



Yemeğin Antropolojisi Dr.Arzu Durukan

Özet

Bu çalışmanın amacı, milyarlarca insanın her gün milyarlarca kere yediği yemek ile ilgili çalışmaların yapıldığı yemek/gıda antropolojisinin ne olduğunu incelemektir. Yemeğin insanların yaşam şekliyle, coğrafyayla, iklimle, inançlarla ve ritüellerle iç içe olması kaçınılmaz görünmektedir. Karın doyurmayı ve hayatta kalmayı sağladığı için tüketilen yemeği edinme, hazırlama ve tüketme alışkanlıkları son yıllarda hızla değişen teknoloji ve ona bağlı değişen yaşam şartları nedeniyle değişse de her koşulda insan yemek tüketmeye devam etmektedir. Paleoantropoloji, dil antropolojisi, fizik antropoloji gibi antropolojinin alt dallarından biri olan kültürel/sosyal antropolojinin de bir alt alanı olan yemeğin antropolojisi insanların yediklerine ya da yemediklerine, hangi yemeği neden yediklerine, yemeği nerede ve kiminle yediklerine, hangi saatte yediklerine, yemeği nasıl paylaştıklarına, yemeğin hissettirdiklerine ve hatırlattıklarına bakarak o topluluk hakkında fikir sahibi olmak için çalışmaktadır. Bunu yaparken kültür, tabu, sosyal bağ, göç, ritüel ve kültürel difüzyon gibi kavramları kullanır. Aileden edinilen yeme alışkanlıkları yaşanan çevre ile değişmekte, şekillenmekte, insanın ve toplumun kimliği haline dönüşmektedir. Bu kimliği değiştirmek de genellikle zor olmaktadır. Toplumların kimliklerini belirleyen önemli unsurlardan birisi olan yemek kültürü, yemek antropolojisi çalışmalarının temelini oluşturmaktadır.

Anahtar kelimeler: Yemek; Yemek Antropolojisi; Kimlik; Yemek Kültürü

Food Anthropology

Abstract

The aim of this study is to examine what food anthropology is, in which studies are carried out on the food that billions of people eat billions of times every day. It seems inevitable that food is intertwined with people's lifestyles, geography, climate, beliefs, and rituals. Even though the habits of acquiring, preparing, and consuming the food have changed due to the rapidly changing technology in recent years and the changing living conditions related to it, people continue to consume food under all conditions because it provides feeding and survival. Food anthropology, which is a sub-field of cultural/social anthropology that is one of the sub-branches of anthropology such as paleoanthropology, linguistic anthropology, physical anthropology, focuses on what people eat or do not eat, why they eat, where and with whom they eat, what time they eat, how they share the food, It tries to have an idea about that community by looking at what it makes them feel and remind. While doing this, uses concepts such as culture, taboo, social bond, migration, ritual, and cultural diffusion. Eating habits acquired from the family, change, and take shape with the living environment and turn into the identity of people and society. Changing this identity is often difficult. Food culture, which is one of the important elements that determine the identities of societies, forms the basis of food anthropology studies.

Keywords: Food; Food Anthropology; Identity; Food Culture

Alıntılanmak için: Durukan, A.. 2022. "Yemeğin Antropolojisi", Antropoloji ve Kültürel Bakış, Sayı 1, ss.65-71.

En temel tanımıyla insanı inceleyen antropoloji farklılıklara ve ayrımlara, bağlama ve düzene bakar (Smith, 2003). Kültürel/sosyal antropolojinin bir alt alanı olan yemeğin antropolojisi ya da gıda antropolojisi ise insanların yediklerine ya da yemediklerine, mutfak kültürüne bakarak o topluluk hakkında fikir sahibi olmak için çalışır. Günümüzde yapılan gıda çalışmalarında insanlar için yemeğin sadece beslenme ve sağlıklı kalma amaçlı tüketilmediği kültürlerinin bir parçası olduğu bildirilmektedir. Yani yemek sadece vitaminler, mineraller gibi besinlerden ibaret değildir, bir iletişim aracıdır, davranışlarımızı ve bizi anlatan bir mesajdır. Bu mesajın oluşturulduğu yer de mutfaktır. Dolayısıyla mutfak sadece yemeklerin hazırlandığı yer değil bizim ve içinde bulunduğumuz topluluğun sosyal ve kültürel bilgilerinin saklandığı ve kullanıldığı bir alandır. Bir gruptaki insanların ortak değerlerini, alışkanlıklarını, ritüellerini anlatan kültür kavramı da her gruba özgü olan ama bir yandan da dinamik olan, zaman içerisinde farklı etkilerle değişebilen bir kavramdır. 190 şirketlik bir örnekleme çalışan bir araştırma değişebilen kültürle ürün/hizmet inovasyon sonuçlarını iyileştirmek mümkün mü diye inceledikleri çalışmalarında kültürler sürekli olarak adaptasyon gerektiren çevresel baskılar aldıkları için doğal bir değişim özelliğine sahiptirler demektedir (Verdu-Jover et al., 2018). Buna karşılık, bir başka çalışma buzdağı teorisinden bahsetmekte ve bir topluma ait kültür farklı seviyelerden oluşur, bazıları görünürken diğerleri daha derine iner ve bu nedenle algılaması ve tanımlaması daha zordur ve değişimin gerçekleşmesi için, itici güçlerin toplumun çekirdeğine nüfuz edecek kadar güçlü olması gerekir demektedir (Skogland & Hansen, 2017).

