



Araştırma Makalesi (Research Article)

**SURİYELİ SİĞINMACILARIN DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜ: MERSİN, GAZİANTEP VE KİLİS ÖRNEĞİ (THE CHANGING CULINARY CULTURE OF SYRIAN REFUGEES: THE CASE OF MERSİN, GAZİANTEP AND KİLİS)\*\***

**Yusuf KARA<sup>1</sup>** (orcid.org/ 0000-0002-4876-8698)

**Gürkan AKDAĞ<sup>2\*</sup>** (orcid.org/ 0000-0001-9819-9465)

<sup>1</sup>Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, Türkiye

<sup>2</sup>Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Mersin, Türkiye

**Özet**

Göç, göçmenlik ve sığınmacılık terimleri yeni milenyum ile birlikte tüm dünyada sıklıkla anılan kavramlar olarak kabul edilmeye başlanmıştır. 2011 yılında Suriye’de ortaya çıkan iç savaş ile birlikte Türkiye de göç olgusu ile yüz yüze gelmiş ve günümüz itibarıyla sayısı milyonları aşan göçmen nüfusu Türkiye’de hayatını idame ettirmeye devam etmektedir. Göç eden kişilerin yaşamış oldukları yeni topraklarda topluma uyumu ise sosyolojik açıdan en önemli problemlerden biri olarak kabul edilmektedir. Bireylerin uyum süreçlerinde karşı karşıya kaldığı temel kültürel problemler arasında ise mutfak kültürü ve yeni yaşanan ülkenin damak lezzetlerine olan yaklaşımlar gelmektedir. Bireylerin değişen kültürel hayatları içerisinde mutfakın rolü ve değişen kültür ile birlikte farklılaşan mutfak alışkanlıkları bu çalışmada cevap aranan en önemli sorun olarak kabul edilmektedir. Mersin, Gaziantep ve Kilis illerinde gerçekleştirilen bu çalışma ile birlikte sığınmacıların değişen damak lezzetleri ve Türk mutfak kültürüne olan adaptasyonları tespit edilmek istenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Göç, sığınmacılar, mutfak kültürü, Mersin, Gaziantep, Kilis

**Abstract**

The terms migration, immigration and asylum have begun to be accepted as concepts that are frequently mentioned all over the world with the new millennium. With the civil war that broke out in Syria in 2011, Turkey also came face to face with the phenomenon of migration, and as of today, the immigrant population, whose number exceeds millions, continues to live in Turkey. Integration of the immigrants into the society in the new lands they lived in is considered as one of the most important sociological problems. Culinary culture and approaches to the tastes of the newly lived country are among the main cultural problems faced by individuals in the adaptation process. The role of the cuisine in the changing cultural lives of individuals and the culinary habits that differ with the changing culture are accepted as the most important problem to be answered in this study. With this study, which was carried out in Mersin, Gaziantep and Kilis provinces, it was aimed to determine the changing tastes of the refugees and their adaptations to the Turkish culinary culture.

**Keywords:** Migration, refugees, culinary culture, Mersin, Gaziantep, Kilis

\* Sorumlu Yazar: [gurkanakdag@mersin.edu.tr](mailto:gurkanakdag@mersin.edu.tr)

\*\* Bu makale, 2021 yılı Ekim ayında Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

DOI: 10.33083/joghat.2022.179

## **Giriş**

Göç kavramı, insanlığın var olduğu tüm çağlarda gerçekleşen toplumsal yer değiştirmelere verilen isim olarak kabul edilmektedir. Bazen daha yüksek hayat standartlarına ulaşabilmek amacıyla gönüllü olarak, bazen ise savaş ve benzeri durumlar sebebiyle zorunlu olarak gerçekleştirilen göç hareketleri toplumları yakından ilgilendirmektedir. Hem göç eden insanlar tarafından hem de göç edilen yeni coğrafyalar açısından göç olgusu toplumsal dinamikleri ve kültürel yapıları etkilemektedir.

Her toplum kendi kültürel yapısını uzun yıllara dayanan birikimler neticesinde oluşturur. Toplumların doğal yapısını etkileyen göç gibi unsurlar ise kültürel ölçekte insanların sahip oldukları hayat standartlarını ve içsel süreçlerini bir daha aynı olmayacak düzeyde değiştirmektedir. Göç edilen topraklarda yaşayan kişiler göç edenlerden etkilendiği gibi göç eden bireyler de yeni yaşamaya başladıkları ülkelerin kültürel yapılarını almaya başlarlar. Bu karşılıklı etkileşim bazen adaptasyon, bazen entegrasyon olarak ortaya çıkarken, kültürel ölçekte zayıf olan toplumlar açısından ise asimilasyon ile sonuçlanmaktadır.

Kültür unsurunun hayat verdiği toplumsal miras bileşenleri farklı alanlarda sınıflandırılabilir. Sözü edilen sınıflandırma içerisinde en fazla bilinen ve toplumsal ölçekte insan hayatını etkileyen unsurlardan biri ise mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü ve bu perspektifte gelişen yerel yemek kültürü bir toplumun yüzyıllar içerisinde oluşturduğu ve tarih, coğrafya, sosyoloji gibi pek çok farklı disiplin ile açıklanabilir bir yaklaşım olarak kabul edilmektedir. Mutfak kültürü, uzun yıllar içerisinde oluşmakta, bu süreçte toplumsal aksiyonlardan etkilenirken kendisi de toplumları etkilemektedir.

Toplumsal süreçlerden etkilenen mutfak kültürü, göç gibi kitlesel hareketliliklerden oluşan büyük değişimlerden fazlasıyla etkilenmektedir. Göç eden kişilerin yeni geldikleri topraklara kendi mutfak kültürlerini taşımaları ya da göç edilen toprakların mevcut mutfak kültürünün göç eden kişilerin kültürel yapılarına dahil olması, bu kültürel mübadelenin en bilinen özellikleri arasındadır. Suriye’de ortaya çıkan iç savaş neticesinde Türkiye’ye göç eden sığınmacıların değişen mutfak kültürleri ve Türkiye’ye göç sonrasında Türk mutfağına yönelik olarak meydana gelen ilgilerinin incelendiği bu çalışma; Suriyeli sığınmacıların Türkiye’de oransal olarak en fazla yaşadığı iller arasında yer alan Mersin, Gaziantep ve Kilis şehirlerinde toplanan veriler ile hazırlanmıştır.

## **Kavramsal Çerçeve**

### **Göç Kavramı**

Göç, canlıların var olması ile beraber ortaya çıkan ve yüzyıllar boyu varlığını gösteren bir olgudur. Canlılar içerisinde ayrı bir yeri olan insanlar ise, topluluk halinde ya da bireysel olarak göç etmişlerdir (Ekici ve Tuncel, 2015). Türk Dil Kurumuna göre göç; ekonomik, toplumsal, siyasi sebeplerle bireylerin veya toplulukların bir ülkeden başka bir ülkeye, bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine gitme işi, taşınma, hicret, muhaceret olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2020). İnsanlar, çeşitli sebeplerden dolayı yaşadıkları bölgeyi bırakıp, başka bölgelere göç etmektedirler. Tarihsel süreç içerisinde öncelikle doğa olayları göç kavramının belirleyicisi olurken, insan nüfusunun artması, savaşlar ve kıt kaynakların azalması gibi faktörler göçü yaratan unsurların değişmesine neden olmuştur (Kemal, 2019). Örneğin; sanayi devrimi sonrasında insanlar daha çok ekonomik, siyasi ve sosyal nedenlerden dolayı göç etmek zorunda kalmışlardır (Ekici ve Tuncel, 2015).

Göç kavramı yapısal olarak incelendiğinde; iç göç ve dış göç olmak üzere iki temel başlık altında ele alınabilir. İç göç; ülke sınırları içerisindeki bir bölgeden yine ülke sınırları içerisindeki başka bir bölgeye yerleşme hareketi olarak tanımlanmaktadır. Dış göç ise bireylerin yaşadıkları ülke sınırlarını aşarak başka bir ülkeye yerleşme hareketleri olarak kabul edilmektedir. Göç olgusu “yaşanılan bölgeden başka bir bölgeye hareket etmek” olarak algılansa da göç eden toplumun birçok özelliğini bünyesinde barındırmaktadır. Çünkü insanlar yaşadıkları yerleri değiştirirken gittikleri bölgelere, kültürlerini, yaşayış şekillerini, alışkanlıklarını ve yeteneklerini de götürmektedirler. Dolayısıyla göç kavramı, birçok bilim dalının incelediği önemli konular arasında yer almaktadır (Kemal, 2019).

Ateşin kullanılmasından tekerleğin icadına, yazının bulunmasından salgın hastalıklara ve bu hastalıkların tedavi yöntemine kadar insanlık adına her şey dünyaya göç yolu ile yayılmıştır (Yılmaz, 2014). İnsanların göç etmelerinin avantajları olduğu gibi dezavantajları da vardır. Bu dezavantajlar sırasıyla nüfus artışı, çarpık kentleşme, çevre kirliliği, işsizlik ve konut yetersizliği olarak sıralanabilir. Göç, insanların kendi isteği doğrultusunda olabileceği gibi zorunluluklar sebebiyle de gerçekleşebilir. Dolayısıyla göç kavramı kendi içerisinde, zorunlu ve isteğe bağlı göç olarak da ayrılmaktadır (Tamer ve Birvural, 2018). İnsanların göç etmesine neden olan durumlar başlıklar altında incelendiğinde;

- Ekonomik nedenler: İşsizlik, gelir dağılımındaki bozukluklar, doğal kaynakların yetersizliği,
- Siyasi nedenler: Savaşlar, antlaşmalar ve işbirlikleri, çatışmalar, terör ve sınır değişiklikleri,
- Sosyal nedenler: Eğitim, sağlık, nüfus artışı, daha iyi yerlerde yaşama isteği,
- Doğal nedenler: Deprem, sel, heyelan, kuraklık, sıcaklık gibi unsurlardır (Kemal, 2019).

