

YEMEK SOSYOLOJİSİ

Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış

Prof. Dr. Hayati BEŞİRLİ

Ankara, 2017

Bu kitabın yayın hakkı PHOENİX YAYINEVİ'ne aittir. Yayınevinin ve yayıncısının yazılı izni alınmaksızın kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopyalanamaz, çoğaltılamaz ve yayınlanamaz.

Yemek Sosyolojisi

Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış

Yazar: Prof. Dr. Hayati Beşirli

Kapak Tasarımı ve Sayfa Düzeni: Gamze Uçak

©Phoenix Yayınevi Tüm Hakları Saklıdır.

1. Baskı: Aralık 2012, Ankara

2. Baskı: Eylül 2017, Ankara

ISBN No: 978-605-4657-25-4

Phoenix Yayınevi-Ünal Sevindik

Yayıncı Sertifika No: 11003

Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1

Kızılay/Ankara

Tel: 0 (312) 419 97 81 pbx

Faks: 0 (312) 419 16 11

e-posta: info@phoenixkitap.com

http://www.phoenixyayınevi.com

Baskı:

Desen Ofset A. Ş.

Sertifika No: 11289

Birlik Mah. 448. Cad. 476. Sk. No: 2

Çankaya/Ankara Tel: 0 (312) 496 43 43

Dağıtım:

Siyasal Kitabevi

Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1

Kızılay-Ankara

Tel: 0 (312) 419 97 81 pbx

Faks: 0 (312) 419 16 11

e-posta: info@siyasalkitap.com

http://www.siyasalkitap.com

***“ Sevgili Eşim Gülşen ve
Oğlum Uraltay Doruk’a”***

Hayati BEŐIRLİ (Prof. Dr.), 1974 yılında Samsun-Terme’de doğdu. İlk ve orta öğrenimini Terme’de tamamladı. 1994 yılında Hacettepe Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü’nde Lisans eğitimini, 1998 yılında Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim dalında yüksek lisans ve 2003 yılında da doktora eğitimini tamamladı. 2008 tarihinde Üniversitelerarası Kurul’dan “Sosyoloji Doçenti” unvanını alan Dr. Beşirli, 2013 yılında profesör doktor unvanını almıştır. Halen Gazi Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümünde akademik faaliyetlerini yürütmektedir.

Dr. Beşirli’nin Türkiye’de yüksek öğrenim gören yabancı uyruklu öğrenciler ve kültür sosyolojisi alanında yayımlanmış birçok eseri ve bildirileri bulunmaktadır.

İÇİNDEKİLER

FOTOĞRAFLAR.....	9
ÖNSÖZ	13
YİYECEKLERE VE MUTFAĞA SOSYOLOJİK BAKIŞ	19
1. Yemek ve Kültür.....	21
2. Yiyecekleri Toplumsal Cinsiyetlemek.....	38
3. Sosyoloji Teorilerinde Yemek ve Beslenme	39
3.1. Yapısalcılık.....	40
3.2. İşlevselcilik	45
Değerlendirme.....	50
Kaynaklar	51
SOSYAL SİMGE, KÜLTÜRÜN SİMGESELLİĞİ VE YEMEK.....	53
1. Simgelerin Kültürel Anlamı	58
2. Sembolik Etkileşimcilik Teorisi ve Diğer Yaklaşımlar.....	60
Değerlendirme.....	70
Kaynaklar	72
DİN VE YEME-İÇME.....	73
1. Dinsel Beslenme Pratiklerinin Kaynakları ve.....	80
Yerine Getirdiği Fonksiyonlar	80

2. Farklı Dinlerde Beslenme Pratikleri.....	92
2.1. Hinduizm	93
2.2. Cainizm.....	94
2.3. Şinto (Kamilerin Yolu)	95
2.4. İslâmiyet.....	97
2.5. Hıristiyanlık	106
2.6. Yahudilik.....	115
3. Bayramlar, Oruçlar ve Festivaller.....	122
Değerlendirme.....	135
Kaynaklar	139
GÜÇ, OTORİTE, EŞİTSİZLİKLER VE YEME-İÇME.....	141
1. İktidar.....	142
2. Tüketilenlerin ve Tüketenlerin Farklılaşması	147
3. Tüketenlerin Ayrıcalığı	150
4. Tüketimin Biçimi	163
4.1. Yüksekte Oturma	164
4.2. Sağ ve Sol Yan Ayrışması	167
4.3. Sofra Arkadaşlığı	169
Değerlendirme.....	170
Kaynaklar	173
YEMEK VE KÜLTÜR	179
1. Kültürel Etnosentrizm ve Mutfak.....	186
2. Kültürel Yayılma ve Mutfak.....	193
3. Sosyalizasyon Sürecinde Yemek	206
Değerlendirme.....	217
Kaynaklar	218
TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEK.....	221
1. Türklerin Yaşadığı Coğrafya ve Beslenme İlişkisi.....	222
2. Et.....	225

