

Makale Gönderim Tarihi/Received Date: 07.10.2021 – Makale Kabul Tarihi/Accepted Date: 20.12.2021

**Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi**

*Journal of Social and Cultural Studies*

www.toplumvekultur.com

Yıl/Year:2021, Sayı/Issue: 8, Sayfa/Page:1-22

DOI: 10.48131/jscs.1005933

**YEMEK VE GÖÇ: TÜRKİYE'YE GÖÇ ETMİŞ SURİYELİLERİN YEMEK İLE İLGİLİ KÜLTÜREL VE İKTİSADİ DENEYİMLERİ<sup>1</sup>**

*Selim KARYELİOĞLU<sup>2</sup>*

**Öz**

Bu çalışma, birçok yönü olan yemek, tatlı/gıda olgusunun, göç-göçmenler ile ilgili boyutunu ele almaktadır. Araştırmada konuyla ilgili kısa bir literatür analizi ve kavramsal tartışmanın ardından, Hatay ili merkez ilçesi Antakya'da Lokanta işletmecisi ve tatlı imalatçısı 20 Suriyeli göçmenle yapılmış yüz yüze görüşmelerden elde edilen veriler analiz edilmektedir. Konunun daha kapsayıcı bir bakış açısıyla ele alınmasını mümkün kılacağı düşüncesinden hareketle yemek, kültür ve yemeğin iktisadi yönü ile göç, göçmenlik olguları ve bu olguların yemek ile olan ilintisi genel kavramlar çerçevesinde tartışılmış, daha sonra derinlemesine mülakat yapılan göçmenler özelinde analiz yapılmıştır. Göçmenlerle yapılan görüşmelerde yemek/tatlı üreten bir küçük işletme sahibi olma sürecine gelinene kadar olan aşamalarda, görüşülen kişilerin yaşadıkları bazı deneyimler sorgulanmış ve ürettikleri gıdaların ağırlıklı olarak kültürel ve iktisadi boyutunun arka planında yer alan etmenler saptanmaya çalışılmıştır. Yemek/gıda üretiminin göç deneyimi ile ilintisi, göçmen kişi veya grubun, geldiği ülkeden daha farklı bir bağlam içerebilmektedir. Bu yönüyle yemek, göçmenler açısından hem bir “kültürel devamlılık” objesi, hem de hayatını sürdürebilmek için belli bir maddi kazanca ihtiyaç duyan göçmenlerin, kolaylıkla bir iktisadi gelir kaynağına dönüştürebildikleri bir madde özelliği taşımaktadır. Dünya'da ve Türkiye'de gittikçe daha “görünür” bir sorun haline gelen göçmen orunu, birçok yanılla ele alınan ve hala araştırılmayı bekleyen birçok hususu barındıran bir konudur. Göç ve yemek/gıda üzerine yapılan birçok çalışma, literatürde yer almakla beraber, bu çalışma, çalışılan grubun kendine özgü özellikleri bağlamında yeni bilgilerin ortaya çıkmasına kaynaklık etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek, Göç, Kültür, Suriyeli sığınmacılar, Deneyim.

<sup>1</sup> Bu çalışma, 2019 yılı Kasım ayında Hatay merkez ilçesi Antakya'da, Suriye'li mültecilerle yüz yüze yapılan görüşmelerden elde edilen verilere dayanmaktadır.

<sup>2</sup> Öğretim Gör. Dr. Karadeniz Teknik Üniversitesi Edebiyat fakültesi Sosyoloji Bölümü. [sclkaryeli@hotmail.com](mailto:sclkaryeli@hotmail.com)  
ORCID: 0000-0001-2345-6789

## FOOD AND MIGRATION: CULTURAL AND ECONOMICAL EXPERIENCES OF SYRIAN IMMIGRANTS

### Abstract

This study investigates the multi-dimensional phenomenon of food/diet in relation to migration and immigrants. In the study, following a brief literature review and conceptual debate, the data gained through face-to-face interviews with 20 Syrian immigrants who own restaurants and sweets shops in Antakya/Hatay is analyzed.

In order to provide a more comprehensive perspective, firstly; food, culture and the economic side of food phenomenon of migration. Being a migrant and the relation of these phenomenon with food is discussed through general conceptual frameworks. Afterwards, the analysis is focused on the interviewee immigrants. Within the interviews, the experiences of the interviewees during the stages till they own a small business producing food/sweets and the factors behind the cultural and economical dimensions of the food they produce are investigated. The relation between food production and experience of migration can have a different context than the one in the immigrants' country of origin. In this sense, for the immigrants, food is an object of "cultural sustainability" and a material that can easily be converted into financial income for survival. Refugees, as an issue becoming more "visible" in the World and in Turkey is a matter that has been researched and includes many other dimensions to be researched. Although there are many works in the literature on migration and food. In this study the uniqueness of the group researched provides the source for emergence of new perspective.

**Keywords:** Food, Migration, Culture, Syrian immigrants, Experience

---

### Giriş

Tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri, yani yaşamın devamlılığı için en temel ihtiyaçlardan biri olan yemek/gıda, insan açısından içinde bulunulan toplumun çevresel-kültürel olanaklarıyla yakından ilişkili bir husustur. Önemli bir tarihsel arka planı da içerisinde barındıran yemeğin, insanların günlük yaşamındaki birçok faaliyeti kapsamı söz konusudur. Biyolojik varlığın sürdürülmesi, yemek için kullanılacak malzemelerin üretilmesi ve pazarlanması, yemeğin sunumu ve bu sunuma ilişkin davranışlar-ritüeller dizisi, birlikte vakit geçirilen bir sosyalleşme aracı olması, yemek yenen veya yapılan mekânların düzenlenme biçimi, yemek yapımında kullanılan gıda ürünleri dışındaki araçların mahiyeti gibi birçok unsur yemeği salt bir kişisel ihtiyacı giderme faaliyetinin ötesine taşır. Komplike bir sosyolojik faaliyetler dizisi olan yemeğin, sonuç itibarı ile gelip dayandığı ana nokta besin üretimi ve tüketimidir.

Besinlerin üretimi ve tüketimine ilişkin insan etkinlikleri ve deneyimlerindeki karmaşıklık, sosyolojik çalışmalar açısından oldukça geniş bir alanı kapsamaktadır ve yemek yeme, temel fizyolojik bir gereksinim olmanın ötesinde bir eylem olup, bir dizi grift fizyolojik, psikolojik,

ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği bir noktada yer alır (Beardsworth ve Keil: 2011: s.21). Yemeğin yaşamsal öneme sahip bir etkinlik olmasının yanı sıra insan ilişkilerinin taşındığı ve sonraki kuşaklara aktarıldığı kültürel boyutu, onu bu yönüyle de ele almayı gerektirir.

Birçok farklı tanımı bulunan kültür, belli bir uygarlıktaki insanların dünyayla kurduğu ilişkilerin toplamı olarak ele alınacak olursa, toplum bu insanların birbirleriyle kurduğu ilişkilerden oluşmaktadır. Kültür, ayrıca toplumun “düzen” yaratıcı kısmını oluşturur (Strauss, 2012: s.65). Yemek kültürü üzerine yapılan çalışmalar ise, gıdanın üretimi, dolaşımı, dağılımı, gıda üretimi ile ilgili meslekler, tüketim alışkanlıkları, ürünler, yemek pişirme teknikleri, mutfak, sofrada adabı, gelenekler, tat algısı, inanışlar, tıp ve beslenme ilişkilerini ortaya koymaya çalışan birçok unsuru içermektedir (Akarçay, 2016: s.28). Dolayısıyla konu tarihsel bir bağlama da sahip olup, kültürel boyutun arka planında, insanlığın avcı-toplayıcı aşamadan, süreklilik arz eden bir üretim aşamasına geçtiği “tarımsal faaliyet ve hayvanların evcilleştirilmesi süreci” belirleyici bir rol oynamaktadır.

Tarım devrimi olarak adlandırılan bu süreçte, besin üretimini artırma yolları arayan insanların tükettiklerinden daha fazla besin üretebilme olanaklarının ortaya çıkmış olması, sayıca az, fakat nüfusça kalabalık kentlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Güvenç, 1984). Kısacası, insanın uygarlık adına yarattığı neredeyse bütün oluşumların başlangıcını yemek arayışında temellendirmek mümkündür. Ayrıca, tarihin belli bir döneminde ortaya çıkan ve süreklilik kazanan kültürel öğeler, değişen koşullara göre yeniden uyarlanmaktadır.

Buna göre kültürler, orijinalliklerinden ve buluşlardan çok kalıtımlarından etkilenirler ve bu, çok hızlı değişimlerde bile geçerlidir. Sosyal davranışlar ve tutumlar, dil, inançlar, giyim hatta eğlence ve temel beslenme ile sofrada adetleri bile geçmiş kuşakların ve başka toplumların kültürel birikimlerinden kazanılmıştır (Wells, 1972: s.40). Dolayısıyla, hem bir kültürün kendi tarihsel birikiminin hem de dışarıdan gelen öğelerin oluşturduğu ilişkisellik, kültürlerin diğer öğelerinde olduğu gibi yemek kültürünün oluşması açısından da geçerlidir. Bu durum, başka topluluklarla (istemli-istemsiz) iletişim halinde olan toplumlarda, sürekli yemek çeşitliliğinin artışının yanı sıra yeni araçların ve yeni alışkanlıkların da toplumsal hayata dahil edildiği, yemek kültürünün ise oluştuğu veya değişime uğradığı bir süreçtir.

