ishikawa, Y. (2018). "Who Eats With Family and How Often? Household Members and Work Styles Influence Frequency of Family Meals in Urban Japan." *Appetite*. 125C. 160-171. 10.1016/j.appet.2018.02.011.

Taşpınar, O. (2018). Fast Food Tüketiminde Ailenin Rolü; Çanakkale Örneği. *Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(3).

Tatlıcan, Ü. ve Çeğin, G. (2014). "Bourdieu ve Giddens: Habitus veya Yapının İkiliği" Ocak ve Zanaat içinde, Derleyenler: Güney Çeğin, Emrah Göker, Âlim Arlı, Ümit Tatlıcan. İstanbul: İletişim Yayınları. S. 303 – 364

Tekeli, İ. (2010). *Gündelik Yaşam, Yaşam Kalitesi ve Yerellik Yazıları*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi*, Kültür Bakanlığı Yayınları.

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

Ünal, A. Z. (2007) "Rahatsız Eden Bir Adamın Bilimi: Sosyoloji" (içinde) Ocak ve Zanaat: Pierre Bourdieu Derlemesi, Der: Güney Çeğin-Emrah Göker- Alim Arlı-Ümit Tatlıcan. İstanbul: İletişim Yayınları.

Ünver, S. (1970). *Salname 1390-1970 Yıllığı* içerisinde 'Gıda Tarihimizde Öğle Yemeği Yoktur', İstanbul, Aba Neşriyat

- Ünüvar, K. (2010), “Siyaset Üzerindeki Hayalet/Orta Sınıflar”, *Birikim Dergisi*, Sayı:260:14-24.
- Veblen, T. (2005). *Aylak Sınıf Teorisi*, (Çev. Zeynep Gültekin), İstanbul: Babil Yayınları.
- Wacquant, L. J. D. (2014). “Bourdieu’yle Birlikte: Löic Wacquant’la Söyleşi”, (Çev. E. Koytak), *Cogito*, Sayı: 76, s.445-450.
- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity.
- Weber, M. (2019). *Sosyoloji Yazıları*. (Çev. Talha Parla). İstanbul: Metis yayınları
- Wexelbaum, R. (2016). At the Table: Food and Family around the World. *Reference User Services Quarterly*, 56(2), 141-142.
- Wrangham, R. (2009). *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. NewYork: Basic Books.
- Wright, E. O. (2014). *Sınıf Analizine Yaklaşımlar*. (Çev. Vefa Saygın Öğütle). Ankara: Notabene yayınları.
- Yaman, M., ve Yabancı, N. (2006) “Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi”. 1. Uluslararası Ev Ekonomisi Kongresi 22-24 Mart. Kongre Kitabı. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu, Oluşum Yayın Dağıtım Ltd. Sti. Ankara. 214-223.
- Yanıklar, C. (2011). “Beyaz Yakalı Orta Sınıfın Toplumsal Ağları Üzerine Bir Çözümleme”. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*. 14(2): 151-183.
- Yarcı, S. (2014). "Pierre Bourdieu’da Sosyal Sermaye Kavramı". *Akademik İncelemeler Dergisi*, 6/1, 125-135.
- Yenal, Z. N. (1996). *Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi*. Toplum ve Bilim, 71, 195–227.
- Yerasimos, M. (2010). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut yayıncılık
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O., ve Özer, S. (2017). Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği, Iwact 2017 International West Asia Congress of Tourism Research, Van- Turkey

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayınları, 11.Baskı. Ankara

Yıldızlar, K. (2021). Yeşilçam Filmlerinde Yemek ve Sofranın Sosyolojik Analizi: Köyden İndim Şehire Örneğinde, *Journal of Social Sciences*, 31, 41-53

Yücedağ, İ. (2020). Habitustan “Mutatlaştırma”ya Toplumsalın İnşası, *HABITUS Toplumbilim Dergisi*, *HABITUS Journal of Sociology*, Sayı/Issue 1

Yüksel, A.N. (2020). Nitel Bir Araştırma Tekniği Olarak: Görüşme, *International Social Sciences Studies Journal*, (e-ISSN:2587- 1587) Vol:6, Issue: 56; pp:547-552.

