

Göçmen Mutfağı ve Kültürel Etkileşim: İzmir’de Göçmen Yemek Pratiklerinin Kimlik ve Uyum Boyutları¹

Leyla BAYDENİZ

Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
kilocileyla@gmail.com
ORCID: 0000-0002-2491-9172

Gül BEKAR ŞİMŞEK

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
2130300208@stu.adu.edu.tr.
ORCID: 0000-0002-0680-1525

H. Erhan ALTUN

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
erhan.altun@adu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-9704-5293

Erdem BAYDENİZ

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
erdembydeniz@gmail.com
ORCID: 0000-0003-1003-0521

Geliş tarihi / Received: 01.06.2025

Kabul tarihi / Accepted: 03.10.2025

Öz

Bu çalışma, İzmir’de yaşayan göçmen bireylerin yemek pratiklerinin kültürel kimlik inşası ve toplumsal uyum süreçlerindeki rolünü anlamaya yönelik olarak yürütülmüştür. Nitel araştırma yöntemiyle gerçekleştirilen bu çalışma kapsamında, farklı etnik kökenlere sahip göçmen bireylerle derinlemesine görüşmeler yapılmış ve veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Araştırmanın temel amacı, yemek kültürünün yalnızca bir tüketim pratiği olarak değil, aynı zamanda göçmen bireylerin kimliklerini yeniden inşa ettikleri, aidiyet geliştirdikleri ve sosyal bağ kurdukları kültürel bir araç olarak nasıl ele alınabileceğini ortaya koymaktır. Elde edilen bulgular, göçmenlerin geleneksel yemek kültürlerini sürdürme çabalarının, kültürel kimliklerini koruma ve yeni yaşam alanlarında bu kimlikleri görünür kılma arzusuyla doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Yemek pratikleri, göçmen bireyler için hem geçmişle ilişki kurma hem de yeni toplumsal bağlamlara adapte olma sürecinde köprü görevi görmekte; bu süreçte karma/füzyon mutfak pratikleri gelişmekte ve yeni kültürel sentezler ortaya çıkmaktadır. Araştırmanın bulguları, göçmenlerin yemek pratiklerinin sadece bireysel kimlikleri değil, aynı zamanda toplumsal kabul, görünürlük

DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v010i1001

¹ 2. Uluslararası Turizm ve Kültür Araştırmaları Kongresi (UTKAK 2025) kapsamında sözlü bildiri olarak sunulmuştur

ve uyum süreçlerini de etkilediğini ortaya koymaktadır. Çalışma, yerel yönetimler ve politika yapımcılar için göçmenlerin topluma entegrasyonunu destekleyerek sosyal ve kültürel stratejilerin bu yönde geliştirilmesi gerekliliğini vurgulamaktadır. Ayrıca gelecek araştırmalara, göçmen yemek kültürünün kuşaklar arası aktarımı ve toplumsal cinsiyet boyutlarıyla derinlemesine incelenmesi yönünde katkı sunmaktadır.

Anahtar kelimeler: *Göçmen kültürü, yemek kültürü, kültürel kimlik, toplumsal uyum*

Migrant Cuisine and Cultural Interaction: Identity and Adaptation Dimensions of Migrant Food Practices in Izmir

Abstract

This study was conducted to understand the role of food practices of migrant individuals living in Izmir in cultural identity construction and social adaptation processes. Within the scope of this qualitative study, in-depth interviews were conducted with immigrant individuals of different ethnic origins and the data were evaluated through descriptive analysis. The main purpose of the research is to reveal how food culture can be considered not only as a consumption practice, but also as a cultural tool through which immigrant individuals reconstruct their identities, develop belonging and establish social bonds. The findings show that migrants' efforts to maintain their traditional food culture are directly related to their desire to preserve their cultural identities and to make these identities visible in their new living spaces. Food practices serve as a bridge for migrant individuals in the process of both establishing a relationship with the past and adapting to new social contexts; in this process, mixed/fusion culinary practices develop and new cultural syntheses emerge. The findings of the study reveal that migrants' food practices affect not only individual identities but also social acceptance, visibility and adaptation processes. The study emphasizes the need for local governments and policy makers to develop social and cultural strategies to support the integration of migrants into society. It also contributes to future research on the intergenerational transmission and gender dimensions of migrant food culture.

Keywords: *Immigrant culture, food culture, cultural identity, social harmony*

Giriş

Göç, insanlık tarihi boyunca toplumların sosyal, ekonomik ve kültürel yapısını şekillendiren temel bir olgu olmuştur. Günümüzde ise küreselleşme, siyasi istikrarsızlık, ekonomik eşitsizlikler ve çevresel sorunlar gibi dinamiklerle birlikte göç hareketleri daha da çeşitlenmiş ve hız kazanmıştır (De Haas vd., 2019). Bireyler ve topluluklar, farklı coğrafi ve kültürel bağlamlara geçiş yaparken yalnızca fiziksel bir yer değişimi yaşamamakta, aynı zamanda kimlik, aidiyet, kültürel uyum ve toplumsal kabul gibi çok boyutlu sosyal süreçlerle karşı karşıya kalmaktadır (Berry, 1997). Bu sosyal süreçlerde

yemek, yalnızca yaşamsal bir ihtiyaç olmanın ötesine geçerek, kimlik ifadesi, kültürel devamlılık ve topluluk inşasında önemli bir araç hâline gelmektedir (Dursun ve Güzeller, 2023). Yemek kültürü, göçmen bireyler için aidiyet hissini pekiştiren, köken kültürle olan bağı koruyan ve yeni toplumla kurulan ilişkileri şekillendiren sembolik bir alan sunmaktadır (Counihan ve Van Esterik, 2012; Koc ve Welsh, 2001). Göçmenler için kendi kültürlerine ait geleneksel yemekleri hazırlamak ve tüketmek hem kişisel bir konfor hem de kültürel hafızanın sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, göç olgusu ile yemek pratikleri

arasındaki ilişki, kültürel kimliğin korunması, dönüştürülmesi ve yeniden inşası süreçlerini anlamada anahtar bir rol üstlenmektedir (Mintz, 1996).

İzmir mutfağı, zeytinyağlılar ve ot yemekleri (şevketibostan, radika, cibez), enginar, deniz ürünleri, boyoz, kumru, söğüş ve gevrek gibi simgesel lezzetler ile kent hafızasında yer edinmekte; Çeşme, Urla, Foça, Kemeraltı ve Alsancak gibi odaklar bu repertuarın dolaşıma girdiği alanlar olarak öne çıkmaktadır (Yıldız, 2021). Bu repertuar, Girit-Rumeli göçmenlerinin katkılarıyla zenginleşmiş; göçmen mutfaklarının yerel otlar, zeytinyağı ve deniz ürünleriyle uyumu, kültürel etkileşimi kolaylaştırmıştır. İzmir'in simge yemekleri ve yerel gastronomi değerlerine odaklanan çalışmalar, kentin yemek hafızasının zeytinyağlı-ot eksenli karakterini ve yerel algıyı ayrıntılandırarak bağlamsal bir zemin sunar; bu birikim göçmen mutfaklarıyla etkileşimin malzeme ve tat profilleri üzerinden nasıl kolaylaştığını açıklamada kullanılabilir Kentin son yıllarda hem Türkiye içinden hem de yurt dışından aldığı göçler, sosyal dokuda yeni etkileşim alanları yaratmıştır. Bu bağlamda, farklı kökenlerden gelen bireylerin yemekle kurdukları ilişki, kültürel uyum süreçlerinin hem bireysel hem de toplumsal boyutlarını gözlemleyebilmek açısından önem arz etmektedir (Çafa ve Ay, 2021).

Alanyazında göç, yemek ve kültürel kimlik ilişkisi üzerine yapılan akademik çalışmalar, özellikle büyük göç hareketlerinin yaşandığı Kuzey Amerika, Batı Avrupa ve Avustralya gibi bölgelerde yoğunlaşmıştır (Probyn, 2000). Türkiye bağlamında ise göçmen toplulukların yemek pratikleriyle kimlik inşası arasındaki ilişki üzerine sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır ve bu çalışmalar genellikle Suriyeli sığınmacılar ya da belirli etnik gruplar özelinde yürütülmüştür (Çalışkan ve Kaya, 2021). Örneğin, İzmir'de Levanten ve göçmen mutfaklarının entegrasyonu üzerine odaklanan çalışmalar (Baydar ve

Yılmaz, 2022; Yıldız, 2021), kültürel kimlik inşasının gündelik yemek pratikleriyle nasıl dönüştüğünü incelemektedir; benzer biçimde, Suriye göçmenlerinin yemek kültürü adaptasyonu, aidiyet ve toplumsal uyum süreçlerini ele almaktadır (Çakmak, 2022). Ancak bu araştırmaların çoğu makro düzeydeki politikalar veya sağlık temelli beslenme değişimleri üzerine odaklanmakta; bireysel anlatılar, gündelik pratikler ve kültürel anlam inşaları yeterince derinlemesine ele alınmamaktadır.