Dünya üzerindeki canlılara baktığımızda hepsi beslenir ama insan yemek yer. Kültür ile mutfağın ve yemeklerin ilişkisine bakıldığında her ülke için, her şehir için hatta her grup için bu ilişkinin farklı olduğu söylenebilir. İnsanın yediği yemekler, içinde bulunduğu topluluğa göre değişir. Kimi yemek yenilebilir ve düşünmesi bile güzelken başka bir grubun yediği kimi yemekler yenilemez hatta tiksindirici olabilir. Örneğin, Uzakdoğu'da yaygın olarak tüketilen böcekleri deneme konusunda Batılılar isteksiz görünmektedir. Bazı deneysel restoranlarda böcekler yeni bir lezzet olarak pazarlansa da tüketiciler tercih etmemektedir. Böcek tüketiminin önündeki iki büyük engel de yeni gıdaya karşı duyulan endişeyi anlatan gıda neofobisi ve tiksindiricilik (Gravel & Doyen, 2020). Moreno ve Maleno'nun (2021) çalışmasında belirli bir coğrafi bölge içindeki insanlar tarafından oluşturulan ve düzenli olarak kullanılan pişirme teknikleri, malzemeler ve yemekleri içeren ortak yemek alışkanlıkları olarak tanımlanan gıda kimliği düşünüldüğünde bu alışkanlıkları ya da alışmamayı, endişeyi de anlamak mümkün görünmektedir. Mutfaklarda bulunan ve yenilebilir diye tanınan temel yiyecekler, içinde bulunan topluluğun kimlik bilgilerini içerir. Hiçbir topluluk her şeyi yemez. Öncelikle en yakında bulunan kaynaklar kullanılır. Üretimi kolay olan, çok pahalı olmayan, sağlık açısından yararlı olduğuna inanılan, geleneklere uygun, damak tadına hitap eden, topluluğun dini ve sosyal kurallarına uygun yiyecekler öncelikle temel gıdalar olarak kabul edilir. Seçilen yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması konularında da topluluklar arasında farklar vardır. Çiğ olanı pişmiş hale çevirme yöntemleri de turşu mayalama, toprak altında saklama gibi koruma yöntemleri de kültürel aktarımlarla öğrenilmiş ve kullanılmakta olan tekniklerdir.



Toplulukların mutfaklarını birbirinden ayıran önemli alışkanlıklardan biri de baharatların kullanımınıdır. Kullanılan baharatlar ve soslar yemeğin hangi coğrafyaya ait olduğuna ilişkin bilgiler verir. Hindistan'dan Avrupa'ya uzanan baharat yolunun geçtiği duraklardan olan Güneydoğu Anadolu mutfağında kullanılan baharat çeşitliliği, Çin'de kullanılan soya sosu ya da Akdeniz mutfağının belirleyicisi olan sarımsak ve zeytinyağının varlığı yemeklerin ve onu tüketenlerin kimliklerini gösteren önemli detaylardandır. Gaziantep'in gastronomi şehri olmasındaki etkenleri belirlemek için yapılan bir çalışmada da şehrin baharat yolunun üzerinde olması nedeniyle farklı baharatların mutfakta yer almasının gastronomi şehri olmasında etkin bir unsur olduğu tespit edilmiştir (Akın, 2018).

