



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**GÖÇ MUTFAĞI: KONYA'DAKİ SURİYELİ GÖÇMENLERİN
MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Ş. Rabia DEMİREL

**Tez Danışmanı
Doç. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
TÜRK HALK BİLİMİ ANABİLİM DALI
TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI**

ARALIK - 2019



**GÖÇ MUTFAĞI: KONYA'DAKİ SURİYELİ GÖÇMENLERİN MUTFAK
KÜLTÜRÜ**

Ş. Rabia DEMİREL

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
TÜRK HALK BİLİMİ ANABİLİM DALI
TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

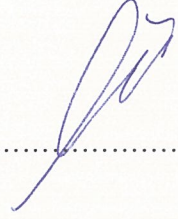
ARALIK 2019

Ş. Rabia DEMİREL tarafından hazırlanan “.....GÖÇ MUTFAĞI: KONYA'DAKİ
.....SURIYELİ GÖÇMENLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ / ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Anabilim Dalında Türk Halk Bilimi Bilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Doç. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL

Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

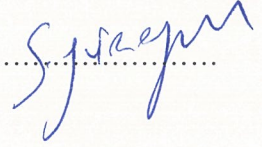
Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



Başkan : Doç. Dr. Selcan GÜRÇAYIR TEKE

Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

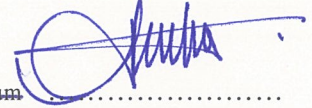
Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



Üye : Doç. Dr. Adem KOÇ

Türk Halk Edebiyatı Anabilim Dalı, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~



Tez Savunma Tarihi: 03/ 12/ 2019

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

.....
Prof. Dr. Figen ZAİF
Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Ş. Rabia DEMİREL

03/ 12/ 2019



GÖÇ MUTFAĞI: KONYA'DAKİ SURIYELİ GÖÇMENLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

(Yüksek Lisans Tezi)

Ş. Rabia DEMİREL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Aralık 2019

ÖZET

2011 yılının Mart ayında başlayan Suriye Krizi'nden en çok etkilenen ülkelerden biri olan Türkiye, Suriyeli göçmenler için uyguladığı açık kapı politikası ile milyonlarca göçmenin yeni yerleşim yeri hâline gelmiştir. Geçici Koruma Yönetmeliği çerçevesinde kayıtlı Suriyeli göçmen sayıları incelendiğinde Konya ilk on şehir arasında yer almaktadır. Göç süreci ve sonrası, uluslararası ilişkiler, siyaset bilimi, kamu yönetimi, tıp bilimleri, sosyal hizmetler, psikoloji, eğitim bilimleri ve sosyoloji gibi birçok disiplin tarafından farklı başlıklarda incelenmektedir. Bununla birlikte kültürel etkileşim süreçleri bağlamında yapılan çalışmaların daha az olduğu göze çarpmaktadır. Bu çalışmanın amacı, komşuluk ilişkisi olmayan şehirlerden biri olan Konya'da yaşayan Suriyeli göçmenlerin ve yerel halkın mutfak kültürü bağlamında kültürel etkileşim süreçlerini mekân, bellek ve aktarım süreçleri açısından irdelemektir. Nitel araştırma yöntem ve teknikleri ile gerçekleştirilen alan araştırmasında, kaynak kişilere kartopu örnekleme yöntemi aracılığıyla ulaşılmıştır. Yüz yüze derinlemesine mülakat ve odak grup görüşmesi tekniğinde yarı yapılandırılmış açık uçlu sorular uygulanmıştır. Damak tadı değişim noktasında tutucu bir duruş sergilemekle birlikte geleneksel mutfak, kültürel etkileşim alanlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle mutfak kültürü, iletişim bağlamında ele alındığında etkileşim ve uyum süreçlerinde karşılıklı olarak hem araç hem de amaç olarak değerlendirilebilmektedir. Alan araştırması sürecinde iletişim ortamı sağlayan günlük ilişkiler ile iki kültür arasındaki ortaklıkların ve farklılıkların tespit edilmesinin yanında kültürleşen ve etkileşime kapalı tatların olduğu anlaşılmıştır. Özellikle Suriyeli göçmenler için mutfak kültürünün tüketim bağlamında kültürleşme sürecine tâbi olduğu tespit edilmiş olup geleneksel tatlar ile kurulan bağın devam ettirildiği görülmüştür. Konya halkının ise kültürel bellekte bulunan tatlar ile kurduğu bağı devam ettirmede tutucu bir duruş sergilediğini ve çoğunlukla yeni tatlara kendini kapattığı tespit edilmiştir.

Bilim Kodu : 31003

Anahtar Kelimeler : Geleneksel mutfak, Suriye mutfağı, göç mutfağı, kültürel etkileşim, kültürleşme.

Sayfa Adedi : 149

Tez Danışmanı : Doç. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL

THE CUISINE OF MIGRATION: CUISINE CULTURE OF SYRIAN MIGRANTS IN KONYA

(M.Sc. Thesis)

Ş. Rabia DEMİREL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

GRADUATE SCHOOL FOR ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

December 2019

ABSTRACT

Turkey, one of the most effected countries from the Syrian Crisis emerged in March 2011, has become a new settlement for millions of immigrants with the open door policy applied for Syrian immigrants. When the Syrian immigrant toll registered within the frame of Temporary Protection Regulations is investigated, Konya takes place in the first ten cities. Immigration period and subsequent have been studied in various titles by several disciplines such as international relationships, political sciences, public administration, medical sciences, social services, psychology, educational sciences and sociology. However, it stands out that the studies made within the context of acculturation processes are lesser. The purpose of this study is to examine acculturation processes of Syrian immigrants who live in Konya, one the cities that have no neighborhood relation, and local community within the context of cuisine culture with regards to place, memory and transfer processes. In the field study executed with qualitative research method and techniques, source persons were reached through snowball sampling method. Semi-structured open-ended questions were asked in face to face thorough interview and focus group discussion technique. We come across with traditional cuisine as one of the acculturation areas besides its conservative stand at the change-point in taste. Therefore, cuisine culture can be evaluated both as device and purpose mutually in interaction and adaptation processes when approached within the context of communication. It was understood in the field study that there has been tastes acculturated and close to interaction, besides the detection of similarities and differences between two cultures with the casual relationships providing communication environment. It was detected especially for Syrian immigrants that cuisine culture is subject to acculturation process within the context of consumption and it was observed that the bond established with traditional tastes is ongoing. And for Konya folk, it was detected that they stand a conservative posture in maintaining the bond established with the tastes in the cultural memory and that they generally stood away from new tastes.

Science Code : 31003
Key Words : Traditional cuisine, Syrian cuisine, cuisine of migration, cultural interaction, acculturation.
Page Number : 149
Supervisor : Assoc. Prof. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL

TEŞEKKÜR

Her şeyin bir hikâyesi vardır. Yüksek lisansa başlama ve bitirme sürecinin de hayatımda uzun bir hikâyesi oldu. Nice yollar, şehirler dolaştım mutfak hatırına, nice sofralara konuk oldum. Umduğumu bulamadığım cevaplarda, bulduğum yemekleri yedim, yeni tatlar denedim ve içemediğim kahveleri içtim. Çok tarif aldım ama ne kadar aktarılabildiği meçhul. Ne kaldı hafızamda diye baktığımda, hep bir tebessüm ve aynı misafirperverlik.

Bu uzun hikâyemde hiçbir zaman desteğini esirgemeyen ve hep yanımda olan biricik babam Mustafa DEMİREL'e, çok değerli annem Keziban DEMİREL'e ve sevgili kardeşim Burak DEMİREL'e minnetlerimi sunuyorum. Siz olmasaydınız yapamazdım. Yüksek lisansa başladığım ilk zamanlardan bu yana kendisinden öğrendiğim bilgileri her zaman düstur edinmeye çalıştığım değerli bölüm başkanım Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ'a yol göstericiliği için şükranlarımı belirtmek istiyorum. Yürüdüğüm yolda bana destek olan ve cesaret veren çok değerli tez danışmanım Doç. Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL'e teşekkür ediyorum. Bilgi birikimi ve güzel kalbi ile her zaman yol gösteren ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen çok değerli hocam Dr. Emine ÇAKIR'a şükranlarımı sunuyorum. Tez savunmamda yapıcı eleştirileri ile destek veren Doç. Dr. Selcan GÜRÇAYIR TEKE'ye ve Doç. Dr. Adem KOÇ'a teşekkür ediyorum.

Hikâyemin birçok döneminde destek olan değerli dostum Çağla YILMAZ'a iyi ki varsın demek istiyorum. Akademik tecrübeleri ile birlikte her daim destek veren ve yanımda olan değerli dostum Deniz ATAL'a teşekkür ediyorum. Tez yazma sürecinde deneyimlerini paylaşan Arş. Gör. Kadirhan ÖZDEMİR'e, Arş. Gör. Ergin ALTUNSABAK'a, Dr. Erkan ASLAN'a ve Dr. Tuna YILDIZ'a teşekkür ediyorum. Derleme görüşmelerinde beni yalnız bırakmayan ve dil bariyerini aşmamı sağlayan Abdulrahman Mohamed ALİ'ye, Adnan Levent ÖZDEMİR'e, Lamia KHALİL'e ve tez çalışmasına ait fotoğrafların görselleştirilmesinde destek sağlayan Nazire UYUMAZ'a sevgilerimi sunuyorum.

Tez savunmasından sonra ebediyete uğurladığımız Yahea ALSEN'e hem hayatıma bıraktığı güzellikler hem de derleme görüşmelerinde verdiği destek için teşekkür ediyorum. Mekânın cennet olsun.

Son olarak benimle görüşme yapmayı kabul eden bütün kadınlara seslenmek istiyorum: Siz sadece mutfakta değil, her zaman her yerde çok değerlisiniz!

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	ix
RESİMLERİN LİSTESİ	x
KISALTMALAR	xi
1. GİRİŞ	1
2. GÖÇ VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ	13
2.1. Suriye’den Türkiye’ye Göç Süreci.....	18
2.2. Suriyeli Göçmenlerin Konya’da Yerleştiği Bölgeler.....	23
3. MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	25
3.1. Konya’nın Geleneksel Mutfak Kültürü.....	31
3.1.1. Yiyecekler	32
3.1.2. İçecekler	42
3.1.3. Kiler Kültürü	45
3.1.4. Özel Gün Yemekleri	51
3.1.5. Kültür Materyalleri ve Sofra Adabı	55
3.1.6. Mekân, Üretim ve Tüketim İlişkisi	57
3.1.7. Bellek ve Aktarım	60
3.2. Suriye’nin Geleneksel Mutfak Kültürü	63
3.2.1. Yiyecekler	65
3.2.2. İçecekler	70
3.2.3. Kiler Kültürü	70
3.2.4. Özel Gün Yemekleri	71

	Sayfa
3.2.5. Kùltür Materyalleri ve Sofra Adabı	72
3.2.6. Mekân, Üretim ve Tüketim İlişkisi	76
3.2.7. Bellek ve Aktarım	77
4. GÖÇ MUTFAĞI.....	81
4.1. Mutfak Kùltürüne İlişkin Ortaklıklar	82
4.2. Mutfak Kùltürüne İlişkin Farklılıklar ve İlk Defa Deneyimlenen Tatlar.....	84
4.3. Günlük Hayattaki İletişim Ortamlarının Kùltürel Etkileşim Süreçleri Açısından Değerlendirilmesi.....	89
4.4. Ustaların Gözünden Farklılıklar ve Sürdürülebilir Lezzetler.....	92
4.5. Şehrin Yeni İşletmelerine Karşı Tutum	94
4.6. Göçün İlk Yıllarından Sonra Taşınan Mutfak Materyalleri ve Malzemeleri.....	96
4.7. Kuşaklararası Aktarıma Kùltürel Etkileşim Süreçlerinin Etkisi	99
5. SONUÇ	103
KAYNAKLAR	111
EKLER.....	119
EK-1. Kaynak kişiler	120
EK-2. Etik kurul.....	125
EK-3. Göç İdaresi Genel Müdürlüğü - İzin belgesi-1.....	127
EK-4. Göç İdaresi Genel Müdürlüğü - İzin belgesi-2.....	128
EK-5. Türk Kızılayı'na ait izin yazısı.....	129
EK-6. Derleme çalışmalarında Konya'ya özgü ürünler.....	131
EK-7. Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler	135
ÖZGEÇMİŞ	149

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. Göç İdaresi Genel Müdürlüğünden alınan geçici koruma kapsamındaki Suriyeli göçmenlerin toplam sayısı ve yaş aralıklarına göre dağılımı.	21
Şekil 2.2. Göç İdaresi Genel Müdürlüğünden alınan ikamet izni kapsamındaki yabancı uyruklu göçmenlerin toplam sayısı ve yaş aralıklarına göre dağılımı.	22
Şekil 3.1. Türkiye ile yakın olan illerin anlaşılabilmesi için Suriye iller haritası.....	65



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 3.1. Şanlıurfa’da yer sofrasından örnek bir fotoğraf.	30
Resim 3.2. <i>Yeni Konya</i> gazetesinin 2 Eylül 1960 tarihinde yayınladığı bir haber geleneksel mutfağa ait tadın değişmesine örnek niteliğindedir.....	36
Resim 3.3. Konya Ovakavağı Mahallesinde üretimi ve tüketimi sürdürülen geleneksel tandır ekmeği.	39
Resim 3.4. Konya’da geleneksel şekilde yapımı sürdürülen su böreği ve yapım aşamaları.	40
Resim 3.5. Farklı boylarda işlevsel olarak kullanılan sini çeşitleri.	55
Resim 3.6. Sebze kurutmak için apartman boşluğunu kullanmak zorunda kalınması, değişen ve dönüşen ev mimarisinin bir sonucudur.	58
Resim 3.7. Hatay’da firik yapımı.	68
Resim 3.8. Suriyeli bir ailenin yanında getirebildiği mutfak eşyaları.	73
Resim 3.9. Suriye’den getirilebilen mutfak eşyalarından fotoğraflar.	73
Resim 3.10. Suriye’den getirilebilen mutfak eşyalarından başka bir aileden fotoğraflar.	73
Resim 3.11. Suriye’den getirilen içli köfte yapmak için kullanılan makine.....	74
Resim 3.12. Acce tavası, içli köfte makinesi yapmak için kullanılan uç ve falafel kalıbı.	74
Resim 3.13. Silikon mamul kalıbı, kahve fincanı, limon sıkacağı, kepçe ve bir tabak.	75
Resim 3.14. İçli köftenin bulgurlu kısmının makine ile yapımı.	75
Resim 3.15. Makine ile içli köfte yapımı.....	75
Resim 4.1. Suriye ve Türkiye baklavaları, Suriyeli bakkallarda yan yana satışa sunulmaktadır. İki baklavayı da Suriyeli ustalar yapmaktadır.	93
Resim 4.2. Güney Doğu Anadolu Bölgesinde yaygın olarak kullanılan mırra cezveleri, Suriyeli göçmenlerin işlettiği bakkallarda satılmaktadır.	98
Resim 4.3. Mırra fincanlarının Suriyeli bakkallarda satılmaktadır.	99
Resim 4.4. Suriyeli göçmenlere ait bakkallarda satılan mate çayı, fincanı ve özel kaşığı.	99

KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
GİGM	Göç İdaresi Genel Müdürlüğü
IOM	Uluslararası Göç Örgütü
SOKÜM	Somut Olmayan Kültürel Miras
SUY	Sosyal Uyum ve Yardım Programı
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü Kurumu
WFP	Dünya Gıda Programı

1. GİRİŞ

Türkiye, tarihi boyunca bulunduğu jeopolitik konumundan dolayı sosyal, siyasi ve ekonomik gibi birçok nedenden kaynaklı olarak göç alan bir ülke olmuştur. Türkiye, farklı kültürlerin bir arada yaşadığı bir coğrafya olmasına rağmen, Suriye Krizi'ne kadar yoğun bir göç almamıştır. Göç olgusu farklı disiplinler arasında, *uyum (adaptation)*, *bütünleşme (integration)*, *benzeşme (assimilation)* ve *emilme (absorption)* kavramları bağlamında tartışılmaktadır. Göç kavramı kültürel bağlamda ele alındığında ise *kültürleşme (acculturation)* ve *kültürel değişim (cultural exchange)* gibi kavramları beraberinde getirmektedir. Kültürel farklılıklar, zaman içinde birleştirici, bütünleştirici ya da ayrıştırıcı olarak karşımıza çıkmaktadır.

2011 yılının Mart ayında başlayan ve devam etmekte olan Suriye Krizi sırasında birçok Suriyeli göçmen, komşu ülkelerden biri olan Türkiye'nin uyguladığı açık kapı politikası ile düzenli ve düzensiz yollardan Türkiye'ye giriş yapmıştır. Sınır bölgelerinde bulunan Kilis, Gaziantep, Şanlıurfa, Hatay, Adana ve Mersin gibi şehirler sayıca daha fazla göç almıştır. Aynı zamanda İstanbul, Bursa, İzmir, Konya gibi şehirlerin de azımsanmayacak ölçüde göç aldığı bilinmektedir. Bu göç süreci ve sonrasında yaşanan olaylar; iletişim, kamu yönetimi, uluslararası ilişkiler, tıp bilimleri, hukuk, eğitim bilimleri, sosyoloji ve psikoloji gibi birçok farklı disiplin tarafından özellikle göç politikaları ekseninde akademik zeminde tartışılmış ve tartışılmaya devam etmektedir. Bununla birlikte Suriye Krizi kapsamında kültürel çalışmaların diğer disiplinlere göre daha az olması dikkat çekmektedir. Kültürel çalışmaların sınırlı olmasında dil bariyerinin belirleyici olduğu söylenebilir. Mukayeseli kültürel çalışmaların belirli bir aşamaya gelmesi, göç eden neslin dil engelini aşarak kendi kültürel farkındalığının tespitini akademik zemine taşıması ile mümkün olacağı kuvvetle muhtemeldir.

Gündelik hayatı en çok etkileyen ve kültürden en çok etkilenen konulardan biri olan mutfak, farklılıkları ve benzerlikleri anlamak için incelenebilecek ve yorumlanabilecek bir alan olarak ele alınmaktadır. "Çağdaş halk bilimciler için "folk (halk) nedir?" (Stern, 2014: 215) sorusuna Linda Dégh, "Paylaşılan ortak deneyimler, tutumlar, ilgiler, beceriler, fikirler ve amaçlarla kalıcı ya da geçici olarak toplanmış bir grup insan" (akt Stern, 2014: 215; Dégh, 1971: 54- 55) şeklinde açıklamaktadır. Tanım, aynı zamanda geleneksel mutfak bağlamındaki *tutumlar* noktasında korumacı bir yaklaşıma, *beceriler* ile kültür aktarımına ve *ortak deneyimler* ile ritüellerde karşılaşılan yeme içme kültürüne ilişkin verilerin analiz edilebilmesi şeklinde yorumlanabilir. Sedat Veyis Örnek de halk bilimi kadrolarına ait

yaptığı tasnifte beslenme-mutfak-kiler (2000: 17- 19) bağlamında alt başlıklara ayırarak mutfak kültürünü halk biliminin inceleme alanı olarak ele almıştır.

Geleneksel mutfakta kullanılan malzemeler, mutfak eşyaları, saklama yöntemleri, özel günlerde yapılan yiyecekler ve ritüeller birbirine çok yakın olabileceği gibi farklılıklar da içerebilmektedir. Örneğin ekmek yapımı için komşu köylerden birinin tandırını, diğerinin sac ocağını, bir diğerinin ise fırın ocağını kullandığı görülebilmektedir.

Mutfak, ayrıca bölgesel olarak bir yerde tüketilen yiyecekler açısından ele alındığında coğrafya hakkında ipucu da vermektedir. İnsanın birincil ihtiyaçlarından biri olan yemek yeme, topluluklarda ve toplumlarda geleneksel mutfak kültürüne işaret etmektedir. Farklı bir coğrafyadaki ürünlere ulaşma imkânı olmadığı zamanlarda geleneksel mutfakta bulunan yemekler ve içecekler, bölgede bulunan bitkiler, meyveler, sebzeler ve hatta hayvancılık faaliyetleri hakkında bilgi verir.

Coğrafi sınırlar ve bu sınırlar içerisinde ekolojik anlamda yerel olan yeme-içme ile ilgili unsurlar, bir başka coğrafya için sıra dışı olabilir. Fakat küreselleşen ve tek tipleşen dünyada kültürel sınırların coğrafi sınırları aştığı gerçeği, yemek kültürü ve mutfağı için de söz konusudur. Aksi takdirde belli bir coğrafyada yetişen ve tüketilen meyve ve sebze gibi ürünlerin başka coğrafyalarda üretilme imkânı olmasa da tüketilme ihtiyacı ortaya çıkmaktadır. Bu istek zamanla yerelin kültürel damak tadını değiştirmekte ve böylece kültürel hafızada yemek ve bellek özelinde yeni bir damak tadı kodu oluşturmaktadır. Örneğin, küçükbaş hayvancılığın yapıldığı ve et tüketiminin yaygın olduğu Konya’da zaman içerisinde çeşitli nedenlerden kaynaklı olarak büyükbaş hayvan tüketiminin yaygınlaştığı görülmektedir.

Yakın coğrafyalarda yaşayan halkların ortak veya benzer yemek tüketimlerinin olması, kültürel etkileşim içinde olduklarını göstermektedir. Bununla birlikte geleneksel mutfak kültürü açısından ele alındığında yakın coğrafyalarda farklı üretim ve tüketim alışkanlıklarının olduğu anlaşılmaktadır. Halk arasında aynı malzemeden farklı yemeklerin ya da aynı yemeğin farklı şekillerde yapıldığı görülmektedir. Örneğin, kadınların günlük hayatlarında yemek tarifi alıp verirken birbirlerine “Biz böyle yapıyoruz, siz nasıl yapıyorsunuz?” gibi cümleler kurması bunu kanıtlamaktadır.

Suriye ile komşuluk ilişkisi olan Hatay, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa ve Mardin gibi şehirlerin mutfak kültürü açısından Suriye ile benzer özellikler göstermesi, coğrafi yakınlık açısından bakıldığında olağan karşılanabilir. Bu durum aynı zamanda coğrafyaların yakın

olmasının yanında tarihsel süreç ele alındığında Hatay'ın Cumhuriyet Tarihi'nde Türkiye'ye katılması ve Gaziantep'in yine tarihsel süreç ele alındığında hem Halep'e hem de Şam'a bağlanmış olması nedeni ile bu coğrafyalardaki benzerlikleri anlamak açısından önemlidir.

Geleneksel mutfak kültürü bir ilin ilçelerinde dahi farklılık gösterebilmektedir. Örneğin Konya'nın Derbent ilçesinde mahalle fırınında imece usulü ekmek ya da sac üzerinde bazlama ve şebit ekmeği yapılırken Karatay ilçesine bağlı Ovakavağı Mahallesiinde tandır ekmeği geleneği devam etmektedir.

Konya, yüzyıllardır önemli bir birikime sahip olan Selçuklu Devleti'nin, Osmanlı Devleti'nin, Mevlevi tarikatının ve yerel halk mutfağının izlerini taşıyan bir şehirdir. Konya, mutfak kültürü olarak göç dalgasına ev sahipliği yaparken şehrin yeni göçmen halka ait Suriye mutfağı ile etkileşim içinde bulunmaktadır. Mutfak kültürü, kısa vadede asimilasyon ya da bütünleşme gibi köklü değişimlere zemin hazırlamasa da kültürleşme sürecine dâhil olmaktadır. Damak tadı, günlük hayatta bilinçsiz korumacı bir politika içerisinde olsa da yemek, belirli bağlamlarda kültürleşme sürecinden uzak duramamaktadır.

Kültürleşme kavramı ilk düşünüldüğünde azınlık olan toplumun etkilendiği anlaşılrsa da çift taraflı bir sürece vurgu yapmaktadır. Göç sürecinde, göçmen halk yerel halktan etkilenmekle birlikte zaman içerisinde göçmen halkın yerel halkı etkilediği bilinmektedir. Mutfak kültürü ise etkileşime ayak uyduran en zorlu bağlamlardan biridir.

Mutfak kültürünün etkileşim bağlamda işlevinin araştırılması önem arz etmektedir. *"Göç Mutfağı: Konya'daki Suriyeli Göçmenlerin Mutfak Kültürü"* adlı bu araştırmanın konusu, Konya'da yaşayan yerel halkın ve Suriyeli göçmenlerin mutfak kültürüne ilişkin bir analiz yapmak, iki toplum arasındaki iletişim süreçlerini anlamak ve iki kültür arasındaki iletişimin ya da iletişimsizliğin etkileşim süreçlerine etkisini tespit etmek üzere odaklanmıştır.

Araştırmanın amacı, göçün sekizinci yılı sonunda Konya'da yaşayan Suriyeli göçmenlerin ve Konya'da yaşayan yerel halkın mutfak kültüründeki etkileşimini, kültürleşme sürecini, varsa değişimini ve değişimin yönünü ortaya koymaktır. Araştırma, sosyal uyum çalışmaları bağlamında araç olarak kullanılabilen mutfak kültürünün kültürleşme süreçlerindeki rolünün yorumlanması ile literatüre katkı sunması açısından önemlidir.

Konya özelinde iki mutfak kültürü arasındaki etkileşimi tespit etmek için *"Göç süreci ile beraber iki mutfak kültürü arasında nasıl bir iletişim veya etkileşim yaşanmaktadır?",*

İletişim olduğu için mi mutfak kültürü etkileniyor, yoksa mutfak kültürü bir iletişim ve etkileşim aracı olarak mı ortaya çıkmaktadır?, Göç süreci mutfak kültürü açısından asimilasyon mudur bütünleşme midir?, Bütünleşme bağlamında ele alındığında göç süreci, aidiyet duygusunun değişimine etkisi nasıl olmuştur?, Yerel halkın ve Suriyeli göçmenlerin birbirlerinin yemek kültürüne bakış açısı nasıldır?, Damak tadı göç sürecinde bir dönüşüm yaşamakta mıdır?, Ortak damak tatları var mıdır?, Ortak olabileceği tahmin edilen ama ortak olmayan tatlar nelerdir?, Yemek kültürünü muhafaza eden şey kültürel aktarım ve bellek midir?, Göç ile beraber mutfak kültürüne ilişkin kültür materyalleri taşınabilmiş midir?, Göç sürecinden yerel mutfak kültürü nasıl etkilenmiştir?, Şehrin yeni restoranlarına halk nasıl bakmaktadır?” gibi sorular bu çalışmada cevaplandırılmıştır.

Araştırmanın Konya şehri olarak sınırlandırılmasının nedeni, hem sayı bakımından Göç İdaresi Genel Müdürlüğü'nün verilerine göre ilk on şehir içinde olması hem de sınır şehirleri ile kıyaslandığında komşuluk ilişkisinin olmamasıdır. Komşuluk ilişkisinin olmaması, yani Konya'da yaşayan yerel halk için iletişimin sıfır noktasından başlaması, iki kültür arasındaki etkileşimi anlayabilmek açısından önemlidir.

Derleme görüşmeleri yapılan Suriyeli göçmen kaynak kişilerden bazılarında kartopu örnekleme yöntemi aracılığıyla ulaşılmıştır. Rastgele seçilen diğer kaynak kişilerle ise Suriyeli kanaat önderi olarak addedilebilecek kişiler aracılığıyla iletişime geçilmiştir. Aynı zamanda Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi'nin mutfak atölyesine kursiyer ya da günlük etkinlik ile katılım sağlayan kişiler ile görüşülmüştür. Kaynak kişi görüşmelerinin hepsinde araştırmanın amacı anlatılarak sözlü rıza alınmıştır.

Yüz yüze derinlemesine mülakat tekniği ile toplam 77 kaynak kişiye ulaşılmıştır. Suriyeli göçmen kaynak kişilerin künyesindeki isim ve soy isimleri Göç İdaresi Genel Müdürlüğü'nün izni olmaması nedeni ile değiştirilmiştir. Suriyeli Kaynak kişilerin künyelerindeki soy isim benzerliği olması akrabalık ilişkisinin olduğunu göstermemektedir. Kadınlar resmî evlilik yapmış olsa bile eşlerinin soy ismini almadıkları için herhangi bir yorumlama yanlış olacaktır.

Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesine katılım sağlayan kaynak kişiler künyelerinde belirtilmiştir. Mutfak atölyesine kursiyer olarak katılım sağlayan kadınlar olduğu gibi bir günlük etkinliklere katılım sağlayan kadınlar bulunmaktadır. Kadınlar farklı dönemlerde açılan kurslara katılım sağladığı için Suriyeli kaynak kişilerin ifadelerinden etkileşim süreçlerinin benzer olduğuna ilişkin bir çıkarım yanlış olacaktır. Grup dinamiğinin katılımcı sayısı, katılımcıların uyruk olarak farklılık göstermesi ve

birbirlerine karşı tutumları etkilendiği göz önünde tutulmalıdır. Ayrıca bu mutfak atölyesine katılım sağlayan Türkiyeli 4 kadın ile odak grup görüşmesi yapılmış olup ayrı kaynak kişiler olarak belirtilmiştir. Odak grup görüşmesi sırasında kaynak kişilerin grubunda bulunan göçmen sayısının azınlıkta olduğu anlaşılmıştır.

Görüşme yapılan kişiler arasında aynı zamanda Konyalı ya da Suriyeli göçmen esnaflar da bulunmaktadır. Özellikle Konyalı esnaflar ile yapılan görüşmeler, kamusal alanda yemek yeme ihtiyacının karşılanması bağlamında mutfak kültürünün bir araç olup olmadığının anlaşılması açısından önemlidir.

Derleme görüşmeleri, 2019 yılının Haziran ve Eylül ayları arasında yapılmıştır. Bununla birlikte meslek uzmanı olarak çalışılan sürede yapılan değerlendirmeler göz önüne alınacak olursa yaklaşık dört yıllık bir gözleme çalışmasının çıktısı olarak değerlendirilmelidir. Tez konusu onayı alındıktan sonra Konya, Şanlıurfa ve Gaziantep şehirlerinde yaşanan zaman içerisinde hem Konya mutfağının hem de Şanlıurfa ve Gaziantep şehirlerinin mutfak kültürü ile Suriye mutfak kültürünün benzer ve farklı yönleri gözlemlenmiştir. Alan araştırması, Konya olarak sınırlandırılmış olmakla beraber komşu şehirlerin benzer kültürleri Konya'daki etkileşim süreçlerinin anlaşılması ve anlamlandırılması açısından önem arz etmektedir.

Alan araştırması, bağlı oldukları neden sonuç ilişkisinin irdelenmesi amacıyla nitel araştırma yöntem ve teknikleri çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma, keşfedici bir amaç ile gerçekleştirilmiş olup kullanım amacına yönelik olarak pragmatik bir araştırma özelliği göstermektedir. Yarı yapılandırılmış açık uçlu mülakat soruları ile başlayan görüşmelerde alınan bilgiler, diğer kaynak kişiler ile yapılan görüşmelerdeki soruları şekillendirmiştir.

Derleme görüşmesinde yeniden şekillenen sorular, Suriye mutfak kültürü çerçevesinde değerlendirildiğinde aynı ülkeden göç eden bir halkın farklı kültürel birikiminin olduğunu görmek açısından değerlidir. Diğer yandan Konya mutfak kültürü bağlamında bakıldığında ise kuşaklar arası değişimi ve dönüşümü görmek açısından önem arz etmektedir.

Derleme görüşmelerindeki kaynak kişiler, sadece Suriye Mahallesi olarak adlandırılan bölgede yaşayan Suriyeli göçmen kaynak kişilerden oluşmamaktadır. Farklı sosyo-ekonomik düzeydeki mahallelerde yaşayan kaynak kişiler görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte verileri sınıflandırma çalışmalarında ekonomik temelli bir yaklaşımda bulunulmamıştır. Bu durumun temel nedeni, Suriyeli kaynak kişilerin oturduğu mahallenin her zaman ekonomik durumunu yansıtmamasıdır. Nitekim Suriyeli kaynak kişilerin çoğunun

alt sosyo-ekonomik düzeyde hayatını idame ettirmekle beraber kiralık ev bulamadığı için orta sosyo-ekonomik düzeydeki bir mahallede yaşadığı görülmüştür.

Suriye'den düzenli ya da düzensiz yollar ile Türkiye'ye giriş yapan kişiler için hukuki olarak tanımı karşılamadığı için mülteci kelimesi yerine göçmen kelimesi kullanılması tercih edilmiştir. Göçmen kelimesinin kullanılmasının nedenlerinden biri ise Suriyeli kaynak kişilerin arasından zamanla vatandaşlık alan kişilerin olmasıdır.

Suriyeli göçmenlerin Konya içinde de sürekli ev değiştirmesi ya da değiştirmek zorunda kalması, hem kendi aralarında hem de yerel halk ile farklı komşuluk ilişkileri kurmalarına yol açtığı söylenebilir. Bu bağlamda araştırmanın Konya'nın farklı mahallerinde yapılması, geçerlilik ve güvenilirlik açısından önemli bir nokta olduğu söylenebilir. Ayrıca Suriyeli göçmenlerin hareketli olması nedeni ile çalışma yapılan tüm mahalle isimlerine yer verilmemiştir. Zaman içerisinde yapılan gözlemlerde mahalle profillerinin kısa süre içerisinde değiştiği görülmüştür.

Araştırmadan elde edilen bilgilerden hareketle kültür alanlarından biri olan geleneksel mutfağın, parça bütün ilişkisi bağlamında, iletişim ve etkileşim açısından açık ve gizil işlevlerinin olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda mutfağın R. K. Merton'un bireysel adaptasyon biçimleri tipolojisi kapsamında ayırdığı "uyum sağlama, yenilik getirme, kuralcı olma, vazgeçme ve başkaldırma" (Swingewood, 1998: 286) noktalarına karşılık geldiği söylenebilir. Bireysel uyum ya da uyumsuzluk, zamanla topluluk uyumunu ya da uyumsuzluğunu yanında getirebilmektedir. Bu bağlamda bir tadı ilk defa deneyimleyen kişilerin diğer kişilerin anahtar işlevi gördüğüne tanıklık edilmiştir. Bu süreç hem Suriyeli göçmen halk hem de Konya'da yaşayan halk için benzer şekilde işlerliğini sürdürmektedir.

Mutfak kültüründeki uyum süreçlerinde kadın, erkek, yaşlı, çocuk ve gençler farklı ilişkiler kurduğu gözlemlenmiştir. Çocuklar ve gençler için yerel halka ait tatların gündelik hayata geçirilmesinin açık işlevi uyum sağlayabiliyor imajı olmakla birlikte gizil işlevinin ötekileştirilmekten kaçınmak olduğu düşünülmektedir.

Araştırmanın en zorlu noktası, stres sonrası travmatik yaşantıları olan göçmenler ile çalışmak olmuştur. Güven ilişkisi zayıflamış kaynak kişilere ulaşmak ve derleme yapmak, çalışma için oldukça zorlu bir süreç olarak değerlendirilebilir. Kültürel çalışma yapılmasını anlamlandırmanın kaynak kişiler açısından oldukça zor olduğu dikkat çekmiştir. İkinci zorlu süreç ise, göçmen kaynak kişiler ile yapılan derleme çalışmalarında Arapça-Türkçe bilen

tercümanlar ile iletişim kurma zorunluluğuna ilişkin olduğu söylenebilir. Yine dil bariyeri nedeni ile Suriye mutfağına ilişkin sözlü kültür ürünlerine ulaşamamıştır.

Derleme çalışmaları esnasında karşılaşılan bir diğer sorun, Konya’da yaşayan kadınlardan ses kaydı ya da görüntü almak için rıza almakta zorluk yaşanmasıdır. Bu nedenle ses kaydı alınmadan yapılan derlemeler, çalışmada bulunmaktadır. Konya mutfağına ilişkin geleneksel mutfak kültürü bağlamında yapılan yemeklerin aktarım ortamlarının ve aktarıcı işlevi üslenen kişilerin sayıca azalmış olması derleme çalışmalarında kaynak kişilere ulaşmayı güçleştirmiştir. Suriyeli göçmen kadınlar ile görüşme talep edildiğinde eşlerinin izin vermediği kişilere rastlanılmıştır.

Konya şehrinde ikamet eden yabancı uyruklu kişi sayısının öğrenilmesi için çalışma kapsamında Göç İdaresi Genel Müdürlüğü’nden istenilen sayılar iki farklı dilekçe ile alınmıştır. Geçici Koruma Yönetmeliği kapsamında Suriyeli göçmen sayısı internet ortamında her ay güncellenirken GİGM bu sayıları parça parça paylaşmayı tercih etmiştir. Araştırmaya konu olan göçmen grup geçici koruma kapsamında bulunsa da uluslararası koruma ve ikamet izni ile Konya’da bulunan genel göçmen sayısı, göçmenlere ait geleneksel mutfağın sürdürülebilirliği açısından yorumlanmak için istenen sayılardan uluslararası koruma sayısı paylaşılmamıştır.

Mutfak, ataerkil toplumlarda kadınlara ait mekân olarak algılandığı için derleme çalışmalarında çoğunlukla kadınlara yer verilmiştir. Bazı kaynak kişilerin eşleri yanında olduğunda derleme çalışmasına kendiliğinden katıldığı görülmüştür. Bununla birlikte ister kadın ister erkek ister çocuk olsun durum tespiti açısından her yaştan ve cinsiyetten alınan cevap mutfak kültürünün sürdürülebilmesinin incelenmesi açısından önem teşkil etmektedir. Kaynak kişilerin künyesi, geleneksel mutfak ve tüketim çerçevesinde araştırmacı için çalışma açısından birikim oluşturması bakımından önem arz etmektedir.

Suriye, farklı etnik gruba ve birden fazla dinî inanca ve mezhebe mensup toplulukların beraber yaşadığı bir ülkedir. Bu nedenle gelen göçmen kitlesi de farklılık göstermektedir. Derleme görüşmelerinde Suriyeli kaynak kişilere bu bağlamda sorular sorulmamıştır. Bu durumun iki nedeni bulunmaktadır: Birinci olarak GİGM, bu araştırmanın belirtilen bağlamlardan uzak durması şartıyla izin vermiştir. Diğer bir neden ise Suriyeli kaynak kişilere bu soruların yöneltmesi güven ilişkisini zayıflatacağı düşünülmüştür. Yani mutfak kültürü bağlamındaki uygulamaların farklı olması dinî temelli bir yaklaşımla açıklanabilecek dâhi olsa kaynak kişiler bu durum hakkında doğru bir bilgi vermeyecekleri

öngörölmüştür. Bu nedenle çalışma, açıklanan perspektiflerden yorumlanabilecek durumda değildir.

Literatür incelendiğinde yemek ve tüketim ilişkileri ile ilgili önemli çalışmalar bulunmaktadır. Jack Goody'nin 1987 yılında kaleme aldığı *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, 2013 yılında çevrilerek Türkçe literatüre girmiştir. Yeme içme örüntülerinin anlaşılabilmesi açısından alana önemli bir katkı sunmaktadır. Konuya ilişkin diğer önemli bir çalışma, *Yemek Sosyolojisi Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet* (2011) Alan Beardsworth ve Terasa Keil'in ortak çalışmasının bir sonucudur. Her iki kitap, Türkiye'de mutfak kültürü ile ilgili yapılacak çalışmalar için dünya literatürünü görmek adına önemli bir yere sahiptir.

Yemek ve Ulusal Kimlik (2018), Atsuko Ichijo & Ronald Ranta tarafından yapılan çalışma İngilizce'den Türkçeye çevrilerek literatüre kazandırılmıştır. Siyaset bilimci iki öğretim üyesinin yemek ve ulusal kimlik inşasının gündelik hayattan küresel bir siyasete nasıl taşındığına ve banal milliyetçiliğin bir aracı olarak kullanıldığına dair fikirlerini akımlar ile birlikte ortaya koymaktadır. Sami Zubaida ve Richard Tapper editörlüğünde yayınlanan *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, çok yazarlı bir kitap olup 2000 yılında Ülkün Tansel çevirisi ile Türkçe literatüre kazandırılmıştır. Kitap hem Anadolu hem de Orta Doğu yemek ve kültürüne ilişkin önemli bir kaynak olup karşılaştırmalı çalışmalara yer vermektedir.

Erhan Akarçay tarafından yazılan *Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri* (2016), Eskişehir'de yemek ve tüketim olgusuna ilişkin sınıfsal bir analiz çalışması olarak sunulmaktadır. Bir diğer çalışma Hayati Beşirli tarafından yazılan *Yemek Sosyolojisi* (2017) isimli kitabı olup yemeği kültürel boyutu ile ele almakta, yemeğin otoriter duruşu ve dinî bağlamdaki tüketim alışkanlıkları bakımından tespit çalışmaları yapmaktadır.

Mehmet Reşad tarafından yazılan ve Priscilla Mary Işın tarafından hazırlanan *Fenn-i Tabahat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)* (2018) isimli kitap, yemeklerin, mutfak materyallerinin, kullanılan ölçülerin ve daha birçok bilgiyi bugüne taşıması açısından önemli bir yere sahiptir. *Yemekte Tarih Var* (2012) isimli çalışma 2010 yılında aynı isimle düzenlenen sempozyum konuşmalarının bir araya getirilmesi ile oluşturulmuş olup yemeğin kimlik, kültür ve tarih ilişkisine dair fikirler sunan disiplinler arası bir çalışmadır.

Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi (2019) isimli kitap, Priscilla Mary Işın tarafından ele alınmış olup geleneksel mutfağın kökenlerinin anlaşılması açısından alana

katkı sağlamaktadır. Zeki Tez tarafından ele alınan *Lezzetin Tarihi* (2018) ve Phyllis Pray Bober tarafından yazılan *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak* (2014) isimli kitaplar yeme ve içmeye ilişkin kültürel bir tarihi ortaya koymaktadır.

Mahmut Tezcan'ın hazırladığı *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları* (2000) ve Sabri Koz'un editörlüğünü yaptığı *Yemek Kitabı* (2008) geleneksel mutfak kültürü açısından alana katkı sağlayan önemli eserlerdir. Tezcan, Anadolu mutfak kültürüne ilişkin önemli bir bilgi aktarımı sağlamıştır. Eski Adı ile Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı'nın Aile ve Toplumsal Hizmetler Genel Müdürlüğü'ne ait *Aile Yazıları 9* (2016), ulusal ve yerel bağlamda bir yemek kültürüne ilişkin literatüre katkı vermektedir.

Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı (2013) ve *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* (2016) projelerine ait çalıştay bildirileri göç mutfağı ve yemek kültürü açısından folklorik bağlamda önemli bir yere sahiptir. Bildirilerde Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi açısından yemek kültürü politikaları, sofrada adabı, geçiş ritüelleri, yemeğin sembolik anlamları, kimlik ilişkisi, kış hazırlıkları, geleneksellik ve sürdürülebilirlik açısından literatüre bir katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda göç mutfağının halk biliminin inceleme alanı olmasının vurgulanması açısından değerlidir.

Geleneksel Konya mutfağının ve kültürünün derlenmesi noktasında Nevin Halıcı'nın *Konya Yemekleri* (1979), *Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma* (2000) ve *Konya Mutfağı* (2011) kitapları ve Yılmaz Seçim'in *Konya Mutfağı Mutfak Kültürü ve Yemekleri* (2019) kitabı önem arz etmektedir. Seçim'in kitabı, aynı zamanda bir alan araştırması olup kaybolan geleneksel Konya yemeklerinin derlenmesine ait bir çalışmadır.

UNESCO öncülüğünde yayınlanan *Traditional Food Sharing Experiences from the Field* kitabının Syria Trust in Development tarafından kaleme alınan ve deneyim paylaşımı olan "Traditional Food in Syria" isimli bildiri somut olmayan kültürel miras bağlamında önemli bir katkıdır. Bununla birlikte, alan araştırmasında elde edilen bilgilerden farklılaştığı noktalar bulunmaktadır.

Araştırmanın Orta Doğu mutfağı ilişkili olduğu düşünüldüğünde *Arap Mutfağı* (2009) isimli Azze Yılmaz'ın kaleme aldığı kitap, çalışma sürecinde önemli bir ışık tutmuştur. Yemek tarifi kitabı olmakla birlikte yemek isimlerine kaynaklık etmesi açısından önemlidir. Oya Berkay Karaca ve Sıla Karacaoğlu'nun "Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği" ismi ile yayınlanan

makalede yemek, turizm politikaları perspektifi ile ele alınmıştır. Çalışma sınır şehirlerden biri olan Adana’da yerel halk tarafından bilinen yemek kültürünü anlamak açısından önemlidir. Çalışmada bahsi geçen yemeklerden *mahşi* ve *hrisi* gibi bazıları Hatay’da da aynı isimle bilinmektedir. Bununla birlikte Suriye’ye ilişkin göç mutfağını içermemektedir.

Deniz Gürsoy tarafından yazılan *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (2013) yemeğin tarihsel serüvenin Anadolu coğrafyasına yansımalarına ışık tutarak Türklerin göçebe hayatından getirdiği yeme alışkanlıklarını ve bildikleri yiyeceklerin kökenlerine vurgu yapmaktadır. İlkay Kanık ise *Gastro Gösteri Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösteri* (2016) kitabında, sosyal medyanın günlük hayatta aktif kullanılması ile birlikte yemeğin nasıl bir taşıyıcı ve dönüştürücü unsur olduğunu ifade etmektedir.

Mutfak ve yemek ile ilgili çalışmalar çok fazla olmakla birlikte göç mutfağının yansımaları ile ilgili çalışmalar, bir göçün ilk zamanlarına ilişkin değil ‘kaybolma’ kaygısı güden çalışmalar hâline gelmiştir. Bununla birlikte Ayşe Kilimci tarafından kaleme alınan *Meğer Mutfak Bir Masalmış* (2010) gibi anı tarzında çeşitli kültürlerin mutfak birikimine ilişkin bilgiler sunmaktadır. Tijen İnaltog tarafından yazılan *Mutfaklardan Taşan Öyküler* (2008) ve Marianna Yerasimos’un kaleme aldığı *İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni* (2019) isimli kitap benzer özellikler göstermektedir.

İbrahim Ünalın tarafından Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumunda (15- 16 Ekim 2015), “Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Kültürü” (2015) ismi ile bildiri olarak sunulan çalışma, yemek isimlerinin Türkçe karşılığını vermesi noktasında önemli bir katkı sağlamış olmakla birlikte masa başı bir tespit olması nedeni ile eleştirilere açık olduğu düşünülmektedir. Prof. Dr. Mehmet Eryılmaz’ın, “Suriye Mutfağının Mülteci Girişimler Eliyle Türkiye Bağlamına Seyahati: Bir Çeviri Hikâyesi” (2019) isimli bildirisinde, haber kupürleri üzerinden yaptığı çalışmasını Suriyeli işletmeciler üzerinden çeviri sosyolojisi bağlamında ele alınmış olup geçim kaynağı üzerine yoğunlaştığı anlaşılmıştır. Çalışmanın sonuç kısmına ulaşamamıştır.

Zafer Uzun’un, *Türkiye’deki Suriyeli Göçmenlerin Girişimcilik Deneyimleri: Gaziantep Örneği* (2019) isimli doktora tezi girişimcilik üzerine yoğunlaşmakla birlikte mutfağın önemli bir girişimcilik adımı olduğunu göstermesi açısından literatüre önemli bir katkı sağlamıştır. ICSES tarafından, 26- 30 Kasım 2018 tarihlerinde Budapeşte’de düzenlenen ve H. Bahadır Akın, Yılmaz Seçim ve Şeyma Akın tarafından sunulan *The Role of Food Culture In Integration From Economic and Social Viewpoints: The Case of Syrian*

Immigrants in Konya isimli çalışması Konya’da iki kültürün yeme içme örüntüleri açısından önemli olup yayınlanmadığı için çalışmaya ulaşılamamıştır.