Bu çalışma, tarih boyunca farklı etnik, dini ve kültürel grupların göçüne tanıklık eden Batı Anadolu kenti İzmir örneğinde, göçmen bireylerin yemek pratikleri aracılığıyla kimliklerini nasıl inşa ettikleri, korudukları ve yeniden şekillendirdiklerini analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Alanyazın

Göç, insanlık tarihinin belirleyici unsurlarından biri olarak hem bireyler hem de toplumlar üzerinde derin etkiler yaratmaktadır. Göç süreci, bireylerin kendi kültürel kimliklerini yeniden müzakere ettikleri ve şekillendirdikleri dinamik bir süreçtir (Atik ve Atik, 2020). Yeni bir toplumsal ortama adapte olmaya çalışan göçmenler, bir yandan geldikleri kültüre ait değerleri ve gelenekleri korumaya çalışırken, diğer yandan buldukları toplumun normlarına uyum sağlama çabası içerisine girerler (Berry, 1997). Bu bağlamda, yiyecek ve yemek kültürü, bireyin kültürel kimliğini koruma ve ifade etme araçlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Göçmen topluluklar için geleneksel yemekler; geçmişle bağ kurmanın, aidiyet hissini sürdürmenin ve kültürel sürekliliği sağlamanın somut bir yolu olarak işlev görmektedir (Counihan ve Van Esterik, 2012; Koc ve Welsh, 2001). Tanıdık lezzetleri hazırlamak ve tüketmek, kültürel kopukluk yaşanan yeni bir ortamda bireylere duygusal bir güvenlik ve tanıdıklık hissi sunmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011).

Göçmenlerin yeni bir ülkede geleneksel yemek alışkanlıklarını sürdürebilmeleri, büyük ölçüde malzeme temini ve erişilebilirlik koşullarıyla ilişkilidir. Geleneksel malzemelerin bulunamaması, göçmenleri reçeteler üzerinde değişiklikler yapmaya, yerel ürünlerle ikame etmeye ya da yeni yemek alışkanlıkları benimsemeye zorlayabilir (Mintz, 1996). Bu durum kimi zaman kültürel yaratıcılığı teşvik ederek melez mutfakların ortaya çıkmasına neden olabilirken, özellikle yaşlı nesillerde veya özgünlüğe önem veren bireylerde kültürel gerilim ve kimliksel çatışmalar yaratabilir (Goody, 2013). Ayrıca göç sonrası beslenme alışkanlıklarındaki değişimlerin sağlık üzerinde de etkileri olabileceği belirtilmiştir. Göçmenler kimi zaman daha az sağlıklı yemek alışkanlıklarını benimseyebilir veya geldikleri yerlerdeki besleyici geleneksel yiyeceklere erişimlerini kaybedebilirler (Sati-a-Abouta vd., 2002).

Yemek, göçmen topluluklar için yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda sosyal etkileşim ve topluluk inşası açısından da temel bir unsurdur (Sarı ve Tetik, 2019). Ortak sofralar, bayramlar, özel günlerde hazırlanan yemekler ve toplu yemek organizasyonları, göçmen bireyler arasında sosyal bağları kuvvetlendirir, dayanışmayı artırır ve ortak bir kimlik duygusu geliştirmektedir (Vallianatos ve Raine, 2008). Ayrıca etnik marketler, restoranlar ve geleneksel yiyeceklerin satıldığı pazar yerleri göçmen toplulukların buluşma noktaları haline gelmek-

tedir. Bu mekanlar, hem nostaljik bir "ev" hissi uyandırır hem de kültürel kimliğin dışa vurumuna olanak sağlamaktadır. Aynı zamanda yemek, göçmen topluluklar ile ev sahibi toplum arasında bir kültürel köprü görevi görebilir. Geleneksel yemeklerin paylaşılması, kültürel farklılıkların anlaşılmasına katkı sağlayabilir ve karşılıklı hoşgörünün gelişmesine zemin hazırlayabilir (Karaduman, 2023). Bu bağlamda, çok kültürlü yemek festivalleri ya da etnik pazarlar gibi etkinlikler, toplumsal uyumun teşvik edilmesinde önemli rol oynamaktadır. Öte yandan, bazı durumlarda yemek kültürü çatışmaların da kaynağı olabilir. Ev sahibi toplumun beklenti veya normlarıyla uyuşmayan geleneksel uygulamalar, yanlış anlaşılmalara ya da dışlanmalara neden olabilir (Çafa ve Ay, 2021).

Göçmenlerin tanıdık yiyeceklere ulaşabilmesi, bunları hazırlayabilmesi ve paylaşabilmesi, yeni bir toplumda kendilerini ne kadar ait hissettiklerini doğrudan etkileyebilir. Kültürel yemek geleneklerinin sürdürülmesi ve bu pratiklerin ev sahibi toplum tarafından kabul görmesi, göçmenlerin sosyal entegrasyon süreçlerini olumlu yönde etkiler. Bunun aksine, geleneksel yiyeceklere ulaşamama ya da bu yemeklerin dışlanması, göçmenlerde yabancılaşma hissini artırabilir ve kültürel kopukluğu derinleştirebilir (Dursun ve Güzeller, 2023). Bu gibi nedenlerle yemek, yalnızca fiziksel değil, aynı zamanda psikolojik ve sosyal bir ihtiyaç olarak göç deneyiminin merkezinde yer almaktadır.

Çizelge 1

Alanyazın kapsamında konuya ilişkin temel kavramlar

Kavram	Açıklama	Kaynak
Kültürel kimlik ve yemek	Yemeğin kültürel kimliği nasıl şekillendirdiği ve yansıttığı.	Counihan ve Van Esterik, 2012; Koc ve Welsh, 2001
Mutfak adaptasyonu	Yeni bir çevrede yemek pratiklerini değiştirme süreci.	Mintz, 1996
Yemek ve topluluk	Göçmenler arasında sosyal bağların kurulmasında yemeğin rolü.	Vallianatos ve Raine, 2008
Yemek ve aidiyet	Yemek deneyimlerinin göçmenlerin aidiyet duygusunu nasıl etkilediği.	Mintz, 1996
Mutfak melezleşmesi	Farklı yemek geleneklerinin harmanlanması.	Counihan ve Van Esterik, 2012; Koc ve Welsh, 2001
Göç ve yemek pratikleri	Göçün bireylerin ve toplulukların yeme alışkanlıkları ve mutfak gelenekleri üzerindeki etkisi.	Satia-Abouta vd., 2002
Yemek, nostalji ve hafıza	Yemeğin geçmişe, anavatan ve aileye dair anıları ve duygusal bağları tetikleme gücü.	Counihan ve Van Esterik, 2012; Koc ve Welsh, 2001
Gastronomi turizmi	Yerel mutfakların ve yeme-içme deneyimlerinin turistik bir çekim unsuru olarak değerlendirilmesi.	Deniz, 2024
Kültürel miras olarak yemek	Mutfak geleneklerinin ve yemek pratiklerinin somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak kabul edilmesi.	Deniz, 2024

Çizelge 1’de göç, kültürel kimlik, yemek pratikleri, topluluk bağları ve kültürel miras gibi konuların kesişim noktalarını vurgulayarak, araştırmanın odaklandığı alanları ve bu alanlardaki mevcut akademik birikimi göstermektedir. Her bir kavram, göçmenlerin yemekle kurdukları karmaşık ilişkiyi anlamada önemli bir boyut sunmaktadır. Örneğin, "Kültürel Kimlik ve Yemek" kavramı, yemeğin sadece bir beslenme aracı olmadığını, aynı zamanda bireylerin ve toplulukların kimliklerini ifade etme ve koruma biçimi olduğunu vurgular. "Mutfak Adaptasyonu" ve "Mutfak Melezleşmesi" ise göçmenlerin yeni kültürel ortamlarda yemek alışkanlıklarını nasıl değiştirdiklerini ve bu değişimlerin kültürel etkileşimin bir sonucu olarak nasıl yeni

mutfak formları oluşturduğunu göstermektedir (Eser, 2018).

