

Mülteci Restoranları Gastronomik Sahanın Neresinde?

Göçmen Mahalleleri, Mülteci Yemekler ve Mekânsal Ayrışmaya Dair Kuramsal Bir Giriş

Büşra ESER¹



¹ M.A. student; İstanbul Şehir Üniversitesi- Sosyoloji

Özet

Yaklaşık 2011 yılından beri Suriyeli, Iraklı, Pakistanlı mülteci, sığınmacı ve göçmenler, kendi yemek kültürlerini marketler ve restoranlar açarak İstanbul'a taşımaktadır. Londra ve Berlin örneklerinden hareketle eğlence ve tüketim endüstrileri bağlamında (Aytar ve Rath, 2012; Rath, 2014) tartışılan göçmen mahalleleri, bir bakıma benzersiz olan İstanbul örneğinde farklı bir yol izlemiştir. Bu araştırmada Bağcılar, Esenler ve Sultangazi'de bulunan mülteci restoranlarının mekânsal süreçleri ve İstanbul'un yemek-peyzajında nasıl bir yer kapladığı tartışılmıştır. Bu tartışmada şehrin, göç ve mülteciler ile ilişkisi, mülteci restoranlarının iç-grup ve dış-grup açısından algılanışları ve etnik mutfakların tüketimi; soylulaşma literatürleriyle birlikte ele alınmıştır.

Anahtar Sözcükler: Göçmen mahalleler; Restoranlar; Mekânsal ayrışma; Etnik mutfaklar; Mültecilik.

Where Are The Migrant Restaurants on the Gastronomic Field?

A Theoretical Introduction to Immigrant Neighborhood, Refugee Cuisine and Spatial Segregation

Abstract

Since 2011, immigrants from Syria, Pakistan, and Iraq move their cultural assets, specifically their culinary culture, to herein Turkey through opening ethnic food markets, kiosks, and restaurants. Immigrant neighborhoods which generally discussed regarding consumption and leisure industry in London or Berlin case, follow another sort of pattern in Istanbul, the one, in some respect unique. In this study, immigrant restaurants located in Istanbul's different three subprovince, Bağcılar, Esenler, and Sultangazi, is discussed regarding their spatial process and their position in Istanbul's food-scape will be discussed. In this discussion, Istanbul's long-term relationship with immigrant and migration, in-group and out-group perception of immigrant restaurants neighborhoods and consumption of ethnic cuisines to gentrification literature to gentrification and the function of these immigrant restaurants is considered.

Keywords: Immigrant neighborhoods; Restaurants; Spatial segregation; Ethnic cuisine; Immigration.

Corresponding Author : Büşra ESER
1. Taşyol Caddesi Çöreotu Sokak 14/15 Bahçelievler/ İstanbul

E-mail : busraeser@windowslive.com

Manuscript received : 28 September 2018

Revised manuscript accepted : 16 November 2018

Mülteci Restoranları Gastronomik

Sahanın Neresinde?

Göçmen Mahalleleri, Mülteci Yemekler ve
Mekânsal Ayrışmaya Dair Kuramsal Bir Giriş

“Hiçbir şey geçici göç kadar kalıcı değildir”

(There is nothing so permanent as a temporary migration)

-Anonim-

Giriş

Yukarıda alıntılanan cümle, Almanya’daki göç araştırmalarında klişeleşmiş olup, göçmenlerin eğitimi, sosyal uyumu ve ekonomi bağlamlarında kullanılmaktadır². Bu makalede de 2011 yılından itibaren başta Suriye olmak üzere Pakistan, Irak, Afganistan’dan alınan göçlerin, İstanbul’un yemek-peyzajında yarattığı değişim, Bağcılar ve Sultangazi ilçeleri özelinde tartışılacaktır. Peyzaj sözcüğü, bu bağlamda ilk anlamından uzaklaşarak, kuramsal yaklaşımlar ile değişen biçimiyle kullanılmaktadır. Peyzajın genellikle “kır veya manzara resmi” ya da “bahçe düzenlemesi” gibi belirli alanlara özgü terminolojik bir kullanımı vardır. Sosyal bilimlerde, özellikle kimlik çalışmalarında, “landscape” ya da “peyzaj” ile kastedilenin, toplumsal kültürel ve psikolojik anlamlar barındıran, “inşa edilmiş fiziksel çevrenin/ortamın görünüşü” olduğu belirtilir (Mills, 2012, s. 27). Peyzaj kavramını “toplumun farkında olmadığı otobiyografisi” olarak ele alan Amy Mills (2012), İstanbul’un tarihi yarımadasındaki kentsel peyzajı inceleyen bir araştırmacının “Bizans surlarında, bir Ermeni kilisesinde, restore edilmiş eski bir Osmanlı evinde, modern bir apartmanda, bütün diğer yapıların arasına sıkışmış bir gecekonduda şehrin tarihi izlerini” saptayabileceğini belirtir (s. 49). Bu araştırmada mültecilerin, sığınmacıların ve göç edenlerin ekonomik ve duygusal yatırımlarını taşıyan bu restoranlarının, İstanbul’un yemek-peyzajında nasıl bir yer kapladığı incelenecektir.

İstanbul’da Avrupa yakasının Bağcılar, Sultangazi, Esenyurt, Fatih, Sultangazi, Küçükçekmece ilçelerinde bulunan mülteci sayısı 30.000 üzerindedir. Başakşehir, Zeytinburnu, Esenler, Sultanbeyli ve Avcılar’da ise mülteci sayısı 20 ile 30 bin arasındadır (Erdoğan, 2018,

² Örnek araştırmalar için bakınız.1) Castles, S. (1986). The Guest-Worker in Western Europe - an Obituary. *International Migration Review*, 20(4): 764-778. 2) Martin, P. and Teitelbaum M. (2001). The Mirage of Mexican Guest Workers. *Foreign Affairs*, 80(6): 117-131.

s.59). Bir bölgede mültecilerin açtığı bakkalın, restoranın ve diğer tüketim alanlarının, şehirlerin misafirlik politikalarına, mekânsal ayrışmaya ve göçe ilişkin içgörüyü sağlayacağı düşünülmektedir (Vuddamalay, 2018). Bu bağlamda, makale kapsamında Bağcılar, Esenler ve Sultangazi odak ilçeler olarak seçilmiştir. Avrupa yakasının batısında yer alan bu üç komşu ilçedeki mülteci yerleşimleri ve mültecilerin yemek ile ilgili ticari girişimleri ele alınacaktır. Şehir merkezlerine olan coğrafi uzaklıklarına, sakinlerinin sosyo-ekonomik durumlarına ve kentsel ayrışma geçmişlerine bakılarak bu ilçelerin ayırık bir göçmen bölgesi olma özelliği taşıdıkları araştırmanın iddialarından biridir. İlerleyen bölümlerde, ilk olarak, yemek ve göç ilişkisine dair genel bir çerçeve çizildikten sonra, ikinci bölümde sırayla, göçün İstanbul'un restoran tarihini nasıl etkilediği ve bugünün İstanbul'unda etnik mutfaklarının nasıl bir konumda bulunduğu tartışılacaktır.

Göç ve yemek arasında nasıl bir ilişki vardır?

Göç ve yemek birbirleriyle çok katmanlı ilişkiler kuran iki olgudur. Yemek, sivil toplum örgütlerinin uygulamaları ve devlet politikaları açısından göçmenlerin sosyal uyumunda ve ekonomik olarak güçlenmesinde anahtar rol üstlenebilir. Göçmen bir tüccar sınıfının yerleştikleri bölgede açtıkları bakkal, restoran gibi alanlar o mahallede bir göçmen yerleşim bölgesinin kurulmasını da kolaylaştırabilir (Vuddamalay, 2018, s.100).

