

T.C
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

YERLİ GÖÇMENLERİN YEMEK KÜLTÜRLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN
İNCELENMESİ
(GAZİANTEP ÖRNEĞİ)

Muhterem TURĞUT

Gaziantep, 2019

T.C
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

YERLİ GÖÇMENLERİN YEMEK
KÜLTÜRLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN İNCELENMESİ
(GAZİANTEP ÖRNEĞİ)

HAZIRLAYAN
Muhterem TURĞUT

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi Ali ÖZKAN

Gaziantep, 2019

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**Yerli Göçmenlerin Yemek Kültürlerindeki Değişimin İncelenmesi:
Gaziantep Örneği**

MUHTEREM TURĞUT


Tez Savunma Tarihi: 20.06.2019

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Yrd. Doç. Dr. Hasan AKSOV
Enstitü Müdür Yardımcısı

Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.


Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.


Dr. Öğr. Üyesi Ali ÖZKAN
Tez Danışmanı

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

İkinci Tez Danışmanı (varsa)

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

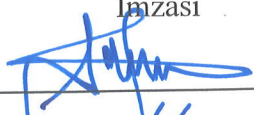
(Unvanı, Adı ve SOYADI)


Dr. Öğr. Üyesi Ali ÖZKAN

Doç. Dr. Ayhan ÖZER

Doç. Dr. Behçet KIR

İmzası







ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada,

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dökümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu

bildirir, aksi durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Muhterem TURĞUT

05.07.2019

ÖZET

YERLİ GÖÇMENLERİN YEMEK KÜLTÜRLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN İNCELENMESİ (GAZİANTEP ÖRNEĞİ)

TURĞUT, Muhterem

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Ali Özkan

Haziran 2019, 197 sayfa

Bu çalışmanın temel amacı, iç göç ile Gaziantep'e gelen insanların yemek kültürlerindeki değişimin, etkileşimin ne boyutta olduğunun saptanabilmesi, Gaziantep'in Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına girerek bir Gastronomi kenti olması nedeniyle mutfağının ne denli bir etkileşime sahip olduğu, kente gelen göçmenlerin, burada yaşamaya başladıktan sonra uyum süreçlerinin nasıl olduğu, etkinin tek taraflı olarak Gaziantep mutfağının mı baskın olduğu, yoksa bu etkileşimin karşılıklı mı olduğunun anlaşılmaya çalışılmasıdır.

Çalışmada, gastronominin, yemek kültürü ile ilişkisi üzerinde yoğunlaşmıştır. Tezin çalışma konusunun göç kavramıyla da bağlantılı olması nedeniyle göç teması da çalışmaya dahil edilmiştir. Sonuç olarak, gastronomi; kültür, yemek sosyolojisi, göç kavramlarıyla birlikte ele alınarak Gaziantep özelinde göç ile gelen kişilerin yemek kültürlerindeki değişim anlaşılmasına yönelik çalışma yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, kültür, yemek kültürü, göç

ABSTRACT**EXAMINATION OF THE CHANGE IN INDIGENOUS MIGRANTS FOOD CULTURE: GAZIANTEP EXAMPLE**

Turğut, Muhterem

M. A. Thesis, Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Asst. Prof. Ali Özkan

June 2019, 197 pages

The main purpose of this study is to determine; the extent of interaction and the extent of variation at the food culture of people coming to Gaziantep with internal migration, what kind of interaction Gaziantep's cuisine has due to joining of Gaziantep to Unesco Creative Cities Network, how the adaptation process of the immigrants after started to live in Gaziantep, to understand whether the effect of unilateral Gaziantep cuisine is dominant or whether this interaction is mutual.

In this study, it is focused on the relationship between gastronomy and food culture. The theme of migration is also included in the study owing to the subject of thesis is related with migration. As a result; Gastronomy; contacted together with culture, food sociology, migration concept, it is worked on to understand the changes at food culture of immigrant people at Gaziantep private.

Key Words: Gastronomy, Culture, Food Culture, migration

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
İÇİNDEKİLER	iii
TABLolar LİSTESİ	v
FOTOĞRAF LARLİSTESİ	vi
KISALTMALAR	vii
BİRİNCİ BÖLÜM	1
GİRİŞ	1
İKİNCİ BÖLÜM	4
ALANYAZIN TARAMASI	4
2.1. GÖÇ	4
2.1.1. Göç Kavramı ve Türleri	7
2.1.2. Göç Türleri	10
2.1.2.1. İrade Durumuna Dayalı Göçler	13
2.1.2.2. Ülke Sınırları Durumuna Göre Göçler	14
2.1.2.3. Yerleşme Süresine Göre Göçler	16
2.1.2.4. Göç Eden Nüfusun Niteliğine Göre Göçler	16
2.1.2.5. Göçün Yoğunluğuna Dayalı Göçler	17
2.2. GÖÇ TEORİLERİ	18
2.2.1. Erken Dönem Göç Teorileri.....	21
2.2.2. Çağdaş Göç Teorileri	24
2.3. KÜLTÜR VE KÜLTÜR ÇEŞİTLERİ	30
2.3.1. Kültür Çeşitleri	38
2.3.1.1. Halk Kültürü	39
2.3.1.2. Milli Kültür	40
2.3.1.3. Elit Kültür	40
2.3.1.4. Kitle Kültürü	41
2.3.1.5. Popüler Kültür	43

2.3.2. Kültürel Süreçler.....	46
2.4.YEMEK KÜLTÜRÜ	49
2.4.1. Yemeğin Anlamı ve Tarihi	49
2.4.2. Yemek ve Kültür	63
2.4.3. Gaziantep Hakkında	95
2.4.3.1. Gaziantep Mutfak Kültürü	100
2.4.3.2. Gaziantep ve Gastronomi Kenti Unvanı	120
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	124
MATERYAL VE YÖNTEM.....	124
3. 1. Materyal ve Yöntem.....	124
3.2. Problem.....	124
3.3. Amaç.....	124
3. 4. Tezin Önemi.....	125
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	126
BULGULAR	126
SONUÇ VE TARTIŞMA.....	131
KAYNAKÇA	133
EK 1. GÖRÜŞMELER.....	141
ÖZGEÇMİŞ.....	197

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Göç Araştırmaları İçin Alternatif Bir Sınıflandırma.....	11
Tablo 2: Bilim Dallarına Göre Göç Teorileri.....	19
Tablo 3: Analiz Düzeylerine Göre Göç Teorileri.....	20
Tablo 4: Erken Dönem ve Çağdaş Dönem Göç Teorileri.....	21
Tablo 5: Çeşitli Kültür Kavramları ve Anlamları.....	32
Tablo 6: Mutfak Üçgeni.....	53
Tablo 7: Gaziantep'e Ait Coğrafi İşaretili Gıda Ürünleri.....	108
Tablo 8: Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Dahil Olan Gastronomi Şehirleri.....	121

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1: Dülük Tepesi.....	97
Fotoğraf 2: Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi.....	103
Fotoğraf 3: Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi.....	104
Fotoğraf 4: Gaziantep Katmeri.....	113
Fotoğraf 5: Gaziantep Beyran Çorbası.....	113
Fotoğraf 6: Gaziantep Lahmacunu.....	115
Fotoğraf 7: Gaziantep Baklavası.....	117
Fotoğraf 8: Gaziantep Yuvalaması.....	119
Fotoğraf 9: Gaziantep Kurutmalıkları.....	120
Fotoğraf 10: Konuşan Yemekler.....	95

KISALTMALAR

AB: Avrupa Birliği

Akt.: Aktaran

Avm: Alışveriş Merkezi

BM: Birleşmiş Milletler

Gasmek: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitim Kursları

Gasturder: Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği

GSO: Gaziantep Sanayi Odası

IOM: Birleşmiş Milletler Uluslararası Göç Örgütü

Musem: Mutfak Sanatları Merkezi(Gaziantep)

OECD: Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü

TBMM: Türkiye Büyük Millet Meclisi

TRT: Türkiye Radyo Televizyon Kurumu

UCLG: Birleşmiş Milletler Yerel Yönetimler Örgütü

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Kurumu

Vb: Ve benzeri

Vd: Ve diğerleri

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Canlıların ilk etapta hayatta kalmak içgüdüleriyle gerçekleştirmiş oldukları yeme-içme kavramı insanlığın, koşulların değişmesine paralel canlı yaşamının bir zorunluluğu olarak var olmaya devam edecektir. Su içme, yemek yeme, ısınma, barınma gibi insanın hayatta kalmasını gerektirecek koşulları sağlayan fizyolojik ihtiyaçlar insan yaşamında önemli bir yer tutar. Bunlardan belki de en önemlisi sayılabilecek yeme- içme, insan hayatı açısından karşılanması zorunlu temel ihtiyaçtır. İlk zamanlarda insan ırkının yaşadığı coğrafyaya göre değişen doğal ortamında orada yaşayan insanların ilkel sayılabilecek şekilde gerçekleştirdikleri yöntemlerle yeme-içme tarihi başlangıcını yapar ve günümüze kadar gelişimini ve değişimini sürdürür. Geline bu noktanın son safha olmadığı aşikar bir gerçek olarak karşımıza çıkar. İnsanlığın ve teknolojinin gittiği son noktaya kadar varlığını yine hayatın temel bir gereksinimi olarak sürdürmeye devam edecektir.

Durum bu haldeyken de yeme içmenin insan yaşayışına dahil olan kavramlarla etkileşime girmemesi olanaksızdır. Söz gelimi basit gibi görünen yemek yemek sadece fizyolojik olarak giderilen bir ihtiyaç olmaktan çıkıp karşılıklı eylemlere dayanan, insanlar arasında bu eylemlere anlamlar yüklenerek belirli davranışlarından doğan, o topluluğun yaşayanlarının ortak olarak oluşturdukları, o topluma özel olabilen davranış kalıplarına dönüşmüştür. Kültür diye adlandırılan bu kavram içinde doğduğu topluluğa yön vermiştir. Örneğin karın doyurmak amacıyla tüketilen et, sadece et olarak düşünülmeyp bazı toplumlarda az pişmiş, bazı toplumlarda farklı tekniklerle pişirilmiş olarak tüketilirken kültürel etin tüketiliş şekli kültürel bir öğeye dönüşmüştür. Ya da bazı toplumlarda statü göstergesi olarak soylular ya da zengin kişilerin tüketebildiği bir meta haline dönüşmüştür.

Değişen şartlara göre ilk zamanlarda sadece vahşi hayvanların avlanması sonucunda benimsenen beslenme şekli, tahılın keşfiyle birlikte tarım ürünlerini de bünyesine almıştır. Değişen koşullar insanlığın sadece yeme içme alışkanlıklarını

değiştirmeyip, yaşam şekillerini de değiştirmiştir. İnsanlar artan nüfus oranına paralel, avlanarak basit şekilde gerçekleştirdikleri beslenme tarzlarını daha çeşitli şekilde yeni keşiflerle geliştirip sürdürmüşlerdir. Avcılıktan, ateşin keşfinden sonra pişirilmeye başlanan et yemeklerinden, tahılın keşfinden sonra hububatın sofralara girmesi, sonraki süreçte coğrafi keşiflerin etkisiyle farklı iklimlerin ürünleri ve baharatlar dünya üzerindeki mutfaklarda kendine yer edinmeye başlaması yolculuğun bazı aşamalarından örnektir. Yaşadığımız çağa gelene dek çeşitli şekillerde doğal olarak bazen ortak noktalarda buluşan bazen ayrılan yönler olmuştur.

Günümüzde şaşırtıcı bir hızla insan hayatına giren teknolojik gelişmeler sayesinde yeme-içme alışkanlıkları yemek tarihi boyunca belki de en etkileyici devrimi yaşamıştır. Yemek yeme eylemi zamanla sadece fiziksel bir ihtiyaç olmaktan çıkarak aynı zamanda kültürel bir öğe haline de gelmiştir. Son zamanlarda geldiği son nokta sosyal medya araçlarının da yaygınlaşmasıyla insanların bilgisayarlarının tuşlarına basmakla, istedikleri ülkenin yemek tariflerine ulaşabilmeleridir. Bir zamanlar dünyanın farklı yerlerinden diğer uzak coğrafyalara deniz aşırı yollar aşarak oraya giden kişilerin getirdikleri yemek tarifleri ve o uzak yerlere ait yiyecek içecek maddelerine ulaşmak için aylar geçmesi beklenirken şimdilerde dünyanın her bir yanında zincir restoranlar yemekte zaman ve mekan sorununu ortadan kaldırmıştır. İtalyan, Fransız, Japon vb. gibi mutfaklar dünyanın çoğu metropol şehirde, restoranlarda meraklıları ile tanıştırılmaktadır.

Yeme-içme eyleminin insan hayatında, hem fizyolojik hem sosyo- kültürel anlamda önemli bir yer edindiği gerçeğinden yola çıkılarak yine insan yaşamının içinden çıkan göç sorunsalı ile ilişkisinin ele alınarak incelenmek amacıyla yapılan bu araştırmada yeme-içme alışkanlıklarında yaşamın sürdürüldüğü yerin, coğrafyanın, kültürün etkisinin ne derece etkili olduğu sorusuna cevap aranacaktır. Çeşitli nedenlerle yaşadığı çevreden göç etmek durumunda olan insanların gittikleri yörede yeme-içme alışkanlıklarını ne denli sürdürdükleri ya da ne derece değiştirdikleri kişilerin göç ettikleri yere uyum sağlama aşamasında önemli bir etken olmaktadır. Yemek yemenin sadece karın doyurmak olmadığı, insanın yediği yemeklerden ayrıca haz alması, lezzetli bulması, mutlu olması psikolojik durumunu da etkilemektedir.

Kendi yaşam kalitesi, insan hayatında önemli bir kavram olarak hem yaşam standartları ve şartları, hem sadece basit bir örüntüden ibaret olmayan yeme-içme eylemi hayatlarımızda oldukça önemli bir yer işgal eder. Bu çerçevede, bu

araştırmada yeme-içme eyleminin ilk çağlardan günümüze kadar seyri, kültürle ilişkisi, yine insan yaşamının bir gerçeği olan göç kavramının genel anlamda bir çerçevesinin çizilmesi, göç kavramı üzerinden insanların değişen yemek yeme alışkanlıklarının ne düzeyde ve ne şiddette olduğunun anlaşılmasına çalışılması ve son olarak araştırmanın gerçekleştirileceği Gaziantep ili yemek ve mutfak kültürü ele alınmaya çalışılarak Gaziantep’ te yaşamaya başlayan Türkiye’nin diğer coğrafi bölgelerinden gelen kişilerle yapılacak olan görüşmeler neticesinde yeme alışkanlıklarının değişip değişmediği eğer değiştiyse ne düzeyde bir değişim olduğunun anlaşılması umulmaktadır.



İKİNCİ BÖLÜM ALANYAZIN TARAMA

2.1. GÖÇ

İnsanların, genel anlamda çeşitli nedenlerle yer değiştirmeleri olarak tanımlanan göç kavramını Alman yazar bir bütün olarak kısaca özetlemiştir. “Göç, insanlığın kadim eylemlerinden biri olarak hakkında belki binlerce yıldır kulaktan kulağa anlatılan yahut –tarihi- metinlere kaydedilen trajedileriyle sosyolojiden, edebiyata pek çok şekilde incelenmiştir/işlenmiştir” (Aydemir, 2015: 349). Göç kavramı en temel anlamıyla, büyük sosyal etkiler yaratabilen, toplumların yapısını değiştirilebilme gücünü sahip olabilen toplumsal hareketlilik halidir. “Dünyanın en değişken ve en etkili varlıkları insanlardır. İnsanların yer değiştirmeleri veya göç etmeleri onların yaşadıkları toplumlarda ve yeni vatanlarında radikal ekonomik ve sosyokültürel değişmelere sebep olmaktadır” (Alpagu, 2015: 55).

Göçün sınırları aşabilen bir hareket alanına sahip olması nedeniyle göç bütünsel bir yaklaşım ile ele alınması gereken bir olgudur. Bu nedenle göç, sadece fiziki bir hareketliliği veya coğrafya üzerindeki insan hareketliliğini ifade etmez. Göçün asıl oyuncusu insandır, bu yüzden bu hareketlilik döneminde yapılan tüm eylemler insanı temel alan farklı disiplinler tarafından ele alınmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda göç hangi açıdan anlaşılmaya çalışılırsa çalışılsın son derece insani bir süreçtir.

“Göçe göç edenlerin hissiyatına, düşüncelerine, tavırlarına yabancı kalarak yaklaşmak, insanı, bir aktör olarak görmemek anlamına gelir. İnsanı nesne düzeyinde kavramaya yol açar. Bu durum sadece göç olgusunu iktisadi, coğrafi, ya da demografik açıdan ele alan yaklaşımlar için geçerli değildir.... Yani göç edenin ayrıldığı fiziksel ve sosyal yapıdan neyi eksilttiği (olumlu ya da olumsuz manada) ya da dahil olduğu fiziksel ve sosyal yapıya neler kattığı önemlidir” (Karaarslan, 2015:115).

Tarihsel gelişim içerisinde, insanların farklı farklı nedenlerden dolayı yer değiştirme nedenleri araştırma konusu olmuştur. Doğal olarak farklı disiplinlerin bakış açılarını yansıtan teoriler ortaya çıkmıştır. Sosyal bilimler bağlamındaki bu teoriler incelendiğinde, göç etme olgusunun bireysel ve ekonomik yönlerinin ağır bastığı görülmektedir.

“Bireyin yaşadığı, sosyal ilişkiler içerisinde bulunduğu bir ortam/yerden yeni bir ortama/yere doğru ferdi, ailesiyle ya da kitle olarak göç etmesi, toplumda pek çok değişimi de beraberinde getirmektedir. İçinde yaşadığı toplumda, güdülerini en yüksek düzeyde gerçekleştirmek isteyen birey, göç ederek kullanabileceği fırsatların sayısını arttırır, mesleki ve sosyal hareketliliğini sağlamış olur. Göç eden kişiler, yeni çevrelerinde hem sosyo-kültürel değişimlere neden olmakta hem de kendileri değişmektedir”(Gürkan 2006:5).

Disiplinler arası fark ayırt edilmeksizin oluşturulan birçok göç teorisinin merkezinde “göçmen” tanımıyla birey olarak insan alınıp, göçe iten sebepleri de ekonomik gerekçelere dayanmaktadır. Nedeni her ne olursa olsun göç hareketleri geniş anlamda kültürel, ekonomik, sosyal, politik olarak sosyal değişmeye yol açan süreç içerisinde ivme kazandıran olgulardır. Karşılıklı etkileşim halinde olan olay veya hareketler göçe neden olabilirken bir yandan da göçün neden olduğu olgular olabilmektedir.

Aslında sadece insana özgü değil de doğada ki canlıların da çoğu zaman içgüdüsel bir refleks olarak gösterdikleri “bir yerden başka bir yere gitmek” çıkış noktası olarak canlıların varoluşundan bu yana yaşamın bir parçası olmuştur. İnsanın var olma ve ya hayatta kalma çabası, ilk olarak beslenme, barınma ve güvenliğini sağlama noktalarında temellenmiştir. Buradan hareketle hayatta kalma savaşını kazanmak tüm canlılarda olduğu gibi insan için de geçerli olmuştur. İnsanlar, ilk çağlardan itibaren yiyecekleri tükenmişse yeni keşiflere girişmiş, yaşamlarını tehdit eden bir durum varsa daha güvenli bir yer arayışına girerek göç kavramının temelini atmışlardır. Tarihsel süreçte, tekerleğin keşfiyle ilk aşaması başlamış, zamanın gelişmelerine başat bir şekilde günümüze kadar devam etmiştir.

“Çağlar boyunca, varlığını giderek artan oranda sürdürmüş olan göç, günümüz ulusal ve uluslararası alanlarda, özellikle de soğuk savaş döneminin sona ermesi ile daha da belirginleşmiş ve tüm toplumsal yaşamları, farklı biçimlerde de olsa, etkilemiş olan küreselleşme sonucunda; çok parçalı, çok taraflı ve karmaşık bir hal almıştır. Diğer bir deyişle göç, günümüzde ulusal ve uluslararası alanda daha da belirgin bir hal almış ve

evrensel bir sorun olma özelliğini pekiştirmiştir. Dolayısıyla taraflar ve süreçlerde değişimler, çeşitlilik ve artış olunca, oluşan durumları tanımlayacak ve evrensel kılacak kavramsal analiz ve tanımlara gereksinim daha da önem kazanmıştır” (Çağlar, 2018: 30).

Göçün özellikle 2. Dünya savaşı sonrası dünyanın içerisinde olduğu kaos ortamında, binlerce insanın “mülteci” ve “sığınmacı” gibi kavramların demografik literatüre girmesiyle birlikte geçmiş göç pratikleri yeniden tanımlanmaya ihtiyaç duymuştur. Göç olgusunun gelinen son noktada küreselleşmesi, bu alanda çalışan birçok araştırmacıyı yeni yaklaşımlar geliştirilmesi konusunda harekete geçirmiştir. Göç, Pazarlıoğlu’na(2007) göre: Göç, geniş bir anlam yüklenerek ifade edilirse, daha iyi yaşam beklentisi nedeniyle bireyler ya da toplulukların yaşadıkları ortamları bırakıp geçici veya sürekli olarak yeni yerleşim yerlerine gitmeye karar verme eylemidir. Giddens(2005) ise göçü; çoğu toplumda göç hareketleri etnik ve kültürel farklılığa eklenmekte, ayrıca demografik, ekonomik ve toplumsal dinamiklerin biçimlenmesine yardımcı olmak olarak tanımlamıştır.

“Tarihsel süreç içerisinde, insanların çeşitli ölçeklerde yer değiştirmelerinin nedenleri sürekli olarak araştırılmış ve yer değiştirme veya göç olgusuna yönelik birden fazla teori geliştirilmiştir. Sosyal bilimlerdeki göç yazınına da şekil veren bu teoriler incelendiğinde, göç etme olgusunun ağırlıklı olarak “bireysel” ve “ekonomik” yönleri üzerinde durulduğu görülmektedir” (Şahin, 2018: 1).

Hayat bulduğu zamanın şartları ve koşulları içerisinde şekil alan, farklı farklı disiplinlerde şekil alan göç teorileri odağına her zaman “göçmen” kimliğiyle insanı almıştır. İnsan olmanın getirdiği doğal olarak oluşan davranış kalıplarının temeline genellikle ekonomik gerekçeler yerleştirilmiştir. Ancak sadece ekonomik sebeplerin üzerine inşa edilemeyecek kadar farklı durumları bünyesinde barındırır. Göç etmek durumunda ya da zorunda kalan kişiler veya gruplar kadar bu göçleri karşılamak zorunda olan toplumlar da bu etkiyi derinden yaşamaktadırlar. Bu bağlamda göç eden birey ile göç edilen yerin dinamikleri arasında da ekonomik temellendirmeden çok daha fazla spesifik durumlar ortaya çıkar. Bu durumlar, göç olgusunu günümüz koşulları açısından tekrar okunması gerekliliğini meydana getirmektedir. Yakın geçmişin oluşturduğu, siyasi, politik, kültürel olay ve durumlar bilim insanlarını güncellenen durumlar ışığında yeni bir yazın oluşturma yoluna sevk etmiştir.

2.1.1. GÖÇ KAVRAMI VE TÜRLERİ

İnsanlık tarihinin başlangıç evresinden itibaren insanların ilk etapta iklim koşulları, güvenlik ve barınma problemleri, savaş ve gıda yetersizliği gibi nedenlerden yer değiştirdikleri görülür. “İlk aşamalarda iklim koşulları, savaş veya kıtlık gibi nedenlerle oluşan yer değiştirme hareketleri, zamanla yerini, sosyal, kültürel, siyasi veya eğitim gibi sebeplere bırakmıştır” (Dönmez Kara, 2015: 11). Göç insanın toplumsal yaşamında öteden beri kendine yer bulmasına karşın, bilimsel literatürde araştırma konusu oldukça yeni sayılmaktadır. Ele alındığı disipline bağlı olarak yer, zaman, mekan sebep sonuç ilişkisi, ekonomik ve bireysel temelli yaklaşımlar gibi geniş yelpazede ele alınmıştır. Bu da göçün kesin bir tanımını yapmak konusunda bilimsel alanı zorlamıştır.

Göç olgusu, göç ve buna maruz kalan karşılıklı kişi ya da toplumların tüm boyutlarda karşılıklı olarak etkileşim içerisine girmesidir. Göçün etkileşim alanında geniş bir skalanın bulunması da genel geçer bir kavram üzerinde uzlaşılmasını da güçleştirmiştir. Göç toplumsal, ekonomik, siyasi kültürel nedenlerden olabileceği gibi aynı zamanda bu düzeyde toplumsal, ekonomik, siyasi, kültürel oluşumların da nedeni olabilmektedir. Budan dolayı göç kavramı, tarihten sosyolojiye, coğrafyadan iktisada kadar çeşitli alanlarda araştırma konusu olmuştur.

Tüm bu tanımlamaların temeline, ortak paydaya, “belirli bir mekandan başka bir mekana bireysel olarak ya da toplu halde yer değiştirme hareketleri” konulmuştur. Fiziki anlamda bireysel ya da toplumsal olarak yer değiştirme bağlamında kullanılsa da “göç” günümüz sistemi ve değerleri içerisinde yaşanan zorluklar ya da zorundalıklar ekseninde, tekrar ait olmaya çabalama, dinamizm, farklı bir yere entegre olurken tutunma ve hırstır. Diğer ekseninde ise kopuş, yalnızlık, yabancılık, yersiz yurtsuzluk hissi, kaçış gibi duyguların da deneyimlendiği bir kavramdır.

Ekici ve Tuncel(2015);göçe neden olan faktörlerin, göç süreci ve sonrasında yaşanan gelişmeleri de önemli ölçüde etkilediğini, genel anlamda göçlerin farklı ekonomik, sosyal ve siyasi sonuçların ortaya çıkmasına neden olabileceğini düşünmektedirler. Zamana bağlı olarak değişen koşulların etkisiyle göç tanımlarına uzaklık kavramı da eklenmiştir. Göç kişilerin oturdukları yerlerden genellikle sürekli olarak çoğu zaman uzaklık içerisinde yer değiştirmeler olarak da değerlendirilmektedir. Eraldemir (2013)’e göre, göç bazı farklılıklara rağmen ortak

unsurun yer değiştirme olduğu ve bu yer değiştirmelerin kısa mesafelerde olabileceği gibi ülke sınırlarını da aşan bir boyutta ve mesafede de olabilen bir eylemdir.

İlk çağlarda açlık, savaş, iklim koşulları, kıtlık gibi nedenlerden oluşan gç etme eylemi zamanla yaşanan gelişmelere ve şartlara bağlı olarak farkı etkenleri de bünyesine dâhil etmiştir. Yaşanan, teknolojik ve bilimsel devrimler, sanayi devrimi gibi dünya insanlık tarihini etkileyen olaylar her anlamda insanlığı etkilemiştir. Gelişen iletişim, ve ulaşım olanakları sayesinde dünya üzerinde dolaşım ağına daha fazla dahil olan insan yeni bir alanı deneyimlemeye başlamıştır. Doğan (2014), 1870-1914 yılları arasında buharlı gemilerin ve demiryolu taşımacılığının, ulaşımının kolaylaşmasıyla malların yer değiştirmesi ve ticareti tetiklemesini kolaylaştırmış olduğunu, bu sayede madencilik ve sanayinin gelişmesinin kitlelerin kentlere göç etmelerine neden olduğunu, bu gçlerin aynı zamanda Amerika kıtasına dönük kitlemel nüfus akımının da olduğunu ifade etmiştir.

Dünya üzerinde aşağı yukarı 16. ve 19. Yüzyıllar arasında etkili olan merkantalizm döneminde dünya lçeğinde Avrupa'ya gç ile birlikte insan akınları etkili olmuştur. 16. Yüzyıla kadar daha minimal düzeyde olabilen gç bu tarihten sonra küresel bir boyutta olmaya başlayıp günümüzü kadar süregelmiştir. Kapitalizm adı altında ekonomik büyüme ve sömürgeleşme kavramları bu noktada ortaya çıkmış olup bu süreçte gç sömürgeleştirme için en uygun yollardan bir tanesi olmuştur. Hem neden hem de sonuç olabilen "gç" toplumsal hayatın her alanında önemli olmuş ve sanayileşme ve modernleşme serüveninde önemli bir rol oynamıştır.

Tarihsel süreçlerin etkisiyle değişen koşullar gn nedenlerini de değiştirmiştir. Sanayi devrimi ve erken küreselleşme dönemi, İkinci Dünya Savaşından sonraki dönem ve içinde bulunduğumuz 21. yüzyıl "gç" n önemli dönemler olarak incelenebilir. Sanayi devriminde kurulan fabrikaların seri üretimleri için yoğun olarak işgücü ve hammaddeye(pamuk, keten, maden ürünleri, tütün, şeker, kahve vb.) ihtiyaç duyulmaya başlanmıştır. Gelişen teknoloji ve ulaşım ağının etkisiyle dünyanın bir ucundan diğer ucuna hammadde akışı sağlanmaya başlanmıştır. Elde edilen olanaklarla g ve daha çok para kazanma temelli kapitalist sistem oturtulmaya başlanmış bu esnada gücü ve erki ekonomik olarak elinde bulunduran ülke ve kişilerin hammaddeye ulaşımını sağladıktan sonraki hedefinin ucuz iş gücü olduğu bilinmektedir.

Bu ucuz iş gücünü ise hakimiyet kurdukları topraklardaki sömürge kölelerin ticaretini yapma yoluyla toplu halde bu nüfusun bir yerden diğer bir yere taşınması

şekli küresel anlamda göç hareketlerinin ilk durağıdır. Sanayi devriminin başladığı Avrupa ülkeleri göç literatüründe önemli belirleyici nokta olmuştur. Kapitalist sistem adına süreç; hakimiyet kurulan coğrafyaları dışarıdan gelenin asıl toprak sahiplerini diskalifiye edip topraklarda hüküm sürerken diğer yandan sömürge olarak yaklaştığı insanları, ülkelerinde bulunan fabrikalarda çalıştırmak amacıyla göçe mecbur etmek suretiyle işlemiştir. “18. yüzyılda Avrupalı ve Arap tüccarlar, Kuzey Afrika’dan birçok kişiyi köle olarak Avrupa ve özellikle Güney Amerika’ya satmışlardır. Bu zorunlu göçü, 19. yüzyılda daha kalabalık ve aksi yönde bir göç dalgası izlemiş ve giderek artan sömürgelere Avrupalıların göçü Birinci Dünya Savaşı’na kadar sürmüştür” (Topçuoğlu’ndan aktaran: Şener, 2017: 4).

Yaşanan siyasal, teknolojik ve ekonomik gelişmeler göçün çeşitlerini ve niteliğini değiştirmiştir. Gücü elinde bulunduran ve söz sahibi olan İngiltere, Fransa Almanya gibi Avrupa ülkeleri sömürgeleştirdiği insanları işgücünde kullanmanın yanı sıra yaşanan savaşa da katmışlardır. 1917 Rus Devrimi ve 1. Dünya Savaşının etki alanının geniş olmasından kaynaklı Avrupa, Ortadoğu ve Asya’da meydana gelen siyasi karışıklıklarda göçmenler “göçmen karşıtı” söylemlere -ki bu günümüzde “mültecilik” adı altında dünyanın en önemli sorunlarının başında gelmektedir- maruz kalmışlardır. “Bununla birlikte ilk kez bu dönemde göçmenler arasında geniş çapta ve resmi şekilde farklılıklar vurgulanmış, “mültecilerin” özel bir göçmen sınıflandırması şeklinde tanımlanması gereği duyulmuştur” (Ari, 2018: 37-38).

2. Dünya Savaşı dengelerin değiştiği bir dönem olduğundan dolayı, o zamana kadar özellikle koloni coğrafyalarda karşılıklı gerçekleşen göç hareketleri savaştan sonra yön değiştirmiş ve küresel göçler güneyden kuzeye artmıştır. Özellikle Batı toplumları, kültürel, fiziki, psikolojik açıdan yoğun etkilere maruz kalmışlardır. Yaşanan bu etki dolayısıyla, Avrupa’da iki temel göç hareketi ön plana çıkmıştır. Birincisi, geçici olacağı düşünülen ve planlanan “misafir işçi alımları” diğeri ise yine sömürgelere yönelik olan göç hareketleridir. Bu dönemde yaşanan 2.Dünya Savaşının etkisiyle yeniden yapılanma sürecine giren ülkelerin ekonomik temelli faaliyetlerine paralel, göç analizleri 1970 lere kadar ekonomi odaklı olarak yapılmaya çalışılmıştır.

“Savaş sonrası dönemdeki işgücü açığının kapanmasında özellikle Avrupa ülkelerinin büyüme süreçlerinin etkili olduğunu görmekteyiz. 1945-1970 yılları arasında Batı Avrupa ülkelerinin ihtiyacı olan işgücü açığı Yunanistan, İspanya ve Portekiz ve bir

ölçüde İtalya ile yani güneyden karşılandığı görülmektedir. Söz edilen ülkelerin Avrupa'nın diğer gelişmiş ülkelerine görece daha az sanayileşmiş olması göçün bu ülkelerden karşılanmasını sağlamıştır. Türkiye, Fas, Tunus ve eski Yugoslavya gibi ülkelere doğru kaymıştır".(Lordoğlu, 2007: 12-13).

Bu dönemde Avrupa'ya yapılan göçler göçmen statüsü, kimliği, kültürü gibi kavramlar ekseninde önemli toplumsal değişim ve dönüşümler yaşanmış olup hem göç ile giden kişiler hem de göç alan toplumlar bazında doğal olarak kültür sorunları yaşanmıştır. Bu durum günümüze kadar gelmiş olup özellikle son birkaç yıldır Özellikle Avrupa'da siyasette aşırı sağcılık çatısı altında yabancı karşıtlığı ve düşmanlığı ve göçmen karşıtlığı olarak kendine sıkça yer bulmuştur. Irkçı ve mülteci ve yabancı göçmen karşıtı söylemlere sahip olan aşırı sağcı partiler son yıllarda yapılan seçimlerde oy oranlarını önemli ölçüde artırmışlardır. Siyaset ve toplumsal olarak karşıtlığı ise bu ülkelerde yaşayan göçmenlerin toplumsal olarak dışlanması ve zaman zaman saldırılara maruz kalmaları olmaktadır. Özellikle 2010 ve sonraki yıllarda özellikle Ortadoğu ve Asya ülkelerinde meydana gelen iç savaşlar ve çeşitli nedenlerden transit ülkeler üzerinden öncelikle Avrupa'ya göç dalgası Birleşmiş Milletlerin sıklıkla ana gündem konuları olmaya başlamıştır.

Birleşmiş Milletler Uluslararası Göç Örgütü (IOM) 2018 yılı raporuna göre; 2017'de küresel olarak göç nüfusunun 258 milyon kişi olduğu bunun ise dünyadaki toplam nüfusun %3,4'ünü temsil ettiği, 2016 yılında 5 milyon kişinin OECD ülkelerine giriş yaptığı, 2015 yılında 150,3 milyon kişinin göçmen işçi olduğu, 2017 yılı sonuna kadar 68.5 milyon kişinin zulüm, çatışma, yaygın şiddet, insan hakları ihlalleri ve başka nedenlerle zorla yerlerinden edildiği, 2009 yılında 50 milyon düzensiz göçmenin yaşadığı, 2017'de 25.4 milyon kayıtlı mülteci olduğu ve 102800 mültecinin yerleşim için kabul edildiği, 2017'de 6163 kişinin göç esnasında yaşamını yitirdiği ya da kaybolduğu, 2017 yılında göç eden nüfusun %14'ünün çocuk, % 48.8'inin kadın olduğu, 2017'de 18.8 milyon insanın kendi ülkelerinde ani başlayan felaketler nedeniyle yerlerinden edildiği, göç verileri olarak raporlaştırılmıştır.

2.1.2. Göç Türleri

Sebebi, ekonomiye, siyasete, doğal olaylara, maddi-manevi değerlere, kişisel ve toplumsal tercihlere vb. dayanabilen göç, yaşam temelli diğer konular gibi

araştırılmaya devam edilen bir konudur. Göç kavram olarak farklı bilim dallarının inceleme konusu olduğundan geniş bakış açılarını yansıtan bir alandır. Bu genişlik üzerinde çalışılırken dağılmalara neden olabileceği gibi içinde bulunduğumuz zamanın hızı da beraberinde bu araştırmaların her geçen gün üzerine yeni etkenleri ekleyebilmektedir. Şahin (2018), göç olgusunu tetikleyen faktörlerden bağımsız, sadece göç etme biçimi dikkate alınarak yapılacak bir sınıflandırmada irade esasının temel değişken olacağını belirtip, göçleri nedensellikten arındırarak yalnızca biçimsel açıdan sınıflandırmanın analizleri derinleştirmesi bakımından önemli olduğunu söylemektedir.

Tablo 1. Göç Araştırmaları İçin Alternatif Bir Sınıflandırma

Kavramsal Perspektif	Bağımsız Değişkenler	Değerlendirmeler
Ekonomik Davranış Perspektifi	Perspektifi Ücret/gelir değişiklikleri, iş olanakları, fayda maksimizasyonu, beklenti.	Perspektifi Ücret/ gelir değişiklikleri, iş olanakları, fayda maksimizasyonu, beklenti. Ekonomik davranış perspektifinde gerçekleştirilen çalışmalar, kırsalkentsel ekonomik olmak üzere iki sektörü içerir. Göçmenler bu iki sektörden daha fazla fayda sağlayacakları yere doğru hareket ederler. Bu yaklaşım genel olarak kısmi denge ve tek eşitlik modellerinde ele alınmıştır.
Eko-demografik Perspektifi	Nüfus baskısı, taşıma kapasitesi.	Bir yerdeki ya da bölgedeki nüfus fazlalığı ve nüfus baskısı dışı göçü tetiklemektedir
Mekansal Perspektif	Uzaklık, mekansal çekicilik, hareket edilen yerin fayda analizi.	Göç mesafenin ve diğer müdahil unsurlarla ters orantılıdır. Bir yerin faydası ise göç kararını etkileyen en önemli unsurdur.
Sosyolojik Perspektif	Grup, akrabalık ya da etnik ağ ilişkileri, modern faktörler, uyum (adaptasyon) ve asimilasyon.	Güvenlikteki yetersizlikler göçü kolaylaştırır. Göç hareketlerinin kolaylaşması ile göç edilecek yerdeki akrabalık ilişkileri, aynı gruba dahil olma ve etnik bağlarla sahip olma göç kararını güçlendirir.
Neo-marksist Bağımlılık Perspektifi	Sosyo-ekonomik yapı, üretim biçimleri, kolonel-kapitalist yaygınlık.	Göç her ne kadar gönüllü ve akılcı bir davranış gibi görünse de aslında koşullu ve önceden ayarlanmış bir süreçtir. Kolonel-kapitalist yaygınlık göçü hızlandırır ve etkiler.

Kaynak: Paul Boyle, ve vd'den (1998) aktaran: Dönmez Kara 2015:15).

Göç hareketleri incelendiğinde göçün temel hareket noktası insanların ihtiyaçlarını karşılayıp, finansal olarak yaşamlarını idame ettirebilmeleri için belirli bir ekonomik güce ihtiyaç duymasıdır. Ekonomik gerekçeler, kişisel olduğu kadar

yaşanılan ülke ya da coğrafyanın da dinamiklerine bağlıdır. Bir ülkedeki işsizlik oranları, enflasyon, istihdam, üretim türleri vb. girdiler ekonomiye şekil veren etkenlerdendir. Bu etkenlerden şüphesiz en temel etken ise işsizlik olmaktadır. Bu nedenle gerek yaşadığı ülke içerisinde, gerekse ülke dışına doğru göç bireylerin ya da kitlelerin göç etme eylemini başlatması süreç içerisinde doğal bir hareket olmaktadır. Dönmez Kara (2015), (Kingley Davis'in, geliştirdiği göç hareketleri kuramını özetlemiştir), göç hareketlerini modern dünyada ekonomik nedenlere bağlı en az üç geniş ölçekli göç hareketi tanımlanabileceğini ifade edip, bu hareketleri "Avrupa Sömürgeciliği, Beyaz Göçmen Kolonilerine Atlantik ötesi Göç, II. Dünya Savaşı'ndan Sonra Güney-Kuzey Göçü olarak belirtmiştir.

İnsanların genellikle hayatlarını ikame edebilecek imkânlarla ulaşımlarındaki aksaklıklardan dolayı çareyi yer değiştirmede bulmasından kaynaklı hareketlerde göç ile ekonomik olarak daha makro düzeyde etkilenme olmaktadır. Makro düzey gelişen ulaşım imkânlarının da etkisiyle yeryüzünün her bölgesinin dolaşıma açılması şeklinde de düşünülebilir. Kişi ya da toplulukların göç etme sürecinden etkilenen hem göç ettikleri arkalarında bıraktıkları ülkelerin durumu, göçün gerçekleştiği yerin durumunu etkilemektedir. Ekonomik nedenlerle göç ettikleri yerlerdeki yaşam koşulları her zaman için pozitif olmayıp beraberinde sadece ekonomik sorunlar dışında kültürel ve toplumsal zorluklara da sebep olmaktadır. Bu durumda zaten ekonomik sebeplerden göç etmiş kişiler umduklarını bulamayıp yine maddi anlamda zorluk yaşamaları haricinde, bir de farklı bir toplumsal dokuda olan başka bir ülkede yine ayakta kalma mücadelesi vermektedirler.

Yapılan birçok çalışmada göçle ilgili farklı sınıflamaların olduğunu görmekteyiz. Mesela Peterson, göç türünü ilkel göç, kontrollü göç, serbest göç ve zorunlu göç olmak üzere sınıflandırırken, Fichter; göç türünü gönüllü ve zorunlu göç olmak üzere ikiye ayırmıştır. Günümüzde geline son noktada, yaşanan hızlı gelişmelerden dolayı giderek karmaşık bir hal alan göç kavramına yeni eklenen birçok faktörün de etkisiyle üzerinde uzlaşılabilen tek bir tanım ya da sınıflama yapma olanağı mümkün olmamaktadır. Literatürde genel anlamda kabul görmüş göç çeşitleri olarak

İç göçler- Dış Göçler

Zorunlu Göçler – Gönüllü Göçler

Geçici Göçler – Kalıcı Göçler, olarak sınıflandırma yapılmaya çalışılsa da günümüz koşulları açısından geniş kapsamda bir değerlendirme olanağı sunmadığı

düşünülebilir. Bu nedenle son yıllarda önemli toplumsal olay olmaları(ülkeler arası işçi göçleri, siyasi nedenlerden dolayı nüfus mübadeleleri, teknolojik standartların etkisiyle oluşan beyin göçleri vb.) nedeniyle fiziki özellikleri de göz önünde bulundurma gereği ortaya çıkmaktadır. Bu durumda genel anlamda bütün nedenleri, durumları kapsayabilecek daha geniş bir bakış açısıyla bakılabilecek bir sınıflama yapılmasının faydalı olabileceği düşünülmektedir. Göçü çeşitli nedenlerle sınıflamaya çalıştığımızda

1. İrade Durumuna Dayalı Göçler

- a. Zorunlu Göçler
- b. Gönüllü Göçler

2. Ülke Sınırları Durumuna Göre Göçler

- a. İç Göç
- b. Dış Göç

3. Yerleşme Süresine Göre Göçler

- a. Geçici Göç
- b. Kalıcı Göç

4. Göç Eden Nüfusun Niteliğine Göre Göçler

- a. İşçi Göçü
- b. Beyin Göçü

5. Göçün Yoğunluğuna Dayalı Göçler

- a. Kitleysel Göç
- b. Bireysel Göç, şeklinde bir inceleme alanı oluşturmanın daha kapsayıcı olacağı sonucuna varılmıştır.

2.1.2.1. İrade Durumuna Dayalı Göçler

Gerek aynı ülke içerisinde gerekse ülkelerarası çeşitli nedenlerden dolayı yer değiştirme olaylarını göç diye tanımlayabiliyoruz. Buradan hareketle bu eylemlerin insanların belirli bir karar alma mekanizmasını devreye koyup sonuca ulaşmak istemeleri esnasında insanları göçe yöneltten sebeplerin etki durumu irade olayının temelini oluşturur. Genellikle canlılar, kendi iradeleri dışında gelişen olağandışı bir durumla karşı kaldıkları zaman içgüdüsel olarak hayatta kalmak maksatlı buldukları yer terk etme ya da daha güvenli bir alana çekilme davranışı sergilerler.

İnsanlar da bu şekilde davranmaya meyilli olduklarından örneğin bir savaştan, bir doğal afetten ya da güvenliklerini tehdit eden bir ortamdan uzaklaşmak isterler.

Zorunlu göçleri; Tunçol ve Dinç (2018), insanların ya da çevresel faktörlerin neden olduğu durumlarda, bu şartlarda yaşamı sürdürme ve refaha yönelik tehditler de barındıran bir zorlama unsuru içeren hareketler olarak tanımlamışlardır. Önceki dönemlerde doğa olayları, kıtlık, açlık, tarım arazilerinin yetersizliği, elverişsiz iklim koşulları, savaşlar insanları göçe zorlarken günümüzde ise aslında bu olaylar halen neden olarak geçerliliğini sürdürmektedir. Günümüz dünyasında farklı coğrafyalarda, ülkeler arası ya da ülke içi savaşlar nedeniyle milyonlarca insan ya hayatını kaybetmiş ya da zorunlu olarak yaşadıkları yerleri terk etmek zorunda kalmışlardır. Zorunlu göçlere en güncel örnek Suriye’de yaşanan iç savaş neticesinde binlerce kişinin öncelikli olarak Türkiye ve Suriye’nin komşu ülkelerine ve oradan da mülteci konumunda Avrupa ülkelerine kitlesel olarak göç etmek zorunda kalmalarıdır.

Gönüllü göç, insanların kendi rızalarıyla, dışarıdan bir zorlama olmadan, yaşam alanlarını değiştirmelerine denilir. Kişilerin genellikle daha iyi koşullarda yaşama isteğiyle gerçekleşir. Bu daha iyi yaşam koşulları, iyi bir eğitim almak, mesleki anlamda daha iyi pozisyonlara gelebileceği standartlarda ve şartlarda bir kariyer yapmak, daha yüksek ücret alabileceği iş imkanlarının olduğu yerlerde yaşamak, refah seviyesi yaşadığı yere göre daha cazibeli olan ülkeleri ya da şehirleri tercih etmek şeklinde özetlenebilir. “Göçmenler bu göç türünde, göç etme kararlarını kendileri almaktadır. Gönüllü göçte belirleyici faktör kişilerin iç dünyalarıdır. Süreç göç etme kararı ile sonuçlanmaktadır” (Özdemir, 2008: 20).

2.1.2.2. Ülke Sınırları Durumuna Göre Göçler

Bu göçler ise yapılan göçlerin yurt içi mi yoksa yurt dışını mı kapsadığı niteliğine göre değerlendirilen göçlerdir. İç göç, bireylerin ya da toplulukların buldukları ülke sınırları içerisinde hareketlerini ve yeniden yerleşimlerini ifade etmektedir. Kişilerin kendi rızası ile olabildiği gibi bazı durumlarda da zorlama yoluyla gerçekleşebilmektedir. 1950 yıllarından sonra Anadolu’dan özellikle kırsaldan büyük şehirlere yapılan göçler gönüllük üzerine gerçekleştirilmiştir. Aynı Türkiye topraklarından 1980’li yıllarda özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaşanan terör olayları nedeniyle özellikle köy nüfusu zorunlu olarak Batı ya doğru göçe zorlanmışlardır. Ülkelerin kendi içerisindeki dinamiklere göre

şekillenen iç göçler temeline yine öncelikli olarak ekonomiyi koyar. Ekonomik şartları ve istihdam olanakları iyi durumda olan yerler çekim merkezi olarak göç eden kişinin karar alma sürecinde öncelikli duruma gelir. Bu genellikle köyden kırsala, kırsaldan şehirlere doğru gerçekleşmektedir. Dönmez Kara(2015), iç göçün ülkedeki nüfusun mekânsal olarak yeniden dağılımı ile olduğunu ve mekânsal hareketliliğin ekonomik kalkınma düzeyi ile yakından ilişki içerisinde olduğunu belirtmektedir.

Bu süreçte göç etme kararı alan kişilerde göç iten nedenler ve göçü çekici hale getiren etmenler mevcuttur. Örneğin göç etmeye iten nedenlerden işsizlik, engebeli coğrafyadan ya da özel nedenlerden kaynaklı tarımsal arazi sorunu ve ya özel durumlar kişiyi olanakları daha iyi olan yere doğru harekete itebilir. Bu evrede gitmeyi düşündüğü yerdeki iş imkanları, çalışma koşulları, ekonomik olarak tatmin edici koşullar, devletin kamu hizmetlerine daha rahat erişim, önceden göç etmiş akraba ve tanıdıklar göç edilecek yerin çekici nedenleri olmaktadır. Bu etkenler genellikle büyük oranda insanların her nerde olursa olsunlar ortak olarak dikkat ettikleri, karar alma süreçlerinde baz aldıkları etkenler olmaktadır.

İç göçler sonucunda ülke içerisinde doğal olarak dengesiz bir nüfus dağılımı olmaktadır. Nüfus veren yerlerdeki oranda azalma, göç alan yerlerde artış denge olarak yapıları büyük oranda bozmaktadır. Yapılan göçlerin belli merkezlerde yoğunlaşması, beraberinde barınma, altyapı yetersizlikleri, gecekondulaşma, eğitim gibi sorunları doğurmuştur. Erten'e göre(2018), Türkiye'de iç göçler genellikle kırsal alanlardan kentsel alana doğru gerçekleşmekte ve kentler içinde de belli bir takım merkezler üzerinde yoğunlaşmaktadır. İç göçün sebepleri arasında kırsal alandaki nüfusun yaşadığı yörede tarımda makine kullanımının artmasıyla insanların geçim sıkıntısı çektiğini bu nedenle büyük şehirlerin bu kişilere çekici geldiğini ve bu yönde bir hareket olduğunu ifade etmiştir.

Dış göçler, genel anlamda bir ülkede yaşayan kişilerin, başka bir ülkeye göç etmeleri şeklinde tanımlanmaktadır. Literatürde uluslararası göç ile de ifade edilen bu göç türünde, dünya genelinde ulaşımın sorun olmadığı, insanların, kaynakların, bilgilerin dünya genelinde dolaşıma açıldığı şu dönemde az gelişmiş ülkelerden gelişmiş ülkelere, çevre ülkelerden dünyanın merkez ülkeleri diye tabir edilen metropollere yönelik yoğun göç hareketleri mevcuttur. Yaşanan bu yoğunluk doğal olarak birçok çözülmesi gereken sorun oluşturmuştur. Hem göç eden kişiler hem de göç alan yerlerin dinamikleri açısından kaçınılmaz olarak farklılıklar meydana

gelmekte olup, göçmen ve mülteciler kültürel, siyasi, politik sorun olarak ülkelerin ve toplumların önemli sorunları olmuşlardır.

“Çoğu toplumda göç hareketleri etnik ve kültürel farklılığa eklenmekte, ayrıca demografik, ekonomik ve toplumsal dinamiklerin biçimlenmesine yardımcı olmaktadır. İkinci Dünya Savaşı’ndan beri ve özellikle son yirmi yıldır küresel göçün yoğunlaşması, çok sayıda ülkede göçü önemli bir sorun haline getirmiştir. Batılı toplumların çoğunda artan göç olayları ulusal kimlik gibi müşterek kabul edilen kavramları tehdit etmekte ve vatandaşlık gibi kavramların yeniden gözden geçirilmesini zorunlu kılmaktadır.”(Giddens, 2005:258).

2.1.2.3. Yerleşme Süresine Göre Göçler

Geçici göç, belirli bir zaman dilimini öngörmeyen ya da zamanı koşullamadan genelde sınırlı bir süre için kalıcılık amacı taşımadan başka bir yere gitme eylemidir. Bu göç türünde amaç çoğunlukla, eğitim, turizm, kültürel ve turistik faaliyetler, akraba ziyaretleri vb.dir. Geçici olarak başka bir yerde ikamet eden kişiler daha sonraki süreçlerde karar verip kalıcı olarak yerleşme düşüncesinde de olabilmektedir.

Kalıcı göç ise, ekonomik, siyasi, kültürel, politik ya da kişisel nedenlerden hangisinden olursa olsun yaşadıkları şehir ya da ülkeyi bırakıp başka bir yerde ikamet etmeye karar verdikten sonra buna yönelik hareket eden eylemlerde bulunmaktadır. Kişiler gitmek istedikleri yer için önce kendilerine dayanak oluştururlar. Altyapıyı oluşturduktan sonra söz konusu ülke dışında bir yer ise resmi kanallar vasıtasıyla gerekli resmiyeti sağlarlar, eğer yurt içinde bir yer ise fiziki olarak koşulları yerine getirerek kalıcı olarak yeni düzenlerini kurarlar.

2.1.2.4. Göç Eden Nüfusun Niteliğine Göre Göçler

Göç etme nedenlerinin, herkesi aynı derecede güdüleyecek ya da aynı etkiye harekete geçirecek genel geçer bir formülü ya da sınıflandırmasının olmayacağı görülmektedir. Göç nedeni olarak bazıları için can güvenliği, hayati tehlike, bazıları için siyasi zorunluluklar, kimilerine göre ekonomik zorluklar, kimileri için ise psikolojik olarak iyi hissetme göç için yeterli sebeplerdir. Şartların eşit olmadığı gerçeği, ülkeler için de geçerlidir bazı ülke vatandaşları işsizlik sorunu yaşayıp iş bulamazken, ekonomik olarak gelişmiş ülke vatandaşlarının ise kendi sosyal

dokularına göre ‐iş‐ sorununu farklı bir alanda deneyimleyebilmektedirler. Bayraklı (2007), bu süreci sanayileşmiş ülkelerin nitelik gerektirecek bir alanda olmayan basit becerilerle de yapılmasının mümkün olabilecek, ağır, yorucu, düşük itibarlı işleri yaptırmak amaçlı uluslararası piyasadan emek talep etme olarak belirtmiştir.

İşçi göçleri olarak tabir edilen bu durum sayesinde özellikle Batı Avrupa ülkeleri 2. Dünya Savaşından sonra bozulan ekonomilerini düzeltme maksatlı olarak Akdeniz ülkelerinden istihdam etmek için işçi talebinde bulunmuşlardır. Bu dönemde de Türkiye’den de birçok vatandaşımız Almanya’ya işçi statüsünde gitmeye başlamıştır. İş ve işçi bulma kurumu aracılığıyla ilk defa yurt dışına işçi gönderme 1961’de gerçekleştirmiştir. Dönemin Federal Almanya’sına gönderilen işçilerin Avrupa’da önu açılmış diğer ülkelere de göçler devam etmiştir.

Kaya, beyin göçünü; iyi eğitim görmüş, kalifiye, nitelikli, seçkin, profesyonel, uzman ve üstün yetenekli işgücünün yetiştiği az gelişmiş veya gelişmekte olan bir ülkeden gelişmiş bir ülkeye en verimli olduğu dönemde istekli olarak çalışmak ve araştırma yapmak için yer değiştirmesi akışı olarak tanımlamaktadır.

Beyin göçünü, Gökbayrak (2008), yüksek düzeyde eğitime ve buna bağlı olarak niteliğe sahip işgücüne sahip bireylerin, en genel anlamda daha iyi yaşam ve çalışma olanakları sunan ülkelere gitmesi olarak ve son yıllarda uluslararası göç hareketleri içinde payı en fazla artan göç kategorisi olduğu şeklinde tanımlamıştır. Artan bilimsel ve teknolojik uygulamalarla ülkelerin teknolojik ve bilimsel yenilikler açısından birbiriyle yarıştığı, yetenekli ve donanımlı kişileri kendi ülkelerinde çalışmalarını için birbirleriyle rekabet ettiği bu durumda göç türlerinin içerisinde son zamanlarda beyin göçü önemli bir paya sahip olmuştur.

2.1.2.5. Göçün Yoğunluğuna Dayalı Göçler

Göç eyleminde göç eden kişilerin göç etme kararını aldıklarında bireysel bir karar mı yoksa çeşitli nedenlerden dolayı yapılacak eylemin kitlesel mi olduğuna kişinin karar alma sürecindeki durumu etkili olur. Genellikle kişilerin göç etme kararları ekonomik sebeplerden kaynaklanıyorsa yani kişi daha fazla maaş, daha iyi yaşam koşullarına sahip olmak amacıyla yer değiştirmek istiyorsa bu kişisel bazda alınan kararlardan dolayı bireysel göç sayılır. Göç eden bireyler gittikleri yerlerde daha iyi yaşam koşullarına sahip olurlarsa geride bıraktıkları akrabaları için de bir basamak oluşturmaktadırlar. Göç etmeyi düşünen kişiler kendinden önce keşif

sürecine girmiş akrabaların varlığının verdiği rahatlıktan dolayı bu süreci kendileri lehine kullanmak isteyebilmektedirler. “Serbest göçle az sayıda öncü bireyin başka bir yere göçerek ülkeleriyle bir çeşit bağ kurmaları sonucunda o ülkeden göç edenlerin sayısı hızla artmakta ve kısa sürede çekici etkenler nedeniyle göç kitlesel bir görünüme bürünmektedir” (Yalçın’dan aktaran, Bayraklı:2007:18).

Bu aşamadan sonra ister şahsi nedenlerle ama gruplar halinde olsun ister olağandışı ve zorundalıklardan kaynaklı olsun kitlesel göçler, bireysel göçlere göre dengeleri bozmaktadır. Örneğin İkinci Dünya Savaşı sonrasında dünya genelinde bozulan ekonomik dengeleri yeniden sağlamak için Avrupa ülkelerinin işgücü ihtiyacını karşılamak amaçlı kabul ettikleri kişiler kitlesel göç olarak bir sorun yaratmamıştır. Ama aynı ülkelerin 1973 yılında petrol kriziyle yaşanan ekonomik buhrandan dolayı kitlesel göçlere kapılarını kapatmaya başladığını görebiliriz. Duruel (2017); 1970’li yıllarda yaşanan ekonomik krizlerin sebebiyet verdiği ekonomik durgunluk ve yükselen işsizlik oranlarının, diğer yandan yeni gelişen üretim teknolojilerinin ihtiyaç duyduğu işçi niteliklerinin değişmesi ile dışarıdan büyük çaplı işçi kabul edilmesi davranışlarını sekteye uğrattığını düşünmektedir.

2.2. GÖÇ TEORİLERİ

Göç eyleminin, tarihin her döneminde devam ettiği bilinmektedir. Göç, sadece an olarak gerçekleştiği zamanı etkilememiş, yarattığı etkilerden toplumsal ve tarihi olaylara sebep verebilecek kadar uzun zaman etkisini sürdürmüştür. Tarihte yaşanan ve ilk kitlesel göç hareketleri sayılan “kavimler göçü” insanlık tarihinde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Kolektif bir eylem olması nedeniyle hem göç alan hem göç veren toplumlar ciddi derecede etkilenmektedirler. Göç sonucu ortaya çıkan bu süreç, bilim insanlarını daha sistematik araştırmalar yapmaya sevk etmiştir. Bilim dallarının gelişmeye başlamasıyla yani 19. Yüzyılla birlikte kuramlaştırılmaya başlanmıştır. Ravenstein’in Göç Kanunları adlı çalışması da göç olgusuna ait bilinen ilk araştırma olarak bu dönemde yayımlanmıştır.

Tablo 2. Bilim Dallarına Göre Göç Teorileri

Sosyolojik Teoriler	Kesişen Fırsatlar
	İtme-Çekme Faktörleri
	Göçmen Ağları
	Uluslararası Toplumsal Alanlar
Sosyolojik ve Makro-Ekonomik Teoriler	Kümülatif Nedensellik
	Yapısal Yaklaşım
	Dünya Sistemleri Teorisi
Makro-Ekonomik Teoriler	Klasik
	Neoklasik
	Keynezyen
	İkili İşgücü Piyasası
Mikro-Ekonomik Teoriler	Neoklasik
	Değer Beklentisi
	Yeni Göç Ekonomisi
Coğrafi Teoriler	Göç Çekim Teorisi
	Entropi Teorisi
	Felaket ve Çatallanma Teorisi
	Hareketlilik Dönüşümü Teorisi
Birleşik Teoriler	Göç Sistemleri Teorisi
	Disiplinlerarası Yaklaşım ve Hareketlilik Dönüşümü

Kaynak: Bijak, (2006:5)'dan aktaran: Şahin (2018:11).

Göç sürecinin farklı aşamaları olduğundan hareketle, göç eylemini gerçekleştirecek nedenlerin farklılığı devreye girmektedir. Bireysel anlamda alınan göç etme kararı kişinin özgürlük ve tercihi bağlamında değerlendirilirse fazla bileşenlerinin olmadığı basit düzeyde anlaşılmaya çalışılacaktır. Oysa göç süreci bireylerin tercihleri dışında bir durumda farklı nedenlerden dolayı daha karmaşık olacağı, siyasal, sosyal, ekonomik vb. etmenlere de göç sürecini anlama konusunda temel oluşturacaktır. Bu bakış açılarından yola çıkılarak bilim dalları farklı etkenleri temel almışlardır.

Bu alanların doğal olarak temel aldıkları farklı bakış açıları olduğundan, odaklanmış oldukları ilgi ve analiz düzeyleri ortaya ölçeklendirme olarak mikro, meso ve makro düzey analizler diyebileceğimiz bir sınıflandırma oluşturulmuştur. Literatürde en sık karşılaşılan sınıflandırma yöntemi, teorilerin analiz düzeyleri ve ilgi alanlarının dikkate alınarak hazırlandığı mikro, meso ve makro düzeylerde sınıflandırmalardır. Bu sınıflandırmalar genellikle göç kavramı ile yakından ilişkili disiplinlerden olan sosyolojik, ekonomik, coğrafi teoriler gibi bilim dallarına dayalı yapılan ayrımlar üzerinden şekillenmiştir.

Tablo 3'de Göç teorilerinin analiz düzeylerine göre yapılmış sınıflandırması yer almaktadır.

Tablo 3. Analiz Düzeylerine Göre Göç Teorileri

Mikro Düzey Teoriler	Bireysel değerlerin, isteklerin ve/veya beklentilerin ön plana çıkması	İtme-Çekme Faktörleri
		Neoklasik Mikro Göç Teorisi
		Davranışçı Modeller
		Sosyal Sistem Teorisi
Meso (Orta) Düzey Teoriler	Kolektif ve toplumsal ağların ön plana çıkması	Sosyal Sermaye Teorisi
		Yapısal Yaklaşım
		Ağ Teorisi
		Kümülatif Nedensellik
		İşgücü Göçünün Yeni ekonomisi
Makro Düzey Teoriler	Gelir ve iş fırsatları gibi ekonomik; uluslararası hareketliliğin düzenlenmesi gibi politik vb. üst ölçekli fırsatların ön plana çıkması	Neoklasik Makro Göç Teorisi
		Bir Sistem Olarak Göç
		İkili İş Gücü Piyasası
		Dünya Sistemleri Teorisi
		Hareketlilik Dönüşümü Teorisi

Kaynak: Faist, (2003:58)'den aktaran: Şahin 2018:11).

Göç sürecinin geldiği son noktada akış içerisinde döngüsüne devam edecek olmasından dolayı, değişkenliğinin daimi olmasından kaynaklı göç olgusunu sosyal, kültürel, ekonomik, siyasal, politik etkileriyle tam anlamıyla kapsayan tek bir teori bulunamamıştır. Bu yüzden geleneksel teoriler de geçerliliğini korumasına rağmen geldiği süreç içerisinde bu göç teorilerine önemli katkılar sağlayacak etkenler olmuştur. Değişen koşullar, çoğu zaman öngörülemeyen gelişmeler nedeniyle temel anlamda standart diye düşünülen birçok etmen değişime uğramıştır. Önceki süreçlerde tanımlanabilmesinin kolay olduğu göç türleri ve nedenleri günümüzde farklı dinamikler üzerinden temellenmeye başlamasıyla bu alandan çalışan araştırmacıları bu konu üzerinde daha çok araştırma yapmaya sevk etmiştir.

Çağlayan'a göre (2006); göçe yeni yeni bir bilimsel bakış açısı ve kuramsal yaklaşım gerekmekte olup, bu yaklaşımın öncelikli olarak göç kuram ve modellerini araştırmanın hedefine yönelik kullanılmasının ve araştırmanın temel amacının hangi olguya yönelik olduğu açıkça belirlenmesinin, yapılan çalışmanın göç mü yoksa göçmen çalışması olduğu saptanmasının gerekliliğinin önemli olduğudur.

Toplumsal zeminde meydana çıkan bu gelişmeler ve değişimler bağlamında, göçe yönelik yeni bir bilimsel perspektif ve kuramsal yaklaşım gerektirmektedir. Bu 'yeni yaklaşım', öncelikle göç ve göçmeni ayırt ederek araştırmanın/tartışmanın temelini koymalı, göç kuram ve modellerini bu çerçevede araştırmanın/tartışmanın hedefine yönelik olarak kullanmalıdır. Yaklaşımla hazırlanacak olan araştırma deseninin temel amacının, hangi olguya yöneldiği açıkça belirlenmeli ve ortaya konmalıdır; Hazırlanan çalışmanın bir göç çalışması mı yoksa bir göçmen çalışması

mı olduğu net şekilde belirlenmelidir. Özellikle küreselleşme sürecinin yarattığı etkisiyle tüm sosyal etmenlerin karşılıklı etkileşiminin arması ve hızlanması, böyle bir ayrımı daha da zorunlu hale getirmektedir.