Yöntem

Bu çalışmada, nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve veri toplama aracı olarak yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu yöntem, göç ve kültür gibi çok katmanlı olgulara ilişkin bireysel deneyimlerin ve öznel anlamların derinlemesine anlaşılmasına olanak tanımaktadır. Çalışmada fenomenolojik bir desen tercih edilmiştir. Fenomenoloji, bireylerin yaşantılarını ve bu yaşantılara yükledikleri anlamları anlamayı hedefleyen bir yaklaşımdır (Creswell, 2013; Sparkes ve Smith, 2009). Bu bağlamda, yemek pratiklerinin göçmenlerin kimlik oluşumu ve kültürel adaptasyon süreçle-

riyle nasıl kesiştiği, katılımcıların öznel anlatıları üzerinden yorumlanmaya çalışılmıştır.

Araştırma kapsamında İzmir’de ikamet eden, farklı kültürel geçmişlere sahip (farklı etnik, dini, toplumsal ve coğrafi kökenlerden gelen) toplam 12 göçmen birey ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Örneklem büyüklüğü, amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiş ve tematik doygunluk ilkesine göre yeterli kabul edilmiştir (Guest vd., 2006; Saunders ve Townsend, 2016;). Nitel araştırmalarda örneklem, veri doygunluğu ile belirlenir; burada, 12. görüşmeden itibaren yeni tema veya bilgi üretilmediği ve yanıtların tekrar etmeye başladığı gözlemlenince veri toplama sonlandırılmıştır. Katılımcılar, nitel araştırmalarda yaygın olarak tercih edilen ve belirli ölçütlere dayalı olarak bilgi zenginliği sağlayan amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Bu çerçevede, İzmir’deki halk eğitim merkezlerinde düzenlenen aşçılık kurslarına katılan göçmen bireylerle iletişime geçilmiştir. Katılımcıların söz konusu kurslara katılması, onların yemekle olan ilişkilerinin belirgin olduğunu ve bu alanda pratik geliştirdiklerini göstermesi açısından tercih edilme gerekçelerinden biridir. Görüşme yapmayı kabul eden katılımcılar, ayrıca belirlenen diğer ölçütleri (İzmir’de en az beş yıldır yaşıyor olmak, uluslararası bir bölgeden göç etmiş olmak ve göç-yemek deneyimini paylaşmaya gönüllü olmak) sağlamaları nedeniyle örnekleme dahil edilmiştir. Katılımcılar; yaş, cinsiyet ve sosyoekonomik durum açısından çeşitlilik göstermektedir. Bu çeşitlilik, göçmenlik deneyimlerinin çok boyutlu doğasını yansıtmak açısından araştırma için önemli bulunmuştur.

Veriler, yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Bu görüşme biçimi, belirli temalar çerçevesinde yönlendirilen ancak aynı zamanda katılımcıların kişisel anlatılarını özgürce ifade etmelerine imkân tanıyan esnek bir yapıya sahiptir (Kvale ve Brinkmann, 2009). Görüşme formu, göç, yemek kültürü ve kimlik inşası arasındaki ilişkileri konu alan ulusal ve uluslara-

rası literatürün sistematik bir biçimde incelenmesi sonucunda geliştirilmiştir. Form, öncelikle literatür taramasıyla (Counihan ve Van Esterik, 2012; Dursun ve Güzeller, 2023) temel temalar belirlenmiş, ardından uzman görüşleri alınarak ve pilot uygulama ile test edilerek finalize edilmiştir. Sorular, hem tanımlanmış temalara dayalı hem de katılımcıların serbest anlatılarına açık olacak şekilde tasarlanmıştır; cevaplar, kılavuz sorulara verilen yanıtlar kadar serbest anlatılardan türetilen ayrıntıları da içermektedir. Örnek sorular: ‘Göç süreci sonrası beslenme alışkanlıklarınızda ne gibi değişimler oldu?’, ‘Geleneksel yemeklerinizi İzmir’de nasıl uyarlıyorsunuz?’, ‘Yemek paylaşımı toplumsal uyumuza nasıl katkı sağlıyor?’ Ayrıca araştırmanın temel problematiği ve alt soruları dikkate alınarak, göçmen bireylerin yemek pratikleri aracılığıyla kimliklerini nasıl inşa ettikleri, korudukları ve dönüştürdüklerini çok boyutlu bir bakış açısıyla ortaya koymayı mümkün kılacak şekilde yapılandırılmıştır. Böylelikle görüşme formunun tematik çerçevesi, hem kuramsal dayanaklarla uyumlu olacak biçimde hem de sahadan derinlemesine veri elde etmeyi sağlayacak esneklikte kurgulanmıştır.

Görüşme kılavuzunu yönlendiren ön temalar veri toplama öncesinde belirlenmiş; nihai temalar ise betimsel analiz sırasında veriden türetilmiştir. Bulgular bölümünde, ön temalardan ayrılan yeni alt temalara işaret edilmiştir. Çalışmanın inandırıcılığını artırmak için katılımcı onayı alınmış, tutarlılık için ise veriler birden fazla araştırmacı tarafından gözden geçirilmiştir.

Temalar, göçmenlerin yemekle olan ilişkilerini çok boyutlu biçimde anlamayı amaçlayan sorular etrafında şekillendirilmiştir. "Göç süreci ve mutfak kültürü", "geleneksel tarifler", "toplum ve yemek", "malzeme ve pazarlar" gibi başlıklar, bireyin hem kültürel hem sosyal boyutlarda yemekle nasıl bir bağ kurduğunu anlamayı hedeflemektedir.

Görüşmeler, katılımcıların onayı alınarak sesli olarak kaydedilmiş ve daha sonra aslına sadık kalınarak yazıya aktarılmıştır. Ayrıca, görüşmeler sırasında gözlemlenen önemli bağlamsal unsurlar ve beden dili gibi sözel olmayan ipuçları da alan notları şeklinde kayıt altına alınmıştır. Tüm görüşmeler yaklaşık 30 ile 45 dakika arasında sürmüş ve katılımcıların mahremiyetine saygı gösterilerek anonimlik ilkesine bağlı kalınmıştır. İlgili araştırmada betimsel analiz yöntemi kullanılmış olup, güvenilirliği sağlamak amacıyla Kappa tekniğinden yararlanılmıştır. Bu kapsamda her bir görüşmenin cevapları en az iki akademisyen tarafından bağımsız olarak incelenmiştir. Kappa tekniği, farklı değeri-

riciler arasındaki uyum düzeyini ölçen ve yalnızca yüzdesel benzerliğe dayalı bir hesaplama yerine, tesadüfi anlaşma olasılığını da dikkate alan güçlü bir istatistiksel yöntemdir (Cohen, 1960). Böylece, araştırmada yapılan kodlamaların nesnelliği ve tutarlılığı sistematik biçimde güvence altına alınmıştır. Nitel araştırmalarda Kappa tekniğinin kullanımı, verilerin yorumlanmasında öznel yanlılıkların azaltılması ve elde edilen bulguların geçerliliğinin pekiştirilmesi açısından önemlidir (Şencan, 2005). Bu bağlamda, ilgili çalışmada uygulanan Kappa analizi, bulguların güvenilirliğini artırmaya yönelik kritik bir adım olarak değerlendirilmiştir.

Çizelge 2

Katılımcılara Yönlendirilen Temalar ve İçerikleri

Tema	İçerik
Göç Süreci ve Mutfak Kültürü	Malzeme bulma zorlukları, adaptasyon süreci, kültür harmanlama.
Geleneksel Tarifler	Yemeklerin sürdürülmesi, reçete aktarımı, çocuklara öğretim.
Kültürlerarası Etkileşim	Türk mutfağıyla benzerlikler, reçete alışverişi, harmanlanmış yemekler.
Toplum ve Yemek	Çevrenin ilgisi, sosyal etkinliklerde tanıtım, komşuluk ilişkileri.
Göçmen Kimliği ve Mutfak	Kentsel kimliğe katkı, kültürel entegrasyon, mutfak çeşitliliği.
Malzeme ve Pazarlar	Geleneksel ürün temini, yerel çözümler, pazarların rolü.
Kentsel Kimlik	Çok kültürlülük, tanınma düzeyi, kültürel harmoni.
Öneriler	Festivaller, tanıtım etkinlikleri, yerel desteğin artırılması.

Bu temalar sayesinde, sadece bireysel mutfak alışkanlıkları değil, aynı zamanda kültürel aktarım, toplumsal aidiyet, yerel halkla ilişkiler ve kentsel kimliğe katkı gibi makro düzeydeki etkiler de analiz edilebilmiştir. Bu yapı, fenomenolojik yaklaşımın derinlemesine yorumlama gücünü yansıtmaktadır.

Araştırma için, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nun 30.06.2025 tarihinde yapılan olağan toplantısında 24/16 nolu karar ile etik kurul onayı alınmıştır.

