

## İÇ GÖÇ İLE YEMEK KÜLTÜRLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN İNCELENMESİ (GAZİANTEP ÖRNEĞİ)\*

Ali ÖZKAN\*\*

Muhterem TURĞUT\*\*\*

### Özet

Bu çalışmanın temel amacı, Gaziantep'e iç göç ile gelen insanların yemek kültürlerindeki değişimin, etkileşimin ne boyutta olduğunun saptanabilmesidir. Gaziantep; mutfağı Unesco tarafından tescillenmiş ve Gastronomi kenti unvanı alan bir şehirdir. Çalışmada; Gaziantep mutfağının kültürel açıdan ne denli bir öneme sahip olduğu, kente gelen göçmenlerin, burada yaşamaya başladıktan sonra uyum süreçlerinin nasıl olduğu, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak toplamda 14 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilerek öğrenilmiştir. Bunun sonucunda, etkinin tek taraflı olarak Gaziantep mutfağının mı baskın olduğu, yoksa bu etkileşimin karşılıklı mı olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmada, gastronominin, yemek kültürü ile ilişkisi üzerinde yoğunlaşmıştır. Çalışma konusunun göç kavramıyla da bağlantılı olması nedeniyle göç teması da araştırmaya dahil edilmiştir. Gastronomi; kültür, yemek sosyolojisi, göç kavramlarıyla birlikte ele alınarak Gaziantep özelinde göç ile gelen kişilerin yemek kültürlerindeki değişimin anlaşılmasına yönelik çalışma sonucunda; Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde bariz bir şekilde baskın ve değiştirici olduğu, bu değiştirici özelliğin etkisinin gönüllülük esasına göre ve gelen kişilerin büyük bir çoğunluğu üzerinde etkili olduğu anlaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, kültür, yemek kültürü, göç

## EXAMINATION OF THE CHANGE IN İNDİGENOUS MİGRANTS FOOD CULTURE: GAZİANTEP EXAMPLE

### Abstract

The main purpose of this study is to determine the extent of the change and interaction in the food cultures of the people who come to Gaziantep with internal migration. Gaziantep is a city whose cuisine has been registered by Unesco and has been awarded the title of Gastronomy City. In the study; the cultural significance of Gaziantep cuisine, how the adaptation processes of immigrants who came to the city were after they started living here, were learned by face-to-face interviews with 14 people using semi-structured interview technique.

The study focused on the relationship between gastronomy and food culture. Since the subject of the study is also related to the concept of migration, the theme of migration was also included in the research. Gastronomy; as a result of the study aimed at understanding the change in the food culture of the people who migrated in Gaziantep, by considering the concepts of culture, food sociology and migration; it has been understood that Gaziantep cuisine is clearly dominant and changing over other

\* Bu makale Doç. Dr. Ali ÖZKAN danışmanlığında Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından kabul edilen “*Yerli Göçmenlerin Yemek Kültürlerindeki Değişimin İncelenmesi: Gaziantep Örneği*” başlıklı tezden üretilmiştir

\*\* Doç. Dr. Gaziantep Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,

\*\*\* Yüksek Lisans Öğrencisi, Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, Gaziantep Aile ve Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğü, Şahinbey Sosyal Hizmet Merkezi Personeli Sosyolog, muhterem.turgut@aile.gov.tr

---

cuisines, and effect of this changing feature is on a voluntary basis and on the majority of the people who come.

**Key Words:** Gastronomy, Culture, Food Culture, migration

## Giriş

Canlıların ilk etapta hayatta kalmak içgüdüleriyle gerçekleştirmiş oldukları yeme-içme kavramı; insanlığın, koşulların değişmesine paralel canlı yaşamının bir zorunluluğu olarak var olmaya devam edecektir. Su içmek, yemek yemek, ısınma ve barınma gibi insanın hayatta kalmasını gerektirecek koşulları sağlayan fizyolojik ihtiyaçlar insan yaşamında önemli bir yer tutar. Bunlardan belki de en önemlisi sayılabilecek yeme-içme, insan hayatı açısından karşılanması zorunlu temel ihtiyaçtır. İlk zamanlarda insan ırkının yaşadığı coğrafyaya göre değişen doğal ortamında orada yaşayan insanların ilkel sayılabilecek şekilde gerçekleştirdikleri yöntemlerle yeme-içme tarihi başlangıcını yapar ve günümüze kadar gelişimini ve değişimini sürdürür. Gelenen bu noktanın son safha olmadığı aşikâr bir gerçek olarak karşımıza çıkar. İnsanlığın ve teknolojinin gittiği son noktaya kadar varlığını yine hayatın temel bir gereksinimi olarak sürdürmeye devam edecektir.

Bu temel gereksinimin insan hayatında etkileşime girmesi yaşamın diğer alanları gibi yaşanan zaman içinde bulunduğu koşullara göre değişim ve dönüşüme uğramıştır. Beslenme, sadece karın doyurmak için yapılan bir eylem olmanın ötesine geçmiştir. Yemek zamanla insanlar arasında iletişimi kurmak ve sosyalleşmeye de hizmet etmeye başlamıştır. İnsanlar; iletişime geçmeye başladığı andan itibaren yaptıkları eylemlere anlamlar yüklenerek belirli davranışlarından doğan, o topluluğun yaşayanlarının ortak olarak yapıp ettiklerini, o topluma özel olabilen davranış kalıplarına dönüştürmüşlerdir. Kültür diye adlandırılan bu kavram içinde doğduğu topluluğa yön vermiştir. Örneğin karın doyurmak amacıyla tüketilen et, sadece et olarak düşünülmemiş, bazı toplumlarda statü göstergesi olarak soylular ya da zengin kişilerin tüketebildiği bir meta haline dönüşmüştür.

İnsanlar artan nüfus oranına paralel, avlanarak basit şekilde gerçekleştirdikleri beslenme tarzlarını daha çeşitli şekilde yeni keşiflerle geliştirip sürdürmüşlerdir. Ateşin keşfedilmesinden, yerleşik hayata geçilip toprağın ekilip biçilmesi, üretilen tahılın işlenmesi ve pazarlanması, teknolojik gelişmelere paralel olarak yapılan coğrafi keşiflerle dünyanın hemen hemen her bölgesinde yiyeceklerin, baharatların, tarım ürünlerinin dolaşıma girmesiyle beslenme alışkanlıkları da değişim sürecinden etkilenmiştir. Günümüzde şaşırtıcı bir hızla insan hayatına giren teknolojik gelişmeler sayesinde yeme-içme alışkanlıkları yemek tarihi boyunca belki de en etkileyici devrimi yaşamıştır. Yemek yeme eylemi zamanla sadece fiziksel bir ihtiyaç olmaktan çıkarak aynı zamanda kültürel bir öğe haline de gelmiştir. Günümüzde insanlar, sosyal medya araçlarının da yaygınlaşmasıyla bilgisayarlarının tuşlarına basmakla, istedikleri ülkenin yemek tariflerine ulaşabilmektedirler. Bir zamanlar dünyanın farklı yerlerinden diğer uzak coğrafyalara, deniz aşırı yolları aşarak giden kişilerin getirdikleri yemek tarifleri olmuştur. O uzak yerlere ait yiyecek içecek maddelerine ulaşmak için aylar geçmesi beklenmiştir. Şimdilerde dünyanın her bir yanında zincir restoranlar yemekte zaman ve mekan sorununu ortadan kaldırmıştır. İtalyan, Fransız, Japon vb. gibi mutfaklar dünyanın çoğu metropol şehirlerinde, restoranlarında meraklıları ile buluşmaktadırlar.