Tablo 4- Erken Dönem ve Çağdaş Dönem Göç Teorileri

Erken Dönem Göç Teorileri	Çağdaş Göç Teorileri
Ravenstein'in Göç Yasaları	Neoklasik Teori
Stouffer Kesişen Fırsatlar Teorisi	Zelinsky'nin Hareketlilik Geçiş Hipotezi
Lee'nin İtme – Çekme Faktörleri Teorisi	Dual (İkiye Bölünmüş) İşgücü Piyasası Teorisi
Petersen'in Göç Tipolojisi	Merkez-Çevre İlişkileri Teorisi
	Göç Sistemleri Teorisi
	İşgücü Göçünün Yeni Ekonomisi Teorisi (New Economics Of Labour Migration- NELM)
	İlişkiler Ağı (Network) Teorisi
	Davranışsal Model (Önem Eşiği Modeli)
	Sosyal Sistemler Teorisi
	Sosyal Sermaye Teorisi
	Kurumsal Teori
	Birikimli (Döngüsel) Nedensellik
	Uluslararası Göç Teorisi

2.2.1. Erken Dönem Göç Teorileri

Ravenstein'in, İngiltere'de yapılmış olan nüfus sayımlarını baz alarak bir araştırma yaptığı ve o zamanın koşullarında artan kentleşmeye bağlı olarak iç göçün nedenlerini incelediği, bu inceleme sonucunda 7 genel göç yasasına ulaştığı bilinmektedir. Göç Kanunları olarak bilinen bu yasalara göre;

1. Göç edenlerin büyük kısmı kısa mesafelerde büyük ticaret ve sanayi merkezlerine göç etmektedir.
2. Göç hareketinin doğal bir sonucu olarak göç edenlerin arkalarında bıraktıkları boşluklar, ülkenin daha uzak bölgelerinden gelen göçmenlerce doldurulmaktadır.
3. Bir bölgeden ayrılma süreci, tam tersi şekilde o bölgeye yönelik bir göç akımını başlatmaktadır.

4. Her ana göç akımı, dengeleyici bir karşıt akım yaratmaktadır.
5. Uzun mesafelere giden göçmenler genellikle büyük ticaret veya sanayi merkezlerini tercih etmektedir.
6. Kentsel alanlarda yaşayanlar, kırsal alanlarda yaşayanlara göre daha az göç etme eğilimi göstermektedir.
7. Kadınlar, erkeklere göre daha fazla göç etme eğilimi göstermektedir. (Saraçlı'dan aktaran: Şahin:2018:10).

Ravenstein'in göçe ait çıkarımları incelendiğinde göçe neden olan nedenleri değil de ağırlıklı olarak göç eden birey ve grupların göç etme karakteristiklerine ait çıkarımlarda bulunduğu görülmektedir. Yaşanan hızlı gelişmelerden dolayı göç kavramının sadece sosyoloji ve coğrafya bilimlerinin ilgi alanından çıkmaya başlayarak ekonomi, antropoloji siyaset bilimi gibi farklı disiplinlerden araştırmacıların da ilgi alanına girmeye başlamıştır. Bu ise, farklı disiplinlerin bakış açısıyla birlikte zenginleşerek çok çeşitli yeni göç teorilerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Stouffer ise Kesişen Fırsatlar: Hareketlilik ve Mesafeye İlişkin Bir Teori adlı yayımladığı makalesinde göç olgusunu matematiksel olarak açıklamaya çalışmış ve yeni bir teorik yaklaşım geliştirmiştir. Oluşturduğu teoriyi sınamak için 1935-1940 yılları arasında ABD Ohio eyaletinin Cleveland Metropolitan Bölgesi verilerini kullanmış göç etmiş bireyler üzerinde çalışmıştır. Stouffer'in varmış olduğu sonuç şu şekilde açıklanmıştır.

“Eğer bir birey X bölgesinden Y bölgesindeki bir eve taşınıyorsa, Y bölgesinde bu bireyin doldurabileceği daha önceden oluşmuş açık bir pozisyonun bulunması gerekir. Bireyin geldiği Y bölgesinde doldurmakta olduğu pozisyon ve bu bölgenin herhangi bir yerinde doldurabilecek olduğu halde doldurmadığı benzer pozisyonların tümü “fırsatlar” olarak adlandırılmıştır. Daha önce bulunduğu X bölgesindeki evine, hâlihazırda Y bölgesinde doldurduğu pozisyondan daha yakın olan benzer pozisyonlar ise “kesişen fırsatlar” olarak tanımlanmıştır”(Stouffer'den aktaran Özcan, 2016:190).

Erken Dönem Göç Teorilerine,Ravenstein ve Stouffer'in ardından bu döneme bir katkı da Everett Lee tarafından yapılmıştır. Lee'nin İtme- Çekme Faktörleri kuramı göç literatüründe önemli bir yapı taşı olmuştur. Bu kuramda göçmenden daha çok göçe odaklanmakla birlikte göçmenin de göz ardı edilmemesi gerekliliğini belirten bir yaklaşımda olduğunu anlamaktayız. Kuram incelendiğinde Lee'nin göç kararında ve süreci boyunca etkili olarak gördüğü maddeleri,

1. Çıkış yerine ilişkin faktörler

2. Varış yerine ilişkin faktörler
3. Araya giren engeller
4. Bireysel faktörler, şeklinde görmekteyiz.

Özcan(2016)'ın Lee'den aktardığına göre; Lee'ye göre göçe etki edebilecek faktörler pozitif, negatif ve nötr olmak üzere üç kategoride ele alınmalıdır. Kişilerin çıkış noktalarında kalmalarını sağlayan faktörler pozitif(+), kişileri göçe yönlendiren faktörler negatif (-) kişilerin göç kararında olumlu veya olumsuz bir etkisi olmayan faktörler de nötr (0) faktörler olarak değerlendirilmiştir. Teorinin temel özelliği göçe etki eden itme ya da çekme faktörlerinin kişisel ve görece olduğunun söylenebileceğidir. Lee'nin bu görüşüne örnek olarak,göç etmeyi düşünen bireyler için eğer çocuk sahibi iseler gidecekleri yerin iyi bir eğitim sistemine sahip yer, çekici olarak değerlendirilebilirken, çocuk sahibi olmayan kişiler için bunun bir önemi olmayacaktır.

Lee'nin temelini attığı, İtme-çekme faktörleri, günümüzde iç göçler ve dış göçler için geçerli olsa da küreselleşmenin getirdiği birçok faktör göç olgusunu yapısal olarak etkilemekte ve değiştirmektedir. Bu nokta da İtme – Çekme Faktörleri teorisiyle uğraşan ve göç üzerine çalışmalar yapan diğer bir göç kuramcısı da WillamPetersendir. Petersen'in asıl araştırma konusu itme- çekme faktörlerinin altındaki asıl sebeplerin çözümlenmesidir. Bu noktada ekonomiyi önemli bir etken olarak varsayarak araştırmalarına bu doğrultuda yön vermiştir. Ekonomide yaşanan değişmelerin farklı statüdeki sınıfları, farklı şekillerde etkilemekte olup bunun da kişilerin farklı tepki vermelerine neden olduğunu düşünmektedir. Bu bağlamda bireysel ve sınıfsal farklılıkları da göz önünde bulundurarak beş göç tipolojisi oluşturmuştur.

1-İlkel (primitive) göçler: Doğal çevrenin yaratmış olduğu(kötü hava şartları, kuraklık, kıtlık vb.)durumlar sonucunda ortaya çıkan toplu göçlerdir.

2-Zorunlu göç (Forcedmigration) ve yöneltmiş göç (Impelledmigration): Zorunlu göç, bireylerin yaşamış oldukları toplumlarda erk'in yarattığı etki ile oluşan göçlerdir. Yöneltmiş göç ise, karşı karşıya kaldıkları göç etme eyleminde karar mekanizmasının kendilerinin elinde olması durumudur. Yani göç etme konusunda dayatılan bir durumda “zoraki göç” kişilerin baskı altında olup da göç edip etmeme noktasında kararı kendilerinin verdiği durum da yönlendirilmiş göç olarak değerlendirilmektedir.

3-Serbest göç (Freemigration):Göçmenin göç kararını özgür iradesiyle kendisinin aldığı göç çeşididir.

4-Kitlesele göç (Massmigration): Bir yerden başka bir yere doğru çok sayıda insanın göç etmesi durumudur. Petersen, teknolojik gelişme ve öncü göçmenlerin kurdukları göçmen ağlarının, yeni göçmenleri göçe cesaretlendirmiş olduğunu ve kitlesele göçü önünü açtığını savunmaktadır.

2.2.2. Çağdaş Göç Teorileri

İçinde bulunduğumuz bu çağın karmaşıklığı, baş döndürücü hızda gelişmelerin yaşanması, yaşanan bu olayların bilim dünyasında analizlerinin yapılmasında çok yönlü bir bakış açısı ile yaklaşılması gerektiğini ortaya koymaktadır. Dünya genelinde göç olayları, yaşanan savaşlar neticesinde, küresel bir sorun haline gelmiştir. Uluslararası çözüm yollarının bulunmasının elzem bir durum olduğu gerçeğinden hareketle, çağdaş göç teorilerinin daha çok uluslararası göç üzerinde durdukları görülmektedir.

Çağdaş göç teorilerinin başlangıcının Neoklasik göç teorileri ile olduğu bilinmektedir. Bu kuramın fikir babaları ise Lewis , Todaro ve Harris ve Todaro'dur. Kuramın temelini Özcan (2016)'de şöyle açıklar: "Göçün piyasalar ve ülkelerdeki işgücü piyasası katılıklarından kaynaklı meydana gelen fiili ücret farklılıklarından kaynaklandığı vurgulanmaktadır." Bu durumu Cengiz ve Tekeoğlu, (2019) Neoklasik Teoriyi, makroekonomik olarak uluslararası göçü gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerdeki işgücü piyasası dengesizliği bağlamında ele alarak fakir ülkelere zengin ülkelere doğru olan göçün arka planındaki etkenin işgücü arzı ile talebi arasındaki ücret dengesizliğine neden olan faktörlerin farklı olması olarak aktarırlar. Ve fakir ülkelerin sermayeye göre fazla emek arzına sahip olurken ücretlerin düşüklüğü, zengin ülkelerin sermayelerinin fazlalığı ücretlerin yüksekliğine neden olmaktadır. Fakir ülkelere zengin ülkelere doğru yapılan göç ile fakir ülkelerde emek arzı azalarak ücretler yükselirken zengin ülkelere ise emek arzı artıp ücretler düşmektedir.

Zelinsky'nin Hareketlilik Geçiş Hipotezi; Zelinsky, Çiftçi (2011)'de aktardığına göre; göç hareketlerinde evrilme aşamalarını zamansal olarak bölümlendirip karmaşıklaştırmak yerine küresel çapta tüm toplumların kendi dinamiklerine ve bulunduğu seviyeye göre sınıflandırıp her bir aşamada göç

hareketlerinin nasıl gerçekleştiği sorunsalına sistematik cevap bularak, mevcut karmaşıklığın önlemesine ciddi katkıda bulunmuş bir araştırmacıdır.

Zelinsky genel olarak toplum aşamaları ve göç karakterini belirlerken beş aşamalı bir süreçten bahseder. Bu aşamaları Zelinsky'den Ari, şu şekilde aktarır.

“1. Modernite Öncesi Geleneksel Toplum: Yerleşim amaçlı bir göçten ziyade, sosyal ziyaretler, ticaret, dini adetlerin yerine getirilmesi gibi alışlagelmiş tecrübelerle sınırlı bir göç söz konusudur.

2. Erken Geçiş Toplumu: Kırsal alanlardan kentsel alanlara doğru kitlesel bir hareketlenmenin başladığı safhadır.

3. Geç Geçiş Toplumu: Kırsal alanlardan kentsel alanlara doğru hala büyük olmakla birlikte

yavaşlayan bir hareketlenme vardır. Kentten kente olan göç, kırdan kente yapılan göçleri aşmaktadır.

4. İleri Toplum: Yerleşim amaçlı göç yüksek düzeydedir. Kentler arasında güçlü bir göçmen hareketliliği vardır. Görece az gelişmiş bölgelerden gelen düşük ve orta kalifiye işgücü göçü belirgindir.

5. Geleceğin Süper İleri Toplumu: Daha iyi iletişim ve ulaşım sistemlerinin ortaya çıkması nedeniyle yerleşim amaçlı göçte bir düşüş yaşanmakta, yerleşim amaçlı göç genellikle kent içinde veya kentler arasında gerçekleşmektedir.”(Ari, 2018:48).

Günümüzde küresel çapta artmakta olan nüfus hareketleri, göçün önemli oranda kentler arasında yoğunlaşmaktadır. Bu durum beraberinde göçü karmaşık hale getirmektedir. Karmaşa ise, göçün zaten tam olarak tespit edilemeyen neden-sonuçlarının tespitini güçleştirmekle kalmayıp, göç hareketlerinin yönlendirilebilirliğini de zorlaştırmaktadır. Öngörülemeyen faktörler devreye girdiği zaman bölgelerarası eşitsizlik göç hareketlerini artırıp, dolayısıyla mevcut olan eşitsizliğin daha da açılmasına neden olmaktadır.

Dual (İkiye Bölünmüş) İşgücü Piyasası Teorisi, ekonomi temelli olan bu yaklaşımda vasıflı ve vasıfsız olarak ayrımı yapılan işgücünün kullanıldığı sermaye-

yoğun ve yalnızca vasıfsız işgücünün kullanıldığı emek-yoğun olmak üzere ikiye bölünmüş bir örgütlenme yapısı olduğundan bir çeşit ikilik- dualite yaşandığı görüşü benimsenmektedir. Uyanık(1999), işgücü piyasasında iyi işler ve kötü işler şeklinde bir kategorize olduğunu, bunun aynı zamanda sosyo-ekonomik mekanizmaları ayakta tutan, birinci işgücü piyasasından ikinci iş gücü piyasasına doğru geçirgenliğin olmadığı iki bölümü belirttiğini söyler. Bu teorinin göç ile bağlantısı, gelişmiş ülkelerdeki işgücünün çalışmak istemediği için söz konusu bu ülkelerin bu işleri yapması için yani düşük vasıflı işçi açığını doldurmak için göçmen işçilere ihtiyaç duyulur. Bu bağlamda düalist işgücü piyasasının ihtiyaç duyduğu kötü işleri yapabilecek işlerde, istihdam edeceği kişileri göçmenler üzerinden temin eder. Bu duruma en iyi örnek ise 1960'lı yıllarda Avrupa'ya yönelen işçi göçleri gösterilebilir.

Merkez-Çevre İlişkileri Teorisi, Dünya sistemleri veya Merkez-Çevre Göç Kuramı olarak bilinen, İ.Wallerstein, Samir Amin, AndreGunder Frank, Galtung, Castle ve Kosack tarafından ve 1970'li yıllarda geliştirilen kuramdır. Marksist bakış açısının hakim olduğu bu teoriye göre, işgücü göçü kapitalist sistemin oluşturduğu bir durumdur. İşgücü göçü kapitalist merkez ülkeleriyle, az gelişmiş çevre ülkeler arasındaki ilişkiden doğmaktadır. Özcan(2016), bu durumu şu şekilde özetlemiştir. “Ekonomik olarak birbirine bağımlı olan merkez ve çevre ülkeler, kapitalist sistem, kapitalist olmayan sistemlere sızmış ve merkez ülkeler ihtiyaç duyduğu ucuz işgücü, hammadde ve üretilen mamüllerin pazarlanması için gereksinim duymuştur. Bu durumdan çevre ülkelerin çıkarı ise ekonomik refahlarını sağlamak için merkez ülkelere duyduğu ihtiyaçtır. Bu şekilde çift yönlü bağımlılık durumu ortaya çıkar. Merkez- çevre ilişkisi kuramı; küresel göçü kapitalizmin yayılmacılığının bir sonucu olarak açıklamaya çalışır. Göç hareketlerine asıl yön veren etmen, işçilerin bireysel tercihlerden ziyade kapitalist üretim sistemi içerisinde önemli bir payı olan ucuz işgücü temininin harekete geçirilmesidir. Çevre ülkelerin kapitalist merkez ülkelerin güdümüne girmesiyle, merkez ülkelerin ucuza gelen işgücünü çevre ülkelerdeki kişilerden karşılaması temelli hareketleri çevreden merkeze doğru göç akımlarına yol açmıştır.

Göç Sistemleri Teorisi; bu teori Çağlayan(2006)'a göre, uluslararası ilişkiler çerçevesinde, ekonomik ve politik temelli olarak geliştirilmiş bir kuramsal çerçevedir. Göç alan ve göç veren ülkeler arasında göç ilişkisinden de önce bir ilişkinin var

olduğu gerçeğinden hareket eder. Coğrafi yakınlığın bu teoride önemli olmadığı, ülkeler arası ekonomik ve politik ilişkilerden meydana gelen göç akımları bu sebepten kaynaklanmaktadır. Bu kurama göre iki ya da daha fazla ülke karşılıklı olarak göçmen değişimiyle bir göç sistemi ve ilişkiler zinciri oluşturmaktadır. Diğer teorilerden farklı olarak, göçmenin de tercihlerinin ve etkisinin önemli olduğu, göçün sadece ekonomik nedenlere bağlı gelişemediği, göç eden kişilerin farklı düzlem ve dinamiklerde etkileşim sistemi oluşturduğu vurgulanmıştır.

İşgücü Göçünün Yeni Ekonomisi Teorisi (New Economics Of Labour Migration- NELM), bu teorinin O. Stark tarafından geliştirilmiş olup temeli neoklasik yaklaşımdan almış olsa da göç belirleyicileri konusunda neoklasik yaklaşımın bazı varsayımlarına karşı çıkarak yeni bir bakış açısı oluşturmuştur. Göç sürecinde bireysel karar alma bağımsızlığı yerine göçmeni aile bağlamında değerlendirmiştir. Göç kararının aile ya da hane halkı tarafından verildiğini öne süren bir yaklaşımdır. Bu teorinin temel noktaları; aileler ve gruplar göç araştırmasının birimini oluşturur, küresel göçte ücret farklılığı hane halkları için pek önemli değildir, göç edilen yerlerdeki piyasaların işçi gönderen ülkelerdeki yokluğu göçün devamını sağlar, hükümetlerin göç sürecinde sigorta, sermaye gibi konularda geliştirecekleri politikalarla piyasayı etkileyerek göç sürecini kontrol edebilir.

İlişkiler Ağı (Network) Teorisi; temelini uluslararası işgücü göçünde göçmenlerin arasındaki ilişkilerin önemi oluşturmaktadır. Bu teoride göçü başlatan etmenlerden ziyade göçün devamındaki süreç anlaşılmaya çalışılmıştır. Göçmenler arasındaki ilişkinin göçmenlerin yerleştikleri ülkelerdeki eski göçmenler ile kurmuş oldukları ortak köken, soy, ortak kültürel olgular sayesinde oluşur. Bu iletişim uluslararası göçü özendirir unsurlar olarak belirleyici unsurlardır. Dayanışma şeklinde kurulan ilişki kişilerin gerektiğinde yardım almak, destek görmek, iş bulmak gibi konularda ihtiyaç duyulan desteği sağlayabilecek sosyal sermaye olarak değerlendirilir. Ari(2018)'nin Crisp'den aktardığına göre; bu teorinin etkisini 4 kısımda incelemiştir. Buna göre, küresel göçmen ağlarının ilk etkisi bilgiye yönelik olup, göç etmek isteyen bireyin göç edeceği ülkenin yasal prosedürünü, kanunlarını, sınır dışı gibi konularda bilgi almak ister. İkinci etki, göç sürecinde maliyeti minimum düzeye indirme düşüncesidir. Üçüncü etkisi, illegal göç ve bunun organizasyona zemin hazırlamasıdır. Dördüncü etkisi, göç edilen ülkedeki eski

göçmenlerle kurulan ağ, ilk göç edilen dönemdeki maddi sorunların aşılması amacıyla görülen destektir.

Davranışsal Model (Önem Eşiği Modeli); Wolpert tarafından 1965 yılında geliştirilmiştir. Fayda- maliyet analizine benzer yanları bulunmakta olup, göç kararının esas özelliğinin tahmin edilen beklenen olmasıdır. Göç kararı, vuku bulan olaylara göre şekillenmemekte, bireyin varış noktasındaki durum, çevre koşulları, çalışma olanaklarına göre şekillenir. Özcan(2016), bu teoride, kişilerin eylem alanlarında sahip oldukları bilginin öznel ve eksik, rasyonalite düzeyinin sınırlı olduğunu, göç kararının rasyonel ve eksiksiz bilgi temelinde en uygun bir karar olması olamayabileceğini belirtir. Kişiler, göç etme kararını verirken nereye gitmek istediklerine çevre şartları ve istihdam olasılıklarına ilişkin beklentilerine göre şekillenmekte ve bireyler bu çıkış noktası üzerinden, mekânsal bir karşılaştırma yapıp bunun sonucunda göç kararı vermektedirler.

Sosyal Sistemler Teorisi; Gezgin (2000); Hoffmann-Novvotny' eden aktardığına göre; dünya genelinde tüm göç hareketlerinde iki faktör etkilidir. Bunlardan ilki toplumlar arasında yapısal gelişme farklılıklarıdır. Bu farklılıkların uluslararası boyutta alt, orta ve üst tabakada ve bu tabakalar arasındaki hareketlilikten söz etmeye olanak sağlar. Ve bu hareketlilik coğrafi yer değiştirme hareketi ile göçü gerçekleştirir. Bu hareketlilik bireysel ya da gruplar şeklinde olabilir. Bireysel bazda bakıldığında, göç eden kişiler dahil oldukları toplumun refahını artırmaktansa kendi şartlarını iyileştirmeyi düşünmektedirler. “Bu teoriye göre göç, yapısal gerilimleri (iktidar meseleleri) ya da bireyin kendisince önemli gördüğü gerilimleri (prestij meseleleri) gidermek istemesi sonucunda ortaya çıkmaktadır. Göçmenler vardıkları ülkede arzu ettikleri statüye kavuşmayı umut etseler de, bu gerilimler genellikle azalmak yerine dönüşüm geçirmektedir.”(Özcan,2016:203). Göçmenler çalıştıkları ülkelerin düşük statülü işlerini yapmakta, kendilerinden önce aynı işi yapan yerli nüfusu statü aşamasında yukarıya taşımakta ve bu gruplara hızlı ve dikey bir hareketlilik olanağı sağlamaktadırlar. Almanya’ ya giden Türk işçilerin Alman işçilerin yapmadıkları ağır ve yorucu işleri yapmaları buna örnek gösterilebilir.

Sosyal Sermaye Teorisi; göç olgusunun farklı disiplinler tarafından ele alınarak başka bakış açılarıyla değerlendirilmeye çalışması göç literatüründe önemli bir çalışma alanıdır. Göçün sadece iktisadi, temellere dayanmadığı, kültürel bir arka planı olduğu da göz ardı edilmemesi gereken bir durumdur. Sosyal sermaye kavramı bu bağlamda farklı disiplinlerin bakış açısını derinleştirmesi noktasında son yıllarda üzerinde durulmaya başlanan bir kavram olmaya başlamıştır.

“Günümüz koşullarında Batı'nın ekonomi, siyaset ve toplum modellerinin karşı karşıya kaldığı, ürettiği krizler, sosyal bilimlerde yeni kavramsallaştırmalar etrafında aşılmaya, açıklanmaya ve yönlendirilmeye çalışılmaktadır. “Sosyal sermaye” de bu çerçevede karşılaşılan sorunların tespiti ve çözümü için sosyal bilimlerdeki farklı disiplinlerin katkısı ile son çeyrek yüzyılda iyice öne çıkmış, popülerlik kazanmış bir kavramsallaştırma.”(Şan ve Şimşek,2011:90).

Sosyal Sermaye Teorisinin göç konusunda işlenişi ise; göç eyleminde bulunan kişi ya da topluluklardan, hane halklarından, göç edilen yerlerdeki topluluklar ve formel organizasyonlar içinde sosyal ilişkiler ve sosyal sermaye göç kararı verilirken süreç içerisinde de göçmenlerin uyum sürecine yardımcı olan bir sistemdir. Bu kuram göç etmek isteyen kişi ya da gruplara yol göstericilik hem de bütünleştirme işlevini yerine getiren bir tür araçtır. Daha önce göç etmiş kişilerin deneyimledikleri durumlar, arkalarından gelen göçmen gruplar için uyum sürecinde olumlu bir etken olmuştur. Yeni göç eden kişilerin gittikleri yerlerdeki tanıdıkları, ahabaları sosyal anlamda paydaş kültürden gelmelerinden dolayı yeni göç edenlere yardımcı olmaktadır. Böylece göçmenler için iletişim kanalları ve toplulukları kurulmaktadır. Seçer (2009), bu ilişkinin; göç tecrübesi olan arkadaş, akraba, tanıdıklara sahip olma, daha iyi şartlarda iş arama etkinliğini artırdığını, hemşeri ve akrabaların göçmenlere piyasada yüksek ücretli işler hakkında bilgi sağlamak şeklinde işlevi olduğunu belirtmiştir.

Kurumsal Teori; Guilomoto ve Sandron tarafından geliştirilmiştir. Göçmen ağları, kurumsal olmakla birlikte aynı zamanda dışsal faktörlerden de etkilenmedirler. Göçmen ağlarının yasal kısmı göçmenlerin işlemleri ve göç maliyetlerini azaltan kurallardır. Ağ içinde bulunan göçmenlere göç eylemi sırasında göçmenleri destekleyici, kurumların ve gönüllü hareketlerin olduğunu varsayar. Bu yapılan yardımın yönü kestirilemediği zaman göçmenin ne ile karşı karşıya kalacağı öngörülemediğinden göçe etki eden faktörlerden sayılır. Göçmen ağları

kurumsallaşmış ağlar ile desteklenmesi haricinde diğer faktör olarak da insan kaçakçıları gayrimenkul acentelerinin ve ulaştırma firmalarının, iş bulma ajanslarının yasal ve yasal olmayan şekilde çalışması ve bu örgütlerin kendi endüstrilerini kurması, devletin sınırlarının ötesinde faaliyet gösterdikleri için denetim yapma olayını da güçleştirir.

Birikimli (Döngüsel) Nedensellik; Massey tarafından geliştirilmiştir. Göçün kümülatif bir arka planı olduğunu, her göç akımının ya da göç etme kararının toplumsal çerçeveyi değiştirdiğini savunur. Her yeni göç akımıyla değişen sosyal koşullar neden sonuç ilişkisi birikimli olarak oluşmaktadır. Bu süreçte göçün zamanla nasıl yaygın hale geldiğini anlamaya çalışır. Bu teoride göçmen ağları göçü etkileyen en önemli temel faktördür. Göç arttıkça arkasından gelecek göçleri çekmesi muhtemeldir. Yalnız bu sürecin sonsuza kadar sürmeyeceği, göçmen ağlarının doyunlaşacağı, göç veren ülkeler için işgücü bulma konusunda sıkıntı yaşanacağı bu noktada göç düşüşe geçmeye başlayabileceği düşüncesi hakimdir.

Ulus aşırı Göç Teorisi; bu teori göçün nedenlerini anlamak ve açıklamaktan ziyade, göç alan ülkelerdeki göçmenlerin ülkelere entegre olma süreçlerini tanımlamaya çalışır. Hem göç veren hem göç alan ülkelerdeki sosyal ve kültürel, siyasi, ekonomik çevrelerle bağını sıkı tutan göçmenleri kapsar. Göç teorilerinde göçmenlerin kültürel-etnik ve dinsel kimliklerinin arka plana atıldığı, ancak 21. yüzyılın modern iletişim ve erişim ağları sayesinde göçün dönüşün sürecine girdiğini, göçmenlerin hem geldikleri yer hem gittikleri yer ile bağlarını koruyarak yabancılık çekmediklerini görüşünü savunan bir teoridir. Kara'ya göre(2015), bu yaklaşımın zincir göç, geriye göç, göç süreçlerinin devamlılığı ve nüfus akımlarının doyunluğu gibi kavramları açıkladığını, göçün zaman ve mekânsal boyutta olaylar zincirinden oluşan dinamik bir süreç olduğunu.

2.3. KÜLTÜR VE KÜLTÜR ÇEŞİTLERİ

İnsan hayatının merkezinde yer alan çoğu kavramda olduğu gibi kültür kavramı da farklı alanlarda birçok anlamı içeren temel bir tanım üzerinde uzlaşamayan bir kavramdır. Tek bir tanımla açıklanamayan kavramın tanımın yapılmasının mümkün olmadığı durumlarda kavramın nitelikleri açıklanmaya

çalışılır. Bu yüzden kültüründe kapsayıcılık özelliğinden dolayı yüzlerce tanımı yapılmıştır. Ama en genel insanın ilk aklına gelen tanımı insanlar tarafından üretilen, öğrenilen, uygulanan, aktarılan, değişen, semboller içeren, maddi ve manevi değerleri kapsayan bir üründür.

Köktürk (2006)'de kültürü tanımlamaya çalışırken; bir sözcük veya kavrama çok çeşitli anlamlar yüklediğimize onun ilk bakışta tanınmaz hale gelebileceğini, ancak farklı bir bakış açısıyla bakıldığında bu kadar çok tanımın olmasının bakış açısının da zengin olduğunun bir göstergesi olduğunu belirtir. Kültürün bu çok boyutta olma serüveni kelime anlamının evrilmesi sürecinde kendini gösterir. Kültür bilindiği üzere Latince bir kelime olup “colore” kökünden gelme ikamet etme, yetiştirme, koruma anlamına gelir. Çağırkan(2017)'in değindiği gibi, kültürün ilk dönemlerde ekip biçme gibi dönemin üretim faaliyetleriyle bağdaştırılırken daha sonraları olumlu anlamda medeniyet, olumsuz anlamda ise kültürsüz(barbar) anlamlarında kullanılmıştır.

Kocadaş (2004)'de, kültürün, etimolojik olarak kökeninin Latincece tarım anlamına gelen “cultura” kelimesinden gelme olduğunu, Batı dillerine “culture” şeklinde kullanıldığını, kültür teriminin 19. Yüzyıl sonlarında İngiliz antropologlarının toplumlara özgü olan değerler, inançlar, düşünce ve eylem biçimleri, simgeler ve tekniklerinin tümünü anlatmak için kullandıklarını ifade eder.

Asıl dönüm noktası ise somut anlamının yanında soyut düzeye geçişi ile olmuştur.18. yüzyıldan önceye kadar yetiştirilen şeyi anlatan kavram 19. yüzyıldan sonra alışageldiğimiz anlamında kullanılmaya başlamıştır. Doğan (2014),alışılagelmiş manada kültürün belirli bir bölgeyle ilişkili olduğunu, kural olarak belli bir çerçevede üretilip, öğrenildiğini, bu anlayışın 19. yüzyıl romantizminin ve antropologlarının düşüncelerinin ürünü olduğunu söyler.

Kültürün yaratıcısı insanın, yapıp etme alışkanlıkları etkileşimleri, genel anlamda maddi ve manevi değerleri, ele alan sosyoloji, antropoloji, etnoloji vb. bilim dallarının aynı olguya farklı perspektiflerden bakıp farklı manzaraları ortaya çıkarmıştır. Kültürün aktarılan bir yapı olması nedeniyle sosyal miras, gelenek görenek, sözlü ya da sözsüz semboller, kodlar köken bakımından incelenmek istenmesi doğal olarak çok boyutlu bir bakış açısı gerektirir. Giddens(2005)a göre kültür; kültürün öğeleri toplumlar tarafından paylaşılarak iletişim sağlar, toplumdaki bireylerin içinde yaşadıkları ortak bağlamları oluşturup sonunda inanç, düşünce, değerler, nesnelere, simgeler, teknoloji oluşturur. Bu noktada Aman(2012), kültürün

gereksinimleri nasıl karşılayacağını kendisinin belirleyeceğini, kişilerin gereksinimleri karşılama durumunu kültürün belirleyebileceğini ve bu durumun kişiler için zorunlu olduğunu belirtir.

Kültürün, insan yaşamının her alanında içerisinde olmasından hareketle genellikle tanımlama noktasında süreç içerisinde, bilim alanında, beşeri alanda, estetik alanda, maddi ve biyolojik alanda kültür olarak incelenmek üzere değerlendirilmiştir.

Tablo 5- Çeşitli Kültür Kavramları ve Anlamları

Kavramlar		Anlamlar	Nitelikler Görevler
Kullanım Alanlarına Göre	Genel	Özel	
Bilimsel alanda kültür	Uygarlık	Çin, Hint, Fransız,Batı ve İslam kültür ya da uygarlığı gibi	Tarihsel, bütünsel ve evrimsel
Beşeri alanda ve günlük dilde kültür	Eğitim	Genel, mesleki ve teknik eğitim; tıp hukuk, din, sanat ve fen eğitimi gibi	Değerlendirici, eleştirici, geliştirici, öğretici ve yayıcı
Estetik alanında kültür	Sanat	Gotik, Barok, Rönesans ve Modern sanat; resim sanatı, müzik sanatı, müzik sanatı, modern sanat gibi	Eleştirici, yaratıcı, eğitici, değerlendirici, güzel ya da güzelleştirici, estetik
Maddi (teknolojik) ve biyolojik alanda kültür	Üretim	Avcılık, tarım ve endüstri kültürü, ekin kültürü, mikrop kültürü gibi	Günlük toplumsal yaşamı destekleyici: üretici, deneyci, çoğaltıcı, yoğaltıcı ve besleyici

Kaynak: Güvenç (1996:99).

Kültürün akış içerisinde kendine her alanda yer bulması işlev anlamında da önemli bir yetkinlik verir. Kültürün işlevlerini ise Fichter, şu şekilde tanımlar:

1. Kültür ilk olarak, toplumda bir yaşama şeması veya yaşama deseni sağlar. Çok sayıdaki kişinin sosyal davranışlarını sistematize ederek kişileri, “şeyleri” nasıl yapacaklarını keşfetmek ya da yeniden öğrenmek zorunda bırakmaz.
2. Kültür toplumun değerlerini bir araya getirir, içerir ve yorumlar. Böylece insanlar neyin bilinip uygulanmaya değer olduğunu, sosyal ve bireysel yaşamın anlam ve amacını öğrenirler.
3. Kültür sosyal dayanışma için bir temel oluşturur. Bireyler kültür içinde değer verdikleri ortak hedefler için birlikte hareket ederek sosyal dayanışmayı sağlarlar.
4. Kültür bir “alâmeti farika” olarak hizmet eder. Her toplumun bir diğerinden farklı olduğu dünyada kişileri fiziksel özelliklerinden daha anlamlı ve bilimsel bir biçimde karakterize eder.
5. Kültür sosyal kişiliğin oluşmasında belirleyici rol oynar. Kişilik üzerinde kimsenin kaçamayacağı kültürel bir damga vardır (Fichter’den aktaran Yurdigül, 2010:8).

Hayatın, bebeklik çağından bu yana öğrendikleri üzerinden inşa edilen kurallar, öğretiler, semboller üzerinden yaşandığı, insanın içine doğduğu toplumun pratiklerinden kendisini izole edemediği bilinen bir durumdur. Bu pratikler içerisinde maddi anlamda dışavurum olarak kültür önemli bir etkidir. Bu noktada kültürü Bauman (2001) ayrımlar yapma etkinliği olarak tanımlamış, sınıflandırma, ayırma, sınırlar çizme ve bu şekilde yaparak kişileri içsel olarak birleştiren aynı zamanda farklılıklarla da dışsal olarak ayıran kategorilere bölme, farklı kategorilere ayrılan insanlara atfedilen davranış örüntülerini farklılaştırma etkinliği olarak düşündüğünü belirtmiştir. Bir insanın konuştuğu dil, konuşma tarzı, yemek yeme biçimi, topluluk içerisinde uyması gereken kurallar gibi uyması gereken kurallar vardır.

Kültür bu kurallar yığınının çatısını oluşturur. Bu yüzden araştırmacıların bu çatı üzerinde söyleyecek birçok sözü olmuştur. Bu kişilerden Tylor “kültür” ü bilim dalı olan Sosyal Antropoji’nin konusu olarak belirtmiştir. Günümüzde genel geçer anlamda kabul görmüş en bütünsel kültür kavramı tanımını yapmıştır. Tylor kültürü şöyle tanımlar: “Kültür, ya da uygarlık, bir toplumun üyesi olarak, insanoğlunun öğrendiği(kazandığı)bilgi, sanat, gelenek-görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür”(Aktaran:Güvenç, 1996: 101).

Tylor'un bu tanımı temel anlamda inceleme konusu kültür olan sosyal antropolojiye ve kültür antropologlarına ilham kaynağı olmuştur. Be temelden yola çıkarsak kültürün kısa ve öz olarak kültürün neyi kapsadığı ve özellikleri ise şu şekilde özetlenebilir; Kültür Öğrenilir: Canlı davranışlarının içgüdüsel ve kalıtsal olması dışında yaşam içerisinde öğrenme yoluyla da olmaktadır. Öğrenme yoluyla oluşan davranışları ise en iyi örnek kültürdür. İnsanların sosyal yaşamda davranış örüntüleri o toplumun içerisinde öğrenilir ve uygulanır.

Kültür Tarihidir ve Süreklidir: Kültürün uzun zamanı kapsayan davranış biçimleri olmasından kaynaklı geçmişten gelen çeşitli yollarla geleceğe kendisini taşır. Büyüklerden öğrenilen uygulanan ve geleceğe miras olarak aktarılan gelenek, görenek, örf ve adetler kültürün, tarihi ve sürekli olduğunun sağlamasını yapar.

Kültür Toplumsaldır: Bireylerin ortak olarak yaşamalarından topluluk ve grup bilincine geçiş sürecinde ortak olarak ürettikleri maddi ve manevi ürünler o topluluğun simgesi olur. Kültür olarak o toplumun değerlerini yansıtır ve diğerleriyle arasındaki farklılıkları belirtir.

Kültür İdeal ya da İdealleştirilmiş Kurallar Sistemidir: kültür çoğunlukla ortak olarak üretim sonucu oluşturulmuş olsa da bireysel tutum ve davranışlar ortak tutumların dışına çıkabilir. Böyle olduğu zaman kültürel davranışa uymayan davranış diğerleri tarafından tanınır. Burada ideal davranış kültüre ters olmayan ideal olmayan ise toplum normları dışına çıkmış hareketler olur. Toplumsal anomi kapsamında değerlendirilen bu davranışlar kültür ile çelişir ve kültürün ideal davranış örüntüsünden çıkmak olarak değerlendirilir.

Kültür İhtiyaçları Karşılıyıcı ve Doyum Sağlayıcıdır: İnsan doğası gereği fizyolojik ihtiyaçlar; beslenme, barınma, güvenlik, cinsellik ilk karşılanması gereken temel ihtiyaçlardır. Bu ihtiyaçlar karşılanırken nasıl, nerede, ne zaman, kiminle yapılacağı ise kültürün belirleyeceği kural ve ilkeler ile belirlenir. İnsanların hem temel ihtiyaçlarını karşılayıp hem de ait olma duygusunu yaşadıkları toplumun kurallarına uygun davranarak psikolojik ihtiyaçlarını karşılamaları kişilerin kendisini iyi hissedip doyuma ulaşmalarını sağlar.

Kültür Değişir: Dünyanın var olduğu ilk zamanlardan beri geçirdiği evrim bilim insanları tarafından yapılan araştırmalarca kanıtlanmıştır. Doğal olarak değişim sürecinin de yaşam üzerinde devam edeceği yine bilinen bir durumdur. Bu durum sosyal bilimler içinde geçerlidir. Değişen şartlar ve durumlara karşı insan doğası gereği verilen tepki insan yaratımı olan kültürel öğeleri de etkiler. İlk çağlarda el ile

yenilen yemeklerin daha sonra madenlerin keşfi ile üretilen eşyalarda yenmesi, çatal, bıçak, tabak kullanımı ile kültürün değişimi elle yemek yemenin -bazı kültürler hariç-ayıklanması gibi bir örnek değişime örnek verilebilir. Kültür, iletişim ürünleri olduğundan, yayılma, ödünç alma, öykünme gibi yollarla diğer kültürlerden de etkilenirler. Yaşanılan çağın dinamikleri bu değişimin şiddetini de belirler.

Kültür Bütünleştiricidir: Kültür oluşturulurken ortak bir konsensüs içerisinde meydana getirildikleri için bu öğeler uyumlu ve bütünsel olmaya meyillidir. Kişiler arası çatışmazlık ne kadar az olursa o kadar kapsayıcı ve bütünleştirici olur.

Kültür Bir Soyutlamadır: Kültür gözle görülen ve gözle görülmeyen diye tanımlanan maddi ve manevi değerleri bünyesinde barındırır. Örf, adet, gelenek, görenek gibi değerlerin yani manevi kültür ürünlerinin toplum yapısında önemli bir yer tutması gözle görülmeyip soyut anlamda olduğundan kavram tanımı yapılırken farklılıklara neden olabilmektedir.

Kültür, insanın yaşadığı ve var olduğu alan içerisinde kendisine ait olduğunu düşündüğü, varsaydığı, algıladığı her şeyin ifadesidir. Geçmişten aktarılan tecrübelerle, birikimlerle nasıl yaşayan bir dokuya dönüştüğünün anlamlandırılma sürecidir. Başkalarından farklı olarak insan kendini nasıl görüyorsa, o farklılıklar kültürü oluşturan bileşenlerdir. İnsanın; bana ait olan dediği, sahiplendiği üretim yolu onun kültürüdür. Algılanan ve benimsenen yaşam tarzı, ideoloji, toplumsal bilinç, insan ve toplum tarafından karşılıklı etkileşim ile belirlenir. Paylaşan topluluklar olduğu müddetçe sürekliliğini devam ettiren ve nesilden nesile aktarılırken yeniden üretilirken, doğal olarak karşılaştıkları “diğer kültür” ler ile de aynı alanda var olmaya devam eder. Bu süreçte kültürler, kendi yaşam biçimlerini korumaya ve geliştirmeye çalışırlar.

Kültürün, geçmişten günümüze çeşitli disiplinler tarafından incelenmesi ve çalışmaları yapılmıştır. Bunun sebebini toplumsal ve bireyden bağımsız olamayacak bir durum olmasına bağlayabiliriz. Süreç içerisinde doğal olarak farklı ekollerin kendi bakış açılarını yansıtan fikirleri olmuştur. Genellikle sosyal bilimler kapsamında incelemelere konu olan kültür; içerik anlamında sosyolojinin kapsamında kendine sıklıkla yer bulur. Sosyolojinin bir disiplin olarak 1800'lü yılların başında toplum bilimi olarak çıkması konunun ağırlıklı olarak işlenmeye başlangıç ile paraleldir. Max Weber ve Emile Durkheim gibi sosyolojinin kurucu isimleri sistemli bir şekilde toplumsal kavramlara açıklık getirmeye çalışmışlardır. Ancak sosyolojinin olduğu kadar sosyal antropolojinin de temel çalışma alanını

kültür oluşturmuştur. Sosyoloji ve sosyal antropoloji alanında sayısız araştırmacı ve bilim insanının kültür konusunda söyleyecek birçok sözü olmuştur. Kuram olarak görülen bazı görüşler ön planda kendilerini daha çok göstermişlerdir. 1980'lerin başında sosyolojinin kültürel bir boyutu olması gerektiği konusunda görüşler ortaya çıkmıştır. Günümüz kültürel çalışmalar alanında oldukça önemli olan Frankfurt Okulu ve Birmingham Okulu ya da İngiliz Kültürel İncelemeler Geleneği diye bilinen ekoller, kültür yazınında önemli yer tutar.

Kültürel incelemeler kültür ve toplum arasındaki ilişkiler üzerinde yapılan her çalışmayı kapsar. “Bu geniş anlamda “kültürel incelemeler” diğerlerinin yanında dilciler, coğrafyacılar, makale yazarları, tarihçiler, antropologlar ve siyasal bilimciler tarafından tatbik edilmiştir” (Edles, 2006: 9).

Kültüre bakış açısı olarak bazı alan ve ekoller kültürel incelemeler alanına farklı bakış açıları getirmişlerdir. Bunlardan bazıları şu şekildedir: Marksizm ve Kültür Eleştirisi: Marksizm; Karl Marx ve Friedrich Engels'in temellendirdiği, tarihin diyalektik materyalist yorumuna dayanan ekonomik ve toplumsal bir görüşünü, özgün bir siyasal ve felsefi akımı olan, insanın özgürleşmesiyle ilgili olan düşünce sistemidir. Marksist sistemin en bilinen doktrini alt yapı/ üst yapı tanımlamasıdır. Altyapı(üretim tarzı, ekonomi) üst yapıyı(toplum değerleri, din, eğitim, sanat gibi kurumlar) biçimlendirir. Ekonomik yapının kültürel öğeler üzerinde biçimlendirici rolü olduğu düşünülür. Kültürel anlamda burjuvazi, toplumun üretim tarzını kontrol eden kesimdir ve bu kesimin gücünü çeşitli argümanlarla tüketimi teşvik ederek kapitalist ideolojiyi yayarlar.

Ve bunu yazarlar, sanatçılar yöneticiler ve siyasetçiler yoluyla gerçekleştirirler. Gücü elinde bulunduran burjuva orta sınıfın sosyalleşme ihtiyacını, elit kesimin davranış kalıplarına girmek istiyorlarsa ona göre davranan giyinen, evini dekore eden kişiler olmak şeklinde- kullanır. Kültür bakımından önemli noktası sosyal grupların kendi özellikleri dışına çıkarak toplum içerisinde kavram karmaşasına neden olmasıdır.

Benzer sonucun yine Marksist görüşün sınıf kavramında görebiliriz. Buna göre ekonomik sınıf ayrımlarının kültürel sonuçları bulunur. Sınıfların yaşam şekilleri diğer sınıflardan farklı olmaktadır. Düşük-alt sınıf mensubu kişinin dinlediği müzik türü ile yüksek-üst grubun bireyinin dinlediği müzik türü aynı olmaz yani kültürel olarak farklılaşırlar. Bu bakış açısına göre önemli bir kavram da “tüketim kültürü” dür. Günümüz kültür çalışmaları içerisinde önemli bir çalışma alanı olan bu

kavram, Marksizm’de kapitalizmin sadece ekonomik bir sistem olmayıp tüketim eksenli oluşan bir çeşit kültür olarak tanımlanması şeklinde karşımıza çıkar.

Bu noktada Marksist düşünürlerin konu bağlamında alana dahil ettikleri Post-modernizmdir. Post-modernizm, 1950’li ve 1960’lı yıllarda yaşanan toplumsal ve kültürel değişimlerin yaşandığı bir süreçtir. Farklılaşan kurumlar ve değerlerin toplumlara ve yaşama yansımaları durumudur. Farklı kültür alanları estetik, etik vb. özerkliklerini kaybederler, kültürel alan değişir, sınıfsal bazda gelişmeler eskisi gibi ekonomi ve politika çevresinde değil de kültürel simgelerin belirleyici olduğu bir alanda ortaya çıkar. Kültürel alan artık ticaret ile iç içe geçer, birbirlerinden beslenirler. Buna araç ve etken olarak da reklam gösterilir. Ekonominin büyük bir kısmını bizzat kültür olup, kültürel mal ve hizmetlerin üretimiyle uğraşılır. Kültürün metalaşması, kültür sanayilerinin (eğitim, kitle iletişim araçları, spor, turizm vb.) ekonomi açısından taşıdığı önem ciddi anlamda belirleyici olmuştur.

Reklam endüstrisinin yaratımı olan daha çok tüketim, alışkanlıkları, nereye ne zaman nasıl gidilmesi gerektiğini, neyin nasıl yenileceği, zamanın nerede geçirileceği bu sistem üzerinden empoze edilirken kültürel olarak dengesizleşmenin olduğu savunulur. “Marksist kültür eleştirisinde en sık işlenen konu, kültürün her safhasında, herhangi bir toplumda egemen olan yönetici sınıfın ideolojisi ve hüküm süren üretim tarzıdır; günümüzde ise Amerikan şirketlerinin ve kültürünün sömürgeleştirdiği dünyanın geri kalanıyla birlikte, Amerikan kültürüne egemen olan kapitalist üretim ve ideolojisi tarzıdır”(Lazere’den aktaran: Berger, 2012: 69).

Kumar (1995:141), Marksist kuramlar içinde anılan Jameson’un kültür hakkındaki fikirlerini şöyle ifade eder; Jameson’un, kültürün tüm toplumsal dünyada devasa bir yayılması söz konusu olduğunu, toplumsal hayatımızdaki her şeyin-ekonomik değerlerden, devlet iktidarına, pratikten psikenin kendi yapısına kadar-kökensel, ama henüz kuramlaştırılmamış bir anlamda “kültürel” hale geldiğini belirtir. Kültürün “kendi başına bir ürün” haline geldiğini, kültürel tüketim sürecinin bundan böyle kapitalist işleyişin bir ilavesi değil, tam özü olduğunu düşünür.

Göstergebilim ve Kültür Eleştirisi: Pierce ve Ferdinand de Saussure’in çalışmalarıyla ortaya çıkmıştır. Saussure dili üç önemli yönden inceler. 1- Dil (la langue) ve söz (parole) ayrımı 2- Gösterge- işaret (sign) kavramının ikili bir yapıya (gösteren- ses imgesi ve gösterilen kavram) sahipliği 3- eş süreli (synchronic) ve art süreli (diachronic) dil analizi şeklinde biçimlenmiştir. Strauss; Saussure’in dil ve söz

ayrımını yaparken asıl sorunsalın farklı kültürler arasında ortak olan birimleri bulmak için kullanıldığını belirtir. Dilin kültür açısından birbirine ihtiyaçları olduğu gerçeğinden hareketle dilin kültürü besleyiciliği ve nesilden nesile aktarımı konusunda temel etken olduğu görülür. Bu nedenle Göstergebilimin kültürle; anlamın nasıl üretildiği ve nasıl karşıya aktarıldığıyla ilgilenir.

Sanatta ve sosyal bilimlerde oldukça önemlidir. Simgeler ve imgeler temel kavramlardır. Kültür ile ilişkisi ise, toplumsal ve siyasal düzende imgeler önemli belirleyicidir. Bir toplumun imge yaratıcılarının neyi nasıl karşı tarafa aktardığı kültürel anlamda önemlidir. Göstergebiliminde kodlar kişiler arası karşılıklı olarak anlaşılmasına çalışılmasıdır. Bu kodlar kullanılarak dil gibi algılanan kodların dizgisi ve toplamı kültürü oluşturur. Göstergebilim ve imbiliminin kültürel alana katkısı kültürlerdeki metinleri ve metin olarak kültürleri çözümleme yöntemleri olarak farklı bir bakış açısı sunmasıdır. imgeler, kodlar, yananlam, düzenlam, eğretileme, düzdeğişmece, eşzamanlı ve artzamanlı çözümler, metinlerarasılık, dizimsel çözümleme, dizisel çözümleme gibi kavramları tanımlayıp kullanarak kültür kavramına katkısı olmuştur.

Psikanalitik Kuram ve Kültür Eleştirisi: Sigmund Freud'un düşüncelerini baz alıp çıkış noktasını oluşturan kuramdır. Bilinen en temel fikri bilinç, bilinçaltı ve bilinç dışı 'nın insan tininin seviyesi olduğu görüşüdür. Bunun yanında Freud'un düşünce sisteminde olan yüceltme(sublimation) kavramının kültürün içerisinde olan olguların yaşamın her alanıyla ilişkili olduğu gerçeğinden hareketle yüceltme'yi toplumların cinsel davranış kalıpları üzerinden açıklar. Freud, cinsel içgüdülerin amacından sapıtırılıp cinsel olmayan ama toplumsal olarak daha değerli başka şeylere yönlendirildiğinde bunun güvenli bir yol olmadığını, cinsel güdülerin dizginlenemeyeceğini düşünür. Bu bakış açısına göre; medeniyetler ya da kültürler kişilerin cinsel içgüdülerini dizginlemesi sonucu başka alana kayması sonucunda sanat, spor, başka etkinlikler yoluyla doyum sağlamanın öğrenilmesi üzerine kurulur. Ancak cinsel iç güdülerin güçlü olmasından dolayı bunlarla toplumsal kurumlar arasında gerilimin olacağı varsayılmaktadır. Bu kuramın kültür açısından farklı bir bakışla toplumsal anomalilere de sebep olabilen bazı davranışların kuramın kendi içerisinde terimleri kullanarak gizli, bastırılmış, sindirilmiş ya da kılık değiştirmiş bazı davranışların birey ve toplum düzeyinde yansımalarının anlaşılmasına yardımcı olduğudur. Smelser, (2014), Freud'un ilkel dinlerin totem sistemlerinin,

sembollerinin içeriğine, kültürel olarak aktarılan akraba grupları arasında enstet korkusunun üretilmiş hali şeklinde ele alıp tutarlılık sağlandığını belirtmiştir.

Edebiyat Kuramı ve Kültür Eleştirisi: Bu kuram sanat eserlerinin kültürle, kültürel konuların toplum, siyaset, politika alanında karşılıklı ilişkisi ile önemli bağlarını ortaya koymaya çalışır. Kuramın önemli kavramlarından olan “hermenötik” edebiyat ve kültür eleştirisinde konunun anlaşılması açısından önemlidir. Hermenötik bir metnin ya da kültürel faaliyetin anlamını, düşünce gücünden bağımsız, nesnel çözümlenmelerle değil de metnin içerisine girerek açığa çıkarılabileceğini öne süren bir kavram olarak kullanılmıştır. Sanat yada edebiyat ürünlerinin de kültürel bir öge olmasından kaynaklı eserin kültürel olarak içeriğini yansıttığı kabul edilse de metinlerin tek bir anlamı olmasından ziyade karşısındakinde hep aynı etkiyi bırakamayacağı düşünülmektedir.

2.3.1. KÜLTÜR ÇEŞİTLERİ

Kültürün, kapsama alanının gittikçe genişlemesi nedeniyle gündelik hayatta kullanımının arttığı, tüketim kültürü, müzik kültürü, modern kültür, seyahat kültürü, siyaset kültürü vb. mikro düzeyde alanlara girmiştir. Genel anlamda bütünsel anlamda sınıflandırılacak olursa, halk kültürü, elit kültür, milli kültür, kitle kültürü, popüler kültür başlıklarında ele alınacaktır.

2.3.1.1. Halk Kültürü

Bir yörenin, ülkenin ya da etnik bir grubun yaşam tarzını anlatan, paydaş olarak bir arada yaşayan insanların oluşturdukları davranış kalıplarıdır. Ortak paydada buluşup aynı davranışları, yaşam biçimini, tavırlarını, olayları algılayış biçimlerini aktarırlar. Köktürk(2006), bunu şöyle değerlendirir: Yaşama dünyasını oluşturan formlar ve ilkelerin insanların kendi ellerinden çıkmış ve kültürün görünen tarafını oluşturduğunu, varoluşun özü olan birlikte yaşamak için bazı davranış biçimlerinin benzer olarak özümsemiş olunması gerektiğini belirtir. Geleneksel ve belirli törensel sayılabilecek ritüelleri de içerebilen, oluşturulan değerleri yaşatırken geçmişten aldıkları kalıpları anda yaşayıp geleceğe aktarabilen bir misyonu vardır. Özgün olarak aynı değer yargılarına sahip grup ya da toplumların, kökeni eskilere dayanan ve bu zamana kadar biriktirilerek getirilen çeşitli bilgiler olarak kültür

çalışmalarında özellikle içerisinde bulunduğumuz çağın getirmiş olduğu kültür karmaşasına karşın özel bir yeri vardır.

Doğasından uzaklaşarak tüketim üzerine temellenen yaşam tarzını benimseyen günümüz insanları “halk kültürü” oturdukları yerden internet ya da televizyon aracılığıyla izlerlerken tanıdıkları bir kavram olmuştur. Bunun dışında başka bir durum ise birebir halk kültürü sayılabilecek değerleri oluşturacak eylemleri üretemeyecek duruma gelen toplumsal yapılar oluşmuştur. Kültürün, küreselleşme ağına takılıp yerel kültürlerin asimile olması ve tek tip bir kültürün empoze edilmesiyle toplulukların simgesi sayılabilecek hiçbir değer üretilmemektedir.

2.3.1.2. Milli Kültür

Belirli bir milletle ilgili olan, o millete özgü, bununla birlikte diğer toplumlar ile de ortak ya da benzer özellikler gösterebilen daha çok manevi kültürel öğelerdendir. Temel anlamda halk kültürünün üst oktavını ifade eder, daha genel anlamda bir ulusun diğer uluslardan ayrılan, belirleyici özelliklerinin olduğunu vurgulayan kavramsallaştırmadır. Ayrıci özellik olan ulus kavramı, aynı yerde doğmuş, ortak alanda yaşayan insan topluluğudur. Bu insanlar ortak aidiyetler oluşturup, kendi içlerinde ufak farklılıklara rağmen büyük resimde ortak değerler bütünü oluştururlar. Bunlar öncelikle dil birliği, genellikle inanç birliği, sanat, müzik, mimari gibi ortak paydalar üzerinde kurulmuştur. Köktürk(2006), kültür dünyasının anlamlarını soyut bir şey olarak değil de ürünlerin içine işlemiş bir şekilde mevcut olduklarını, bu bakımdan en önemli kültürel üretimin “dil” olduğunu söyler. Dil bütünlüğü kadar diğer önemli bir nokta ise ortak yaşam alanı olarak belirlenen bir fiziki ortamın var olması gerekmektedir. Vatan kavramı, en basit anlamda toplumların üzerinde yaşadığı, toprak parçası olarak tanımlanır. Bu basitlikten ise toprak parçası üzerinde savaşların, düğünlerin, göçlerin, kutlamaların olduğu, destanların, ağıtların yazıldığı, bunların ise gerek yazılı gerek sözlü olarak nesilden nesile aktarılacak anlatılar oluşturulduğu zaman sıyrılmış olur. Nesiller boyu aktarılan bu eserler, tarih bilincini oluşturur ve milli kültür olarak atfedilip maddi ve manevi kültür öğeleri olurlar.

2.3.1.3. Elit Kültür

Kültür yazınına baktığımızda yüksek kültür, seçkin kültür, üst kültür diye de adlandırıldığını görürüz. Bu şekilde sıfatlandırılma sebebi ise kültür üreticisi ya da

tüketicisi olsun bu kişilerin halk zümresine ait değil de üst tabaka diye nitelendirilen sosyal sınıfa mensup kişilerden oluşmasıdır. Elit kültür ürünleri resim, heykel, şiir gibi sanat eserleri olup, estetik düzeyde sanatçılar tarafından seçkin kişiler için üretilirler. Bu ürünlerin önemli özelliği kopyalanmasının ya da değişik şekillerde çoğaltılmasının söz konusu olmamasıdır. Seçkin insanların tekelinde olmasından dolayı yüksek ücretler ödenerek, her kesimin istediği zaman ulaşabileceği ürünler değildir. Elit diye adlandırılmasına uygun olarak ayrıcalıklı bir zümrenin kullanım alanında olan ürünlerdir.

Bu sosyal grubun mensupları yüksek eğitilmiş, estetik algısı olan, maddi durumları iyi olan kişilerdir. Bu yüzden tükettikleri ürünler pahalı ve değerlidir bu ürünlerin yaratıcısı sanatçılar genellikle ünlü kişilerdir ve geçimlerini sanatlarıyla sağlarlar, sanat eserleri özgün, değerli ve yenilikçidir.

2.3.1.4. Kitle Kültürü

Kitle kültürü, 18.yüzyılda yaşanan Sanayi devrimi sonrası yaşanan gelişmelerden sonra literatüre girmiş bir kavramdır. Anlatmak istediği, endüstrileşmeye dayalı oluşan, geniş halk kitlelerinin benimsemiş olduğu davranışlar bütünüdür. Endüstrileşme sonrası, artan fabrikalarda çalışmak amacıyla geniş kitlelerin genellikle kırsal kesimlerden sanayileşmenin yoğun olduğu yerlere gelmeye başlamışlardır. Bu sebeple artan şehirleşme oranı, nüfus artışı, yeni bir toplumsal yapı oluşturmuştur. Üretim ve tüketim döngüsüyle oluşan bu süreçte gösterilen davranış örüntülerine ve bu eylemi gerçekleştiren öznelere oluşturduğu yapıya “kitle toplumu” denilmiştir.

Sungur (2007), kitle kültürünü; kitleler için üretim yapan endüstriyel yapının materyal yaşamı gerçekleştirme amacıyla yaptığı bilişsel ve düşünsel biçim olarak tanımlar ve kitle iletişim araçlarının desteği ile küresel pazarın mal, hizmet ve ideolojisiyle birlikte düşünülmesi gerektiğini belirtir. Kapitalist üretim tarzının egemenliğinde meydana gelen kültürdür. Kitle toplumunun tüketimine iletişim araçları vasıtasıyla yapılan müdahale kişileri tüketmeye bağımlı hale getirir. Bu durum Frankfurt Okulu düşünürleri, Adorno ve Horkheimer’in kavramsallaştığı “kültür endüstrisine” dönüşür.

Frankfurt Okulu, 2.Dünya Savaşı öncesi ve sonrasına dayanan zaman aralığında Frankfurt’ta kurulan bir grup sosyolog, felsefeci, psikolog ve kültür araştırmacısının kurmuş olduğu bir düşünce okuludur. Okulun tarihine bakıldığında,

kuruluşundan bugüne birçok farklı dönemden geçerek 4 farklı döneminin olduğu görülür İlk dönem, 1923-1933 yılları arasında Marksizmin ön planda olduğu yıllar, ikinci dönem, 1933-1950 yılları arasında Yeni-Hegeliğin etkin öge olarak öne çıktığı yıllar, 1950-1970 arası dönem ise Marcuse' un görüşlerinin hakim olduğu ve siyasal ve düşünsel alanda en etkili olunan dönem ve son dönemin de 1970'lerden bugüne uzanan Marksizm'den kopuşun ve çöküşün yaşandığı, Jürgen Habermas dönemi olduğu görülür.

Bu ekolün, Nazizm'in politik ortamından rahatsız olup ABD'ye taşınması ve oradaki ortamdaki etkilenmelerine sebep olmuştur. Kültür endüstrisi kavramının ortaya atılması bu dönemde olmuştur. Bu okulun önemli düşünürleri aynı zamanda kurucu müdürü Max Horkheimer'dir. Friedrich Pollock, Thedor W. Adorno, Herbert Marcuse ve Leo Löwenthal okul adına yaptıkları çalışmalarla ana kadroda olup, Erich Fromm, Franz L. Neumann, Henryk Grossmann, Karl August Wittfogel, Walter Benjamin, Franz Borkenau, Otto Kirchheimer ve Jürgen Habermas Frankfurt Okulu adına diğer önemli isimlerdir. Finlayson (2007) Frankfurt Okulu düşünürlerinin, ilk başlarda çeşitli bakış açıları ve farklı disiplinlere özgü din, bilim, ahlak, akıl ve akılcılık gibi meseleleri ele almak için birlikte olduklarını belirtmiştir.

Bu okulun kitle kültürü bağlamında kültür endüstrisinden kastı, kitle kültürü teriminin, kapitalist örgütlenişin, sağ gösterip sol vurmalarıyla yani gerçekte olduğu gibi sermayenin ihtiyaçları için değil de kitlelerin ihtiyacı için dolaşıma çıkarıldıkları izlenimi verdiği için kullanıldığından kitle kültüründen değil de "kültür endüstrisi'nden" söz etmektedirler.

Frankfurt Okulu'nun düşünürlerinin geliştirmiş olduğu kültür endüstrisi kavramını Şan ve Hira (2007) şöyle özetler: Bu yaklaşımın modernlik olgusuna yaklaşımlarının çıkış noktasının, bilim ve rasyonalite, aydınlanma gibi modern paradigmaları şekillendiren, geleneksel düşünce ve yaşam tarzlarını birbirinden ayıran, insana özgürlük vadeden düşüncenin, iddia ettiklerinin aksi bir tutum sergileyip, egemenlik biçimlerinin taşıyıcısı konumunda olduklarıdır. Bu egemenliği ise; kitle iletişim araçları yoluyla sanatı, inançları, siyaseti, ticareti bir arada harmanlayıp bunu kültür alanlarına enjekte edip ortak bir ürün yaratıp, ticari forma indirgeyip gerçekleştirmektedirler.

Bu durumda kültür ürünlerinin kapitalist sistem üzerinden pazarlandığı bir durum söz konusu olur. Sinema, diziler, radyo ve televizyon programları, belgeseller, reklamlar vb. kitle iletişim araçları olarak gösterilebilir. Kişilere eğlence aracı olarak

sunulduğu düşünülse de bireylerin özgür iradeleri dışında egemenlik ideolojisinin kılıfın uydurularak, tabana indirgenmiş ve kitleler arasında yayılması nedeniyle, tüketime yönelten bir dayatmadır.