Bulgular

Çizelge 3'e göre katılımcıların profilleri, araş-

tırma için belirlenen amaçlı örnekleme stratejisine uygun şekilde çeşitlilik göstermektedir. Katılımcıların yaşları 35-60 aralığında değişmekte olup, büyük bir çoğunluğu evli ve kadınlardan oluşmaktadır. Bu durum, geleneksel olarak ev içi yemek üretiminde daha fazla rol üstlenen kadınların mutfak pratikleri üzerinden daha zengin anlatılar sunabileceğini göstermektedir. Farklı ülkelerden (Bulgaristan, Arnavutluk, Makedonya, Suriye, Yunanistan kökenli) gelen bireylerin yer alması, çok kültürlülüğün ve göçmen mutfaklarının İzmir gibi kozmopolit bir şehirde nasıl yer bulduğunun incelenmesini kolaylaştırmaktadır. Mesleki çeşitlilik de mutfak kültürüne farklı bakış açıları kazandırmıştır.

Çizelge 3

Katılımcıların sosyo-demografik özellikleri

Katılımcı	Ülke	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Meslek
K1	Bulgaristan	Kadın	50	Evli	Ev Hanımı
K2	Selanik	Kadın	55	Evli	Ev Hanımı
K3	Makedonya	Erkek	60	Evli	Satış Pazarlama
K4	Arnavutluk	Kadın	47	Bekar	Mimar
K5	Suriye	Kadın	48	Evli	Öğretmen
K6	Arnavutluk	Kadın	52	Evli	Ev Hanımı
K7	Makedonya	Kadın	48	Evli	Bankacı
K8	Suriye	Kadın	50	Evli	Avukat
K9	Bulgaristan	Erkek	50	Evli	Tekstil
K10	Selanik	Erkek	53	Evli	Esnaf
K11	Arnavutluk	Erkek	35	Bekar	Tekstil
K12	Bulgaristan	Kadın	48	Bekar	Tekstil

Çizelge 4’e göre katılımcıların belirttiği temel sorun malzeme erişimidir; özgün otlar, baharat karışımları, süt ürünleri, et ve un/peynir gibi girdilerdeki farklılıklar özgün tatların yakalanmasını zorlaştırmaktadır. Görüşmelerde doğrudan ekipman eksikliğine ilişkin bir beyan yer

almamaktadır. Dolayısıyla bu örneklem için zorlukların ağırlık merkezinin “malzeme” olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte belirli teknikler (örneğin salamura/fermantasyon, taş fırın gerektiren hamur işleri) dolaylı olarak ekipman koşullarına duyarlı olabilir.

Çizelge 4

Mutfak Kültürünü Devam Ettirebilmede Karşılaşılan Zorluklar

Katılımcı	Cevap
K1	Geleneksel baharat ve malzemeleri bulma zorluğu; yerel pazarlarla çözüm.
K2	Yunan otları ve zeytinyağı bulma zorluğu; Türk mutfakıyla harmanlama.
K3	Doğru malzemeleri bulamama; aynı lezzeti yakalayamama.
K4	Et çeşitleri ve ekmek türlerinin farklılığı; kültürü yaşatma çabası.
K5	Suriye mutfakına ait malzemelerinin bulunmaması; topluluk desteğiyle çözüm.
K6	Süt ürünleri ve özel malzemelerin eksikliği; Türk mutfakına adaptasyon.
K7	Baharat ve malzeme eksikliği; sebze ve zeytinyağı kullanımına yönelme.
K8	Baharatlı malzemelerin bulunmaması; pazarlarda alternatif keşif.
K9	Bulgar usulü salamura ve turşuluk malzemelerin eksikliği; benzer ürünlerle ikame etme.
K10	Selanik usulü hamur işleri için uygun un ve peynir bulunamaması; evde deneme-yanılma yöntemi.
K11	Arnavut mutfakına özgü baharat eksikliği; reçetelerde sadeleştirme.
K12	Bulgar mutfakındaki süt bazlı yemekler için malzeme sıkıntısı; yerel ürünlerle uyarlama.

Çizelge 5'e göre katılımcıların büyük bir kısmı, kendi mutfak kültürlerine ait yemekleri İzmir'de yapmaya devam ettiklerini belirtmiştir. Aralarında börek, dolma, humus, falafel, Arnavut mantısı ve zeytinyağlılar gibi yemekler

öne çıkmaktadır. Bu durum, kendi kültürüne ait reçetelerin göçmenler için sadece bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda kültürel kimliklerini sürdürmenin ve aktarmanın bir yolu olduğunu göstermektedir.

Çizelge 5

İzmir'de Yapılmaya Devam Edilen Göçmen Yemekleri

Katılımcı	Cevap
K1	Şehriye çorbası, börek.
K2	Zeytinyağlılar ve mezeler.
K3	Börek, mantar dolması.
K4	Arnavut mantısı, köfte, zeytinyağlı enginar.
K5	Humus, falafel, tabbouleh.
K6	Arnavut böreği, tava et, çorba çeşitleri.
K7	Lahana dolması, Makedonya böreği.
K8	Humus, falafel, kebab.
K9	Kapuska, yoğurt çorbası, Bulgar usulü biber dolması.
K10	Selanik böreği, peynirli poğaç, nohutlu pilav.
K11	Arnavut ciğeri, börek, patatesli köfte.
K12	Tarator, sütlaç, sebzeli güveç.

Çizelge 6'ya göre katılımcıların büyük kısmı, kendi mutfak kültürleriyle Türk mutfacı arasında belirgin ve gündelik pratiklere yansıyan bir etkileşim yaşadıklarını ifade etmektedir. Özellikle zeytinyağlı yemekler, kebaplar ve mezeler gibi ortak repertuar unsurları, bu etkileşimi tarif paylaşımı, uyarılma ve birlikte pişirme gibi süreçler üzerinden kolaylaştırmaktadır. "Tarif alışverişi" ve "karışık tarifler oluşturma" ifadeleri, yeni bir füzyon mutfak iddiasından ziyade, yakın tarihsel-kültürel temasın ve benzer malzeme/tat profillerinin sağladığı karşılıklı

öğrenme ve uyarlanabilirliği işaret etmektedir. Bu bağlamda mutfak kültürü, hem bir adaptasyon aracı hem de çift yönlü kültürel alışverişin gündelik bir mecrası olarak işlev görmektedir. Çalışmanın örnekleme, yakın geçmişte Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yer alan toplumları kapsadığından, gözlenen benzerlikler büyük ölçüde tarihsel ortaklık ve coğrafi yakınlıktan kaynaklanmaktadır; bu nedenle kapsamlı ve özgün bir "füzyon" iddiası yerine, karşılıklı etkileşim ve uyarılma süreçlerinin altını çizmek daha isabetlidir.

Çizelge 6

Göçmen Mutfakları ve Türk Mutfağıyla Kurulan Etkileşimler

Katılımcı	Cevap
K1	Türk mutfağıyla benzerlikler; et yemeklerinde tamamlama.
K2	Türk-Yunan mutfak benzerliği; tarif alışverişi.
K3	Türk zeytinyağlılarını benimseme.
K4	Türk tatlılarına ilgi; benzerlikler.
K5	Türk kebablarını sevme; mutfak benzerliği.
K6	Zeytinyağlı yemeklerde fikir alışverişi.
K7	Türk ve Makedon mutfağını karıştırma.
K8	Türk zeytinyağlılarını benimseme.
K9	Türk mutfağındaki turşu ve çorba çeşitleriyle uyum sağlama.
K10	Hamur işleri üzerinden benzer tarifler deneme; komşularla tarif paylaşımı.
K11	Türk mutfağındaki et ve sebze yemeklerine uyum; kebablara ilgi.
K12	Sütlü tatlılarda benzerlik; zeytinyağlılarla bütünleşme.

Çizelge 7'ye göre katılımcılar, İzmir halkının mutfaklarına karşı genel olarak olumlu ve ilgili bir yaklaşım sergilediğini belirtmiştir. Özellikle komşuların farklı yemekleri tatmak istemesi, yemeklerin sosyal etkinliklerde ilgi görmesi, göçmenlerin kendilerini ifade etme ve kabul görme süreçlerine katkı sağlamaktadır. Bu ilgi,

göçmen mutfağının “öteki” değil, “zenginleştirici” bir unsur olarak algılandığını göstermektedir. Ayrıca bu yaklaşım, mutfak aracılığıyla kurulan sosyal bağların, göçmenlerin uyum sürecinde ne denli etkili olduğunu da ortaya koymaktadır.