### **Göçmen, Sığınmacı ve Mülteci Kavramları**

Birbirleri ile ortak özellikleri bulunan, mülteci, göçmen ve sığınmacı kavramları, bu ortak özelliklerden dolayı sürekli birbirlerinin yerine kullanılan kavramlardır (Kayalar ve Yıldız, 2017:56; Güler ve Yavuz, 2022:101). Göçmen, ekonomik ve sosyal durumlarını iyileştirmek, aile bireylerinin ve kendilerinin refah seviyesini yükseltmek için bulunduğu ülkeden başka bir ülkeye kendi isteği ile göç eden, yer değiştiren kişi ya da kişilerdir. Dolayısıyla herhangi bir baskı ya da zulümden kaçan kişiye değil de kendi isteği doğrultusunda eğitim ve ekonomik sebeplerden dolayı göç eden kişiye göçmen denir (Bahadır, 2018). Yaşadığı ülkede ırkından, dininden, herhangi bir gruba üyeliğinden, siyasi düşüncelerinden ya da yaşanan çatışmalardan dolayı başka bir ülkeye göç etmek zorunda kalan kişilere sığınmacı denir. Sığınmacıların mültecilerden farkı ise mülteciler göç ettiği ülkede belirli haklara sahipken, sığınmacılar bu hakları elde edememiş ya da mültecilik başvurusunu yapıp sonucu bekleyen kişilerdir (Özgen, 2010). Sığınmacı ve mülteci kavramlarının benzer tarafı ise her iki grubun da aynı nedenlerden dolayı göç etmek zorunda kalmasıdır. 1951 yılında imzalanan ve 1954 yılında yürürlüğe giren Cenevre Sözleşmesine göre mülteci; ırkı, dini, tabiiyeti, belirli bir sosyal gruba mensubiyeti veya siyasi düşüncesi nedeniyle zulme uğrayacağından haklı sebeplerle korktuğu için vatandaşı olduğu ülkeye dönemeyen veya dönmek istemeyen kişi olarak tanımlanmaktadır (Vardar, 2020).

### **Yerel Mutfak Kavramı**

İnsanlar birbirleri ile girdikleri etkileşimler sonucu beslenme alışkanlıklarını geliştirmiş ve geçmişten günümüze kadar yörelerindeki besin maddeleri ile öğrenilen pişirme tekniklerini kullanmaya başlamışlardır. Bu şekilde, kültür mirasını oluşturan öğelerden bir tanesi olan yerel mutfak kavramı oluşmuştur. Yerel mutfak kavramı, bölge ile özdeşleşmiş o bölgeye ait coğrafi besin ürünlerinin birleşmesiyle ortaya çıkan, o bölgede yaşayan halk tarafından dini ve milli duygularla yapılan, kendilerine özgü pişirme ve sunum teknikleri bulduran mutfak kültürü olarak tanımlanabilir (Sormaz, 2017). Daha dar kapsamlı bir tanımla yerel mutfak kavramı ise; bulunduğu coğrafyaya özgü olan, yerel halkın sahip olduğu örf adetlerin etkisi ile şekillenen ve her toplumun kendine has farklı yiyecek içeceklerinin tamamı olarak ifade edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2015).

İnsanlar, yaşamlarını sürdürebilmeleri için beslenmek zorundadırlar. Bu zorundalık insanların var oldukları günden bu yana yeme içme kültüründe bir takım kuralların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Daha önceleri beslenmelerini avcılık ve toplayıcılıkla sürdüren insan toplulukları, tarım devrimi ile beraber yerleşik hayata geçmiştir. İnsanların yerleşik hayata geçmesi, beslenme davranışlarında da önemli değişiklikleri beraberinde getirmiştir. İnsanların belirli etkileşimlerle (göç, savaş, ticaret, din ve sınır komşuluğu) geliştirdikleri mutfak kültürleri, bu açıdan son derece önemli bir kavramdır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

İnsanların sürekli yaşadıkları yerlerden, ekonomik, kültürel ve benzeri gibi sebeplerden dolayı başka coğrafyalarda yaşamaları göç kavramı ile açıklanmaktadır (Çağlayan, 2011). Göçün önemli kültürel sonuçları arasında ise gidilen coğrafyaya farklı yemek içme davranışları kazandırması yer almaktadır (Yalın, 2020:12). Bu açıdan bakıldığında yerel mutfak kavramı ile göç olgusu arasında yadsınamaz bir ilişki olduğunu söylemek mümkündür.

### **Yöntem**

#### **Araştırmanın Modeli ve Türü**

Araştırma modelleri tarama ve deneme metodu olmak üzere iki modelden oluşmaktadır (Karasar, 2005:76). Çalışma, Suriyeli sığınmacıların yerel mutfak algılamaları ve sığınmacıların değişen yemek kültürlerinin durumunu ortaya çıkarmak üzerine kuruludur. Dolayısıyla, çalışmanın kapsamını, Kilis Gaziantep ve Mersin şehirlerinde ikamet etmekte olan Suriyeli sığınmacıların, yerel mutfak algılamaları ve değişen yemek kültürleri oluşturmaktadır. Bu nedenle araştırmada tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Nitel araştırma, olay ve olguları doğal ortamlarında gerçekçi bakış açısıyla inceleyen; gözlem ve görüşme yöntemlerinin kullanıldığı araştırma yaklaşımı şeklinde ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016:40). Tür olarak araştırmalar çeşitli sınıflandırmalara ayrılabilir. Amaçlarına göre araştırmalar, tanımlayıcı, keşfedici ve açıklayıcı olmak üzere üç türe ayrılmaktadır. Tanımlayıcı araştırmalar; mevcut

durumu tanımlar. Keşfedici araştırmalar; mevcut durumu ortaya çıkarırken, açıklayıcı araştırmalar; mevcut durumu açıklamaktadır (Büyüköztürk vd., 2018:23). Bu araştırma, amacı doğrultusunda hem tanımlayıcı hem de keşfedici özellik göstermektedir.

### **Araştırmanın Evreni ve Örneklemi**

Bu araştırmanın evrenini Türkiye’de yaşayan Suriyeli sığınmacılar oluşturmaktadır. Araştırma evrenleri, içinde bulunan elemanların tamamına, zaman ve maddi olanaklar gibi nedenlerle ulaşılması güç büyüklükte olmaktadır. Bu nedenle araştırmanın gerçekleştirileceği daha küçük çalışma grupları tercih edilmelidir. Bu gruplar araştırma evrenine benzer özellikler taşıyan alt gruplardır. Söz konusu çalışma grupları, araştırmanın örneklem grubu olarak adlandırılmaktadır. Bu araştırmanın örneklem grubunu Mersin, Gaziantep ve Kilis illerinde yaşayan Suriyeli sığınmacılar oluşturmaktadır.

### **Veri Toplama Yöntemi ve Veri Süreci**

Nitel araştırma uygulamalarında çeşitli veri toplama yöntemleri bulunmaktadır. Mülakat, gözlem, örnek olay incelemesi, doküman incelemesi bu yöntemlerden bazılarıdır (Coşkun vd., 2015:303). Araştırmada nitel araştırma kapsamında veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formları ve doküman inceleme yöntemi kullanılmıştır. Öncelikle araştırma kapsamında, detaylı olarak alanyazın taraması yapılmıştır. Ardından, alanyazına bağlı kalınarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Çalışma verileri, sığınmacılar ile gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşme formları, Temmuz 2021 ile Ağustos 2021 tarihleri arasında toplanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, Karasu (2018) ve Demirel (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmalardan yola çıkılarak oluşturulmuştur. Çalışmada kullanılan form Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu tarafından 21/06/2021 tarih ve 35 sayılı karar ile onaylanmıştır. Araştırmada cevap aranan temel soru başlıkları şunlardır:

- 1) Türkiye’ye göç ettikten sonra mutfak kültürüne adapte olmakta zorluk yaşadınız mı? Eğer cevabınız evet ise ne tür zorluklar yaşadınız, örnekler misiniz?
- 2) Geleneksel yemekleriniz nelerdir? Türkiye’ye geldikten sonra da bu yemekleri hazırlamaya ve tüketmeye devam ediyor musunuz? Detaylı olarak anlatabilir misiniz?
- 3) Türkiye’ye geldikten sonra evde yemek yapma alışkanlıklarınız değişti mi? Değişti ise farklı olarak gerçekleştirilen uygulamalar nelerdir?
- 4) Türkiye’ye geldikten sonra evde pişirmeye başladığınız Türk yemekleri var mıdır? Cevabınız evet ise hangi Türk yemeklerini sofranızda tercih ediyorsunuz?
- 5) Türkiye’ye geldikten sonra evde pişirmeye başladığınız yemeklerde Türk yemekleri ve Suriye yemeklerini beraber servis ediyor musunuz? Böyle bir uygulamanız var ise örneklendirebilir misiniz?
- 6) Türkiye’ye geldikten sonra kendi mutfak kültürünüzde meydana gelen değişimler nelerdir? Detaylı olarak açıklayabilir misiniz?

### **Bulgular**

#### **Katılımcıların Demografik Özellikleri**

Araştırma kapsamında Mersin, Gaziantep ve Kilis şehirlerinde yaşayan Suriyeli göçmenlerden seçilen bireylere ilişkin demografik özellikler tablo 1 aracılığıyla gösterilmektedir. Katılımcıların özelliklerinin net olarak anlaşılabilmesi adına bireyler tek tek kodlanarak elde edilen bilgiler detaylı olarak tasnif edilmiştir. Katılımcılar Mersin, Gaziantep ve Kilis şehirlerinin farklı ilçelerinde ikamet etmektedirler. Katılımcıların farklı ilçelerden seçilmesinin sebebi örneklem grubunun farklı bölgelerden bireylerden seçilerek daha anlamlı sonuçlara ulaşılabilme hedefidir. Katılımcıların yaş grupları incelendiğinde “yetişkin” olarak kabul edilen bireylerin görüşmecisi olarak seçildiği sonucuna ulaşılmaktadır. Özellikle göç ve sonrası yaşanan sosyolojik değişimleri vurgulayabilecek düzeyde bireylerin görüşmecisi olarak seçilmesi çalışmanın sağlıklı sonuçlar ortaya koyabilmesi açısından son derece önemlidir.

**Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bilgiler**

Kod	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Yaşadığı Şehir	Geldiği Şehir	Geliş Tarihi
MG-1	25	Kadın	Kuyumcu	Mersin	Halep	2015
MG-2	38	Kadın	Ev Hanımı	Mersin	Halep	2014
MG-3	40	Erkek	İthalat-İhracat	Mersin	Şam	2013
MG-4	46	Erkek	Restoran İşletmecisi	Mersin	Şam	2014
MG-5	32	Kadın	Öğretmen	Mersin	Halep	2011
MG-6	28	Erkek	Serbest Meslek	Mersin	Rakka	2015
MG-7	43	Kadın	Ev Hanımı	Mersin	Haseke	2016
MG-8	24	Kadın	Öğrenci	Mersin	Şam	2015
GG-1	28	Erkek	Aşçı	Gaziantep	Hama	2014
GG-2	33	Erkek	Sosyal Hizmetler	Gaziantep	Humus	2012
GG-3	28	Kadın	Ev Hanımı	Gaziantep	Halep	2012
GG-4	31	Erkek	Restoran Sahibi	Gaziantep	Şam	2019
GG-5	27	Erkek	Manav	Gaziantep	Halep	2011
GG-6	32	Kadın	Serbest Meslek	Gaziantep	Halep	2013
GG-7	22	Kadın	Ev Hanımı	Gaziantep	Halep	2016
GG-8	56	Erkek	Aşçı	Gaziantep	Halep	2015
KG-1	38	Erkek	Serbest Meslek	Kilis	Şam	2013
KG-2	42	Erkek	Garson	Kilis	Halep	2012
KG-3	23	Kadın	Öğrenci	Kilis	Halep	2013
KG-4	26	Erkek	İşsiz	Kilis	Şam	2013
KG-5	37	Erkek	Fırın Sahibi	Kilis	Halep	2011
KG-6	36	Kadın	Ev Hanımı	Kilis	Halep	2011
KG-7	29	Kadın	Ev Hanımı	Kilis	Şam	2014

Çalışmaya katılım gösteren bireylerin farklı meslek gruplarından seçilmesi de sonuçların homojen dağılımının sağlanması adına son derece gerekli bir yaklaşım olduğu için, görüşmeciler seçiminde farklı toplumsal statülerden bireylerin sürece dahil olması istenmiştir. Son olarak katılımcıların Suriye’den göç ettikleri şehirler incelendiğinde ise tarihsel ve kültürel anlamda yakın ilişkileri olan Halep ve Gaziantep-Kilis hattında göç eden birey sayısının son derece yüksek olduğu bulgulanmıştır.

### **Mutfak Kültürü Adaptasyonu Konusunda Ortaya Çıkan Sorunlar**

Çalışmanın ilk sorusu “Türkiye’ye göç ettikten sonra mutfak kültürüne adapte olmakta zorluk yaşadınız mı? Eğer cevabınız evet ise ne tür zorluklar yaşadınız, örnekler misiniz?” olarak Mersin’de ikamet eden görüşmecilere sorulmuştur. Konu ile ilgili olarak MG1 kodlu katılımcı; Türk yemek kültürü ile Suriye yemeklerinin genel özellikleri bakımından benzer niteliklerde olduğunu ve bu sebepten mutfak kültürü açısından bir zorluk yaşamadığını belirtmiştir. MG2 kodlu katılımcı benzer şekilde, mutfak kültürü konusunda sıkıntılar yaşamadıklarını, Türkiye’de zaten hali hazırda pek çok akrabalarının yaşadığını bu sebeple göç etmeden önce de Türk yemeklerine benzer yemekleri mutfaklarında pişirdiklerini vurgulamıştır. MG3 kodlu katılımcı, Türk mutfağı ile Arap mutfağının temel hammadde özellikleri açısından benzer ürünlerin kullanıldığı mutfaklar olduğunu, bu sebeple mutfak kültürü açısından kendilerini zorlayacak bir durumun söz konusu olmadığını belirtmiştir. MG4 kodlu katılımcı restoran işletmecisi olması sebebiyle mutfak konusunda büyük bir birikimi olduğunu ve her iki mutfağın benzer nitelikleri olduğunu belirtirken; Türkiye’ye geldikten sonra restoranında Türk yemeklerini de servis etmeye başladıklarını ve aslında her iki mutfağın benzer ürün yelpazesine sahip ürünlerin kullanıldığı kardeş mutlaklar olduğunu söylemiştir. MG5 kodlu katılımcı çocukluğundan bu yana Türkiye’ye gidiş geliş yaptığını ve Türkiye’ye göç ettikten sonra mutfak kültürü ile ilgili değişiklikler yaşamadığını belirtirken, Avrupa’ya göç eden akrabalarının ise özellikle mutfak kültürleri bakımından zor günler geçirdiğini öne sürmüştür. MG6 kodlu katılımcı göç ettiği ilk altı aylık süreçte hem toplumsal uyum hem de yemek kültürü açısından zor bir süreç yaşadığını ancak ailesinin ve Suriye kökenli çevresinin teşvikleriyle bu süreci kolaylıkla atlattığını söylemiştir. MG7 kodlu katılımcı göç ettikleri dönem maddi durumlarının kötü olması sebebiyle maliyeti düşük Türk yemeklerini tercih ettiklerini söylerken, malzeme bulabildikçe Suriye yemeklerini yapmayı tercih ettiklerini söylemiştir. Son olarak MG8 kodlu katılımcı Türkiye’ye ilk göç ettikleri dönem Türk yemeklerini mecburen tükettiklerini malzeme eksikliği sebebiyle Türk yemeklerini mutfaklarında kullandıklarını vurgulamıştır.

Gaziantep ilinden katılım sağlayan görüşmecilerin çalışmanın ilk sorusuna verdikleri cevaplar aşağıda olduğu şekliyle özetlenmiştir: GG1 kodlu katılımcı Halep'ten Gaziantep'e göç ettiğini belirterek, uzun yıllardır zaten Türk yemeklerinin mutfaklarında pişirildiğini ve bu sebeple herhangi bir sorun yaşamadığını belirtmiştir. GG2 kodlu katılımcı Türk ve Arap mutfağının kullanılan hammaddeler ölçüsünde benzer nitelikler taşıdığını belirtmesine rağmen Türkiye'ye göç ettikleri ilk zamanlarda beslenme ve yiyecek temini konusunda adaptasyon sorunu yaşadığını vurgulamıştır. GG3 Suriye iç savaşı öncesi tanınan vize serbestisi sebebiyle önceki yıllarda Türkiye'yi sıklıkla ziyaret ettiğini ve bu yüzden Türk mutfağı ile olan ilişkisinin çok uzun yıllar öncesine dayandığını söylemiştir. Türk yemekleri ile Arap yemekleri arasındaki temel farkın Türk mutfağında hijyen kurallarına daha fazla özen gösterilmesinden kaynaklandığını belirten katılımcı Türk mutfak kültürü ile olan ilişkisinin sorunsuz olarak devam ettiğini sözlerine ilave etmiştir. GG4 kodlu katılımcı 2019 yılında Türkiye'ye göç ettiğini ve bu süre boyunca yemek konusunda sıkıntılar yaşadığını vurgulamıştır. GG5 kodlu katılımcı Halep kökenli olmasının Gaziantep'e ve Türkiye'ye adapte olmayı kolaylaştırdığını ve bu sebeple Türkiye'de yaşamaktan mutluluk duyduğunu sözlerine ilave etmiştir. GG6 kodlu katılımcı Türk yemeklerini Arap yemeklerine göre çok daha yağlı bulması sebebiyle Türk mutfağına kolaylıkla adapte olamadığını belirtirken; yıllar içerisinde yemekleri yağı azaltılmış bir şekilde yapmaya başlayarak bu sorunu çözdüğünü belirtmiştir. GG7 kodlu katılımcı, annesinin Türk kökenli olması sebebiyle çocukluğundan itibaren evlerinde Türk yemekleri yapıldığını bu sebeple Suriye'den göç etmelerinden sonraki süreçte Türk mutfağına adaptasyon konusunda herhangi bir sıkıntı yaşamadığını belirtmiştir. Son olarak GG8 kodlu katılımcı Gaziantep yemeklerinin et ağırlıklı olduğunu belirterek, Türkiye'ye geldikten sonra daha fazla et yemeye başladığını, Suriye'de yaşadığı yıllardaki mutfak anlayışının Türkiye'ye taşındıktan sonra adeta bir evrim geçirdiğini sözlerine eklemiştir.