Yaşam tarzlarının kültür endüstrisi ürünleriyle standartlaştırılması ve tek tipleştirilmesi kişinin geleneksel kültürüyle bağlarını da zayıflatmıştır. “Geleneklerden arınmış bireyler, emek piyasasına bağımlı hale geliyor; böylece eğitim, tüketim, toplumsal yasal düzenleme ve yardımlar, trafik planlaması, tüketin önerileri ile tıbbi, psikolojik, pedagojik danışma ve bakım imkanlarına ve modalarına bağımlı hale geliyorlar” (Beck, 2011:136). Dayatılan güncel ürünlere olan bağımlılık süreci insanın kendinden yabancılaşmasına yol açmaktadır. Marksist sistem üzerinden temellenen bu kavram Marksizmin önem verdiği “yabancılaşma” olgusuna da gönderme yapar. Yabancılaşmayı, kişilerin içindeki boşluk hissini ve yabancılaşma duygusunu hafifletmek amacıyla araç olarak gördükleri “meta” yı elde etme güdüsü olarak düşünürsek, dayatılan tüketim ürünlerine sahip olmak şeklinde bir davranış geliştirirler ve kapitalist sistemin istediği eylemi gerçekleştirirler. Adorno ise bu konuya şöyle yaklaşır: “Her ürün bireysel bir hava taşır, bireyselliğin kendisi, bütünüyle şeyleştirilerek sunulan nesnenin dolaysızlıktan ve hayattan kaçıp saklanılacak bir sığınak olduğuna dair bir yanılsama yaratıldığı ölçüde, ideolojinin güçlendirilmesine yarar. Her zaman olduğu gibi bugün de, kültür endüstrisi üçüncü kişilerin “hizmetindedir”, sermayenin gerileyen dolaşım süreçlerine ve varlık sebebi olan ticarete yakınlığını korur.”(Adorno, 2003:76).Bu bağlamda kitle kültürünün belirleyici özellikleri, kültür meta, iletişim araçları satıcı, bireyler alıcı pozisyonundadır. Pazarlama amaçlı olmasından dolayı sıradan ürünleridir. Değer kavramının olmaması ahlak açısından zayıftır. Kişilere empoze edilen sanal mutluluklar psikolojik sorunlara neden olabilir. Reklamları etkin olarak kullandığı için olmayan ihtiyaçlar için satın almaya yönlendirip tüketim bağımlısı yapar. Son olarak kitle kültürü gerçek anlamda bir kültür olmayıp, ideolojiler kapsamında üretilen, gelenek görenek öz kültürleri pasifleştirip, homojen bir kültür ortaya çıkarır.

2.3.1.5. Popüler Kültür

İlk defa Amerika’da kitle kültürü olarak tartışılmaya başlanan popüler kültür, elit kültüre karşın halkın kültürünü tanımlamak için kullanılmıştır. Dinamiklerini içerisinden çıktığı halkın beğenilerinden ve tarzlarından aldığı için zamanın genel algılayışı ne ise o yönde evrilmiştir. Kelime anlamına bakıldığında popüler teriminin

de, “halka ait” anlamına gelen Latince “popularis” sözcüğünden türetildiği görülmüştür. Ama ilk etapta halka ait olan tanımlamadan sıyrılıp günümüzde geniş kesimler tarafından sevilen beğenilen anlamıyla kabul görmektedir. Halka ait olandan sıyrılıp çoğunluğun kültürüne doğru geçiş yapmıştır. Varol ve Tayanç (2017), popüler kültürü üzerine yüklenen farklı anlamlar da olsa geniş kitlelerin güncel beğenilerini kazanan kültürel unsurlar anlamıyla kullanıldığını belirtmişleridir. Mutlu (2001:27) Popüler kültürün, kökleri yerel geleneklerde bulunan halk inançlarını, pratiklerini ve nesnelere, siyasal ve ticari merkezlerde üretilen kitlesel inançları, pratikleri ve nesnelere içerdiğini söyler.

19. yüzyıldan sonra endüstri devrimi ve kapitalizm önemli bir aktör olduğu döneme denk gelen süreçte kitle iletişim araçlarından bağımsız olamayarak iyice görünür olmaya başlamıştır. Dönemin sosyal dokusu gereği hızla kapitalist sürece giren Amerika’dan dünyaya yayılma eğilimi göstermiş olup, müzikten giyime, sanattan mimariye, moda aklı gelen her alanda popüler kültür teması kullanılmaya başlanmıştır. Evde, sokakta, televizyonda, eğlence yerlerinde, yediklerimiz ve içtiklerimizde, kaçamayacağımız bir alanda etrafımızın çevrili olduğu günlük yaşam içerisinde yerini alır. Erdoğan(2001:75), popüler kültür kavramını nüfusun büyük çoğunluğunun kültürü, çoğunluk için olan kültür, veya çoğunluk tarafından izlenen, tutulan, tercih edilen kültür anlamında kullanıldığını belirtmiştir. Popüler kültür, kişilerin kitle kültür ürünlerini kullanmasını, tüketmesini amaçlar. Üretiler, kullanılıp, tüketim işlevini yerine getirdikten sonra işlevini yitiren şeylerdir.

Popüler kültür yazınında önemli bir yaklaşım Gramsci’nin “kültürel hegemonya” kavramıdır. Hegemonya siyasal egemenlik, kontrol ve yönetme kavramlarını içerir. Tarihsel, kültürel bir yapıyı da bünyesinde barındırır. Gramsci’nin anlatmak istediğinin egemen sınıfların sömürülen insanları ya da grupları durumlarının evrensel olduğu ve değişmeyeceğine inandırılmasıdır. Bunu sağlayan yapının ise üstyapıya ait olan kültürel kurumlar olduğunu düşünür. Marksist sistemdeki ideoloji ile ilk bakışta benzer anlam içeriği görülse de asıl içeriğinin hegemonya’nın soyut olup her yere ulaşmış olmasıdır. Kitleler üzerinde etkisini ise hegemonyanın soyut olup neyin orijinal neyin yeniden üretim olduğunun ayırt edilmesindeki güçlüğün medya üzerinden yeniden üretimine maruz bırakılmasının düşünülmesidir.

Popüler kültür işlevsel olarak tam olarak anlamlandırılmadığından literatüre bakıldığı zaman iki farklı yaklaşımın olduğu görülür. Popüler kültürü halkın

belirleyici olup bunu yaparken de bilinçli olarak tercih ettiğini savunan olumlu bakan kesim ve diğer taraftan popüler kültürü kitle kültürü ile eş değerde tutan olumsuz yaklaşan diğer bir yaklaşım mevcuttur. Popüler kültüre olumlu yaklaşan kesimi İngiliz Kültürel Çalışmalar Okulu, De Carteau ve John Fiske temsil eder. Hatipler'in; Fiske'den aktardığına göre (2017:41-42), "Popüler kültürün gündelik yaşam ile kültür endüstrilerinin arasındaki ortak kesimde oluştuğunu, halk tarafından oluşturulduğunu ve halka dayatılamayacağını ve yukarıdan değil içeriden doğacağını ifade ederek popüler kültürü, sistemin verdikleriyle idare etme sanatı olarak tanımlamaktadır.

Popüler kültür, ne egemen ideolojiyle çatışan, empoze edilmiş kitle kültüründen ne de karşıt kültürlerden oluşmaz" Fiske, popüler kültürün halk tarafından oluşturulduğunu öne sürerken yine kendi içinden doğan ürettiği ve tükettiği şeylerden beslendiğini anlatır. O yüzden belirli bir grubun değil de çoğunluğun kültürü olduğunu ifade etmesiyle popüler kültüre olumlu yaklaştığını görürüz. Çoğunluk tarafından içselleştirilmesi yüksek kültürün karşında yer almasına neden olur. Yüksek kültür hem üretici hem tüketici bağlamında olmazsa olmazlara bağlı olurken popüler kültürün böyle bir derdi yoktur. Çoğunluk ya da halk tarafından beğenilip talep edilmesi yeterli bir kriterdir. Işık (2001:123), Popüler temsillerin hangi bağlamlarda nasıl okunduğunu çözümlmek ve gündelik olan aracılığı ile popüler temsilleri anlamak aynı zamanda lokal ve global arasındaki kültürel akışı irdelemeyi de içerdiğini, popüler kültür incelemelerinin hem uluslararası ve karşılaştırmalı bir temele dayandırılıp , hem de lokal olanı ele alması gerektiğini belirtip, global ve lokal kültürel formlarla marjinal ve egemen olan ürünlerin sıkça yer değiştirerek medya aracılığı ile tüketim platformuna taşınması gündelik hayattaki öznellikleri de dönüştürüldüğünü söyler.

Popüler kültüre Hans Magnus Enzensberger ise Bir Kitle İletişimi Araçları Teorisinin Oluşturucu Öğeleri başlıklı makalesinde şu şekilde yaklaşır. Kitle iletişim araçlarının sadece bir tüketim aracı olarak görülmemesi gerektiğini, üretim aracı niteliğinin de olduğunu, iletişim araçlarının farklı bir fonksiyonunun ise eğitim konusunda burjuva intelligentsia (entelijansiya)'nın eğitim tekeli sona erdireceğinden bu kesimin bu durumdan rahatsız olacaklarını belirtip, burjuvaya karşın halk kültürünü savunmuştur. Entelijansiyanın kitlelerin beğenilerini "banal" buldukları için bu gruplarla etkileşim içerisine girmeden kendi kültür adacıklarında yaşadıklarını belirlemiştir.(Enzensberger, 1970: 17-37).

Popüler kültüre olumsuz bakan grup Frankurt Okulu temsilcileridir. Popüler kültür ürünlerini kültür endüstrisi tarafından üretildiği için kapitalizmin devamı olarak öngörmüşleridir. Propaganda amaçlı kullanılan iletişim araçları, reklamlar aracılığı ile tüketimin teşviki, standartlaştırma konularına yönelik eleştirilerde bulunmuşlardır. Berger(2012), reklamın sadece ürünlerin piyasaya sunulup pazarlanması için bir araç olmaktan çok daha fazla anlam içerdiğini, reklamların toplumsal kontrol aracı olduğunu söyler. Kültür endüstrisi bağlamında reklama bir eleştiri de Featherstone (2014)'den gelir, ona göre reklamcılık, meta tüketimini teşvik etme, kitlesel aldatmacayı ileri götürmek amaçlı sadece geleneksel yüksek kültürü kullanıp, dönüştürüp metaların sembolik yönüne dikkat çeker.

2.3.2. KÜLTÜREL SÜREÇLER

Kültürün, insan ve toplum yaşamının yadsınamaz derecedeki önemi birçok araştırmacıyı; kültürün ne olup olmadığına, neyi bünyesinde barındırdığına ve hakkında yüzlerce tanımlama yapılmaya çalışmaya itmiştir. Kültürün “neliği” hangi bileşenlerden oluştuğu üzerinde ortak bir tanım yapılamamış olmakla birlikte aşağı yukarı içeriği bazı kavramları bünyesinde barındırır.

Normlar, toplumlar tarafından sözlü ya da sözsüz olarak konulabilen kurallardır. Toplumlardaki bireylerin, genel olarak uyması ya da uymaması gerekli tutum ve davranışların ne olması gerektiğini belirler, nasıl giyinileceği, nasıl yemek yenileceği vb. davranışları belirler. Değerler; davranışları belirleme noktasında neyin doğru ve neyin yanlış olduğunu söyleyen soyut kurallardır. Ortak olarak benimsenirler ve toplumların yapısına göre değerler zamanla değişebilirler. İnançlar; etkileşim içerisinde bir arada yaşayan kişilerin maddi ya da manevi anlamda durum ve olguları algılayış biçimleridir. İnançlar, geçmişi yorumlayıp bugünü anlamaya katkıda bulunurlar. İnanılan şeyler kanıtlanabilir olduğu gibi gerçekten uzak mesnetsiz de olabilmektedir.

Semboller; gönderen ve alımlayıcı arasında ortak olarak anlamlandırılan ve karşılıklı anlaşılabilen kültürel kodlardır. Semboller, kodların işaretleri olarak işlev görürler. Dil; kültürü oluşturan temel öğelerdendir. Toplumsallaşma sürecinde aktif, direkt ve birincil olarak kullanılırlar. Öncelikli olarak dil öğrenilir ve öğrenilen kültür yine dil vasıtasıyla gelecek nesillere aktarılır. Her ne kadar günümüzde geçerliliğini yitirmiş olsa da bir kültürü diğer kültürlerden ayıran bir özelliktir. İçinde

bulduğumuz bu zamanda yerel diller hızla yok olmakta ve ortak dil olarak İngilizce kullanılmaktadır.

Kültürel Süreçler: kültürün kavramlaştırılması esnasında, disiplinler arası yapılan çalışmalarda kolaylık sağlaması amacıyla sınıflandırma yapılması gereği duyulmuştur. Bu süreçler şu şekildedir.

Kültürleme (Enculturation): doğumdan ölüme kadar kişilerin içine doğdukları toplumun belirledikleri kurallara uyacak şekil alması etkilenmesidir. Hem eğitimi hem öğretimi içerir, sosyal olarak aitlik duygusunun kabul edildiği kişilerden kendilerinden beklenen davranışları öğrenme sürecidir. Güvenç'e (1996) göre; bu kavramın ilk kez antropolog Herskowitz tarafından tanımlandığı, sosyalizasyondan daha geniş kapsamlı olup sosyalizasyonun topluma uyum süreci iken kültürlemenin tüm koşullandırmaları içine aldığı, yaygın, kendiliğinden, bireysel öğretileri şartlanmaları kapsadığını ifade eder.

Kültürel Yayılma (Diffusion): İki türlü olabilmektedir. Birincisi bir toplumda dıştan içe ya da içten dışa doğru hareketlerle yayılmasıdır. İkincisi kültür öğelerinin coğrafi anlamda yer değiştirmesi bir toplumdaki başka bir topluma geçme sürecidir. Yaşanan keşiflerin, icatların etkisiyle belli bir yerde ve dönemde bir toplumda yaşanan değişim önce komşu kültüre sonra da dünyaya yayılmakta olduğu Difüzyoncu (Yayılmacılar) etnologların savdukları kültürel yayılma kuramıdır. Örneğin Amerika'dan tüm dünyaya yayılan fast-food, Amerikalıların beslenme alışkanlığını yansıtırken artan iletişim ağının etkisiyle tüm dünyaya yayılmıştır.

Kültürleşme (Acculturation): Birbirinden farklı kültürlerin karşılıklı iletişime girmesi ve bu sayede birbirlerinden etkilenmeleri sonucunda ortaya çıkan olgunun melezeleşmesi ve özünün eskisi gibi olmaması durumudur. Karşılıklı etkileşim sürecinde her iki kültürde sonunda değişmektedirler. Günümüzde kültürleşmeye maruz kalmamış kültür hemen hemen hiç yok gibidir. Osmanlı İmparatorluğunun edebiyat dili anlamında Farsça'dan etkilenmesi sonucunda ortaya Osmanlıca diye adlandırılan bir dilin ortaya çıkması aynı düzlemde Farsçanın kullanıldığı yörede Osmanlı devletinin hakim olması karşılıklı etkileşime örnek verilebilir.

Kültürlenme(Culturation): Kültürel etkileşim sürecinde bir kültürün diğer kültürün etkisi altına girmesine denir. Farklı değer ve kültüre sahip olan grup ve toplumlar arasında temasın sürekli olması sonucunda topluluklardan birisinin

mensubu kişilerin diğer topluluğun kültürünü benimseme eğilimi göstermeleri durumu olup buna kültürlenme denir. Avrupa'da yayılan Rönesans zamanının en güzel kültürlenme örneğidir.

Kültür Şoku (Culture Shock): İçinde doğup büyüdüğü kendi kültürden çeşitli nedenlerden dolayı çıkarak tanımadığı, çoğu zaman dilini bilmediği, gittiği toplumun sembollerinden habersiz olup, yeni tanıştığı kültüre uyum sürecinde yaşamış olduğu bunalım ve sıkıntılı sürece denir. Yeni ortamın psikolojik ve toplumsal olarak oluşturduğu şok ve korku durumudur. 1960'lı yıllarda Avrupa'ya özellikle Almanya'ya yapılan işçi göçleri neticesinde gittikleri yerlerin dilini ve kültürünü bilmeyen insanların yaşadıkları süreç kültürel şoka örnek gösterilebilir.

Zorla- Kültürleme(Trans-Culturation): Bir toplumun kültürünün başka bir toplumun üyelerinin kültürel değerlerini zorla değiştirmeye çalışması durumuna denir. Osmanlı devletinde devşirme olayı her ne kadar küçük çocukların ailesi ile karşılıklı yapılsa da Türk gelenek göreneklerine göre eğitim verilmesi zorla kültürlemeyi anlamaya yardımcı olabilecek bir durumdur.

Kültürel Özümseme (Assimilation): Bir toplumun başka bir toplumun kültürüne ettiği müdahalesi sonucunda diğer kültürü kendine benzetmesi, kültürel egemenliği altına almasıdır. İngilizlerin, Avustralya 'da yaşayan yerli halk Aborijinleri farklı yöntemler kullanarak kültürlerinden uzaklaştırarak, kendi gelenek ve göreneklerine ters düşen yasalarla manipüle ederek, kültürel anlamda asimilasyonun ne demek olduğunu tüm dünyaya göstermiştir.

Kültürel Değişme veya Kültür Değişmesi (Cultural Change): Toplumların kültürel yapısının herhangi bir süreç sonunda kısmen ya da tamamen değişmesi veya değişikliğe uğratılmasına denilen kavramdır. Kültürlerin hızlı da olsa yavaş da olsa sürekli bir değişim içerisinde olduğu düşünülürse bu sürecin etkileyici faktörleri sabit sebepler olmadığından dış etkenler de (teknoloji, savaş, göç vb.) kültürel değişmeye yol açmaktadırlar. Yine günümüzden örnek verecek olursak ailenin, kültür bakımından önemli bir işlevi olduğundan toplumsallaştırma aracı olarak nitelendirildiğinden birlikte yemek yemek davranışının çoğu toplumda önemini yitirdiği görülmektedir. Toplumlardaki kültürel değişim ile bireylerin yemeklerde bir araya gelme ve aynı sofrada oturma davranışından uzaklaşıp, çoğu zaman evde değil de, alışveriş merkezlerinde tek başlarına yemek yemeye başladıkları görülmektedir.

2.4. YEMEK KÜLTÜRÜ

Beslenme, genel anlamda canlı yaşamı için hayatta kalmak için yapılan bir eylemdir. İnsan için de son derece önemli olan beslenme, diğer canlılardan farklı olarak sosyal anlamda önemli bir yer tutar. Yemek, salt anlamda sadece karın doyurmak işlevinden çok daha fazlasını içerir. Toplumsal değer olarak; üzerine anlamlar yüklenmiş, statü göstergesi olarak belirlenmiş, kültürel miras olarak değerlendirilmiş olarak, içinde var olmuş toplumların kimliklerini yansıtmış bir olgu olarak karşımıza çıkar.

2.4.1. YEMEĞİN ANLAM VE TARİHİ

Toplumların var olmalarını sağlayan ve diğerlerinden ayırıcı özelliklerinin belirleyici unsuru kültürdür. Kültür, hayatın tüm yönlerini kapsayıcı bir olgu olduğundan yaşamın içerisindeki tüm dinamiklerle yakından ilgilidir. Kültürü oluşturan unsurlardan birisi de yine kendisi gibi yaşamın merkezinde olan beslenme alışkanlıklarıdır. Basit anlamıyla canlıların hayatta kalmalarını sağlayacak yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi anlamında kullanılsa da çok daha fazlasını ifade eder. Zaman içerisinde, yalın anlamıyla sadece karın doyurma eyleminden çıkıp, kültürel sembol kimliğine bürünmüştür. Toplumlar içerisinde neyin nasıl, nerede, ne zaman, ne şekilde tüketileceği o toplumun yemek kültürünü oluşturur. Coğrafik farklılıklar, sosyal doku, din ve inançlar, ekonomi gibi faktörler yemek kültürünün oluşumunda oldukça etkilidir. Bu etkiler altında şekillenen ve meydana çıkan alışkanlıklar biyo-kültürel yapıyı temellendirir. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanma süreci, öğün sayısı, yemek zamanları toplumların kendi koşullarına has bir şekilde gelişir ve kültürel örüntülerle bir bütündür. Bu örüntüler, toplumlar içerisinde beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkarmıştır.

Beşirli (2011), yemeğin sadece beslenmek olarak düşünülmemesi gerektiğini, farklı kültürlerde nelerin yenilip yenilemeyeceğinin kurallarla belirlendiğini, bu noktada insanların biz-onlar, aynı-farklı, iç-dış, iyi- kötü vb. gibi zıtlıklar düşünüldüğünde besinlere ilişkin yenir-yenmez ayrımının en temel ve önemli ayrımlardan biri olduğunu ileri sürmektedir.

Yemek yeme, fizyolojik bir gereksinim olup, bu ihtiyacın karşılanması zorunludur. Canlıların ve doğal olarak insanların, beslenmeden yaşamaları gibi bir

durum söz konusu değildir. Ve açıkça görülür ki yemek yeme eylemi fizyolojik, psikolojik, ekonomik, çevreyle ilgili, toplumsal ve kültürel süreçlerin ortak paydası olarak kesişme noktasında yer alır. Bu noktada bu kadar ortak alan içerisinde konumlanmışken araştırmacıları da yeme-içme alışkanlıklarını incelemeye sevk etmiştir. Literatüre bakıldığında, bu alanda kültürel antropologlar ve son yıllarda ise sosyologlar derinlemesine araştırmalar yapmaya başlamışlardır. Yemek yazınında “yemek sosyolojisi” adı altında yeni yeni sosyoloji alanında bir alt dal oluşmaya başlamıştır. Yemek sosyolojisi ile yeme alışkanlıklarının “Gastronomi” isminde yeni bir disiplin olarak oldukça güncel ve ilgi çeken bir alan olduğu görülmektedir.

Akarçay (2016)’ın Berg’den aktardığına göre; ilk kez 1996’da New York Üniversitesinde yemek ve mutfak kültürleri gastronomi ve mutfak tarihi, gıda üretimi ve tüketimi konularını araştıran bir disiplin olarak geliştiğini, bu çalışmanın içeriğinde kişilerin, toplulukların gıda ile ilişkilerini tarihsel ve kültürel bağlamda ele alındığını belirtmiştir. Gıda çalışmalarının, yemek ve mutfak kültürü, gastronomi, mutfak-yemek tarihi ve gıda üretimi tüketimine tarihsel, kültürel, coğrafi, siyasal, ekonomik incelemeleri de kapsayan bir şekilde “şemsiye kavram” olarak ele alındığını söyler.

Çalışmanın bu bölümünde yemek sosyolojisi bağlamında konu incelenmeye çalışılacaktır. Bu disiplinde yemek alışkanlıkları ve kültürü temel çıkış noktası olmaktadır. Yapılan çalışmalar ile öteden beri insanların ve toplumların inşa ettiklerinin simgesel olarak kurulmuş toplumsal alanlar olduğu anlaşılmıştır. Mesela, et hemen hemen her toplumda bilinen ve miktarı değişmekle birlikte tüketilen besindir ancak et sadece bir gıdadır bu noktada ilk anlamı gıdadan, et olarak kültürel kod olarak dini bir ritüelle kullanıldığı zaman temel anlamından koparak toplumsal bir sembol haline gelir. İşte bu noktada yemek kavramının sadece tek boyutta ele alınamayacağı görülür. Bu yüzden toplumsal alanda daha fazla yer edindiği için farklı bakış açıları değerlendirilmiştir. Yeme-içmenin kültürden bağımsız incelenemeyeceği düşüncesinden hareketle bu farklı yönleriyle ele alan yaklaşımlar oluşmuştur. Günümüzde sadece yemeğe odaklı bir teori yoktur ancak sosyoloji alanında teorik çerçevede tüketim sosyolojisinin, kültür sosyolojisini postmodern teorinin, tarih ve antropolojinin yazınından destek alınmıştır. Beardsworth ve Keil (2011)’e göre; Goody’in üç ana yaklaşım geliştirdiğini(işlevsel, yapısal, kültürel yaklaşımlar) daha sonra Mennel, Murdoct ve Van Otterloo’nun da benzer bir şema öne sürdüğünü (işlevselcilik, yapısalcilik ve gelişimcilik) ancak bu iki yaklaşımın

birleştirilerek dört kategorili bir sınıflandırmanın iyi olacağını belirtir. Bu sınıflandırma ise, işlevsel, yapısal, kültürel ve gelişimsel şeklinde oluşmuştur.

İşlevselci Yaklaşım: İşlevselcilik, toplum yapısı ve işleyişiyle ilgilenen toplumun varlığını devam ettirebilmesi için beraber işleyen toplumsal yapıda birbirine bağlı birimlerin bütünlüğü olarak tanımlanabilir. Toplum, vücuda benzeterek vücudun yaşamını sürdürebilmesi için tüm organların düzenli olarak çalışmasının gerekliliği gibi, toplumun da sosyal sisteminin devamlılığı ve uyumu için kurum ve niteliklerin düzenli bir bütün olarak görülmesi gerektiğini savunur. Toplum bir bütün olarak düşünülür ve toplumsal olgular, kurumlar, bütünün içerisinde yerine getirdikleri işlevler bakımından anlamlı olurlar.

Goody (2013),bu yaklaşıma göre, yemeğin bireyin topluluğunun mensubu olarak sosyalleşmesine yardımcı olan duygu ve düşünceleri ortaya çıkaran toplumsal işleve vurgu yapıp, bu işlevin sistemin korunmasını ve sürdürülmesini sağlayıp anlamın toplumsal olduğunu belirtir.

İşlevselci kuramın öncü düşünürleri, Emile Durkheim, Talcott Parsons, Robert K.Merton'dur. Durkheim, toplumu, bireylerden bağımsız ve onları aşan varlık olarak kabul eder. Parsons ve Merton' a göre, toplum, kişilerin toplumsal sisteme entegresini sağlayarak toplumsal düzenin istikrarını sağlar. Toplumun bireyler üzerindeki belirleyiciliğine vurgu yapan bu yaklaşımın doğal olarak toplumdan kurallarından çıkan yeme alışkanlıkları üzerinde de söyleyecek sözü olmuştur. Bu kuram üzerinden çalışma yapan sosyal antropologlar Britanya sosyal antropoloji okulunun düşünürlerinden olan Borinislaw Malinowski, Audrey Richards, Radcliffe-Brown yerli halkların yemek kültürlerini inceleyen önemli çalışmalar yaparak işlevsel bakış açısından önemli çıkarımlara ulaşmışlardır. Bu araştırmaların ortak noktası, gıdaların hazırlanış ve tüketim şekillerinin döngüsünün analizi, besinle ilgili temaların bireylerin sosyalizasyonunda etkisi, yemek aracılığıyla toplumsal bütünleşmeyi pekiştiren davranışların anlaşılması bakımından önemli oluşudur.

İşlevselci bakış açısına göre yemek ile ilişkisi üzerine bu yaklaşım temelli Beardsworth ve Keil; şu soruları sormuştur:

1-Gıda üretimi, dağıtımı ve tüketimi gibi alt sistemler nasıl bir örgütlenme içerisinde bulunmakta ve bir bütün olarak işleyen sosyal sistemin devamını sağlamada ne gibi katkıları olmaktadır?

2-Besinlerin temin edilme ve tüketim biçimlerinin toplumsal işlevleri nelerdir?

3-Gizil işlevlerin yanında besin işlevlerinin yanında besin sistemi içerisindeki işlevsel olmayan olguları tanımlayabilir miyiz? İşlevsel olmayan unsurlar nasıl ortaya çıkıyor? bir bütün olarak toplumsal sistem için sonuçları neler?(Beardsworth ve Keil 2011:102-103).

Yapısalcılık: Temelde büyük yapılar, sistemler ve oluşumları inceler. İnsan davranışları ve olguları, psikanaliz, marksizim, darvinizm gibi kuramların bakış açılarıyla açıklamaya çalışır. Dilbilim, göstergebilim antropoloji araştırma alanı içerisinde etkili olduğu dallardır. Swingewood(1998), yapısalcılığın, kökeninin dillerin incelenmesine dayandığını, toplum bilimlerinde Levi-Straus’ın antropoloji, Roland Barthes ve Julia Kristeva’nın semiyotik ve edebiyat kuramı, Althusser ve Poulantzas’ın Marksizim ve sosyoloji, Godelier’in iktisat, Foucault’un felsefe ve bilim tarihi, Lacan’ın psikanaliz çalışmaları üzerinde referans kabul edilen çalışmalara çıkış noktası olduğunu belirtmiştir.

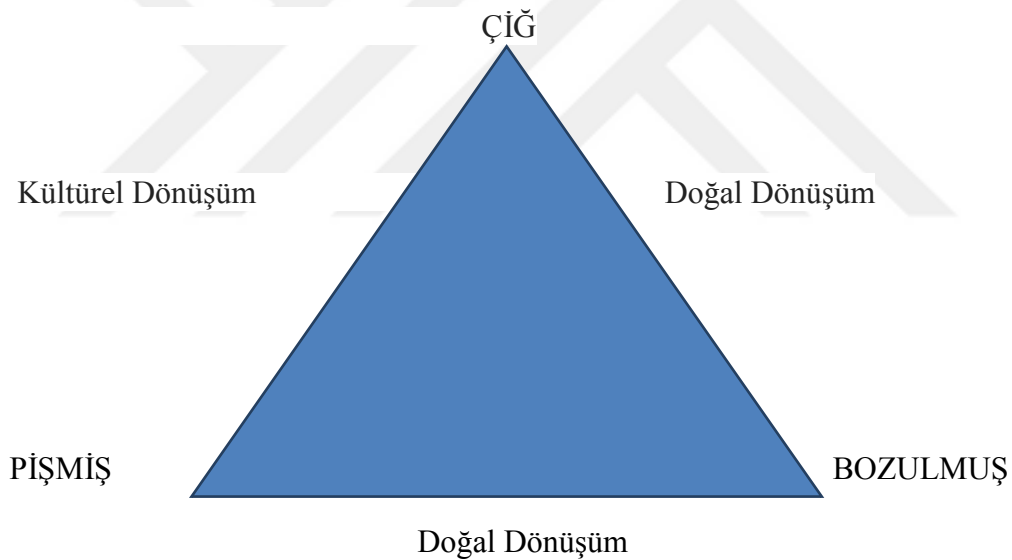
Yapısalcılığı kültür bağlamında ele aldığımızda, işlevsel yaklaşımdan etkilenmiş olmasına rağmen farklı olarak işlevselciliğin bazı noktalarda yüzeysel kalabilen açıklamalarının zeminine inilmesini sağlayan derin ve köklü yapılara odaklanır. Benimsediği düşünce kültürün anlamının olgular, eylemler ile tekrar üretilmesidir. Yapısalcı bakış açısı, herhangi bir kültürde üretilen ve devinim şeklinde tekrarlayan davranışların derin anlamını ve yapılarını keşfedebilmek için yemeğin hazırlanması ve sunumu, ritüeller, ayinler, sözlü yada sözsüz ürünler, gibi geniş bir alanda anlam arayışındadır. Yapısalcılık, gerçekliği toplumsal olgular temelinde değil de öğeler arasındaki ilişkileri baz alarak açıklar. Yapıların temelindeki anlamla ilgilenir. Yapıların toplumsal dünyayı anlamak için önemli bir araç olduklarını düşünürler.

Yapısalcılığın, geniş çalışma alanında yemek kültürü araştırmaları özellikle Levi-Straus’un çalışmalarında önemli bir noktaya gelmiştir. Levi-Straus’a göre; “bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir”(Belge, 2016:15). Levi-Straus’un toplumların yemek adetlerini, yemek hazırlama kurallarını araştırırken yemeği bir dil gibi incelediği, ortak paylaşımları, yapıları anlamak istemesinden kaynaklı bunu bir araç gibi kullandığı görülür.

Beardsworth ve Keil (2011),Levi-Straus’un, bir mutfağın temel unsurlarını, dilbilimsel bir kavram olan fonemden(phoneme) türettiği bir kelimeyle yani “gusteme” kelimesiyle yaptığını –tat ve tat alma ile ilgili- bu tat birimlerin analizini belirli ikili karşıtlıklar aracılığıyla yapılacağını ileri sürdüğünü, bu ikili karşıtlıkların

dahili/harici(yerliye karşı yabancı), merkezi/çevresel(ana yemek ve garnitür), baskın/baskın olmayan(tadı güçlü olan ve tadı zayıf olan) şeklinde kavramsallaştırdığını söyler. Ayrıca bu yöntemi kullanarak İngiliz/ Fransız mutfağı özelinde farklılıkları analiz etmek istediğini belirtirler. Literatüre baktığımızda Levi-Straus'un yemek çalışmalarına ve mutfak kültürüne “mutfak üçgeni” kavramı ile farklı bir bakış açısı getirdiğini görürüz. Buna göre, Straus'un yemeği çiğ ve pişmiş olarak kategorize ettiği, bu ayrımı yaparak doğa ve kültür arasında ilişki kurduğu görülür. Yemek yeme eyleminde pişirme işlemi doğayı-çiğ maddeler- insan ürününe yani insanların tüketebileceği şekle dönüştürme işlemi olarak adlandırılabilir. (Beardsworth ve Keil 2011:107).

Tablo: 6- Mutfak Üçgeni



Kaynak: Beardsworth ve Keil (2011:107).

Buna göre çiğ besinler kültürel dönüşümle pişmiş besin haline gelir. Pişmiş besin çiğ besin doğal olarak çürüme sürecine girer. Akarçay'ın (2016)Straus'dan aktardığına göre; pişirme çiğ malzemelerin, pişmişe dönüştürülmesi süreci olduğunu, pişirmenin doğanın bir kültürel dönüşümü, çürümüş olanın doğal dönüşümü olduğunu, yemek üçgeninin doğa/kültür, dönüşmüş/dönüşmemiş ikili karşıtlığından meydana geldiğini söyler. Ayrıca söz konusu olan yemek üçgeninin pişirme tekniklerini de açıkladığı buna göre bu tekniklerin “pişirme, tütsüleme ve haşlama” olduğu bilinmektedir. Straus'a göre bu tekniklerin de toplum yapısında karşılığı

bulunmaktadır. Çiğ yiyecekler, doğal olarak doğrudan ateşte kızartılabilir ya da tütülenebilir bu yöntemde araca gerek duyulmaz oysa, araca gereksinim duyulan kaynatma kültürel sürece dahil olur. Bu kavramsallaştırma toplumsal yapıda statü göstergesi olarak karşılık bulur. Yiyeceğe yüklenen anlam burada devreye girer, kaynatma düşük statü, kızartma yüksek statü göstergesi olarak atfedilir.

Straus'un mutfak üçgeni kavramı, toplum yapıları bakımından statik bir olgu olamamıştır. Kültürel anlamların; toplumdan topluma farklılık gösterdiği gerçeğinden hareketle, değişen koşulların yemek alışkanlıklarına yansımalarının kaçınılmaz olduğu süreçte çok yönlü değişimin yaşanması nedeniyle mutfak üçgeni teorisinin yeniden anlamlandırılmasının ya da güncellenmesinin gerekli olduğu düşünülmektedir.

Yemek yazınına Yapısal Yaklaşım bağlamında önemli bir katkıyı Mary Douglas yapar. Beardsworth ve Keil (2011), Douglas'ın yaklaşımını şu şekilde özetlerler: Douglas'ın, besinler ve yemek yemenin kodlar olduğu ve bu kodların toplumsal olay ve toplumsal bağıntıları taşıyan mesajlar şeklinde görülebileceğini düşündüğünü söylerler. Douglas'ın Straus'a göre daha yalın ve anlaşılabilir bir şekilde yemeğe yaklaştığı görülmektedir. Douglas, yiyeceği ve yemeği sembol, kod, iletişim aracı görse de olguyu somutlaştırarak, madde anlamında fiziksel yanının yadsınamayacağını düşünür. Fiziki boyutunu, gündelik hayata uyarlayarak kendi evinde ve ailesi üzerinde uygulaması sonucu çıkardığı bir sınıflandırma yapar.

“1-Öğünler, belirli bir oturma düzeni olan masa ve hareket sınırlılığı gerektirir. Bu yüzden öğün bir “toplanma düzenler” ve etkili bir şekilde birtakım faaliyetlerin dışta kalmasını sağlar.

2- Öğünler, sıcak/soğuk, tatlı/acı, katı/sıvı (ya da yarı sıvı) gibi önemli zıtlıkları bir araya getirir.

3- Öğünler, geniş bir sızı besin kaynağını bir araya getirir (tahıl, sebze, hayvansal proteinler ve yağlar gibi)”.(Douglas'dan aktaran: Beardsworth ve Keil (2011:127).

Goody (2013) Mary Douglas'ın yemeğe yaklaşımını şöyle özetler; Douglas'ın, her yemeğin diğer yemeklerin anlamlarından bir şey taşıdığını, her yemeğin kendi imgesi içinde diğerlerine biçim veren yapısal ve toplumsal olaylar olarak gördüğünü düşünür.

Yemek kavramını iletişim sistemi olarak gören bir diğer yapısalcı düşünür Roland Barthes'dir. Barthes, yiyecekleri bir iletişim aracı olarak görür ve içecekler tekil anlamdan daha fazlası olup kültürel anlam içerirler. Ona göre, yemek sadece

ürünler toplamı olmayıp yemekler iletişim sistemindeki göstergelerdir. Yemek ya da besin onu tüketenlerin kültürel anlamlarıdır. Bu açıdan bakıldığında, Fransızlar için şarabın, Almanlar için biranın, Amerika'nın hamburgerin sadece gıda olarak görülmeyip toplumların beğenilerini, tercihlerini, değerlerini, alışkanlıklarını simgeler.

Yemek ve gıda sorunsalı üzerine çalışmalar yapmış bir diğer yapısalcı Claude Fischlerdir. Antropoloji ve sosyoloji bakış açısı ile meseleye yaklaşmıştır. Ona göre; gelenekler, inançlar, toplu yaşama gibi etkenler yemek yeme eylemi üzerinde oldukça belirleyici bir durumdadır. Kültürlerin uzun yıllar boyunca görüp uyguladıkları davranış örüntülerinin (özel gün yemekleri, milli yemekler, düğün yada cenaze yemekleri gibi)neyin hangi mevsimde, nasıl ve nerede tüketileceği, sofrada adapları gibi toplumsal mutabakata ve hiyerarşiye dayanan yeme- içme alışkanlıkları vardır. Ancak bunun yerine yemek yemenin günümüzde bireysel olarak gerçekleştirilen bir eylem haline gelmesine dem vurur.

Fischler modernleşmenin yol açtığı bireyselleşmenin özellikle gelişmiş toplumlarda yemeğin bir kültür tüketimine dönüştüğünü söyler ve bunu “gastro-anomi” kavramı ile açıklar. Akarçay'ın(2016) Fischler'den aktardığına göre, “gastro-anomi” Fischler'in Durkheim'in anomi kavramından türettiği bir kavramdır. Gastro-anomi, bireyselleşmiş ve kutsallığından kopmuş yemek pratikleri anlamında kullanılmıştır. Bireysel davranmaya başlayan kişinin, kuralları, belirleyici özellikleri hafızasından silmeye başlayıp, yemeğin kutsallaşmış, ritüelleşmiş anlamından koparak kültür olarak öğrendiği toplumsal yeme-içme alışkanlıklarını sınırı daraltılmış, geleneği minimum düzeyde yaşamaya başladığını anlayabiliriz.

Kültürel Yaklaşım: Bu alanda yapılan iki çalışma önemli çalışma vardır. Bunlardan birincisi Mary Douglas'ın Baron Isherwood ile birlikte “The World of Goods” adlı kitabıdır. Douglas'ın yemeği sadece biyolojik olarak değil de sosyal gerçeklerle de ilişki içerisinde görmesinden kaynaklı yemeği sosyal ilişkilerin sembolü durumuna getirir. Kodları kullanarak toplumların yiyecek ve içeceklerin simgeledikleri anlamları belli bağlamlar içerisinde anlamaya çalışır. Mary Douglas, yemeği, gün, hafta ve yıl boyu yenilen diğer yemekleri bağlamına yerleştirdiği için “yemeğin anlamı”nın tekrarlayan analogiler sistemi içinde bulunduğu söylenebilir. Goody(2013), bu noktada Mary Douglas'ın yemeğin bağlamsal analizi, tekrarlayan deyimsele ifadeler üzerine yapılan çalışmalar gibi bu yolda ilerlemeyi mümkün kılar

ve olguya farklı bir boyut daha getirdiğini düşünür ve bağlamsal analizin güçlü ve zayıf yanlarının ilişkileri kültürel sistem diye nitelendirilen bir soyutlama ile sınırlandırma eğiliminde olduğunu belirtir.

Kültürel yaklaşım ile ilgili bir diğer çalışma ise, Marshall Sahlins'in "Culture and Practical Reason" başlıklı kitabıdır. "Marshall toplumların toplumların faydayı yapılandıran sembolik, anlamlı ya da kültürel nedenler tarafından yaratılmış olduğunu belirtir. "Pratik ve anlamlı" arasındaki yarışın "modern sosyal düşüncenin en önemli sorunu" olduğunu ileri sürer"(Goody, 2013: 49-50). Sahlins'in toplumsal ve biyolojik olayların etkileşimini, Parsons gibi sosyal teorinin ve kültürel gerçekliğin biyolojikleştirilmesi olarak görür. Bunun sonucunda içsel farklılıklara dışardan gelen sosyokültürel etkilere maddi öğelere başvurmayı engelleyen kültürel bir bütünlüğü varsayan bir yaklaşım meydana gelmiş olur.

Yemeğin anlamının teorik çerçevede ele alınma şekillerinden öne çıkan yaklaşımlar içerisinde ele alındığı bu bölümde yemeğin ne ifade ettiği anlaşılmasına çalışılmıştır. İçinde bulunduğumuz çağda ise toplumsal anlamda yaşanan değişim doğal olarak yeme-içme alışkanlıklarında değişimine neden olmuştur. Yeme-içme kavramının insan hayatında merkezi bir konumda olmasından kaynaklı insanlık tarihinin başlangıcından beri anlamlandırılmasına, nitelendirilmesine neden olmuştur. Çalışmanın bu kısmında yeme-içmenin kısaca kat etmiş olduğu yolu anlamaya çalışıp günümüzdeki durumuna göz atılmasının uygun olacağı düşünülmektedir.

Murat Belge'nin(2016) de dediği gibi " Yemeğin tarihini incelemek, birçok bakımdan, insanın tarihini incelemekle eş anlamlı bir uğraştır. İnsanlık tarihinin beslenme tarihi ile birlikte anılması, insanın hayatta kalabilmesi için yemek yemesi gerekliliğinden doğmuştur. Görkem ve Sevim(2016), beslenmenin ilk insandan yirmi birinci yüzyıla insanoğlu için temel gereksinim olduğunu, bu gereksinimi, toplayıcılık ve avcılıkla başlayıp çeşitli hayvan türlerinin evcilleştirilmesi ve yerleşik hayata geçişle birlikte tarımsal faaliyetlerin başlamasıyla farklı bir boyut aldığını belirtmiştir.

İnsanların yiyecek tedarik etme, hazırlama, pişirme, yemek yeme yöntemlerinin tarihi süreç içerisinde sürekli olarak değişim gösterdiğini, ateşin icadının bu değişimde dönüm noktası olduğunu söylemişleridir. İnsanların, zaman geçtikçe, yavaş yavaş keşif aşamasına geçerek diğer insanlarla ortak hareket ederek birlikte avlanarak hayatta kalmaya çalıştığı bu sayede iletişimini güçlendirip yerleşik hayata geçip, tahılın da bulunmasıyla tarımsal faaliyetlere geçtiği bu dönemin

sonunda ateşi keşfederek beslenme alışkanlıklarından devrim gerçekleştirdikleri sonucuna varılabilmektedir. Sadece avlanarak beslenebilen insan zamanla hayvanları evcilleştirip, tarımı ve ateşi keşfedip beslenme alışkanlıklarını daha da çeşitlendirmişleridir.

Özüşen ve Yıldız (2012) ise, insan yaşamının başlaması ile birlikte tüketim ihtiyaçlarını karşılama yöntemlerinin günümüze kadar çeşitli süreçlerden geçerek evrilmiş ve gelişmiş olduğunu düşünürler. Sadece doğada hazır olarak bulunan besinleri tüketerek yaşamı sürdürmenin günümüzde karşılığının olmadığını düşünülürse yaklaşık tarım milyon yıl önce yaşayan insanların bir süre hayatlarını bu şekilde idame ettirdiklerini belirtirler. Nüfusun zamanla artması ve diğer etkenlerin tüketime olan ihtiyacının artmasının insanları yeni yöntemleri denemeye, gözlem ve tecrübe sonucunda yeni üretim yöntemlerini bulmasına neden olduğunu bu sayede bugünkü tüketimin temellerini attığını düşünürler. Tarih öncesi çağlarda, insanların yaşama adaptasyon süreçlerinde hep bir keşif içerisinde oldukları, hep daha iyisini denemek istekleri, daha iyi besine ulaşabilmeleri konusunda motivasyon kaynağı olmuştur.

Yemeğin, toplumsal bağları kuvvetlendirdiği kadar insanların ortak bir dil olarak geliştirdikleri kültür ürünü olması da yemeğin insan hayatında işlevlerinden birisidir. Bir arda yaşayan bireylerin ortak olarak yarattıkları, paylaştıkları maddi ve manevi öğeler o toplumlar ve yetiştirecekleri nesiller açısından önemli bir mirastır. Özellikle birlikte yaşayan insanlar için önemi diğerlerine nazaran daha büyük olan değerlere bakış açısı farklıdır. İnsanlık tarihi incelendiğinde, günümüze ulaşan bilgilere bakıldığında, “yemek” önemli bir değer olarak karşımıza çıkar. Öyle ki besin maddelerinin kutsallığını, yapılan birçok araştırma sonucunda somut olarak görmekteyiz. Günümüze kadar gelen anlatılar ışığında yemeğin önemine ilişkin mitolojide de birbirinden ilginç efsanelere rastlamak mümkündür. İlkçağ uygarlıklarından Çin Uygarlığının efsanelerinde pirinç sayısız kere kendine yer bulmuştur. Bu efsanelerin birini Tom Standage şöyle anlatmıştır:

Çin efsanelerinde pirinç, açlığın eşiğine gelip dayanmış insanlığı kurtaran bir şekilde resmedilmektedir. Anlatılan bir hikayeye göre Tanrıça YuanYin, açlıkla boğuşan insanlara acımış ve bunun önüne geçmek için göğüslerini sıkarak süt çıkarmak istemiştir. Akan süt pirinç taneleri yetişsin diye boş çeltik tarlalarına dolmuş, Tanrıça’ da göğüslerini biraz daha sıkarak ortaya çıkan kan ve süt karışımının bitkilerin içine dolmasını sağlamıştır. İşte bu, pirincin hem kırmızı, hem de beyaz türünün olduğunu açıklamak için anlatılan bir hikayedir(Standage, 2017: 31).

Beslenmenin, hayatta azımsanmayacak derecede önemli bir kavram olduğu, insanların bunun için düşünmeye, yeni yollar keşfetmeye, buldukları yöntemleri daha da ileriye taşımaya çalıştıkları anlaşılmaktadır. İnsanlar şartlarını daha da iyileştirmeye çalışıp, yaşantılarına yön vermeye çalışmışlardır. Avcılıkla başlayan yeme içme serüveni, ateşin keşfi ve yerleşik hayata geçilmeye başlanmasıyla birlikte tarımsal üretimin önem kazanması hep daha iyiye erişme serüveninde kilometre taşı olmuşlardır. Kat ettikleri bu yolda gelecek kuşaklara da bu süreci çeşitli şekillerde anlatmaya çalışmışlardır. Bu bazen şiir olarak, bazen bir tablet yazısı olarak bazen mitolojik bir anlatının içerisinde, bazen de çizdikleri bir resim ya da şekil verdikleri bir nesne şeklinde gördüklerini, yaptıklarını, eylediklerini kendilerinden sonra gelenlere aktarmayı amaçlamışlardır.

İnsanların topluluklar halinde yaşayıp, yerleşik hayata geçmeleri, akabinde tarımsal faaliyetlere başlamaları, bazı hayvanları evcilleştirmek suretiyle yerleşik düzene geçmenin olanaklarından faydalanmaları insanlığın yeme-içme tarihinde önemli bir sayfa açmıştır. İlk çağ medeniyetlerinin oluşturduğu temel üzerine yapılan ve gelişmeye başlayan Ortaçağ dönemi günümüze kadar gelen birçok önemli mutfağın temelini atıldığı safhadır. Tarımın, iklimsel ve jeopolitik konumu açısından diğer medeniyetlere nazaran daha erken başladığı Mezopotamya yöresinden yükselen uygarlıklarının mutfak alışkanlıkları temel bir dayanak olmuştur. Düzgün ve Özkaya (2015) bu süreci şöyle özetlerler; Mezopotamya bilgesinde ortaya çıkan yemek pişirme sanatının sonraları Çin ve Asya mutfakları olmak üzere ikiye ayrıldığını, Asya mutfağının Mısır mutfağının gelişimine katkıda bulunduğunu, Mısır mutfağının da Eski Yunan mutfağının etkilediğini belirtirler. Ve devam ederler, eski Yunan mutfağının Roma mutfağının temeli olurken bu mutfağın Fransız mutfağına katkıda bulunup, Fransız mutfağının büyük ve sıcak mutfağının oluşumunu desteklediğini söylerler. Eski Yunan mutfağının İngiliz mutfağı ile de etkileşime girip İngiliz mutfağının da Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkilediği sonucuna varırlar.

Tarımın gelişmesi dolayısıyla bu ürünlerin daha sıklıkla tüketilmesi ve bu esnada beslenmenin sadece karın doyurmaktan daha derin anlamları olduğunun ortaya çıkış zamanıyla aynı paraleldedir. Sadece günlük beslenme ihtiyacından fazlasının ürettiğinin farkına varan insan, bunu belirli bir düzene koyma ihtiyacı hissetmiştir. Tahılları, önce ekip biçmeyi, üretmeyi, sonra saklamayı, bu keşif

sürecinde de çeşitli yemek yapma teknikleri, daha fazla ürünü sofralarında denemeyi istedikleri bu sürecin bizlere aktarımını çeşitli kaynaklardan öğrenebilmekteyiz.

Gelişen ve değişen yaşam koşulları, tıpkı ilk çağlardaki insanların yaptığı gibi, sosyal yaşantısından farklı olarak avcılık toplayıcılıktan çıkıp yerleşik hayata geçmesi ve birlikte yaşamının sonucunda, oluşan toplumsal bir düzen içerisinde, statü, sosyo-ekonomik durum, güç gibi kavramların anlamlandırılması ve buna bağlı olarak da bu kavramların toplumsal yaşam içerisinde kabul görmesi, sosyal hayat üzerinde belirleyici bir etken olmuştur. Ortaçağ toplum yapısında doğu ve batı medeniyetlerinin farklılığı ana eksenini oluşturursa da, bu kültürler için de “soylular” ve “halk” ayrımı yapılması kaçınılmaz olarak farklı coğrafyalarda ve farklı kültürlerde kendine yer bulmuştur. Ortaçağ Avrupası’nda toplumsal hiyerarşinin “toprak “ ve “üretim” üzerinden temellendiği görülmektedir. Bu olgu, Feodalizm denilen tüm Ortaçağ boyunca Avrupa kıtası genelindeki ülkelerde görülen bir toplumsal sistem olarak karşımıza çıkar. Feodalizmin, sistem olarak ekonomik ve siyasi temele dayanması, ilk etapta yemek ile direkt olarak bağlantı kurulamayacağı izlenimi verse de artı üretim kapsamında yani insanların ihtiyaçları dışında üretim gerçekleştirmeleri gıda maddeleri üzerinden iktidar kurulması konusunda feodal sistemde gıdanın toplum yaşamında belirleyici bir rol oynadığını gösterir. Ülgen(2010)’e göre; feodalizmi tarıma dayalı ekonomi olduğunu belirtip, köylü ailelerinin kendi küçük işletmelerinde elde ettikleri ürünlerin bir kısmını, manor topraklarının “demesne”(efendi toprağı, hassa çiftlik)diye adlandırılan kısmında karşılıksız çalışmaları(emek-rant) daima bu efendiye verildiğini söylerler.

Besin kaynaklarının sosyal yaşam ve sosyal düzen içerisinde önemli bir yer tuttuğu bu dönemde, yeme-içme alışkanlıkları da doğal olarak farklılaşmaktadır. “Tarım toplumlarındaki insanlar için besin bir tasarruf aracı, para ve zenginliğin bir göstergesi olarak iş görmektedir; zaten tam da bu yüzden insanlar besinin üretimi için gün boyu ırgat gibi çalışmak durumundadır (Standage, 2017:79).” Ortaçağ’da insanların yeme- içme alışkanlıklarına bir taraftan soylu oldukları için toprağa hakim olan kısım ile besini işleyen ve emek veren kesimin gıdaya erişimleri açısından da aralarındaki eşitsizlikler yön vermiştir. Köylü denilen kesimin ise sosyal statüleri gereği o dönemde erişebilecekleri gıda maddeleri oldukça kısıtlıydı.

Öte yandan maddi olarak gücü elinde bulunduran varlıklı kişiler; uzak diyarlardan getirilen pahalı sayılabilecek baharatları, otları, yemeklerinde kullanarak statü anlamında ayrıcalıklı olma durumlarını devam ettirmek istemişlerdir. Goody

(2013:177)'in aktardığına göre; Ortaçağ İngilteresi'nde fakir ve zengin arasındaki fark evvela beslenme imkanları düzeyinde farklıydı. Mead'ın dikkat çektiği gibi “fakirler yaşamak için yiyorlardı, zenginler ise yemek için yaşıyordu”. Aynı farklılık tören ve görgü kuralları düzeyinde de görülüyordu. Bu yüzden, sık sık yemekli, şölen havasında geçen davetler vermişlerdir. Anlatılan hikayelere istinaden soylu ve varlıklı kişilerin ziyafet sofraları dillere destan özellikleri olduğu bilinmektedir. Bunu Yurdigül (2010)bunu şöyle açıklar; asiller ve soyluların kendilerini halktan ve avam tabakadan ayırabilmek, farklılaşabilmek için çok yemek yediklerini, ziyafetlerinde yemek çeşitlerini fazla tuttuklarını bunun zenginliğin bir parçası gibi kabul gördüğünü belirtir. Ayrıca çok yemenin büyük üstünlük göstergesi sayıldığını, bu dönemde kişilerin davetlere gitmeden önce aç kalıp, ziyafet sofrasında kusuncaya kadar yemek ve ya ayakta duramayacak kadar yemenin önemli bir statü göstergesi kabul edildiğini söyler.

“Julius Casear’ın zafer kutlamalarına yaklaşık 260.000 askerin katıldığı belirtilmiştir....Roma’da aşçılara büyük bir talep vardı ve yemek pişirmenin bir sanat olduğu düşünülmekte idi... Gösterişli sofrta takımları ve dünyanın dört bir yanından gelen yiyecekler bu kültüre büyük zenginlikler katmıştır. Her şey çok görkemli idi ve Romalılar için yaşamın anlamı yemekle eşdeğerti” (Ciğerim, 2001: 51-52).

Ortaçağ tarihinde önemli bir gelişme de özellikle Haçlı seferleri olarak bilinen Batı dünyasında kilisenin de etkisiyle Doğu'nun zenginliğinden faydalanmak isteyen insanlar olmuştur. Özellikle İtalya bu akıma ön ayak olarak Rönesans'ın temellerini atmıştır. Haçlı Seferleri ile başlayan bu süreç sonrasında Batı'nın kazanımı sadece maddi değerler olmayıp gittikleri yerlerin yemek alışkanlıklarını, yiyeceklerini, kültürlerini de beraberlerinde getirip yeni bir kültürün doğmasına neden olmuşlardır.

Yurdigül, (2010), Haçlı Seferleri ile insanların, gittikleri bölgenin yemeklerini kendi ülkelerine taşımaları bakımından yemek kültürlerinin etkileşimine vesile olan en önemli etkenlerden biri olarak ortaya çıktığını söylemiştir.

Yaşanan bu gelişmelerle birlikte, yeni ticaret yollarının keşfi, uzak kültürlerden etkilenmelerine, Batı'nın Doğu'nun baharatlarını, yiyeceklerini, maddi ve manevi kültür ürünlerini kendi ülkelerine taşımalarına neden olmuştur. Dalby (2004) Baharatın, doğudan batıya götürüldüğü iki tarihi yolun, Hint Okyanusu ve İpek Yolu olduğunu ifade eder. Kültürlerin alışverişlerinden doğan sonuç yeni bir durumun ortaya çıkmasını sağlamıştır. Haçlı seferleriyle başlayan bu süreç batıda

Rönesans dönemini başlatmıştır. “Haçlı Seferleri neticesinde Doğu ticaretinde yakalanan doğrudan ilişki konumu ve bunun getirdiği iktisadi beslenme, siyasi ve entelektüel alandan başlayarak estetik alana uzanan bir dizi gelişmenin ve sıçramanın kaynağını oluşturdu” (Coşkun 2003: 51).

Yurdigül’ün (2010) Yenal’dan aktardığına göre; Rönesans döneminin getirdiği yeniliğin yemek kültürünü de etkilediğini, “iyi yemek” kavramını doğurup, niceliksel olan Ortaçağ’ın yemek anlayışına niteliksel yemek anlayışını getirdiğini belirtmiştir. Yapılan yemeğin kaç çeşit olduğu ya da miktarı değil de yemeğin hangi tatlarla hazırlandığı, hangi soslarla süslendiği, tabağın düzeni, nasıl servis edildiği, masanın görseelliği gibi konuların önem kazanmaya başladığını, Rönesans döneminde, yemeğin artık burundan ziyade göze de hitap eder bir konuma geldiğini vurgulamıştır. Bu dönemde özellikle bilimsel alanda yaşanan gelişmeler yemeğe daha niteliksel bir boyut kazandırmıştır. Sanat ve estetiğin de aynı paralel de gelişmesi ve yemek yapımından yemeğin sunumuna kadar tüm süreçlerde, yemek yapmanın adeta bir sanat haline dönüştüğünü o dönemde yazılan kitaplardan öğrenebilmekteyiz.

Günümüze yaklaşırken yemeğin değişmeye başlayan anlamının dönüm noktalarından birisinin de Sanayi Devriminin gerçekleştiği zaman diliminde yaşanan gelişmelerin olduğu bilinmektedir. Beslenme ve besin kaynakları ilk etapta akla gelen fizyolojik gereksinimleri karşılamaktan çok daha fazla anlam içermektedir. Basit bir ihtiyaç gibi görünen beslenmek için yapılan eylemler aslında insan hayatında diğer dengelerin de değişmesini sağlayacak kadar etkilidir. Tarihte İrlanda’ da binlerce insanın hayatını, hatta bir ülkenin geleceğini etkileyen patates krizi “yemek yemenin” gerçek anlamda işlevini açıkça gözler önüne serer. Basit bir yiyecek bir ülkede üretilmediğinde açlıktan binlerce insanın ölmesine sebep olurken diğer taraftan başka bir ülkede tüketilmesi insan nüfusunu artırmıştır.

Standage (2017), Patatesin, hem buğday için elverişli olmayan arazilerde yetiştirilebildiğini, hem de çok sağlıklı bir besin olduğunu ve patatesi yeterince tüketmenin, insanları daha sağlıklı ve hastalıklara karşı daha dirençli yapıp, böylece doğum oranlarının yükselmesine katkısı olduğunu söyler. Yine aynı patates İngiltere tarihinde başka bir olaya yön vermiştir. Ticari bir meta haline gelen bu ürün sadece insan beslenmesini değil “ekonomik beslenmenin” de gözdesiydi. İngilizlerin, ekmeğin paralarını sağlamak için ekonomik olarak güçlü olduğu dönemde yanlarında çalıştırdıkları İrlandalılara patates yedirdikleri ve patatesin, İrlandalı tarım işçilerini geçindirmekle İngiliz sanayileşmesinin yakıtını sağlamış olduğu bilinmektedir. Bu

durumda “besin kavramı” sadece temel anlamında algılanmayıp hayatın farklı alanlarını da etkileyip, sosyal yaşamın en temel dinamiklerinden birisi olmuştur.

Demografik olarak etkili olan “tarımsal faaliyet” yine bu dönemde dolaylı olarak çağa damgasını vuracak gelişmelerin gizli kahramanı da olmuştur. Gelişen teknoloji bu noktada devreye girmiştir. Avrupalı çiftçiler toprağa yeni ürünler ekerken aynı zamanda daha fazla toprağı ekime açarak geliştirdikleri yeni tarım teknikleri ile tarımsal üretimi artırmışlardır. Bunu fırsata çeviren bazı girişimciler besin maddeleri sadece beslenmek için kullanmayıp bazı bitkilerin sanayi ürünlerinin ham maddesi olarak da kullanımını sağlamışlardır. Örneğin “pamuk” yağı besin olarak kullanılabilirken Sanayi Devrimi esnasında önemli bir üretim ve pazar payı olan pamuklu tekstil ürünlerinin de ham maddesidir. Tam da bu nokta da bazı tarım ürünlerini direkt üretmek yerine sanayileşme neticesinde karşılıklı ticaret ile ürün verip besin alma yoluna gitmişlerdir. Besin maddelerinin nimetlerinden daha fazla yararlanmak için çıkılan bu yolda farklı gelişmelerle karşılaşmıştır. Başer, (2011) tarımı, hızla büyüyen tarım dışı kesimi beslemek; kentlerin ve sanayilerin durmadan artan işgücü ihtiyacını karşılamak ve ekonominin daha modern sektörlerinde kullanılacak hammaddeleri sağlamak şeklinde üç temel işlevi yerine getirmek olduğunu ifade eder.

Sanayi Devrimi, insanların uzun yıllar sürdürdükleri büyük ölçüde ekip biçmeye yönelik tarıma ve insan gücünün temel alındığı ekonomik yapıdan bilimsel gelişmelerin ışığında, makinelerin ve seri üretimin egemen olduğu bir ekonomik yapıya geçiştir. Alıştıkları düzenden farklı bir yaşam tarzına ayak uydurmaya çalışan doğal olarak yaşam koşullarını da değiştirmek durumunda kalmışlardır. Teknolojik ürünlerin bir bir hayatlarına girmesiyle insanlar, bedenlerini kullanarak yaptıkları ekip biçme işlerini, seri şekilde çalışan makinelere bırakmışlardır. Değişen yaşam tarzları toplumların sosyolojik yapısında da değişim ve dönüşüme neden oldu. Artan sanayileşme neticesinde kurulan fabrikaların çevrelerindeki bölgelere insan yığılmaları oldu. İnsanlar günün büyük bir kısmını eskiden olduğu gibi açık havada ve tarlalar da değil de büyük alanlara inşa edilen kapalı mekanlarda geçirmeye başladılar.

Kadınların da, fabrikalarda çalışma hayatına dahil olmasıyla birlikte toplumun beslenme alışkanlıkları adeta alt üst olmuştur. Kadının ev içi emeği denilen yemek yapma, ev işlerini idare etme şartlara bağlı olarak tarımsal üretime katılma şeklinde sergilediği davranış kalıpları, yerini sabah erken saatlerde mesaiye başlayan

ve günün çoğunluğunu robotlaşmış bir şekilde makine başında geçirmeye odaklanmış bir eyleme bırakmıştır. Kadın, çoğu zaman yemek yapma fırsatı bile bulamayacak bir koşuşturma içerisine girmiştir. “Ekmeğin üzerine sürülecek melas ya da reçel, sanayi kentlerinde işçi ailelerince tercih ediliyordu. Çünkü bu hem ucuz bir kalori kaynağı, hem de herhangi bir pişirme işlemine gerek duymaksızın çabucak hazırlanabilen bir yiyecekti. O zamanlar fabrikalarda çoğu kadının artık çorba pişirmeye ayıracak vakti yoktu (Standage, 2017: 171).”

Ekonomik olarak dengelerin değiştiği bu devirde yaşanan gelişmeler doğal olarak toplumsal yapıyı da etkilemiştir. Toplumsal sınıflar yeniden tanımlanmaya başlanmıştır. Orta sınıf yükselen bir grup olarak ön plana çıkarak fabrika ya da işletme sahibi bu kişiler belirli bir ekonomik gücü ellerinde bulundurmışlardır. Bu kişiler, edindikleri statülerinin gereğini yerine getirip, kaliteli yemek yemek için masraftan kaçınmayıp orta sınıf için de yemeği lüks olmaktan çıkarmışlardır. Böylece bu davranış kalıbı, daha kaliteli yemeğe erişilebilirlik mevzusunda orta sınıfın da önceki dönemlerin tersine bir aşama kaydettiği, günümüz yeme içme alışkanlıklarının şekillenmesine katkı sağlamıştır.

İçinde bulunduğumuz yüzyılda, binlerce yıldan bu yana doğal olarak değişen yeme-içme alışkanlıkları tarihinde görmediği kadar hızlı biçimde son 60 yılda adeta metamorfoz geçirmiştir. Özellikle küreselleşme olgusunun hayatın her alanında etkisini göstermesi, kaçınılmaz olarak yeme-içme alışkanlıklarını da değişime uğratmıştır. Yemeklerin hazırlanış aşamaları, yetiştirilen ürünlerin organik olup olmadığı, yemeğin metaya dönüşümü, yeme yemenin toplumsal işlevlerinde köklü değişimler, uzun yılların birikimiyle belli bir anlamı olan sembolleri de değiştirmiştir. Günümüz yeme- içme alışkanlıkları tezin yemek ve kültür kısmında detaylı olarak incelenecektir.

2.4.2. YEMEK VE KÜLTÜR

Çalışmamızın ikinci bölümünde ele aldığımız kültür kavramı, toplumların maddi manevi değerlerini de içerdiğinden kültür ve yeme- içme alışkanlıkları birbirinden bağımsız ele alınamayacak kavramlardır. Toplumların bir yemeği nasıl yedikleri, neyi nerede, nasıl tükettikleri, kaşığı tutuş şekilleri gibi ortak davranış biçimleri yeme-içme kültürünü oluşturur. Soyut ve somut öğelerin oluşturduğu kültür, toplumun sevinçlerini, acılarını, mutluluklarını, gelenek ve göreneklerini, değerlerini,

gündelik hayatta kullanılan araç gereçleri(mutfak eşyaları, kap kacak, süs eşyaları vb) giyilen kıyafetleri vb. bünyesinde bulundurur. Geniş bir skalası bulunan kültür olgusunun, insan yaşamında özellikle birincil ihtiyaçları karşılama noktasında belirleyici rol oynaması, yemek kültürü kavramının gelişmesine neden olmuştur. Yemek kültürü de toplulukların, yiyecek hazırlama süreçleri, tüketimi, gelenek ile bağlantısı, inançlar, din gibi konularla da yakın ilişki içerisinde. Buna göre Tezcan'dan aktaran Yurdigül(2010) kültür yemek ilişkisini şöyle açıklar:

1. Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir.
2. Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
3. Yiyecekler kültürün bütünleyici bir parçasıdır.