Günlük hayatın içinde olan yemek ve kültürüne ilişkin benzer ya da farklı ritüel, yemek ve alışkanlıklarının olmasının yanında, mutfak bağlamında iki kültür arasındaki etkileşimin ortaya konması ve mutfak kültürüne işlevsel bir perspektiften yaklaşması açısından önemlidir. Göç süreci ile beraber iki mutfak kültürü arasında bir iletişim ve etkileşim yaşanıp yaşanmadığı, eğer bir etkileşim varsa bu etkileşimin asimilasyon, uyum, kültürleşme ya da bütünleşme olarak hangi bağlamda değerlendirildiğine ilişkin durumun anlaşılması iki köklü mutfak kültürü açısından önem arz etmektedir. Aynı zamanda ikinci ve üçüncü nesil göç kuşağında yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Etkileşim alanlarından biri olan mutfak kültürü bağlamında yapılan bu çalışma, diğer etkileşim alanları için yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir. Suriyeli göçmenlerin büyük bir popülasyon özelliği göstermesi, gönüllü geri dönüşlerin kalan göçmenlerin sayısına göre azınlıkta olması, geri dönme sürelerinin ve süreçlerinin belirsiz arz etmesi, vatandaşlık almaya başlayan göçmenlerin Türkiye’de kalıcı hâle gelmesi ve birçok göçmenin vatandaşlık talebinin bulunması gibi etkenler göz önüne alındığında göç sonrası kültür çalışmalarının artacağı öngörülmektedir.

Araştırmanın birinci bölümünde, göç ve kültür temelli kavramsal çerçeve ele alınmıştır. Göç terimine, ele alınan göçün çeşidine ve özelliklerine ve göçe ilişkin kuramsal yaklaşımlara değinilmiştir. Aynı zamanda Suriye Krizi’nin başlamasından sonra gelen göçmenlerin sayıca ve yoğunluk olarak yaşadıkları şehirlere vurgu yapılırken kriz ile beraber geliştirilen ve geliştirilmeye devam edilen sosyal yardım temelli göç politikalarına ilişkin bilgi verilmiştir.

Fazla göç alan illerden biri olan Konya’da, Suriyeli ve diğer göçmen grupların bu şehri tercih ettiklerine ilişkin alan araştırması gözlemlerine değinilirken aynı zamanda Konya içinde yoğun olarak yaşanan mahalle ve semtler ile ilgili gözlemler açıklanmıştır. Yoğun olarak yaşanan mahallelerin önemi, insanların kendini sadece özel alanlarında yani evlerinde değil, pastane, bakkal, tatlı dükkânı gibi yerler ile kamusal alanda da ifade etmeye başlamaları açısından önemlidir.

İkinci bölümde Konya ve Suriye mutfağının geleneksel lezzetlerine, sofraya düzenine, mutfak malzemelerine kültürel bellek, aktarım ve mekân üzerinden cevap aranmaya çalışılmıştır. Konyalı ya da Konya’da yaşayan kaynak kişilerden alınan cevaplara ilişkin

veriler, daha önce mutfak alanında yapılmış çalışmalar ile harmanlanmıştır. Suriyeli göçmenlerle yapılan görüşmelerden elde edilen veriler ise benzerlikler üzerinden yapılan literatür taramasından elde edilen sonuçlar ile birleştirilmeye çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde göç mutfağına değinilmiş, karşılıklı ya da tek taraflı etkileşim üzerine alan araştırmasından elde edilen veriler aktarılmış ve yorumlanmıştır. Göçün bir sonucu olarak mutfak kültürünün yerel ve göçmen halk açısından nasıl şekillendiği anlatılırken gelecekteki sürece nasıl şekil verebileceğine dair yorumda bulunulmuştur. Kültürleşme süreçlerine ilişkin veriler, John W. Berry'nin "iki boyutlu kültürleşme modeli" (1980) çerçevesinde sınıflandırılmıştır. Bu bağlamda deneyimlenen farklılıkların sürdürülebilmesi ve aktarılması açısından değerlendirilmiştir.

Araştırmanın sonuçları, Türkiye'deki her şehir için geçerli olmamakla birlikte Konya bağlamında tümevarımcı bir analizdir. Suriyeli göçmenlerin yaşadığı göç sürecinin geçicilikten kalıcılığa doğru evrildiği düşünülecek olursa ileride yerel yönetimlerce yapılabilecek uyum çalışmalarına da katkı sunabileceği düşünülmektedir.

2. GÖÇ VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Göç etmek, arkaik köklere dayanan bir olgudur. Anadolu, konargöçer özelliklere sahip olan bir toplumun yerleşik yaşama geçmesinin çok eski sayılamayacağı bir coğrafyaya işaret etmektedir. Yazlık ve kışlık olarak kullanılan evler, yaylaya çıkmak, kamp kurmak, bir başka ifadeyle çadır hayatını “modern” hâliyle deneyimlemek, kökler ile bağ kurmak olarak değerlendirilebilir. Eşyasını taşımak için *göçünü götürmek*, *göçünü sırtında taşımak*, bir yerden başka bir yere taşınmak için *göçmek* olarak dile yansıyan kelime grupları eskisi kadar kullanılmıyor olsa da geçmiş yaşantılar ile ilgili veri sunmaktadır. Göçebe kültürün yansıması olarak “*Kervan yolda düzülür.*” ya da bir Şavak’ın söylediği “*Cefa istersen ek biç, Sefa istersen kon göç, Zengin olmak istersen al sat!*” atasözü ve mânileri de diğer sözlü kültür ürünleri arasındadır.

Göç, Türk Dil Kurumu tarafından “Ekonomik, toplumsal, siyasi sebeplerle bireylerin veya toplulukların bir ülkeden başka bir ülkeye, bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine gitme işi, taşınma, hicret, muhaceret”¹ şeklinde tanımlanmaktadır. Yerel, ulusal ve uluslararası göçü barındıran bu tanıma ek olarak David Bartram, Maritsa V. Poros ve Pierre Monforte uluslararası göçün geçici ya da kalıcı olmasının yanında “ulusal kimlik ve toplumsal üyeliği konu” (2017: 13) etmesine vurgu yapmıştır.

Göç bağlamındaki akademik çalışmalarda genel olarak *bireysel* ve *kitlesel*, *süreklilik* ve *geçicilik*, *zorunluluk* veya *bir nedene bağlılık*, *sınır içinde* ya da *sınır ötesi* gibi kavramlar ele alınmaktadır. Bu kavramların çoğu göçün sebebine ilişkindir. Göçün önemli ölçüde araştırmalara konu olan boyutu ise sonuçlarına ilişkin olup birçok disiplinin çalışma alanı hâline gelmiştir. Kültürel sonuçlarına ilişkin çalışmaların ise genel olarak göç neslinin ikinci ve üçüncü kuşaklarına yönelik olduğu görülmüştür.

Türkiye’den yapılan göçler için özellikle Almanya, Hollanda, Belçika ve Fransa gibi ülkeler kültürel çalışma sahası hâlini almıştır. Bu bağlamda yapılan çalışmalar uyum süreçlerindeki farklılık üzerine yoğunlaşmış olup kuşaklar arası değişime dikkat çekmektedir. Misafir işçilik olarak başlayıp geçicilikten kalıcılığa evrilen göç deneyimindeki ilişkiler üzerinden yapılan çalışmalar bulunmaktadır.

Göç, bireye ya da topluluğa ait bir hikâyenin önemli bir adımıdır. Zorunlu ya da isteğe bağlı olarak ortaya çıkmasının yanında, düzenli ve düzensiz yollarla yapıyor olması ülkelerin en çok tartıştığı konulardan biridir. Düzenli göçler, ülkelerin denetimi altına

¹ <http://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 20.08.2019)

alınmış durumdadır. Suriye Krizi açısından irdelendiğinde göçün başlaması ile zaman içerisinde gerekli göç politikaları oluşturularak göçmenler düzenli göç yollarına yönlendirilmiş olup birçok Suriyeli göçmen için Türkiye ikinci ülke hâline gelmiştir.

Göç olgusunda, yer değiştirme önemli aşamalardan biri olup zaman içinde etkileşime bağlı bazı değişimleri beraberinde getireceği aşikârdır. Göç ile birlikte değişen mekân, temelde birçok bağlamdaki ilişkiye tesir etmektedir. Değişen mekân kullanımı, kendi içinde ilişki kurduğu süreçleri etkilemekte veya etkilenmektedir. İnsanların ürettikleri ve tükettikleri ile ilgili farklılıklar, yaşam biçimini ve tarzını ortaya koymaktadır. Göç sırasında ve sonrasında fiziksel hareketliliği, sosyal hareketlilik takip ederken göçün sonucunda bir kültürel hareketlilik yaşanmaktadır. Göçün sonucu olarak ortaya çıkan *uyum (adaptation)*, *bütünleşme (integration)*, *benzeşme (assimilation)*, *dışlama (exclusion)* ve *emilme (absorption)* gibi kavramlar, *kültürleşme (acculturation)* ve *kültürel değişim (cultural exchange)* gibi kavramların sonuçları olarak ortaya çıkmaktadır.

Göç ve kültür ilişkisini anlayabilmek için öncelikli olarak kültür kavramının irdelenmesi faydalı olacaktır. Kültür için akademik alanda birçok farklı, benzer ya da birbirinin varyasyonu olan bireysel ya da kolektif özelliğine dikkat çeken tanımlar bulunmaktadır. E. B. Tylor *Primitive Culture/ İlkel Kültür* başlıklı çalışmasında kültürü “bilgileri, inançları, sanatı, ahlakı, hukuku, gelenek ve görenekleri, insanın toplumun bir üyesi olarak edindiği bütün becerileri ve alışkanlıkları kapsayan bir bütün” (1891: 54) şeklinde tanımlanmıştır. Ziya Gökalp ise *Hars ve Medeniyet* kitabında “Bir medeniyet müteaddit milletlerin müşterek malıdır. Her medeniyeti, sahibi olan milletler ortak bir hayat yaşayarak vücuda getirmişlerdir. Bu sebeple her medeniyet beynelmileldir. Medeniyetin her millette aldığı hususi bir hâl vardır ki bunlara kültür/ hars denir” (2012: 19) ifadeleri ile konu hakkındaki düşüncelerini açıklamıştır.

Terry Eagleton, kültür için söylediği “genler aracılığı ile aktarılamayan her şey” (2011: 46) tanımından kültürün aktarılabilen bir kavram olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte Talcott Parsons, kültür için “eyleyenler arasında etkileşime aracılık eder ve kişilik sistemi ile toplumsal sistemi bütünleştirir” (akt Ritzer, 2011: 107; Morse, 1961: 105; Parsons, Shils, 1951: 6) şeklindeki ifadesi, Eagleton ile paralellik göstermektedir. Parsons’ın tanımı aynı zamanda kültürün bir iletişim bağlamında işlevselliğini dile getirmektedir.

Kültürün aktarılabilen bir şey olması ise kültürlenme, kültürleşme ve kültürel değişim tartışmalarını beraberinde getirmektedir. Mahmut Tezcan’ın “Kültürlenme, sosyolojide ‘toplumsallaşma’ anlamında kullanılan antropolojik bir deyimdir” (2008: 11) sözlerinden

farklı disiplinler açısından aynı tanımı yapan farklı kavramların olduğu anlaşılmaktadır. Bozkurt Güvenç, kültürlenme kavramı için “Bireyin sosyal gruba adaptasyonu sürecinde içinde bulunduğu sosyal ve kültürel şartlarla kültürel değerleri, tutum ve davranışları öğrenmesidir. Kültürlenme süreci bireyin doğumundan ölümüne kadar devam etmektedir” (2002: 85) şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir. Kavram, bu tanımlardan yola çıkıldığında kültürel bellek ve kodlar ile ilişkilendirilmektedir. Göç kavramı ile ilişkilendirildiğinde göçmenlerin kültürlenme sürecine yeniden dâhil oldukları için ekonomik ve kültürel olarak iletişime ve etkileşime daha açık oldukları söylenebilir. Bununla birlikte, yerel halkın göçmen grubun dinamiğine göre iletişim kurduğu söylenebilir.

Kültürleşme ise “Farklı grupların kültürel yapılarının, bu gruplar birbiri ile ilişkiye girdiğinde değişmesi süreci” (Bartram, Poros ve Monferte, 2017: 23) şeklinde tanımlanmaktadır. Kavram başka bir şekli ile “farklı kültürlerden gelen grupların doğrudan ve sürekli olarak ilişkiye girdiklerinde gruplardan herhangi birinin ya da tüm grupların özgün kültür yapılarında değişimin ortaya çıkması” (akt Bartram, Poros ve Monferte, 2017: 24; Redfield, Linton ve Herskovits, 1936: 149) olarak da değerlendirilmiştir. Tezcan ise “insanın başka bir toplumdan öğrendikleri veya bir toplumun diğerinden aldığı, edindiği öğeler ve farklı toplumların karşılıklı olarak birbirinden etkilenmesidir” (1991: 126) şeklinde tanımlamıştır. “Kültürleşme, başka bir kültürün etkisiyle bir kültürde ortaya çıkan değişikliklerden oluşmaktadır” (akt Stern, 2014: 216; Kroeber, 1923: 425) ifadesi diğer kültürleşme tanımları ile örtüşmektedir.

Tek boyutlu kültürleşme modelini geliştiren Milton Gordon’un “kültürlerden birinin dominant pozisyonda olduğu, başka bir deyişle bir kültürün diğerine göre daha güçlü pozisyonda olduğu durumda, kültürler arasındaki eşit olmayan değiş tokuş veya etkileşim” (akt Bartram, Poros ve Monforte, 2017: 24; Gordon, 1964) şeklindeki ifadesi kültürleşmeden daha çok asimilasyona vurgu yapmaktadır. Buna karşılık olarak John W. Berry, iki boyutlu kültürleşme modelini geliştirmiştir. Bu modelle birlikte göçmenlerin yerel halk ile ilişkisini devam ettirirken kendi kültürlerine ilişkin özellikleri devam ettirebileceğini savunmaktadır (2006: 13- 30).

İster göç alan yerel halk olsun ister göç eden halk olsun, kültürel bir ögenin kültürel değişim sürecine giriyor olması küçük grupların etkileşiminde daha kolay olduğu söylenebilir. Bu durum, karşılıklı güven ilişkisi kurulamamış sosyal ilişkilerde görerek öğrenmenin bir adımı şeklinde yorumlanabilir. Berry de hem göçmen halk için hem de yerel halk için asimilasyon, ayrılma, bütünleşme ve marjinalleşme şeklinde dört farklı kültürleşme

tipolojisi olduğunu ifade etmiştir (2001: 615- 631). Emory Bogardus ise kültürleşme için yeni bir kültür sistemi olduğunu işaret etmektedir (1949: 125- 129). Bogardus'un körlemesine, empoze edilen ve demokratik kültürleşme olarak üçe ayırdığı kavramlar kültürleşme biçimlerinde ele alınmaktadır.

Kültürleşme, göçün bir sonucu olarak değerlendirilmelidir. Kültürleşme sürecinin karşılıklı olup olmaması aynı zamanda göçmen gruplarının sayısı ve yoğunluğu ile ilgili olduğu söylenebilir. Kavramın göç ile ilişkisi bağlamında bir tanımı yapılması gerekirse geleneksel kültürün bir ya da birden fazla ögesinin diğer kültüre tanıtılması ve tanıtılan kültürel ögenin sürdürülebilirliği şeklinde yorumlanabilir. Bu tanım aynı zamanda uyum ve bütünleşme kavramlarını da beraberinde getirir.

Uyum, iki kültüre mensup halkın birbirlerinin kültürüne saygı çerçevesinde yaklaşarak belirli noktalarda anlamak ve uygulamak olarak değerlendirilebilir. Göç bağlamında ele alındığında, kültürel etkileşimin tepki ve tanıma evresinden sonraki çatışma içermeyen aşaması şeklinde ifade edilebilir. Bütünleşme ise çoğu zaman uyum kavramı ile karıştırılmaktadır. Kültürel bütünleşme, yıllar alabilecek bir süreçtir. Aynı zamanda kültürel bütünleşmenin olduğunu söylemek birçok kurum ve yapının kusursuz işlediğini iddia etmektedir.

Suriye Krizi çerçevesinde uyum ve bütünleşme kavramı ele alındığında, bazı bağlamlarda uyumun yakalandığı söylenebilir. Bütünleşme hâli için ise zaman gerektirdiği bilinmektedir. Göç sürecinin ikinci ve üçüncü kuşak çalışmalarında tartışılan kavramlar arasındadır.

Kavramsal olarak ele alınan diğer bir terim, kültürel değişimdir. Sedat Veyis Örnek, kavramı “iç ya da dış etmenler sonucu bir kültürün davranış kalıplarında ve örneklerinde ortaya çıkan değişim süreci” (1995: 4) şeklinde ifade etmiştir. Mümtaz Turhan'ın kültürel değişmeye ait ifadeleri, bir toplumdaki herhangi bir bağlamdaki kültür ögesinin bir kişinin önce kendisinin benimsemesi, sonra küçük grubun içinde yayılması ve sonraki aşama olarak genelde bunun görünmeye başlaması (2018: 19) şeklinde özetlenebilir.

Göç bağlamında kültürel değişim, geniş bir perspektifi tanımlamaktadır. Toplumların eğitim, sağlık gibi temel hizmetlerin yanında, hukuki olarak farklılıklar bulunmaktadır. Göçmenler bu başlıklarda görece daha kolay bir şekilde uyum ve bütünleşme sürecini tamamlayabilir. Kültürel bağlamda ise göçmen gruplar, göç alan toplum ile farklılıklarını gözlemleyebildikleri veya maruz kaldıkları için daha kolay fark etmektedir. Kültürel alt

yapıları ile bağdaşan ve ayrışan yönleri anlamak, yerel halkın kültüründen etkilenme ya da kendi kültürünü koruma sürecini beraberinde getirir. Nihayetinde etkileşim ve sonrasında ortaya çıkabilecek değişim, iki veya daha fazla kültürün karakteristik özelliklerine, daha önce temasta bulunup bulunmadığına vb. birden fazla değişkene bağlıdır. Ama ilk süreçte “maruz kalınan” kültürün baskınlığı önem kazanmaktadır.

İletişim ile beraber meydana gelen etkileşim ve sonucunda ortaya çıkan kültürel değişme süreci göçün bir sonucu olarak sosyal bilimlerin konusudur. Iain Chambers’ın, “Göçerlik, sürekli değişime maruz kalan dilde, tarihlerde ve kimliklerde ikamet etmeyi gerektirir” (2014: 17) sözlerinden birden fazla bağlamda yaşanabilecek etkileşime vurgu yaptığı söylenebilir.

Herakleitos’un, “*Değişmeyen tek şey değişimin kendisidir.*”, sözünden yola çıkarak kültürün ve göçün dinamik olduğu vurgulanabilir. Kitlemel büyüklüğü açısından ele alındığında göçün dinamik olma özelliği ortaya çıkmaktadır. Dinamik olma özelliği, kendi içinde iletişim, etkileşim ve değişime işaret etmektedir. Aynı zamanda göç, kültürü oluşturan parçalar için bir araçtır. Kültürel değişme ise sürecin bir verisi, kültürel ilişkinin bir çıktısıdır.

Kültürel değişme, kelime anlamı olarak köklü bir değişimi ifade ediyor gibi anlaşılrsa da sadece asimilasyon süreci gibi köklü bir değişimden bahsedilmemektedir. Asimilasyon kavramı, baskın olmayan göçmen kültürün asimile olmasını akla getirmektedir. Bununla birlikte asimilasyon, ikiden fazla kuşağın göç sürecine dâhil olacak kadar zaman alabilir.

Kültürel değişme aynı zamanda kültür aktarıcılarının olmaması, geleneğin işlevsel gücünü yitirmesi, aktarım ortamının yok olması gibi çeşitli sebeplerden de kaynaklanabilmektedir. Göçmen grupları kadar yerel halk da kültürel değişime açıktır. Göçmenlere ait zengin kültürel birikimin gelişimsel olarak ele alınmasının birçok kurum açısından bir sonraki aşama olarak değerlendirildiğini söylemek yanlış olmayacaktır.

Benzeşme, kültürleşmenin sonuçlarından biri olup iki kültürün taraflarından birinin kendi kültürünü unutarak karşı kültürün özelliklerini uygular hâle gelmesidir. Emilme, benzeşme ile karıştırılabilmektedir. Kültürün tamamında değil, daha spesifik alanlarındaki özelliklere ve süreçlere vurgu yapmaktadır. Dışlama ise kültürleşme sürecine karşı izlenen tutum politikasıdır. Topluluk üyeleri bir ya da birden fazla neden ile karşı kültüre tepki koyabilmektedir.

Göçmen halk, ev sahibi halkın kültürel birikimini tanıması ile kendi kültürlerinin üzerine yeni şeyler eklemiş ve yeni bir potansiyel kazanmış olur. Bu süreç, ilk başta kültürel değişim olarak adlandırılmasa da kültürleşme ile bağlantılıdır. Örneğin, Suriye’de bakırcılık ile uğraşan bir usta, Türkiye’ye geldiğinde yeni motifler ve teknikler öğrenebilirse yanındaki çırağa her iki ülkenin geleneksel motif ve tekniklerini öğretebilecek potansiyele gelecektir. Bu kültürel değişimin gelişimsel boyutu olarak düşünülebilir. Yerel halk, kendi motif ve tekniklerine devam etmek istediğinde bu gelişimsel boyuta gözünü kapatmış olacaktır. Kısa vadede içgüdüsel ve realist bir koruma yaklaşımı gibi düşünülmeyle birlikte uzun vadede bir kısır döngüye işaret etmektedir.

Örnek, benzer bir şekilde çoğaltılabileceği gibi mutfak için de verilebilir. Zorunda kaldıkları veya merak ettikleri için ya da herhangi bir sebepten, Anadolu mutfağını öğrenen veya öğrenmeye çalışan göçmenler, kültürel değişimin gelişimsel bağlamı açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda geleneksel mutfak iki kültür için hem bir iletişim unsuru hem de bir kültürleşme unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır. Göç mutfağı bu nedenle dünü, bugünü ve yarını açısından önem arz etmektedir.

2.1. Suriye’den Türkiye’ye Göç Süreci

Ernest Georg Ravenstein göç kanunları, Everett Lee göç kuramı ve William Petersen’in göç tipleri, göç üzerine önemli tanımlamalar yapmaktadırlar. Neo-klasik ekonomi, yeni ekonomi ve ikiye bölünmüş emek piyasası kuramı göçün ekonomik nedenlerine ve sonuçlarına vurgu yapmaktadır. Denge, merkez-çevre (dünya sistemi), göçmen ilişkiler (network kuramı) ve göç sistemleri kuramı, sosyo-kültürel göç kuramları² olarak değerlendirilmektedir. Göç kuramları incelendiğinde genellikle II. Dünya Savaşı’ndan sonra meydana gelen zorunlu ve isteğe bağlı göçlere vurgu yapıldığı görülmektedir. Zorunlu nedenler, savaş, mübadele ya da kimliği ile bütünleşmiş (örneğin Balkan ülkelerinden Türkiye’ye gelen göçmenler vb.) ülkeye doğru bir hareketlilik olarak ortaya çıkmaktadır. İsteğe bağlı göçler ise özellikle ekonomik açıdan daha iyi şartlara ulaşmak için yapılan hareketlilik olarak nitelendirilmektedir. Yani işçi ve emek göçünü birincil sırada ele almaktadır. Suriye’den diğer ülkelere gerçekleştirilen göç hareketi ise bir zorunluluk hâlidir. Türkiye ise bu göç hareketinden en çok etkilenen komşu ülkelerden biridir.

² Ayrıntılı bilgi için Yusuf Adıgüzel’in *Göç Sosyolojisi* kitabı incelenebilir.

Suriye göçü aynı zamanda, Modernleşme Okulu tarafından savunulan Denge Kuramı'nın bölgeler arasındaki dengenin sağlanması için yapılan nüfus hareketi ya da Bağımlılık Okulu'nun geliştirdiği Merkez- Çevre Kuramı ile gelişmiş ve az gelişmiş ülkeler arasındaki ekonomik istismar şekillerinden farklı bir nedene dayanmaktadır. Suriyeli göçmenler açısından istihdama katılım bağlamında merkez-çevre kuramı ile değerlendirilebilecek olsa da kültür ilişkileri bağlamında iki kuramı da aşan bir hareketliliktedir. *Birleşmiş Milletler Uluslararası Göç Örgütü (IOM)* tarafından söylenen şekli ile “Göç iyi yönetildiğinde göçmenlere, ev sahibi ülkelere, özel sektöre ve göçmenlerin geldiği toplumlara fayda sağlayabilmektedir”³ bu kuramlara paralel bir duruş sergilemektedir.

2011 yılının Mart ayında Suriye’de başlayan gerginlikler nedeni ile aynı yılın Nisan ayında göç süreci başlamıştır. Türkiye tarafından uygulanan açık kapı politikası ile birlikte sınır bölgelerinde konteynir ve çadır olmak üzere iki farklı şekilde kurulan geçici barınma merkezlerinde kalan Suriyeliler zaman içerisinde şehir hayatına geçiş yapmak için geçici barınma merkezlerinden ayrılarak şehirlerde ikamet etmeye başlamışlardır. Zaman içerisinde güney sınır bölgesinde bulunan şehirlerde yaşanan göç yoğunluğu yakın ya da uzak fark etmeksizin iç göç hareketliliği olarak değerlendirilebilecek bir şekilde diğer şehirlere doğru kaymıştır. Sosyal uyum açısından önemli olan bu ikamet değişikliği, aynı zamanda eğitim, sağlık gibi temel hizmetlere erişim noktasında problemleri ve yaşanan aksaklıklara ilişkin bir düzenlemeyi gerekli kılmıştır.

Zorunlu şartlar nedeni ile ortaya çıkan ve gerçekleştirilen Suriye göçü, geçici olarak başlayan kitlesel bir göç özelliği taşımaktadır. Bu özellikleri bakımından Suriye göçü, göç kuramları açısından özellikle ekonomik kaygılar ile meydana gelmesi özelliği bağlamında irdelendiğinde bir kuram ile açıklanamamaktadır. Ülkelerinden çıktıktan sonra göçmenlerin diğer ülke, yani Türkiye içinde tercih ettikleri şehirler bakımından göç kuramları ile incelemeler yapılabilir. Yapısı bakımından dinamik olan göçmen grupların, Türkiye içinde göç ettikleri şehirler Everett Lee'nin itme-çekme kavramları ile açıklanabilir. Bu bağlamda göç eden ilk göçmen gruplardan alınan bilgilerin işlevselliği ortaya çıkmaktadır.

Zorunlu nedenlerden dolayı başlayan kitlesel bir göçe kapılarını açan Türkiye için göç politikaları geliştirmek hukuken çalışılması gereken yeni bir alan hâline gelmiştir. Uluslararası koruma ve ikamet iznine tabi olmayan ve Türkiye’de barınma süresi belli

³ <https://turkey.iom.int/tr/g%C3%B6%C3%A7-ve-entegrasyon-> Erişim Tarihi: 04.09.2019

olmayan bir göçmen grubu için göç sürecini ve çeşitli hizmetleri düzenleyebilmek adına, göç politikasının bir aşaması olarak 22.10.2014 tarihinde 6458 sayılı *Yabancı ve Uluslararası Koruma Kanunu*'na bağlı olarak *Geçici Koruma Yönetmeliği* yayımlanmıştır. Suriyeli göçmenlerin bu kapsamda Göç İdaresi Genel Müdürlüğüne bağlı il müdürlükleri aracılığı ile “*kimlik*” temin etmesi sağlanmıştır.

Göçmenler için düzenlenen geçici koruma kimlik belgeleri, Türkiye genelinde şehirlerde yaşayan Suriyeli kişi sayısını kayıt altına almak, göçmen sayısını ve şehirlerdeki yoğunluğu anlayabilmek ve Suriyeli göçmenlerin Türkiye içinde bir şehirden diğerine yaptıkları iç göç hareketliliğini kontrol etmek bakımından önem arz etmektedir. Sınır şehirlerindeki göçmen sayısı ve yoğunluk, sınıra yakın olmayan şehir merkezlerinde karşımıza çıkabilmektedir.

Suriye’de, çatışmanın olduğu bölgelerden kaçan insanlar olduğu gibi, birçok bölgede şartlar son derece kötüleştiği için Türkiye’ye giriş yapan insanlar olduğu da bilinmektedir. Bununla birlikte Suriye’de bulunduğu yerde gerçekleşen çatışmalar yaşanmadan, çatışmaların artabileceği ihtimali düşünerek Türkiye’ye göç eden insanlar da bulunmaktadır. Bu göçün nedenleri arasında daha iyi ekonomik koşullar, sağlık ve eğitim gibi hizmetlere ulaşmak ve üçüncü ülkelere (Almanya, Kanada vb.) geçişler yer almaktadır.

Türkiye’ye giriş yapıldıktan sonra göçmenlerin şehirleri tercih etmesinde bölgede konuşulan diller (Arapça ve Kürtçe), akrabalık ilişkileri, iş imkânları, ana vatana yakınlık, dinî hassasiyet ve aynî/ nakdî yardımlar öne çıkan etmenlerdir. Suriyeli göçmenlerin Türkiye’de yaşayacakları şehri tercih etmelerine bağlı değişkenler olması sebebiyle zaman içinde Türkiye içinde de göç etmelerini gerekli kılmıştır.

Dünya Gıda Örgütü (WFP) ve *Türkiye Kızılay Derneği*'nin ile beraber yürüttüğü *Kızılay Kart Programı*, 2016 yılında belirli sınır şehirlerin yanında ulusalda uygulanmaya başlamıştır. Şartları sağlayan her göçmenin bulunduğu il ve ilçeden başvuru yaparak *Sosyal Uyum ve Yardım Programı (SUY)*'ndan faydalanmaya başlamışlardır. Programın ulusala yansımaları ile birçok göçmen sosyal yardımı bankamatiklerden çekerek istediği şekilde parasını harcayabilir hâle gelmiştir. Suriyeli göçmenler için yine Suriyeliler tarafından açılan işletmelerin tercih edildiği söylenebilir.

Göçmenlerin kendi mesleklerini uygulayabilecekleri şehirleri tercih etmeleri olağandır. Bakırcılık zanaatı ile uğraşan bir göçmenin bakırcılığın devam ettiği Gaziantep, Kahramanmaraş gibi illeri tercih ettiği görülmüştür. Kendi mesleklerini devam ettirebilen

göçmenlerin yanında mesleğini devam ettiremeyen ve yoğunlukla vasıfsız işçi olarak kas gücüne dayalı işleri devam ettirebilecek göçmenler, sanayileşmenin fazla olduğu şehirleri tercih etmişlerdir. Geçim kaynağı, birincil öneme sahip olan çekici bir güç olarak değerlendirilmelidir.

İstanbul, metropoliten bir kent olması nedeni ile Suriyeli göçmen sayısı bakımından sınır şehirlerinden ayrı tutulmalıdır. Bartın ve Artvin gibi kuzey sınırda bulunan şehirler, Suriye Krizi kapsamında neredeyse hiç göç almamıştır. İzmir, Bursa, Konya ve Kayseri⁴ gibi şehirler diğer illerden daha fazla göç almıştır ve almaya devam etmektedir. Her ay internet sitesinde güncellenen resmî rakamlara göre Türkiye’de geçici koruma kapsamında 3.649.750 (15.08.2019 tarihindeki sayılara göre) kişi bulunmakta olup Konya, göç eden kişi sayısı ve yoğunluk olarak ilk on ilde yer almaktadır. Aynı zamanda resmî sayılarda ikamet izni ile Türkiye’de bulunan ve T.C. vatandaşlığı alan Suriye uyruklu kişiler dâhil değildir.

Konya İl Göç İdaresi Müdürlüğü aracılığı ile Göç İdaresi Genel Müdürlüğü’nden dilekçe ile talep edilen sayılara istinaden geçici koruma kapsamında 108.234 (25.07.2019 tarihindeki verilere göre) Suriyeli göçmen bulunmaktadır. (Şekil 2.1). İkamet izni ile Konya’da yaşayan 7.465 (01.08.2019 tarihindeki verilere göre) Iraklı, Afganistanlı, Azerbaycanlı, Türkmenistanlı ve birçok uyruktan göçmen hayatını idame ettirmektedir. (Şekil 2.2)

Konya İlinde Geçici Koruma Kapsamında Bulunan Suriyelilerin Yaş Gruplarına Göre Dağılımı			
0-17	18-64	65+	Toplam
54.548	52.538	1.148	108.234

**25.07.2019 tarihi itibarıyla

Şekil 2.1. Göç İdaresi Genel Müdürlüğünden alınan geçici koruma kapsamındaki Suriyeli göçmenlerin toplam sayısı ve yaş aralıklarına göre dağılımı.

⁴ Geçici Koruma Yönetmeliği kapsamında şehirlerde bulunan Suriyeli göçmen sayısı ve yoğunluğunu ayrıntılı incelemek için <https://www.goc.gov.tr/gecici-koruma5638> sayfası incelenebilir. (Erişim tarihi: 21.08.2019)

Konya İlinde İkamet İzniyle Bulunan Yabancıların Uruklara Göre Dağılımı	
IRAK	1.243
AFGANİSTAN	824
AZERBAYCAN	604
SURİYE	523
TÜRKMENİSTAN	356
FAS	299
KAZAKİSTAN	240
ÇİN HALK CUMHURİYETİ	210
KIRGIZİSTAN	195
FİLİSTİN	195
DİĞER	2.776
Genel Toplam	7.465

**01.08.2019 tarihi itibarıyla

Konya İlinde İkamet İzniyle Bulunan Yabancıları Cinsiyetlerine Göre Dağılımı		
Erkek	Kadın	Genel Toplam
3.909	3.556	7.465

**01.08.2019 tarihi itibarıyla

Konya İlinde İkamet İzniyle Bulunan Yabancıların Yaş Gruplarına Göre Dağılımı			
0-17	18-64	65+	Genel Toplam
1.393	5.902	170	7.465

**01.08.2019 tarihi itibarıyla

Şekil 2.2. Göç İdaresi Genel Müdürlüğünden alınan ikamet izni kapsamındaki yabancı uyruklu göçmenlerin toplam sayısı ve yaş aralıklarına göre dağılımı.

Konya'ya gelen Suriyeli göçmenlerden bazıları daha önceden Konya'da tanıdıklarının olduğu söylemişlerdir. Ayrıca sanayiye bağlı olarak iş imkânlarının fazla olması göç etmelerine neden olan önemli bir etkidir. Dinî perspektiften ele alındığında ise kendi yaşam tarzlarına uygun bulmalarının yanında ensar-muhacir anlayışı ile gerçekleştirilen aynî yardımların göçlerin başladığı ilk süreçte azımsanmayacak durumda olması ve bunun göçmenler arasında hızla duyulması Konya'yı tercih etmelerinde etkili olmuştur.

Dinî perspektiften bakıldığında fitre, sadaka, zekât ya da benzeri bir bağlamda "Hayırda yarışınız." düsturu ile yaklaşan yerel halk, "O yardım ediyor, ben de yardım edeyim." düşüncesi ile göçün başladığı ilk dönemlerde Suriyeli göçmenler için desteklerde bulunmuşlardır. Bu durumun diğer şehirlere oranla göreceli olarak, göçmen karşıtı söylemler bağlamında mikro düzeyde iletişim engellerini ortadan kaldırdığı ya da azalttığı söylenebilir.

Suriyeli göçmenlerin şehirde yaşamaya başlamasıyla birlikte yerel halk ile arasında birçok sorun olduğu göç alanında çalışan kişiler tarafından gözlemlenmiş ve bazı olaylar televizyonda ve sosyal medyada duyulmuştur. Konya halkı, göçlerin başladığı ilk zamanlarda yardımlaşma ve paylaşma kültürünün etkisi ile yardımcı olmuştur. Bununla birlikte Konya'da aynî ve nakdî yardım sağlayan birçok yerel dernek bulunmaktadır. Derleme çalışmalarında "Neden Konya'ya yerleşmeyi tercih ettiniz?" şeklinde sorulan

soruya verilen cevap, sosyal yardım imkânları olmamasına rağmen Suriyeli göçmenlerin Konya'yı tercih etme nedenlerinin gizil işlevi arasında olduğu söylenebilir.

Konya, bütün bu özellikleri açısından düşünüldüğünde Everett Lee'nin çekme kuramı bağlamında Suriyeli göçmenler için yaşamlarını sürdürebilecekleri bir şehir hâlini almaktadır. Aynı zamanda sanayi şehri olması noktasında denge kuramı açısından yorumlanabilir. Konya, geçim kaynağı bakımından ele alındığında sanayileşmenin fazla olması nedeniyle Suriyeli göçmenlerin göç etmeyi tercih ettikleri bir şehir olmuştur. Bu özelliğinin göçmenler tarafından bilinmesinde göçmen ilişkiler ağının (network kuramının) etkili olduğu söylenebilir.

Göçmen ilişkiler ağı ile yayılan bir diğer önemli unsur ise yerel halkın; Suriyeli göçmenler ve Afgan, Iraklı, Özbek uyruklu olan diğer göçmenler için aynı ve nakdî yardım yapması ve yerel derneklerin yürüttüğü çalışmaların göçmenler tarafından bilinmesi ve kendi içlerinde yayılması olarak ele alınmalıdır.

2.2. Suriyeli Göçmenlerin Konya'da Yerleştiği Bölgeler

Konya'ya yerleşmeyi tercih eden Suriyeli göçmenlerin şehirde yaşamayı tercih ettikleri semt ve mahalleler, çekme kuramına bağlı alt maddeler oluşturarak açıklanabilir. Konya özelinde göçün ilk yıllarında yerleşilen mahalle ve semtler ele alındığında merkeze yakın olan Şükran Mahallesi ve çevresindeki diğer mahallelerin tercih edildiği gözlemlenmiştir. Bu mahallelerin seçilmesine ilişkin önemli etkenlerden biri merkeze ve merkeze yakın yerlerde bulunan eğitim ve sağlık gibi temel hizmetlere erişimin kolay olması dikkat çekmektedir. Bununla birlikte Şükran, Sahibi Ata, Şemsi Tebrizi gibi mahallelerin kentsel dönüşüme açık mekânlar olduğu, yani aslında daha ucuz ev kiralalarının olması göz önüne alınmalıdır. Bu durum, Oğuz Işık ve M. Melih Pınarcıoğlu'nun ifade ettiği “nöbetleşe yoksulluk” (2018) kavramından hareketle, yoksulluğun yeni gelen göçmenlere devredilmesi şeklinde okunabilir. Bahsi geçen mahalleler sadece Suriye göçü ile beraber alt sınıf halkın yerleşmeyi tercih ettiği değil, aynı zamanda diğer göçmen (Somali, Afgan gibi) grupların ve Konya halkı için de alt sınıf grupların yaşadığı yerler olarak tasnif edilebilir.

Kentsel dönüşüm sürecinde, Şükran Mahallesiindeki evlerin yıkılması ile birlikte Suriyeli göçmenler yakın ya da uzak fark etmeksizin daha ucuz ev kiralalarının olduğu ve Suriyeli diğer göçmenlerin yoğun olduğu mahallelere taşınmaya başlamışlardır. Suriyeli göçmenlerin birbirine yakın mahalle ve semtlerde ikamet etmeyi tercih etmesi, hemşehrilik

kavramının bir boyutu olarak düşünülebilir. Almanya’da ya da Belçika’da oluşan Türk mahalleleri bunun bir başka bir örneğidir.

Her şehirde oluşmaya başlayan Suriye mahalleleri sadece göçmenlerin ikamet ettikleri haneler değil, geçim kaynağı oluşturan bakkal, telefon tamircisi, lokanta, tatlıcı vb. çeşitli işletmelerin bulunduğu mekânlar olmaya başlamıştır. Halk arasında ‘Suriye Sokağı’ olarak nitelendirilen eski ismi “*Larende Yokuşu*” bu tarz küçük işletmelerin bulunduğu yerler olarak yeniden yapılanırken Konya için Suriyeli göçmenlerin kamusal alanda kendini ifade edebildikleri diaspora mekânı hâline gelmiştir. Bu mahalle dışında Şemsi Tebrizi ve şehrin merkezi olan Alaaddin Tepesine yakın yerlerde yan yana olmasa da birbirine yakın mesafede açılan işletmeler bulunmaktadır.



3. MUTFAK KÜLTÜRÜ

“Kokular burunda mekân tutar, çiçekte değil.”

Japon Haiku Ustası Bâşo

Yemek, günlük hayat içerisinde önemli bir yere sahip olmakla birlikte çoğu zaman bilinçsizce tercih edilen bir unsur olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte bilinçsizmiş gibi yapılan tercihlerde kültürel kodlar önemli bir yer tutmaktadır. İnsan, deneyim sahibi olmadığı başka bir ülkenin mutfağı için tutucu bir duruş sergileyebilir. Bu yüzden “Bugün Fransız mutfağından ya da Çin mutfağından bir şeyler yiyeyim.” gibi bir cümle duymak çok rastlanabilir bir durum değildir. Yani yemek kültürü ile coğrafyanın damak tadı arasında yakın bir ilişki söz konudur. “Millî mutfaklar, en az bir millî giysi kadar o milletin tarihini, hayat anlayışını ve dünya görüşünü gözler önüne seren çok mühim kültürel kodlardır” (Türkyılmaz, 2013: 132).

“Geleneksel besin sisteminin modern besin sistemine dönüşümünün belgelendirilmesi çeşitli yaklaşımlar kullanan sosyal tarihçilerin, ekonomistlerin ve beslenme uzmanlarının uğraşları olmuştur” (akt Beardsworth ve Keil, 2011: 63; Mennel, Murcott ve Van Otterloo, 1992). Bu dönüşüm süreci, zamanla sosyologların kültürel bağlam ve tüketim örüntüleri üzerine çalışma alanı hâline gelirken halk bilimcilerin özellikle koruma yaklaşımı çerçevesindeki derleme çalışmaları dikkat çekmeye başlamıştır.

Kökleri çok eskilere dayanan yemek yapma, Anadolu kültüründe önemli bir kültürel birikime işaret etmektedir. Anadolu ise çok geniş bir coğrafyayı betimlemektedir. Türkiye’ye ait mutfak kültürünü anlatmak için Türk mutfağı, Anadolu mutfağı ve Orta Asya mutfağı gibi mutfakların özelliklerine işaret edilir.

Yehudi Cohen, “altı uyarlanma stratejisi, sırasıyla, avcı-toplayıcılık, bahçecilik, tarım, çobanlık, ticaret ve sanayileşme” (akt Kottak, 2002: 285, Cohen, 1974) insanların geçim kaynakları ile ilgili olup mutfak kültürünü temelden etkileyen dönemlerdir. Herhangi bir uyarlanma stratejisi, insan hayatının her bölümünü etkilemiştir. Yemeğin hikâyesinde, bu düzende ticaretin gelişmesi ve kamusal alanların daha aktif şekilde kullanılması ile birlikte ev yemekleri restoranlara taşınmıştır. Bu bağlamda kamusal alanın ilk örnekleri hanlar ve kervansaraylar olarak değerlendirilebilir.

Bozkurt Güvenç’in *İnsan ve Kültür* kitabındaki kültürün kullanım alanlarına göre değerlendirdiği genelden özele sıraladığı nitelikler, görevler ve işlevler bakımından ele

aldığı “Çeşitli Kültür Kavramları ve Anlamları” tablosuna (Güvenç, 2016: 127) göre geleneksel mutfak kültürü alt başlık olarak yorumlanabilir. *Uygarlık anlamındaki kültür* çeşitli ülkelerin geleneksel mutfağı olarak değerlendirilebilirken *eğitim anlamındaki kültür* ise geleneksel üretim ve tüketim kodlarına, aktarım süreçlerine ve yayıcı işlevine ilişkin özellikleri olarak düşünülebilir. *Estetik anlamındaki kültürün*, sofraya düzenine ve gastronomik yemeklere; *maddi ve biyolojik anlamlardaki kültürün* geleneksel kültür materyallerine ve halk takvimi ile eş zamanlı bir ilişki içinde olan kiler kültürü ürünleri olarak değerlendirilebilir. Tablo aynı zamanda sürdürülebilir yemek kültürü ve ilişkileri açısından da işlevsel bir durumdadır.

Coğrafi kısıtlılıklar nedeni ile her mutfakta aynı sebze, meyve ve hayvani gıdalar bulunmamaktadır. Bu nedenle bir coğrafyada et ve et ürünleri ön plana çıkarken diğerinde bitkisel yemekler ön planda olabilir. Coğrafya, kültürlere ait mutfakların karakteristik özelliğini göstermektedir. Geleneksel mutfakta üretim tüketime, tüketim üretime işaret etmektedir. Olmayan bir şey, üretilmediği için tüketilemeyecektir. Bu nedenle saklanan, turşusu yapılan şeyler sadece yemek yeme eylemine değil aynı zamanda coğrafi bir duruma ve halk takvimine işaret etmektedir. Tezcan, “Anadolu yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan oluşmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz.” (2000: 14) yorumu coğrafyaya bağlı geleneksel mutfağın bir özeti olarak düşünülebilir.

Anadolu coğrafyasında uzun süre ayakta kalmış bir Osmanlı Devleti mutfağı için, Arif Bilgin, Osmanlı mutfağını etkileyen dört temel unsur sıralamıştır: “Bunlardan birincisi, Orta Asya’da ki et ve süt ürünlerine dayalı mutfak”, “ikincisi, Arap ve İran kültürlerinin etkisi” ve “üçüncüsü, Anadolu’da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin (Roma, Bizans) etkisi son olarak ise, İslam kültürünün etkisidir” (akt Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 198- 199; Bilgin, 2008). Priscilla Mary Işın ise göçebelik kültürünün bir etkisi olarak “sade ve pratik bir mutfağın oluşmasını sağladığını” (2019: 88) aktarmıştır. Bu bağlamda ele alındığında Anadolu mutfağının yapısı daha iyi anlaşılabilir.

Mutfak sözcüğü şu anda yaygın olarak kullanılmakla birlikte, eski Anadolu kültüründe aşevi, aş ocağı, aşhane gibi sözcükler mutfak kelimesine karşılık gelmektedir. “*Mutfak*” sözcüğü, *Türk Dil Kurumu* sözlüğünde belirtildiğine göre, Arapça “*matbah*”⁵ sözcüğünden gelmektedir. Matbah’ın kökü ise tabih, yani bir şeyi pişirmek anlamındadır. Matbah ise Türkçeye mutfak olarak geçmiştir. Arapça ve Türkçe arasındaki dil bağlamındaki bu

⁵ <http://sozluk.gov.tr/> - (Erişim Tarihi: 20.08.2019)

etkileşim, iki kültür arasındaki iletişim ve etkileşimi de göstermektedir. Göçebe ve yarı göçebe yaşam tarzının yansımaları, Selçuklu ve Osmanlı Devleti'nden gelen özellikleri düşünüldüğünde Anadolu mutfağının Orta Asya ve Orta Doğu mutfağından izler taşıdığı görülmektedir.

Anadolu mutfağının, Orta Asya ve Orta Doğu'dan izler taşımasında Osmanlı Devleti'nin çok geniş bir coğrafyada hüküm sürmüş olmasının önemli bir rolü vardır. Bu nedenle önemli birçok eserde Anadolu mutfak kültürüne ilişkin yemek isimleri bulunmaktadır. Nevin Halıcı, *Konya Mutfağı* isimli kitabında, *Divanı Lügatit Türk*'te “tutmaç, yufka, yoğurt, ayran, bekmes, bulgama (bulamaç), kavut (helva), çörek”; *Kutadgu Bilig*'de yer sofralarını, ikram usullerini; *Dede Korkut Hikâyelerinde* “yoğurt, ayran, peynir, yahni”; Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde “beyaz ekmek, çörek, ballı börek, helva çeşitleri, zülbiye, pandi, peşmani” (Halıcı, 2011: 11- 14) gibi yiyeceklerin olduğunu aktarmıştır. Bahsi geçen yemek isimleri Anadolu'nun birçok ilinde bilinmekte olup farklı isimler ile adlandırılabilir.

Konya Yemekleri isimli kitabında Halıcı, “Türk Mutfağı, uzmanlara göre İstanbul Mutfağı'dır ve Anadolu'da günümüzde yaşayan pek çok yemek İstanbul Mutfağı'na giremediği için Türk Mutfağı'ndan kabul edilmemektedir” (1979: 4) şeklindeki ifadesi ile döneminin algısına vurgu yapmıştır. İstanbul şu anda, Türkiye'nin her bölgesinden ve yöresinden tadı barındıran yemeklere sahiptir. Bununla beraber, İstanbul mutfağı denince Osmanlı Devleti'ne başkent olması nedeniyle Osmanlı lezzetlerine ilişkin tatların daha çok akla gelmesi olağandır. Halıcı'nın “aynı şekilde kökleri *Divan-ı Lugat-it Türk*'e ve başka kaynaklara dayanan tutmaç vb. birçok yemekler de yine İstanbul Mutfağı'na giremediklerinden Türk Mutfağından addolunmamaktadır” (1979: 4) yorumuna karşın çeşitli pazarlama yöntemleri ve turizm potansiyeli ile şu anda belki de en iyi tutmaç çorbaları İstanbul restoranlarında yapılıyor olabilir.