Yemek sadece kişilerin ve grupların kimliklerini tanımamıza yardımcı olmaz aynı zamanda grupların dayanışmasını da etkiler. Yemekler, sosyal olarak ritüelleştirilmiş gıda tüketim eylemidir ve şölen yemekleri ya da iftar sofraları toplulukları bir araya getirmek veya sosyal bağ oluşturmak için önemlidir. Örneğin, bir doğum günü pastasının etrafındaki insanlar için anlam sadece pasta değil oradaki birlikteliktir (Ratcliffe et al., 2019). Doğduğumuz andan itibaren tüketmeyi öğrendiğimiz yemekler bizim başkalarıyla kurduğumuz ilişkide bizi anlatan bir dil gibidir. Hem yemek hem de dil, daha küçük birimlerden daha büyük birimler inşa edilerek üretilir. Malzemeler yemekleri yapar; sesler sözcükleri yapar, sözler metinleri yapar (Gerhardt, 2013). Yemek kültürü için kültürün dil kadar önemli ve güçlü bir unsurdur denilebilir. İnsanlar birbirlerinin dilini öğrenmeden ne yediğini öğrenerek bağ kurabilir, aynı yemekleri yapmayı ve yemeyi deneyebilirler.

Herhangi bir nedenle yaşanan mekân değişikliklerinde insanlar tükettikleri ve bildikleri yemekleri de kendileriyle birlikte taşıyorlar. Yemeklerin kendisi olmasa bile kokusu, hafızada kalan tadı, dokusu hatta ocaktan gelen cızırtı sesi duyularımızla taşınan ve hiç kaybolmayan bilgilerdir. Göçün zorluğunu katlanılabilir kılan daha önce öğrenilen, hafızada olan yiyeceklerdir. Onlar, kimliği koruyan, hafızayı koruyan ve insanların köksüz kalmasını engelleyen can simididir (Durukan, 2020). Göç yaşamış insanlarla yapılan çalışmalarda, çok uzun yıllar önce göç etmiş insanların yeni yaşam alanlarına bir şekilde uyum sağladıkları, yeni düzen kurdukları ve bu yeni düzeni kabullendikleri anlaşılıyor. Ancak çoğunlukla yemek hafızalarının hiç değişmediği, bildikleri yemekler ve tatlardan vazgeçemedikleri, her fırsatta edinmeye, hazırlamaya çalıştıkları anlaşılıyor. Geride kalan akrabalarından bu yemekleri hazırlamak için malzemeler, baharatlar, kurutulmuş yiyecekler göndermelerini istiyorlar. Mümkünse gittikleri yerlerden temin ediyorlar. Bu hem onların kendilerini evde, köklerine bağlı hissetmelerini sağlıyor hem de geride kalanların onlarla bağlarını devam ettirmeleri için bir araç oluyor. Yani çok farklı nedenlerle gerçekleşen bu göçler sırasında insanlar hem hafızalarına yazılmış olan yemek tat ve kokularını hem de mümkünse yiyeceklerini kendileriyle birlikte taşıyorlar. Değişen yaşam alanlarında bulunan yeni sosyal yaşama uyum gerçekleşirken buzdolabında sıkı sıkı saklanan yemek kültürü oluyor. Çünkü o yemek kendisidir, kimliğidir aslında. Yenilen yemeklerle kültürün ayrılmaz beraberliğini anlamak için bakılan kültür, yemekle ilişkilendirildiğinde insanın ve içinde bulunduğu toplumun sahip olduğu gelenekler, görenekler, adetler, giyinilenler, yaşam alanları, dil, din, eğitim, ekonomi, coğrafya, iklim yani her şey akla gelmeli. Çünkü bütün bu unsurlar insanların ne yediğini belirliyor. İnsan ne yenir, nerede, kiminle, nasıl yenir hepsini öğrenerek büyür. Bu öğrenilenler de sosyal kimliği oluşturur.