Yemek yeme, öncelikle fiziksel yani birincil bir ihtiyaçtır. Yani genel anlamda canlıların hayatta kalmaları beslenmelerine bağlıdır. Bu ihtiyacı gideremeyen canlılar doğal olarak hayatta kalma mücadelesini kaybetmektedirler. Bu durumda önce içgüdüsel olarak insan , ilk olarak fiziksel olarak beslenme düşüncesi taşır. Ancak daha sonra zamanla bu ihtiyacın toplumsal hatta sınıfsal bir olguya dönüştüğü görülmüştür. Toplumların, yaşantı içerisinde oluşturdukları toplumsal hiyerarşinin belirleyici özelliklerinden birisi de “yemek” kavramı olmuştur. Toplum içerisinde yaşayan insanların, neyi yiyip içecekleri, hangi yiyecekleri nasıl tüketecekleri, hiyerarşik yapılarda kendini gösterir. Bazı toplumlarda statü göstergesi yiyecek ve içeceklerin toplumun belirli kesimlerince kullanılması veya belirli gruplara yasaklanması yiyecek ve içeceklerin toplumsal ve kültürel boyutuna vurgu yapar. Kişilerin, yemek konusunda tercihleri, tercihlerinin kaynağı, yemeklerini nasıl hazırlayıp pişirdikleri, nasıl sundukları ve yedikleri, içinde buldukları toplumun alışkanlıklarına bağlı olarak oluşur. Çaycı ve Aktaş (2018), yiyeceklerin üretim ve tüketimine kadar olan sürecin kültürel bir oluşum alanını ifade ettiğini, yemek yeme eyleminin hayatta kalmak için vazgeçilmez bir unsur olmakla birlikte duyuşsal ve kültürel etkileşim aracı olarak toplumları ve tarihi anlamlandırmaya yardımcı olduğunu, yemek kültürünün toplumların diğer topluluklarla iletişim kurlmalarına ve kendi kültürlerinin aktarma noktasında araç olduğunu belirtmişlerdir. Buradan hareketle, yeme-içme sadece hayatta kalabilmek için gerekli besinin temininden öte toplumsal, kültürel anlamları da barındıran çok yönlü bir olgudur.

Herhangi bir toplumda dünyaya gelmiş birey, kendinden önce toplumsal olarak belirlenmiş yapılar, değerler, normların içine de doğmaktadır. İlk olarak

öğrendiği, dil, beslenme alışkanlıkları, kendi iradesi dışında seçim yapamayacağı, kendisinden önce nesiller tarafından aktarılmış yapılarıdır. Ve kişi bu yapıları öğrenme ya da toplumsallaşma sürecinde doğal olarak varsayar. Kişiler, bu noktada alıştıkları beslenme tarzlarını da doğal kabul ederler. Yani bir toplumda tüketilen gıda- tüketilmeyen gıda ayrımı yemek kültürünün belirleyicisi olur. Çekirge, kaplumbağa, böcek gibi gıdalar bazı kültürlerde çeşitli nedenlerden dolayı (coğrafya, fiziki koşullar, iklim koşulları, inançlar, din vb.) tüketilmesi konusunda hatta ana yemekler olarak mutfakta yer edinebiliyorken, bazı toplumlarda bu gıdalara pek de sıcak bakılmadığı görülmektedir. Burada kişilerin sıcak bakmadığı genellikle tadına bakmadan, o besinin tadı hakkında bir fikri olmamasına rağmen, kabullenemediği şey tadı değil o şeyin yenilebilmesi fikridir. İçine doğduğu toplum tarafından oluşturulan “tat hafızasında” söz konusu besinin kültüre ait olan bir lezzet olmamasıdır.

Belge (2013)’de bu konuda şöyle düşünmektedir: İnsanın içinde büyüdüğü toplumun dilini öğrendiği gibi lezzetini de doğal bir süreçte öğrendiğini, dil gibi lezzetin de toplumsal olarak belirlenmiş yapılarla ilişkili olup “yaşamak için” yemek doğal bir durumken “yemek için” yaşamının ise kültürel bir anlam barındığını söyler.

Yemek, gündelik yaşamda kültürel kodları içerir. İçerdiği kod ve mesajlar bireylerin toplumlara dahil ve ya dahil olmama göstergesi bile olup sınırları belirlemede etken olabilmektedir. Sözelimi domuz etinin haram sayıldığı bir toplumda bu yasağı delen bireyler için toplum dışı bir davranış sergilediği için farklı bir gözle bakılan kişiler olabilmektedir. Yemek, toplumsal bir sembol ve iletişim aracı olma fonksiyonu olarak devreye girer. Gürhan (2017), yemeği bir metafor, sembol ve iletişim aracı olarak görüp, insan için hayati öneme sahip fiziksel ve toplumsal bir olgu olarak gördüğünü belirtir.

Yemek hayatın her alanında var olduğu için sembol olma misyonunu da gözle görünür hale getirmektedir. Vazgeçilmez bir ihtiyaç olması hasebiyle, her bir besin toplum içerisinde semboller şeklinde kendini yeniden yaratıp, yaşamı daha anlamlı kılar. Besinin başrolde olduğu ritüeller gibi davranış kalıpları, besini ya da gıdayı olduğu yalın anlamından çıkartıp farklı anlamlar yükler. Mesela, Hristiyanların kutsal saydıkları Paskalya Bayramı’nda dini inanç gereği 40 gün tutulan orucun ardından yumurta dağıtılır. Burada yumurta sadece bir yiyecek olarak görülmeyip kendisine yüklenmiş anlamları da içerir. Bu inanişe göre “yumurta” yeniden doğuşu,

yeni yaşamı, dirilişi temsil eder ve sembolizma gereği bayram günü yumurtalar boyanarak dağıtılır. Burada, yumurta besleyici özelliği dışında kültür tarafından atfedilen soyut manayı da taşır. Kültürel kod olarak aktarım görevini üstlenen beslenme- yemek geleneklerin, kolektif bilincin, kimliğin temsilcisi olur. Toplumsal kimliğin inşa sürecinde de önemli rol oynadığı görülür.

Her toplumun, kendine has zaman içerisinde uzun yıllar boyunca oluşturulan, nesilden nesile aktarılan, öğrenilen ve yaşatılan değerleri içerisinde yer alan yeme-içme alışkanlıkları toplumların değerlerinden şekillenir. Bu noktada diğer mutfak kültürleri ile ayırıcı özelliklere sahip olur. Merdol bunları şu şekilde sınıflar:

“1. Yenilen ve içilen besinlerin farklılıkları: Tarihsel, kültürel ve coğrafi özelliklerden dolayı yemek kültüründe kullanılan malzemeler toplumdan topluma farklılıklar gösterir.

2. Besinlerin renk, şekil ve lezzet farklılıkları: Toplumların yerleşim bölgesindeki iklim ve toprak özelliklerine bağlı olarak aynı ürünün farklı bölgelerde, farklı renk, şekil ve özelliklerde olmasıdır. Örneğin havuç yetiştiği bölgeye göre mordan koyu sarı renge kadar farklılık gösterirken salatalığın ağırlığı gramdan kilograma kadar değişebilmektedir.

3. Besinleri hazırlama ve pişirme şekilleri: Her toplumun kendine özgü hazırlama ve pişirme yöntemleri vardır. Örneğin bir tavuk Çin de 2-3 dakika da pişirilirken ülkemizde 1 saate yakın pişirilmektedir.

4. Öğün sayısı ve saati: Toplumların coğrafi özelliklerine, buna bağlı olarak değişen çalışma saatlerine göre öğün sayısı ve saati değişiklik gösterir. Örneğin öğle yemeği bazı ülkelerde 12.00-13.00 saatleri arasında yenirken iklimsel özelliklerinden dolayı yarım gün mesai yapan bazı ülkelerde 14.00-15.00 saatleri arasında yenir.

5. Öğün örüntüsü: Öğün örüntüleri de topluma göre değişiklik gösterir. Örneğin kırsal kesimde tarlada çalışan kişiler için kahvaltı temel öğün olarak kabul edilirken kent yaşamında genellikle ihmal edildiği görülür. Ya da bazı toplumlar kahvaltıda çorba tüketirken bazıları çay-kahve ve çörek, bazılarıysa cornflakes tüketmeyi tercih eder.

6. Sevilen tatlar: Aynı besin maddesi her toplumda farklı şekillerde tüketilebilir. Bu genellikle besine eklenen tuz, şeker, salça ve baharat gibi tatlandırıcılar aracılığıyla

gerçekleşir. Örneğin patlamış mısır ülkemizde tuzlu olarak tüketilirken Almanya şekerli olarak tüketilmektedir.

7. Besinin servis şekli: Hazırlanan yemeğin ne şekilde servis edilip ne şekilde tüketileceği ile ilgili farklılıklardır. Yukarıda Çin ve Batı toplumlarına ilişkin senkronik ve diyakronik olarak verdiğimiz örnekte olduğu gibi.

8. Kullanılan araç ve gereçler: Yemeğin hazırlanması ve tüketilmesi esnasında kullanılan araç-gereçler bazı toplumlarda farklılık gösterebilir. Örneğin Uzakdoğu ülkelerinde yemek yemek için çatal bıçak değil çubuklar kullanılır.

9. Besinlerle ilgili inançlar: Daha çok az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde görülen bir durumdur. Kökenleri oldukça geçmişe dayanır. Örneğin bizim yemek kültürümüzde oldukça yaygın olan bir inanışa göre balık ve yoğurt birlikte yenmez, yendiğinde zehirlenme yapar. Oysaki bilimsel olarak bu inanışın herhangi bir tutarlılığı yoktur. Eğer ki her iki ürün de taze ve uygun yöntemlerle hazırlanmışlarsa zehirlenme gibi bir durum söz konusu değildir.

10. Bebek beslenmesi: Toplumların yeni doğan bebeklere uyguladıkları beslenme farklılıklarıdır. Örneğin bazı toplumlar yeni doğan bebeği bal, tereyağı, hindiba otu suyu gibi besinler verirler.

11. Gebelik ve emzilikte beslenme uygulamaları: Bu dönemde kadın beslenmesinin toplumdan topluma farklılık göstermesidir. Örneğin bizim kültürümüzde hamilelik sürecinde balık ve ciğer yenmesi halinde bebekte balık ve ciğer benzeri lekelerin oluşacağına ilişkin bir inanış vardır. Yine doğumdan sonra şerbet içirilmesi de yaygın bir uygulamadır.

12. Hastalıklarda beslenme: Bazı besinlerin bazı hastalıkları tedavi ettiğine inanılır ve bu inanç çerçevesinde hastaya o besinler yedirilir. Örneğin Erzurum bölgesinde un, tereyağı, tuz, karabiberle yapılan ve Herle adı verilen çorbanın soğuk algınlığına iyi geldiğine inanılmakta ve bol limon ile hastalara içirilerek “herleherle ye de terle” şeklinde şakası yapılmaktadır.”(Merdol’den aktaran Yurdigül, 2010:89-90).

Toplumların diğer toplumlardan farklarının belirleyici olma kriterlerinden olan “mutfaklarının” kendilerine has oluşu “ulusal mutfak” tanımını oluşturur. Bu yüzden toplumların ne yediklerine, nasıl yediklerine, nasıl pişirdiklerine bakarak o toplumların, kültürlerini tanımak amaçlı ilk adımı atmış sayılırız. Levi-Strauss’un

artık sloganlaşmış olan “Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir”, sözü yemeğin kültürel anlamda önemli bir gösterge olduğunun kanıtıdır.

Tüm bu ”kendine has olma” olma özelliğine şekil veren bazı etkenler vardır. Bu süreç tarihi anlamda uzunca bir zaman aralığını kapsadığından, ulusal olma süreci de bu yolculukta çeşitli olaylarla karşılaşmıştır. Bunlara örnek verecek olursak kitlelerin kaderini etkileyen savaşlar, istilalar, göç olayları, nüfus hareketleri, yaşam tarzlarındaki değişimler, sanayileşme, teknolojik gelişmeler gibi olaylar yemek kültürlerini etkileyen olaylar olmuştur. Bunlardan bazıları şu şekildedir:

Coğrafi Yapı; toplulukların yaşamlarını sürdürdükleri, fiziki alan, coğrafi yapının özellikleri yaşam şekli bakımından önemlidir. Yaşanılan yerin kurak ya da sulak olması, yetiştirilen ürünlerin niteliklerini belirler. Yetiştirilen ürünler ise toplumların beslenme şekilleri üzerinde belirleyicidir. Örneğin, buğday ve arpa nohut, mercimek vb. hububatların yetiştirildiği yerde bu ürünlerin işlenmesiyle yapılan yemeklerin ve ekmeklerin çeşidini artırır. İklimi ve sulama imkanlarının bol olduğu yerlerde yetiştirilen sebzeler aynı şekilde mutfaklarda sebze yemeklerinin yoğun olmasına neden olur. Ya da hayvancılığın yapılabildiği yerlerde et tüketiminin oranını yemekler üzerinden anlarız. Mesela Türk mutfağında, hayvancılığın önemli bir yer tutmasından kaynaklı genellikle et ve süt ürünleri sıklıkla yemeklerde kullanılmıştır. Kebap, pide, lahmacun gibi geleneksel Türk yemeklerinin bu yüzden mutfak kültürümüzde önemli bir yeri bulunur. Deniz ya da göl kenarında yapılan balıkçılık faaliyetleri balık ya da deniz mahsulleri özelinde zengin olan bir sofrayı anlatır.

Yerleşim Şekli; toplumların yerleşim şekilleri, öncelikle üretim aşamasında, sonra tüketim biçimleri açısından sosyo- kültürel bir belirleyicidir. Kırsal bir bölgede yaşayan bireylerin ekip- biçme eylemleri, üretim aşamalarında bizzat rol oynamaktadırlar. Kendi ürettikleri meyve sebze ile yemeklerini yapma davranışı gösterirler. Öte yandan kent yaşamında beslenme alışkanlığı, üretim aşamasından çok hazır tüketime endesklenmiş davranış örüntüsü gösteren toplulukları ifade eder. Hazır olarak sunulan, paketlenmiş, hazır ve işlenmiş gıdalardan oluşan dar alan sıkışmış fazla alternatif olmayan yemeklerin yapıldığı bir yaşam tarzını anlatır. Kırsal kesim, ev yapımı, mevsimine göre yapılan, geleneksel olarak yaz ve kış hazırlıklarının ihmal edilmediği, yöresel mevsiminde ürünlerle yapılan yemekleri

ifade eder. Kent yaşamında ise, yemek öğünleri, tüketilen ürünler, beslenme alışkanlıkları doğal olana değil de, şehir hayatının getirdiği yoğun tempoya göre şekillenmektedir. Örneğin sabah kahvaltıları kırsal yerleşimlerde oldukça besleyici (yumurta, süt, bal, tahıl ürünleri vb.) bir menü içerirken kent yaşamında kahvaltı hazır olarak kahvaltı gevrekleri ile geçiştirilebilmektedir.

Nüfus Özellikleri; dünya üzerinde var olan insan sayısında başlangıçtan günümüze önemli oranda değişimler olmuştur. İlk çağlarda yaşam koşullarının zorluğu nedeniyle insan ömrünün kısalığı, ilerleyen süreçlerde de salgın hastalıklar, savaşlar, kıtlıklar vb. gibi nedenlerle çok uzamamıştır. Ancak yaşanan bilimsel ve teknolojik gelişmelerin etkisiyle tıp ve sağlık alanında yaşanan gelişmeler, bulunan aşuların, hastalık tedavilerinde başarılı sonuçların elde edilmesini sağlamıştır. Bunu yansıması olarak insan ömrünün uzaması ve artan nüfus oranı şeklinde olmuştur. Ancak bunun olumlu sonuçları olduğu kadar olumsuz yansımaları da ortaya çıkmıştır. Artan nüfus nedeniyle dünya üzerinde yaşanan kaynakların insanların tüketimini karşılayamaya yetmediği, kaynakların kısıldığı yapılan araştırmalar neticesinde ortaya çıkan bir sorundur.

Bu noktada yiyeceklerin insan müdahalesini içeren işlemlere maruz kalarak, doğal yapılarının bozulması nedeniyle insan DNA sına uygun olmayan yiyeceklerin tüketilmeye başlanması gibi bir çözüm yolu bulunmaya çalışılmıştır. Kısa vadede mantıklı gibi görünse de ilerleyen zamanlarda “beslenme kaynaklı” olarak ortaya çıkması muhtemel riskleri de bünyesinde barındırır. Bu da “beslenme” nin yaşam üzerinde belirleyici olma özelliğinin önemini bir kere daha vurgular. Doğal ürünler ve hazır endüstriyel ürünler nüfus özelliklerine göre de şekillenen bir durum olmuştur. Nüfusun yoğun olduğu yerlerde oluşan hazır yemekler, fast- food gıdalar genellikle tercih edilirken kaynakların kısıt olmadığı nüfus oranlarının dengeli olduğu yerlerde geleneksel beslenme alışkanlıkları sürdürülmektedir.

Din; inançlar ve din faktörü yemek kültürünü etkileyen önemli olgudur. Toplumsal kurum olarak din, gündelik yaşamda düzenleyici, kural koyucu, yasaklayıcı özelliklerini kullanarak toplumda neyin yenilip, yenilemeyeceğini otorite sayılabilecek bir durumda netleştirir. Doğal olarak bu faktör mutfak kültürünü de etkiler. Toplumsallaşan birey, mensubu olduğu dinin yasaklarını, sınırlamalarını yada icazet verdiği durumları benimser ve toplumsal yaşamda kabul ettiği dinin gereklerini, gelenek görenek vasıtasıyla yaşar. Dini değerler ve kurallar, insanların

hem kendilerini hem de birlikte yaşadıkları diğer insanları anlayabilme noktasında, bu süreçte önemli bir referans olarak görülebilir.

Abdurrezzak (2014: 4), yemeği, hem insanlar arası iletişimin hem de tanrı ile bağın sağlandığı bir araç niteliğinde görür. Yemeğin kutsal kabul edilmesinin, ilahi gücün varlığının kabul edilmesi ve birey olarak birlik, beraberlik, paylaşımın gerçekleştirilmesini ile yemeğin dinsel, kültürel ve sosyal yönüne vurgu yaptığını belirtir. Goody(2013:158)Birçok kültürde yemek ile ideolojik ve kozmolojik inançlar arasında bir ilişkinin görüldüğünü ifade etmektedir. İnançlar doğrultusunda, dinin getirmiş olduğu yasaklar ise nelerin yenilip yenilemeyeceğini belirler. Beslenme, kişiler için inandıkları dinin ritüellerini yerine getirme anlamına bürünüp sembol olarak algılanmakta ve dini kimlik göstergesine dönüşmüştür. Toplumsal anlamda günlük yaşamı bütünsel bir kapsayıcılıkla besinin üretim, tüketim süreçlerinde de belirleyici etkisi olmuştur. Son zamanlarda gördüğümüz helal kesim kavramı besinin piyasada dolaşım alanı içerisinde ilk olarak üretim aşamasından başlayarak sofralara gelene kadar ki süreçte inanç bağlamında değerlendirilebilir. Bu doğrultuda dinin beslenme/yemeğin üretim süreçlerinden tüketim süreçlerine kadar etkilerini Gürhan(2017:1211) şu şekilde özetlemiştir:

- Besinleri yenir-helal/yenmez-haram şeklinde ikili bir sınıflandırmaya tabi tutarak yemeği dini kimlik oluşumunda bir araç konumuna getirmesi,
- Doğrudan beslenme düzenindeki değişiklik ile ilgili ritüeller oluşturarak beden üzerinde iktidarını tesis etmesi,
- Kurban, sadaka gibi direkt besinler üzerinden dini ritüeller oluşturması,
- Besinlere kutsallık atfederek dini sembol durumuna getirmesi,
- Yemek yeme kuralları da denilen sofrada adabını şekillendirmesi,
- Üretim süreçleri ve ekonomi piyasasını şekillendirmesi.

Din, insan yaşamı üzerindeki etkisini ya da erkini sağlamak için yemeği araç olarak kullanıp yemeğe ya da besinlere dini semboller veya anlamlar yükleyerek dini kimliğin inşasını sağlar. Bundan dolayı bu kimliği taşıyan bireyin, beslenme pratiklerine bakarak hangi inanç sistemine ya da dine mensup olduğu anlaşılabilir bir düzeyde olabilmektedir. İnanç ve inancın gereğini ifa etme, toplumsal anlamda davranış biçimlerini etkileyebilmektedir.

İslamiyet'te, tüketilmesine izin verilen ve kesinlikle tüketilmemesi gereken haram diye tabir edilen besinler net olarak birçok ayette söz edilmiş olmakla birlikte, kutsal kitap olan Kuran-ı Kerim'de sofraya manasına gelen "Maide" suresinde özellikle

bu besinlere yer verilmiştir. Buna göre; haram kılınan, leş, kan, domuz eti, Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanların etini yemek yasaklanmış besinlerdir. Sadece yiyecekleri yasaklamayıp alkollü içeceklerin tüketilmesini de yasaklanmıştır. Yine İslamiyet'e göre, haram kılınan besinler olduğu kadar helal ve faydalı sayılan besinler de vardır. Zeytin, üzüm, incir, hurma, nar gibi meyveler gerek sağlık açısından gerekse kutsallık açısından insanların tüketmeleri salık verilen besinlerdir. Besinlerin inançla bağlantılı kültür ögesi olma durumunu ise bu açıdan anlayabiliriz. Ramazan orucu ya da diğer zamanlarda da tutulan orucu açarken hurma ile oruç açılması güzel bir davranış olarak toplum tarafından benimsenerek dini-kültürel bir simge olarak görülmüştür. Aynı şekilde dini ritüellerden olan kurban kesme de hangi hayvanların kurban edilip edilemeyeceği yine net biçimde belirtilmiştir.

Kurban kesme de kültürel olarak toplumsal dayanışma olgusu, yeme-içme özelinde yiyeceklerin paylaşımı ile toplumsal bağın güçlenmesi amacıyla yeme-içme aracılığıyla sağlanmaktadır. Dini inançlar açısından toplumda yemek kültürünün oluşumuna katkısına örnek olarak aşureyi verebiliriz. İslamiyet açısından önem verilen Muharrem ayında yapılan ve zamanla kültürel bir simge haline gelen aşure, inanç bağlamında bereket getireceğine inanılan ve çeşitli tahılların ve gıda ürünlerinin pişirilmesiyle ve komşulara dağıtılmasıyla son bulan her sene tekrarlanan ritüel haline gelmiş yeme-içme kültüründe önemli bir yer edinen besin olmuştur. Ayrıca kandil günleri yapılan o güne özel olan tatlı ve simitlerin de toplum tarafından tüketilmesi gelenek haline gelmesi yeme- içmenin kültürel yönüne vurgu yapar.

Bir diğer semavi din olan Hıristiyanlıkta, ekmek, şarap ve zeytinyağı önemli olup kutsal üçleme diye nitelendirilmiştir. Tarihi metinlerde, Hıristiyanlığın ilk zamanlarında kişilerin dua ve ibadet için bir araya geldiklerinde ekmeklerini kırıp birlikte yedikleri bilgisi vardır. Yemek yemek bu din için önemli bir eylemdir. Öyle ki sanat eserlerine konu olan son akşam yemeği temalı ünlü ressamların dini motif ve sembolleri içeren tabloları bulunmaktadır. Ekmek ve şarap yiyecek olmanın ötesinde dini manada önemli sembolizmaları da çalıştırır. Ekmek İsa peygamberin bedenini temsil ederken, şarap ise kanı temsil etmektedir. Yine ekmek ve şarap ayinlerde önemli bir yer tutmaktadır. Hıristiyanlığın hüküm sürdüğü yerlerde yasaklanmadığı için tüketiminin yaygın olduğu şarap ve domuz eti tüketimi toplumların mutfak kültürünü dönüştürmüştür. Şarap ve domuz etli yemekler mutfaklarda sıklıkla kendilerine yer bulmaktadır.

Yahudilikte ise, yenilip yenilemeyeceği katı kurallarla oluşturulmuş bir sistem vardır. “Kaşrut” adı verilen kurallar bütünü, beslenme tarzını tanımladığı kadar sosyal anlamda bir yapının oluşumuna da hizmet eder. Bu yapı din temelli yapılanmanın yeme-içme özelinde toplum yaşamında etkisine en güzel olarak verilebilir. Yahudi olmayan kişiler tarafından hazırlanan yiyecek ve içeceklerin tüketilmemesi gibi katı bir kuralları vardır. Yahudilikte eti tüketilecek hayvanın kesim işlemini sıradan bir kasap değil de dini anlamda yetki verilerek belirli kuralları uygulayacak bilgi yetkinliğinde olan ve “şohet” adı verilen kişiler tarafından yapılması gerekmektedir. Dini inançların yemek kültürüne etkisine yine Yahudilikte kural olarak beslenme alışkanlığının belirleyicisi olan et ve süt ürünlerinin bir arada kullanımının yasaklanmasıdır. Bu kural beslenme ve yemek yapma aşamasında uyulması gerekli bir yaptırımdır. Et ve süt bir arada yenilemez ve pişirilemez, etin ve sütün bir arada pişirildiği herhangi bir yemek yapıp satılamaz bu üç kural Yahudilikte mutfak kültürü açısından belirleyici bir özelliktir.

Dinin toplum yaşamında belirleyici bir öge olmasından dolayı dini değerler aynı zamanda kültürel değerler olarak görülmektedir. Din ve inanç sistemi temelli hemen hemen tüm semavi dinlerde kutlanan bayram ve özel günler bulunmaktadır. Bu günlerin ortak noktası, dini değerleri önceliğine alan ama aynı zamanda kültürel davranış kalıpları da olan eylemlerdir. Bu günlerde yemeğin işlevlerinden birisi olan toplumsal birlik ve bütünlüğü sağlamasıdır. Dini bayramlarda ve özel günlerde yiyeceklerin yapılması ve birlikte tüketilmesi mutfak kültürlerinin gelişimi adına önemli bir etken olmuştur.

Kadının Statüsü; yemek yapma eylemini gerçekleştiren -çoğu toplumun- bu iş için kadına rol biçimleri yemek kültürünü etkileyen faktörlerden biri olarak kadına vurgu yapar. Tarihsel süreç içerisinde kadının, doğurganlığı, anaçlığı, fiziki ve psikolojik olarak erkeğe oranla daha farklı davranışlar sergilemesine yol açar. Fiziki olarak farklı beden yapıları, hamilelik, çocuk bakımını üstlenme, dış ortamdaki çekilmesine neden olmuştur. Bundan dolayı ev içi görevleri üstlenme şeklinde toplumsal bir işbölümü doğal olarak kendiliğinden gelişmiştir. Kadının üretim açısından daha yetenekli olması zaman içerisinde elindeki malzemeleri kullanarak günümüze kadar gelen yemek çeşitlerinin oluşumuna katkı sunmuştur. Kültürel bir miras olarak yemek tariflerinin nesilden nesile aktarımı sürecinde kadının ev içinde yemekle haşır neşir olmasından kaynaklı olmuştur. Zaman içerisinde tarımsal üretim aşamasından, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesine kadar bütün süreçlere dahil olan

kadın mutfak kültürü ve yeme- içme alışkanlıklarının temel belirleyicisidir. Günümüzde bu davranışın hala geçerliliğini koruduğu ve kadının hem iş yaşamında, hem ev içi rollerini bir arada yürütmek zorunda olduğu görülmektedir.

Kadının özellikle bazı toplumlarda, toplumsal dinamiklere ve süreçlere bağlı olarak zaman anlamında farklılık gösterse de kadının ev dışına çıkıp dışarıda çalışma hayatına dahil olması mutfak kültürünü etkilemiştir. Kendi üzerine giydiği giysi gibi “yemekleri ve ev işlerini kadınlar yapar” düşüncesi toplumların gelişmişlik düzeylerine göre fazla değişiklik göstermeden standart kalmış bir düşüncedir. Kadınların iş hayatına aktif olarak katılımı, evde yemek yapma gerçeğini değiştirmemiş olsa da niteliği ve şekli üzerinde farklılık yaratmıştır. Evde geçirilen zamanın azlığı, fiziksel açıdan yorgunluk, ev işleri, ve eğer varsa ilgilenmek zorunda oldukları çocukları, mutfakta harcadıkları vakit üzerinde etkili olmaktadır. Zamandan tasarruf etmek maksadıyla, hazırlanma sürecinde yoğun emek harcamayacağı yemeklere yönelmektedirler. Geleneksel yemeklerin yerini, hazır konserveler, paketlenmiş gıdalar, dondurulmuş ve işlenmiş gıdalardan, konservelerden yapılan hazırlanması kolay, pratik yemekler almıştır. Ekonomik, sosyal, psikolojik açıdan değerlendirilmesi gereken kadının iş hayatına aktif olarak katılma isteğinin sonucunda ilk olarak etkilenen alan mutfak olup, yemek kültürünün nesilden nesile birincil aktarıcısı olan kadının bu işlevi açısından değişime gittiği görülmektedir. Kadının çalışma hayatına dahil olması, geleneksel yemeklerin ve mutfak ürünlerinin, ritüellerinin (yazlık- kışlık hazırlık, mevsimsel ürünlerin saklanması vb.) üzerinde önemli değişmelere yol açmıştır.

Besin Teknolojisindeki Gelişmeler; yaşanan teknolojik ve bilimsel gelişmeler, besinler üzerinde de etkili olmuştur. Fabrikasyon üretimlerin, pazarlama teknikleri ile mutfaklarda kolayca yer bulduğu, hazır veya yarı hazır yemeklerin market raflarında yerini aldığı görülmektedir. Mevsiminde sebze ve meyve olayının geçerliliğini yitirdiği, bu durumun sağlık açısından önemli olmasına karşın, değişen yemek alışkanlıkları üzerinde de etkisi olduğu bilinmektedir. İnsanların, doğanın dengesini bozarak besinlere müdahalede bulunması, bu şekilde vitamin kaybına uğrayan besinleri tüketirken insan sağlığı açısından beslenme kaynaklı önemli sorunlara yol açmaktadır. Ayrıca uzun raf ömrü sağlayacak özellikte üretilen gıdaların, içerdiği maddelerin insan vücudunun kimyasını ve doğal işlevini bozarak çeşitli hastalıklara davetiye çıkartarak beslenme kaynaklı hastalıkların oluşumuna sebebiyet verdiği yapılan bilimsel araştırmalarla kanıtlanmıştır. Tadı değişen besinlerle yapılan yemeklerin damak zevki açısından

lezzetli bulunmaması ve yine besin teknolojilerinin eseri olan katkı maddeli ürünlerin içeriğinde bulunan doğal olmayan maddelerin vermiş olduğu geçici zevk duygusu özellikle çocuklar ve gençleri geleneksel mutfaktan uzaklaştırmaktadır. Bu durum, mutfak kültürü açısından devamlılık konusunda bir risk ile karşı karşıya kalınmasına zemin oluşturmaktadır.

Hızlı hazır yemek sistemi (Fastfood), Kitle iletişim araçları ve reklamlar; günümüzde küreselleşmenin etkisi ile oluşan hazır gıda, fast-food tarzı beslenme, Mcdonaldlaşma, kitle iletişim araçları ve reklamların yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkisi olmuştur. Çalışmanın bu bölümünde küreselleşme olgusu üzerinden değişen yeme-içme alışkanlıkları anlaşılmalı çalışılacaktır.

İçinde bulunduğumuz yüzyılda, binlerce yıldan bu yana doğal olarak değişen yeme-içme alışkanlıkları tarihinde görmediği kadar hızlı biçimde son 60 yılda adeta metamorfoz geçirmiştir. Özellikle küreselleşme olgusunun hayatın her alanında etkisini göstermesi, kaçınılmaz olarak yeme-içme alışkanlıklarını da değişime uğratmıştır. Yemeklerin hazırlanış aşamaları, yetiştirilen ürünlerin organik olup olmadığı, yemeğin metaya dönüşümü, yeme yemenin toplumsal işlevlerinde köklü değişimler, uzun yılların birikimiyle belli bir anlamı olan sembolleri de değiştirmiştir. 1960'lı yıllarda iletişim teknolojilerinin insanlığı getirdiği son noktada dünyanın nasıl küçüldüğünü tanımlamak için Marshall McLuhan, literatüre "küresel köy" tanımını getirerek küreselleşme dediğimiz kavramı araştırma alanına dahil etmiştir. İnternetin bilgiyi, haberi, dünyanın her yerine dolaşıma açması ile bilgi açısından zaman mekan fark etmeksizin bu kaynaklara ulaşan kişiler ve toplumlar için dünya küçük bir alana dönüşmüştür. Bu etki yapısal olarak çok boyutlu olup insan ve topluma dair her ne varsa hepsini baştan aşağı değişime uğratmıştır. Dünyanın herhangi bir noktasına bilgi, para ve kültür aktarımları insanların yeni bir ortak dil geliştirmelerine neden olmuştur. Dünyanın hakim olan gücünün iletişim ağını etkili kullanmasıyla güce sahip olanın koyduğu kurallara diğerlerinin uyması kaçınılmaz olmaktadır. Bu da ortak algılanan nesnelere, davranışlar, değerler şeklinde olmaktadır. Üretilen bir müziğin dilinden anlaşılamiyor olmasına rağmen dünyanın diğer yerlerinde de dinleniyor olması ya da fastfood diye adlandırılan hamburgerin dünyanın hemen hemen her ülkesinde tüketiliyor olması basit olarak küreselleşmeye verilebilecek örneklerdendir.

Literatüre bakıldığında küreselleşmenin kavram olarak telaffuz edilmesi 1962 yılında gerçekleştirmiştir. Bundan sonraki dönemde sosyologlar ve siyaset bilimciler

tarafından sıklıkla kullanılmıştır. Yine sosyologlar tarafından küresel toplum kavramı ortaya atılarak ciddi anlamda bu konu ile ilgili araştırmalar yapılmaya başlanmıştır. Alman sosyolog Niklas Luhmann “Dünya Toplumu” kavramı ile yazın için ilk adımlardan birisini atmıştır. Buna göre dünya toplumu, egemenliğin devletlerarasında paylaştırıldığı toplumdur. Luhmann bitin insanların ortak sorunlarla karşı karşıya olduklarını bu nedenle bütün insanların tek toplum olarak görülmesi gerektiğini düşünür. Teknoloji, bilim, ekonomik ve toplumsal gelişmelerin tüm dünyayı tek bir sosyal sistem olarak düzene dönüştürdüğünü düşünür. Ancak bu terim ile tüm dünyanın tek bir toplum oluşturmasını değil de teknolojinin sağladığı imkanlardan yararlanan modern toplumların alt sistemler ile kuracakları bütünleşmeyi de göz ardı etmemiştir. Son yıllarda dünya genelinde yaşanan siyasi olaylarından dolayı(BM'nin kuruluşu, birinci-üçüncü dünya ayırımı, doğu bloğu-batı bloğu, Nato, Varşova Paktı, Evrensel İnsan Hakları Beyannamesi vb.) devletlerin birbirine bağımlı hale gelmeleri küreselleşmenin öneminin anlaşılmasına başlanması aşamasıdır.

Küreselleşmeyi Giddens(2005), politik, sosyal, kültürel ve ekonomik etkenlerin bir araya gelmesi ile ortaya çıkan bir olgu olarak tarif eder. Bauman (2010) ise küreselleşmeyi tanımlarken, yeni hareket özgürlüğünün bölücü etkisiyle ivme kazanmış, zıt iki eğilimin çakışması ve iç içe geçmesi ve küreselleşme denilen süreçlerin, ayrıcalıkların, mahrumiyetlerin, servetin ve yoksunluğun, becerilerin ve acizliğin, gücün ve güçsüzlüğün, özgürlüğün ve kısıtlanmanın yeniden dağıtımında yankılandığını söyler ve devam eder bugün tanık olunan şeyin dünya çapında yeniden tabakalaşma süreci olduğunu, bu süreç boyunca yeni bir toplumsal- kültürel hiyerarşi, dünya çapında bir derecelendirme oluşturduğunu belirtir.

Küreselleşme sadece tek boyutlu bir süreç olmayıp karmaşık, melez, iç içe geçmiş süreçleri içeren gelişmeleri bünyesinde barındıran bir kavramdır. Teknolojinin ilerleme sürecinin hızla devam etmesi, iletişim araçlarının gelişmesi, sermayenin ülkeler arası dolaşımı, üretilen mal ve hizmetlerin zaman ve yerden bağımsız olup, fiziki anlamda sınır tanımaması insanları küreselleşmeye mahkum etmektedir. Tarihsel süreç Aydınlanma Çağını, Moderniteyi, Postmoderniteyi deneyimlemekten kaçamadıysa, aynı şekilde aynı yazgı küreselleşme ile devam etmektedir. Her ne kadar bazı düşünürler küreselleşmeyi bu dönemlerin devamı olarak görmekteyken bazıları da postmodernizm ile aynı anlamda kullanmayı tercih etmektedirler. Sonucu her ne olursa olsun küreselleşme, toplumların, ülkelerin, kıtaların, karşılıklı

etkileşimidir. Disiplinlerin ana eksen de temellendirdiği unsurlar küreselleşme için de geçerlidir. Ekonomik, kültürel, siyasi açıdan etkileşim alanı oldukça geniştir. Günümüz insanları için iletişim ve ulaşım alanının sınır tanımadığı, yaşanan gelişmelerin kısa zamanda yayılması ile dünyanın bir ucundan diğer ucuna insanlar rahatlıkla iletişim kurabilmektedirler. Zaman ve mekan kavramı, üzerine yeniden düşünülmesi gereken bir olgu haline gelmiştir.

Küreselleşme kavramını Ekmekçi (2004: 11)'de şu şekilde açıklar; küreselleşmenin dünyayı küçülttüğünü ve bunun sonucunda bağımlılık ilişkilerinin arttığını küreselleşmeye ile birlikte siyasi, ekonomik, kültürel anlamda bütünlük yaşandığını, dünyanın herhangi bir yerinde patlayan bir bombanın, iç çatışmanın, savaşın, ekonomik krizin diğer bütün devletleri ilgilendirdiğini, para piyasalarından, para birimlerine, ekonomiye kadar etkilendiğini ve bu etkilenmenin küreselleşme kavramı ve getirdiklerinin tartışmaya açıldığını belirtir.

Tıpkı kültür gibi küreselleşmenin de üzerinde ortak bir tanımlama yapılamamıştır. Bu durum kavramın çok boyutluluğu ile ilgili olup ilk olarak ekonomik anlamda kendini göstermiş olsa da zamanla yaşamın diğer alanlarına girmiştir. Ancak yapılan çalışmalara bakıldığında küreselleşme çalışmalarının genel olarak üç ana başlıkta incelendiği görülür. Bunlar; ekonomik, siyasal ve kültürel alanlardır.

“(1) Küreselleşmenin ekonomik boyutu, kapitalizmin genişlemesi ve bütünleşmiş bir küresel ekonomiye dönüşmesidir. En önemli değişim dünya finansal pazarının yayılmasıdır. Küresel ekonomiye bir diğer belirleyici katılım ise çokuluslu şirketlerin devam eden gelişimidir. En büyük çokuluslu şirketler bugün artık çoğu küçük ulustan daha yüksek gelire sahiptir ve dünya çapındaki eylemleri herhangi bir ulusal hükümetin kontrolünün çok ötesindedir.

(2) Kültürün küreselleşmesi, kitle turizminin yaygınlaşması, toplumlar arası göçlerin artması, kültürel ürünlerin ticarileşmesi ve daha yerelleşmiş kültürlerin yer değiştirmesi ya da eklenmesi etkisi olan tüketicilik ideolojisinin küresel çapta yayılması gibi etkenlerin sonucu olarak gösterilir. Çokuluslu şirketlerin pazarlama çalışmaları ve yine çoğu bu şirketlerin kontrolünde olan kitle iletişim araçlarının gelişmesi kültürel küreselleşmeye katkı sağlar.

(3) Politik boyutta küreselleşme, Dünya Bankası, IMF (Uluslararası Para Fonu) ve Dünya Ticaret Örgütü gibi küresel ekonomiyi düzenleyen ve buna bağlı olarak ulus devletlerin özgürlüklerini sınırlayan uluslararası kurumların yükselişine tanık olmuştur. Küresel finans pazarları ve çokuluslu şirketler de ulusal hükümetlerin devlet sınırları içindeki faaliyetleri kontrol etme kapasitelerini azaltmıştır; çünkü bu şirketler bir hükümetin politikalarını beğenmedikleri zaman yatırımlarını başka herhangi bir bölgeye,

ülkeye kaydırabilmektedir. Avrupa Birliği, üyesi olan ülkelerin ekonomik, toplumsal ve politik ilişkilerinde ulusal egemenliklerini daha da sınırlamaktadır. Bazı sosyologlar uluslararası idari bir burjuvanın ya da uluslararası kapitalist sınıfın doğuşunu saptamışlarsa da bu ampirik olarak tartışmalı durmaktadır.” (Abercombie, Hill ve Turner, 'den aktaran: Bingör 2016: 58-59).

Ekonomik anlamda küreselleşme, sermayenin uluslararası piyasalarda rahatça dolaşımını ifade eder. Ekonomik gücü elinde tutan ülkelerin tekeline sayılır ve yeteri kadar sermaye sahibi olan ülkeler ve buralardaki şirketlerin dünyanın her hangi bir yerinde yatırım yapma imkanları vardır. Ancak bunu yaparken pazarlama stratejisi gereği gittikleri ülkelerin sosyo-kültürel özelliklerine göre gerçekleştirirler. Örneğin cola cola gibi dünya çapında bir markanın Türkiye piyasasındaki reklamlarında Ramazan ayında iftar sofrasında cola cola ürünlerinin olduğu bir reklam filmi gösterilmiştir. Tüketim toplumu kavramının bu boyutta etkisi büyük olmaktadır. Dünya genelinde olan belirli bir yurdu, kimliği, ırkı olmayan melez sayılabilecek küreselleşme ile ortaya çıkmış ve küreselleşme ile paralel ilerleyen tam da sermaye sahiplerinin istediği davranışları sergileyen insan toplulukları, farkında olmadan küreselleşmenin gereğini yerine getirmektedirler. Bu konuya Balcı (2006:27) şu şekilde yaklaşır; küreselleşme söyleminin iktidar yapılarına hizmet ettiğini, bu olgunun merkezinde Batı'nın olup bir tek tiplileşme, modernitenin gezegen ölçeğinde yaygınlaşması olarak tarif edip, Avrupa merkezci bakışın ürünü olduğunu söyler. Anlaşılabilceği gibi merkezin çevreye imkan sunduğunu söyleyerek aslında çevreyi kendisine bağımlı kılacak ipleri elinde tutma sürecidir. Küreselleşmenin kültürel boyutu, küreselleşme toplumla bağlantılı olduğundan, ekonomik ve siyasal temelli olduğu kadar bu yapıların varlığının devamının sağlanması kültürel boyut ile sağlanmaktadır. Kapitalist sistemin, küreselleşme adı altında yayılcı bir politika izlemesi nüfuz etmek istediği hedef kitlenin sosyo-kültürel özelliklerine göre şekillenmektedir. Bunun sonucu olarak küresel çaplı bir kültürel sistem meydana gelmiştir. Ve bu küresel kültürü ortaya çıkaran toplumsal ve kültürel olayları Marshall şu şekilde açıklar:

“1. Dünya çapında uydu enformasyon sisteminin varlığı

2. Kozmopolit yaşam tarzlarının gelişmesi

3. Olimpiyat Oyunları, futbolda dünya kupası ve uluslar arası tenis turnuvaları gibi dünya çapındaki spor dallarının gelişmesi

4. Ulus devleti hâkimiyetinin gerilemesi ve küresel bir askeri sistemin ortaya çıkması
5. AIDS gibi tüm dünyaya yayılan sağlık problemleriyle karşılaşılması
6. Milletler Cemiyeti ve Birleşmiş Milletler gibi dünya çapında siyasal sistemlerin kurulması
7. Marksizim gibi küresel siyasal hareketlerin yayılması,
8. İnsan hakları kavramının kapsamının genişlemesi
9. Dünya dinleri arasındaki karmaşık etkileşimler.”(Marshall’dan aktaran: Yurdiğül2010:33-34).

Tüm bu süreçlere bakıldığında küreselleşme sürecinde kültürler açık açık olmasa da değişime zorlanırken, kimlik karmaşası tuzağına düşen bireylerin bir şekilde “kültür endüstrisi’nin” de etkisiyle eski kültürler yozlaştırılarak yeni biçimlere sokulmakta ve daha sonra insanlar küresel kültüre yönlendirilmeye çalışılmaktadır. Bu yapılırken yerel farklılıklara yapılan vurgu, mikro milliyetçilik akımlarının yaşanmasına da neden olup evrenselleşme ile birlikte yerelleşmenin de yaşandığı düalist bir durum ortaya çıkmıştır. Bu durumu Robertson’un küre-yerelleşme (glokalleşme) kavramı ile anlayabiliriz. Bu kavramı İçli (2001-167) Robertson’un bakış açısıyla “yerelliğin yaratılması, sonra da içerilmesi” şeklinde küresel ile yerelin ilişkisini anlatmak üzere kullanıldığını, ayrıca mekânsal göreliliği de işaret edip yerelliklerin evrenselleşmesi, evrenselliklerin yerelleşmesinin çok farklı biçimler alabileceğini belirtmiştir.

Mahiroğulları (2005:1280), kültürel etkileşimin Batı kültürünü sistemli şekilde diğer kültürlere dayatılma işine dönüştüğünü, tek yönlü ve sistemli olan bu dayatmanın milli kültür politikaları olmayan ulusların mevcut kültürel değerlerinin sürece bırakılmadan değişime zorlandığını kültürel farklılaşmaya, kültürel heterojenleşmeye neden olduğunu savunmaktadır.

Dünyanın herhangi bir yerinde insanlar, aynı markalardan giyinip, aynı filmleri izleyip, müzikleri dinlemekte, aynı yiyecekleri tüketmektedirler. Dünya genelinde toplumların diğerlerine bağımlı hale geldikleri görülmektedir. Kapitalist sistemin meta üretimi kasıtlı olarak farklı yerlerde üretilip, bu sayede tüketimin devamlılığının sağlanması amacıyla insanları dışarıdan getirilen ürünlere bağımlı

duruma getirip yaşam tarzlarını buna göre şekillendirmeleri istenmektedir. Tüm dünyaya aynı marka giysileri giydirmek için farklı ülkelerde seri üretim şeklinde kıyafetler ülkeler arası dolaşıma açılmaktadır. Uzak doğuda ucuz işgücü ile üretilen kıyafetler sektörün hakim markası tarafından dünyanın her yerinde aynı kreasyonla satışa sürülmektedir. Farklı ülkelerde aynı marka pantolonlar ayakkabılar giymeye şartlandırılmışlardır. Sermayenin gücü ve kitle iletişim araçlarının etkili kullanımı bu süreci hızlandırmaktadır. Bu iletişim araçları sayesinde özellikle internet üzerinden dünyanın herhangi bir yerine ait bilgiye erişilmesi dünya üzerinde küresel ağın boyutunu ortaya koymaktadır. Doğan (2014: 267), teknolojik gelişmelerin, mekânsal uzaklığın kalkmasının, mesafeden muaf sosyal yaşam biçimleri oluşturduğunu, bu süreçte heterojen sosyal davranış alanlarının doğmasına ve bunun dünyaya açılmasına yol açtığını, bu gelişmelerin kapitalist bir dünya sistemi ortaya çıkardığını söyler.

Bu gücün farkında olan sistem, küresel bir tüketim toplumu oluşturmak amacıyla çeşitli stratejiler belirlemektedir. Bu stratejileri hayata geçirirken de reklamları yoğun bir şekilde kullanırlar. Reklam, doğası gereği ihtiyaçmış gibi algılattıkları nesnelere satın alma davranışı ile son bulan içerisinde farklı süreçleri barındıran (dikkat çek- meraklandır- ihtiyaç olduğunu belirt- satın aldır) pazarlama sistemidir. Uçan(2008:54) reklamın, sadece bilgi veren, ürün tanıtan bir çalışma olmadığını, günümüz toplumunda ideolojik bir iletişim sistemi, etkili bir propaganda yöntemi olan reklamın kültürel ön kabuller oluşturup, buradan hareketle var olan zevkler, arzular üzerinde çalışıp tüketimin sağlanabilmesi için yeni zevkler, yeni arzular ürettiğini söyler.

Böylece sanal ihtiyaçları zihninde canlanan kişiler farkında olmadan tüketme davranışı sergileyerek, tüketim toplumu üyesi olmanın gereğini yerine getirerek günlük hayatına devam eder. Akıllı cep telefonunda gezinirken karşısına çıkan internet reklamı sayesinde “acıktığı” hissine kapılan kişi eve gidip kendi yaptığı yemeği yemektense ünlü bir fast-food markasının bir şubesine giderek açlığını giderir. Bu şekilde, kültür endüstrisi kişi ya da toplumların ihtiyaçlarını kendisi belirler ve ihtiyaçları yine kendisi bizzat karşılar.

Reklam, sadece somut ihtiyaçları belirleme ve yönlendirmekle kalmayıp aynı zamanda ürünlere yüklenen ikincil gibi görünen aslında ulaşmak istediği kişilerin

bilinçaltlarına ulaşmak gayesindedir. Ürünlere yüklenen mutluluk, zevk, tatmin olma gibi manevi değerleri de pazarlar. Aslında müşterilerinin gerçek ihtiyaçlarına değil de zaaflarına, hayallerine, olmak istedikleri kişi gibi daha derin alanlarına sızar. İnsanlar reklamı yapılan ürünü fiziki anlamda satın alma dışında ince şekilde kurgulanmış bir başka hayata ait olan yaşamı satın alırlar. Ünlü bir restorantta yemek yerken karın doyurmanın yanı sıra belki de özendiği çeşitli şekillerde kendisine özgürlük, ayrıcalık vaat edilen bir dünyaya aitlik hissi kişi için daha doyurucudur. Kültür endüstrisinin ulaşmak istediği nihai amaç tam olarak kişilerin bu duyguyu yaşamaları ve bu kişilerin bu duygu durumuna bağımlı olup devamlı olarak her ihtiyaç hissettiği an da tüketim için hazır durumda olmasıdır. Böylece sistemin çarkı işler vaziyette kalmaya devam edip kitleler ve bireyler daima gündelik hayatlarında tüketim için koşullandırılmaktadırlar. Kapitalizme hizmet eden metalaşan kültür ürünleri insanlara sürekli olarak daha iyi yaşamı, daha iyi giyinmeyi, daha çok gezip alışveriş etmeyi önerirler.

Walter Benjamin'in kavramsallaştırdığı “mekaniksel üretim” in hakim olduğu günümüz yaşantısında, kitle iletişim araçları yerel olanın kendine has olan farklılıklarını tehlikeye sokmakla kalmayıp bir dönüşüme de uğrattığı gelinen son noktadır. Dünyanın herhangi bir noktasında, yaşatılmaya devam eden değerler süreç içerisinde hızlı yavaş er ya da geç değişim sürecine girdi. Etnik olarak üretilenler mesela, çocuk oyunları, oyuncakları, masallar, el yapımı eşyalar vb. halk kültürünü yansıtan eserlere zamanla ilkel ve geleneksel gözüyle bakıldı. Toplumların kültürel ritüelleri örneğin düğün geleneği eskisi gibi değil de mekana sıkıştırılıp organizasyon şirketlerinin kar marjlarına dönüştü. Akış içerisinde geliştirilen, yaratıcılığın ön planda tutularak, insanların topluma üretim anlamında yeni bir şeyler katabilmesine neden olan ilhamları, özgürlükleri ellerinden alındı. Eskisi gibi elindeki malzemelerle, doğadan kopmadan, yabancılaşmadan doğal olan ile alışkın oldukları, üretimin hazzına vararak çeşitli yeni buluşlarla, bir şeyler yapacak insanlar köreltildi. Hayal gücü elinden alınan toplumlar artık kendi düşlerinden esinlenerek anlattıkları masallar, hikayeler yerine, başkalarının görselleştirdiği ve bir ekrana sığdırdıkları sığ hikayelere mahkum edildiler. Çocukların masum bir şekilde yaptıkları, bez bebeklerin, tahtadan atların yerini, silahlar aldı ve hatta savaşmaya hazırlanan nesiller için kurşun askerler üretilip çocuklara oyuncak olarak verildi. Bez bebeklerin

yerini alan seks ve cinselliği çağrıştıran Barbie bebekleri bir nesil kız çocuğuna seksi ve sıfır beden algısını yerleştirdi.

Üretimden uzaklaştırılan insan, yakalandığı boşluğu kendine uygun olanı değil de uygun olduğu düşündürülen yapay değerlerle doldurur. Onların yerine düşünen ve üreten endüstrilerin özgürlük adı altında yarattıkları aslında özgürlük yerine köleleştirmek amacıyla sunduğu kendi çıkarlarına uygun tasarlanmış ve biçimlendirilmiş ürünleri, ücret karşılığı piyasaya sürmektedirler. İnsan yaşamına dair olan her şey baştan aşağı değişime uğrayıp sistemin çarkları arasındaki yerini alırken, değişim doğal olarak ilk olarak asli gereksinimler yani fizyolojik ihtiyaçlardan başlamaktadır. Değişen güvenlik ihtiyacı, ırkçılığa, mülteci, yabancı karşıtlığına, cinsellik, manipülasyon ve müdahalelerle özel alandan çıkarılıp, anlam yozlaşmasına, beslenme, doğal olandan uzaklaşıp, ticari bir metaya dönüşmüştür.

İnsanların bu denli farklı coğrafyalarda olup, farklı dilleri konuşup, farklı inançlara sahip olup ta yeme-içme bağlamında benzer davranışlar sergilemelerinin nedeni sorgulandığında artan iletişim olanaklarına insanların duyarsız kalamayıp tepki vermeleri olduğu anlaşılabilir. Gelişen teknoloji ile dünya üzerinde internet, sosyal medya, televizyon, sinema gibi araçların kullanılarak insanların bir şekilde yaşamlarına fazlasıyla dahil olması geldiğimiz son noktadır. Kültür ve yemek ilişkisi açısından bu süreci anlamaya çalıştığımızda yemek yeme alışkanlıklarının da kültür endüstrisi tarafından ele geçirildiğini görürüz. İnsanın temel ihtiyacı olmasından kaynaklı “beslenme ihtiyacı” insanların es geçemeyecekleri kadar önemli bir meseledir. İçinde bulunduğumuz bu zamanda yalınlığın yerini alan karmaşa, yemek yeme eylemini de karışık hale getirmiştir. Kitlelere nerede, nasıl, ne yemeleri gerektiği fazla seçim şansı verilmeden belirli bir çerçevede hazır olarak sunulan bir hizmet adı altında emtiaya dönüştürülmüştür. Bunu yaparken kitle iletişim araçları oldukça etkin bir şekilde kullanılmıştır. Kitle iletişim araçlarının yaşam alanlarında etkili pozisyonda olması, radyo ve televizyon programları, sinema, gazete ve dergiler, internet, sosyal medya küresel kültür oluşumuna destek verir bir durumdadır. Zijderveld(2001:139) kitle iletişim araçları vasıtasıyla, sırf tüketime hizmet etmek amacıyla yayılan modaların, değer yargılarının, normların yönlendirip canlandırdığı bir kültürel üniformluğun endüstri toplumunun üzerine yaygı gibi yayıldığını söyler.

İçinde bulunduğumuz zamanda; kültürün asıl anlamından uzaklaşıp, çeşitli değişim ve dönüşümler ve sistem ve araçlar vasıtasıyla kültür endüstrisi kavramıyla kültürün metaya dönüşümüne tanıklık etmekteyiz. Geline son aşamada kültür tüketiciler tarafından satın alınan, kullanılan, tüketilen bir şey haline gelmiştir. Ticari ürünün tanımlanmasında kullanılan üretim, dağıtım, tüketim, para vb. kültür içinde kullanılmaya başlamıştır. Eskiden toplumun içinde ortak üretilen ve oluşturulan kültür, artık toplumların ortak alanı değil de, büyük şirketlerin, iş adamlarının, egemen siyasi güçlerin egemenlik sahası olmuştur. Alanların değiştiği bu durumda doğal olarak yemek bağlamında hem fiziksel hem soyut boyutta değişim olmuştur. Kültür endüstrisinin getirdiği değişim; fiziksel anlamda mutfaklarda geçirilen zamanda, soyut anlamda yemeğe ait tutum, bakış açısı, düşünce ve davranışlar üzerinde etkili olmuştur.

Yemek yapma eyleminin başladığı andan itibaren hazırlık süreci, malzemelerin kullanımı, fiziksel koşullar açısından çoğunlukla yaşam alanı içerisine bir yere konumlandırılmıştır. Sosyal dokuya, coğrafyaya, toplum ve yaşam tarzına uygun olarak bölgeden bölgeye değişse de “mutfak” adı altında yemek yapılan ayrı alan evin temel noktası olmuştur. Sosyal rolü ve kimliği gereği kadın ve mutfak hep birbirleriyle bağlantılı olmuştur. Kişilerin statülerine, maddi durumlarına göre şekillenen mutfak hem kullanılan alet, edevat, mutfak eşyası, kap kacak olarak hem de pişirilen malzemeler anlamında olsun değişiklikler gösterse de yemek yapmaya özel alanlara hane içerisinde mutlaka yer verilmiştir. Bu zamana kadar gelen mutfak, yaşam alanlarının niteliklerinin değişmesine paralel görsel ve işlevsel dönüşüm sürecine girmiştir. Rahatlık konfor, teknolojik aletlerin kullanımı, kolaylığı, mutfak eşyalarının işlevselliği, mutfağı fiziksel anlamda cazip bir duruma getirmesine rağmen kadınların mutfakta geçirdikleri zaman özellikle çalışan kadınlar açısından ters orantılı olmaya başlamıştır. Zaman sorunu olan kadınlar gelişen teknolojinin tüm nimetlerini kullanıp, hazır gıdaları, mikro dalga fırınlarda hazırlamaya başlamış, çalışma hayatı olmayan kadınlar da modern zamana ayak uydurarak hazırlanma aşaması kısa olan yemekleri, özellikle fırın yemeklerini yapmayı tercih eder duruma gelmişlerdir.

Tüm bu değişkenlerin etkili olması sonucu yavaş ya da hızlı geleneksel mutfak kültürleri üzerinde oldukça etkili olmuştur. Bu değişkenlerin şartların elverişli olması dünya genelinde teknoloji ve iletişim olanaklarının gelişmesi ile

kapsayıcılık alanını artırmıştır. Küresel anlamda kitle iletişim araçlarının kapsayıcı alanına girmeyen ülke, coğrafya, topluluk hemen hemen hiç yok gibidir. Bu nedenle, kitle iletişim araçlarının belirleyici günlük yaşam üzerinde aktif olarak kendini gösterdiğinden yeme-içme alışkanlıkları da bu alana içerisinde en ön sırada yerini almaktadır. Yemek yemenin olmazsa olmaz bir eylem olması bu önemi koruması için en geçerli sebep olarak görülmektedir. Onun için tüketime yönlendirilen kişilerin karşı koyamayacakları konu yeme-içme olmaktadır. Bu nedenle, televizyon, reklam mecrası, internet reklamları, sosyal medya üzerinden şekillenen bir algı oluşturulmaktadır. Her eve giren televizyon gibi, yolda yürürken, durakta beklerken karşılaşılan billboard reklamları gibi çeşitli türlerle insanların tercihleri yönlendirilmektedir. Reklamlar tarafından kuşatılan ortamda yeme-içmeye dair ürünler doğal olarak insanları alışveriş veya sonu acıktığını hissedip karın doyurma eylemi ile biten bir davranış örüntüsüne sevk etmektedir. Oluşturulan, benimsetilen fikir ise insanların rahat yaşamaları, istediklerini alabilmek, yiyip-içebilmek için çalıştıkları düşüncesidir. Reklam, bu noktada tüketime yönlendiren bir araç olmaktadır. Bu nedenle gıda ürünleri reklam sektöründe önemli bir tutar.

Şahin ve Özkaya'nın yapmış oldukları bir araştırmaya göre; Türkiye'de 7 tane televizyon kanalında 6108 dakika ve 101,8saat kayıt yapılarak izlenen kanallarda toplam reklam sayısı 2643, bu reklamların 882'sinin gıda reklamı olduğu, bu oranın tüm reklamlara oranının %33,3 olduğu öğrenilmiştir. Amerika'da gıda reklamlarının oranlarının ise % 26 olduğu söylemişlerdir. (Şahin ve Özkaya, 2018:268). Araştırmaya bakıldığında gıda reklamlarının önemli bir paya sahip olduğu görülür. Gıda reklamlarının hedef kitle bakımından satın alma davranışını gerçekleştirecek kesim olarak kadın ve görsellerle etkiledikleri, karar mekanizmaları henüz yeterince gelişmemiş olan çocukları hedef aldıkları görülmektedir. Dikkat çekici, kısa, hareketli olan reklamlar, bu özellikleriyle çocukların dikkatini çekip, özellikle şekerli gıdaları, fast-food ürünlerini, gazlı ve asitli içecekleri, abur cuburu, atıştırma malıkları çocuklara cazip göstermektedir.

Görsel hafızada yer edinen reklamlarda görülen ürünler, herhangi bir markette ya da mekanda görüldüğü zaman çocuklar tarafından ailelerine bu ürünleri alma konusunda baskı unsuru olmaktadır. bu besinlere yönelen çocukların karşı karşıya kaldığı tehlike öncelikle sağlık açısından olup, tanıtımı yapılan çoğu ürünün sağlık adına zararlı içeriğe sahip olmalarıdır. Fast-food ürünleri, şekerli, asitli, gazlı

içecekler sağlık açısından obezite ve diyabet sorununa zemin hazırlamaktadır. Bu durum ilerleyen zamanlarda, beslenme kaynaklı önemli sağlık sorunları Şeklinde tezahür etmektedir. Bir diğer önemli sorun da geleneksel beslenme Őeklinden ve içine doğduğu toplumun kùltüründen gitgide uzaklaŐmasıdır. Geleneksel ev yemeklerinden, birlikte oturlan sofralardan kopmaya başlayan ocuk reklamlardan tanıdık gelen yiyecek-ieeceklere yönelmekte ve daha cazip gelen bu yiyeceklere yönelerek kùltürel yeme-içme alışkanlıklarını değiştirmeye baŐlamaktadırlar. Reklamlarda gördüklerini talep eden çocuklar kùltürel beslenme alışkanlığından uzaklaŐmaktadırlar. Bu nokta yemek kùltürü perspektifinden, kùltürel devamlılık açısından tıkanıklık yaratma potansiyeli olan önemli bir sorun olarak toplumların karşısına çıkmaktadır.

Fast-food ürünler, avmler ya da popüler mekanlar üçgeni arasında hapsedilen yemek yemek, kişileri belirli kurallarla, belirli yer ve saatlerde, ailece bir arada olunan geleneksel sofr alışkanlıklarından uzaklaŐtırmıŐtır. Dışarda yaŐana sanal mutluluk ve eğlence duygusuna yenik düşen ve bunun hazzına alışan kişiler, yeni yaşam tarzı olarak belirledikleri bu davranışı, bilinçsiz bir Şekilde çocuklarına da aktarmaktadırlar. Sonuçta, yemeğin kùltürel, ailesel önemini yeterince kavrayamayan çocuklar anlamadıkları, iselleŐtirmedikleri olguları doğal olarak gelecek kuşaklara da aktaramayacaktır. Toplumların belirleyici, ayırt edici olan Őimdiye kadar korudukları geçmiş kodları ve sembolleri, binlerce yılda oluşturulan yemek ve mutfak kùltürü yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır.

Yemek kùltürünün, içinde anlam kazandığı topluma özgü olması, topluma ait olması, doğal olması gibi özellikleri değişmeye başlamıştır. Yapılan müdahalelerle yemek kùltürü, eskisi gibi halk tarafından ortaklaŐa oluşturulan doğal bir olgu değil de topluma dayatılan yapay olan sembolleri içerir. Moda adı altında neyin nasıl yenileceği, nerde yenileceği gibi konular oluşturulan yapay algılarla kontrol edilmektedir. Yemek, asıl anlamından soyutlanarak hakim olan yapının özelliklerini, kùltürünü yansıtan, empoze edilen bir nesneye dönüştürülmüştür. Yemek, bir yaşam biçimi olarak üzerine farklı anlamlar yüklenen bir kavram olarak gündelik yaşama yeniden entegre edilerek, kitleleri buna uymaya mecbur bırakılmıştır. En basitinden 2000’li yılların başlarına kadar ilkokul öğrencilerinin okullarına beslenme çantası ile gittiği zaman diliminden, kantinlerde hamburger, tost, sandiviç gıdaların satıldığı bir zamana gelmiş durumdayız.