Ziyanoğlu, Ö. (2019). *Orta Sınıf Ailelerin Kültürel Sermaye Aktarımlarının Sosyolojik İncelemesi*. (Yüksek Lisans Tezi), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Ana Bilim Dalı, Sivas.

İnternet Siteleri

Akın, E. (2018). “Adana’da kahvaltıda ne yenir? Adana sabah kahvaltısı”. Web erişim: <https://www.gurmex.com/adanada-kahvaltida-ne-yenir/> Erişim Tarihi:09.06.2021

Brunchplus. (2020). “Kahvaltı / Brunch”. Web erişim : <https://www.brunchplus.com/kahvalti-brunch> Erişim Tarihi: 06.06.2021

Gastronomi, O. (2020). “Brunch”, Web erişim: <https://www.odtugastronomi.org/2014/03/22/brunch/> Erişim Tarihi: 06.06.2021

Memur Sendikaları Konfederasyonu, [Memur-Sen] (2021). Açlık Sınırı 2 Bin 851 Lira Oldu. Web erişim: <https://www.memursen.org.tr/aclik-siniri-2-bin-851-lira-oldu> Erişim Tarihi: 06.08.2021

Onedio, (2016). Türkiye’nin 7 Bölgesinden Damağınızı Çatlatacak Kahvaltı Sofraları, Web Erişim: <https://onedio.com/haber/turkiye-nin-7-bolgesinden-damaginizi-catlatacak-kahvalti-sofralari-711160> Erişim Tarihi: 09.06.2021

Time (2019). "How Family Breakfasts Became the New Family Dinner", Web erişim: <https://time.com/5669532/family-meal-breakfast/> Erişim Tarihi: 24.06.2020

Türkiye Araştırmacılar Derneği, (2012). S.E.S. SUNUM – TÜAD, Web erişim: <http://tuad.org.tr> › upload › dosyalar › SES_Projesi Erişim Tarihi: 01.06.2021

Türkiye İstatistik Kurumu, [TÜİK] (2016). Türkiye Aile Yapısı Araştırması, Web erişim: <https://www.aile.gov.tr/media/35811/taya-2016.pdf> Erişim Tarihi: 10.06.2021

Türkiye İstatistik Kurumu, [TÜİK] (2020). Yoksulluk İstatistikleri. Web erişim: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?locale=tr> Erişim Tarihi: 06.08.2021

Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu, [TÜRK-İŞ] (2021). Açlık ve Yoksulluk Sınırı. Web erişim: <https://www.turkis.org.tr/temmuz-2021-aclik-ve-yoksulluk-siniri-2/> Erişim Tarihi: 01.08.2021

EKLER

EK-1 GÖRÜŞME FORMU

GÖRÜŞME FORMU

Araştırmanın Amacı:

Bu çalışma ile Nevşehir ilinde Pazar Kahvaltı kültürünün incelenmesi, organizasyonun nasıl gerçekleştiğini, nasıl hayata geçirildiğini, etkileşim ritüellerinin farklılıklarını keşfetmek, anlamak ve açıklamak amaçlanmaktadır.

Görüşmenin yapıldığı yer:

Görüşmeci:

Görüşülen kişi:

Görüşme Tarihi:

Görüşme zamanı:

GİRİŞ

Merhaba, Ben Melih İÇİGEN, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyoloji Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisiyim.

Bu çalışmada, yemek öğünlerinden biri olan kahvaltının enformel sosyal organizasyon yönünü açığa çıkarmak hedeflenerek, son dönemde artan Pazar kahvaltı kültüründe Nevşehir örneği ile bu organizasyonun nasıl gerçekleştiğini, toplumsal sınıflar arasında nasıl hayata geçirildiğini ve etkileşim ritüelleri açısından farklılıklarının neler olduğunu keşfetmek, anlamak, açıklamak amaçlanmaktadır.