Dinamik bir kavram olan kültürün değişen dünya ile değiştiği varsayılırsa yemek alışkanlıklarının da değişmesi doğaldır. O zaman yemeklerle edinilen sosyal kimliğin de yeniden şekillendiği, değiştiği mi düşünülmeli? Bu soruyu yanıtlayabilmek için de yemek hafızası kavramına bakmak gerekir. Amerikalı antropolog David Sutton, hafızanın sadece duyularımızı ve tecrübelerimizi kaydeden bir şey olmadığını iç ve dış dünya arasında bir kanal olduğunu söyler ve hatta yemek hafızasının beş duyunun yanında yeni bir duyu olarak kabul edilmesini önerir (Sutton, 2001). Hafıza algıyı şekillendirir çünkü her yeni tadı anlamak, karşılaştırma yapmak ve değerlendirmek için daha önce tadılanları çağırır. Bu çağrıya göre tattığımız yeni yiyecek ya tanıdık ya güzeldir ya da iğrençtir. Sadece yemekleri tüketmek değil pişirmek de hafızanın içindeki bilgilerle gerçekleşiyor. Kullanılan malzemeler, ölçüler, araç gereçler her ne kadar yazılı olsa da izleyerek öğrenilenlerin kaydı sadece hafıza ile taşıyor. Yoğurmak, açmak, kesmek, karıştırmak gibi hazırlama ve pişirme becerileri de kişinin mutfığa zihinsel ve bedensel uyumuyla ilişkilendiriliyor. O nedenle modern dünyada artık gelenekselin unutulduğunu keskin bir şekilde söylemenin çok doğru olmadığını, kuşaklar arasında aktarılan bilgilerin adeta genetiğe işler gibi hafızaya işlediği düşünülebilir.

Yemeğin hafızada bu kadar kalıyor olmasının nedeni sadece onu tüketiyor olmamız, bizi doyuruyor olması, tatlı, tuzlu ya da ekşi olması değil aynı zamanda hayatımızın içerisinde bulunuyor olması gibi görünüyor. Hediyeleşme ve değiş-tokuş aracı olması, doğumdan ölüme kadar birçok yaşam döngümüze ait ritüellerin bir parçası olması, inançlarımızla bağlantısı da hafızamızda yer etmesini sağlıyor. İster vejetaryen ister vegan herkesin aklında yer eden, evin kokusunu hatırlatan bazen annenin, bazen başka bir aile büyüğünün yaptığı pişinin ya da menemenin kokusunu unutturacak bir güç var mı?

Kültür ve sembolizm konularında çalışan sosyal antropolog Douglas (Douglas, 1984), antropologların kültürleri bütün sistem olarak incelemeleri gerektiğini, kültürdeki sistemi keşfetmeye çalışırken kültürün sosyal ilişkilerinin, ekonomik sisteminin ve fikir sisteminin hepsinin dikkate alınmasının gerektiğini söyler. Kültürün unsurlarından olan yemeklerin yenildiği sofraların düzeni de o düzeni kullanan topluluğun sosyal düzeni ile ilgili ipuçları veren bilgileri içerebilir. Yemek yerken kimin masada nereye oturduğu, misafirin yeri, özellikle taşrada kalabalık ailelerde kadınlarla erkeklerin ayrı yemek yemesi, çocukların ayrı masada oturması aile içi hiyerarşi, kadınla erkeğin durumu, çocuğun ailedeki yeri ile ilgili bilgi verebilen düzenlerdir. Sofra düzeni ile ilgili bilgiler bir yandan da topluluğun estetik algısıyla ilişkilendirilebilecek bilgilerdir. Ne yendiği kadar yemeğin, nerede, kiminle hangi eşyalarla, ne zaman yendiği de değişkendir. Kahvaltı alışkanlıklarına bakıldığında bile ülkeler arasındaki farklılıklar bir yana aynı ülkenin şehirleri hatta köyleri arasında bile değişiklikler olduğu görülebilir. Bunlar, var olan kaynakların kullanımıyla, damak tadıyla ve bir önceki kuşaktan öğrenilen bilgilerle şekillenmektedir. Kimi masada, kimi yer sofrasında, kimi kucağındaki tepside yerken kimi çatal bıçak kullanır kimi parmaklarını. Avrupa'da ergenlerin kahvaltı alışkanlıklarını ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörleri inceleyen bir çalışma, Avrupalı ergenlerin kahvaltı tüketimi ve kahvaltıda yiyecek seçiminin buldukları bölge ile ilişkili olduğu; cinsiyet, sosyal çevre (ebeveynler), kişisel faktörler (açlık, zevk ve sağlık) ve sosyo-demografik faktörlerle önemsiz bir şekilde ilişkili olduğunu göstermektedir (Hallström et al., 2011).