Son yüz yılda yaşanan hızlı değişim ve dönüşümler şüphesiz yemek kültürü üzerinde de etkili olmuştur. Sanayileşme süreci yaşanan gündelik yaşam deneyimlerinin aşama aşama toplumlar üzerindeki etkisi, son zamanlarda ivmesini arttırmıştır. Teknolojinin gelişimiyle makineleşmenin ve fabrikasyon sürecinin hızlanması insanların çalışma düzenlerini değiştirmiştir. Kapalı alanlarda, uzun çalışma süreleri ile insanların alışlagelmiş düzenleri değişmeye başlamış, bu da doğal olarak yeme-içme alışkanlıkları üzerinde de değiştirici olmuştur. Çalıştığı alanlarda hızlı bir şekilde yemek yemesi gereken insanlar için beslenme sadece o anki fizyolojik açlıklarını bastırmak anlamında oldu. Daha sonra geleneksel olarak evde yemek yapan kadınlar da çalışma hayatına girdikten sonra vakitlerinin çoğunu iş yerinde geçirdiklerinden dolayı, evde uzun zaman harcayarak yaptıkları yemeklerin yerini daha pratik yemeklere bıraktı. Besin teknolojilerinde gelişmelerle de süreç daha da hızlanarak katkı maddelerinin olduğu, raf ömrü uzun ve hazırlanması pratik besinlerin dolaşıma girmesi yeme-içme alışkanlıkları üzerinde değişime neden olmuştur.

Hızlı hazır yemek yeme sistemi ya da fast-food denilen yeni bir beslenme alışkanlığının ortaya çıkmıştır. Yoğun çalışma saatleri, koşuşturma içerisinde geçen hızlı şehir temposu, kadının da aktif olarak çalışma hayatına dahil olması ile “ev” de geçirdiği zamanın kısalması nedeniyle geleneksel, sosyal, kültürel boyutlarıyla eskisi gibi yaşanamayan gündelik hayata farklı bir alternatif ve yaşam tarzı meydana gelmiştir. Buna göre, sabah işe giderken simit, poğaça ya da kahvaltılık gevrek gibi gıdalarla değiştirilen kahvaltı öğünü, öğle yenilen sandviç ya da hamburger çoğu insan için yemek yeme anlamında hızlı yaşam temposunun içerisinde kurtarıcı gibi görülmektedir. Akşam da bu rutin devam ettirilip, geleneksel ev yemekleri veya tencere yemeklerinin yerini konserve, hazır dondurulmuş gıdalarla hazırlanan pratik yemekler almıştır.

İnsanın hayatını idame ettirebilmesi için belirli bir ekonomik durumda olması gerekmektedir. Barınabileceği bir alanı oluşturup, beslenme ihtiyacını karşılayabilecek bir maddiyata sahip olabilmesi için çalışması gerekmektedir. Önceki dönemlerde tarlalarda, bağlarda, bahçelerde çalışan kişiler ile günümüzde fabrika ya da ofis ortamında çalışan kişilerin tek ortak noktası bazı öğünlerini ev dışında yemek zorunda olmalarıdır. Bunun için hazır yemek bağlamında endüstri ürünlerinin sunumuyla tanışmayan insanlar, tarlaya evden kendi hazırladıkları ev yapımı peynir,

çökelek, evde pişirilmiş börek, haşlanmış yumurta gibi belirli bir hazırlık aşaması gerektirmeyen ekmek arası yapılabilecek besinlerle karınlarını doyurabilmekteydiler.

Sanayileşme ile yaşanan toplumsal dönüşümden payını alan yeme-içme, sosyal statü göstergesi olarak insanları vitrine çıkaracak yeni bir şeyler arayışına itti. Önceki dönemlerde soyluların, kralların mevki sahibi insanların gösterişli sofraları, ayrıcalıklı yemekleri yeme-içme tarihinde yerini alırken, 1760 yılında Paris'te Boulanger isimli bir girişimcinin açtığı ve tazelik veren anlamına gelen “restaurers” adını verdiği lokanta tarihin ilk modern restoranı olarak yemek tarihine girmiştir. İlk başlarda belirli bir zümrenin yapabildiği restoranda yemek yeme olayı zamanla toplumların yaygın beslenme biçimi haline gelmiştir. Yemek yeme davranışlarında yaşanan dönemin dinamikleri oldukça etkili olmuştur. Günümüzde, insanların çoğunluğunun çalışması, temel ihtiyaç olan beslenme ihtiyacını zorunluluğu kişileri çözüm yolu bulmaya itmiştir. Yiyeceğini yanında götürme belirli bir zaman çözüm yolu olsa da zamanla insanları zorlayan bir duruma dönüşmüştür. Ancak yemek endüstrisinin bu işe el atmasıyla fast-food tarzı kişilere dışarıda ucuz yemek yeme olanağı sunmuştur. Yemek yeme saatlerinin de kısa bir zaman aralığında olması kişiler için hem zamandan hem paradan tasarruf etmelerini sağlamıştır.

Karşılıklı bir döngü içerisinde birbirini etkileyen durumlar nedeniyle hızlı hazır yemek sistemi yeni bir yaşam tarzını da meydana getirmiştir. İş yaşamında zamanın temel etken olduğu, herkesin bütün her şeyi ile zamana endeksli olduğu bu durumda insanların zamanla yarışır bir duruma gelmesi nedeniyle, bu beslenme tarzı sürekli hale gelmiştir. İnsanların çeşitli nedenlerden dolayı alıştıkları bu davranış şekli ortam ve durum fark etmeksizin zamanla ritüelleşmiş bir kalıba dönüşmüştür. Artık evdeyken de karın doyurmak amacıyla dışarıya çıkılmakta ya da hazır yemek sitelerinden veya ünlü gıda markalarının (burger king, mcdonalds, pizza hut, kfc vb.) zincir restoranları aracılığıyla eve sipariş vermeyi tercih etmektedirler. Ev kadınlığı rolünden hariç bir de çalışma hayatı olan kadınlar için işten gelip yemek hazırlayıp, sofrayı kurmak ve sonrası için sofrayı toplamak ve bulaşıkları yıkamak için harcadıkları vakit epey göze gelmektedir. Zamanla yarışan insanlar için bu durum, evde yemek yapmak için ayıracakları vakitten kazanmak, dışarıya çıkmak ise toplu halde bir arada vakit geçirirken yemek olayını da aradan çıkarmak olarak düşünülmektedir.

Yeni bir buluşun, keşfin, icadın, durumun çıktığı yerin ortamı da en az bu yenilik kadar önemlidir. Örneğin iklim olarak yetiştirildiği yerlerin kaliteli üzümlerinden olan Fransa, Amerika, İtalya gibi ülkelerin şarapları nasıl ki o yöreye has olan özellikleri vurguluyorsa, insanların aklında öyle kalıyorsa, diğer insanlara sunulan şeylerin de içinden geldiği düzenin izlerini taşıması doğal olarak karşılanmaktadır. Son zamanlarda bu yeniliklerin kaynağının Amerika ve Batı olması ve dünya üzerinde teknoloji, bilim, kültür alanlarında hakim güç olmaları diğer toplumlara kendi yaşam tarzlarını benimsetme noktasında etkili olmuştur. Amerikan kültürü ve Batı kültürünün, kültür endüstrisi ürünleri olan sinema, televizyon, reklam vb. gibi araçlarıyla dünya piyasasına girmesinin yankıları, ulaştıkları toplumların yaşam tarzları üzerinde olumlu ya da olumsuz bir değişime neden olarak sonuçlanmıştır. Amerikan halkının yaşam ve beslenme şeklinin sonucu olan fast-food ve dışarda yemek yiyerek tüketim içerisinde olup, ciddi bir ekonomik ciro oluşturması, kapitalist sistem şirketlerinin gözlerini kamaştırmıştır. Bu şirketlerin dünyanın hemen hemen her yerinde reklam ve pazarlama tekniklerini etkili kullanarak yerelin içine sızarak kendi tarzlarını benimsetip dünya genelinde aynı tür beslenme tarzını insanlara empoze etmişlerdir.

Gürsoy (1995:85), Amerika'da bir yılda dışarıda yenilen öğün sayısının 63 milyar olup yüzdeye vurulduğunda bu oranın %31.5'inin toplu yemek hizmeti endüstrisinin, %68.5'i restoranlara ait olduğu görülür. Amerikalıların gıdaya verdikleri her 100 doların 42'sinin yemek hizmetine gittiği ve bu ülkede günümüzde yemek hizmeti veren 700.000 civarında işletmenin olduğu bilinmektedir. Yine 9 Avrupa ülkesinde 1 yılda dışarıda yenilen öğün sayısının yaklaşık 35.6 milyar olduğu, bunun %42'sinin toplu yemek hizmeti endüstrisine, %55.3'ünün restoranlarda gerçekleştirildiğini belirtir.

Yayılmacı kapitalist sistemin rezerv olarak gördüğü diğer ülkelerde fast-food endüstrisinin yayılmaya başlaması hızlı bir şekilde olmuştur. Amerika'nın hamburgeri, kolası, patates kızartması, ketçap ve mayonezi, Batı'nın pizzası, sandviçi, fast-food ürünleri olarak dünyanın her yerinde aynı konseptle hazırlanmış aynı dekor, renkler, dükkânlar, aynı tat ve kokuları, soslarıyla farklı toplumların hizmetine açılmıştır. Amerika'daki bir şube ile Tokyo'daki diğer şubenin dekoru, dükkânları, tabelaları aynı olmakta ve bu sayede Amerika'ya yâda modern dünyaya aitlik hissi oluşturulmaktadır. Öncelikli hedef kitle gençler üzerinde, önceden

hazırlamış oldukları sinema, televizyon programları, reklamlar gibi genel anlamda medya kozunu kullanarak belirli bir altyapı oluşturup, algı operasyonu yaparak etkileri altına almışlardır. Bu gençleri, gelenekselliğe karşı, modernlik ve batılılığın simgesi subliminal mesajlarıyla etkileyip, kendilerinden öncekilerden farklı bir yaşam tarzı oluşturmalarını sağlamışlardır.

Kırca (2001:174), küresel kitle kültürünün Batı merkezli olduğunu, medya tür ve içeriklerinin, kültürel imgelerin Kuzey Amerika'dan, Batı kültürlerine oradan da gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelere akışı olan ve bu akışın uzun süredir tek yönlü olarak sürdürüldüğünü söyler. Karmaşık dağıtım ağlarının, ortaklık anlaşmalarıyla diğer ülkelere ihraç edilen popüler kültür ürünlerini, ulus aşırı şirketler aracılığıyla Amerikan tarzı yaşam anlayışının hakim olduğu bir çerçevenin içine yerleştirip yerleştirilmeye tabi tutulduğunu ifade eder. Dünya eğlence biçimini oluşturan bu kültürel ürünlerin küresel marka haline geldiğini, Batı'dan Doğu'ya, Kuzey'den Güney'e doğru kültür ve güç akışı, sermaye, imge ve sembollerin, tüketim maddelerinin, markalar ve medyanın yarattığı imajlarla dolaşıma girmesini sağladığını belirtir.

Gelinen bu süreçte, fast-food endüstrisinin yayılmacılığının asıl amacının daha çok satış, daha fazla müşteri, daha çok kar dışında, gelecek olan arkadan yetişen nesilleri de müşteri olarak düşünerek "Amerikanlaştırmayı" sistemli bir hale getirerek, gücü elinde tutmaya devam etmek maksatlı, niteliksel olarak bir amaç olduğu görülür. Bu noktada George Ritzer'in, Mc Donaldlaşma tezi önemli bir kavram olarak karşımıza çıkar. Mc Donaldlaşma'yı (Ritzer ve e Stepnisky'den aktaran) Karhan(2018:407), hızlı-yiyecek restoranı ilkelerinin, Amerikan toplumunun gitgide daha fazla kesimi üzerinde olduğu kadar dünyanın geri kalanında egemen olmaya başlamasına aracılık eden süreç olarak açıklar. Amerikan fast-food endüstrisinin çıkış markası olan Mc Donalds markası özelinde, dünya geneline yayılarak, kültür, aile, eğitim, çalışma hayatı, zevk gibi alanları etkisi altına alıp kültürel, sosyolojik, psikolojik sonuçlar meydana getiren sürece verilen isimdir. Şirketin yöneticisinin meşhur sözü "Amerika'nın bir parçası" repliğiyle amaçlanan aslında Amerikan egemenliğinin olduğudur. Amerika'nın bir parçası olmak demek gelenekten uzaklaşıp modernleşmek demektir. Buna göre, geleneksel yiyecekler, rahat bulunan ve tercih edilen fast-food'a yenik düşmeye başlamıştır. Ülkelerin geleneksel çizgisini sürdürüp, rekabet etmeye çalışan girişimcileri de çareyi restoran

dekorasyonları, menüleri ve tabelaları üzerinde değişiklik yaparak (bu arada mağaza isimlerinin de İngilizce olarak değiştirildiği görülür) bir pazarlama taktiği uygulamaya çalışmışlardır.

Üretimden, tüketime kayma noktasına geldiğimiz günümüz kapitalizminde, tüketicilere neyi ne kadar tüketecekleri, bunun karşılığında ayıracağı bütçe konusunda özgürlük hakkı verilmemektedir. İnsanların karar verme süreçleri de denetlenmek istendiğinden bunu kültürel yapı üzerinden yaparlar. Taylan(2008:88), bu süreci şöyle açıklar; Kültürel yapıda, tüketim sayesinde dışarıdan gelen bir akışkanlık yaratıldığını, bu akışkanlık stratejik kırıma noktalarında yerel kültürel değerlerle melezleştirilerek muhtemel pazar kısıtlılıkları aşılmaya çalışıldığını, böylece kişilerin, tüketim vasıtasıyla küresel bir ekonomi içinde şekillenen bir yaşam tarzı ile karşı karşıya kaldığını belirtir. Küresel markaların, en iyi satışı hedeflediği, bunun yolunun potansiyel müşterisine ürünü ve hayat tarzını pazarlamak işini iyi yaptıkları bilinmektedir. Buna göre bu prensibi benimsemiş şirketler, yerel öğeleri de kullanarak piyasadaki yerini sağlamlaştırmayı hedeflerler.

Taylan (2008: 96) buna örnek olarak; 2004 ve 2005 yıllarında ise “İftar keyfini Mc Donald's'la yaşayın!” başlıklı kampanya kapsamında Mc Donald's'tan iftar saatlerinde büyük sandviçli menü alan herkese menüleri ile birlikte tulumba tatlısı sunulduğunu, 2006 yılında menülerine “puf böreği”ni de eklediğini söyler. Fast-food şirketlerinin kültürel simgeleri kullanarak hedef kitlesini memnun etmeyi amaçladıklarını bu uygulamada görebilmekteyiz.

Geleneksel yaşam ile modern yaşam arasında sıkışmış günümüz insanı için neyin öncelikli olduğu önemli bir sorunsaldır. Yaşamın hızlanması, bu hızın içinde insanın ‘an’ ı tüketme paradoksu içerisinde gelgitler yaşadığı görülmektedir. Bireylerin, kim oldukları, davranış kalıplarının özeti, günlük yaşamlarında en çok karşılamak zorunda oldukları ihtiyaçlarını karşılarlarken izledikleri yol üzerinden bir çıkarılabilir. Bingör(2016:44)’ün, (Lake ve Oh’dan aktardığına göre) “Yemek, kim olduğumuz duygusunu inşa etmek ve devretmek için simgesel ve fiziksel bir araçtır.” Kişilerin, sosyal alanda gelişen yeme biçimlerinin, yemeğe ilişkin kavrayışlarının kimliğin çeşitli yönlerine yansımaları olduğunu söyler. Bu bağlamda, yaşamın her alanında gelenekselden uzaklaşmaya başlayan, içinde yaşadığı toplumdan yabancılaşmaya başlayan kişilerin, alışkın oldukları yemek kültürüne popüler

restoranları tercih (modern, konforlu, temiz, hijyen kurallarına uygun vb.) tercih ettikleri görülmektedir.

Büken, (2001:48) “Fabrika seri üretim” mantığıyla işleyen bu yerlerde itinayla hazırlanmış geleneksel yemeklerin tadının alınacağı, sıcak, ev ortamını andıran rahat aile havasının kaybolmuş olduğunu söyler. Yemek yemenin de endüstrileşmesi, bir nevi fabrikasyona dönüşmesi, insanların tekdüze sıraya girmesi, otomatik davranışlar, siparişini vermesi, sırasını beklemesi, yemeğini alması, müşteri sirkülasyonu açısından(önceden hazırlanmış olarak mekan içi, insanların hızlı ve iştahlı olarak yemek yemeleri için kullanılan renk ve dekorun etkisiyle) hızlı ve çabuk yemek yemeleri ve mekandan ayrılarak yerini yeni gelecek müşterilere bırakması şeklinde robot edasıyla tekrarlanan davranış kalıplarına neden olmuştur.

İnsanların, genel yaşamını (siyasal, ekonomik, sosyal ve kültürel) manipüle eden sistem yemek yeme davranışlarına müdahale ederek, yeni bir yeme-içme kültürü yaratıp, kültürel miras olan mutfakları kültürel erozyona uğratmıştır. Evdeki annenin, kendisinden önce yaşayanlardan, gördüğü, deneyimleyerek öğrendiği, bizzat kendisinin doğal ürünlerle yaptığı, emek vermekten kaçınmayarak kendi mutfağında pişirdiği yemekler yemek kültürünün taşıyıcıdır. Anne, bu mutfağın yemeklerini, kültürünü kendi kızına (burada “kız” tanımlamasının yapılması toplumsal cinsiyet kavramı üzerinden genel olarak kabul görmüş toplumsal rol’e atıfta bulunarak kullanılmıştır) bizzat öğreterek bunun devamlılığına katkıda bulunur. Annesine mutfakta yardım eden kız çocuğu sosyalizasyon sürecinde kültürel anlamda kendisine öğretilenleri bizzat uygulayarak öğrenir. Ancak geleneksellikten uzaklaşmaya başlayan genel anlamda aile bireyleri, özel anlamda kız çocukları kendi kültürüne ait yemeklerden de uzaklaşmaya başlamaktadır.

Annesinden öğrendiği yemek yapmanın yerini, internet üzerinden edindiği yemek tariflerini, yemek dergilerinden, bloglardan aldığı tariflerle hazır halde satılan gıda maddelerinden hazırlamaya bırakmıştır. Yemek yapmayı da manipüle eden yapı, internet sayfasının beğenisinden kazandığı cirosuna, hazır dondurulmuş patates, börek, bezelye, mısır, nohut, fasulye gibi örnekleri çoğaltabileceğimiz besin maddelerini konserve şeklinde kullanıma hazır halde pazarlayarak kazandığı paraya bakmaktadır. Annesinden ya da aile büyüklerinden yemek tarifi öğrenmek yerine kültür endüstrilerinin şaşaalı bir şekilde pazarladığı, farklı kültürlerin de

yemeklerinin olduğu, yemek kitapları satın alarak yemek yapmaya çalışan kişiler gün geçtikçe çoğalmaktadır. Bu sayede yerel ve kendine has olarak farklı ve özgün olan mutfak ve yemek kültürleri bu özelliklerini yitirmeye başlamışlardır. Her şeyin birbiri ile karıştığı küresel anlamda yeni bir mutfak olarak heterojen bir mutfak kültürü yaratılmaya çalışılmaktadır.

Sistemin yok etmeye çalıştığı değerlerin yerine kendi çıkarına uygun şekilde yeni bir durum ortaya çıkarması ustalıklarla yaptığı bir şeydir. Bir yandan hedefi kitlesindeki toplumların mutfak ve yemek kültürlerini değiştirmeye çalışıp toplum üyelerini kendine ciro sağlayacak şekilde bir yeme sistemine dahil ederek kazandığı parayı çoğaltırken, diğer yandan yöresel mutfakların ayırt edici özelliklerini, yemeklerini, diğer insanlara pazarlayarak yine kendi kasasını doldurur. Gastronomi turları adı altında düzenlenen etkinlikler, yöresel ürünlerin dünya üzerinde pazarlanması, Çin restoranları, İtalyan lokantaları, Türk mutfağı gibi belli mutfakları değişik yerlerde açarak oradaki insanların tüketime hazır hale getirir. Asıl pazarlananların ürünler değil de ürünler üzerinden, kendine özgünlüğün, yaşam şekillerinin, kültürlerin, değerlerin olduğu anlaşılmaktadır.

Değerlerin bu denli kolay dolaşıma açılarak basitleştirilmesinin insana elbette ki bir yansıması olmuştur. Anlamını ve özelliğini, önemini yitirmiş her şey gibi değerler de sıradanlaşmıştır. Sıradanlaşmış şeylerin yaşamında yer alması zamanla kişinin de sıradanlaşmasına, şeyleşmesine sebep olur. Önce düşünceleri ele geçirilen, sonra beden algıları şekillendirilen, alışkanlıkları değiştirilen insanlardan; aynı markaları giyinen, aynı mekanlara giden, aynı şeyleri yiyen, aynı beden ölçüleri için özendirilen, ruhsuzlaşmaları istenen, tek tipleştirilerek “herkes” olan seri insan modeli yaratılmıştır. Yemek ile bağdaştırılarak gıdalar kodlanarak insanlara çikolata tüketmenin mutluluk, çilek yerken seksilik, dondurma yerken aşk duygusunu harekete geçirecekleri söylenip, bu gıdaları tükettiklerinde yaşayacakları hissini peşinen verip metalaştırmaktadırlar. Sarıkaya, (2017: 65) bu konu hakkında; günümüzde ürünlerin işlevlerinden daha çok anlamları için satın alındıklarının yanı sıra, insanların kendilerine ve yaşamlarına anlam katabilmek, geçerli bir kimlik edinmek için de satın aldıklarına yönelik olduğuna dair bir sonuç çıkarmıştır.

Yakın zamanda insanların yaşamlarına anlam katabilmek amacıyla, varlıklarını var edebilmek adına sıklıkla yaptıkları eylem; kitle iletişim araçları,

interneti ve sosyal medyayı aktif olarak kullanmalarıdır. Dünya üzerinde iletişim trafiğinin artması, insanların diğer insanlarla iletişime geçebilecekleri sosyal ağların oluşturulmasına zemin hazırlamıştır. Facebook, Twittwer, İstagram, Youtube gibi en bilinen sosyal medya hesaplarının milyonlarca takipçisi vardır. Bu siteleri üzerinde zaman geçirmek, günlük hayatta yemek yemek, uyumak, su içmek gibi davranışlar yapılmak zorundaysa, kişiler için sosyal medya hesaplarına gün içerisinde sayısız kere bakılması aynı derecede zorunluluk gibi tekrar eden davranış kalıplarına dönüşmüştür. Günümüz insanının sosyallik algısının tamamen değiştiği, sosyallığın artık dünyanın herhangi bir yerinde fiziki anlamda bulunmasa bile internet ve sosyal ağlar sayesinde bulunmuş gibi insanlarla arkadaşlık edebilmesi şeklinde algılandığı görülmektedir. Kişi, sosyal medya hesapları üzerinden arkadaş gruplarına dahil olup, ne yaptığını, ne yediğini, ne giydiğini, nasıl hissettiğini paylaşmakla ve aynı şekilde karşısındaki insanların da davranışlarından haberdar olmaktadır.

Doğal olarak insanın temel ihtiyacı olan yemek yemesi yaşamın içerisinde yapması gereken eylem olduğundan, kişilerin yedikleri yemeklerin fotoğraflarını, sosyal medya hesaplarında sıklıkla paylaştıkları görülmektedir. Şener(2014:74) insanın yaşamak için temel ihtiyacı olan yemek yemenin, günümüzde bazı insanlar için kendini tanımlamaya dönüştüğünü, dışarıda yemek yeme alışkanlığının gelişmesi ile birlikte yemek yemenin zorunlu bir ihtiyaç dışında bir sembole dönüşmeye başladığını, tükettiği kadar tükettikleriyle görünür hale gelen insanın yemek ve yediği mekan tercihlerinin de bununla bağlantılı olduğunu söyler.

Kişilerin, zihinlerine kazınan tükettikçe var olabilecekleri söylemi başarılı olmuş ve insan alımlayıcısı olduğu yeni sembol ve simgeleri içselleştirip tam da kendisinden beklenen davranışı sergileyerek her anlam tüketmektedir. Yemeği, pişirilip hazırlanıp, önüne servis edilen nesne olarak maddi bedel ödeyerek tüketirken, aynı zamanda yine sisteme hizmet edip, sistemin istediği gibi mekanların müşterisi olarak ticari bir kazanç nesnesi olmakta, yine sistemin ağlarını kullanarak yediklerini ve mekanı paylaşarak bunu “like” alma uğruna yemeği satın alarak ve paylaşarak metaya dönüştürür.

Kanık (2016: 92), Postmodern toplumların, yemek yemekten daha önemli olduğu bir gösterme ve görme ilişkisini medya araçlarının olanakları ile daha geniş

kitlelere yaydıklarını, yemeği yemeye başlamadan önce, yemeği medya araçlarında paylaşmaya başlanılmasına izin veren internet çağının, yenilene atfedilen anlamı da değiştirdiğini ifade eder.

Anlamı değişen yemeğin bireye yansması ise, kişi “beğeni” aldıkça kimlik sahibi olacak, tükettikçe mutlu olacak ve bu sahte mutluluğu hedonizme dönüştürecek bu durum sarmal şeklinde tekrarlanan bir döngüde devam edecektir. Bu durumun işletmeci açısından bakıldığında aynı davranışı sergiledikleri, “yemeği” ticareti yapılan bir araç olarak pazarladıkları görülür. Ertopçu(2019:53), özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerin düşük bütçeli reklam imkânı sunan sosyal medyayı müşterilerin satın almalarını artırmak ve firma değerini yükseltmek için kullandıklarını ifade etmektedir. Sosyal medyayı aktif olarak kullanarak daha çok insana ulaşmak maksatlı paylaşımlarıyla dikkat çekmektedirler.

Geleneksel toplum yapılarında, yemek hazırlama rolünün anne de olması, ev halkı için, misafirleri için kendinden öncekilerden öğrendiği şekilde, zengin sofralar kurarak, sağlıklı, doğal ürünlerle yaptığı yemekleri ailece hep birlikte yemek şeklinde bir mutfak kültürünün olduğu görülür. Ancak çeşitli nedenlerle yaşanan değişim ile (kadının iş hayatına atılması, hazır yemek endüstrisi, fast-food beslenme alışkanlıkları vb.) yemeğin “nasıl yenildiği” konusunda da etkili olmuştur. Geleneksellikten uzaklaşan kişiler, tek başına yemek yeme davranışını sık sık tekrarlamaya başlamışlardır. Belki de tek başına kaldıklarını yadsımak için bu kadar sosyal medya üzerinden sosyalleşmek ihtiyacı hissetmektedirler.

Dedeoğlu ve Savaşçı(2005:81), tüketim kültüründe bireyselliğin artması ve yaşam tarzlarının değişmesinin yiyecek hazırlama ve paylaşma alışkanlıklarında değişiklikler yarattığını, hızlı ve tek başına yeme alışkanlığı hız kazandığını belirtmişlerdir. Değişen yaşam tarzları, kişileri her zamankinden daha çok bireyselleştirmiştir. tek başına yaşayan kişi sayısında artış olması, bu kişilerin ya dışarda yemek yemelerine ya da evlerine yemek sipariş etmelerine neden olmuştur. Bu durum ile ilgili bir araştırma yapan Uğurlu(2012), bir hazır yemek sitesinin analizini yaparak şu şekilde bir sonuca ulaşmıştır: 2000 yılında, paket servis anlayışına daha hızlı alternatifler öne süren Yemek sepeti markası, Türkiye'nin en gelişmiş ve ilk online yemek siparişi sitesi olma özelliği taşıdığını söylemiştir. Kullanıcısı ile belli üyelik sistemine dayandırdığı irtibatı, interaktif ortamda

gerçekleşmekte olup, Yemeksepeti.com'un, anlaşma sağladığı restoranların menü, fiyat listesi, gönderim bölgesi ve promosyonlarını siteden yayınlaması ile devam ettiğini, bu hizmetler kapsamında "4000'in üzerinde katılımcı restoran ve 1 milyon kayıtlı kullanıcı sayısı" olduğu belirtmektedir. Yemeksepeti.com'un, kullanıcılarına bunun yanında canlı yardım, elit restoranlar listesi, kampüs indirimi, gıda ürünlerinin (kasap, manav, market, şarküteri, organik, pastane, yöresel lezzetler) de temin edilebileceği çarşı hizmeti gibi birçok alanda seçenekler sunduğunu. Elektronik paket servisi sektöründe lider olan marka, sosyal medyada sahneye çıkmak, kullanıcılarına olumlu ve eğlenceli deneyimler sunmak ve markaya kişilik kazandırmak amacıyla Twitter'da 'Konuşan Yemekler' uygulamasına giriştiğini ifade etmiştir. Yemeksepeti, Twitteraccountunun yeni kahramanları olacak 12 ayrı yemek karakteri hesabı açılarak, bu yemeklerin ayrı bir dünya görüşü ve karakteri olduğu varsaydığını, bu yemek karakterlerinin Twitter üzerinden yorumlarda bulunmakta aynı zamanda kendi aralarında konuşup, diğer kullanıcılarla da iletişime geçebilmekte olduğunu söyler. Bu uygulama kapsamında yemekler binin üstünde tweet atmakta, birçok kullanıcı tarafından da takip edildiğini, yemeklerin kullanıcılar tarafından yoğun ilgi görmesi üzerine 10 yeni yemek de kendi içeriklerini üretmeye başlamış olup böylece 22 ayrı yemek karakteri hem birbirleriyle hem de kullanıcılarıyla konuşmaya başladığını belirtmiştir. Sitenin verileri üzerinden kampanya sonrasında 7553 toplam takipçi, 110.356 impression(görüntüleme) elde edildiği analizini yapmıştır. Islak hamburger, parmak patates gibi fastfood lezzetlerinden, süzme yoğurt ve pirzolaya, Uzak Doğu kültürünün bir temsili olan Wanton çorbasından, imam bayıldı, iskender kebab, urfa kebab, adana kebab, ali nazik, kapalı pide, bamya yemeği gibi kültürümüze ait bir çok farklı çeşitte yemeğin yer aldığı kampanyada bütün profillerin yer aldığı bir Twitter listesinin yer almakta olduğunu söylemiştir.

Başlangıçtan günümüze tüm dönemlere şahitlik etmiş, var olmuş bugüne kadar bünyesine aldıklarını nesilden nesile aktararak kendi misyonun yerine getiren yemek kültürü, insan ve toplum yaşamının temel yapı taşlarından birisi olma özelliğini sürdürmeye devam edecektir. Yemek, beslenme ihtiyacının giderildiği bir eylem olmasından daha fazlası olup, kültür ile iç içe geçmiş olmasından kaynaklı kavram olarak sadece karın doyurmak olmadığı yargısından hareketle, yaşamın

değişimi ve dönüşümü paralelinde bu süreçte hem değişen ve dönüştüren hem de değiştiren ve dönüştüren olgu olarak, insan ve toplum yaşamında hep var olacaktır.



@kebab_adana Adana Kebab
acı var mı?



@imam_bayildi imambayildi
duygu sömürüsü yapıyor diyenlere son kez söylüyorum, bayılmayı ben istemedim.



@bamya_yemegi bamya
beni yemiyor olabilirsiniz, ama takip etmelisiniz.



@iskender_kebab iskender kebab
bugün bir iskender varsa sizlerin sayesinde dostlar. iyi ki yediniz beni.



@urfakebab urfa kebab
Urfalyam ezelden, gönüm geçmez güzelden.



@wonton_corbasi wonton çorbası
Doğunun en uzak köşelerinden ağızınıza layık olabilmek için buralara göç ettim...



@kadinbudu kadınbudu
kıymayı hissiz yoğurursan kuru köfte, sevgiyle yoğurursan kadınbudu olur.



@ali_nazik ali nazik
Nezaketim fevkaalede tadımdan ileri geliyor efendim.



@slakhamburger ıslak hamburger
bu gece son hatırladığınız şey beni olucam.



@suzme_yogurt süzme yoğurt
Koy kavunu yanıma, al sağıma beyaz peyniri bak nasıl işin rengi değişiyor...



@pirzola kuzu pirzola
Et kemikten ayrılmaz diyenleri haksız çıkaran tek yemek!



@kapali_pide kapalı pide
bugün de kapalıyız.

Görsel ...Konuşan Yemekler, Uğurlu (2012)'dan alınmıştır.

2.4.3. GAZİANTEP HAKKINDA

Güllü (2010: 35-36), Günümüzde kullanılan adıyla “Gaziantep” Osmanlı kaynaklarında geçen adıyla “Ayıntab” şehrinin bilinen en eski kaynaklarda adının “Dülük” olarak anıldığını, Ünlü Coğrafyacı Batlamyus’un eserinde, “Dülük(veya Dolica)olarak adı geçen şehrin, Arami eserlerinde Dolik(veya Dolike)olarak bahsedildiğini söyler. Şehre, Asurlular tarafından “Babiğu”, “Bilabhi” , “Doluk” ; Romalılar tarafından “Dolichenus”, “Doliche”; Bizanslılar tarafından “Tolonbh” denildiğini, Romalıların bir zaman “Antiochie Ad Taurum” adlı krallığının merkezini oluşturan şehrin aynı zamanda kralının da adının olduğunu, Ünlü ilim insanı ve

tarihçi Bedrüttin Ayni'ye göre, eski ve asıl adının "Kal'a-i Fûsus olup "Yüzük Kalesi" anlamına geldiğini söyler. "Ayıntab" isminin, Araplar tarafından verildiğinin tahmin edildiğini belirtir.

Gaziantep, coğrafi olarak Mezopotamya ve Akdeniz arasında bulunan, doğuya, kuzeye, batıya giden yolların kavşağında bulunması nedeniyle tarih boyunca yerleşim yeri olarak tercih edilmiş ve birçok uygarlığın izlerini taşıyan bir kenttir. Önemli bir kavşakta bulunup geçiş yollarının üzerinde bulunması nedeniyle bir çok bu coğrafyada hakimiyet kurmak isteyen bir çok devlet ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Kalkolitik, Paleolitik, Neolitik dönemlerden başlayarak Tunç Çağı'na devam eden en eski yaşam izlerini yapılan arkeolojik kazılar sonucu çıkan eserlerden anlayabilmekteyiz. Sonrasında Hitit, Asur, Pers, İskender, Roma Bizans, İslam-Arap ve Türk-İslam devirlerinin bırakmış olduğu izleri bölgedeki birçok yapıda, alanda görebilmekteyiz.

Kopar (2015: 119), Gaziantep ve çevresinin en eski yerleşim yerlerinden biri olarak bilindiğini, Yontma Taş Devri'nden itibaren insanların yaşadığı yerleşim yerlerinden birisi olduğunu, bölgenin kültür tarihi MÖ 9000'lere yani Mezopotamya uygarlığına kadar ulaştığını belirtir.

Gaziantep Valiliğinin 2005 yılına ait Kültür Envanterine göre; Antep'in tarihi araştırılırken ilk olarak karşımıza çıkan yerleşim yerinin Doloche, ikinci olarak da Ayıntab olduğudur. İlk çağa ait izlerin Dülük(Doliche)'ün Antep'in 12 km kuzeyinde Antep-Maraş yolu üzerinde yer aldığı, bu bölgenin antik devirde iktisadi ve ticari faaliyetlerin yoğun olduğu kuzey Suriye ve Mezopotamya'yı İç Anadolu'ya bağlayan yolların geçtiği yer olarak Dülük Bölgesi olarak adlandırıldığını öğrenmekteyiz. (Gaziantep Kültür Envanteri, 2005:8)

Tarih kitaplarına bakıldığında Gaziantep'in Anadolu'da olması ve diğer Anadolu şehirleri gibi tarihini Hititler ile mercek altına alsalar da Göyünç(1999:1) İslahiye yakınlarında Sakçagözü, Tilmen Höyük, Zincirli ve Yesemek'te yapılan kazılar ve araştırmalar ile M.Ö. 1800-1700 yılları arasında bu bölgede 20 küçük krallığın oluşturduğu büyük bir devletin varlığının meydana çıktığını, TilmenHöyük'ün bu devletin merkezi olup , halkının ise Kuzey İran'dan gelen Hurriler olduğunu, Hititlerin bu yöreye 400 sene sonra geldiklerini söylemiştir.

Erdal(2010:5), Gaziantep'in Hititlerin bir kenti olduğunu, "Dülük" şehrinin de Hititlerin önemli bir dini merkezi olup, ayrı bir önem taşıdığını belirtmiştir.



Fotoğraf 1- Dülük Tepesi

Kaynak: <https://doliche.org> (Erişim Tarihi: 28.05.2019).

Kentin diğer önemli bir yeri olan Zeugma (Seleukeia- Apameia)'yı Görkay (2007: 55), Zeugma'nın ve çevresinin geçmişinin tarih öncesine dönemlere kadar geriye gittiğini, Tilebür Höyük, Tilmusa, Belkıs köyünün doğusunda ortaya çıkarılan Bronz Çağı Nekropolü, Apameia, Seleuekia'nın yakın çevresinin yaklaşık M.Ö. 3000'den beri yerleşim yeri olduğunu belirtir.

Ceylan, (1999: 18-106)'ın Gaziantep Tarihi adlı kitabındaki bilgilere göre; Gaziantep, İ.Ö 900-580 yılları arasında Urartu devleti egemenliğinde olduğu bu döneme ait birçok eserin Gaziantep müzesinde sergilendiğini, Urartu kültürünün Dülük kültüründen etkilenip hâkimiyet alanındaki Doğu Anadolu bölgesindeki şehirlerde de Dülük kültürüne ait eşyalara rastlanıldığını öğrenilmiştir. İ.Ö. 1717-612'de Asur Devletinin sınırlarına Sam'al (Zincirli), Sakçagözü ya da Sakçaközü Karkamış (Barak)'ın dahil olduğunu görmekteyiz. Tarih kitaplarında, Karkamış Krallığının İ.Ö. 1750-750 yılları arasında tarihte o zamanın içinde bulunduğu siyasi

durumda Tabal ve Karkamış'ın en büyük konfederasyonlardan olup, krallarına "Büyük Kral" unvanı verildiği yazmaktadır.

İ.Ö. 613-546 yıllarında Med Dönemindeki kentte İran kültürü ağır basmaya başlayıp bu durum İ.Ö. 546-333 Pers Döneminde devam etmiştir. Bölgedeki Pers hakimiyetine son veren Makedonya İmparatoru (İ.Ö. 167-395) Büyük İskender'in bugünkü Antep Kalesine gelip kaleyi zapt etmesiyle kent yeni bir gücün hakimiyetine girmiştir. Ancak İskender'in ölmesinden sonra komutanları imparatorun topraklarını bölüştüler ve Gaziantep toprakları İ.Ö. 306-64 döneminde Selökid Devleti idaresine girdi. İ.Ö. 1. Yüzyıl ortalarında yıkılma durumuna gelen krallığın başına Romalıların desteği ile geçen kişi Kommogene krallığını ilan etti.

(İ.S. 190-639) Roma- Bizans Döneminde, Dülük ve yöresi Araplarla sınır bölgesinde kalmışlardır. Bu dönemde Roma Helenistik kültürün baskın olduğu yörede Dolike (Dülük), Kilize (Kilis) gibi kentler hızla geliştiler. Gaziantep'in önemli bir kültür değeri olan Rum kale bu dönemde İsa'nın 12 havarisinden olan Aziz Johannes (Yuhanna)'nın merkez edinerek Hristiyanlığı yaygınlaşmasında önemli bir rol oynamıştır. Roma devletinin ikiye bölünmesinden sonra Gaziantep Doğu Roma (Bizans) egemenliğine girdi. Bizans döneminde Antep ve çevresinde Hristiyanlık hakim olduğundan Rum kale, Ravanda, Zeugma, Kuzeyne kalelerindeki kiliseler önemli bir yer tutar.

Türk-İslam Dönemi (İ.S. 638-1516) Arap komutan İyazoğlu Ganem tarafından Gaziantep ve çevresi İslam dünyası katılmıştır. Araplar, kente pınar kenti anlamına gelen "Ayntab" adını vermişleridir. Sonrasında ise kente Emeviler ve Abbasiler hakim olmuşlardır. Abbasilerin zayıflamasından sonra bölgede Tolunoğulları, Fatimiler, Halep ve Musul Atabeylikleri ve en son bağımsız Türk Beylikleri hüküm sürmüşleridir. Selçuklular Dönemi (1077-1084), 1071 Malazgirt Zaferinden sonra yöre Türklerin eline geçerek Suriye Selçuklularının alanına girmiştir. Anadolu'nun Türkleşmesi sürecinde, bu yöredeki Türk boylarının 152 tanesinin bölgeye geldiği ve 24'ünün Oğuz boyuna dayandığı bilinmektedir. Anadolu'nun Türkleşmesine karşın yapılan Haçlı Savaşları 279 yıl sürmüş ve süre zarfında Antep halkı yardım almadan Haçlı saldırılarını püskürtmüşlerdir. Bu esnada bugün hala bilinen Turbesel(Tilbaşar), Tulup(Dülük), Rum kale, Bir(Birecik), Raban(Araban), Ravanda, Horus gibi yerlerde Haçlıların kaleleri olduğu

bilinmektedir. Haçlılarla olan mücadeleyi kazanan Eyyubiler bu topraklara hakim olmuşlardır. Antep, 15. yy. ortalarına doğru Memluk devletine katılmıştır. Bundan sonra sırasıyla İlhanlılar, Timur Devleti, Beylikler Dönemi (Karakoyunlular, Dulkadiroğlu Beyliği)bölgede hüküm sürmüşlerdir.

Gaziantep'in Osmanlı Döneminde(1516-1923)Memluk- Osmanlı Savaşı sırasında, Osmanlı ordusu Yavuz Sultan Selim idaresinde, Yavuzeli(Cingife) yakınlarında otağını kurarak Mercidabık savaşı için hazırlık yapmış ve Antep Türkleri Osmanlı ordusu adına savaşmış Antep savaşı kazanan Osmanlı Devletinin egemenliğine girmiştir. Osmanlı döneminde kentte hızla bir kalkınma görülmüş önemli bir merkez haline gelmiştir.

Osmanlı Devletinin son zamanlarına kadar hakimiyet altında kalan Gaziantep'in 19.yüzyıl ikinci yarısındaki durumunu, Şıvgın(1997:69), Antep'in 1847 salnamesine göre sancak merkezi olup, 1862'ye dek bu durumunu koruduğu ve 1864'de Vilayet Nizamnamesine göre Halep Merkez Sancağı'na bağlı bir kaza merkezi yapıldığını söylemiştir.

Yakın zamanda ise, 1. Dünya Savaşından yenik çıkan Osmanlı Devletinin imzaladığı Mondros Mütarekesine göre 15 Ocak 1919'da kenti İngiliz askerleri işgal etmiştir. Daha sonra bölge Fransızlara bırakılmıştır. Antep halkının düşman işgaline verdiği tepki karşısında başlatılan direnişte birçok kayıp vermiştir. Ceyhan(1999:113)Milli Savunma Bakanlığı kayıtlarına göre, Yunan Cephesinde, Sakarya'da, Dumlupınar'da verilen şehit sayısının Antep Savaşında ölenlerden az olduğunu söyler. Uzun bir direnişten sonra Antep Fransızlara teslim olmak zorunda kalmıştır. Ancak Atatürk önderliğinde kazanılan Kurtuluş Savaşı neticesinde tüm Anadolu gibi Antep'te düşmana karşı direnişe geçmiştir. Direnişin, çok zor koşullarda gerçekleştirildiği, döneme ait belgelerden açıkça anlaşılmaktadır.

Pamuk (2009:280-281), Antep'in kuşatma altındayken açlığın ürkütücü boyutlarda olduğunu, bir asker günlük 400 gr ekmek ve kuru üzüm hakkı olduğunu, halkın da açlık ile baş etmeye çalıştığını, yiyecek hiçbir şeyin kalmadığını, acı zerdali çekirdeklerinin günlerce suda bırakılarak tatlandırılıp, öğütülerek ekmek yapıldığını fakat bu ekmeklerden zehirlenen ölenlerin de olduğunu söyler. Savaş kadar açlığın da etkilediği, direnmeye çalışan Antep halkının olağanüstü çabası

sebebiyle T.B.M.M tarafından 8 Şubat 1921 yılında kente “Gazilik” unvanı verilmiştir. 25 Aralık 1921’de Antep bağımsızlığını kazanmıştır.

2.4.3.1. Gaziantep Mutfak Kültürü

Gaziantep’in, ilk çağlara dayanan tarihinin getirmiş olduğu birikim, tarih boyunca gerek jeopolitik, gerek iklim, gerekse kültürel yönden birçok uygarlığa ev sahipliği yapmasından kaynaklanmaktadır. Nahya (2012:13)’de, Gaziantep’in, ilk geniş çaplı tarımın yapıldığı, birçok ticaret yolunun geçtiği ve birçok medeniyetin denize ilerlediği bir coğrafyanın üzerinde olduğunu, bu konumunun, onun mutfak kültüründeki genişliğinin ve çeşitliliğinin bir sebebi olması muhtemel olduğunu söyler.

Bu toprakların binlerce yıl biriktirdiği kültür, kümülatif bir şekilde günümüze kadar gelmiştir. Ceyhan(1999:178) Cahit Tanyol’dan edindiği bilgiye dayanarak şöyle der; Anadolu köylerinde uzun süre araştırma yapan İngiliz toplumbilimcinin Türkiye’nin köy ve şehirleri hakkında izlenimlerini şu cümlelerle aktarır:” Anadolu büyük köylerin toplamından oluşmuş bir ülke. Sadece iki büyük şehir var Türkiye’de... İstanbul ve Gaziantep... Büyük şehir demek uyumayan yani gece hayatı olan bir şehir demektir. Gaziantep dışında diğer Anadolu şehirleri uyuyan büyük köyleri andırıyor”.

Bu bilgi belki de Gaziantep için gece hayatı derken eğlenmek kadar yeme-içmeyi de açıklar. Gece şehrin bir yerinde açık olan lokanta bulmanın zor olmadığı, sabah güneş doğuşuyla yeme-içmeye başlayıp, güne beyran ya da katmerle başlayan insanların yaşadığı yer olan bu kentteki hareketliliği anlayabiliriz.

“Kentın sahip olduğu tarımsal üretimdeki çeşitlik ve kentın sahip olduğu kültürel çeşitlilik bir araya gelince çok geniş bir yemek - içecek yelpazesinin oluşmasına neden olmuştur. Tarımsal ürünler coğrafi şartların ve iklim koşullarının desteği ile sayısız farklı seçeneği Gaziantep Mutfağının kullanımına sunmuştur. Yerelde yetişen tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, Gaziantep fıstığı, onlarca farklı yöresel ot ve baharatlar Gaziantep mutfağının her biri özgün 400 den fazla yemeğinin oluşmasına sebep olmuştur” (www.gaziantepturizm.gov.tr 28.05.2019).

Gaziantep'in konumu itibariyle, İpek yolu güzergahında bulunması, bu nedenle işlek olması, kentin mutfak kültürü anlamında zenginleşmesine vesile olmuştur. İnsanların konaklamak ve yemek yeme ihtiyaçlarını karşıladıkları hanlar, kervansaraylar oldukça revaçta olup doğal olarak insanların kendi kültürlerinin de izlerini taşıyan alışkanlıkları zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını a neden olmuştur. Yol boyunca taşınan eşyalar, baharatlar, farklı bilgiler, Gaziantep mutfağına katkıda bulunmuştur. Gaziantep'in yemek kültürü açısından bu denli zenginliğinde şu etkenlerin rol oynadığı düşünülmektedir.

1-6000 yıla yakın bir tarihe sahip olması

2-Yörede yaşamış olan kültürlerin etkisi

3-İpekyolu üzerinde bulunması(Doğudan batıya)

4-Kuzeyden ve kuzeybatıdan güneye geçiş yolu üzerinde bulunması

5-Coğrafi konumuna bağlı iklim koşullarının etkisi

6-2200-2300 yıl önce dünyada en fazla popülasyonun yaşadığı Mezopotamya'nın en batısındaki Zeugma'da yaşamış olan kültür zenginliğinin etkisi

7-Yörede yaşayan insanların mevcut etkenlerinin dışında, kimliklerinin yarattığı farklılıklarla ortaya çıkan, özgün yaratıcı yapının etkisi (www.gaziantepturizm.gov.tr 28.05.2019).

Bu kadar zengin olan bir mutfak kültürünün çıkış noktası olarak günlük hayatta sonuç olarak ortaya çıkan güzel ve lezzetli yemeklerin yapıldığı yer olan mekanların alet edevatın bir o kadar zengin olduğu görülmektedir. Özlü(2004:169-187) Gaziantep mutfağında kullanılan eşyaları şöyle sıralamıştır:

Kazan (kazgan), çok miktarda yemek pişirilmesine veya kaynatılmasına yarayan, büyük, kulplu, derin kaplardır. Kazanların ekonomik duruma göre türlerinin olduğu, herkesin her kazanı kullanılmadığı bilinmektedir.

Tencere, yemek pişirilen kapaklı olan, metal olan kaplardır. Arabi tencere ve kabak tenceresi yine her ev de olmayan türlerdir.

Sahan, yemek ısıtılan veya yumurta gibi yiyeceklerin pişirildiği, derinliği az olan metal kaplardır.

Tas, içine sulu şeylerin konulduğu genelde metalden yapılan kaplar. Maddi duruma göre değişen kaliteleri vardır.

Tabe, tava anlamına gelir.

Tabak, yiyecek konulan, derinliği az olan, yayvan kaplardır.

Tepsi, tabak, fincan, bardak gibi eşyaları taşımaya yarayan, çeşitli büyüklükte olan düz kaptır.

Sini, ayak yada sehpa üzerine konulan, tabak, bardak konulup yemek yenilmek için kullanılan, bakır veya pirinçten yapılan büyük tepsilerdir.

Lenger, yayvan olan, kenarları geniş büyük bakır kaplardır.

Badiye, dibi geniş, ağzı daha dar olan kazan, büyük bakır tas, yayvan toprak kap anlamına gelir.

Çanak, porselen tabağa verilen addır. Yine maddi duruma göre her evde bulunmayan türleri vardır İznik çanağı gibi.

Na'lbeki, ufak tabak demektir.

Kase, cam, çini, toprak gibi malzemelerden yapılan derince kaplardır.

Usture, toprak kase veya su bardağı anlamına gelir.

Debbe, içerisine bal veya yağ konulan bakır kap.

Satıl, su taşımak için kullanılan kaplardır.

Güğüm, yandan kulplu, boynu uzun genellikle bakırdan olan su kabıdır. Kış aylarında sobanın üzerinde su ısıtmak için kullanılır.

Tanker, su kabı için kullanılan ifadelerdendir.

Cara, tuzlanmış tereyağını ihtiyaç olduğunda kullanmak için çamurdan yapılmış ve fırında pişirilmiş özel küplere verilen addır.

Katremiz ve küp, katremiz cam şişe veya vazo anlamına gelir.

Bakraç, bakırdan yapılmış küçük kova.

Leğen, içinde bir şey yıkamak için kullanılan metal ya da plastikten yapılmış yayvan kap.

Leğence, küçük leğen demektir.

Havan, içinde bir şey öğütmek için kullanılan tahta, taş ya da plastikten yapılan eşya.

Süzek, sıvıları süzmeye yarayan araç.

Kaşık, yemek yemeye yarayan saplı sofracı.

Kepçe, yemek karıştırmaya ve dağıtmaya yarayan uzun saplı, yuvarlak, derin kaşık.

Çömçe, süzgeçsiz çukur kepçe.

Kevgir, uzun saplı, delikli yayvan kepçe.

Ağızlık(huni), sıvıyı ağzı dar kaba aktarmak için kullanılan koni şeklindeki araç.

Sacayağı, üstüne sac, tepsi, tencere vb. konulup ateş yakılan, demirden ortası boş, üç ayaklı sehpa.

Ocak ve saç, ocak, ısı veren üzerine konulanları ısıtan, pişiren, kaynatan aratır.

Masat, bıçak bilemek için kullanılan çelikten alet.

Şiş, bir ucu sivri, demir veya ağaçtan yapılan ince uzun çubuk.

Tahta anbar, içine kuru bakliyat konan bir çok bölmesi olan kiler görevi gören büyük sandıktır.



Fotoğraf 2- Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi

Kaynak: <http://travelviajes.blog> (Erişim Tarihi:28.05.2019)

Mutfığa bu kadar önem veren Gaziantep kültüründe evler de bu verilen önemden nasibini almışlardır. Ünal(2007:180)bunu şöyle açıklar: Antep evlerinde avlu ile mutfığın doğrudan ilişkisi olduğunu, iyi yemek pişirmenin ve birlikte yemenin hayat tarzı olarak benimsendiğini söyler. Antep Evi'nde mutfığın “ocaklık” olarak anıldığını, avluda ana yapıdan ayrı küçük bir yapı olarak tasarlandığı gibi, evin zemin katında geniş bir mekan olarak da düzenlenebildiğini, mutfakta yemek pişirmek amacıyla kullanılan “puhare” olarak adlandırılan ocağın dışında pişmiş toprak ya da demirden yapılmış bir mangal bulunduğunu belirtir. Mutfakta kullanılan eşyaların, duvarlarda bulunan bazılarının kapaklı bazılarının ise sadece raflı nişlerin içine konulduğunu, kapı kenarlarında ve ocak yanlarında kandil koymak için oyulmuş “kandillik” denilen küçük nişlerin olduğunu söyler.



Fotoğraf 3- Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi

Kaynak: <http://ntv.com.tr>(Erişim Tarihi:28.05.2019)

Gaziantep'in tarihinin olarak birçok medeniyetin, kültürün izlerini taşıyarak her bir kültürün özelliğini bünyesine katarak oluşturduğu zengin bir yelpazeye dayalı bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bulunduğu konumu, sahip olduğu iklim koşullarını avantajlı kullanarak bölgede yetişebilen buğday, arpa, nohut, mercimek, fıstık, ceviz, incir, zeytin, nar, yenedünya, domates, biber, patlıcan, kabak, soğan, sarımsak gibi bir çok sebze ve meyveyi yemeklerinde sıklıkla kullanarak çeşit olarak mutfağına ayrı bir özellik katmıştır. Ayrıca İpekyolu üzerinde bulunması nedeniyle Uzak doğunun baharatlarıyla da tanışmasına vesile olmuştur. Yörede bu denli çok kullanılan malzemenin olması yörede çeşit bakımından ayırt edici olması amacıyla yörenin dili ile de uyumlu bir şekilde adlandırılmıştır. "Akıtma: Ufak ve yuvarlak içli köfte.

Beyran: Prinç, et, et suyu ve sarımsak ile yapılan bir çeşit kahvaltılık çorbasıdır.

Çiğdem: Yumrulu, sarı veya mavi çilekli bir bahar bitkisidir. Yumruları çiğ veya pişirilerek yenir.

Çir: Zerdali.

Çördük: Salatalarda kullanılan kokulu bir ot.

Frenk: Domates.

Frik: Tam olgunlaşmadan henüz yeşil haldeyken kabukları çıkarılmadan tarlada ateşte tütsülenen buğday.

Gün pekmezi: Güneşte koyulaştırarak kaynatmadan yapılan üzüm pekmezi. Haylan: Yörede yetişen bir çeşit kabak.

Hıta-Acur: Meyve sebze gibi çiğ yenen bir çeşit acur.

Kahke: Uzun süre saklanabilen tatlı veya tuzlu çörek.

Kakırdak: Ufak doğranarak kavrulmuş kuyruk yağı.

Keme: Yer mantarı. Kenger: Enginarın atası olarak bilinen dikenli yabani bir bitkidir. Filizleri yenir.

Koruk: Ham üzüm.

Kömeç: Ebegümeçi.

Lebeniye: Yoğurtlu çorba.

Malhıta: Kırmızı mercimek.

Maş: Yeşil boncuk gibi küçük fasulye.

Mıdırık: Patlıcan içi için kullanılır.

Muğaşşer: İkiye yarılmış nohut.

Muni çorbası: Pirinçle yapılan bir tür tatlı çorba.

Niş: Nişasta.

Omaç: Kuru yufka ekmeğinin yoğurulmasıyla yapılan bir çeşit etsiz köfte.

Öcce: Maydanoz ile yapılan bir çeşit mücver.

Pancar: Pazı.

Pirpirim: Semizotu.

Simit: Çok ince bulgur.

Tah: Çok olgun ekşimiş üzüm.

Tike: Kuşbaşı et.

Yarpuz: Su nanesi olarak bilinen kekik tadına benzer olan bir çeşit yabani bitki.

Zahter: Bir tür yabani kekik” (Sabbağ, 2015:215).

Gaziantep yemekleri incelendiğinde, etli, yağlı, baharatlı, salçalı olduğu görülür. Yörenin iklimine uygun olarak yetiştirilen biberler ve domateslerin çekilip güneşte kurutulması ve her ikisinin de sonradan karıştırılmasıyla yapılan salça yemeklerde sıklıkla kullanılır. Et olarak bölgede küçükbaş hayvancılığın yaygın olması nedeniyle genellikle koyun ve kuzu eti kullanılır. Yine hayvancılığa bağlı olarak tereyağı ve sadeyağ denilen yağ çeşidi ve kuyruk yağı da kullanılır. Yoğurtla yapılan yemekler de diğer bölgelerden farklı olarak Gaziantep mutfağında önemli bir yer tutar. Ekşi kullanımının oldukça yoğun olması tek çeşit ekşi değil de koruk, sumak, nar gibi (tat, yoğunluk ve kullanılan yemeğe göre değişen) çeşitler,

yemeklerde, salatalarda, piyazlarda kullanılır. Baharat kullanımını açısından da cömert olan yöre halkı haspir, karabiber, kırmızı biber, sumak, tarhun, safran, mahlep gibi baharatları yemek, tatlı, hamur işlerine eklerler.

Gaziantep mutfak kültürünün gelişimine katkısı olan birçok etken olmuştur. Gaziantep mutfağının ayırt edici bazı özelliklerini Altınel(2009:175-177) şöyle sıralar:

- 1- Yörede etli ve sebze yemeklerin çoğunlukla pişirildiğini, başka bir mutfakta yoğurdun bu kadar yaygın ve pişirilerek kullanıldığı görülmediğini,
- 2- Kazan yemeklerinde kabın kalın, ateşin çok kuvvetli olmamasına, kepap pişirmede kullanılan kömürün meşeden olmasına dikkat edildiğini,
- 3- Etli yemeklerin yapılırken, hayvan gövdesinin hangi bölümünün kullanılacağına önemli olduğunu,
- 4- Yemeklerde ağırlıklı olarak bölgede yetişen malzemelerin kullanıldığını,
- 5- Yemeklere değişik baharatların eklendiğini, haspir, nane, tarhun, tarçın vb.
- 6- Kellenin başka yöreler gibi derisinin yüzülerek değil de ocak üzerinde ütülerek temizlenip pişirildiğini,
- 7- Başka yörelerde bir-iki çeşit ekşi malzeme kullanılırken burada yemeğine göre limon, limon tuzu, koruk, sumak ekşisi, sumak tozu, nar ekşisi gibi.
- 8- Taze sarımsağın, hem sağlık hem tat ve iştah vermesi sebebiyle birçok yemekte kullanıldığını, hatta başlı başına bir yemek olan “sarımsak aşı” denilen bir yemeğin bulunduğunu,
- 9- Lahmacun harcına soğan yerine maydanoz konulduğunu, döş ya da kaburga etinin maydanoz, domates, biber ve baharattan oluşan harca biraz yoğurt eklenip zırhta çekilip çarşıdaki fırınlarda pişirildiğini,
- 10- Çok ince oyulup hazırlanan dolmaların kıyma değil de pirinç veya bulgur ile ilikli kemik, bol ekşi, sarımsak ve nane kullanılarak pişirildiğini,
- 11- Çiğköftenin sert simit, buz, limon kabuğu, su yerine domates suyu ile yoğurulduğunu,
- 12-Başka yörelerde yapılmayan zeytin “piyvazı”nın burada tek başına katık olduğunu, taşla dövülerek çekirdeği alınan kırık zeytine, bıçakla kıyılmış ceviz içi, nar ekşisi, tuz, biber, kimyon ve biraz zeytinyağı ilave edilip maydanozla süslenip, özel yöre ekmeği olan “açık” veya “kubban” ekmeği ile tüketildiğini,
- 13- Tahin ve pekmezin ateş üzerinde eritilerek daha lezzetli olmaları sağlanıp öyle tüketildiklerini,

14- Haşlanmış buğdaya “hedik” denildiğini içine ceviz içi, nar taneleri, rezene, tarçın, haşlanmış nohut, toz şeker ilave edilerek ikramlık olarak sunulduğunu,

15- Kavun ve karpuz çekirdeklerinin kurutulup, istenirse tuzla kavrulup kışın kuruyemiş olarak tüketildiğini,

16- Fırında pişirilmiş ekmeğin bir yüzünün baharın ilk günlerinde ısıtılıp geniş kaplara konmuş sütlere değdirilerek kaymaklandırıldığını, bu ekmeğin bal yada pekmez ile tüketildiğini,

17- Yöreye özgü “keme” denilen bir çeşit mantarın kebabı, tavası, sulu yemeği ve dolmasının yapılıp, kış için kurutmalığının yapıldığını belirtir.

Bu özelliklerin, Gaziantep mutfağının sadece ilk akla gelen bazı ayırt edici özelliklerinden olduğu düşünülürse Gaziantep mutfağının dünyaca ünlü bir mutfak olduğu anlaşılabilir. Dünyaca ünlü mutfakların tanınmasının ortak özelliklerini Giritlioğlu ve Karaman(2017:393)şu şekilde açıklarlar: Yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce biliniyor ve uygulanıyor olmasını “tanınmışlık”; yemekleri üretme ve servis etme usullerinin bütünüyle mutfağa ait olmasını yani “özgünlük” ve mutfak kapsamında üretilen yemeklerin bolluğunu “çeşitlilik” olarak belirtirler. Gaziantep’in söylendiği üzere, dünyaca ünlü mutfakların ait oldukları ülke isimleriyle anılırken (Fransız, Çin, İtalyan mutfağı gibi) kendi şehrinin ismiyle anılan dünyadaki tek mutfağın Gaziantep mutfağı olduğu ve tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik kıstaslarını ziyadesiyle taşıdığı görülmektedir.

Tokuz(2007:230-231)Gaziantep mutfağının belirgin özelliklerinden bir tanesinin öğünler olduğunu, öğünlerden birinin kuşluk vakti değerinin akşam olmak üzere iki öğün yemek yeme alışkanlığının olduğunu söyler. Kuşluk diye tabir edilen vakit sabah ile öğle vakti arasında sabaha yakın olan vakittir. 1930’lu yıllardan sonra öğün sayısının üçe çıktığı kahvaltı, öğle, akşam yemeği olarak şekillendiği görülür. Tokuz, Gaziantep mutfağının temel pişirme tekniklerinin tümünü uyguladığını, konsantrasyon(kızartma, ızgara, tava, buhar, haşlama), yayılma(poşe, kaynatarak) karışık (konsantrasyon ve yayılma)pişirme tekniklerinin de birlikte kullanıldığını belirtir.

Türk mutfağına bakıldığında yöreler arasında iklim, bitki örtüsü, yerleşim yerleri vb. gibi nedenlerden dolayı yemeklerde farklılıklar olduğu görülür. Ege ve Akdeniz bölgesinde zeytinyağlı ve sebze yemekleri, Doğu Anadolu’da et yemekleri ve hayvancılığa bağlı süt ve süt ürünleri yemeklerde kullanılırken, iç Anadolu’da hamur işleri ön plandadır. Gaziantep mutfağı da diğer Güneydoğu Anadolu illeri gibi

eti yemeklerinde ağırlıklı olarak kullanır ve genellikle koyun ve kuzu eti tercih edilir. Tavuk eti, balık gibi deniz mahsulleri önceden yaygın olmamasına rağmen son zamanlarda yavaş yavaş mutfaklara dahil olmaya başlamıştır.

Türk mutfak kültüründe ağırlıklı olarak kullanılan tahıl ürünleri Gaziantep mutfağında da sıklıkla kendine yer edinmiştir. En sık kullanılan tahıl başta buğday olmak üzere döğme, pirinç, nohut, mercimek, firik, simit, fasulye, börülce gibi çeşitlerdir.

Tokuz(2007:231), Gaziantep yöresinde kullanılan ve “sarıyağ” diye bilinen sadeyağ olduğunu, “kuyruk yağı”nın da eskiden kullanıldığını ancak sağlık konusunda bilinçlenen halkın artık zeytinyağı, Ayçiçek yağı, mısır yağı vb. yağları benimseyip kullandığını söyler.

Gaziantep mutfağının çeşit açısından diğer mutfaklara oranla fazla olması yapılan araştırmalara da konu olmuştur. Kargiglioğlu ve Akbaba (2016: 90), Türk Patent Enstitüsü ve Ankara Ticaret Odası’nın yaptığı bir araştırmaya göre Gaziantep’in 291 çeşit yemek ile Türkiye’nin en zengin mutfağına sahip il olarak belirlendiğini aynı zamanda Anadolu Mutfağı’nı Koruma, Araştırma ve Geliştirme Derneği ile Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği ve Gaziantep Kulübü Derneği’nin ortak çalışması ile bu yemeklerden 30 tanesinin 2012 yılında coğrafi tescil belgesi ile tescillendiğini belirtmişlerdir.

Güncel olarak Türk Patent Enstitüsünde, Gaziantep adına patenti alınmış 17 adet yemek, yiyecek ve içecek bulunmaktadır (tabloda koyu renk ile yazılan ürünler), müracaatı yapılmış olup henüz onay alamamış 21 adet de ürün başvurusu mevcuttur. (29.05.2019 tarihi itibari ile)

Tablo 7. Gaziantep’e Ait Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri.