**Tablo 2. Türk Mutfağı Adaptasyonu İlgili Sorunlara Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 1)**

Şehir	Öne Çıkan İfadeler	Σi	%
Gaziantep	1.Kültür benzerliğinden dolayı yaşamadım.	4	50
	2.Malzeme temini konusunda sıkıntılar yaşadım.	2	25
	3. Kullanılan malzemelerinin farklı oranlarda olmasından dolayı sıkıntı yaşadım	2	25
	<b>Toplam</b>	<b>8</b>	<b>100</b>
Kilis	1. Kültür benzerliğinden dolayı yaşamadım.	6	75
	2. Malzeme temini konusunda sıkıntılar yaşadım.	2	25
	<b>Toplam</b>	<b>8</b>	<b>100</b>
Mersin	1. Kültürel benzerlikten dolayı yaşamadım.	7	46.6
	2. Malzeme temini konusunda sıkıntılar yaşadım.	4	26.6
	3. İlk zamanlarda iletişimden kaynaklı beslenme problemleri yaşadım.	2	13.4
	4. Maddi yetersizliklerden dolayı sıkıntılar yaşadım.	2	13.3
	<b>Toplam</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Kilis ilinden katılım sağlayan görüşmecilerin çalışmanın ilk sorusuna verdikleri cevaplar incelendiğinde; KG1 kodlu katılımcı, Türkiye'ye ilk geldiği dönemlerde yiyecek-içeceklerin farklılığı sebebiyle ciddi sıkıntılar yaşadığını ve toplumsal entegrasyon ile bu problemlerin zamanla azaldığını vurgulamıştır. KG2 kodlu katılımcı, Kilis ilinde Türk insanından daha çok Suriyeli yaşadığını bu yüzden adaptasyon konusunda hiç sıkıntı çekmediğini belirtmiştir. Türkiye'ye geldiği andan itibaren Arap yemekleri ve Türk yemeklerinin beraber pişirildiği bir ortama tanık olduğunu belirten katılımcı, mutfak kültürü olarak benzer özelliklerin mevcut olduğunu ve bu yüzden Türk mutfağına oldukça yakın bir beslenme alışkanlığı geliştirdiğini sözlerine ilave etmiştir. KG3 kodlu katılımcı, Türkiye'ye ilk geldiği dönemlerde özellikle hayat pahalılığının kendilerini çok etkilediğini bu sebeple yanlarında getirdikleri uzun dönem dayanıklı besinleri tükettiklerini söylerken, Türkiye'den ayrılmama konusunda bir tutum geliştirdikten sonra ise Türk yemeklerini de sıklıkla tüketmeye başladığını belirtmiştir. KG4 ve KG5 kodlu katılımcılar Suriye'de yaşadığı dönem de dahil olmak üzere hayatının her evresinde Türk yemeklerinin evlerinde pişirildiğini söylerken, gerçekleştirdikleri göç sonrası ise Türkiye'ye adaptasyon süreçlerinde mutfağın önemli bir payı olduğunu sözlerine ilave etmişlerdir. KG6 kodlu katılımcı, dedesinin bir Türk olduğunu ve yaklaşık 50 yıl önce Suriye'ye göç ettiğini belirtirken, kendilerinin Türkiye'ye göç etmelerinin aslında evlerine geri dönüş olduğunu söylemiştir. Bu sebeple, mutfak konusunda herhangi bir zorluk yaşamadığını belirten katılımcı, ailesinde nesillerden bu yana Türk yemeklerinin pişirildiğini söylemiştir. KG7 kodlu katılımcı Türkiye'ye ilk geldikleri dönemde mülteci kampında kaldığını belirtmiştir. Özellikle kampta kaldığı dönem Türk yemeklerini tüketmeye başladığını belirten katılımcı, bu sebeple Kilis'te yaşamaya başladıktan sonra da Türk yemeklerini sıklıkla tüketmeye devam ettiğini sözlerine ilave etmiştir.

## Geleneksel Yemeklerin Detaylandırılması

Çalışmanın ikinci sorusu “Özel günlerde hazırladığınız geleneksel yemekleriniz bulunmakta mıdır? Bu yemekler nelerdir? Hangi günlerde hazırlanır?” şeklinde hazırlanmıştır. Bu soruyla bireylerin yaşadıkları göç sonrasında gelenek ve göreneklerini halen sürdürüp sürdürmedikleri tespit edilmek istenmiştir. Bu noktadan hareketle MG1 kodlu katılımcı, dini bayramların Suriyeli insanlar açısından son derece önemli olduğunu belirtmiştir. Bayramlarda büyük ve geniş masaların kurulduğunu belirten katılımcı bayramın her gününe özel farklı yemeklerin ailece tüketildiğini vurgulamıştır. Kibbeh, kebab, dolma ve Suriye’ye has pilav çeşitlerinin en fazla tercih edilen yemekler olduğunu belirten katılımcı cenazelerde ise lahmacun ve ayran ikramının önemli bir gelenek olduğunu sözlerine ilave etmiştir. Düğünlerin yine bayramlarda olduğu gibi büyük ve görkemli sofralarla anlamlı olduğunu söyleyen katılımcı, Badem şurubu olarak adlandırılan içeceğin Halep kökenli tüm Suriyelilerce düğünlerde tüketildiğini sözlerine ilave etmiştir. MG2 kodlu katılımcı, düğün yemeklerinde mutlaka bezelye ve bakla orijinli yemek yapılmasının önemli bir yemek geleneği olduğunu vurgularken, bayramlarda ise Firik pilavı ve Kibbeh yapmanın sofralara bereket getirdiğine inanıldığını belirtmiştir. Cenazelerde ise cenaze sahiplerinin yemek ile uğraşmaması adına aileye yakın kişilerce lahmacun yaptırılıp ayran ile birlikte dağıtılmasının sıklıkla karşılaşılan bir gelenek olduğunu söylemiştir. MG3 kodlu katılımcı, düğünlerde Kepsa, bezelyeli pilav ve Firik pilavı gibi yemeklerin geleneksel kültürde sıklıkla kullanılan yiyecekler olduğunu belirtmiştir. Bayramlarda ise et ağırlıklı beslenme alışkanlığı sebebiyle bolca kebab ve etli dolma yemeklerinin yapılmasının Suriyeliler açısından önemli bir yaklaşım olduğunu belirtmiştir. MG4 kodlu katılımcı, dini bayramlarda Firik pilavı ve Pirinç pilavının mutfak alışkanlığı açısından son derece önemli olduğunu vurgularken; zenginlerin kuzu çevirme yaparak fakirlere dağıtmasının da sıklıkla karşılaşılan bir davranış olduğunu belirtmiştir. Diğer yandan Lebniye yemeğinin de önemli bir bayram ritüeli olduğunu belirten katılımcı, pişirilen kebabların büyük masalarda kalabalıklara sunulmasının önemli bir kültürel miras olduğunu sözlerine ilave etmiştir. MG5 kodlu katılımcı, Kibbeh yapmanın Suriye mutfak kültürü açısından olmazsa olmaz bir özellik taşıdığını belirtirken hem normal günlerde hem de dini bayramlarda bu geleneksel yemeğin sıklıkla yapıldığını sözlerine ilave etmiştir. Son olarak bayramlarda mantı, Lebniye ve Sumakiye yemeklerinin de sıklıkla üretildiğini belirten katılımcı, sözü edilen yemeklerin yapılmasının mutfak kültürleri açısından önemli bir miras unsuru olduğunu vurgulamıştır. MG6 kodlu katılımcı, cenazelerde mutlaka Kepsa yemeği yapıldığını ve taziyeye gelenlere ikram edildiğini söylemiştir. Kepsa yemeğinin et ya da tavukla servis edilerek sunulmasının önemli bir ritüel olduğunu belirten katılımcı, zengin ailelerin bayramlarda kebab yaptırarak komşulara ikram etmesinin de geleneksel bir davranış olduğunu belirtmiştir. MG7 kodlu katılımcı düğünlerde kuzu eti servis edilmesinin önemli olduğunu belirtmiştir. Diğer yandan kazanlarda pişirilen düğün yemeklerinin tüm misafirlere ikram edilmesinin de sıklıkla karşılaşılan bir durum olduğunu söyleyen katılımcı, cenazelerde ise ilk gün lahmacun, üçüncü gün ise Hamis yemeğinin servis edildiğini sözlerine eklemiştir. Katılımcı, etli bezelye yemeği ve Kepsa gibi yemeklerin özel günlerde servis edilen başlıca yiyecekler olduğunu da ilave etmiştir. MG8 kodlu katılımcı, cenazelerde lahmacun ya da güveç tarzı yemeklerin sıklıkla servis edildiğini belirtirken; düğün ve bayramlarda ise Lebniye, pilav çeşitleri, Kepsa, Kibbeh ve bezelye ile yapılan yemeklerin özellikle tercih edilen yemekler olduğunu sözlerine ilave etmiştir.

Çalışmanın ikinci sorusu ile ilgili olarak Gaziantep ilinden elde edilen bulgular şu şekilde özetlenmektedir. GG1 kodlu katılımcı bu soruya, Gaziantep mutfağında kullanılan yuvalama yemeğinin kendileri açısından da önemli olduğunu ve bayramlarda sıklıkla tercih edilen bu yemeğin damak zevkleri açısından önemli olduğunu belirtmiştir. GG2 kodlu katılımcı, bayramlarda yuvalama yemeğine benzer bir yemeğin Suriyelilerce sıklıkla tüketildiğini belirtirken, büyük cemiyetlerde küçükbaş hayvanların kesilmesinin de sıklıkla uygulanan bir gelenek olduğunu söylemiştir. GG3 kodlu katılımcı düğünlerde Kepsa yemeği yapmanın mutlaka tercih edilen bir davranış olduğunu belirtmiştir. Ayrıca yemeklerin yanında bol yeşillik ve salataların da servis edildiğini vurgulayan katılımcı, mümkün olduğu kadar yerel içeceklerin de cemiyetlerde hazırlanıp ikram edildiğini söylemiştir. GG4 kodlu katılımcı, pilavın Arap mutfağı açısından son derece önemli olduğunu belirtirken, tüm özel günlerde mutlaka masada pilav ile ilgili bir yemeğin olması gerektiğini belirtmiştir. Firik pilavı ve Lebniye yemeğinin sıklıkla tercih edildiğini belirten katılımcı özellikle kalabalık aile yemeklerinin Araplar için son derece kıymetli olduğunu sözlerine ilave etmiştir. GG5 kodlu katılımcı, cenazelerde lahmacunun sıklıkla kullanıldığını belirtirken Mensef adı verilen yemeğin de olmazsa olmazlar arasında yer aldığını belirtmiştir. GG6 kodlu katılımcı, kuru sebzelerin karışımından olan bir yemek olan Samai yemeğinin mutlaka bayramlarda hazırlandığını belirtirken, aile geleneği olarak mangal üzerinde pişirilen içli köftenin de çok sık hazırlanan bir yemek olduğunu söylemiştir. GG7 kodlu katılımcı, yemeklerin genel olarak tüm Araplarda benzer yaklaşımlar ile hazırlandığını belirterek tatlı konusunda Arap mutfağının oldukça zengin olduğunu ve

