

GÖÇ, KÜLTÜR VE MEKÂN: LONDRA'DAKİ TÜRK MUTFAK MEKÂN LARI

MIGRATION, CULTURE AND PLACES: TURKISH CUISINE IN LONDON

Elif ŞENDUR*-Zehra HAMARAT YARDIMCI**

ÖZ: Göç, kültürü şekillendiren ve geliştiren olgulardan birisidir. Türkler, göç ettikleri coğrafyalara kendi gelenek, görenek ve âdetlerini götürerek kültürün zenginleşmesini ve sürekli bir değişim içinde olmasını sağlamışlardır. İnsanoğlu var olduğu günden bugüne bulunduğu coğrafya ve imkânlardan faydalanarak bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Türkler de yüzyıllar içinde oluşturdukları mutfak kültürlerini göç ettikleri coğrafyalara beraberinde götürmüşlerdir. Yapılan göçlerle mutfak kültürü yurt dışına taşınmış ve orada diğer kültürlerle de etkileşime geçerek yeni sentezler oluşturmuştur. Bu çalışmada Londra'daki Türk mutfak mekânlarına odaklanılmış ve burada ortaya çıkan sentez ele alınmıştır. Özellikle, 1970'lerden itibaren İngiltere'ye yapılan göçlerle Türk yemekleri, mutfak araç gereçleri ve yemek servis şekilleri bu ülkeye taşınmaya başlamıştır. Zaman içerisinde ise yalnızca bir yemek veya yemeğin sunum şekli değil, bir bütün olarak Türk mutfak mekânları İngiltere'de yaygınlık kazanmıştır. Bunun yaygın somut temsilleri ise başkent Londra'da bulunmaktadır. Londra'da hâlâ gelişmekte olan ve günden güne yaygınlık kazanan Türk mutfak mekânları vardır. Bu makalede, Londra'daki Türk mutfak kültürüne ait yemek mekânları incelenmiş ve sınıflandırılmıştır. İngiltere'deki söz konusu mekânları incelemek için gerekli etik kurul izni alınmış ve sahadan derleme -görüşme ve gözlem- yöntemi ile konu hakkında bilgiler toplanmıştır. Londra'daki Türk mutfak mekânlarının incelenmesi, kendi topraklarından uzakta olan bir kültürün göç sonucunda gittiği yerde ne şekilde var olduğunu ve zaman içerisinde aldığı şekli göstermesi bakımından önem arz etmektedir. Bu inceleme ayrıca kültürün çeşitlenme, taşınabilirlik ve değişime açık olma gibi başlıca özelliklerinin altını çizmektedir. Bu bağlamda mutfak mekânlarının incelenmesi Londra'daki Türk kültürünün ve folklorunun ortaya konulması açısından büyük bir önem taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Göç, Kültür, Mekân, Mutfak Mekânları, Londra Türk Kültürü

ABSTRACT: Migration is one of the phenomena that shapes and develops culture. The Turks, by taking their own traditions, customs, and usages to the geographies they migrated to, ensured the enrichment of culture and its being in a constant state of change. From the day humankind has existed until today, it has formed a culinary culture by benefiting from the geography and the opportunities in which it found itself. The Turks too, over centuries, carried along with them to the geographies they migrated to the culinary culture they had formed. With the migrations that took place, culinary culture was carried abroad and there, by interacting with other cultures, created new syntheses. In this study, attention is focused on Turkish culinary venues in London, and the synthesis that emerged here is addressed. Especially, beginning from the 1970s, with the migrations to England, Turkish dishes, culinary utensils and tools, and forms of food

* İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Türk Halk Edebiyatı Anabilim Dalı Doktora Programı Öğrencisi/İstanbul-elifsendur7@gmail.com (Orcid: 0000-0002-8429-4303)

** Doç. Dr. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü/İstanbul-zehra.hamarat@istanbul.edu.tr (Orcid: 0000-0002-2548-9602)

service began to be carried to this country. Over time, not only a dish or the way of presenting a dish, but as a whole Turkish culinary venues gained prevalence in England. The common concrete representations of this are found in the capital, London. In London, there are Turkish culinary venues that are still developing and day by day gaining prevalence. In this article, the eating venues belonging to Turkish culinary culture in London have been examined and classified. For the examination of the said venues in England, the necessary ethics committee approval was obtained, and information on the subject was gathered from the field through compilation – interview and observation – method. The examination of the Turkish culinary venues in London is important in terms of showing how a culture that is far away from its own lands exists in the place it went to as a result of migration, and the form it has taken over time. This examination also underlines the main characteristics of culture such as diversification, portability, and openness to change. In this context, the examination of culinary venues bears great importance in terms of revealing Turkish culture and folklore in London.

Keywords: Migration, Culture, Place, Culinary Places, London Turkish Culture

Giriş

Kadim ve köklü bir geleneğe sahip olan Türk mutfak kültürünün yurt içinde ve yurt dışındaki seyri farklı şekillerde gelişmektedir. Birden fazla unsurdan etkilenmesi, köken kültürden uzak olması ve diğer kültürlerle etkileşimin fazla olması gibi nedenler yurt dışındaki Türk mutfak kültürünü incelemeyi gerekli kılmıştır. Yurt dışındaki Türk mutfak kültürünün gelişimine baktığımızda Anadolu'nun çeşitli yerlerinden Almanya'ya yapılan işçi göçleri ile yurt dışındaki Türk mutfak kültürünün Avrupa'daki ilk adımlarını attığını söylemek mümkündür. 1950'lerden itibaren Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ve 1970'lerden itibaren Türkiye Cumhuriyeti'nden İngiltere'ye göçler gerçekleşmiştir. 1970'ler sonrasında yoğunluk kazanan göçlerle beraber özellikle Türk toplumunun yoğunlukta yaşadığı bölgelerde günümüze kadar zenginleşerek gelen bir Türk mutfak kültürü oluşturulmuştur. Bu çalışmadaki amaç, Londra'daki Türk mutfak kültürü hakkında bilgiler vererek bu husustaki gelişimi değerlendirmek ve Londra'daki mutfak kültürünü Türk kültürünün somut bir göstergesi olarak ele alıp kültürel okumalar yapmaktır. Bu bağlamda Londra'daki Türk mutfak kültürü başlıca üç başlık olarak incelenmiştir. Türk mutfağının zaman içerisinde kendi topraklarından uzakta aldığı üç şekil ortaya koyularak bunların özellikleri tespit edilmiştir. Ek olarak bu grupların Türk toplumundaki kuşaklarla eşleşmesi yapılmıştır. Londra'daki Türk mutfak mekânları; Authentic (Otantik) Türk Yemek Mekânları, Türk Fast Food Mekânları ve Modern "Turkish Cuisine" şeklinde sınıflandırılmıştır. Ait olduğu coğrafyadan farklı bir coğrafyada gelişen Türk mutfak kültürünün incelemesi bu mekânlar üzerinden yapılmıştır. İncelemede sözlü, yazılı ve elektronik kaynaklar kullanılmıştır. Alanda yapılan saha çalışmalarında, gözlem ve görüşme yöntemlerine başvurulmuştur. Sözlü kaynaklar, kaynakçada belirtilmiş olup soyadları gizli tutulmuştur. Sırasıyla, ad-soyad bilgileri, doğum yeri, doğum tarihi, eğitim durumu, meslek ve görüşme tarihi bilgileri verilmiştir. Saha çalışması sonucunda Londra'daki Türk mutfak

mekânları, toplumun ve kuşakların bu mekânlara bakışı incelenmiştir. Türk mutfak kültürünün kendi toprakları dışındaki durumu, nitelikleri ve işlevlerinin tespitiyle birlikte Türk mutfak mekânları üzerinden kimlik ve aidiyet bağlamında kuşaklarla eşleştirilme gerçekleştirilmiştir.

1. İngiltere’deki Türk Toplumu

2021 yılında yapılan nüfus sayımlarına göre İngiltere’de 500.000’den fazla Türk olduğu bilinmektedir. Bu sayı başkent Londra’da ise 75.000’i aşmış durumdadır (URL-1). Türk toplumunun¹ İngiltere’ye göç tarihleri çok önceye dayanmakla birlikte diğer Avrupa ülkelerine yapılan göçlere nispeten daha yenidir. İngiltere’ye göçler, göç tarihinin yanında göç nedeni ve göç şekilleri bakımından da farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar, Avrupa’ya yapılan diğer göçlere göre İngiltere’deki Türk toplumunun gelişimini farklılaştırmıştır. Bu da İngiltere’deki Türk toplumunun ayrıca ele alınması gerekliliğini doğurmuştur.

1.1. Türkiye Cumhuriyeti ve KKTC’den İngiltere’ye Yapılan Göçler

Göç, Türkçe Sözlük’te “Ekonomik, toplumsal, siyasi sebeplerle bireylerin veya toplulukların bir ülkeden başka bir ülkeye, bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine gitme işi; taşınma, hicret, muhaceret” şeklinde tanımlanmaktadır (URL-2). Türkiye’den ekonomik, siyasi veya politik nedenlerle Avrupa’ya yapılmış göçler olduğu gibi İngiltere’ye de aynı nedenlerle yapılmış göçler bulunmaktadır.

Türk toplumunun İngiltere’ye göç tarihlerine baktığımızda sırasıyla ve alt gruplar hâlinde göçlerin yapıldığı görülmektedir. Öncelikle Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nden Kıbrıs Türklerinin, ardından Türkiye Cumhuriyeti’nden Türkler, Kürtler ve Alevilerin İngiltere’ye yoğun olarak göç ettiği anlaşılmaktadır. Kıbrıslı Türklerin göçleri 1950 yılı öncesine kadar gitmekle beraber Türkiye’den yapılan göçler 1970’lerde yoğunluk kazanmıştır. Siyasal ve ideolojik nedenlerle bu göçler 80 ve 90’larda tekrarlanmıştır. 2000 yılı sonrasında Ankara Anlaşması’nın etkisiyle de Türkiye’den yapılan bireysel göç sayısı artmıştır. Son olarak 2016 yılında bir göç dalgasının yaşandığı bilinmektedir. Dolayısıyla Türkiye ve KKTC’den İngiltere’ye yapılan tüm göçler farklı grupların farklı nedenlerle ve farklı tarihlerde gerçekleştirdiği göçlerdir.