3. Kımız	233
4. Türklere Yemek ve Statü İnşası İlişkisi	235
4.1. Dede Korkut Destanında Yemek Sembolizmi.....	238
4.2. Orhun Yazıtlarında Yemek Sembolizmi	244
Değerlendirme	248
Kaynaklar	250

TÜRK DEVLET SİSTEMİNDE TOPLUMSAL DÜZENİN İNŞAASINDA İŞLEVSELÇİ BAKIŞ AÇISIYLA “ÜLÜŞ” VE “CİLİK” GELENEĞİ

Özet	253
Giriş.....	254
Devlet sistemi olarak “ülüş”	259
Sonuç	283
Kaynaklar	286

TÜRK KÜLTÜRÜNDE GÜÇ, İKTİDAR, İTAAT VE SADAKATİN YEMEK SEMBOLİZMİ ESASINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

Özet	289
Giriş.....	290
Güç, İktidar, İtaat ve Yemek.....	292
Sonuç	311
Kaynakça.....	312

FOTOĞRAFLAR

- Fotoğraf 1: Bir sokak satıcısı, Pekin-Çin, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 2: Tandırdı samsa, Oş-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 3: Yiyeceklerin tüketiciye sunulduğu evrensel mekânlar, pazarlar, Celalabat-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 4: Dilberdudağı ve hanımğöbeği, Antalya-Türkiye, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 5: Türkler için simit ne ise Macarlar için langos odur. Siofok-Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 6: Kırgızistan'da Uygur restoranında şaşlık pişiren bir Uygur aşçı. Bişkek-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 7: Biber Macarlar için vaz geçilmez bir besindir. Balatonfüred- Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 8: Bir Türk Kasabı, Budapeşte-Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 9: İsa'nın Suyu Şaraba Dönüştürmesi Mucizesi Freski - Visoki Decani Manastırı –Kosova
- Fotoğraf 10: Son Akşam Yemeği Tablosu , Kaynak. Giovanni Pietro Rizzoli 1520.
- Fotoğraf 11: Ekmek ve şarap,
Kaynak:<http://www.gurusfeet.com/blog/eucharist-non-duality-and-circle-love>

- Fotoğraf 12: Koşer ürünler satan Yahudi işyeri. Budapeşte-Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 13: Koser ürünler satan işyeri tabelası, Budapeşte-Macaristan
- Fotoğraf 14: Ramazan pidesi, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 15: Müslüman cemaatinin bayramlaşması, Budapeşte-Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 16: Macaristan Budapeşte'deki Müslüman cemaatinin 2012 yılı Ramazan Bayramı sonrası Türk Şehitliğini Ziyaretleri, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 17: Polonya Bohoniki Müslüman Tatar Cemaatinin kullandıkları bir ortak alan, Bohoniki- Polonya, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 18: Seder tabağı,
Kaynak: <http://jcatoday.wordpress.com/2012/04/05/next-year-in-the-white-house/11.03.2014>
- Fotoğraf 19: Müslümanlar için Çin'de bir sığınak. Uygur restoranı, Pekin-Çin, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 20: Hamur ve etin uyumu. Terme pidesi, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 21: Sokakta kırmız satıcıları, Ulan-Bator, Moğolistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 22: Gulas Macaristan'ın milli yemeğidir. Türk mirası kulaşdır. Budapeşte-Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 23: Göçebe toplumlarda et vazgeçilmez bir unsurdur. Bişkek-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 24: Çinliler için yiyecek satan bir alışveriş merkezi, Budapeşte-Macaristan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 25. Mao Gong Ding,
Kaynak: <http://arts.cultural-hina.com/en/30Arts4836.html>, 11.03.2014
- Fotoğraf 26: Brazilya'da Plantasyon kâhyasının bir köleyi cezalandırması, 1834.
Kaynak: http://www.donegallpass.org/html/facts_and_figures_on_africa_an.html, 11.03.2014