Coğrafi İşaretin Adı /Geleneksel Ürün Adı	Dosya No	Başvuru Tarihi	Tescil No	Türü	Başvurunun yapıldığı İl
ANTEP BAKLAVASI	C2006/006	08-05-2015	95	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP BEYRANI	C2015/020	08-05-2015	207	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP BULGURU	C2017/017	16-03-2017	289	Mahreç İşareti	GAZİANTEP

ANTEP DOLMALIK BİBER	C2018/050	12-02-2018	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP FISTIKEZME	C2017/004	23-01-2017	237	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP FISTIĞI	C1997/001	18-09-1997	27	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP FİRİĞİ	C2017/007	18-01-2017	244	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP HAYLAN KABAĞI VE KURUSU	C2017/220	30-11-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP KARASI ÜZÜMÜ	C2017/219	05-12-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP KATMERİ	C2015/010	23-01-2015	264	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP KURABIYESİ	C2018/049	12-02-2018	-	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP KURULUK PATLICANI	C2017/031	24-04-2017	376	Menşe Adı	GAZİANTEP
GAZİANTEP (ANTEP) BİBER SALÇASI	C2018/053	05-03-2018	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
GAZİANTEP LAHMACUNU	C2017/021	31-03-2017	236	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
GAZİANTEP OĞUZELİ NARI	C2017/174	02-11-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
GAZİANTEP URMU DUT SUYU	C2018/189	01-10-2018	-	Menşe adı	GAZİANTEP
GAZİANTEP YEŞİL ZEYTİN BÖREĞİ	C2017/044	15-05-2017	394	Mahreç işareti	GAZİANTEP
Zahter Balı	C2019/016	05-02-2019	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP KÖY	C2017/059	14-07-2017	291	Mahreç İşareti	GAZİANTEP

KAHKESİ					
ANTEP MENENGİÇ (MELENGİÇ) KAHVESİ	C2017/122	17-08-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP MEYAN ŞERBETİ	C2017/060	20-07-2017	-	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP MUSKASI	C2017/058	14-07-2017	360	Mahreç işareti	GAZİANTEP
ANTEP PEKMEZİ	C2017/061	20-07-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP PEYNİRİ	C2017/032	20-04-2017	356	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP TIRNAKLI PİDESİ	C2017/005	25-01-2017	223	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP YUVARLAMASI	C2015/026	30-06-2015	208	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
ANTEP İSLAHİYE BİBERİ	C2018/062	02-03-2018	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
ANTEP ŞİVEYDİZİ	C2015/041	29-09-2015	331	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
Antep Sumağı	C2019/007	22-01-2019	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
BOZ İÇ ANTEP FISTIĞI	C2018/112	14-05-2018	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
Nizip Keparisi	C2017/081	07-08-2017	-	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
NİZİP NANESİ	C2017/234	21-12-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
NİZİP PATLICANI	C2017/200	17-11-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
NİZİP ZEYTİNYAĞI	C2009/019	18-08-2009	158	Mahreç İşareti	GAZİANTEP
OĞUZELİ KURUTMALIĞI	C2017/028	02-05-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP

ÖĞUZELİ NAR EKŞİSİ	C2017/178	06-11-2017	-	Menşe Adı	GAZİANTEP
SARIMSAK AŞI	C2017/042	15-05-2017		Mahreç İşareti	GAZİANTEP
SARIMSAK KEBABI	C2017/043	15-05-2017	-	Mahreç İşareti	GAZİANTEP

Tablo: Türk Patent Enstitüsü <https://www.turkpatent.gov.tr>(Erişim Tarihi:29.052019)

Gaziantep mutfağının kullanılan malzeme açısından çok çeşitli olması yemek çeşitlerini de fazlalaştırmış olduğundan yemeklerin sınıflandırılmasında da çeşitlilik yaratmaktadır. Bazı mutfaklar gibi et yemekleri ya da sebze yemekleri, hamur işleri gibi yemekler gruplandırılrsa da Gaziantep mutfağı için bu söz konusu değildir.

Yemek tarifleri ve literatür incelendiğinde, kentte 400'den fazla yemek çeşidi bulunduğu, 291'inin tescil edildiği, bu kadar çeşitlilikte kullanılan malzemelere pişirme çeşidine bakılarak bir sınıflandırma yapılarak buna göre 12 farklı yemek türü olduğu söylenebilir. Bunlar;

- Kebaplar (patlıcan kebabı, tas kebabı, keme kebabı, yenedünya kebabı, vb.)
- Et Yemekleri (alenazik, kabaklama, bamya, karnıyark vb.)
- Yoğurtlu Yemekler(yuvalama, şiveydiz, yoğurtlu patates, vb.)
- Zeytinyağlı Yemekler(zeytinyağlı kabak, pancar kavurması, bakla,vb.)
- Tatlılar (baklava, şöbiyet, katmer, zerde, sütlaç vb.)
- Pilavlar(firik pilavı, çağla pilavı, çiğdem pilavı vb.)
- Sebze Yemekleri(sarımsak aşısı, doğrama, pirpirim aşısı, borani vb.)
- Köfteler(yağlı köfte, topaçlı köfte, haveydi köfte, malhıtalı köfte vb.)
- Börekler(zeytin böreği, lor böreği, şekerli börek vb.)
- Salata ve Piyazlar(maş piyazı, yeşil zeytin piyazı, patlıcan salatası, vb.)

- Dolmalar(patlıcan, biber, acur dolmaları, kuzu dolması, mumbar vb.)
- Çorbalar(beyran, kelle, paça, işkembe, yoğurtlu çorbalar vb.)

Burada görülen çeşitlerin bazı yemeklerde iç içe kullanılması örneğin etli sebzeli ve etli meyveli gibi sınıflandırma açısından birden çok gruba dahil olabilmekle birlikte yaygın sınıflandırma Gaziantep mutfağında 12 çeşit yemek türü bulunduğudır. Ve her bir tür altında onlarca farklı yemek tarifi yer alır. Örneğin Gaziantep mutfağında;

- 30 çeşidin üzerinde kebab
- 40çeşidin üzerinde etli ve etsiz patlıcan yemeği
- 50 çeşidin üzerinde etli ve etsiz çeşitli sebzelerle yapılan yemekler
- 30 çeşidin üzerinde yoğurtla yapılan yemek
- 30 çeşidin üzerinde dolma ve sarma
- 30çeşidin üzerinde salata, meze, piyaz çeşidi
- 20 çeşidin üzerinde börek ve lahmacun türleri
- 10'un üzerinde köfte çeşidi
- 30'un üzerinde tatlı çeşitleri bulunmaktadır.

(<http://www.gastroantep.com.tr/yemekler.php> (Erişim Tarihi 29.05.2019)).

Gaziantep'in günün erken saatlerinde başlayan yemek yemek serüveni özellikle kış günlerinde sıklıkla tercih edilen beyran ile başlar. Kentte çoğu insanın beyran ve ya katmer ile güne başladığı bilinmektedir. Beyran veya katmer ile kahvaltı yapamayanlar ise zengin bir menü ile sofralarını donatırlar.

Sabbağ(2015:206), geleneksel Antep kahvaltısında, enerji veren kaymaklı katmer, beyran, cartlak kebabı veya ciğer kavurması yenildiğini, katmerin Gaziantep geleneksel ve tatil günleri kahvaltılarının vazgeçilmez yiyeceği olduğunu söyler.



Fotoğraf 4: Katmer

Kaynak: www.kulturportali.gov.tr (Erişim Tarihi:29.05.2019)



Fotoğraf 5: Beyran

Kaynak: www.hurriyet.com.tr (Erişim Tarihi: 29.05.2019)

Gaziantep mutfağı, et ile sebzeği aynı zamanda hububatı bir yemek içinde kullanan bir mutfaktır. Bu bağlamda bir yemekte hem eti hem nohutu hem sebzeği hatta meyveyi görebilmekteyiz. Et yemeği denilince hiç kuşkusunu ilk akla kebab gelmektedir. Özsabuncuoğlu ve Gök (2009: 14)'de, Ortadoğu mutfaklarında yaygın olarak kullanılan "kebab" ın Gaziantep mutfağında da önemli bir yeri olduğunu, genelde ızgarada kömürde pişmiş et olarak bilinen kebabların doğrudan doğruya ateşte veya çömlekte "susuz" pişirme yöntemini de belirlediğini söyler. Yörede genellikle koyun etinin kullanımının yoğun olduğu görülmektedir. Tokuz (2007: 35),

Gaziantep mutfağının, patlıcan kebabı, keme kebabı, frenk kebabı, domates kebabı, sebzeli kebab, yenedünya kebabı, elma ve ayva kebabı gibi kebab çeşitleri olduğunu belirtir.

Et yemekleri olarak hemen hemen çoğu yemekte et kullanıldığı görülmektedir. Bu yüzden et yemeklerinin içerisinde kebabları, etli sebze ve meyve yemeklerini, bakliyat yemeklerini, tava türü ve fırında pişirilen yemekleri sayabiliriz. Özşabuncuoğlu ve Gök (2009: 14)'de Gaziantep mutfağında sebze, meyve ve bakliyat yemeklerinde çoğu yemeğin hem salçalı, hem yoğurtlu çeşitlerinin yapıldığını, ayva, elma, erik kayısı, çir, incir, badem, ceviz, çiğdem gibi meyvelerin yemeklerde kullanıldığını söylerler. Ayrıca ağırlıklı olarak tencere yemeklerinin yapıldığını, her türlü sebze ve yine bazı meyvelerin kullanıldığını belirtirler. Tava yemeklerini, Tokuz(2007:236)etli, salçalı, az sulu yemekler olarak tanımlar. Tava yemeklerinin yanında pirinç ve bulgur pilavı yapıldığını söyler.

Tava yemeklerinin Gaziantep ve genel olarak Güneydoğu Anadolu bölgesinde yaygın olan fırınlarda pişirildiği görülmektedir. Bu durumu Sabbağ(2015:206)19. Yüzyıldan sonra şehirleşmeye paralel fırınların yaygınlaştığını, zamanla fırınların ekmek üretmek haricinde yemeklerin de pişirildiği mekanlar olarak görüldüğünü, odun ateşinin yemeklerin pişmesine yaptığı olumlu katkının fırınların vazgeçilmezliğini arttırdığını, son yıllarda hane halklarının daha çok dışarda çalışması nedeniyle, pratik hale gelen fırın yemeklerine talebin arttığı şeklinde açıklamıştır. Gaziantep mutfağında en çok tüketilen ve yaptırılan fırın yemeği ise lahmacundur. Yörede, sarımsak ve maydanoz, biber, domates gibi sebzeler ile yapılır. Genellikle mutfak kültürü olarak fırınların hemen hemen her mahallede olması ve yanında kasapların bulunması avantaja çevrilmiş harcı kasapta hazırlatılıp fırına öyle verilmektedir.



Fotoğraf 6: Gaziantep Lahmacunu

Kaynak: <https://insta-stalker.com> (Erişim Tarihi: 30.05.2019)

Ayrıca fırınların diğer bölgelere oranla daha çok işlevsel olduğu ekmek tüketiminin yörede yoğun olduğu düşünülürse fırınlarda yapılan ekmeklerin nitelikli olmasına neden olup bu durum “Gaziantep tırnaklı pidesi”nin patent alarak tescillendiğini de hatırlamak gereklidir.

Gaziantep yeme-içme alışkanlığı olarak hafta sonları açık alanda yerel ağızda “sahre” denilen piknik anlamına gelen bir çeşit mutfak kültürü ögesi olan bu sahrelerde ise mangal haricinde sıklıkla yapılan köfte de yapıldığı görülmektedir. Köfte çeşitleri de diğer yemek çeşitlerinde olduğu gibi geniş bir yelpazede olup kızartma, pişirilme, yoğurma gibi farklı tekniklerle hazırlanmaktadır. Yağlı köfte, malhıtalı köfte, çiğ köfte yorularak hazırlanırken, içli köfte, akıtmalı köfte, sini köftesi, ufak köfte, analı kızılı, gibi çeşitleri pişirilerek ve kızartılarak yapılır. “Anadolu mutfaklarında köfteler tahıllar ve sebzeler ile hazırlanırken Antep mutfağında hububatlara ve sebzelere baharatlar, otlar ve salçalar eklenir” (www.gastro.antep.com.tr erişim tarihi:30.05.2019).

Dolma ve sarmalar ise, yörenin iklimine uygun olarak yetiştirilen patlıcan, biber, kabak, acur gibi sebzelerle hem yaz mevsiminde hem de yazın güneşte kurutularak kış mevsiminde yapılıp sıklıkla sofralarda kendine yer bulur. Sarmalar için de yörede yetişen üzüm yaprakları ve dut yaprakları kullanılır. Bunun haricinde kurutmak için oyulan patlıcanının baş kesimleri ve içi yine başka yemeklerde değerlendirilir. Kesilen patlıcanın baş kısmı yine güneşte kurutularak yöreye özgü

olan “börk aşı” denilen yemeğin yapımında kullanılır, patlıcanın içi ise ya kızartma yapılır ya da “mıncık aşı” diye bilinen yemeğin malzemesi olur.

Yörede, tencere yemeklerinin veya tava yemeklerinin de yanına pilavın da çeşitleri mevcuttur. Özellikle frik denilen buğday başaklarının henüz yeşilken toplanıp ateşte tütülenmesiyle elde edilen bir buğday ürünüdür. Yörede severek tüketilen bir besin maddesidir. Gaziantep mutfağında pilavlar et ile yapılabildiği gibi etsiz de yapılabilir, sebze ile de kullanıldığı görülmektedir.

Çorbaların mutfakta kullanımı ise ağır yemekler olduğu kadar yeri geldiğinde çorbalarında başlı başına yeme olarak genellikle salata ile tüketildiği bilinmektedir. Antep mutfağına özgü alaca çorba, börek çorbası, mercimek çorbası ve yine çorba sayılan beyran, kelle paça, işkembe çorbaları sıklıkla tüketilir.

Zeytinyağlı yemekler, eskiden zeytinyağı kullanımının fazla olmadığını Tokuz (2007:240) Gaziantep mutfağında zeytinyağlı yemek çeşitleri diğer gruplara göre daha azdır ve en çok yapılan zeytinyağlı yemek zeytinyağlı dolma ve sarmadır” şeklinde açıklamıştır. Buna rağmen diğer yörelerde olduğu gibi zeytinyağlı fasulye, bakla, kereviz gibi yemekler de yapılmaktadır. Son zamanlarda ise zeytinin iklim olarak bölgede yetişebilmesinden dolayı ve insanların sağlık açısından zeytinyağının faydaları konusunda bilinçlenmesinden sonra yemeklerde zeytinyağı kullanımı artmaya başlamıştır. Özellikle Nizip zeytinyağının da patent alması ve zeytinyağı üretiminde önemli bir merkez olması yöre halkının zeytinyağına erişimini kolaylaştırmıştır.

Salata ve piyazlarda ise genellikle bakliyat, meyve ve sebzelerin kullanıldığı görülür. Maş, fasulye, yarpuz, pırpırım diye adlandırılan semizotu, aş otu vb. piyazda kullanılan sebzeler ve otlardır. Piyazlara sos olarak yine yörede yoğun olarak tüketilen sumak ve nar ekşileri kullanılır. Tokuz(2007:240)koruk suyuna sarımsak, nane ve kırmızı biber eklenerek yapılan” HacceMinca” denilem koruk salatasının ve “Köşger Tavası” nın Gaziantep mutfağına ait salatalar olduğunu söyler.

Hamur işlerinin diğer yörelerdeki gibi çeşitli olmadığını söyleyen Tokuz, yörede, peynirli, lor, şekerli pide, çökelekli pide, gibi çeşitli böreklerin yapıldığını yine dünyaca ünlü lahmacunun ile birlikte sıklıkla tüketildiğini belirtir (Tokuz,2007:241). Aynı zamanda Gaziantep mutfağında” dürüm” çeşitlerinin de

sevildiği hatta Antep ile özdeşleşmiş olan “nohut dürüm” ün diğer yörelerde yapılan “açma”, “sıkma” denilen revaçta olan yiyecekler gibi değerlendirildiği görülür.

Gaziantep mutfağında tatlı denilince ilk akla gelen baklavanın ünü dünyaya yayılmış olup AB tarafından tescil edilen ilk Türk ürünüdür. Trt'nin “Antep baklavasına AB tescili” haberine göre, GSO'nun Türkiye’de “Antep Baklavası'nın üretim metodu, Antep fıstığına, şerbetine kadar, kullanılacak tepsine kadar her şeyiyle tescilinin alındığı öğrenilmektedir. (<https://www.trthaber.com>(Erişim Tarihi: 30.05.2019).



Fotoğraf 7: Gaziantep Baklavası

Kaynak: <http://www.cumhuriyet.com.tr/>(Erişim Tarihi:30.05.2019).

Baklavanın yanında yine baklava gibi çok ince açılmış yufkada yapılmış şöbiyet, bülbül yuvası, sarma, gibi tatlılar da severek tüketilir. Burma kadayıf , şam tatlı, revani, halka tatlı, şerbetli tatlılardan oluşup, bunun yanında sütlaç zerde gibi tatlılar Gaziantep'in bayram tatlısı olarak bilinir. Yörede yetişen üzümlerden “şire” denilen üzüm suyundan elde edilen pekmezin nişasta ile kaynatılması ile yöreye özgü sucuk, bastık, muska, şirin tarhana gibi tatlılar elde edilir. Gaziantep geleneksel mutfak kültürü içinde ritüel şeklinde yapılan “şire” çıkarmayı Güzelbey(2015:162) şöyle tarif eder:

“Şirehacatları varsa bodrumdan ve bardak altından (tavan arası)avluya indirilir, şire ocağı yapılır, masara kazanı sal veya tekide kurulur. Odun bilhassa ortut alınır. Bastık bezleri temin edilir. Komşudan ve akrabadan

hatırlılar çağırılır, günlükçü kadınlar tutulur. Üzümler gelmeye başlar. Şireye üzümleri tahlemek ile başlanır.(tahlemek üzümün içindeki çürükleri, siyahlaşmış ve kurumuş kısımları ayırt etmek)tahlenen üzümler yıkanır. Elene güneşte kurutulan ak toprak serpilir sal içine doldurulur. Usulünce ayak ile basılır, tortlama yapılan şerbet ocak üzerine konulmuş masara kazanına konur, kaynatılır, kefköpükleri alınır, su satılları ve kuplu taslarla testlerle leğenlere nakledilir.tortlanmış şerbete maya ile nişe katmakla bastık meydana gelir”(Güzelbey, 2015:164-166).

Gaziantep’te pekmezin kullanım alanı oldukça fazladır. Özsabuncuoğlu ve Gök (2009: 17) pekmezin Gaziantep mutfağında aşure, nişe helvası, hac helvası, küncülü akid, fakı beyni, karsambaç gibi tatlılarda kullanıldığını söylerler. Ayrıca helva çeşidi olarak ve helvadan yapılan tahin helvası, leblebili helva, susamlı helva, cevizli helva, fıstıklı helva unlu helva tel helva gibi çeşitlerde helva tüketildiğini belirtirler.

Gaziantep mutfağında, içecekler de önemli bir yer tutar. Yılmaz (2012: 25-39)’de Gaziantep’te derinlemesine görüşme yöntemiyle yapmış olduğu araştırma sonucunda; Gaziantep’te kahve’nin misafir olma ve misafir ağırlamanın en önemli unsuru olduğunu, gelir düzeyi çok düşük olsa bile her ailenin evinde misafirlerine ikram etmek için kahve bulunduğunu söyler. Yörede tüketilen kahve çeşitlerinden birisi de menengiç kahvesidir. Çayın ise kahvede daha sık tüketildiğini, Gaziantep’te de çay içmenin sınırı olmadığını; misafirlikte de içilse, evde aile içinde de içilse, çoğunlukla iki bardaktan az içilmediğini belirtir. İnsanların, sayısı çok olan parklardan birinde, apartman veya ev bahçelerinde ya da kapı önlerinde toplanıp çay içmekte olduğunu söyler.

Gaziantep’te evlerinde şurup ve meyve suyu hazırlayan ev hanımları halen bulunduğunu, Hazırlanan şurupların genellikle vişne, portakal, limon, kayısı, erik meyvelerinden yapıldığını, portakal, mandalina gibi meyveler suyu sıkıldıktan sonra şekerle; kayısı, erik gibi meyveler ise üzerine su ve şeker dökülerek kaynatılmakta ve sonra şişelenmekte ve buzdolabında bekletildiğini ifade eder. Gaziantep’te geleneksel olarak tüketilen ve günümüzde halen sevilerek tüketilen bir diğer içecek de meyan şerbetidir. Ramazan ayında ve dini günlerde sıklıkla yöre halkı tarafından tüketilmektedir. Yılmaz bunu şöyle açıklar: “Dini önemi olan bazı zamanlarda da ‘hayır olması amacıyla’ sokaklarda meyankökü şerbeti dağıtılmakta ve buna ‘sebil’ denmektedir. Bu zamanlar cenazeler, Perşembe geceleri, Cuma namazı vakitleri,

mevlitler ve kandil günleri olarak sıralanabilir.” Gaziantep’te tüketilen bir özel gün içeceğin de, doğum sonrasında gelen bu ziyaretçilere ikram edilen loğusa şerbeti olduğunu belirtir.

Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yeri olan dini bayram ve özel gün yemekleri de özeldir. Herkesin bildiği Ramazan Bayramı ile özdeşleşen “yuvalama”nın ayrı bir yeri vardır. Bayram sabahı hemen hemen her Antep ailesinin sofrasında bulunan bu yemek bayram öncesinde ev hanımlarının birlikte hazırladığı, emek isteyen bir yemektir.



Fotoğraf 8: Gaziantep Yuvalaması

Kaynak: www.mygaziantep.com (Erişim Tarihi:31.05.2019).

Ayrıca Ramazan Bayramında, yuvalamanın yanında pilav tüketilir, tatlı olarak zerde ve sütlaç pişirilir, kahke, pasta, kurabiye yapılır. Kurban Bayramında ise, kurban kesildiği vakit genellikle ciğer ve etten kebab yapılır, sonrasında kavurma, kelle, mumbar dolması yapılır. Karakeçili ve Çetinsöz (2017:321) Gaziantep mutfağında, temel bayram yiyeceklerinin, yuvalama, kahke, ekşili köfte, soğan kebabı, patlıcan kebabı ve içli köfte, tatlılardan sütlü (sütlaç), zerde, kuru pasta, baklava, kadayıf gibi yiyeceklerin olduğunu söylerler.

Düğün yemeklerinde, Baran (2016: 37), genellikle Eskiden düğün günü oğlan evinde bir yemekçi tutulduğunu, mevsim kış ise kabaklama ve pilav, yaz ise patlıcan doğrama ve pilav en sık yapılan yemekler olduğunu belirtir. Cenaze yemeklerini Özsabuncuoğlu ve Gök (2009: 20), ilk günlerde lahmacun, börek, kebab gibi hazır

yemeklerin yendiğini, sonra yakınları tarafından değişik yemeklerin(Pilavlar, dolmalar, köfteli yemekleri, ayran, yoğurt ve salata vb.) cenaze evine götürüldüğünü, tatlı olarak baklavanın tercih edildiğini, yemek ve tatlıların başsağlığı için gelenlere ikram edildiğini, yemek saati değilse misafirlere tatlı veya sıcak ya da soğuk içecekler ikramında bulunulduğunu söylerler.

Gaziantep mutfak kültüründe, mevsimsel hazırlıklar açısından oldukça hareketli ve hala çok önemli bir yeri olan bir etkinlik olarak görülmektedir. Sabbağ(2015:207), kış için hazırlanan yemeklerde görülen ilgi çeken yanın gıdaların dengeli bir şekilde dağılım gösterdiğini, tahıllar, sebzeler, etler süt ve sütlü gıdaları ve meyveleri kapsayan geniş bir yelpazede kış için hazırlık yapıldığını belirtir. Tokuz(2007:249) mevsimlik hazırlıklarının ilkbaharda kışlık peynirin basılması ile başladığını, yazın salça, kuruluklar(patlıcan, biber, kabak, nane, tarhun, pırpırım vb.)koruk, nar, sumak, ekşilerinin hazırlanması, yaprak basılması, tarhana ve nişe yapıldığını söyler. Sonbaharda ise; un, bulgur, firik hazırlanması, şire yapımı, turşu kurulması, kışlık bakliyatların, kışlık zeytinlerin, topacın hazırlanması, et sucuğu yaptırılması, kışlık helva bastırılması, bazı meyvelerin üzüm, nar, kavun, karpuz vb. “hevenk” olarak kış için saklanması gibi hazırlıklar yapıldığını belirtir.



Fotoğraf 9: Gaziantep Kurutmaları

Kaynak: www.instazu.com(Erişim Tarihi:31.05.2019).

2.4.3.2. Gaziantep ve Gastronomi Kenti Unvanı

Gaziantep'in zengin mutfak kültürünün tanınması ve bilinmesinin son aşaması Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı listesine dahil olmasıdır. Akıncı ve Bostancı(2017: 111-112) zengin malzemeleri ve yemekleri ile bilinen Gaziantep'in,

2015 yılında gastronomi dalında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olarak, ülkemiz şehirlerinin yerel temelde kültürel ve yaratıcı unsurlarının çeşitliliğine dikkat çektiğini, bu gibi itibarlı bir ağa katılımın, şehirlerin tanınırlığına ve görünürlüğüne katkıda bulunmakta ve yerel sürdürülebilir kalkınma için sosyal, ekonomik ve kültürel işbirliklerinin geliştirilmesine öncü olduğunu düşünmektedirler.

Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı(UCCN)2004 yılında, yaratıcılığı sürdürülebilir kentsel gelişim için stratejik bir faktör olarak tanımlayan şehirlerle ve işbirliğini teşvik etmek amacıyla oluşturulan bir yapıdır. Ağa katılan şehirler en iyi uygulamalarını paylaşmayı ve kamu özel sektör ile sivil toplumu içeren ortaklıklar geliştirmeyi taahhüt eder.

1-Kültürel faaliyetlerin, malların ve hizmetlerin yaratılması, üretilmesi, dağıtılması ve yayılmasını güçlendirmek;

2-Yaratıcılık ve yenilik merkezlerini geliştirmek ve kültür sektöründeki yaratıcılar ve profesyoneller için fırsatları genişletmek;

3-Özellikle marjinalleşmiş veya korunmasız gruplar ve bireyler için kültürel hayata erişim ve katılımın artırılması;

4-Kültür ve yaratıcılığı sürdürülebilir kalkınma planlarına tamamen entegre etmek (en.unesco.org). Ağ yedi yaratıcı alanı kapsamaktadır. El Sanatları ve Halk Sanatları, Medya Sanatları, Film, Tasarım, Gastronomi, Edebiyat ve Müzik.

Gaziantep'in 2015 yılında dahil olduğu bu ağa yine Türkiye'den Hatay 2018 yılında dahil olmuştur, Gastronomi alanında bu listeye dahil olan toplam 26 şehir bulunmaktadır.

Tablo: 8. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Dâhil Olan Gastronomi Şehirleri (2018)

1-Popoyan(Kolombiya)	10-Bergen/NORVEÇ	19-Alba/İTALYA
2-Chengdu/ÇİN	11-Burgos/İSPANYA	20Buenaventura/KOLOMBİYA
3-Östersund/İSVEÇ	12-Dénia/İSPANYA	21-Cochabamba/BOLİVYA

4-Jeonju/GÜNEY KORE	13-Ensenada/MEKSİKA	22-Hatay/TÜRKİYE
5-Zahle/LÜBNAN	14-Gaziantep/TÜRKİYE	23-Macao/ÇİN
6- Florianopolis/BREZİLYA	15-Parma/İTALYA	24-Panama/PANAMA
7-Shunde/ÇİN	16-Phuket/TAYLAND	25-Paraty/BREZİLYA
8-Tsuruoka/JAPONYA	17-Rasht/İran	26-San Antonio/ A.B.D.
9-Belém/BREZİLYA	18-Tucson/A.B.D.	

Kaynak : en.unesco.org

Gaziantep mutfak kültürünün Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına dahil olması ile sonuçlanan, bu mutfağını tanıtmaya etkinliklerinden bazıları şu şekildedir: 08.10.2015 tarihinde kurulan Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği(GASTURDER)'in Gaziantep'e özgü 450 çeşit yemeğin tanıtımını yapmak için çalışmalarına başlamaları ile başlamış sayılır. Budapeşte'de Gaziantep kahvaltılık kültürünün tanıtımı, Paris Unesco'da Dede Korkut ve Gaziantep kültürel etkinliğinin yapılması ve burada Gaziantep yöresine ait ikramlıkların sunulmasıyla devam etmiştir. Daha sonra 1. Ulusal Gastronomi Atölyesi, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü tarafından 2014 yılında düzenlenmiştir. Sonrasında, Horeca4.aşama Gastronomi festivali yapılmıştır. Unilever Food Solutions Aşçıların Gasmek aşçılık okulunda bir dizi etkinliği olmuştur. 2015 yılı içerisinde MUSEM(Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi) tarafından uygulamalı workshop şeklinde birçok etkinlik düzenlenmiştir. 23.11.2015 tarihinde Gaziantep Avrupa Komisyonu EDEN "Yerel Turizm ve Gastronomi " alanında ödül almıştır.

Mart 2016 yılında Gaziantep mutfağı Sicilya'da çeşitli etkinliklerle tanıtılmıştır. Musem, İngiltere'den seçkin yemek ve seyahat editörlerini ağırlayarak yöre mutfağının tanıtımını yapmıştır. Sonrasında Kanada'da sayısı 600 ü bulan dünyaca ünlü şef ve gastronomi yazarlarının katıldığı etkinlikte Gaziantep yöresel yemekleri tanıtılmıştır. Gaziantep şehrinin çeşitli okullarında yemek yarışmaları düzenlenmiştir. 2016 yılında bulgur Türkiye' de ilk defa büyük bir festivalle Gaziantep'te tanıtılmıştır. Çocuklara yemek kültürünü öğretmek maksadıyla M. Reşit Göğüş Mutfak Sanatları Eğitim merkezince etkinlikler düzenlenmiştir.

2017 yılında UCLG(Birleşmiş Milletler Yerel Yönetimler Örgütü) etkinliği çerçevesinde Musem'in Gaziantep mutfak kültürü tanıtımı ile ödüle layık görülmüştür. Yine 2017 yılında Mutfak Sanatları Merkezi açılmıştır. Gaziantep'li şefler İtalya'nın parma kentinde düzenlenen GolaGola festivaline katılarak Gaziantep mutfağından yemekleri tanıtmışlardır. Gaziantep'in geleneği olan ama unutulmuş "Baklava Alayı" yeniden canlandırıldı. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Kırkayak Kültür Derneği ve Cricao Kültür Derneği tarafından düzenlenen, Fransa ve Venezuela'dan gelen Dünya Mutfağı yemek tasarımcıları ile birlikte Musem'de "humus atölye" sunumu yapılmıştır. İki Michelin sahibi ünlü İspanyol şef Paco Morales'in Gaziantep şehrine gastronomi ziyaret yapmış olup Gaziantep'in birçok yöresel ürününü kendi ülkesine götürmüştür. Bu zamana kadar sayısız etkinliklerle insanlara Gaziantep mutfağını tanıtmayı amaçlayan çalışmalar halen sürdürülmeye devam etmektedir. <http://www.gastroantep.com.tr>(Erişim Tarihi: 31.05.2019).

Gaziantep mutfak kültürünün zenginliği ve çeşitliliği Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına da dahil olmasıyla daha fazla farkındalık yaratıp dikkat çekmiştir. Gaziantep'te mutfak ve yemek kültürüne önemli katkıları bulunan Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi ve Reşit Göğüş Mutfak Sanatları Eğitim merkezi gelenekten geleceğe köprü vazifesi görerek yeni nesillere Gaziantep mutfağının zenginliğini, çeşitliliğini, önemini aktarmak açısından önemli kurumlardır. Gaziantep şehrinin yöneticilerinden, akademisyenlerine, esnaflarından, usta ve şeflerine, halkına kadar tüm birimleriyle "Gastronomi Kenti" unvanına sahip çıkması da Gaziantep mutfak kültürü açısından sevindirici bir durumdur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM MATERYAL VE YÖNTEM

3. 1. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmada başvurulacak metot niteliksel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşmedir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, yapılandırılmış görüşme tekniğinden biraz daha esnekler. Bu teknikte, araştırmacı önceden sormayı planladığı soruları içeren görüşme protokolünü hazırlar. Buna karşın araştırmacı görüşmenin akışına bağlı olarak değişik yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilir ve kişinin yanıtlarını açmasını ve ayrıntılandırılmasını sağlayabilir (Türmüklü, 2000: 547).

Göç ile Gaziantep'e gelmiş kişilerin yeme-içme alışkanlıklarının ne düzeyde değişiklik gösterdiği söz konusu bu kişilerle yüz yüze yapılacak görüşmeler neticesinde anlaşılmaya çalışılacaktır. Görüşülecek bu kişiler Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden çeşitli nedenlerle Gaziantep'e göç etmiş farklı sosyo-ekonomik gelir seviyesine sahip kişiler arasından seçilmişlerdir. Önceden hazırlanmış, bazıları açık uçlu olarak sorulabilecek sorular ile görüşmeler gerçekleştirilecektir. Ayrıca araştırmanın teorik kısmı literatür taraması yapılarak, tez yazım kurallarına uygun bir şekilde bu çalışmaya dahil edilecektir.

3.2. PROBLEM

Gaziantep, bir sanayi kenti olması nedeniyle yoğun ölçüde iç göç alan bir ildir. Zengin mutfağı ve gastronomi kenti olması Gaziantep' e gelenlerin, yeme-içme alışkanlıklarını çeşitli düzeylerde etkilemektedir. Bu etkilerin; çeşitliliğinin, miktarının ve şekillerinin araştırılması gereği göç ile gelen kişilerin yeme-içme alışkanlıklarının değişip değişmediği, eğer değiştiyse bu değişimin ne derecede olduğu bu araştırmanın problemi oluşturmaktadır.

3.3. AMAÇ

Gaziantep mutfağının ve yeme-içme alışkanlıklarının diğer kültürlerle etkileşimini saptamak bu araştırmanın başlıca amacıdır. Bu amaç çerçevesinde bazı

alt amaçlar da ulaşılmaya çalışılacaktır. Bu alt amaçlara ulaşmak için aşağıdaki sorulara yanıt aranacaktır.

1. Mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları etkileşimli bir alan mıdır?
2. Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?
3. Gaziantep mutfağı dominant bir mutfak mıdır?
4. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde değiştiricilik durumu nedir?
 - 4.1. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerindeki etkisinin miktarı nedir?
 - 4.2. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin çeşitliliği nedir?
 - 4.3. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin şekilleri nelerdir?

3. 4. TEZİN ÖNEMİ

Gaziantep'e iç göç ile Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinden gelen kişilerin geldikleri yörelerin mutfak kültürüne mensup oldukları bir gerçektir. Bu gerçeklikten yola çıkılarak Unesco tarafından "Gastronomi Kenti" unvanı verilen Gaziantep'in zengin mutfak kültürüne sahip olduğu ve bu zenginlik ve çeşitlilikten dolayı diğer mutfaklarla kıyaslandığı zaman Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri, gelen kişilerin yeme-içme alışkanlıklarını değiştirme konusunda ne derece etkili olduğu, Gaziantep'e göç etmiş kişilerin buranın mutfak kültürüne entegrasyon süreçleri hakkında bilgi edinmek bu çalışmada başlıca amaçtır. Gaziantep'in zengin bir mutfağı ve yemek kültürü olması nedeniyle birçok bakımdan araştırmalara konu olmuşluğu vardır. Bu çalışmada ise iç göç kavramı üzerinden Gaziantep mutfağının işlevsel açıdan diğer mutfaklarla kıyaslandığı zaman ayırıcı ve değiştirici özelliğinin, insanların yeme- içme alışkanlıkları üzerinde ne kadar etkili olduğu, baskın bir mutfak olup olmadığı, etkileşim noktasında, bu etkileşimin ne düzeyde olduğu anlaşılmasına çalışılacaktır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

Yapılan bu çalışmada, farklı sosyo-ekonomik düzeyde, belirli bir yaş aralığı ve cinsiyeti gözetmeksizin, her coğrafi bölgeden seçilen ikişer kişi olmak üzere toplamda 14 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan bu görüşmelere başlamadan; kişilere çalışmanın amacı anlatılıp, kimlik bilgilerinin paylaşılmayacağı ve yapılan bu görüşmenin sadece tez kapsamında kullanılacağı bilgisi verilmiştir. Ses kaydı için izin vermeyen kişiler ile görüşmeler kağıda aktararak gerçekleştirilmiştir. Görüşmecilere , K- 1, K-2 vb. şeklinde kodlar verilerek bu görüşmeler tezin ekler kısmında bütünüyle kağıda aktarılmıştır. Çalışmaya katılan kişilerin yaşı, cinsiyeti, eğitim durumları, memleketleri şu şekilde sınıflandırılmıştır.

KATILIMCI	CİNSİYETİ	YAŞI	EĞİTİM DURUMU	MEMLEKETİ
K-1	KADIN	29	ÜNİVERSİTE MEZUNU	ANKARA
K-2	KADIN	30	ÜNİVERSİTE MEZUNU	HATAY
K-3	KADIN	57	OKUR-YAZAR DEĞİL	ŞIRNAK
K-4	ERKEK	48	ÜNİVERSİTE MEZUNU	MUŞ
K-5	KADIN	33	YÜKSEK LİSANS MEZUN	BALIKESİR
K-6	KADIN	32	LİSE MEZUNU	İZMİR
K-7	ERKEK	40	ÜNİVERSİTE MEZUNU	TRABZON
K-8	KADIN	45	İLKOKUL MEZUNU	ŞANLIURFA

K-9	ERKEK	34	ÜNİVERSİTE MEZUNU	KONYA
K-10	ERKEK	43	ÜNİVERSİTE MEZUNU	MALATYA
K-11	KADIN	59	İLKOKUL MEZUNU	ADANA
K-12	ERKEK	48	ÜNİVERSİTE MEZUNU	AYDIN
K-13	KADIN	24	ÜNİVERSİTE MEZUNU	SAMSUN
K-14	KADIN	33	ÜNİVERSİTE MEZUNU	İSTANBUL

Katılımcıların 9' u kadın, 5'i erkek olup, eğitim düzeyi olarak 1 okur-yazar olmayan, 2 ilkokul mezunu, 1 lise mezunu, 9 üniversite mezunu ve 1 yüksek lisans mezunu bulunmaktadır. Görüşmeye katılanlara çalışmanın amacı anlatılmış olup kabul edenlere toplamda 15 soru sorulmuştur. Bu soruların ilk 3'ü demografik özelliklerine ilişkin sorular olup geri kalan 12 soru Gaziantep ve mutfak kültürüne ait sorulardır.

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bilgilere göre Gaziantep mutfağına ilişkin sorulardan ilki olan 3. soru “Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?” sorusuna verilen tüm görüşmecilerin ortak cevapları acılı, salçalı, bol baharatlı, etli, yağlı, ekşili yemeklerin olduğu şeklinde çıkmıştır. Acının ve özellikle Antep salçasının görüşülen tüm kişiler açısından Gaziantep mutfağı açısından önemli olduğu ve Antep yemeklerinin görüşülen tüm kişiler tarafından lezzetli bulunduğu görülmektedir.

4. Soru olan “Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?” sorusunun yanıtları ise büyük oranda **acı** (K-1, K-2, K-3, K-4, K-7, K-10, K-12, K-13, K-14), **salçalı** (K-2, K-5, K-6, K-8, K-9, K-12, K-13), **etli** (K-3, K-7, K-9, K-10, K-13), **yağlı** (K-1, K-3, K-4, K-5, K-6, K-7, K-9), **baharatlı** (K-4, K-9, K- 10, K-12, K-13, K-14), ve **ekşi** (K-1, K-7, K-14) olarak değerlendirildiği görülmüştür. Gaziantep yemeklerinde, acının, salçanın, baharatın, yağın ve ekşinin yemeklerde kullanımının yoğun olduğu, diğer yörelerden farklı olarak görüşülen kişilerin vurguladığı önemli bir ayırt edici unsurun Antep salçası olduğudur. Antep salçasının yemeğin lezzetini değiştirdiği ve yemeklere özel bir tat kattığı tüm yörelerden gelen kişilerin verdikleri ortak cevap olmuştur. Bunların dışında Gaziantep bazı

yemeklerinin ayırt edici olarak bu yörenin mutfağında kullanıldığı da ifade edilmiştir. Yoğurt yemeklerini belirtenler, (K-1, K-2, K-6), ot kullanımını belirtenler (K-10, K-12), yemeklerde nohut ve sarımsak kullanımını vurgulayanlar (K-9, K-14) katılımcılar olmuştur.

5. Soru olan “Genellikle yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır? sorusuna verilen cevaplarda ise doğu ve güneydoğu illerinden gelenler için koyun ve kuzu etinin ağırlıklı olduğu, Karadeniz ve İç Anadolu, Ege yöresi ve Akdeniz bölgesinde ise dana etinin kullanıldığı yemeklerde Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde etli yemeklere önem verilirken diğer bölgelerde etin yoğun olarak kullanılmadığı anlaşılmıştır. Gaziantep’te yaşayan kişiler açısından tüketilen et türü ise değişkenlik göstermekte olup buraya gelen kişilerin damak zevklerine göre şekil almıştır. Örneğin K-5 Kodlu Balıkesirli olan kişi dana etinden vazgeçip burada kuzu eti tüketimine başlamıştır. K-2 Hatay’dan gelen kişi ise dana etinden tamamen koyun etine dönmüştür. K-1 kodlu kişi dana eti tüketmeye devam etmekte olup koyun etinin tadını lezzetli bulmamaktadır. Yine K-7 Kodlu kişi, koyun etini kesinlikle kullanmamakta olup kokusundan bile rahatsız olduklarını söylemiştir. Görüldüğü gibi eski alışkanlıklarını devam ettirmeye çalışan, buradaki mutfak kültürüne alışan bireyler mevcuttur.

6. soru olan “Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?” sorusuna cevaplarda ise acıya alışma oranı yüksektir. Genellikle Gaziantep mutfak kültürünün baskın bir mutfak olduğunu kabul süreci işlemiş olup bir şekilde lezzetli buldukları için uyum süreçleri değişkenlik göstermiş olsa da verilen cevaplara göre çoğunlukla uyum sağladıkları görülmüştür. Yalnız özel bir durum olarak sosyal yaşantı etkisinde gerçekleştiği düşünülen K-8 kodlu kişinin Gaziantep yemek kültürünü uzun zaman burada yaşamasına rağmen çok fazla benimsemediği görülmüştür. Bunun sebebinin sosyal anlamda kapalı bir yaşam tarzı sürdürmesinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Yine aynı şekilde uyum süreci uzun olan K-7 kodlu Karadeniz’den gelen kişi içinde uyum sürecinin tam anlamıyla gerçekleşememiş olduğu anlaşılmıştır. Diğer kişilerden farklı olarak yeme- içme alışkanlığının olumsuz olarak değiştiğini ifade eden K-9 kodlu kişi olmuştur. Bu görüşmecinin alışkın olduğu yeme-içme alışkanlığını Gaziantep’te sürdürmekte zorluk çektiği, örneğin burada kahvaltı alışkanlığından vazgeçmek durumunda kaldığı ve yemek saatlerinin kendisi için geç

olduğu şeklinde bu nedenle Gaziantep yemek kültürünün kendisini yemek alışkanlıkları açısından zorladığını belirtmiştir.

7. soru olan “Gaziantep’ teki özel gün yemekleri (bayram, düğün, cenaze vb.) ile kendi yöreniz arasında benzerlikler ve farklı yönler nelerdir? Sorusuna, toplumların kültürel özellikleri damga vurmuştur. Düğün, bayram, cenaze gibi özel gün yemeklerinde görüşülen kişilerin verdiği cevaplar incelendiğinde Ege, Karadeniz, İç Anadolu, Marmara gibi bölgelerde yaşam tarzı olarak daha geleneksellikten uzaklaşıldığı düşünüldüğünden insan ve toplum ilişkileri açısından Doğu Anadolu ya da Güneydoğu Anadolu toplum yapısı gibi geleneksel bir yapıda olmadıkları anlaşılmıştır, Batı bölgeleri için bayram, düğün, cenaze gibi günlerin Doğu bölgeleri ile kıyaslandığında fazla önemli olmadığı görülmüştür. Memleketi Muş, Şırnak, Şanlıurfa, Malatya gibi yerler olan görüşmecilerin, özel gün yemeklerini örf ve adetlerini detaylı olarak anlattıkları görülmüştür. Bunun yanı sıra, İzmir, Balıkesir, Aydın gibi Batı illerinde Doğu yörelerine kıyasla özel günlere verilen önemin fazla olmadığı anlaşılmıştır.

8. soru olan “Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimsel hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir? sorusunda, yaşanan iklimin elverişliliği ve koşulları yapılan mevsimsel hazırlıkları etkilemektedir. Örneğin kurutmalık olayının nemli iklimin etkili olduğu Ege, Marmara, Akdeniz gibi bölgelerde yapılamadığı ancak bu yörenin ikliminin buna elverdiği için mutfak kültüründe yer aldığı görülmüştür. Ayrıca yaşanan yörenin tarımsal ya da bölgesel özelliklerinin de mevsimsel hazırlık olarak belirleyici olduğu görülmüştür. Örneğin K-7 kodlu Karadenizli kişinin verdiği bilgiye göre denize kıyısı olan Trabzon’da mevsimsel hazırlık olarak diğer yörelerden farklı olarak balık salamurası yapıldığı öğrenilmiştir.

9. soru olan “Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasındaki benzer ve farklı yönler neler?” sorusuna verilen cevaplarda ise, yine bölgelerin toplumsal yapıları belirleyici olmaktadır. Batı bölgelerde daha bireysel sürdürülen günlük yaşam tarzından kaynaklı misafir ağırlama normal koşullarda sağlanırken doğu bölgelerinde gelen misafir önemli bir pozisyondadır. Mesela K-8 Kodlu Şanlıurfalı olan kişinin “*misafir kesinlikle biz de aç bırakılmaz ayıptır*” cümlesi konuya açıklık getirmektedir. Yine K-4 kodlu Muş’lu olan katılımcı kendi yöresinde misafire özellikle et yemekleri yapıldığını vurgulamıştır.

10. soru olan “Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler neler?” sorusunun cevabı yine yöreden yöreye değişkenlik göstermektedir. Kalabalık bir şekilde bir arada yaşayan aile yapısının yoğunlukta olduğu Doğu ve Güneydoğu Anadolu yörelerinden yemekler yer sofrasından yenilmekte iken Batı bölgelerinde masa da ve bireysel olarak servis açılarak sunum yapılmaktadır. Kültürel açıdan Doğu ve Güneydoğu Anadolu yörelerinde kadınlar ile erkeklerin ayrı ayrı oturduğu ve farklı yerlerde kadın erkek ayrı olarak sofraya oturdukları öğrenilmiştir. Memleketleri Muş, Malatya, Şırnak bölge bakımından istisna olan bazı durumlarda kadın ile erkeklerin ayrı ayrı yemek yiyebildiklerini ifade eden Trabzonlu görüşmecinin verdiği cevaplar kültürel anlamda farklılıkların olduğunu ispatlamıştır. Yine Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri yemeklerin yenme şekline göre de daha geleneksel olabilmektedirler, yemeklerini yer sofrasında yiyen aile yapıları bu bölgelerde varlığını devam ettirmektedirler.

11. soru “ Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdüreceksiniz? Sorusuna verilen cevaplar ise genellikle hemen hemen verilen tüm ortak cevap Gaziantep yemeklerine alışıldığı ve mümkün olduğu kadar sürdürmeye devam edecekleri yönünde olmuştur. Ancak bu soruda K-9 kodlu kişinin Gaziantep yeme-içme alışkanlıklarını sürdürmeyeceği yönündeki görüşü kapsam dışında kalıp diğer kişiler haricinde olumsuz bir bakış açısını yansıtmıştır.

SONUÇ

Yapılan bu çalışma kapsamında; cevapları aranmaya çalışılan ve tezin amacı olan;

- 1.Mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları etkileşimli bir alan mıdır?
- 2.Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?
- 3.Gaziantep mutfağı dominant bir mutfak mıdır?
4. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde değiştiricilik durumu nedir?
 - 4.1. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerindeki etkisinin miktarı nedir?
 - 4.2. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin çeşitliliği nedir?
 - 4.3 Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde etkisinin şekilleri nelerdir?

Sorulara Türkiye'nin farklı coğrafi yörelerinden çeşitli nedenlerle Gaziantep' göç etmiş çeşitli sosyo-ekonomik düzeye, eğitim, yaş ve cinsiyete mensup olan 14 kişi ile yapılan yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yapılan görüşme sonuçlarına göre, Gaziantep mutfağının, zengin bir mutfak olduğu, yemek çeşitlerinin fazlalığı, ayırıcı özelliği olarak hemen hemen tüm katılımcıların vurguladıkları Antep salçasının farklılığı ve bu salçanın yemeklere kattığı lezzetin Gaziantep yemeklerinin lezzet ve tat açısından diğer mutfaklardan ayıran önemli bir özellik olduğudur. Görüşülen bu kişilerin çoğunlukla Antep salçasını şehirden gitseler bile bir şekilde gittikleri yerlere götürmeye istekli olmalarıdır. Gaziantep' e gelen kişilerin büyük oranda Batı'dan gelen insanlar için salçalı ve acılı yemeklere alışma açısından Gaziantep mutfak kültürüne adaptasyonlarının daha iyi olduğu ve öğrendiklerini sürdürmeye meyilli oldukları görülmüştür. Gaziantep mutfağının diğer mutfaklar üzerinde büyük oranda değiştirici olduğu anlaşılmıştır, bunun nedeni ise Gaziantep yemeklerinin lezzetli buraya gelen kişilerce lezzetli bulunmasıdır. Yemeklerin çeşit ve lezzetine alıştıklarını ifade eden bu kişiler üzerinde Gaziantep mutfağının etkisi açıkça anlaşılmaktadır. Göç ile gelen kişilerin büyük bir çoğunluğunun yine Gaziantep mutfağına uyum sağladıkları ve gönüllü olarak benimsedikleri bu bakımdan Gaziantep mutfağının baskın bir mutfak olduğuna dair bir çıkarımda bulunulabilmekteyiz. Buna göre göç ile gelen kişilerin Gaziantep mutfağına alışma durumları verdikleri cevaplara istinaden şu şekildedir.

OLUMLU	K- 1	K- 2	K- 3	K- 4	K- 5	K- 6	K- 10	K- 11	K- 12	K- 14
OLUMSUZ	K- 9									
DEĞİŞİKLİK OLMAYAN	K- 8									
BELİRSİZ	K- 7	K- 13								

Görüşme yapılan 14 kişiden 10 tanesinin Gaziantep mutfağına büyük oranda uyum sağladıkları ve bu mutfağı içselleştirdikleri, uyum sağlamayan 1 kişinin olduğu, 1 kişinin ise kültürel ve yaşam tarzı açısından Gaziantep mutfağı ile etkileşime girmediği, 2 kişinin ise henüz adaptasyon sürecinde oldukları bu nedenle olumlu ya da olumsuz olarak bir değerlendirme yapılamadığı görülmüştür.

KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies,International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Cilt 9 Sayı 11*, 1-16.
- Adorno T. W. Kültür Endüstrisini Yeniden Düşünürken, (Çev: Bülent O. Doğan), *Cogito Dergisi*, Sayı: 6, 2003, s.76
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: PhoenixYayımları.
- Akın ve Bostancı. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner DergisiCilt 8 Sayı 19*, 110-124.
- Aktaş&Çaycı. (2018). Dijitalden Tatmak: Yemeğin “Yeni” Gastro Mekânlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları. *Trt Akademi Cilt 3 Sayı 6*, 710-727.
- Alpagu, H. (2015.). Göç Ekonomisi. *Sosyoloji Divanı*. (s. 55). içinde Konya : Çizgi Kitabevi.
- Altınel, H.(2009). Gastronomide Menü Yönetimi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Aman, F. (2012). Bronislaw Malinowski'nin Kültür Teorisi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi Cilt 21 Sayı 1*, 135-151.
- Aydemir, M. A. (2015). Arafta Kalan Bir Hikayenin Sosyolojisi. K. Alver içinde, *Sosyoloji Divanı* (s. 349-360). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Ari, Y.O.(2018).Döngüsel Göç Hareketinin Ekonomik Belirleyicileri: Gürcistan-Türkiye Örneği, Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Trabzon.
- Balcı, A. (2006). Roland Robertson Küreselleşme ve Kültür. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi Sayı 1*, 25-37.
- Baran, D.(2016).Gaziantep Mutfağı Üzerine Halk bilimsel Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,. Gaziantep.
- Bauman, Z. (2001). *Bireyselleşmiş Toplum(çev.Yavuz Alogan)*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bauman, Z. (2010). *Küreselleşme Toplumsal Sonuçları(Çev. Abdullah Yılmaz)*. İstanbul : Ayrıntı Yayınları

- Başer N,E.(2011) 1. Sanayi Devriminde Teknolojik Gelişmenin Rolü. Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir
- Bayraklı, C.(2007). Dış Göçün Sosyo- Ekonomik Etkileri: Görece Göçmen Konutları'nda (İzmir) Yaşayan Bulgaristan Göçmenleri Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı. Aydın.
- Beardsworth&Keil. (2011). *Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet Yemek Sosyolojisi*. (Çev.Abdulbaki Dede),Ankara : Phoenix Yayınları.
- Beck, U. (2011). *Risk Toplumu Başka Bir Modernliğe Doğru*.(çev.Kazım Özdoğan-Bülent Doğan) İstanbul: İthaki Yayınları.
- Berger, A. A. (2012). *Kültür Eleştirisi Kültürel Kavramlara Giriş*(çev.Özgür Emir). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, itaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi Sayı 58*, 139-152.
- Bingör, B (2016) Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı. İstanbul.
- Büken, G. (2001). Amerikan Popüler Kültürünün Türkiye'de Yayılışına Karşı Tepkisel Düşünceler. *Doğu Batı Dergisi Sayı 15*, 43-55.
- Cengiz&Tekeoğlu. (2019). Küresel Göçün Değişen Yapısı Karşısında Devlet MüdahaleciğindePragmatik Dönüşüm. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi Cilt 7 Sayı 16*, 895-924.
- Ceyhan, E. (1999). *Gaziantep Tarihi Gaziantep'in Siyasi, Toplumsal, Eğitim Tarihi*. Gaziantep: Gaziantep Ticaret Odası Kültür Yayınları.
- Ciğirim, N. (2000). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. (s. 49-61). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Coşkun, İ. (2003). Modernliğin Kaynakları:Rönesans Üzerine Bir Değerlendirme. *Sosyoloji Dergisi*, 45-69.
- Çağrkan, B. (2017). Kültür Sosyolojisinde Metodoloji Tartışmaları:İdeoloji Olarak Kültür ve Eylem Olarak Kültür. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* , 147-160.

- Çağlar, T. (2018). Göç Çalışmaları İçin Kavramsal Bir Çerçeve. *Toros Üniversitesi İİSBF Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 5, Sayı 8.*, 26-49.
- Çağlayan, S. (2006). Göç Kuramları Göç ve Göçmen İlişkisi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı 17*, S.67-91.
- Çiftçi, M. (2011) Bölgeler Arası Eşitsizlik Perspektifiyle İç Göç-Sosyoekonomik Gelişmişlik İlişkisi ve Türkiye Örneği. Doktora Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Dalby, A.(2004).Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat(Çev.Nazlı Pişkin)İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Dedeoğlu, A&Savaşçı İ. (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları:Kadınların Tüketim Pratiklerine Yansıması. *Ege Akademik Bakış Dergisi, Cilt 5, Sayı 1*, 77-87.
- Düzgün, E. Ö. (2015). Mezopotamyadan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies.*, 41-47.
- Doğan, İ. (2014). *Devlet ve Toplum Kuramlarına Yeni Yaklaşımlar*. Ankara: Astana Yayınları.
- Dönmez K.C.Ö(2015).Göç Bağlamında Uluslararası İşbirliği ve Türkiye'nin Politikaları. Doktora Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uluslararası İlişkiler Ana Bilim Dalı, Çanakkale.
- Duruel, M. (2017). Avrupa Birliği Göç Politikası ve Kitlemel Göç Akımları Karşısındaki Durumu. *Uluslararası Politik Araştırmalar Dergisi Cilt 3 Sayı 3*, 1-12.
- Edles, L. D. (2006). *Uygulamalı Kültürel Sosyoloji (çev. Cumhuri Atay)*. İstanbul: Babil Yayınları.
- Ekmekçi, A. (2004). Küreselleşme ve Türk Halk Kültürü Üzerine Etkileri. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Ekici, S. T. (2015 Cilt 5 Sayı 1). Göç ve İnsan. *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi.*, 9-22.
- Enzensberger, H. M. (1970). Bir Kitle İletişimi Araçları Teorisinin Oluşturucu Öğeleri.(Çev.Ünsal Oskay), *Birikim Dergisi*, 17-37
- Erdal, T.I. (2010). *Hikayesi ve Efsaneleriyle Gaziantep Semtleri*. İstanbul : IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Erdoğan, İ. (2001). Popüler Kültürde Gasp ve Popülerin Gayri Meşruluğu. *Doğu Batı Düşünce Dergisi Sayı 15*, 67-99.

- Erten, S.(2018). Türkiye'de Göç Sorunsalı Suriye'den Göçün Etkileri Reyhanlı Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı, Hatay.
- Ertopçu, İ. (2019). Restoran İşletmelerinin Sosyal Medya Kullanımı: Instagram Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 3, Sayı 1*, 49-64.
- Featherstone, M. (2014). Kültürel Üretim, Tüketim ve Kültürel Alanın Gelişmesi. S. Münch içinde, *Kültür Kuramı* (s. 313-342).(çev. Cumhur Atay), İstanbul: Pales Yayıncılık.
- Fınlayson, J. G. (2007). *Habermas*.(Çev. Talat Kılıç) Ankara: Dost Yayınevi
- Gaziantep Valiliği, Gaziantep Kültür Envanteri(2005). Gaziantep: Gaziantep İl Özel İdare Müdürlüğü.
- Gezgin, M. F. (2000). İşgücü Göçü Teorileri. *Dergipark* , 31-50.
- Giddens, A. (2005). *Sosyoloji*. Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Giritlioğlu ve Karaman. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açılarına Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 7 Sayı 14*, 389-414.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf* (çev.Müge Günay Günay), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gökbayrak, Ş. (2008). Uluslararası Göç ve Kalkınma Tartışmaları:Beyin Göçü Üzerine Bir İnceleme. *Ankara Üniveritesi Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi Cilt 63 Sayı 03*,65-82.
- Görkay, K. (2007). Zeugma Seleukeia-Apameia. S. Özpalabıyıklar içinde, *Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar* (s. 55-85). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Görkem O. ve Sevim, B.(2016).Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor? Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi. Yaz 2016 Cilt. 15 Sayı 58. ss. 977-988.
- Göyünç, N. (1999). Türkiye Cumhuriyetinin 75. Yılında Gaziantep. Küçükdağ Y. içinde, *Cumhuriyetin 75. Yılına Armağan Gaziantep* (s. 1-6). Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Kültür Yayınları.
- Güllü, R. E.(2010). *Antep Ermenileri Sosyal Kültürel ve Siyasi Hayat* . İstanbul: IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi Cilt 6 Sayı 2*, 1204-122
- Gürkan, M. (2006). Sosyolojik Açıdan Göç ve Yasadışı Göç Hareketleri. Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Kırıkkale.

- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet Aş. .
- Güvenç, B. (1996). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Güzelbey, C. C.(2015). *Bir Şehrin Hikayesi Gaziantep Halk Kültürü Yazıları(Hazırlayan Gültekin, M ve Avcı C.)* . Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Hatıplı, M. (2017). Postmodernizm, Tüketim,Popüler Kültür ve Medya. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi*, 32-50.
- Hira, Ş. (2007). Frankfurt Okulu ve Kültür Eleştirisi. *Politika Dergisi*, 1-15.
- Işık, N.E. (2001). Kültürel Bir Kimlik Olarak Delikanlılığın Yükselişi. *Doğu Batı Düşünce Dergisi Sayı 15*, 121-133.
- İçli, G. (2001). Küreselleşme ve Kültür. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Cilt 25 Sayı 2* , 163-172.
- Kanık, İ. (2016). Gastro Medya ve Gastro Kültürün Kavramsal İncelenmesi . *Folklor/ Edebiyat Dergisi,Cilt 22,Sayı 88*, 83-98.
- Karaarslan, F. (2015). Göç, Öykü ve Hafıza. *Sosyoloji Divanı* (s. 115). içinde Konya Çizgi Kitabevi.
- Karakeçili ve Çetinsöz.(2017). Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu14-15 Nisan 2017/Gaziantep-Türkiye*.
- Kargılioğlu, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1 , 87-95.
- Karhan, J. (2018). Fast-Food İmparatorluğunun Zihniyetini Ritzer'in "McDonalddlaşma" Kavramı Üzerinden Okumak. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Cilt 8 Sayı 16*, 405-432.
- Kaya, M. (tarih yok). 04 25, 2019 tarihinde Popülermedikal: Beyin Göçü/ Erezyonu, <http://www.populermedikal.com/beyingoc.htm> adresinden alındı
- Kırca, S. (2001). Medya Ürünlerinin Küresel Yayılımı, Yerelleştirilmesi:Uluslararası Kimliklerin Yaratılması. *Doğu Batı Dergisi*, 173-184.
- Kocadaş, B. (2004). Kültür ve Medya. *İnsan Bilimleri Dergisi Cilt 1 Sayı 1*, 1-8.
- Kopar, M. (2015). Geçmişten Günümüze Gaziantep. R. Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 116-124). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.

- Köktürk, M. (2006). *Kültürün Dünyası Kültür Felsefesine Giriş*. Ankara : Hece Yayınları.
- Kumar, K. (1995). *Sanayi Sonrası Toplumdan Post-modern Topluma Çağdaş Dünyanın Yeni Kuramları(Çev.Mehmet Küçük)*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Lordoğlu, K. (2007). Türkiye'deki Çalışma Hayatının Bir Parçası Olarak Yabancı Çalışanlar. *Çalışma ve Toplum Dergisi.*, 11-31.
- Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin Kültürel Değerler Üzerine Etkisi. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 1276-1288.
- Mutlu, E. (2001). Popüler Kültürü Eleştirmek. *Doğu Batı Düşünce Dergisi Sayı 15*, 11-43.
- Nahya, N.Z. (2012). Evin Kalbi: Gaziantep'te Kültürel bir Mekan Olarak Mutfak. *Folklor Edebiyat Dergisi,Sayı 69*, 9-24.
- Özcan, D. E. (2016). Çağdaş Göç Teorileri Üzerine Bir Değerlendirme. *İş ve Hayat Cilt 2 Sayı 4*, 183-215.
- Özdemir, M. (2008). *Türkiye'de İç Göç Olgusu: Nedenleri ve Çorlu Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Anabilim Dalı, Tekirdağ
- Özlu, Z. (2004). *18. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep*. Gaziantep : Gaziantep Büyükşehir Belediyesi .
- Özüşen, B. (2012). Buzul Çağından İlkçağa Tüketimin Tarihi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, Cilt 4 Sayı 7. ss 1-16.
- Özsabuncuoğlu, Ğ.H., Pınarlı Gök, Ğ. (2009). *Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar*. Ankara: Fersa Matbaacılık,
- Pamuk, B. (2009). *Bir Şehrin Direnişi Antep Savunması*. İstanbul: IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Pazarlıoğlu, V. M. (2007). İzmir Örneğinde İç Göçün Ekonometrik Analizi. *Celal Bayar Üniversitesi İ.İ.B.F. Yönetim ve Ekonomi*, Cilt 14 Sayı 1, 121-135.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü. R. Yıldırım içinde, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 197-2016). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sarıkaya, R. (2017). Bir Reklam Mecrası Olarak Birey: Şeyleşme. *Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi Yeni Düşünceler Dergisi Sayı 8*, 57-73.
- Seçer, B. (2009). İş Gücü Piyasasında Sosyal Sermaye. *Kamu İşletmeleri İşverenleri Sendikası Cilt 10 Sayı 3*, 103-130.

- Smelser, N. J. (2014). Kültür Kuramı, M. Smelser içinde, *Kültür: Uyumlu ve Uyumsuz* (s. 15- 45). (Çev.Cumhur Atay),İstanbul: Pales Yayınları.
- Sungur, S. (2007). Marksist Düşünce Sisteminde Kitle Kültürü ve Tv'de Yayınlanan Çizgi Filmlerin İdeolojik İşlevlerine Bir Bakış. *İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi Cilt 0 Sayı 30*, 125-140.
- Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. (Çev. Gencer Çakır). İstanbul: Maya Kitap.
- Şahin, A.U(2018). Kitleli Zorunlu Göçlerin Afetselliği: Suriyeli Göçün Perspektifinden Göç Yönetiminde Yeni Yaklaşımlar. Doktora Tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı, Yönetim Bilimleri Bilim Dalı, Bursa.
- Şahin ve Özkaya. (2018). Televizyonda Yayınlanan Gıda Reklamlarında Gıda Güvenliğine Yapılan Vurgunun Tespit Edilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 265-275.
- Şan &Şimşek. (2011). Sosyal Sermaye Kavramının Tarihsel- Sosyolojik Arka Planı. *Akademik İncelemeler Dergisi Cilt 6 Sayı* , 88-110.
- Şener, B. (2017). Soğuk Savaş Sonrası Dönemde Uluslararası Göç Olgusu ve Güvenlik Üzerindeki Etkileri Üzerine Bir Değerlendirme. *Güvenlik Bilimleri Dergisi.*, 01-31.
- Şener, N. (2014). Sosyal Medyada Günün Menüsü: Sosyal Medyada “Paylaşılan” Yemek Fotoğrafları.. *Erciyes İletişim Dergisi,Cilt 3,Sayı 3*, 72-82.
- Şıvgın, H. (1997). *19. Yüzyılda Gaziantep*. Ankara: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Taylan, A. (2008). Çok Uluslu Fast-Food Restoranlarının “Ramazan Menüleri” Örneğinde Küresel-Yerel Kültür Etkileşimi. *Kültür ve İletişim Dergisi Cilt 11, Sayı 1*, 73-109.
- Tunçol, İ. v. (2018). 2003 Sonrası Irak ve Suriyede'ki Çatışmaların Zorunlu Göç Etkisi. *Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, Cilt 2 Sayı 2, s. 79-110.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği:Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 547.
- Uçan, H. (2008). Gösteriş Kültürü ve Reklam. *Eskiyeeni*, 52-55.
- Uğurlu, Ö. (2012). Tüketim Söylemlerinin Seslenme Biçimi Olarak Eğlence: Konuşan Yemeklerle Yemek Sepeti. *International Congres on Visual Culture:New*

Approaches in Communication Art and Design, Digitalization . İstanbul : İstanbul Kültür Üniversitesi.