## Çalışmanın Amacı

Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinden Gaziantep'e iç göç ile gelen kişilerin geldikleri yörelerin mutfak kültürüne mensup oldukları bir gerçektir. Unesco tarafından "Gastronomi Kenti" unvanı verilen Gaziantep'in zengin mutfak kültürüne sahip olduğu ve bu zenginlik ve çeşitlilikten dolayı diğer mutfaklarla kıyaslandığı zaman Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri, gelen kişilerin yeme-içme alışkanlıklarını değiştirme konusunda ne derece etkili olduğu, Gaziantep'e göç etmiş kişilerin Gaziantep'in mutfak kültürüne entegrasyon süreçleri hakkında bilgi edinmek bu çalışmada başlıca amaç olmuştur. Çalışmanın yapıldığı Gaziantep ilinin yemek ve mutfak kültürü ele alınmaya çalışılmış, Gaziantep'te yaşamaya başlayan Türkiye'nin diğer coğrafi bölgelerinden gelen kişilerle yapılan görüşmeler neticesinde yeme alışkanlıklarının değişip değişmediği eğer değiştiyse ne düzeyde bir değişim olduğunun anlaşılması amaçlanmaktadır.

Gaziantep mutfağının ve yeme-içme alışkanlıklarının diğer kültürlerle etkileşimini saptamak bu çalışmanın başlıca amacıdır. Bu amaç çerçevesinde bazı alt amaçlara da ulaşılmaya çalışılmıştır, bu alt amaçlara ulaşmak için aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

1. Mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları etkileşimli bir alan mıdır?
2. Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?
3. Gaziantep mutfağı dominant bir mutfak mıdır?
4. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde değiştiricilik durumu nedir?
  - 4.1. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerindeki etkisinin ölçüsü nedir?
  - 4.2. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin çeşitliliği nedir?
  - 4.3. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin şekilleri nelerdir?

## Alanyazın Tarama

### Göç

Göç, insanlık tarihi boyunca çeşitli nedenlere göre eyleme dökülen, sonucunda sosyal bir olgu meydana getiren hareketlerdir. En temel anlamında fiziki olarak yer değiştirmek diye basit bir şekilde tanımlansa da daha karmaşık bir süreci içerir. TDK'ya göre göç, "ekonomik, toplumsal, siyasi sebeplerle bireylerin veya toplulukların bir ülkeden başka bir ülkeye, bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine gitme işi, taşınma, hicret, muhaceret (TDK, 2020)" şeklinde tanımlanmıştır. Göç, coğrafi hareketliliğin ötesinde genel anlamda her yerden, gerek uluslararası gerekse yurt içi yer değiştirmeleri kapsarken kültürel anlamda da değişimlere neden olması dolayısıyla hayatın her anlamda içinde olan bir kavram olmuştur. (Gemici ve Çatal, 2019, s.53); göç hareketinin gerçekleştiği yaşam alanı ister göç alsın ya da göç versin, göçün pozitif veya negatif sonuçları ile karşı karşıya kalındığını, göç eden birey ve toplulukların göç ettikleri yere uyum sağlama konusunda bazı sıkıntılarla karşılaştığını ve bunun kültürel farklılaşmanın meydana gelmesindeki en önemli etkenin göç olduğunu belirtmişlerdir. Göç etmek durumunda ya da zorunda kalan kişiler veya gruplar kadar bu göçleri karşılamak zorunda olan toplumlar da bu etkiyi derinden yaşamaktadırlar. Demirhan ve Aslan, (2015, s.24), göç hareketliliğinin özellikle de ulaştığı coğrafyalarda ciddi siyasal sosyal, kültürel, etnik, dinsel

vb. birçok etki ve soruna yol açabildiğini, göç edenlerin gittikleri yerlerde yaşayan toplumla uyum sorunu yaşadığını ve çoğu kez gidilen yerde hemen kabul görmediğini ifade etmişlerdir. Benzer düşünceleri paylaşan Özkan (2019, s.140), toplumların, kendilerine dışarıdan karışan insanların en kısa zamanda kendi toplum yapılarına uyum göstermesini istediklerini belirtmiştir. Göç kavramı en temel anlamıyla, büyük sosyal etkiler yaratabilen, toplumların yapısını değiştirebilme gücüne sahip olabilen toplumsal hareketlilik halidir. “Dünyanın en değişken ve en etkili varlıkları insanlardır. İnsanların yer değiştirmeleri veya göç etmeleri onların yaşadıkları toplumlarda ve yeni vatanlarında radikal ekonomik ve sosyokültürel değişimlere sebep olmaktadır” (Alpago, 2015, s. 55). Göçün sınırları aşabilen bir hareket alanına sahip olması nedeniyle göç bütünsel bir yaklaşım ile ele alınması gereken bir olgudur. Bu nedenle göç, sadece fiziki bir hareketliliği veya coğrafya üzerindeki insan hareketliliğini ifade etmez. Göçün asıl oyuncusu insandır, bu yüzden bu hareketlilik döneminde yapılan tüm eylemler insanı temel alan farklı disiplinler tarafından ele alınmaya çalışılmıştır. Göçün aktörü olan insanın, almış olduğu kimliklere bir yenisini daha ekleyerek “ göçmen” olarak isimlendirilmesi sadece olduğu yeri bağlamayan bir hareket alanı açması, yine bu farklı disiplinlerin ana konusu olmuştur. Güleç (2015, s.82), yoğun göçün toplumsal, ekonomik ve politik neticeleri uluslararası düzeyde toplumların gündemini meşgul ettiğini; “göçmenlik” olgusu giderek artan bir biçimde hem devletlerin, hem de hükümet dışı örgütlerin temel sorunlarından birini oluşturduğunu ifade etmiştir. Bu bağlamda göç hangi açıdan anlaşılmalı çalışılırsa çalışılsın son derece insani bir süreçtir.

“Göçe; göç edenlerin hissiyatına, düşüncelerine, tavırlarına yabancı kalarak yaklaşmak, insanı, bir aktör olarak görmemek anlamına gelir. İnsanı nesne düzeyinde kavramaya yol açar. Bu durum sadece göç olgusunu iktisadi, coğrafi, ya da demografik açıdan ele alan yaklaşımlar için geçerli değildir. Yani göç edenin ayrıldığı fiziksel ve sosyal yapıdan neyi eksilttiği (olumlu ya da olumsuz manada) ya da dahil olduğu fiziksel ve sosyal yapıya neler kattığı önemlidir” (Karaarslan, 2015,s.115).