Öte yandan yabancı düşmanlığı ve göçmen karşıtlığı, mülteci ve göçmenlerin yemeklerinde somutlaşabilir. Örneğin, Margot Tuchler (2015) "Çağdaş İtalya'da Yemek, Milliyetçilik ve Zenofobi" başlıklı tezinde İtalya'da göçmen yemeklerini ve gastronomik zenofobiyi araştırır. Ona göre yemek kültürü, İtalyan ulusal kimliğinin kurulmasında güçlü bir araçtır. Bu sebeple, İtalyanların ve ülkedeki göçmenlerin yemek deneyimleri ayrışmaktadır ve bu deneyimler milli kimliğin inşasında rol oynamaktadır. Bu süreç ise gastronomik zenofobiyi tetikleyebilmektedir. Tuchler, sağ kesim İtalyan siyasi partilerinin sloganlarında da gastronomik zenofobinin izini sürer. Örneğin; İtalyan milli ve geleneksel kültürünü koruma odaklı bir söylem kuran Lega Nord'un sloganı şudur: "Polentaya evet, kuskusa hayır! Geleneklerimizle gurur duyuyoruz!" (Yes to polenta; no to couscous! Proud of our traditions). Bu sloganın kuskus ve polentayı iki zıt, hatta düşman kutuplar olarak konumlandıran bir söylemi vardır. Bu söylemde mısır unundan yapılan İtalyan gelenekseli polenta, irmikten yapılan ve çoğunlukla göçmenlerce tüketilen kuskusa karşıdır. Kuskus İtalyanların yemek alışkanlıklarına eklenilebilmiş de olsa, yabancıdır ve otantik İtalyan yemek kültürüne bir tehdittir. Tuchler, böylece ayrımcı ve mülteci düşmanı

söylemlerin yemek ve kültürle nasıl ilişkilendiğini gösterir. Ona göre İtalyan kültürünün yemeği bu kadar merkeze koyması, İtalya'ya aidiyeti ve İtalyan kimliğini pekiştirdiği gibi, ülkeye yeni gelenlerin yabancı, dışlanmış ve marjinal hissetmelerine de aracılık eder (Tuchler, 2015, s. 74).



Resim 1. LegaNord posterleri (Kaynak:İtalyan-Amerikan Dijital Projesi[Italian-AmericanDigital Project], akt. Tuchler, 2015).

Öte yandan, Avrupa ve Amerika'da kimi etnik mutfakların giderek popülerlik kazanmakta olduğu da iddia edilebilir. Kendall Park (2017) "Etnik Yemek Peyzajları: Amerika'daki Yabancı Yemekler" (Ethnic Foodscapes: Foreign Cuisines in the United States) isimli makalesinde Amerika'da bu mutfak kültürlerine olan ilgiyi, sınıf ve kültürel tüketim ekseninde ele alır. Ona göre hangi mutfağın etnik, hangisinin yabancı olarak isimlendirileceği etnik grubun kimliğine, özelliklerine, kim olduklarına göre değişmektedir. Örneğin; Meksika ya da Çin mutfağı "elmalı pay" kadar Amerikan olmuş ve Amerikan tüketimine eklemlenmiştir. Bu yüzden bu yemekler hiçbir zaman "yabancı" değildir. Buna binaen Vietnam, Japonya gibi ülkelerin yiyeceklerinin tüketimi o ülkeden mültecilerin yaşadıkları bölgelerde yoğunlaşmaktadır. Bu şekilde başka bir ülkenin mutfağını "deneyimlemek", "keşfetmek" bir maceraya ya da mutfak turizmine dönüşür. Ayrıca, insanların o mutfak kültürlerini denemek, yemeklerini tatmak için kendi bilindik alanlarından çıkıp göçmen mahallelerine gitmeleri de gerekir. Böylece, mutfak turizmi keşifçi bir yeme pratiği, özellikle de çok da aşına olunmayan yemeklere, yabancı mutfakların geleneklerini deneyimlemeye yönelik bilme ve tüketme isteği olarak tanımlanabilir. Mutfak

turizmi, başka ülkelerin mutfaklarına yoğun ilgiyi incelemek için yararlı bir terimdir, aynı zamanda hangi yemeklerin bu tarz bir ilgiye mahzar olacağını anlamamıza da yardımcı olabilir (Germann Molz, 2007, ss. 77-82).

Etnik mutfaklar/göçmen mutfağı sahasında ikilikler, farklılaşan tüketim pratikleri ve ayrımlar bulunmaktadır. Bir tarafta sınırlı bir alanda yayılabilen ve kimi zaman zenofobiye maruz kalan yemekler varken; diğer tarafta da gittikçe popülerleşen, değerlenen ve gurmelerin ilgisini kazanan etnik yemek tüketimleri vardır. Bu bağlamda araştırmanın ilerleyen bölümlerinde, Türkiye'nin en kalabalık göç nüfusuna sahip ili İstanbul'da (UNHCR, 2018) mülteci mutfaklarının ilçelere göre dağılımını ve nasıl bir konumda bulduklarını ele alacağım.

İstanbul'un Yemek Peyzajı ve Göçler

İstanbul'un yeme-içme kültüründe, göçlerin ve kültürel etkileşimlerin izleri görülebilir. Örneğin; Peçevi Tarihi'nde onaltıncı yüzyılın ortalarına kadar İstanbul'da kahvehanelere rastlanmadığı ve ilk kahvehanelerin Halepli Hakem ve Şamlı Şems olarak anılan iki Suriyeli tüccar tarafından 1554-1555 yılları içerisinde açıldığı belirtilir (Kafadar, 2014, ss. 247- 249). Bugün dahi İstanbul'un yemek ve restoran peyzajında geçmişteki göçlerin etkilerini görebiliriz. Örneğin; Mütareke Dönemi'nde, özellikle, 1917 sonrasında Rusya'dan gelen göçler İstanbul'u önemli ölçüde etkilemiştir. Rusya'daki devrim ve sonrasında çıkan iç savaşın ardından çok sayıda Rus Türkiye'ye, ekseriyetle de İstanbul'a, iltica etmiş ve bu gelişme şehrin kültürel ve sosyal hayatını değiştirmiştir.

Bu dönemde İstanbul'da, Rus göçlerinin haricinde de, yoğun bir sosyal hareketlilik yaşanmaktadır. 16 Mart 1920'de işgal edilen İstanbul'da, işgalin neden olduğu iç göçler ve Rusya'dan gelen dış göçler ile çeşitli nüfus hareketlilikleri gözlenmektedir. O dönemde İstanbul'da 50.000 Müslüman, 40.000 Rus, 4000 Rum ve Ermeni olduğu tahmin edilmektedir (Davis, 1995, s. 178). Zafer Toprak (1995, ss. x-xi)bu dönemi şu şekilde aktarır:

“Çoğu üzerinde ne varsa öylece kaçığından pislikten, sefaletten bitleniyor. Bu nedenle kadınlar saçlarını kökünden kesiyor; ne buldularsa başlarına geçiriyorlar. İstanbul yoksulluğuna karşın kendine özgü estetik değerleri oluşturmakta gecikmiyor. Ahali Rus kadınların saç biçimini moda belliyor. ‘Rus başı’ adıyla kısa kesilmiş saç revaç buluyor. Dersaadet hanımefendileri bu zavallı göçmenlerin rengârenk örtülerini de taklit ediyorlar. Omuzları yırtık elbiseler çabucak moda oluyor. Böylece Mütareke ile birlikte gündeme gelen ‘milli moda’ ile ‘Rus modası’

kaynaşiyor İstanbul'da Mütareke ile birlikte 'mesire' anlayışı değişiyor. Boğaz yerine artık Adalar'a gidiliyor. İstanbullu denize girmeye başlıyor. Plaj modasını Rus göçmenler getiriyor. Yüzyıllardır denizden kaçan İstanbul halkı bu kez 'Fülürye'ye koşuyor. Burada yarı çıplak Rus dilberleri denize giriyorlar. Eskiden, tarihi çınarlar ve menba suları ile meşhur Fülürye'ye fülürye kuşunu dinlemeye giden halk bu kez deniz banyosu yapıyor. Bu arada "Fülürye" Rus şivesi ile Florya'ya dönüşüyor. Mahremlik giderek kalkıyor; Türk kadınları için de açılma devri başlıyor".

Ruslar bu dönemde geçici ikamet izni vasıtasıyla Türkiye'de kalmaktadır (Gürsoy, 2013a, s. 159). İstanbul'da Pera'ya yerleşen ve Pera'da çalışan Ruslar buraya özellikle yeni bir eğlence ve yemek kültürü getirmişlerdir. Böylece Beyoğlu'nun her yeri bir Moskova caddesini andırırcasına Rusların açtığı lokanta, eczane, atölye, kitapçı ve hatta bar, kabare ve sirklerle dolmuş (Bakar, 2012, s. 177) ve Beyoğlu yeni bir veçhe kazanmıştır. O dönemde açılan ve kimi uzun yıllar servise devam eden Rus restoranlarının bazıları: Rejans, Ayaspaşa Rus Lokantası, Tepebaşı'ndaki Karpıç, Tünel'de Büyük Moskova Kulübü, Galatasaray'daki Kievski Ugolok'tur. İstanbullular bu lokantalarda Kievski (Kiev usülü tavuk), Karski, böfstrogonof, borş çorbası gibi yemeklerle karşılaşmışlardır. Dahası Rusların Pera'da restoranlar açıp çalışmasıyla birlikte Türkiye'de ilk defa kadın garsonlar servis vermeye başlamıştır (Gürsoy, 2013a, s. 143; Gürsoy, 2013b, s. 160; Belge, 2001, s. 178). İlerleyen yıllarda Rusların çoğu, çeşitli Avrupa ülkelerine dağılır (Gürsoy, 2013a, s. 145). Ancak etkileri o kadar belirgin olur ki, yemek öğretimi yapan tarif kitaplarına bile Rus etkisi yansımıştır. Dönemin ünlü yemek mütehassısı ve Akşam Kız Sanat Okulu eğitmeni Ekrem Muhittin Yeğen'in kitaplarında, Rus mutfağına özgü Borş çorbası, strogonof, forşmak, Rus salatası gibi yemekleri görmek mümkündür (Yeğen 1989, akt. Doğan, 2018, s. 151).