başta düğünler olmak üzere özel günlerde baklava ve türevi tatlıların sevilerek tüketildiğini öne sürmüştür. GG8 kodlu katılımcı, düğünlerde ziyafet için koyun kesilmesinin kendileri için sünnet olduğunu belirtirken özellikle ailenin gücünü ve zenginliğini ön plana çıkartmak adına düğünlerde her yiyeceğin bolca hazırlandığını sözlerine eklemiştir. Son olarak çalışmanın ikinci sorusu Kilis'te ikamet eden katılımcılara sorulmuştur. Sözü edilen soruya KG1 ve KG3 kodlu katılımcılar, pilav ve etin Araplar için beslenmede en önemli unsurlar olarak kabul edildiğini söylemişlerdir. Yöresel olarak Türk lahmacununa benzeyen ancak farklı özellikleri bulunan lahmacunların ise özellikle cenazeler başta olmak üzere kalabalık toplantılarda sıklıkla tercih edildiğini belirtmişlerdir. KG2 kodlu katılımcı, bezelyeli pilav ve cacık ile hazırlanmış misafir yemeklerinin bayramlar da dahil olmak üzere pek çok özel günde tercih edildiğini belirtirken; diğer yandan sini kebabı ve fasulyenin de mutfaklarda sıklıkla kullanılan besinler olduğunu sözlerine eklemiştir. KG4 kodlu katılımcı, düğünlerde lahmacun, kebab ve köfteden oluşan et yemeklerinin mutlaka hazırlanması gerektiğini vurgularken; mükellef bir sofranın ise ancak aynı ölçüde zengin hazırlanmış tatlı seçenekleriyle oluşturulabileceğini sözlerine eklemiştir. KG5 kodlu katılımcı, düğünlerde genel olarak sulu yemeklerden hazırlanmış sofraların tercih edildiğini vurgulamıştır. Diğer yandan patates ekşili yemek olarak adlandırılan yemeğin de son yıllarda sıklıkla tercih edilmeye başlandığını da belirtmiştir. KG6 kodlu katılımcı, Mahşi, Kepse, Muhliye başta olmak üzere geleneksel yemeklerin düğünlerde ve toplu yemek organizasyonlarında hazırlandığından bahsetmiştir. Diğer yandan, özellikle modern zamanlarda insanların yemek şirketleri ile anlaşarak bu yemekleri hazırlatmaya başladığını belirten katılımcı, bu durumun da yemeklerin yöresel ve geleneksel olma durumuna zarar verdiğini belirtmiştir. Son olarak KG7 kodlu katılımcı, yemeklerin Arap kültüründe benzer özellikte bulunan ürünlerden hazırlandığını vurgulamış ve ek olarak kuzu kelle yemeğinin de tercih edilen özellikli bir yemek olduğunu söylemiştir.

**Tablo 3. Geleneksel Yemeklere Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 2)**

Şehirler	Kullanılan İfadeler	Σi	%
Mersin	1. Pilav yemekleri	16	18.18
	2. Et yemekleri	11	12.5
	3. Dolma çeşitleri	7	7.95
	4. Falafel	7	7.95
Gaziantep	5. Kebab Çeşitleri	4	4.54
	6. Lahmacun	7	7.95
	7. Meze çeşitleri	9	10.22
	8. Kibbe	6	6.81
Kilis	9. Muhliye	5	5.56
	10. Sebze yemekleri	8	9.09
	11. Fırında Tavuk	8	9.09
<b>Toplam</b>		<b>88</b>	<b>100</b>

### Türkiye'ye Geldikten Sonra Evde Yemek Yapma Alışkanlıkları

Çalışmanın üçüncü sorusu “Türkiye'ye geldikten sonra evde yemek yapma alışkanlıklarınız değişti mi? Değişti ise farklı olarak gerçekleştirilen uygulamalar nelerdir?”, şeklinde hazırlanmıştır. Bu soruyla, Suriyeli vatandaşların Türk mutfak kültürü ile olan etkileşimlerini kendi mutfaklarına yansıtıp yansıtmadıkları anlaşılmasına çalışılmıştır. Sözü edilen soru ilk olarak Mersin'de ikamet eden Suriyeli sığınmacılara sorulmuştur. MG1 kodlu katılımcı, Türkiye'ye geldikten sonra mutfak hijyeni ve mutfak temizliği konusundan pek çok ilerleme kaydettiklerini dile getirerek cevaplandırmıştır. Türklerin mutfak temizliğini çok takdir ettiğini dile getiren görüşmeci yıllar içerisinde pek çok şeyi öğrenerek kendi evinde de uygulamaya başladığını söylemiştir. MG2 kodlu katılımcı, Türkiye'ye geldikten sonra daha hızlı bir şekilde yemek hazırlamaya başladıklarını söylemiştir. Geleneksel Suriye yemeklerinin uzun saatler harcanarak hazırlandığını söyleyen katılımcı, Türkiye'de artık zamanı daha verimli kullanmaya başladığını da sözlerine ilave etmiştir. MG3 kodlu katılımcı, yemeklere estetik dokunuşlar yapmaya Türkiye'ye taşındıktan sonra başladığını dile getirerek özellikle yemeklerin daha göze hoş gelecek şekilde servis edilmesini Türkiye'de öğrendiğini belirtmiştir. MG4 ve MG8 kodlu katılımcılar, Türkiye'ye geldikten sonra yemek alışkanlıklarının değişmeye başladığını ve artık Türk yemeklerini de evlerinde pişirmeye başladıklarını belirtmişlerdir. Patlıcan kebabı, karnıyarık ve tantuni gibi Türk yemeklerini sıklıkla yaptıklarını belirten katılımcılar, Türkiye'de yemeklerde acı kullanmaya başladıklarını ve ekmeğin tüketimlerinin de oldukça arttığını vurgulamışlardır. MG5 kodlu katılımcı Türkiye'ye geldikten sonra “pişirim fırını” denilen kavramla tanıştıklarını ve sık sık evde hazırladıkları yemekleri pişirim fırınına vererek yemek tarzlarını değiştirdiklerini söylemiştir. MG6 kodlu katılımcı, Türkiye'ye geldikten sonra mutfak uygulamalarında bir değişiklik olmadığını belirtirken MG7 kodlu katılımcı ise Türkiye'de



hayatın çok pahalı olması sebebiyle artık kırmızı et tüketimini nadiren gerçekleştirdiklerini söylemiştir. Et olarak beyaz et olarak adlandırılan et grubunu tüketmek zorunda kaldıklarını belirten katılımcı günlük olarak hazırlanan yemek çeşitlerinin sayılarının da oldukça azaldığını söylemiştir. Çalışmanın üçüncü sorusunun Gaziantep'te ikamet eden katılımcılara sorulması sonucunda; GG1 kodlu katılımcı, Türkiye'ye geldikten sonra yeni mutfak kuralları öğrendiklerini ve farklı lezzetlere daha açık bir beslenme tarzlarının oluşmaya başladığını belirtmiştir. GG2 kodlu katılımcı, Kahke denilen Türk mutfağı lezzetini mutfaklarında yapar hale geldiklerini vurgularken Türkiye'de satın alma güçlerinin azalması sebebiyle daha az çeşit yemekleri sofralarında hazırladıklarını söylemiştir. GG3 kodlu katılımcı, Türkiye'ye geldikten sonra, dışarıdan yemek söyleme alışkanlıklarının ortaya çıktığını söylemiştir. Ev halkının hepsinin aktif çalışma hayatı içerisinde olması sebebiyle evde yemek hazırlama kültürünün oldukça gerilediğini belirten katılımcı, söz konusu durum sebebiyle artık dışarıdan yemek söylemenin kendileri için çok daha pratik bir uygulama haline geldiğini öne sürmüştür. GG4 kodlu katılımcı, Gaziantep'e göç etmeden önce daha sebze ağırlıklı bir beslenme alışkanlıkları olduğunu ancak göç sonrası Gaziantep mutfağının etkisiyle daha fazla kebab ağırlıklı beslenmeye başladıklarını dile getirmiştir. GG5 ve GG8 kodlu katılımcılar Türkiye'ye göç ettikten sonra ortaya çıkan yeni alışkanlıklar olarak Gaziantep mutfağının etkisiyle daha fazla acı kullanımı olduğunu belirtmişlerdir. GG6 kodlu katılımcı, Suriye'de yaşadıkları dönemde çok daha az salça ve yağ kullanarak yemeklerini hazırladıklarını ancak Gaziantep'e taşındıktan sonra yemeklerinde çok daha fazla salça kullanımının ortaya çıktığını belirtmiştir. Diğer yandan, göç ile birlikte Suriye'de tüketilen lavaş ekmeklerinden zamanla vazgeçmeye başladıklarını belirten katılımcı ağırlıklı olarak somun ekmeği tüketimine yöneldiklerini de belirtmiştir. GG7 kodlu katılımcı zeytinyağı ile Gaziantep'e taşınca tanıştığını belirtirken, yemeklere zeytinyağı koyma alışkanlıklarının ortaya çıktığını belirtmiştir. Diğer yandan çalışma hayatının yoğunluğu sebebiyle geleneksel ev yemeklerini daha az yapabildiklerini belirten katılımcı, Gaziantep'e taşınmalarından sonra dışarıdan yemek söyleme kültürlerinin de ortaya çıktığını sözlerine ilave etmiştir. Çalışmanın üçüncü sorusunun Kilis'te ikamet eden katılımcılara sorulması sonucunda KG1 kodlu katılımcı, Türkiye'de bir göçmen olarak çok zor zamanlar geçirdiklerini ve şartlar sebebiyle istedikleri gibi beslenemediklerini söylemiştir. Benzer şekilde KG2 kodlu katılımcı, maddi zorluklar sebebiyle kırmızı et tüketiminin oldukça azaldığını ve ikame ürün olarak tavuk etini tercih etmeye başladıklarını belirtmiştir. Katılımcı, hem tadını hem de üretim koşullarını beğenmediği tavukları tüketmekten hoşnut olmadığını ve satın alma gücü açısından daha pozitif imkanlar sağlayabilecek başka bir ülkeye göç etmeyi düşündüğünü de görüşme esnasında belirtmiştir. KG3, KG4, KG5 ve KG7 kodlu katılımcılar, yemek tüketim alışkanlıklarının herhangi bir şekilde değişmediğini ve Suriye'den gelen mutfak kültürünü tamamen korumaya çalıştıklarını belirtmişlerdir. KG6 kodlu katılımcı ise Türkiye'de mutfak kavramının son derece gelişmiş bir durumda olduğunu söyleyerek, Suriye'den geldikten sonra gerçek bir mutfakta yemek hazırlamanın ne demek olduğunu Türkiye'de deneyimlediğini sözlerine ilave etmiştir. Özellikle teknolojik mutfak ekipmanları sayesinde hem beslenme hem de hobi için mutfaka girmekten keyif aldığını belirten katılımcı aynı zamanda mutfak hijyeni hakkında da Türkiye'ye göç ettikten sonra bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir.