Dünyada, insan ırkının ilk etapta iklim koşulları, güvenlik ve barınma problemleri, savaş ve gıda yetersizliği gibi nedenlerden yer değiştirdikleri görülür. İlk olarak içgüdüsel olarak kendini korumaya ve güvenceye alma dürtüsüyle çeşitli nedenlerden dolayı yapılan göç eylemi, insanın toplumsal yaşamında öteden beri kendine yer bulmasına karşın, bilimsel literatürde araştırma konusu oldukça yeni sayılmaktadır. Ele alındığı disipline bağlı olarak yer, zaman, mekân sebep sonuç ilişkisi, ekonomik ve bireysel temelli yaklaşımlar gibi geniş bir yelpazede ele alınmıştır. Bu da göçün kesin bir tanımını yapmak konusunda bilimsel alanı zorlamıştır. Göç olgusu, göç ve buna maruz kalan karşılıklı kişi ya da toplumların tüm boyutlarda karşılıklı olarak etkileşim içerisine girmesidir. Göçün etkileşim alanında geniş bir skalanın bulunması da genel geçer bir kavram üzerinde uzlaşılmasını da güçleştirmiştir. Göç toplumsal, ekonomik, siyasal kültürel nedenlerden olabileceği gibi aynı zamanda bu düzeyde toplumsal, ekonomik, siyasal, kültürel oluşumların da nedeni olabilmektedir. Bundan dolayı göç kavramı, tarihten sosyolojiye, coğrafyadan iktisada kadar çeşitli alanlarda araştırma konusu olmuştur. Şahin’in Bijak’tan aktardığına göre; Bijak bilim dallarına göre göç teorilerini şu şekilde sınıflandırmıştır:

### **Tablo 1. Bilim Dallarına Göre Göç Teorileri**

<b>Sosyolojik Teoriler</b>	Kesişen Fırsatlar
	İtme-Çekme Faktörleri
	Göçmen Ağları
	Ulusaşırı Toplumsal Alanlar
<b>Sosyolojik ve Makro-Ekonomik Teoriler</b>	Kümülatif Nedensellik
	Yapısal Yaklaşım
	Dünya Sistemleri Teorisi
<b>Makro-Ekonomik Teoriler</b>	Klasik
	Neoklasik
	Keynezyen
	İkili İşgücü Piyasası
<b>Mikro-Ekonomik Teoriler</b>	Neoklasik
	Değer Beklentisi
	Yeni Göç Ekonomisi
<b>Coğrafi Teoriler</b>	Göç Çekim Teorisi
	Entropi Teorisi
	Felaket ve Çatallanma Teorisi
	Hareketlilik Dönüşümü Teorisi
<b>Birleşik Teoriler</b>	Göç Sistemleri Teorisi
	Disiplinlerarası Yaklaşım ve Hareketlilik Dönüşümü

Kaynak: Bijak, (2006:5)'dan aktaran: Şahin (2018:11).

Göç sürecinin kişilerin ya da toplumların irade ya da tercihleri dışında farklı nedenlerden dolayı daha karmaşık olması, siyasal, sosyal, ekonomik, vb. bakış açılarından ele alınması göç olgusunu anlama noktasında önemlidir. Bu bakış açılarından yola çıkılarak bilim dalları farklı etkenleri temel almışlardır. Göç kavramının, değişkenliğinin daimi olmasından kaynaklı göç olgusunu sosyal, kültürel, ekonomik, siyasal, politik etkileriyle tam anlamıyla

kapsayan tek bir teori bulunamamıştır. Farklı bilim dallarının baz aldıkları bakış açıları, ana hat ekseninde değerlendirebileceğimiz mikro, meso ve makro düzey analizler diyebileceğimiz bir sınıflandırma oluşturulmuştur. Bunu Faist (2003, s.58), şu şekilde kategorize etmiştir:

**Tablo 2. Analiz Düzeylerine Göre Göç Teorileri**

<b>Mikro Düzey Teoriler</b>	Bireysel değerlerin, isteklerin ve/veya beklentilerin ön plana çıkması	İtme-Çekme Faktörleri
		Neoklasik Mikro Göç Teorisi
		Davranışçı Modeller
		Sosyal Sistem Teorisi
<b>Meso (Orta) Düzey Teoriler</b>	Kolektif ve toplumsal ağların ön plana çıkması	Sosyal Sermaye Teorisi
		Yapısal Yaklaşım
		Ağ Teorisi
		Kümülatif Nedensellik
		İşgücü Göçünün Yeni ekonomisi
<b>Makro Düzey Teoriler</b>	Gelir ve iş fırsatları gibi ekonomik; uluslararası hareketliliğin düzenlenmesi gibi politik vb. üst ölçekli fırsatların ön plana çıkması	Neoklasik Makro Göç Teorisi
		Bir Sistem Olarak Göç
		İkili İş Gücü Piyasası
		Dünya Sistemleri Teorisi
		Hareketlilik Dönüşümü Teorisi

Kaynak: Faist, (2003:58)'den aktaran: Şahin 2018:11).

Toplumsal zeminde meydana çıkan bu gelişmeler ve değişimler bağlamında, göçe yönelik yeni bir bilimsel perspektif ve kuramsal yaklaşım gerektirmektedir. Bu 'yeni yaklaşım', öncelikle göç ve göçmeni ayırt ederek araştırmanın/tartışmanın temelini koymalı, göç kuram ve modellerini bu çerçevede araştırmanın/tartışmanın hedefine yönelik olarak kullanmalıdır. Yaklaşımla hazırlanacak olan araştırma deseninin temel amacının, hangi olguya yöneldiği açıkça belirlenmeli ve ortaya konmalıdır. Hazırlanan çalışmanın bir göç çalışması mı yoksa bir göçmen çalışması mı olduğu net şekilde belirlenmelidir. Özellikle küreselleşme sürecinin yarattığı etkisiyle tüm sosyal etmenlerin karşılıklı etkileşiminin artması ve hızlanması böyle bir ayrımı daha da zorunlu hale getirmektedir.

---

## Kültür Kavramı ve Kültür Çeşitleri

Kültür kavramı farklı alanlarda birçok anlamı içeren temel bir tanım üzerinde uzlaşamayan bir kavramdır. Tek bir tanımla açıklanamayan kavramın tanımının yapılmasının mümkün olmadığı durumlarda kavramın nitelikleri açıklanmaya çalışılır. Bu yüzden kültüründe kapsayıcılık özelliğinden dolayı yüzlerce tanımla yapılmıştır. Ama en genel anlamda insanın ilk aklına gelen tanımları insanlar tarafından üretilen, öğrenilen, uygulanan, aktarılan, değişen, semboller içeren, maddi ve manevi değerleri kapsayan bir üründür. Köktürk (2006)'de kültürü tanımlamaya çalışırken; bir sözcük veya kavrama çok çeşitli anlamlar yüklediğimize onun ilk bakışta tanınmaz hale gelebileceğini, ancak farklı bir bakış açısıyla bakıldığında bu kadar çok tanımın olmasının bakış açısının da zengin olduğunun bir göstergesi olduğunu belirtir. Pado ve Tezcan (2018, s.277), kültürün; sosyal bir ürün olduğunu ve doğuştan edinilmediği gibi kalıtsal da olmadığını ve bireylerin etkileşiminin sonucu ve öğrenilmiş davranışlar toplamı olduğunu söylerler.