İstanbul'un restoran sahasına etki eden bir diğer gelişme 1950'lerde yaşanır (Gürsoy, 2013a, s. 151). Cumhuriyet'in ilanından sonra azınlıkların ülkeden ayrılmaya başlaması ve sonrasında 6-7 Eylül Olayları gibi hadiseler İstanbul'da bir boşluk yaratır. Bu durum İstanbul'a göç akınlarını tetikler. 1950 sonrasında Anadolu'dan gelen sermaye sahipleri ve 1960 sonrası sanayi patlamasıyla İstanbul'a göç eden yoksul kesimle birlikte İstanbul'da Güneydoğu ve Doğu Anadolu nüfusu yoğunlaşır. Bunun sonucunda da İstanbul'da bir kebab kültürü yayılmaya başlar (Gürsoy, 2013a, ss. 152-154). O zamana kadar İstanbul'da yok denecek kadar az bulunan et lokantaları, kebabçılar ve ocakbaşı restoranları hemen her semtte görülmeye başlanır. Mesela, bugünkü anlamda, ilk ocakbaşı restoranı Pala, Beyoğlu'nda bu dönemde açılmıştır (Gürsoy, 2013a, ss. 151-153; Belge, 2001, s. 181). Ayrıca bu dönemde gazino kültürü de değişmeye

başlar. Önceden alafranga müziğin dinlendiği gazinolar, sonraları alaturka müzik tarzının adresi haline gelir (Kaynar, 2017, s. 110).

Böylece, İstanbul'un yemek peyzajının şekillenmesinde, geçmiş göçlerin izleri görülebilir. Rus yemeklerinin İstanbullular tarafından tanınması ve Pera'da, 2018 itibarıyla, servise hâlâ devam eden Ayaspaşa Rus Lokantası 1917 sonrası Rusların göçünün ve ticari girişimlerinin sonuçlarındandır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfaklarının, dışarıda kebab yeme gibi alışkanlıkların İstanbul'da yaygınlaşması ise 1950'ler sonrasında artan iç göç ile mümkün olmuştur. Bu dönemdeki göçler, gazino örneğinde olduğu gibi, İstanbul'da kültürel bir değişim de başlatmıştır. Geçmiş yıllardaki göçlerin yemek kültürüne etkisini inceleyen bu bölümden sonra, ilerleyen bölümlerde 2011 sonrasındaki göç dalgalarının, İstanbul'un kent peyzajı ve yeme-içme alanlarına etkileri ele alınacaktır.

Bugünün Mülteci Mahalleleri, Yemek Kültürleri ve Soylulaşma

Etnik yerleşim bölgelerinin kent içindeki işlevlerini tartışan Vuddamalay, White ve Sporton (1991), mülteci dalgalarının küresel kentlere etkisine odaklanır. Vuddamalay (2018), göçmen yerleşim bölgelerinin soylulaştırma trendlerine direnerek mücadeleci gelenekler geliştirebileceklerini öne sürer (s. 98). Öte yandan, eski göçmen mahallelerinin soylulaştırılması ve burjuvalaştırılması tartışmaları da süregelmektedir. Londra'da Brixton, Paris'in 10. Bölgesi'ndeki Des Vincigres sokağı bu duruma örnek olarak gösterilebilecek bölgelerdendir (Vuddamalay, 2018, s. 97).

Vuddamalay, Paris'in Little India olarak da anılan La Chapelle mahallesindeki Hint dükkânlarını inceler. Bu tarz oluşumların antropolojik işlevlerinin ve tarihsel boyutlarının da göz önünde bulundurulması gerektiğine dikkat çeker (Vuddamalay, 2018). Vuddamalay, Hintlilerin açtığı yiyecek dükkânlarını, Haçlı Savaşları öncesinde, Arapça olarak kullanılan *funduk* kurumu ile birlikte ele alır. Funduk, Müslüman seyyahların ve yolcuların dinlenmesi ve konaklaması için açılan hanlardır (Vuddamalay, 2018, s. 105). La Chapelle'de fundukların (hanların) yerini Birinci Dünya Savaşı öncesinde, iki savaş arası dönemde ve İkinci Dünya Savaşı sonrasında restoran, kafe tarzı işletmeler almıştır. Bu mekânlar, barınacak yer sağlama gibi temel bir ihtiyacı gidermenin ötesinde anlamlar taşımaktadır. Etnik yiyecek dükkânlarının açılması ise göçmenlerin mekânsal varlığının yoğunlaşmasına katkı sunan ikinci aşamadır. Üçüncü aşama ise tekstil, mücevher, pazarcılık gibi tüketim ürünlerinin ortaya çıkması ile grupların yeni ve daha kalıcı bir aşamaya geçmeleridir. Vuddamalay bu noktalardan hareketle, Kuzeydoğu Paris'e yeni

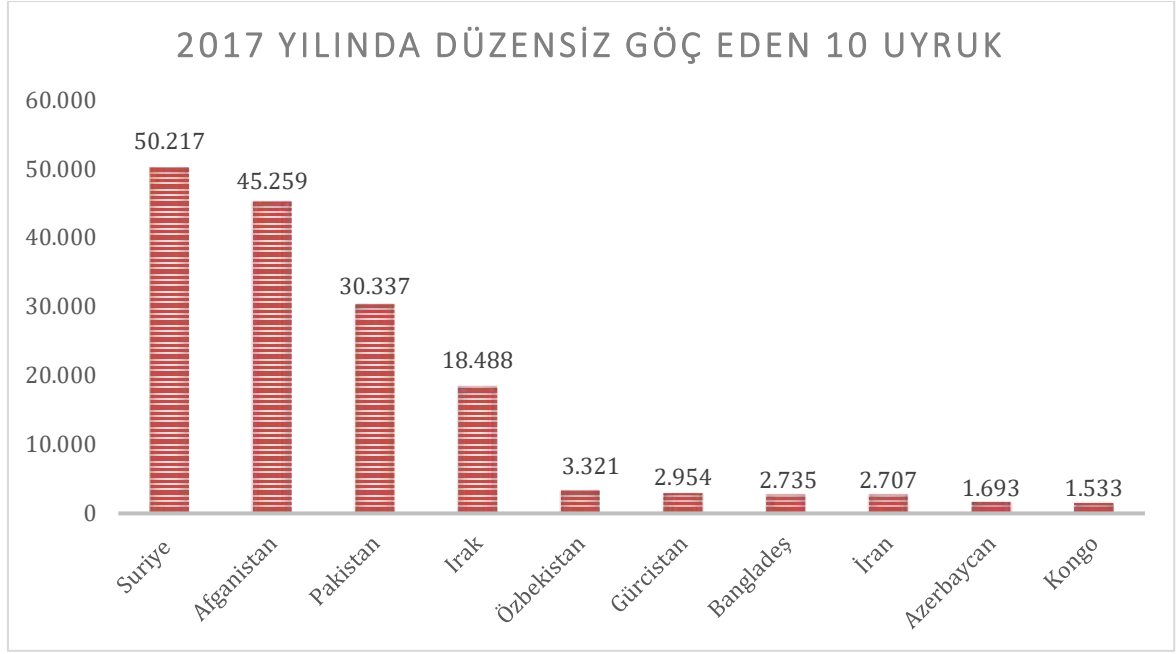
gelen mülteci grupların mevcut düzeni bozacaklarını mı yoksa pekiştireceklerini mi tartışır. Ona göre, yeni-mülteci gruplar, bu sosyo-mekânsal süreçleri yeni bir safhaya sokmuşlardır. Bu yeni safha “mekânsal etnik kapanma” (encapsulation) ve “yeni kozmopolitanizm” gibi kavramlar ile daha detaylı incelenebilir (Vuddamalay, 2018, s. 103).