Çizelge 7

İzmir Halkının Göçmen Mutfaklarına Yaklaşımı

Katılımcı	Cevap
K1	İzmir halkının misafirperverliği; börek ve çorbaların sevilmesi.
K2	Yunan mezelerine ilgi.
K3	Komşuların Makedon yemeklerine merakı.
K4	Arnavut mantısının beğenilmesi.
K5	Humus ve falafelin popülerliği.
K6	Arnavut et yemeklerinin sevilmesi.
K7	Makedon yoğurtlu mezelerin ilgi görmesi.
K8	Kebap ve mezelerin beğenilmesi.
K9	Bulgar turşuları ve kapuskanın farklı ama ilgi çekici bulunması.
K10	Selanik usulü börek ve poğaçaların komşular tarafından sevilmesi.
K11	Arnavut ciğeri ve börek tariflerinin beğenilmesi, tarif istenmesi.
K12	Sütlaç ve sebzeli yemeklerin sade lezzetiyle olumlu karşılanması.

Çizelge 8'e göre, göçmen bireylerin kendi mutfaklarının İzmir'in kültürel dokusuna katkı sağladığı yönündeki algılarını ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu, geldikleri ülkelerin mutfağının İzmir'de çeşitlilik ve zenginlik sağladığını düşünmektedir. Özellikle "harmoni", "entegrasyon", "renk katma" ve "tanınma" gibi ifadeler, göçmenlerin mutfak kültürünü sadece korumakla kalmayıp onu

kentsel yaşama dâhil ettiklerini göstermektedir. Bu durum, kentsel çok kültürlülüğün yalnızca hoşgörüyü değil, aktif katılımı geliştirdiğini ortaya koyar. Ayrıca bazı katılımcıların mutfağının "tanınmaya başladığını" belirtmesi, bu sürecin hâlâ devam ettiğine işaret eder. Bu da mutfak kültürünün kent kimliğiyle zaman içinde etkileşim içinde evrildiğini göstermektedir.

Çizelge 8

Göçmen Mutfaklarının İzmir İlinin Kentsel Kimliğine Katkısı

Katılımcı	Cevap
K1	Bulgar mutfağının çeşitliliği.
K2	Yunan-Türk harmoni.
K3	Makedon mutfağının İzmir'de yer edinmesi.
K4	Arnavut mutfağının tanınması.
K5	Suriye yemeklerinin entegrasyonu.
K6	Arnavut mutfağının renk katması.
K7	Makedon mutfağının çeşitliliğe katkısı.
K8	Suriye mutfağının zenginlik sağlaması.
K9	Bulgar turşuları ve sebze yemekleriyle kentsel lezzet hafızasına katkı.
K10	Selanik hamur işlerinin sokak lezzetlerine yansması.
K11	Arnavut ciğeri ve börek kültürünün tanınırlığını artırması.
K12	Bulgar tatlılarının (külâh tatlısı vb.) yerel tatlı kültürüne katkı sağlaması.

Çizelge 9, İzmir'de göçmen mutfaklarının temel zorluğunun malzemeye erişim ve kalite eşleşmesi olduğunu göstermektedir. Katılımcılar özgün baharat/baharat karışımları (K1, K7, K11), zeytinyağı kalitesi ve karakteri (K2), belirli ekmek türleri (K4), süt ürünleri ile özel peynir-yoğurt-ırmik girdileri (K6, K10, K12), fermente ürünler olarak ev yapımı sirke ve lahanalar turşusu (K9) ve un türleri (K10, K12) konusunda güçlük yaşadıklarını belirtmiştir. Bu sorunlar, bulunurluk yetersizliği, tat-doku farklılıkları ve standart dışılık nedeniyle özgün lezzetin yakalanmasını zorlaştırmaktadır.

Katılımcıların başvurduğu çözüm yolları arasında yerel pazarlarda benzer ürün arayışı ve ikame (K1, K2, K7, K8, K9, K12), topluluk/diaspora desteği (K5), evde üretim ve deneme-yapılma (K9, K10) ile menşe ülkeden akraba aracılığıyla temin (K10) öne çıkmaktadır. Ayrıca kimi katılımcılar yerel malzemelerle uyarlama/adaptasyon yaptıklarını belirtmiştir (K2, K6). Dolayısıyla Çizelge 9, toplumsal ilgiye değil, özgün malzemeye erişim ve kalite eşleşmesi gibi tedarik kaynaklı engellere işaret etmektedir; baharat/karışım, süt ürünleri, un/peynir ve fermente ürünlerdeki farklar özgün lezzetin yakalanmasını zorlaştırmaktadır.

Çizelge 9

Geleneksel Malzemelere Ulaşmada Yaşanan Zorluklar ve Çözüm Yolları

Katılımcı	Cevap
K1	Baharat zorluğunu yerel pazarlarla çözüm.
K2	Gerçek zeytinyağı zorluğu; benzer ürünler.
K3	Malzeme eksikliği; alternatifler.
K4	Arnavut ekmeği zorluğu; yerel çözümler.
K5	Malzeme bulma zorluğu; topluluk desteği.
K6	Süt ürünlerinin eksikliği; adaptasyon.
K7	Baharat zorluğu; benzer ürünler.
K8	Malzeme eksikliği; pazarlarda alternatif.
K9	Bulgaristan’daki ev yapımı sirke ve lahana turşularını burada bulmak zor; kendi evimde yapmayı öğrendim.
K10	Selanik’te kullandığımız özel beyaz peynir ve irmik karışımlarını burada bulamıyorum; bazen Yunanistan’dan gelen akrabalar getiriyor.
K11	Arnavutluk’taki sokak lezzetlerinde kullanılan baharat karışımlarını burada bulmak mümkün değil; Türkiye’deki hazır baharat aynı tadı vermiyor.
K12	Bulgaristan’da kullandığımız bazı özel un ve yoğurt türlerini burada bulamıyorum; yerli ürünlerle aynı dokuyu tutturmak zor oluyor.

Çizelge 10’a göre katılımcılar, mutfaklarının İzmir’de belirli bir ölçüde görünürlük kazandığını ancak bu görünürlüğün sınırlı düzeyde kaldığını veya halen gelişme aşamasında olduğunu ifade etmişlerdir. Özellikle Bulgar ve Makedon katılımcılar, mutfaklarının daha fazla tanıtıma ihtiyaç duyduğunu vurgulamaktadır. Bu ifadeler, söz konusu mutfakların görece daha az

bilindiğini ve kısmen kültürel marjinalite içerisinde konumlandığını göstermektedir. Buna karşılık Yunan ve Suriye kökenli katılımcılar, kendi mutfak kültürlerinin İzmir’de diğer göçmen mutfaklarına kıyasla daha popüler olduğunu ve kentsel yaşamla daha yüksek düzeyde bütünleştiğini belirtmektedir.

Çizelge 10*Göçmen Mutfaklarının İzmir İlindeki Durumu ve Devamlılığının Sağlanabilmesi*

Katılımcı	Göçmen Mutfaklarının İzmir'deki Durumu	Göçmen Mutfaklarının Devamlılığı Adına Yapılabilecekler
K1	Bulgar mutfağının tanınması gerekliliği.	Festivaller ve Bulgar ürünlerinin pazarlarda bulunması.
K2	Yunan yemeklerinin popülerliği.	Yunan yemek etkinlikleri.
K3	Makedon mutfağının daha fazla tanıtılması.	Makedon mutfağının tanıtımı.
K4	Arnavut mutfağının yavaş yavaş tanınması.	Arnavut yemek festivalleri.
K5	Suriye mutfağının entegrasyonu.	Suriye yemeklerinin tanıtımı.
K6	Arnavut mutfağının İzmir'de yer edinmesi.	Geleneksel yemek festivalleri.
K7	Makedon mutfağının etkisi.	Kültürel etkileşim artırılmalı.
K8	Suriye mutfağının çeşitlilik katması.	Suriye mutfağı için daha fazla etkinlik.
K9	Bulgar mutfağı çok fazla bilinmiyor; ancak lahana yemeklerimiz bazı pazarlarda ilgi görüyor	Bulgar mutfağı için belediye destekli atölyeler veya pazar alanlarında stantlar çok faydalı olurdu.
K10	Selanik usulü hamur işleri pek tanınmıyor; ama komşular tattıkça seviyor. Yine de yaygınlaştığını söyleyemem.	Selanik mutfağını tanıtan mahalle bazlı küçük buluşmalar olsa hem biz hem yerel halk kaynaşır.
K11	Arnavut çigeri bilinse de diğer yemeklerimiz pek bilinmiyor; tanıtım olsa daha çok ilgi görür.	Arnavut mutfağını anlatabileceğim gençlerle söyleşiler veya okul projeleri yapmak isterdim.
K12	Tatlılarımız ve sütlü hamur işlerine ilgi var ama genel olarak Bulgar mutfağı fazla yer bulmuş değil.	Özellikle kadınlar için ev yapımı Bulgar tatlılarını sunabilecek küçük girişim destekleri çok değerli olurdu.