Uyanık, Y. (1999). Dualist(İkili) İş Gücü Piyasası Teorisi. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Cilt 1 Sayı 3*, 1-8

Ünal, G.K. (2007). Antep Evi Günlük Yaşamın Özel Alanı. S. Özpalabıyıklar içinde, *Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar* (s. 177-199). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Varol, T. (2017). Popüler Aramalar, Popüler Kültür ve Kültürel Küreselleşme. *Erciyes İletişim Dergisi Cilt 5 Sayı 1*, 131-146.

Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü. *Folklor/ Edebiyat Dergisi, Sayı 69*, 25-39.

Yurdigül, A.(2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı, Erzurum.

Zijderveld, A. (2001). *Soyut Toplum(Çev.Cevdet Cerit)*. İstanbul: Pınar Yayınları.

ELEKTRONİK KAYNAKLAR

<https://www.iom.int/global-migration-trends>(Erişim Tarihi : 17.04.2019).

<http://www.gaziantepturizm.gov.tr/>(Erişim Tarihi: 28.05.2019).

<http://travelviajes.blog> (Erişim Tarihi:28.05.2019).

<http://ntv.com.tr>(Erişim Tarihi:28.05.2019).

<https://doliche.org> (Erişim Tarihi: 28.05.2019).

<https://www.turkpatent.gov.tr>(Erişim Tarihi:29.052019).

<http://www.gastroantep.com.tr/yemekler.php>(Erişim Tarihi 29.05.2019).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/katmer-2>(Erişim Tarihi: 29.05.2019).

www.hurriyet.com.tr(Erişim Tarihi: 29.05.2019).

<https://insta-stalker.com/tag/anteplahmacunu/>(Erişim Tarihi: 30.05.2019).

<https://www.trthaber.com/haber/yasam/antep-baklavasina-ab-tescili-98493.html>(Erişim Tarihi: 30.05.2019).

<http://www.cumhuriyet.com.tr/>(Erişim Tarihi:30.05.2019).

<https://www.mygaziantep.com/gaziantep-yemekleri.html>(Erişim Tarihi: 31.05.2019).

<http://www.instazu.com/tag/kurutulmuspatlıcan>(Erişim tarihi: 31.05.2019).

<https://en.unesco.org/creative-cities/content/about-us>(Erişim Tarihi:31.05.2019).

<http://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/>(Erişim Tarihi:31.05.2019).

EK 1. GÖRÜŞMELER

Gaziantep iline çeşitli sebeplerle iç göç ile gelmiş bireylerle yapılan yüz yüze yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşülen kişiler yapılan çalışmanın verilerinin sağlıklı bir şekilde elde edilmesi amacıyla, kadın - erkek ve çeşitli yaş aralıklarında, eğitim düzeyleri ve sosyo-ekonomik durumları açısından farklı gruplara dahil kişilerden seçilmeye çalışılmıştır. Bireylere; öncelikle yapılan çalışma hakkında bilgi verilmiş olup, araştırmada kişisel verilerinin(isim, adres, telefon vb.)kullanılmayacağı ifade edilmiştir. Ses kaydı ve veri güvenliği amacıyla aynı zamanda yazıyla görüşmecilerin söyledikleri kayıt altına alınmıştır. Görüşme soruları olarak ilk üç soru demografik özelliklerini anlamaya yönelik olup geri kalan 12 soru yeme-içme alışkanlıkları üzerinedir. Araştırmada görüşülen kişilerin isimleri kullanılmayacak olup K-1, K-2 vb. şeklinde kodlarla görüşmecilerin söyledikleri aktarılacaktır.

K-1, kadın, doğma büyüme Ankara'lı olup anne- baba aslen Rize'lidir. K-1, evlilik nedeniyle ilimize gelmiş üniversite (işletme lisans) mezunu, 29 yaşında, evli ve bir çocuk annesi olup, şu an çalışmamaktadır.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-1: *"Doğma büyüme Ankaralıyım ama anne- babam aslen Rizelidir. Biz Ankara'da doğduk büyüdük."*

Eğitiminiz?

K-1: *"Üniversite mezunuyum, işletme bölümü, lisans."*

-Yaşınız?

K-1: *"Yaşım 29."*

1-Gaziantep'e gelme sebebiniz nedir?

K-1: *"Gaziantep'e gelme sebepim evlilik."*

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-1: *"5 yıl önce geldim."*

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-1: “Damak zevkime göre baharatlı, Ankara’da sebzelerin tadı alınabiliyor ama burada sebze de de baharat tadı var, örneğin salataya bile pul biber atılıyor orada yok. Salça var var birde. Ankara’da fırına yemek gönderilmiyor, orada sadece lahmacun var. Buradaki fırınlar bayanlar için kolaylık oluyor. Antep yemekleri zor, çalışan bayanlar için zahmetli. Ankara’da çorba, ara yemek, ana yemek vardır burada bütün yemekleri aynı anda sofraya koyuyorlar. Hatta Gaziantep’e ilk geldiğimde eşim beni uyardı, misafir geldiğinde bütün yemeklerin hepsini aynı anda sofraya getir diye. Bir de buranın çorbası bile Ankara’da bir öğün yerine geçiyor biz Ankara’da bunları yapsak yanına başka yemek yapmayız. Mesela Ankara’da Antep’in yoğurtlu makarna yemeğini yaptım çevremdekiler tuhaf karşıladı bu yemeği. Ankara’da tarhana çorbasını toz şeklinde yapıyoruz.

-Sizin tarhana çorbasında baharat var?

K-1: “Evet, tek fark baharatı biz tarhana çorbasında kullanılırız hem de yoğun olarak, çok çeşitli baharatlar kullanılır yapılırken ve o kadar faydalıdır ki şifa niyetine hasta çorbası gibi içilebilir. Baharatın yoğun olarak kullanıldığı Antep mutfağında baharat tarhana çorbasında yok, onun yerine yoğurt kullanılıyor, çok ilginç.

-Baharat yine var aslında nane kullanılıyor buradaki tarhana çorbasında.

K-1: “Katılıyorum evet nane kullanılıyor tarhana çorbasına. Ayrıca tarhana demişken tarhanadan börek yapılabileceğini ben ilk defa burada gördüm. Antep mutfağı farklı bir mutfak. Buraya ilk geldiğimde ilk 1 yıl Karataş semtinde oturduğumda kendi yörem yemeklerini yapıyordum eşim Gaziantep’li olmasına rağmen Antep yemeklerini pek yemiyor, çok baharat sevmiyor. Bu yüzden eşim benim bildiğin yemekleri yapmamı kabul etti ve bir sorun çıkmadı. Fakat eşimin ailesinin oturduğu semte taşındığımızda ailesiyle daha fazla görüşme imkanım oldu. Gelen giden için ister istemez buranın yemeklerini de yapmaya başladım. Belirli bir alışma sürecim oldu, mesela sarma, dolma biz Ankara’da acı, ekşi koymuyoruz, iç harcına maydanoz, nane koyarız ve yoğurtla birlikte tüketiriz. Ama burada bol acılı, ekşili, oluyor ve yoğurtla tüketilmiyor. Biz Ankara’da sarma ya da dolmayı tek pişiririz am burada ikisini de aynı anda pişiriyorlar. Dikkatimi çeken bir diğer nokta burada tatlı biber yok biberler genelde acı, Ankara’da acı biber yok buradaki acı bibere alışamadım. Yemeklerde yağ fazla kullanılıyor bence biz çok az yağ ile yemek

yaparken burada yağ miktarı fazla oluyor kayınvaliden yemek pişirirken benim koyduğum yağı az buluyor mesela. Yemekler acı, yağlı, baharatlı, ekşi, Antep mutfağıyla söyleyebileceğim buranın basit bir çorbası bile Ankara'nın bir öğün yemeği olur, Antep'te yemek çeşidi çok fazla.

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-1: "Ayırıcı özellikleri çok çeşitli, benim buraya çok arkadaşım geldi sırf Antep yemekleri için beğendikleri de oldu, beğenmedikleri de. Baharat, acı, ekşi çok fazla. Ankara'da yediğiniz yemeğin malzemesinin tadını alırsınız aman burada her yemeğe konulan salça, baharat, ekşi tatları birbirine benzer yapıyor, sebze ya da kullanılan malzemenin tadını acı, baharat, ekşi yoğunluğundan alamıyorsunuz. Çeşitli olarak fazla evet ama tatları kullanılan malzemelerden dolayı aynı oluyor sanki. Bir ayırıcı özelliği de zeytinyağı kullanımı biz Ankara'da yemeklerde Ayçiçek yağı kullanırdık zeytinyağı kullanmazdık ama burada zeytinyağı kullanılıyor yemeklerde, ben ilk zamanlar alışamadım buna tadı garip geldi sonra Ayçiçek yağı ile karıştırıp kullanmaya başladım, şimdi ise alıştım sayılır artık zeytinyağına. Burada aynı malzemelerle farklı yemekler yapılabilir ama Ankara'da bu yapılmıyor. Ankara'da mesela kuzu tandır, otlu yemekler farklı malzemelerle yapılıyor. Örneğin bulgur pilavının sade halini ilk defa burada gördüm yani şehriye yağ ve bulgur olarak biz orada içine sebze de katardık, domates, biber vb. Sade bulgur pilavına alışamadım, hoşuma gitmesi alıştığım damak tadına uygun değil. Zaten Ankara'da daha çok pirinç pilavı yapılır. Bir de Ankara'da sofraya meyve de getirilir ben mesela yazın karpuz olmadan sofraya oturmam ama burada öyle bir alışkanlık yok meyve sofraya gelmiyor. Ama ben sofraya meyve getirme alışkanlığımı sürdürüyorum. Kendi adıma konuşacak olursam ben ne tam Antepli oldum ne de kendi mutfağımdan koştum iki mutfağı da kullanıyorum hem eski alışkanlıklarımı devam ettiriyorum hem de Antep yemeklerini yapıyorum.

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-1: "Et, bizim yöremizde kıyma olarak genellikle köfte şeklinde tüketilir."

-Koyun eti mi dana eti mi kullanırsınız?

K-1: "Dana eti kullanırız. Koyun etine alışamadım"

-Koyun etinin alışamadığınız özelliği ne oldu?

K-1: “ Aşırı yağlı ve kokusu olması pişirirken beni rahatsız ediyor, ayrıca burada yemeklere kuyruk yağı da koyuyorlar. Buraya geldikten sonra et tüketimi konusunda eşimin ailesini kurban bayramlarından dana eti kesmeleri konusunda ikna ettim. Benim için iyi oldu bu koyun etini kullanamıyorum. Eşimin ailesi kurban eti tükeneince yine koyun eti alıyorlar ama ben dana etini tercih ediyorum. Et alırken yağsız dana eti alıyorum, gelen misafirlerimi de dana etinden yemekler yapıyorum. Et türlerinden balık olarak Ankara’da hamsi, istavrit gibi küçük balıkları tüketiriz ama burada büyük balıklar da alabalık gibi tüketiliyor. Bir de burada da hamsi, istavrit gibi balıkları terbiyelerken salça kullanıyor biz sade olarak mısır ununa bulayıp kızartıp tüketiriz burada salça balık yemeğine bile girmiş”.

-Ankara’da eti yemeklerde yoğun olarak kullanır mısınız?

K-1: “Kuru fasulye, sote, kavurma tarzı yemeklerde kullanırız. Et sote yaparız yanına pirinç pilavı, ayran bizim için bir öğün yemeği olur. Her yemekte et kullanmayız.”

6-Gaziantep’ e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-1: “Antep’in yemeklerini acı olmasına rağmen sevdim. Babamın sayesinde ki yaptığı görev nedeniyle sık sık şehir dışına çıkardı ve eve gelirken gittiği yörelerin ürünlerinden getirirdi alışkınım aslında farklı yemek kültürlerine, farklı lezzetlere açık oldum. Zaten yemek yemeyi sevdiğim için sorun olmadı benim için. Sadece sosyal açıdan zorlandım.

-Sosyal açıdan zorlandım derken neyi kast ediyorsunuz?

K-1: “Yemek kültürü açısından mesela masa kültürü yok burada. Yemekler genellikle yerde yeniliyor. Biz sıraya göre yemek servisine başlardık yani çorba, ara yemek ya da ana yemek gibi. Biz masayı süsleyip göze de hitap etmesini sağladık burada öyle değil yemeklerin hepsi aynı anda sofraya geliyor görsel önemli olmuyor. Genelde yer sofrası olmasına çok da alıştığımı söyleyemem. Ankara’da yemek yemek sosyal anlamda önemli acıktım yemek yiyelim değil de ailece bir arada vakit geçirip, sofrada sohbet ortamı önemli. Burada öyle değil, sadece acıktık hadi yemek yiyelim gördüm ben.”

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-1: *“Bizim orada cenazeye komşu ve yakınları yemek götürür. Lahmacun ayran bizim yörede de götürülen yemeklerden. Biz de ilk gün sonrasında komşular yemek götürür.”*

-Cenaze evine kaç gün yemek götürsünüz?

K-1: *“Üç gün falan götürülür. Daha sonra komşular yemek götürür. Toplam 1 hafta cenaze evinde yemek olur. Burada cenazeye fazla katılmadığım için emin değilim ama akrabaların yemek götürdüğünü biliyorum. Biz de un helvası kavrulur cenaze evinde. Bayram yemeği ise Ankara'da ev yapımı baklava yapılır. Sarma yapılır gelen misafire ikram edilir. Kurban bayramında kurban eti kavurması yapılır normal yemek yapılır, ikramlık tabak hazırlanır. Burada ramazan bayramında yuvarlama başta olmak üzere yemekler yapılıp sofralar kuruluyor yine. Geldiğimde şaşırdığım bir şey daha oldu baklavası ile ün salmış Antep'te evde baklava yapmamaları olayına şaşırmıştım. Biz bile bayramda ev baklavası yapıyoruz. Burada ise evde yapılmıyor. Evde kahke, tuzlu pasta gibi şeyler yapıp fırınlarda pişiriyorlar. Ankara'da bayram yemeği yok Antep'te olduğu gibi. Düğün yemekleri ise Ankara'da düğünden önce yemek veririz.”*

-Yemekte ne yaparsınız?

K-1: *“Tavuk ya da etin kullanıldığı pilav türü ve yanına sulu yemek yapılır. Tavuklu ya da etli pilav verilir misafirlere. Burada çok düğüne katılmadım o yüzden tam anlayamadım düğün yemeklerini.”*

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-1: *“Ankara'da patlıcan, biber, kabak gibi sebzeleri kurutma kültürü yok. Sadece tarhana yaparız. Genelde mevsim sebzelerini dondurup saklayıp öyle tüketiriz. Salça yapmayız domates salçası kullanırız. Reçel yaparız birde. Burada ise, yazdan patlıcan biber, kabak ve bazı sebzeler güneşte kurutuluyor, salçayı biber olarak kendileri yapıyorlar ya da burada ev hanımlarının yaptıklarından satın alıyorlar. Ben kendim kurutmalık ya da salça yapmıyorum ama kayınvalidem kendisi yapıyor*

bana da veriyor. Kurutmalık ve salçayı kullanıyorum ama salçayı yemeklere az koyuyorum.”

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-1: “Ankara’da amca, dayı, teyze, hala gibi yakın akraba geldiğinde mantı yaparız. Fırın yemeği, mercimek çorba, salata yapılır. Sofrayı görsel olarak da donatırız, salata çeşitlerimiz bol olur. Tatlı olarak kalburabastı ve şeker pareyi çok yaparız. Burada ise aile yemeklerinde patlıcan kebabı, lahmacun, yoğurtlu yemek yapmaya alıştım gelen misafirlere. Yalnız bizdeki gibi tatlı yapılmıyor burada.”

-Altın günü, kadın toplantıları gibi toplantılarda ne yaparsınız?

K-1: “Kadın gününde Ankara’da hazırlıklar önceden yapılıyor, kek, kurabiye, pasta, patates salatası, kısır vb. şeyleri önceden hazırlarız. Benim burada gördüğüm kadarıyla ya da öyle denk geldim burada kadınlar bir araya geldiklerinde birlikte yapıyorlar, kısır ya da köfteyi misafir geldikten sonra birlikte hazırlıyorlar. Ama ben alıştığım gibi eve misafir alırken hazırlığımı misafirden önce yapıyorum ve servis açıyorum.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-1: “Ankara’da yemekler süslenir, göze hitap eder, burada çok fazla göze hitap eden bir sofraya düzeni görmedim ben.”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdüreceksiniz?

K-1: “Damak zevkime uygun olup, sevdiğim yemekleri yapmayı düşünüyorum, alıştım sayılır, sürdürmeyi düşünüyorum.”

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-1: “Zengin ve çeşit çok, alternatif çok, yemek yapımı zahmetli ama bu zahmete değer bir mutfak.”

K-2, Kadın, doğma büyüme Hatay İskenderunlu olup (birkaç yıl Mersin’de de ikamet etmişler), evlilik nedeniyle ilimize gelmiş, üniversite (lisans iktisat) mezunu, 30 yaşında, evli ve dört çocuk annesi bir kadın olup şu an çalışmamaktadır.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-2: *“Hatay İskenderun ama ailemle birkaç yıl Mersin de de yaşadık, genellikle İskenderun’da ikamet ettik.”*

-Eğitiminiz?

K-2: *“Üniversite mezunuyum lisans iktisat bölümü.”*

-Yaşınız?

K-2: *“Kimlik yaşım 35 ama gerçek yaşım 30.”*

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz?

K-2: *“Gaziantep’e gelme sebebim evlilik.”*

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-2: *“9 yıldan beri.”*

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-2: *“Antep mutfağı denilince patlıcan kebab, yuvarlama, kilis tavası, kebablar aklıma geliyor. Yemekleri çok güzel, damak tadına uygun yapılıyor. Herkesin yiyebileceği şekilde yemekleri var lahmacun gibi, dolma özellikle kurutmalıklardan yapılan, çiğköfte, gibi yemek çeşitleri çok, zengin bir mutfak yemeklerini saymakla bitiremezsiniz.*

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırcı özellikleri nelerdir?

K-2: *“Hatay mutfağına göre salçayı farklı kullanıyorlar ev yapımı salçaları. Hatay’da da salça yapılmasına rağmen orada domates ve biberi ayrı ayrı yapıyorlar ama burada domates ve biberi bir arada birbirine katıp kullanıyorlar o dikkatimi çekti yani domates ve biber salçaları ayrı ayrı kaplarda olmuyor Hatay’da ki gibi.”*

-Peki siz hangisini tercih ediyorsunuz?

K-2: *“Antep salçasını daha güzel buluyorum. Buraya geldikten sonra Hatay’da da salça yapma alışkanlığı olmasına rağmen ben yapmıyordum ama burada salçayı burada yapıldığı şekilde kendim çıkarıyorum. O derece alıştım. Buradaki kurutmalık olayı orada havanın nemli olmasından dolayı fazla dayanmıyor nemleniyor o yüzden çok yok, burada ona da alıştım onu da kendim yapıyorum ve gayet güzel muhafaza edip kullanabiliyorum Hatay’da ki gibi değil. Hatay’da da dolma yapardım. Ama buradaki kurutmalıkla yapılan dolmaları daha sık yapıyorum eşim ve çocuklarım da çok seviyor.*

-Dolmayı yaparken hangi yöreye göre yapıyorsun?

K-2: *“Antep’e göre yapıyorum. Hatay’da kurutmalık yaparken patlıcanları oyduktan tuzlu suya batırıp öyle sererdik burada öyle olmuyor buradaki kurutmalıkların tadı daha lezzetli o yüzden Antep nasıl yapılıyorsa ben de öyle yapıyorum. Orada olmayıp ta burada öğrendiğim yemekler yuvarlama, lahmacun, ekşili köfte, mesela ekşili köfteye bizim orda “fella köftesi” denir. Burada yapılan söğürmeye orada “abu gannuş” denir ve biz bunu meze olarak yaparız. Aslında Hatay ile benzer yemekleri var Antep mutfağının ama burası daha başka. Burada öğrendiğim yemeklerden mesela, doğrama, kabaklama vb. gibi yemekler. Hatay’da daha fazla baharat kullanılıyor buraya göre pilavlara dahi baharat koyarız biz. Burada da var ama baharat kullanımı özellikle pul biber dikkatimi çekti benim eşim her yemeğin üzerine pul biber eklemese yemez. Hatay’da zeytinyağı çok kullanılır. Burada da kullanılıyor o yüzden ben zeytinyağı haricinde bir yağ kullanamıyorum tercihte etmiyoruz zaten. Antep mutfağının ayırıcı diğer bir özelliği burada ekşiyi yoğun olarak kullanıyorlar. Yemeklerin acısı da çok oluyor. Hatay’da da acı çok kullanılır ama. Burada yemeklerin bence en ayırt edici özelliği burada kullanılan salçanın birlikte yani domates ile biberin katılıp kullanılması ve aromasını daha güzel yapıyor bu da yemeklerin daha lezzetli olmasını sağlıyor bence. Hatay’da buradan farklı olarak kahvaltılık kültürü daha iyi yani daha çok zengin o konuda biz orada zahter ve tereyağını çok sık tüketiriz. Burada öyle değil kahvaltılık bakımından Hatay daha zengin. Her evin damında mutlaka ekmek ve yöremize özgü olan biberli ekmek yapılır. Ekmek olarak buradan farklı olarak biz lavaş ekmek yaparız. Burada pide ekmek yapılıyor. İlk defa gördüğümde garipsemiştim hatta bu nasıl ekmek diye. Hala da alışmadım lavaş ekmeği tercih ediyorum. Pide demişken fırın yemekleri her iki mutfakta da çok yapılıyor. Hemen hemen aynı yemekler fırın yemekleri olarak sadece*

yine salça ayırıcı özellik oluyor yine burada fırın yemeklerine de salça ekleniyor. Bir de buradaki nohut dürümü olayı başlı başına Antep'e özgü bir durum. Ben başka yerde görmedim. İlk gördüğümde onu da garipsedim ama yedikçe ben de sevdim şimdi buraya gelip te alıştığım sevdiğim yemeklerin arasında. Aklıma gelen başka farklı yemek dövme çorbası bizim orda soğuk olur içine sarımsak konulur, burada ise içine sarımsak konulmayıp sıcak şekilde de ikram edilebiliyor. Diğer çorba çeşitlerimiz de benzer özellikle mercimek çorbası.”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-2: “Hatay'da et çok tüketilir genelde dana eti kullanılır. Burada koyun eti ağırlıklı ama ben koyun etini daha çok sevdiğim için koyun ya da kuzu etiyle yemek yaparım ancak eşim ara sıra dana eti de alır. Bazıları koyun etinin koktuğunu rahatsız olduklarını söylüyor ama ben kokusundan rahatsız olmadım, bende öyle bir şey olmadı. Et kullanımı her iki mutfakta da fazla kullanılıyor.”

6-Gaziantep'e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-2: “Acı yemezdim Hatay'da da acı olmasına rağmen babamın rahatsızlığından dolayı yemekleri acı yapmıyordum ancak buraya geldikten sonra 1 yıla yakın bir zamanda anca alıştım. Şimdi ise acı olmadan yemek yiyemiyorum. Çocuklar için de eşim içinde sorun olmuyor yemekleri acı yapmam. Yağlı yemezdim Hatay'da ona da burada alıştım zaten genelde zeytinyağlı olduğu için her iki mutfakta rahatsız olmadım. Buraya gelmeden önce çok yemek yemezdim ama şimdi daha çok yemek yemeye başladım daha lezzetli geldi bana buradaki yemekler, ama alışma sürecim oldu dediğim gibi bir yıla yakın sürdü. Bu süreçte domates salçası kullanıyordum yemeklerde sonra Antep salçası kullanmaya başladım.”

-Hatay mutfağına ait sürdürdüğün alışkanlıklarınız var mı?

K-2: “ Var halen kahvaltıda zahter, çökelek, lor tüketirim. Yöresel olarak devam ettirdiğim alışkanlığım o. Hatay'ın biberli ekmeğini yaparım. Ama çoğunlukla Antep yemeklerini yapıyorum, seviyorum, alıştım yemeklerine severek yapıyorum.

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-2: *“Hatay’da düğün yemekleri dolma, dövme, etli pilav, nohutlu pilav olur genellikle. Cenazede lahmacun olur.”*

-Hatay’ın lahmacunu nasıl olur?

K-2: *“Orada yuvarlak olur içinde, soğan, sarımsak, salça, biber olur farkı sarımsak yerine soğan koyarız biz. Bayramlarda ise kömme dediğimiz tatlı çörek yaparız. Misafirlere onu ikram ederiz. Ev hanımları bayram öncesinde yaparlar. Bayramdan önce leğenler dolusu kömme yapılır. Antep’ te ise, ramazan bayramında yuvalama yapmaya ben de alıştım burada, bayramlarda buradaki gibi kahke, kurabiye, kerebiç, damla sakızlı kurabiye, tuzlu kurabiye gibi çeşitleri ben de yapıyorum onları da burada öğrendim. Hatay’da sadece bayramda kömme yapılır başka bir şey yapılmaz, burada daha çok çeşit ikramlık yapılıyor.”*

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-2: *“Mevsimsel hazırlık olarak burada daha fazla sebze değerlendiriyorlar israf etmeden, yazın mevsiminde kurutup kışın onu tüketebiliyorsun bu çok güzel bir şey. Domatesi diğer yöreler kurutup kullanmıyor ama burada öyle değil. Yazlık kışlık hazırlıkları buradaki usule göre öğrendim ve severek yapıyorum. Kurutmalığımı, salçamı kendim evde çıkarıyorum, turşu basıp, salamura yapıyorum, hepsini öğrendim. Hatay’da havanın nemli olmasından buradaki gibi kurutmalık fazla yapılmıyor, salça dediğim gibi orada da çıkarılır ama domates ve biber ayrı olarak.”*

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-2: *“Hatay’da misafirlere dolma, lahmacun, dövme, etli pilav, tepsi kebabı yapılır. Burada patlıcan kebabı, soğan kebabı, yuvalama, patates tavası, dolma, lahmacun gibi yemekler yapılıyor. Hemen hemen benzer yemekler aslında. Burada kışın tencere yemekleri yazın fırın yemekleri daha çok yapılıyor. Sulu yemekler, nohutlu yemekler de aynı şekilde kışın daha fazla yapılıyor. Hatay’da misafirlere mutlaka Türk kahvesi ikram edilir misafir eve ilk geldiğinde yemekten önce misafire Türk kahvesi ya da melengiç kahvesi ikram edilir. Yemek ve çay sonradan ikram edilir. Burada ben kahve kültürünün çok yoğun olmadığını gördüm.”*

-Altın günü, kadın toplantıları gibi toplantılarda ne yaparsınız?

K-2: “ Kadınlarla gün yaptığımızda Hatay’da herkes bir çeşit yemek yapar getirir onlar da içli köfte, dolma, pasta, kurabiye, kısır, köfte olur genellikle. Özellikle patatesli köftemiz var herkesin bildiği normal hali haricinde biz soğanı zeytinyağı ile kavurup sos yapıp köfteyi bunun içine batırıp öyle yeriz. Antep’te ise günlerde yağlı köfte, mercimekli köfte, kısır, pasta yapılır. Misafir yiyecek götürmez Hatay’da ki gibi. Bir de hamur işleri Hatay’da daha fazla yapılıyor, daha çok çeşit var hamur işi olarak.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-2: “Hatay’da genellikle sofrada servis açılır. Masaya konulan tabaklarına ortaya konulan yemekten herkes istediği kadar alır. Burada da özellikle fırın yemekleri tepsiyle sofraya konuluyor. Tepsinin fırından gelmiş haliyle sofrada olması yemeği yerken daha lezzetli olmasını sağlıyor mesela ekmeği yemeğin suyuna banabiliyorsunuz. Burada bir de yemeklerin hepsi aynı anda sofraya konuluyor.”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-2: “Tabi ki. Antep mutfağında öğrendiklerim bana daha lezzetli geliyor. Diğer yemekler tatsız tuzsuz geliyor. Mersin’de de yaşadım bir müddet ama oradaki yemek kültürüne alışamadım batırık diye ünlü bir yemekleri var mesela bana çok yavan geldi alışamadım. Tek beğendiğim ve hala yaptığım Mersin yemeği tantunidir. Antep yemeklerinin tadı bambaşka mesela salçayı bırakmam gitsem bile yapmaya devam ederim, yemeklerini yaparım. Memlekete gittiğim zaman bile akrabalarım benden Antep yemekleri yapmamı istiyorlar. Antep yemeklerini ve burada öğrendiğim mutfak kültürünü devam ettirmeyi kesinlikle düşünüyorum.

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-2: “Zengin bir mutfak olduğu için söylenebilecek fazla bir şey yok aslında. Yemek çeşitlerinin fazla olması etli, etsiz, fırın yemekleri, sebzeli, yoğurtlu gibi birçok çeşidin yemek çeşidinin olması dışarıdan gelen kişiler için uyum sağlayabilecekleri bir özelliktir.”

K-3, Kadın, doğma büyüme Şırnak Uludere'li olup, bölgelerinde yaşanan terör olayları nedeniyle Mersin' göç etmiş, 15 yıl orada yaşamışlar, oradan da 16 yıl önce Gaziantep'e yerleşmiştir. Çalışmak amacıyla ilimize göç etmişlerdir. 57 yaşında okur-yazar olmayan, 6 çocuk sahibi bir kadın olup, ev hanımıdır.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-3: “ Şırnak Uludere”

-Eğitiminiz?

K-3: “Okur- yazar değilim bizim zamanımızda kız çocuklarını okula göndermezlerdi.”

-Yaşınız?

K-3: “57 yaşındayım.”

1-Gaziantep'e gelme sebebiniz nedir?

K-3: *Köyümüzü devlet kaldırdınca biz de Mersin'e göç ettik sonra da çalışmak amacıyla gelip buraya yerleştik.*

2- Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-3: “16 yıldan beri burada yaşıyoruz.”

3- Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-3: “ *Güzeldir, bizden hemen benzerleri var bizden değişik birkaç bir şey şeyleri var. Antep mutfağı daha güzel, orada dolmaları, sarmaları içli köfteleri, patlıcan kebabları da var ama sadece orada ekşili köfte yoktu Gaziantep'te öğrendik yuvalama yoktu yuvalamayı da burada öğrendik. Güzeldir yani bir zorluğumuz olmadı, güzel oldu”*

4- Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-3: “ *Farklı özelliği daha çok yemeği var, çok etli yemek yapılıyor burada, bizim orda bir içli köfte etli olur bir patlıcan kebabı etli olur burada daha çok etli yemekler yapıyorlar. Yuvalamayı falan orda hiç görmedim burada öğrendim. Şırnak'ta acı çok olmaz burada oğlum çok yiyor, süs biberi yemeye alıştı yemeklerin yanında burada alıştık. Biber salçası yoktu Şırnak'ta fazla alışmamışlardı yiyemiyorlardı domates*

salçası kullanırdık burada biber salçası var Şırnak ta biber salçasından acıdan rahatsız oluyorlar ama biz burada alıştık. Mesela zeytinyağını birebir Antep'te öğrendik başka hiçbir yerde kullanmadık. Zeytinyağına da alıştık. Şimdi zeytinyağı olmadan özellikle dolma, köfte zeytinyağısız yapmayız. Şırnak'ta yağ olarak hayvan yapı yada katı yağlar olurdu önceden tenekelerde onları kullanıyorduk. Ama biz Şırnak'tan çıkalı 30 yıl oldu şimdi orada da Ayçiçek yağı kullanıyorlar katı yağ değil ama orada zeytinyağı kullanılmıyor.

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımını yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-3: “ *Orada da et kullanıyorsak ama çoğu şeye et girmiyordu, burada her şeye giriyor. Burada yemeklere giriyor, yuvalamaya giriyor. Şırnak'ta hayvanlarımızı kendimiz kesiyorduk, orda kasaplar falan yoktu.*

-Etləri nasıl saklıyordunuz kasap yoksa?

K-3: “*Etlerimizi kavurma yapıyorduk, topraklı küplerimiz olurdu etleri küplere koyup ağzını toprakla kapatıp toprağa gömüyorduk, buzdolabı yoktu. Toprağa gömüyorduk o toprağı gelip gidip suluyorduk. İçi serin oluyordu kavurma oluyordu. Bir de eti ince ince kesiyorduk iplerle kurutuyorduk, ipin üstünde güneşte kurutuyorduk*

-Kurutulmuş eti yemeklerinizde nasıl kullanıyordunuz?

K-3: “ *İki üç tane küp vardı, küplerin içine koyduğumuz etin yağı donduğu zaman bozulmaz, eti yemek yapacağımız zaman küpten çıkartıp ihtiyacımız kadarını alıp sulu yemeğimize pilavımıza koyuyorduk, kuruttuğumuz eti de bir gece önce suya bastırıyorduk aynı bu domates kurutması ya da patlıcan kurutması gibi bir gece önceden suya bastırıp ıslatıyorduk. Çok güzel de oluyordu buzdolabı olmadığından böyle yapıyorduk.*

6-Gaziantep'e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişimler oldu?

K-3: “*Önceden mesela yuvalamayı komşular getirirdi bu nedir derdik tane tane biz bir şey anlamadık. Yedik baktık hoşumuza gitti biz de aynı şekilde başladık. Komşulara danıştık nasıl yapıyorsunuz diye bize gösterdiler, eti, pirinç unu, hamuru nasıl yapılır bizde öğrendik şimdi komşularla birbirimize yardım ediyoruz yapıyoruz. Acısız bir şey olmuyor Şırnak'ta acı yoktu yemeklerde biber salçası olmazdı domates*

salçası olurdu. Buraya geldik acısız yapamıyoruz. Alıştık buranın yemeklerine Şırnak'a gezmeye gittiğimizde bile Antep yemekleri yapıyorum. Geçen bir taziye gittim Şırnak'a orada yeğenimin evinde Antep yemeği yaptım patlıcanlı yemek, pasta yaptım."

-Antep'in yemeklerini yapmaya başladınız mı?

K-3: *"Yapıyoruz tabi neredeyse 5-6 senedir yuvalamayı yapıyoruz hatta derin dondurucuya koyup ara ara yine yapıyoruz.*

-Daha çok hangi yörenin yemeklerini yapıyorsunuz?

K-3: *"İki tarafında yemeklerini yapıyoruz hangisini istersek onu yapıyoruz özlediğimiz zaman Şırnak yemekleri de yapıyoruz ama Antep yemekleri hayatımıza geçmiş. En çok öğrendiğimiz Antep yemekleri çiğ köfte, dolma, sarma, ekşili köfte gibi yemekleri yapıyoruz. Kahvaltılık olarak da kırmızı biber ceviz, somun içi çok hoşuma gidiyor. Onu da burada öğrendik Şırnak'ta yoktu. Burada öğrendiğimiz bir şey daha kurutmalık Şırnak'ta kimse kurutma yapmıyordu, Mersinde de yapmıyorlardı. Var kapalı çarşılarında falan ama orda hava nemli olduğu için dayanmıyordu. Patlıcan biber falan Şırnak'ta yapmazdık. Antep'te buranın yemeklerini öğrendik, patlıcan ekşilisi, doğrama, ekşili köfte, kabaklama gibi yemekleri yapıyoruz. Antep mutfağına alıştık sıkıntı yok. Aynı zamanda burayı da seviyorum evi değiştirmek istemiyorum, buradan gitmek istemiyorum.*

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-3: *" Farklı olur. Şırnak'ta ya bir iki tane büyük baş hayvanları kesiyorlar ya da 10 tane 15 tane küçükbaş hayvanları kesiyorlar. Bir taraf kavurma, bir taraf, kuru fasulye bir taraf pilav bir taraf ta tatlı olarak hoşaf yapıyorduk kayısı üzümle falan düğün yemeği de cenaze yemeği de bu şekilde yapılır bizim orda aynı olur. Ama Antep'te, yemekte lahmacun, börek falan oluyor Şırnak'ta öyle şeyler yok. Oradaki yemeğe gelen insan sayısı kalabalık falan çok olduğu anca yetişiyor ona göre sofralar kuruluyor burada ise düğün ya da cenazeye gelen insan oradaki kadar çok olmadığından lahmacun gibi hazır yemekleri yapıyorlar, insan sayısına göre değişiyor orda yetiştiremezler lahmacunun, böreği, orda çok kalabalık. Evlerde çocuk sayısı fazla olur çok çocuk olur bizim orda misal bizim gelin 7 erkek 5 kız*

kardeşler, amcaları dayıları falan derken çok kalabalık oluyorlar, yetiştiremezsiniz. İnsan sayısı fazla. Burada da ramazan bayramında bildiğimiz gibi yuvalama olur biz de yapıyoruz hatta. Bayramlarda bizim orda külünce derler hamuru ince olur bayramlık çöreğimiz odur. Burada kerebiç yapıyoruz kahke yapıyoruz buradakiler gibi Antepçiler nasıl bayram hazırlığı yapıyorsa biz de yapıyoruz. Bayramlarda eskiden orada köyle kavurma pilav yapıyorduk burada da yuvalama, içli köfte, sarma yapıyoruz önceden hazırlayıp dolaba koyuyoruz misafir geldi mi hemen ocağa koymak için.

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-3: “ Şırnak'ta pek fazla yapamıyorduk burası gibi saklayacak yerimiz yoktu. Şimdi burada mesela domatesleri kavanozlara koyuyoruz saklıyoruz bir şey olmuyor. Zeytinlerimizi bastırıyoruz, patlıcanlarımızı, biberlerimizi kaldırıyoruz, salçamızı yapıyoruz, Şırnak'ta domates salçası vardı biber salçası yoktu orada tarladan domatesleri getirip süzgeçleyip güneşte kurutup çıkartıyorduk. Burada salçayı buradaki insanları gibi yapıyoruz öğrendik. Domates biber salçasını karışık çıkartıyoruz aynı burası gibi. Peynir basıyoruz kışa hazırlık için buradaki gibi. Kurutmalık yapıyoruz patlıcan, biber, Şırnak'ta kimse kurutmalık yapmıyordu, kimse bilmiyordu nasıl yapıldığını yoksa orda da patlıcan da vardı biber de vardı ama bilgimiz yoktu. Kurutsaydık da orada da kururdu ama biz bilmiyorduk, sadece orda yaprakları tuza basıyorduk. Burada hepsini yapıyoruz hatta Şırnak'a kızıma da gönderiyorum.

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-3: “ Oradaki insanlara yöremizin yemeklerini verdiğimiz zaman daha fazla hoşlarına gider daha fazla severler mesela iftar verdiğimizde içli köfte, dolma, severler mesela kardeşlerimi misafirlğe bize geldiğinde Şırnak yemeklerini yapmam daha çok hoşlarına gider. Daha çok özlüyorlar oradaki yemekleri ama şimdiki gençler buranın yemeklerini yapıyor.

-Şırnak'ın en bilinen yemeği nedir?

K-3: “ En bilinen yemeği sana şimdi nasıl Türkçe anlatayım ki eti getiriyorlar buğdayla kaynatıyorlar iyice pişiriyorlar, kemikleri ayıklıyorlar o etleri hep

karıştırıyorlar karıştırıyorlar, bol etli oluyor en büyük yemek odur eski düğünlerde de çok yapıyorlardı 5 tane küçükbaş hayvanın etini koyuyor tencerelerde et kaynatıp ta ki et taneleri içinde görünmeyene kadar. Biz buna “huluse “derdik bilmiyorum burada ne diyorsunuz. Burada görmedim de Mersinde de vardı bu Arap uşaklar mersinde çok yapıyorlardı. Aynı Şırnak yemeği onlarda mevlütlerde yapıyorlar Arap uşakları burada ile yemeklerinde daha çok tepsi yemekleri ve lahmacun oluyor. Kendi akrabalarımız, eşimiz dostumuz misafirlğe geldiğinde Antep yemekleri yapıyoruz daha çok lahmacun Kilis tavası normal patlıcan kebabı, soğan kebabı yapıyoruz.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-3:” Sunum şekilleri Antep’te daha güzel çeşitleri çok Antep’in daha zengin sunumları sofraları daha güzel daha çok yemek çeşidi oluyor sofralarda.”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-3: “ Başka yere gitsek ne yapacağız buradaki yemeklerden farklı bir şey olmaz. Şehirden ayrılısam da buradaki yemeklere alıştım gittiğim yerde de yaparım.”

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-3: “ 15 sene Mersinde kaldım oraya alışamadım ama Antep’i seviyorum. Hepsi de güzeldir zorlanmadık yemek konusunda her şeyi de güzeldir damak tatlarımız hemen hemen aynıdır.

K-4: Erkek, doğma büyüme Muş’lu, ortaokula kadar Muş’ta, lise ve üniversiteyi dışarda okumuş, ailevi sebeplerden dolayı 6 yıldan bu yana Gaziantep’te yaşamaktadır. 48 yaşında, lisans hemşirelik mezunu, evli ve 4 çocuk babasıdır.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-4: “Doğma büyüme Muş, ortaokuldan sonra Muş dışına çıktım.”

-Eğitiminiz?

K-4: “ *Lisans (hemşirelik bölümü) mezunuyum.*”

-Yaşınız?

K-4: “48”

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz nedir?

K-4: “*Ailevi sebepler*”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-4: “*6 yıldan beri burada yaşıyorum.*”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-4: “ *Beğendiğim bir mutfak. Bizim yöreye ait şeyler de var farklı şeyler de var. Et türü yemekleri Antep’te iyi Muş’ta da iyi ama yemek zenginliği olarak Gaziantep mutfağı daha ön planda. Baharat kullanımı dolayısıyla daha lezzetli yemekleri var. Diğer mutfaklardan farklı olarak nohut dürümü mesela başka hiçbir yerde yok. Soğan kebabı, Kilis tavasını başka yerde görmedim. Benzer tencere yemekleri değer yörelerde olabiliyor ama soğan kebabı, yuvarlama, şiveydiz gibi yemekler başka yerde yok. Beyran yine aynı şekilde başka yerde yiyemezsiniz Antep’e özgü tatlar.*”

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırcı özellikleri nelerdir?

K-4: “*Acı kullanımı fazla, kendine has yemekleri var. İnsanların burada sürekli yemek yediklerini gördüm. Doymak için değil de lezzet için yiyorlar. Parası olan da yiyor, olmayanda yoktan var ediyorlar, eline bir soğan geçse onun yemeğini yapıyorlar. Artı bunu bebeklere dahi veriyorlar çok gördüm 6 aydan sonra bebeklere alışınlar diye yemeklerin suyundan verdiklerini, damak tatları oluşsun diye. Bir de Gaziantep mutfağında yemekler yağlı genelde, baharatı fazla kullanıyorlar. Çok çeşitli yemekleri var bu kadar çok yemek çeşidi olan bir mutfağa denk gelmedim.*”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-4: “ *Bizim Muş’ta genellikle bayanlar etsiz yemek yapmazlar. Eti olmayan yemeği yemek olarak görmezler genelde yörenin bayanları.*”

-Ne eti kullanıyorsunuz?

K-4: “Genelde koyun eti kullanılıyor. Dana eti de kullanılır ama çok değil, genelde koyun eti tercih edilir. Burada da et tüketimi çok fazla gördüğüm kadarıyla, et, kebab ve ızgara ağırlıklı, ama yemeklerde et daha fazla tüketiliyor. Burada da yoğun et kullanımı var. Yalnız etin lezzeti açısından Muş'ta hayvanlar yaylalarda beslendiği için etlerinin tadı daha lezzetli, daha güzel oluyor. Burada hayvanlar genelde hazır yem ile beslendiği için lezzetleri daha farklı oluyor.”

6-Gaziantep'e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-4: “Acı ve baharatlı yemekler yemeye başladım. Bizde yani Muş'ta acı biber yok, sivri biber bile tatlı olur o yüzden acıya alışkın değiliz. Acı yemeye burada alıştım, sağlık konusunda da bir şikayetim olmadı, bazı arkadaşlara denk geldim onlarda acı yemeklerden dolayı sağlık sorunları oldu ama ben böyle bir şey yaşamadım. Gaziantep yemekleri daha çeşitli, daha baharatlı, güzel ama etin lezzeti Muş'ta daha güzel. Zeytinyağına da burada alıştık, Muş'ta çok kullanılmıyor ama biz zeytinyağı kullanıyoruz artık kullanmaya devam ederiz. Yalnız burada yediğim tatlıları memleketimde yiyemiyorum, mesela baklavayı Muş'ta yediğim baklava tatsız tuzsuz, yavan geliyor, lezzetli değil. Alıştım Antep yemeklerine.”

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-4: “Muş'ta bayramlarda erkekler bayram namazından çıkar çıkmaz yemek hazır olur. Bizim yöremizde “Muş köftesi” diye (içli köfteye benzer bir yemek olduğu öğrenildi)bir yemek var onu mutlaka yaparız. Bu yemek bayramlarda yapılmak zorunda gibi bir şey, tıpkı Antep'in bayram sabahı yedikleri yuvarlama gibi o da bizim geleneksel bayram yemeğimiz. Gelen misafirlerimize de bunu ikram ederiz. Muş'ta düğün yemekleri ise, çoğunlukla kavurma yapılıdır. Döner ya da lahmacun da yapılabilir. Bizim lahmacunlar buradaki gibi sarımsaklı değil soğanlı, domatesli, yeşillikli olur. Düğünlerde kavurmanın yanına pilav, ayran, salata verilir. Kır düğünü daha fazla yapılıdır bizim orada bu düğünlerde yemekler de düğün alanında pişirilir. Daha geleneksel düğünler olur buraya göre. Cenazelerimizde ise, genelde lahmacun ve pide verilir. Köyün imamı ya da muhtarı yemeği sıraya koyar. Komşular sırası ile birisi öğle yemeğini, birisi akşam yemeğini hazırlar getirir. Böylece karışıklık olmaz. 3 gün taziye evinde yemek verilir, sonra cenaze evinde 1

haftaya kadar yemek götürülür. Bir de Muş' ta cenaze evine ilk gün "halise" dediğimiz un ile yapılan helvaya benzer bir tatlımız vardır onu götürürüz. Burada ise bayramda bilindiği gibi yuvalama yapılır ama biz bayramlarda memlekette olduğumuz için yapmıyoruz. Düğünlerinde, katıldığım düğünler genelde düğün salonlarında oldu ve orada yemekli olana denk gelmedim. Fazla düğünü de katılmadım zaten. Cenazede, Muş ile benzer yönleri var aynı sayılır herkes yemek yapar getiriyor her iki şehirde de. Burada farklı olarak belediyeler de cenaze evine yemek getiriyor. Ayrıca, bizim orada da var bu gelenek cenaze evine çay, şeker gibi yiyecekler götürülür, orada da var burada da var bu."

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-4: "Muş'ta Temmuz ayında 2 ay boyunca kalmak suretiyle yaylaya çıkılır. Orada kışlık peynir, tereyağı, süt ürünleri yapılır. Salça olarak domates salçası yapılır genellikle burada ki gibi acı biber salçası yapılmaz, kurutmalık da yapılmaz çok çok az yapan var, güneş fazla olmaz. Turşu yaparız bizim orda. Burada patlıcan, biber, kabak gibi kurutulmuş sebzeler daha fazla yapılıyor."

-Siz burada kurutmalık yapıyor musunuz?

K-4: "Evet burada yapıyoruz eşim Maraş lı oradan alıp getiriyor. Salçayı da Antep salçası kullanmıyoruz sanki yemekleri eşim yaptığı için o yüzden açıkçası bilmiyorum tam olarak hangi salçayı kullandığını. Eşim konserve falan yapar ama. Buradan farklı olarak Muş'ta lahana salamura yapılır sonbaharda kışın tüketilmek için bizim orda bir de o var kışlık hazırlık."

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-4: " Muş'ta akrabalık derecesine göre değişir. Uzaktan gelen yabancı, ya da önemli bir misafire "Muş köftesi", "kırçıklı dolma" dediğimiz (lahana ile yapılan bir yemek olduğu öğrenildi) yemeğimiz, "çorti" dediğimiz diğer bir yemeğimiz var genelde onu yapar ikram ederiz misafirlerimize. Normal akrabalarımıza da bizim yediğimiz ne ise onu koyarız sofraya. Burada ise, eşimle ben çalıştığımız için misafirimiz geldiği zaman fırın yemekleri yapmayı tercih ediyoruz. Lahmacun, patlıcan kebabı, kilis tavası gibi yemekleri yapıyoruz."

-Muş'ta patlıcan kebab, soğan kebabı gibi tepsi yemekleri yapılır mı?

K-4: *“Hayır, Muş'ta bu yemekler yapılmaz, bilinmiyor ama bize gelen misafirlere bu yemekleri yaptığımız zaman geldiklerinde nu yemekleri tekrar yapmamızı istiyorlar, onlarında hoşuna gitti.”*

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-4: *“Muş'ta kadınlar ve erkekler ayrı yerlerde yemek yerler. Yemeklerde herkesin tabağı ayrı olur. Her yemek ayrı tabaklara konulup verilir, bir de orada yemekler genelde yerde yenilir. Burada ise genelde yemekler servis tabağına konulup veriliyor. Kadınlar ve erkekler bir arada sofraya oturuyor burada farklı olarak.”*

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-4: *“Tabi ki sürdürmeyi düşünürüm. Yapabildiğimiz kadarıyla sürdürmeye çalışırız. Mesela gittiğimiz yerde fırın olmasa da patlıcan kebabını, soğan kebabını, kendi evimizdeki fırında pişiririz en basitinden. Ayrıca beğendiğim için gittiğim yerlerde Antep mutfağını çok beğendiğim için anlatıyorum zaten anlatmaya devam ederim, elimden geldiğince burada sevip, yapmayı öğrendiğimiz yemekleri de yapmaya çalışırız.”*

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-4: *“Dikkat ettiğim kadarıyla yaptığım iş ve meslekten kaynaklı sanırım hijyene çok önem verilmediğini gördüm. Örneğin, insanlar, yemek yerken tuz, baharat, salata gibi yiyecekleri bir kaşık ya da tutacak kullanmadan, elleriyle tutup alıyorlar, herkes aynı tuzu, karabiberi, pul biberi neyse, çıplak eliyle alıyor. Ayrıca bu yörenin insanları genellikle obez ya da kilolu, sağlıklarına dikkat etmiyorlar.”*

K-5: Kadın, doğum yeri Ankara, büyüdüğü ve yaşadığı yer Balıkesir. Yüksek lisans mezunu(psikolog) 33 yaşında, bekar, iki çocuk annesi, 5 yıldan bu yana Gaziantep'te yaşıyor, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-5: “ *Doğum yerim Ankara ama ben Balıkesir’de büyüdüm.*”

-Eğitiminiz?

K-5: “*Yüksek lisans mezunuyum.*”

-Yaşınız?

K-5: “*33 yaşındayım.*”

1-Gaziantep’e gelme nedeniniz?

K-5: “*Eğitim sebebiyle geldim.*”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-5: “*5 yıldan bu yana burada yaşamaktayım.*”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-5: “ *Her şey çok lezzetli, haz dolu bir mutfak. Damağa hitap eden ve bana keyfi çağrıştırıyor. Et ağırlıklı, salça ve sosu daha yoğun gibi geliyor bana ve hatta benim için Osmanlı mutfağını hatırlatan bir yanı var, özenle yapılan yemekler Osmanlı mutfağını çağrıştırıyor bana.*”

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-5: “*Kullanılan malzemenin kalitesi ve miktarı çok önemli. Salçanın ve yağın kullanımının fazlalığı. Diğer mutfaklar özensiz geliyor bana yemek yemeyi çok sevdiğim için gastronomi turu kapsamında bir çok yer gezdim hatta Gaziantep’ de okuldan önce ilk geliş sebebim katıldığım bir gastronomi turu ile oldu. Diğer mutfakları da tanım a fırsatım oldu Gaziantep mutfağına çok önem veriyor. Buradaki kişiler yabancıya dahi sanki kendi ailesine yiyecek hazırlıyor burada yemeğe verilen değeri hissettiriyorlar. Yemek aile ritüeli gibi bir şey burada mesela hafta sonları yaptıkları piknikleri Ramazan ayında oruç açmak amaçlı hep birlikte oruç açarak hem de piknik yaparak farklı bir boyuta taşıyorlar. Başka hiçbir yerde Ramazan da piknikle oruç açmak diye bir şey yok ama burada aileler hep bir arada piknik yaparak oruç açabiliyorlar. Bunu hiçbir yerde görmedim. Yemeğin bu anlamda bağlayıcı bir özelliği var yemek olayının, piknikler aileleri, bir araya getirici işlev gören bir durum.*”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-5: “*Biz az etli, salçalı, yağlı yemekler yaparız. Ot ve salata bizde yemektir, içine et konulmaz. Zeytinyağı ve limonla hazırlanmış bir yiyeceği akşam yemeği olarak yiyebiliriz. Eti çok kullanmıyoruz.*”

-Et olarak ne tükettirdiniz?

K-5: “*Buraya gelene kadar dana etiydi ama burada kuzu eti.*”

-Alışabildiniz mi?

K-5: “*Koyun eti ağır geliyor ama kuzu eti tüketebiliyorum koyun eti ve sütü ağır geliyor.*”

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-5: “*Ben artık buradaki gibi yemekler yapıyorum. Yoğurtlu yemekler yapmaya başladım, et kullanımım arttı. Artık diğer yemekler yavan gelmeye başladı. Gastronomi turu ile geldiğim zaman ilk defa kendim öğrendim ve yapmaya başladım burada da çok zorlanmadım. Sonra salça ve yağ kullanımım arttı. Balıkesir’de sadece domates salçası kullanılırız. Ben buradaki salçayı kullanmaya başladım, domates salçası kullandığım yemeklerde oluyor ama buranın salçasını daha çok kullanıyorum. Balıkesir’de de zeytinyağı kullanılır burada da kullanıyorum ama zeytinyağını Urla’dan alıyorum. Peynir mesela Antep peynirini tattıktan sonra diğer peynirler yavan ve tatsız geliyor bana yiyemiyorum başka peyniri.*”

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-5: “*Bizim orada özel gün yemekleri yok sadece tatlı ikramı olur. Bayram yemeği ya da tatlıları yok. Balıkesir’de düğün yemekleri keşkek ve tirit ikram edilir ya da nohutlu pilav ve hoşaf verilir. Cenazelerde biz de yemek yapılmaz bazı cenazelerde lahmacun ayran verilir. 1 hafta cenaze evine tencere yemeği gider herkes yemek yapıp götürür. Helva yapılır. Biz de de şöyle bir kültür var kutlamalarda lokma döktürülür. Mesela bir sınav kazanıldı, birisinin çocuğu oldu, ya da birisinin bir dileği gerçekleşti lokma döktürülür herkesin olduğu dışarda kalabalık yerlerde bir yere kazan kurulur lokma döktürülüp dağıtılır. Burada bayram yemeği olarak yuvalama ve dolma yapılıyor onu biliyorum.*”

-Siz yuvalama yapıyor musunuz?

K-5: “ *Evet yapıyorum ve tüketiyorum ya da ben davet edildiğim yerde mutlaka yiyorum. Burada düğün ve cenazede ne yapıyor onu bilmiyorum.*”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-5 “ *Çok fark yok, orada turşu tarhana toz olan yalnız, makarna keseriz. Domates konservesi ve sebze kuruturuz. Burada da aynısını yapıyorum oranın iklimi elvermediği için patlıcan, biber kurumuyor ama burada patlıcan, biberimi kendim oyar kendi balkonuma asar kuruturum. 100 kğ olsa dahi üşenmeden kendi konservemi kendim yapıyorum severek yapıyorum. Buranın salçasını çıkaramıyorum yalnız sipariş verip, hazır satın alıp kullanıyorum.*

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-5: “ *Balıkesir’de yemekli aile toplantılarında etli yemekler yaparız. Ama burada köfte yoğrulmazsa olmazsa olmazdır. Mesela dolma yapılır. Orada rutin ve günlük şekilde burada biraz daha özenli yapıyor. Kadın toplantılarında da aynı sayılır kek, kısır, pasta, börek, her iki yerde de aynılar yapıyor.*

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-5: “*Sunum şekilleri arasında çok fazla bir fark görmedim. Biz sadece bakır eşyalar kullanmayız ama burada bakır eşyalar kullanıldığını gördüm. Onun haricinde sofranın sunum şekli olarak aynı sayılır.*”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-5: “ *Evet kesinlikle, buradan ayrılmayı düşünmüyorum ama ayrılırsam da peynirimi, salçamı, firigimi alırım yine. Gaziantep yemekleri yapmaya devam ederim. Mesela İstanbul’a gittiğimizde çocuklar yuvalama isteyebiliyor onlarda alıştı buranın yemeklerine. Buranın yemekleri Dna’mıza işledi.*

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-5: “ *Antep mutfağı bana sanatsal bir olay gibi geliyor.* ”

K-6: Kadın, doğma büyüme İzmir’li. 32 yaşında, lise mezunu, evli iki çocuk annesi, çalışıyor. 10 yıldan beri Gaziantep’te yaşıyor, Gaziantep’e gelme sebebi tayin olmuş.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K6: “ *Doğma büyüme İzmirliyim.* ”

-Eğitiminiz?

K-6: “ *Lise mezunuyum.* ”

-Yaşınız?

K-6: “ *32 yaşındayım.* ”

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz nedir?

K-6. “ *İş sebebiyle geldim.* ”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-6: “ *10 yıldan beri.* ”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-6: “ *Yağlı, salçalı, baharatlı, etli, lezzetli. Et kullanımı yoğun burada sebze yemeklerine dahi et giriyor.* ”

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-6: “ *Yine salça farkı bulunmakta zeytinyağı kullanımı fazla biz İzmir’de bu kadar yağ kullanmıyoruz yemeklerimizde. Biraz pahalı olduğu için salataya bile ay çiçek yağı kullanıyoruz. Ama burada herkesin zeytinyağına erişimi kolay her yemeğe zeytinyağı kullanıyorlar, burada kullanımı daha fazla. Farklı olarak salça orada domates salçası kullanıyoruz orada evde pek uğraşılmıyor ama dışarıdan alıyoruz. Burada Antep salçası kullanmaya başladım.* ”

-Ne zamandan beri Antep salçası kullanıyorsunuz?

K-6: “ Geldiğin ilk zamanlar domates salçası kullanıyordum sonra hem buranın salçasına alışmaya başladım, hem de domates salçası çok çabuk bozulduğu için domates salçasını bıraktım. Buranın salçasının bir kıvamı var yemeğe ayrı bir tat veriyor, acısına da alıştım. Hiç acı yemezdim önceden salçayla birlikte acı ya da alıştım. Kendi isteğimle Antep salçası kullanıyorum şimdi. Çocuklarımda alıştılar. İzmir’de yağlı, salçalı, yemek olmuyor, sebze ağırlıklı kesinlikle. Ama burada etli, yağlı, sebzeli, salçalı her türlü yemek var.

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-6: “İzmir’de nadir et kullanıyorduk, et olarak kuşbaşı hemen hemen hiç yok sadece kıyma var, onu bile yemeklerde kullanmıyoruz.

-Et olarak ne kullanılıyor?

K-6: “ İzmir’de kuzu eti oluyordu. Burada kurbanda girdiğimiz için dana etini tercih edince yıl boyu onu kullanıyoruz, ama koyun eti de kullanıyorum bu sene dana eti değil de koyun eti kullanmayı düşünüyorum. Koyun eti beni rahatsız etmiyor, ara da yemeklerde kullanıyorum. İzmir’de et kullanımı fazla değil ama burada daha çok.

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-6: “İzmir’de mutlaka kahvaltı ile güne başlardık. Ara öğünler vardı, aperatif, pratik şeyler. Yemek endekli değil de açlığı bastırmak amaçlı şeyler tüketirdik. Öğün aramazdım ama burada tam tersi oldu. Kahvaltıyı aramıyorum da aperatif şeyler doyurmuyor artık. Ana öğünlerde evde yemek yapıp yeme ihtiyacı oluyor. İzmir’de her zaman yemek yapmazdık ama burada her öğün yemek yapıyorum. Acı, yağlı, salçalı yemekler yemeye başladım. İzmir’de pişmiş sulu yemeğin üzerine yağı yakıp dökmek diye bir şey söyleseler gülerdim ama burada artık kendim yapıyorum. Onsuz yemeğin tadı yavan gelmeye başladı. Yemek lezzet alışkanlığım değiştı. Annem mesela sarmanın içine ekşili, salçalı, baharatlı, bol yağlı içi yadırgıyordu o da şimdi burada yaşamaya başladı annem de alıştı. İzmir’e gittiğimiz zaman orada yemek yediğimiz zaman yemekler kuru ve lezzetsiz geliyor. Orada Antep mutfağını övmeye başlıyorum lezzetini ve yemeklerini. Mesela sadece domates salçası ile bir kuru fasulye düşünemiyorum şu an da önceden bunu bu şekilde nasıl yediğimi anlamıyorum. Buranın her türlü yemeğine alıştım.”

-Hiç sevmediğiniz bir yemeği var mı?

K-6: “ *Çağla aşu yemeğini sevemedim sadece.*”

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-6: “ *İzmir' de bayramda yemek yapılmaz tatlı yapılır şerbetli tatlı misafire o ikram edilir ki orada insanlar yemeye içmeye değil de sohbete giderler. Düğünlerde de yemek olmuyor olursa da organizasyon şirketi yapıyor. Cenazelerinde ise, helva yapılır, komşular götürürse götürür cenaze evine ki taziye bile olmuyor çoğu zaman orada başsağlığı dileyip geçerler. Burada ise geldiğim ilk yıllar köyde görev yaptığım için biliyorum gelenekleri. Bayramlarda klasik bayram yemeği yuvalamayı ben de yapıyorum hatta kendim yuvalayıp hazırlıyorum köydeyken öğrendim yapmayı. Kurban bayramında da genelde kebab yapıyoruz buradaki gelenek gibi. Düğüne de köyde kaldığımda çok katıldım. Sulu yemek; kabaklama, doğrama, hatta şiveydiz gibi yemeklerin yanına pilav yapılır, tatlı olarak baklava dağıtılır. Düğün yemekleri burada çok önemli İzmir gibi değil. Cenazede de, genelde lahmacun, ayran ya da fırın yemekleri gibi pratik yemekler var. Bir de dikkatimi çektik neden cenaze evine baklava gidiyor nişan düğün gibi olaylarda baklava gider de, hem düğün hem taziye evinde baklava oluyor çok ilginç.*”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-6: “ *İzmir'de nemden dolayı kurutmalık olayı yok. Burada buna da alıştım ve yapıyorum. Salçayı da yapıyorum buradakilerin yaptığı gibi. İzmir'de sebze falan kurutmuyoruz orada genelde konserve yapardık kendimiz. Burada sebze kurutuluyor domates falan. Turşu da yapıyorum. Sadece, İzmir'de kahvaltı önemli olduğu için reçel çeşitleri çok yapılır. Ben burada Antep'liler gibi kışlık ve yazlık hazırlıkları onlar nasıl yapıyorsa yapıyorum.*”

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-6: “ *İzmir'de yemeğe misafir geldiğinde sarma, patates salatası, börek gibi şeyler yapıyoruz. Burada ise envai çeşit yemek var, lahmacun yanına çorba, yayla ya da mercimek gibi yanına söğürme, yeşillikler ile zaten bir öğün yemek oluyor sulu*

yemek yaparsak yanına pilav, cacık, salata yani çeşit çok. İzmir deki sofrayla, yemeklerle burada bir misafir ağırlarsanız misafir aç kalır. Buranın lezzeti çok farklı. Kadın günlerinde ise, İzmir'de kısır, börek, kek, pasta gibi şeyler hazırlanır burada da hemen hemen aynı şeyler var burada onlardan hariç dolma, sarma, mercimek köfte, patates salatası gibi çeşit olarak burada daha fazla.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-6: “ Orada bireysel kişiye özel tabaklar ile servis açılır. Yemekler tek gelir mesela çorba önce gelir biterse tabağa ana yemek konulur. Burada hepsi aynı anda yeniliyor, hepsi sofrada ortaya konuluyor. Burada bazen bireysel tabak açmayabiliyorlar. Çok uç noktalarda bir fark yok gibi.”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-6: “ Canım, salça benimle kesin gelmek zorunda. Salçadan dönüş yapamam sanki salça koymuş olduğum yemeğe et koymuş gibi bir şey oluyor bir lezzet geliyor. Kuru bir makarna bile salça sayesinde değişip lezzetleniyor. Kurutmalıkları da sürdürürüm kurutmalık ve salça vazgeçilmezlerim gitsem bile buradan sipariş ederim. Baharatı da aynı şekilde.