Kültür inşa etme, insanların diğer canlılardan farklı olarak kendini “insan” olarak nitelerken atfettiği bir kavramdır. Özgür bir varlık olarak insanların birbirleri ile olan etkileşimleri, etkinlikleri ve birlikte oluşturdukları ürünler; insanı her anlamda kuşatan, ihtiyaçlara cevap veren aynı zamanda yeni ihtiyaçlar oluşturarak sürekli yenilenmesi ve güncellenmesi gereken kültürü oluştururlar. İnsan, yaşam alanında hayatın içinde, insan ya da diğer varlıklarla devamlı etkileşim halindedir. Bu durumda kendi yaşamına hükmederken kendi aklını, duygularını, ihtiyaçlarını bu süreçte çevresine yansıtır ve aktarır. Bunu Kiraz (2015:141), insanın doğada bulunan malzemeleri şekillendirerek maddi ve manevi öğeleriyle kültürü meydana getirirken kendini dışa vurduğunu, gerçekleştirdiğini ifade ederek konuya açıklık getirmiştir.

Kültürün yaratıcısı konumunda olan insanın; yaptıkları, ettikleri, alışkanlıkları, karşılıklı etkileşimleri, maddi ve manevi değerleri, insan ve toplumu temel alan sosyoloji, antropoloji, etnoloji vb. bilim dallarının ana çıkış noktası olmuştur. Aynı ağacın gövdesinden uzanan dallar gibi temeli insan ve değerleri olan ama farklı perspektiflerden bakıp farklı manzaralar ortaya çıkarmıştır. “Bu geniş anlamda “kültürel incelemeler” diğerlerinin yanında dilciler, coğrafyacılar, makale yazarları, tarihçiler, antropologlar ve siyasal bilimciler tarafından tatbik edilmiştir” (Edles, 2006, s. 9).

Kültürel incelemeler kültür ve toplum arasındaki ilişkiler üzerinde yapılan her çalışmayı kapsar. Buradan hareketle, kültürün aktarılan bir yapı olması nedeniyle sosyal miras, gelenek görenek, sözlü ya da sözsüz semboller, kodlar köken bakımından incelenmek istenmesi doğal olarak çok boyutlu bir bakış açısı gerektirir. Giddens (2005)'a göre kültür; kültürün öğeleri toplumlar tarafından paylaşılarak iletişim sağlar, toplumdaki bireylerin içinde yaşadıkları ortak bağlamları oluşturup sonunda inanç, düşünce, değerler, nesnelere, simgeler, teknoloji oluşturur. İnsan tüm bunları özellikle kültür meydana getirme kaygısı ile yapmamıştır. İletişim kurarken ve ortak paylaşımlarda bulunarak yapmış oldukları etkinlikler bir araya gelip adına “kültür” dediğimiz içinde bulunduğu şartlara göre değişen “kendine has” olan, o gruba özgü ortak semboller olan bir dil geliştirmişlerdir.

Kültürün, insan yaşamının her alanında içerisinde olmasından hareketle genellikle tanımlama noktasında süreç içerisinde, bilim alanında, beşeri alanda, estetik alanda, maddi ve biyolojik alanda kültür olarak incelenmek üzere değerlendirilmiştir. Keskin sınırları olmayan ancak ana hat üzerinden bir değerlendirme yapılmak istenmiş bu nedenle temel olarak sınıflandırılmaya çalışılmıştır. Güvenç (1996, s.99), kültür kavramına şu şekilde bir çerçeve çizmiştir:

**Tablo 3- Çeşitli Kültür Kavramları ve Anlamları**

Kavramlar		Anlamlar	Nitelikler Görevler
Kullanım Alanlarına Göre	<b>Genel</b>	Özel	
Bilimsel alanda kültür	<b>Uygarlık</b>	Çin, Hint, Fransız, Batı ve İslam kültür ya da uygarlığı gibi,	Tarihsel, bütünsel ve evrimsel
Beşeri alanda ve günlük dilde kültür	<b>Eğitim</b>	Genel, mesleki ve teknik eğitim; tıp, hukuk, din, sanat ve fen eğitimi gibi,	Değerlendirici, eleştirici, geliştirici, öğretici ve yayıcı
Estetik alanında kültür	<b>Sanat</b>	Gotik, Barok, Rönesans ve Modern sanat; resim sanatı, müzik sanatı ve modern sanat gibi,	Eleştirici, yaratıcı, eğitici, değerlendirici, güzel ya da güzelleştirici, estetik
Maddi (teknolojik) ve biyolojik alanda kültür	<b>Üretim</b>	Avcılık, tarım ve endüstri kültürü, ekin kültürü, mikrop kültürü gibi	Günlük toplumsal yaşamı destekleyici: üretici, deneyici, çoğaltıcı, yoğaltıcı ve besleyici

Kaynak: Güvenç (1996, s.99).

Tylor'un "Kültür, ya da uygarlık, bir toplumun üyesi olarak, insanoğlunun öğrendiği (kazandığı) bilgi, sanat, gelenek-görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür" (Aktaran:Güvenç, 1996, s.101) şeklindeki tanımı temel anlamda inceleme konusu kültür olan sosyal antropolojiye ve kültür antropologlarına ilham kaynağı olmuştur. Bu temelden yola çıkarsak kültürün kısa ve öz olarak kültürün neyi kapsadığı ve özellikleri ise şu şekilde özetlenebilir;1-Kültür Öğrenilir, 2- Kültür Tarihidir ve Süreklidir, 3- Kültür Toplumsaldır, 4- Kültür İdeal ya da İdealleştirilmiş Kurallar Sistemidir, 5- Kültür İhtiyaçları Karşılıyıcı ve Doyum Sağlayıcıdır, 6- Kültür Değişir, 7- Kültür Bütünleştiricidir, 8- Kültür Bir Soyutlamadır.

Kültür, insanın yaşadığı ve var olduğu alan içerisinde kendisine ait olduğunu düşündüğü, varsaydığı, algıladığı her şeyin ifadesidir. Geçmişten aktarılan tecrübelerle, birikimlerle nasıl yaşayan bir dokuya dönüştüğünün anlamlandırılma sürecidir. Başkalarından farklı olarak insan kendini nasıl görüyorsa, o farklılıklar kültürü oluşturan bileşenlerdir.



İnsanın; bana ait olan dediği, sahiplendiği üretim yolu onun kültürüdür. Algılanan ve benimsenen yaşam tarzı, ideoloji, toplumsal bilinç, insan ve toplum tarafından karşılıklı etkileşim ile belirlenir. Paylaşan topluluklar olduğu müddetçe sürekliliğini devam ettiren ve nesilden nesil'e aktarılırken yeniden üretilirken, doğal olarak karşılaştıkları “diğer kültür”ler ile de aynı alanda var olmaya devam eder. Bu süreçte kültürler, kendi yaşam biçimlerini korumaya ve geliştirmeye çalışırlar.