Yemek kültürünü etkileyen çeşitli etmenler vardır ve bu etmenler farklı araştırmacılar tarafından farklı maddeler altında incelenmektedir. Bunlar en temel biçimde çevresel (ekolojik), sosyal, kültürel ve kişisel etmenler biçiminde ele alınabilir. Çevresel etmenler, doğal çevre, iklim özellikleri, toprağın durumu gibi üretilebilecek besin ürünlerini, teknolojik çevre, besinin

işlenmesi, depolanması ve pazarlanması vb. tüketim için bulunabilir besinlerin çeşitlerini etkiler. Sosyal çevre ise sosyal ve ekonomik yapı, kültürel normlar vb. bulunabilir yiyecekler arasından yapılacak seçimi etkiler. Çevresel ve sosyal etmenlerin bileşimi olarak değerlendirilebilecek olan kültürel etmenler bireyin yaşadığı toplumsal çevre, tarihsel zenginlik, göçler, çevre ile etkileşim, eğitim düzeyi ile ilgilidir. Kişisel etmenler ise, çevresel ve sosyal-kültürel etmenlerin de etkisiyle kişinin yaşam biçimini ifade eder (Türk ve Şahin, 2004) ve kişinin sosyalleşme sürecinde yer aldığı sosyal değişkenler olan, güç ilişkileri, sosyal sınıf, inanç-din, cinsiyet gibi unsurlardan etkilenir (Beşirli, 2010). Ancak tüm bu etmenlerin aldığı şekiller ‘ezeli ve ebedi’ olmayıp, günümüz açısından çevrenin, ülkenin, dünyanın içerisinde bulunduğu etkileşimsel koşullarla da bağlantılıdır.

Dolayısıyla, bir toplumun yedikleri ve yemedikleri tarih boyunca belirginleşir ve genel bir yemek menüsü ortaya çıkar (Belge, 2001: s.34). Bu anlamda sahip olunan kimlikler de ne yendiği ile alakalı olabilir. Yeme-içme pratiklerinin çeşitlilik göstermesi yalnızca iklimsel, coğrafi, bölgesel farklılıklara değil, kimlik, etnik, kültür unsurlarının değişik olmasıyla da ilgilidir (Akarçay, 2016: s.121) ve insanların kolektif bir grubun üyesi olarak sembolik anlam dünyalarını-inançları da kapsayan hususları içerir. Örneğin, İslam dinine göre domuz eti yemenin ve alkol tüketmenin haram olarak kabul edilmesinden ötürü tüketilmemesi veya diğer dinlerdeki yasaklar vb. (Gürhan, 2017). O halde, geçmişi ve bugünü de kapsayacak şekilde ele alındığında, yemek kültürünün oluşumunda çoklu etkenlerin etkisinden söz edilebilir. Söz konusu etkenlerin oluşumunda, yakın dönemdeki gelişmeleri ve günümüzü açıklamada başvurulabilecek öğelerden biri, “yemeklerin etnikleştirilmesi”, bir başka deyişle milli mutfak yaratılması sürecidir.

Buna göre, milli mutfak oluşturulan unsurlar, kompleks süreçler sayesinde her ulusun oluşum ve gelişim sürecindeki kendi politik ve toplumsal tarihiyle etkileşim içinde belirginleşmiştir ve uluslarla özdeşleşmiş mutfak kültürleri, ulusun eskilik iddiasının somutlaştırılmasına yardımcı olmaktadır. Ulusun her üyesinin ezelden beri dâhil olduğu ortak bir pratiğin varlığına işaret eden bu yaklaşımda, yemeğin tarihsel bir değişim sürecinin ürünü olduğu gerçeği göz ardı edilirken, “milli mutfak” sözcüğünü somutlamak için zikredilen belli başlı yemeklerin ezelden beri söz konusu ulusun bir ürünü olduğu kabul edilir. Oysa ki, 20. Yüzyılın ilk yarısında bile, bir ulus devletin sınırları içerisinde mutfak kültürünün aynışmasını sağlayacak malzemelerin ülkenin her coğrafi noktasına ulaştırılması mümkün olmamıştır (Onaran, 2019). Yani, ulusun ezeli tarihiyle özdeş kabul edilen yemeklerin tarihi, ulus kavramının tarihinden daha eskidir.

Bu nedenle “yemeklerin etnikleştirilmesi”, esas itibarı ile milli mutfak bugününü yansıtan bir imgedir. Ancak, bugünün dünyasında, bazı uluslarla özdeşleşmiş yemekler vardır ve yemek

araştırmalarında, bir ulusa atfedilen yemek kültürünün (tarihsel dayanaklarını da göz ardı etmeden bir toplumla özdeşleştirilmiş yemeklerin), günümüz koşullarında farklı coğrafyalarda veya koşullarda ne tür biçimler aldığı da dikkate alınması gereken bir husustur. Bu noktada, mutfak kültürünün bir ulusa-topluluğa ait olduğunun kabul edilmesine yol açan bir tanım, (konuyla ilgili bütün unsurları kapsamayacağı kabul edilerek) mümkün görünmektedir.

Ele alınan bir toplulukta veya birden fazla topluluğu kapsayan belirli bir coğrafi alanda, birkaç kuşaktır bilinen ve uygulanan, yerleşik hale gelmiş yemek yapma ve tüketme alışkanlıkları/ritüelleri ve ürünleri gibi unsurların, hakkında düzenlenebilir veri toplayacak kadar istikrarlı bir süreklilik gösterdiği ve bu unsurların, çoğunlukla başka topluluklar tarafından da söz konusu topluluğa veya coğrafyaya atfedildiği bir durumda, o topluluğun veya (dar veya geniş anlamıyla) bölgenin yemek kültüründen söz edilebilir. Söz konusu kültür, ele alınan öğeye (bu öğe, yemek/yemekler, pişirme tekniği/teknikleri, yemeğin yapımında veya tüketiminde kullanılan araç/araçlar gibi unsurları içerebilir) göre, belirli bir ülkenin içinde bir şehre veya bir şehirden daha geniş fakat ülkenin tamamını içermeyen bir coğrafi alanı kapsamaması anlamında yerel, bir ülkenin tamamında üretilip-tüketilen bir ürüne istinaden ülkesel yada ülkeyi aşan, birkaç ülkeyi kapsayan bir coğrafi alanı içermesi anlamında bölgesel, hatta küresel olabilir. İlgili diğer öğeler dışta bırakılarak sadece yemekle sınırlı örnek vermek gerekirse; künefe dendiğinde Antakya'nın, kebab dendiğinde Adana'nın akla gelmesi, hamsinin Doğu Karadeniz bölgesi ile özdeş olması yerel, simidin farklı şehirlerde farklı biçimlerde üretilmesine rağmen tüm Türkiye'ye atfedilen bir gıda olması ülkesel yemek kültürüne örnektir. Nohuttan üretilen bir meze olan humusun tüm Ortadoğu bölgesine ait bir gıda olarak bilinmesi bölgesel, neredeyse tüm dünyada farklı bölgelerde farklı biçimlerde üretilip tüketilen ekmeğin, belirli bir toplumla özdeşleştirilemeyecek kadar anonimleşmiş bir gıda olması küresel yemek kültürü örnekleridir.

## **1.Yöntem**

### **1.1.Örnekleme**

Bu çalışmada, yemek ve göç ilişkisini saptamaya yönelik olarak, Suriye'den göç etmiş olan ve yemek/gıda üretimi yoluyla maddi kazanç sağlayan, küçük işletmelerde yemek/gıda üretim aşamasında aktif olarak yer alan ve çoğu da işletme sahibi veya ortağı olan 20 kişi çalışmanın örnekleme grubunu oluşturmaktadır. Suriyeli sığınmacıların yoğun olarak yaşadığı, Antakya'nın Affan ve İkinci mahallelerinde yer alan ve tamamı erkek olan, yaşları 23 ile 63 yaş arasında değişen Suriyeli sığınmacılarla 2021 yılının Şubat ayında yapılan derinlemesine mülakatlarla,

yemek/gıda alanında üretim yapan göçmenlerin, yemeğe/gıdaya ilişkin deneyimleri ve konuyu anlamlandırma biçimleri saptanmaya çalışılmıştır. 13'ü (tatlı dışındaki) yemek/gıda üreticisi, 7'si tatlı/şekerli ve unlu ürünler üreticisi olan görüşme yapılan kişiler, tesadüfî örneklem yöntemiyle belirlenmiştir. Tamamı erkeklerle yapılan mülakatlarda kadınların yer almamalarının nedeni, söz konusu işletmelerde kadın çalışanların olmamasıdır.