Kıbrıs Türklerinin ilk büyük ve önemli göç hareketini gerçekleştirdiklerini söylemek mümkündür. Bu durum onları Türk toplumu arasında öncü konuma getirmiştir. Yazılı ve sözlü kaynaklardan edinilen bilgiler doğrultusunda Kıbrıs Türkleri, Türkiye’den göç etmiş Türk toplumunu sosyokültürel ve ekonomik anlamda desteklemiştir. Bu durum da Türkiye’den göç etmiş olan toplumun ülkeye adaptasyonunu hızlandıran etkenlerden biri olmuştur. Yazılı kaynaklarda da belirtildiği üzere; Kıbrıs

¹ “İngiltere’de bulunan Türkler veya Türk toplumu” ifadesi ile Türkiye Cumhuriyeti ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti vatandaşları kastedilmektedir. Çalışma boyunca ırksal veya dinsel hiçbir ayırım yapılmaksızın bu ifade kullanılmıştır.

Türklerinin, İngiltere'deki Türk toplumunun yaşamının seyrinde belirleyici etkileri olmuştur (Atay, 2006: 28). Kıbrıs Türklerinin göçleri 1920'ye kadar götürülebilir (Aydın, 2001). 1930'larda ise ülkede 1000'den fazla Kıbrıs Türkünün bulunduğu aktarılmaktadır (Oakley, 1971: 221). Erken dönem çalışmalarda Kıbrıs'tan yapılan göçlerde Rum ve Türk göçmenler için bir ayrıma gidilmemiştir. Fakat Türk göçmenlerin sayısının Rum göçmenlerin beşte biri kadar olduğu tahmin edilmektedir (Oakley, 1971: 222). 1958 yılında değiştirilen göç kanunu ile ülkedeki Kıbrıs Türkleri sayısında büyük bir artış yaşanmıştır. Ekonomik anlamda ülkede kendine yer bulmuş, güçlenmiş olan Türklerin sayısı 1960 yılında ise en yüksek sayıya ulaşmıştır (Atay, 2006: 31-34). 1955-1966 yılları arasında 50.000'e yakın Kıbrıslı Rum ve 12.000'den fazla Türkün İngiltere'ye göç ettiği bilinmektedir (Oakley, 1971: 32). 1974 ve 2000 yılında yaşanan göçler sonucunda ülkedeki Kıbrıs Türklerinin nüfusunun 120.000 kadar olduğu tahmin edilmektedir (Atay, 2006: 35). 2021 yılı nüfus sayımı verilerine göre İngiltere'de 31.000'den fazla Kıbrıs Türkü bulunmaktadır. Bunların yaklaşık olarak 25.000'i ise Londra'da yaşamaktadır (URL-3).

Kıbrıs Türklerinin, Kıbrıs Rumlarıyla olan coğrafi yakınlıkları onların İngiltere'ye daha kolay uyum sağlamalarına ve ekonomik açıdan da güçlenmelerine olanak tanımıştır. İngiltere'de, Yahudi toplumunda olan tekstil atölyeleri Kıbrıs Rumlarına ve Kıbrıs Rumlarından da Kıbrıs Türklerine geçmiştir. Bu atölyeler ülkedeki son dönemlerini Türkiye'den göç etmiş Türk toplumuna geçerek tamamlamıştır. Dolayısıyla Kıbrıs Türkleri, ülkeye yeni göç eden Türk toplumu için ekonomik ve sosyal açıdan bir yol gösterici olmuş; iş ve ev bulma, resmî işlerde yol gösterme vb. yardımları onları "kılavuz kişi" konumuna getirmiştir. Aynı zamanda ülkeye daha önce göç etmiş olmaları, dil ve kültürel bakımdan yaşanan zorlukları kolay ve hızlıca atlatmalarını sağlayarak okuma-yazma düzeylerinin hızlıca gelişmesini sağlamıştır. Dolayısıyla Türk toplumu içerisinde en erken eğitim seviyesinin yükseldiği grup olma özelliğini göstermişlerdir. Hizmet sektöründe kendine en önce yer bulmuş olan Kıbrıs Türkleri, dil-kültür birliği nedeniyle diğer Türk gruplarının avukatlık, doktorluk, tercümanlık gibi işlerde de ilk ulaştığı kişiler olmuştur. Kıbrıs Türkleri, Rumlarla beraber gıda, kunduracılık, fırıncılık, berberlik, kuru temizlemecilik, taksicilik gibi sektörlerde de çalışmışlardır. Son kuşakları ise eğitim düzeyi yüksek olan çoğunluğu doktor, avukat, mühendislik gibi sektörlerde kendilerine yer bulmuşlardır (Atay, 2006: 36). Dolayısıyla yaptıkları atılımlarla Türk toplumu içerisinde öncü ve kılavuz kişi/grup olma özelliğini göstermişlerdir. Bunun Türk mutfak kültüründeki en somut örneği ise KKTC'den getirilen ürünler ile "Yaşar Halim" olarak bilinen Türk bakkalı ve Türk fırınının açılması ve diğer Türk gruplarının da ülkede buna benzer işletmeler açarak Türk ürünlerini, yiyeceklerini Türk toplumuna sunmuş olmasıdır. Buna karşın Londra'da Kıbrıs Türk yemekleri ile tanınan bir restoran veya kafeye rastlanmamıştır. Sözlü kaynaklar, Kıbrıs Türk restoranı sayılarının şehir

içerisinde oldukça az olduğunu ve özellikle Covid-19 pandemisi döneminden sonra bu mekânların çoğunun kapandığını belirtmişlerdir (KK-4, KK-6, KK-7). Bunlardan aktif olarak işletilenler ise “Cyprus Mangal” ve “Cyprus Meze&Bar”dır. Türk mutfak mekânlarının çoğunda Kıbrıs Türk mutfak kültürüne ait yemeklere rastlanılmamıştır.

Türkiye’den İngiltere’ye yapılan göçler ise başlıca dört grupta incelenebilir. Bunlar farklı grupların, farklı tarihlerde ve farklı nedenlerle yaptıkları göçlerdir. Bu göç hareketlerinden ilki 1970 yılındadır. Bu tarihlerde İngiltere ve Türkiye arasında herhangi bir iş gücü anlaşması olmaksızın Türkiye’den yoğun bir şekilde göç hareketi gerçekleştirdiği görülmektedir. Tekstil ve yiyecek sektöründeki işçi açığının giderilmesi amacı ile işçi statüsünde göçmen alımı yapan İngiltere’ye, Türkiye’nin çoğunlukla kırsal bölgelerinden göçler gerçekleşmiştir. Bu göçler birey veya gruplarca ekonomik kaygılarla yapılmıştır. Çoğunlukla ülkeye yerleşme, vatandaş olma gibi bir amaç güdülmemiştir. İkinci büyük göç hareketi ise 1990’lı yıllardadır. Türkiye’de yaşanan siyasî ve ekonomik şartlar dolayısıyla gerçekleşmiş bu göç hareketi sonucunda yaklaşık 40 bin kadar kişinin İngiltere’ye göç ettiği tahmin edilmektedir (Laçiner, 2001: 44-45’ten aktaran; Atay, 2006: 46). Bu grup ise 1970’lerde göç etmiş olan gruptan ayrı bir kültürleşme ve uyum süreci yaşamıştır. Üçüncü göç hareketi, 2000’ler sonrasında Ankara Anlaşması ile küçük gruplar hâlinde yapılan göçlerin yoğunluk kazandığı dönemdir. İki ülke arasında yapılan bu anlaşma 1963 yılında imzalanmıştır. Fakat Türk toplumu yoğunlukla 2000’ler sonrasında bu anlaşmadan faydalanarak ülkeye göç etmişlerdir. Anlaşma, Türk vatandaşlarına İngiltere’de iş kurabilme fırsatı verdiğinden, çeşitli sektörlerde iş kuran Türkler bu anlaşmadan faydalanarak ülkeye göç etmiştir. Bu grup, genellikle zaman içerisinde oturum izni ve sonrasında da vatandaşlık alarak ülkeye yerleşmişlerdir. Bu anlaşma sonucunda iş kurmak amacıyla ülkeye gelen Türkler sayesinde Türk restoranlarının sayısında belirgin bir artış olduğu sözlü kaynaklarca ifade edilmektedir (KK-1, KK-2, KK-3, KK-4, KK-5, KK-7, KK-10). Son göç hareketi ise 2016 yılı sonrasında İngiltere’ye göç eden gruplardan oluşmaktadır. Bu grup, diğer gruplara nispeten daha yeni olduğu için İngiltere’deki Türk mutfak kültürüne ait etkileri tespit edilememiştir.

1.2. İngiltere’deki Türk Toplumunun Sosyokültürel Yapısı

İngiltere’de bulunan Türk toplumu gidiş tarihlerine ve kültürleşme şekillerine bağlı olarak üç grupta incelenebilir. Bu bağlamda 1970’lerde Türkiye’de doğan ve sonrasında İngiltere’ye göç etmiş olanlar ilk kuşağı oluşturmaktadır. Bu kuşağın çocukları ve Türkiye’de ya da İngiltere’de doğmuş olan nesil ise ikinci kuşağı oluşturmaktadır. Bu kuşak, genellikle İngiltere’de okumuş veya çalışmıştır. İkinci kuşağın çocuğu olarak İngiltere’de doğmuş, İngiltere’de okumakta ve çalışmakta olan kuşak ise üçüncü kuşak olarak ele alınmaktadır. Her kuşak belirli bir gruptaki mutfak mekânına talep göstermektedir. Tüm kuşakların, şehirde bulunan Türk

mutfak mekânlarına ilgisi ve talep düzeyi farklılık göstermektedir. Bu durum yapılan sınıflandırma ile ele alınarak değerlendirilecektir.