- Fotoğraf 27: Kulaşı Gulaşa dönüşen bir kültürel aktarma ürünüdür.
Bugac-Macarsitan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 28: Fiziksel çevre saklama yöntemini belirler. Issık-Köl-
Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 29: Sakatat tüketimi kültürel esasta şekillenir. Bişkek-
Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotograf 30: Kırgızistan'da yemek siparişini bekleyen Özbek çocuk,
Celal-Abad-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 31: Karaman'da tirit o bölge insanı için kimliği ifade eden
unsurlardandır. Karaman-Türkiye, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 32: Lagman, Uygur restoranı, Bişkek-Kırgızistan, Hayati
Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 33: Susamur yaylasında Konar-Göçer-Kırgız, Hayati Beşirli
Arşivi
- Fotoğraf 34: Gök çay, lagman ve pilav, Uygur mutfağının vaz geçil-
mezleridir. Bişkek-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 35: Turfan'da karız kanalı. Kay-
nak.<http://www.gnoxis.com/kariz-kanallari-38310.html>.11.03.2014
- Fotoğraf 36: Şaşlık pişiren bir Kırgız, Bişkek-Kırgızistan, Hayati Beşir-
li Arşivi
- Fotoğraf 37: Kımız ikramı-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 38: Kısarak sağımından gelen bir Kırgız-Narın- Kırgızistan
- Fotoğraf 39: Boz üy-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi
- Fotoğraf 40: Bir Kırgız ile Türkiye Türkü'nün düğün sofrası,
Celalabad-Kırgızistan, Hayati Beşirli Arşivi

ÖNSÖZ

Sosyoloji nedir? Sorusunun cevabını vermek kolay olarak görülse de oldukça zordur. Bu zorluk kavramın ifade bulacağı somutlamaları yapmanın güçlüğünden kaynaklanmaktadır. Bu durum sosyolojinin diğer sosyal disiplinlerle olan ilişkilerine de yansımaktadır. Bu da sosyolojinin çalışma alanının sınırlarını çizmeyi zorlaştırmaktadır. İçinde yaşadığımız dönemde kültürel çalışmalar alanının açılmasıyla sorun kısmen çözülmüş gibi görülmektedir. Ancak bu durum belki de sosyolojinin kendine ait alanı korumasını zorlaştıracaktır.

Bu eser, sosyolojiyi ve çalışma alanını yemek ve mutfak üzerinden tanımlama çabasıdır. Yemek ve mutfak üzerinden sosyoloji yapmaya çalışmak besinlerin yetiştikleri fiziksel çevreden farklı olarak kültürel alana taşınmasını amaçlamaktadır. Bu çalışmaya ilişkin fikrin ortaya çıkmasında Artun Ünsal'ın "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi"¹ adlı çalışmasının

¹ Ünsal, Artun (2008), Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi, Türk Mutfağı, Edt. Özge Samancı, Ahmet Bilal Arslan, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı. sayfa 179-195

önemli bir etkisi olmuştur. Bu makale ile yiyeceklere ve yemeğe farklı bir gözle bakmanın gerekliliği belirlemiştir. Makalenin yazarına teşekkür etmek bir borçtur.

Kültürün belirleyiciliğinin besinler ve beslenme üzerindeki belirleyiciliğinin vurgulanması gayreti bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Bu amaçla birinci bölümde yemek ve toplum ilişkisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu başlık altında yemek, sadece besin olarak düşünülmemesinin gerekliliği ve her kültürde nelerin yenileceği veya nelerin yenilemeyeceğinin sıkı kurallarla belirlendiği üzerinde durulmuş ve sosyoloji yaklaşımlarından yapısalcılık ve işlevselciliğin yemeğe bakışı ifade edilmiştir.

İkinci bölüm simgeler ve toplum esasında şekillenmiştir. Bu başlıkta insanların simge yaratmaları ve kültürün simgeselliği üzerinde durulmuştur. Simge kelimesinin üzerinde uzlaşılarak inşa edilmiş ortak bir normlar ve temayüller dizisini ifade ettiği ve bu unsurlar sayesinde kapsanan anlamın kişi veya kişilere iletildiği üzerinde durulmuştur. Bu bölümde yemek ve mutfağın simgesel anlamı ve törensel yemeklerin yerine getirdikleri fonksiyonlar değerlendirilmiştir.