Sizlerin aileniz ile birlikte gerçekleştireceğiniz Pazar kahvaltısında katılımcı gözlemci olarak eşlik edip, önceden belirlemiş olduğum yarı- yapılandırılmış sorular üzerinden görüşme gerçekleştireceğim.

Söz konusu olan “Pazar Kahvaltısının Sosyal Organizasyonu Üzerine Etnografik Bir Araştırma: Nevşehir Örneği” adlı tez araştırmasında ortaya çıkacak olan sonuçların,

bilim dünyasına ve milli kültürümüze katkı sağlamasını ayrıca bundan sonra yapılacak olan çalışmalara da destek niteliğinde olmasını umuyorum. Bu nedenle sorularıma şeffaf cevaplarınız benim için çok önemlidir.

Bana görüşme boyunca söyleyeceklerinizin tümü gizli kalacaktır.

Araştırma sonuçlarını yazarken, isimleriniz kesinlikle çalışmada kullanılmayacaktır.

Görüşmeyi izninizle kaydetmek istiyorum. Bunun bir sakıncası var mı?

GÖRÜŞME SORULARI

Adınız:

Soyadınız:

Doğum Yeriniz:

Yaşınız:

Mesleğiniz:

Kendinizi hangi gelir grubunda görmektesiniz:

*Hane içi en yüksek eğitim (mezuniyet) durumu:

*Hanede çalışan iş gücü sayısı:

*Hane içi ortalama gelir dağılımı:

*Oturulan evin mülkiyet durumu:

*Başka taşınmaz mülk sahipliği durumu:

Her gün kahvaltı yapar mısınız?

Her gün ailecek kahvaltı yapar mısınız?

Her Pazar kahvaltı sofrasında ailecek buluşur musunuz?

Hafta içi kahvaltısı ile Pazar kahvaltısının farkı var mı?

Pazar kahvaltısının sizin için önemi var mıdır? Varsa nedir?

Çocukluğunuzda kahvaltıda ne yenirdi? Neler değişti?

Nevşehir'e özgü kahvaltılıklar nelerdir?

Kahvaltı sofrası hazırlarken nelere dikkat edersiniz?

Sofrada olmazsa olmaz dediğiniz neler var?

Mevsime göre değişen kahvaltı alışkanlıkları, içerikleri var mıdır? Nelerdir?

Kahvaltı öncesi – esnasında – sonrasında herhangi bir ritüel mevcut mudur?

Ailecek kahvaltı esnasında sofrada konuşmayı tercih eder misiniz? Sofra etrafında konuşmak ayıp mı günah mı? (Böyle bir inanış mevcut mudur?)

Nelerden konuşursunuz?

Pazar kahvaltısının aileyi bir araya getirdiğini düşünüyor musunuz?

Kaç yıldır Pazar kahvaltısı yapılıyor?

Pazar kahvaltısını ev içinde mi yoksa dışarı da mı yapmayı tercih ediyorsunuz?

Dışarıda kahvaltı yaparken neye dikkat edersiniz? Nereye gitmeyi tercih edersiniz?

*Piknik yapar mısınız?

*Piknik için nereye gitmeyi tercih edersiniz?

*Pikniğe giderken hazır ürün mü kendi yaptıklarınızı mı götürürsünüz?

Genellikle kahvaltıya kimleri çağırırsınız? Kimlerle gidersiniz?

Hafta içi kahvaltı için ayırdığınız süre ne kadar olmaktadır?

Pazar kahvaltısı için ayırdığınız süre ne kadar olmaktadır?

*Yıldız işareti bulunan sorular yarı yapılandırılmış soru formu olduğu için sonradan görüşme esnasında eklenmiş ve sorulmuş sorulardır.