Mutfak kültürü ve beslenme alt yapısı, kimlik vurgusu yapılırken kullanıldığı görülmüştür. Çünkü bireysel farklılıklar ve yakın coğrafyadaki büyük değişiklikler bulunmaktadır. Bununla birlikte eğer bir tada ilişkin sahiplenme süreci varsa bu birden fazla şehri ya da bölgeyi ilgilendiriyorsa bu durum karşılıklı atışmaya dönüşebilmektedir. Örneğin, *arabaşı* hem Konyalılar hem de Yozgatlılar için önem arz ederken künefenin imgesel duruşunda Hataylılar ve Şanlıurfalılar arasında tartışma konusu olabilmektedir.

Yemek, mutfak ve beslenme ile ilgili çalışmaların büyük bir çoğunluğu, yemek yemenin insan için ne kadar temel bir ihtiyaç olduğunu açıklayarak başlamaktadır. Yapılan

doğru tespitini, bu çalışma çerçevesinde ne derece önemli olduğu bir kere daha görülmüştür. Bununla birlikte akademik alanda, yerel yönetimlerce ya da sivil toplum kuruluşları tarafından gerçekleştirilen kültür çalışmalarında mutfak kültürüne verilen öncelik sırasının sonlara kaldığını söylemek yanlış olmayacaktır. Bu erevede Gaziantep ili için yerel yönetimlerce gerekli sağduyu ile yapılan çalışmalar sonucunda kültürel birikimine vurgu yapılması sonucu UNESCO'nun *Gastronomik Şehirler Ağı*⁶'na katılması arasında paralel ilişki kurulabilir. Musa Dağdeviren, Gaziantep mutfağının kültürel olarak zengin olmasını g yolları üzerinde olmasına ve buraya gelenlerin kendi yemek kültürlerini taşımalarına bağlamış olup Halep'i de komşu Şehirlerden biri arasında sayması (2011: 622- 623) dikkat çekmektedir.

Konya'nın köklü bir yemek kültürüne sahip olmasına rağmen değişen koşullar ile birlikte yeteri kadar ön plana çıkarılmadığı, Şehrin imgesel yemekleri açısından birkaç tane yemek dışında diğerlerinin bilinmediği, hatta bazı ev yemeklerinin artık hiç pişirilmediği çalışma çerçevesinde tespit edilmiştir.

Geleneksel mutfak kültürü, doğanın insana sunduğu besinlerin mekânda birleşmesiyle nesilden nesile çeşitli yollar ile aktarıldığı bir alandır. Statik değil, dinamiktir. Kültür aktarıcısı ile aktardığı kişi arasında karşılıklı bir ilişki mevcuttur. Kısa vadede tutucu olabilirken uzun vadede kucaklayıcı olabilir.

J. Assmann'ın "Kültürel sistem, ortak kimliğin dayandığı ve kuşaklar boyunca sürdürüldüğü araçtır" (2015: 149) ve Sami Zubaida'nın "Yemek, toplumsal sınırları belirlemede bir kültürel "ayraç"tır" (2003: 37) ifadelerinin bir yorumu olarak geleneksel mutfak bir kültürel sistemin, ortak kimlik oluşumunda ya da oluşturulmasında kullanılan önemli bir alt kurumudur. Francesca Rigotti ise mutfağı "ritüeller ve kurallar bütünüyle donanmış kapalı bir sistem" (2011: 51) olarak tanımlamıştır.

Geleneksel mutfak, tutucu olduğu kadar dinamik bir alandır. Değişen dünya koşulları, kadınların iş hayatına katılımının artması, damların yerini çatıların alması, modern mutfaklarda camlar ile kapatılan balkonların mutfak kileri hâline dönüşmesi, tel dolapların yerini buzdolaplarının alması, bodrumlarda saklanan yiyeceklerin derin dondurucularda depolanması geleneksel izleri "modern" izler ile değişirmiştir. Aynı olan ihtiyaçların temini için, bakkal yerini marketlere, saklanan gıdalar ise yerini hazır ve ambalajlı ürünlere bırakmıştır. Anneden kıza, gelinden kayınvalideye, neneden toruna devam eden kültürel

⁶ <http://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/> - (Erişim Tarihi: 20.01.2019)

aktarım süreci yerini, amacı aktarmak değil göstermek olan ve bir araç olarak kullanılan yemek programlarına, internet tariflerine ve tartışma yürütülen forumlara bırakmıştır. Böylece geleneksel aktarım süreci, yerini gösterim ve beğeni sürecine bırakmıştır.

Mutfakta ortaya çıkarılan ürünler, aynı zamanda İlkay Kanık'ın ifadesiyle “*gastro gösteri*” hâline gelmiştir. Bu durum, Claude Fischler'in “*gastro-anomi*” (akt Akarçay, 2016: 66; Fishler, 1980; Fishler, 2001) kavramı ve Erhan Akarçay'ın “bireyselleşmiş ve kutsallığından kopmuş bir yemek pratiği” (2016: 66) ifadeleri ile paralellik göstermektedir. Akarçay'a göre “bireysel bir eylem hâline” dönüşen yemek, “kutsallaşmış ve ritüelleşmiş özelliği, kendini yalnızca dinlenme/ eğlence vesilelerinde yer bulabilmektedir” (2016: 67).

İnternet, günlük hayatta herkesin kullandığı bir mecra hâline gelmiştir. Mutfak kültürü açısından ise sosyal medya ve çeşitli siteler aracılığıyla yöresel bir tadın ulusala, ulusal bir tadın evrensel bir ortama taşınmasına hizmet etmeye başlamıştır. Kentsel imgeler, yani yöresel tatlar, herhangi bir şehirde işin ehli olan ya da olmayan ‘ustalar’ tarafından pazarlanmaya başlamıştır. Benzer bir şekilde herhangi bir ülkedeki bir ürün başka bir ülkenin sofrasında veya ikramında yer almaya başlayabilir. *Triliçe* tatlısından örnek verilecek olursa, menşei ülkesinde tartışmalar devam etmektedir ve kadınların günlerinin bir parçası hâline gelen popüler bir tüketim ürünü olarak yerini almıştır. Ulus aşırı bir konuma gelen triliçe, başka bir ülkede “yeni anlamlar yüklenerek bir kültür tüketimi biçimine” (Akarçay, 2016: 67) dönüşmüş ve dönüştüğü bu hâli ile sürdürülebilir bir tat hâline gelmiştir.

Değişen koşullar ile günlük tüketim geleneksel hâlini terk etmiş, yöresel ve ulusal tatlar yer değiştirmeye başlamıştır. Yıllar sonra da azalan ve artmayan ama yerini de başka bir şeye bırakmayan ve önemli bir kültürel unsur olan *imece* hafızalardaki yerini koruyacaktır. Bugün bana, yarın sana yapılan ekmek, şebit, erişte ve salça gibi yiyecekler, aynı zamanda yardımlaşma kültürünün bir taşıyıcısı olarak değerlendirilebilir.

Evde yapılan tereyağı ve peynir, hayvansal bir gıda olan kuyruk yağı gibi birçok tüketim ürününün zararlı olduğu ve tüketilmemesi yönünde bir zamanlar verilen demeçler yön değiştirmeye başlamıştır. Son zamanlarda, bir dönemin marketlere yönlendiren modern söylemleri; yerini ambalajlı olmayana, doğala, ev yapımına, yani tekrar doğal olana doğru yönlendirmesi ile “*doğadan soframıza*” bir akım başlamıştır. Bu yeni akım ile beraber, iş hayatında etkin hâle gelen ve vakti olmayan kadın, vakit ayırarak ya da yaratarak, yönünü marketten pazara dönerek, geleneksel saklama yöntemlerine doğru adım atmaya başlamıştır.

Çorbalar, etli ve sebze yemekler, börekler, kebablar, tatlılar ve ekmekler ile Anadolu mutfağı zengin bir alandır. Kullanılan yağlar, geleneksel yöntemler ile elde edilen yoğurt, peynir, çökelek açısından son derece önemli bir kültürel bilgi birikimi bulunmaktadır. Bununla birlikte geleneksel yöntemler ve araç gereçlerin kullanımının değiştiği bellidir. “*Elinin lezzetli*” olduğu gibi söz kalıbının yanında her şeyin standart ölçüsü ile içine konulmasından sonra hamur yoğuran teknolojik makineler önemsiz sayılmayacak ölçüde ön plana çıkmaktadır. Mutfakta meyvenin, sebzenin, kahvenin, bulaşığın vb. her şeyin bir makinesi vardır.

Sofra ve sofrası, hem Anadolu kültüründe hem İslami kültürde önemli bir yere sahiptir. Ekmeğin dökülmemesi ve sofranın, yani sofrası başında oturan insanların ve yemeğin bekletilmemesi önemli bir kültürel birikim olmakla birlikte sofrası ve sofrası bezleri farklı coğrafyalarda farklı özellikler gösterebilmektedir. Miller’in “Peygamber’in deri sofrası bezindeki başlıca yemekleri” (2008: 136) tanımından kullandığı sofrası bezinin deri olması, dönemin şartlarına uygunluk gösteren bir yapıda olduğu anlaşılabilir. Türkiye coğrafyasında ise ince-uzun, geniş-yuvarlak gibi farklı şekillerde karşımıza çıkan sofrası kültürleri bulunmaktadır. Örneğin Şanlıurfa’da uzun ve ince olan, sofrası bezinin üstüne muşamba serilmekte ve yemekler üzerine dizilmektedir. Bu noktada Suriye sofrası kültürü ile benzeştiği söylenebilir (Resim 3.1).



Resim 3.1. Şanlıurfa’da yer sofrasından örnek bir fotoğraf.

3.1. Konya'nın Geleneksel Mutfak Kültürü

Tarihi oldukça eskilere dayanan bir şehir olan Konya, birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Selçuklu Devleti'ne başkent olan Konya; saray mutfağı, Mevlevi mutfağı ve halk mutfağının bir buluştuğu geleneksel bir mutfak olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle Konya'nın köklü bir mutfak kültürüne işaret ettiği söylenebilir. Çatalhöyük'te bulunan bulgur, mercimek kalıntıları ne kadar köklü bir mutfak ile karşı karşıya olduğunu açıklar niteliktedir.

Konya mutfağının önemli bir özelliği, tutucu olmasıdır. Muhafazakârlık algısının özünde yeni olana ve değişime karşı bir duruşun olduğu düşünülebilir. Konya, zaman içinde değişen ve gelişen bir şehir olmak ile birlikte genel olarak muhafaza etmeyi tercih eden insanların bir arada olduğu sosyolojik bir yapıya sahiptir.

Mutfak kültürü Konya'da, tarihsel bağlamda bakıldığında şehirde yaşayan Türk, Kürt, Rum halklarının Hristiyanlık, Musevilik ve Müslümanlık inançları ile buluştuğu İkonía'dan Konya'ya evrilen bir süreçtir. Konya, tarih boyunca birçok göç almıştır. Osmanlı Devleti Dönemi'nde Kulu ve Cihanbeyli ilçelerine göç eden Kürtler olduğu gibi, Konya'ya yerleşen Yörükler, Çerkezler ve Tatarlar bulunmaktadır. Bu nedenle Konya merkez ve ilçelerindeki köylerin yeme-içme kültürleri farklılık gösterebilmektedir. Bu durum hem farklı yerlerden göç almış olmasıyla hem de coğrafi olarak farklı sebze ve meyvelerin yetişiyor olması ile ilişkilendirilebilir. Neslihan Demirkol'un "Ötekinin icadı, aslında kendinin icadıdır." (2013: 24) fikrini hatırlatmaktadır.

Konya mutfağı, aynı zamanda Mevlevi mutfağını da içine alan bir kültürdür. Halıcı, Mevlevilik için "mutfakla ilgili yazılı kuralların geliştirilmesi, bu kurallar içinde görülen 'mutfakta ekipleşme'⁷, dervişlik eğitiminin mutfakta başlaması" (2007: 16) gibi özelliklere dikkat çekmiştir. Mevlevi Dergâhında "aşçıbaşı" olarak bulunan asıl adı Şemsettin Yusuf olan Ateşbaz-ı Veli için öldükten sonra yaptırılan bir türbe bulunmaktadır. Uz'un belirttiğine göre, "Ateşbaz, ateş ile oynayan demektir. Onun, Hazreti Mevlana ve Mevleviler arasında önemli bir yeri vardır. Ateşbaz Makamı, bir terbiye ve eğitim makamıdır" (2017: 81). Mevleviler için mutfak, önemli bir mekân ve aşamadır. Bununla birlikte mutfak kültürünün tanıtılmasına verilen önemi, Konya'ya gelen yerli ve yabancı turistlerin neredeyse hiç ziyaret etmediği türbeden anlamak mümkündür. 2018'de 745. Vuslat Yıldönümü gerçekleştirilen

⁷ Mevlevi Dergâhında, pazarcı, dolapçı, somatçı, tahmişçi, içeri meydancısı, kazancı dede gibi belirli görev dağılımını anlatmak için kullanılan bir terimdir.

Şeb-i Arus Törenlerine gelen ziyaretçilerden kaç tanesinin Ateşbaz-ı Veli Türbesi'ni ziyaret ettiği ya da ziyaret edilmesi için yönlendirildiği akla gelen önemli sorulardan bir tanesidir.

Birçok kültürü etkileyen Konya, Konya'ya sonradan gelen kültürleri geleneksel mutfak kültürü ile etkilediği gibi, bu kültürlerden etkilendiği de ifade edilebilir. Etkileşim konusunda tamamen bir değişim olmadığı göz önüne alınarak Konya halkının geleneksel mutfak noktasında daha tutucu bir duruş sergilediğini söylemek yanlış olmayacaktır. Örneğin, Tatar mutfağına ait *çiğbörek* Eskisehir'de imgesel bir yemek hâline gelirken Konya'da akla ilk gelen yiyeceklerden biri olamamıştır. Bu durumda Tatar göçmenlerin sayısı önemli olmakla birlikte Konya halkının mutfak lezzetleri açısından tutucu bir özellik sergilemesi açısından yorumlanabilir.

Mutfak sadece yeme-içme örüntülerinden ibaret olmayıp mekân, aktarım ve bellek ile yakından ilişkilidir. Bu ilişkiler zaman içerisinde değişebilmekte, dönüşebilmekte ya kaybolabilmektedir. Alt başlıklarda Konya'nın geleneksel mutfak kültürü ele alınmıştır.

3.1.1. Yiyecekler

Konya mutfağı, evde tüketilen, restoranlara taşınan ve özel gün ritüellerinde olmak üzere farklı özelliklerde karşımıza çıkmaktadır. Konya'nın en çok bilinen ve akla ilk gelen yemeklerinden olan *etliekmek*, başka şehirlerde *etli pide* olarak anılmaktadır. Sadece Konya yöresinde başka bir isimle anılması ve gastro turizm açısından şehrin imgesel bir değeri olarak ortaya çıkması, aynı zamanda köklü bir yiyecek olması ile ilişkilendirilebilir. Aynı zamanda Türk Patent Enstitüsü tarafından Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün⁸ kaydı bulunmaktadır.

Yılmaz Seçim, "Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma" isimli makalesinde etliekmek ustalarından derlediği çalışmaları aktarmıştır. Seçim'in bir kaynak kişisinden aktardığına göre, etliekmek ustasının ustalarının "Konya'da Kadınhanı ilçesinde 1200lü yıllarda Raziye Hatun Han'ından ilk defa etliekmeğin yapıldığını biliyorum" (2018c: 201) şeklinde bir ifade bulunmaktadır.

Çalışma bağlamında yapılan görüşmelerde Konya mutfağı üzerine bir işletmede çalışan kaynak kişi Kazım Yazar, "Lahmacun ve etliekmek kelimeleri aslında aynıdır. Biri Arapça, biri Türkçedir. Etliekmeğin Halep işi olduğu söylenir. Halep'te kasap dükkânı yanında fırınlarda yapılırmış. Et ve hamur ikisi bir arada olmamış. Zamanla ayrılmış

⁸ <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> -(Erişim Tarihi: 31.07.2019)

fırımlar.” diyerek yemeğin köküne ilişkin yıllardır kulaktan kulağa aktarılan bilgilerini ifade etmiştir. “Bilinen en eski etliekmek ustaları ise Selanikli Halil, Halepli Hasan, Kara Mustafa, Kılıcı Mustafa, Doruk Ahmet, Kebapçı Osman Vefa” (akt Seçim 2018c: 199; Odabaşı, 1999: 154; Odabaşı, 1998: 121) bilgisi, etliekmeğin Halep’te ortaya çıkıp çıkmadığına değil ama Halep’te bilindiğine işaret edebilir. Tabi ki “Halepli Hasan Usta”nın bir göç hikâyesine sahip olması ihtimal dâhilindedir.

Etliekmek, hem evde hem de restoranlarda tercih edilen bir yemektir. Kazım Yazar, “Konyalılar eskiden ve şimdiki zamanlarda yaşayan bazı yaşlılar, sipariş verirken bir bol, iki bol (etliekmek kastedilerek) şeklinde söylerler. Bu zamanla lahmacun ile farklılaşmasından kaynaklanabilir. Çünkü lahmacunun içinde daha az et, daha çok sebze vardır. Ama Konya damak zevki ete daha yatkındır.” diyerek zaman içindeki değişim şekli ihtimalini ifade etmiştir. Konya halkının damak tadının et ve hamur odaklı olduğu düşünülürse ihtimal dâhilindedir.

Etliekmek, imgesel bir değer kazanması ile birlikte turistik açıdan görsel hâle getirilmiştir. Şu anda hizmet veren bazı restoranlarda daha ince ve uzun olarak servis edildiği bilinmekle beraber geleneksel görünümü bu şekilde değildir. Zaman içerisinde peynirli sade, bıçakarası, Recai gibi çeşitler çıkmıştır. Konya küflü peyniri ile yapılan börek, Konya halkı tarafından çok sevilmekte olup turistler tarafından alışlageldik bir damak tadı olmadığı için çok tercih edilmeyebilir.

Konya mutfağı denince akla gelen bir diğer yemek, *düğün pilavı*dır. Türk Patent Enstitüsü tarafından Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün⁹ kaydı bulunan diğer bir yemek ve ritüeldir. Düğün pilavı eski ve köklü bir gelenek olup kültürel bellekte yerel bir kimlik ve aidiyet oluşturulması sürecinde edindiği yere Konya halkı aşikârdır. Yemek vermek, bu hâli ile Tezcan’ın ifadesine göre “toplumsal bağların ifadesi” (2000: 3) şeklinde olup sürdürülebiliyor olması bağlamında statik bir duruş sergilemesi ve Paul Fieldhouse’un kurduğu “ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması” (akt Tezcan, 2000: 15; Fieldhouse, 1991: 76) fonksiyonları bağlamında önem arz etmektedir.

Akarçay ise “Düğünlerde konuklara yemek sunma geleneği çok eski olmasına rağmen, bu gelenek tüketim toplumunun toplumsal yaşamın tüm anlarına sızması ile gösterileşen bir etkinliğe dönüştüğünü” (2016: 115) düşünmektedir. Geleneksel formundan uzaklaşan alakart düğün yemekleri düşünüldüğünde Akarçay’ın ifadeleri ile özdeşleştiği

⁹ <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> -(Erişim Tarihi: 31.07.2019)

görülmektedir. Kültürel belleğin bir taşıyıcısı olup Konya için önemli bir sektör hâlini almıştır.

Düğün pilavı, eskiye göre farklılaşmakla birlikte, düğünlerde damadın ailesi tarafından verilen yemekte hâlâ aynı tatlar devam ettirilmeye çalışılmaktadır. Yemeklerin bir sırası vardır: Yoğurt çorbası, etli pirinç pilavı (ilk tur), irmik helvası, bamya çorbası (etli çiçek bamya), etli pirinç pilavı (ikinci tur) ve yanında zerde, hoşaf.

Düğün yemeğinde pilavın altına ve üstüne kavrulmuş et koyulması *denizaltı* olarak adlandırılmıştır. Yemekte kullanılan sembol ve özel adlandırmadan yemek veren kişinin itibarı ile ilişkilendirildiği gibi misafirin de önemli olmasının bir ifadesidir.

Geleneksel bir içecek olarak ikram edilen hoşafın yerini şu anda hazır meyve suları almıştır. Deniz Gürsoy'un yeniçerilerin üç ayda bir ulufelerini almaya geldiklerinde saray mutfağında çorba, pilav ve zerde pişirilmesi (2013: 92) geleneksel bir âdet olan düğün yemeğinin saray ile paralellik gösterdiği şeklinde yorumlanabilir.

Fırın kebabı ya da geleneksel ismi ile *fürun kebabı*¹⁰ Konya'nın geleneksel bir kebab çeşidi olup etliekmek kadar bilinmemekte, yani imgesel yemek olarak anılmamaktadır. Konya'ya ait bir tat olduğunu bilen bir kişinin Konya'dan yolu geçtiği söylenebilir. *Konya tiridi* ise fırın kebabına göre daha fazla bilinmektedir. Bu tatlar, pazarlanabilen tatlardır.

Evlerde pişen tatların kamusal alana taşınması, yemek kültürü açısından koruyucu bir politika olarak düşünülmelidir. Bununla birlikte niteliği önem arz etmektedir. Hem evde hem restoranlarda karşımıza çıkan tatların başında bamya çorbası, su böreği, etli yaprak sarması, hoşmerim¹¹ bulunmaktadır. Beardsworth ve Keil, Pillsbury'nin, restoranı toplumun bir aynası olarak gördüğünü (2011: 188) açıklamıştır. Bu yaklaşım geleneksel tatların restoranlara taşınmasındaki kültür politikalarının önemli bir adımı olarak ele alınabilir.

Geleneksel olarak öne çıkan çorbalara *bamya*, *arabaşı*, *yoğurt*¹², *tandır*, *terhun*, *kikirdekli kesme* ve *tutmaç çorbası* örnek verilebilir. Arabaşı çorbası¹³ için 14 Mart 2011 tarihinde Yozgat Belediyesi tarafından tescil alınmıştır. Aslan'ın derlediğine göre, "Köye hatırlı bir misafir geldiği zaman hemen arabaşı hazırlanır ve ikram edilirdi." (2004: 16) ifadelerinden hareketle Konya kültürü için de durumun benzerlik taşıdığı söylenebilir.

¹⁰ Tandır kebabı ile karıştırılmamalıdır.

¹¹ Balıkesir hoşmeriminden farklı olup kaymak ile yapılan un helvasının bal ile sunulması olarak düşünülmelidir.

¹² Eskiden kullanılan adıyla toyga çorbası.

¹³ <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/AC0EC1DD-BE9A-4439-9E6C-1EC76C05F068.pdf;jsessionid=53176B39F36101E40B5EFB0E95C14CA2> – (Erişim tarihi: 31.07.2019)

Ahmet Aslan, Yozgatlıların kendi arasında “Arabaşı Gecesi” yaptığını belirtmiştir. Kaynak kişi Sıdika Urhan, eskiden arabaşı yaptıklarını ama artık çok tercih edilmediğini ifade etmiştir. Bu ifadeden hareketle, arabaşı çorbası Konya için daha az tercih edilen bir yemek hâline gelmiştir. Halıcı, tutmaç çorbası için (2011) Orta Asya’dan beri bilinen bir lezzet olduğunu vurgulamıştır. Kikirdekli kesme çorba, farklı yörelerde farklı isimlerle karşılaşılabılır. Örneğin Çorum’a ait “*kıtrlı düğün çorbası*” ile benzemektedir. Tarhana çorbasının ise sonradan Konya mutfağına giren bir lezzet olduğu söylenebilir. Aynı kaynak kişi Sıdika Urhan tarhana çorbası için “Önceden bilmezidik ki!” diyerek süreci ifade etmiştir. Diğer bir kaynak kişi olan Keziban Demirel ise tarhana için “Biz dış tarhanadan yaparız. Bizim en güzel çorbalarımızdan biridir.” demiştir. İki kaynak kişi, biri dış biri un tarhana olmak üzere farklı çorbaları tarif etmektedir.

Sulu yemeklerine kuru fasulye, nohut, bamya, taze fasulye, imambayıldı patlıcan musakka, zülbiye¹⁴, kabak, su kabağı, kapuska gibi yemekler örnek verilebilir. Konya yemeklerine vâkıf kaynak kişilerden biri olan Medine Selçuk, Konya ev yemeklerini eskisi kadar yapmadığını belirtmiştir. Nedeni sorulduğunda ise “Belirli bir süre sonra herkes kolay tarifleri yapmaya başladı.” şeklinde cevaplamıştır. “Önceden su kabağını koruk suyu ile pişirirlermiş.” ifadesi ise değişen yapım tekniğine işaret etmektedir.

Yemeklerin yanına eskiden genellikle bulgur pilavı yapılırken pirinç tüketiminin artması ile pirinç pilavı tüketiminin arttığı bilinmektedir. Eski esnaf lokantalarında bugün hâlâ bulgur pilavının daha çok tüketildiği söylenebilir.

Konya yemekleri etli olarak tercih edilmektedir. Coğrafyaya göre tüketimi değişen ürünlerden bir tanesi kullanılan etin çeşidi ile ilgilidir. Konya’da küçükbaş hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı geleneksel yemek tariflerinin büyük bir çoğunluğu koyun eti ile verilmektedir. Bununla birlikte zaman içerisinde tüketim alışkanlıkları değiştiği için dana eti kullanmayı tercih eden aileler bulunmaktadır. Günlük konuşmalarda erkekler ya da kadınlar arasında “Biz dana etinden başkasını yiyemeyiz. Koyun, keçi kokuyor.” gibi cümleler kurulduğuna şahit olunmaktadır. Günlük tüketimin değişmesine yönelik olarak *Yeni Konya* gazetesinin *Şehir Haberleri* bölümünde yer alan 3 Eylül 1960 tarihinde yayımladığı bir haber¹⁵ örnek olabilir (Resim 3.2). Habere göre 14 kebağının yemeklere koyun eti yerine dana ve keçi eti karıştırdığı için ceza alacakları söylenmektedir.

¹⁴ Soğanlı et/ papaz yahnisi olarak da biliniyor.

¹⁵ “*konyatarihi*” isimli twitter hesabından alınmıştır.

(<https://twitter.com/tarihikonya/status/1162238444199796737?s=12>- Erişim Tarihi: 04.09.2019)



Resim 3.2. *Yeni Konya* gazetesinin 2 Eylül 1960 tarihinde yayınladığı bir haber geleneksel mutfağa ait tadın değişmesine örnek niteliğindedir.

A.Sefa Odabaşı, “bugün aşçı takımı yemeklerinden tüm et yerine; kazanda pişirilmiş dana kuşbaşı” (1999: 86) kullanıldığını belirterek koyun etinden dana etine kültürel tüketim tercihlerinin değiştiğini vurgulamıştır. Aşçı takımı, kara yemek takımı gibi şu anda kullanılmayan kavramlar Halıcı tarafından yazılan Konya yemek kültürüne ilişkin kitaplarda açıklanmıştır. Kalabalık davetlere aşçı davet edilmesinden ve ağır misafirlere ağır yemeklerin yapılmasından bu isimleri aldığı anlaşılmaktadır.

Kaynak kişilerden biri olan Sıdıka Urhan, aşçı takımı ve kara yemek takımı tabirlerine vâkıf olup aşçı takımı yemeklerini düğün yemeği olarak tarif etmiş ve kara yemek takımını “Konya davetlerinde kişi sayısına göre hazırlanan önden çorba, etli pilav (Bütümet/ orta bunlardan biridir), su böreği, yaprak sarması olarak ikram edilen yemeklerdir.” şeklinde tarif etmiştir. Bu kaynak kişinin gelini olan diğer bir kaynak kişinin ise bu tariflere vâkıf olmadığı anlaşılmıştır. Goode’nin “menü kararları, gelenlerin kim olduğuna ve iletilen mesajla ne kastedildiğine bağlıdır” (2009: 380) yorumu ile ikramların farklılığı arasındaki ilişki paraleldir. Halıcı, söz kesenin¹⁶ hoşaf olduğunu (2011) söylerken kaynak kişi Hasan Urhan “Konya davetlerinde söz kesen yapraktır.” demiştir. Söz kesenin sembolik anlamının aynı olmakla birlikte kavramın içerik olarak farklılaştığını ve kelime olarak belirli bir nesil tarafından sürdürüldüğü şeklinde yorumlanabilir.

Konya sofrasında etli yemekler önemli yer tutmaktadır. Sebze yemekleri, dolma, sarma etli olarak tercih edilirken kavurma dışında da pilavın üzerine et konularak servis edilmektedir. Bütümet bunlardan biri olup patlıcanlı ya da patatesli olarak yapılmaktadır.

¹⁶ Kültür Metaryalleri ve Sofra Adabı kısmında ele alınmıştır.

Halıcı (1979 ve 2011), *callayı* Konya yemeği olarak belirtken Akşehirli Yörük bir ailenin gelini olan kaynak bir kişi Naime Altun, callanın Yörük yemeği olduğunu söylemiştir. Halıcı kitaplarında (1979 ve 2011) “boranı”¹⁷ tarifini lahanadan ve etli olarak vermiştir. Oral ise “Suda haşlanıp yağda kavrulmuş olarak hazırlanan sebze yemeklerine borani derler” (2008: 26) şeklinde ifade etmiştir. Kaynak kişi Keziban Demirel, ıspanak ya da pazıdan (pancar yaprağı) yapıldığını belirtirken bir diğer kaynak kişi Şerife Sertçelik ise Konya’da çok fazla bilinmediğini, yapan birini tanımadığını ve hiç yemediğini ifade etmiştir. Topalak ise sulu bir köfte yemeğidir. Bazı bölgelerde etli topalak olarak da anılır.

Bazı kaynak kişiler tarafından erik, kayısı ve ayva gibi meyveler ile önceden yemek yapıldığı belirtilmiş olsa da kendilerinin bu meyvelerle hiç pişirmediklerini, sadece büyüklerinden gördüklerini aktarmışlardır. Bu durum unutulmuş Konya lezzetlerinin olduğu anlamına gelmektedir. Konya’da bir restoranda şef olarak çalışan kaynak kişi Kazım Yazar’ın “Bu lezzetlerin yaşaması için çaba sarf ediyoruz. Kayısı yahnisi diğer şubemizde bulunmaktadır.” şeklinde ifadesi ile konu ile ilgili duyarlılığını ifade etmiştir.

Bir sosyal sınıf için pahalı olan “keme mantarı”, Konya’da “domalan” olarak bilinir ve bu mantarı köyünde toplayan kişiler için bedavadır. Çünkü doğada ilkbahar yağmurları ile kendiliğinden çıkmaktadır. Toplayamayan ve satın almak zorunda kalan için statüdür. Halıcı’nın aktardığına göre bir hikâyesi vardır:

Rivayete göre bir bahar günü Fatma Anamız ekmek yapmak için hamur yoğurmuş. Mibarek ellerinden ekmek o kadar bereketli olmuş ki çok yorulmuş; bu esnada yağmur yağmaya başlamış. Telaşla etrafı toparlayıp içeri girmiş. Orada unuttuğu birkaç bezenin üzeri yağın yağmurla, toprağın altında kalmış ve o bezeler onun mübarek elleri değdiği için birer domalan olmuş. O günden sonra bahar aylarında her yağın yağmurda domalan oluşmaya başlamış (2011: 96).

Rivayet, yer elması olarak bilinen ve bir çeşit sebze olan mantar ile ekmek kültürü arasındaki kültürel ilişkiyi vurgulamaktadır.

Ekmek, birçok kültürde olduğu gibi Anadolu kültüründe de kutsal sayılmakta ve bereket sembolü olarak kullanılmaktadır. Anadolu’da gelinin eve girerken bereket getirmesi için başında kırılan ekmek¹⁸, önemli bir halk uygulamasıdır. “Osmanlı mutfağında ‘ekmek’ sadakat ve bağlılığı simgeleyen, kutsal bir yiyecek maddesi sayılmaktadır. Ekmek, sarayda konumuna göre kişiler için ayrı türde hazırlanan ve buna göre padişah ve ailesine farklı kalitede, hizmetkârlara farklı kalitede çıkartılan önemli bir gıda maddesi olarak

¹⁷ Şanlıurfa’da özellikle et ile yapılan borani yemeği ile aynı değildir.

¹⁸ Ayrıntılı bilgi için Ömer Göktaş’ın 2011 yılında yayınlanan *Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar* isimli yüksek lisans tezi incelenebilir.

bilinmektedir” (akt Seçim, 2018b: 127; Faroqhi, Neuman., 2006: 188). Bu bağlamda kültürel olarak ekmeğe atfedilen değerin çok eskiye dayandığı ve günümüzde hâlâ önemli bir sembol olduğu söylenebilir.

Ekmek, diğer birçok kültür için de önem arz etmektedir. Buradan hareketle bir kişinin ekmek tüketim tarzını değiştirmesinin çok zor olduğu söylenebilir. Lavaş ya da bazlama tüketim kültürü ile büyümüş bir insan için halk ekmek ile arasında tercih yapması gerekirse kültürel alt yapısında aşikâr olduğu tadı seçmesi olasıdır. “Ekmek tuz hakkı için.”, “Ekmek Kur’an çarpsın.”, “Ekmek elden su gölden.” ve “ekmek kavgası”, gibi günlük hayata yansıyan sözlü kültüre ilişkin örnekler ekmeğin ne kadar önemli olduğuna¹⁹ işaret etmektedir. Pertev Naili Boratav halk arasında kullanılan benzer sözleri “ekmekte ve Tanrıdan insana “nimet” olarak verilmiş her türlü besin maddesinde, bir bilinç ve olağanüstü güç bulunduğu anlamı çıkarılabilir” (2013: 77) şeklinde yorumlamıştır. Ekmek İslamiyet açısından da önem atfedilen bir yiyecektir. Tuz ile ilgili olarak ise “bir kişiye, geçmişte görülen iyiliklerin karşılığı borçluluk ve bağlılık anlatılmak” (Boratav, 2013: 77) istenmesi ile ilgili sembolik anlamına değinmiştir.

Konya, tahıl/ buğday ambarı olduğu için ekmek ve unlu mamuller ön plandadır. Ekmek, Konya halkı için önemli bir tüketim maddesidir. Bu yüzden sadece hazır çarşı ekmekleri alınmaz, aynı zamanda ekmeğin evde yapımına da devam edilmektedir. Yufka, şebit, bazlama, tandır ve fırın ekmeği üretimi ve tüketimi devam etmektedir. Köylerde ya da şehir merkezine yakın mahallelerde tandır ekmeği, gevreği ve böreği yapıldığı görülmüştür (Resim 3.3). Bunun yanında bu ürünleri, evde yapıp satan kadınlar ve küçük ölçekli işletmeler de vardır.

¹⁹ Daha fazla bilgi için Emine Gürsoy Naskali'nin editörlüğünü yaptığı *Ekmek Kitabı* incelenebilir.



Resim 3.3. Konya Ovakavağı Mahallesinde üretimi ve tüketimi sürdürülen geleneksel tandır ekmeği.

Yine hamurdan yapılan sac böreği ve gözleme, Konya’da rahatlıkla dışarıda bulunabilecek yemeklerdir. Ekmek salması ve yağ somunu Konya’nın geleneksel yemeklerinden olup sac böreği kadar olmasa da restoranlarda bulunabilmektedir. Ekmek oğması ve papara ise daha çok evde yapılmaktadır. Kaynak kişilerden biri olan Keziban Demirel bu yemekler ile ilgili “Eskiden çok yapardık paparayı. Ama şimdi yapılsa bile o tat yok.” sözleriyle belleğindeki tadı bulamadığını ifade etmiştir.

Konya mutfağı için Halıcı, “Kalliyat, boranı, yahni gibi yemeklerle yer yer Selçuklu izleri taşır; bazlama, yufka, tutmaç gibi yemeklerle de Oğuz Türklerine dayanır” (1979: V) diyerek Konya mutfağının kökenlerine ilişkin açıklamalarda bulunmuştur. Aynı zamanda sözlerinden ekmek çeşidi olarak anılan bazlama ve yufkanın köklerine işaret etmektedir. UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’ne 2016 yılında Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye tarafından ortak dosya sunulan ve kaydedilen “*İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka*²⁰”, bazlama ve yufkanın Anadolu mutfağında süregelen bir kültür olduğunu açıklamaktadır. Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine* kitabında yufka kelimesinin, “Orta Asya Türkçesindeki yuwka’dan” geldiğini belirterek “cılız, güçsüz, nazik ya da merhametli” (2016: 139) anlamında kullanıldığını ifade etmiştir. Anadolu’da bugün merhametli insanlar için “*yufka yürekli*” ifadesi kullanılmaktadır.

²⁰ <http://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsili-Listesi> - (Erişim tarihi: 20.01.2019)

Hamurun başka bir çeşidi olan böreklerde Konya’da, semizotu, ıspanak, ebegümece gibi ot ve sebzeler kullanılır. Konya mutfağında su böreği ve katmer²¹ önemli bir yere sahiptir. Su böreğinin geleneksel şekli etli olup damak tadına göre peynirli olarak da yapılabilmektedir (Resim 3.4). Kara yemek takımından bir tat olup Konya halkı tarafından değerini ve önemini korumaktadır. Kaynak kişi Şerife Sertçelik, konuya ilişkin olarak “Su böreği ve baklava Konya’da hiç yapılmazsa damatlara yine yapılır.” şeklindeki söylemi, kültürün sürdürülmesi olarak yorumlanmalıdır.



Resim 3.4. Konya’da geleneksel şekilde yapılmış su böreği ve yapım aşamaları.

Konya mutfağının geleneksel tatlıları arasında kırk kat, köy baklavası, kıvrım baklava, kadayıf, gelin önü, kaygana, irmik ve un helvası, kenevir helvası, sütlü, sütlü selemen, aşure ve palize yer almaktadır. Restoranlara taşınan önemli tatlar ise hoşmerim, sac arası ve zerde olup en çok bilinenler arasındadır. Kaynak kişi Kazım Yazar, hoşmerim için “Konya’nın ova tarafının yemeği ve tatlısıdır. Evde hiçbir şey yokmuş. Adam işten eve gelmiş. Karnı aç! Kadın evde olandan bir şeyler yapmış. Adama sormuş ‘Hoş mu erim?’ Hikâyesi de böyledir.” diyerek ortaya çıkışını anlatmıştır. Doğru mudur değil midir bilinmez ama dönemin şartları düşünüldüğünde kaymak da dâhil olmak üzere her evde kolaylıkla bulunabilecek malzemelerden yapılabileceği düşünülmektedir.

Kaynak kişi Medine Selçuk’un “Eskiden tatlılar evde olan ile yapılırmış. Nerede o kadar şeker tatlı yapacak! Üzüm olduğu için pekmez varmış, bal varmış onlardan tatlı yapılırmış. Hoşmerimin özü odur. Aşureye de önceden pekmez konurmuş.” ifadeleri değişen

²¹ Konya’nın bazı ilçelerinde tatlı bazı ilçelerinde tuzlu olarak yapılır.

tüketim algısını ortaya koymaktadır. Bir diğer kaynak kişi Meral Er'in "Babaannem aşure için derdi ki: 'Kaynamayanın kazanında taş kaynar yıl boyu.' Şimdi gençlerin yapmaya vakti mi var? Berekettir bizim kültürümüzde, Tufan'dan kalmadır." sözleri köklü bir tatlı olduğuna işaret etmektedir. Aşurenin ortaya çıkma süreci mitsel bir hikâye ile anılmaktadır. Bu bağlamda aşure için Paul Connerton'un ifadelerinden hareketle "anımsama işlemi" ve "anma töreni" (2019: 17) olduğu söylenebilir.

Mehmet Reşad tarafından kaleme alınan *Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)* kitabında aşure tarifi ve çeşitlerinin olması (2018: 296- 297), bugün için on yıllardır kültürel tadın bilindiği ve sürdürüldüğü şeklinde okunabilir. Ayrıca Kudret Emiroğlu, aşurenin Müslümanlarda ve Ermenilerde oruç, Şiiilerde sevinç yemeği (2001: 310-311) olduğunu ifade etmiştir.

Zeynel Özlü, "Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği" isimli makalesinde, Muharrem ayında ve sefere çıkarken iki çeşit aşure yapıldığını, Sünni ve Şii geleneğinde farklılaştığını, tekke ve zaviyelerde, imarethanelerde çeşitli dönemde halka dağıtıldığı, aşure zamanında devletin çeşitli yerlerinde ve Halep'te bulunan İmam Hüseyin'in makamında dualar eşliğinde halka dağıtıldığını, çeşitli dergâhlarda önemli bir dinsel seremoni ve masraflarının düzenlenmesinde çeşitli devlet desteklerinin olduğunu (2011: 191- 212) ifade etmektedir.

Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem'in onuncu gününde kutlanan aşure geleneği İslam kültürü açısından önem arz etmektedir. Hançerlioğlu, kelimenin Arapça on sayısından geldiğini ifade ederken önemi ile ilgili inançları şu şekilde sıralamıştır:

1. Adem'in tövbesinin kabul edildiği, 2. İbrahim'in ateşten kurtulduğu, 3. Yakub'un oğlu Yusuf ile buluştuğu, 4. Nuh'un gemisinin Cudi dağına oturduğu gündür. O gün aşure tatlısı pişirilmesinin nedeni de Nuh'un gemisi öyküsüne bağlanır. Sümer mitolojisinden gelme bu öyküye göre gemi dağa oturunca gemidekiler tufandan kurtulduklarına sevinirler, gemide ne kadar artık kalmış yiyecek varsa toplayıp bir kazana doldururlar ve bu çeşitli artıkların karışımından bir şükran çorbası pişirirler (Hançerlioğlu, 2000: 59).

Anadolu'da yaygın görüş Nuh'a ilişkin olup geleneksel tatlı Muharrem ayının onuncu gününde yapılmakta ve komşuya, tanıdıklara dağıtılmaktadır. Mehmet Saçıkaralı, "*Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci*" isimli yüksek lisans tezinde "Tüm aşure tariflerinde birincil ana malzeme buğdaydır" (2015: 50) diye geleneksel tadı belirtmiş olsa da Konya'da buğday konulmaksızın pirinç ile yapıldığı da bilinmektedir. Kaynak kişi Meral Er'in "Pirinç ile yapılan aşureyi daha çok seviyoruz. Eskiden buğday ile yapardık." şeklindeki sözleri zamanla değişen bir damak tadına ilişkin vurgu yapmaktadır.

Sac arası tatlısı ise ismini iki sacın arasında pişirilmesinden almıştır. Yapım şekli, tatlıya ismini vermiştir. Kaynak kişi Sıdıka Urhan'ın "Eskiden daha zordu sac arası yapmak. Ama ateşte yavaş yavaş piştiği için daha güzel olurdu. Biz mayalı yaparız. Mayasız yapanlar da var. Ya şerbetlenir ya pudra şekerli yenir. Özünde ceviz, fıstık vs. yoktur. Şimdi dışarıda öyle yaparlarmış. Annemden öyle öğrenmedik biz." şeklindeki ifadelerinden hem tat hem de şekil olarak dönüşüm yaşadığı ancak geleneksel tatlının yapımının devam ettiği anlaşılmaktadır.

Popüler kültürdeki yiyeceklerin tutulabilmesi için kültürel kodlarda bulunan tatlardan yararlanıldığı söylenebilir. Kaygana için kaynak kişi Sıdıka Urhan "Kaygananın adı lokma oldu da çıktı." demiştir. Popülerleştirilen yemek kültürünün bağlamsal olarak zaman zaman gelenekselden beslendiğini unutmamak gerekir. Başka bir kaynak kişi Tuğba Urhan ise kenevir helvası için "Konyalıyım bütün mutfağını bilirim ama ilk defa geçen ay komşuda yedim." ifadelerini kullanmış olup unutulmuş bir tat olmaya başladığı şeklinde yorumlanabilir. Kenevir tohumu, halk arasında "*çedene*²²" olarak bilinmekte ve kavrulurken çıkardığı çıt çıt sesinin işlendiği aslen Yozgat yöresine ait olduğu bilinmektedir. Barış Manço'nun da yorumladığı ve M. Öcal Oğuz'un belirttiği üzere "saçta kavrulurken çıkardığı ses 'Çıt çıt çedene/ Sar bedeni bedeni/ Dünya dolu yar olsa/ Alacağım bir tane' türküsünün de ilham kaynağı" (2019: 143) olup sözlü kültüre yansıdığı söylenebilir. Ayrıca Konya'da, aşure süslemek için ve gevreklerde kenevir kullanımı tercih edildiği görülmüştür.

Türk Patent Enstitüsü tarafından Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün kaydı²³ bulunan Konya peynir şekeri, halk arasında Mevlana şekeri diye anılmaktadır ve turistik olarak pazarlanan bir tatlıdır. Bu şeker Konya'da birçok firma tarafından yapılmaktadır.

3.1.2. İçecekler

Mutfak kültürü denince akla öncelikli olarak yemek gelmekle birlikte içecekler de geleneksel mutfak kültürü açısından önemli bir yere sahiptir. Özellikle Anadolu mutfağı açısından akla ilk gelen içecekler çay, kahve ve ayrandır. Bu içeceklerin tüketimi son dönemde yoğunlaşmıştır.

Çay, gündelik hayatta tüketimi en fazla olan içeceklerden biridir. Demirhan'ın belirttiğine göre, "Türklerin çay²⁴ ile tanışması gerçek anlamda 19. yüzyılda olmuştur. Her ne kadar daha önceki dönemlerde gümrük defterlerinde çay ile ilgili kayıtlar ender olarak

²² <https://kelimeler.gen.tr/cedene-nedir-ne-demek-69300> - (Erişim tarihi: 25.07.2019)

²³ <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> - (Erişim tarihi: 31.07.2019)

²⁴ Çay ile ilgili ayrıntılı bilgi için Mustafa Duman tarafından ele alınan *Çay Kitabı* incelenebilir.

yer alsa da taban ve tavan fiyatlarını belirleyen narh listelerinde net bir kayıta rastlanmamaktadır” (akt Güneş, 2012: 235; Demirhan, 1981; Bilgin, 2007). Bu bağlamda düşünüldüğünde önemli bir yere sahip olan çay ile son iki yüzyılda karşılaşılmaktadır. Çay, zaman içinde Anadolu’da önemli bir kültürel yere sahip olmuştur.

Anadolu kültüründe önemli olan bir diğer içecek Türk kahvesidir. Günlük hayatta, özel davetlerde, kız isteme törenlerinde ve daha birçok yerde Türk kahvesi²⁵, içilmektedir. Önemli bir kültürel birikime sahip olduğu için hazırlanan dosya sonucunda UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine²⁶ 2013 yılında girmiştir. “Bir acı kahveni alırım.” günlük hayatta aşına olunan bir söz olmakla birlikte “Kırk yıl hatrını bıraktığı” sofralar olmuştur. Ayrıca halk içinde süt ile yapılıp tüketilen kullanımları mevcuttur. Kaynak kişi Keziban Demirel’in “Önceden biz sadece sütlü kahve yapardık kız istemede. Alım gücü yoktu.” şeklindeki ifadelerinden kahvenin şu anda daha çok tüketildiği anlaşılmaktadır.

Geleneksel içecekler arasında şerbet kültürü önemli bir yere sahiptir. Kenan Öner, *Kadeh ve Bardak İçkileri* kitabında “Şekerin suda çözülmesiyle ortaya çıkan mayanın koyusuna şurup, sulusuna da şerbet denilir” (akt Akçiçek, 2008: 967; Öner, 1937: 23) tanımından anlaşılacağı üzere birçok şeyin şerbeti yapılabilmektedir. Ubucini’nin,

Pilavdan sonra misafirler önlerinde duran porselen kapların kapağını kaldırırlar. Yemek boyunca bunların içinde ne var diye merak etmişim. Taslara şerbet doldurmuşlardı. Şerbet, Türkiye²⁷’de caiz görülen tek içkidir. Su ve balla yapılır, bunun içine çeşitli rayihalar, portakal, limon, menekşe, gül, ıhlamur vs. koyarlar. Bizimkisi misktendi ve çok keskin bir kokusu vardı (akt Akçiçek 2008: 971)

şeklindeki anı aktarımı da şerbet kültürü açısından önem arz etmektedir. Şerbet ve hoşaf kültürü birbirine benzemekte olup Konya geleneklerine göre hoşafın söz kesen olarak anılması eski ve köklü bir kültür olmasıyla ilişkilendirilebilir.