Üçüncü bölümde dinin bireysel ve toplumsal hayat üzerindeki belirleyiciliğinden hareketle beslenme pratiklerini şekillendirici etkisi üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda sosyalleşme sürecinde dinsel değerlerin kazanımı ve bu değerlerin kültürel olanla ilişkisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu başlık altında farklı dinlerde yeme içme pratikleri incelenmiştir. İnsanın bedeni üzerinde iktidar tesisinin beslenme ile ilişkisi değerlendirilmiştir.

Dördüncü bölümde insanlar arasında sosyal farklılaşmanın çok eski olduğu, insanlığın ilk döneminden itibaren yöneten ve yönetilen ayrımının söz konusu olduğu kabulünden hareketle

beslenme pratiklerine bu durumun nasıl yansdığı iktidar, güç, otorite kavramları esasında değerlendirilmiştir. Farklı toplumsal tabakalaşma tiplerinde bu farklılaşmanın nasıl görüldüğü incelenmiştir.

Beşinci bölümü, yemek ve kültür ilişkisinin değerlendirilmesi oluşturmaktadır. Bu başlık altında kültüre ilişkin çeşitli kavramlar esasında mutfak incelenmiştir. Kültürel farklılıklar belirleyiciliğinde, dünyamızda aynı zamanda görülen tek tipleştirici etkinin mutfaka nasıl yansdığı toplumların ötekini beslenmesini nasıl algıladığı bu başlık altında değerlendirilmiştir.

Türk kültürü oldukça geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Yemek kültürünün oluşmasında bölgesel, iklimsel çeşitliliğin ve farklı kültürlerle olan temasının yarattığı zenginliğini görmek mümkündür. Türk kültürünün gelişme dönemleri itibarıyla beslenme düzenindeki farklılaşmaları altıncı bölümde incelenmiştir. Bu bölümde özellikle statü inşa sürecinde yemeğin yeri üzerinde durulmuştur.

Burada belirtmek istediğim bir diğer husus eserde kullanılan fotoğraflara ve çalışmaya kaynaklık eden makalelerime yöneliktir. Eserde kullanılan fotoğrafların büyük bir kısmı arşivimdedir. Bu arşiv Kırgızistan, Kazakistan, Çin, Moğolistan, Macaristan'da gerçekleştirilen araştırmalara dayanan geniş bir coğrafyanın ürünüdür. Çalışmaya temel oluşturan ve kaynaklık eden makaleler ise; "Yemek, Kültür, Kimlik", *Milli Folklor*, Geleneksel Yayıncılık, sayı 87 s. 159-169 (2010), "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (2011), 58, s139- 152, "Türk Devlet Sisteminde Toplumsal Düzenin İnşaasında İşlevselci Bakış Açısı"

sıyla “Ülüş” ve “Cilik” Geleneği”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* (2012), 63, s337- 358 makaleleridir.

Bu çalışmanın Türk yemek sosyolojisi alanının oluşmasına katkı yapması dileğiyle.

Ankara, 2012

İKİNCİ BASKIYA ÖNSÖZ

Bir çalışma yaptıktan sonra çalışmaya ilişkin bir beklentiniz oluşur. Bu beklenti eserin okuyucusuna ulaşması ve okuyucudan kabul görmesine ilişkindir. Bizde çalışmanın ilk baskısında sonra, alanında ilk çalışmalardan biri olan Yemek Sosyolojisi için böyle bir beklentiye girdik. Mutluyuz. Eser ilgili okuyucusuyla buluştu ve beğeni aldı. Teşekkür ederiz. Bu olumlu dönütler bizim enerjimizi arttırdı ve çalışma azmimizi güçlendirdi.

Eserde yemeğin sosyolojisi olur muymuş sorusunun cevabını vermeye çalıştık. Yemeğin canlılığımızı sürdürme rutini dışında kültürel bir olgu olduğunu açıkladık. Gerek yemek organizasyonlarının gerekse pişirilme sunulma ve paylaşımına ilişkin uygulamaların toplumsal boyutunu açıklamaya çalıştık.

İkinci baskıda gerekli gördüğümüz düzeltmeleri, düzenleme ve ilaveleri yaptık. Siz değerli okuyucularımızın takdiri-ne sunarız.

Saygılarımızla.