Tarihsel süreç içerisinde, kültürün, kapsama alanının gittikçe genişlemesi sebebiyle “kültür” kavramının gündelik hayatta kullanımının arttığı, tüketim kültürü, müzik kültürü, modern kültür, seyahat kültürü, siyaset kültürü vb. mikro düzeyde alanlara girdiği görülmektedir. Genel anlamda sınıflandırılacak olursa, halk kültürü, elit kültür, milli kültür, kitle kültürü, popüler kültür, genel kültür, alt kültür, manevi kültür, maddi kültür, baskın kültür, karşıt kültür, yüksek kültür gibi çeşitli kültür çeşitlerinin literatürde kendine yer bulduğu görülmüştür.

### **Yemeğin Anlamı ve Tarihi**

Toplumların var olmalarını sağlayan ve diğerlerinden ayırıcı özelliklerinin belirleyici unsuru kültürdür. Kültür, hayatın tüm yönlerini kapsayıcı bir olgu olduğundan yaşamın içerisindeki tüm dinamiklerle yakından ilgilidir. Kültürü oluşturan unsurlardan birisi de yine kendisi gibi yaşamın merkezinde olan beslenme alışkanlıklarıdır. Basit anlamıyla canlıların hayatta kalmalarını sağlayacak yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi anlamında kullanılsa da çok daha fazlasını ifade eder. Zaman içerisinde, yalın anlamıyla sadece karın doyurma eyleminden çıkıp, kültürel sembol kimliğine bürünmüştür. Toplumlar içerisinde neyin nasıl, nerede, ne zaman, ne şekilde tüketileceği o toplumun yemek kültürünü oluşturur. Coğrafik farklılıklar, sosyal doku, din ve inançlar, ekonomi gibi faktörler yemek kültürünün oluşumunda oldukça etkilidir. Bu etkiler altında şekillenen ve meydana çıkan alışkanlıklar biyo-kültürel yapıyı temellendirir. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanma süreci, öğün sayısı, yemek zamanları toplumların kendi koşullarına has bir şekilde gelişir ve kültürel örüntülerle bir bütündür. Bu örüntüler, toplumlar içerisinde beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkarmıştır.

Beşirli (2011), yemeğin sadece beslenmek olarak düşünülmemesi gerektiğini, farklı kültürlerde nelerin yenilip yenilemeyeceğinin kurallarla belirlendiğini, bu noktada insanların biz-onlar, aynı-farklı, iç-dış, iyi- kötü vb. gibi zıtlıklar düşünüldüğünde besinlere ilişkin yenir-yenmez ayrımının en temel ve önemli ayrımlardan biri olduğunu ileri sürmektedir.

Beslenme fizyolojik bir gereksinme olup, mutlaka karşılanması gereken bir zorunluluktur. Canlıların beslenmeden hayatlarını idame ettirmeleri söz konusu değildir. Bu nedenle; insanların, yemek yeme eylemi fizyolojik, ekonomik, çevreyle ilgili, toplumsal ve kültürel süreçlerin ortak paydası olarak kesişme noktasında yer alır. Çaycı (2019, s.121), yemek yeme eyleminin, gündelik yaşamın odak noktasında ve temel ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk sırada yer aldığını, fizyolojik bir ihtiyacı karşılamanın ötesinde, içinde barındırdığı kültürel semboller ve kültürlerarası iletişimin de en kuvvetli bağlantı noktasını oluşturduğunu belirtmektedir.

Yemek yemenin bu kadar hayatın merkezinde olması nedeniyle araştırmacılar yeme içme alışkanlıklarını inceleme yoluna gitmişlerdir. Kültürel antropologlar ve son yıllarda ise sosyologlar derinlemesine araştırmalar yapmaya başlamışlardır. Yemek yazınında “yemek

---

sosyolojisi” adı altında yeni yeni sosyoloji alanında bir alt dal oluşmaya başlamıştır. Yemek sosyolojisi ile yeme alışkanlıklarının “Gastronomi” isminde yeni bir disiplin olarak oldukça güncel ve ilgi çeken bir alan olduğu görülmektedir.

Akarçay (2016)’ın Berg’den aktardığına göre; ilk kez 1996’da New York Üniversitesinde yemek ve mutfak kültürleri gastronomi ve mutfak tarihi, gıda üretimi ve tüketimi konularını araştıran bir disiplin olarak geliştiğini, bu çalışmanın içeriğinde kişilerin, toplulukların gıda ile ilişkilerini tarihsel ve kültürel bağlamda ele alındığını belirtmiştir. Gıda çalışmalarının, yemek ve mutfak kültürü, gastronomi, mutfak-yemek tarihi ve gıda üretimi tüketimine tarihsel, kültürel, coğrafi, siyasal, ekonomik incelemeleri de kapsayan bir şekilde “şemsiye kavram” olarak ele alındığını söyler.

İnsanın var oluşundan günümüze, yeme-içme eylemi yaşamsal öneminden hiçbir şey kaybetmemiştir. İnsanların var oluşunun ilk zamanlarında avcılık ve toplayıcılıkla basit şekilde karşılanan beslenme, ateşin bulunmasıyla seviye atlamıştır. Ateşte yemek pişirmeyi öğrenen topluluklar zamanla yerleşik hayata geçtiklerinde toprağı ekip biçmeye ve ürün elde etmeye başlamışlardır. Önemi artan sosyal hayat ve ait olma hissi toplumsal düzende kendine daha fazla yer bulmuştur. Bunun sonucu olarak birincil ihtiyaçlar yani beslenme, barınma vb. gibi ihtiyaçlar üzerinden statü, güç, toplumsal rol gibi kavramlar oluşmaya başlamıştır. Güçlü ya da statü sahibi bir kişinin, yemek paylaşım konusunda veya toplumun hangi kesiminin hangi yiyecek ve içecekleri tüketip tüketmeyeceklerini belirlemesi buna basit bir örnektir. Sanayi Devriminin getirdiği teknolojik yenilikler yiyecek ve içeceklerin küresel ölçekte dolaşıma çıkarak yemek yemenin “yerelden evrensel” evrilmesi noktasında bir dönüm noktasıdır. Mesafelerin ortadan kalkması, insanların yiyecek ve içeceklere erişiminin kolaylaşması yemek kültürüne küresel düzeyde güncelleme getirmiştir. Hayatta kalmak için yemek yemeyi bünyesine sosyal işlevleri de katarak merkezde kalmaya devam etmektedir ve bu süreç insan var oldukça bu şekilde devam edecektir. Yaşanan teknolojik ve bilimsel gelişmeler, erişilebilirlik, yaşam standartlarındaki değişimler vb. faktörlerin günümüzde hayatın her alanında etkisini göstermesi, kaçınılmaz olarak yeme-içme alışkanlıklarını da değişime uğratmıştır. Yemeklerin hazırlanış aşamaları, yetiştirilen ürünlerin organik olup olmadığı, yemeğin metaya dönüşümü, yemek yemenin toplumsal işlevlerinde köklü değişimler, uzun yılların birikimiyle belli bir anlamı olan sembolleri de değiştirmiştir.

