

2023, 10(1): 11-18

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.1118>

Değıniler

YEMEK, TOPLUM VE SİYASET İLİŞKİSİNİN DEPREM ÖNCESİ VE SONRASI ANTAKYA ÜZERİNE DÜŞÜNDÜRDÜKLERİ...

Anna Maria BEYLUNİOĞLU¹

Yemeğın yemek olma ötesinde özellikler taşıdığını, yaşadığımız çevreyi sosyal, politik ve ekonomik olarak anlamlandırmada çok önemli bir araç olduğunu anlatan yayınlar, dünyada 1980'lerden beri ülkemizde de son 10 yıldır gittikçe artan bir hızla "yemek çalışmaları" alanı altında kümeleniyor. Bugün dünyada ve ülkemizde yemek ve kültür arasındaki ilişkiye değınen gastronomi bölümlerindeki derslerle beraber sosyoloji ve siyaset bilimi bölümlerinde de yemeğın sosyolojik, siyasal ve ekonomik yansımalarının akademik tartışma ve araştırma konusu olduğuna şahit oluyoruz. Bunun yanı sıra son zamanlarda sıkça düzenlenmeye başlanan, yemek kültürü araştırmacılarının ilgi odağı olduğu yemek ve kültür temalı festivaller, bize bu tartışmaya kamusal alanda da artan bir ilgi olduğunu gösteriyor.

Yapılan tüm bu akademik ve toplumsal çalışmaların bizlere vermeye çalıştığı çok önemli bir mesaj var. Yemek sadece günlük yaşamımızı sürdürmemizi sağlayan olmazsa olmaz bir besin kaynağı değil. Besin

¹ Anna Maria BEYLUNİOĞLU, Dr. Öğretim Görevlisi, Koç Üniversitesi, ORCID ID: 0009-0006-8450-0900, anna.beylunioglu@gmail.com

Geliş Tarihi: 15.06.2023 | Kabul Tarihi: 15.06.2023

© Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023. Atif lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

değerinin ötesinde bir önem taşıyan yeme içme tercihlerimiz bize kültürümüzü, toplumda edindiğimiz farklı rolleri, toplumsal sınıfımızı, toplumsal cinsiyetimizi, din ve milliyet gibi güçlü kimliksel öğelerimizi ve bu öğeleri nesilden nesle aktararak nasıl var olageldiğimizi anlatıyor. Yemeğin kültürel kodlarımızın içine bu şekilde gömülmesi, çoğu zaman bize kadının ev içi ve mutfaktaki rolünü ve kadın ve erkeğin yemekle kurduğu ilişkideki farklılıkları sorguluyor (Counihan, 1998), insanların tükettiği yiyeceklere bakarak sahip oldukları kültürel sermaye aracılığıyla yer buldukları toplumsal statülerini (Bourdieu, 1984) ve yer yer hangi dine mensup olduklarını anlama şansı veriyor. Bununla beraber yemeğe dair oluşturduğumuz bu aidiyetler birçoğumuza kebabın iyisinden en çok Adanalıların anladığını; otlarla ve sebzelerle yapılan yemeklerin Egeyi çağrıştırdığını; çiğköfte, acı ve içli köfteyi yan yana telaffuz ettiğinizde de Antakya bazen de Diyarbakır, Urfa ve Gaziantep'i düşündürüyor. Yemeğe dair bu kodlamalar bölgede yerel halk tarafından içselleştirildikçe, yemek üzerinde hak iddia eden başka şehirlerle bir tartışma zemini oluşuyor ve çoğu zaman bu tartışma başladığı coğrafyayı aşarak farklı ülkeler arasında yer yer kriz düzeyine varan çatışmalara yol açabiliyor (Ichijo & Ranta, 2016).