**Tablo 4. Değişen Mutfak Algısına Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 3)**

Şehirler	Kullanılan İfadeler	Σi	%
Gaziantep	1. Mevcut mutfak kurallarımız değişti.	2	12.5
	2. Yeni beslenme tarzları ortaya çıktı.	6	37.5
	3. Daha önce tatmadığımız yemekler yapmaya başladık. Daha fazla acı tüketmeye başladık.	5	31.25
	4. Daha az yemek yapmaya başladık ve dışarıdan sipariş miktarımız arttı.	3	18.5
	<b>Toplam</b>	<b>16</b>	<b>100</b>
Kilis	1. Maddi zorluklar sebebi ile maliyeti daha az yemekler tercih etmeye başladık.	3	23.07
	2. Kültürel ve coğrafi benzerlikten dolayı fark edilir bir değişim olduğunu düşünmüyorum.	4	30.7
	3. Mutfak kültürümüzü korumaya çalıştığımız için değişikliğe karşı duruyoruz.	4	30.7
	4. Mutfak yapısı ve mutfakta geçerli olan sağlık bilgisi kuralları değişti.	2	15.6
	<b>Toplam</b>	<b>13</b>	<b>100</b>
Mersin	1. Maddi zorluklar nedeniyle çeşit olarak az yemek yapmaya başladık.	3	19.8
	2. Yemek yapmak daha az zaman almaya başladı ve sunumlarımız eskiye göre daha estetik hale geldi.	5	33
	3. Acı ve ekmeği tüketimimiz artarken, pişirme yöntemlerimiz değişti.	3	19.8
	4. Evde Türk yemekleri pişirmeye başladık.	2	13.2
	5. Mutfak Hijyeni ve temizliğine daha dikkat eder olduk.	2	13.2
	<b>Toplam</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

## Türkiye'ye Geldikten Sonra Evde Pişirilmeye Başlanan Türk Yemekleri

Çalışmanın dördüncü sorusu “Türkiye'ye geldikten sonra evde pişirmeye başladığınız Türk yemekleri var mıdır? Cevabınız evet ise hangi Türk yemeklerini sofranızda tercih ediyorsunuz?”, şeklinde sorulmuştur. Bu soruyla katılımcıların Türk mutfak kültürünü ne kadar içselleştirdikleri ve pratik uygulamalarda Türk yemeklerini pişirip pişirmedikleri tespit edilmeye çalışılmıştır. MG1 kodlu katılımcı, mutfaklarında en çok klasik kuru fasulye yemeğine yer verdiklerini belirtirken bunun dışında et sote, güveç türü yemekler ile tantuni ve kısır gibi yemeklerin de sıklıkla hazırlandığını belirtmiştir. MG2 kodlu katılımcı, Türk usulü çığköfte, etli pideler ve patlıcan kebabının mutfaklarında sıklıkla hazırlanan yiyecekler olduğunu dile getirmiştir. MG3 kodlu katılımcı, başta güveç türü yemekler olmak üzere farklı Türk yemeklerini sıklıkla mutfaklarında kullandıklarını belirtmiştir. Diğer yandan Suriye usulü çığköfte kullanımını tamamen terk ettiklerini belirten katılımcı Türkiye’de yapılan çığköftelerin tadının çok daha güzel olduğunu da sözlerine eklemiştir. MG4 kodlu katılımcı, Mersin ilinin yöresel yemeği tantuni başta olmak üzere farklı Türk yemeklerini mutfaklarında pişirdiklerini belirtmiştir. MG5 kodlu katılımcı, Türkiye’ye göç etmeden önce bilmedikleri ve Türkiye’de tanıştıkları kısırın en favori yemek tercihi olduğunu belirtmiştir. Diğer yandan Mersin tantunisini yoğurtlayarak tüketmeyi sevdiğini belirten katılımcı, zeytinyağlı yemek kültürünün Türkiye’ye geldikten sonra oluştuğunu ve bu durumdan son derece hoşnut olduğunu belirtmiştir. MG6 kodlu katılımcı, başta Adana kebabı ve patlıcan kebabı olmak üzere et ağırlıklı yemekleri evlerinde sıklıkla hazırladıklarını söylemiştir. Diğer yandan, güveç, kısır, lahmacun, nohut yemeği, nohutlu yahni ve Türk usulü çığköftenin de kendileri için vazgeçilmez yemek örnekleri olduğunu dile getirmiştir. MG7 kodlu katılımcı Türk mutfağına ilişkin en sevdiği yemeğin mantı olduğunu dile getirmiştir. Manti dışında, tantuni, et sote ve tavuk sote gibi yemekleri de sıklıkla sofralarında hazırladıklarını belirten katılımcı, Türk mutfağının Arap mutfağına kıyasla çok daha zengin alternatifler barındırdığını da belirtmiştir. Son olarak MG8 kodlu katılımcı Türkiye’ye göç ettikten sonra balık yemekleri tüketmeye başladığını sözlerine ilave etmiştir. Özellikle ızgara ve yağda hazırlanan balık çeşitlerinin Suriye mutfağında çok yer almadığını belirten katılımcı, göç sonrası damak zevkinin oldukça değiştiğini belirtmiştir. Çalışmanın dördüncü sorusunun Gaziantep’te ikamet eden katılımcılara sorulması sonucunda; GG1 kodlu katılımcı, Gaziantep’e göç ettikten sonra yöresel yemek kültürüne ait ürünleri tüketmeyi oldukça sevdiğini vurgulamıştır. Gaziantep yöresine özgü Beyran çorbası, yuvalama çorbası, patlıcan kebabı ve çığköfteyi sıklıkla tükettiklerini belirten katılımcı, başta Adana kebabı olmak üzere pek çok farklı Türk yemeğini de sofralarında hazırladıklarını sözlerine ilave etmiştir. GG2 kodlu katılımcı, Türk mutfak kültüründen ziyade Gaziantep mutfak kültürüne özgü öğrendikleri yemekleri mutfaklarında hazırladıklarını söyleyerek tepsi kebabı, patlıcan kebabı, baklava ve çığköfte başta olmak üzere pek çok yöresel yemeği yapmaktan büyük keyif duyduklarını söylemiştir. GG3 kodlu katılımcı, kuru fasulye, sac tava, patlıcan kebabı ve et kavurma gibi yemekleri Türkiye’ye geldikten sonra öğrendiklerini ve bu yemekleri büyük bir beceriyle hazırladıklarını iddia etmiştir. GG4 kodlu katılımcı, Türk yemeklerini yapmayı bilmedikleri için evde tüketmediklerini ancak dışarıda restoranlarda ya da paket servis olarak eve sıklıkla Türk yemeklerini söylediklerini belirtmiştir. GG5 kodlu katılımcı, ailesinin yaşlı olduğunu ve Suriye’ye ilişkin göreneklere fazla düşkün olmaları sebebiyle evde Türk yemeklerinin pişirilmediğini belirtirken, kendisinin bireysel olarak ticari restoranlarda ve iş yerinde sürekli Türk yemekleri tüketmeyi tercih ettiğini dile getirmiştir. GG6 kodlu katılımcı, yuvalama ve patlıcan kebabı gibi yemekleri sık olarak tükettiklerini söylemiştir. Diğer yandan lahmacun içi hazırlamada soğan kullanmayı tercih ettiklerini ancak Gaziantep iline taşındıktan sonra bu alışkanlıktan vazgeçmeye başladıklarını belirten katılımcı artık lahmacun hazırlarken sarımsak kullanmaya özen gösterdiklerini söylemiştir. GG7 kodlu katılımcı Suriye pilavını artık pişirmediğini ve Türk tipi pilav hazırlamaya başladığını vurgularken, başta çığköfte olmak üzere mantı, nohut yemeği, Adana kebabı ve Kilis tava gibi geleneksel Türk yemeklerini de sıklıkla hazırladıklarını dile getirmiştir. GG8 kodlu katılımcı, Suriye kökenli hammaddeler bulamadıkları zaman Türk yemekleri yapmayı tercih ettiklerini dile getirirken, özellikle mercimek çorbası, patlıcan kebabı, yuvalama ve farklı tür dolma yemeklerini tatmayı sevdiğini dile getirmiştir. Çalışmanın dördüncü sorusunun Kilis’te yaşayan katılımcılara sorulması sonucunda, KG1 ve KG7 kodlu katılımcılar evlerinde Türk yemeklerini pişirmediklerini, mümkün olduğu kadar Suriye kökenli yemek kültürünü yaşatmaya çalıştıklarını ön plana çıkarmışlardır. KG2 kodlu katılımcı, Türk tipi makarna, menemen ve mantı türü yemekleri Türkiye’ye geldikten sonra öğrendiklerini ve bu yemekleri tüketmekten büyük mutluluk duyduklarını belirtmiştir. KG3 kodlu katılımcı, çığköftenin kendileri için yeni ve farklı bir lezzet olarak ön plana çıktığını, bunun dışında sac kavurma, tavuk sote ve menemen gibi yemekleri de sıklıkla tükettiklerini belirtmiştir. KG4 kodlu katılımcı, Kilis’e göç ettikten sonra Kilis tavayı öğrendiklerini ve yeni bir yemek olarak sofralarında yer vermekten büyük mutluluk duyduklarını söylemiştir. KG5 ve KG6 kodlu katılımcılar, Oruk Kebabı başta olmak üzere kebab çeşitlerinin evlerinde hazırlandığını diğer yandan

yaşadıkları ilin en bilinen yemeği olan Kilis tavaının da beslenmelerinde önemli bir yeri olduğunu öne sürmüşlerdir.