Vuddamalay’ın işaret ettiği noktalardan yola çıkarak, 2011 sonrası yoğun göç almaya başlayan İstanbul’da mülteci ve sığınmacıların yerleştiği bölgelerin nasıl bir mekânsal süreç yaşadıkları ilerleyen sayfalarda tartışılacaktır. İlk bölümde İstanbul’un mülteciler açısından genel durumunu aktarıldıktan sonra, ikinci bölümde göçmen mahallelerinin durumu ele alınacaktır. Üçüncü bölümde ise Bağcılar, Sultangazi ve Esenler özelinde bir etnik kapanma/ soylulaştırma tartışması yapılacaktır.

2011 Sonrası Göçler

2011 sonrasında başlayan göç dalgaları ile Türkiye, dünyada en çok mülteciyi ağırlayan ülke konumuna gelmiştir (UNHCR, 2018). 2017 ortasında Türkiye’de bulunan Suriyeli nüfusunun, 3 milyonu aşkın olduğu düşünülmektedir. 2017 yılında Türkiye’ye göç edenlerin sayısı bir önceki yıla göre %22,4 artarak 466 bin 333 kişi olmuştur. En çok göç alan il ise, 166 bin 44 kişi ile İstanbul’dur (TÜİK, 2018). T.C. İçişleri Bakanlığı Göç İdaresi’nin verilerine göre ise, 2017 yılında düzensiz göç eden ilk 10 uyruk sırasıyla; Suriye, Afganistan, Pakistan, Irak, Özbekistan, Gürcistan, Bangladeş, İran, Azerbaycan ve Kongo’dur.

Türkiye, Suriye’de çatışmaların başladığı günlerden 2015 baharına dek “Açık Kapı” politikası izleyerek Suriyelileri önce misafir olarak kabul etmiştir. İlerleyen dönemlerde, 2013’te kabul edilen Yabancılar ve Uluslararası Koruma Kanunu (YUKK) ile Suriyeli ve Filistinlilerin “Geçici Koruma” kaydına alınması kararlaştırılmıştır (Erdoğan ve Uyan Semerci, 2018, ss. 79-80). Iraklı, Pakistanlı, Afgan bireylerin de bahsi geçen kanun ile ikincil korumaya alınması ya da ikamet almaları, resmi yollarla giriş yaptıkları takdirde yasal olarak mümkündür.



Figür 1. Türkiye'ye Düzensiz Göç Eden İlk 10 Uyruk (Göç İdaresi Genel Müdürlüğü)

Bugünün Mülteci Mahalleleri

Mülteci-göçmen gruplarının yerleştiği bölgeler aracılığıyla şehirlerin nasıl bir misafirperverlik politikası (Gotman, 2004) geliştirdiği gözlenebilir (Vuddamalay, 2018, s. 102). İstanbul'da da mültecilerin yerleşim alanlarının tarihi yarımada çevresinde yoğunlaşması sonucu Tarlabası, Fatih, Kumkapı, Yenikapı, Dolapdere, Küçükpazar ve Aksaray gibi semtlerde yoğun bir sosyal hareketlilik gözlenmektedir. Başta Suriye'den gelenler olmak üzere, bu göçlerle birlikte İstanbul'un yemek peyzajına, özellikle çok sayıda falafelci, Suriye tarzı fast-food, shawarma (döner) büfeleri ve Şam tatlıcıları eklenmiştir. Ayrıca, bir zamanlar Rum ve Ermeni nüfusunun yoğun yaşadığı bir bölge olan Kumkapı, 1980 sonrasında İstanbul'a göç eden Kürt nüfusa ek olarak Suriye'den, Afrika ülkelerinden ve çeşitli etnisitelerden yüksek sayıda mülteci nüfusunu barındırmaktadır (Çelik, 2016, s. 64; Altıntaş, 2016, s. 5). Kumkapı'da İstanbul İl Göç İdaresi'nin koordinasyon bürosunun faaliyet göstermesiyle birlikte, gün içinde dahi, yoğun bir canlılık görmek mümkündür. Bölgede, Uygur, Pakistan, Hindistan ve Irak mutfaklarından çok sayıda restoran bulunur.

İstanbul'da özellikle Fatih'te yemek odaklı bu tüketim mekânları çevresinde bir Suriye Mahallesi kurulduğu iddia edilebilir. Çünkü bu mekânlar sadece beslenme gibi ihtiyaçları karşılamakla kalmaz, aynı zamanda mültecilerin kendi ağlarını kurmalarına da olanak tanır (Vuddamalay, 2018, s. 100). Öte yandan, Fatih'te, Suriyeli mülteciler aracılığıyla, İstanbul'un

yemek peyzajına eklenen bu restoranların yalnızca birisi, müşterilerine Suriye ev yemekleri sunan Saruja, gurme ve gurmanların ilgisine mahzar olmuştur³. Mültecilerin yaşadığı Esenyurt, Fatih gibi ilçelerde yaşanan Arapça dükkân tabelası tartışmaları ise, bölgedeki yerel halk ve mülteci gerilimine örnek verilebilir⁴.

Fatih ilçesinde bulunan bu restoranlar mülteciler açısından, sundukları yemekler ve atmosferleriyle göç edenlerin yerleşmesine, yeniden yer kurmasına, toplumsallıklarını mekân üzerinden sağlamalarına aracılık edebilir (Tuncer, 2017). Bu noktadan hareketle bu mekânların belirli bir tür sosyal sermayeye sahip olduğunu iddia edebiliriz. Robert Putnam (2007, s. 137) sosyal sermayeyi, bireyler arası ilişkiler ağı, bu ilişkilerin zenginliği, bağlılık ve güven duyguları üzerinden tanımlar. Sosyal sermayesi zengin olan ilişkiler bireyleri birbirilerine yakınlaştırır. Bir mahalledeki sosyal ağların gücü ve sosyal sermayenin varlığı da oradaki refah seviyesiyle de ilişkilendirilir (Putnam, 2000).

Putnam iki tip sosyal sermayenin varlığından söz eder: 1) Bağ kuran (bonding) sermaye yani; kişiyi ona benzeyenlerle, mesela aynı etnik gruplar ile yakınlaştıran ve aralarında yakın etkileşimleri sağlayan bağlar, 2) Köprü kuran (bridging) sosyal sermaye yani; farklı sosyo-ekonomik statü, farklı kuşak ve farklı etnik gruplardan gelen, aralarında mesafe bulunan bireyler arasındaki bağlar. Bu mülteci restoranlarının Suriyeli müşterilerini birbirine bağladığını, onlar arasında kurulan bağları sağladığını, “bağ kuran” sosyal sermayeye sahip olduğunu söyleyebiliriz. Fakat bir yerde “bağ kuran sosyal sermaye” arttıkça “köprü kuran sosyal sermaye”nin azaldığı varsayılmaktadır (Putnam, 2007, ss. 142-143). İç grup ve dış grup ilişkileriyle de açıklanabilecek bu süreçte, bu mekânlar aracılığıyla Suriyeliler ve bölge sakinleri arasındaki mesafeler çoğalıyor olabilir. Tarihi yarımada gibi İstanbul’un işlek caddelerini barındıran, turistik ve merkezi bir konumu olan, sakinleri dışında pek çok insanın geçişini sağlayan bölgedeki mülteci restoranlarını bu şekilde yorumlamak, “çatışma teorisi” (conflict theory) ile uyumlu bir çerçeve sunar. Çatışma teorisine göre, çeşitlilik iç grup/dış grup ayrımını besler. Yani, başka bir etnik grupla fiziksel olarak ne kadar yakınlaşırsak, iç grubumuza, kendimizden olanlara, o kadar tutunur ve dayanırız. Bu minvalde “ötekilere” güven duyma eğilimi göstermeyiz (Blumer, 1958; Blalock, 1967; Giles ve Evans, 1986; Quillian, 1995, s. 199; akt. Putnam, 2007, s. 140). Putnam’ın ise bu iki teorik yaklaşımın öne sürdüğünden daha farklı

³ Bakınız: 1) Milor, V. (2018) Saruja Suriye Mutfağı <http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/saruja-suriye-mutfagi-40881555>. 2) Urban Food (2017) Kök Proje <http://saltonline.org/en/1604>.