## 1.2. Veri Toplama Aracı

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi olan “yarı yapılandırılmış görüşme” yoluyla veri toplanmıştır. Görüşme, nitel araştırmada en çok kullanılan yöntemlerdendir ve önceden hazırlanmış soruların belli bir sistematik dâhilinde görüşülene sorulması ve cevaplarının alınmasını ön gören “sosyal bir etkileşim” olarak tanımlanabilir. Yarı yapılandırılmış görüşmede ise, açık uçlu sorulardan oluşan bir soru ölçeği aracılığıyla bir sistematik çerçevesinde görüşülenden konuyla ilgili detaylı bilgi almak amaçlanır (Demir, 2014).

Konuyu bütünlüklü biçimde ele alma amacı çerçevesinde, görüşülen kişilerle göç sürecine ilişkin bazı genel parametreleri saptamak amacıyla yemek/gıda üreticisi olma süreci öncesi yaşanan deneyimlerle ilgili sorular da yöneltilmiştir. Hazırlanan yarı yapılandırılmış soru ölçeği bir genel çerçeve olarak kullanılmış, mülakatın akışı içinde görüşme formu dışı sorular da sorulmuştur. Görüşme yapılan sığınmacıların anlattıkları, genel olarak ses kaydının kendileri tarafından reddedilmesi nedeniyle yazarak kâğıda aktarılmış ve analizi Arapça bilen makalenin yazarı tarafından yapılmıştır.

## 1.3. Analiz Yöntemi

Elde edilen verilerin analizinde nitel araştırmalarda kullanılan analiz yöntemlerinden biri olan “betimsel ve sistematik” analiz kullanılmıştır. “Betimsel ve sistematik analizde” araştırmacı, elde edeceği bulguları daha sistematik hatlarıyla belirlemek için bir yöntem belirler. Görüşme sonrasında elde edilen konuşma metinleri yazıya dökülür, araştırma formatına göre alınan cevaplar sınıflandırılır ve yorumlanır (Demir, 2014). Bu işlemler belli bir sistematik dâhilinde gerçekleştirilir.

Nitel araştırmalarda ilk adım, bir hususun incelenen insanlar açısından anlamını bulmaktır. Çünkü toplumsal davranışı gerçekleştiren insanların kendi eylemleri için gerekçeleri veya güdüleri vardır. Sonrasında araştırmacı, elde ettiği verilerde altta yatan tutarlık ve anlamı açığa çıkarır.

Anlam boşlukta değil, bir dizi diğer anlam içinde geliştiği için, yorumlama; incelenen insanın davranış akışı ve ilişkili olduğu olaylar içindeki bağlama göre oluşturulur (Neuman, 2012: s.237). Bu bağlamda niteliksel araştırma yapan araştırmacılar, bir anlamda örneklem kurmaktadırlar. Kültürel örüntülerin, toplulukların, bilgi verenlerin, mahallelerin, dönemlerin ve eylemlerin örnekleme söz konusudur (Geray, 2004: s.66). Bu çalışmada da, görüşülen kişilerin anlatımlarından elde edilen veriler çerçevesinde bazı anlam örüntüleri saptanmış ve aşağıdaki şekilde başlıklandırılarak yoruma tabi tutulmuştur.

#### **1.4.Araştırmanın Sınırlılıkları**

Sadece nitel veri sağlayan yöntem ve tekniklerin kullanıldığı araştırmalarla ilgili birtakım olası problemler söz konusudur. Bu tür araştırmaların teorik amaçlar ve ilgilerden ziyade, fazla betimleyici amaçlara sahip olmaları eleştirilen bir noktadır. Bir diğer problem de, bu tür araştırmalarda kavramsal keşfin hangi noktalarda ne kadar sınırlandırılması gerektiği, veri toplama ve analizi ile bağımsız teoriler arasında nasıl ve hangi noktalarda diyalog kurulacağına net olmaması gibi hususlardır (Layder, 2015: s.82-83). Bu çalışma özelinde ise, örneklem grubuna dahil edilen görüşmecilerin, genel anlamda bütün Suriyeli göçmenler evrenini temsil etmesinin mümkün olmadığı göz önünde bulundurulmalıdır. Zira örneklem grubunda yer alan görüşmecilerin tamamı, sosyo-ekonomik anlamda “alt sınıf” grubunda yer alan kişilerdir. Üst sınıflarda yer alanların konuyla ilgili deneyimleri ayrı bir araştırma konusunu teşkil etmektedir. Ayrıca, bu çalışmada, kendileriyle ilgili herhangi bir sistematik veri elde edilemeyen kadınların konuyla ilgili deneyimleri de eksik kalan diğer husustur ve araştırılmayı gerektirmektedir.

## **2. Bulgular ve Tartışma**

### **2.1.Göç, Göçmenlik ve Yemek**

Göç, tarihin birçok döneminde olduğu gibi, günümüzde de tüm dünyayı etkileyen bir sorun olarak, bir dizi toplumsal gelişmeyi tetikleyen bir olgudur. Daha önceki tarihsel dönemlere kıyasla, gerek nüfusun, gerekse toplumsal hareketliliğin oldukça arttığı bir dünyada, bulunduğu mekan-coğrafyadan başka bir coğrafyaya geçen milyonlarca insanın hareketliliği, gittikçe daha fazla sayıda insanı doğrudan veya dolaylı biçimde etkilemektedir. Birbirinden farklı tarihsel ve kültürel arka plana sahip toplumlar arasında bazen gönüllü, ancak çoğunlukla zorunlu bir etkileşimin ortaya çıkışına kaynaklık eden bu hareketlilik, bazen farklı toplulukların birbirleriyle

“uyumlu” kabul edilebilecek tarzda kaynaşmasını beraberinde getirmekle beraber, çoğunlukla gerilimlerin, problemlerin ve zaman zaman çatışmaların ortaya çıktığı sonuçlar yaratmaktadır. Göçün nedenine bağlı olarak şekillenen söz konusu sonuçlar, sadece göçün yaşandığı mekansal alanla sınırlı kalmamakta, hem göç veren hem de göç alan ülke(ler)nin tamamını çeşitli biçimlerde etkilemektedir. 200 milyonu aşkın insanın doğduğu toprakların dışında yaşadığı günümüz dünyasında göç, gerek sosyolojinin gerekse ilgili disiplinlerin artan biçimde ilgi göstermeye devam ettiği bir fenomen olarak birçok araştırmaya konu olmaktadır (Karyelioğlu ve Fidan, 2017). En somut biçimiyle Suriye meselesiyle ilgili olarak ortaya çıkan ve sadece etrafındaki coğrafyaları değil, neredeyse dünyanın her yerini etkileyen göç dalgası, milyonlarca mülteciyi kapsayan ve Türkiye’yi birçok yönüyle etkileyen bir sorun olarak güncelliğini korumaktadır.

Türkiye’de göçmenlere önceleri savaş mağduru olmaları, din kardeşliği, misafirperverlik gibi gerekçelerle hoşgörü ile yaklaşmış, yardım edilmeye çalışılmıştır. Ancak zamanla mültecilerin kalıcı olacağını anlaşılmaması, sosyal yaşamda daha görünür olmaları, başta istihdam sorunu kaynaklı olmak üzere ekonomi üzerindeki etkileri, mültecilerle ilgili algının olumsuzluklar içermesine neden olmuştur. Ücret, çalışma şartları vb. hususlar açısından oldukça olumsuz koşullar içerisinde yaşamlarını sürdürmeye çalışan mülteciler derin bir yoksulluk sorunuyla karşı karşıyadır (Tümtaş, 2019). Söz konusu döngüde işveren açısından avantajlı bir sonuç söz konusu olmakta, bu durum göçmenlerin düşük ücretlerle çalıştırılması, dolayısıyla da emek piyasasında yaygın “kabul görmesi” sonucunu doğurmaktadır. Ayrıca göçmenler içerisinde maddi ve sosyal-kültürel sermaye açısından tamamen homojenlik içeren, tek düze bir durum söz konusu değildir. Fakat çoğunluğu maddi zorluklar içerisinde yaşamlarını sürdürmeye çalışan göçmenler birçok meslek grubunda, özellikle de kol emeği gerektiren işlerde yoğun biçimde çalışmaktadır. Maddi sorunların üstesinden gelmede yoğun biçimde yer aldıkları alanlardan biri de yemek sektörüdür. Ancak gelinen noktada, oluşan durumun arka planına bakıldığında, süreç; göç öncesi durum, göç ve sonrası olmak üzere aşamalara ayrılmaktadır ve konunun daha iyi anlaşılabilmesi için bu sürece ana hatlarıyla bakmak gerekmektedir. Bu yönüyle göç, her şeyden önce bir hayata tutunma çabasıdır ve bunun için göçmenler, kendi benzerleriyle dayanışma ağları oluşturarak durumun üstesinden gelmeye çalışmaktadır.