Bireysel, toplumsal ve milli kimliklerimizle ve benliklerimizle ilişkilendirdiğimiz yemek, toplumsal yansımaları da aşarak yeri geldiğinde sosyal hareketlerde insanları birleştiren ortak bir sembol haline gelip var olan düzene karşı eleştiri getirmenin bir aracı haline de gelebiliyor (Sutton ve diğerleri, 2013). Bazı durumlarda bir krizi çözmek için bir yemek masası etrafında devlet yetkililerini bir araya getiren zirvelerde yemeğin bu siyasi müzakere sürecinin gidişatını anlamamız için bir araç olabildiğini, bazen de devletlerin dünyadaki imajlarını değiştirmek, tazelemek ya da güçlendirmek için yemeği kamu politikalarının merkezine aldığını gözlemliyoruz. Bu eylemleri bugün literatür, mutfak diplomasisi ve gastrodiplomasi gibi kavramlarla önümüze seriyor (Chapelle-Sokoll, 2013). Biraz daha ileri gitmek gerekirse, yemek bugün devletin toplumla güç üzerinden kurduğu ilişkiyi anlamamızda, tarım, tüketim tercihlerimiz, çevre sorunlarına yaklaşımlarımızın yaşadığımız politik ekonomik sistemin bir ürünü olduğunu anlamamızda çok önemli bir rol oynuyor (Adaman & Akkoç, 2023; Thomson, 2017). Bugün yemek yapan aşçılar da yemeğin bu toplumsal ve siyasal yansımalarına kayıtsız kalamıyor, yemeği bu büyük resmin parçası olarak gören ve yemek yapmaya farklı bir yaklaşım getirerek toplumları, toprağı ve dünyayı iyileştirmeyi hedefleyen, yemeği yemek yapmanın ötesinde küresel ve toplumsal sorunların çözümünde bir araç olarak gören "sosyal gastronomi" şeflerinin sayısı gün geçtikçe artıyor. Öyle ki, yemek aslında günlük yaşamlarımızda rol biçtiğimizden daha fazla hayatlarımızda, toplumsal yaşamımızda, siyasetin ve ekonominin merkezinde.

Antakya ve Yemek

Yemeğin toplumları ve dünyayı anlamlandırabileceğimiz bir araç olduğunu Antakya kökenli ve uzun yıllardır İstanbul'da yaşayan bir akademisyen adayı olarak İtalya'ya siyaset bilimi doktorası yapmaya gittiğimde anlamaya başladım. İtalya'ya gidene kadar iyi yemeğe olan ilgim oldukça güçlü olsa da yemek yapma

konusunda kendime pek de şans vermemiştim. Ancak İtalyanların yemek ve kültür arasında kurduğu o güçlü ilişki, iyi ve kaliteli yemeğe ve içkiye verdikleri önem, pazar günleri aile büyüklerinin evlerinde bir araya gelinen yemekler, beni oldukça etkilemiş olacak ki, doktora tezimden kendimi uzaklaştırmak için bahaneler yaratarak kendimi içine doğmuş olduğum Antakya mutfağını keşfetmeye yöneltti ve sıklıkla babaannemi, anneannemi, yer yer de ailede çok iyi yemek yapan babamı arayıp orijinal tarifleri öğrenmeye, uygulamaya ve bu tariflerin arkasındaki hikayeleri not almaya başladım. Bir süre sonra yemek ve kültür ilişkisine olan ilgim oldukça arttı ve kendimi sıklıkla bu ilişkiyi kurabildiğim başka toplumların yemeklerini de öğrenmeye çalışırken buldum. Bu tutkum bir noktadan sonra akademik açlık da yarattı ve bu açlığı doyumak için çok değerli bulduğum yemek kültürü kitaplarının ötesine geçip sosyal bilimlerde başvurduğum kaynaklar arasında yemeğe dair yapılmış çalışmaları okumaya başladım. Tüm bu okumalar ve uyguladığım tarifler, zaman içerisinde mutfaktaki akademisyen adını alan blog'umun zemini oluştururken aslında bu işin teknik tarafında ne kadar zayıf olduğumu fark edip doktoramın tez savunma süreci yaklaştığı aylarda uzun dönem profesyonel aşçılık eğitimi veren bir okula kaydolmaktan alıkoymadım. Aşçılık eğitimi ve sonrasındaki süreçlerimde aşçılık dünyasının hiyerarşik ve erkek egemen yapısı beni rahatsız etse de zaman içinde bu meslekle arama mesafe koymaya iten asıl sebep çağımızın hızında bir yemek operasyonu yürütme sürecine engel olduğunu bilsem de yemek, kültür, toplum ve siyaset üzerine düşünmeyi bırakmamam ve bu konuda düşünmeye devam ederek aşçılık yapmanın önemli olduğuna inanmamdı. Tabii bu bir ikilemdi ve hayatımı sıradan bir aşçılık kariyeriyle sürdürmeyeceğimi anladım. Bu durum da beni önce sosyal etkileri olan aşçılık projelerinin içinde yer almaya ve daha sonra da bu konuda siyaset bilimi ve uluslararası ilişkiler çatısı altında verebileceğim bir ders hazırlamaya itti. Bugün halihazırda dört senedir yemek, toplum ve siyaset ilişkisine değinen dersimi vermeye ve yemeğin sosyal tarafını önceleyen projeler çerçevesinde yemek yapmaya devam ediyorum.