⁴ Bknz: <http://www.milliyet.com.tr/tabela-duzenlemesi-arap-sacina-gundem-2698255/>

bir bakış açısı vardır. Ona göre dış grup önyargılarını ölçen araştırmaların çoğu iç grup dinamiklerine yeterince odaklanmamıştır. Amerika'daki etnik gruplar arasında yürüttüğü araştırmada kişilerin, diğer etnik gruplara güven duymadığı gibi, kendi iç gruplarına da güvenmediğini bulgular (Putnam, 2007, s. 147). Ona göre etnik çeşitlilik, sadece köprü kuran değil, bağ kuran sosyal sermayeye dayalı ilişkiler kurulmasını da olumsuz yönde etkileyebilir. Anomi ya da sosyal izole olma olarak tanımlanabilecek bu süreç göçün ve mülteciliğin kısa vadeli sonuçlarından biridir. Fakat göçler ve göçün getirdiği çeşitlilik uzun vadede ülkenin gelişimi açısından kültürel ve ekonomik olarak faydalı olabilir. Hatta göç alan ve etnik çeşitliliği yüksek ülkelerin yeni bir tip "sosyal sermaye" geliştirme ve bu çeşitliliğin olumsuz etkilerini daha yeni ve kapsayıcı bir kimlik oluşturarak düşürme ihtimali de vardır (Putnam, 2007, s. 142). Bu yüzden, çalışmalarında çok kültürlü bir topluma geçişin etkilerini sosyal sermaye kavramı açısından araştırır. Bu teorik çerçevelerden hareketle, Bağcılar, Esenler, Sultangazi gibi kentsel ayrışmanın gözlemlendiği, coğrafi konum olarak şehir merkezlerinden uzaklaşan ilçeleri mültecilerin yerleşimi açısından nasıl değerlendiririz? Bu bölgelerde açılan mülteci restoranları yerel halk ile nasıl bir ilişkiye girer? Buradaki etnik çeşitlilik, mülteci restoranlarının mekânsal süreçlerini nasıl etkileyecektir? Bu bağlamda birbiriyle bağlantılı iki farklı tartışma açılabilir:

1) Bir bölgede, restoranlar aracılığıyla bir mülteci mahallesi kurulması, Kreuzberg'in kleine-İstanbul (küçük İstanbul), La Chappelle'nin Little India (Küçük Hindistan) anılmasına benzer şekilde Fatih'i ya da Bağcılar'ı küçük Suriye, Sultangazi'yi de Küçük Pakistan yapabilir. Bu noktada Kreuzberg gibi Avrupa'daki eski göçmen bölgelerinin gelişim süreciyle, İstanbul'un mülteci semtlerinin ne derece paralellik göstereceği tartışılabilir. Bu tartışma bize İstanbul'daki kentsel ayrışma, sınıf ve kültürel farklılıklara dair bir çerçeve sunabilir.

2) Buna ek olarak, etnik yemek ve restoranların İstanbul'da hangi semtlerde cazipleştiği hangi semtlerde mülteci "yemeği" olarak kaldığını incelemek de bu tartışmayı bir adım ileriye götürebilir. İleriki bölümlerde bu tartışmaları yapmak üzere soylulaştırma ve etnik kapanma üzerinden bir tartışma yürüteceğim.

İstanbul'da yemek nerelerde soylulaşır, nerelerde etnik kapanmaya uğrar?

Bir Cumartesi öğleden sonrası Moda'da bir restoranda arkadaşım ile öğle yemeği için buluşuyoruz. Restoran benim tercihim; tez araştırmam ve yemek ilgim sebebiyle merak ediyorum. Mekân, *Time-out* (2018) dışarıda yeme içme önerilerinde "ayrıcıklı" bir deneyim olarak tavsiye ediliyor. Şefinin parlak bir kariyere sahip, iyi bir okuldan mezun ve güzel

deneyimlere sahip olduğu yazıda vurgulanmış. Parlak kariyerli bu şef, sonrasında sokak yemeği (street-food) konseptine yönelerek, rafine malzemelerle dürüm ve salatalar yapan bu işletmeyi açıyor. Harissa sos, tütsülenmiş tavuk, tahin gibi malzemelerle yapılmış dürümümüzü yerken yanında bir de humus siparişi veriyoruz. Sonrasında bu seçimin ironikliği gözümüze çarpıyor: Nasıl oluyor da haftanın beş günü sabahtan akşama dek Suriyelilerle çalışırken, humusu bu restoranda ve bu sunumla yemeyi tercih ediyorum? Ve dahası neden Bağcılar’da Suriyeli restoranları böyle bir sunum ve turistik bir mutfak ilgisiyle gelen müşterilerle dolu görmüyorum? Moda’daki kafe ve restoranlarda bu şekilde sunulan humus ve falafel ile Bağcılar restoranlarını nasıl değerlendirebiliriz?

Yukarıda aktardığım bu anekdot bu araştırmayı tetikleyen anlardan yalnızca birisidir. Anekdotta aktarılan deneyimi ve soruları açmak, soylulaştırma, yemeğin soylulaşması ve ‘foodie’ gibi kavramlarla mümkün olabilir. Soylulaştırma (gentrification) terimi 1964 yılında ilk kez Ruth Glass tarafından, orta sınıftan insanların işçi mahallelerine taşınmasını ifade etmek için kullanılmıştır (Glass, 1964). Soylulaştırmanın farklı şehirlerde farklı özellikleri bulunabilir, ancak “şehir içi yerlerde, işçi sınıfı mahallelerin asıl sakinlerinin yerlerinden edilerek, orta sınıf veya yüksek gelir grupları tarafından işgalini kapsayan” (Hamnett, 1984) ekonomik, sosyal ve kültürel yönleri bulunan bir olgu olduğu konusunda fikir birliği vardır (Soytemel ve Şen, 2016, s. 85). Türkiye’de soylulaştırma tartışmaları, terimin Türkçe’ye çevrilmesindeki fikir ayrılıkları ile başlamıştır. Bazı araştırmacılar (Keyder, 1999) Türkiye’de “soylu sınıf yokluğu” ve bu olguyu karşılayacak bir kavramın olmaması sebebiyle *nezihleştirmek* terimini önermişlerdir. Bu açıdan Türkiye’deki tartışmalar soylulaştırıcıların sınıfsal kimliği üzerinden yürümüştür (Keyder, 1999, s. 96). İlerleyen yıllarda Arnavutköy, Kuzguncuk ve Ortaköy gibi Boğaz semtleri ve Galata, Fener, Balat gibi şehir içindeki semtler soylulaştırma çalışmalarının odağı olmuştur (Uzun, 2011; Ergun, 2004; İslam, 2006; Şen, 2006; akt. Soytemel ve Şen, 2016, s. 97).

“Foodie” terimi ise Josee Johnston ve Syhon Bauman (2010) tarafından yemek üzerine belirli bir tüketim şeklini tanımlamak için kullanılır. Bu terim mutfak ve yemek üzerine elit tercihleri bulunan, yemek yemeye estetik bir değer atfeden ve bir araştırma alanı olarak gören bir grubu tanımlar. Bu yemek ilgisi onların “eğitim, kimlik, keşif ve gelişim”leri aracılığıyla kendini gösterir (Johnson ve Baumann, 2010, s. 61). Bir “foodie” ilgisi yemek üzerine sosyal medya ve televizyon yayınlarını ve ünlü şefleri takip etmeyi, yemek trendlerini ve gurme ilgileri kapsayabilir (Johnson ve Baumann, 2010, s. 2). Pierre Bourdieu’nün sermaye ve sınıf ilişkileri

kuramından hareketinden beslenen bu yaklaşım, yemek ilgisindeki sınıfsallığı ve yaşam tarzı ayrımlarını ortaya koyar.

Yemek konusunda bölüm başında da bahsedilen, soylulaşan mahalleler ve mültecilerin yaşadığı bölgelerde gözlenen bu ikilik nasıl açıklanabilir? Bir tarafı “mutfak turizmi”ne ve foodie ilgilerine varan; diğer tarafı ise yalnızca kendi yereline hitap eden mutfakları nasıl değerlendirebiliriz?

i) Etnik kapanma: sadece yereline hitap eden yemekler

Saha araştırması için Bağcılar, Sultangazi ve Esenler sokaklarında gezdikçe Suriyelilere, Pakistanlılara ait çok çeşitli restoranları gözleme fırsatı buldum. Bağcılar’ın ana caddelerinde, ara sokaklarında bulunan çok sayıda Suriye restoranı, bakkalı ve kahvecilerinin çoğu göze çarpan Arapça yazılarla ve satılan malzemelerle küçük bir Suriye’yi etrafında kurmuş, kendi topluluklarını oluşturmuştu. Sultangazi’de rastladığım restoranlar ve bakkallar ise muhtemelen İstanbul’da Pakistan yemek kültürüne ait bir şeyler içeren sayılı mekânlardan idi. Restoranların kitlesini çoğunlukla Suriyeli/ Pakistanlı erkekler oluşturmaktaydı. Yerel halkın içine dâhil olduğu mekânların aksine etnik kapanma içinde olan bu mekânların ayrıksı bir mekânsal-ekonomi geliştirdiklerini dahi iddia edebiliriz (Vuddamalay, 2018, s. 103). Bu noktada bu ilçelerin tarihine ve İstanbul’un göçmenlerle olan ilişkisine bakmak faydalı olabilir.