Görünürlük farklılaşması yalnızca kültürel/jeopolitik yakınlık ya da nüfus büyüklüğüyle açıklanamamakta; inanç temelli gıda normları, ikamet süresi ve kuşak kompozisyonu, tedarik erişimi ve yerel ağlarla temas yoğunluğu birlikte değerlendirilmektedir. Görünürlüğü ve kabul düzeyini şekillendiren etkenler arasında ev sahibi toplumun inanç ve gıda tüketim normları, göçmen ve yerel halk arasındaki tarihsel-kültürel ilişkiler, toplumsal etkileşim biçimleri, göçmen topluluklarının ülkedeki kalış süreleri ve kuşak kompozisyonları da yer almaktadır. Dolayısıyla göçmen mutfaklarının yerleşiklik düzeyi, yalnızca demografik büyüklük ve coğrafi yakınlıkla değil, aynı zamanda ev sahibi toplumla kurulan sosyal bağların yoğunluğu, kültürel uyum kapasitesi ve kolektif hafızadaki ortak yemek pratiklerinin sürekliliği ile de belirlenmektedir.

Çizelge 10'a göre katılımcılar, mutfak kültürlerini sürdürebilmek adına daha fazla kurumsal ve toplumsal destek talep etmektedir. Festivaller, tanıtım etkinlikleri ve pazar alanlarında yer alma gibi öneriler, bu kültürlerin görünürlüğünü artırmak ve yerel halkla daha güçlü bağlar kurmak amacıyla sunulmuştur.

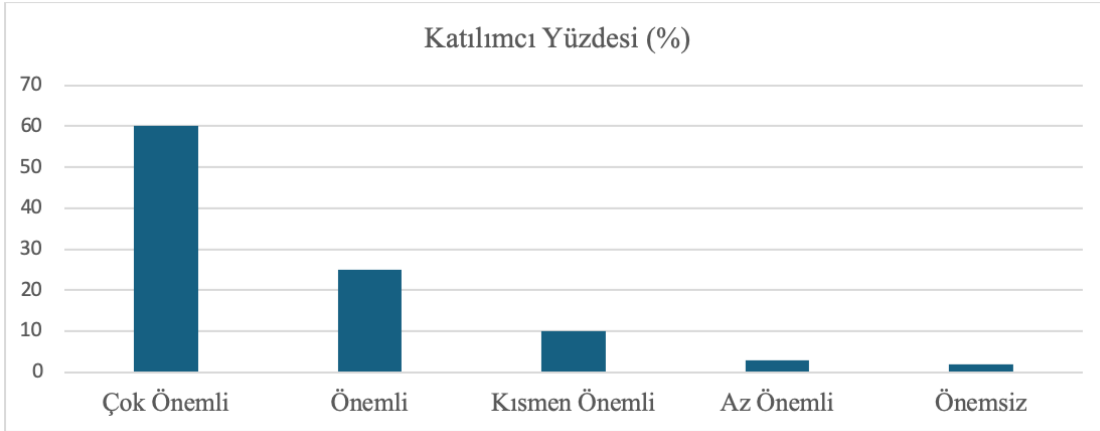
Şekil 1, İzmir'deki göçmenlerin geleneksel yemeklerini kültürel kimliklerini korumada ne kadar önemli bulduklarına dair varsayımsal bir dağılımı göstermektedir. Grafiğe göre, katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%60) geleneksel yemeğin kültürel kimliklerini korumada "Çok Önemli" olduğunu belirtmiştir. Bunu, %25 ile "Önemli" bulanlar takip etmektedir. "Kısmen Önemli" diyenlerin oranı %10 iken, "Az Önemli" ve "Önemsiz" diyenlerin oranları oldukça düşüktür (sırasıyla %3 ve %2). Bu varsayımsal

bulgular, göçmenler için yemek pratiklerinin sadece beslenme değil, aynı zamanda kültürel mirasın ve kimliğin devamlılığı açısından da merkezi bir rol oynadığını düşündürmektedir.

Yüksek oranlar, göçmenlerin yeni bir kültürel çevrede kendi kökleriyle bağlarını sürdürme arzusunu ve bu süreçte yemeğin sembolik değerini yansıtmaktadır.

Şekil 1

Geleneksel yemeğin kültürel kimliği korumadaki önem düzeyi

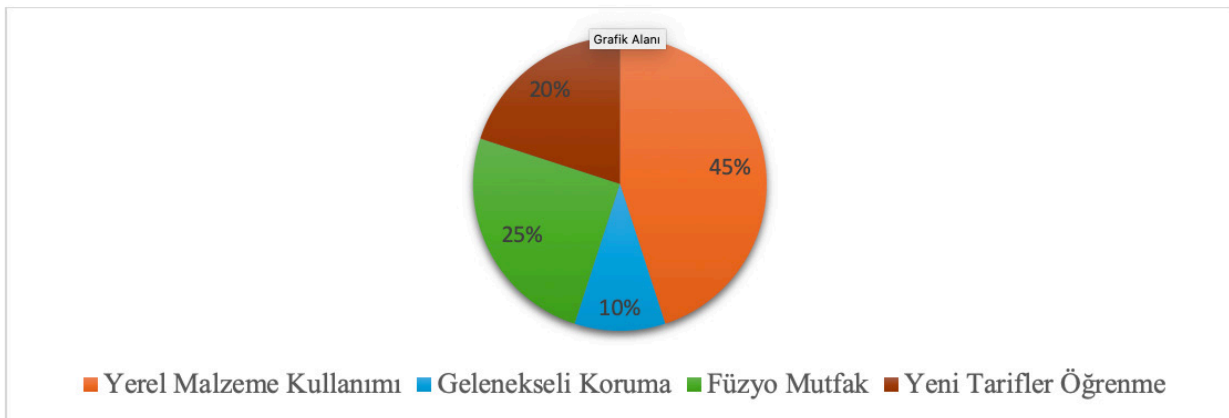


Şekil 2, İzmir'deki göçmenlerin mutfak adaptasyon süreçlerinde başvurdukları varsayımsal stratejilerin dağılımını göstermektedir. Grafiğe göre, en yaygın adaptasyon stratejisi %45 ile "Yerel Malzeme Kullanımı"dır. Bu, göçmenlerin geleneksel yemeklerini hazırlarken İzmir'de bulunan yerel ve taze ürünleri tercih ettiklerini veya bu ürünlere yönelmek durumunda kaldıklarını göstermektedir. İkinci sırada %25 ile "Füzyon Mutfak Denemeleri" yer almaktadır; bu da göçmenlerin kendi mutfak gelenekleriyle

yerel tatları birleştirerek yeni lezzetler yarattıklarını işaret eder. "Yeni Tarifler Öğrenme" %20'lik bir paya sahipken, "Gelenekseli Aynen Koruma" stratejisi %10 ile en düşük orandadır. Bu varsayımsal veriler, göçmenlerin mutfak kültürlerini koruma çabalarının yanı sıra, yeni çevrelerine uyum sağlama ve yerel kültürle etkileşim kurma eğiliminde olduklarını düşündürmektedir. Adaptasyonun, katı bir korumacılıktan ziyade dinamik bir etkileşim ve yaratıcılık süreci olarak deneyimlendiği anlaşılmaktadır.