## 2.2. Hayata Tutunma Çabası ve Dayanışma Unsurları

Yaşanan savaşta Türkiye’ye gelmeyi tercih etmelerinin ağırlıklı nedenlerinden biri coğrafi yakınlık iken, Hatay’daki Arap nüfus varlığı da bir çekim unsuru işlevi taşımaktadır. Bu da,



göçmenlerin birçok yerde karşılaştıkları dil sorununu tamamen ortadan kaldırmamakla beraber azaltmakta, Antakya'nın yerel sakinlerinin çoğuyla iletişim olanağı yaratmaktadır. Ayrıca, gelinen yerden ne kadar daha uzağa gidilirse, zaten oldukça kısıtlı maddi imkânlarla sahip göçmenler için, maddi külfetin de o oranda artması söz konusu olacaktır ve bu da yakın yerlerin tercih edilmesine katkıda bulunan bir etken olmaktadır. Bazı göçmenler, başlangıçta Türkiye üzerinden Avrupa'ya geçiş amacı ile ülkelerinden ayrılmışlar ise de, bu amaçlarını gerçekleştirme olanağı bulamamışlardır. Sonradan gelenlerin çoğu, ilk gelenlerden gerek bilgi gerek barınacak yer anlamında destek almışlardır. Söz konusu destek, Antakya'da kentnin kenar bölümlerinde "Suriyeliler mahallesi" olarak adlandırılan alanların oluşmasına neden olmuştur. Görüşülen 20 Suriyeli göçmenden 18'i aileleriyle, bazıları da ailelerinin yanı sıra akrabalarıyla, sadece 2'si tek başına göç ettiğini ifade etmiştir.

2016'da eşim ve 2 çocuğumla beraber Lazkiye'den geldik. İlk geldiğimizde Urfa'da toplanma merkezine yerleştik. Kardeşlerimden biri Antakya'da Suriyeli çocuklara ders veren bir öğretmen, onun sayesinde buraya geldik. Antakya'yı tercih etmemizin sebebi yakın ve bizim şehre (Lazkiye) benziyor olması. Aslında Avrupa'ya gitme amacımız vardı, ama olmadı. İki kardeşim Avrupa'da biri İsveç'te, diğeri Almanya'da (Görüşmeci (G)1, Erkek (E), Evli, 42 (Yaş)). Dil ve kültür benziyor, ayrıca mesafe yakın bu yüzden burayı tercih ettik (G3, E, Bekâr (B), 23).

Bir diğer dikkat çekici husus, belli bir şehirden göç etmiş olanların, Antakya kent merkezinde aynı yerde yoğun şekilde yerleşmiş olmalarıdır. Örneğin Lazkiye'den göç edenlerin çoğu Affan Mahallesi, Humus kentinden göç edenlerin çoğunluğu yoğun biçimde İkinci mahallesine yerleşmişlerdir vb. Dolayısıyla, tamamen belirleyici olmamakla birlikte hemşerilik ilişkilerinin dayanışma ağı oluşturmada belirli oranda bir etkisinden söz edilebilir. Göç edenlerin hangi tarihte göç ettiklerine bağlı olarak birbirinden farklı deneyimler yaşamış olmaları söz konusudur. Örneğin, savaşın ilk başladığı 2011 ve daha geniş bir coğrafi alana yayıldığı 2012'de göç edenler, daha ziyade, şiddetli çatışma ortamından kaçarak (çoğunlukla aniden) göç etmişlerdir. Ancak, daha sonraki süreçte göç edenler; daha ziyade çeşitli yaşamsal ihtiyaçların giderilemez hale gelmesi veya yaşadıkları yerde hâkim olan silahlı gücün bazı talepleri veya tehditleri sonucu ülkelerinden ayrılmışlardır. Dolayısıyla tamamen yabancıları oldukları bir coğrafyaya, belirsizliklerle dolu bir ortama düşmüşlerdir ve zaman içerisinde, ön görülebilir "normal" şekilde sürdürebilir yaşam koşulları oluşturmanın yollarını aramışlardır. Daha sonra gelenler ise, önceki gelenlerin verdiği bilgiler ışığında strateji belirlemişler, bir kısmı verilen bilgiler ışığında yanlarındaki maddi birikimlerini kullanarak kiralık ev tutmuşlardır. Ayrıca önceden göç etmiş olanların deneyimlerinden her aşamada (sağlık hizmetlerinden yararlanma, iş bulma vb.) yararlanmaya

çalışmışlar, geldikleri yerde kendilerine ait görece istikrarlı bir düzen oluşturana kadar (çoğunlukla akraba olan)önceden göç etmiş olanların yanında barınmışlardır.

Kardeşimde 2 ay kaldık (G1, E, Evli, 42). Akrabalarda 1 hafta kaldım, sonra ayrıldım, ailemle beraber 10 kişi eve çıktık (G7, E, Evli, 28). Bir süre akrabalarda barındık (G11,E, Evli, 35). Ablam iç savaş başladığında 2011'de gelmişti, 2013'te geldiğimizde ilk ona geldik sonra para kazanmaya başlayınca eşim ve çocuklarımla kiralık eve çıktık (G 14, E, Evli, 51).

Göç etme nedenleri konusunda bazı kişisel özelliklerin etkisinden söz edilebilir. Örneğin, görece daha genç olan göçmenler, yaşadıkları yerde hâkim olan silahlı güç tarafından silah altına alınma olasılığı nedeniyle, bu durumdan kaçmak için ülkelerini terk etmişlerdir

Yaşadığım yerde rejim hâkimdi. Tek başıma geldim, gelmeseydim askere alacaklardı (G2, E, Bekâr, 24). Sadece ben göç ettim, ailemin diğer üyeleri Suriye'de kaldı (G4, E, Evli, 30). Halep'te askerdim, çatışmada vuruldum, yaralandım. Halep'e tedaviye gittiğimde bulunduğumuz yer muhaliflerin eline geçti. Beni yakaladılar, onlara para önerdim. Para karşılığında Türkiye'ye geçmeme izin verdiler (G7, E, Evli, 28).

Göç etme yöntemleri konusunda da farklılıklar mevcuttur. Göçmenler, patika yollardan yürüyerek gelme, hava yoluyla İstanbul'a gelip oradan Antakya'ya geçme, Türkiye ile Suriye arasında doğal sınır oluşturan Asi Nehri'ni sallarla aşarak göç etme, otobüse binip pasaportla geçiş yapma gibi farklı yöntemleri kullanmışlardır. Hayatını tehdit eden riskten (savaş), bu riskin sözü konusu olmadığı (Türkiye'ye) coğrafyaya geçişten sonra, bu sefer varılan yerin koşullarının kendilerine sunduğu yaşamsal olanakların neler olabileceğine ilişkin bir arayış süreci başlamaktadır. Bu arayışın bir yönü, geride bıraktığı coğrafyadaki deneyimler iken, bir yönü de yeni koşulların, geçmiş deneyimlerin etkisindeki beklentileri hayata geçirebilmeye ilişkin sunduğu olanaklarla ilintilidir. Yani göçmenler, önceki yaşamsal deneyimlerini yeni koşullarda da var etmek isterler ve bunun yollarını ararlar. Bu doğrultudaki arayışların en önemli öğelerinden biri mesleki bilginin yeni koşullara uyarlanması iken, bir diğer öğesi, hayatta kalmak için her insanın ihtiyaç duyduğu bir gereksinim olan yemeğin bir para kazanma aracı olarak işlenmesidir. Ancak göçmen, bunu yaparken kendi anlayışını şekillendiren kültürel kodlarından hareket eder. Yani yemeği yaparken başlangıçta, varmış olduğu coğrafyanın kültürel anlayışına değil, kendi kültürel anlayışına uygun biçimde (kullanılan malzeme, pişirme teknikleri vb.) üretir. Bunun temel sebebi, göçmenin yemek yaparken kendisi için bilindik yöntemi kullanması iken, bir diğer neden de, kendisiyle benzer kültürel kodlara sahip olanlara hitap etme kaygısıdır. Bu noktada yemek, hem bir kültürün ifade edilme biçimi hem de bir pazarlama nesnesidir. Ancak zamanla varmış olduğu yerin insanlarıyla etkileşime girip, bu etkileşim geliştikçe, bir süre sonra, varmış olduğu yerdeki insanların yemekle ilgili beklentilerini de dikkate alan bir aşamaya geçiş olabilir. Bu durum, özellikle gelinen yerin yemek kültürü ile varılan yerin kültürü arasında büyük benzerlikler içeren

öğeler varsa hem kolaylaşır hem de yaygınlaşır. Antakya mutfağındaki bazı yemekler ile Suriye'deki bazı yemekler arasındaki benzerlikler, konu özelinde "işî kolaylaştırıcı" bir etki yaratmaktadır.

### 2.3. Göçmenler Açısından Mesleki Devamlılık ve Maddi Kazanç Ögesi Olarak Yemek

Göçmen gıda uygulamaları, etnik aidiyet ve kimlik inşası çerçevesinde analiz edilebilir. Göç, bireyin varlık (being) ve aidiyet duygusunu bir akış durumuna sokar/akışkan hale getirir. Göçmenler, birden çok yöne çekildikçe, günlük yaşamlarındaki etkilere ve değişikliklere maruz kaldıklarından, kimliklerini ve ilişkilerini (yeniden) inşa etmek durumunda kalırlar. Bu noktada yemek/gıda göçmenler açısından yeni öznelliklerin ve yönelimlerin yaratıldığı bir alan haline gelir ve sıklıkla etnik kimliğin bir göstergesi olarak görülür (Abbots, 2016). Söz konusu yönelimler, Suriyeli göçmenler örneğinde de karşımıza çıkmaktadır ve yemek/gıda her şeyden önce hayata tutunma çabasının önemli bir ögesi olmaktadır.