İçeriğinde çoğunlukla yemekler ya da yiyecekler olan ritüeller de topluluklara özgü olan, kuşaktan kuşağa aktarılan, belli bir inanca bağlı olarak gerçekleştirilen kutlamalardır. İnsanlar ritüellere bir gelenek olarak katılır ve bu ritüeller kimlikleriyle tamamen bağlantılı bir disiplin gerektirir. İnsanların kim olduğuna dikkat etmeyi içerir (Davidson Mhonde & Hingle, 2021). Doğumdan ölüme kadar bütün yaşam döngüleri ile, bayramlarla, anmalarla ilgili olan bu ritüeller dünya üzerindeki hemen her toplulukta olan ama içeriği yine topluluğun inanç ve geleneklerine bağlı olarak değişen kutlamalardır. Ritüellerin de içeriğindeki yemekler de o topluluklar tarafından kimliğin bir parçası olarak kullanılır. Neredeyse gözle görülmeyen sınırların kurulmasında bu farklı yemek alışkanlıkları sınırı ören tuğlalar gibidir. Ötekinin yaptığını beğenmeme ya da kendi yaptığının doğrusu olduğunu iddia etme, kendi yaptığını beğenme gibi etnosentrik tavırlar yemek rekabeti üzerinden görülebilir.

Hangi ülkenin vatandaşı, o ülkenin hangi bölgesinden, yaşanılan yerde deniz var mı, dağlık mı? Bütün bu sorulara verilen cevaplar tüketilen yemekleri belirler ya da tam tersi tüketilen yemeklere bakılarak yaşanılan yer tarif edilebilir. Bunu anlamak için ünlü Fransız antropolog Pierre Bourdieu'nun habitus kavramına bakmak gerekir (Bourdieu, 2015). Bourdieu'ya göre içinde bulunulan habitusu oluşturan sermayeler vardır. Ailede başlayan ve okullardan elde edilen diplomalarla şekillenen kültürel sermaye, çevredeki insanlar ve onlarla ilişkileri geliştirecek yatırımları anlatan sosyal sermaye ve maddi olanakları anlatan ekonomik sermaye. Bütün bu sermayelerin toplamı kişinin toplumun neresinde olduğunu ya da içinde bulunduğu toplumla ilişkilerini gösteren habitustur. Sermayelerdeki değişiklikler, sınıf değişikliklerini, habitusu ve beraberinde yaşama dair alışkanlıkları da değiştirecektir.

Tüketilen yemekleri anlamaya çalışırken bakılması gereken bir başka konu da gıdaların insana ulaşma yollarıdır. Tarihsel olarak toplumlar, yerel iklim ve toprak koşullarına uyarlanmış gıda tüketim kalıpları geliştirerek yerel kaynak kısıtlamalarına uyum sağlamıştır, kimi insan en yakınında üretileni sofrasına koymaktadır. Ancak modern zamanlarda küreselleşmeyle birlikte gıda tercihlerinin kültürel olarak yayılmasına bağlı olarak yaşanan hızlı değişimler ve iklim değişikliğinin hızı, insanların gıda karşılama zorlaştırmaktadır. Bu nedenle, dünyanın artan gıda gereksinimlerini karşılamak için önemli stratejilerin ve teknolojilerin büyük ölçekte uygulanması gerekecektir (Tseng et al., 2019). Modern gıda tedarik zinciri, çiftçileri, kamyoncuları, tren ve havayollarını, fabrikaları, restoranları ve süpermarketleri hatta petrol şirketlerini de içine alır. Bu taşınmalar yer değiştirmeler sırasında dinamik bir kavram olan kültür de değişmektedir. Değişen alanlar, geçen zaman, karşılaşılan farklı kültürler etkileşime neden olmaktadır ve bu etkileşim kültürel difüzyon olarak adlandırılır. Ekonomik koşullar, gıdaya erişememe gibi politik durumları dışarda tutarak baktığımız zaman çevreye duyarlılık, sürdürülebilirlik, hayvan katliamı ya da sağlık gibi birçok nedenle insanlar yemek alışkanlıklarını değiştiriyorlar. Bu akımlar kalıcı mı, sağlıklı mı, gerçekten sürdürülebilirlik için faydalı mı akademik olarak da tartışılmaktadır.

Karın doyurmayı ve hayatta kalmayı sağladığı için canlılar tarafından tüketilen yemeği edinme, hazırlama ve tüketme alışkanlıkları son yıllarda hızla değişen teknoloji ve ona bağlı değişen yaşam şartları nedeniyle değişse de insanoğlu yemeği hayatından çıkartmıyor. Değişen dünyada değişen yaşam koşulları insanları yalnızlaştırıp, büyük aileler yerini çekirdek ailelere bıraksa da yemekle aktarılan bilgiler insanların kendilerini bir gruba ait hissetmelerini sağlayan en iyi araç gibi görün-