Kaynak kişi Kazım Yazar, demirhindi, gül, sirkeli cübin gibi Osmanlı şerbetlerinin Konya’da bilinen şerbetlerden olduğunu ifade etmiştir. “Sirkeli cübin, bizim kültürümüzde temizleyicidir. Mevlana’nın da ikramı olarak bilinir. Yaptık daha önce ama kokudan dolayı

²⁵ Kahve kültürü ile ilgili ayrıntılı bilgi için Kemalettin Kuzucu ve M. Sabri Koz tarafından hazırlanan *Türk Kahvesi* kitabı incelenebilir.

²⁶<http://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsili-Listesi> - (Erişim tarihi: 20.01.2019)

²⁷ Jean Henri Ubucini, 19. Yüzyılda dönem dönem Osmanlı Devleti sınırlarında görev yapan biri olup anılarını kaleme aldığı eserleri bulunmaktadır. Çeviri eserlerine ulaşamamış olup ifadelerinin Akçiçek’in aktardığına göre 1849’da Paris’te bir gazetede yazıldığı düşünülecek olursa Türkiye ifadesinden anlaşılması gereken Osmanlı Devleti olup bir çeviri hatası olduğu tahmin edilmektedir. Ubucini hakkında ayrıntılı bilgi için <https://islamansiklopedisi.org.tr/ubicini-jean-henri-abdolonyme> ziyaret edilebilir. (Erişim tarihi: 31.07.2019)

çok talep görmedi.” yorumu, geleneksel ürünleri aktarmak için bir politikalarının olduğunu göstermektedir.

Teknolojinin gelişmesi, tüketim ürünlerinin marketlerden sağlanması ve evde yapılan yerine hazır ürünlerin tercih edilmesi gibi nedenlerle şerbet kültürü yerini gazlı ya da gazsız ama hazır olarak alınan ürünlere bırakmıştır. D’Ohsson’ın, “Şerbetin, orta halliler için basit; zenginler için teferruatlı çeşitleri vardır. Birinci durumda sadece bal ve şeker kullanılır. Diğerlerinde ise, limon yahut portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu vs. katılır” (D’Ohsson, 2008: 965) sözlerinden halkın her kesiminin şerbet kültürüne vâkıf olduğunu ve farklı bitki ve meyvelerden şerbet yaptığı anlaşılmaktadır.

Kaybolan şerbet kültürü, hazır gıda işi yapan grup şirketler tarafından özellikle Ramazan ayı içerisinde reklamlar aracılığı ile işlenmektedir. “*Ramazan şerbeti*” olarak sunulan içeceğin tarifinde geleneksel bir tarif bulunmakta ve unutulmuş bir tat tekrar canlandırılmaktadır. Yeşil, kırmızı şerbet veya farklı isimlerden yararlanılarak hazırlanan ve tüketim piyasasına sunulan şerbetler “soğuk çaya” karşı duran bir kitle için önemli hâle gelirken kültürel değerlerin yeniden sunulması açısından önemli bir adım olarak yorumlanabilir.

Limonata, Anadolu’nun birçok bölgesinde çok sık kullanılan, kafe ve restoranlarda yer alan ve diğer şerbetlere göre market raflarındaki yerini çok önceden alan bir şerbet çeşididir. Konya’da bazı restoranlarda ise demirhindi ve gül şerbeti ile karşılaşılabilir. Demirhindinin “Hint hurması”ndan yapıldığı bilinmektedir. Kaynak kişi Kazım Yazar, bu şerbetin içinde 42 çeşit baharat bulunduğunu ifade etmiştir.

Ayran ise geleneksel kültürde yerini koruyan köklü bir içecektir. Daha önce *Divan-ı Lügatit Türk*’te isminin geçtiği belirtildiği gibi, Oral da, “Selçuklu devrinde yazılmış kitaplarda ayran adı da geçer” (2008: 30) şeklinde ifade etmiştir. Süregelen kültür değişmemiş olup ayran da marketteki raflarda yerini almıştır.

Anadolu’da tüketilen ve sözlü kültüre “Bozacının şahidi şıracı!” olarak yansıyan iki geleneksel meslek kaybolmaya yüz tutmuştur. Konya’da eskiden tüketimi fazla olan şıra için kaynak kişi Medine Selçuk, “Eskiden üzümünden şıra da yapılırdı. Şimdi yapmıyoruz. Yapılsa da kimse yüzüne bakmıyor.” sözleri ile durumu ifade etmiştir.

Lohusa şerbeti ise anneye ve misafirlere ikram etmek için doğumdan sonra hazırlanan bir içecek olup loğusa şerbetinin son yıllarda gastro gösterilerin artmasına bağlı olarak ön plana çıktığı görülmektedir. Anadolu’da kırmızı rengin anneye iyi geldiğine inanılır. Konuya

ilişkin olarak kaynak kişilerden biri olan Tülay Ertuğrul'un "Biz yapmadık. Son zamanlarda moda oldu bu şerbet. Eskiden anneler de yaparmış ama benim arkadaşlarının çoğu yapmadı loğusa şerbetini." şeklinde durumu ifade etmiştir. Nermin Işık'ın, "Kırmızı boyalı-baharatlı "lohusa şekeri", aktarlardan alınarak yapıldığı gibi evde toz şekerden şurup hazırlanarak boya karanfil ve kök tarçınla da hazırlanır. Bazı yörelerde kök zencefil ve havlıcan da konulur. Baharatlı ve boyalı lohusa şekerine "kızamık şekeri" de denir" (Işık, 2016: 9) açıklamasından şerbet ve şekerin birbirine benzediği anlaşılmaktadır.

Geleneksel içecekler zamanla kaybolmuş olup sofralarda hazır içecekler yer almaya başlamıştır. Hazır içecek reklamları için ise geleneksel mutfak kültürü kodları kullanılmaktadır. Ancak kodlar sadece tüketime teşvik etmektedir. Bu kodların kullanımı ayrı bir çalışma alanıdır.

3.1.3. Kiler Kültürü

Göçebe, yarı göçebe ve yerleşik yaşama geçiş ile birçok kültüre vâkıf olan Anadolu insanı; yiyeceklerini ve içeceklerini saklamak için çeşitli yöntem ve teknikler geliştirmiştir. Bu teknikler geçmişten günümüze aktarılarak yemek kültürünün sürekliliğini sağlamıştır. Jack Goody'nin, "Tahıl bitkileri tane olarak (dövülmeden) saklanırken, diğer yemekler uzun süre saklanması için kurutulardı; bamyanın meyvesi, biber ve çorbaya koyulan yapraklar damlara serilir ve güneşte kurutulmaya bırakılırdı ve sonra kavanozlara ya da kaplara koyularak kurak mevsim için saklanırdı" (2013: 95) ifadesinden kiler kültürüne ilişkin birçok yorum yapılabilmektedir. "Kiler ve mutfak yiyeceklerin depolandığı işlendiği işleme tabi tutulup ailenin besin zincirine eklemlendiği mekânlardır" (Ölçer Özünel, 2013: 33).

Saklanan yiyeceklere, antropolojik bir açıdan bakılacak olursa arkaik dönemde 'aç kalmak' ile mücadele yöntemi olarak okunabilir. Saklama kültürünün birden çok nedenden dolayı doğmuş olabileceği gibi başka kültürlerle de işaret etmektedir. Örneğin, halk takviminde bazı dönemler pastırma yazı, bağ bozumu gibi isimler ile anılır. Belirli bir süreye vurgu yapılan bu dönemde kadınlar "imece usulü" ile sırayla birbirlerinin bulgur kaynatma, tarhana (diş ve un), salça gibi kışlıklarını beraber hazırlamak üzere bir kültürün uygulayıcısı ve aktarıcısı hâline gelmişlerdir. Yaygın hâle gelen yardımlaşma ve paylaşma kültürü aynı zamanda her dönem yapılabilecek ekme, yufka yapımı, erişte ve mantı gibi saklanmak ve tüketilmek üzere yapılan yiyeceklerde kendini göstermektedir.

Akraba ya da komşu kadınların birleşip imece usulü olarak bugün bana yarın sana anlayışı ile yaptığı şeylerin listesi bir bakıma kiler kültürünün büyük bir bölümünü kapsadığı

söylenbilir. Erişte, mantı, salça, şebit ekmek, tarhana ve pekmez gibi genelde yazdan kışa saklanan yiyecekler akla gelebilir.

Genel olarak yazdan kışa saklamak için işlem gören yiyecekler olduğu gibi herhangi bir dönemde yapılabilen ürünler de vardır. Salça, turşu, reçel ve çeşitli kurutmalıklar yazın hazırlanan yiyeceklerdir. Bununla birlikte yaz meyvelerinden erik, kayısı, şeftali gibi meyveler hem komposto olarak hem şerbet olarak saklanabilir.

Mevsime bağlı olmaksızın süttten yapılan peynir²⁸, yoğurt, kaymak, tereyağı, çökelek ve lor ise her mevsim yapılabilir. Yoğurt ürünleri için bir kaynak kişi Keziban Demirel, “Özelikle Konya için süzme yoğurt köylerde sürekli biriktirilir. Katık²⁹ mutlaka olurdu evimizde. Tuluğa basardık, nisana kadar bekletirdik.” şeklinde eskiden süregelen durumu belirtmiştir. Ekmek ise sürekli bir ihtiyaç olduğu için Konya’da bayram, düğün gibi dönemlerde daha fazla yapılmaktadır.

İşlenmiş besinler denince şu anda her ne kadar aklımıza hazır gıda ürünleri gelse de Halıcı, *Konya’da Kışık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma* isimli kitabında ‘işlenmiş besinlerin işlenerek saklanması kavramı’ ile pekmez, yoğurt, kavurma, yufka gibi besinlere dikkat çekmektedir (2000: 1). Kavramların değişmesi, sadece tüketim kültüründeki yiyecekleri değil, aynı zamanda günlük dilin değişimini de ortaya koyduğu söylenebilir.

Geleneksel uygulamalar ve saklanan yiyecekler, yöreden yöreye değişebilir. Konya’da çok olduğu için tercih edilen kayısı, üzüm gibi meyveler Ege’nin, Karadeniz’in herhangi bir şehrinde mevcut olmadığı için benzer yöntemlere rastlanmayabilir. Eskiden günümüze ulaşan pazarlar, yörede yetişen ürünler hakkında bize bilgi vermektedir. Kaynak kişi Lütfi Pınarcık’ın “Eskiden Aziziye Cami’nin orada üzüm pazarı vardı. Şimdi ne o pazar var ne üzümler!” şeklindeki ifadesi ile coğrafyadan pazara ve sokağa inen süreci anlatmaktadır. Konya’nın önemli pazarlarından biri olan *Kadınlar Pazarı* geçmişten bugüne süregelen bir pazar olup hem Konya halkı tarafından ihtiyaçların karşılanması amacıyla hem de bazı turistler tarafından fotoğraflanmak için ziyaret edilmektedir. Çevre köy ve ilçelerden gelen kadınların kendi yetiştirdikleri ürünleri satarken çarşı merkezine yakın olması sebebiyle tercih ettikleri mekân zamanla pazar hâline gelmiştir. Bugün üstü kapanan pazarın içine girmeyen/ giremeyen kadınlar, Kadınlar Pazarı’nın çevresinde açtıkları küçük çulların üstünde kendi mevsiminde olan ürünleri sattıkları görülmektedir. Önemli pazarlardan bir

²⁸ Artun Ünsal’ın *Süt Uyuyunca Türkiye Peynirleri* kitabında bölgesel peynirler ve yapımları ile ilgili ayrıntılı bilgiye ulaşılabilir.

²⁹ Anadolu’da peynirden yapılan bir ürün.

tanesi *Muhacır Pazarı*dır. Kaynak kişi bu pazarın önceden Zindankale’de olduğunu, daha sonra Anıt civarına taşındığını belirtmiştir. Alan araştırması sırasında, yerel yönetimlerce Muhacır Pazarı için düzenleme çalışması yapılmıştır.

Kiler, mutfağın bir bölümüdür. Burada sürekli kullanılmayan ya da tüketimi hemen yapılmayacak olan yiyecekler tutulur. Eski Konya mimarisinde, kiler olarak bodrumların, yani halk arasında bilinen adı ile izbelerin kullanıldığı bilinmektedir. Kilerde saklanan yiyecekler, şu anda genellikle kapatılan mutfak balkonlarındaki yerlerini almıştır. Kiler işlevi gören bu balkonlar mekânsal olarak depolama ihtiyacı açısından işlevsel olmasına rağmen izbelerde saklanan yiyeceklerde olduğu gibi güvenli alan temini sağlamamaktadır. Kiler ürünleri için uzun ömürlü olması noktasında zaman zaman zayıf kalabilmektedir. Oğuz, mutfağın mekânsal bağlamda yeniden şekillenmesine şöyle değinmiştir:

Güzün hazırlanan salçalar, turşular, reçeller, kurutulmuş sebze ve meyveler, mevsiminde tedarik edilen bakliyat, kesilen eriştelere, yapılan tarhanalar vs. vs. bu küçük mutfakta kendilerine yer bulamazlar. Aralarında salonun dolap arkası, koltuk altı gibi misafirler tarafından zor görünür yerleri de olmak üzere evin muhtelif yerlerine saklanırlar (2019: 43).

Teknolojinin gelişmesi ile beraber kiler hâline gelen balkonların uzantısı ise derin donduruculardır. Haşlama, kızartma, kurutma veya közleme işlemlerinden geçerek saklanmak istenen yiyeceklerin yeni yeri derin donduruculardır. Bu durum, saklama sürecinde bazı yiyecekler saklanması için olumlu olsa da geleneksel saklama yöntemlerinin sürdürülebilirliğini etkilemektedir. Şerife Sertçelik’in “Artık bulduğumu derin dondurucuya atıyorum. Hiç uğraşmıyorum, çok kolay. Mesela domates sosu yapınca salçayı da daha az kullanıyorum.” şeklindeki ifadesi durumu özetlemektedir.

Mimari açıdan izbesi olmayan evlerde ise saklama koşullarına uygun yerler oluşturulduğu bilinmektedir. Kaynak kişi Meral Er, kiler gibi kullanılan *bastırık* şu şekilde açıklamıştır: “Eskiden bahçenin köşesine kum ya da beton dökerdik. Dört köşede dört tane direk olurdu. Etrafını battaniye ya da yorgan ile sabah erkenden örterdik. Gerekirse bunları ıslatırdık. Akşam serinleyince örtüleri alırdık. Yoğurdu, peyniri, tuluğu, salçayı hep onun içine koyardık.” Bastırık işlevsel olmadığı için artık kaybolan bir yöntemdir. Kaynak kişinin gelini ve kızı bu yöntemi hiç görmemiştir. Ali Yakıcı ise “Konya Ovasında Yaşayan Türkmenlerde Modern Teknolojiden Geleneksele Dönüşün Adı: Bastırık” isimli makalesinde Anadolu’da farklı isimlerde benzer uygulamaların yapıldığını aktarmıştır. Yakıcı, geçimini hayvancılıkla sağlayan Türkmenlerde bu geleneksel mekân kullanımının devam ettiğini (2011) ifade etmektedir.

Anadolu’da saklamak için kullanılan yöntemlerden biri de *kuyuya* ya da *toprağa gömmedir*. Yapılan konserve, turşular gibi benzeri yiyeceklerin toprağın altına saklandığı bilinmektedir. Kaynak kişi Müzeyyen Büyüktazeler, “Geçen yıl turşunun birazını bahçede ‘*toprağa gömdük*’ de eskisi gibi güzel olmadı. Toprak da eski toprak değil artık! Buzdolabına koysan ondan güzel ve zahmetsiz oluyor.” sözleriyle terk edilen bir kullanıma vurgu yapmıştır. Bahaeddin Ögel’in, “Selenga-Baykal gölü arasındaki, İvolgi ve İlmovalı adlı yerlerde ... hububatı muhafaza etmeye yarar çukurlar görülmüştür” (akt Kafesoğlu, 2007: 328; Ögel, 1962: 89) şeklindeki ifadesi ne kadar eski bir teknik olduğunu doğrular niteliktedir.

Konya’da kilerde saklanan ürünler arasında süzme yoğurt, peynir, tereyağı, sadeyağ, çökelek, lor ve tuluk peyniri önemli bir yer tutmaktadır. Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyehatnâmesi’nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistemik Dizin* isimli kitabında sadeyağın üretim yeri olarak Kırım ve çevresine (2014: 62) işaret etmektedir. Bu bağlamda geniş bir coğrafyada bilindiği söylenebilir. Kaynak kişi Keziban Demirel’in “Eskiden köyde koyunumuz çok vardı. İneğimiz vardı. Hepsini yapardık. Hiçbiri evden eksik olmazdı. Tulum peynirine de eskiden tuluk derdik deriye basardık. Şimdi küflü peynire hep tulum diyoruz. Peyniri deriye biriktirip mağaraya götürürdük. Orada beklerdi bir yaz. Süzme yoğurt olmazsa olmazdı. Biriktirirdik. Zaten başka ne yiyecektik. Yoktu önceden bir şey. Her şeyi de kendimiz yapardık. Evden çökelek, lor, kurut, yağ, kaymak eksik olmazdı.” ifadeleri süt ve süt ürünlerinin kilerde ayrı bir yeri olduğunu ifade etmektedir. “Sütlü darı, peynir, yoğurt aslında bozkır yemekleri idi. Türk bozkırlarından dünyaya yayılan yoğurdun” (Kafesoğlu, 2007: 319) günümüz sofralarındaki önemi devam etmektedir. Aynı zamanda Nimet Barı, kurut için “tarhananın ana malzemesi” (Barı, 2016: 41) olduğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda kiler kültüründeki ürünler arasında ilişki olması sürdürülebilirlik noktasında önem kazanmaktadır.

Kilere koyulan diğer malzemeler erişte, salça, çorbalık un tarhana, diğ tarhana ve genellikle Kurban bayramından sonra kavurma olarak saklanan etlerdir. Kafesoğlu, “Bol miktarda et istihlal eden Türkler, bunu uzun müddet muhafaza edebilmek için çok erken çağlarda konserve yapmayı öğrenmişlerdi” (2007: 318) tezini Szasz’dan aktardığı “Konserve et Çin’e ihraç edilen başlıca maddelerden idi” (akt Kafesoğlu, 2007: 318; Szasz, 1943: 514) ifadesi ile desteklemiştir.

Çorbalık un tarhana şu anda birçok bölgede yapılsa da Uşak yöresine ait olduğu bilinmektedir. Umay Günay, “Ülkemizde tarhana çorba yapımında en çok kullanılan

besindir. Orta Asya'dan göç eden Türkler tarafından Anadolu'ya ve Avrupa'ya yayılmıştır. Yurdumuzda bilhassa UŞAK yöresinde yüzyılların tecrübe imbiğinden geçen "Tarhana" otantik özelliklerini koruyarak bugünkü mükemmel şeklini almıştır." (1996: 5) şeklinde tarhananın serüvenini yorumlamıştır. Kaynak kişilerden bazıları evde kendi yaptığını ifade ederken bir diğeri "Torunlarım geleceğinde hazır alıyorum." diyerek günlük tüketim şeklini aktarmıştır.

Diş ya da top tarhana, Konya kültüründe üretimi ve tüketimi devam eden bir yiyecektir. Kaynak kişi Kazım Yazar, ortaya çıkış hikâyesi için "Eskiden küplere konurdu. II. ya da III. Murat Mısır Seferi için Eşrefoğlu Beyliği'ne erzak hazırlanması için emir veriyor. Askeri tok tutsun, bozulmasın diye sefer erzağı olarak çıkmış." sözleri ile geleneksel bir kiler ürünü olduğunu göstermektedir. Başka bir kaynak kişi Medine Selçuk'un "Biz bilmeyiz. Genelde dağ köyleri bilir." ifadesi ile bir diğerkaynak kişi Sıdika Urha'nın "Konya'da bilinmez. Beyşehir, Ilgın, Derbent yapar onu." sözlerinin örtüştüğü ve her bölgede bilinmediği söylenebilir. Keziban Demirel yapımı için ifade ettiği "Zahmetli iş ama sevdiğimiz için yapıyoruz. Süzme yoğurdun iyi olması çok önemlidir. Ancak artık kurutacak yer kalmadı. Eskiden dama sererdik. Artık damda çatılar var." sözleri zamanla kaybolma ihtimali olan bir yiyecek olabileceğini akla getirmektedir. Ayrıca suda bıraktıktan sonra sıcak ya da soğuk çorba olarak tüketildiği de bilinmektedir. Sözlü kültüre yansımaları olan bir mâni ise kaynak kişi Mustafa Demirel'den "*Tarhana tartar, Boğazımı yırtar, Katmer börek, Gel beni kurtar.*" şeklinde derlenmiş olup "Çocukken çok söyledik şimdi unutuldu artık." diyerek sözlü kültür ürününün yavaş yavaş unutulmaya başladığını ifade etmiştir.

Erişte, Konya'da kadınların bir araya gelip imece usulü olarak bugün bana yarın ona anlayışı ile yaptığı ya da malzemesini ortak alıp kestikten sonra paylaşılan bir yiyecektir. Şebit ya da yufka ekmek gibi genelde Ramazan ayından önce yapıp paylaşılmaktadır. Kaynak kişi Emine Bozkır'ın, "Eskiden yapardık. Şimdi hazır alıyoruz. Çok temiz yapıp satan kadınlar var." ifadesinden erişte tüketiminin sürdürüldüğü anlaşılmaktadır. Diğerkaynak kişi Merve Küçükceran'ın "Annem eskiden yapardı. Artık yapmıyoruz. Kurutacak yer olmuyor." sözlerinden ise mekânsal kısıtlılık yaşandığı anlaşılmaktadır.

Konya'nın Meram ilçesindeki Meram Bağlarının meşhur olmasının nedeni, çok üzüm bağı olmasından kaynaklanmaktadır. Kadınların yemeklere ekşilik verebilmek için üzüm koruğu koymaları zamanla kaybolmuştur. Şu anda eskisi kadar olmasa da müstakil evlerinde üzüm bağları olduğu için sonbaharda pekmez, kuru üzüm ve üzüm sirkesi yapıldığı bilinmektedir. Kaynak kişi Medine Selçuk, pekmez yapımını şöyle anlatmıştır: "Üzüm

çuvallara basılır. Çizme ile çiğnenir. Süzuyoruz. Ezince kıpkırmızı su çıkar. Süzgeci koyarsın kazana, ona çekirdekleri geçer. Kazana su dolar, bir büyük kapakla toprak atarsın. İçine sıcak pekmez toprağı atılır. Bu toprak tandırda kavrulur, sacın üstünde tandırın ağzında kavrulur yani. Sonra ezeriz keserin arkası ile toprağı. Bir iki saat toprak üzümün ekşisini yer. Bakıyorsun üzerine toprak çıkar. Şeker tatlandırmaz. Toprak tatlandırır. Dinlendirilir. Toprak alınır, üzerine çıkar. Hortumla dibindeki topraklar alınır. Diğer kazana topraksız temiz kazana alınır hortumla. Ocağa tekrar haşlanır, kaynar. Dinlenir bir saat kadar. Dinlendikten sonra tabana toprak yine çöker. Temiz tülbent ile süzeriz onu da. Sonra tekrar kaynatırız. Sonra içine şeker atarız. Ezdiğimiz posası ne oluyor biliyor musun? Sirke oluyor o da. Küplere koy üzerine de su koy, az tuz at. Tuz atmazsan şarap olurmuş, tuz atınca sirke oluyor. Beklesin sirke olsun. Amma ne sirke olurdu. Öyle güzel olurdu ki sanki şarap! Pekmezin köpüğünü de yeriz. Komşulara veririz. Pekmez kaynatan birbirine o köpüğü mutlaka verir. Kokar çünkü, biri yer biri bakar mı hiç? Onu da kayısı yaprağı ile yerler.”

Kaynak kişi, pekmez ve sirkenin ayrıntılı yapımını anlatmıştır. Ürünler hem satılmak hem de bir kış tüketilmek üzere yapılmaktadır. Konya’da genellikle üzüm sirkesi yapılmakla birlikte Anadolu’da elma, dut ve nardan da sirke yapıldığı bilinmektedir.

Sirkeden yapılan diğer bir ürün ise turşudur. Turşu kurarken sirke tercih etmeyen ev hanımları da vardır. Konya’da birçok sebze ve meyvenin turşusu yapılmaktadır. Özellikle misafir oturmalarında kısır ile birlikte tüketilmektedir.

Reçel ise kahvaltıda tüketilen bir üründür. Konya’da yetişen her türlü meyvenin reçeli yapılmaktadır. Bunların başında kayısı gelmektedir. Aynı zamanda erik, kayısı, şeftali vb. meyvelerin kompostoları yapılarak konserve hâline getirilir. Bu meyvelerin kurutulması hoşaf yapılması da başka bir tercihtir.

Saklama alanlarının ve depolama yöntemlerinin değişmesi, mutfak kültürü açısından pozitif ve negatif olarak farklı yorumlara açıktır. Kadının, özellikle çalışan kadının işleri kolaylaşırken hazır ürünlerin daima daha hızlıya teşvik etmesiyle geleneksel mutfak kültürünün değişime uğradığı görülmektedir. Yiyecek ve içeceklerin³⁰ her an ulaşılabilir olmasının etkisi de yadsınmamalıdır.

³⁰ Saklama yöntemleri ile ilgili olarak Kadriye Kahraman’ın “Yiyecekleri Kışa Hazırlama ve Saklama Yöntemleri” isimli makalesinde ayrıntılı bilgiler bulunmaktadır.

3.1.4. Özel Gün Yemekleri

Hayatın her anında olan yemek, sabah, öğlen, akşam ve yat geberlik gibi öğünlerde olduğu gibi günlük uygulamalarda ve özel günlerde farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Konya’da kadınların haftalık ya da aylık sohbetli gezmeleri “*sıra*” olarak adlandırılır. Bir araya gelme amacı taşıyan yeni ismi “*gün*” olarak anılmakta olup eğlence kültürünün kemikleşen bir yapısı olarak yorumlanabilir. Güne giren kadınlar, kendi aralarındaki anlaşmaya göre ev sahibine altın ya da para götürebilir.

Yemek yemeye vesile olan davet isimlerini Ali Rıza Balaman, *aşama törenleri yemekleri* (doğum, sünnet, nişan, düğün ve ölü), *dinsel dayanıklı yemekler* (bayram, sahur, iftar, adak, mevlüt, hacı, yağmur duası ve Zekeriya sofraları) ve *kutlama, uğurlama, karşılama yemekleri* (hacca ve askere uğurlama, hacı karşılama, arkadaş karşılama (kondu), arkadaş uğurlama (uçtu) ve kutlama olmak üzere üç grupta tasnif (1982: 35- 36) etmiştir. Bilinen davetlerin yanında Halıcı, aşçı takımı, kara yemek takımı ve çebiç asma³¹ gibi davetlerin (Halıcı, 2011) olduğunu belirtmiştir. Konya’da halk arasında “Yemeğe davetliyiz.” yerine “Davete gidiyoruz.” şeklinde bir kullanım yaygındır ve gidilen davette Konya yemeklerinin olacağı herkes tarafından anlaşılır. Davete verilen önem, kültürel bir kod olarak dile yansımıştır.

Görücü gitme, nişan, çeyiz asma, yorgan kaplama, yüz açımı, çetnevir (erkek kınası), hacı karşılama, asker uğurlama, diş hediği gibi davetlerde, yiyecek ve içecek ikramları devam etmekte olup Konya il merkezinde ve ilçelerde birbirine benzer şekilde gerçekleştirildiği söylenebilir. Komşu kaldırması Halıcı tarafından “komşuya gelen bir misafiri yakın bir komşunun, ev sahibi ile birlikte kendi evine davet edip ikramda bulunmasıdır” (Halıcı, 2011: 19) şeklinde açıklanmıştır. Şu anda bu âdetin devam ettiğine rastlanmamıştır. Annesinin kardeşliğinin evine yemekli günlük gezmelere gidildiğinde gördüğü sembolleri Halıcı şöyle ifade etmiştir:

Sabah kahvesine gidilmişse kahve, şeker ikramından sonra kalkılır, dönülürdü. Eğer yemeğe kalınacaksa annem çantasından çıkardığı hediyeyi pencereye koyardı. Durumu anlayan nur yüzlü yaşlı kayınvalide şalvarın belinden bir deste anahtar çıkarır, arasından birini seçer, genç geline verir, annemle konuşmaya devam ederdi. Gelin büyük saygıyla anahtarı alır, kayınvalidesiz gireceği mutfakın yolunu tutardı. Gelin hemen duvarsız bahçeden komşunun gelinine haber verir, o da gelinde biri sac böreğine, diğeri dolma yapımına başlardı. Yoğurtlu çorba ile başlayan şölen örtülere bürünerek dinlendirilen sac böreğinin sofraya gelmesi ile devam ederdi. Arkasından resim gibi düzenlenmiş karışık dolma, tepsiyle gelirdi. Sonra pilavla kayısı yahnisi veya elma bastısı, arkasına ekşili bir sarma veya bamya arkasına tekrar pilav, sütlü selemen veya zerde ve hoşaf gelirdi. Habersiz gittiğimiz için kara yemek

³¹Şu anda erkekler arasında daha yaygın olan kuzu çevirme daveti olarak devam ettiği söylenebilir.

(*masraflı ve koyu renkli yemekler kastedilmektedir.*) yapamadıklarına üzüldüklerini belirtti. Evin gelini bizimle sofraya oturur, komşunun gelini servisi idare ederdi. Mutfakta işini bitiren gelin anahtarı sessizce kayınvalidesine teslim ederdi. Evin gelinine yardım eden komşunun gelini, çok nazik bir ifade ile bizi komşu kaldırmasına davet ederdi (2011: 21- 22).

Yukarıdaki ifadelerden geleneksel aile modeli, geleneksel evlerin yapısı, kayınvalidenin otoriter gücü, komşu arasında yardımlaşma, misafirperverlik gibi birçok anlam çıkartılmaktadır. Şu anda bu kültürün yaşatılması imkânsıza yakındır. Başlıca sebepleri arasında gelin ve kayınvalidenin ayrı evlerde oturması ve kadınların istihdama katılması başta gelmektedir. Ayrıca her misafir için değil, önemli misafirler için yapıldığı anlaşılmaktadır. Odabaşı ise düğünlerde misafir kaldırması yapıldığını (1999) belirtmiştir. Düğünlerdeki bu gelenek, aynı isimle olmasa dahi yakın komşu ya da arkadaşlar arasında devam etmektedir.

Üç aylardan olan Recep ayının ilk Perşembe günü Regaip Kandilidir. Bu kandil günü aynı zamanda Konya merkezde *şivlilik* olarak adlandırılır. Halk arasında “Şivlilik geliyor. Şekerimizi alalım.” cümleleri ile günlük sohbetlere konu olur. Okulların açık olduğu dönemde dahi çocuklar okula gitmez ve mahallelerinde kapı kapı “*şivli*” toplamaya çıkarlar. Şu anda şeker, çikolata gibi ikramlar çocuklara dağıtılıyor olmakla birlikte eski zamanlarda gofret ve çerez verildiği bilinmektedir. Hatta o güne özel “*pişi*” yapıldığı için eski zaman ruhunu yaşatmak isteyen bazı kadınların evde kendileri hazırlayarak şivlilik olarak pişi dağıttıkları görülmüştür. Geleneğin ortaya çıkışı ile ilgili olarak Halıcı kaynak kişilerden derlediği ifadeleri aktarmıştır:

Zamanında, Peygamberimiz annesinin karnına düştüğünde Şivli adında yarı deli, yarı veli biri varmış, ona malum olmuş ve yanında çocuklarla kapı kapı dolaşıp çocuklarla herkese müjde vermiş. Ev sahipleri de kapıya gelenlere hediyeler, çerezler vermişler. O zamandan beri, Mevrit Kandili³²nde, çocuklar ellerinde torba ile kapı kapı dolaşıp şu tekerlemeler ile çerez isterler: ‘*Şivli şivli şişirmiş, Erken olan (kalkan) pişirmiş, İki çörek, bir börek, Bize namazlık gerek, Şivlilik...*’ Gelen çocuklar boş döndürülmez, mutlaka şak çerez de denilen kırık leblebi, kuru üzüm, ceviz, badem, fındık, fıstık, iğde, kayısı, erik kurusu ne varsa verilir. Çerez dışında sabah erkenden pişirilmiş olan kabartlama veya hazırlanmış pişi de verilir (2011: 30- 31).

Tekerlemedeki “erken kalkan pişirmiş” ifadesi, aynı zamanda geleneksel bir ikramın sözlü kültür aracılığı ile korunması olarak yorumlanabilir. Bununla birlikte Seçim’in “Konya Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma” isimli makalesinden hareket ederek, kaynak kişilerden “sıvı yağda kabartlama (pişi benzeri hamur işi) yapılı” (2018a: 556) şeklinde alınan cevap nedeniyle kadınların kandillerde pişi vb. hamur işleri yaptıkları anlaşılmaktadır.

³² Halıcı, kitabında Mevrit Kandili yazmış olup aslı Regaip Kandili’dir.

Şivlilik geleneğinin Regaip kandiline denk gelmesi nedeni ile dağıtılan şivlilerden birinin pişi olma ihtimali göz ardı edilmemelidir.

Kaynak kişi Meral Er'in, "Şivlilikte mâni okurduk. 'Pişi pişi, Ebemin kavuk dişi, Vermeyenin kapısına, Çalarız taşı.'" diyerek ev ev dolaşırdık." ifadesi şivlilik ikramlarından birinin pişi olduğunu destekler niteliktedir. Diğer bir kaynak kişi Hatice Güngör ise "Pişi, geleneksel şebit ekmeğinin daha az kullanılması ile eskisi kadar yapılmıyor. Artık insanlar kabartlamaya pişi diyor." sözleriyle pişi ve kabartlama arasındaki değişen algıyı aktarmıştır.

Gündüz şeker toplayan çocuklar akşam fener alayı yaparlar ve aileleri ile ateşten atlarlar. Konya'da geleneğin devam ettirilmesine verilen önem ile belediyeler tarafından şehir meydanlarında etkinlikler yapılmaktadır. Eski fenerlerin yerini kâğıttan fenerler almıştır. Son dönemde fener alayına ek olarak dilek fenerlerinin yer aldığı gözlemlenmektedir.

Konya'da kandil günlerinde sokaklarda çeşitli kurumlar tarafından kandil simidi dağıtılmaktadır. Kandil simidi, simit ve gevreğin bir gün için sembol hâline getirilmiş hâli olarak yorumlanabilir. Bütün halk tarafından tüketilen bir yiyecektir. Bu yönü ile bütünleştirici bir yemek sembolü olduğu söylenebilir. Ayşe Kilimci de mutfak anılarını yazdığı kitabında "Sınıf Farkını Silen Gevrek" başlığında kandil simidinin işlevsel bir yiyecek olmasına (2010: 72- 74) dikkat çekmiştir. Allan Davidson, "Balkan ülkelerinin çoğunda da simide *gjevrek* ya da *djevrek*, Yunanistan'da *kuluri*, Romanya'da ise *covriği*" (akt Fahri Dikkaya, 2011: 73; Davidson, 2006: 53) denildiğini ifade etmektedir.

Anadolu ritüellerinde ikram kültürüne atfedilen önem ile bazı gelenekler yaşatılmaya devam edilmektedir. Bunlardan bir tanesi kız isteme merasimlerindeki kahve ikramıdır. Müjgan Üçer, "kahvesi içilmek" deyimini, sözün kesilmesi, yani istenen kızın ailesi tarafından verilmesi anlamına" (akt Ayvazoğlu, 2016: 95; Üçer, 2006: 263) gelirken kaynak kişi Keziban Demirel'in "Bizde eskiden kız verildikten sonra şerbet içilirdi. Bu küçük bir söz gibiydi. 'Şerbete gidiyoruz.' derdik." ifadesi ile Ayvazoğlu'nun "Kız evinde nikâh kıyılmadan önce kilerdeki eksiklerin giderilmesi, özellikle şerbet ve kahve takımlarının hazır edilmesi çok önemlidir" (2016: 95) şeklindeki kültür materyallerine yaptığı vurgunun birbirini tamamladığı düşünülebilir. Bu bağlamdan yola çıkılacak olursa geleneksel içeceklerin ritüellere ismini verdiği görülmektedir.

Kız isteme merasimlerindeki âdetlerden biri de "lokum yeme"dir. Yine kahvesi içilmek ile eş anlamlı olarak kullanılan "lokumu yenmiş" deyimini de halk arasında kullanılan

bir ifadedir. Lokum, dünyaya tanıtılan ve Türk kültürü açısından önemli olup Konya’da güzel haberlerin arkasından sözlenme, nişanlanma, çocuk sahibi vb. gibi durumlarda hem merasim sırasında hem de sonrasında yakın çevreye bisküvi ve lokum dağıtılır.

Aslında bisküvi ve lokumla besinsel olarak eşdeğer olan helva ve ekmek ise cenazeden sonra “Ölenin ruhuna değsin!” diye dağıtılır. Türk kültüründe, helvacılık ve lokumculuk geleneksel meslekler olup teknolojinin gelişmesi ile usta-çırak ilişkisi bağlamında unutulmaya yüz tutmuş ve fabrikalaşmıştır. Helvanın küçük paketlere girmesi ile birlikte cenazelerde kavruan helvalara da seçme şansı gelmiştir. Kaynak kişi Müzeyyen Büyüktazeler’in “Eskiden helva kavururduk. Şimdi herkes hazır helva alıyor. Biz kavruan helvanın kokusu için ruhuna değsin, ulaşsın derdik. Artık her şeyin kolayı yapıyor.” ifadeleri ile değişen geleneği aktarmıştır.

Konya’nın önemli ritüellerinden biri düğün pilavıdır. Halk arasında “Bugün pilav yok mu?”, “Pilav dökmeden düğün mü olur?” şeklindeki ifadelerle sözlü kültüre yansımıştır. Odabaşı’nın, “Eski Türk dilinde tökmek, saç anlamına gelir ki; bu da bir inanç uğruna sunulan, dağıtılan nesnedir” (1999: 85) şeklindeki açıklaması ile Konya’da bu şekilde isimlendirilmesinin kültürel kodlara göre bereketli olduğu için önemini koruduğu ve geleneğin devam ettirildiği şeklinde yorumlanabilir.

Kadınların ya da erkeklerin kendi aralarında birleşip eğlendiği kına (kadın ya da erkek için), yorgan kaplama, çeyiz serme, yüz açımı, asker uğurlama gibi ritüellerde ikram olarak çerez verilmektedir. Bu durum sözlü kültüre çetnevîr olarak yansımış olup Konya’da erkek kınası ve asker uğurlama için çetnevîr tabiri kullanılmaktadır.

Diş buğdayı ya da hediği ise çocuk diş çıkardıktan sonra yapılan bulgurdur. Konya yemeklerinde bulgur ve buğdayın etkisi düşünüldüğünde tüketilen bir yiyecektir. Son dönemde ritüel hâline geldiği söylenebilir. Kaynak kişi Hatice Güngör’ün “Bir ara yapınca ayıplarlardı. Şimdi yapmayınca ayıplıyorlar. Benim birkaç torununa yaptılar.” şeklindeki sözlerinden bir dönem kaybolduğu, şu anda ise tekrar önem kazandığı anlaşılmaktadır. Erman Artun’un, “Adana’da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü” başlıklı makalesinde “bırbara” yemeği kısmında verdiği bilgilere göre, 16 Aralık öğleden sonra başlayıp 17 Aralık öğlene kadar devam eden bayramda “Hz. İsa’nın diş çıkardığı günü anmak için yapılan bir yemektir. Bu günde hedik yapılır, karşılıklı hediye verilir” (2001: 32) ifadelerinden ve kaynak kişinin “Hıristiyanların da yaptığını” (2001: 32) aktarması, diş çıkarmanın törensel uygulamalarının birden fazla kültürle ilişkili olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda yemek yiyebilmenin ilk adımlarından

biri olan diş çıkarmak önemli bir sembol hâline gelmekte olup halk tarafından kutsal sayıldığı söylenebilir.

3.1.5. Kültür Materyalleri ve Sofra Adabı

Mutfağına ilişkin kültür materyallerinin Konya’da, eskiden işlevsel olduğu görülmektedir. Kışın evi ısıtan soba aynı zamanda ocaktır. Sobanın üstündeki güğümde ısınan su, mutfakta pişen yemeğe konur ya da çay demlenir. Sobanın kuzinesinde yemek yapılabilir. Sinilerde gerekirse yemek yapıldığı bilinmektedir (Resim 3.5).



Resim 3.5. Farklı boylarda işlevsel olarak kullanılan sini çeşitleri.

Şimdilerde tek tipleşen mutfak materyalleri hemen hemen her evde benzerdir. Önceki dönemlerde farklı coğrafyalarda birbirine benzemediği görülmektedir. Zamanla birbirine benzeyen bazı nesnelerin kaybolduğu ya da farklı nesnelerin günlük kullanıma girdiği görülmektedir. Eski işlevini yitiren ya da yitirmiş olduğuna inandırılan tavalar, tencereler, kazanlar vb. mutfak eşyaları³³ eskiciye verilirken son çıkan yeni ürünler mutfak raflarına yerleştirilmiştir.

Yemeklerin olmazsa olmaz şerbetleri için, D’Ohsson, “Hazırlanan şerbet özleri kristal sürahilerde muhafaza edilir” (2007: 966) ifadelerini kullanırken şu anda misafir yemek takımları içerisinde bardak takımları ile şerbet takımları yer değiştirmiştir. Kültürel tüketimdeki değişim dile yansımıştır. Genel ismi ile sözlü kültürde bardak takımları olarak ifade edilmektedir.

³³ Ayrıntılı bilgi için Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan tarafından hazırlanan *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* ve Emine Gürsoy Naskali tarafından hazırlanan *Mutfak Gereçleri* kitabına bakılabilir.

Tüketimi ve kültürel değeri sürdürülmekle birlikte Türk kahvesi fincanının zarfı, günlük hayatta kullanılmamakta ya da bazı fincan takımlarında olsa bile kullanılan ürünün zarf olduğu bilinmemektedir. Şu anda bunu pazarlayan esnafın da bunun adını bilmek ile ilgili bir kaygısı yoktur. İsmi malzemesinden ya da kullanılan materyallerden alan sac arası, tandır böreği, Konya küflüsü gibi mutfak ürünleri zaman içerisinde tarif ve usul ile adlandırılmalarına bırakmıştır.

Sofra ve yemek, Anadolu kültüründe kutsaldır. Aş ve ateşe atfedilen değer, arkaik döneme uzanan nesilden nesile aktarılan bir unsur olarak bilinmektedir. Hemen hemen her çocuk yere düşen ekmeğin kaldırılıp yüksek bir yere konulmasına vâkıf olan bir kültür ile yetişmiştir. Aynı zamanda kurulmuş olan sofranın da bekletilmemesine ilişkin kültürel bir kod bulunmaktadır.

Yemek kültürü, aynı zamanda bir sofrada adabına işaret etmektedir. Her kültüre tabî olan halk için bir kültürleme süreci olduğu söylenebilir. Margaret Visser, sofrada adabının şekillenmesini şu şekilde yorumlamıştır:

Besinleri temin etmek, hazırlamak gibi faaliyetlerinin yanında belki de en kolay bölümün onları yemek olması gerektiğini fakat biz “bu işlemi yemek yemek için belirli yer ve zaman, özel ekipmanlar, dekorasyon, belli bir sıra, birtakım davranışlarının sınırlandırılması ve bedenen uygunluk gibi kurallar sistemi içerisinde yerleştirmişizdir ki bunlar fiziksel bir ihtiyaç değil tamamen bir kültür olgusu (akt Beardsworth ve Keil, 2011: 172; Visser, 1993: ix).

Konya yer sofrasında yemeklerin hepsi sofrada bulunmaz, belirli bir sıra ile teker teker getirilir. Düğün pilavı âdetinde olduğu gibi geleneksel bir sıra uygulanır. İki tuzlu bir tatlı şeklinde getirilen, çorba, et, hamur işi, tatlı olarak devam eden ikramların en sonu hoşaf olup Halıcı'nın ifadelerine ithafen “söz kesen” (2011) olarak bilinmektedir. Yani sonuncu ikram olup başka bir yemek ya da tatlının gelmeyeceğini işaret etmektedir. Helmuth von Moltke'nin 1835- 1839 yılları arasında askeri eğitmen olarak çalıştığını belirten Deniz Gürsoy, eğitmenin diplomatik bir ziyafetindeki anılarına değinmiştir. “Dondurma ikram edildiğinde bunun yemeğin ortası olduğu anlamına geldiğini, daha fazla yemeği midelerinin kaldıramayacağını anlayınca yemeğin sonunda sunulması gelenek olan pilavı önceden isteyerek yemeği erken bitirdiklerini, yine de pilavın yanında bir büyük çanak hoşaf geldiğini” (akt Gürsoy, 2013: 117; Moltke, 1995) aktardığı ifadelerinden hoşafın yemeğin sonunda gelmesinin eski ve köklü bir sembol olduğu söylenebilir.

Düğün pilavlarında geleneksel bir ürün olan hoşafın yerini paketli meyve sularının alması aynı zamanda geleneksel olan ortada kullanılan tek tabaktan alakart sunuma geçişin bir aşaması olarak yorumlanabilir. Nitekim maddi imkânlar gözetilerek bazı ailelerin düğün

yemeğini alakart olarak verdiği bilinmektedir. Geleneksel sofradan modern sofra davetlerine bir geçiş yaşanmaktadır.

Konya’da sofra adabında kaşıkların sofraya dizilmesi gerekmektedir. Çatal kaşıkların sofraya dizilmemesi ayıp karşılanmaktadır. “Kaşıklar yüzü yukarı sıralanırsa duayı durmayı, aşağıya dönükse şükür etmeyi” (Halıcı, 2011: 17) ifade etmektedir. Odabaşı ise “Kaşıklar hiçbir zaman ağız açık gelecek şekilde konulmaz” (1999: 86) ifadesiyle kaşığın sofra adabını aktarmıştır. Kaşığın ağzının yukarı ya da aşağı bakması Mevlevi mutfak kültürü ile ilişkilendirilebilir.

Konya’da sofralar yuvarlak olmakta, sofra bezinin üstüne sofra altlığı koyulmakta ve üstüne sini bırakılmaktadır. Konuya ilişkin olarak kaynak kişilerden biri olan Fatma Uyanık, eskiden ince uzun kurulması gereken sofralara “Medine sofrası” denildiğini ifade etmiş olup bereketli olması açısından dinî bir motif ile birleştirilerek adlandırıldığını ifade etmektedir.

Eski zamanlarda daha yaygın olmakla birlikte şu anda çok fazla kullanılmayan ve kişiye özel olan peşkir (örtü) bulunmaktadır. Bu kültürün eskilerden bir uygulama olduğunu ve saraydan izler taşıdığını Seçim’in “temiz bir örtü yere serilerek üzerine çok yüksek olmayan bir sehpa konulup onun da üzerine yemekle birlikte çatal, kaşık ve ekmeğin bulunduğu ‘sini’ denilen bir tepsi yerleştirilerek sofra düzeni oluşturulmuştur” (2018b: 126) şeklindeki ifadelerinden anlamak mümkündür. Konya’da, son zamanlarda sinilerin yerini ayaklı yer sofraları almıştır.

Sofra adabına ilişkin önemli diğer bir husus dualardır. Besmele ile başlanan yemeğin sonunda dinî bir motif olarak Arapça veya Türkçe dua edildiği görülmektedir. Bunun dışında halk arasında “Halil İbrahim sofrası olsun.”, “Hacı sofralarınız olsun.”, “Geçmişlerinizin canına değsin.” ve “Allah ziyade etsin.” gibi iyi dilek ifadeleri kullanıldığı görülmektedir. “Biz yedik Allah arttırsın, sofrayı kuran kaldırsın.” duasının bir başka versiyonu olarak Hamide Duran, kaynak kişinin “Biz yedik Allah artırsın, Hızır parmağını batırsın.” (2016a: 143) şeklindeki ifadesini aktarmıştır. Bu bağlamda yemek dualarında Halil, İbrahim ve Hızır gibi dinî motiflerin kullanıldığını söylemek mümkündür.