Şekil 2

Göçmenlerin mutfak adaptasyon stratejileri

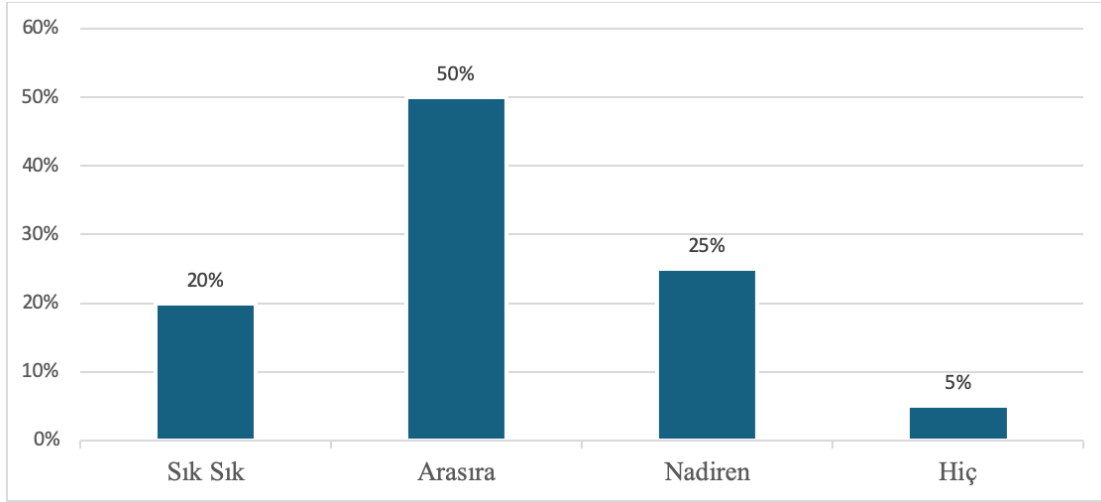


Şekil 3, İzmir'deki göçmenlerin kendi geleneksel yemeklerini ev sahibi toplum üyeleriyle (komşular, arkadaşlar, iş arkadaşları vb.) ne sıklıkta paylaştıklarına dair varsayımsal bir dağılımı göstermektedir. Grafiğe göre katılımcıların yarısı (%50) geleneksel yemeklerini “Ara Sıra” paylaştığını belirtmiştir. “Sık Sık” paylaşanların oranı %20 iken, “Nadiren” paylaşanlar %25’lik bir kesimi oluşturmaktadır. “Hiç” paylaşmayanların oranı ise %5 gibi düşük bir seviyededir. Bu varsayımsal veriler, göçmenlerin mutfak kültürlerini yalnızca kendi toplulukları

içinde yaşatmakla kalmayıp ev sahibi toplumla da bir etkileşim aracı olarak kullandıklarını düşündürmektedir. “Ara Sıra” ve “Sık Sık” paylaşım oranlarının toplamının %70 olması, yemeğin kültürlerarası bir köprü kurma potansiyeline işaret etmektedir. Bununla birlikte “Nadiren” ve “Hiç” seçeneklerinin varlığı, bu tür paylaşımların önünde çekingenlik, uygun fırsat eksikliği, dil engeli, kültürel farklılıklara dair endişeler ve inanç temelli gıda kuralları (helal/haram hassasiyeti) gibi engeller olabileceğini de göstermektedir.

Şekil 3

Geleneksel yemeği ev sahibi toplumla paylaşma sıklığı



Tartışma

Bu araştırma, İzmir'de yaşayan göçmen bireylerin yemek pratiklerinin hem kültürel kimliklerinin yeniden inşasında hem de göç sonrası toplumsal uyum süreçlerinde nasıl bir rol oynadığını anlamaya yönelik olarak gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler, yemek pratiklerinin yalnızca fizyolojik bir gereksinimi karşılamının ötesinde, bireylerin kimliklerini yaşatmalarına, kendilerini ifade etmelerine ve yeni sosyal bağlamlarda yer edinmelerine olanak tanıyan çok katmanlı bir kültürel araç olduğunu göstermektedir. İzmir'in zeytinyağlı-ot eksenli yerel repertuarı ve sokak lezzetleri, göçmen mutfaklarıyla tat/malzeme yakınlıkları yara-

arak gündelik etkileşimi kolaylaştırmaktadır. Katılımcıların ifadelerinde öne çıkan en temel bulgulardan biri, göçle birlikte yaşanan kimlik çözümlerinin yemek pratikleri aracılığıyla yeniden bütünleştirilmeye çalışıldığıdır. Katılımcılar, geleneksel tarifleri yaşatmanın bir tür "evlilik" olduğunu, geçmiş ile bugün arasında bir köprü kurduğunu ve bu sayede kökenleriyle bağlarını koruduklarını ifade etmişlerdir. Bu çabanın özellikle çocuklara geleneksel reçetelerin öğretilmesi şeklinde dışa vurulması, kültürel süreklilik arzusu ile doğrudan ilişkilidir (Acar, 2023). Burada yemek, yalnızca nostaljik bir geçmişin temsilcisi değil, aynı zamanda kültürel aktarımın canlı bir parçasıdır.

Katılımcıların yemek pratikleri üzerinden kurduğu kültürel kimlik, İzmir’in çok katmanlı kentsel kimliğiyle etkileşim içerisinde evrilmektedir. İzmir gibi tarihsel olarak göç alan, kozmopolit yapıya sahip bir şehirde mutfak pratikleri göçmenler için hem kamusal görünürlük hem de kabul edilebilirlik açısından önemli bir rol üstlenmektedir. Özellikle yerel halkla kurulan sosyal ilişkilerde yemeğin bir tanıtım ve iletişim aracı olarak işlev görmesi, göçmenlerin toplumsal aidiyet geliştirme süreçlerine olumlu katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda, göçmenlerin yemek aracılığıyla yeni kültürel alanlara girmeleri, yerel halk tarafından ilgiyle karşılanmaları ve tarif alışverişinde bulunmaları, kültürel etkileşimin çift yönlü bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, bazı katılımcıların mutfak kültürlerinin İzmir’de yeterince tanınmadığını düşünmeleri, kültürel görünürlük açısından hâlâ aşılması gereken engeller olduğunu da göstermektedir. Özellikle Bulgar ve Makedon kökenli katılımcılar, kendi mutfaklarının diğer kültürlerle kıyaslandığında daha az tanındığını ifade etmişlerdir. Bu durum hem etnik kökenlere yönelik algılar hem de demografik temsiliyet açısından kültürel dengesizliklerin varlığına işaret etmektedir. Yani tüm göçmen gruplarının gastronomik görünürlük düzeyi eşit değildir ve bazı mutfaklar yerel bağlamda ev sahibi toplumla yüksek kültürel/jeopolitik yakınlık ve ortak tat profilleri, inanç temelli gıda normlarıyla (helal/hijyen) yüksek uyum, göçmen topluluğunun büyüklüğü, kentsel yoğunlaşması ve medya/etkinlik görünürlüğü, malzeme ve tedarik zinciri bulunurluğu ile fiyat erişilebilirliği, turizm ve ticaret bağları, uzun ikamet süresi ve ikinci kuşak girişimciliği gibi özellikler nedeniyle daha hızlı entegre olurken; bazıları küçük ve dağınık topluluk yapısı, sınırlı işletme sayısı ve mekânsal görünürlük, malzeme/ürün bulunurluğunun düşük ve maliyetlerin yüksek olması, yerel damak tadıyla düşük uyum veya yabancı görülen pişirme teknikleri, inanç temelli uyumsuzluklar

ve beslenme hassasiyetleri, olumsuz stereotipler, dil engeli ve zayıf medya temsili gibi sebeplerle marjinal kalabilmektedir (Ramadanoğlu ve Karaçeper, 2024). Bu ayrıştırma, izleyen öneriler ve yapılması gerekenler için analitik bir ön çerçeve sunmaktadır.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, göçmenlerin mutfak pratiklerinin hem bireysel hem de kolektif düzeyde yeniden tanımlanan kimlik stratejilerinin bir parçası olduğunu ortaya koymuştur. Göçmenler bir yandan kendi kültürlerine ait malzemeleri ve reçeteleri korurken, diğer yandan yerel mutfaktan esinlenerek yeni yemekler üretmekte ve böylece “karma/füzyon” nitelikli bir mutfak pratiği geliştirmektedir. Bu dönüşüm, yalnızca kültürel etkileşimin bir sonucu değil; aynı zamanda ekonomik, lojistik ve sosyal koşulların doğrudan etkisiyle şekillenen bir uyum stratejisidir (Atik ve Atik, 2020).

Yemek pratiklerinin toplumsal düzlemdeki bir diğer etkisi de komşuluk ilişkilerinde ve sosyal etkileşimlerde gözlemlenmektedir. Katılımcıların ifadeleri, geleneksel yemeklerin çevrelerinde ilgi gördüğünü, bazı yemeklerin yerel halk tarafından beğeniyle karşılandığını ve hatta talep edildiğini ortaya koymaktadır. Bu noktada yemek, toplumsal kabulün aracı haline gelmekte ve göçmenlerin "yabancı" kimliğini dönüştürerek onları mahalle yaşamının aktif bir parçası haline getirmektedir.

Sonuç

Bu çalışma, İzmir’de yaşayan göçmenlerin yemek pratiklerinin kültürel kimlik inşası ve toplumsal uyumda eşzamanlı işlediğini göstermektedir. Katılımcılar, bir yandan geleneksel tarifleri özel günlerde pişirme ve çocuklara aktarma yoluyla aidiyet ve süreklilik üretirken, diğer yandan yerel malzemelerle yaptıkları uyarlamalar ve gündelik temaslar üzerinden karma/füzyon nitelikli yeni pratiklerle buldukları bağlama adapte olmaktadır. Yemeklerin komşularla paylaşımı, tarif alışverişi ve birlikte pişirme gibi süreçler, bireysel kimlik performansını

toplumsal ilişkilere taşıyarak komşuluk bağlarını güçlendirmekte ve yerel ağlara eklenmeye katkı vermektedir.