Ankara, 2017

Kaynakça

- ABRAMZON, S.M. (1997), "Kırgızlarda Yemek Kültürü", çev. Hüsamettin Yıldırım, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Yayına Hazırlayan: Kamil Toygar, Ankara, Türk Halk Kültürünü Araştırma Vakfı Yayınları, s 19-23
- AHMETBEYOĞLU, Ali (1995), Grek Seyyah Priskos'a Göre Avrupa Hunları. İstanbul Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları
- BABURNAME, (2006), Gazi Zahiraddin Muhammed Babur, Doğu Türkçesine Çeviren: Reşit Rahmeti Arat. İstanbul, Kabalcı Yayınları,
- BARTHOLD, V. V. (2004), Orta Asya Türk Tarihi-dersleri-. Ankara, Çağlar Yayınları
- BALANDIER , Georges. (2010), Siyasal Antropoloji. Çev. Devrim Çetinkasap, İstanbul. İş Bankası Kültür Yayınları
- BEARDSWORTH, Alan ve T. Keil, (2002), Sociology of Menu London, Routledge
- BEŞİRLİ, Hayati (2010), "Yemek, Kültür, Kimlik", Milli Folklor, Geleneksel yayıncılık, S.87, s.159-169
- COHEN, Anthony(1999), Topluluğun Simgesel Kuruluşu. Çev: Mehmet Küçük, Ankara Dost Kitabevi
- EDLES, L. Desfor (2005), Uygulamalı Kültürel Sosyoloji, Çev: Cumhuriyet Atay, İstanbul, Babil Yayınları
- FIEDLHOUSE, Paul (1996), Food and Nutrition, Customs And Culture, London, Chapman@Hall
- GÖKYAY, Orhan Şaik (2006), Dede Korkut Hikâyeleri, İstanbul, Kabalcı Yayınları
- HASSAN, Ümit (2009), Eski Türk Toplumunu Üzerine İncelemeler Ankara. Doğu Batı Yayınları
- MANHHOL -UN Niuça Tabça(1995), Moğolların Gizli Tarihi, Çev. Ahmet Temir, Ankara, Türk Tarih Kurumu
- İNAN,Abdulkadir(2000),Tarihte ve Bugün Şamanizm, Ankara, Türk Tarih Kurumu
- İSAKOV Baktıbek(2009), XVII. Ve XIX yüzyıllarda Kırgızların Sosyal Ve Ekonomik Tarihi

- Sayak Uruusu(Boyu), Bişkek. Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları
- KAFESOĞLU, İbrahim (1992), Türk Milli Kültürü, İstanbul, Boğaziçi Yayınları
- LIPSON, Leslie(2005), Siyasetin Temel Sorunları, İstanbul,Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları
- MONTANARI, Massimo (1995), Avrupa’ da Yemeğin Tarihi, Çev: Mesut Önen-Biranda Hinginar-İstanbul Afa Yayıncılık
- NEMETH, Gyula (1962), Atilla ve Hunları. Çev: Şerif Başstav. Ankara. Ankara Üniverstesi Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları sayı:106
- ÖNAL, Mehmet Naci (2009), “Kutsalın Türk Kültüründeki İzleri: Tanrısal Simgelik”, Millî Folklor, S. 84, s. 57- 72
- ÖĞEL, Bahaeddin (1982), Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara s.15-18
- RASONYI, Laszlo (1993), Tarihte Türklük, Ankara, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları,
- STANDAGE, Tom (2005), *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Çev. Ahmet Fethi, Merkez Kitapları, İstanbul
- SEYİTDANLIOĞLU, Mehmet (2009), “Eski Türklerde Devlet Meclisi “Toy” Üzerine Düşünceler” Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi Cilt: 28 Sayı: 45, s. 1-11
- ÜLKEN, Hilmi Ziya(2004), Türk Tefekkürü Tarihi, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları
- ÜNSAL, Artun(2008), “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat Ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, Türk Mutfağı, Ed. Özge Samancı. Ahmet Bilal Arslan Ankara. Kültür ve Turizm Bakanlığı s. 179-195