İngiltere'deki Türk toplumu çoğunlukla Türkiye ve KKTC'den göç etmiştir. Buna karşın ülkedeki bazı Türk grupları ise kimlik veya aidiyetlerini farklı biçimlerde yorumlayarak etnik kökene dayalı veya göç ettikleri yer üzerinden kimlik ve aidiyet tanımlarını yapmaktadır. Bu durum İngiltere'deki Türk mutfak kültürüne ve mekânlarına da yansımış durumdadır. Buna örnek olabilecek bazı restoranlar şunlardır: "Tarım Uyghur Restaurant", "Sultan Grill (Kurdish&Asian Cuisine)", "Unikat-2 Bulgarian Restaurant" vb. Dolayısıyla ülkedeki mutfak kültürü ve mekânları İngiltere'deki Türk kültürünün bir yansıtıcısı durumundadır. Şehirdeki restoran, kafe vb. yemek yerleri, mekânın kimlik ve aidiyetle olan ilgisinin ve bağının göstergesi durumundadır. Verilen bu mekânlar kendilerini Türk mutfak kültürüne ait olarak tanımlamadıklarından ötürü çalışmaya dâhil edilmemiştir.

Mekânların da insanlar gibi hafızası vardır. Bu hafıza, toplumların mekâna yükledikleri birikimleri ve kültürel kodları ile yüklüdür. Mekânın hafızasına yüklenen değerler bir yönüyle farklı kültürleri temsil etmekte ve bir yönüyle de mekânın kimliğini oluşturan ortak bir birikime dönüşmektedir (Gülbetekin, 2017: 50). Bu bakımdan mekânların taşıdıkları değer ve mekânlara yüklenen değer ve anlamlar kültürün temsili niteliğindedir. Göç, çeşitli nedenlerle yapılan bir yer değişimidir. Bu yer değişiminde göç eden toplum yeni bir toplumla ve mekâna ilişki içerisine girer. Yeni kültürel ve toplumsal süreçler oluşturulur. Bu süreçler kimlik ve aidiyet kavramlarının oluşmasına ve değişmesine ortam hazırlar. Göç edilen yerde toplumsal kaynaşmayı kolaylaştırmak, kendine yer bulmak, Türk toplumunun bir arada kalmasını kolaylaştırmak, ekonomik gelir elde etmek gibi nedenlerle çeşitli mekânlar kurulur. Bunlar, Türk toplumuna ait ve Türk kültürünü kendi bünyesinde taşıyan ve yansıtan sosyal toplum kuruluşları, alışveriş ve yemek mekânlarıdır. Bu mekânlar toplumda kimlik ve aidiyet duygusunu geliştirir. Kendi topraklarından uzakta olan toplum için memleket hasretini gidermek, aidiyet duygusunu hissetmek ve bir kültürel rahatlama sağlamak için tercih edilen yerlere dönüşür. Kültürel hafızayı canlı tutar. Aynı zamanda asıl kültüre ait unsurların unutulmasını engeller ve hatırlamayı kolaylaştırır. Yemek mekânları, kültürel kodları geleneksel yemeklerle, mekân tasarımı, tabelalarda verilen görseller ve mekân isimleri ile somut şekilde iletir. Londra'daki yemek mekânları, 50 yılı aşkın süre önce göç etmiş olan Türklerin başkentte kendilerine yer buldukları, aynı zamanda toplumsal bilinç oluşturdıkları, kimlik ve aidiyet düşüncelerini pekiştirdikleri ve kültürel aktarımı bir sonraki kuşaklara ilettikleri, önemli bir ekonomik gelir elde ettikleri yerler olmuştur. Bu nedenle Türk mutfak mekânlarının, köken kültüre ait unsurları geleneksel veya modern biçimlerle sunması, Türk kültürüne ait objelerden faydalanması, Türk toplumunda ortak bir bilinç oluşturmuş olması ve ülkede kendine önemli bir yer edinmiş

olması Türk kültürünün kendi topraklarından uzakta aldığı biçimin somut göstergesi olması bakımından son derece önemlidir.

2. Türk Mutfak Kültürü ve Türk Mutfak Mekânlarının İşlevleri

En geniş etnografik tanımıyla kültür ve medeniyet, insanoğlunun edindiği bilgi, inanç, sanat, töre, yasa, görenek ve diğer tüm yetenekler ile alışkanlıkların oluşturduğu karmaşık toplamdır (Tylor, 2016: 91). Kültür, maddi ve manevi unsurların bir bütünü olarak günlük hayattaki her şeyi kapsamaktadır. “Kültür, bir toplumun ortaklaşa sahip olduğu ve üyelerine yaydığı, davranışa yansıyan, o davranışı yaratan ve yorumlamada kullanılan görüşler, değerler ve algılardır.” (Haviland vd., 2008: 103). Kültür hakkında yapılmış çokça tanım bulunmaktadır. Günümüzde yapılan çalışmalarla kültür tanımı toplum ile bütün olarak ele alınmaya başlamıştır. Dinamik ve değişime açık olma özellikleri üzerinde durulmuştur. Kültürü yalnızca somut kültürel öğelerle sınırlı bir alan içerisinde ele almak yeterlilik ve kapsayıcılıktan çok uzaktır. Kültür ait olduğu toplumun kimliğinin göstergesi niteliğindedir ve toplum içerisinde kendine birçok alanda yer bulmaktadır.

Yemek ve mutfak kültürü bir toplumu en iyi şekilde tanımlayan, ait olduğu toplumun somut ve taşınabilir kültürel unsurlarından biridir. Mutfak kültürü, ait olduğu toplumun tarihi, coğrafi koşulları, ekonomik faaliyetleri doğrultusunda oluşan ve günümüzde de zenginleşerek devam eden halk mutfağına verilen addır. İnsanlar, coğrafyalarında bulunan ürünlerden farklı şekillerde yararlanmasını ve ürünleri değerlendirmeyi bilmişlerdir. Edinilen bilgiler kuşaktan kuşağa aktarılarak, gelişerek ve değişerek günümüz mutfak kültürünü oluşturmuştur (Güldemir ve Halıcı, 2009: 565). Türk mutfak kültürü, Orta Asya’dan M.Ö. 200’lü yıllardan 21. yüzyıla kadar uzanmakta olup Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliği ile tarih içerisinde diğer kültürlerle olan etkileşimiyle yoğrulup zaman içerisinde bazı değişimler yaşamış ve günümüze kadar ulaşmıştır (Kızıldemir vd., 2014: 193). Türk halk mutfağı, Türklerin yaşadığı coğrafyalara, etkileşimde bulunduğu kültürlerle göre gelişerek ve zenginleşerek günümüze kadar gelmiştir. Türk mutfak kültürüne etki eden unsurlar ise şu başlıklar altında toplanabilir; tarım ve hayvancılık, gelenek ve görenekler, sosyoekonomik yapı, dinî inanç, coğrafi bölgeler ve diğer kültürler (Solmaz ve Altınar, 2018: 119).

Kültürel bellek, toplumların ortak geçmişleri ve değerleri hakkındaki kolektif hatıralarından oluşur. Anlatılar, tarihsel olaylar, ritüeller, semboller ve mekânlar vb. unsurlarla yaşatılmakta ve aktarılmaktadır. Kültürel bellek ile toplumlar, kimliklerini koruyarak devamlılık sağlamaktadırlar. Kültürel mekânlar ise toplumların tarihsel süreçte inşa ettikleri, kültürel değerleri yansıtan fiziksel ya da sembolik mekânlardan oluşmaktadır. Kültürel mekânlar, kültürel belleğin somutlaştığı alanlardır (Nakış, 2024: 2610). Bu bağlamda ele alındığında özellikle yurt dışındaki Türk mutfak mekânları, bir kültürel bilinç etrafında oluşturulması ve yaşatılması, ortak hatıra ve ritüeller çevresinde aktarılarak devam etmesi bakımından oldukça

önemlidir. Bu mekânların en önemli işlevi kültürün önemli bir taşıyıcısı ve aktarıcısı olmasıdır. Geleneksel Türk yemeklerini sunması, geleneksel sunum araç-gereçleri ve servis şekilleri olması, mekânlarda Türk kültürüne ait unsurların yoğun olarak bulunması, mekân isimlerinin çoğunlukla Türkçe tercih edilmiş olması, mekânlarda kullanılan dilin Türkçe olması ve çalışanların davranış biçimleri bu yemek yerlerini birer kültür mekânı hâline getirmektedir. Aynı zamanda bu durum kültürel mekân olarak toplumsal hafızayı canlı tutmakta, köken kültüre dayalı kimlik ve aidiyet düşüncesini güçlendirmekte, kuşaklararası kültür aktarımını kolaylaştırmakta ve diğer kültürler arasında kendine yer bulabilmeyi sağlamaktadır.

3. Londra'daki Türk Mutfak Kültürü ve Mekânları

Türk toplumunun İngiltere'ye göç etmesiyle beraber göç ettiği ülkeye köken kültürüne ait maddi ve manevi kültürel öğeleri de beraberinde götürmüştür. Bunlardan biri de mutfak kültürü olmuştur. Sahada yapılan görüşmelerde kaynak kişiler mutfakta kullanılan araç gereçlerin bir kısmını ülkeye ilk gelişlerinde beraberlerinde getirdiklerini belirtmişlerdir (KK-1, KK-2, KK-3, KK-4, KK-5, KK-6, KK-8). İngiltere'de kendi kültürüne ait mutfak araç gereçlerini ve geleneksel yiyecekleri bulamayan Türk toplumu zaman içerisinde bunları Türkiye'den İngiltere'ye taşımaya başlamıştır. Türkiye'den getirilen Türk mutfak kültürüne ait araç gereç ve ürünlerin ardından çeşitli işletmeler kurulmaya başlanmıştır. Bu durum önce başkent Londra'da sonrasında ülke genelinde açılan Türk yemek mekânları ile gelişerek devam etmiştir.