3.1.6. Mekân, Üretim ve Tüketim İlişkisi

Geleneksel Konya evlerinin bahçeli olduğu ve mutfağın bahçenin içinde olduğu bilinmektedir. Işık, Konya’da şimdi mutfak diye tabir edilen yemek pişirme yerlerine eskiden “örtme” (2018: 212) denildiğini aktarmıştır. Bahçe, evin bir parçası olduğu gibi bahçede bulunan çamurdan yapılan *ocak* sebebi ile mutfağın devamı olarak düşünülebilir.

Bu nedenle bahçe yiyeceklerin kurutulmasında, serilmesinde önemli bir yere sahiptir. Aynı zamanda ocakta pişirilen yiyecekler ve gerektiğinde kazan yakılabilmesi açısından önemli bir mekândır. Paul Connerton, ocağın bir dönüşüm mekânı olduğunu ifade etmiştir. İçlerinden geçenleri sürekli dönüştürdüğü ve farklı öğelerin birbirine karıştığı bir yer olduğuna (2018: 31) dikkat çekmiştir.

Geleneksel ev mimarisinde evin alt tarafında bulunan izbe, kış için hazırlanan turşu, kurutma, peynir gibi dönüştürülen yiyecekleri saklamak için kullanılırdı. Yazın bahçede kullanılan ocak, kış aylarındaki soğuklar sebebi ile kullanılmadığı için sac böreği gibi şeylerin yapılabilmesi için izbe tercih edilirdi.

Konya’da insanların yazlık ve kışlık olarak kullandıkları iki ev bulunmaktadır. Bir süredir kışlık olarak apartmanlar tercih edilmekte, yazlık olarak ise bahçeli evler kullanılmaktadır. Yazlık evlerde aynı mutfak kültürünün tamamen korunması mümkün olmamakla birlikte, bahçeden elde edilen yazlık sebzelerin, meyvelerin saklanması için benzer imkânları tanıdığı söylenebilir. Yazlık evlerde yapılan kışa hazırlık yiyecekleri, kış aylarında kışlık evlerde tüketilmektedir. Bununla birlikte belirli bir maddi statüye de vurgu yapan yazlık ev kullanımı herkes tarafından gerçekleştirilememektedir. Kentsel dönüşüm ile apartmanlaşan mahallelerde mutfak kültürünün kendini koruma imkânı olduğunu söylemek zordur (Resim 3.6).



Resim 3.6. Sebze kurutmak için apartman boşluğunu kullanmak zorunda kalınması, değişen ve dönüşen ev mimarisinin bir sonucudur.

Avlular için ocak, yani yemek yapma işlevinin dışında, “güz aylarındaki etkinlikler, özellikle etlik yapma ve pekmez kaynatma işleri” ve “erişte kesme, şehriye dökme, bulgur kaynatma” (Odabaşı, 1999: 77) gibi işlevlerinin de olduğunu belirtmiştir. Anadolu’da görülen avlulu ev mimarisi evin bir parçasıdır ve olağandır. Henri Lefebvre’nin “ahırlar,

mutfağlar ise efendilerin ve gururun, kibrin, ihtiyaç ve arzuların uygun yerlerde sergilendiği yerlerden kesin bir şekilde ayrılır” (2016: 320) fikrinin aksine mutfağın evden ayrı olması halk için işlevseldir. Ali Işık’ın geleneksel Konya evleri için “Duman, is ve yemek kokularının evin içine girmemesi, ocak ateşinin geniş çaplı bir yangına sebebiyet vermemesi gibi sebeplerle mutfak her zaman hayatın bir köşesinde, ev ile bağlantısı olmayacak şekilde inşa edilirdi” (2018: 212) ifadeleri işlevselliğini ortaya koymaktadır.

Değişen avlulu ev mimarisi ve ocak, sac ya da tandır kullanılabilen alanların kaybolması ile birlikte, hemen hemen her mahallede fırınların oluşmaya başladığı söylenebilir. Bu fırınlardan biri de etliekmek yaptırmak için açılan yerlerdir. Kaynak kişi Müzeyyen Büyüktazeler, bu durumu “Evde yapılan baklava, börek, çörek, kurabiye götürülüp, pişirilir.” şeklinde belirtmiş olsa da her evde en az bir fırının olmasından sonra mahalle fırınlarında artık başka şeylerin pişirilmediği, evde içi hazırlanan etliekmeğin yapıldığı bilinmektedir. Çalışan erkek, pazar günü evde olduğu için bütün ailenin evde olduğu pazar gününde kadınlar et yemekleri tercih edebilir. Etliekmek de bu yemeklerin arasındadır.

Köyden uzaklaşan ya da uzaklaştırılan ve şehir hayatını yaşayan ya da yaşamak zorunda kalan insanlar, internet çiftliklerinden çevrimiçi alışveriş ile aldığı ürünlere kargo ile ulaşmaya çalışmaktadır. Kaynak kişi Nevin Halıcı, “Eskiden annem bize mutfağa git yemek hazırla dediğinde biz bahçeye çıkardık, taze şeyler toplardık.” diyerek doğal olanı tüketme sürecini aktarmıştır. Bu bağlamda değişen mekânlar ile birlikte özellikle kiler ürünleri açısından ev halkı tarafından gerçekleştirilen üretimin belirli bir oranda değişmesi ile mutfakta tüketilen ürünlerin değiştiği, zamanla yerini hazır gıdalara bıraktığı söylenebilir.

Çay ve kahve³⁴ Anadolu kültüründe önemli bir tüketim maddesi olup günlük dile çay ocağı ve kahvehane olarak girmiştir. Önemli kültürel bir arka plana işaret eden bu mekânlar yerini kafelere bırakmakta olsa bile kullanımları devam etmektedir. Çay ocağında kahve, kahvehanede çay satılmaktadır. İki içecek de toplumsal bir mekânda kamusal hâle gelmişlerdir. Bu durum, Lefebvre’nin “nesnel mekân ve mekânın öznel imgesi, dolayısıyla zihinselle toplumsal örtüşür” (2016: 304) ifadeleriyle paralellik göstermektedir.

³⁴ Anadolu’da birçok kahve çeşidi olduğu bilinmektedir. Ayrıntılı bilgi için Naim Koca ve Atilla Narin tarafından hazırlanan *Anadolu’nun Kayıp Kahveleri* kitabı incelenebilir.

Konya kültüründe önemli bir yere sahip olan *barana odaları*³⁵, bugün eskisi kadar işlevsel olmasa da erkek eğlencelerinde yemek kültürünün aktarılmasında önemli bir yere sahiptir. Barana odaları için çetnevir ve kara yemek takımının yıllar içerisinde kültür aktarımına katkı sağladığı söylenebilir.

3.1.7. Bellek ve Aktarım

Damak tadının belleği, bireysel ve kolektif kimlik tanımında önemli bir yere sahiptir. Köklerden gelen özelliklerden başlayan ve sürdürülebilirliği devam eden her şey bu tanımın dâhilindedir. Atsuko Ichijo ve Ronald Ranta'nın "Yemek veya daha keskin olarak yemek kültürü, birey ve ulus arasında özel bir ilişki kurup onu sürdürür" ve "insanların yemekleri nasıl algıladıkları kendilerini ve ulusal kimliklerini nasıl gördüklerini etkiler" (2018: 11) ifadelerinden hareketle karşılıklı dinamik bir ilişkinin olduğunu söylemek mümkündür. Bu ilişkinin en önemli noktasını aktarım süreçleri oluşturmaktadır.

Geleneksel mutfakta tatlar, günlük tüketimde yerini hazır tüketim ürünlerine bıraktığı düşünüldüğünde mutfağın tektipleşmesi aynı zamanda damak tadının tektipleşmesi olarak okunmalıdır. Zincir mutfaklar ve fast food markalar bunların başka bir örneğidir. Yemek bu şekli ile John S. Allen'in ifade ettiği "Hemen her ziyafet, aynı zamanda bir bellek ziyafetidir" (2016: 179) fikrinin aksine tekrar edilmekten öteye geçememektedir. Hangi şehirde olursa olsun standart tatlar ile hizmet veren mutfaklar, imgesel tatlara meydan okumaktadır. Bu bağlamda yemek ve yemek kültürüne ilişkin kültür politikaları önem arz etmektedir.

Konya'da kamusal alanda olan tatlar bu meydan okuma için savaşıyor olsa da kamusal alana taşınmayan ya da taşınamayan tatlar, aktarım sürecine girmediği için unutulmaya başlamaktadır. Bu durumun nedenlerinden diğeri ise hem uygulayıcının bu tatlara mutfağında yer vermiyor olması hem de öğrenen kişilerin bu tatları yapmıyor olması olarak değerlendirilebilir. Tarhana yapımı için kaynak kişi Meral Er'in "Annem baş tutuyor. Onlar olmasa yapar mıyız bunları bilmiyorum." ifadesi durumu özetler niteliktedir. Bu cevaptan yola çıkarak kültürel damak tadına ilişkin belleğin sürdürülebilirliği aktarıma bağlıdır.

Richard Axel ve Linda B. Buck'ın *Koku Alıcıları ve Koku Alma Sistemi* çalışmasının (2004 Nobel Ödülü) sonuçlarından aktardığına göre,

Her koku alma hücresi sadece bir tip kokuya hassastır ve alabilecekleri koku sayısı da sınırlıdır. Dolayısıyla koku alma hücreleri kimi kokular konusunda özelleşir. İlbaharda leylakların kokusunu aldığınızda o kokuya hassas olan hücreler sayesinde eski dönemlere dair

³⁵ Ayrıntılı bilgi için Ali Yakıcı'nın kaleme aldığı "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Somut Mekânı: Konya Barana Odaları" makalesi incelenebilir.

anılar canlanır. Bir yiyecek eğer çok lezzetliyse bu aslında koku alma sistemini harekete geçirerek bizim pozitif olarak kabul ettiğimiz bazı değerleri fark etmemizi sağlar. ... Kendine has bir koku bizi çocukluğumuza ya da duygusal bir anımıza götürebilir. Taze olmadığı için midemizi rahatsız eden bir midye, onu yedikten yıllar sonra bile ne kadar lezzetli olursa olsun içinde midye olan bir yemeği yemekten alıkoyabilir (akt İnalçog, 2008: 341- 432; Axel ve Buck, 2004)

ifadeleri, koku ile deneyimlenen yemek arasındaki ilişkiyi anlatırken kokunun dünü ve bugünü yarına taşıyan bir araç olduğu anlaşılmaktadır. Kokusu sevilmeyen bir yemeği ya da içeceği yemek çok zordur. Yemek ve koku bağlamında akla ilk gelenin ise baharat olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Baharat kullanımı, yemek ile ilgili gibi dursa da bireysel ve yöresel damak tadı yani belleği ile zaman içinde değişen ölçülerine göre ilişkilendirilebilir. Phyllis Pray Bober'ın, "Ortaçağ yemeklerinin ağır ve baharat kokulu otlara boğulmuş olmasını, soğutarak saklama olanağının olmamasına ve bozulmuş ya da tuzlanmış etin tadını bastırma ihtiyacına borçluyuz" (2014: 338) ifadesinden baharatın sadece tatlandırma değil koruma işlevi de olduğu anlaşılmaktadır.

Baharat, coğrafyaya bağlı geleneksel kültürel tatların bir yorumudur. Müheyya İzer, *Baharatın İzleri* isimli kitabında Anadolu'da ve Osmanlı'da baharatın sadece günlük hayatta kullanılmadığını birçok çeşit macun yapıldığını (1988: 10- 13) ifade etmektedir. Yöreden yöreye hemen hemen aynı baharatlar kullanılıyormuş gibi düşünülse de kullanım miktarı bile farklılık göstermektedir. Konya mutfağı, baharat kullanımı açısından Anadolu'daki Gaziantep, Hatay ve Mardin gibi yöresel mutfaklar ile kıyaslandığında Konya'da yoğun bir baharat kullanılmadığı görülmektedir. Ağırlıklı olarak kuru nane, toz biber ve karabiber en çok kullanılan baharatlar³⁶ arasındadır.

Mutfak kültüründe aktarım sözlü olup küçük yaşta görerek öğrenme modeli ile devam etmektedir. Geleneksel aktarım rolleri ve süreçleri, yazının olmadığı dönemden bugüne uzanan köklü Anadolu mutfağının kültürel belleği taşıma aracıdır. Çocuk annenin yanında oyun oynarken tereyağı, soğan ve salçanın kavrulduğu sırada çıkardığı sesi duyması, kokusunu koklaması, annesinin "Soğan yandı galiba!" gibi alelade sözlerine şahit olması kültürel aktarım açısından önemlidir. Çocuk için, Quiroga (2017)'in Miller'den aktardığı terimlerle ifade etmek gerekirse "duyusal bellek"te bir sefer için algılanarak bir şey ifade etmese zamanla dikkat ve tekrarlar sonucu önce "kısa süreli bellek" tarafından kaydedilip sonra uzun sürede bunların "uzun süreli bellek"te kendiliğinden depolanan bilgiler hâline

³⁶ Baharatlar hakkında ayrıntılı bilgi için Andrew Dalby'nin *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat* kitabı incelenebilir.

gelmesi önem arz etmektedir. Geleneksel aktarım süreçlerine tabi olan kişiler için bilişsel ve deneyimsel bellek ile paralellik gösteren bir döngü olarak nitelendirilebilir.

Kültürel aktarım bağlamında kız çocukları için önemli olduğu düşünülse de oğlan çocukları da annesiyle büyürken bunlara şahitlik etmektedir. Aynı zamanda bütün bebeklerin damak tadı ilk doğduklarından itibaren oluşmaya başlamaktadır. Bu yüzden Konya’da yeni doğan bebekler için kokusuna alışıp ilerde tüketebilmesi, yani damak tadının şekillenmesi için bebeklerin dudaklarına özellikle soğan ve sarımsak gibi sebzelerin sürüldüğü bilinmektedir. Kaynak kişi Şefika Uyumaz, “Sonra her şeyi yesin, yemek seçmesin diye kırkı çıkmadan torunlarımın dudaklarına yeşil soğan, kuru soğan, sarımsak, acı biber sürerim. Annem de bizim çocuklarımıza yaptı. Şimdi torunların hepsini çiğ çiğ bile yer.” diyerek ifade etmiştir.

Ailede şekillenen damak tadıyla çocuğun yemek kültürü de oluşmaya başlar. Bu zaman dilimi içerisinde her yörenin kendine özgü yemek tatları da çocuğun yemek kültürünü etkiler. Bu yüzden günlük sohbetlerde kendisi doğma büyüme İstanbullu, Ankaralı, İzmirli ya da benzeri büyük şehirlerden olan yetişkinlerin mutfak kültüründe başka şehirler bulunmaktadır.

İç Anadolu ve Konya’nın kültürel tatlarında genellikle et, yoğurt ve hamur işi bulunmaktadır. Yine ev yemeklerinde bulgurun önemli bir yeri vardır. Bu tatlara alışan biri için karalahana çorbası farklı bir lezzet olarak gelebilir. Bulgur, Konya’da kısır ya da batırık olarak tüketilirken Şanlıurfa’da ya da Gaziantep’te çiğ köfte hâline getirilmiştir. Aynı malzemelerle farklı tatlar ortaya çıkmıştır.

Yemek isimlerine mesnevi, divan gibi yazılı kaynaklarda rastlamak mümkündür. Şems-i Tebrizi’nin *Makalat* adlı eserinde pekmez helvası, bir şiirde şöyle anlatılmaktadır: “Okşaya okşaya şeker kamışından nöbet şekeri yaparlar, İpek böceğinden zamanla atlas yaparlar, Yaptığın işi yavaş yavaş yap, biraz sabırlı ol, Üzüm koruğundan bir gün gelir helva pişirirler” (akt Halıcı, 2011: 13). Mevlevilik üzerine yazılan kitaplar incelendiğinde yemekler üzerinden bir felsefe yapıldığı ve bunun “*Hamdım, piştim, yandım.*” gibi ifadeler ile ön plana çıktığını söylemek mümkündür. Aynı zamanda dönemin yaşayan yiyecekleri için bir aktarım aracı olduğu söylenebilir. Eski yazılı eserler, kültür ürünleri açısından önemli bir kaynaktır.

Yemek kültürüne ait belleği taşıyan diğer bir sözlü kültür unsuru, yemek destanlarıdır. Yakıcı, yemek destanlarını “Bölgelerine göre şairlerin sofrada adabı ve yemek çeşitlerini

anlattıkları destanlar” (1993: 21) şeklinde tanımlar. M. Öcal Oğuz ve Selcan Gürçayır, yemek destanları için “Tarihten günümüze doğru hangi yörelerde hangi yemeklerin yapıldığını, hangi yiyeceklerin üretildiğini, bu yemeklerin ne kadar şöhret kazandığını, hangi yiyeceklerin üretildiğini, bu yemeklerin ne kadar şöhret kazandığını ve ne derece benimsediğini öğrenmemize olanak sağlar” (2016: 219) ifadelerini kullanmışlardır. Sözlü ürünlerin işlevselliğini anlatmakta olup geçmiş ile bugün arasında bir bağ olarak değerlendirilebilir.

Feyzi Halıcı tarafından hazırlanan *Halk Şairlerinden Yemek Destanları* isimli kitap önemli bir kaynak olarak karşımıza çıkmaktadır. Kitapta bulunan *Silleli Âşık Mansur* tarafından söylenen *Yemek Elifnâmesi* (1990: 7-8), *Âşık Koşukçu* tarafından söylenen *Pekmez Helvası* (1990: 17-18), *Âşık Fezai* tarafından söylenen *Bu Ne Sevgi Tandır Tandır* (1990: 21) ve *Rureddin Rüştü Büngül* tarafından söylenen *Konya Yemek Destanı* (1990: 116- 117) gibi destanlar Konya mutfağı açısından önem arz etmektedir. Duran’ın “Yemek Destanları” makalesinde aktardığı *Konyalı Bülbül Hoca Şerife Hanım* tarafından söylenen *Yemek Duası* (2016b: 148- 149) yemeği bellekte taşıyan atasözü, deyim, mâni vb. yansira sözlü kültür ürünleri arasında yer almaktadır. Sami Zubaida’nın “Topluluklar, karşılaştıkları ya da rakiplerinin yemeklerine basmakalıp sözlerle sataşırken, kendi yiyip içtikleriyle her zaman övünmüşlerdir” (2013: 37) açıklaması ise sözlü kültür ürünlerinin günlük hayat açısından “biz” kavramını oluşturan işlevsel bir duruş sergilediğini düşündürmektedir.

Mutfak kültürü aktarılma sürecinde işitsel ve kokusal, sofrada görsel, kokuyu taşıması, damak tadı ve yemeklerin deneyimlenmesi hâli ile dokunsal olması bağlamında köklü bir duruş sergilemekte ve değişime en zor ayak uyduran kültürel bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Bütün bu çerçevelerde yemek belleği, beş duyu organı ile yakından ilişkili olan yaşayan bir organizmadır. Bu bellek, aktarma, hatırlatma, koruma ve geri getirme işlevlerine sahiptir.

3.2. Suriye’nin Geleneksel Mutfak Kültürü

Suriye mutfağı, hem bulunduğu coğrafyada birçok ülkeye komşu olması hem göç yollarına yakın olması nedeni ile zengin bir kültürel mirasa işaret etmektedir. Geniş bir coğrafyada bulunan ülkenin şehirlerinde, ilçelerinde ve köylerinde farklı uygulamalar olduğu görülmüştür. Özellikle şehir ve köy arasındaki üretim ve tüketim ilişkilerinin farklılaşması açısından Anadolu ile benzeştiği söylenebilir. Bununla birlikte geleneksel üretim şekillerinin terk edilmeye başlanmasında, kaynak kişilerin ifadelerine göre Suriye’nin krizden önce ucuz bir ülke olmasının esas neden olduğu anlaşılmıştır.

Yakın coğrafyalarda, tarihsel olarak ilişki içinde olan iki komşu ülke arasında benzer tatlar olduğu görülmüştür. Bununla birlikte yemek çeşitleri bir ilin ilçeleri arasında dahi farklılık gösterebilir. Suriye mutfağı ile Şanlıurfa, Hatay veya Gaziantep gibi illerin yemek kültürünün daha çok benzediği aşikârdır. Bu durumun nedenleri arasında tarihsel perspektifte bir dönem aynı devletin sınırları içerisinde yer almış olmak, Suriye’de yaşanan kriz öncesinde sınır geçişlerinin daha kolay olması, hatta kimlik ile giriş çıkış yapılabilmesi, yerel halkın akrabalık ilişkilerinin bulunması, karşılıklı kız alıp verilmesi ve ticaret ilişkisinin olması başlıca nedenler arasında sayılabilir.

Araştırmanın Konya şehri olarak seçilmesinin nedenlerinden birisi, Konya’nın sınır illerine görece daha uzak olması olduğu söylenebilir. Yapılan derleme çalışmalarında kaynak kişiler özellikle Gaziantep yemeklerinin Suriye yemeklerine daha çok benzediğini ifade etmişlerdir. Bazı özledikleri tatları Konya’da bulamadıklarında Gaziantep’ten getirttiklerini ya da oraya gidince yediklerini aktarmışlardır. Kaynak kişi Nevin Halıcı, “Suriye mutfağı, Orta Doğu’da devam eden mutfak kültürünü yansıtırken Konya mutfağı daha çok Orta Asya mutfağına ilişkin izler taşımaktadır.” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir.

Bu bölümde yemekler genel olarak isimleriyle verilecek olup gerekli görülen tatlar ayrıca açıklanacaktır. Suriyeli göçmenlerin Türkiye’de ya da Konya’da ilk defa deneyimledikleri tatlar, ortaklıklar, farklılıklar ve kültürleşen yiyecekler bir sonraki bölüm olan “Göç Mutfacı” kısmında ele alınmıştır. Ayrıca Suriye büyük bir ülke olduğu için bazı yemeklerin yöre yöre yapıldığı ve bütün kaynak kişiler tarafından bilinmediği anlaşılmıştır.

Derleme görüşmelerinde Şam, Halep, Lazkiye, Daraa, Humus ve Hama gibi birçok farklı şehirden olan (Şekil 3.1)³⁷, kaynak kişiler ile görüşülmüş olup bazı tatların sadece Şam’da, bazı tatların ise sadece Halep’te ya da diğer şehirlerde yapıldığı ifade edilmiştir. Ulaşılan kaynak kişilerin çoğunlukla Halepli olduğu ya da Halep’te yaşadığı öğrenilmiştir. Bununla birlikte şehirden şehre değişen tatlardan söz edilmesi durumunda yeri geldiğinde ifade edilmiştir.

³⁷ Bilgi vermek amacıyla kullanılmıştır.



Şekil 3.1. Türkiye ile yakın olan illerin anlaşılabilmesi için Suriye iller haritası³⁸.

3.2.1. Yiyecekler

Sebze, meyve, süt ürünleri vb. malzemeler iki komşunun mutfağına girdiğinde çok farklı sonuçlar ortaya çıkabilmektedir. Suriye mutfağında da aynı malzemeler ile yapılan yemeklerde şehirden şehre farklılıklar olabilmektedir. Örneğin, Suriye mutfağında da geleneksel bir tat olan *dolma (meşşi)* ve *sarma (yaprak)* için aynı malzemeler kullanılmakla birlikte tatlar farklı olduğu kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir. Bunun haricinde farklılaşan yemekler de bulunmaktadır.

Kahvaltıda tüketilen özel yiyecekleri olup bunlar şu şekilde sıralanabilir: *Mamuniye*³⁹, *ful*⁴⁰, *humus*, *fette*⁴¹, *şengiliş*⁴², *murabba*⁴³ ve *mekdüs*⁴⁴. Kahvaltı kültürü olarak farklı tüketim alışkanlıkları olduğu söylenebilir. Kaynak kişilerden biri olan Abdulhamit Khalil'in "Suriye'de eskiden çok farklı peynirler yapılırdı. Ancak şimdi yapılmıyor çok fazla. Şimdi

³⁸ <http://www.mmsrn.com/suriyenin-sehirlerinin-illerinin-isimleri-ve-haritasi/> - (Erişim tarihi: 04.09.2019)

³⁹ Kaynak kişi Lamia Khalil, un helvasına benzediği biraz daha duru bir şekilde, sadece hafta sonu kahvaltılarında tüketildiğini aktarmıştır.

⁴⁰ Bakla tüketimi Suriye'nin yemek kültüründe yaygın olduğu söylenebilir.

⁴¹ Hude El Süleyman, Şam'da daha çok bilindiğini ifade etmiştir. Tahin ve nohuttan yapılan bir çeşit mezedir.

⁴² Emel Nasir, Lazkiye, Hama ve Humus tarafında daha çok bilindiğini ve Konya'nın küflü peynirine benzediğini açıklanmıştır. "Süzme yoğurdun top hâline getirilerek dışı küflendirilir. Biz çok sevmeyiz." diyerek bölgesel tüketimi vurgulamıştır.

⁴³ Derleme çalışmalarında reçel tüketiminin benzer olduğu anlaşılmıştır.

⁴⁴ Patlıcandan yazın yapılan bir kiler ürünüdür. Kiler kültürü bölümünde yer verilecektir.

Suriyeli bakkalarda satılan peynirler sizinkilerden farklı. Benzerini Gaziantep’te yemiştim.” şeklindeki ifadesinden peynir tüketiminin dahî farklı olduğunu ifade etmiştir.

Geleneksel olarak tüketilen ve derlenen çorbalar arasında, *hasâu’l-ades*⁴⁵ (mercimek çorbası), *sumakiye*⁴⁶, *adesdehamıs*⁴⁷, *ayran çorbası*⁴⁸, *lebeniye*⁴⁹, *hasâu’l-hudâr*⁵⁰ (sebze çorbası), *hasâu’l-bâmyâ*⁵¹ (bamyâ çorbası), *hasâu’l-batâta*⁵² (patates çorbası) ve şehriye çorbası sayılabilir. Suriye mutfağındaki çorba kùltürü için kaynak kişilerin, “Bizde çorba çok önemli değildir. Ramazanda mutlaka olur sofrada. Onun dışında çok aramayız.” şeklindeki açıklamaları ile şorbadan ziyade ana yemeğin önem taşıdığı anlaşılmaktadır. orba tüketim alışkanlığı noktasında şanlıurfa ile benzerlik gösterdiği söylenebilir. Azze Yıldız, Arap mutfağındaki çorba kùltürü için “ orbalar, evde her zaman bulunabilecek malzemeden yapılıp dondurularak saklanır. Hazırlanacağı zaman sebze ve bir takım tahıllar ile zenginleştirilip içime sunulur” (2009: 26) ifadelerini kullanmıştır.

Yemekler ise *seferceliye*⁵³, *molehiya*⁵⁴, kuru fasulye, nohut, borani⁵⁵, lahmi kiraz⁵⁶, řakriye⁵⁷, dolma, *şehil mehşi*⁵⁸ (dolmaların kralı), sarma⁵⁹, yalancı dolma, yalancı sarma⁶⁰ ve *kibbe*⁶¹ (içli köfte) şeklinde derlenmiştir. UNESCO tarafından yayınlanan Traditional Food Sharing Experience from the Field kitabının bölümlerinden biri olan ve *Syria Trust for Development* tarafından kaleme alınan “Suriye’deki Geleneksel Yemekler” başlığında lahmi kiraz için çoğunlukla haziran ve temmuz aylarında tüketilen mevsimsel bir yemek eşidi (Syria Trust for Development, 2019: 227) olduğu ifade edilmektedir. Seferceliyenin ayva ile

⁴⁵ Sadece mercimek ile yapılıyor. Zehra Elmansur, “Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi’nde patates, soğan, havuç, sarımsak ve mercimekle yapılanı öğrendim. Artık sizin gibi yapıyorum evde.” ifadesiyle değişikliği aktarmıştır.

⁴⁶ Yemek şekli de olup çorba olarak tüketilene ele alınmıştır.

⁴⁷ Mercimekli ve ekşili çorba bir çorba olduğu aktarılmıştır.

⁴⁸ Buğday ve yoğurttan yapıldığı söylenmiştir.

⁴⁹ Yoğurt ve pirinçten yapıldığı belirtilmiş olup Güneydoğu Anadolu yöresinde yemeğin yanında ikram edilmektedir.

⁵⁰ Genel olarak havuç ve patatesten yaptıklarını ifade etmişlerdir.

⁵¹ iek ya da büyük bamyadan yaptıklarını söyleyen kaynak kişiler Konya’dan farklı olduğunu dile getirmiştir.

⁵² Püre patatesten ekşili olarak yaptıklarını ifade etmişlerdir.

⁵³ Ayva ve et ile yapılan bir et yemeği olduğu ifade edilmiştir.

⁵⁴ şekil olarak naneye benzeyen bir ot ile yapılan bir yemek. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde bilinen bir yemektir. Bir çeşit bitki olup hem taze alıp kurutulduğu (Kilis ve şanlıurfa’da) hem kuru olarak satın alınıp yemek yapıldığı görölmüştür.

⁵⁵ Aktarılanlardan şanlıurfa’nın boranisine benzer şekilde yapılmaktadır.

⁵⁶ Hem çorbasının hem yemeğinin olduğunu kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir.

⁵⁷ Gaziantep’in yuvalama yemeğine benzediği kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir.

⁵⁸ Et yoğunluklu bir dolma çeşididir.

⁵⁹ Suriyeli kaynak kişiler yaprak diye ifade etmeleri dikkat çekmiştir.

⁶⁰ Zeytinyağlı dolma ve sarmayı yalancı olarak ifade etmektedirler.

⁶¹ Türkiye’de içli köfte olarak bilinmektedir.

yapıldığı bir yemek olduğu düşünülürse Suriye mutfağındaki yemeklerin mevsime bağlılıkları daha çok olduğu söylenebilir.

Kaynak kişiler ıspanağı farklı şekillerde yaptıklarını ifade ederken pırasayı hiç bilmediklerini söylemiştir. Kaynak kişi Alaaddin El Raşid'in "Babaannem Konyalı olduğu için ben biliyorum pırasa yemeğini. Suriye'dekiler bilmez. Çocukluğumda Konya'ya her geldiğimizde yapılırdı." şeklindeki ifadeleri Suriye'de ıspanağın bilinmediğini destekler niteliktedir. Mantı, Anadolu mutfağı ile kıyaslandığında genel olarak daha büyük yapılmakta ve pişirirken yoğurt ve baharat ile özdeşleşmesi sağlanmaktadır. Bu bağlamda kaynak kişi Aişe El Hasan gördüğü farklılığı "Siz yaparken baharat koymuyorsunuz. Komşumdan öyle gördüm. Biz kişniş koyuyoruz. Genel olarak sizin yemeklerinizde zaten çok baharat yok." şeklinde açıklamıştır. Diğer kaynak kişiler de Suriye yemeklerinde çok baharat ve sumak ve nar ekşisi kullanıldığını, Konya yemeklerinde baharatın ve ekşinin çok tercih edilmediğini açıklamışlardır.

Pilavlardan bazıları benzemekle beraber özellikle "*kepse*" dedikleri etli, bademli bir pilav olup pilavın pirinçleri Türkiye'de tüketilen pirinçten farklıdır. Ayrıca Hatay şehrinde daha çok tüketilen "*firik*" (Resim 3.7) de Suriye mutfağında fazlasıyla tüketilmektedir. Bu iki pilavın dışında pirinç ve bulgur pilavı tüketildiği kaynak kişiler tarafından ifade edilmiştir. Ayrıca "*maklube*" de yine pilav, et ve çeşitli sebzeler ile yapılan bir yemektir. "*Müceddera*" ise bulgur, firik ve yeşil mercimekle yapılan bir yemektir. "*Mendi*" için kaynak kişi Emine Hasan, "Arap mutfağında çok tüketilen bir pilav. Sizde hiç görmedim." ifadelerini kullanmıştır. Mendi ile bütümetin benzediği söylenebilir. Pilav tüketiminin önemli olduğu Suriye geleneksel mutfağı için bir derneğin mutfak atölyesinde eğitmen olarak çalışan kaynak kişi Merve Küçükceran'ın "Sanki pilavı süslemek için yapıyorlar her şeyi." şeklindeki ifadesi, Suriye mutfağının özeti niteliğindedir. "Suriye'deki Geleneksel Yemekler" makalesinde de etli pilavlar hakkında bilgiler bulunmaktadır (Syria Trust for Development, 2019: 221- 235).



Resim 3.7. Hatay’da firik yapımı.

Suriye’nin geleneksel mutfağında çok fazla hamur işi tüketilmediği anlaşılmıştır. Kaynak kişiler, kültürel olarak *lahmacun* ve Hatay bölgesinde *biberli ekmek* ve *kayta*z *böreğine* benzeyen *aşilbülbül*⁶² tükettiklerini ifade etmişlerdir. Kaynak kişilerden birçoğu *Sembusek*⁶³, önem verilen diğer bir börek çeşidi olduğunu aktarmıştır.

Ekmek tüketimi ise lavaşa benzeyen ve kaynak kişilerin aktardığına göre buzdolabında saklanabilmekte ve buzdolabından çıkarılıp ısıtma ihtiyacı olmaksızın kullanılabilir. Abdulaziz Beyluni’nin, “Bizim ekmeğimiz başkadır. Ne kadar alırsan al buzdolabına at, al ye. İstedığın kadar ye, mideni asla rahatsız etmez. Başka ekmekler bizim midemizi çok rahatsız ediyor. İçine yemek koy ye, pilav koy ye. İsteddiğini koyabilirsin.” ifadeleri durumu açıklar niteliktedir.

Yemeğin yanında garnitür, çok fazla meze ve salata yaptıklarını söyleyen kaynak kişiler, özellikle *fettuş salatasını* sürekli tükettiklerini ifade etmişlerdir. Kaynak kişi Saliha Hac Ali ve Muhammed Hac Ali, lavaş ekmeği yağda kavurarak yaptıklarını söylemişlerdir. Alan araştırmasındaki genel gözlemlerden yola çıkarak önem verdikleri bir tat olduğu söylenebilir. Kültürel olarak kısır ile benzeyen bir tat olan *tebbule* ise Anadolu’daki şeklinden biraz farklılık göstermektedir. Emine Hasan, “Biz daha az düğü koyuyoruz. Yeşillik daha fazla oluyor.” diyerek farklılığı ifade etmiştir. Yapıldığı şekli ile kısıra çok benzememekte daha farklı bir tat olduğu söylenebilir.

⁶² Kelime olarak bülbülyuvası anlamına geldiği kaynak kişi Lamia Khalil tarafından açıklanmıştır. Hem börek şeklinde hem tatlı olarak yapılan iki yiyeceğe isim verdiği anlaşılmıştır.

⁶³ Genel olarak içine et ve soğan konularak yapılan bir börek çeşidi olduğu tarif edilmiştir.

Suriye mutfağına ilişkin sokak lezzetleri ele alındığında *şawarma* ve *falafel* çok fazla tüketilen tatlardır. Suriye mutfağının kamusal alana yansımalarına ilişkin olarak Konya’da genel olarak Suriyeli göçmenlerin yoğunlukta olduğu yerlerde bu tatlara ilişkin dükkânların olduğu görülmektedir. Falafel, aynı zamanda vejetaryen bir yemek olması nedeni ile ilgili kitle tarafından tercih edilebilir. Bunun dışında görüşülen kişiler arasında, genel olarak Konyalı esnaf ve yaşayan kişiler açısından, falafelin tadını bilen biri ile karşılaşılmasıdır.

Tatlı kültürü açısından Suriye mutfağında hazır tatlı tüketiminin çok olduğu söylenebilir. Kaynak kişilere bunun nedeni sorulduğunda çok ucuz olduğunu dile getirmişlerdir. Genel olarak şerbetli tatlıların bol fıstık ile sunulduğu ya da hazırlandığı görülmektedir. *Künefe*, *kadayıf*, *Şam tatlısı*, *aşilbülbul (bülbülyuvası)*, *baklava*, *şöbiyet* (Kaynak kişiler içinde peynir ya da kaymak olduğunu ifade etmiştir.) ve *billuriye* şerbetli tatlılar arasındadır.

Dinî ritüelistik bir tatlı gibi düşünülen “aşure” ise Suriye mutfağında Anadolu mutfağındakine göre farklılık göstermektedir. Esmel El Mahmud bu durumu “Aşureyi ilk defa burada yedim. Komşum verdi. Bizde bu tatlı yok.” şeklinde ifade etmiştir. Kaynak kişi Nura El Hüseyin ve Zehra Elmansur ise “Bizde benzer tatlı, hubûb var. Ama bu kadar tatlı değil ve içinde sizinki kadar malzeme yok.” diyerek aşureye benzer bir tatlı olduğunu aktarmıştır. Muharrem ayında, yani aşure gününde özel bir şey yapıp yapılmadığı sorulduğunda kaynak kişiler aşure yapmadıklarını, çarşıdan hazır tatlı aldıklarını ve komşuya aldıkları tatlıları dağıttıklarını söylemişlerdir. Nuh tufanına ait aynı mitsel hikâyenin farklı uygulamalar doğurması açısından bu durum önem arz etmektedir.

Barazzi, un kurabiyesine benzeyen bir tattır. İçinde hurma olan ve Suriyeli göçmenlerin *mamul* dediği kurabiyeler, Türkiye’de son yıllarda kadınların arkadaş toplantıları olan *günlerde* çok fazla görülmeye başlamıştır. Kaynak kişi Tülay Büyüktazeler, “Önceden yoktu bu kurabiyeler. Sonradan moda oldu. Ama Suriyeliler ile ilgisi var mı yok mu bilmiyorum.” şeklinde durumu ifade etmiştir. *Graybe* ve *mamül ceviz* ise tüketilen diğer tatlar arasındadır.

*Kerebiç*⁶⁴ ise Orta Doğu mutfağından bir tatlı olup Türk Patent Enstitüsü tarafından Mersin’de Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün kaydı bulunan bir tatlıdır. Bu durum göçen bir tadın zamanla coğrafi işaret hâline gelmesi açısından önemli bir örnektir. Kahvaltıda yenen

⁶⁴ <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> - (Erişim tarihi: 31.07.2019)

macua ve *peynir helvası* da önem verdikleri tatlılardandır. *Peynir helvasına* Suriyeli tatlı satan dükkânlardan ulaşılabilir.

3.2.2. İçecekler

Suriye mutfağında içecekler önemli bir yer tutmaktadır. Günlük hayatın rutin bir parçası hâline gelen çayı şeker atarak demlerken kahveyi sade tüketmeyi tercih etmektedirler. Zafer Karademir'in, şeker kullanımı⁶⁵ için "Az bulunduğu dönemlerde bir zenginlik göstergesi olan şeker, özellikle kahvenin de yaygınlaşması ile birlikte zaman içerisinde sıradan insanın kültüründe daha fazla yer edindi" (2015: 211) tezine karşılık olarak hem derleme çalışmalarında hem de meslek uzmanı olarak çalışıldığı süre içinde şekerli kahve içen bir Suriyeli göçmen ile karşılaşılmamıştır.

Kaynak kişilerin belirttiği üzere portakal, limon ve diğer meyvelerden çeşitli şerbetler yapılmaktadır. Tabi ki bu durum göçmenlerin ekonomik durumları ile yakından ilişkilidir. Bununla beraber, Ramazan ayında Suriyeli göçmenlerin yoğun olarak bulunduğu yerlerde *meyankökü* ve *demirhindi* şerbeti satıldığı görülmektedir. Meyankökü şerbetine Ramazan ayında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde rastlamak mümkün olup Konya'da bilinmediği derleme çalışmalarında anlaşılmıştır.

Şarabilluz ise önemli şerbetlerden biri olduğunu kaynak kişiler dile getirmiştir. Kaynak kişi Nura El Hüseyin ve Aişe El Hasan, Suriye mutfağında bademin çok fazla tüketildiğini, damak tatlarına uygun olduğunu ifade etmiştir. Abdulaziz Beyluni ise "Çok özleyorum bu tadı. Ama nasıl yapalım? Burada her şey çok pahalı, o da çok pahalı. Burada yapamıyoruz." şeklinde damak tadına dair özlemini ifade etmiştir.

3.2.3. Kiler Kültürü

Suriye mutfağında benzer kiler ürünleri olmakla beraber farklılaştığı noktalar da vardır. Kaynak kişilerin hemen hemen hepsi Suriye'de de Konya'da da artık domates ya da biber salçası yapmadıklarını hazır aldıklarını ifade etmişlerdir. Yine kaynak kişiler hemen hemen her şeyin turşusunu ve reçelini yaptıklarını aktarmışlardır. Mekdûsun, bir çeşit turşu olmasına rağmen özellikle kahvaltıda tüketildiği belirtilmiştir.

Yazın sonunda ya da sonbaharın başında yapılan *mekdûs* için kaynak kişi Hüda Elmahmut, kullanılan patlıcanların küçük olması gerektiğini ifade etmiştir. Kaynak kişiler

⁶⁵Şeker üretim ve tüketimine dair daha ayrıntılı bilgi için Zafer Karademir'in "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500- 1700)" makalesi incelenebilir.

bu yemeğin patlıcanın yanında salça, tuz, sarımsak, ceviz ve yağdan yapıldığını aktarmışlardır.

Bunun dışında kaynak kişiler eskiye nazaran daha çok şeyi hazır aldıklarını anlatmışlardır. Bir firmada yetkili olan kaynak kişi Ahmet Demir, bu durum için “Suriye kültüründe her şeyin konservesi var. O yüzden kadınlar hazır almayı daha çok tercih ediyorlar.” şeklinde fikrini ifade etmiştir. Aynı zamanda geleneksel üretim süreçlerinin konserveye evrilmesinde, kaynak kişilerin ifade ettiğine göre Suriye’de maddî imkânlardan dolayı her şeyi hazır alabildikleri için, kiler kültürünün zayıfladığı anlaşılmıştır. Emiroğlu, özellikle savaş döneminde ortaya çıktığını belirttiği konservenin (2001: 314- 315) zaman içerisindeki işlevsel dönüşümü günlük hayata yansımıştır.

3.2.4. Özel Gün Yemekleri

Ritüeller, kültürel belleğin taşıyıcı bir unsuru olup ritüellerdeki yeme içme kültürü, mutfağın kolektif bellekteki yolculuğu için bir araçtır. Bu bağlamda değişen ve dönüşen ritüel yemekleri için iletişimsel bellek ile kültürel belleğin karşılaşması olarak yorumlanabilir. İletişimsel belleğin araçlarından biri de göç sürecidir.

Kız isteme, düğün, bayram, cenaze gibi geçiş ritüellerindeki yeme içme kültürünün Konya’da gördükleri ile benzer olduğunu ifade eden kaynak kişiler, kendi ritüellerine ait yeme içme kültürünü eskisi gibi devam ettiremediklerini söylemiştir. Devam ettirememe nedeni olarak ise başta maddî imkânsızlıkların geldiğini anlatırken diğer taraftan Konya’da çok fazla eş, dost, akrabalarının ya da komşuluk ilişkilerinin olmamasının etken olduğu aktarmışlardır. Bu ritüellerden biri olan ve adına Meryem sofrası denen ritüelde, yakın akraba ve komşuların çocuk doğduktan sonra toplanıp beraber yemek yediklerini anlatan kaynak kişi Zekiye El Nasen, bunun Halep’te önemli bir gelenek olduğunu anlatmıştır. Saliha Hac Ali, derleme yapıldığı zaman içinde doğum yapmış olup Meryem sofrası geleneğini yapıp yapamadığı sorulduğunda “Burada yapamadım. Çünkü o kadar maddî imkânım yok. Sofrada tatlı, tuzlu, çerez ve daha bir sürü şey olur. Zaten burada davet edebileceğim çok kimsem de yok.” şeklinde ifade etmiştir. Bu açıklamadan kültürel davetlere bağlı yeme içme örüntülerinin göç ile beraber değişmeye başladığı anlaşılmaktadır.

Kaynak kişilerden verdikleri cevaplardan kız isteme ritüelinde; kahve içtikleri, bunun yanında çay ve meyve ikramının yapıldığı anlaşılmıştır. Özel bir tatlı yapmadıkları gerekirse hazır aldıklarını aktarmışlardır. Kaynak kişi Lamia Khalil, “Bizde de düğün yemeği var ama

Konya'daki gibi ağır yemekler yok. Kuru fasulye, çorba, etli pilav imkâna göre yapılan yemeklerdir.” şeklinde aradaki farkı ifade etmiştir.

Kaynak kişi Amine El Nas ve Rağde El Abbud, cenaze yemeklerine genel adıyla *fettettem* dediklerini, yani ölünün arkasından verilen yemeklerin genel adı, genelde Anadolu'da yaygın olduğu üzere onların da helva vb. tatlı dağıttıklarını söylemişlerdir. İki kültürde de tatlı dağıtma geleneğinin olması arkaik köklere dayanan bir gelenek olması şeklinde yorumlanabilir. Farklı olarak Suriyeli göçmenlerin önceden ölünün arkasından baklava dağıttıkları öğrenilmiştir. Adem Sağır, yemeğin ontolojik varlığının ve canlılık hâlinin son bulmasındaki bir salınım ve yeniden inşa etme sürecinde işlevsel bir bütünleşme süreci olduğunu (2016: 271- 298) ifade etmesi geçiş ritüellerinde yemeğin öneminin vurgulanması açısından değer arz etmektedir.

3.2.5. Kültür Materyalleri ve Sofra Adabı

Türkiye'ye düzensiz yollardan giriş yapanlar Suriyeli göçmenler olduğu gibi sınır kapılarından ya da Lübnan üzerinden gelenler de bulunmaktadır. Suriyeli göçmenlerin genelde yanlarına çok fazla eşya alamadıkları anlaşılmıştır. Kıyafet, battaniye gibi eşyalara ihtiyacı olacağını düşündüğü için mutfak eşyası getirmeyen/ getiremeyen göçmenlerin çoğunlukta olduğu söylenebilir. Yanınıza eşya almış mıydınız şeklindeki sorulara “Canımızı zor kurtardık.” şeklindeki ifadeler zorunlu göç durumuna ilişkin ciddiyeti göstermektedir. Bununla birlikte daha planlı olarak Suriye'de bulunduğu bölgeden çıkan insanlar az da olsa mutfak eşyası getirmeyi tercih ettiği anlaşılmıştır.

Kaynak kişi Zehra Elmansur, Türkiye'ye Lübnan üzerinden düzenli yollardan giriş yapmış olup yanında küçük bir tencere, cezve, farklı boylarda dolma oyacağı, merdane, havan, mamul kalıbı⁶⁶, kaşık, meyve bıçağı, farklı desenlerde kahve fincanı, rende, çay tabağı, kâse, tabak ve Suriye'de çay demlediği çaydanlığı göstermiştir (Resim 3.8).

⁶⁶ Hatay ve Mersin bölgesinde kullanılan ve tahtadan yapılan kalıp, Hatay'da rahatlıkla bulabilirken Konya'da göç sürecinden önce hiç görülmemiştir. Göç sürecinden sonra sahibi Suriyeli olan bakkalarda satıldığı görülmüştür. Suriye mutfağı açısından kurabiye yapmak için önemli bir mutfak eşyası olduğu anlaşılmıştır.



Resim 3.8. Suriyeli bir ailenin yanında getirebildiği mutfak eşyaları.

Derleme görüşmelerinden birinde kaynak kişi Maria Beyluni, havan, alüminyum çaydanlık, su bardağı, tencere ve tabak getirdiğini göstermiştir. Diğer bir kaynak kişi Aişe El Hasan ise Suriye’den gelirken yanına rende, tava, çeşitli boylarda bakır ve alüminyum tabak ve elek, bakır tepsi ve cezve almıştır (Resim 3.9). Kullandığı bazı malzemeleri ise eskidiği için attığını ifade etmiştir.



Resim 3.9. Suriye’den getirilebilen mutfak eşyalarından fotoğraflar.



Resim 3.10. Suriye’den getirilebilen mutfak eşyalarından başka bir aileden fotoğraflar.