Tüm bunları neden yazıyorum? Çünkü bu küçük kişisel kariyer serüveni boyunca Antakyalı olmak üzerine, bu kimliği benimseyen insanların yemekle kurduğu o sıkı ilişki ve bu ilişkinin yarattığı teorik çağrışımlar üzerine oldukça düşündüm. Antakya mutfağı üzerine bir Antakyalı Ortodoks olarak düşünmek, yazmak, konuşmak bana bir yandan kimlik, din ve yemek ilişkisini, hem de mutfaktan yola çıkarak toplumdaki kadın-erkek ilişkisi ve ataerkil örüntüleri gözlemlene fırsatı sundu. Bununla beraber, İstanbul'da İstanbul Rumlarıyla karşı karşıya gelen Antakyalı Ortodoksları ve farklı dini/etnik gruplarla yapılan karma evlilikleri çalışmak, bana sosyokültürel farklılıkları okumada yemeğin ne kadar belirleyici olduğunu bir kez daha gösterdi (Beylunioglu & Kaymak, 2018, 2020). Antakya'nın, yerel ürünlerine sahip çıkışı üzerine düşünürken, bu ürünlerden biri olan Altınöz biberini, biberin bu coğrafyaya 16. yüzyılda gelişini düşünüp yerelleşme ve küreselleşmeyi bir araya getirebildiğim güçlü bir örnek olarak çıktı Antakya Mutfağı karşıma. Diğer yandan Altınöz biberinin artık yok olmaya başlaması, bu güçlü sahip çıkışın bile neoliberal düzenin yıkıcılığının hızını azaltmaya yetmeyebileceğini gösterdi bana.