EK-2 GÖZLEM FORMU

GÖZLEM FORMU

Araştırmanın Amacı:

Bu çalışma ile Nevşehir ilinde Pazar Kahvaltı kültürünün incelenmesi, organizasyonun nasıl gerçekleştiğini, nasıl hayata geçirildiğini, etkileşim ritüellerinin farklılıklarını keşfetmek, anlamak ve açıklamak amaçlanmaktadır.

Görüşmenin yapıldığı yer:

Görüşmecisi:

Görüşülen kişi:

Görüşme Tarihi:

Görüşme zamanı:

Gözlemde Cevabı Aranılan Sorular:

1. Kahvaltıdaki sosyal pratikler nelerdir?
2. Kahvaltı nasıl organize edilir (örgütlenir)?
3. Pazar kahvaltısı aileyi nasıl bir araya getirmektedir?
4. Aile kültüründe kahvaltı öncesi, esnası ve sonrasında ne gibi ritüeller ve rutinleşen hareketler bulunmaktadır?
5. Kahvaltıda sosyalleşme süreci nasıl gelişmektedir?
6. Ev içerisinde yapılan kahvaltı ve dışarıda yapılan kahvaltılara bakılarak mekân kahvaltıyı nasıl değiştirmektedir?
7. Kahvaltıya kimler çağrılmaktadır?
8. Kahvaltıda neler konuşulmaktadır?
9. Alt -Orta -Üst Sınıfın tüketim biçimlerinde neler değişmektedir?
10. Mevsime göre kahvaltı yapma alışkanlığı ve içeriği değişiyor mu?
11. Kahvaltı içerikleri ve sunum biçimleri nasıldır?
12. Kahvaltı masasında ne kadar vakit geçiriliyor?

EK-3 ETİK KURUL İZİN BELGESİ

Evrak Tarih ve Sayısı: 05/02/2021-17027

ETİK KURUL İZİN BELGESİ

T.C.

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ ETİK KURUL KARARLARI

Toplantı Tarihi :28/01/2021

Toplantı Sayısı :02

KARAR-2021/02-04: Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisi Melih İÇİGEN'in Doç. Dr. Ercan GEÇGİN danışmanlığında yürütücülüğünü yaptığı "Pazar Kahvaltısının Sosyal Organizasyonu Üzerine Etnografik Bir Araştırma: Nevşehir Örneği" isimli araştırma etik yönden incelenmiş olup, etik açıdan **uygunluğuna**, oy birliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Mehmet ŞENER
Başkan

Prof. Dr. Ayhan CEYHAN
(Üye)

Prof. Dr. Ayten ÖZTÜRK
(Üye)

Prof. Dr. Çiğdem ULUBAŞ SERÇE
(Üye)

Prof. Dr. Esen GÜRBÜZ
(Üye)

Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM
(Üye)

Doç. Dr. Nalan GÖRDELES BEŞER
(Üye)

Mustafa ÇOLAK
(Üye)