2011 yılında göçlerin başlaması ve uygulanan açık kapı politikasının zaman içerisinde değişerek kapıların kapatılmasından önce ya da bayram ziyaretlerinde Suriye'ye gidebilen göçmenlere bazı mutfak malzemelerini sipariş verdiklerini ifade etmişlerdir. Kaynak kişi Hüda Elmahmut, daha sonra Suriye'ye gidip gelen birine falafel kalıbı, acce tavası ve kabak oyacağı sipariş ettiğini söylemiştir (Resim 3.11 ve Resim 3.12).



Resim 3.11. Suriye'den getirilen içli köfte yapmak için kullanılan makine.



Resim 3.12. Acce tavası, içli köfte makinesi yapmak için kullanılan uç ve falafel kalıbı.

Kaynak kişi Lamia Khalil ise “Daha sonra gittiğimde getirdim. Fincanlar benimdi. Özlerim diye getirdim. Kalıbı tatlı yapmak için getirdim. Çünkü önceden Türkiye’de yoktu.” diyerek sonradan getirdiği materyalleri aktarmıştır (Resim 3.13).



Resim 3.13. Silikon mamul kalıbı, kahve fincanı, limon sıkacağı, kepçe ve bir tabak.

Kaynak kişiler, daha önce bulamadıkları mutfak materyallerini zaman içerisinde Suriyeli bakkallarda satılmaya başladığını ifade etmişlerdir. Kaynak kişiler, içli köfte yapmak için kullandıkları makineyi Konya’da bulamadıklarını anlatmışlardır. Bu makineyi da yine zaman içinde bulduklarını aktarmışlardır. Bahsettikleri makine aslında Konya’da et çekme makinesi olarak kullanılmaktadır. Suriyeli kadınlar, bu makinenin farklı bir başlığı ile içli köftenin dış kısmını yaptıkları ifade etmişlerdir (Resim 3.14 ve 3.15).



Resim 3.14. İçli köftenin bulgurlu kısmının makine ile yapımı.



Resim 3.15. Makine ile içli köfte yapımı.

Göç sürecinde mutfak materyallerinin ve bazı ürünlerin zamanla ticaretinin başladığı, yani mutfak materyallerinin de göç etmeye başladığı söylenebilir. Falafel ve mamul kalıbı Konya kültüründe kullanılan materyaller olmadığı için farklılık göstermektedir. Bu bağlamda birçoğu kültürel bellekte bulunan kültür materyallerinin kültürleşme sürecine dâhil olması olarak yorumlanabilir.

Kültür materyallerine ilişkin diğer dikkat çeken durum ise eşya getirebilen göçmenlerin getirdikleri eşyaların içinde tercih edilen cezve ve kahve fincanıdır. Kahve kültüründe benzerlik olsa da kahve tatlarının farklı olması dikkat çekmektedir. Kahve cezvesi ya da fincanı gibi bireysel olarak geliştirilen aidiyet duygusunun yanında kahve bağlamında damak tadının tutucu olması ve kültürel bellek aracılığı ile köklerle kurulan ilişkinin önemli bir okumasıdır. Nitekim kaynak kişiler, Türk kahvesini tüketemediklerini, Suriye kahvesinin⁶⁷ onlar için çok önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Çay bardağı getirmeyi tercih etmemiş olmaları ya da farklı şekillerde kullandıkları görülen çay bardakları dikkat çekmekte olup kültürel olarak ön plana çıkan tada verdikleri önemin bir göstergesidir.

Yer sofralarında sofraya bezinin direk yere serilmesi ve tabakların herhangi bir yükselti olmaksızın konulduğu dikkat çekmiştir. Aynı zamanda Konya sofrada adabının aksine sofraya bezinin altına oturmamaktadırlar. Bu durum, kalabalık ailelerde yaşamın bir sonucu olarak ifade edilebilir. Sofrada her şeyin aynı anda sofraya gelmesi ve tabakların çok süslü olması mutfakın karakteristik bir özelliği olarak dikkat çekmiştir. “Suriye’deki Geleneksel Yemekler” makalesinde akşam yemeğinin sadece tada değil göze hitap etmesi gerektiğine (Syria Trust for Development, 2019: 230) dair ifadeler ise alan araştırması sırasında yapılan gözlemler ile örtüşmektedir.

3.2.6. Mekân, Üretim ve Tüketim İlişkisi

Göç ile birlikte değişen düzenlerden birisi mutfaktaki tüketim sürecidir. Modern mutfak mekânlarının çok fazla değişiklik göstermediği anlaşılmıştır. Kaynak kişilere “Suriye’deki mutfak ile Konya’daki mutfakı kıyasladığın zaman nasıl farklar olduğunu düşünüyorsun?” şeklinde bir soru yöneltilmiştir. Bu soruya Lamia Khalil, “Mutfak deyince, Halep’teki mutfakımı çok özleyorum orası daha genişti eşyalarımın hepsi takımdı, aynı gri rengindeydi, buzdolabım, çamaşır makinem, mutfak robotum hepsini takım almıştım, en çok

⁶⁷ İçinde kakule gibi farklı baharatlar bulunmakta olup Suriyeli bakkallarda isteğe göre çekilen kahveler olduğu görülmüştür.

eşyalarımı özlüyorum.” şeklinde cevaplamıştır. Aynı olduğunu aktaran kaynak kişiler de olmuştur.

Derlemeler sırasında Suriye’ye özlem duygusunu yoğun bir şekilde yaşayan insanlar ile karşılaşmıştır. “Suriye’deki mutfağını düşününce neler hatırlıyorsun?” sorusuna istinaden kaynak kişi Zekiye El Nasen, “*La! Hayır, ağlıyorum o zaman.*” sözleri ile duygu durumunu ifade etmiştir. Bu durum göçmen bir kadının mutfağı ile kurduğu aidiyet açısından önem arz etmektedir.

Yapılan derlemeler sırasında birçok sebze ve meyvenin benzer olduğu düşünülse de farklılıklar gösterdiği anlaşılmıştır. Suriyeli kadınların dolma yapmak için küçük patlıcan ve büyük kabak bulamadıklarından yakındıklarına şahit olunmuştur. Kaynak kişi Abdulhamit Khalil bu durumu, “Her ne kadar aynı gibi de düşünülse de aynı boyutta olmadığına benzer tatları alamazsın. Küçük şeyler büyük farklılıklara yol açabilir. Ayrıca ben iki mutfağı da iyi bildiğim için biliyorum ki sadece adı aynı olur.” şeklinde ifade etmiştir. Kaynak kişinin ifadesinden yola çıkarak gelenekten beslenen mutfakta kullanılan ürünler, her performansta yeniden bir anlam kazanmaktadır. Her şey aynı dahi olsa her aktarım biriciktir. Bu nedenle göç ve mutfak ilişkisi bağlamında birçok özelliğin değişmesi olağandır. A.L. Kroeber’in, “Kültürleşme kültürün başına gelen şeydir” (akt Stern, 2014: 216; Kroeber, 1923: 425) ifadesine istinaden geleneksel mutfağın göç sürecinde değişen mekân, üretim ve tüketim bağlamında evrilmesi yadsınamaz bir durumdur.

Suriye mahallelerinde yoğunluk kazanan Suriye lokantaları, bir girişimcilik olarak düşünülse de mutfağa ait kültürel belleğin hatırlama mekânlarıdır. William Safran, *diaspora* kavramına ilişkin yaptığı tanımlamanın altı özelliğinden biri olan “Anavatan ile bağlarını korumayı devam ederler ve etnik bilinçleri ve dayanışmaları, önemli ölçüde bu ilişki üzerinden tanımlanır” (akt Adıgüzel, 2019: 175; Safran, 1991: 83- 84) maddesinden yola çıkarak Suriyeli esnafların ve Suriye tatlarının ön plana çıkması, göç eden topluluğun korumacı bir duruş sergilediğini söylemek mümkündür.

3.2.7. Bellek ve Aktarım

Bir insanın kendini ifade eden kavramları bir araya getirmesi onun kimlik tanımıdır. Bu tanımın içinde bireysel ve ulusal özelliklere vurgular bulunabilmektedir. Yedikleri ve yemedikleri bu tanımın içindedir. Bireysel yolculuğu, üyesi olduğu grup, ait hissettiği ya da hissetmediği dinî temelli yaklaşım ya da benimsediği dünya görüşü kişinin nasıl bir mutfak kültürü bağlamından geldiğini, ne yediğini ya da ne yemediğini/ yiyemediğini ortaya

koymaktadır. Zamanla oluşan damak tadı, kültürlenme sürecinde şekillenen bir yolculuğun tanımıdır. “Bellek tecrübeye dayalı olarak yiyecek tercihlerini ve seçeneklerini kısıtlama görevini görürken, yiyeceğin tadı, kokusu ve dokusu önceki yiyecek etkinliklerinin anılarını ve yiyeceklerle ilgili tecrübelerini tetikleme görevindedir” (Öğüt Eker, 2018: 181).

Yemek ve yemeğe ilişkin her şey kültürel bir birikimin sonucunda oluşmuş bir kültürel bellek alanıdır. Bu bağlamda ulusal kimliğin bir parçasıdır. Zygmunt Bauman’ın “Ulusal kimlik, ‘biz’ ve ‘onlar’ arasında sınır çizmek için tekeli bir hakkı amaç edinen devlet ve onun temsilcileri tarafından titizlikle inşa edildi” (2019: 32) fikrinin bir tamamlayıcısı olarak geleneksel mutfak belleği, kimlik inşa sürecinde önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Bu nedenle yemek kimliği, bir kültürlenme süreci olarak yorumlanabilecek geleneksel aktarım süreçlerine tabi olup değişime diğer kurumlar ile karşılaştırıldığında görece daha kapalı bir özellik göstermektedir. İstisnai durumların haricinde Maurice Halbwachs’ın “Her birimiz önce kendisi ile sınırlandırılmıştır ve çoğunlukla da böyle kalır” (2017: 54) sözleri ile paralellik göstermektedir.

Kadınlar, özellikle ataerkil toplum yapısında yemek yapmayı genellikle annesinden geleneksel aktarım süreci ile öğrenmektedir. Kendi kuşağı ile annesinin bilgisini geliştirerek bir alt nesline aktarır. Bu durum, kadınlar arası bir bilgi aktarım sürecine işaret eder. Suriyeli kadınlara yemek yapmayı kimden öğrendiği sorulduğunda kayınvalidesinden ve annesinden öğrendiğine ilişkin cevaplar alınmıştır. Kaynak kişi Rukiye El Neyyan, 13 yaşında annesinden yemek yapmayı öğrendiğini ve 14 yaşında evlendiğini; Zekiye El Nasen, 18 yaşında kayınvalidesinden yeni evlendiğinde yemek yapmayı öğrendiğini; Lamia Khalil, kız kardeşi çok olduğu için 19 yaşında evlendiğinde kayınvalidesinin yanında tam mânâsı ile yemek yapmaya başladığı ifade etmiştir. Geleneksel aktarım sürecinde kayınvalidenin önemli bir yeri olması, Türkiye’de de bazı yörelerde devam ettirilen ve geleneksel aile yapısı modelinin uygulanıyor olması, yani evlendikten sonra gelinin kayınvalide ile beraber aynı evde yaşıyor olmasından kaynaklandığını söylemek yanlış olmayacaktır. Bununla birlikte Konya kültürü açısından ele alınacak olduğunda evlenen kadının yemek yapmayı bilmemesi ve kayınvalidesinden öğrenmesi ayıp olarak karşılanır.

Mutfak kültürünün aktarımında önemli rol oynayan “anne”nin yerini kayınvalidenin almasında, her ne kadar uluslararası sözleşmeler ve kanunlar ile yasaklanmış olsa da, fiiliyatta engellenemeyen/ engellenmeyen, çocuk yaşta evlilik geleneksel modelinin devam ediyor olması bağlamında önemli bir etkidir. Çocuk yaşta evlenen biri için mutfak kültürüne hâkim olmak beklenilebilir bir şey değildir. Diğer önemli bir faktör hane içi

nüfusun fazla olmasından kaynaklı, mutfakta geleneğin aktarıldığı ablalar olduğunu söylemek mümkündür.

Kadının eğitim hayatına katılımının artması, kamusal alanı kullanabilir hâle gelmesi ve tercihen çalışmayı istemesi nedeni ile geleneksel aktarım süreçlerinin değiştiği söylenebilir. Küçük yaşlardan beri evde ev işi ve yemek yapan anneler, diplomaya atfettiği önem ile birlikte kız çocukları daha geç yaşlarda yemek yapmayı öğrenmeye başlamıştır. Türkiye’de benzer örnekleri mevcut olduğu gibi kaynak kişi Amani El İbrahim, üniversiteye gittiği için yemek yapmayı 23-24 yaşlarında ve Konya’da evlenmeden önce annesinden öğrendiğini ifade etmiştir.

Suriye’de geleneksel yöntemleri genel olarak, Türkiye’de olduğu gibi kırsal alanda bulunan kadınların yaptığı anlaşılmıştır. Nada Beyluni, köyde doğmuş ve şehre göç etmiş bir ailenin çocuğu olarak anneannesinin köyde kışlık yaptığını ancak şehirde yaşayan annesinin böyle bir imkânı olmadığını dile getirmiştir. “Bizde salçayı, peyniri hep köylüler yapar. Biz hazır alırdık.” cevabı buna işaret etmektedir. Kadınların geleneksel yöntemleri tercih etmek yerine hazır tüketime yönelen akım son yıllarda tersine dönmüş “doğal” olan tercih edilmeye başlamıştır. Bununla birlikte kadınların kendi tüketecekleri ürünleri saklamak için yapması gereken işlemler için mekânlar yetersiz kalmaktadır. Kaynak kişi Lamia Khalil, “Orada annemin evinde yapabiliyordum salça gibi güneş isteyen şeyler. Burada yerim yok. Nasıl yapayım?” şeklinde ifade etmiştir.

Kaynak kişi Zehra Elmansur, mutfak materyallerinin yanında bazı dantellerini getirdiğini söylemiştir. Bunun nedeni sorulduğunda “Bazı mutfak eşyalarımı ve dantellerimi yanımda getirmek istedim. Bavulumu koydum. Biz uçakla geldik. Ben onları özlerim diye düşündüm.” şeklinde cevaplamıştır. Diğer bir kaynak kişi Lamia Khalil ise daha sonradan Suriye’ye gittiğinde kahve fincanlarını özleyeceğini düşündüğü için yanında getirdiğini söylemiştir. Verilen cevaptan hem mutfak hem de günlük hayatta kullanılan kültür materyallerinin bağ aidiyet kurma ile ilişkili olduğu anlaşılmıştır.

Kaynak kişi Lamia Khalil, yine genelde kahvaltıda tükettikleri helvayı Suriye marketlerinden almayı tercih ettiklerini ifade etmiştir. Nedeni sorulduğunda “Tadı daha farklı, bizimki daha fıstıklı oluyor.” şeklinde cevap vermiştir. Özellikle tercih ettikleri bir marka olup olmadığı sorulduğunda “Hemen hemen bütün marketlerde ‘Beledna’ markasını bulursun. Kelime olarak ‘Memleketim’ demek. Bunun helvası daha güzel oluyor.” diyerek aidiyet kurduğu markayı aktarmıştır. Suriyeli göçmenlerin neredeyse hepsinin aidiyet kurmasının nedeni Arapça ismi olduğu düşünülmektedir.

Bu bağlamda markanın ismi önem arz etmektedir. Gaziantep’te Beledna markası ile görüşülmüştür. Sorumlu kişi olan Ahmet Demir’in, “Biz savaş bitecek diye beklerken bitmeyeceğini anladık. Sonra bu markayı kurmaya karar verdik. Mesela kepe pirinci, moluhiye, bizim helvalar bulunamıyordu. Ürünler Türkiye’deki bilinen markalara sipariş veriliyor ve fason olarak yapılıyor. Biz humus ve bakla gibi bazı ürünlerin özel tarifini veriyoruz. Mesela Dardanel Ton bize konserve olarak ton balığı yapıyor. Ama üzerinde bizim markamızın ismi var. Ve bu kendi markasına göre bizimki biraz daha ucuz oluyor. Çünkü biz bilinen bir marka değiliz. Ama Suriyeliler onları değil bizi tercih ediyor. Çünkü ismimiz onlara daha yatkın.” ifadelerinden göç süreci ile başlayan ticareti ve isme duyulan aidiyeti anlamak mümkündür.



4. GÖÇ MUTFAĞI

“Ayaklar, kalbin gittiği yere gider.”

Afgan Atasözü

Günlük hayatın bir parçası olan yeme içme pratikleri, bireysel ve kolektif özellikleri ile birçok disiplinin çalışma konusu hâline gelmiştir. Tüketilen yemeklerin arka planında bulunan coğrafi işaretler, kültür materyalleri, üretim aşaması, saklanması, hazırlanması, mekân ilişkisi, kuşaklar arası aktarım süreçleri, halkın yüklediği semboller, ritüellerdeki yemeklerin ve içeceklerin özellikleri ve bu başlıkların zaman içerisindeki değişimi, dönüşümü ve sürdürülebilirliği ya da nostaljik özellikleri halk biliminin ilgilendiği alanlardır. Bu bağlamda Pertev Naili Boratav'ın günlük yaşama ilişkin üretim, tüketim, saklama araç ve gereçleri, gelenekleri noktasında halk bilimine konu olması (2013: 290) bakımından geleneksel mutfak halk bilimcilerin çalışma alanına dâhil olması gerektiğini ifade etmiştir.

Halk bilimi çalışmalarına konu olan geleneksel mutfak için saklama ve koruma politikaları üzerinden yapılan derleme çalışmaların çoğunlukta olduğu söylenebilir. Bununla birlikte geleneksel mutfağın değişen koşullara ayak uydurmasına ilişkin çalışmalar da önem arz etmektedir. Bu değişen koşullardan biri de günümüzde hızla artan göç olgusudur. Göçler, sosyo-kültürel birçok alanda olumlu ya da olumsuz etkilediği gibi yemek kültürü bağlamında da bir iletişimi ve etkileşimi ortaya çıkarmaktadır. Bu bağlamda, göç ve mutfağın ilişkilendirilmesi önemli bir çalışma alanı hâline gelmiştir.

Ulrika Wolf-Knuts, folklorizme halk bilimcilerin bakış açısını *ekonomik, estetik, psikolojik* ve *kültür politikaları yönü* olarak dört başlıkta toplamıştır (2007: 176- 177). Kavramlar, göç mutfağı açısından ele alınmak istenirse, kamusal alanda Suriyeli girişimcilerin mekânları bağlamında hem göçmenler için hem yerel halk için *ekonomik yönünü* karşılarken göçmenlerin görsel hafızasındaki yemeklere ulaşımı açısından *estetik yönünü* karşıladığı şeklinde yorumlanabilir. Sonradan açılan teşebbüsler için bireysel bağlamda girişimcilik mekanizması olarak yorumlanan şehrin yeni mekânları, *kültür politikaları yönü* bağlamında bir aktarım aracıdır. “*Psikolojik yönü*, eşdüzeltim zamanındaki kimlik ve kolektifliğin kaybolan kültürel ürünlerinin işlevini değişmeden koruma isteğini ifade eder” (2007: 177) tanımından ise kimlik ve kültürel bellek açısından önemlidir.

Hayati Beşirli, topluluklar arasındaki yemek alışkanlıklarının farklılaşmasını “coğrafi belirleyiciler”, “kültürel belirleyiciler” ve “ekonomik yapı ve beslenme politikaları” (2017:

183- 185) şeklinde üç başlık altında toplamıştır. Bu bağlamda düşünülecek olursa göç mutfağının üç başlıkta da değişim ya da dönüşüm aşamalarına maruz kaldığı söylenebilir.

2011 yılı itibariyle başlayan Suriye Krizi nedeni ile Türkiye'ye gelen Suriyeli göçmenlerin sayısı gün ve gün artmaktadır. Şehirlerde yaşamayı tercih eden göçmenler, hemşerilik ilişkisi bağlamında değerlendirilebilecek "Suriye mahalleleri" oluşturmaya başlamıştır. Yerel halk ile kurdukları ilişki ya da ilişkisizlik hâli göç başladığından beri her zaman vardır ve şehirden şehire değişiklik göstermektedir.

Konya bağlamında ele alındığında, yerel halk tarafından olumlu olarak karşılanan Suriyeli göçmenler için dönem dönem artan göçmen karşıtı söylemler ve tansiyon ile beraber ilişki hâlinin değiştiğine tanık olunmuştur. Suriyeli göçmenlere ilk geldiği sürede yardım etmeye çalışan yerel halk, evindeki fazla eşyaları paylaşmıştır. Yerel halkın paylaştığı şeylerden biri ise ikram ettiği yemeğidir.

Farklı dilleri konuşan insanların farklı damak tatlarına sahip olması olağandır. Temel tüketim maddesi olan ekmekleri dahi bu nedenle farklılık gösterebilmektedir. Bu nedenle yerel halk arasında "*Yemekleri çöpe atıyorlar.*" ya da "*Sözde açlar ama ekmekleri bile çöpe atıyorlar!*" gibi söylemler dolaşmaya başlamıştır. Göçmen halkın deneyimlediği Anadolu mutfağına ilişkin yeni tatların ne kadar farklı olduğu onlar için anlaşılabilir olsa da yerel halkın göçmenlerin tüketim kültürüne ilişkin durumu idrak etmesi zaman almıştır.

Konya'da, Afganistan, Somali, Özbekistan, Irak vb. ülkelerden gelen birçok göçmen olmasına rağmen kitlesel bir göç özelliği göstermediği ve sürdürülebilir olmayacağı düşünüldükçe diğer mutfaklara ilişkin yeni mekânların açılmadığı ya da azınlıkta kaldığı söylenebilir. Bu nedenle yerel halkın Suriye mutfağına ilişkin tatlar ile kültürleşme sürecine dâhil olma ihtimali daha fazladır.

Alan araştırmasından elde edilen sonuçlar başlıklar hâlinde toparlanmış olup kültürel değişim ve kültürleşme bağlamında ele alınmıştır.

4.1. Mutfak Kültürüne İlişkin Ortaklıklar

Mutfak, ilk ifade şekliyle ortak bir tanım gibi görünmekle birlikte her bireyin ve topluluğun zihninde farklı kültürlere işaret etmektedir. Çalışma bağlamında "*Yemek kültürü, semiyotik olarak insanlığın ortak noktalarını içerir*" (Ölçer Özünel, 2016: 25) görüşünden hareketle "*Ortak damak tatları var mıdır?*" sorusuna ilişkin olarak verilen cevabın aradaki ilişkinin şeklini anlamak açısından önem arz ettiği düşünülmektedir. Araştırma kapsamında bazı yiyecekler için damak tatları benzer olsa da hem yerel halk hem

Suriyeli göçmen halk açısından şu anda bu tatların tüketilmesinin kolay olmadığı anlaşılmıştır.

Yerel halk bu süreçte iletişime kapalı bir tutum sergileyebilirken Suriyeli göçmen halk için çoğu zaman, özellikle göçün ilk yıllarında bu durumun geçerli olmadığı ve olamayacağı anlaşılmıştır. İletişim hâlinde olan yerel halk ile yapılan görüşmelerde kaynak kişilere aradaki benzerlik olup olmadığı sorulduğunda hem farklı hem aynı olduğunu ifade etmişlerdir. Kaynak kişi Zehra Tecim, ortak tatların olduğunu aktarırken “Onların bütün malzemeleri burada yok. Gerekli olan şeyler de burada olmayabiliyor bildiğim kadarı ile. Bizim malzemelerimizden yaptıkları için yemekleri bizimkine benzer geliyor olabilir.” ifadesi, yemeğin üretim sürecinde kullanılan malzemelerin önemli olduğuna işaret etmektedir.

Kaynak kişi Fatmagül Uyanık, “On yıl önce Somaliler geldiğinde komşular ile birleşip nohut, mercimek vs. götürdük. Biz bunları bilmiyoruz diye geri vermişler. Suriyeliler için böyle bir şey duymadım. Suriye ile daha çok benziyoruz.” diyerek aktardığı hikâyeye, benzer tatlara vurgu yapmaktadır.

Yapılış şekillerindeki farklılıklar kenara bırakıldığında benzer olan yemeklerin olduğu görülmektedir. Bazı çorbalar, sebze yemekleri, et yemekleri ve şerbetli tatlılar açısından benzerlikler bulunduğu söylenebilir. Pirinç ve bulgur iki mutfak için de önemli bir yere sahiptir. Her iki mutfakta da pilav ve üzerine et ile yapılan yemeklerin misafire sunulması, misafire verilen değer ile örtüştüğü görülmüştür.

Bulgurdan yapılan bir yemek olan keşkek için İbrahim Ünalın, Konya'nın Akşehir ilçesinde meşhur olan *herseye* (2015: 66) benzetmiş olup 7 Eylül 2019 tarihinde düzenlenen *Gaz Yağcı Konya Festivali*'nde *herise* olarak Konya halkına sunulmuş olup geleneksel kaybolan bir tat olduğuna dikkat çekilmiştir. Adlandırma olarak, Hatay mutfağına ait *hırisi* ya da *Hatay dövmesi* olarak bilinen ve bayramlarda yapılan yemeği ile benzerliği dikkat çekmektedir. Priscilla Mary Işın, “Farsça adı keşkek olan herise, Arap ülkeleri, İran ve Türkiye’de sadece Müslümanların değil Hıristiyanların da özellikle düğün ziyafetlerinin geleneksel yemeği olmuştur. Buğday tanelerinin öğütülmeden kullanılması, bu yemeğin Semavi dinlerin ortaya çıkışından önceki dönemlerde bereketi simgeleyen kutsal bir yemek olduğu gösterir” (2019: 149) şeklinde açıklamıştır. Bu bağlamda buğday, köken mitine vurgu yapılabilecek bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

İki mutfak kültüründe de et yemeklerine önem verildiği gözlemlenmiştir. Özge Samancı'nın tirit için "Türk mutfak kültürünün Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Orta Çağ Arap-Fars mutfak kültürüyle etkileşimini yansıtır" (2018: 13) ifadesi her iki kültür için ortak bir tat olduğunu açıklamaktadır. Arap kültüründen kasıt salt Suriye mutfağı olmasa da tirit, yahni ve kebab çeşitleri iki mutfak açısından da önem arz etmektedir.

Lahmacun ustası kaynak kişi Muhammed Hac Ali, sayıca çok olmamakla birlikte fırından alışveriş yapan Konyalı müşterilerinin bulunduğunu ifade etmiştir. Bu durum, dezavantajlı bir mahallede açılan fırının ekonomik nedenlerle tercih edilmesinin yanında damak tadı olarak daha yakın olan iki lezzetin kültürleşme sürecinde daha aktif rol aldığı şeklinde yorumlanabilir.

Baklava tarzı şerbetli tatlıların ise hem damak tadına hitap ettiği için benzer hem diğer yiyecek ve içeceklere göre kültürel ön yargılara daha kapalı olduğu anlaşılmıştır. Kaynak kişi Muhammed Said, günden güne Türk müşterilerinin arttığını ifade etmiştir. Diğer bir kaynak kişi Hülya Dağ ise "Eşim almış. Misafirlerimize ikram ettik. Onlar da biz de çok beğendik. Tadı hiç düşündüğümüz gibi değildi." şeklinde deneyimledikleri tadı aktarmışlardır.

Malzemeler ve yapılış şekilleri benzer olsa da alan araştırmasında ortaklıklardan ziyade farklılıkların bulunduğu görülmüştür. Araştırmacının bir tarafın yemek kültürüne daha vâkıf bir yerde durması yapılan gözlemleri etkilediği düşünülebilir.

4.2. Mutfak Kültürüne İlişkin Farklılıklar ve İlk Defa Deneyimlenen Tatlar

Mutfak kültürü evden eve değişim gösterirken göç eden ve göç alan iki toplum arasında farklılıkların bulunması olağandır. Damak tadından kaynaklanan bu farklılıklar zamanla benimsenen ya da ötekileştiren lezzetler hâlini almaktadır. Suriye göçü bağlamında Konya'da yaşayan kaynak kişiler ile yapılan görüşmelerde birçoğu yaşam tarzının benzediğini için Konya'ya göç etmeyi tercih ettiklerini söylerken verilen cevaplardan hiçbiri yeme içme örüntüleri ile ilişkilendirilmemiştir. Mutfak kültürü açısından farklılıklar ve benzerlikler sorulduğunda ise aslında aynı şeylerin bulunduğunu ancak toplamda önemli farklılıkların da olduğunu belirtmişlerdir.

Alan araştırması sürecinde hemen hemen bütün kaynak kişiler diğer mutfak kültürünün kendilerine göre çok farklı olduğunu ifade etmişlerdir. Konyalı olan ya da Konya'da yaşayan kaynak kişiler, yemekleri deneyimlememiş olsa bile Suriye mutfağındaki yemeklerin çok yağlı ve baharatlı olduğunu anlatırken Suriyeli göçmen kaynak kişiler ise

Konya mutfağındaki yemeklerin baharatlarının az olmasından kaynaklı olarak yemeğin tadını alamadıklarını aktarmışlardır. Bu durum, Neslihan Demirkol'un "Ötekinin icadı, aslında kendinin icadıdır." (2013: 24) fikrini hatırlatmaktadır. Her tanımlamada kaynak kişilerin kendine göre yorumlaması olağandır.

Baharat kullanımını sadece tat alma ile değil koku duyusu ile beraber bir bütün olduğu için kullanımı, yemeklerde önemli farklılıklar doğurmaktadır. Baharat, yağ ve salça kullanımındaki oransal farklılıklar ile aynı malzemelerden çok farklı lezzetlerdeki yemekler çıkabilmektedir. Bu bağlamda yemeğe yardımcı olarak kullanılan malzemeler ile damak tadı aidiyeti açısından önem arz etmektedir.

Suriyeli göçmen kadınlar ile yapılan görüşmelerde, ilk zamanlar yemek yaparken malzeme eksikliği nedeniyle çok zorlandıklarını; pirinçlerini, baharatlarını, bazı sebzelerini ve kahvelerini bulamadıklarını ifade etmişlerdir. Özellikle kendi kültürlerinde alışkın oldukları patlıcan ve kabak gibi uzun dolmalık sebzeleri bulmakta çok zorlandıklarını ve bu tatları çok özlediklerini dile getirmişlerdir.

Yemeğin yanında tüketilen ve yemek kültürüne ilişkin önemli bir aidiyet unsuru olan *ekmek*, çalışma sürecinde ilk sıralarda vurgulanan farklılıklardan biri olarak dile getirilmiştir. Suriyeli göçmen kaynak kişiler, ekmeğin kendi kültürleri için ne kadar önemli olduğunu anlatırken ilk göç ettiklerinde lavaşa benzeyen kendi ekmeklerini bulamadıkları için diğer ekmekleri tüketmek zorunda kaldıklarını ifade etmişlerdir. Bu ekmeğin tadına yetişkinlerin çok alışmadığını, yıllardan beri süregelen alışkanlığı değiştirmenin çok zor olduğunu, çocukların ise daha kolay uyum sağladıklarını aktarmışlardır. Suriyeli bakkalların açılarak ekmek ticaretinin başlaması ile birlikte kendi ekmeklerini tüketmeye devam ettiklerini açıklamışlardır.

Suriyeli göçmenlerin kendi tarifi ile *Suriye ekmeği*, ilk önce Suriyeli bakkallarda, sonra Suriyeli işletmecilerin açtığı fırınlarda satılmaya başlamıştır. Kaynak kişi Hasan El Hasan, bakkal olup önceden Suriye ekmeği olmadığını bu yüzden başka şehirlerden gelen Suriye ekmeğini somun ekmek ile beraber sattığını ifade etmiştir. Konya'da kurulan Suriye ekmeği üreten fabrika açıldıktan sonra artık sadece Suriye ekmeği satmaya başladığını aktarmıştır. "*Suriye ekmeğine yerel halkın talep edip etmediği*" sorulduğunda "Önce hiç satmıyordum. Sonra birkaç kişi aldı. Sonra Türk müşterilerim var artık sürekli alan. Sizin ekmeğiniz pahalı bizim ekmeğimiz ucuz ve dolaba koy istediğin zaman ye, bayatlamaz hiç. Bir de sizin ekmeğinizin hazmı çok zor." diyerek aradaki farkı anlatmaya çalışmıştır.

Konya'nın Şükran Mahallesinde açılan küçük çaplı ekmek fırınında çalışanların aktardığı kadarı ile yerel halkın buradan ekmek aldığı özellikle Ramazan ayında talebin arttığı anlaşılmıştır. Bu bağlamda yufkaya benzeyen Suriye'nin lavaş ekmeğine çok fazla olmamakla beraber bir ilgi olduğu söylenebilir.

Yerel halkın Suriye ekmeğini tüketmeye başlaması aynı zamanda Sabri Hafez'in belirttiği, "Arap yazınında", "ekmeğin bir dostluk gösterisi ve birlikte yemek yemenin bir simgesi olarak kullanılmasında" (2003: 261- 262) işlevsel duruşu hatırlatmaktadır. Son dönemde ise BİM marketlerinde yerini aldığı fark edilmiştir. Suriyeli göçmenlere yönelik bir pazarlama politikası olmakla birlikte yerel halkın tüketimine açık hâle geldiği söylenebilir. Ekmek bu bağlamda kültürleşme sürecine dâhil olmaya başladığı anlaşılmaktadır.

Suriyeli kaynak kişilerin ifade ettiğine göre damak tadı olarak farklılık gösteren diğer bir şey kahvedir. İlk zamanlarda Türk kahvesinin kendi kahvelerine hiç benzemediğini deneyimledikten sonra uzun süre kahve içmemeyi tercih ettiğini anlatan Suriyeli göçmen kaynak kişiler olmuştur.

Konya özelinde yapılan bu alan araştırmasında, göç sürecinin mutfak kültürü bağlamında asimilasyon ya da bütünleşme olup olmadığına ilişkin çıkarım yapmak, erken bir yorumlama olacaktır. Bununla birlikte bir etkileşim olduğu yadsınamaz durumdadır. Komşuluk ilişkilerinin kurulması ve Suriyeli göçmenlerin kamusal alanı kullanması/ kullanabilmesi ile beraber Konya'nın geleneksel tatlarına ilişkin bilgilerin yayıldığı anlaşılmıştır. Bu tatlara etliekmek, poğaç, yaprak sarması, kısır, su böreği ve sac böreği gibi Konya yerel halkına ait ürünler örnek gösterilebilir. Bunun dışında Suriyeli göçmenler açısından ilk defa Türkiye sınırları içinde ya da Konya'da deneyimlenen tatlar da bulunmaktadır. Aşure bu tatlar arasında en dikkat çekenidir.

Dinî rütelistik bir tatlı özelliği gösteren ve Anadolu'nun kültürel belleğinde yer alan aşureyi, Anadolu'da yapılan hâliyle ilk defa Konya'da yiyen Suriyeli göçmenler, damak tadına uygun bulmadıklarını ifade etmişlerdir. Jan Assmann'ın, "Kültürel bellek, gündelik olmayan olayları hatırlatma organıdır. İletişimsel bellekten ayrıldığı en önemli nokta ise biçimlendirilmiş olması ve törenselliğidir" (2015: 67) sözlerinden yola çıkmak gerekirse aşure kültürleşme süreci içinde göçmenler için iletişimsel bellekte yeni bir tat hâline gelse bile törensel bağlamda eksik kalacaktır ya da törenselleşmesi göç edenlerin kalıcılığının devam etmesi ile mümkün olacaktır.

Kaynak kişilerin benzer olduğunu düşündüğü ama farklı olan tatlardan biri *etliekmektir*. Suriyeli göçmenler, bazen restoranlarda yediklerini, bazen ise evde içini hazırlayarak fırınlara verdiklerini ifade etmişlerdir. Lahmacun ile farklı olduğunu, lahmacun yapan bir ustayı bulamadıkları için etliekmek yaptırmayı tercih ettiklerini açıklamışlardır. Bunun yanında Suriyeli göçmenlerin damak tadına yatkınlık gösterdiği söylenebilir.

Suriyeli göçmenler için yeni bir diğer tat ise yerel halkın gündelik hayatında sık tüketilen bir yiyecek olan *simittir*. Oxford İngilizce Sözlüğü'nün 2019 yılı Ekim ayı güncellemesi ile birlikte *Turkish bagel* yerine Türkçe olarak eklenen simit için Fahri Dikkaya⁶⁸, “Fonksiyonel bir araç olarak üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarında, Türk toplumunun sosyal ilişkilerinde ve sosyal paylaşımında önemli bir yeri” (2011: 72) olduğunu ifade etmiştir. Türkiye’de yöreden yöreye değişen simit çeşitleri bulunmakla birlikte Suriye kültüründe Anadolu insanın belleğinde canlanan bir simit olmadığı araştırmanın sonuçları arasındadır.

Kaynak kişi Muhammed Hac Ali, son yıllarda çocuklarının beslenmesinde eksik olmayan bir yiyecek olduğunu ifade etmiştir. Simidi ilk defa okulda çocukların yedikten sonra eve gelip annelerine anlattığı öğrenilmiş olup çocukların yetişkinlere kıyasla yeni tatlara açık olduğu görüşünü doğrulamaktadır. Göçmen çocuklar, kültürleme sürecini bitirmemiş ve kültürleşme sürecinin içinde bulunan bir özne olmaları nedeni ile göç mutfağının yeni metinleri olarak yorumlanabilir. Aynı zamanda okullar, göçmen çocuklar için kültürleşme sürecinin bir uzantısı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Suriye mutfağı ile benzer bir tat olup farklı noktaları olduğu için Suriyeli göçmen kadınların dikkatini çeken ve kendi mutfağındaki sürecini değiştirdiği diğer bir tat *mercimek çorbasıdır*. Kaynak kişiler, daha önce de mercimek çorbası yaptıklarını ancak Konya’da daha farklı olduğunu ifade etmişlerdir. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi’nin mutfak atölyesine katılım sağlayan kaynak kişiler, kendi ifadelerine göre “*Sizin gibi.*”, yani atölyede öğrendikleri şekli ile mercimek çorbası yaptıklarını aktarmışlardır. Kaynak kişi Emine Hasan, “Bizde çorba çok yapılmaz. Ana yemek daha önemlidir. Ama bunu Kızılay’da öğrendiğimden beri haftada bir yapıyorum. Çocuklar çok seviyor.” şeklinde mutfağındaki ve damağındaki yeni tadı ifade etmiştir.

⁶⁸ Simidin şekil ve adlandırma açısından tarihten bugüne dönüşümü için Fahri Dikkaya’nın “Evliya Çelebi Seyehatnamesi’nde Simit ve Simitçiler” isimli makalesi önem arz etmektedir.

Yukarıda verilen tatlar ise “*Ortak olabileceği tahmin edilen ama ortak olmayan tatlar nelerdir?*” sorusuna cevap olarak yorumlanabilir. Bu tatlar Suriyeli göçmenlerin sonradan öğrenip ileride tüketmeye devam edecekleri tatlar olarak değerlendirilebilir. Konya halkının Suriyeli göçmenlerin mutfağından etkilenerek dikkatini çeken yemeğin ise içli köfte olduğu anlaşılmıştır. İçli köfte, bulgur ve eti beraber sunan bir yemek olduğu için Konya damak tadına uygun olduğu görülmüştür.

Suriyeli göçmen kaynak kişilerden bazıları, komşuları ile diyalog hâlinde olduklarını ve komşularına ikram ettikleri içli köfteyi çok beğendiklerini, komşularının içli köftenin tarifini istediklerini söylemişlerdir. Bu kaynak kişilerden biri olan Zeliha El Ahmed, komşusunun içli köfte yapmak istediğinde kendisinden makineyi istediğini aktarmıştır. İçli köfte, Anadolu’da bazı yörelerde bilinmekle beraber Konya mutfağına geleneksel bir tat olmadığı söylenebilir. Konya mutfağı üzerine çalışmalar yapan kaynak kişi Nevin Halıcı’nın “Biz içli köfteyi 60’larda Adana’da yedik. Konya’da yoktu.” Şeklindeki sözleri ile içli köftenin Anadolu mutfağına önemli bir yeri olsa da Konya mutfağı için geleneksel bir tat olmadığı anlaşılmaktadır. Bu bağlamda komşuluk ilişkilerinin iyi olması karşılıklı bir iletişim hâlinde olma durumunu, iletişim ise geleneksel mutfak kültürünün aktarılabilmesi açısından bir etkileşim aracı olduğu görülmektedir.

Suriyeli göçmenlerin tükettikleri gevrek ile geleneksel Konya gevreği benzerlik göstermektedir. Bununla beraber tatları farklı olduğu için göçmen kaynak kişiler kendilerine ait gevreği tüketmeyi tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Araştırmacı tarafından da merak edilerek tadılan gevrek, alışlagelen tattan farklı olduğu için tüketilememiştir.

İlk defa deneyimlenen tatlar, iki kültür arasındaki iletişimsel bağlamda önemli olup günlük ilişkilerin bu bağlamda irdelenmesi gerektiğini düşündürmektedir. Farklılıklardan biri de beslenme biçimi olduğu anlaşılmıştır. Beslenme biçimi, kültürel yapıya göre şekillendiği gibi günlük hayattan da etkilenmektedir. Suriye’de mesai saatlerinin daha az olması, ülkenin sıcak bir bölgede yer alması gibi nedenlerle geç kalkan ve geç yatan göçmenlerin yeni düzene uyum sağlamada zorlandıklarını ifade etmişlerdir. Göç ile beraber farklılaşan gündelik hayat rutinleri ile beslenme düzenleri değişim gösterebilmektedir. Kaynak kişilerden bazıları, Suriye’deki günlük öğünlerini ikiden üçe çıkarırken bazıları üçten ikiye düşürmüştür. Bu değişimin nedeni olarak iş hayatını, okul saatlerini ve uyku düzenlerini göstermişlerdir.

4.3. Günlük Hayattaki İletişim Ortamlarının Kültürel Etkileşim Süreçleri Açısından Değerlendirilmesi

Suriye Krizi, sosyo-kültürel açıdan çerçevesinde ele alındığında birçok farklılıklar bulunduğu görülmektedir. Göç süreci ile beraber iki halk açısından da kültürel dokuyu korumaya yönelik yaklaşımlar sergilendiği söylenebilir. Bununla birlikte krizin ilk başladığı dönemde göçmen halk mutfağına özgü ürünlerin göç edilen yerde bulunamaması nedeni ile Suriyeli göçmenler ev sahibi kültüre belirli noktalarda mecbur kalmışlardır. Bu durum, zaman içinde kültürel alışverişi başlatmıştır. Ev sahibi kültürün herhangi bir mecburiyeti olmadığı için bu etkileşimin tek taraflı olması daha doğal karşılanabilir. Bartram, Poros ve Monforte, Herbert Gans ve Richard Alba'nın çalışmalarına bir yorum olarak "kültürleşmenin genellikle etnik azınlıkların yerleştikleri ülkelerdeki baskın kültürel model egemenliğini benimsediği tek yönlü bir süreç" (2017: 24) açıklamaları göz önüne alınacak olursa Konya açısından da Suriyeli göçmenlerin ev sahibi kültüre mecbur kalarak bir iletişim başlattığı söylenebilir.

Barbara Kirshenblatt-Gimblett, Toronto'daki Yahudi göçmenler üzerine yaptığı araştırmada göçmenlerin sırayla yaşadığı üç aşamayı "göçmen, geçişken ve etnik" (akt Stern, 2014: 218) olarak ifade etmiştir. Terimler, Suriyeli göçmenler için sırasıyla tanıma, uyum ve bütünleşme olarak yorumlanabilir. Göçün başladığı ilk yıllar tanıma sürecini yanında getirirken ilerleyen zaman diliminde göçün devam etmesi ve süresinin belirsiz olması gibi nedenler ile kültürel etkileşimin bazı bağlamlarda uyum ile sonuçlandığı söylenebilir. Bu süreç aynı zamanda kültürleşmenin aşamaları olarak okunmalıdır. Bu bağlamda ilk kuşak için daha az geçerli olsa da zaman içerisinde özellikle çocuklar açısından ele alındığında kültürleşme bağlamında bir zamansallığı içinde barındırmaktadır

Köklü bir damak tadının, üretim ve tüketim ilişkilerinin değişmesi oldukça güçtür. Gündelik hayattaki üretim ve tüketim şekillerini değiştiren etmenlerden biri göç olarak karşımıza çıkmaktadır. Driver, "göçmen mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasını "*yemek dünyalarının çarpışması*" (akt Beardsworth ve Keil, 2011: 182; Driver, 1980: 173) olarak ifade ederken "Bunların bir zafer yahut trajedi olarak düşünülebileceğini" (akt Beardsworth ve Keil, 2011: 182; Driver, 1980: 176) açıklar. "Bir zaferdir, çünkü birçok medeniyetin mutfak kültürlerini açılara ve tüketiciler sunmuştur. ... Bunun yanında millî olan yemek kültürüyle yeni gelen kültürler arasında bir küçümseme ya da memnuniyetsizlik gösterebileceği için aynı zamanda bir trajedidir" (akt Beardsworth ve Keil, 2011: 182;

Driver, 1980: 176) şeklinde ifadesi, kültürleşme sürecine ve koruma yaklaşımına işaret etmektedir.

İki kültür arasındaki etkileşimin başlıca şartlarından birinin iletişim olduğu söylenebilir. İletişim ortamları ise ev hanımları için komşuluk ilişkileri; çalışan kadın ve erkekler için iş yerindeki ilişkiler; çocuklar ve gençler için okulda kurulan arkadaşlıklar ve genel çerçevede kamusal alanı kullanmak ile mümkün olabilir. Bu ilişki ya da ilişkisizlik halleri aynı zamanda kültürleşme ve kültürel değişim bağlamında da önem arz etmektedir.

Kamusal alanı kullanabilen ve kullanmak zorunda olan Suriyeli erkeklerin, iletişime ve etkileşime kamusal alanı kullanmayan/ kullanamayan kadınlardan daha açık olduğu söylenebilir. Çocuklar ise aile büyüklerine göre göç ettikleri toplumdan daha çok etkilenmektedirler. Bununla birlikte mutfak bağlamında ele alındığında kadınların kültürün el verici bir unsuru olduğu düşünüldüğünde kültürel etkileşimin ve değişim süreçlerinin çekirdek veya geniş ailede başladığı ve devam ettirildiği söylenebilir. Bu nedenle kadın, hem ilk göç eden kuşak için hem diğer kuşaklar için kültürleme, kültürleşme ve kültürel değişim açısından önem arz etmektedir. Kültürleşme sürecine dâhil olan bir kadın aynı zamanda bir sonraki kuşağın kültürleme sürecini de etkileyecektir.

Misafirlik olarak addedilen sürecin uzaması, yerel halk ve Suriyeliler arasındaki uyum problemlerini beraberinde getirmiştir. Bu zaman dilimi içerisinde komşuluk ilişkileri bozulmuş, hiç kurulmamış veya dil bariyeri ve kültürel farklılıklar gibi nedenler ile kurulamayan iletişim süreci tamamen kaybolmuştur. İki yıldır Konya’da yaşayan kaynak kişilerden biri olan Zeliha El Ahmed, “Konya’ya ait bir tat bilip bilmediği” sorulduğunda; “Komşu yok hiç. Gelen giden de yok. Nereden öğreneceğim? Hiçbir komşu gelmedi. Karşılaşınca da yüzlerini çeviriyorlar.” cevabını vermiştir. Kaynak kişinin cevabından komşuluk ilişkisi kurulmasında önyargılı davranışların olduğu düşünülmekle birlikte iki yılın çok uzun bir zaman dilimi olduğu göze çarpmaktadır. Ev hanımı olan kaynak kişi iletişim ortamının olmaması nedeni ile kültürleşme sürecine dâhil olamamaktadır.

Komşuluk ilişkileri kurabilen kadınların geleneksel mutfak kültürüne ilişkin fikir veya bilgi sahibi olduğu yapılan derleme çalışmaları ile anlaşılmıştır. Suriye’den göç eden ve Türkmen bir kadın olan kaynak kişi Lamia Khalil, komşuluk ilişkilerini “Bazıları mesafeli ama diğer iki komşum çok iyiler. Gündüz oturmalarına, hasta görmeye, yeni eve çıkanları ziyarete ve sohbete hep beraber gidiyoruz. Birbirimize ikramda bulunuyoruz. İkram ettiğim her şeyi beğenmiyorlar. Mesela moluhiyeyi sevmediklerini söylediler. Ama içli köftenin tarifini istediler. Ben de onların bazı yemeklerini beğenmiyorum. Ama ne olursa olsun

birbirimize ikram ediyoruz.” şeklinde ifade etmiştir. Bu bağlamda ele alınacak olursa kaynak kişinin Türkmen olması ve Türkçe bilmesi önemli bir faktör olmakla birlikte iletişim kanallarının olması, kültürel etkileşim bağlamında önem arz ettiği görülmektedir.