Suriyeli göçmenlerin hayata tutunma çabalarında, ülkelerinde geride bırakmış oldukları mesleki deneyimlerini, göç ettikleri yere aktarımlarından söz edilebilir. Tüm görüşmeciler açısından söz konusu olmamakla beraber, Suriyeli göçmenlerin çoğu, daha önceki mesleklerini icra etme yönünde bir eğilim göstermektedir. Ancak, başka mesleğe sahip olup, yemek üreten bir küçük işletme açan az sayıda kişi de söz konusudur. Bunun temel nedeni, yemeğin insanların zorunlu bir ihtiyacı olması kadar, en azından bazı çeşitlerin görece daha kolay üretilebilir olmasıdır. Görüşülen 20 kişiden 16'sı Suriye'de iken de aynı işle uğraştıklarını belirtmişlerdir. Diğer 4 kişinin Suriye'de iken beyan ettikleri uğraş ise 2'si (1 üniversite, 1 lise) öğrenci, 1'i tüccar, 1'i de fayans ustası şeklindedir. Söz konusu işletmeciler için yemek, bir yanıyla ekonomik gelir elde etme ve temel ihtiyaçlarını karşılamada işlevsel bir unsur, bir yanıyla yaşadıkları kentin genel nüfusu ile sosyal iletişim kurarak yaşadıkları çevreye entegre olma aracı, bir yanıyla da kendisiyle benzer koşullarda görece sıkıntılı şartlarda hayatını idame ettirmeye çalışan göçmenlerle bir dayanışma ağı oluşturma aracıdır.

Bu işi zaten Suriye'de yapıyorduk, burada en kolay yapabileceğim iş buydu, bu yüzden burayı açtık (G5, E, Bekâr, 24). Ben sadece bakla ve salep satıyorum. Bunları zaten Suriye'de iken annem evde yapıyordu, ondan öğrendim, ileride işi geliştirmeyi düşünüyorum (G2, E, Bekâr, 24)). Suriye'de bu işi yapmıştım, burada akrabaların tavsiyesiyle bu lokantayı açtım (G6, E, Evli, 32). Zaten mesleğimdi, geçinmek için en kolay yol benim için buydu (G12, E, Evli, 40).

Görüşülen göçmenlerin çoğu, yetersiz maddi birikim nedeniyle, kendileri gibi Suriye'den göç etmiş olanlarla bir araya gelerek çalıştırdıkları lokanta veya tatlıcı dükkânını ortaklaşa

açmışlardır. Yetersiz sermaye birikimi sorunu bulunan ve benzer mesleki deneyime sahip olanların bir araya gelerek yeterli sermayeyi oluşturarak açtıkları mekânlar, mekân donanımı ve yemek çeşitliliği açısından oldukça sade ve görece küçük alanlardan oluşmakta, bu yönüyle sermaye yetersizliğini somutlamaktadır.

Dolayısıyla yemek, göçmen deneyiminde sadece bakım/koruma amacıyla yapılan düzenli tüketim meselesi olmayıp, uzun vadeli yerleşimciler haline gelme potansiyeli taşıyan yeni göçmenlerin sosyal, politik, ekonomik ve kültürel yaşamlarında çok sayıda rol oynamaktadır. Ayrıca yemek, göçmenin yukarı doğru ekonomik hareketlilik için çabalamasını ve çoğu zaman elde etmesini sağlamaktadır (Kershen, 2002). Dahası yemek, göçmenin hayata tutunmasını sağlamaktadır.

#### **2.4. Kimlik, Kültür, Anlam Alanı Olarak Yemek: “Anlamlı” Yemekler**

En genel haliyle yemek kültürüyle, toplumdaki belirli gruplara ait gelenekler, yeterlikler ve beceriler kastedilmektedir (Terragni, Garnweidner, Pettersen ve Mosdol, 2014). Yani, yemek kimlik duygumuzun merkezidir (Fischler, 1988: s.75) ve yiyecek ve yemek yapma pratikleri yemekleri hazırlamak, satmak ve paylaşmak şeklindeki faaliyetler göçmenlerin “kimliklerini” yeniden oluşturmalarına izin vermekte, yemek yemek ve başkalarıyla paylaşmak toplum hissini hissetmenin önemli bir parçası olmaktadır (Bailey, 2017: s.53). Göçmenler arasında gıda ile ilgili uygulamaların, normların ve fikirlerin tam olarak anlaşılması, sadece topluluklarının değişen ve istikrarsız niteliklerini değil, aynı zamanda varoluşsal ilişkilerini de ortaya koymaktadır. Gıda ve diğer maddi uygulamalar bize; somut/elle tutulur dünyaya, bedene ve belirli yerlere/mekânlara sıkı sıkıya bağlılığı hatırlatıcı önemli rolleri gerçekleştirir. Tanıdık gıdaların tüketimi ise, bir topluluğa ait olma hissini etkilemektedir (Parasecoli, 2014). Söz konusu aitlik hissini yemek aracılığıyla somutlaştırıldığı durum, grubun kendi kültürü ile daha fazla ilişkili olduğunu düşündüğü yemekleri ön plana çıkarması ve gerek ev gerekse yemeğin pazarlandığı mekânlarda, söz konusu yemeklere menülerde daha fazla yer verilmesi veya sadece bu yemeklerin üretildiği mekânların yaygınlaştırılmasıdır.

Suriyeliler örneğinde de, bütün görüşmeciler açısından olmamakla beraber, Suriye’ye özgü olarak bilinen ve orada çok tüketilen yiyeceklere ağırlık verilmektedir. Özellikle kurutulmuş baklanın kabuklarının çıkarılıp içinin ezilerek üzerine limon veya sirke, baharat ve zeytinyağı dökülerek karıştırıldığı ful (Türkçesi bakla), Türkiye’de de bilinen, özellikle Antakya ve çevresinde de yoğun biçimde tüketilen; nohutun haşlanarak ezilmesi ve içine tahin eklenerek karıştırılıp püre

haline getirildikten sonra, derin olmayan tabaklara yayılarak üzerine bazı baharat ve salata malzemeleri ile zeytinyağı veya tere yağı eklenerek tüketilen humus ve yine nohutun püre haline getirilerek içine bazı baharatlar eklendikten sonra küçük yumru parçalar halinde kızartılan ve lavaş içinde üzerine salata malzemeleri eklenerek dürüm halinde tüketilen felafel, Suriyeli yemek lokantalarında en çok yer alan yemeklerdir. Görüşülen yemek mekânı işleten Suriyeli göçmenlerin çoğu, bu üç yemekten en az birine menülerinde yer vermektedirler

Sözü edilen yemekler, kültürle iktisadın iç içe geçtiği bir durumu yansıtmaktadır. Bir grup için, tercih edilme olasılığı en yüksek olan yemek-ler, grubun anlam dünyasında o grubu temsil ettiği düşünülen yemek-ler-dir. Diğer yandan grubun kültürünü temsil ettiği düşünülen yemek-ler, bir lokanta işletmesi için satışı yapılma olasılığı en yüksek yemek-ler-dir. Dolayısıyla lokanta sahibinin o yemeğe-yemeklere menüsünde yer verme nedeni bir yanıla kültürel, bir yanıla da iktisadidir. Bunlardan özellikle felafel, göçmenler tarafından “Suriye yemeği” olarak kabul edilmekte ve bu yemeğe farklı bir anlam yüklenmektedir ve sadece bu ürünün üretildiği ve satıldığı mekânlar söz konusudur.

Ben sadece felafel yapıyorum. Bu işi yapan sadece bunu yapmalı, başka yemek yapmamalı. Bizde sadece bunu yapan dükkânlar var. Bunu herkes iyi yapamaz, ustalık ister, baharat, pişirme, kıvam çok önemli (G16, E, Evli, 63). Felafel önemli bir yemek, Suriye’liler bu yemeği çok sever, bazı Türkler de tadına bakınca sevdiler, bazen gelip bizde felafel yiyorlar (G20, E, Evli, 24).

Suriyeli göçmenler için, kültürü temsil ettiği düşünülen yemeklerin üretiminde kullanılan malzemelerin temini sorun olmamaktadır. Bunun başlıca nedeni, bir coğrafi bölge olarak Suriye ile Antakya ve çevresi arasındaki ürün, dolayısıyla da yemek kültürü benzerliğidir. Özellikle yemeklerde ayırt edici unsuru oluşturan baharat çeşitliliği gibi spesifik özelliklerde bile bir benzerlikten söz edilebilir. Malzeme temini noktasında da alışveriş için öncelikli tercih, kendi gruplarından olan kişiler olmaktadır. Yemek üreten, malzeme temin eden ve üretileni satın alan çoğunlukla benzer kültürü, kimliği paylaşan göçmenlerdir. Yemek üretenin, bu yemeği üretmek için ihtiyaç duyduğu malzemeyi temin eden yine kendisi gibi göçmen olmakta, bu alışverişte temin edilemeyen malzeme söz konusu olduğunda ise, şehrin diğer unsurları zorunlu olarak tercih edilmektedir. Böylelikle, göçmenler, yemeği iktisadi bir pazarlama aracı olarak paraya çevirdiklerinde, yani bir iktisadi alışverişi bile aidiyet ve kültürel benzerlik gibi unsurları gözeterek yapmakta, aralarında oluşturdukları sosyal ve kültürel ağ iktisadi ağla eklemlenmektedir. Ancak, kimlik etrafında oluşturulan sosyal ağ, sınırlı bir işleve sahip olup, göçmenlerin kendileri dışında, özellikle yereldeki yerleşik gruplarla etkileşim kurmaları bir zorunluluk teşkil etmektedir.