Öncelikle, söz konusu ilçelerin tarihleri boyunca alt-gelir, suç ve yoksullukla bağdaştırılan semtlerden olması, göç ile yeni gelenlerin buralara nasıl yerleşeceğini de etkilemiştir. Marmara Belediyeler Birliği 2018 raporuna göre, nüfuslarına oranla en yoğun mülteci nüfusu barındıran Bağcılar, Sultangazi ve Esenler yaşam kalitesi en kötü durumda olan ilçeler arasındadır (Erdoğan, 2017, s. 30). Bu ilçelerde artan mülteci nüfusuna binaen mülteci destek grupları, sivil toplum kuruluşları ve toplum merkezleri yoğun bir şekilde faaliyet göstermektedir.

İkinci olarak, Türkiye’deki Suriyeli ve diğer mülteci grupların kendi sosyal ağlarını kurup, çalışma hayatına dâhil olurken nasıl bir süreç yaşayacaklarını Türkiyelilerin göçmen, mülteci ve yabancı işçilere karşı tutumlarını göz önünde bulundurarak değerlendirebiliriz. 1990 yılından beri Türkiye’de de uygulanan “Dünya Değerler Araştırması”, çeşitli ülkelerden bireylerin, göçmenler ve yabancı işçiler hakkındaki görüşlerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Araştırmada bulunan “Aşağıda okuyacaklarımdan hangilerini komşu olarak istemezsiniz?” sorusunun şıklarından biri olan “yabancı işçi/ göçmen” kategorisinin, hoşgörüsüzlüğün ve mülteci düşmanlığının bir göstereni olduğu düşünülmektedir. Bu araştırmanın 2011 yılında gerçekleştirilen saha çalışması sonuçlarına göre Türkiye’de yaşayanların %30’unun yabancı işçi/

göçmenleri komşu olarak istememektedir. Ayrıca, 2015 yılında Hacettepe Üniversitesi tarafından yapılan bir araştırmada ise “Suriyeli biri ile komşuluk yapmak sizi rahatsız eder mi?” sorusuna katılımcıların yarısı evet, yarısı hayır cevabını verdiği görülmüştür (Erdoğan, 2014). Türkiye bu oranlarla “orta derecede hoşgörüsüzlük skoruna” sahip olsa da, bu sonuçların arkasında, verilerin Suriyeli mültecilerin göç akınından önce elde edilmiş olduğu gerçeği yatmaktadır (Erdoğan ve Uyan Semerci, 2018, s. 90). Mültecilerin yokluğunda bile mülteci komşu/işçi istemeyen Türkiye’de, 2011 sonrasında en çok mülteci oranına sahip il ve ilçesindeki mülteci-yerel halk ilişkilerinin geçmişteki sonuçlarla benzerlik göstereceği varsayılabilir.



Figür 2. Bağcılar, Esenler ve Sultangazi’nin İstanbul içindeki coğrafi konumu

Bu bağlamda “Komşuluk ilişkilerinin bile kurulmasının zor olacağı bu gibi şartlarda, kaynaşmanın ve aynı sofraya oturmanın yolu olarak görülen yemekler açısından nasıl bir durum görürüz?” sorusunu cevaplamak araştırmanın ana eksenidir. Bu amaçla 3 ay boyunca saha gözlemleri yapılmış ve sonrasında mekân sahipleri ile mülakatlar yapılması tasarlanmıştır. Saha gözlemlerinde, Esenler ve Bağcılar’daki Suriye ve sonradan Sultangazi’de rastlanan Pakistan restoranlardaki “etnik” ve “yabancı” yemeklerin kimlerce ve nasıl tüketildiğine odaklanılmıştır. Mülakat girişimlerinde dil bariyeri, katılımcıların araştırma amacını anlamaması ya da kısa yanıtlar vermesi bu mekânlardaki gündelik yaşam döngülerinin ve ilişkilerinin anlaşılmasına ket vurmuştur. Bu sebeplerle araştırma, saha gözlemlerinden ve araştırmacının kişisel

deneyimlerinden hareketle bir pilot çalışma olarak düşünülmüştür. Z. Nilüfer Yahya ve Rabia Harmanşah *Etnografik Hikâyeler* kitabının giriş kısmında, alan araştırması geleneğinde nitel çalışmalar yazılırken önemsiz detayların, tersliklerin ve başarısızlıkların metne yansıtılmadığını belirtirler. Oysa onlara göre sahada karşılaşılan ve dâhil olunan kimi durumlar –örneğin; kimlik çatışmaları, bürokratik ve ideolojik engeller- araştırmanın ilerleyişini etkileyebilir ve hatta araştırmanın yönünü değiştirebilir (2016, s. 18). Öte yandan, sahada yaşadığım “yabancılık” deneyiminin araştırma sahası hakkında fikir verebileceğini ve gelecek araştırmalara katkı sağlayabileceği kanaatindeyim. Restoran sahipleri için “dışarıdan” ve “yabancı” olan, Türkiyeli bir genç kadına yaklaşımlarının mekânların dinamiği ve ayrışması hakkında ipuçları verebileceğini düşünüyorum. Bu noktada sahadaki bu deneyimleri aktarmak faydalı olabilir.

Daha önce zikredildiği üzere, İstanbul’da merkezi olarak tarif edeceğimiz bölgelere uzak bulunan Sultangazi ya da Bağcılar’a ulaşmak, birkaç farklı otobüs ve tramvay aktarmasını gerektirir. Fatih ya da Taksim’e gitmek kimi turistik ilgileri, bu ilçelerde bulunan mekânlara ziyareti kapsayabilirken; Bağcılar/Sultangazi/Esenler’de böyle bir durum söz konusu değildir. Bu ilçelerin şehir merkezlerine olan uzaklığı ekonomik ve kültürel yatırımları da azaltmıştır. Bu yüzden bu toplu taşıma araçları, çoğunlukla bu ilçelerin ve mahallelilerin yerlilerini barındırır.



Fotoğraf 1. Jana Lokantası, Bağcılar



Fotoğraf 2. Tarabaşı, Esenler



Fotoğraf 3. Tavuk Al Şam, Bağcılar

Topkapı-Habipler tramvay hattı ile ulaşılabilen Sultangazi’de, özellikle Yeni Mahalle durağı civarında, Urduca konuşan çok sayıda insan görmek mümkündür. Bir semt içinde bir anda yoğunlaşan bir ülke nüfusunu görmek, bu ilçede yoğunlaşan sosyal ağlara işaret edebilir. Ancak ilk bakışta kendi aralarında kurulu bu sosyal ağları ayırt edebilmek kolay değildir. Sokakları ve caddeleri adım adım gezdikten sonra birkaç Pakistan bakkalına ve bir Pakistan restoranına

rastlanabilir. Bu mekânlardan birisi de Shah Gee Pakistan restoranıdır. Duvarında Pakistan'a özel birtakım yemek fotoğraflar asılı olan dükkânın içerisinde bulunan tandır, Pakistan tarzı bir pişirme şekline imkân vermektedir. Duvardaki fotoğraflarda bulunan yemeklerin bir kısmı menüde mevcuttur, bu anlamda bu fotoğrafların menüyü tanıtmaktan ziyade, Pakistan'ı hatırlatma amaçlı olduğu düşünülebilir. Mekânın içinde “yellabe” tarzı kıyafetler giyen, Urduca konuşan, Türkçe bilmeyen insanların çokluğu ve Pakistan bayrağı ile bu restoran, İstanbul içerisinde bir Pakistan'ı çağrıştırır



Fotoğraf 4. Shah Gee Pakistan Lokantası, Sultangazi

Bu restorandakilerle iletişim kurmak için, 2016 yılındaki Pakistan ziyaretimi anlatarak ilgilerini çekmek istiyorum. Pakistan'da yediğim panipuri isimli, kızarmış hamur içine soya filizi ve baharatlar içeren bir sokak yemeğinin restoranda bulunup bulunmadığını soruyorum. Bu bir anlamda belli bir yüz takınmak anlamına gelebilir. Yani girdiğim rol içerisinde -Pakistan yemeklerine ilgili biri rolü- restoran kitleleri ve sahibi tarafından kendi adıma olumlu bir değer talep ettiğim için bu karşılaşmayı şekillendirmek istiyorum (Goffman, 2017, ss. 15-17). Bu yüz içerisinde olmaya devam ederek, kendilerine daha önce Pakistan'ı ziyaret ettiğimi anlatıyorum.