Yaşadığımız çağda yemek yemek, temel bir ihtiyaçtan çok daha fazlasını içermeye başlamıştır. Akıllı cep telefonunda gezinirken karşısına çıkan internet reklamı sayesinde “acıktığı” hissine kapılan kişi eve gidip kendi yaptığı yemeği yemektense ünlü bir fast-food markasının bir şubesine giderek açlığını gidermeye çalışmaktadır. Reklam sayesinde koşullandırılan kişi, ürünlere yüklenen mutluluk, zevk, tatmin olma gibi manevi değerlerin pazarlandığı sanal bir gerçekliğin içine düşer. Aslında müşterilerinin gerçek ihtiyaçlarına değil de zaaflarına, hayallerine, olmak istedikleri kişi gibi daha derin alanlarına sızmaya çalışılmaktadır. İnsanlar reklamı yapılan ürünü fiziki anlamda satın alma dışında ince şekilde kurgulanmış bir başka hayata ait olan yaşamı satın alırlar. Ünlü bir restoranda yemek yerken karın doyurmanın yanı sıra belki de özendiği çeşitli şekillerde kendisine özgürlük, ayrıcalık vaat edilen bir dünyaya aitlik hissi kişi için daha doyurucudur. Bu açıdan bakıldığında yemek yemenin sanıldığı gibi basit bir eylem olmadığı anlaşılabilir.

Değerlerin bu denli kolay dolaşıma açılarak basitleştirilmesinin insana elbette ki bir yansıması olmuştur. Anlamını ve özelliğini, önemini yitirmiş her şey gibi değerler de sıradanlaşmıştır. Sıradanlaşmış şeylerin yaşamında yer alması zamanla kişinin de sıradanlaşmasına, şeyleşmesine sebep olur. Önce düşünceleri ele geçirilen, sonra beden algıları şekillendirilen, alışkanlıkları değiştirilen insanlardan; aynı markaları giyinen, aynı mekânlara giden, aynı şeyleri yiyen, aynı beden ölçüleri için özendirilen, ruhsuzlaşmaları istenen, tek tiplendirilerek “herkes” olan seri insan modeli yaratılmıştır. Yemek ile bağdaştırılarak gıdalar kodlanarak insanlara çikolata tüketmenin mutluluk, çilek yerken seksilik, dondurma yerken aşk duygusunu harekete geçirecekleri söylenip, bu gıdaları tükettiklerinde yaşayacakları hissini peşinen verip metalaştırmaktadırlar.

### **Gaziantep Ve Önemi**

Gaziantep, coğrafi olarak Mezopotamya ve Akdeniz arasında bulunan, doğuya, kuzeye, batıya giden yolların kavşağında bulunması nedeniyle tarih boyunca yerleşim yeri olarak tercih edilmiş ve birçok uygarlığın izlerini taşıyan bir kenttir. Önemli bir kavşakta bulunup, geçiş yollarının üzerinde bulunması nedeniyle bu coğrafyada hâkimiyet kurmak isteyen birçok devlet ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

Gaziantep’in, ilk çağlara dayanan tarihinin getirmiş olduğu birikim, tarih boyunca gerek jeopolitik, gerek iklim, gerekse kültürel yönden birçok uygarlığa ev sahipliği yapmasından kaynaklanmaktadır. Nahya (2012, s.13)’de, Gaziantep’in, ilk geniş çaplı tarımın yapıldığı, birçok ticaret yolunun geçtiği ve birçok medeniyetin denize ilerlediği bir coğrafyanın üzerinde olduğunu, bu konumunun, onun mutfak kültüründeki genişliğinin ve çeşitliliğinin bir sebebi olması muhtemel olduğunu söyler. Gaziantep mutfağının dünyaca ünlü bir mutfak olduğu anlaşılabilir. Dünyaca ünlü mutfakların tanınmasının ortak özelliklerini Giritlioğlu ve Karaman(2017, s.393) şu şekilde açıklarlar: Yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce biliniyor ve uygulanıyor olmasını “tanınmışlık”; yemekleri üretme ve servis etme usullerinin bütünüyle mutfağa ait olmasını yani “özgünlük” ve mutfak kapsamında üretilen yemeklerin bolluğunu “çeşitlilik” olarak belirtirler. Gaziantep’in söylendiği üzere, dünyaca ünlü mutfakların ait oldukları ülke isimleriyle anılırken (Fransız, Çin, İtalyan mutfağı gibi) kendi şehrinin ismiyle anılan dünyadaki tek mutfağın Gaziantep mutfağı olduğu ve tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik kıstaslarını ziyadesiyle taşıdığı görülmektedir.

Gaziantep mutfağının çeşit açısından diğer mutfaklara oranla fazla olması yapılan araştırmalara da konu olmuştur. Kargiglioğlu ve Akbaba (2016, s. 90), Türk Patent Enstitüsü ve Ankara Ticaret Odası’nın yaptığı bir araştırmaya göre Gaziantep’in 291 çeşit yemek ile Türkiye’nin en zengin mutfağına sahip il olarak belirlenmiştir.

Gaziantep Geliştirme Vakfı’nın çalışmaları ile Gaziantep ilinin 2022 yılında 99 ürünü coğrafi tescil belgesi ile tescillenmiştir. Gaziantep’te Kebap ve tatlılarda yemeklere dahil edildiğinde sayı 500’lere çıkmaktadır.

Gaziantep’in zengin mutfak kültürünün tanınması ve bilinmesinin son aşaması Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı listesine dahil olmasıdır. Akıncı ve Bostancı(2017, s.111-112) zengin malzemeleri ve yemekleri ile bilinen Gaziantep’in, 2015 yılında gastronomi dalında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olarak, ülkemiz şehirlerinin yerel temelde kültürel ve yaratıcı

unsurlarının çeşitliliğine dikkat çektiğini, bu gibi itibarlı bir ağa katılımın, şehirlerin tanınırlığına ve görünürlüğüne katkıda bulunmakta ve yerel sürdürülebilir kalkınma için sosyal, ekonomik ve kültürel işbirliklerinin geliştirilmesine öncü olduğunu düşünmektedirler.

### **Materyal Ve Yöntem**

Çalışmada başvurulan metot nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşmedir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, yapılandırılmış görüşme tekniğinden biraz daha esneklerdir. Bu teknikte, araştırmacı önceden sormayı planladığı soruları içeren görüşme protokolünü hazırlar. Buna karşın araştırmacı görüşmenin akışına bağlı olarak değişik yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilir ve kişinin yanıtlarını açmasını ve ayrıntılı olarak açıklamasını sağlayabilir (Türnüklü, 2000, s.547).

Gaziantep iline çeşitli sebeplerle iç göç ile gelmiş 14 kişi ile yüz yüze, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar; yapılan çalışmanın verilerinin sağlıklı bir şekilde elde edilmesi amacıyla, cinsiyete göre kadın-erkek, çeşitli yaş aralıklarında, eğitim düzeyleri ve sosyo-ekonomik durumları açısından farklı gruplara dahil kişilerden seçilmiştir. Bireylere; öncelikle yapılan çalışma hakkında bilgi verilmiş olup, araştırmada kişisel verilerinin (isim, adres, telefon vb.) kullanılmayacağı ifade edilmiştir. Ses kaydı ve veri güvenliği amacıyla aynı zamanda yazıyla görüşmecilerin söyledikleri kayıt altına alınmıştır. Görüşme soruları olarak ilk üç soru demografik özelliklerini anlamaya yönelik olup geri kalan 12 soru yeme-içme alışkanlıkları üzerinedir. Araştırmada görüşülen kişilerin isimleri kullanılmamış K-1, K-2 vb. şeklinde kodlarla belirtilmiştir. Katılımcılara sorulan sorular şu şekildedir:

-Doğma büyüme nerelisiniz?