**Tablo 5. Türk Yemeklerine Yönelik Betimleyici Bulgular (Araştırma Sorusu 4)**

	<b>Kullanılan İfadeler</b>	$\Sigma$	%
<b>Gaziantep</b>	1. Beyran	1	4
	2. Yuvalama	3	12
	3. Patlıcan kebabı	5	20
	3. Adana kebab	2	8
	4.Çiğköfte	3	12
	5.Tepsi Kebabı	2	8
	6. Baklava	1	4
	7. Kahke	1	4
	8. Kuru fasulye	1	4
	9. Lahmacun	1	4
	10.Mantı	1	4
	11. Nohut dürüm	1	4
	12. Mercimek çorbası	1	4
13. Dolmalar	1	4	
	<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>
<b>Kilis</b>	1. Sadece Suriye yemekleri yapıyorum	2	8
	2. Makarna	2	8
	3. Mantı	1	4
	4. Menemen	3	12
	5. Çiğköfte	2	8
	6. Tavuk sote	1	4
	7. Sac tava	2	8
	8. Kilis tava	2	8
	9. Kebab çeşitleri	5	20
	10. Döner	2	8
	11. Oruk kebabı	3	12
	<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>
<b>Mersin</b>	1. Kuru fasulye	2	5
	2. Et sote	3	7.5
	3. Güveç	6	15
	4. Tantuni	6	15
	5. Kısır	6	15
	6. Çiğköfte	5	12.5
	7. Etlı pide	3	7.5
	8. Kebab çeşitleri	5	12.5
	9. Yayla çorbası	1	2.5
	10. Zeytinyağlı yemekler	1	2.5
	11. Mantı	1	2.5
	12. Balık ürünleri	1	2.5
	<b>Toplam</b>	<b>40</b>	<b>100%</b>

### **Yemeklerde Türk Yemekleri ve Suriye Yemeklerinin Beraber Servis Edilmesi**

Çalışmanın beşinci sorusu “*Türkiye’ye geldikten sonra evde pişirmeye başladığınız yemeklerde Türk yemekleri ve Suriye yemeklerini beraber servis ediyor musunuz? Böyle bir uygulamanız var ise örneklendirebilir misiniz?*”, şeklinde sorulmuştur. Bu soruyla, katılımcıların Türk mutfak kültürüne adaptasyon sürecinde yerel de olsa füzyon mutfak uygulamalarını tercih edip etmedikleri anlaşılmaya çalışılmıştır. Sözü edilen soru ile ilgili olarak MG1 kodlu görüşmeci, hazırlanan güveç tarzı yemeklerin yanında Suriye pilavlarını pişirdiklerini söylemiştir. MG2 kodlu katılımcı, yemeklerde farklı kültürle ait çeşitlerin birlikte hazırlanmadığını ancak Suriye yemeklerini tüketirken mutlaka Türk ekmeği tüketmeye özen gösterdiklerini belirtmiştir. MG3 kodlu katılımcı, aile yemeklerinde bu tip karışımların tercih edilmediğini ancak Türk misafirleri olduğu zaman Türk

yemeklerini de Suriye yemekleri ile birlikte hazırlamaya özen gösterdiklerini dile getirmiştir. MG4, MG5 ve MG8 kodlu katılımcılar, yemeklerinde Suriye orijinli çeşitlerin ağırlıklı olduğunu ve farklı kültürel yemeklerin aynı sofrada buluşmasını deneyimlemediklerini söylemişlerdir. MG6 kodlu katılımcı, hazırladıkları Türk yemeklerinin yanında mutlaka Suriye kökenli pilavların tercih edildiğini ve böyle bir lezzet karışımının damak zevklerine oldukça uygun olduğunu vurgulamıştır. MG7 kodlu katılımcı, maddi olanaksızlıklar sebebiyle bu tip yemek çeşitliliğine gidemediğini ve mecburen tek tip yemek yaptıklarını söylerken doyurucu olması sebebiyle her yemekte mutlaka Türk ekmeğini tüketmeyi ilke edindiklerini söylemiştir. Çalışmanın beşinci sorusunun Gaziantep’te yaşayan katılımcılara sorulması sonucunda, GG1 ve GG6 kodlu katılımcılar bu soruya verdikleri cevapta; başta güveç ve tava yemekleri olmak üzere hazırlanan yemeklerin çoğunun yanında Suriye kökenli pilavları tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. GG2 kodlu katılımcı, Türk kebablarını hazırladıkları sofralarında meze olarak özellikle Suriye mezelerini hazırlamayı tercih ettiklerini vurgulamıştır. GG3 kodlu katılımcı Falafel gibi Suriye’ye özgü yemeklerin yanında mutlaka “tırnak pide” olarak adlandırılan ekmeğin çeşitlerini tüketmeye özen gösterdiklerini belirtmiştir. GG4 ve GG5 kodlu katılımcılar yemeklerin birlikte hazırlanması gibi bir beslenme tarzını gözetmediklerini belirtmişlerdir. GG7 kodlu katılımcı, çiğköfte ile Suriye lavaşının çok iyi bir birleşim olduğunu dile getirirken, Falafel ile tırnak pidenin de sıklıkla tercih edilen bir beslenme yaklaşımı olduğunu dile getirmiştir. GG8 kodlu katılımcı, komşulardan Türk yemeği gelmediği sürece iki kültüre ait yemekleri pişirmeyi genel olarak tercih etmediklerini dile getirmiştir. Çalışmanın beşinci sorusunun Kilis’te yaşayan katılımcılara sorulması sonucunda; KG1 kodlu katılımcı sözü edilen soruya kesinlikle böyle bir durumun söz konusu olmadığını dile getirerek cevap vermiştir. Katılımcı, yalnızca Suriye yemeklerini tercih etmeye devam edeceğini açıklamıştır. KG2 kodlu katılımcı, ekonomik zorluklar sebebiyle tek çeşit yemek pişirdiklerini ve bu yemeklerinde ağırlıklı olarak Suriye yemekleri olduğunu söylemiştir. KG3 ve KG6 kodlu katılımcılar, Türk komşular yemek getirmediği sürece farklı yemeklerin aynı masada buluşmasının mümkün olmadığını belirtmişlerdir. KG4 kodlu katılımcı, Suriye yemekleri ile Türk çorbalarının uyumunun oldukça başarılı olduğunu belirtirken, özellikle çorbalar ile ekmeğin de oldukça doyurucu olduğunu dile getirmiştir. KG5 kodlu katılımcı, Türk kebablarının besleyici olduğunu ve bu besleyici yemeklere eşlik etmek üzere Suriye pilavlarını sıklıkla sofralarda kullandıklarını söylemiştir. KG7 kodlu katılımcı, Türk kültürüne adapte olma sürecinde sıklıkla Türk yemekleri yapmaya başladıklarını ve bu yemek alışkanlıklarını geleneksel Suriye mutfaklığı ile birleştirmenin kendilerini mutlu ettiğini beyan etmiştir.

**Tablo 6. Beraber Servis Edilen Yemeklere Yönelik Bulgular (Araştırma Sorusu 5)**

Şehirler	Kullanılan İfadeler	Σi	%
Gaziantep	1. Falafel ve Türk ekmeğini beraber tüketiyoruz.	3	30
	2. Türk güveç yemeklerinin yanında kendi pilavlarımızı pişiriyoruz.	4	40
	3. Ekonomik sıkıntılardan dolayı sofralarımızda tek çeşit yemek oluyor.	3	30
	<b>Toplam</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
Kilis	1. Ekonomik zorluklardan dolayı sofralarımızda tek çeşit yemek oluyor.	4	40
	2. Türk çorbaları ile kendi yemeklerimizi beraber tüketiyoruz.	2	20
	3. Suriye yemekleri ile Türk ekmeğini beraber tüketiyoruz.	2	20
	4. Kebablar ile Suriye yemeklerini beraber tüketiyoruz.	2	20
	<b>Toplam</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
Mersin	1. Ekonomik zorluklardan dolayı tek çeşit yemek yapıyoruz.	1	10
	2. Kendi pilavlarımızın yanında güveç tarzında yemekler yapıyoruz.	4	40
	3. Türk misafirler olduğu zaman Türk yemekleri yapıyoruz.	1	10
	4. Türk yemeklerini ve kendi yemeklerimizi beraber tüketiyoruz.	1	10
	5. Kendi yemeklerimizimizin yanında Türk yemekleri yapmıyoruz.	3	30
	<b>Toplam</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

### Mutfak Kültüründe Meydana Gelen Değişimler

Çalışmanın son sorusu “Türkiye’ye geldikten sonra kendi mutfak kültürünüzde meydana gelen değişimler nelerdir? Detaylı olarak açıklayabilir misiniz?”, olarak sorulmuştur. Bu soruyla, Suriye kökenli bireylerin Türk mutfak kültürüne uyum süreçlerinde kendi öz kültürlerine olan yaklaşımları ve bu minvalde ortaya çıkan değişimler anlaşılmasına çalışılmıştır. MG1 kodlu katılımcı, başta ekmeğin kültürü olmak üzere mutfakta bakış açılarının değiştiğini, mutfakta daha temiz bir şekilde üretim yapmaya başladıklarını dile getirmiştir. MG2 kodlu katılımcı, Türkiye’de yaşadıkları süre arttıkça mutfakta acı kullanımlarının da arttığını dile getirmiştir. Diğer yandan, lavaş odaklı ekmeğin tüketiminden alternatif ekmeğin çeşitlerine bir geçiş olduğunu da belirten katılımcı bu durumun yemeklerden aldıkları lezzeti de arttırdığını sözlerine ilave etmiştir. MG3 kodlu katılımcı, mutfak kültürlerinde zeytinyağı kullanımı ve acı kullanımının oldukça arttığını ancak bu beslenme yaklaşımından rahatsızlık duymadığını belirtmiştir. MG4 kodlu katılımcı, Türkiye’ye göç ettikleri süreçle

birlikte ortaya çıkan en önemli mutfak değişiminin yemeklerde daha çok çatal bıçak kullanmaya başlanması olduğunu dile getirmiştir. Katılımcı, Türkiye'nin Suriye ile kıyaslandığında tam bir Avrupa ülkesi olduğunu da sözlerine ilave etmiştir. MG5 kodlu katılımcı, Türkiye'de hayat pahalılığı sebebiyle et tüketiminin görece olarak azaldığını, bununla birlikte zeytinyağı tüketiminin ise arttığını vurgulamıştır. MG6 kodlu katılımcı, yemeklerde acı kullanımına Türkiye'ye geldikten sonra başladığını ve bu durumun kendisi için bir tutku haline geldiğini öne sürmüştür. Diğer yandan Türkiye'ye göç etmeden önce maden suyunu hiç deneyimlemeyen katılımcı Türkiye'ye taşındıktan sonra her yemekten sonra maden suyu içmeyi bir alışkanlık haline getirdiğini de sözlerine ilave etmiştir. MG7 kodlu katılımcı, Suriye'de sıklıkla kullandıkları baharatların Türkiye'de kolay kolay bulunmaması sebebiyle ikame baharat olarak acı biber kullanımının yaygınlaştığını bu durumun da yemek kültürlerinde bir değişime sebep olduğunu vurgulamıştır. Son olarak MG8 kodlu katılımcı, maddi sebeplerden dolayı kırmızı et tüketimlerinin oldukça azaldığını bu sebeple başta balık olmak üzere farklı et tüketimi davranışları sergilemeye başladıklarını söylemiştir. Katılımcı, ayrıca yemeklerde salça kullanmaya başlamanın en önemli değişikliklerden biri olduğunu ve artık salçasız sulu yemek tüketmediğini de sözlerine ilave etmiştir.