## 2.5. Gruplar Arası Ekonomik Alışveriş ve Kültürel Etkileşim Ögesi Olarak Yemek

Yemek/gıda üretilen göçmenlere ait mekânların, sosyal etkileşim noktasında yarattığı bir diğer etki de, buralardan alışveriş yapan yerel halkla göçmenler arasında bir iletişime aracılık etmesidir. Aynı şekilde göçmenlerin de yerel halka ait işyerlerinden yaptığı alışveriş, iki toplum arasında ekonomik ilişkilerle başlayan ve diğer sosyal unsurları da etkileyen süreç, tek boyutlu veya tek unsura bağlı olmamakla beraber göçmenlerin ekonomik faaliyetlerde bulunabilme olanaklarıyla yakından ilişkilidir.

Göçe getirilen ekonomik nitelikli açıklamalardan biri olan; “göçmenlerin yeni ekonomisi” yaklaşımına göre, göç sadece iktisadi etmenleri değil, onun (göçmenin) ailesi ve çevresinin etkili olduğu, sosyo kültürel etkenlerin de belirleyici olduğu bir süreçtir (Yönlü, 2018: s.47) ve bu sürecin başlangıcından itibaren hayata tutunma öğelerinden biri de yemektir. Yemek hem bir iktisadi öğedir hem de kültürü tanımlamada önemli bir unsurdur ve bir yerin tipik yerel mutfağı her zaman söz konusu yerden geçen farklı halkların katkılarına dayanan bir evrimin sonucudur (Oussedik, 2012: s.55). Bu durum, iki farklı kültürü oluşturan (göçmenler ve yerel halk) gruplar arasında, yemek aracılığıyla etkileşimsel bir süreci başlatmaktadır ve iktisadi, kültürel birçok öğenin değiş tokuşunu ve içiçeliğini mümkün kılmaktadır. Ayrıca, zamanla sığınmacı toplumun, yerel toplum nezdinde “tanınırlığını” ve kabulünü artırarak, yerel halkın göçmenlerin varlığını tanıdığı, kabullendiği “olağanlaşma” sürecine de katkıda bulunmaktadır. Görüşülen 20 kişiden ikisi işlettikleri mekânın konumu nedeniyle çoğunlukla yerel halktan kişilerin, kendilerinden alışveriş yaptığını belirtmişlerdir. Buna mukabil görüşmecilerden birisi tüm müşterilerinin Suriyelilerden oluştuğunu bu nedenle de iyi para kazanamadığını söylerken, geriye kalan 17 kişi her iki topluluktan insanların kendilerinden alışveriş yaptığını beyan etmişlerdir. 17 kişiden ikisi her iki toplumdan müşteri sayısının eşit oranda olduğunu belirtirken, geriye kalanlar çoğunlukla Suriyelilerin alışveriş yaptığı mekânları işletenlerdir. Bu farklı seçenekleri içeren durumun ortaya çıkmasının temel nedeni ise, işletmenin bulunduğu cadde, sokak, mahalle ve büyüklük gibi özellikleri içeren mekânsal konumuyla ilgilidir. Ayrıca, görüşmecilerden ikisi, her iki toplumdan kendilerinden alışveriş yapan kişilerin oranının eşit olduğunu belirtmişlerdir

Çoğunlukla Türkler bizden alışveriş yapıyor, dükkânımızın konumu uygun bence bu yüzden (G4, E, Evli, 30). Bizden alışveriş yapanların çoğu Türklerdir, çünkü dükkânımız çok uygun, merkezi bir yerde, ayrıca çok uzun zamandır buradayız, mahallenin muhtarı bile benden alışveriş yapar (G18, E, Evli, 56). Hem Türkler hem Suriyeliler benden alışveriş yapıyor, yaklaşık yarı yarıya (G3, E, Bekâr, 24). Hem Suriyeliler hem Türklerden müşterim var ve hemen hemen eşit diyebilirim (G15, E, Evli, 43).

Yemek üreten mekânlar işleten göçmenler, ekonomi ve kültürün içiçeliğine uygun olarak, kendi kültürel alışkanlıklarına uygun yemeklere ağırlıklı olarak yer vermelerine karşın, daha az oranda da olsa yerel halkın beklentilerine uygun yemeklere de yer verilmektedir. Bu durum, öncelikli olarak göçmenlerin, yerel halkın beklentilerini araştırma, keşfetme ve saptama yoluyla çevreleriyle dinamik bir etkileşim süreci yürüttükleri bir döngüye neden olmaktadır. Böylelikle göçmenler (belli oranda da yerel halk) yemek ve mutfak kültürü sayesinde, daha önce deneyimlememiş oldukları hususları keşfetme olanağı bulmakta ve kendilerinde bulunmayan yemekle ilgili unsurları mutfaklarına aktararak konuyla ilgili teorik ve pratik birikimlerini genişletmektedirler. Özellikle, kültürel öğe benzerliklerinin daha fazla olduğu toplumlar arasında söz konusu birikimle ilgili geçişkenlikler daha kolay olmaktadır. Hem müşteri profiline hem de üretilen bazı ortak yemeklere bakılarak konuyla ilgili somut bir kanıya varmak mümkündür.

Yukarıda da değinildiği gibi, müşteri profili çoğunlukla Suriyelilerden oluşmakla beraber işletme sahiplerinin çoğu yerel halktan kişilerin de kendilerinden alışveriş yapmasını göz önünde bulundurarak, onların beklentilerine de uygun seçenekleri göz önünde bulundurmaktadırlar. Yemek menüsünü oluştururken, ürünlerde kendi kültür öğelerine öncelik tanımakla beraber, yerel halkın satın alma olasılığını yükseltmeye yönelik yemeklere de yer verilmektedir. Ancak çoğunlukla yerel halkın “geleneksel yemek kültürüne” uygun ürünler yerine, herkese hitap etme olasılığı taşıyan ve artık küresel bir olgu haline dönüşmüş olan “fast food” tarzı ürünler ağırlıklı olarak üretilmektedir. Ancak bu ürünlerin, ne üretim, ne de sunum aşamasında, Ritzer’in\* anlattığı şekilde Mc Donalds tarzı “saf” fast- food olmayıp, baharat, sos, ekmek ve pişirme teknikleri farkı gibi bazı yerel unsurlarla birleştirilmiş ürünler olduğu belirtilmelidir. Fast- food olma durumunu en bariz biçimde yansıtan özellik ise, “ekmek arası”, hızlı tüketilebilir olma özellikleridir.<sup>3</sup>

Bu tip ürünler, herkesin bildiği ve her zaman alışveriş yapan müşteriler dışında, tesadüfen oradan geçen veya şehirde turizm amaçlı bulunan “muhtemel müşteriye” hitap etme potansiyeli taşıyan gıdalardır. Özellikle, tavuk eti içeren bu ürünler yerel yemek yapan göçmenlere ait işletmelerin bazılarında ayrıca yer verilen ürünlerdir. Tatlı ürünlerinin tercihinde ise Suriyeliler veya yerel halk açısından birbirinden farklı anlamlı bir tercih görünmemektedir.

Ticari kaygılardan dolayı Türk ürünlere daha çok yer veriyorum. En çok tavuk tercih ediliyor (G8, E, Evli, 43). Suriye yemekleri de yapıyorum, ama en çok brost, döner, piliç satılıyor (G9, E, Evli, 40). Suriye yemekleri de yapıyorum ama en çok tavuk ürünleri satılıyor (G10, E, Evli, 40). Suriyeliler için felafil ve nohut yapıyorum ama tavuk ürünleri ve dürüm tarzı yiyecekler

\*Küresel fast-food şirketi Mc Donalds’ın çalışma sisteminin, dünyada yarattığı sosyo-ekonomik ve kültürel etkiler için bkz. Ritzer, G., (2014). Toplumun McDonalddlaştırılması: Çağdaş toplum yaşamının değişen karakteri üzerine bir inceleme. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

daha fazla gidiyor (G17, E, Evli, 37). Aslında ortak ürünler var özellikle dürüm yapılan ürünler. En ucuz bu ürünler bu yüzden daha çok satıyor (G19, E, Erkek, 42).