-Eğitiminiz?

-Yaşınız?

1-Gaziantep'e gelme sebebiniz nedir?

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

6-Gaziantep'e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri (bayram, düğün, cenaze vb.) ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdüreceksiniz mi?

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

### Sonuç

Yapılan bu çalışmada; Gaziantep mutfağının; iç göç ile gelen kişilerin yeme-içme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri ile etkileşim düzeyini anlama amacıyla şu sorulara cevap aranmıştır:

- 1.Mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları etkileşimli bir alan mıdır?
- 2.Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?
- 3.Gaziantep mutfağı dominant bir mutfak mıdır?
4. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde değiştiricilik durumu nedir?
  - 4.1. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerindeki etkisinin miktarı nedir?
  - 4.2. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin çeşitliliği nedir?
  - 4.3 Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin şekilleri nelerdir?

Ülkemizin farklı bölgelerinden Gaziantep'e göç etmiş 14 kişi ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bilgilere göre ;

3. Soru olan “Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?” sorusuna verilen ortak cevaplar acılı, salçalı, bol baharatlı, etli, yağlı, ekşili yemeklerin olduğu şeklinde çıkmıştır. Acının ve özellikle Antep salçasının görüşülen tüm kişiler açısından Gaziantep mutfağı açısından önemli olduğu ve Antep yemeklerinin görüşülen tüm kişiler tarafından lezzetli bulunduğu görülmektedir.

4. Soru olan “Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?” sorusunun yanıtları ise büyük oranda acı, salça, et, yağ, baharat ve ekşi kullanımının yoğun olduğu, diğer yörelerden farklı olarak görüşülen kişilerin vurguladığı önemli bir ayırt edici unsurun Antep salçası olduğudur. Antep salçasının yemeğin lezzetini değiştirdiği ve yemeklere özel bir tat kattığı tüm yörelerden gelen kişilerin verdikleri ortak cevap olmuştur. Ve özellikle görüşme yapılan kişilerin vermiş olduğu cevaplara istinaden batıdan gelen insanlar için salçalı ve acılı yemeklere alışma açısından Gaziantep mutfak kültürüne adaptasyonlarının daha iyi olduğu ve öğrendiklerini sürdürmeye meyilli oldukları görülmüştür.

5. Soru olan “Genellikle yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?” Sorusuna verilen cevaplarda ise doğu ve güneydoğu illerinden gelenler için koyun ve kuzu etinin ağırlıklı olduğu, Karadeniz ve İç Anadolu, Ege yöresi ve Akdeniz bölgesinde ise dana etinin kullanıldığı yemeklerde Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde etli

yemeklere önem verilirken diğer bölgelerde etin yoğun olarak kullanılmadığı anlaşılmıştır. Gaziantep'te yaşayan kişiler açısından tüketilen et türü ise değişkenlik göstermekte olup buraya gelen kişilerin damak zevklerine göre şekli almıştır. Örneğin K-5 Kodlu Balıkesir İlinden olan kişi dana etinden vazgeçip burada kuzu eti tüketimine başlamıştır. K-2 Hatay İlinden gelen kişi ise dana etinden tamamen koyun etine dönmüştür. K-1 kodlu kişi dana eti tüketmeye devam etmekte olup koyun etinin tadını lezzetli bulmamaktadır. Yine K-7 Kodlu kişi, koyun etini kesinlikle kullanmamakta olup kokusundan bile rahatsız olduklarını söylemiştir. Eski alışkanlıklarını devam ettirmeye çalışan, buradaki mutfak kültürüne alışan bireyler de mevcuttur.

6. soru olan *Gaziantep'e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?* Sorusuna cevaplarda ise acıya alışma oranı yüksektir. Genellikle Gaziantep mutfak kültürünün baskın bir mutfak olduğunu kabul süreci işlemiş olup bir şekilde lezzetli buldukları için uyum süreçleri değişkenlik göstermiş olsa da verilen cevaplara göre çoğunlukla uyum sağladıkları görülmüştür. Yalnız özel bir durum olarak sosyal yaşantı etkisinde gerçekleştiği düşünülen K-8 kodlu kişinin Gaziantep yemek kültürünü uzun zaman burada yaşamasına rağmen çok fazla benimsemediği görülmüştür. Bunun sebebinin sosyal anlamda kapalı bir yaşam tarzı sürdürmesinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Yine aynı şekilde uyum süreci uzun olan K-7 kodlu Karadeniz Bölgesinden gelen kişi içinde uyum sürecinin tam anlamıyla gerçekleşmemiş olduğu anlaşılmıştır.

7- *Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?* sorusuna da toplumların kültürel özellikleri damga vurmuştur. Düğün, bayram, cenaze gibi özel gün yemeklerinde görüşülen kişilerin verdiği cevaplar incelendiğinde Ege, Karadeniz, İç Anadolu, Marmara gibi bölgelerde yaşam tarzı olarak daha geleneksellikten uzaklaşıldığı düşünüldüğünden insan ve toplum ilişkileri açısından Doğu Anadolu ya da Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin toplum yapısı gibi geleneksel bir yapıda olmadıkları anlaşılmıştır, Batı bölgeleri için bayram, düğün, cenaze gibi günlerin Doğu bölgeleri ile kıyaslandığında fazla önemli olmadığı görülmüştür.

8-*Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?* sorusunda, yaşanılan iklimin elverişliliği ve koşulları yapılan mevsimsel hazırlıkları etkilemektedir. Örneğin kurutmalık olayının nemli iklimin etkili olduğu Ege, Marmara, Akdeniz gibi bölgelerde yapılamadığı ancak bu yörenin ikliminin buna elverdiği için mutfak kültüründe yer aldığı görülmüştür. Ayrıca yaşanılan yörenin tarımsal ya da bölgesel özelliklerinin de mevsimsel hazırlık olarak belirleyici olduğu görülmüştür. Örneğin K-7 kodlu Karadenizli olan kişinin verdiği bilgiye göre denize kıyısı olan Trabzon'da mevsimsel hazırlık olarak diğer yörelerden farklı olarak balık salamurası yapıldığı öğrenilmiştir.

9-*Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?* sorusunda ise, yine bölgelerin toplumsal yapıları belirleyici olmaktadır. Batı bölgelerde daha bireysel sürdürülen günlük yaşam tarzından kaynaklı misafir ağırlama normal koşullarda sağlanırken, doğu bölgelerinde gelen misafir önemli bir pozisyonadadır. Mesela K-8 Kodlu Şanlıurfa'lı olan kişinin "*misafir biz de kesinlikle aç bırakılmaz, ayıptır*" cümlesi konuya açıklık getirmektedir.