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-6: “Antep mutfağı, iyi beslenme anlamında özel, kaliteli beslenme için de uygun her şeyin doğal, güzeli, organığı var burada. Doğal, lezzetli, sağlıklı kaliteli bir mutfak. Hem sağlıklı, aynı zamanda lezzetli olabilen bir mutfak. Bu noktada sevilmeyen sebzeleri bile pişirebiliyorsunuz karnabahar mesela kuru, yavan bir tadı varken burada salça ve baharat başka bir tat verebiliyor bu önemli bir özellik. Bence buranın salçası, baharatı her şeyi yenilebilir kılıyor.

K-7: Erkek, doğma büyüme Trabzonlu, 40 yaşında, lisans(beden eğitimi öğretmenliği) mezunu, evli 1 çocuk babası, 3 yıldan beri burada yaşıyor, iş sebebiyle gelmiş, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-7: “ *Doğma büyüme Trabzon.* ”

-Eğitiminiz?

K-7: “ *Lisans mezunuyum, beden eğitimi öğretmenliği bölümü ama göç idaresinde çalışıyorum.* ”

-Yaşınız?

K-7: “ *40 yaşındayım.* ”

1-Gaziantep’ e gelme sebebiniz nedir?

K-7: “ *Gelme sebebim iş.* ”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-7: “ *3 yıldan bu yana.* ”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-7: “ *Acılı, tatlılı bir yemek kültürü var. Akla bir de fıstık geliyor. Burada mesela bir lokantaya gidildiğinde önden aperatif olarak verilenlerle bile karnınızı doyurabiliyorsunuz. Yemek çeşidi olarak fazla seçenek var.* ”

4- Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-7: “ *Bizim mutfakta acı çok yok ama burada yoğun kullanılıyor. Tatlı kültürü de bize göre daha fazla. Baharatı da çok kullanıyorlar. Salçaları kesinlikle, yemeklerde ekşi de çok kullanılıyor. Bizde bu kadar çok kullanılmaz. Yağ da aynı şekilde. Mesela biz de tereyağı vardır burada zeytinyağı var. Bizim mutfak balık ağırlıklı Antep mutfağı et ağırlıklı bizde koyun ve kuzu eti çok kullanılmaz ama burada çok fazla. Biz Trabzon’da et kullanılırsa kırmızı et olarak dana eti kullanılır. Çay mesela farklı tüketiliyor burada kaçak çay ağırlıkta bizim orada Türk çayı. Salça domates salçası kullanırız Trabzon’da burada ise Antep salçası var acılı.* ”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-7: “ *Trabzon’da balık etini çok kullanırız. Pilavında bile hamsi kullanıyoruz. Kırmızı et olarak dana eti tüketiyoruz.* ”

-Yemeklere et koyar mısınız?

K-7: “ Yemeklere et koyarız. Balık etini çok tüketiriz. Burada ise, koyun ve kuzu etini kokusundan ve tadından dolayı bizi rahatsız ettiği için yiyemiyoruz. Dana eti tüketiyoruz o yüzden. Burada yaptığımız yemeklere et koyarız.

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-7: “ Artık acıyı seviyoruz şimdilik pul biber olarak ama. Ama yine de çok tüketemiyoruz. Acıya biraz alışabildik. Pul biber kullanmaya başladık hatta yumurta kırduğımda içine biraz pul biber ekliyoruz. Salçasına henüz alışamadık, salçada acıya alışamadık. Burada zeytinyağı kullanılıyor biz ona da alışamadık, tereyağı kullanıyoruz. Kendi yöremizin yemeklerini yapıyoruz. Mesela bir patlıcan kebabı ya da söğürme yapmıyoruz.”

-Neden?

K-7: “ Aslında hiç denemedik yapılabilir belki ama çok tercih etmiyoruz denedik tadı da güzeldi ama olmazsa olmazımız olmadı. Buranın yemeklerini çok fazla denemedik.

-Hiç deneyip te sevdiğiniz ve yapmak istediğiniz bir yemek olmadı mı?

K-7: “ Oldu tabi dolma, yuvalama, yağlı köfte çok sevdim bunlara bayılıyoruz ama kendimiz yapamıyoruz. Komşular verdikçe yiyebiliyoruz ama çok lezzetli ve güzeller. Eşim yapmak istiyor ama çalıştığı için çok öğrenme ve yapma imkanı olmuyor.”

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-7: “ Trabzon’da düğün yemeği salonlardaki düğün yemeği et, pilav ve ayran ikram edilir. Üzerine Trabzon’da fındıklı baklava verilir. Bayramlarda yine fındıklı baklava ve çay verilir. Bizde bayramlarda özel yemek yapılmaz daha çok baklava ve çay ikram edilir. Cenazelerimizde , genelde komşular getiri evde bir şey yapılmaz. 3 gün evde bir şey yapılmaz pide hatta “sürmene pidesi” deriz biz ondan getirilir. 3 günden sonra evde pişen yemekler taziye evine götürülür. Kara lahana dolması, çorba, tencere yemekleri yapılıp götürülür. Cenaze evine çok uzun süre yemek gitmez 3-4 gün sürer taziyelerimiz. Burada düğüne katılmadık bilmiyoruz. Ama eminim ağır

yemekler yapılıyordur. Bayramda da yuvalaması var biz yapmıyoruz zaten bayramlarda burada kalmıyoruz memlekete gidiyoruz. Cenaze de ise baklava ikramına çok şaşırılmışım, baklava börek, lahmacun veriliyor gördüğüm kadarıyla buradaki cenazelerde. Bir de burada cenaze evine çay ve şeker götürüldüğünü gördüm.”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-7: “ Trabzon’da Antep’te ki gibi hazırlıklar olmuyor. Biz hamsiyi kışın tuzlu suya koyup turşu gibi salamura gibi yazın tüketmek için hazırlarız. Sebzeleri kurutmuyoruz, sadece mısır kuruturuz, çorbasını yaparız. Yazın taze fasulye turşusu yaparız bidonlarla onu yaparız yazın yapar kışın tüketiriz. Burada kurutmalık yapmıyoruz, salça da yapmıyoruz Antep’liler gibi. Sadece domates salçası kullanıyoruz. Ama Antep pul biberi yemeye alıştık.”

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-7: “ Trabzon’ da misafire karalahana dolması, mısır çorbası, yöresel yemeklerimizi yaparız. Buradaki gibi çok çeşitli yemekler yapmayız. Bize burada akrabalarımız olmadığı için çok misafir gelmiyor açıkçası, gelen misafir Antep’li olduğu için eşim de çok bir şey bilmediği için gelen misafirler ile birlikte bir şeyler yapıyorlar.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K- 7: “ Trabzon’da yer sofrasında yemek yenir. Yemekler ortaya konulup tabaklara konulur. Biz de eğer kalabalıksa önce erkekler yer kalkar sonra kadınlar yer. Önce çorba salata, sonra ana yemeğe geçilir. Burada kadın erkek karışık yiyorlar yemekleri. Yer sofrasında da yenildiğini gördüm masa da yenildiğini, bir de burada kişiye özel servis açılıyor.

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-7: “ Gittiğimiz yerde buradaki kadar çok yemek çeşidini bulabileceğimizi sanmıyorum. Burada beğendiğimiz yemekleri yapabilirsek imkan varsa gittiğimiz yerde de yapabiliriz. Yemekleri güzel ama henüz Antep mutfak kültürünü benimseyemedik.

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-7: “ Eti, acısı, baharatı, yağı çok yoğun. Tatlıda bile bol malzeme kullanılıyor. Alışkın olmayanlar için bu durum rahatsız edici olabilir.

K-8: Kadın, doğma büyüme Şanlıurfa Suruçlu. 45 yaşında, ilkokul mezunu, evli 6 çocuk annesi, 21 yıldır Gaziantep’te yaşıyor, evlilik nedeniyle gelmiş, çalışmıyor, ev hanımı.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-8: “ Şanlıurfa’nın Suruç ilçesi.”

-Eğitiminiz?

K-8: “ İlkokul mezunuyum.”

-Yaşınız?

K-8: 45.

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz nedir?

K-8: “ Evlilik nedeniyle geldim.”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-8: “21 yıldır.”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-8: “ Aynı yemekleri yapıyoruz benzer yemekleri var.”

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-8: “ Urfa’da acı biraz daha fazla kullanılıyor. Orada isot yapıyoruz, yemeklerimize onu koyuyoruz. Buradaki yemeklerde isot kullanılmıyor. Urfa’da da

salça var ama acı ve tatlı biber farklı kaplarda olur karıştırmayız salçaları birbirine ama burada acı, tatlı, domates salçasını hep karıştırıyorlar. Onu da kullanıyorum yemeklere isot da koyuyorum.

-Orada farklı yapılan bildiğiniz bir yemek var mı?

K-8: *“ Yok aynı yemekleri yapıyorum ben yöremde öğrendiğim yemekleri yapıyorum, burada alışıp öğrendiğim, bildiğim yemekler yok, Antep yemeği öğrenmedim.”*

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-8: *“ Urfa’da koyun eti kullanılır. Et insanların eline geçerse, alım güçleri olursa yemeklere koymayı tercih ederiz. Yoksa yapmayız, burada bence tavuk eti de tüketiliyor. Koyun eti burada da var ama Urfa’nın eti daha lezzetli. Burada yemeklerde et kullanıyorum. Dana etini kullanmıyorum, sevmiyorum.”*

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-8: *“ Eşim ile akraba olduğumuz için aynı yemekleri yaptım. Ne biliyorsam ne öğrendiysem o yemekleri yapmaya devam ediyorum. Antep yemeklerini öğrenmedim. Akrabalarımızın da çoğu burada yaşadığı için hep bir arada yaşıyoruz bir arada yiyip içtiğimiz için yaptığımız yemekleri kendi yöremizin oldu hep, dışarıdaki insanlarla fazla görüşmediğim için, pek çevreye ihtiyaç duymadığım için öğrenmedim Antep yemeklerini. Sadece salçayı Antep’liler gibi yapıyorum onu da çevremden gördüm çıkartırlarken ben de yapmaya başladım daha kolay oluyor. Bir de Antep yemekleri yoğurtlu da biliyorum ama yapmıyorum çocuklar sevmiyorlar. Burada değişen bir şey yağ oldu, bizim orada önceleri katı yağ kullanılırdı vita yağı, sonra Ayçiçek yağı kullanmaya başladılar. Şimdi ise bizim oraya da Nizip’ten zeytinyağı götürmeye başladılar, zeytinyağı kullanmaya başladılar oradakilerde. Ben de 3 yıl önce zeytinyağı kullanmaya başladım. Tencere yemekleri benzer sayılır burada sadece patlıcan kebabı, patates tava gibi, soğan kebabı gibi kebabları öğrendim sadece.”*

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-8: “ Urfa’da bayramda sabahları sütlaç “tırşik” (sulu yemek) pilav yapılır. Misafirlere de o verilir. Biz bir de kahke yaparız. Antep’te ki gibi pekmez koymayız sadece. Urfa’da düğünlerde eskiden koca koca kazanlarda davar kesilir etiyle de yemek yapılırdı. Şimdi hazır yemek istetiyorlar, yemek şirketlerine veriyorlar. Cenazede de eskiden, evlerde yemek yapılırdı onu da şimdi şirkete vermişler. Bizim taziyeler 3 gün olur sonrasında yemek gitmez. Taziye evinden asıl cenaze evine geçilir, cenaze evine yemek götürülür, o da akrabaların, konu komşunun gelmesine bağlı. Burada da, bayramda yuvalamayı biliyorum ama yapmıyorum. Bayram sabahı kayınvalideme gideriz orada her zamanki gibi normal yemek yapar yeriz. Özel bir yemeğimiz yok. Burada katıldığım düğünler kendi çevremde yine, Antep düğününe katılmadım. Burada düğünlerin bazıları yemekli bazıları da yemeksiz oluyor. Cenazeye de burada fazla katılmadım ama 3 gün sürüyor yine her öğün bir akraba yemek yapıyoruz. Burada cenaze yemeğinde bizden farklı olarak birisi ölünce mercimek köftesi yapılıp dağıtılıyor hayrına bizim orada böyle bir şey yok.”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-8: “ Urfa ile aynı yapılıyor. Kurutmalık yapıyoruz. Ama Suruç’ta uzun patlıcanı bölüp öyle kurutuyoruz. Antep patlıcanı daha farklı, burada Antep patlıcanı ile yapıyoruz, Urfa patlıcanı burada yok o daha lezzetli. Salçayı kendim çıkarıyorum, satın almıyorum. Urfa’da biber salçası ayrı çıkartılır, Urfa’ da tatlı biber yok ama Antep salçası tatlı biber, acı biber ve domates salçası olarak karıştırılıp yapılıyor öğrendim ben de onu böyle daha güzel oluyor, hoşuma gitti ben de yapıyorum. Turşu da yapıyorum, sadece patlıcan, biber, kabak kurutuyorum ben burada bunların haricinde sebze de kurutuluyor ama ben yapmıyorum.”

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-8: “ Misafire göre değişir yabancı olup ta uzun yoldan gelirse lahmacun, patlıcan kebabı gibi daha ağır yemekler yaparız. Normal gelirse biz ne yapıyorsak onu yaparız ama misafiri kesinlikle aç bırakmayız. Misafiri aç göndermek ayıp, yapmayız. Burada da aynısını yapıyoruz. Kadın toplantılarına burada katılmıyorum ben, hep akrabalarımınla birlikte vakit geçiriyorum gerek duymuyorum.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-8: “ *Biz de yer sofrası olur kadınlar ayrı erkekler ayrı otururuz. Kalabalık oluyoruz genele o yüzden masa kullanılmaz bizde. Burada ise sofraya karışık kadın erkek bir oturur. Burada yemekleri tabaklara koyup öyle veririz.*”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-8: “ *Alıştığım yemek şeklini zaten devam ettiriyorum, burada alıştığım bir şey olmadı onun nedeni akraba çevremden dolayı dışarı çıkma ihtiyacım olmadı, dışarı çıkamadım, öğrenemedim, öğreseydim belki yapardım.*”

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-8: “*Gaziantep’in yemekleri, tatlıları daha çok çeşitli.*”

K-9: Erkek, doğma büyüme Konyalı. 34 yaşında, ön lisans mezunu(bilgisayar işletmeni) evli, 3 çocuk babası, 6 yıldır Gaziantep’te yaşıyor, tayin dolayısıyla ilimize gelmiş, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-9: “*Doğma büyüme Konyalıyım.*”

-Eğitiminiz?

K-9: “*Ön lisans mezunuyum.*”

-Yaşınız?

K-9: 34.

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz?

K-9: “*Tayin dolayısıyla geldik.*”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-9: “*6 yıl.*”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-9: “ Bir kere çok baharatlı, çok yağlı, salça konuşsa sıkıntım yok zorluk çekmedim. Çok aykırı yemekleri var diğer yörelere göre. Mesela lahmacuna sarımsak koyuyorlar diğer her yerde soğanlıyken burada sarımsaklı. Her yemekte nohut kullanılıyor. Şahsım olarak nohutun her yemekte kullanımı bence tadı bozabiliyor. Kebabı çok yiyorlar, eti çok kullanıyorlar. Burada ekmeğe lahmacunu dürüm yapıp yiyeni gördüm çok şaşırmıştım.”

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-9: “ Çeşitliliği çok, salçası çok, acısı çok, baharatı yoğun kullanıyorlar. Bir de soğuk mezeyi az kullanıyorlar, yoğurtlu yemekleri var bu mutfağın özelliği diğer yörelerde fazla yok. Yağlı olması sevdiğim için hoşuma gidiyor. Ekşiyi de çok fazla kullanıyorlar. Ekmek arası dürümlerde tavuk dönere bile limon sıkabiliyorlar, kornişon turşuyu da çok kullanıyorlar.”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-9: “Konya’da kuzu eti kullanıyoruz. Burada genelde koyun eti ve dana eti kullanıldığını gördüm. Konya’da her yemeğe et konmaz burada ise neredeyse etsiz yemek yok et mutlaka bir yerlere sıkıştırılıyor. Burada kebab kültür çok fazla biz de fazla yok bizde mangal olur burada ızgara da çok fazla.”

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-9: “ Çok fazla değişiklik oldu. Mesela burada kahvaltı kültürüm değişti nohut dürümü yemeye başladım. Konya ‘da mutlaka kahvaltı yapılır burada nohut dürümüne döndük. Sabah kahvaltı yapmadan evden çıktığımda kahvaltı yapabileceğim bir yer olmadığından dürüm yemeye başladım. Konya’da sabahları saç böreği ve tepsi börekleri yapılır, burada bu tür şeyler yok hamur işleri Konya’ya göre çok daha az. Yemeklerde sarımsak kullanıldığı için daha az yemek yemeye başladım, yemek tüketimim azaldı. Bir de burada geç saatlerde yemek yeniliyor bu benim yemek düzenimi bozuyor. Ben buraya gelmeden önce 3 yıl Batman’da yaşadım orada bile saat 6-7 gibi yemek yenmiş olurdu ama burada saat 9’u bile geçtiği oluyor. Yağ olarak Konya’da da zeytinyağı kullanıyorduk burada da zeytinyağı

kullanıyoruz. Yağı sevmeme rağmen bazen çok yağlı olduğu zaman yemek seçmeye başladım.

-Bu süreci nasıl yönetiyorsunuz peki?

K-9: “ Eşim Gaziantep’li, eşime çoğu Konya yemeklerini öğrettim. Ben zaten yemek yapmayı ve yemeyi çok seviyorum. O yüzden kendim de yemek yapıyorum, ikimiz de çalıştığımız için bende yemek yapmayı seviyorum. O yüzden burada kendi mutfağımın yemeklerini de yapıyoruz. Şöyle söyleyeyim haftanın 3 günü Antep yemekleri 4 günü Konya mutfağı yemekleri yapıyoruz. Çok yağlı yemek olunca beni sarmıyor.”

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-9: “ Konya’da bayramda mutlaka tatlı yapılır bülbül yuvası tatlısı var onu yaparız, zerde yaparız, yemek olarak su böreği, lahana sarması yaparız. Yayla çorbası olur bayramlarda. Düğünlerde ise, bamya çorbası, nohut çorbası, kavurma olur pilav üzeri ve yine zerde ikram edilir misafirlere. Cenazede, çoğunlukla etli ekmek ayran ve verilir gelenlere. Konya’da cenazelerde zaman olayı olmaz yemek götürmek isteyenler götürür onlar da sarma, dolma gibi yemekler olur. Burada ise, yuvalama ama çok güzel, lezzetli seviyorum, bayılıyorum hatta. Eşim Gaziantep’li olduğu için yapıyor zaten. Burada bayramlarda yuvalama haricinde kuru dolma da yapıyor. Buradaki Antep düğünü görmedim açıkçası gittiğim düğünler oldu ama düğün salonlarında oluyor Antep düğününe denk gelmedim yemekli yapılan falan. Cenazeleri ise lahmacun, ayran patates tava, patlıcan kebabı gibi uğraş istemeyen yemekler gidiyor öyle biliyorum.”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-9: “Bizim orada çok konserve yapılır. Hemen hemen her şeyin konservesi olur. Fasulye, domates, biber gibi. Turşuyu çok yaparız, kurutmalık olarak bamya kuruturuz. Reçeli çok yaparız, patlıcan biber kurutmuyorlar Konya’da burada patlıcan, biber, kabak kurutulur eşim de bunları yapar. Turşu yapılır burada da . Salça olarak Konya’da domates salçası kullanıyoruz. Burada domates ve biber

salçasını karıştırıp kullanıyoruz Antep salçası yani. Konserve burada Konya'daki kadar çok değil. Bir de burada Konya'daki gibi reçel kültürü çok yok.

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-9: *“Konya’da mutlaka bamya çorbası olur. Sarma ve dolma su böreği mutlaka yaparız. Karniyarık, pilav en sevilen ana yemeklerdir. Misafire tatlı olarak kadayıf ya da bülbül yuvası veririz. Burada çok çorba çeşidi var birisi oluyor sofrada. Dolma oluyor, kebab oluyor genelde patlıcan kebabı, lahmacun yapılıyor, kışın tencere yemeği çok yapılır yanına pilav ile. Çiğköfte de yapıyorlar burada.*

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-9: *“Konya’da genelde yer sofrası olur eğer kalabalıksa birkaç sofraya olur. Yemeklerin hepsi sofraya konulur. Biz farklı olarak iştah açsın diye yemekten önce bir tadımlık tatlı yeriz. Burada sofraya düzeninin kişinin aile yapısına göre değiştiğini gördüm, duruma göre değişiyor bence.”*

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdüreceksiniz mi?

K-9: *“ Kesinlikle düşünmem. Ben sabahları nohut yemek istemem. Yemeklerde sarımsak da görmek istemiyorum burada bazı bayanlar fazla kullanıyor bence. Dışarda yemek yemeyi çok fazla seven bir insan değilim ama baharat ve sarımsaktan dolayı Antep'teki ev yemeklerinden soğudum artık. Dozunda koyulmuyor bence.”*

-Hiçbir yemeğini mi düşünmüyorsunuz?

K-9: *“ Yuvalama ve patlıcan kebabını istisna olarak ayırıyorum. Diğer yemeklerden sarımsaktan dolayı soğudum.*

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-9: *“ Baharatlı, acılı, ekşili, salçalı, yemekleri, yemek çeşidi bakımından evet çok çeşitli ayrıca diğer mutfaklardan ayrılan özellikte yemekleri de var yoğurtlu yemekleri gibi. Diğer mutfaklarda burada yapılan kadar yoğurtla yapılan yemek görmedim ben.”*

K-10: Erkek, doğma büyüme Malatyalı. 43 yaşında, lisans mezunu(Kimya öğretmenliği), evli 3 çocuk babası, 7 yıldan beri Gaziantep'te yaşıyor, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-10: *“Doğma büyüme Malatyalıyım.”*

-Eğitiminiz?

K-10: *“Lisans Kimya öğretmenliği mezunuyum.”*

-Yaşınız?

K-10: *“43 yaşımdayım.”*

1-Gaziantep'e gelme sebebiniz nedir?

K-10: *“Tayin dolayısıyla geldik.”*

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-10: *“7 yıldan beri burada yaşıyoruz.”*

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-10: *“En temeli et ağırlıklı olması. Özellikle Doğu Anadolu'daki diğer yörelere göre koyun eti kullanılıyor. Bunun haricinde sebze yemeklerinde dahi et kullanımı var etin baskın olması en önemli unsur. Baharat ağırlıklı beslenme biberin, çeşitli baharatların yoğun kullanımından kaynaklı geniş bir yemek türü yelpazesi var.”*

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-10: *“Kesinlikle baskın bir mutfak diğer bölgelerden gelen insanlar çok kısa sürede uyum sağlıyorlar gördüğüm kadarıyla bunun sebebi ise burada o kadar denenecek tat var ki. Geldikleri yörede çok dar olabilen mutfak kültürü dolayısıyla farklı tatlar aramaya çok fazla ihtiyaç duymuyorlar buldukları bölgede. Burada ise çeşitlilik çok fazla insanlar sürekli bu çeşitliliği deniyorlar, günlük hayatlarında çoğu insan bu farklı tatları sürekli denemeyi, çeşitlendirmeyi günlük hayatlarının merkezine koyduklarını gözlemliyorum. Bundan dolayı dışarıdan gelen insanlar meraktan da olsa denemeyi istiyorlar. Denedikten sonra bu kültüre alışmaları kolay oluyor. Et ağırlıklı yemekleri olduğu kadar sebze yemekleri ve otlu yemekleri de var. Otlardan*

da yemek yapılıyor burada bahar geldiğinde ilk yağmur yağdığında, otlar yeşerdiğinde bu otlardan yemek yapılıyor ve çeşit olarak fazla diğer mutfaklardan bu da farklı bence.

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-10: *“Bizim yörede dana eti fazla kullanılır. Burada koyun eti ilk başlarda alışamadım kokusu nedeniyle.*

-Şimdi alıştınız mı peki?

K-10: *“Çok fazla, istemediğinden fazla alıştım. Malatya’da her yemekte et kullanılmaz. Ama orada kavurma olayı daha fazla kavurma eti bir kere yapılır uzun bir süre parça parça yemeklerde az miktarda kullanılır. Antep kadar yemeklere et konulmuyor. Antep’te her şey et.”*

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-10: *“ Normalde soğan ve sarımsak çok fazla yemeyen bir insanım. Haliyle yaşadığım bölgede çok fazla yemek seçen bir çok yemeği yemeyen sofraya alışkanlığım vardı. Fakat buraya geldikten sonra bazı sarımsaklı yemekleri yemeye başladım, lahmacun başta. Farklı yemekleri tatma ihtiyacı duymaya başladım. Yeni arayışlar oluşmaya başlıyor burada. Farklı baharatların kullanılması, farklı tatların olması, sofraya kültürünü haliyle değiştiriyor. Nohut dürüm bile yenilebiliyormuş. İlk söylediklerinde dalga geçmiştim nohutun dürümü mü olur diye ama şu an geldiğin nokta nohut dürüm müdavimi oldum. Mesela, ben normalde kuru fasulye tüketmezdim burada yapılıırken salça ile yapılıyor salça sayesinde alıştım kuru fasulye yemeye. Malatya’da domates salçası kullanılıyor acı biber salçası kullanılmaz. Ama yemeğe lezzet katan Antep salçasıdır. Antep salçası ile yeniliyor mercimekli köfte, yağlı köfte, içli köfte köftele bile salça girdiği zaman bambaşka bir tat çıkıyor meydana. Bu çeşitlilikte bu ayrı tatlarda, Hatay künefesiyile, Diyarbakır kadayıfıyla anılmaya çalışırken Antep marka yaratma açısından bunların hepsini bu bölgelerden daha iyi yapıyor. Bu noktada Antep sofraya kültürüne direnmek mümkün olmuyor.*

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-10: “Malatya’da bayram yemeği yok. Normal yemek yaparız. Gelen misafirlere mevsime göre yemek yapılır mutlaka. Düğünlerinde, kavurma pilav yapılır, cacık yapılır düğünlerimiz genellikle yaz mevsiminde yapılır ve mevlütlü oluyor. Cenaze yemeklerimiz, biraz daha kolay olduğundan lahmacun ayran verilir. Taziyeler 3 gün ile 7 gün arası sürer duruma göre değişir. Genelde hazır yemekler yapılır tava yemekleri gibi. Burada ise bayramda yuvalama vardır ama ben yemiyorum bana ağır geliyor uzun bir süre oruç tuttuktan sonra ağır oluyor biraz. Yemekli olan geleneksel düğünlere katılmadım katıldığım düğünler düğün salonundaydı. Cenazelerinde ise, dışarıda yapılan hazır fırın yemekleri getiriliyor, evde tencere yemekleri de yapılıp getiriliyor. Burada bir de cenaze evine baklava da götürülüyor.

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-10: “Malatya’da mevsimsel hazırlıklar Antep kadar yoğun değil. Ağustos’ta kışlık hazırlıklar başlar. Dut pekmezi yapılır bizim orada burada üzüm ile yapılan pekmez, sucuk pestil gibi ürünler Malatya’da dut’tan yapılır. Malatya’da tek bir çeşit patlıcan var hepsi ondan yapılır. Burada patlıcan çeşidi daha fazla söğürmelik, kebablık, dolmalık gibi. Antep’te biber çeşidi de fazla diğer yörelere göre. Orada yaprak salamura yapılır bilindiği gibi ama bazen de üzüm yaprağı farklı olarak ipe çekip kurutulur kullanılacağı vakit suyla ıslatıp sarma yaparlar. Domates, patlıcan, biber, kabak tüm bunlar doğranıp bir bezin üzerinde kurutulup saklanır kışlık yemek yapılır. Salça bizim orada domates salçası vardır. Burada acı, tatlı ve domates salçasının karşımı olan Antep salçası kullanıyoruz. Mevsimsel hazırlıklar bakımından Antep daha yoğun, Malatya o kadar yoğun değil, önemsenmez fazla burada bu süreç daha uzun”

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-10: “ Malatya’da en meşhur yemek kağıt kebabıdır. Bizim yörenin kendine has yemekleri fazla yok burada misafire verilebilecek en ağır yemek et yemeğidir. Çok özenerek hazırlanan zengin bir sofraya değil açıkçası. Dışarıdan gelen misafir özel bir yemek beklemez Malatya mutfağından. Ama Antep yemek kültürü yaygın olduğu için insanlar Antep yemeği yemek için bile buraya geliyorlar. Diğer yörelerin yaygın tanınan yemekleri fırın ya da lokanta da yenilebilen yemekler iken burada ev

yemekleri önemlidir. Antep'te insanlar kendi içlerinde de olsa dışarıdan da gelse gelen kişiler için yemek yapmak önemlidir. Çok çeşitli yemeklerle sofralar kurulur burada misafire. Örneğin, dolmanın en güzelini ev hanımları yapar, bu yüzden lokantaya gitmeye gerek yok. Belki de burada yemek kültürünün zenginliğinin sebebi budur. Ev yemeklerinin çeşitliliği ve zenginliği genellikle meşhur olan ev yemeklerindedir.

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-10: "Malatya'da önceden yemekler genellikle yerde yenilirdi. Yemekler ortaya konulurdu. Bizim orada erkekler ve kadınlar ayrı ayrı yerler yemeklerini. Ayrı sofralar açılır ve Malatya'da erkeklerin sofrasını bir bayan hazırlamaz, kadınlar kurmaz asla. Erkek kendi kurar sofrayı. Burada duruma göre değişiyor yerde de yeniliyor masada da yeniliyor. Burada kadın erkek karışık oturuyor sofraya misafire özel bireysel sunum yapılıyor. Malatya'da göze hitap edecek yemek çeşidi olmuyor sofrada ama burada daha fazla çeşit oluyor sofrada."

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-10: " Gitsem de eşim Antepli olduğundan dolayı bu mutfaktan kopmam mümkün değil. Ama şikayetçi değilim, eşimden de yaptığı yemeklerden memnunum. Buraya gelmeden önce Urfa'da ve Malatya'da yaşadığımız dönemde aklım Antep'te kalıyordu. Akraba ziyareti için Antep'e geldiğimizde ben mesela şehre ilk girdiğimde gittiğim ilk yer dürümcülerin yanı olurdu. Ciğer, kuşbaşı, kıyma gibi dürümleri yemeden eş dostun yanına gitmezdim. Aile, eş dost ziyaretinden önce dürümcüler, kebabçılar ziyaret edilirdi. Bence, buradaki etin baharatın kullanılan malzemenin burada olması gerekiyor. Bu ürünlerin tadını lezzetini başka yerde bulmak mümkün değil. İnsanlar gittikleri yerlere buranın salçasını, baharatlarını, kurutmalıklarını, buraya özgü tatları yanlarından götürebilirlerse bu mutfaktan uzaklaşamazlar ama aynı lezzete ve tada erişemezler ise zamanla uzaklaşabilirler.

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-10: “ Benim bizzat şahit olduğum olaylara dayanarak söyleyebileceklerim var. Ben hiçbir yerde insanların tatil ya da çeşitli sebeplerden dolayı şehir dışına çıktıkları zaman sevdiği yemekleri ve tatlari yanlarında götürdüklerini görmedim. Ama bir Antepli götürür. Yanına salçasını alır, sarmasını dolmasını yapıp götürdüğünü, baklavasını mutlaka yanına aldığını bizzat kendim gördüm. Bu sadece Antep’te var. Antep’teki insan lezzete doymuş burada. Dışardaki insan zaten lezzet arayışında bu yüzden başka tatlara açık ama Antepli zaten o lezzetlere alışkın olduğu için tadabileceği her türlü tat kendi ilinde olduğundan gittiği yerlere de bunu taşımayı tercih ediyor. Bunu ben şuna bağlıyorum Antepli kendi yemeği olmadığı zaman doymuyor aslında istediği lezzeti bulamadığı zaman doymuyor. Antepli için yemek yemek doymak değil, Antepli için yemek yemek lezzete doymaktır.

K-11: Kadın, doğma büyüme Adana Ceyhanlı. 59 yaşında, ilkokul mezunu, dul, 2 çocuk annesi, 30 yıldan beri Gaziantep’te yaşıyor, görev dolayısıyla gelmişler ailece, halen burada yaşıyor, ev hanımı, çalışmıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-11: “Adana Ceyhan.”

-Eğitiminiz?

K-11: “ İlkokul mezunuyum.”

-Yaşınız?

K-11: 59 yaşındayım.

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz nedir?

K-11: “Tayin dolayısıyla geldik bir daha da gitmedik.”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-11: “30 yıldan beri burada yaşıyorum.”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-11: “Çok güzel diye anlatırım. Çok güzel yemekleri var. Zevke düşkünler, boğazlarına düşkünler, buranın insanı yemeğe çok önem veriyor bir hafta çalışıp bir günde yiyecek yapıyorlar var. Burasının insanları için damak zevki önemlidir.”

4- Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-11: “Zengin bir mutfak, yemekleri daha fazla çeşitli olarak. Baharat çok kullanılıyor, acılı, salçalı, ekşili yemekleri çok fazla. Yoğurtlu yemekleri de fazla, diğer yörelerde bu yemekler bilinmiyor. Salçası diğer yerlerden farklı, Antep salçası güzel Adana’da da salça var ama tatlı biber salçası var. Antep’teki gibi acı değil. Burada yemeklere lezzet veren salça ve baharat, et te çok kullanılıyor hemen hemen her şeye et koyuyorlar. Sebze yemeğine de et koyuyorlar Adana’da sebze yemeğine et koymazlar ama burada koyuyorlar. Yağ olarak da zeytinyağı kullanıyorlar, Adana’da fazla kullanılmaz ayçiçek yağı kullanılıyor genellikle ama burada zeytinyağı kullanılıyor.”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-11: “ Adana’da et olarak koyun eti kullanılıyor. Adana da hayvanlar kekik ile de besledikleri için etleri daha lezzetli oluyor. Yemeklerde çok et kullanılmaz yani daha doğrusu Antep’teki gibi çok kullanılmaz. Adana’da et kebab olarak tüketilir. Burada ben yemekleri etli yapıyorum burada da koyun eti kullanıyorum.”

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-11: “ Burası güzel, damak zevki güzel. Ben daha önce kesinlikle acı yemezdim burada yemeye başladım. Bulgur da yemezdim ona da burada geldikten sonra alıştım. Her şeye alıştım, patlıcan kebabını bilmezdim, kilis tavaşını, yuvalamayı, pırpırımı hiç bilmezdim ama şimdi seviyorum. Bayramda herkesten önce yaparım yuvalamayı. Kabaklamayı , doğramayı, içli köfteyi yapıyorum severek tüketiyorum. Yoğurtlu yemekler, de öğrendim şiveydiz, yoğurtlu patates hepsini yapıyorum. Adana’daki yemeklerden daha lezzetli buradaki yemekler. Antepli oldum sayılır, eşimin vefat etmesine rağmen alıştığım için burada yaşamaya devam ediyorum.”

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-11: “Adana’da bayramda börek açılır su böreği açarız, hamur kızartılır, mayalı hamur olur, baklava açılır, pişi dediğimiz hamur işimiz vardır onu yaparız. Sütlaç, zerde yaparız. Yemek olarak özel bir yemeği yoktur normal yemek yapılır yanına kuskus pilavı yapılır. Orada her yemeğin önüne mutlaka bir çorba yapılır, ne çorbası olursa olsun fark etmez sofrada mutlaka çorba bulunur. Düğünlerde ise kuru fasulye, patlıcan yemeği falan yapılır, et haşlanır suyuna pilav yapılır pilavın üzerine et konulur lezzeti çok güzel olur ama. Adana’da düğüne özel yüksük çorbamız vardır o yapılır. Cenazede, de düğün yemeklerinde yapılan yemekler de yapılır, lahmacun gibi yiyecekler de yapılır bizim orada lahmacun yuvarlak ve küçük olur bir de soğanlıdır. Lahmacunun yanına ayran veya şalgam ikram edilir. Orada taziyeler 7 gün sürer genelde komşular ve akrabalar hazır da yaptırıp götürebiliyor evde de yemek yapıp götürür. Burada bayramda yuvarlama yapılıyor, sarma dolma yapılıyor ben de yapıyorum. Onun haricinde diğer bayram hazırlıkları kahke, kurabiye, kerebiç gibi şeyler de mutlaka yaparım her bayram. Düğünlerinde, düğün salonlarından da oluyor yemeksiz, yemekli düğünlerde de kabaklama, doğrama, pilav lahmacun, patlıcan kebab gibi hem tencere yemekleri hem de fırın yemekleri veriliyor. Cenazelerde, genelde lahmacun ayran, patlıcan kebab, patates tava, pilav gibi yemekler oluyor mutlaka tatlısıyanına konuluyor. Cenaze evine baklava gidiyor, şeker, çay gibi ihtiyaçlar götürülüyor. ”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-11: “ Adana’da nem olayından dolayı kurutmalık olmaz. Salça da geç çıkar. Biz orada konserve yaparız. Patlıcan, lolaz, fasülye, gibi konserveler yaparız. Domates salçası kullanılıyor. Turşu yapılır, un tarhanası yaparız Adana’da, yoğurtla un, domates, acı biber karıştırılır yoğrulur. 2-3 gün kalır öyle sonra bu hamur parça parça dökülür serilip kurutulur, sonra incecik elenir, kışın onu tüketiriz. Burada patlıcan, biber, kabak gibi sebzeler kurutuluyor. Salça çıkartılıyor acı tatlı domates salçası birlikte yapılıyor Antep salçası, tarhana yapılıyor burada yoğurtla ve dövmeyle hepsini ben de yapıyorum hepsini öğrendim. Burada ne öğrendiysem hepsini severek yapıyorum. Peynir de öyle Antep peyniri bastıyorum kışlık. Adana’da da var peynir yaylalarda yapılır ama getirmem zor oluyor ayrıca Antep peyniri de çok güzel olduğu için onu tüketiyorum.

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-11: “Adana’da dolma, sarma, içli köfte yapılır, su böreği açarız, tatlı yaparız. O ikram edilir. Orada misafir geleceği için özenilir, misafir iyi ağırlanır. Burada da misafire özenilir, yuvarlama, şiveydiz, kabaklama, doğrama, ekşili köfte gibi tencere yemekleri, lahmacun, patlıcan kebabı, patates tava, kilis tava gibi fırın yemekleri yapılıyor. Misafirlerini güzel ağırlıyorlar. Kadın günlerinde, değişik değişik salatalar, çeşitli yemekler, börekler, hamur işleri çok yapılır Adana’da. Burada da aynı sayılır mercimek köfte, kısır, salata türleri, kek, pasta gibi şeyler yapılıyor.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-11: “ Adana’da masada yenir yemekler genellikle, herkesin tabağı ayrı olur, önce çorba ile başlanır yemeğe mutlaka çorba bitince diğer yemeklere geçilir. Burada da yemekler bir arada yeniliyor. Kadın erkek karışık yemek yerler. Yer de yemek yenilir, masa da olur duruma göre değişiyor kalabalıksa yer sofrası değilse masaya sofrası kuruluyor. Herkese ayrı tabaklara konuluyor burada da .”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdüreceksiniz mi?

K-11: “ Tabii yaparım güzel yemekler neden yapmayayım ki. İstanbul’a gittim buradan malzeme götürdüm yuvalama için çekilmiş pirinç falan orada yuvalama yaptım bayıldılar gelen misafirler çok beğendiler böyle mutfağı nereden bulabilirim ki. Ne kadar güzel bir yemek olduğunu söylediler daha önce böyle bir şey yemediklerini söylediler, buradan götürdüğüm salça ile bol sarımsak, soğanlı, ekşili bir dolma yaptım o da aynı şekilde dolmanın lezzetine bayıldılar. Orada domates salçası kullanıyorlar, dolmaya salça koymuyorlar, lezzetli olmuyor buradaki gibi. Antep yemekleri bir başka neden başka türlü bir yemek yapayım ki.”

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-11: “ Beyranı unuttum, çartlak kebabını unuttum. Başka bir yerde olmayan tatlar. Diğer mutfaklarda olmayan çok şey var burada. bir de bence Antep yemeklerinin tadını ve lezzetini veren buranın salçası, baharatı, doğal ürünleri. Başka bir yere ait

yemekleri yemeyi düşünmem. Memlekete gidince aç kaldığımı hissediyorum, tadı tuzu olmuyor diğer yemeklerin.

K-12: Erkek, doğma büyüme Aydın Nazillili. 48 yaşında, üniversite mezunu (lisans- sınıf öğretmenliği), 25 yıldan beri Gaziantep'te yaşıyor, evli iki çocuk babası, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-12: *"Aydın Nazilli."*

-Eğitiminiz?

K-12: *"Üniversite lisans mezunuyum, sınıf öğretmenliği."*

-Yaşınız?

K-12: *"48."*

1-Gaziantep'e gelme sebebiniz nedir?

K-12: *"Görev, iş nedeniyle geldim."*

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-12: *"25 yıldan beri buradayım."*

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-12: *"İlk başta aklıma gelen yuvalama ve kebab. Acılı, salçalı, baharatlı. Çok çeşitli yemekleri var, sofraya kültürü zengin, yemekleri lezzetli."*

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırtıcı özellikleri nelerdir?

K-12: *"Acı faktörü, yoğun tadı var, et ağırlıklı diğer mutfaklara göre. Salça kullanımı biber salçası kullanılıyor. Sarımsağı çok kullanıyorlar ama yemekte güzel oluyor abartılmadığı takdirde güzel aslında. Ama yoğurtlu yemekleri de var yuvarlama, şiveydiz gibi, yoğurtlu yemekleri de çok çeşitli aslında naneyi bol kullanıyorlar. Dikkatimi çeken bir şey daha oldu ot ile de yemekler yapılabilir aş otu, yarpuz, sizin ispartın dediğiniz otlarla da yemek yapılabilir. Burada fazla zorlanmadığım bir şey de zeytinyağı oldu, burada da zeytinyağı kullanılıyor ama bir"*

farkı var buradaki yağda asit oranından dolayı tadı biraz garip geldi, bir müddet buradaki zeytinyağını kullanamadım ama şimdi güzel. Bir de ilk geldiğim zamanlarda yemeklerde özellikle dolma da kuyruk yağı kullanıldığını görmüştüm ama şimdi yok. Dolmayı zeytinyağlı yapıyorlar şimdi genelde. Antep mutfağında ekşi çeşitleri daha fazla sumak, nar, koruk ekşileri oluyor. Bizim orda ekşi olarak limon tüketilir salatalara, çorbalara çokça kullanılır, her sokakta turunçgil ağacı olduğu için bizim oralarda sokaktan geçerken bile ağaçtan limon koparıp tüketebiliyorsunuz. ”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-12: “ *Aydın’da yemeklerde et az kullanılır. O da ağırlıklı olarak dana eti kullanılır burada koyun eti.*”

-Siz hangi eti kullanıyorsunuz burada?

K-12: “ *Burada koyun eti kullanıyoruz. Yemekleri de etli yapıyoruz özellikle kayınvalidem yemeklerde çok et kullanırdı.*

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-12: “*Yavaş yavaş acıya alıştım, acı yiyorum artık. Bizim sebze yemekleri olurdu, burada et ağırlıklı yemekler. Mesela eşi m Gaziantep’li pırasa, kereviz, brokoli gibi yemekleri yapmayı bilmezdi , ben öğrettim ona bu yemekleri yapmasını. Şimdi bizim mutfakta eşim hem Antep yemekleri hem sebze yemekleri yapıyor. Sarımsak yemeye de başladım mesela şiveydiz gibi bir yemek hiç görmedim bilmezdim. İlk başlarda yuvalama yemezdim sebebi ise temizlik ve titizlik huyum olduğu için herkesin eli değdi diye yemezdim. Sadece eşim yapınca yerdim. Ama artık yiyorum. Buranın yemeklerine, acısına, salçasına, baharatına alıştım.*

-Sevdiniz mi peki yoksa zoraki bir alışma mı?

K-12: “ *Hayır kendim alıştım, lezzeti tadı hoşuma gitti alıştım, severek yiyorum Antep yemeklerini.*”

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-12: “Aydın’da buradaki gibi özel bayram yemeği yok. Genelde tavuk ya da etli bir yemek oluyor. Tatlı ikram edilir ev yapımı baklava yaparız cevizli. Bir de kurabiye dediğimiz bir tatlı yapılır ama buradakine benzemiyor. Her yemeğin yanında kızartma olur, yoğurt konulur. Bir de İzmir köfte yapılır. Düğün yemekleri özel olur. Keşkek yapılır düğünlerde sünnet düğünlerinde. Cenazelerde, sulu yemekler yapılır, biberli turşumuz olur o verilir. Konu, komşu, akraba, yemek yapar, pide gider, sulu yemek gider, ayran falan gider. Burada bayramlarda yuvalama yapılıyor, dolma yapılıyor, doğrama yapılıyor biz de yapıyoruz. Düğün köy düğünlerine fazla katılmadım ama bildiğim kadarıyla doğrama, kabaklama, lahmacun gibi yemekler oluyor. Cenazede de aynı lahmacun, ayran, patlıcan kebabı, patates tava gibi fırın yemekleri, mercimek köfte oluyor, hazırlanması ve verilmesi kolay yemekler veriliyor genelde fırın yemekleri tercih ediliyor.”

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-12: “Aydın’da salça olarak domates salçası yapılır. Ama burada son zamanlarda duyup buranın salçasını yapmaya başladılar orada. Antep salçasını, Hatay biberini duyup yapıyorlar. Mesela bizim orada iklimi elveren sadece patlıcan kurutulan bir yer var patlıcan kurutma yeri. Ama Antep patlıcanı gibi değil orada kurutulan patlıcan, kebablık patlıcan gibi oluyor onu kurutuyorlar. Bamya kurutuyoruz orada, börülce kurutuyoruz. Burada ise eşim zaten Antepli patlıcan, biber, kabak hepsini yapıyoruz. Antep salçası çıkartıyoruz. Turşu kuruyoruz. Konserve yapıyoruz. Bir de Antep peyniri olayı var onu da yapıyoruz bizim orada Antep’teki gibi peynir basma, peynir hazırlığı yok, onlar alırlarsa teneke peyniri alırlar. Eşim tüm Antep’e özgü mevsimlik hazırlıkları yapıyor. Aydın’da bir de fasulye, bamya, lolaz konservesi yapılır. Gördüğüm kadarıyla Antep’te konserve fazla olmazdı burada yeni yeni başladı.

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-12: “Aydın’da et türü köfte, tavuk yemekleri, kızartma yapılır biz ne yiyorsak onu yaparız. Kıymalı pide yaparız. Ağır bir sofraya kurmayız. Burada bayağı ağır yemekler oluyor. Misafire önem veriliyor. Her türlü zahmetli ve ağır yemeği yapabiliyorlar. Fırın yemekleri de oluyor. Lahmacun, patlıcan kebabı, kilis tava gibi yemekler de

veriliyor. Kışın genellikle tencere yemekleri kabaklama, doğrama, şiveydiz gibi yemekler olur.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-12: “ Aydın’da misafire göre değişir. Ağırlıklı olarak yerde yemek yenilir. Kasnak dediğimiz bir eşyanın üzerine sini koyarız bizim orada onun üzerine yemekler konulur. Biraz yerden yüksek olur, birlikte oturulur sofraya yemeklerin hepsi siniye konulur. Günümüzde masada yiyen de var. Bireysel servis gelen misafire göre değişir. Gelen amca, dayı, hala, teyze gibi yakın akraba ise yemekler birkaç tabağa konulup öyle sofraya getirilir. Akraba değilse ayrı ayrı tabaklara konulur. Ama burada herkese ayrı ayrı servis açılıyor. Bir arda yemek yeniliyor.”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-12: “ Sürdürürüm evet. 7-8 sene önce kendi memleketime gitmiştim biraz uzun kalmıştım. Aç kaldığımı hissettim büyüdüğüm yörenin yemekleri olmasına rağmen buraya o kadar alışmışım ki böyle bir şey başıma gelince fark ettim. Severek ve isteyerek tüketiyorum buranın yemeklerini, lezzet farklı burada.”

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-12: “ Söylenebilecek çok fazla bir şey yok aslında. Güzel, lezzetli, farklı çeşitleri olan güzel bir mutfak.”

K-13: Kadın, doğma büyüme Samsun.24 yaşında, üniversite mezunu(lisans-ilahiyat), 9 aydan beri Gaziantep’te yaşıyor, bekar, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-13: “ Samsun”

-Eğitiminiz?

K-13: “ Üniversite mezunuyum, ilahiyat fakültesi.”

-Yaşınız?

K-13: “ 24 yaşındayım.”

1-Gaziantep’e gelme sebebiniz nedir?

K-13: “Atamam yapıldı buraya.”

2-Kaç yıldan bu yana burada yaşamaktasınız?

K-13: “İlk yılım Eylül’de geldim.”

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-13: “ Gördüğüm kadarıyla bizim oraya göre farklı, baharatlı, salça kullanımı farklı domates değil, biber ile karışık kullanılıyor, acısı var. Salça fazla kullanılıyor yemeklerde, mesela salatada burada nar ekşisi, nane, baharat çok zeytinyağı daha az. Samsun’da salatada limon ve zeytinyağı daha fazla. Koyun ve kuzu etinin ve yemeklerde etin kullanımı dikkatimi çekti. Baklavada fıstık oranı fazla ama buradaki tatlıların şerbeti daha az. Bizim oranın tatlılarını aldığınızda şerbeti akar çataldan. Buranın katmeri güzel. Biberi çok acı burasının Samsun’da dolmada acı biber kullanılmıyor.”

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırıcı özellikleri nelerdir?

K-13: “ Çeşitliliğinin çok fazla olması, baharatının fazla olması ki o da lezzet veriyor bence. Mesela buradaki zahter farklı bir şey. Et ve salça da yoğun kullanılıyor burada. Aslında çok ev yemeği yemedim, genelde dışarıdan dürüm, kebab türü şeylerle besleniyorum. Alışma aşamasındayım henüz, gözlemliyorum. Ekmekleri daha az tuzlu. Fırın Antep’te fazla olduğu için lavaş ekmek gibi ekmek çeşitleri var bu ekmekler ile ekmek arası yenilebilen yemekleri var.

-Nohut dürümü denediniz mi?

K-13: “ Yok henüz denemedim.”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-13: “Samsun’da dana eti kullanılır. Yemeklere de genellikle et konulur ama çok fazla olmaz bir ihtiyaç gibi hissedilmiyor. Yeşillikle yani ot ile yapılan yemekleri vardır. burada zırh olayı var ama bizde yok, siz kıyma etinin içerisine bir şey koymuyorsunuz, ama biz inek eti kullandığımız için eti tutması için ekmek içi, galeta unu kullanıyoruz. Burada etler koyun eti olduğu için tutuyor bunun için bayat ekmek

ya da una gerek olmuyor. Kendi yöremle kıyasladığımda burada et daha fazla tüketiliyor.”

-Siz burada ne eti tüketiyorsunuz?

K-13: “ *Dana eti tüketiyorum, koyun etinin kokusu rahatsız ediyor.”*

6-Gaziantep’e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-13: “ *Aslında evde değişmedi kendi yörem bildiğim yemeklerini yapıyorum ama dışarıda tükettiğim içli köfte ve kuru dolma mükemmel. Bizde lahana sarması olur etli yapılır kuşbaşı ile ama buranın kuru dolması çok güzel.*

-Antep yemeklerini öğrenmek ister misiniz?

K-13: “ *Çok isterim öğrenip yapmayı düşünüyorum. Çalıştığım ve yeni geldiğim için çok fazla fırsat bulamadım ama öğrenmeyi çok isterim.*

7-Gaziantep’teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-13 “ *Samsun’da bayramda su böreği, üzüm yaprağı sarması, fındıklı ya da cevizli baklava yapılır. Düğünlerde özellikle Samsun Terme’de, tavuklu keşkek ve pilav yapılır. Şehir merkezinde oturuyoruz düğün salonlarında düğün olurda yemekli olmaz, pasta içecek falan olur. Yemekli düğünlerde et dönerli ya da tavuk dönerli pilav, salata, meyve verilir, tercih edilirse düğün yemeklerine baklava da koyulabilir. Menüde çorba varsa mercimek tercih edilir, çok da tercih edilmez aslında. Cenazelerde, taziye evi yok buradaki gibi fiziki anlamda söylüyorum ama. Herkes cenaze evine gider başsağlığı için. Taziye en fazla 3 gün olur. Bu 3 gün boyunca akraba ve komşular yemek götürür, normal ev yemekleri tercih edilir, pirinç pilavı yapılır, bulgur tercih edilmez. Buraya yeni geldiğim için bayram, düğün, cenaze gibi özel günlere katılma ya da gözleme imkanım olmadı. Ama dikkatimi çeken taziye evleri oldu onu fark ettim.”*

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-13: “*Samsun’da turşu yapılır fasulye, biber, patlıcan gibi karışık sebzelerden domates soslu olabilir. Domates konservesi Samsun’da domates çok fazla yetiştiği*

için fazla yapılır. Kurutmalık olmaz nemden dolayı kurumaz zaten. Buzdolabına bezelye koyarız. Samsun'da domates salçası tüketiliyor, burada Antep salçasını gördüm ama daha kullanabilecek duruma gelemedim. Kurutmalıkları gördüm biliyorum, henüz yapmaya başlamadım yeni geldiğim için. Biz de buradan farklı olarak bir de kışlık yufka yapılır.

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-13: “*Samsun'da misafire karniyarık, pirinç pilavı, çorba, salata, haşlama, balık yemekleri yaparız. Etili köfteler tercih edilir. Burada emek isteyen ve yapımı zor olan yemek fazla o yüzden gördüğüm kadarıyla içli köfte gibi, yuvarlama gibi, dolma gibi ağır yemekleri misafire ikram ettiklerini gördüm. Kadın günlerinden ise, Samsun'da pasta tarzı, su böreği, kurabiye, tiramisü gibi şeyler verilir. Burada öyle bir etkinliğe katılmadım henüz.*

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-13: “*Samsun'da herkese ayrı servis edilir yemekler. Yemek tek tek kişilerin tabaklarına konulur. Aile yapısına göre kadın erkek ayrı ayrı da oturur, birlikte de oturur. Aileye göre değişir. Burada çok fazla misafirlığe gitmedim.*

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdüreceksiniz?

K-13: “*Henüz yeni geldim ve mutfağa yeni yeni alışmaya çalışıyorum biraz zaman gerekli sanırım. Geçirdiğim süre zarfında mesela buranın içli köftesini öğrenebilmeyi çok isterim ve gittiğim yerde de yapmayı düşünürüm ve isterim çünkü çok sevdim.*”

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-13: “*Zeytinyağı kullanımı fazla biz de tereyağı kullanılır. Cevizli köfte yapılıyor burada ayrıca simit ve halep kahkesi denilen tatlar biz de yok. Bizdeki simit farklı pastaneler yapar ekmek hamuru gibi yuvarlak okur evde yapılmaz. Burada patlıcan yemekleri de fazla. Değişik ve farklı bir mutfak Antep mutfağı.*”

K-14: Kadın, doğma büyüme İstanbul. 33 yaşında, üniversite mezunu(lisans-iktisat), 6 yıldan beri Gaziantep'te yaşıyor, evlilik dolayısıyla Gaziantep'e yerleşmiş, evli ve 2 çocuk annesi, çalışıyor.

-Doğma büyüme nerelisiniz?

K-14: *"Ailem aslen Sivashlı ama ben doğma büyüme İstanbulluyum."*

-Eğitiminiz?

K-14: *"Üniversite mezunuyum."*

-Yaşınız?

K-14: *"Yaşım 33."*

1-Gaziantep'e gelme sebebiniz?

K-14: *"Evlilik sebebiyle geldim."*

2-Kaç yıldan beri burada yaşamaktasınız?

K-14: *"2013 yılında geldim 6 yıl oldu."*

3-Gaziantep mutfağını nasıl anlatırsınız?

K-14: *"Lezzetli çok lezzetli yemekleri var, ilk geldiğimde daha zayıfken kilo alabilecek kadar lezzetli yemekleri olan bir mutfak. Burasının yemekleri çok lezzetli benim damak zevkime uygun. Acıyı severim, ekşiyi, baharatı severim bir tek tatlı ile aram yok onun dışında Antep mutfağı kesinlikle on numara bir mutfak."*

4-Sizce Gaziantep mutfağının ayırcı özellikleri nelerdir?

K-14: *"Daha et ağırlıklı, daha salçalı, daha yağlı, daha ağır aslında. İstanbul'da da dolma yapıyoruz bu kadar salça, yağ, baharat eklenmiyor. Burada malzemeler daha yoğun kullanılıyor ama lezzeti yerinde. Daha önce Zonguldak'ta da yaşadım orada da İstanbul'da da zaten acıyı sevdiğim için çok fazla yiyebiliyordum burada yemeğe alışma sürecim zor olmadı. Sadece etine ilk etapta alışamadım ama şu anda onu da yiyorum. Sebze yemekleri de salçalı yapıyor, sebze yemeğine bile nohut ve et giriyor. Pirpirim yemeğini de nohut koyuyorsunuz. Bamyaya mesela biz İstanbul'da nohut koymuyoruz ama burada nohut konuluyor. Lezzetli buldum bamyaya yaparken"*

buradaki gibi yapıyorum bende. Buğday çorbasına bile nohut koyuyorum artık yakışıyor. Ben İstanbul'da sulu köfte yaparken nohut kullanmazdım ama burada o yemeği yaparken nohut kullanıyorum. Diğer yerlerde nohut bu kadar yemeklere konulmuyor bence. Dolmayı da aynı şekilde bizim orada acısı, ekşisi, soğanı bol olmaz, sarımsak koymazlar salça da az olur renksiz bir iç olur dolma da ama burada salçalı, ekşili, yağlı, oluyor sarımsak konuluyor, bol soğanlı oluyor buradaki gibi yapıyorum dolmayı. Başka yerde genel olarak sarımsak her yemeğe girmezken burada giriyor. Ama güzel buluyorum. Bir de salçalı, etli, yemeklerin haricinde yoğurtlu yemekleri de fazla Antep mutfağının diğer mutfaklarda fazla yok yoğurt yemekleri. Ayrıca, kemik ve et suyu ben diğer yerlerde bu kadar tüketildiğini görmedim. Ama burada et ve kemik suyunu yemeklerde, çorbalarda kullanıyorlar. Et ve kemik suyunu haşlayıp suyunu dolapta dondurup kullanıyorum. Burada önem veriyorlar buna. Ben burada yoğurt çorbasını kemik ve et suyu olmadan yapmıyorum ve ben bunu burada öğrendim, alışkanlık haline getirdim. ”

5-Genellikle, yörenizdeki yemeklerde et kullanımının yoğunluğu ve şekli nasıldır?

K-14: “İstanbul'da dana eti hem parça, hem kıyma olarak tüketilir. Buradaki gibi her yemeğe girmez. Mesela zeytinyağlı yemek olursa et kullanmayız ama burada zeytinyağı ve et aynı yemeğe girebiliyor. Burada et olarak da koyun eti de kuzu eti de dana eti de var, ben şimdi hem koyun eti hem dana eti kullanıyorum yemeklerde.”

6-Gaziantep'e geldiğinizden bu yana yeme-içme alışkanlıklarınızda ne tür değişiklikler oldu?

K-14: “İştahım açıldı, yemek yemeyi seviyorum ki daha fazla yemeye başladım. Buradaki gibi yemek yapmaya başladım. Antep salçası çok güzel yemeklere farklı bir lezzet katıyor. Domates salçası kullanılan yemek ile Antep salçası kullanılan yemeğin tadı çok farklı oluyor. Buradaki salça girdiği yemeğin hem lezzetini hem görüntüsünü değiştiriyor. Daha sağlıklı ayrıca, buradaki bu lezzete alışınca hep bu tadı arıyorsunuz bence mesela görümcem Ankara'da yaşıyor o da salçasını falan buradan alıyor Antep salçası gerçekten bir başka. Buradaki lezzete alışınca insan kolay kolay bırakamıyor. Buranın yemeklerine alıştım, acı, ekşi, salçalı, baharatlı, hepsini severek tüketiyorum ama tatlı hariç. Yağ konusunda da zeytinyağı olması benim için iyi oldu. Ben açıkçası yemekleri yağlı yapıyorum, tam Antepli gibi. Ama ben buraya ilk geldiğimde önce buranın yemeklerini tattım, beğendim sonra

öğrenmeye karar verdim, Antep yemeklerini yapmayı kayınvalidemden öğrendim ve şimdi ben de yapıyorum, çocuklarıma Antep yemekleri yediriyorum.”

7-Gaziantep'teki özel gün yemekleri(bayram, düğün, cenaze vb.)ile kendi yöreniz arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-14: *“ İstanbul'da bayramda yaprak sarılır, dolma yapılır özel bayram yemeği yok. Tatlı ikramı oluyor, buradan farklı olarak misafirliklere elimiz boş gitmeyiz, şeker, çikolata götürürüz. Düğünler genelde düğün salonlarında olur, pasta, kuru pasta, limonata verilir. Cenazede, birkaç gün komşular gelip giderler yemek yapıp getirirler. Çok uzun sürmez taziye süreci, bu sürede akrabalar, komşular yemek yapıp götürürler. Burada bayramda yuvalama oluyor yanına pilav, gelen misafirlere ev hanımlarının yaptıkları, kurabiye, kerebiç, kahke pasta çeşitleri gibi ikramlıkları oluyor. Düğünlerinde daha özel mekanlarda düğün olursa yemek menüsü seçiliyor. Normal yemekli olmayan düğün salonlarında ise pasta, kola gibi her yerde verilen ikramlıklar veriliyor. Burada cenazeye hiç gitmedim ama gördüğüm kadarıyla taziye evleri var burada.”*

8-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında mevsimlik hazırlıklar açısından benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-14: *“ İstanbul'da kurutmalık yapılmaz, kış için sadece domates, yeşil fasulye, konservesi yapılır. Çok mevsimsel hazırlık yapılmaz genelde mevsiminde tüketiriz. Salça olarak domates salçası olur o da hazır alınır zaten. Burada patlıcan, biber, kabak kurutulur, domates konservesi yapılır, yine aynı şekilde fasulye konservesi yapılır. Salça çıkartılır. Kışlık Antep peyniri basılır. Ben kurutmalıkları kayınvalidemden alıyorum, peynir işi ile de eşim ilgileniyor burada yapılan mevsimsel hazırlık ne ise hepsini yapıyorum ben.”*

9-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemekli aile toplantıları arasında benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-14: *“İstanbul'da buradaki gibi kebab ve fırın yemeği olmaz. Özel bir menü yok bir çorba, bir karnıyarık, pilav yaparız. Çok ağır yemekleri olmaz, yanına içeceğini falan koyarız, tatlı veririz. Burada yemekler daha ağır ve daha özenli vakit harcanabilecek daha zahmetli yemekler çıkarılıyor misafire. Bazen de lahmacun*

gibi, patlıcan kebabı gibi fırın yemekleri de yapılıyor ama onu da genelde bizim gibi çalışanlar tercih ediyor hem lezzetli hem yapımı kolay olduğu için.”

-Kadın günü toplantılarında ya da beş çayı gibi davetlerde ne ikram edersiniz?

K-14: “Kadın günü toplantılarından börek, pasta, kurabiye gibi şeyler ikram edilir İstanbul’da çok ağır olmaz. Burada, mercimek köfte, kısır, börek, pasta, pide çeşitleri kurabiye, kek çeşitleri gibi çeşit olarak daha fazla şeyler ikram ediliyor gelenlere.”

10-Gaziantep ile kendi yöreniz arasında yemeklerin sunum şekilleri arasındaki benzer ve farklı yönler nelerdir?

K-14: “ Ben İstanbul ile arasında çok fark görmedim. Burada gördüğüm kadarıyla sofralar özenli kuruluyor herkes birlikte masaya oturuyor, kişisel tabaklarda sunum yapıyor sofraları da özenli gördüm.”

11-Kentten ayrıldığınızda burada değişen yeme-içme alışkanlıklarınızı sürdürecekmisiniz?

K-14: “ Evet sürdürebilirim. Antep yemeklerini zaten öğrendim, yapıyorum, bütün malzemelerini kullanıyorum. Kız kardeşim gelmişti bayram için yanımıza yuvalama yedi çok beğendi, nasıl yapıldığını sordu, öğrenmek istedi, memlekete gittiğinde tarif üzerine sorup öğrendiği kadarıyla yapmaya çalışmış hatta. Bu durumda bile beğenilen bir şey yapılmaya uğraşılıyorsa ben öğrenmişken neden yapmayayım ki. Severek yapıyorum Antep yemeklerini, gitsem bile gittiğim yerde yaparım. Zaten buranın malzemesini kullanmazsam buradaki lezzeti yakalayamıyorsunuz. Bir şekilde malzemeleri temin ettikten sonra yaparım niye yapmayayım ki bu lezzetten vazgeçebileceğimi sanmıyorum.

12-Sormadığımız ancak Gaziantep mutfağı ve yeme-içme alışkanlıkları ile ilgili söylemek istedikleriniz nelerdir?

K-14: “Benim için lezzetli. Mutfak olarak tanıdıktan sonra yemekleri yapmaya başladım. Çocuklarımı da Antep mutfağının yemekleriyle büyütüyorum. Günümüzde çocukların beslenmesi hazır yemekler, fastfoodlar sayesinde sıkıntılı ama ben bunu Antep mutfağı ile başarabiliyorum.”

ÖZGEÇMİŞ

Muhterem Turğut, 1980 Gaziantep doğumludur. İlkokul, ortaokul ve lise eğitimini Gaziantep’te tamamlamıştır. Daha sonra Harran Üniversitesi Piyasa Araştırmaları ve Reklamcılık bölümünde eğitimine devam etmiştir. Özel sektörde reklam ajansı deneyiminden sonra, Anadolu Üniversitesi Sosyoloji bölümünde eğitimini tamamlayarak mezun olmuştur. 2016 yılından beri Aile Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığında sosyolog olarak çalışmaktadır.