Restoran sahibi Türkçe bilmediği için cümlelerim havada kalıyor. Tercümanlık yapması için bir arkadaşını arıyor ve o dükkânda mülakat yapabilmeyi bekliyorum. Fakat tercümanın varlığı ve mekân sahiplerinin beni heyecanla karşılaması dahi mülakatın akışına izin vermiyor. Sorduğum sorularla bu mekânların gündelik hayatta nasıl bir döngü içerisinde olduklarını, müşterileri ve mahalle sakinleriyle nasıl ilişkiler içinde bulunduğunu öğrenemiyorum. On dakikadan kısa süren mülakatta, mekânın 6 ay önce açıldığını, öncelikli amacının buradaki Pakistanlılara memleketlerinden bir şeyleri ucuza sunmak olduğunu ve dükkâna nadiren Pakistanlı olmayan kişilerin uğradığını öğreniyorum.

Bağcılar'da benzer şekilde sonuçlanan ya da dil bariyeri sebebiyle hiç gerçekleşemeyen mülakatların güçlü bir mekânsal etnik kapanmanın ve ayrık bir mekânsal-ekonomik gelişiminin (Vuddamalay, 2018, s. 103) varlığına işaret ettiğini düşünüyorum. Etnik kapanmanın yanı sıra mülakatların gidişatını etkileyen başka değişkenlerden de bahsedilebilir. Örneğin; bu restoranların çoğunlukla Suriyeli/Pakistanlı erkekler tarafından tercih edilmesi mekânın normunu onların belirlemesine ve mekânı erkek egemen kılmalarına olanak sağlamaktaydı. Bunlara ek olarak, araştırmanın kendisini ve etnografinin ne olduğunu bu kadar "yabancı" sı olduğum bir gruba açıklamak da ikinci bir zorluktu. Örneğin; bir mekân sahibi mülakat teklifimden, kim olduğumdan, neler yapacağımdan duyduğu şaşkınlığı gizleyemiyor ve bir yerde ünlü olup olmayacağını soruyordu. Fakat bir mülakatta alınabilen ve alınmayan cevapların, mekândan toplanan hissiyatların da bir etnografik araştırmanın sahasına dâhil edilebileceğini düşünüyorum. Bu restoranların etnik bir kapanma içerisinde kalıp, Suriyeli/Pakistanlı müşteriler dışında gelenlerin garipsenmesi, mülakat isteği karşısında duyulan şaşkınlık, araştırmacı olarak mekânın yabancı olmak bu açıdan değerlendirilebilir. Dahası tüm bunlar, İstanbul'daki kültürel ayrışmalar, mekân ve yemek tercihlerine ilişkin fikir verebilir. Bu ayrışmanın diğer yüzü, soylulaştırılan mahalleler ve buralardaki soylulaştırma dinamikleri ile incelenebilir.

ii) Soylulaşanlar: Eğlence ve Tüketim Mekânı olarak Göçmen Mahalleleri

Avrupa literatüründe bir zamanlar fakirlik, düşük sınıf ve suçla ilişkilendirilen göçmen mahalleleri bugün kültürel tüketimle ilişkilendirilmekte ve özellikle yeme içme açısından popülerlik kazanmaktadır. Jan Rath ve Volkan Aytar (2012), son yıllarda Avrupa'daki etnik mahallelerin, alışveriş, turizm, tüketim ve eğlence merkezine dönüşüp popülerleşmelerini ele alır. Londra'da Brick Lane, Berlin'de Kreuzberg, Paris'te la ruede Faubourg Saint Denis bölgeleri Bangladeşli, Türkiyeli ve Hindistanlı grupların yerleştiği ve zamanla soylulaştırılan mahallelerdendir (s. 15). Üçüncü dalga nitelikli kahvecileri, sanat galerilerini, tasarım

dükkânlarını içeren bu soylulaşma sürecinde birbirinden farklı aktörlerin ve süreçlerin etkisi büyüktür. Örneğin; Birleşik Krallık'ın en fakir göçmen gruplarından olan Bangladeşlileri barındıran Brick Lane, ekseriyetle tekstil işçilerinin yaşadığı bir bölge iken, Londra'nın köri merkezine dönüşmüştür. Bir zamanlar ırkçı nefret söylemlerine maruz kalan bu yoksul bölge, ilerleyen yıllarda buralarda açılan kafeler aracılığıyla cazip hale gelmiş ve böylece bölgenin girişimcileri, buralardaki ofisleri restoranlara dönüştürmeye başlamışlardır. Bu dönüşümde yerel yönetimlerin, pazarlamacıların ve bireysel girişimcilerin işbirliği de etkili olmuştur (Shaw ve Bagell, 2012, ss. 34-39).

Benzer süreçleri yaşayan, bir zamanlar göçmen bir işçi sınıfının yerleştiği ve bugün tüketim ve eğlence sektöründe ön plana çıkan bölgeler arasında, Berlin'de Kreuzberg, Paris'te la rue du Faubourg Saint Denis, Amsterdam'da Zeedijk, Bruksel'de Antwerp gibi çeşitli Avrupa şehirlerinden örnekler gösterilebilir (Rath, 2012).

İstanbul'da Göçmen Mahallelerinin Geleceği

İstanbul'daki göçmen mahalleleri benzer bir gelişim gösterebilir mi? Bir gün Bağcılar, Sultangazi ya da Esenler'in soylulaşacağını öne sürebilir miyiz? Bağcılar, Sultangazi ya da Esenler'i, yani odak ilçeleri, bir gün Suriye ve Pakistan yemeklerinin yenmesi için tavsiye edilen, bu restoranlara eşlik eden butikler ve tasarım dükkânları ile dolu görebilir miyiz? Robert Putnam'ın da iddia ettiği gibi göçler ve göçün getirdiği çeşitlilik uzun vadede ülkenin gelişimi açısından kültürel ve ekonomik faydalı olabilir mi?

Soruları cevaplamak, İstanbul'daki soylulaşma örneklerini göz önünde bulundurarak mümkün olabilir. İstanbul'da özellikle yemek çevresinde gelişen soylulaşma süreci belli bir refah seviyesine sahip, elit ilçe ve semtlerde gerçekleşmektedir. Moda ve Nişantaşı benzer soylulaştırma dinamiklerine sahip iki ilçe olarak ele alınabilir. Refah seviyesi yüksek olan bu ilçeler, yeni trendlerin, özellikle Avrupa ve Amerika'daki orta sınıf kültürel tüketim örnekleri olan markaların Türkiye'de ilk açıldıkları yerler olarak öne çıkar (Parmaksizoglu, 2009, s. 121). Galata, Balat, Cihangir, Beyoğlu gibi semtlerde de turistik, sanatsal ve kültürel faaliyetlere gösterilen artışla sosyal dokunun değiştiği ve bu semtlerin soylulaştırıldığı 1980-2005 arasındaki dönemde somut bir şekilde görülebilir (Ahıska ve Yenal, 2006, s. 302). Bu dönemden bir örnek olan Cezayir Çıkmazı Beyoğlu'nun bakımsız, altyapısı eksik ve kaderine terk edilmiş bir bölgesi olarak yeniden tasarlanmış ve tüketime açılmıştır. Yakın tarihten bir örnek olan Karaköy geçmişinde alt sınıflara ait görülse de bugün özellikle yemek sektörü ile soylulaştırılmıştır. Ancak bu bölgelere doğrudan

bir etnik mahalle ya da göçmen mahallesi olma özelliği atfedilemez. Sayılan bu ilçeler arasında bir gün Bağcılar'ı, Esenler'i ve Sultangazi'yi görmeyi ummak soylulaştırmanın, beğeni ve tüketim tercihleri ile ilişkilendiğini yok saymak anlamına gelebilir. Tam bu noktada, Türkiye'de, yemek tercihinden ya da yemeğin otantikliğinden çok, mekânın ya da nerede ve hangi tarzda yemek yenildiğinin önemli olduğunu öne sürebiliriz.

Sonuç Yerine

Türkiye'nin 2011'den itibaren aldığı göçler, İstanbul'da yoğunlaşmıştır. Bu göçler sonucu İstanbul gönülsüz de olsa, kent peyzajına mültecilerin ticari ve ekonomik ağlarını dâhil etmiş ve böylece farklı semtlerde mülteci mahalleleri ve yerleşim alanları kurulmuştur.