Prof. Dr. Mehmet ŞENER
Etik Kurul Başkanı

ESERLER

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. İÇİGEN MELİH (2021). MODERNLEŞME SÜRECİNDE KADIN ve ERKEĞİN MUTFAKTAKİ ROLLERİNİN DEĞİŞİMLERİNİN İNCELENMESİ. Marmara Üniversitesi Kadın ve Toplumsal Cinsiyet Araştırmaları Dergisi, 5(2), 17-32., Doi: 10.2928/mukatcad.6 (Yayın No: 7385514)
2. BOYACI DORUKAN, İÇİGEN MELİH (2021). Profesyonel Aşçıların Tat ve Lezzet Kavramlarına İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 24(2), 310-329., Doi: 10.34189/tfd.24.02.007 (Yayın No: 7342692)
3. DEMİR ÖZER EZGİ, ESEN MUSTAFA KADİR, İÇİGEN MELİH, ÖZER CEM OKAN (2021). Investigation of usage possibilities of Kalaba Yoghurt (local cream yoghurt) in cheesecake production. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, 25, Doi: 10.1016/j.ijgfs.2021.100376 (Yayın No: 7113417)
4. İÇİGEN MELİH, GEÇGİN ERCAN (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Meslek Seçimlerinde Etkili Olan Aile ve Yakın Çevre Faktörlerinin İncelenmesi. IBAD Sosyal Bilimler Dergisi (9), 391-414., Doi: 10.21733/ibad.839391 (Yayın No: 7001513)
5. DEMİR ÖZER EZGİ, ESEN MUSTAFA KADİR, İÇİGEN MELİH, ÖZER CEM OKAN (2021). Kalaba Yoğurdu ile Üretilen Tiramisunun Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 9(3), 493-497., Doi: 10.24925/turjaf.v9i3.493-497.3872 (Yayın No: 7013830)
6. DEMİR ÖZER EZGİ, ESEN MUSTAFA KADİR, İÇİGEN MELİH, ÖZER CEM OKAN (2021).

Determination of Some Properties of Tiramisu Produced with Kalaba Yogurt.
Determination of Some Properties of Tiramisu Produced with Kalaba Yogurt (Yayın No: 6992386)

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

1. İÇİGEN MELİH (2021). Covid 19 Pandemisi Sürecinde Beyaz ve Mavi Yakalı Kadınların Mutfak Pratikleri Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Salgın Dönemleri Kongresi (ICCET), 37-49., Doi: 10.35250/kun/9786054448180 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No:7117576)
2. ESEN MUSTAFA KADİR, DEMİR ÖZER EZGİ, İÇİGEN MELİH, ÖZER CEM OKAN (2020). Geleneksel Bir Ürün Olan Kalaba Yoğurdu ile Yapılan Tiramisunun Fiziksel ve Duyusal Özellikleri. 2. Uluslararası Akademik Araştırmalar Kongresi, 169-177. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No:6197931)

Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. *Ateş-Hava-Su-Toprak Derinlemesine Pişirme Yöntem ve Teknikleri* (2021)., İÇİGEN MELİH, BOYACI DORUKAN, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 176, ISBN:9786257146883, Türkçe (Ders Kitabı), (Yayın No: 7056008)
2. *Gastronomi Mirası: Kapadokya Yemekleri* (2021)., İÇİGEN MELİH, AYDOĞDU CEM, DEMİR ÖZER EZGİ, KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ YAYINLARI, Editör: Demir Özer, Ezgi, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-74760-6-7, Türkçe (Ders Kitabı), (Yayın No: 6992364)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Yöresel Bir Ürün Olan Avanos Kalaba Yoğurdu'nun Cheesecake ve Tiramisu Tatlılarında Kullanım Olanaklarının Araştırılması, *Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi*, Yürütücü:DEMİR ÖZER EZGİ,Araştırmacı:İÇİGEN MELİH,Araştırmacı:ESEN MUSTAFA KADİR, , 15/10/2019 - 01/02/2021 (ULUSAL)

2. GastroKapadokya, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:EZGİ DEMİR ÖZER, Araştırmacı:MUSTAFA KADİR ESEN, Araştırmacı:DORUKAN BOYACI, Araştırmacı:MELİH İÇİGEN, , 07/06/2021 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
3. Gastronomik Miras: Kapadokya Bölgesi Yemekleri, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:DEMİR ÖZER EZGİ,Araştırmacı:İÇİGEN MELİH,Araştırmacı:Aydoğdu Cem, , 02/01/2020 - 01/02/2021 (ULUSAL)
4. *LÖSEV* Mandalinalı Lezzetler Projesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:EZGİ DEMİR ÖZER, Araştırmacı:DORUKAN BOYACI, Araştırmacı:MELİH İÇİGEN, , 01/11/2020 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