DİZİN

- Adak, 96, 129
Aile, 36, 116, 121, 128, 132,
133, 151, 167, 209, 210, 214,
215
Avcılık, 92, 191
Avlanma, 157, 158, 243
Avrupa, 24, 30, 32, 34, 35, 89,
90, 114, 140, 147, 148, 149,
156, 157, 159, 162, 163, 165,
171, 174, 175, 185, 194, 196,
203, 204, 206, 218, 219, 231
Baharat, 34, 204, 226
Bakraç, 206
Balık, 22, 92, 96, 121, 132, 154,
156, 158
Baskı, 142, 165
Bayram, 96, 122, 123, 125, 127,
130, 132, 133, 236
Bayramlaşma, 125
Bitki, 55, 56, 79, 82, 86, 90, 91,
92, 94, 106, 132, 183, 184,
189, 191, 226, 230, 231, 248
Bozkır, 195, 206, 222, 223, 233,
245
Brahmanizm, 124
Brahmanlar, 154
Buğday, 22, 31, 147, 159, 160,
162, 172, 190, 224, 230
Cai, 182
Coğrafya, 193, 221
Çay, 11, 149, 171, 186, 226
Çin, 9, 10, 15, 22, 27, 134, 149,
158, 181, 185, 189, 194, 224,
227, 247
Davranış, 24, 37, 40, 46, 54, 59,
60, 61, 66, 71, 74, 75, 77, 78,
79, 82, 96, 155, 179, 188,
206, 207, 208, 211, 215, 217
Dede Korkut, 238

- Din, 20, 47, 57, 67, 73, 74, 75,
76, 77, 78, 80, 83, 85, 89, 97,
106, 123, 135, 136, 137, 147,
170, 192
- Domuz, 21, 43, 73, 79, 88, 89,
90, 93, 96, 97, 98, 106, 114,
153, 170, 191, 192, 212
- Domuz Eti, 21, 43, 73, 79, 89,
93, 97, 98, 191, 212
- Ekmek, 33, 36, 106, 107, 110,
113, 132, 137, 149, 159, 160,
162, 166, 172, 176, 182, 189,
191, 212, 230
- Eşitsizlik, 141, 150
- Et, 10, 22, 34, 42, 76, 84, 93, 94,
103, 113, 119, 120, 126, 130,
132, 133, 156, 160, 162, 166,
172, 181, 182, 187, 194, 221,
223, 224, 227, 229, 231, 234,
238, 239, 242, 249
- Evharistiya, 108, 111, 113
- Fan, 182
- Gastronomi, 20, 170
- Gulaş, 206
- Güç, 15, 29, 35, 46, 74, 77, 111,
142, 144, 145, 146, 151, 153,
154, 155, 156, 170, 203, 241,
245
- Haçlı, 31, 34, 203
- Halk, 23, 43, 110, 137, 170, 172,
191, 247
- Haram, 73, 79, 82, 84, 97, 98,
99, 102, 115
- Hayvan, 34, 44, 56, 60, 82, 86,
90, 91, 95, 98, 103, 115, 118,
120, 122, 158, 183, 184, 222,
223, 227, 229, 230, 231, 239,
243, 248
- Hıristiyanlık, 89, 90, 106, 108,
109, 111, 124, 132
- Hindu, 89, 93, 152, 153
- Hiyerarşi, 28, 148
- Hun, 165
- Hurma, 104, 132
- Hz. İsa, 106, 109, 110, 112
- Hz. Muhammed, 103, 104, 106
- İbadet, 78, 79, 80, 82, 92, 109
- İftar, 104, 123, 170
- İktidar, 14, 15, 92, 142, 144,
145, 150, 157, 167, 168
- İncir, 131
- İslâmiyet, 6, 97, 103
- İşlevselcilik, 45, 46
- Jainizm, 124
- Kacha, 152
- Kast, 89, 152
- Kaşrut, 115
- Kazak, 85, 122, 229, 230, 233,
237
- Keltler, 189
- Kimız, 10, 85, 180, 230, 233,
234, 239, 242
- Kimız, 233
- Kırgız, 11, 85, 122, 225, 229,
233, 235, 237, 251
- Kıtlık, 23, 102, 162