mektedir. Birlikte yapılan kutlamaların, paylaşılan üzüntülerin kaynaştırıcı özelliği olduğu gibi paylaşılan ekmeğin, sofranın da paylaşan insanları kaynaştırıcı, aralarındaki dayanışmayı arttırıcı özellikleri vardır. Büyük aile yemeklerinin özleildiği hatta kaybetme korkusunun yaşandığı günümüzde şehirleşme, hızlı yaşam tarzı, trafik, yoğun şehirler çalışan ailelerin aynı sofraya etrafında aynı saatte toplanmasını engellemiş gibi görünmektedir. Ancak tek başına yemek yemenin çok kötü bir durum olmadığını kabul ederek farkına varılmalıdır ki çağdaş dünyada aileler halen bir araya gelmekte ancak düzen değişikliği yemek yeme alışkanlıklarına da yansımış görünmektedir. Bir masa etrafında yemek yerine televizyonun karşısında kutu içindeki pizzanın dilimlerini paylaşmaktadırlar. Yeryüzünde insan olduğu sürece yemek de olacak ve paylaşılan yemek insanlara kim olduğunu hatırlatacak gibi görünmektedir.

Kaynaklar

Akın, A. (2018). *Gaziantep in Gastronomi Şehri Olarak Belirlenmesinde Demografik Değişkenlerin Etkisi (Effect of Demographic Factors Determined as Gaziantep s Gastronomy City)*. Journal of Tourism Ad Gastronomy Studies, 6(2), 280–297. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.215>

Bourdieu, P. (2015). *Ayrim, Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. Heretik Yayıncılık.

Davidson Mhonde, R., & Hingle, A. (2021). *Resistance, Reflexivity, and Rest: Critical pe-dagogical rituals of "Ubuntu."* Communication Education, 70(3), 336–338. <https://doi.org/10.1080/03634523.2021.1912793>

Douglas, M. (1984). *Food in the Social Order* (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/https://doi.org/10.4324/9781315824048>

Durukan, A. (2020). *From Kars to İstanbul: Is Migration Causes Rootlessness?* Al-Farabi International Journal on Social Sciences, 5(2), 0–5. <https://doi.org/10.46291/Al-Farabi.050201>

Gerhardt, C. (2013). *Food and Language – Language and Food*. 3–50. <https://doi.org/10.1075/clu.10.01ger>

Gravel, A., & Doyen, A. (2020). *The Use of Edible Insect Proteins in Food: Challenges and Issues Related to Their Functional properties*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 59(October 2019), 102272. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.102272>



Hallström, L., Vereecken, C. A., Ruiz, J. R., Patterson, E., Gilbert, C. C., Catasta, G., Díaz, L. E., Gómez-Martínez, S., González Gross, M., Gottrand, F., Hegyi, A., Lehoux, C., Mouratidou, T., Widham, K., Åström, A., Moreno, L. A., & Sjöström, M. (2011). *Breakfast Habits and Factors Influencing Food Choices at Breakfast in Relation to Socio-Demographic and Family Factors Among European Adolescents*. The HELENA Study. *Appetite*, 56(3), 649–657. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.02.019>

Moreno, F., & Malone, T. (2021). *The Role of Collective Food Identity in Local Food Demand*. *Agricultural and Resource Economics Review*, 50(1), 22–42. <https://doi.org/10.1017/age.2020.9>

Ratcliffe, E., Baxter, W. L., & Martin, N. (2019). *Consumption Rituals Relating to Food and Drink: A Review and Research Agenda*. *Appetite*, 134(February 2018), 86–93. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.12.021>

Skogland, M. A. C., & Hansen, G. K. (2017). *Change Your Space, Change Your Culture: Exploring Spatial Change Management Strategies*. *Journal of Corporate Real Estate*, 19(2), 95–110. <https://doi.org/10.1108/JCRE-07-2016-0024>

Smith, A. G. (2003). *Interdisciplinary Approaches to Human Communication (2nd ed.)*. Routledge.

Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts*. In *Remembrance of Repasts*. <https://doi.org/10.5040/9781350044883>

Tseng, M. L., Chiu, A. S. F., Chien, C. F., & Tan, R. R. (2019). *Pathways and Barriers to Circularity in Food Systems*. *Resources, Conservation and Recycling*, 143(December 2018), 236–237. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.01.015>

Verdu-Jover, A. J., Alos-Simo, L., & Gomez-Gras, J. M. (2018). *Adaptive Culture and Product/Service Innovation Outcomes*. *European Management Journal*, 36(3), 330–340. <https://doi.org/10.1016/j.emj.2017.07.004>