Türkiye'den İngiltere'ye yapılan göçle birlikte birbirinden farklı iki kültür karşılaşmış, bunun sonucunda Türk toplumunda köken kültüre ait unsurlarda çeşitli değişimler yaşanmıştır. Bu değişim ve etkilenmeler sonucunda öze ait unsurlardan bazıları yitirilmiş veya dışarıdan alınan özellikler ile değiştirilerek veya diğer kültürlerden alınan özellikler eklenerek mutfak kültürü yeniden şekillenmiştir. Dolayısıyla göç sonucunda asıl kültürden uzaklaşan mutfak kültüründe yeni bir sentez oluşmuştur. Almanya'ya göç etmiş olan Türk toplumunun; "döneri", "German Döner-Kebab" adıyla çeşitli soslar, farklı içerikler ve farklı servis şekli ile yeniden yorumlayarak dünyaya sunmaları bu sentezin en somut örneğidir. Birleşik Krallık'ta da durum benzer niteliktedir. Oxford Sözlüğü'nde "doner kebab"² şu şekilde tanımlanmaktadır: "İnce dilimlenmiş pişmiş et, genellikle pide ile servis edilir." (URL-4). Bu İngiltere'deki döner-kebab için yapılmış bir tanımlama olup Türkiye'de servis şekilleri bundan farklılık göstermektedir. Almanya'daki servis şekilleri ise İngiltere ve Türkiye'den daha farklıdır. Dolayısıyla Türk toplumunun göç ettiği yerlere taşıdığı Türk mutfak kültürü, bulunduğu her coğrafyada farklılık kazanarak, fakat özüne ait özellikleri de devam ettirerek kendi toprakları dışında da oldukça ün kazanmıştır. Bunun

² İngiltere'de "döner kebab", genellikle "Turkish kebab" veya "doner kebab" olarak bilinmektedir. Bu nedenle çalışmanın ilgili bölümlerinde bu adlandırmalar ile ele alınmıştır.

yaygınlık açısından en somut örneği de Türk göçmenlerin yoğunluk kazandığı Avrupa ve Birleşik Krallık ülkelerinde çokça tercih edilen döner-kebab olmuştur.³

İngiltere’de döner kebab gibi “fast food” kategorisindeki yemek mekânlarının yanı sıra geleneksel taraflarını koruyan mekânlar da bulunmaktadır. Özellikle Londra’da bu tür Türk mutfağı ürünleri ve mekânları da rağbet görmektedir. Buna karşın modern ve Avrupa tarzı yorumlarla Türk kültürüne ait yemeklerin yeniden yorumlanarak farklı biçimlerde sunulması da modern Türk mutfağının gelişmesini sağlamıştır. Bahsedilen bu mutfak türlerine talep ise İngiltere’deki kuşaklara, alt gruplara, hâkim kültürün Türk kültürüne bakışına göre şekillenmektedir. Mekânın değişim ve dönüşümünü sağlayan önemli etkenlerden biri hitap etmek istediği müşteri grubudur. Yalnızca Türklere, diğer kültürlerle veya tüm gruplara hitap etmek istenildiği durumlarda Türk mutfak ürünleri ve mekânı bu gruplara hitap edecek doğrultuda şekillendirilmektedirler. Her mekân; müşterilerin yaş, cinsiyet, ait olduğu kültür, etnik köken ve dış görünüşe bağlı davranış biçimleri geliştirmektedir. Buna bağlı olarak mekânda kullanılan dil, selamlama ve uğurlama ritüelleri farklılık göstermektedir. Bu durum Londra’da sınıflandırılarak incelenebilecek bir Türk mutfak kültürünün doğmasına ve her kategorinin belirli ritüelleri, söyleyiş kalıpları, hitap biçimlerinin, iç mekân tasarımları, servis şekilleri gibi özelliklerinin oluşmasını sağlamıştır. Bu etkenler doğrultusunda bu bölümde Londra’daki yemek mekânları sınıflandırılmış ve bunların Türk kültürü bakımından değerlendirmesi gerçekleştirilmiştir.

3.1. Authentic (Otantik) Türk Yemek Mekânları

Bu yemek mekânlarının çoğu İngiltere’ye göç etmiş olan birinci kuşağın kurmuş olduğu mekânlardır. Bu yerlerde Türk mutfağı geleneksel ve yaygın şekliyle hizmet vermektedir. Bu mekânların en önemli özelliklerinden biri müşterilerine “helal et” sunmaları ve bunu tabelalarında, menülerinde ve restoran girişlerindeki levhalarda belirtmeleridir. Tabelalarda dikkat çeken diğer bir unsur ise Türkiye ve Türk kültürüne duyulan özlemin yansımalarına bağlı olarak Türk kültür unsurlarının, Türk şehir adlarının, Türkiye ve İstanbul’un sembol yerlerinin ve mimari yapılarının (köprü, cami, kule vb.) kullanılmasıdır. Ayrıca bu kategorideki mekânların tabela ve levhalarındaki Türkçe kullanımı, diğer kategorilerdeki mekânlara göre farklılık göstermektedir. Otantik Türk yemek mekânlarına ait tabela ve levhalarda Türkçe karakterlerin kullanıldığı ve yazım kurallarına daha fazla uyulduğunu söylemek mümkündür. Dolayısıyla köken

³ Türkiye’de döner ve kebab kimi zaman iki farklı yemek çeşidi şeklinde karşımıza çıkabilmektedir. Bu çalışma, Türk mutfak kültürünün İngiltere’deki durumunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda İngiltere’de döner-kebab, Turkish kebab olarak ele alınması, mekânların içerisinde genellikle masa-sandalye bulunmaması, servis şekli, servis ve tüketim hızı doğrultusunda bu tür yemeklerin fast food türü olarak incelenmesini gerekli kılmıştır.

kültüre dair kimlik ve aidiyet düşüncesinin en güçlü olduğu mekânlardan biridir. Bu doğrultuda tabelalarda çoğunlukla Türk kültürüne ait unsurlar öne çıkarılmaktadır.

Bahsedilen bu mekânların “Otantik” başlığı altında ele alınmasının nedeni bu kategorideki mekânların tabelalarında çoğunlukla “Authentic Turkish Cuisine” şeklinde bir ifade kullanılmasıdır.

Bu mekânlar çoğunlukla İngiltere’de yaşayan Türk toplumu tarafından tercih edilmektedir. Genellikle birinci ve ikinci kuşağın tercih ettiği, üçüncü kuşağın ise bilgisinin olmadığı ya da tercih etmediği mekânlardır (KK-6, KK-7, KK-8). Sunulan yemekler geleneksel kebaplar, sulu yemekler ve döner ağırlıklıdır. Bu tür mekânlarda genellikle alkollü içecek servisi yoktur. Helal et tüketimi işletmeci ve müşterilerce vurgulanır. Ayrıca diğer sınıflandırmadaki mutfaklara kıyasla yemek kültüründe hemen hemen hiç değişimin yaşanmadığı mekânlardır. Dolayısıyla geleneksel yemek ve sunumların olduğu mekânlardır. Bir kaynak kişi bu mekânları şu şekilde vurgulamıştır: “Eğer ‘traditional’ yemek yemek istiyorsam Şömine’ye giderim.” (KK-9). Bu ifadeden de anlaşılacağı gibi geleneksel tarzda yemek ve sunumların olduğu mekânlar kaynak kişilerce bilinmektedir. Bu mekânlarda yemekler geleneksel ve bilinen tariflerle yapılır ve servis edilir. İç mekân tasarımında Türk kültürüne ait objeler kullanılır. Türkiye’ye ait fotoğraflar veya mekânın eski fotoğrafları sergilenir. Bu mekânlar çoğunlukla Türklerin yoğunlukta yaşadığı mahallelerde ve Green Lane olarak bilinen hat üzerinde yoğunlaşmıştır. Çalışanlar genellikle Türk’tür ve menü Türkçedir. Mekân içerisinde Türkçe konuşulur. Karşılama, uğurlama ve uğurlama sırasında “Hoş geldiniz, Selamünaleyküm, Merhaba, Ne alırsınız?” gibi ifadeler kullanılır. Bu mekânlar genellikle restoran içerisinde servis verebilen mekânlardır. Ayrıca çoğunda paket servis de mevcuttur.

Yapılan saha çalışmasında derlenen ve bu başlık altında incelenen yemek mekânları şunlardır:



Görsel 1: İstanbul Restaurant.
(Elif Şendur’un kişisel arşivinden alınmıştır.)

İstanbul Restaurant,

Restoran ana ve yan tabelasında İstanbul’un sembol mekânlarının bir arada kullanılması bakımından öne çıkan yemek mekânlarından biridir. Konu hakkında bilgisine başvurulmuş sözlü kaynaklar, restoranın Londra ve

İstanbul arasında bir köprü görevi gördüğünü, bu nedenle tabelada köprü kullanıldığını belirtmektedir (KK-3, KK-4). İstanbul'un önemli mimari yapılarından biri olan Kız Kulesi de restoranın ismi ile uyumlu biçimde İstanbul'un önemli turistik ve mimari yapılarından biri olarak kullanılmıştır.

İznik Restaurant,

Bu restoranın tabelasında hem İznik adı hem de İznik çinileri kullanılmaktadır. Şehir/ilçe isimlerinin kullanıldığı tabela isimlerindendir. Bu nedenlerle Türk kültüründen faydalanılarak oluşturulan tabelalar için önemli örneklerdendir. Yalnızca tabelada değil, restoranın iç mekân tasarımı da çiniler, geleneksel Türk halıları ve Türk kültürüne ait dekoratif objeler kullanılmıştır (URL-5).