Uzun senelerdir bu konudaki literatürü yakından takip eden bir akademisyen olarak bugün Antakya mutfak kültürünün, yemeğin sahip olduğu toplumsal ve siyasal alana sirayet eden bu güçlü etkiyi gözlemleninin mümkün olduğu yerlerden bir tanesi olduğunu düşünüyorum. Bunun en önemli göstergelerinden biri, birçok topluluğun dini ritüellerinde olduğu gibi Antakya'da bir arada yaşayan farklı toplumların dini bayramlarında her zaman ön plana çıkan bir yemek olması. Örneğin, bölgede bulunan Arap Aleviler, Sabağtaş bayramında² mutlaka yumurta boyarlar (Avcı, 2023). Bölgede az sayıda kalan, depremden sonra da yok olma noktasına gelen Antakyalı Yahudilerin, İstanbul'daki Yahudilerden kendilerini ayırdıkları kültürel öğelerden en belirginini, bayramlarda yaptıkları bölgeye özgü lezzetlerdir (Cemel, 2022). Benim de bir parçası olduğum ve bugün sayıları gittikçe azalan Antakyalı Ortodokslar için de Paskalya zamanına en az üç ay kala başlayan Beç tavuğu olarak da adlandırılan Ferğun'un yetiştirilmesi ve yumurtasının test edilmesiyle başlayan süreç, tuzlu ve tatlı *kahkeler*, bayram zamanının olmazsa olmazı *lebeniye* çorbası ve bayramın kutlandığı akşam ya da sabaha karşı kiliselerin avlusunda ayin sonrası etrafında toplanılan sofralar, Noel gecesi hazırlanan onlarca çeşit yemek, kimliğin ve hafızanın aktarımının günlük hayattaki tezahürleridir. Tüm bunların ötesinde, o coğrafya insanı için kahvaltılarda zahter, *sürki*, yöreye özgü sarmaiç, yani kısır ve Arap kahvesi tüm etnik/dini kimliklerin ötesinde şehirle özdeşleştikleri, Antakyalıyı dedikleri anlardandır. Öyle ki eğitim ve ekonomik sebeplerle memleketlerinden uzakta yaşadıklarında dahi zeytinyağını, nar ekşisini, biber salçasını, zahter, peynir, tuzlu yoğurt, et gibi temel ürünleri Antakya'daki ailelerinden ya da akrabalarından temin ederler. Antakya kahvesinin tadı, hiçbir zaman Antakya'daki gibi olmasa da şehir dışından temin edilen Antakya kahvesinin her zaman hatırı bir başkadır. Kimyonla tüketilen Antakya simidini, *haytalı* tatlısını, kömbeyi her zaman ararlar. Antakyalı kişilerin bir araya geldiği ortamlarda konuşulan en hararetli konulardan birinin yemek olması şaşırtıcı değildir, çünkü yemek üzerine konuşmak memlekete aidiyetin bir göstergesi, diasporadaki Antakyalılar için ise özlenen memleketle bir şekilde ilişki kurabilmenin aracıdır. Antakya'nın belleğinin büyük bir kısmını, insanların dünyanın neresine giderlerse gitsinler yemekle kurdukları bu ilişki oluşturur.

Bu ilişkinin Antakyalı Hıristiyanlar için memlekete dair aidiyetin ötesine geçtiğini söyleyebiliriz. Dr. Özgür Kaymak'la daha sonra Kısmet Tabii adıyla yayınlanan İstanbul'daki azınlık toplumlarının yaptıkları karma evliliklere odaklanan çalışmamızda da belirttiğimiz gibi, birçok gayrimüslim toplumunda olduğu gibi Antakyalı Ortodokslar için de yemek kimliklerinin devamlılığı için bir araç olarak görülmektedir. Dini ritüellerle korunan bu belleğin kaybolmaması için cemaat dışından bireylerle gerçekleştirilen evliliklerde, evlilik öncesinde olmadığı kadar kimliği yaşatma çabası gözlemlenmekte, ve bu çaba da en çok yemek kültürüne dair ritüeller üzerinden gerçekleşmektedir (Beylunioğlu & Kaymak, 2020).

² Sabağtaş bayramı Antakya'daki Arap Aleviler tarafından doğanın yeniden canlanışının kutlandığı bir bayramdır. Her yıl 30 Mart'ta kutlanır. Hıristiyan kültüründen Arap Alevilere geçtiği düşünülür. Bugün boyanan yumurta ve yapılan hrisi (bir nevi keşkek) bu bayramın sembollerindedir.