Diğer bir kaynak kişi Aişe El Hasan, ilk geldiği zamandan bu yana aynı mahallede oturduğunu ve bir iki defa taşınmak zorunda kaldığını anlatmıştır. Bu süreç içerisinde komşuları ile iyi ilişkiler kurduğunu, eski komşuları hâlâ görüştüğünü, yeni komşularına her gün gidip geldiğini, komşularının onun yemeklerini çok sevdiklerini ve bazen kendisinden tarif istediğini ifade etmiştir. Kendisinin de komşularından yemek tarifleri aldığını, bazen birlikte yemek yaptıklarını ve Ramazan ayında kendilerine ekmek (Şebit ekmeği kastedilmektedir.) yaparken onu da davet ettiklerini aktarmıştır. Suriye’de şehirde yaşadıklarını ve hiç saç üzerinde böyle bir ekmek yapmadığını, gerektiği zamanlarda hazır aldığını ifade eden kaynak kişi hayatında ilk defa yaşadığı bir süreci yorumlamıştır. Komşuluk ilişkileri, özellikle ev hanımları için kültürleşme bağlamında önem arz ettiği görülmektedir. Yaşanan etkileşim, kültürel değişimin de bir aşaması olduğu dikkate değerdir.

Erkeklerin çalıştıkları iş yerinde önemli bir kültürleşme sürecine dâhil oldukları ve yerel halk içinde sahip olduğu kültürü tanıtan bireyler olduğu söylenebilir. Suriyeli göçmen kadınlar ile yapılan görüşmelerde “Eşiniz çalıştığı yerde öğrendiği bir yemeği sizden yapmanızı istedi mi? Size tarif getirdi mi?” sorusuna verilen cevapların çoğu “Hayır!” olmuştur. Bununla birlikte etliekmeği ilk ne zaman yedikleri sorulduğunda eşlerinin dışarıda yedikten sonra fırına yaptırdıklarını ifade etmişlerdir.

Görüşülen kaynak kişilerden biri Muhammed El Alluş çalıştığı eski iş yerinde mekdûsun tadına bakan patronun eşine götürdükten sonra onun da fikrini alarak kendisinden onlar için yapmalarını istediğini anlatmıştır. Göçmen aile, Konyalı bir aileye üç kavanoz kadar mekdûs yapmıştır. Aktarılan anı, kültürel etkileşim süreçlerinde erkeklerin önemli bir rol oynadığını ifade etmesi açısından değerlidir.

İletişim hâlinde olan bir grup ise çocuklardır. Çocukların çoğunlukla kültürleşme sürecini tamamlamamış olup dış etkilere daha açık olduklarını söylemek yanlış olmayacaktır. Kaynak kişi Lamia Khalil, oğlan çocuklarının 9 ve 11 yaşında olduğunu, okula giderken kendisinden beslenmelerine Suriye ekmeği değil, normal ekmek koymasını istediklerini ifade etmiştir. Bu durumun nedeni çocukların okulda diğer çocuklar tarafından ötekileştirilmesi olabileceği gibi damak tadındaki değişim olarak da yorumlanabilir. Göç çocukları, kültürel etkileşim sürecinin en önemli tanıklarından biri olup etkilerinin uzun

soluklu olarak okunabileceği, kendini ve ötekini nasıl tanımladığı önem arz eden bireyler hâline gelecektir. Bu bağlamda “*Damak tadı göç sürecinde bir dönüşüm yaşamakta mıdır?*” sorusuna cevaben köklü bir değişimin uzun yıllar alacağı ancak çocukların damak tadındaki değişim sürecinin daha hızlı olabileceği ve etkilerinin daha uzun yıllara dağılacağı şeklinde yorumlanabilir.

İki mutfak kültürü arasındaki yaşanabilecek kültürel etkileşimin iletişim örüntülerine bağlı olduğu ve kamusal ve özel mekân kullanımında farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Özel mekânların kullanım alanları olarak iş yerleri ve evler örnek gösterilebilir. Kadın, erkek, çocuk, genç ya da yetişkin fark etmeksizin özel mekânlarda iletişime açık olmaları ile birlikte mutfak kültürü bağlamında etkileşime daha açık oldukları anlaşılmıştır. Suriyeli göçmen kadınların kurduğu bireysel ilişkiler, göçmenleri mutfaktaki kültürleşme sürecine doğru yönlendiren bir etmen olduğu fark edilmiştir. “*Yerel halkın ve Suriyeli göçmenlerin birbirlerinin yemek kültürüne bakış açısı nasıldır?*” sorusuna cevaben yerel halk açısından statik, yani merak edilmeyen ve deneyimleme isteğine kapalı; Suriyeli göçmenler için ise göçün ilk yıllarında mecbur kalınan süreçler dikkate alınarak dinamik bir özellik gösterdiği anlaşılmıştır.

4.4. Ustaların Gözünden Farklılıklar ve Sürdürülebilir Lezzetler

Benzer tatlara ilişkin farklılıkları ortaya koyabilecek en iyi kişilerin ustalar olduğu aşikârdır. Göç ettikten sonra mesleklerine uygun iş ararken aynı işi yapan Konyalı ustaların yanında işe giren Suriyeli göçmenler, Konyalı ustaların yeni kalfaları hâline geldiği söylenebilir. Aradaki yapım teknikleri ve malzeme açısından benzerlikleri ve farklılıkları daha iyi anladıklarını ifade etmişlerdir. Örneğin lahmacun ve etliekmek birbirine benzetilse de aralarında farklar olduğu aşikârdır.

Kaynak kişi Muhammed Hac Ali, lahmacun ustası olup Suriyeli göçmenlerin yoğun olarak yaşadığı mahallelerin birinde Suriyeli bir işletmecinin açtığı lahmacun fırınında çalışmaktadır. Daha önce Türk bir ustanın yanında çalışırken etliekmek yapmayı öğrendiğini ifade etmiştir. Şu anda isterse yapmaya devam edebileceğini belirtmiş olup Suriyeli göçmenlerin etliekmeği her fırında yaptırabildiğini ancak lahmacunu Konyalı ustaların bilmediği için bu fırının göçmenler açısından önemli olduğunu belirtmiştir. Aradaki önemli farklar yokmuş gibi algılansa da un çeşidinin dahi farklı olduğunu açıklamıştır. Bu bağlamda, geldiği ülkede de aynı işi yapan bir ustanın göç ile beraber mesleği açısından kültürleşme sürecini yaşadığı anlaşılmaktadır.

Yapılan araştırmada göçün ilk yıllarında baklava ustalarının da Konyalı ustalar ile beraber çalıştığı görülmüştür. Kaynak kişi Abdülkerim Haşhaş, Türk bir ustanın yanında çalışırken Türk usulü baklava yapmasını öğrendiğini ve bunun maliyetinin kendi kültüründekinden daha az olduğunu ifade etmiştir. “şu anda tatlıyı sizin gibi yapmak benim işime geliyor. Çünkü burada yağ ve fıstık çok pahalı. Bu tatlıları alacak kişilerin alım gücü çok az. Ben sizin gibi yaparsam satın alan Suriyeliler anlamaz. Ustası olduğum için sadece ben anlarım.” ifadeleri Suriye tatlıcıların, şu anda usul olarak tatların kültürleşmeye başladığı şeklinde yorumlanabilir. Kültürleşmeye başlayan yapım tekniklerinin Goody’nin ifade ettiği şekli ile “sistemin korunmasını ve sürdürülmesini sağlar” (2013: 25) bağlamında işlevsel olduğu yorumlanabilir. Aynı zamanda Abdülkerim Haşhaş, baklava ustasının yanında çalışırken ilk defa su böreği yapmasını da öğrendiğini aktarmıştır. Talep olmadığı için yapmadığını sözlerine eklemiştir.

Kaynak kişi Omar Hassun, “Suriye baklavası ile Türk baklavasını beraber satıyoruz burada. İki de alıcı buluyor.” diyerek iki tadın beraber tüketildiğini ifade etmiştir. Resim 4.4’de, Suriyeli ustalar tarafından yapılan üst rafta Türk usulü alt tarafta ise Suriye usulü baklavalarının bulunduğu görülmektedir.



Resim 4.1. Suriye ve Türkiye baklavaları, Suriyeli bakkallarda yan yana satışa sunulmaktadır. İki baklavayı da Suriyeli ustalar yapmaktadır.

Suriyeli bir usta, Suriye’de devam ettirdiği geleneksel mesleğin püf noktaları ile Konyalı bir ustanın yanında çalışırken öğrendiği farklı metotları birleştiren bir kuşak hâline geldiği söylenebilir. Bu aktarım süreçleri aynı zamanda kendinden sonra gelecek kuşakları etkileyeceği düşünölmektedir. Suriyeli ustaların kendilerine ait iş yerlerindeki çırakları çoğunlukla Suriyeli çocuklar olduğu görülmüştür. Bu çocuklar usta-çırak ilişkisi bağlamında her iki kültüre ait tatların yapımına vâkıf olarak yetişmektedirler.

4.5. Şehrin Yeni İşletmelerine Karşı Tutum

Suriye’den gelen göçmen kitlesinin büyüklüğü nedeni ile Konya’da şehrin yeni mutfak işletmesinin oluşmasına yol açmıştır. Yeni işletmelerin bir önceki adımı ise göçün süresinin belli olmaması ve maddi yetersizlikler nedeni ile Türk ustaların yanı olduğu anlaşılmıştır.

Göçmenler için geçim kaynağı bağlamında yemek, önemli bir girişimcilik alanıdır. Kitlesel bir göç karşısında göçmenlerin öncelikli olarak tercih ettikleri işletmelerin kendi kültürlerine ait damak tadını barındıran lezzetler olduğu söylenebilir. Bu kapsamda göç sonrasında Suriyeli göçmenlerin sayıca fazla olduğu yerlerde şehrin yeni mutfak mekânlarına göç mutfağına ilişkin tatların dâhil olduğu⁶⁹ görülmektedir. Bu lokantaların, göçmenler için geçmişi bağlamında hatırlama ve geleceğe aktarma mekânları olduğu söylenebilir. Gelen müşteriler ise birer hatırlayıcıdır.

“*Kamusal alandaki Suriyeli işletmelerde öne çıkan tatlar nelerdir?*” sorusuna karşılık olarak önce bakkalların açıldığı gözlemlenmiştir. Bunu fast food tarzı şawarma⁷⁰ ve falafel, kahveciler, ekmek fırınları ve tatlıcıların takip ettiği söylenebilir.

Şawarma işletmecileri ile konuşulduğunda da yerel halkın ilgi gösterdiği anlaşılmıştır. Kaynak kişiler yerel halkın ilgi göstermesinin nedeni olarak dönere alışkın olmalarının yanında, porsiyonun fazla ve ücretin düşük olmasından kaynaklandığı şeklinde yorumlamaktadırlar. Falafel satan kaynak kişiler, neredeyse hiç Türk müşterisi olmadığını, kahveciler ise arada bir Türklerin alışveriş yaptığını aktarmışlardır.

Bazı Suriyeli bakkallar ise Suriyeli kadınlarla evlenen Türk erkeklerin kendilerinden alışveriş yaptığını açıklamışlardır. Kaynak kişi Yusuf Alomar, “Önce kadın bir kâğıda Arapça yazar. Eşi gelir onu alır. Sonra adam öğrenir ne olduğunu kendisi gelip ister.” şeklinde yaşanan iletişimsel öğrenme şeklini ifade etmiştir. Kaynak kişi Abdulrahman El Abbud, “Önce bakkallar açılmaya başladı. Biz ilk geldiğimizde bulamadığımız şeyleri bu bakkallarda bulmaya başladık. Onlar açılana kadar sizden alışveriş yapıyorduk ama anlayamıyorduk. Ne istediğimizi söyleyemiyorduk. Bakkallar açıldıktan sonra oraya gitmeye başladık. Hem onlar kazansın istedik, hem biz ne istediğimizi anlatabilmeye başladık. Sonra istediğimiz ama olmayan şeyleri getirmeye de başladılar.” diyerek durumu ifade etmiştir. Kaynak kişinin aktardıklarından yola çıkılacak olursa açılan bakkallar ve Suriyeli göçmenler arasında bir çeşit kazan kazan ilişkisi olduğu söylenebilir. Dilin

⁶⁹ Ezgi Tuncer’in kaleme aldığı “Yemek ve Yerleşmek: Fatih’te Suriye Lokantaları” isimli makalesi bu bağlamda incelenebilir.

⁷⁰ Tavuk ve et döner. Baharatları ve sosları farklılık gösterebiliyor.

birleştirici işlevine, mekânın eşlik etmesiyle ve damak tadını devam ettirebilecekleri bir yer hâline gelmesi olarak yorumlanabilir.

Suriyeli bir restoranda görüşülen kaynak kişi Hüseyin Selvi, “Bu mekân nezih ve temiz bir yer. Aynı zamanda ucuz. O yüzden zaman zaman buraya gelip bir şeyler yiyoruz. İlk defa bir arkadaşım getirdi kısa bir süre önce. Ayda bir geldiğimizi söyleyebilirim. Ben de bugün kardeşimi getirdim. Genelde atom⁷¹ içiyoruz burada. Bir kere salatalarını yemiştım beğendim.” şeklindeki ifadeleri ile restorani ve yeni tatları keşfini aktarmıştır. Diğer bir kaynak kişi Yasin Selvi ise “Ben zaten 2 yıldır yurt dışında yaşadığım için farklı tatlara alışığım. O yüzden buraya gelirken hiç tereddüt yaşamadım.” diyerek diğer kültürlerin tatlarına karşı önyargısı olmadığını ifade etmiştir.

Deneyimlenen tatlara karşı pozitif bir bakış açısı sergilemek bireysel bir tutumdur. Bununla birlikte bu tatların kamusal alanda deneyimlenmesi açısından bir grup dinamiği olarak yorumlanabilir. Şükran Mahallesiindeki Larende Yokuşu’na yakın yerlerdeki esnaflarla yapılan görüşmelerde ise esnaflar kendilerine çok yakın olmalarına rağmen *Suriye Mahallesi* olarak adlandırılan bölgedeki dükkânlardan alışveriş yapmadıklarını ifade etmişlerdir. Çoğu esnafın sorulan soruya tepki verdiği görülmüştür.

Yer olarak birbirine yakın olmayan Suriyeli tatlıcılar (genel olarak şerbetli tatlı satan yerler) ile görüşüldüğünde yerel halkın eskiye oranla daha biraz daha fazla alışveriş yaptığı aktarmışlardır. Suriyeli esnaflar bunun temelinde yatan nedenin hem tatlıların beğenilmesinin hem de daha ucuz olmasının etkili olduğunu söylemiştir.

“Şehrin yeni restoranlarına halk nasıl bakmaktadır?” sorusuna cevaben, edinilen bilgiler ışığında kamusal alandaki tatların iletişim olması hâlinde devam ettirilebildiği anlaşılmıştır. Diğer bir bağlamda ise yerel esnafın Suriye mutfağına ait işletmelerden alışveriş yapmadığı fark edilmiştir. “Yemek ortamları sohbetlere mesajın direk iletiildiği hazırlıklardır” (Goode, 2009: 380) ifadesi mutfağın iletişimsel olarak işlevsel bir alan olduğunu anlatmaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürü hem yerel halk hem göçmenler için önemli bir iletişim ve etkileşim unsurudur. Geleneksel bir tadın kamusal alanda görünür kılınması, kültür politikaları kapsamında kültürleşme bağlamında önemli olmakla birlikte Konya halkı için bunun bir geçerliliği olmadığı söylenebilir. Bir restoranın şefi olan kaynak kişi Kazım Yazar’ın, “Konyalı dışarıdan gelen bir tadı kabul etmez. Kukla Kebap geldi, gitti.

⁷¹ Bal, süt, çeşitli meyve ve çikolatadan hazırlanan bir içecek.

Tavacı Recep tutunamadı. Kolcuoğlu⁷² kapandı.” ifadeleri bu durumu özetlemektedir. Kaynak kişinin cevabı aynı zamanda “*Göç sürecinden yerel mutfak kültürü nasıl etkilenmiştir?*” sorusuna cevap niteliğindedir. Değişime karşı koyulan durumlardan birinin mutfak kültürü olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Yeni bir tada karşı, kolektif olarak kapalı bir tutum ile yaklaşan ve ötelemeyi tercih eden Konya halkının bu bilinçsiz yaklaşımı bağlamında, Claude Lévi-Strauss’un “kendini gösterme”, “farklı olma” ya da “kendisi olma arzusu” (2016: 25) kavramlarından hangisine tekabül ettiği tartışma konusudur. Kaynak kişi Medine Selçuk’un “Biz onların yemeklerini yiyemeyiz. En güzeli bizim Konya yemeklerimizdir.” sözleri ile etkileşime karşı kültürel tutumunu ile Lévi-Strauss’un “kendi olma arzusu” paralellik göstermektedir. Yerel halkın bu tutumu ile “kendisi olma arzusu” ağır basmasına rağmen sürdürülemeyen geleneksel yemekler akla gelen bir başka soru işaretidir. Bilinçsiz bir tutum olan bu durum aynı zamanda Berry’nin dışlama kavramını da anımsatmaktadır.

Diğer bir açıdan yorumlanması gerekirse Suriyeli göçmenlerin kamusal alanda yerel halka ait tatları tercih edebildikleri görülmüştür. Kaynak kişiler, “Dışarıda yemek yemeniz gerektiğinde hangi restorana gitmeyi tercih edersiniz?” sorusuna genel olarak iki kültüre ait mekânlar için de olumlu yanıt vermişlerdir. Göçün ilk yıllarında Suriyeli göçmenlerin yerel halkın yemek kültürüne maruz kalmış olmaları nedeniyle kamusal alanı kullanabilen Suriyeli göçmenlerin yeni tatlar ile tanışmak zorunda kaldığı söylenebilir. Bu zorunluluk hâli ise zaman içerisinde kendilerine ait mekânların açılmasıyla gönüllü bir tercihe dönüşmeye başlamıştır. “*Göç süreci ile beraber iki mutfak kültürü arasında nasıl bir iletişim veya etkileşim yaşanmaktadır?*” ve “*İletişim olduğu için mi mutfak kültürü etkileniyor, yoksa mutfak kültürü bir iletişim ve etkileşim aracı olarak mı ortaya çıkmaktadır?*” soruları kamusal mekânların kullanımını açısından kültürel olarak baskın gücü elinde tutan tarafın ön plana çıkmasıyla yorumlanabilir. İletişimin olması etkileşimi ve kültürleşmeyi de beraberinde getirdiği görülmüştür. Mutfak, aynı zamanda sosyal uyumu sağlamada bir araç olarak ortaya çıkmaktadır.

4.6. Göçün İlk Yıllarından Sonra Taşınan Mutfak Materyalleri ve Malzemeleri

Alan araştırmasında kaynak kişiler ile yapılan görüşmelerde Türkiye’ye ilk giriş yaparken savaş şartlarından dolayı çoğunlukla yanlarına herhangi bir eşya alamadıklarını ifade etmişlerdir. Yanlarına herhangi bir eşya ya da mutfak materyali alan kaynak kişilerin

⁷² Ulusal düzeyde yer edinmiş zincir şirketlerden biri anlatılmaktadır.

planlı bir göç etme sürecine dâhil oldukları söylenebilir. Bununla birlikte sonradan Suriye'ye giriş çıkış yapan veya giden kişilerden istedikleri mutfak materyalleri ve yemek malzemeleri olduğu anlaşılmıştır.

Assmann'ın "Geçmiş, ancak kendisiyle ilişki içinde olunması hâlinde ortaya çıkar" (2015: 39) tezinin mutfak kültürü açısından bir diğer yorumu ise mutfağa ilişkin hem kültürel bellek hem günlük hayat için işlevsel değerleri olan kültür materyalleridir. Kaynak kişilerin imkânı varsa yanında getirmiş olması ya da daha sonradan Suriye'ye geçip geri dönerek getirdiği ya da giden kişilerden getirttiği ürünlerin olması önemli bir kültürel ilişki sürecidir. "Göç ile beraber mutfak kültürüne ilişkin kültür materyalleri taşınabilmiş midir?" sorusuna cevaben taşınan kültür materyallerinin önemli bir yaşatma aracı olduğu bir gerçektir. Bununla birlikte başlayan ticari alışveriş de kültürleşmenin diğer ayağı olarak yorumlanmalıdır. Göçen kültür materyalleri ise Assmann'ın kavramı ile "nesnel belleği" (2015: 27) ile ilişkilendirilebilecek olup aidiyet süreci ile doğrudan ilişkisi olduğu açıktır.

Göç ile beraber Türkiye'nin birçok şehrinde moluhiye satılmaya başlanmıştır. Konya da bu şehirlerden biridir. Mehmet Çavuşoğlu ve Olena Çavuşoğlu moluhiye için, Arap mutfağı ağırlıklı Orta Doğu ülkelerinde ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde önemli bir tat olduğunu (2018: 640) ifade etmiş olup Suriyeli işletmelerde kuru olarak satıldığı görülmektedir. Kaynak kişi Zeynep El Hasan, "Bizim için olmazsa olmazdır. Önceden bulamıyorduk. Sonra satılmaya başlandı. Duyduğuma göre Hatay'da ve Mersin'de ekimi de başlamış." diyerek damak tadında önemli bir yeri olan sebzenin göçten sonra yaşadığı yayılma sürecini ifade etmiştir.

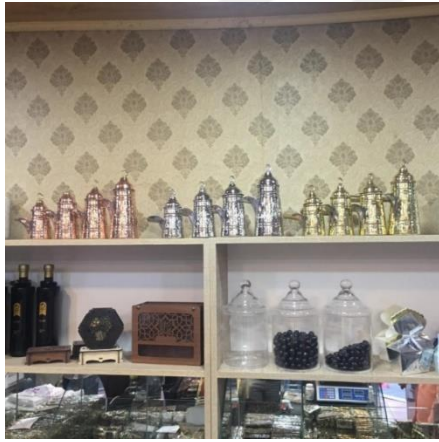
Konya mutfağına da vâkıf kaynak kişilerden biri olan Abdulhamit Khalil, moluhiye için "Aslında bizim yemeğimiz de değildir. Biz de o yemeği zamanında diğer Arap ülkelerine, özellikle Lübnan'a gidip orada alışıp gelen tüccarlardan öğrendik. Sonra bizim için vazgeçilmez oldu. Kepse pirinci de öyledir mesela." ifadelerini kullanmıştır. Kültürel bir tadın yayılmasında çeşitli yöntemler ve nedenler bulunmaktadır. Göç nedeni ile başlayan ticaret bunlardan biridir. Moluhiyenin göç bağlamında yeni bir tat olarak kültürleşme sürecine dâhil olup olmayacağı zaman içerisinde anlaşılacak olup çalışma dâhilinde olmaksızın Türkiye'de deneyimleyen kişilere sorulduğunda damak tadına uymadığı ile ilgili geri dönüt alınmıştır.

Kaynak kişi Serap Dönmez, Hataylı olduğu için Suriye mutfağını hakkında biraz bilgi sahibi olduğunu ifade ederken *Vita yağının* Suriye mutfağında önemli bir yeri olduğunu, kömbe yapımında kullanıldığını anlatmıştır. Suriyeli kaynak kişiler tarafından çok kullanılan

bir malzeme olduğu anlaşılan yağ için kaynak kişilerden Keziban Demirel ve Medine Selçuk, eskiden bu yağ çok kullanıldığını sağlıklı olmadığı için marketlerde uzun yıllardır görmediğini açıklamıştır. Bazı kaynak kişiler ise Suriyeli göçmenler geldikten sonra BİM’de tekrar satılmaya başladığını fark ettiklerini aktarmışlardır.

Geleneksel mutfak ve bu mutfağa ilişkin kültür materyalleri göç ile beraber yeniden yorumlanmaya başlamıştır. Hasan El Hasan eskiden mücver tavası⁷³ olarak bilinen şimdilerde pankek tavası olarak anılan tavayı alan müşterilerinin olduğunu aktarmıştır. Şanlıurfalı kaynak kişi Semra Akçoban, babasının bakırcı olduğunu, bu tavalardan el işçiliği yaptığını, eskiden bu tavayı kullandıklarını ancak şimdi mutfağında olmadığını ifade etmiştir.

Suriye bakkallarında görülen mirra cezveleri⁷⁴ ise (Resim 4.1 ve 4.2) yerel halk tarafından bilinmekte ancak kullanılmamaktadır. Bun cezveler, göç ile beraber gelen ancak henüz kullanımı yayılmamış kültür materyalidir. Falafel kalıbı ve mate çayı⁷⁵ (Resim 4.3) kaşığı ise yerel halk tarafından bilinmeyen ve göç ile beraber gelen kültür materyallerindedir.



Resim 4.2. Güney Doğu Anadolu Bölgesinde yaygın olarak kullanılan mirra cezveleri, Suriyeli göçmenlerin işlettiği bakkalarda satılmaktadır.

⁷³ Şanlıurfa’da zingil tavası olarak bilinmektedir.

⁷⁴ Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin ve Diyarbakır gibi şehirlerde yaygın kullanımı olduğu görülmüştür.

⁷⁵ Suriye’de keyif verici bir çay olarak yaygın kullanımı olan bir içecektir.



Resim 4.3. Mırra fincanlarının Suriyeli bakkallarda satılmaktadır.



Resim 4.4. Suriyeli göçmenlere ait bakkallarda satılan mate çayı, fincanı ve özel kaşığı.

Kaynak kişilerin göçün ilk yıllarında bulamadığını ifade ettiği ve mutfakları açısından önem arz eden diğer bir eşya içli köfte makinesidir. Bu makine, Anadolu’da kıyma çekmek için kullanılan makinenin başlığını değiştirerek içli köftenin bulgurlu kısmına şekil verilebilmesi açısından kullanılan bir materyaldir. Kaynak kişiler göçün başlamasından birkaç sene sonra ticaret ile uğraşan Suriyeli göçmenlerin içli köfte makineleri getirdiğini ifade etmişlerdir.

4.7. Kuşaklararası Aktarıma Kültürel Etkileşim Süreçlerinin Etkisi

Göç sırası ve sonrası kültürleşme için önem arz etmekte olup birden fazla bağlamda ele alınabilmektedir. Damak tadının değişmesi iletişimsel bellekle ilgili olup geleneğin değişimi ile eş değer bir bağlamda ele alınmalıdır. Geleneğin değişimi ya da yeniden oluşumu kuşaklararası birçok faktörün değişmesi ile eş değerdir. Göç önemli bir faktör olup geleneksel tadın karakteristik olarak ne kadar değişime uğrayacağı göçmen kuşaklar arasındaki ilişki ile tekrar tekrar incelenebilecek bir alandır. Göç ilişkileri ya da ilişkisizlikleri, sadece bireyleri ya da göç eden grupları etkilemek ile kalmayan hatıra nosyonu ile kuşaklar arası bir diyalogdur. Pierre Nora, “Kuşak, demografik içeriği ile

soyuttur; varsayımsal olarak işlevseldir, çünkü hatıranın hem durulaşmasını hem de aktarılmasını sağlar” (2006: 32) ifadeleri değerlendirildiğinde işlevsel olan kuşakların göç sürecindeki aktarımlar açısından farklılaşmayı da beraberinde getirebileceği düşünülmektedir.

Assmann’ın içerik, biçim, araçlar, zaman yapısı ve taşıyıcılar açısından kıyasladığı iletişimsel ve kültürel bellek (2015: 64) göç kuşakları bağlamında değerlendirilebilir. Kıyaslanan şekli ile iletişimsel belleğin öznelere olan çocukların ve gençlerin, yetişkin bireylere göre kültürleşme sürecinde etkileşime daha açık oldukları söylenebilir. Kültürel belleğin aktarıcıları olan yetişkinlerin ise etkileşime daha kapalı olduğu yorumlanabilir.

25.07.2019 tarihli Göç İdaresi Genel Müdürlüğü’nden alınan sayılara göre Konya ilinde geçici koruma kapsamında bulunan Suriyeli göçmenlerin 54.548’i 0- 17 yaş aralığında olup 18- 64 yaş arasında 52.538 ve 65 yaş ve üstü 1.148 kişi⁷⁶ bulunmaktadır. Resmî sayılara bakıldığında göç eden neslin yeni kuşakları için Türkiye’de ya da Konya’da kalması hâlinde, kültürel ve kültürleşme sürecinde damak tadının etkileşime açık olacağı düşünülebilir.

Yeni bir kuşak, maddi ve manevi kültür ile yeni bir bağ kurma demektir. Bağ kurma sürecine dâhil olan çocukların, kendi aileleri tarafından bazen eylemlerde ve çoğunlukla söylemlerde “ötekileştirilen” bir ortamda yetişecek olması önem arz etmektedir. Bu durum değişim için bir duvar niteliğinde olsa da etkileşimin önüne geçemeyecektir. Uzun vadede ise kültürleşme sürecine dâhil olan çocukların yetişeceği öngörülmektedir.

Türkiye’de bulunan resmî kayıtlı Suriyeli göçmenlerin hareketli olması dikkate alınarak ve yetişkin kuşağın damak tadının muhafazakâr duruşu göz önünde tutularak “*Göç süreci mutfak kültürü açısından asimilasyon mudur bütünleşme midir?*” sorusunun göçün devam etmesi hâlinde sorulması gereken önemli sorulardan biri olduğu düşünülmektedir. Neslihan Kul’un, “Değişim süreçlerinde çoğu zaman “yeni” gelen “eski”yi yok etmez, her ikisi de birlikte var olagelir” (2019: 16) ifadelerinden yola çıkarak değişen mekân kullanımı ve değişen şartlara adaptasyon zaman içerisinde belirli noktalarda bütünleşme olarak değerlendirilebileceği öngörülmektedir. Bununla birlikte Türk Kızılay Konya Toplum Merkezinde Mutfak Atölyesine katılım sağlayan kaynak kişilerden biri olan Zehra Tecim’in “Atölye daha çok bizim yemeklerimizden devam ediyor.” ifadesi aynı zamanda yereldeki gücün mutfak kültüründe devam etmesi şeklinde yorumlanabilir.

⁷⁶ Verilen sayıların içerisinde Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmuş Suriye uyruklu göçmen kişilerin sayısı dâhil değildir.

Suriye’de yaşadıkları yer, ister şehir olsun ister kırsal kesim olsun göçmenlerin evde yaptıkları kışa hazırlık ürünlerinin azalmasında ne zaman geri döneceklerini bilmemelerinin de etkisi vardır. Geri dönme/ dönebilme umudunun üretim ve tüketim alışkanlıklarını etkilediği fark edilmiştir. “Göç süreci mutfak kültürü açısından bütünleşme bağlamında ele alındığında göç süreci, aidiyet duygusunun değişimine etkisi nasıl olmuştur?” sorusuna cevaben *hatırlatma* ve *nostalji* kavramları ile beraber ele alınmasının önemli olduğu anlaşılmıştır. Ichijo ve Ranta’nın, “İnsanların yedikleri yemek büyüdükleri, yer, ait oldukları gruplar ve içinde yaşadıkları toplumsal mekânlarla bağlantılıdır. Diğer bir deyişle, insanların yedikleri ve pişirdikleri yemek kim olduklarına dair pek çok bilgiyi aktarır” (2018: 39) ifadesine paralel olarak bireysel ve kolektif hatırlatma anılarının azalması ve göçün yetişen kuşağı ile birlikte nostalji hâline gelen tatlarla, aidiyet duygusunun mutfak kültürü açısından zaman içerisinde evrileceği öngörülmektedir.

Konya halkının damak tadı olarak tutucu bir duruşa sahip olması, göçmen grupların mutfak kültürünü tanımayı tercih etmemesine neden olduğu söylenebilir. “Yemek ulusun banal temsilleriyle birlikte alındığında, yemek kültürümüz ona anlam ve sembolizm aktarırken ulusal kimliğimizin zaman ve mekânını inşa eder” (Ichijo ve Ranta, 2018: 18). Bu bağlamda yerel halkın etnosantirik bir duruş sergilediğini söylemek mümkündür. Suriyeli göçmenler ise yeni geldikleri ülkede birçok noktada sosyalizasyon süreci geçirdikleri için mutfak kültürü açısından yerel halka göre göçmenlerin dinamik bir tutum sergilemek zorunda kaldıkları söylenebilir.

Konya, mutfak kültürü açısından göç süreci ile beraber belirgin bir değişim yaşamayabilir. Bununla birlikte, sürecin yönü öngörülemese de, kitlesel olarak tersine göç hareketi yaşanması sonrasında Türk mutfak kültürüne ait tatlar, “Yeni Suriye” topraklarına Suriyeli yeni ustaları ile beraber taşınacaktır. Neslihan Demirkol’un *Kültürlerarası Şehir: Çeşitliliğin Avantajlarından Faydalanmak Üzere Planlamalar*⁷⁷ kitabından yorumladığına göre “Homojenite ve uyum, toplulukların tarihlerinde etkinin ve gücün ön şartı olarak kabul edilir” (2013: 26; Wood ve Landry, 2008: 103- 104) bağlamında göç mutfağının kültürleşme bağlamında işlevsel olduğu görülmektedir.

“Yemek kültürünü muhafaza eden şey kültürel aktarım ve bellek midir?” sorusunun cevabı göç eden ustalarda, göçmen ve yerel halkta arandığında kültürel aktarımın önem taşıdığı anlaşılmıştır. Bellek ise mutfağa tabî olmanın bir şekli olarak değerlendirilebilir.

⁷⁷ Phil Wood ve Charles Landry’nin 2008 yılında yayınlanan *The Intercultural City: Planning for Diversity Advantages* kitap anlaşılmalıdır.

Nitekim yerel halk ile yapılan derleme çalışmalarında “Suriye mutfağını çocuklarınıza öğretmeyi tercih eder misiniz?” sorusuna bir süre sessiz kalınarak hayır cevabı verilmesi aktarım sürecinde topluluk katılımının önemini göstermektedir.

Alan araştırmasına göre kültürleşme ilişkileri üzerine durulmuştur. Kenneth A. Thigpen kültürleşmeyi dört şekilde sınıflandırır: *Etnik ayakta kalanlar*, *alıkoymalar*, *etnik diriliş* ve *etnik yeniden kuvvetlendirme* (akt Stern, 2014: 220). Thigpen’in tipolojisi kapsamlı olup göç mutfağı bağlamında birden fazla alana uyarlanabilir. Araştırma kapsamında göçmen yemek folkloru açısından ise *etnik ayakta kalanlar* bağlamında ilk göçmen grup için Suriye ekmeğinin, Suriye kahvesinin ya da moluhiye gibi kült tatların kültürleşme sürecine dâhil olan bir tat olmadığı, bu noktada damak tadının kendini koruduğu ya da değişime açık olmadığı şeklinde okunabilir. *Alıkoymalar* bağlamında geleneklerin korunuyor olmasına dikkat çekmiştir. Derleme yapılan Suriyeli kadınların çocuklarına önce Suriye yemeklerini öğretmek istedikleri ifadesinden yola çıkarak kültürel aktarımın önemi şeklinde yorumlanabilir. Suriye’de önemsiz herhangi bir bardağın, falafel kalıbının, cezvenin, dolma oyacağına ya da içli köfte makinesinin göç yoluyla Konya’ya taşınması ise *etnik diriliş* kavramını karşılamaktadır. Önemsiz gibi görünen mutfak materyallerinin göç sürecine herhangi bir şekilde dâhil edilmesi materyallerin kültürel boyuttaki değeri noktasında önemli bir süreçtir. Son olarak *etnik yeniden kuvvetlendirme* mekânları olarak şehrin yeni restoranları, lokantaları ve tatlıcıları ele alınmalıdır. Bu mekânlar göçmen halkın damak tadı hafızasının aktarımı bağlamında önemli bir rol oynarken aynı zamanda kültürleştirme süreci için önem arz etmektedir. Kültürleşme oranı ise başka parametrelere bağlı olarak yeniden okunmalıdır.

5. SONUÇ

Zaman ve mekânın önemli bir değişimi olan göç birden fazla neden ile ortaya çıkan bir olgudur. Göç ve kültür ilişkisi ise göçün bir sonucu olarak kültürleşme ve kültürel değişim bağlamında ele alınması gereken bir alandır. Bireysel ve toplumsal olarak farklı tanımlamaları bulunan kültürün, içerik olarak ele alındığında aynı zamanda aidiyetin bir parçası olduğu unutulmamalıdır. Aidiyet; dil, coğrafya, yeme içme örüntüleri, müzik ya da bir bitki ile ilişkilendirilebilir.

Türkiye’de, uluslararası koruma ve ikamet izni ile birçok farklı etnik kökenden göçmen bulunmaktadır. Bunun yanında Suriye Krizi ile birlikte geçici koruma çerçevesinde Türkiye’ye gelen Suriyeli göçmenler nedeniyle göç çalışmaları birçok disiplin açısından odak noktası hâline gelmiştir. Akademik çalışmalara Suriye Krizi’nin konu olmasının nedeni kitlesel ve zorunlu bir göç olmasından kaynaklanmaktadır.

Suriye Krizi, henüz bitmemiş ve bitmesine ilişkin bir tarih öngörülmesinde zorluk yaşanan bir olaydır. Krizin başlaması ile yaşanan göçlerde, sınır komşusu olması ve açık kapı politikasının bir sonucu olarak Türkiye en çok etkilenen ülkelerden biri olmuştur. Bu nedenle hem ulusaldaki akademik çalışmalarda hem de uluslararası platformda Türkiye bir araştırma sahası durumuna gelmiştir.

Zorunlu göç, küreselleşme ile ortadan kalkacağı düşünülen sınır krizlerinin yansımalarından biridir. Çalışma kapsamında ele alınan zorunlu bir nedenin sonucu olarak meydana gelen uluslararası göç hareketi, başta sınırda bulunan şehirler olmak üzere Türkiye’de birçok şehri etkilemiştir. Bu şehirlerden biri Konya’nın göçmen profili açısından yerel halk ile günlük hayat rutinleri bağlamında birçok noktada benzerlik göstermektedir. Aynı zamanda göçmenlerin iç göçü bağlamında çekici kuvvet olarak önem arz etmektedir. Kendi kültürüne yakın olması, iç göç noktasında tercih edilen yer açısından önem arz etmektedir. Kaynak kişiler ile yapılan görüşmelerde, Konya’nın tercih edilmesinde dinî hassasiyetlerin gözetilmesi ve Konya sanayisinin göçmen işçilerin geçim kaynağı olması bakımından yaklaşıldığı anlaşılmıştır.

Göç, hareketliliği ifade eden bir terim olmakla birlikte Suriye göçü için kitlenin büyüklüğü göz önüne alındığında Türkiye içerisinde de diğer göçmenler ile kıyaslandığında hareketliliğin daha fazla olduğu görülmektedir. Suriyeli göçmenler, hayatını idame ettirme, geçim kaynağı sağlama ve yeme içmeye ilişkin ihtiyaçlarını karşılama noktasında zamanla ticaret yaparak bu ihtiyaçlar giderilmeye başlamıştır.

Göç olgusu, kültürel bağlamda ele alındığında etkileşimden ve uzun vadede değişimden uzak düşünülmemektedir. Hangi yaşta olursa olsun göçmenlerin kültürel sürecine yeniden dâhil olması ve bu sürecin kültürel bağlamında kültürel süreci ile eş zamanlı olarak ilerlemesi açısından önemlidir.

Suriye'den Türkiye'ye göçerek ya da kaçarak gelen göçmenlere acil müdahale gerektiren dönemlerde, göçün ilk yıllarında, yerel, ulusal ve uluslararası birçok dernek tarafından aynî ve nakdî yardımlar ile desteklenme çalışmaları yapılmıştır. Özellikle sınır bölgesinde Dünya Gıda Programı (WFP) ve Türk Kızılay tarafından yürütülen "gıda nakdî yardımı", ilk zamanlarda karta dayalı bir sistem olması nedeni ile bir dönem insanları market alışverişine, yani Türkiye'de tüketilen ürünlere yönlendirmiştir. Bu durum Suriyeli göçmenlerin tüketim alışkanlıkları devam ettirmek için alışveriş yaptıkları Suriye bakkallarını diskalifiye etmiştir.

Acil durum döneminin sona ermesi nedeniyle değişen göç politikaları ve uluslarda uygulamaya geçen Yabancılar Yönelik Sosyal Uyum Yardım Programı (SUY) ile nakdî yardım bankalardan çekilerek kullanılmaya başlanmıştır. Bu durumun alışveriş yapılan yerlere ait tercihleri de değiştirdiği söylenebilir.

Yerel, ulusal ve uluslararası bağlamda ele alınan mutfak kültürü, temel ihtiyaçtan geçim kaynaklarına, acil ve afet durumlarında gıda güvenliğinden geleneksel tatlara, kültürelleşmeden bütünleşmeye birçok başlıkta göçün konusudur. Değişen dünyadaki koşullar ile birlikte geleneksel mutfak, birçok dış etkenin müdahale edebildiği bir alan hâline gelmiştir. Göç mutfağı, söz ve yazının kullanılmadığı kültürel bir araç olarak halk biliminin konusu hâline gelmektedir. Folklorik bağlamda göç mutfağı, kültürel belleğin iletişimsel bellek ile karşılaşmasının bireysel ve kolektif hikâyesi olarak yorumlanabilir.

Tohum ve maya, geleneksel mutfağın ilk belleğidir. İçinde koku, tat ve his barındıran yemekler hikâyeleri ile büyük büyük ninelerimizle ve dedelerimizle konuşma şansı vererek aradaki bağı canlı tutmaktadır. Geleneksel mutfak kültürü, sürdürülebilir bir döngüye, coğrafyaya ilişkin ürünlere, kilerde muhafaza edilen tatlara ve halk takvimine, sofrada adabına ve mutfak materyallerine işaret etmektedir. Bunlar kültürel kodlar ile nesilden nesile aktarılmaktadır.

Yemek, zaman ve mekândan bağımsız olmayan, süreçten etkilenen ve süreci etkileyen, bazen estetik kaygı güdülen bazen ise estetik olarak hiçbir anlam ifade etmeyen bir bağ kurma aracıdır. Doğadan sofraya gelene kadar hazırlama süreci ile imceden ikrama varan

kültürel bir olgudan, yemenin, tüketmenin veya paylaşmanın öne çıktığı küreselleşme süreci ile evrimleşen, kolektif ya da bireysel folklorik bir etki ile birleştirici, ayrıştırıcı, eğitici, aktarılabilen ve sürdürülebilir bir gelenek olması hâliyle kültürlerin yaşayan bir parçasıdır.

Yemek ve kültürüne ilişkin kültür kodları, birçok alanda kullanılmaktadır. Herhangi bir ürünün reklamında kullanılabildiği gibi bir ülkenin tanıtımında da karşılaşılabılır. “*Dünya bir ev olsaydı mutfağı Gaziantep olurdu.*” sloganı, Gaziantep’e ait yöresel bir mutfağa dikkat çekmek için kullanılan iddialı bir cümledir. Aynı zamanda coğrafya olarak geçiş noktasında olması nedeni ile çevresindeki birçok yörenin özelliğini barındırması açısından değerlendirilebilir.

Gastronomik şehirler ağına katılan Gaziantep ve Hatay’ın yöresel mutfak zenginliklerinin yanında yerel halkın tutucu sayılabilecek damak tadı ile birleşmesi ve kamusal alanda geleneksel tatların ön plana çıkarılması ve bu bağlamda yerel yönetimlerin korumacı yaklaşımı kültür politikaları açısından önem arz etmektedir. Standartlaştırılan ya da tektipleştirilen tatların aksine, “*bizi*” oluşturan kavramlardan biri olan damak tadı, kimlik ve aidiyet oluşturmada önemli bir noktadadır.

Özellikle son yüzyılda sınırlandırılmaya çalışılan coğrafyalar içerisinde toplumlar gibi yemekler de göç etmiştir. “Biz mi onlardan aldık? Onlar mı bizden aldı?” sorularının bir sonucu olarak coğrafi işaretli ürünlere verilen önemi arttırmış birden fazla şehir ya da ülke için kültürel bağlamda yemek kültürü araştırma nesnesi hâline gelmiştir. Damak tadının öznel geçmişi ele alındığında bunu ortaya koymak ve geleceği için fikir üretmek çok kolay olmayacaktır. Bununla birlikte özellikle yemekler açısından gelenekler ile beraber aktarımı, türkü, mâni ya da ninni gibi yaşatılan sözlü kültür ürünleri, geleneksel festivaller, şenlikler veya geçiş ritüelleri araştırma alanının önemli bir konusu olmaya başlamıştır.

Zaman içerisinde bazı geleneksel yemekler benimsenirken bazı yemekler değişen düzene uyum sağlayamamıştır. Bu yemekler zamanla aktaran bir kişi ya da aktarım ortamı olmadığı, geleneksel bitkinin artık yetiştirilmemesi/ yetiştirilememesi gibi nedenlerle önce mutfaklardan sonra damaktan ve kültürel bellekten silinmeye başlamıştır. Örneğin Konya’nın geleneksel yemeklerinden biri olan ekşili kabak yemeğinin 7 Eylül 2019 tarihinde “*Tarihte Gizli Kalmış Konya Yemekleri*” sloganı ile düzenlenen *Konya Yemek Festivali*’nde eskiden yetiştirilen iki üç metre boyundaki kabakların olmaması ve geleneksel olarak kullanılan koruk suyunun yerine limona bırakması nedeni ile bazı yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu öğrenilmiştir. Üretilmeyen şeyler, tüketilemeyen durumuna geldiğinde kültürel bağlamın nasıl bir değişim sürecine girdiği önem arz etmektedir. Mutfakta pişenin kokusu

ile yoğrulmayan, göz ile görülmeyen, çırağı ya da yadağı olmayan ustanın yolculuğı sonlanmaya mahkumdur.

Süregelenin değışmesi, dönüşmesi ya da yok olması geleneksel damak tadı bağlamında uzun bir zamanı gerektirmektedir. Koyun etinin yerini büyükbaş hayvana bırakması, kayısı ya da erikle yapılan yahnilerden meyvelerin çıkarılması gibi örnekler, geleneksel mutfak kültürünün zaman içerisinde kültürlenme ve kültürleşme bağlamında bir değışim yaşadığını göstermektedir. Bu durum, muhafazakâr bir damak tadına ve duruşa sahip olan Konya halkı için değışimin imkânsız olmadığını göstermesi açısından mühimdir. Bununla birlikte, içsel bir dönüşüm olması nedeni köklü bir değışimi ifade etmemektedir.

Mutfak kültürü bağlamındaki kültürel değışmenin üretim, tüketim ve aktarım açısından mekânla önemli bir bağ kurduğı görülmektedir. Değışen ev ve mutfak mimarisi ile günlük hayata eklenen ve zaman içerisinde işlevsel olması nedeni ile eskiyi yerinden eden ocak, fırın ve hazır makineler bu açıdan önem arz etmektedir. Kadının iş hayatına aktif katılımı, bir eğitim hakkı olarak çocukların okullaşmasına önem veren sosyal devlet anlayışı ile usta-çırak ilişkisinin bir yorumu olarak geleneksel aktarım süreçlerinin değışmesi ve fast food kültürünün geleneksel kültür ile yarışındaki başarısı kültürel değışime neden olan etmenler olarak yorumlanabilir.

Sınırlı coğrafyalarda sınırları aşan yemekler, içecekler, tatlılar ve hamur işleri bulunmaktadır. Sınırların aşılmasının etkenlerinden biri, internet ile günlük hayata dâhil olan blogger ve vloggerların bir kültür aktarıcısı hâline gelmiş olmasıdır. Kültürel mayasının nereden geldiğı bilinmese de birçok kadının başvurduğı bir mutfak otoritesi hâline gelmiştir. Anne, teyze veya komşu gibi tanıdığımız ve elinin tadını bildiğimiz onunla anımsadığımız tariflerinin yerini internet tarifleri almış, tarif defterlerinin ve ölçülerinin yeni adresi olmuş ve mutfak bağlamında söz ve yazıyı aşan bir kültürleşme sürecinin birincil kaynağı olmuşlardır.