Aziziye Restaurant,

Aziziye Camisi'nin giriş katında bulunan Aziziye Restaurant, caminin ismi ile adlandırılmaktadır. Tabelasında "helal et" ibaresinin bulunduğu mekânlardandır. Restoran "Aziziye Kasap" ile birlikte konumlandırılmıştır. Özellikle ilk kuşağın sıklıkla talep ettiği mekânların başında gelmektedir.

Bu başlık altında incelenebilecek yetmişten fazla mekân bulunmaktadır. "Otantik Türk Yemek Mekânları" olarak inceleyebileceğimiz diğer restoranlardan bazıları ise şunlardır: Adana Turkish With Fusion, Adana, Alkis Restaurant, Anatolia, Antepli Lahmacun&Kebab, Antepliler, Baran Restaurant, Best Mangal Restaurant, Best Mangal, Beyzade Turkish Kitchen, Bizim Charcoal Turkish Restaurant, Bodrum Kebab, Bolu Kebab Restaurant, Cesni Authentic Turkish Restaurant, Dem Turkish Mezze Grill House, Devran Kitchen, Devran Stoke Newington, Divan, Diyarbakir Restaurant, Dürüm Ocakbaşı, Efendi Restaurant, Efes, Ertuğrul Mangal, Ev Restaurant, Fez Mangal Authentic Turkish Meze, Güneş Restaurant, Hanedan Restaurant, Harana, Haringey Corbacısı, Irmak, İstanbul Restaurant, İstanbul Meze Mangal, Nazar, Kaburga, Kazan, Kebab Delight, Kebabish, Kervan Sofrası Restaurant, Kirvem, Koyum Levante Mediterranean Restaurant, Leziz, Lezz-Et Mangal, Lara, Mangal 1 Ocakbaşı, Mangal Ocakbaşı, Marmaris Restaurant, Mevlana Restaurant, Otantic Cafe Bar Restaurant, Ottoman Grill, Öz Gaziantep Ocakbaşı, Öz Umut Ocakbaşı, Saray Restaurant, Shish Turkish, Şömine Restaurant, Sumak Restaurant, Taksim Restaurant, Tam Sofra, Tasty Grill, Testi, Toprak Ocakbaşı, Turkuaz, Turkuoise, Urfa Ocakbaşı Restaurant, Üsküdar Turkish Kitchen, Usta, Yeni Umut 2000 Ocakbaşı, Zara Traditional Anatolian Cuisine.

3.2. Türk "Fast Food" Mekânları

Bu tür mekânlarda sunulan yemekler hızlı hazırlanır ve servis edilir. Yine hızlı şekilde tüketilir. Bu tür mekânlara örnek olabilecek ilk mekân döner-kebab ağırlıklı yemek mekânları olarak bilinmektedir. Londra'daki Türk fast food mekânlarını, geleneksel ve yenilikçi mekânlar olmak üzere ikiye ayırmak mümkündür. Geleneksel mekânlarda sunulan yemekler yalnızca "Turkish kebab" olarak bilinen döner kebaptır. Yenilikçi

mekânlarda Türk sokak yemekleri olarak bilinen midye dolma, gözleme, pide, çiğköfte, tantuni gibi yemekler servis edilmektedir. “Fast food” mekânların ortak özelliği hemen hemen tüm kuşaklara hitap etmesidir. Ayrıca bu yemek mekânları yalnızca Türk toplumu tarafından tercih edilmemektedir. Vegan⁴ seçenekleri olması, ulaşılabilir maliyette olmaları, yenilikçi tarzları, tabelalarında yaratıcı isimler kullanmalarından dolayı İngiliz ve diğer topluluklar tarafından da talep görmektedir. Bu nedenle bu tür mekânlar içerisinde iki dilli bir yapı mevcuttur. Çalışanlar, müşterilerin dış görünüşü, yaşı veya giyiniş tarzından hareketle bir davranış biçimi geliştirmektedir. 3. kuşak Türkler, İngilizler veya diğer milletlerden olan müşterilere İngilizce konuşulurken 1. ve 2. kuşak Türklerin bu mekânlarda genellikle Türkçe konuşmayı tercih ettiği tespit edilmiştir. Bu mekânların menülerinde, tabela ve levhalarında iki dilli bir yapı mevcuttur.

Yazılı, sözlü ve elektronik kaynaklardan tespit edilen bilgilere göre Londra’daki ilk döner-kebab restoranı Londra’nın kuzeyinde yer alan Stoke Newington bölgesinde 1966 yılında açılmıştır (URL-6). Bu restoran sadece ilk restoran olması bakımından değil aynı zamanda tabelası itibarıyla da dikkat çekicidir. “Hodja Nasreddin Kebab House” isimli restoranın tabelasında, eşeğine ters binmiş Nasreddin Hoca ve nargile görseli bulunmaktadır. Dolayısıyla bu durum o yıllarda Türk kültürünü diğer kültürlerle tanıtmaya çabasının Türk mutfak kültürüne ve mekânlarına yansımış olan en somut hâllerinden biridir.



Görsel 2. “Hodja Nasreddin Kebab House” Döner Restoranı.
(Elif Şendur’un kişisel arşivinden alınmıştır.)

Son yıllarda yapılan yeni atılımlarla geleneksel mekânlara alternatif olarak türetilen yenilikçi mekânlar German döner, vegan döner, gözleme, balık, midye, çiğköfte gibi ürünler sunmaya başlamışlardır. Bu yenilikçi fast food mekânlarının bir diğer özelliği geleneksel fast food mekânlarına kıyasla Türkçe karakter kullanımına uymamaları ve alternatif olarak İngilizce, İngilizce-Türkçe, dikkat çekici mekân isimleri kullanmalarındır. Bu tarz bazı mekânlar tabelalarında kültürel unsurların kullanımını tamamıyla yok saymakta bazıları ise Türk kültürüne ait unsurları kullanmaya özen göstermektedir.

⁴ Vegan, “hayvansal hiçbir ürün içermeyen” şeklinde tanımlanabilir.

Bu başlık altındaki mekânları otantik yemek mekânlarından ayıran en önemli nokta hızlı servis ve tüketimdir. Ayakta yenilen veya küçük bir masanın kullanıldığı bu mekânlar çoğunlukla paket servis odaklı çalışmaktadırlar. Hazır, ayaküstü ve hızlı servis edilmesi ve tüketilmesi nedeniyle bu sınıflandırma için bu şekilde bir adlandırma uygun görülmüştür. Modern mutfaklardan en önemli farkı ise tüm kuşaklara hitap etmesidir.

3.2.1. Geleneksel Fast Food Mekânları

Türklerin ülkeye yerleşmeye başladığı ilk yıllardan sonra kurulan “Kebab House” olarak bilinen yemek mekânlarının devamı niteliğinde olan mekânlardır. Bu tarz yerlerin çoğu günümüzde de aynı ismi tabelalarında kullanmaktadırlar. Buralarda yalnızca döner kebab servis edilmektedir. Bazı mekânlarda diğer topluluklara da hitap edebilmek adına “fish finger” da sunulmaktadır. Alkollü içecek satışı yoktur. Tabela veya levhalarında “helal et” kullanıldığına dair sertifika veya belgeler yer almaktadır. Bu mekânlar çoğunlukla birinci ve ikinci kuşağın kurmuş olduğu mekânlardır. Bilinirlik ve tercih edilebilirlik düzeyine baktığımızda da birinci, ikinci ve üçüncü kuşak tarafından bilindiği ve tercih edilirliliği en yüksek olan mekân grubudur. Aynı şekilde ülkedeki tüm toplumlarca da kabul görmüş, şehir hayatında önemli bir yer edinmiştir. Bir kaynak kişinin ifadesine göre, özellikle diğer toplumlarca “Pub” çıkışlarında ucuz ve doyurucu olmasından dolayı en yakın döner-kebab mekânına gidildiği ve Türk kültüründeki “çorbacı”lar gibi bir nitelik taşıdığı ifade edilmektedir (KK-2). Geleneksel fast food mekânlarının ülkedeki yaygınlığı konusunda ise yazılı kaynaktaki ifade şu şekildedir: “2010'larda Britanya'da, özellikle dışarıda geçirilen bir geceden sonra ne yenileceği konusunda önde gelen bir fast food haline geldi. Britanya'daki her şehirde, her kasabada, her mahallede ve her köyde kelimenin tam anlamıyla döner kebab satan bir satış noktası bulabilirsiniz.” (Sirkeci, 2016: 145). Dolayısıyla yalnızca başkent Londra'da değil ülke genelinde bu tür mekânlar oldukça yaygın ve tanınmış durumdadırlar. Bunun nedeni yalnızca Türk toplumu tarafından değil, diğer toplumlarca da kabul görmüş olmasıdır. Genel olarak yalnızca Londra'daki değil İngiltere'deki en yaygın ve en bilinir Türk yemek mekânını bu grup oluşturmaktadır.

Bu tür mekânlardan bir kısmı daha fazla kişiye ulaşmak adına menülerinde İngiliz toplumunun önemli bir “fast food” yiyeceği olan “fish&chips”e de yer vermektedir. Bunu restoran tabelalarında da belirtmektedirler. Ayrıca son yıllarda açılan bazı yerler de yine aynı maksatla “Kebab House” ifadesinden ziyade yalnızca “Kebab” ya da “BBQ” ifadesini kullanmaktadırlar.

Bu başlık altına alınabilecek mekânlar oldukça fazladır. Bu çalışmada incelenen mekânlar ise şunlardır: Ala Turko Kebabs, Ali Baba's Fish-Chips&Kebab, Arnos Kebab House, Capital Kebab Takeaway, Cappadocia Kebab, Chorum Kebab House, Crystal kebab, Diamond Kebab House, Familiy

Kebab Fish Bar, Fırat Kebab and Fish Bar, Fish and Chips and Kebabs, Grill Kebab House, Karbon BBQ, Kebab Delight, Kebab&Burger House, Kings Kebab House, Micky's Fish Bar Best Kebab, North Sea Fish Bar&Kebab, Ottoman BBQ, Pinar Kebab, Shukran Best Kebab, Super Turkish Kebab, Tazze Grill, The Best Turkish Kebab House, The Diriliş Ottoman Doner, The Little Kebab House, Tottenham Star, White Horse Kebab House, Wrap City Kebab, Ye De Doy Kebab.