Tam da bu sebeple bundan yaklaşık 1,5 yıl önce 6 kişilik bir ekiple Antakyalı Ortodoksların güçlü kültürel ve kimlik öğeleri hakkında yarı-akademik yazılar kaleme alma amacıyla kurduğumuz Nehna platformunda³ yemek üzerine yazılar yazmayı, röportajlar yapmayı önemli buldum. Antakyalı Ortodoksların yemek, müzik gibi kültürel pratikleri üzerine düşünmek bize sadece o coğrafyanın Hristiyanlarını değil onların beraberce yaşadıkları ve etkileşim halinde oldukları diğer kültürleri, Arap Alevileri, Sünnileri, Ermeni, Süryani ve Yahudileri de düşünme ve anlama şansı verdiği gibi, beraberce yoğurdıkları yemek kültürlerini anlamak toplumsal, siyasal ve ekonomik birçok değişimi de gözlemlene şansı sunuyor. Örneğin, Antakya ve yemek ilişkisi bize toplumsal hafıza aktarımı dışında bir yandan da etin kültürdeki merkezi rolü dolayısıyla toplumsal cinsiyet örüntülerine dair önemli kodlar sunuyor. Birçok bayram yemeğinin yoğun et kullanımıyla yapılması ve et yemeklerinin evlerde özellikle erkekler tarafından üstlenilmesi, Antakya'nın bulunduğu coğrafyanın ataerkil kodlarından sıyrılmadığını da göstermektedir.

Antakya'nın kendini toplumsal ve küresel dinamiklerden ayırtıramadığı bir diğer konu da mevcut politik ekonomik düzen ve küresel ısınmanın da etkisiyle bazı ürünlerin gün geçtikçe kaybolmaya yüz tuttuğu gerçeğidir. Geleneksel lezzetlerin ve ürünlerin kaybolmaması için dünya çapında 1980'lerden itibaren mücadele veren Uluslararası Slow Food ve Citta Slow hareketinin bir parçası olan Slow Food Antakya ve Slow Food Tarsus, son zamanlarda bölgede geleneksel uygulamaların terkedildiğine dikkat çekmekteydi. Geleneksel zeytin ağaçları yerine verimlilik kaygısıyla Gemlik zeytini ağaçlarının dikilmesi, bölgeye özgü çok değerli bir biber olan Altınözü biberinin artık bir elin parmağını geçmeyecek yerliler tarafından üretilmesi, yerliler tarafından yapılan biber ve domates salçalarının yerini başka şehirlerden gelen salçaların alması, bölgede nohut unundan yapılan lezzetsiz humusların yaygınlaşması Antakya'nın hızlı yaşama ayak uydurmak için Antakya'yı Antakya yapan lezzet önceliğinden vazgeçmek zorunda kaldığı anlamına geliyordu.

Deprem Sonrası Antakya'yı, Antakyalılığı düşünmek...

Antakya'nın günümüzde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında somut olmayan kültürel miras kategorisine giren yemek kültürünü tüm gerçekliğiyle ortaya koymak ve anlamak üzerine bu konuda ilgili birçok insan gibi gerek bireysel gerek de Nehna çatısı altında yapacağımız çalışmaların olgunlaştığı bir dönemde 11 ilimizi etkileyen Kahramanmaraş ve Hatay merkezli 6 ve 20 Şubat depremleri gerçekleşti. Antakya'nın sahip olduğu kültürel çeşitlilik ve bunun en önemli simgelerinden olan yemek kültürünü korumaya dair verilen mücadeleler haliyle bir süre kesintiye uğrasa da depremler sonrası yaşanan süreçte daha da önem kazandı. Antakya'nın yemekle kurduğu ilişkinin ve bu zeminde yürüyen tartışmanın depremin

³ Nehna platformu, nehna.org sitesi üzerinden yayın yapmaya devam etmektedir.

ilk anlarından itibaren süreç içerisindeki dayanışmada ve yaşanan acının ifadesinde ve Antakya'ya geri dönüş ümidini dile getiren söylemlerde yemeğe dair olguların ön plana çıktığını söylemek mümkün.