Grup olarak bir arada olma psikolojisini yansıtan bir eğilim olarak, göçmenler bazı mahallelerde yoğun biçimde yer almakla beraber, oturdukları mahalleler tamamen kendi gruplarından oluşan homojen bölgeler değildir. Bu durum doğal olarak, başta konut veya dükkan kiralama olmak üzere, göçmenlik yaşamlarında yerel halkla doğrudan veya dolaylı bir iletişim süreci oluşmasını zorunlu kılmaktadır. Hem kendilerinin yerel halkla, hem yerel halkın kendileriyle (tek alışveriş ögesi yemek değildir ancak, konu özelinde kalınacak olursa) yemek aracılığıyla gerçekleştirdikleri alışveriş her iki tarafın yararına maddi bir getiri ögesidir. Ayrıca, ticari bir amaçla başlayan alışveriş, iki grubun birbirini tanıması ve başlangıçta var olabilen önyargıların kırılması gibi sosyal etkileşimi olumlu etkileme potansiyeli de taşımakta ve sosyal-kültürel alışverişe de dönüşebilmektedir.

## 2.6. “Normalleşme” ve Ön Görülebilir Bir Yaşam Ögesi Olarak Yemek

İnsanların kronik şekilde hareket halinde oldukları, rutin olarak yerinden edildikleri ulusal üslerinin bulunmadığı durumlarda, göçmenler artık fiziki olarak yaşayamayacakları yerlere dair hatıraları ve bu yerleri sahiplenmeleri aracılığıyla sembolik çapa işlevi gören anavatanlar icat ederler. Böylelikle mekân, sosyal olarak yeniden inşa edilir (Chatty, 2019). Göçmenler açısından söz konusu inşa, bir yanıyla anavatan bir yanıyla da yeni yerleşilen yere ilişkindir. Ancak, sonuçta “geleceğin ne olacağı” kaygısı, insanın başta gelen parametrelerinden biridir. Geleceği kurgulamada ise, hem bir iktisadi ürün, hem de topluluğun anlam dünyasını yansıtan bir araç olan yemek, kültürel motiflerin hem maddi hem zihinsel olarak inşasına izin vermesi nedeniyle ön plana çıkan bir unsurdur.

Gruplar arası ilişkileri konu alan sosyal psikolojik araştırmalar, bireylerin atflarında genellikle iç grup lehine, dış grup aleyhine eğilimlerin olduğu bir durumdan söz etmektedir (Bilgin, 1995: s.76). Suriyeliler özelinde ise, Türkiye’de halk nezdinde onların kabulü konusunda teorik ve pratik bir yön vardır. Teorik boyutta evrensel bir tutum öne çıkarken, yerel ortamda ve günlük hayat pratiklerinde belirgin sosyolojik farklar sergilenir. Türkiye’de konuyla ilgili alan araştırmalarının çoğunda Suriyeli sığınmacıların diline, dinine, etnik durumlarına bakılmaksızın kabul edilmesi insanlık görevi olarak kabul edilmektedir şeklindeki yargılar çoğunluk tarafından kabul görmektedir. Ancak, göçmenlerle ilgili olumsuz yargıya sahip olanlar da söz konusudur (Doğan, 2018) ve Antakya’daki göçmenler, her iki durumu da gündelik hayatlarında



deneyimlemektedir. Ancak, yaşadıkları kentin yerel halkının kendilerine ilişkin davranışlarında çoğunlukla olumlu bir algıya sahiptirler.

Suriyeli göçmenlerin bazıları açısından, yemek ürettikleri mekanların maddi kazanç getiren yönü, onlara yaşamlarını “normalleştirme” ve geleceğe ilişkin tasarım kurma noktasında bir dayanak sağlamaktadır. Yukarıda da değinildiği gibi, kökeninde maddi kazanç ve dil başta olmak üzere kültürel benzerlik olgusunun yarattığı pozitif algı ve oturdukları semtte-şehirden kabul görme dinamiklerinin “olumsuz” olmadığını düşünmelerinden ötürü bazı göçmenlerde geleceğe ilişkin bir “iyimserlik” ve beklenti oluşması söz konusudur. Ancak bu konuda, bir homojen durum yoktur ve göçmenler arasında birbirinden farklı düşünceler söz konusudur. Görüşülen 20 kişiden dokuzu, savaşın tamamen sona ermesi durumunda ülkelerine geri döneceklerini belirtmişlerdir.

Mecburen buradayız, evimiz malımız orada (G1, E, Evli, 42). Savaş biterse döneriz, burada hayat zor, kazandığımız yetmiyor (G9). Savaş biterse tabii ki döneriz, ailem, akrabalar orada (G12, E, Bekâr, 34).

Görüşülen üç kişi kararsız olduklarını söylerken, sekiz görüşmeci ise geri dönmeyi düşünmediklerini, bundan sonra Türkiye’de yaşamlarına devam edeceklerini ve vatandaşlık almak (görüşmecilerden biri vatandaşlık aldığını belirtmiştir) için uğraştıklarını beyan etmişlerdir.

Vatandaşlık aldım, o yüzden geri dönmeyi düşünmüyorum (G4, E, Evli, 30). Buradan memnunuz, çocuklarım burada, geri dönmeyi düşünmüyorum (G16, E, Evli, 63). Burada kalmayı düşünüyoruz, çocuklarımız burada okuyor, yerleştik yani. Düzenimizi oturttuk, vatandaşlık almayı düşünüyoruz (G17, E, Evli, 37).

Yukarıda da görüldüğü gibi, geleceğe ilişkin beklenti ve planlar tüm göçmenler açısından ortak öğeleri içermemekte, gündelik hayata ait deneyimler ve sosyo ekonomik düzeye ilişkin kişisel farklılıklar, beklentileri de farklılaştırmaktadır.

## 2.7. Yemekte Sınıfsal ve Cinsiyetçi Öğeler

Zorunlu göçmenlerin kendilerini tekrar oluşturma ve yerleştirmede ne denli başarılı oldukları, zorunlu göçle birlikte mülksüzleş-tir-menin doğasına bağlıdır (Chatty, 2019: s.290) ve zorunlu göçe maruz kalan Suriyelilerin çoğunluğunun Antakya özelinde kendilerini tekrar oluşturma ve yerleşmedeki durumları, sermayeden ve mülkiyetten yoksunluğu açığa çıkarmaktadır. Bu nedenle çoğunlukla kol emeği gerektiren “her türlü işte” yerel halktan kişilerin kazandığının çok altında ücretlerle çalışmaktadır. Aralarında maddi olarak varlıklı olanların çoğunun ya İstanbul, İzmir gibi metropol şehirlerde veya yerleştikleri kentlerin “seçkin” mahallelerinde oturması söz konusudur. Yemek/gıda üretme işiyle de uğraşan bu “varlıklı azınlığın” işlettikleri

mekânlar gerek görünüm gerek donanım gerekse bulunduğu semt özelinde sınıfsal konumu yansıtmaktadır. Aynı şekilde görüşme yapılan mekân sahiplerinin tamamı gerek işlettikleri yerin donanımı, gerek hizmet verdikleri kesimler gerekse buldukları semtlerin konumu itibarı ile alt sınıflarda yer almaktadır. Dolayısıyla, ürettikleri gıdalar, çok çeşitlilik arz etmeyip, genellikle az maliyetli ve kendilerinden alışveriş yapanların hem maddi hem kültürel beklentilerine uygun ürünlerdir. Ayrıca, hepsinde durum aynı olmamakla beraber kullanılan malzemeler de görece daha az maliyetli malzemelerdir. Örneğin, baklava üretimi de yapan bazı tatlı üreticileri, antep fıstığının pahalı olması nedeniyle bu malzeme yerine yer fıstığı ya da fındık kullanmaktadır vb. Bu durum, yemekle ilgili kültürel öğelerin maddi öğelere uyumlu hale getirildiği “uyarlanmış ürünler” ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Ayrıca, bu mekânların bir diğer özelliği de yemek yapımına ilişkin standardizasyon eksikliğidir. Aynı üründe örneğin kimi imalatçılar daha az kimileri daha çok baharat, ekmek vb. malzemelere yer vermektedir.

Türkler ve Suriyeliler arasında ortak ürün çok fazla ama maliyetten ötürü kalite sorunu var. O yüzden kaliteli ürünü buralardaki mekânlarda bulmanız zor. Kaliteli ürünleri Türkler, daha ucuzları Suriyeliler alıyor. Suriyelilerde kaliteli ürün sorunu var çünkü gelir çok sınırlı. Türkiye’de birçok baklavacı Suriyeli çalıştırıyor, çünkü malzeme olunca güzel ürünler yapıyorlar. Mesele ürünü yapmayı bilmeme değil, para G18, E, Evli, 56). Tatlı ürünlerinde çok fark yok, hammadde anlayışı aynı, bazı kendine özgü ürünler var tabii ama genelde ucuz ürünler tercih ediliyor (G14, E, Evli, 51). Suriye’de olan malzemenin çoğunu burada buluyoruz ama çok pahalı, bu yüzden her ürünü yapamıyoruz yada daha kalitesiz yapıyoruz (G1, E, Evli, 42).

Konuyla ilgili bir diğer dikkat çekici husus ise, yemek/gıda üreten Suriyeli küçük işletmelerin tamamında gerek işletmecilerin gerekse çalışanların erkek oluşudur. Goody’nin (2013) de belirttiği gibi, Eski Mısır’dan beri Akdeniz ve Avrupa saraylarında erkekler aşçı olarak çalıştırılmıştır ve kadınlardan günlük yemek tariflerini devralarak saray menüsüne dönüştürmüşlerdir. Söz konusu durumun günümüzdeki izdüşümü Suriyeli göçmenlerin, yemek yapılan ticari mekânlarda kadınlara hiç yer vermemesidir.