3.2.2. Yenilikçi Fast Food Mekânları

2010 yılı sonrasında aktif şekilde faaliyet göstermeye başlayan mekânlardır. Bu mekânlar döner kebab, fast food tüketimine alternatif olarak çeşitli yatırımcılar tarafından piyasaya çıkarılmış olan yemek yerleridir. Bu grup mekânlarda alkollü içecek satışı bulunmaktadır. Yenileşmenin ilk adımı döner üzerinde olmuştur ve Almanya'da yaşayan Türklerin ürettiği bir döner çeşidi olan "German döner", "Gemuse döner" ve "Vegan döner" gibi farklı döner çeşitleri ortaya çıkmıştır.

Yenilikçi mekânların çoğu Türk kültürel unsurlarını, eşyalarını, fotoğraflarını ve geleneksel servis biçimlerini mekânlarda kullanmada, otantik ve geleneksel fast food mekânlarına kıyasla daha uzaktır. Ayrıca tabelalarında ve levhalarında yazım kurallarına dikkat etmektense yaratıcı ve alternatif isimler, ifadeler kullanmayı tercih etmektedirler. Menü ve levhalarında çoğunlukla Türkçe-İngilizce birlikte kullanılmaktadır. Bu mekânlara çoğunlukla 3. kuşak rağbet göstermektedir. 2. kuşak bu mekânları bilmekle beraber çoğunlukla tercih etmemektedir. Birinci kuşağın çoğunluğu ise bu mekânlardan haberdar değildir ve haberdar olsa da tercih etmemektedir. Bu durum Londra'daki Türk mutfağındaki kültürel değişmeyi göstermesi bakımından önemlidir. Ayrıca bu yerler, Türk toplumunun yanı sıra diğer toplumlarca da rağbet görmektedir. Bu nedenle mekânlarda fast food mekânlarının genelinde olduğu gibi iki dilli bir yapı hâkimdir.

Bir diğer yenilikçi fast food mekânı ise gözlemecilerdir. Gözleme, "Flat bread" olarak bilinmektedir. Türk toplumu dışında da diğer toplumlarca rağbet görmesi nedeniyle yaygınlaşmaya başlamıştır. Birden fazla iç dolgu seçeneğinin olması ve hızlı şekilde hazırlanıp tüketilmesinden dolayı mekânların yanı sıra festivallerde ve yerel pazarlarda da servis edilmektedir.



Görsel 3. “Hanımeli Restaurant”
(Elif Şendur’un kişisel arşivinden alınmıştır.)

Hanımeli Restaurant,

Mekân tabelasında gözleme yapan kadın görseli kullanılmıştır. Gözlemenin yapılış şekli hakkında bilgi vermesi, yöresel kıyafetler giyen bir kadının tercih edilmiş olması kültürel unsurların tabelada kullanımı bakımından önem taşımaktadır. Mekân çoğunlukla gözlemeleri ile öne çıkmaktadır. Buna ek olarak Türk yemek kültürüne ait, kısa sürede hazırlanıp servis edilen çeşitli yemekler de menülerinde bulunmaktadır.

Baltic Seafood,

Türk mutfağında yer alan deniz ürünleri ile yapılan yemekleri farklı konseptlerle sunan mekânlar da mevcuttur. Bir ada ülkesi olması dolayısıyla ülkede hâlihazırda deniz ürünleri fazlaca tüketilmektedir. Türk toplumunun yoğun olarak yaşadığı yerlerde “Türk Balıkçısı” olarak bilinen ve yalnızca balık satışı yapan yerler de bulunmaktadır. Bu yerler 1. kuşaklarca talep edilmektedir. Bunlardan farklı ve yeni bir yorum olarak “Eminönü balıkçısı” konsepti ile adını duyuran balıkçı oldukça ilgi çekicidir. Kanal üzerinde, teknesiyle ekmek arası balık servis yapan bu mekân “Eminönü değil, Evin önü” sloganı ile adını duyurmuştur. Yeni nesil Türk toplumu ve diğer toplumlarca rağbet görmektedir (KK-10).

The Midyeci,

Yenilikçi fast food mekânlarına örnek teşkil eden bir diğer mekân “The Midyeci”dir. Mekân içerisinde helva, şalgam vb. ürünlerin müşterilere sunulması müşterilerce ilgiyle karşılanmış, ayrıca yapılan çeşitli festivallerde de midye tezgâhı kurması yalnızca Türk toplumunun yeni kuşaklarınca değil diğer toplumlar tarafından da tanınmasını sağlamıştır. Ayrıca Türk toplumunda bulunan üç kuşaktan çoğunlukla ikinci ve üçüncü kuşak tarafından rağbet görmektedir.

What The Pitta Fast food- Home of the original Vegan Döner Kebab,

2016’da kurulan işletme günümüzde de şubelerini artırarak hizmet vermeye devam etmektedir. Almanya’da bulunan vegan dönerden etkilenecek Londra’ya açılmıştır (URL-7). Vegan döner servisi bulunan

mekâna Türk toplumunun yanı sıra diğer milletler de rağbet göstermektedir. Türk toplumu arasından ise daha çok üçüncü kuşak Türkler ilgi göstermektedir.



Görsel 4. PIDE “Grand Father of Pizza” (URL-8).

Pide-Grand Father of Pizza,

Yenilikçi fast food mekânlarına örnektir. Türk yemek kültüründe önemli bir yeri olan pidenin tanıtımı için kullandığı ibare dikkat çekicidir. İlgi çekici levha kullanımının yanı sıra “Turkish Kitchen” olarak ait olduğu mutfak kültürünü belirtmiş olması bakımından ve diğer toplumlarca ilgi çekici kılmak adına “Grand Father of Pizza” şeklinde ifade eklemesi önemlidir.

Bu tür mekânlara örnek olabilecek yerlerin sayısı günden güne artmaktadır. Bu mekânlardan tespit edilenler ise şunlardır: Ali’s Berlin Doner, Best Kebab and Pizza, Big Eat German Doner, Charcoal Take Out, Check Point German Doner, Doner Cave, Earth To Table Cafe&Restaurant, EATurkish, Fanny’s Kebabs, Food Works-Turkish Kitchen Fast Food, Galata Sea Food, Gözleme House, Tavuuk Gemuse Doner, SandWich Street Kitchen, Simit Sarayı, The Berlin Doner Kebab, Urban Doner Kebab, Ustun Lahmacun, Yummy Bites.

3.3. Modern “Turkish Cuisine” Mekânları

Bu mekânlar çoğunlukla 2010 sonlarında işletmeye açılmıştır. İkinci veya üçüncü kuşaklar tarafından hizmet vermektedir ve yine aynı kuşaklar tarafından rağbet görmektedir. Birinci kuşağın bütünüyle uzak olduğu, tercih etmediği mekânlardır. Bu mekânların çoğu tabelalarında yalın ve kısa Türkçe isimler tercih etmektedir. İstisna olarak birkaç mekânın ise İngilizce isimler kullandığı tespit edilmiştir. Bu kategorideki çoğu işletme, menülerinde Türkçe ve İngilizceyi birlikte kullanmaktadır -Ali Nazik, Gentle Ali gibi-. Çalışanların bazıları Türk olabildiği gibi yabancılardan da oluşabilir. Aynı zamanda mekân içerisinde kullanılan dil genellikle İngilizcedir. Selamlama ve uğurlama ifadeleri genellikle İngilizcedir. Bu türdeki Türk mutfakları, diğer gruptaki mekânların aksine Türk mahalleleri etrafında toplanmış değildir. Şehir içerisinde dağınık şekilde ve genellikle merkez Londra’da bulunmaktadır. Bu kategorideki restoran tabelalarında helal et tüketimine ait bilgi bulunmamaktadır. Ayrıca, Türk eğlence geceleri düzenleyerek belirli gecelerde Türkleri bir araya topladıkları bilinmektedir. Mekân iç tasarımlarında Türk kültürü objelerine ya az rastlanmakta ya da hiç rastlanmamaktadır. Bir başka ifadeyle bu

mekânlar, 2010'lu yıllarda küçük lokantalardan vazgeçilip iç mimarların elinden çıkan dekorasyonlu yerlere dönüşümün görüldüğü mekânlardır (Eskioğlu, 2019: 57). Bu mekânlar, Türklerin yanı sıra diğer toplumlar tarafından da tercih edilmektedirler.

Gökyüzü Restaurant,

Bu tür mekânlar arasında en bilinenlerdendir ve en çok tercih edilenlerin başında gelmektedir. Yalnızca Türkler değil, diğer toplumlarca da tercih edilmektedir. Tabelasında tamamıyla Türkçe karakter kullanmış olması bu gruptaki mekânların özelliklerini taşıdığının diğer bir göstergesidir.

Oklava,

Basit ve sade bir isim kullanmış olmasının yanı sıra ikinci ve üçüncü kuşak tarafından tercih edilmesi ve diğer toplumlarca da rağbet görüyor olması nedeniyle bu başlık altında incelenebilecek mekânlardandır.



Görsel 5: Lokanta Modern Turkish Cuisine (URL-9).

Lokanta,

Bu başlık altında incelenen mekânların çoğunun aksine tabelasında Türk kültüründe önemli bir yeri olan nazar boncuğunu kullanmış olması bakımından öne çıkan yemek mekânlarından. Aynı zamanda yine tabelasında ait olduğu mutfak mekânı türünü belirtmiş olması bakımından da önem arz etmektedir.