Her şeyden önce depremler sonrasında yemek çalışan birçok akademisyenin ve sivil toplum gönüllüsünün öngöreceği gibi bir gıda krizi tehlikesiyle baş başa kaldık. Bunu öngören birçok sivil toplum gönüllüsü bölgeye akın etti. Yanılmıyorsam bunlardan ilki Dünya Gıda Programı koordinatörlerinden Yalçın İnam'ın girişimiyle gerçekleşti ve İnam'ın çağrısıyla bir araya gelen benim de içerisinde olduğum şefler, akademisyenler ve özel sektör profesyonelleri, Acil Gıda Kolektifi adı altında bir araya gelip deprem bölgesinde mutfak kurmak için depremin gerçekleştiği andan tam 8 saat sonra harekete geçti. Bu mutfaklardan ikisi de editörü olduğum Nehna'nın da desteğiyle İskenderun ve Samandağ'daki kiliselerin bahçesine kuruldu ve İskenderun'daki mutfaktan depremden tam 18 saat sonra sıcak yemek servis edilebildi. Ve daha sonra artan gönüllü destekleriyle bu mutfaklar çoğaldı, Adıyaman ve Maraş başta olmak üzere birçok yerde kurulan mutfaklar aracılığıyla oluşabilecek gıda krizinin etkileri olabildiğince azaltılmaya çalışıldı. Antakyalılar için bu mutfaklar oldukça anlamlıydı. Her şeyden önce deprem öncesi yaşama yemekle bağlanan bu insanlar için yaşadıkları tarif edilemez acının içerisinde bir umuttu bu mutfaklar. Ayrıca kurulan mutfakların bazılarının kilise avluları olması da Antakya'ya özgü olan bir arada yaşama kültürünün yansımasıydı.

Deprem sonrası Antakya'nın yeniden yapılandırılması konuşulmaya başladığında birçok Antakyalının kaygısı benzer bir önemli noktaya işaret ediyordu. Antakya'ya güvenli binalar yapılması kadar önemli olan bir diğer konu da insanların şehirlerine ve köylerine geri dönebilmesiydi. Öyle ki deprem sonrası güvenli yerlere giden insanların memleketten uzakta yemeden içmeden kesildiklerini, memleketteki zeytinyağıyla yapılmadı diye yemeği reddettiğini duyar olduğumuz bir süreç geçirdik. İnsanların memleket özlemi çektiği bu durumda atılması gereken en önemli adım, insanların memleketlerine geri dönüşlerinin uzun vadeli çözümler üretilene kadar geçici önlemlerle çözülmesi, yerli esnafın ve üreticinin desteklenmesiydi. Buna dair belli başlı projeler üretilse ve bugün şehrin farklı noktalarında konteynerlerde ya da daha güvenli olan Arsuz gibi noktalarda eski dükkanlar açılrsa da Nehna vesilesiyle bölgeyle kurduğum temaslar bana Antakya'yı Antakya yapan unsurların hepsini böyle yıkıcı bir deprem sonrasında bir araya getirmenin zorluğunun ve bunun yerel halkta yarattığı tedirginliğin devam ettiğini gösteriyor.

Aslında depremin 40. günü Nehna olarak İstanbul'da düzenlediğimiz "Kaybettiklerimizin 40'ı" etkinliğinde Antakyalı Ortodokslar'ın ölümün 40'ında yaptıkları bir helva türü olan *slika* etrafında bir araya getirdiğimiz Antakyalılar ve Antakya'yı sevenler daha en başından bu kaygıları dile getiriyorlardı. Yine 6 Mayıs'ta İstanbul'da çoğunluğu gıda ürünlerinden oluşan Antakya Yöresel Kermesi'nin ziyaretçi akınına uğraması ve yine depremden dolayı İstanbul'da olan birçok Antakyalı için buluşma noktası haline gelmesi, Antakyalılar

için yemeğin toplumsal bir olgu ve onları memleketlerine bağlayan çok güçlü bir kimlik ögesi olduğunu bir kez daha gösterdi.