“Ne yersen osun.” (You are what you eat) ifadesi, ilk gastronomi kitabı olarak kabul edilen *Damak Tadının Fizyolojisi*'nde (Brillat-Savarin, 1825) geçen; yemek, sınıf ve kimlik tartışmalarında referans verilen bir cümledir. Fakat mesele, farklı ülkelerin mutfakları olduğunda, ne yediğinden çok nerede yediğinin önemli olduğunu 2018 İstanbul'unda mültecilerin yerleştikleri alanlarda ve soylulaşan semtlerde görebiliyoruz. Bu açıdan etnik addedilen mutfaklara karşı tutumların ikili bir yapısı olduğunu söyleyebiliriz. Moda, Cihangir gibi mahallelerde humusu ve falafeli görme şeklimizin, Bağcılar'dan farklılığı; Sultangazi'deki Pakistan restoranının gurme listelerine girmiyor oluşu bize Türkiye'deki sosyal tabakalaşma ve rafine yemek beğenilerine dair bir hikâye de anlatır. Başlıktaki soruya geri dönersek mülteci restoranlarının bugün, İstanbul için gastronomik ilginin ve yemek trendlerinin çerperinde bile olmadığını söyleyebiliriz. Bu restoranlar, sayısal olarak İstanbul'daki etnik yemek çeşitliliğini arttırsa da, “foodie” ya da gastronomik yemek peyzajlarına girişleri yakın gelecekte mümkün görünmemektedir. Bu açıdan yemek beğenileri, tüketim tercihleri ve kültürel sermaye alanında çalışmalar bugün İstanbul'unda mülteci-sonrası konumlanışlar ve söylemlerle incelenmeye ihtiyaç duymaktadır. Buna ek olarak, mülteci gruplarının ayrışmasını, yemek sosyolojisi ve mülteci restoranları özelinde, incelerken bu mekânlar içinde kurulan ilişkileri, kendi iç grup dinamiklerini ve müşteriler arasındaki farklılıkları göz önünde bulundurmamak ayrışma ve etnik kapanma literatürüne daha incelikli katkılar sağlayabilir.

ORCID ID

Büşra ESER  <https://orcid.org/0000-0001-6976-3880>

KAYNAKÇA

- Altıntaş, S. (2016). İstanbul'un Mülteci Semtleri: Kumkapı ve Küçükpazar. *İLEM Blog*, 4, 1-9.
- Ahıska, M. ve Yenal, Z. (2006). *Aradığınız kişiye şu an ulaşamıyor: Türkiye'de hayat tarzı Stilleri 1980 - 2005*, İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi.
- Bakar, B. (2012). *Esir Şehrin Misafirleri Beyaz Ruslar*. İstanbul: Tarihçi Kitabevi.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayıncılık.
- Çelik, J. (2016). İstanbul'a Tekinsiz Bir Giriş: Kumkapı. *Saha*, 2, 62-65. İstanbul: Helsinki Yurttaşlar Derneği
- Doğan, A. (2018). *Esir Şehrin Mutfak Kültürü Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922*. İstanbul: Libra Kitapçılık ve Yayıncılık.
- Erdoğan, M.M. (2018). *Türkiye'deki Suriyeliler: Toplumsal Kabul ve Uyum*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Erdoğan, M. (2017). *Kopuştan Uyuma Kent Mültecileri: Suriyeli Mülteciler ve Belediyelerin Süreç Yönetimi: İstanbul Örneği*. İstanbul: Marmara Belediyeler Birliği Kültür Yayınları
- Erdoğan, E., Uyan S. P. (2018). Türkiye'deki Suriyelileri Düşünürken Sınırları Sorgulamak. *Teorik Bakış*, 10, 77-96.
- Germann M. J. (2007). Eating Difference: The Cosmopolitan Mobilities of Culinary Tourism. *Space and Culture*, 10(1), 77–93
- Gürsoy, D. (2013a). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları,
- Gürsoy, D. (2013b). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim - Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Goffman, E. (2017). *Etkileşim Ritüelleri: Yüz Yüze Davranış Üzerine Denemeler*. İstanbul: Heretik Yayınları
- T.C. İçişleri Bakanlığı Göç İdaresi Genel Müdürlüğü. (2018). *Düzensiz göç*. Erişim tarihi (2017, Kasım 25) http://www.goc.gov.tr/icerik6/duzensiz-goc_363_378_4710_icerik
- Johnston, J. ve Baumann, S. (2009). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.
- Kafadar, C. (2014). How Dark is the History of the Night, How Black the Story of Coffee, How Bitter the Tale of Love: The Changing Measure of Leisure and Pleasure in Early Modern Istanbul. In *Medieval and Early Modern Performance in the Eastern Mediterranean*. Turnhout: Brepols, 243– 69.
- Kaynar, M. K. (2017). *Türkiye'nin 1960'lı Yılları*. İstanbul, İletişim Yayınları.

- Keyder, Ç. (1999). *İstanbul Küresel ile Yerel Arasında*. İstanbul: Metis Yayıncılık.
- Mills, A. (2012). *Hafızanın Sokakları: İstanbul'da Peyzaj, Hoşgörü ve Ulusal Kimlik*. (Soydemir, C. Çev.). İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Nahya, N., Harmanşah, R. (2016). *Etnografik Hikayeler Türkiye'de Alan Araştırması Deneyimleri*. İstanbul: Metis Yayıncılık.
- Soytemel, E., & Şen, B. (2016). İstanbul'da soylulaştırma: orta sınıfın sosyal ağları ve mekân yaratma stratejileri. *Koçak, ÖD ve Koçak, K. O (Haz.), İstanbul kimin şehri*, 85-112. İstanbul: Metis Yayıncılık.
- Park, K. (2017). Ethnic Foodscapes: Foreign Cuisines in the United States. *Food, Culture & Society*, 20(3), 365–393.
- Parmaksızoglu, C. K. (2009). *Bobos in Turkey: Manifestations of the bourgeois bohemian lifestyle in Istanbul*. İstanbul: Bogazici University
- Putnam, R. D. (2000). *Bowling Alone: The Collapse and Revival of American Community*. New York: Simon&Schuster.
- Putnam, R. D. (2007). E pluribus unum: Diversity and community in the twenty-first century the 2006 Johan Skytte Prize Lecture. *Scandinavian political studies*, 30(2), 137-174.
- Rath, J. (2012). *Selling Ethnic Neighborhood: The Rise of Neighborhoods as Places of Leisure and Consumption*. Newyork: Routledge Advances in Geography.
- Shaw S., Bagel S. (2012). Ethnic Minortiy Restrators and the Regeneration of Banglatown in London's East End. *Selling Ethnic Neighborhood*, Jan Rath. İçinde *The Rise of Neighborhoods as Places of Leisure and Consumption* (ss.34-51). New York: Routledge Advances in Geography.
- Time-Out (2018). *Basta! Street Food Bar*. Erişim (2018, Kasım 25) <https://www.timeout.com/istanbul/tr/restoranlar/basta-street-food-bar-1>.
- Toprak, Z. (1995). Önsöz. İçinde C.R. Johnson, *İstanbul 1920, (s v-xiii)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları
- Tuchler, M. (2015). *Si alla Polenta, No al Cous Cous: Food, Nationalism, and Xenophobia in Contemporary Italy*, North Carolina: Duke University Press.
- Tuncer, E. (2017). *Yemek, Göç, Ev, Aşk*. Erişim (2018, Kasım 25) <https://manifold.press/yemek-goc-ev-ask>
- Türkiye İstatistik Kurumu (2018). *Uluslararası Göç İstatistikleri 2017*. Erişim (2018, Kasım 25) <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=30607>

UNHCR. (2018). Global Trends: Forced Displacement in 2017 Erişim (2018, Kasım 25)
<https://www.unhcr.org/globaltrends2017/>

Vuddamalay, V. (2018). Yeni Mülteci Dalgalarının Entegrasyonunda Kilit Mekanlar Olarak Kent-İçi Etnik Yerleşim Bölgeleri (Gürpınar, Ö., Çev.). *Teorik Bakış*, 10, ss. 97-109

Vuddamalay V., White, P. & Sporton, D. (1991). The Evolution of the Goutte-d'OR as an Ethnic Minortiy Districts of Paris. *New Community*, ss. 245-258.

Declaration of Conflicting Interests

The author(s) declared that there were no conflicts of interest with respect to the authorship or the publication of this article.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazar(lar) bu makalenin yazarlık veya yayımlanmasına ilişkin olarak hiçbir çıkar çatışması olmadığını beyan etmiş(ler)dir.