Gündelik hayatın ev dışındaki “görünür” alanlarından kadının tamamen dışlandığı ataerkil yapının bir devamı olan bu uygulama, çoğunlukla geleneksel değerler etrafında oluşturulmuş Suriyeli göçmen ailesinde, kadının ev içinde her gün yaptığı iş olan yemeği, kamusal alanda yapmasının önünü engellemektedir. Görüşülen 20 kişiden sadece birinin eşi, aile bütçesine katkıda bulunduğunu belirtmiştir.

Eşim Suriye’de iken eğitim almıştı burada özel bir kurumda (Arapça) öğretmenlik yapıyor (G19, E, Evli, 42).

Geriye kalan on dokuz kişinin ailelerinde ev dışında herhangi bir alanda faaliyet gösteren kadın olmaması ataerkilliğin genellenebilecek düzeyde yaygın olduğunun göstergesidir. Görüşülen 20 kişiden ondokuzu, kadınların dışarıda çalıştırılmadıklarını belirtmişlerdir.

Bizde kadınlar dışarıda çalıştırılmaz (G3, E, Bekar, 23).

Bu da göstermektedir ki, zaten daha olumsuz yaşam koşulları altında yaşamını sürdürmeye çalışan göçmenler açısından kadınların yaşadığı şartlar tamamen erkeğe bağımlı bir ilişki örüntüsü çerçevesinde daha da olumsuz bir nitelik taşımaktadır.

## Sonuç

Dünya’da ve Türkiye’de gittikçe daha “görünür” bir sorun haline gelen göçmen mülteciler sorunu birçok yanılla ele alınan ve hala araştırılmayı bekleyen birçok hususu barındıran bir konudur. Göç ve yemek/gıda üzerine yapılan birçok çalışma, literatürde yer almakla beraber, çalışılan grubun kendine özgü özellikleri yeni bilgilerin ortaya çıkmasına kaynaklık etmektedir. Yemek/gıda veya üretilen dükkânlar işleten Suriyeli göçmenlerle yapılan bu çalışmada da, hem Suriye ile Türkiye arasında yemek kültürüne ilişkin farklılıklar hem de aynı bölgede yer alan iki ülke toplumlarının yemek hususundaki ortak özellikleri saptanabilmektedir. Yemek/gıda, göçmenler açısından hem bir kültürel ifade biçimi hem de yaşamsal ihtiyaçların karşılanması noktasında bir işleve sahiptir. Ayrıca yemek, pazarlanabilen ve pazardan malzeme alınmasını gerektiren özelliği ile göçmenler için, yaşadıkları bölgenin yerel halkıyla iletişim kurma ve sosyal “kabul görme” aracı olma özelliği de taşımaktadır. Bir yandan göç etmeden önceki konumları ile kurdukları ve kimlik, kültür ve iktisadın bir arada etkileşimsel çerçevesini yansıtan durum, öte yandan göç etmiş oldukları yerde yeni bir süreç; uyum ve kabul sağlama çabası, göçmenlerin “önce ve şimdi” arasında kurmaya çalıştıkları bağlantıda, ikili bir ruh hali ve zihin dünyasını yansıtmaktadır.

Bu durum, yemek aracılığıyla bir yandan maddi ihtiyaç teminini sağlama öte yandan hayatın daha önceki deneyimler ışığında bilindik şekliyle sürdürülmesi çabası şeklinde belirginleşmektedir. Bu yönüyle yemek/gıda üreten mekân sahiplerinin yaşadığı deneyimler, hem kendi gruplarıyla dayanışarak kültürel ve maddi var oluşlarını sürdürme hem de yerel toplumla etkileşim geliştirerek bugün yaşadıkları ve farklı öğeleri barındıran yerin kültürüne aşina olma ve onun bazı öğelerini kabul etme süreci yaratmaktadır. Böylelikle, yerel halkın göçmenleri gittikçe “olağan kabul ettikleri bir sonucun gelişmesine katkıda bulunmaktadır. Kısacası yemek/gıda toplumsal alana ilişkin birçok unsurla ilişkisel bağı çerçevesinde ele alınmayı gerektiren komplike

bir konudur ve Simon Kuper'in (1996) kitabına da adını veren, futbol üzerine söylediği söz ödünç alınıp uyarlanacak olursa: "Yemek asla sadece yemek değildir".

### Kaynakça

- Abbots E. J. (2016) "Approaches To Food And Migration: Rootedness, Being And Belonging" In *The Handbook Of Food And Anthropology*. (Ed.Klein And J. Watson. London: Bloomsbury). Pp 115-132.
- Akarçay, E., (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bailey, A. (2017). The Migrant Suitcase: Food, Belonging And Commensality Among Indian Migrants In The Netherlands. *Appetite*. Vol. 110, pp.51-60.
- Beardsworth, A., Keil T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoneix Yayınevi.
- Belge, M., (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H., (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*. No.87, pp.159-169.
- Bilgin., N., (1995). *Kollektif Kimlik*. İstanbul: Sistem Yayıncılık.
- Chatty., (2019). *Modern Ortadoğu'da Zorunlu Göç ve Mülkesüzleştirme*. Ankara: Koyu Siyah Yayıncılık.
- Demir, O.Ö., (2014). Nitel Araştırma Yöntemleri. (Ed. K. Böke), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri İçinde*. pp..285-318. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Doğan, İ., (2018). *Göç ve Kültür*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayıncılık.
- Fischler, C. (1988). Food, Self And Identity. *Social Science Information*. No.27. pp.275-293.
- Geray, H., (2004). *Toplumsal Araştırmalarda Nicel Ve Nitel Yöntemlere Giriş*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Goody, J., (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Soyoloji Çalışması*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gürhan, N., (2017). Yemek Ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. S. 6. ss. 1204-1223.
- Güvenç, B., (1984). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Karyelioğlu S., Fidan S., (2016). Göç, Göçmenlik Ve Yansımaları. *Zamanın İzleri: İşgal Göç ve*

- Muhacirlik* içinde (Ed. A.Köksal). Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.
- Kershen, A. J. (2002). Introduction: Food In The Migrant Experience. Crossings” in *Food In The Immigrant Experience*. (Ed. Anne J. Kershen). pp. 1-17. London: Routledge.
- Koç, M., Welsh, J. (2001). Food, Foodways And Immigrant Experience. paper written for the *Multiculturalism Program, Department Of Canadian Heritage Program At The Canadian Ethnic Studies Association Conference*, Halifax.  
[https://www.researchgate.net/profile/Mustafa\\_Koc2/publication/253449347\\_Food\\_Foodways\\_And\\_Immigrant\\_Experience/links/0a85e52fe76e2cff51000000/Food-Foodways-And-Immigrant-Experience.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Mustafa_Koc2/publication/253449347_Food_Foodways_And_Immigrant_Experience/links/0a85e52fe76e2cff51000000/Food-Foodways-And-Immigrant-Experience.pdf)
- Kuper S., (1996). *Futbol Asla Sadece Futbol Değildir*. İstanbul: İthaki Yayınları.
- Layder, D., (2015). *Sosyolojik Araştırma Pratiği; Teori Ve Sosyal Araştırmanın İlişkilendirilmesi*. Ankara: Heretik Yayınları.
- Levi-Strauss, C., (2012). *Modern Dünyanın Sorunları Karşısında Antropoloji*. Ankara: Metis Yayınları.
- Neuman, W.L., (2006). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nitel Ve Nicel Yaklaşımlar*. Ankara: Yayın Odası Yayıncılık.
- Onaran, B. (2019). *Mutfakta Tarih: Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Oussedik, S. (2012). Food And Cuisine: Part Of The Migration Process. *Quaderns De La Mediterrania*. Vol. 17. pp. 55-60.
- Terragni, L., Garnweidner, L. M., Pettersen, K. S. And Mosdøl, A. (2014). Migration As A Turning Point In Food Habits: The Early Phase Of Dietary Acculturation Among Women From South Asian, African, And Middle Eastern Countries Living In Norway. *Ecology Of Food And Nutrition*. Vol. 53 pp. 273-291.
- Tümtaş, M. S. (2019). Nöbetleşme Dışlanma: Suriyeli Mülteciler. *Türkiye’de Sosyal Politika ve Dezavantajlı Gruplar* içinde. (Ed. A. D. Ergun, M. K. Namal, M. Koçancı). ss.161-184. İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Türk, H., Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *MKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. S.1. ss. 1-17.
- Wells, C., (1972). *Sosyal antropoloji açısından insan ve dünyası*. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Yönlü, K.Y. (2018). *Batı Eksenli Dünya Düzeni ve Türkiye'ye Gelen Dış Göç Dinamiği. Göç sosyolojisi*. İstanbul: Doğu Kitabevi.

**Destek ve Teşekkür Beyanı:**

Çalışma herhangi bir destek almamıştır. Teşekkür edilecek bir kurum veya kişi bulunmamaktadır.

**Çıkar Çatışması Beyanı:**

Çalışma kapsamında herhangi bir kurum veya kişi ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.