Ancak tüm bunlara rağmen, Antakyalıların şehirlerinin yeniden yapılandırılmasına dair yaşadıkları kaygı hali, gittikleri her yerde çok güçlü bir şekilde vurgulamaya devam ettikleri yemek kültürlerinin geleceği hakkında bir bilinmezlik yaratıyor. Bir yandan şehirdeki enkaz kaldırma sürecinin yarattığı toz ve kokunun hem fiziki hem de psikolojik sağlığı tehdit ettiği koşullarda üretimin oldukça azalması ve var olan küresel ısınmanın etkisiyle yok olmaya yüz tutan gıda ürünleri, bir yandan da yeniden inşa sırasında korunamayacağı muhtemel demografik yapı, bu güçlü kültürel ögenin yok olabileceği ihtimalini azımsamamız gerektiğini işaret ediyor. Bugün birçok yerli üretici, Antakya'daki yıkımın boyutlarını düşündüklerinde geri dönmeyi çok arzulamalarına rağmen bunun uzun yıllar sürebileceğini dile getiriyorlar. Hem bu konularda düşünmeye gayret eden bir akademisyen, hem de bir Antakyalı olarak oldukça derin bir kaygıyla süreci izliyorum.

Antakyalılar bugün Türkiye'nin çeşitli yerlerinde Antakya yemekleri yaparak, Restoran haftası, yemek kültürü festivallerine katılarak hayatlarına devam etmeye çalışıyorlar. "Dönecek misiniz?" diye sorduğumda, "Evet dönmek istiyoruz ancak nasıl olacağını da bilmiyoruz, yıkımın boyutunu görünce çok zor" diyorlar. Bu durumda bir yandan Antakya'yı Antakya yapan o insanların var ettiği bir yandan da o insanları Antakyalı yapan yemek kültürünü korumak, deprem sonrası süreçte daha da önem kazanıyor. Antakya, yemek, toplum ve siyaset ilişkisi üzerine düşünürken bir kez daha yemeğin sadece yemek olmadığını altını çizmek gerekiyor. Özellikle deprem sonrası Antakya için yemek, yer yer toplumsal dayanışmanın tutkusu, daha da önemlisi varoluşsal bir araç olmaya devam ederek yemeğin yemek ötesine taşınan halini bir kez daha gözlerimizin önüne seriyor.

Kaynakça

Avcı, Ö. (4 Nisan 2023). Deprem, Ğid el Sabatağsh, Yeniden Yaşam. Nehna. Erişim: 1 Haziran 2023,

<https://nehna.org/deprem-gid-el-sabatagsh-yeniden-yasam/>

Beylunioğlu, A.M. ve Kaymak Ö. (2018). İstanbul'da Yaşayan Antakyalı Ortodoksların Kendilerini Kimliklendirme Süreci ve İstanbul Rum Cemeatiyle İlişkiselliği. Haris Rigas (Der.), içinde, Arap Dilli Doğu Ortodoksları (s.71-141). İstanbul: istos yayın.

Beylunioğlu, A. M. ve Kaymak, Ö. (2020). Kısmet Tabii. İstanbul: istos yayın.

Bourdieu, P. (1984). Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Routledge & Kegan Paul Ltd.

Cemel, L. (2022). Antakya Lezzetleri Pesah'da bir Başka Güzel. Nehna. Erişim: 1 Haziran 2023,

<https://nehna.org/antakya-lezzetleri-pesah-ta-bir-baska-guzel/>

Counihan, C. (1998). Introduction – Food and Gender: Identity and Power. Carole Counihan ve Steven Kaplan (Der.), içinde, *Food and Gender: Identity and Power*. New-York: Routledge.

Ichijo, A., ve Ranta R. (2016). *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*. Palgrave.

Sam C.S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8, 161-183.

Sutton, D., Naguib, N., Vournelis L., Dickinson, M., (2013). Food and Contemporary Protest Movements, *Food, Culture & Society*, 16 (3), 345-366.

Thomson, H., (2017), Food and Power: Agricultural Policy Under Democracy and Dictatorship, *Comparative Politics*, 49 (2), 273-293.