- Kirlenme, 151
Kırlı, 44, 117, 153
Konar-Göçer, 222, 225, 226,
238, 248
Koşer, 115
Köle, 29, 32, 132, 201, 245
Kshatriya, 154
Kurban, 80, 86, 89, 92, 93, 103,
126, 129, 131, 137, 154, 243
Kültür, 4, 15, 20, 21, 41, 42, 63,
64, 65, 66, 67, 68, 76, 122,
125, 128, 136, 170, 179, 181,
187, 189, 193, 208, 210, 211,
215
Kültürel Etnosentrizm, 186, 187
Lüks, 29, 32, 36, 159
Meşe Palamudu, 90, 157
Meyve, 22, 96, 112, 129, 162,
172, 191, 224
Mutfak, 13, 15, 20, 96, 116,
121, 148, 150, 163, 193, 195,
214, 215, 224, 225, 226
Müslümanlar, 10, 99, 101, 125,
126, 134
Nar, 132
Orhun Yazıtları, 244
Ortaçağ, 147, 158, 163, 175,
201, 218, 219
Oruç, 84, 86, 87, 92, 104, 122,
124, 129, 133, 134
Osmanlı, 31, 160, 161, 162,
169, 170, 173, 185, 197, 206,
218, 219, 250
Otorite, 15, 74, 144, 146, 237
Ölü Aşı, 85
Özbek, 11, 85, 122, 216, 227,
233, 241
Paka, 152
Paskalya, 110, 122, 133, 135
Patates, 22, 195, 196
Perhiz, 23, 43, 83, 92, 95, 96,
109, 124, 133
Pesah, 123
Plantasyon, 32, 50, 201
Politik, 20, 25, 27, 42, 49, 67,
142, 150, 195, 206, 240
Ramazan, 104, 125
Ritüel, 43, 59, 135, 137, 153
Ritüeller, 103, 104, 132, 135,
156
Roma, 106, 148, 156, 162, 168,
172
Romalı, 106, 162, 191
Sakrement, 108, 111
Seçkinler, 150
Seder, 129
Sembolik Etkileşim, 60
Simge, 14, 55, 56, 57, 58, 64,
70, 77, 137, 168, 192
Sofra, 97, 123, 129, 151, 155,
165, 170, 179, 189, 204, 216,
227, 238
Sosyalizasyon, 47, 208, 209,
210, 213
Sosyalleşme, 14, 58, 70, 74,
165, 187, 209, 210, 212

- Sosyoloji, 13, 14, 19, 40, 50, 53,
64, 68, 141, 171, 207
- Statü, 15, 19, 20, 27, 36, 45, 47,
71, 141, 146, 153, 154, 156,
158, 159, 215, 217, 241
- Surda, 154
- Sümerler, 123
- Süt, 119, 120, 133, 148, 153,
162, 221, 223, 224, 230, 231,
233, 234
- Şarap, 9, 88, 96, 106, 110, 112,
113, 130, 132, 133, 148, 149,
166, 167, 171, 189, 191, 221,
238, 240
- Şeker, 31, 34, 35, 125, 186, 234,
243
- Şohet, 115
- Tarım, 31, 85, 122, 129, 137,
157, 171, 184, 224, 227
- Tatar, 10, 85, 128, 233
- Tek Tipleştirici, 15, 19
- Tirit, 11, 220
- Topluluklar, 20, 23, 184, 222,
224, 229
- Toplumsal, 14, 15, 19, 21, 27,
28, 30, 35, 37, 38, 39, 40, 42,
45, 46, 47, 48, 50, 54, 57, 58,
59, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69,
70, 71, 74, 76, 77, 78, 79, 80,
82, 85, 88, 95, 129, 141, 142,
144, 146, 147, 148, 150, 153,
156, 159, 161, 162, 163, 164,
165, 167, 181, 187, 192, 207,
213, 216, 222, 236, 238, 240,
249
- Toplumsal, 38
- Toplumsal Kurumlar, 20, 45,
63, 80
- Toplumsal Sistem, 45, 48, 74
- Toplumsal Yapı, 30, 37, 45, 46,
47, 54, 58, 71, 78, 147, 150,
163, 222
- Türk, 9, 10, 15, 16, 20, 38, 51,
55, 56, 85, 98, 122, 125, 127,
140, 167, 173, 179, 181, 183,
193, 194, 195, 203, 212, 214,
219, 221, 222, 224, 225, 226,
227, 229, 231, 233, 235, 238,
239, 240, 241, 242, 244, 245,
246, 247, 248, 250
- Türkmen, 122
- Uygur, 9, 10, 11, 52, 134, 223,
226, 227
- Üzüm, 106, 167, 190, 230, 234
- Vaisya, 154
- Varna, 151, 153
- Yahudi, 123
- Yahudilik, 89, 115, 116, 139
- Yeme İçme Pratikleri, 14, 80
- Yin, 182
- Yom Kipor, 123
- Zengin, 95, 104, 132, 223, 226,
245, 246, 247, 248
- Zeytin, 131, 132, 181, 191
- Ziyafet, 30, 37, 71, 148, 155,
167, 236, 241