Bulgular aynı zamanda gastronomik görünülüğün gruplar arasında homojen dağılmadığını ortaya koymaktadır. Yunan ve Suriye mutfaklarının görece daha görünür ve entegre algılanmasına karşın, Bulgar ve Makedon mutfaklarında tanınırlık ihtiyacı öne çıkmaktadır. Bu farklılaşma, topluluk büyüklüğü ve kentsel ölçekteki görünürlikle birlikte kültürel ve inanç temelli gıda normlarına uyum, ikamet süresi ve kuşak kompozisyonu gibi bağlamsal etkenlerin etkileşimiyle açıklanabilir. Sürekliliğin önündeki başat güçlük ise özgün malzemelere erişimdir; baharat karışımları, süt ürünleri, un/peynir ve fermente ürünlerde yaşanan bulunurluk ve kalite uyumu sorunları lezzet ve doku eşleşmesini zorlaştırmakta, katılımcılar bu açığı ikame ürün kullanımı, topluluk ve akrabalık ağlarından destek, evde üretim ve zaman zaman menşe ülkeden temin gibi stratejilerle kapatmaya çalışmaktadır. Ekipman eksikliği bu örneklemde belirginleşmemiştir.

Bulgular, göçmenlerin hem eski tarifleri sürdürüp hem de yeni koşullara uyarlayarak kimliklerini günlük yemek pratikleri içinde kurduklarını göstermektedir. Ortaya çıkan “karma” yemekler yalnızca kültürlerin kaynaşmasından değil, malzemeye erişim ve maliyet gibi somut koşullardan da etkilenmektedir. Yemek, kente aidiyeti güçlendirmekte; fakat hangi mutfağın ne kadar kabul gördüğü, topluluğun büyüklüğü, inanç ve kültürel yakınlık gibi yerel koşullara bağlı değiştiği tespit edilmiştir.

Uygulama düzeyinde bulgular, tedarik erişiminin güçlendirilmesi ile kültürlerarası paylaşım için düşük eşikli temas alanlarının çoğaltılmasının birlikte düşünülmesi gerektiğine işaret etmektedir. Yerel pazarlarda etnik ürünlere ayrılan alanlar, küçük tedarikçilerle işbirlikleri ve kooperatifleşme yoluyla toplu alım düzenekleri

özgün malzeme bulunurluğunu ve kalite uyumunu artırabilir; buna paralel olarak mahalle ölçeğinde tadım ve buluşmalar ile okullarda yürütülecek kültürlerarası atölyeler, inanç temelli gıda hassasiyetlerine duyarlı bir tasarımla karşılama ve öğrenme imkânlarını genişletebilir. Özellikle kadınların öncülük ettiği küçük ölçekli girişimler için mikro finansman, mentorluk, ortak üretim mutfağı kullanımı ve hijyen-etiketleme eğitimleri, ekonomik katılım ile kültürel görünürlüğü eşzamanlı olarak destekleyebilir.

Gelecek çalışmalarda, zaman içindeki değişimi ve kuşaklar arası süreklilik ile kopuş dinamiklerini görünür kılan boylamsal yaklaşımların benimsenmesi; nitel bulguların restoran sayımları, pazar bulunurluğu ve fiyat/bulunurluk gibi nesnel göstergelerle desteklenmesi; farklı entegrasyon rejimlerine sahip kentlerle yapılacak karşılaştırmaların bağlamsal duyarlılığı test etmesi önem taşımaktadır. Toplumsal cinsiyet ve bakım emeğinin mutfak üzerinden kurduğu ağların yanı sıra tarif ve malzeme dolaşımının yüz yüze ve dijital ortamlarda nasıl örgütlendiğine odaklanan derinlemesine incelemeler, yemek pratiklerinin kimlik, aidiyet ve uyum süreçlerindeki rolünü daha incelikli biçimde açıklığa kavuşturacaktır.

Kaynakça

Acar, İ. (2023). Niğde göçmen mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yönelik Deneysel Gastronomi Evi önerisi. *Premium e-Journal of Social Sciences (PEJOSS)*, 7(33), 885–901.

Atik, E., Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübaddilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261–277.

Baydar, A. İ., Yılmaz, C. (2022). Gündelik hayat bağlamında levanten kimliğinin sunumu. *Sosyoloji Notları*, 6(2), 24–53.

Beardsworth, A., Keil, T. (2011). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. Routledge.

- Berry, J. W. (1997).** Immigration, acculturation, and adaptation. *Applied Psychology*, 46(1), 5–34.
- Brinkmann, S. (2013).** *Qualitative interviewing*. Oxford university press.
- Cohen, J. (1960).** A coefficient of agreement for nominal scales. *Educational and Psychological Measurement*, 20(1), 37–46.
- Counihan, C., Van Esterik, P. (2012).** Why food? Why culture? Why now? Introduction to the third edition. C. Counihan, P. Van Esterik (Ed.), *Food and Culture* içinde (3. baskı, s. 15–30). Routledge.
- Creswell, J. W. (2013).** *Steps in conducting a scholarly mixed methods study*. DBER Speaker Series.
- Çafa, İ., Ay, B. (2021).** Sürdürülebilir Gastronomi turizmi kapsamında göçmen mutfak kültürü: Yunanistan göçmenleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2058–2072.
- Çakmak, M. (2022).** İzmir mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7), 934–949.
- Çalışkan, A., Kaya, G. (2021).** Suriyeli mültecilerin sosyo-mekânsal kümelenmelerinin İzmir özelinde analizi. M. Bulut, C. Aksoy Sugiya-ma, K. Şahin (Ed.) *The different approaches of academic disciplines to the phenomenon of migration* içinde (s. 32–56). Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- De Haas, H., Castles, S., Miller, M. J. (2019).** *The age of migration: International population movements in the modern world*. Bloomsbury Publishing.
- Deniz, T. (2024).** Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 18–28.
- Dursun, F., Güzeller, C. O. (2023).** Yemek bağlamında kültürlerarası etkileşim: Göç, yemek ve kimlik ilişkisi üzerine kavramsal bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 2674–2689.
- Eser, B. (2018).** Mülteci restoranları gastronomik sahanın neresinde? Göçmen mahalleleri, mülteci yemekler ve mekânsal ayrılmaya dair kuramsal bir giriş. *ViraVerita E-Dergi*, (8), 172–195.
- Goody, J. (2013).** *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Guest, G., Bunce, A., Johnson, L. (2006).** How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field methods*, 18(1), 59–82.
- Karaduman, A. U. (2023).** Sosyolojik bir olgu olarak yemek; yemek ve toplumsal anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107–115.
- Koc, M., Welsh, J. (2001).** Food, identity and immigrant experience. M. Koc, R. MacRae, L.J.A. Mougeot (Ed.), *For hunger-proof cities: Sustainable urban food systems* içinde (s. 147–159). International Development Research Centre.
- Kvale, S., Brinkmann, S. (2009).** *Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing*. Sage.
- Mintz, S. W. (1996).** *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.
- Probyn, E. (2000).** *Carnal appetites: FoodSexIdentities*. Routledge,
- Ramadanoğlu, E., Karaçeper, E. İ. (2024).** Bosna Hersek Boşnak göçmenlerinin mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri: İstanbul ili Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçeleri örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 1–23.
- Sarı, D. B., Tetik, N. (2019).** Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü *Anasay*, (8), 73–88.
- Satia-Abouta, J., Patterson, R. E., Neuhou-**

ser, M. L., Elder, J. (2002). Dietary acculturation: applications to nutrition research and dietetics. *Journal of the American Dietetic Association*, 102(8), 1105–1118.

Saunders, M. N., Townsend, K. (2016). Reporting and justifying the number of interview participants in organization and workplace research. *British Journal of Management*, 27(4), 836–852.

Sparkes, A. C., Smith, B. (2009). Judging the quality of qualitative inquiry: Criteriology and relativism in action. *Psychology of sport and exercise*, 10(5), 491–497.

Şencan, H. (2005). *Sosyal ve davranışsal ölçümlerde güvenilirlik ve geçerlik*. Seçkin Yayıncılık.

Vallianatos, H., Raine, K. (2008). Consuming food and constructing identities among Arabic and South Asian immigrant women. *Food, Culture and Society*, 11(3), 355–373.

Yıldız, E. (2021). Tavus kuşu gibi rengarenk olan İzmir mutfağının bir rengi: Levanten yemek kültürü. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSH-SR)*, 8(74), 2439–2446.