Haz Restaurant,

Bilirlilik ve tercih edirlilik düzeyi bakımından ilk sıralarda yer alan restoranlardandır. Türkler ve İngilizler tarafından rağbet görmektedir. Tabela kullanımı ve üçüncü kuşak Türk toplumu arasında bilirlilik düzeyinin fazla olması dolayısıyla bu başlık altında incelenmiştir.

Yamabahçe Turkish Restaurant,

Tabelasında Türkçe karakter kullanımının olması, 2. ve 3. kuşak tarafından ve Türk toplumu dışında diğer toplumlarca da tercih edilmesi nedeniyle bu başlık altında incelenebilecek mekânlardandır.

Bu kategori altında incelenebilecek diğer restoranlar şunlardır:

Agah-Anatolian Turkish Cuisine, Agora Turkish Restaurant, Ambience, Azura, Babel, Babel Grill House, Baraka, Barboun Shoreditch, Beans and Cream, Beyzade, Big Fat Gourmet Lewisham, Big Şeff Turkish Meze Bar, Brothers Kitchen Authentic Mediterrianean Cusine, Charcoal Restaurant, CheMen Restaurant&Bar, Clapton Table, Dem Turkish Mezze Grill House,

Diyarbakır Kitchen, Earth To Table Cafe&Restaurant, Efes Meze, Ezme, The Meze, Fera, Fora, Forks&Green, Gem Restaurant, Grill and Bar, Hala, Hattush Mezze&Bar, Haz Restaurant, Hazev Restaurant, Hosh, Hugs and Bites, Izgara, İstanbul Meze Mangal, İstanbul Restaurant Hornsey, İsthar, Kahya, Kibele Restaurant, Kilikya Gastro, Kilikya Grill Döner Bar, Kilikya Mile End, Kilis Kitchen, Köy Turkish Mediterrian Cuisine, Kraft Dalston, Laz@camden, Levante Pide Restaurant, Liman, Lokma Turkish Grill Bar, Mazhil, Melek Kitchen, Meze Mazis, Meze&Shish, My Sish, Noa Restaurant, Ottoman Turkish Cuisine, Oven East, Pasha, Pera Restaurant, Petek, Petra Turkish Restaurant, Pivaz Hackney, Rakkas, Real Taste, Roka Cafe Restaurant, Rüya, Sancak, Sariyer Balık, Shishlique, Sofra, Stone Cave Cafe&Restaurant, Sumak, Tarshish, Tas Restaurant, Testi Restaurant, The Bosphorus UK, The Garden House, The Iskele, The Mantl, The Mekan Bar, The Ojak, Tower Mangal, Tunch Kitchen, Unures's Cake Cafe Shop, Usta, Waterfall Cafe Anilo's Kitchen, Wood Mangal, Wood Oven, Yamabahce Turkish Restaurant, Yeni, Zahter Istanbulite Cuisine, Nev.

Türklerin memleket ziyaretlerinde gerekli mutfak eşyalarını ve ürünlerini birbirlerinden talep etmeleri ve taşımaları ülkeye Türk mutfak kültürünün tohumlarının serpiştiği dönemdir. Zaman içerisinde Londra'da açılan döner-kebab ağırlıklı yemek mekânları da ülkede Türk mutfak kültürünün tanınmasını sağlamış ve Türk göçlerinin sonucu olarak mutfak kültürünün yükselişe geçtiği bir dönem olmuştur. Son yirmi yıllık süreç ise Türk mutfak kültürünün genişlediği, yaygınlaştığı ve çeşitlendiği bir dönem olmuştur. Bu da ülkedeki Türk göçlerinin sonucu olarak Türk mutfak kültürünün ülkede ürünlerini verdiği 50 yıllık bir çabanın karşılığının alındığı dönem olmuştur. Türk mutfak kültürü, Londra'daki Türk toplumunun bir arada kalmasını kolaylaştırmış, kuşaklararası aktarım mekânı olmuş, aidiyet ve birliktelik duygusunu geliştirmiş ve insanların ülkesine olan özlemini gidermesini sağlamıştır. Ayrıca ülkedeki Türkler için ekonomik gelir elde edilen bir alana dönüşmüştür. Dolayısıyla bu mekânlar zamanla kültürel bir mekâna ve kimliğe bürünmüşler, Türk kültürünün temsilcisi ve yansıtıcısı durumuna gelmişlerdir. Bu mekânlar ile Türkler kendilerine diğer kültürler içerisinde yer bulmuşlardır. Kültürel belleğin canlı kalmasına ve aktarılmasına olanak bulmuşlardır.

Yazılı, sözlü ve elektronik kaynaklardan 2023-2024 yıllarında yapılan derlemeler sonucunda elde edilen bilgilere göre Türk toplumunun nüfus yoğunluğunun fazla olduğu başkent Londra'da Türk toplumuna ait 600'den fazla yemek mekânı bulunmaktadır. Bu bağlamda Türk mutfak kültürünün ülkedeki bilinirlik ve yaygınlık düzeyinin epeyce yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Saha çalışması sonrasında da yeni mekânlar, çorbacılar veya yenilikçi fast food mekânları sınıflandırmasına girebilecek tarzda mekânlar açılmaya devam etmiş olup bunlar çalışmaya dahil edilmemiştir.

Yukarıda sınıflandırılarak verilen Türk yemek mekânlarının dışında Akdeniz mutfağı olarak sunulan Türk-Yunan, Alman-Türk, Özbek-Türk, Türk-

Uygur, Türk-Kürt ve Türk-Kıbrıs yemeklerinin sunulduğu mekânlar da bulunmaktadır. Başkentteki bu mekânlar ve kültürler için detaylı çalışmalar yapılabilir ve tekrar ele alınarak Türk kültürünün diğer kültürlerle yorumlanması incelenebilir. Bu konular, folklor alanında yapılabilecek çalışmalarla detaylı olarak incelenebilir.

Sonuç

İngiltere'deki Türk toplumunun ilk kuşaklarının Türk kültürünün önemli bir temsili olan Türk mutfagını yanlarında götürmeleri ve Türk mutfagının zaman içerisinde kuşaklar boyunca aldığı yeni biçimleri yapılan sınıflandırma ile incelenmiştir. Mekânsal bir değişimi yaşamış olan Türk toplumunun göç ettiği yerde, kendi oluşturduğu mekânlarda, yeniden Türk kültürünü oluşturması, yansıması ve aktarması bakımından Türk yemek mekânları oldukça önemlidir. Bu mekânlar bireyin, toplumun ve kuşakların geçirdiği değişim ve dönüşümü ortaya koymaktadır.

İngiltere'ye yapılan göç 1970'lere dayanmaktadır. Yemek mekânlarının yaygınlaşması da yine bu yıllarda başlamıştır. İnsanlar bu mekânlarda sadece yemek yemez, aynı zamanda kültürü hatırlar, deneyimler ve aktarır. Bu mekânlarla anı oluşturur. Sadece yemekle değil, mekân içindeki davranış şekilleri, kültürel objeler mekânla da bağ kurmayı sağlar. Oraya gittiklerinde kendini Türkiye'de hissettiklerini ifade ederler. Çünkü mekânlar yalnızca tatlarla, sunumlarla değil Türkiye'den getirilen objelerle, çinilerle, servis araç-gereçleriyle, iç mekânda kullanılan eski İstanbul fotoğrafları, Londra'daki eski-ilk Türk yemek mekânlarının fotoğrafları ve tabelalardaki İstanbul'un sembol mekânlarıyla Türk kültürü dokusunu verir. Bu da mekâna ve kültüre olan bağı hatırlatır, canlandırır. Kimlik ve aidiyet düşüncesinin güçlenmesini ve aktarılmasını destekler. Bunları yaparken yemekler aracı olur. Mekânlarda eski-ilk Türk yemek yerlerinin fotoğraflarının verilmesi, mekânın ve Londra'daki Türk yemek kültürünün ne kadar eski ve köklü olduğunu misafirlerine hatırlatır. Bu da Türkler arasında ortak bir hafıza oluşturulmasına yardım eder.

Çalışmada, Londra'daki Türk toplumuna ait mutfak mekânları üç başlık altına toplanmıştır. Birinci kuşak "Authentic (Otantik) Türk Yemek Mekânları" olarak adlandırılan mekânları kurmuştur. Yine aynı kuşak tarafından rağbet görmektedir. 2. ve 3. kuşağın bu mekânlar hakkında bilgisi mevcuttur fakat tercih etme düzeyi ilk kuşak kadar değildir. "Türk "Fast Food" Mekânları", sınıflandırmanın ikinci grubunu oluşturmaktadır. Genellikle ilk ve 2. kuşak tarafından kurulmuştur. Bu grup tüm kuşaklarca ve toplumlarca bilinen, en yaygınlık kazanmış olan yemek mekânıdır. 2. kuşağın bu yemek mekânlarını talep düzeyi diğer kuşaklara göre daha yüksektir. "Modern 'Turkish Cuisine' mekânları", sınıflandırmanın son grubunu oluşturmaktadır. Şehirdeki tüm toplumlara hitap etmek amacıyla çoğunlukla 2. ve 3. kuşaklarca işletmeye açılmış mekânlardır. Yine aynı kuşaklarca rağbet görmektedir. Birinci kuşağın bu gruba ilgisi ve bu mekânlar hakkında bilgisi neredeyse yok gibidir. Dolayısıyla kuşaklarla, yemek mekânlarının

eşleşmesini yapmak mümkündür. İngiltere'deki Türk toplumunda her kuşağın farklı bir kategorideki mekânı tercih ettiği tespit edilmiştir. Bu grupların hepsi Türk mutfak kültürünü belirli özellikleri ile öne çıkararak geleneksel, hızlı veya modern biçimlerde müşteriye sunmaktadır. Bu mutfak mekânları üzerinden İngiltere'deki Türk toplumunun kültürel gelişim ve dönüşümünü incelemek mümkündür.