Yöresel, bölgesel ya da ulusal olan mutfağına ilişkin farklılıkların bellek ve gündelik hayatta aktarım süreçleri ile kültürel olarak devam ettirildiğı ya da kaybolduğı bir zaman diliminde internetin önemli bir aktarıcı hâline gelmesi ile birlikte mutfak, üretim ve tüketim ilişkileri açısından dönüşmektedir. Yeri geldiğinde dinamik yeri geldiğinde tutucu bir özellik gösteren Konya mutfağı, göçmen mutfağı karşısında kendi yemek kültürünü muhafaza etmeyi tercih etmektedir. “Ne sizden bize bazlama, ne bizden size gözleme.”, yaşayan bir sözlü kültür ürünü olması açısından iletişimsizliğı ifade ediyor gibi dursa da bu

iletişimsizliğin Konya mutfağında önemli bir yer tutan tatlar özelinde kurgulanması bilinçsiz bir duruş olmayıp damak tadının tutuculuğunu da göstermektedir.

Geleneksel mutfak, kültürel değişime en son katılacak bir alan olarak değerlendirilmekle birlikte göçmenler açısından etkileşime ayak uydurabildiği görülmüştür. Güven ilişkisinin olduğu komşuluk vb. alanlardan başlayan etkileşim, aileden topluluk katılımına doğru devam etmektedir. Aynı zamanda Suriyeli göçmenlerin bu duruşu, yaşadıkları ülkeye, şehre veya mahalleye aidiyet duygusunu geliştirmenin önemli aşamalarından biridir.

Türkiye açısından Öcal Oğuz, “ ‘döner’ veya bazı Arap ülkelerindeki adıyla ‘çevirme/chawirma’nın” (2013: 57) folklorik olarak araştırma nesnesi hâline gelmesine vurgu yapmaktadır. Buradan hareketle Suriye Krizi ile beraber ortaya çıkan göç mutfağı halk bilimcilerin önemli bir çalışma alanını oluşturmaktadır. Bu nedenle kültürleme, kültürleşme ve kültürel değişim süreçlerin mekân, üretim, tüketim ve aktarım bağlamında ele alınması mühimdir. Şehirlerin yeni mutfaklarının göç ile beraber değişimi izlenmelidir.

Suriye göçü ile beraber göçmenlerin kendi içlerinde farklı kültürleşme sürecine dâhil oldukları anlaşılmıştır. Suriye’nin kırsalından ya da şehirlerinden gelen göçmenlerin farklı şekillerde etkilendikleri anlaşılmıştır. Köyden ya da kasabadan gelen bir göçmen için damak tadı daha zor değişebilmektedir. Çünkü kendi geleneksel yöntemlerini belli noktalarda sürdürebilmektedir. Şehirden gelenler ise göç mutfağı kadar bariz olmasa da bir kültürleşme sürecine daha önceden başladıkları söylenebilir. Farklı bölgelerden gelen göçmenlerin çocukları ise hemen hemen aynı kültürleşme sürecine dâhil olmaktadır.

Göç eden nesil, geleneksel mutfak kültürüne vâkîf olmakla birlikte beslenme kültürlerini malzeme bulamama, satın alamama, çeşitli malzemelerin olmaması gibi başlıca ekonomik zorunlu nedenler ile değiştirmek zorunda kalmışlardır. Göç eden neslin küçük çocukları ya da göç ettikleri yerde doğan çocuklar, bu beslenme kültürünün içinde hayatlarını devam ettirmektedirler. Bu neslin devam ettirdiği alışkanlıklar aradaki uyuşmanın ya da çatışmanın göstergesi olacaktır. Bu yeni nesil göç kuşağı yıllar sonra Türkiye topraklarında kalmaları durumunda kendi festivallerini hazırlamaları, bu festivallerde büyüklerinin aldıkları damak tatlarını yaşatmaya çalışacakları muhtemeldir.

Diline yaşadığı ülkenin kelimeleri bulaşmamış, resmî kurumlarına işi düşmemiş, mutfağından komşunun geleneksel yemekleri geçmemiş bir göçmenin aidiyet duygusu tartışmak doğru olmayacaktır. Göçmen komşunun kapısını çalmamış bir ev sahibi,

kokusundan rahatsız olduğu bir mutfak ile ne kadar bütünleşebilir? Bu durum, zorunlu dış göçlerin kültürel değişimi için geçerli olduğu gibi iç göçler için de sorgulanabilecek bir alandır.

Yemek, kimlik ve aidiyet duygusunu pekiştiren gerektiğinde millî gerektiğinde beynelmilel bir kültür unsurudur. Kültür politikalarında geleneksel mutfak nerededir sorusuna verilen cevap önem arz etmektedir. Yurt dışına giden öğrencilerin organize ettiği, Türkiye'nin tanıtılmasına ilişkin düzenlenen gecelerin üstüne ne eklenebilmiştir? Yurt dışında Türk mutfağını tanıtan restoranlar ne kadar takip edilmekte ve desteklenmektedir? Bütünleşmenin bir parçası olan kültürleşmeye bağlı uyum bağlamı açısından ele alındığında kültürün ilk yüzleştiği alanlardan biri mutfaktır.

Göç üzerine kurulmuş bir coğrafya ve arkaik kodlarında göç olan bir toplumda, göç üzerine devlet eliyle düzenlenen çalışmaların takip edildiği bir birim olan Göç İdaresi Genel Müdürlüğü'nün kurulması 2013 yılında gerçekleşmiştir. Bu birimin kültür üzerine uyum çalışmaları gerçekleştirmesi 2018 yılına tekâmül etmektedir. Süreç, göç ve kültür politikaları için düşündürücüdür. Kalıcı bir durum ile karşı karşıya olduğu gözetilerek kalıcı göç ve bir alt başlığı olarak göç ve kültür politikaları oluşturulmalıdır. Bu politikalar sosyal uyumun sağlanması için önemli bir yapı taşıdır.

Suriye Krizinin uzun yıllar devam etmesi durumunda, ikinci ve ondan sonra gelen kuşakların kültürel olarak, aileleri tarafından Suriye algısı oluşturulamaması hâlinde, Türkiye'den göç eden kuşaklara göre kültürel bağlamda daha uyum sağlamış bir hayatlarının olacağı öngörülmektedir. Şu anda benzer durumda olan çocuk ve gençler olduğu söylenebilir.

Suriye Krizi, Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet tarihindeki savaşlara kıyasla şartlar değiştirdiği ve eskisi gibi yokluk olmadığı için değişen ya da dönüşen tarifler önceki süreçlerde olduğu kadar açık bir şekilde ortaya çıkmayabilir. Eğer şartlar eski savaş yıllarındaki gibi olsaydı belki de yeni saklama teknikleri ya da yeni tarifler ortaya çıkabilirdi. Çeşitlilik, yokluk zamanlarından kaynaklanan yeni bir doğum olarak ele alınabilir. Tabi ki bu süreç Türkiye'ye göç edenler tarafından irdelenmektedir. Bununla birlikte göç eden kişi sayısı açısından ele alındığında yeni tatların iki kültür arasındaki geçişi kaçınılmazdır. Bu sürecin pozitif ya da negatif değerlendirmesi ise zaman alacaktır.

Güvenli bölgelerin oluşturulması, krizin sona ermesi ve Suriye'de belirli hizmetlerin ulaşılabilir hâle gelmesi ile birlikte, Suriyeli göçmenlerin şu anda düşündükleri "geri dönüş

miti” gerekleŒecek ve tersine göçü ile beraber yerel kültürel tatların hem göçmen halk hem de bazı ustalar ile taŒınabileceęi anlaŒılmıŒtır. Bunun yanında sayıları belli olmaksızın hem Türkiye hem de Konya özelindeki vatandaşlık alan Suriye asıllı kiŒiler dŒnldęnde geri dnŒ, bir mit olarak kalmaya devam edecektir. G mutfağının ise kltrleŒme sürecine devam edeceği dŒnlmektedir.





KAYNAKLAR

- Adıgüzel, Y. (2019). *Göç Sosyolojisi*, Ankara: Nobel Yayınları.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akçiçek, E. (2008). “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz). İstanbul, 967- 991.
- Allen, J. S. (2016). *Obur Zihin Yiyeceklerle İlişkimizin Evrimi*. (Çev. Erdem Gökyaran). İstanbul: Yapı Kredi Yayınlar.
- Artun, E. (2001). “Adana’da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü”, *Millî Folklor Dergisi*, (Y. 13), 49, 27-37.
- Aslan, A. (2004). “Yozgat’ın Arabaşı Yemeği”, *Kentler ve İmgeler* (Yayına Hazırlayanlar: M. Ö. Oğuz ve T. S. Özkan). Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Topluluğu Yayını.
- Assman, J. (2015). *Kültürel Bellek Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*. (Çev. Ayşe Tekin). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ayvazoğlu, B. (2015). *Kahveniz Nasıl Olsun?* İstanbul: Kapı Yayınları.
- Balaman, A. R. (1982). “Mutfak Olgusunun Halkbilimi’ndeki Yeri”, *Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, (10- 11 Eylül 1982). Konya Turizm Derneği Yayınları.
- Barı, N. (2016). “Tarhana”, *Aile Yazıları 9. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Araştırma ve Sosyal Politika Serisi*, 42, 41- 46.
- Bartram, D., Poros M. V., Monforte P. (2017). *Göç Meselesinde Temel Kavramlar* (Çev. I. Ağabeyoğlu Tuncay). Ankara: Hece Yayınları.
- Bauman, Z. (2019). *Kimlik*. (Çev. Mesut Hazır). Ankara: Heretik Yayınları.
- Beardsworth, A ve Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. (Çev. Abdülbaki Dede). Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Berry, J.W. (1980). “Acculturation as varieties of adaptation”, *In Acculturation: Theory, Models and Some New Finding*. (Ed AM Padilla). 9-25. Colorado, USA.
- Berry, J.W. (2001). “A Psychology of Immigration”, *Journal of Social Issues*, 57, 615- 631.
- Berry, J.W. (2006). Acculturation: A Conceptual Overview. (Ed M. H. Bornstein ve L. R. Cote). *Acculturation and Parentchild Relationships: Measurement and Development*. Nahwah: N3: Erlbaum: 13- 30.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.

- Bilgin, A. (2007). *Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası*. Üsküdar Sempozyumu IV, İstanbul.
- Bilgin, A. (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, *Türk Mutfağı*. (Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bogardus, E. (1949). “Cultural Pluralism and Acculturation”, *Sociology and Social Research*, 34, 125- 129.
- Boratav, P. N. (2013). *100 Soruda Türk Folkloru*. Ankara BilgeSu Yayınları.
- Chambers, I. (2014). *Göç, Kültür, Kimlik*. (Çev. İsmail Türkmen ve Mehmet Beşikçi). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Cohen, Y. (1974). “Culture as Adaptation”, *In Man in Adaptation: The Cultural Present*. Chicago, 45- 68.
- Connerton, P. (2018). *Modernite Nasıl Unutturur*. (Çev. Kübra Kelebekoğlu). İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Connerton, P. (2019). *Toplumlar Nasıl Anımsar?* (Çev. Alâeddin Şenel). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). “Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 637- 651.
- D’Ohsson, I. M. (2008). “Tatlı İçecekler ve Şekerlemelere Dair”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz). İstanbul, 965- 966.
- Dağdeviren, M. (2011). “Antep Mutfağı”, “*Ta Ezelden Taşkıdır...*” *Antep*. (Derleyen: Mehmet Nuri Gültekin. İstanbul: İletişim Yayınları, 621- 637.
- Davidson, A. (2006). *Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.
- Dégh, L. (1971). “Is There a Folk in the City?”, *In The Urban Experience and Folk Tradition*. Austin: University of Texas Press: 54- 55.
- Demirhan, A. (1981). “Günlük Hayatta Çok Kullanılan Keyif Verici Bazı Maddelerin Türk Tıbbi Folklorundaki Yeri(Alkol, Çay, Kahve ve Tütün)”, *Türk Dünyası Araştırmaları* 3(15), 57- 116.
- Demirkol, N. (2013). *Bir Masa Etrafında Toplanmak: Kültürlerarasılığın Hayata Geçirilme Alanı Olarak Sofra ve Mutfak*. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri, Ankara.
- Dikkaya, F. (2011). “Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Simit ve Simitçiler”. *Millî Folklor Dergisi*, (Y. 23), 92, 72- 76.
- Duran, H. (2016a). “Yemek Duaları”, *Aile Yazıları 9. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Araştırma ve Sosyal Politika Serisi*, 42 (141- 146).

- Duran, H. (2016b). “Yemek Destanları”, *Aile Yazıları 9. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Araştırma ve Sosyal Politika Serisi*, 42 (147- 152).
- Eagleton, T. (2011). *Kültür Yorumları*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Emiroğlu, K. (2001). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. Ankara: Dost Kitapevi.
- Faroqhi, S. Neumann, C. K. (2006). *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (Çev. Zeynep Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Fieldhouse, P. (1991). *Food and Nutrition*. Great Britain: Chapman and Hall.
- Fishler, C. (1980). “Food Habbits, Social Change and The Nature/ Culture Dilemma”, *Social Science Information*, 19, 937- 953.
- Fishler, C. (2001). *L’Homnivore*. Paris: Odile Jacob Poches.
- Genç, R. (2008). “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz). İstanbul, 3- 17.
- Gordon, M. M. (1964). *Assimilation in American Life: The Role of Race, Religion and National Origins*. New York: Oxford University Press.
- Goode, J. (2009). “Yemek”, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3*. (Çev. Fatih Mormenekşe). Ankara: Geleneksel Yayınları, 375- 381.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Çev. M. Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Günay, U. (1996). “Folklor, Reklam ve Tarhana”, *Millî Folklor Dergisi*, 31- 32.
- Güneş, S. (2012). “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri”, *Millî Folklor Dergisi*, 93.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güvenç, B. (2002). *Kültürün ABC’si*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Güvenç, B. (2016). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Hafez, S. (2003). “Arap Yazınında Yemek ve Göstergebilim”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Ed: Sami Zubaida ve Richard Tapper, Çev. Ülkün Tansel). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Halbwachs, M. (2017). *Kolektif Hafıza*. (Çev. Banu Barış). Ankara: Heretik Yayınları.
- Halıcı, F. (1990). *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (1979). *Konya Yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2000). *Konya’da Kışlık Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma*. Ankara: Güven Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları- 1.

- Halıcı, N. (2011). *Konya Mutfağı*. Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları- 38.
- Hançerlioğlu, O. (2000). *Dünya İnançları Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Ichijo, A ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işık, A. (2018). *Bir Katre Konya*. Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Işık, N. (2016). “Geçiş Dönemi Törenlerinde Yemek”, *Aile Yazıları 9. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Araştırma ve Sosyal Politika Serisi*, 42, 9-24.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İnaltog, T. (2008). *Mutfaklardan Taşan Öyküler*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- İnternet: <http://sozluk.gov.tr/>, Son Erişim Tarihi: 20.08.2019.
- İnternet: <http://www.mmsrn.com/suriyenin-sehirlerinin-illerinin-isimleri-ve-haritasi/>, Son Erişim Tarihi: 04.09.2019.
- İnternet: <https://islamansiklopedisi.org.tr/ubicini-jean-henri-abdolonyme>, Son Erişim Tarihi: 31.07.2019.
- İnternet: <https://kelimeler.gen.tr/cedene-nedir-ne-demek-69300>, Son Erişim Tarihi: 25.07.2019.
- İnternet: <https://turkey.iom.int/tr/g%C3%B6%C3%A7-ve-entegrasyon>, Son Erişim Tarihi: 04.09.2019.
- İnternet: <https://twitter.com/tarihiKonya/status/1162238444199796737?s=12>, Son Erişim Tarihi: 04.09.2019.
- İnternet: <https://www.goc.gov.tr/gecici-koruma5638>, Son Erişim Tarihi: 21.08.2019.
- İnternet: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>, Son Erişim Tarihi: 31.07.2019.
- İnternet: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/AC0EC1DD-BE9A-4439-9E6C-1EC76C05F068.pdf;jsessionid=53176B39F36101E40B5EFB0E95C14CA2>, Son Erişim Tarihi: 31.07.2019.
- İnternet:<http://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsili-Listesi>, Son Erişim Tarihi: 20.01.2019.
- İzer, M. (1988). *Baharatın İzleri*. İstanbul: Redhouse Yayınevi.
- Kafesoğlu, İ. (2007). *Türk Millî Kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları.

- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Karademir, Z. (2015). “Osmanlı İmparatorluğu’nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)”, *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 37, 181- 218.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. Ve Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (Y. 14), 14(3), 191- 210.
- Kilimci, A. (2010). *Meğer Mutfak Bir Masalmış*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1972). *Traditional Storytelling in the Toronto Jewish Community: A Study in Performance and Creativity in an Immigrant Culture*. Bloomington: Indiana University.
- Kottak, C. P. (2002). *Antropoloji İnsan Çeşitliliğine Bakış*. (Çev. Serpil N. Altunek, Balkı Aydın Şafak, Dilek Erdal vd.). Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Kroeber, A. L. (1923). *Anthropolgy*. New York: Harcourt, Brace.
- Kul, N. (2019). *Mutfak, Kimlik, Diplomasi Türkiye’de Gastro Diplomasi*. Ankara: Tün Yayınları.
- Lefebvre, H. (2016). *Mekânın Üretimi*. (Çev. Işık Ergüden). İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Lévi-Strauss, C. (2016). *İrk, Tarih ve Kültür*. (Çev. Haldun Bayrı, Reha Erdem, Arzu Oyacıoğlu, Işık Ergüden). İstanbul: Metis Yayınları.
- Miller, H. D. (2008). “Tüketim Zevkleri Ortaçağ İslam Mutfağının Doğuşu”, *Yemek Damak Tadının Tarihi*. (Hazırlayan: Freeman, P., Çev. Nurettin Elhüseyni). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Moltke, H. V. (1995). *Moltke’nin Türkiye Mektupları*. İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Morse, C. (1961). “The functional Imperatives”, In M. Black (ed.), *The Social Theories of Talcott Parsons*. Englewood Cliffs, N.J.: Prentice- Hall, 100- 152.
- Nora, P. (2006). *Hafıza Mekânları*. (Çev. Mehmet Emin Özcan). Ankara: Dost Kitabevi.
- Odabaşı, A. S. (1998). *20. yy Başlarında Konya’nın Görünümü*. Konya: Konya Kültür Müdürlüğü Yayınları.
- Odabaşı, A. S. (1999). *Geçmişten Günümüze Konya Kültürü*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları- 13.
- Oğuz, M. Ö ve Gürçayır, S. (2016). “İmgesel Yemekler ve Uygulamalı Halk Bilimi”, *Yemekte Tarih Var*. (Hazırlayanlar: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman). Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 215- 222.
- Oğuz, M. Ö. (2013). *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2019). *Paldır Kültür Kentleşmeler*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.

- Oral, M. Z. (2008). “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz). İstanbul. (18- 34).
- Ögel, B. (1962). *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Öğüt Eker, G. (2018). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/ Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”, *Millî Folklor Dergisi*, 120, 170-183.
- Öner, K. (1937). *Kadeh ve Bardak İçkileri*. İstanbul: Halk Basımevi.
- Ölçer Özünel, E. (2013). *Kültürü Mayalayan Kadınlar ve Mutfakları: Romanya-Türkiye Örneği*. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri. Ankara.
- Ölçer Özünel, E. (2016). “Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları”, *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*. Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları.
- Örnek, S. V. (1995). *Budunbilim Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Örnek, S. V. (2000). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özlü, Z. (2011). “Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, 57, 191- 212.
- Parsons, T. Shils, E. (1951). *Toward a General Theory of Action*. Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- Pray Bober, P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. (Çev. Ülkün Tansel). İstanbul: Kitap Kitabevi.
- Quiroga, R. Q. (2017). *Borges ve Bellek*. (Çev. Ferit Burak Aydar). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.
- Redfield, R., Linton, R., Herskovits, M. J. (1936). “Memorandum for the Study of Acculturation”, *American Anthropologist*, 38: 149- 52.
- Reşad, M. (2018). *Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)*. (Haz. Priscilla Mary Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Rigotti, F. (2011). *Mutfaktaki Felsefe Mutfaktaki Usun Kısa Eleştirisi*. (Çev. Cenk Çokuslu). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Ritzer, G. (2012). *Modern Sosyoloji Kuramları*. (Çev. Himmet Hülür). Ankara: Tarcan Matbaası.
- Saçıkaralı, M. (2015). *Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Safran, W. (1991). “Diasporas In Modern Societies: Mythss of Homeland and Return, Diaspora”, *A Journal Of Transnationalstudies*, 1(1), 83-99.

- Sağır, A. (2016). “Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine”, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (Yıl: 20), 1, 271- 298).
- Samancı, Ö. (2018). “Orta Çağ Arap Mutfağından Günümüze Tirit”, *Yemek ve Kültür*, 52, 10- 23.
- Seçim, Y. (2018a). “Konya Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma”, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 2018, 552- 560.
- Seçim, Y. (2018b). “Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122- 132.
- Seçim, Y. (2018c). “Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 2018, 197- 209.
- Stern, S. (2009). “Etnik Folklore ve Etnisite Folkloru”, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 4*. (Çev. Başak Çalışkan, Redaksiyon: Gözde Tekin). Ankara: Geleneksel Yayınları, 214- 231.
- Swingewood, A. (1998). *Sosyolojik Düşüncenin Kısa Tarihi*. (Çev. Osman Akınhay). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Syria Trust for Development. (2019). “Traditional Food in Syria”, E. Falk and S.-Y. Park (Eds.). *Traditional Food Sharing Experiences from the Feild*. Republic of Korea.
- Szazs, B. (1943). “A Hunok törtenete”, *Attila Nagykiraly*. Budapeşte.
- Tezcan, M. (1991). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları Maddi Kültür Dizisi 27.
- Tezcan, M. (2008). *Kültürel Antropoloji*. Ankara: Maya Akademi Yayınları.
- Thigpen, K. A. (1973). *Folklore and the Ethnicity Factor in the Lives of Romanian-Americans*. USA: Indiana University.
- Turhan, M. (2018). *Kültür Değişmeleri Sosyal Psikoloji Bakımından Bir Tetkik*. Ankara: Altınordu Yayınları.
- Türkyılmaz, D. (2013). *Kültürleri Buluşturan Sofralar: Bayram Yemekleri*. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri, Ankara.
- Tylor, E. B. (1891). *İlkel Kültür*.
- Uz, M. A. (2017). *Konya Alimleri ve Velileri*. Konya: Meram Belediyesi Kültür Yayınları.
- Üçer, M. (2006). *Anamın Aşısı Tandırın Başı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ünalın, İ. (2015). *Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü*. Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu, Giresun: 58- 69.

- Ünsal, A. (2016). *Nimet Geldi Ekine*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Wood, P., Landry, C. (2008). *The Intercultural City: Planning for Diversity Advantages*. Londra: Routledge.
- Yakıcı, A. (1993). “Âşık Tarzı Türk Şiirinde Destan Türünün Tasnifi”, *Millî Folklor*, 1993, 19- 23.
- Yakıcı, A. (2011). “Konya Ovasında Yaşayan Türkmenlerde Modern Teknolojiden Geleneksele Dönüşün Adı: Bastırık”, *Millî Folklor Dergisi*, 91, 157- 163.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyehatnâmesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yıldız, A. (2009). *Arap Mutfağı*. İstanbul: Ocak Yayıncılık.
- Ziya, G. (2012) *Hars ve Medeniyet*. İstanbul: Toker Yayınları.
- Zubaida, S. (2003). Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları. S. Zubaida ve R. Tapper (Eds.), (Çev. Ülkün Tansel). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.



EKLER

EK-1. Kaynak kişiler

Eğitim sistemi Suriye’de, 1- 6 ilkokul, 7- 9 ortaokul, 10- 12 lise olarak dñzenlenmiřtir. Derleme yapılan Suriyeli kaynak kişiler için mezuniyet durumlarının sınıf olarak yazılmasına gerek duyulmuştur

KK 1: Hñda Elmahmut; 1973 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. 6. sınıfı bitirmiş. Eşi vefat etmiş.

KK 2: Emel Elhacci; 1983 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. 6 sınıfı bitirmiş. Evli.

KK 3: Zeliha El Ahmed; 1985 doğumlu. şamlı. Ev hanımı. Üniversite mezunu. Eşinden haber alınamıyor. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi etkinlik katılımcısı.

KK 4: Lamia Khalil; 1987 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. Lise mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi etkinlik katılımcısı.

KK 5: Zekiye El Nasen; 1991 doğumlu. şamlı. Ev hanımı. Yüksek lisans eğitimine devam ediyor. Evli.

KK 6: Rukiye El Neyyan; 1976 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. 6 sınıfı bitirmiş. Evli.

KK 7: Saliha Hac Ali; 1989 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. 8. sınıfı bitirmiş. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 8: Muhammed Hac Ali; 1980 doğumlu. Halepli. Lahmacun ustası. Lise mezunu. Evli.

KK 9: Esmel El Mahmud; 1987 doğumlu. Halepli. Öğretmen. Suriye asıllı T.C. vatandaşı. Üniversite mezunu. Evli.

KK 10: Semra Akçoban; 1955 doğumlu. şanlıurfalı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 11: Nura El Hüseyin; 1988 doğumlu. Halep Zirve ilçesinden göç etmişler. Ev hanımı. 8. sınıf bitirmiş. Evli.

KK 12: Hñde El Mahmud; 1979 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. 6. Sınıfı bitirmiş. Evli.

KK 13: Muhammed El Alluş; 1971 doğumlu. Halep’in Azez ilçesinden göç etmişler. Lise mezunu. Evli.

KK 14: Zeynep El Hasan; 1964 Halep doğumlu. Annesi aslen Hataylı. Ev hanımı. Ön lisans mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 15: Amani El İbrahim; 1992 doğumlu. Halep’ten göç etmişler. Öğrenci. Yüksek lisans yapıyor. Evli.

EK-1. (devam) Kaynak kişiler

KK 16: Alaaddin El Raşid; 1989 doğumlu. Halep'ten göç etmişler. Özel sektörde çalışıyor. Lise mezunu. Evli.

KK 17: Zehra Elmansur; 1967 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 18: Abdulrahman El Abbud, 1964 doğumlu. Halepli. Çalışmıyor. İlkokul mezunu. Evli.

KK 19: Rana El Abbud; 2001 doğumlu. Halepli. Çalışmıyor. Ortaokul mezunu. Bekâr.

KK 20: Amine El Nas; 1977 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. Ön lisans mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 21: Rağde El Zamil; 1964 doğumlu. Halep Bistaan El Asırlı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 22: Aişe El Hasan; 1978 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. 6. Sınıfı bitirmiş. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi etkinlik katılımcısı.

KK 23: Khalouk El Şevvaş; 1990 doğumlu. Halep Rael köyünden göç etmişler. Özel bir kurumda çalışıyor. Üniversite mezunu. Evli.

KK 24: Fahriye Atraf; 1938 doğumlu. Halepli. Okuma yazma bilmiyor. Eşi vefat etmiş. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 25: Maria Beyluni; 1969 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. Üniversite mezunu. Evli.

KK 26: Abdulaziz Beyluni; 1969 doğumlu. Halepli. Çalışmıyor. Üniversite mezunu. Evli.

KK 27: Nada Beyluni; 1997 doğumlu. Halepli. Çalışmıyor. Lise mezunu. Bekâr. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 28: Lina Beyluni; 2008 doğumlu. Halepli. İlkokula devam ediyor.

KK 29: Mecid Beyluni; 2010 doğumlu. Halepli. İlkokula devam ediyor.

KK 30: Abdulhamit Khalil; 1963 doğumlu. Halepli. Evli. Çifte vatandaş.

KK 31: Hasan El Hasan; 1994 doğumlu. Halepli. Bakkal. İlkokul mezunu. Evli.

KK 32: Muhammed Said; 1972 doğumlu. Halepli. Tatlı ustası. Lise mezunu. Evli.

KK 33: Nejla KARA; 1980 doğumlu. Konyalı. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi Eğitmeni. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Ön lisans mezunu. Evli.

EK-1. (devam) Kaynak kişiler

KK 34: Aida Atraf; 1982 doğumlu. Halepli. Annesinin babası Konya'nın Bozkır ilçesinden. Öğretmen. Üniversite mezunu. Bekâr.

KK 35: Ahmet Demir. 42 yaşında. Gaziantep. Baladna Markasında yetkili. Suriye'den gelen kişilerin kurduğu bir marka, Gaziantep.

KK 36: Serap Dönmez; 1984 doğumlu. Hatay Kırıkhanlı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 37: Fatmagül Uyanık; 1969 doğumlu. Konya Bozkırlı. Ev hanımı. Lise mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 38: Hülya Dağ; 1986 doğumlu. Vanlı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 39: Zehra Tecim; 1986 doğumlu. Konya Güneysırlı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 40: Merve Küçükceran; 1994 doğumlu. Konya Silleli. Özel bir kurumda çalışıyor. Üniversite mezunu. Bekâr.

KK 41: Hatice Güngör; 1954 doğumlu. Konya Ereğlili. Emekli. Lise mezunu. Eşi vefat etmiş.

KK 42: Medine Selçuk; 1975 doğumlu. Konya Dereli. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 43: Nevin Halıcı; 1941 doğumlu. Konyalı. Doktora mezunu. Bekâr.

KK 44: Celallettin Demirci; 1968 doğumlu. Konyalı. Esnaf. Lise mezunu. Evli.

KK 45: Muhammed Ali Nas; 1994 doğumlu. Konyalı. Esnaf. Lise mezunu. Evli.

KK 46: Memiş Dülger; 1979 doğumlu. Konyalı. Esnaf. Lise mezunu. Evli.

KK 47: Ali Hacı; 1996 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

KK 48: Muhammed Rahim; 1989 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

KK 49: Mustafa Kelsari; 1989 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

KK 50: Fevzi Mışşo; 1993 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

KK 51: Muhammed El Hatip; 1982 doğumlu. Halepli. Esnaf. Ortaokul mezunu. Evli.

KK 52: Yusuf Alomar; 1988 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

EK-1. (devam) Kaynak kişiler

KK 53: Abdülkerim Haşhaş; 1974 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

KK 54: İsmail Edibi; 1995 doğumlu. Şamlı. Esnaf. 7. sınıfı bitirmiş. Bekâr.

KK 55: Hüseyin Selvi; 1995 doğumlu. Konyalı. Suriye lokantasındaki bir müşteri. Öğrenci. Bekâr.

KK 56: Yasin Selvi; 1998 doğumlu, Konyalı, İsviçre’de yaşıyor. Suriye lokantasındaki bir müşteri. Öğrenci. Bekâr.

KK 57: Omar Hassun; 1994 doğumlu. Halepli. Esnaf. İlkokul mezunu. Bekâr.

KK 58: Ahmed Stayfe; 1994 doğumlu. İdlipli. Üniversite öğrencisi. Bekâr.

KK 59: Kazım Yazar; Konya Beyşehirli, Esnaf ve aşçıbaşı. Evli.

KK 60: Meral Er; 1964 doğumlu. Konya Doğanhisarlı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 61: Sıdıka Urhan; 1959 doğumlu. Konyalı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 62: Tuğba Urhan; 1982 doğumlu. Konyalı. Ev hanımı. Ortaokul mezunu. Evli.

KK 63: Hasan URHAN; 1977 doğumlu. Konyalı. İşçi. Lise mezunu. Evli.

KK 64: Şerife SERTÇELİK; 1988 doğumlu. Konyalı. Üniversite mezunu. Evli.

KK 65: Naime ALTUN; 1965 doğumlu. Iğdırlı, 34 yıldır Konya’da yaşıyor. Üniversite mezunu. Evli.

KK 66: Lütfi Pınarcık; 1940 doğumlu. Konya Bozkırlı. Esnaf. İlkokul mezunu. Evli.

KK 67: Müzeyyen Büyüktazeler; 1950 doğumlu. Konyalı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 68: Tülay Ertuğrul; 1974 doğumlu. Konyalı. Ev hanımı. Üniversite mezunu. Evli.

KK 69: Ayşe Bozkır; 1938 doğumlu. Konyalı. İlkokul mezunu. Eşi vefat etmiş.

KK 70: Emine Bozkır; 1974 doğumlu. Konyalı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 71: Keziban Demirel; 1960 doğumlu. Konya Derbentli. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

KK 72: Mustafa Demirel; 1961 doğumlu. Konya Derbentli. Emekli. Üniversite mezunu. Evli.

KK 73: Şefika Uyumaz; 1966 doğumlu. Konya Ovakavaklı. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli.

EK-1. (devam) Kaynak kişiler

KK 74: Hude El Süleyman; 1976 doğumlu. Halep Umhaşlı (Halep'in bir köyü). Ev hanımı. Ön lisans mezunu. Eşi vefat etmiş. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 75: Emel Nasir; 1978 doğumlu. Daraalı. Ev hanımı. Lisans mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 76: Emine Hasan; 1976 doğumlu. Halep Riefli. Ev hanımı. İlkolul mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

KK 77: Fatime Elşuda; 1964 doğumlu. Halepli. Ev hanımı. İlkokul mezunu. Evli. Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi Mutfak Atölyesi kursiyeri.

EK-2. Etik kurul

Evrak Tarih ve Sayısı: 11/06/2019-E.16725



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu



Sayı : 11054618-302.08.01-
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 25.04.2019 tarih ve E.12844 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı **Yüksek Lisans öğrencisi Ş.Rabia DEMİREL, Doç.Dr. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL**'in danışmanlığında yürüttüğü "*Göç Mutfağı: Konya'da Yaşayan Suriyeli Mültecilerin Mutfak Kültürü*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 30.05.2019 tarih ve 09 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin imza listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-İmzalıdır
Prof. Dr. Aydın KARAPINAR
Komisyon Başkanı

Araştırma Kod No: 2019/112



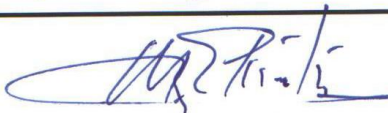



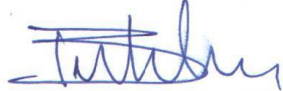
Ek:
1- İmza Listesi
2- Onaylı Çalışma

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yücetepe Mahallesi 85. Cadde No 8 06570 Çankaya /
Ankara
Tel: +90 (312) 231 73 60

Bilgi için : Saliha GEMALMAZ
Genel Evrak Sorumlusu

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. (devam) Etik kurul

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ ETİK KOMİSYONU KATILIM LİSTESİ	
TOPLANTI TARİHİ :30.05.2019	TOPLANTI SAYISI : 09
ADI-SOYADI	İMZA
Prof.Dr.Aydın KARAPINAR BAŞKAN	
Prof.Dr.M.Fadıl YILDIRIM Başkan Yrd.	
Prof.Dr.Mustafa EKİNCİKLİ	
Prof.Dr. Yıldız AYANOĞLU	KATILMADI
Prof.Dr.Bekir ESKİCİ	
Prof.Dr.Ramazan Pars ŞAHBAZ	
Prof.Dr.Neşe Yaşar ÇEĞİNDİR	
Prof.Dr.Bilgehan GÜLCAN	
Prof.Dr.Funda YURDAKUL	KATILMADI

EK-3. Göç İdaresi Genel Müdürlüğü - İzin belgesi-1

T.C.
İÇİŞLERİ BAKANLIĞI
Göç İdaresi Genel Müdürlüğü
Göç Politika ve Projeleri Dairesi Başkanlığı

Sayı : 62103649-045.99-2116
Konu : Tez Çalışması Hk.

12/01/2018

KONYA VALİLİĞİNE
(İl Göç İdaresi Müdürlüğü)

İlgi : 04.01.2018 tarihli ve 44820039-045.99/260 sayılı yazınız

İlgi yazıda, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı yüksek lisans öğrencisi Şerife Rabia Demirel'in "Göç Mutfağı: Konya'da Yaşayan Suriyeli Mültecilerin Mutfak Kültürü" konulu yüksek lisans tezi hazırladığı belirtilerek bu kapsamda Genel Müdürlüğümüzden gerekli iznin verilmesi talep edilmektedir.

Bu kapsamda, Göç İdaresi Genel Müdürlüğünün görev alanına giren yabancılara yönelik yürütülecek araştırma taleplerinin değerlendirilmesi için talep ekinde araştırma amacına yer verilmesinin yanı sıra yapılması öngörülen aktivitelere (anket uygulaması, saha çalışması, odak grup çalışması vs.) değinilmeli ve ayrıca çalışma amaçları açıklanmalıdır. Özellikle anket çalışması yapılacaksa anketin bir örneğinin tarafımıza iletilmesi gerekmektedir.

İlgi yazıda ve ekinde sunulan dilekçede bahsedilen unsurlara yer verilmediği saptanmış olup eksikliklerin giderilmesi durumunda talebin değerlendirileceği hususunda;

Gereğini rica ederim.

Salih BIÇAK
Bakan a.
Genel Müdür Yardımcısı

EK-4. Göç İdaresi Genel Müdürlüğü - İzin belgesi-2

T.C.
İÇİŞLERİ BAKANLIĞI
Göç İdaresi Genel Müdürlüğü
Göç Politika ve Projeleri Dairesi Başkanlığı

Sayı : 62103649-000-E.16991
Konu : Tez Çalışması Hk.

09/04/2018

KONYA VALİLİĞİNE
(İl Göç İdaresi Müdürlüğü)

İlgi : 19.03.2018 tarihli ve 44820039-000/7636 sayılı yazınız

İlgi yazıda, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı yüksek lisans öğrencisi Şerife Rabia Demirel'in "Göç Mutfağı: Konya'da Yaşayan Suriyeli Mültecilerin Mutfak Kültürü" konulu yüksek lisans tezi için istenen gerekli iznin verilmesi talep edilmektedir.

Bu kapsamda, anket formu incelenmiş olup 6458 sayılı Yabancılar ve Uluslararası Koruma Kanunu 94 üncü maddesi ile 2014/6883 karar sayılı Geçici Koruma Yönetmeliği 51 inci maddesinde belirtilen gizlilik ilkelerine gerekli hassasiyetin gösterilmesi, çalışmaya konu kişilerden ve/veya aile üyelerinden ad, soyad, telefon, adres ile din, mezhep, etnik gruba mensubiyet gibi hassas bilgilerin istenmemesi, çalışmalar esnasında ses/video kaydı alınmaması kaydı ile çalışma uygun görülmüştür.

Bilgi ve gereğini rica ederim.

Salih BIÇAK
Bakan a.
Genel Müdür Yardımcısı

*Bu belge elektronik imzalıdır. imzalı suretinin aslını görmek için <https://www.e-icisleri.gov.tr/EvrakDogrulama> adresine girerek (9YZNVu-niv9LC-YQc+AB-ElOu77-8ftASz8R) kodunu yazınız.

Lalegül Çamlıca Mahallesi 122.sk. No: 4, 06370 Yenimahalle/ Ankara
Telefon No: (312)422 05 00 Faks No: (312)422 09 00
e-Posta: gocpolitikaveprojeleridaresi@goc.gov.tr İnternet Adresi: <https://www.goc.gov.tr>

Bilgi için: Sultan Merve MORKOÇ
GÖÇ UZMAN YARDIMCISI
Telefon No:

EK-5. Türk Kızılayı'na ait izin yazısı



TÜRK KIZILAYI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İnsan Kaynakları Direktörlüğü

Sayı : 784948-799-E.10101
Konu : Yüksek Lisans Tez İzni Hk.

18/01/2017

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : a) Ş. Rabia Demirel 16/01/2017 tarihli ve 2225 sayılı dilekçesi.
b) 17/01/2017 tarihli ve 784948-799-E.9164 sayılı Genel Müdürlük Oluru.

Müdürlüğünüze bağlı Konya Toplum Merkezinde Vaka Çalışanı olarak görev yapan Şerife Rabia DEMİREL'in ilgi (a) dilekçesine istinaden, Yüksek Lisans Tez çalışmalarına yönelik kurum bilgi kaynaklarından yararlanabilmesine, yapılacak çalışmaların bir çıktısının İnsan Kaynakları Direktörlüğüne teslim edilmesi ve yapılan çalışma çıktılarının yüksek Lisans tezi dışında başka bir yerde kullanılmaması şartıyla Genel Müdürlüğün ilgi (b) oluru ile gerekli iznin verilmesi uygun görülmüştür. İlgili personele tebliğ edilmesi hususunda gereğini bilgilerinize sunarım.

e-İmzalıdır
İsmail ÇETİN
Direktör

Dağıtım:
Gereği:
Göç ve Mülteci Hizmetleri Müdürlüğüne

Bilgi:
Uluslararası Programlar Yönetimi Sistemler Yönetimi
Müdürlüğüne

Sürekli Gelişim ve Yetenek Yönetimi Direktör Yardımcılığı
TÜRK KIZILAYI ATAÇ-1 SOKAK NO: 32 YENİŞEHİR/ANKARA
Tel: 3124302300 Faks: 3124300175 www.kizilay.org.tr

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na uygun olarak Güvenli Elektronik İmza ile üretilmiştir.
Evrak teyidi <https://ebys.kizilay.org.tr/sorgu/sorgula.aspx> adresinden 2UZE-HBOP-8R84 kodu ile yapılabilir.



TÜRK KIZILAYI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İnsan Kaynakları Direktörlüğü

Sayı : 784948-799-E.9164
Konu : Tez Çalışması Hk.

17/01/2017

Türk Kızılayı Genel Müdürlüğü

İlgi : Ş. Rabia Demirel 16/01/2017 tarihli ve 2225 sayılı yazısı.

Toplumsal Hizmetler Faaliyet Alanı Göç ve Mülteci Hizmetleri Müdürlüğüne bağlı Konya Toplum Merkezinde 007655 sicil numarası ile Vaka Çalışanı olarak görev yapan Şerife Rabia DEMİREL, ilgi dilekçesinde Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk bilimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi olduğunu, Yüksek Lisans Tezi olarak "Göç Mutfağı: Konya'da Yaşayan Suriyeli Mültecilerin Mutfak Kültürü" konusunu seçtiğini, göçün ilk yıllarında mutfak kültürünün ortaya konulması ve iki kültür arasında yaşayan etkileşimi ortaya koymak adına çalışma yapmak istediğini ve yapılacak çalışma için kurumumuz bilgi kaynaklarından yararlanabilmek adına gerekli izin verilmesini talep etmektedir.

Yapılacak olan tez çalışması kurumumuza kaynak oluşturulabilecek olup; Şerife Rabia DEMİREL'in kurumumuzun bilgi kaynaklarından faydalanmasını, yapılacak çalışmaların bir çıktısının İnsan Kaynakları Direktörlüğüne teslim edilmesini ve yapılan çalışma çıktılarının yüksek Lisans tezi dışında başka bir yerde kullanılmaması şartıyla gerekli izin verilmesi hususunu tensip ve olurlarınıza arz ederim.

e-imzalıdır

Erkan OĞUZTÜRK
Genel Müdür Yardımcısı V.

OLUR
17/01/2017

e-imzalıdır

Dr. Mehmet GÜLLÜOĞLU
Türk Kızılayı Genel Müdürü

Sürekli Gelişim ve Yetenek Yönetimi Direktör Yardımcılığı
TÜRK KIZILAYI ATAÇ-1 SOKAK NO: 32 YENİŞEHİR/ANKARA
Tel: 3124302300 Faks: 3124300175 www.kizilay.org.tr

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na uygun olarak Güvenli Elektronik İmza ile üretilmiştir.
Evrak teyidi <https://ebys.kizilay.org.tr/sorgu/sorgula.aspx> adresinden 2ÜPP-16UA-8KTG kodu ile yapılabilir.

EK-6. Derleme çalışmalarında Konya'ya özgü ürünler



Konya'da, Kadınlar Pazarı'nın dükkân hâline gelmesi ile birlikte yakın çevresinde bahçe ürünlerinin sokakta satılmaya çalışması dikkat çekmektedir.



Doğal ürünlerin kaldırımlarda müşteri ile buluşma çabası.

EK-6. (devam) Derleme çalışmalarında Konya'ya özgü ürünler



Farklı boyutlarda satılan saçlar, bıçaklar ve maşalar.



Konya kültüründe çok fazla kullanılan kazanlar.

EK-6. (devam) Derleme çalışmalarında Konya'ya özgü ürünler



Kadınlar Pazarı'nda çekilmiş kuru bamya fotoğrafı.



Tulumlardan çuvallara taşınan ve Konya küflüsü olarak anılan peynir.

EK-6. (devam) Derleme çalışmalarında Konya'ya özgü ürünler



Konya gevreğinin farklı çeşitlerde tezgâhta yerini alması.

EK-7. Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye sokağında satılan Suriye lezzetleri.



Sokakta satılan lahmacunlar evde ısıtılıp sofralara konabiliyor.

EK-7. (devam) Derleme alışmalarında Suriye'ye zgu rnler



Suriye gevreği.



Suriye salatası *tebbule*de kullanılan kızarmış ekmeğ. Konya'nın kaybolmaya yüz tutan yemeği *kızlar oğmasının* ekmeğine benzemektedir.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Sokağa yansıyan kahve lezzeti.



Paketler içinde satılan molehiya.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye peynir tatlısı.



Suriye şerbetli tatlıları.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Hazır nohut ve felafel sosu, evde kolay hazırlanabilmesi için satılmaktadır.



Hazır satılan felafel ve humus.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Sadece Ramazan ayında Suriye sokağında satılan dermirhindi ve meyankökü şerbetleri.



Patlıcandan yapılan mekdûs turşusu.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye bakkallarında görülen gıda boyası ile hazırlanan şekerlemeler. Gıda boyası bu tarz yiyeceklerde çokça kullanılmakta ve tüketilmektedir.



Kepe pirinci.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye ekmeği satın alan Türkiyeli bir kadın.



Suriye tatlısı yapan Suriyeli bir usta. Fındık, fıstık ve bademin yoğunluğu dikkat çekmektedir.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Hurma ile yapılan mamulün hazır olarak satılması. Ayrıca evlerde de yapılabilmektedir.



Suriye bakkallarında çokça talep olan kahve için makede kahve yapımı.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye bakkallarında satılan baharatlardan bir kısmı.



Suriye bakkallarında satılan baharatların diğer kısmı.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye bakkalında satılan konserve çeşitleri, kültürel olarak konserve tüketimine yatkın olduklarını kanıtlar niteliktedir.



Fotoğrafta, rafın üst kısmında önceden Türkiye'de yaygın olarak kullanılan sonrasında sağlıklı olmadığı için tüketimi azalan vita yağı, Suriye göçü ile beraber tekrar raflarda yer almaya başlamıştır.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye bakkallarında satılan kurabiye kalıplarının geleneksel tahta ve silikon hâli.



Lahmacun yapan Suriyeli ustalar.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye usulü tarhana. Fotoğraf Şanlıurfa'da çekilmiştir.



Suriyeli kadınların bir araya geldiği bir yemek.

EK-7. (devam) Derleme çalışmalarında Suriye'ye özgü ürünler



Suriye'den getirilen içli köfte yapmak için kullanılan bir makine Konya'da tahta bir sofraya sabitlenmiş.



Molehiya yemeği.



Suriye'ye ait bir sokak tatlısı.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : DEMİREL, Ş. Rabia
Uyruğu : T.C.
Doğum tarihi ve yeri : 16.09.1988, Malatya
Medeni hali : Bekâr
Telefon : 0 544 868 02 06
e-mail : rabiademirel@gmail.com

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi / Lisansüstü Eğitim Enstitüsü/ Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı	Devam ediyor
Lisans	Hacettepe Üniversitesi/ Sosyal Bilimler Enstitüsü/Edebiyat Fakültesi/Sosyoloji	2011
Lise	Konya Lisesi	2005

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
11.2018- 04.2019	Kırkayak Kültür Derneği	Bireysel Koruma Yardımcı Sorumlusu
05.2017- 10.2018	Türk Kızılay Şanlıurfa Toplum Merkezi	Vaka Çalışanı
12.2015- 04.207	Türk Kızılay Konya Toplum Merkezi	Vaka Çalışanı

Yabancı Dil

İngilizce

Yayımlar

Demirel, Ş. R. (2019, 20-21 Nisan). *Geleneksel Mutfaktan Göç Mutfağına Kültürel Etkileşim Süreçleri: Konya Örneği*. ODTÜ Geçmişten Günümüze Gelenek: Kültürel Değişme Sempozyumu, Ankara.

Hobiler

Doğa yürüyüşleri yapmak, seyahat etmek, farklı kültürleri tanımak, pilates yapmak, etamin işlemek.