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir? sorusunun cevaplarına göre yemeklerin sunum şekilleri yine yöreden yöreye değişkenlik göstermektedir. Kalabalık bir şekilde bir arada yaşayan aile yapısının yoğunlukta olduğu Doğu ve Güneydoğu Anadolu yörelerinden yemekler yer sofrasından yenilmekte iken Batı bölgelerinde masa da ve bireysel olarak servis açılarak sunum yapılmaktadır.

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz? sorusuna ise genellikle hemen hemen verilen tüm ortak cevap, Gaziantep yemeklerine alışıldığı ve mümkün olduğu kadar sürdürmeye devam edecekleri yönünde olmuştur.

Sonuç olarak; Gaziantep mutfağının, zengin bir mutfak olduğu, yemek çeşitlerinin fazlalığı, ayırıcı özelliği olarak hemen hemen tüm katılımcıların vurguladıkları, Antep salçasının farklılığı ve bu salçanın yemeklere kattığı lezzetin Gaziantep yemeklerinin lezzet ve tat açısından diğer mutfaklardan ayıran önemli bir özellik olduğudur. Görüşülen bu kişilerin çoğunlukla Antep salçasını şehirden gitseler bile bir şekilde gittikleri yerlere götürmeye istekli oldukları, ülkemizin batı şehirlerinden Gaziantep'e gelen kişilerin büyük oranda salçalı ve acılı yemeklere alışma açısından Gaziantep mutfak kültürüne adaptasyonlarının daha iyi olduğu ve öğrendiklerini sürdürmeye meyilli oldukları görülmüştür. Büyük bir çoğunluğunun kısa bir zaman diliminde Gaziantep mutfağına adapte olabildikleri, ilk önce acı ve salça kullanımı konusunda değişikliğe gittikleri, yavaş yavaş da olsa acı yemeye başladıkları, daha sonra Gaziantep salçasını kullanmayı tercih ettikleri, zamanla Gaziantep yemeklerini yapmaya başladıkları, acı, baharatlı, salçalı yemekleri tercih ettikleri bu yüzden Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde büyük oranda değiştirici olduğu anlaşılmıştır. Bunun nedeni ise Gaziantep yemeklerinin buraya gelen kişilerce lezzetli bulunmasıdır. Yemeklerin çeşit ve lezzetine alıştıklarını ifade eden bu kişiler üzerinde Gaziantep mutfağının etkisi açıkça anlaşılmaktadır. Göç ile gelen kişilerin büyük bir çoğunluğunun yine Gaziantep mutfağına uyum sağladıkları ve gönüllü olarak benimsediklerini ifade etmeleri nedeniyle Gaziantep mutfağının baskın bir mutfak olduğuna dair bir çıkarımda bulunabilmekteyiz. Görüşme yapılan kişilerin Gaziantep'te yaşamaya başladıktan sonra yemek kültürlerinde önemli oranda değişiklik olduğu, Gaziantep mutfağının baskın özellikte olduğu, özellikle acı, baharat ve salça kullanımında bu durumun etki konusunda ağır bastığı ve kişilerin bu değişimi yaşarken zorunluluk olarak değil de gönüllülük esasına göre davrandığı görülmüştür. Severek Gaziantep mutfağına entegre oldukları, çoğu görüşmecinin Gaziantep'ten ayrılrsa bile burada öğrendiği yemekleri yapmaya devam etmeyi düşündüğü ifade edilmiştir. Salça kullanımı konusunda yine aynı şekilde kullanacağı salçayı ve kurutmalıkları Gaziantep'ten tedarik etmek istediklerini belirtmişlerdir. İç göç ile gelen bu kişilerin büyük bir oranda Gaziantep mutfak kültürüne uyum sağladıkları anlaşılmıştır. Bu yörenin mutfağının diğer mutfaklar üzerinde bariz bir şekilde baskın ve değiştirici olduğu, bu değiştirici özelliğin etkisinin gönüllülük esasına göre ve gelen kişilerin büyük bir çoğunluğu üzerinde etkili olduğu anlaşılmıştır.

### **Kaynakça**

Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: PhoenixYayıncıları.

---

Akıncı ve Bostancı. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi Cilt 8 Sayı 19*, s.110-124.

Alpagu, H. (2015.). Göç Ekonomisi. *Sosyoloji Divanı*. (s. 55). içinde Konya : Çizgi Kitabevi.

Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, itaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi Sayı 58*, s.139-152.

Çaycı A. E. (2019). Sosyal Medya’da Dijital Yemek Kültürü. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl 2019, Cilt 5, Sayı 1*, s.120-136.

Demirhan Y. ve Aslan S.(2015).Türkiye’nin Sınır Ötesi Göç Politikaları ve Yönetimi. *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi, Yıl 2015, Cilt 5 Sayı 1*, s. 23-62.

Edles, L. D. (2006). Uygulamalı Kültürel Sosyoloji (çev. Cumhur Atay). İstanbul: Babil Yayınları.

Gemici E. ve Çatal S. (2019). Göç ve Çokkültürlülük. *Anadolu Strateji Dergisi, Cilt 1, Sayı 1*, s. 51-60.

Giddens, A. (2005). Sosyoloji. Ankara: Ayraç Yayınevi.

Giritlioğlu ve Karaman. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açıklarına Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 7 Sayı 14*, s.389-414.

Güleç C. (2015). Avrupa Birliğinin Göç Politikaları ve Türkiye’ye Yansımaları. *Tesam Akademi Dergisi, Temmuz, Sayı 2*, s.81-100.

Güvenç, B. (1996). İnsan ve Kültür. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Karaarslan, F. (2015). Göç, Öykü ve Hafıza. *Sosyoloji Divanı* (s. 115). içinde Konya Çizgi Kitabevi.

Kargiglioğlu, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1, s.87-95.

Kiraz S. (2015). Kitle, Kültür, Bunalım ve Yabancılaşma. *Mavi Atlas Cilt 5 s. 126-147*.

Köktürk, M. (2006). *Kültürün Dünyası Kültür Felsefesine Giriş*. Ankara : Hece Yayınları.

Nahya, N.Z. (2012). Evin Kalbi: Gaziantep’te Kültürel bir Mekan Olarak Mutfak. *Folklor Edebiyat Dergisi, Sayı 69*, s.9-24.

Özkan R.(2019). Göç Olgusu ve Toplumsal Yapıya Etkisi. *Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl 2019, Cilt 33, Sayı 47*, s. 127-140.

Pado G. ve Tezcan L. (2018). Kültür ve Kültür Boyutlarının İnovasyon Kapasiteleri Üzerine Etkileri. *Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Dergisi, Yıl 2018, Cilt 3, Sayı 1*, s.274-292.

Şahin, A.U (2018). Kitleli Zorunlu Göçlerin Afetselliği: Suriyeli Göçün Perspektifinden Göç Yönetiminde Yeni Yaklaşımlar. Doktora Tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler



---

Enstitüsü, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı, Yönetim Bilimleri Bilim Dalı,  
Bursa.

<http://tdk.gov.tr/?s=g%C3%B6%C3%A7>(erişim tarihi 19.02.2020)