Bu mekânlar yalnızca Türk toplumu için değil diğer toplumlarca da şehirden ayrı düşünülemez bir unsur olmuştur. Diğer toplumlar için de bu mekânlar etrafında çeşitli pratikler ve ritüeller oluşturulmuştur. Bu nedenle yalnızca Türk toplumu için değil şehir kültürü için de önemli bir yere sahiptir. Türkiye ve İngiltere arasında bir köprü görevi görmektedir. Bayramlarda, önemli gün ve haftalarda Türklerin bu mekânlara gittiği, kendini Türkiye'de hissettiği, Türk kültürünü hatırladığı, anılarını tazelediği, rahatlama sağladığı yerlerdir. Bu nedenle bu mekânlar yalnızca yemek yerleri değil, kültürel mekânlardır. Londra'daki Türk kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında önemli bir yeri olan kültür mekânlarıdır.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

- Atay, T. (2006). *Türkler, Kürtler, Kıbrıslılar İngiltere'de Türkçe yaşamak*. Ankara: Dipnot Yayınları.
- Aydın, M. A. (2001). *Turkish speaking*. London: Fatal Publications.
- Eskioğlu, F. (2019). *Londra'da bizim'kiler*. C. II, İstanbul: Ege Basım.
- Gülbetekin, M. (2017). *Mekânın hafızası yer adları*. Ankara: Hitabevi Yayınları.
- Güldemir, O. - Halıcı, N. (2009). Türk mutfağında geleneksel etli meyve yemekleri. II. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Yüzüncüyıl Üniversitesi, 565-569, Van.
- Haviland, W. A. vd. (2008). *Kültürel antropoloji*. (çev.: İnan Deniz Erguvan Sarioğlu), İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Kızıldemir, Ö. vd. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Nakiş, D. (2024). Kentsel bellekte kültürel bir mekân: Vefa bozacısı. *İdealkent*, 16(46), 2603-2622.
- Oakley, R. (1971). *Cypriot migration and settlement in Britain*. Oxford: Oxford University Unpublished Doctoral Thesis.
- Sirkeci, İ. (2016). Transnational döner kebab taking over the UK. *Transnational Marketing Journal*, 4(2), 143-158.
- Solmaz, Y. - Dülger Altınır, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Tylor, S. E. B. (2016). Kültür bilimi. (çev.: Esra Dabağcı), *Viraverita E-Dergi*, 4, 91-110.

Sözlü Kaynaklar

- KK-1: Yasemin A., İstanbul, 1971, Üniversite Mezunu, Öğretmen. (Görüşme: 02.04.2023).

- KK-2: Hasan A., İstanbul, 1968, Üniversite Mezunu, Mühendis. (Görüşme: 02.04.2023).
- KK-3: Emine P., Bursa, 1946, Okuma-yazma yok, Emekli. (Görüşme: 12.01.2023).
- KK-4: Sevim A., Siirt, 1941, Okuma-yazma yok, Emekli. (Görüşme: 04.02.2023)
- KK-5: Hatice M., Bursa, 1962, Okuma-yazma var, Çalışmıyor. (Görüşme: 04.02.2023).
- KK-6: Sibel İ., Türkiye, - , Üniversite Mezunu, Öğretmen. (Görüşme: 27.04.2023).
- KK-7: Barış U., KKTC, - , Üniversite Mezunu, Çalışıyor. (Görüşme Tarihi: 28.04.2023).
- KK-8: Hülya Z., Türkiye, - , Üniversite Mezunu, Çalışıyor. (Görüşme: 01.05.2023).
- KK-9: Aliye S. A., Londra, 2005, Üniversite, Öğrenci. (Görüşme: 17.09.2024).
- KK-10: Murat G., Türkiye, - , - , Çalışıyor. (Görüşme: 15.04.2024).

Elektronik Kaynaklar

- URL-1: NOMİS. "Small population, England and Wales: Census 2021", https://www.nomisweb.co.uk/sources/census_2021_sp (Erişim: 15.12.2024).
- URL-2: "Türk Dil Kurumu Sözlükleri". <https://sozluk.gov.tr> (Erişim: 12.05.2025).
- URL-3: NOMİS. "Data for Turkish Cypriot ethnic group by sex by five-year age bands" https://www.nomisweb.co.uk/sources/census_2021_sp (Erişim: 15.12.2024).
- URL-4: Oxford Learners Dictionaries. "doner kebab" <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/us/definition/english/doner-kebab> (Erişim: 30.04.2025).
- URL-5: İznik Restaurant. "About Us" <https://iznik.co.uk/about-us/> (Erişim: 15.04.2024).
- URL-6: Telegraph. "British Kebab Awards: are these Britains best kebab shop?", The History of the kebab house. (Erişim: 14.04.2025).
- URL-7: "What The Pitta". <https://whatthepitta.com/what-the-pitta-vegan-kebabs-our-story/> (Erişim: 14.04.2025).
- URL-8: "Restaurantguru". <https://restaurantguru.com/Pide-Grandfather-of-Pizza-London-2#gallery> (Erişim: 12.05.2025).
- URL-9: "Lokanta". <https://lokantagreenwich.co.uk/pages/shopfront> (Erişim: 12.05.2025).

Extended Summary

This study examines migration and its effects as one of the key phenomena shaping and transforming culture. Migration enables interaction between geographically distant cultures and facilitates the emergence of new cultural syntheses.

This research was conducted using the fieldwork method. During the fieldwork carried out in London, observation and interview techniques were employed. Although interviews were conducted with a relatively large number of informants, only ten key informants were directly included in the study due to the relevance of their contributions. In addition, a comprehensive literature review was conducted to examine existing academic studies related to migration, England, London, Turkish culture in England, culture, and culinary culture. Electronic sources were also consulted for demographic data and information regarding selected restaurants.

From the early 1970s onwards, Turks migrated to England as individuals and in small groups. Through these migrations, Turkish kitchen utensils, traditional ingredients, dishes, and serving styles were introduced to the country. As the Turkish population settled and spent

extended periods in England, Turkish culinary places evolved into significant social and cultural spaces rather than merely places for food consumption. Although such establishments are now widespread across England, the oldest examples and their most tangible representations are concentrated in London. These continuously developing venues provide an important basis for examining a tangible cultural element transmitted through migration.

In order to analyse the development and diversification of Turkish culinary establishments more effectively, those located in London are examined under three categories: Authentic Turkish Food Establishments, Turkish “Fast Food” Establishments, and Modern “Turkish Cuisine” Establishments. These categories are associated with three generations of the Turkish community in England to better understand their historical development and social functions. The first generation consists of individuals who migrated in the 1970s and were born in Türkiye. The second generation includes their children, born either in Türkiye or England. The third generation comprises individuals born in England who are currently studying or working there.

Authentic Turkish food establishments were founded by the first generation and continue to be primarily preferred by this group. These venues emphasise the use of halal meat, often explicitly stated on signs and notices. Alcohol is generally not served, and dishes are prepared and presented according to traditional recipes and methods. The staff are predominantly Turkish, and Turkish is commonly used in customer interactions.

Turkish “fast food” establishments are characterised by the preparation of quick meals, most notably döner kebab, widely known in England as “Turkish kebab.” These venues are frequented by all generations and can be divided into traditional and innovative fast food places. Traditional fast food places were founded by the first generation, Second places, are usually founded by the second or third generation, offer alternatives to döner kebab, serve alcohol, and use both Turkish and English in menus and daily operations.

Modern “Turkish Cuisine” establishments are generally opened and preferred by the latter generations, particularly the third generation. In these venues, there is no explicit emphasis on halal meat. English is predominantly used in menus and communication, and translated dish names are common. These differences allow for a clear association between generations and types of culinary establishments.

Through these culinary spaces, it is possible to observe the cultural transformation and adaptation of the Turkish community in England. Beyond their gastronomic function, these establishments play an important role in urban culture, act as cultural transmitters, and serve as bridges between cultures. They enable the preservation, remembrance, and transmission of Turkish culture, particularly during special occasions, and therefore should be regarded not merely as dining venues but as cultural spaces.

“İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi’nin (COPE) Davranış Kuralları” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of “Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)”:

İzinler ve Etik Kurul Belgesi/Permissions and Ethics Committee Certificate: İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanlığı. Tarih ve Sayı: 25.01.2023-1596461/İstanbul University Rectorate Social and Humanities Research Ethics Committee Chairmanship. Date and Number: 01/25/2023-1596461.

Finansman/Funding: Bu makale için herhangi bir kurum ve kuruluştan destek alınmamıştır./ No support was received from any institution or organization for this article.

Yapay Zekâ Kullanımı/Use of GenAI: Bu makalede yapay zekâdan yararlanılmamıştır./GenAI was not used in this article.

Destek ve Teşekkür/Support and Acknowledgment: Çalışmaya olan katkılarından ötürü tüm katılımcı kişilere teşekkürlerimi sunarım./I would like to thank all participants for their contributions to the study.

Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.

Yazarın Notu/Aauthor’s Note: Bu çalışma İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında, Doç. Dr. Zehra HAMARAT YARDIMCI danışmanlığında Elif ŞENDUR

tarafından hazırlanmakta olan "Kültürleşme ve Unutma: İngiltere'deki Türk Toplumu" adlı doktora tezinden türetilmiştir./This study is based on the doctoral thesis titled "Acculturation and Forgetting: The Turkish Community in England," prepared by Elif ŞENDUR under the supervision of Associate Professor Zehra HAMARAT YARDIMCI at the Department of Turkish Language and Literature, Institute of Social Sciences, Istanbul University.

Katkı Oranı Beyanı/Author Contributions: Makale birinci yazar tarafından oluşturulmuştur. İkinci yazar makaleye fikri ve yöntemsel katkıda bulunmuş, son okumaları yapmıştır./ The article was written by the first author. The second author contributed ideas and methodology to the article and performed the final proofreading.