**Tablo 7. Mutfak Kültürünüzde Meydana Gelen Değişimler (Araştırma Sorusu 6)**

	<b>Kullanılan İfadeler</b>	<b>Σi</b>	<b>%</b>
<b>Gaziantep</b>	1. Ekmek çeşidi ve tüketiminin değişmesi.	2	15.38
	2. Acı tüketiminin artması.	2	15.38
	3. Kebap tüketiminin artması.	3	23
	4. Daha hijyenik mutfakların kullanılmaya başlanması.	1	7.69
	5. Yağ tüketiminin farklılaşması.	3	23
	6. Salça kullanımının artması.	1	7.69
	7. Ekonomik sıkıntılardan dolayı yetersiz beslenme.	1	7.69
	<b>Toplam</b>	<b>13</b>	<b>100</b>
<b>Kilis</b>	1. Ekonomik sıkıntılardan dolayı yetersiz beslenme.	2	20
	2. Acı tüketiminin artması.	2	20
	3. Hayvansal protein tüketme miktarının azalması.	1	10
	4. Bakliyat tüketiminin artması.	1	10
	5. Türk yemeklerine duyulan ilginin artması.	3	30
	6. Sofra kurallarının değişmesi.	1	10
<b>Toplam</b>	<b>10</b>	<b>100</b>	
<b>Mersin</b>	1. Ekmek kültürünün değişmesi.	4	20
	2. Hijyen anlayışının değişmesi.	1	5
	3. Acı tüketme oranının artması.	5	25
	4. Zeytinyağı tüketme oranının artması.	4	20
	5. Sofra kurallarının değişmesi.	1	5
	6. Hayvansal protein tüketme miktarının azalması.	2	10
	7. İçecek çeşitlerinin değişmesi.	1	5
	8. Salça tüketiminin artması.	1	5
	9. Deniz ürünleri tüketiminin artması.	1	5
<b>Toplam</b>	<b>20</b>	<b>100</b>	

Çalışmanın son sorusunun Gaziantep'te yaşayan katılımcılara sorulması sonucunda; GG1 kodlu katılımcı, mutfak kültürlerinde meydana gelen en önemli değişimin ekmek tüketiminde olduğunu belirtmiştir. Suriye'de yaşadıkları dönem sadece lavaş odaklı bir ekmek tüketimi anlayışına sahip olduklarını belirten katılımcı, Türkiye'ye gerçekleştirdikleri göç sonrası somun ve tırnak pide başta olmak üzere, Türkiye'nin kendine has ekmek çeşitlerini tüketmeye başladıklarını vurgulamıştır. GG2 kodlu katılımcı, her geçen yıl Türk yemeklerinin sofralarında daha fazla yer kaplamaya başladığını belirtirken bu durumdan rahatsızlık duymadığını, aksine yerleştikleri bu yeni ülkeye entegre olmaları adına mutfak kültürünün önemli bir belirleyici haline geldiğini belirtmiştir. GG3 kodlu katılımcı, Türkiye'de kaldığı süre boyunca her geçen yıl daha fazla acı tüketmeye başladığını ve Türk yemeklerinin çok daha temiz koşullarda üretildiğini söylerken bu durumun hayat kalitesi ve beslenme alışkanlıkları açısından pozitif etkiler yarattığını söylemiştir. GG4 kodlu katılımcı, Türkiye'de yaşadığı süre boyunca farklı çeşitlerde kebabların varlığını öğrendiğini ve artık bu kebablar olmadan bir mutfak kültürü düşünmenin mümkün olmadığını belirtmiştir. GG5 ve GG7 kodlu katılımcılar, mutfakta hayvansal yağlardan uzaklaşarak bitkisel yağları kullanmaya başladıklarını ve bu

yağların da sağlık açısından daha iyi olduğuna inandıklarını ileri sürmüşlerdir. GG6 kodlu katılımcı, zeytinyağı ve salça tüketiminin eskiye kıyasla oldukça arttığını belirtirken, Türk mutfak kültürünün her geçen gün daha fazla beslenme tarzlarında yer kaplamaya başladığını dile getirmiştir. GG8 kodlu katılımcı, ekonomik nedenlerle et tüketimlerinin azaldığını ancak fırsat bulabildiği her zaman Gaziantep'e özgü kebabları deneyimlemekten büyük keyif aldığını belirtmiştir. Çalışmanın son sorusunun Kilis'te yaşayan katılımcılara sorulması sonucunda, söz konusu soruya cevap veren KG1 ve KG7 kodlu katılımcılar; maddi olanaksızlıklar sebebiyle istedikleri yemeklere ulaşamadıklarını, Türkiye'de bulunan mevcut ekonomik şartların kendilerini mutlu etmediğini dile getirmişlerdir. KG2 kodlu katılımcı, Türk yemeklerinin Suriye yemeklerine kıyasla oldukça acı olmasına rağmen bu yemekleri yedikçe insanın alıştığını ve sözü edilen acı yemeklere yönelik içsel dürtülerin daha da arttığını dile getirmiştir. KG3 kodlu katılımcı, Türkiye'de hayat pahalılığının yüksek olması sebebiyle arzu ettiği hayvansal protein odaklı beslenme alışkanlığını tam olarak yaşayamadığını ancak bunun yerine muadil olarak bakliyat tüketimine daha fazla ağırlık verdiğini belirtmiştir. KG4 kodlu katılımcı, Türk yemeklerini deneyimlemeyi oldukça sevdiğini ve her geçen gün daha farklı bir Türk yemeği öğrendiğini söylemiştir. KG5 kodlu katılımcı, başta Kilis tava olmak üzere Türk yemeklerini öğrenmeye başladıklarını ve öğrendikçe Türk yemeklerine olan yaklaşımlarının her geçen gün daha pozitif hale gelmeye başladığını belirtmiştir. Son olarak KG6 kodlu katılımcı, Türkiye'ye göç etmeden önce yumurta tüketiminin çok daha az olduğunu, Türkiye'de yaşadığı sürece ise yumurtanın mutfaklarında önemli bir yeri olmaya başladığını dile getirmiştir. Diğer yandan, sofrada adabı açısından Suriye'de yaşadıkları dönemde ağırlıklı olarak yer sofrasında yemek yediklerini belirten katılımcı, Türkiye'de yaşadıkları süre boyunca ise masada yemek yemeye başladıklarını belirtmiştir.

## **Sonuç ve Öneriler**

### **Sonuç**

Arap Baharı ve sonrasında ortaya çıkan Suriye iç savaşı öngörülemez kadar büyük etkileriyle Orta Doğu coğrafyasını bir daha asla eski haline getiremeyecek şekilde etkilemiştir. İç savaş neticesinde milyonlarca insan, sığınmacı ve göçmen olarak komşu ülkelere göç etmek zorunda kalmışlardır. Sözü edilen bu göç hareketliliğinden ise en büyük payı alan ülke Türkiye olmuştur. 2021 yılı itibarıyla resmi rakamlara göre yaklaşık dört milyon Suriyeli göçmen Türkiye'de yaşamaktadır. Orta ölçekli bir ülke nüfusu kadar olan bu büyük insan hareketliliği başta büyükşehirler olmak üzere Türkiye'nin güney bölgelerinde yoğunlaşmış ve hala daha yasa dışı göç faaliyetleri kapsamında Suriye'den Türkiye'ye gelmeye çalışan insanların varlığıyla göç olgusu Türkiye açısından önemli bir problem olarak göze çarpmaktadır.

Göç eden insanların ekonomik, sosyal ve politik uyum süreçleri göç edilen ülkede yaşayan vatandaşların hayat standartlarını aşağıya çekmediği sürece başarılı olarak kabul edilmektedir. Bugün gelinen noktada Suriyeli bireylerin gerçekleştirmiş oldukları göçün Türk toplumu açısından refah seviyesini artırıcı özelliği bulunmamakta; olumsuz pek çok olay ile sığınmacılar ve yerel halk arasında sorunlar ortaya çıkmaktadır. Sağlıklı bir uyum sürecinin sağlanması ve Suriyeli sığınmacıların güvenle ülkelerine dönüşünün sağlanmasına yönelik resmi adımlar her geçen gün daha da atılırken, Türk vatandaşlığına geçen ve hayatının geri kalanını Türkiye'de geçirmek isteyen pek çok Suriye kökenli kişi de bulunmaktadır.

Toplumsal göç hareketliliğinin sağlıklı bir şekilde yürütülmesi ve kültürel etkileşim, toplumların birbirlerini kabul etme düşüncelerinde önemli bir noktadır. Sözü edilen durumun öne çıkan unsurlarından biri olarak ise mutfak kültürü gelmektedir. Mutfak kültürünün uzun yıllar içerisinde oluştuğu bilinirken, mevcut kültürün farklı toplumlara ait mutfak kültürleri ile iç içe geçmesi ise bu noktada kültürel zenginliği arttıracak önemli bir yaklaşımdır.

Bu çalışma, Suriye'den Türkiye'ye göç eden sığınmacıların yıllar içerisinde Türk toplumuna entegre olma yaklaşımlarının mutfak kültürü perspektifinden araştırılması amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilen bulgular neticesinde, çalışmaya katkıda bulunan bireylerin ağırlıklı olarak Suriye iç savaşının başladığı 2011 yılını takip eden birkaç yıl içerisinde Türkiye'ye göç eden kişilerden oluştuğu sonucu elde edilmiştir. Mersin, Gaziantep ve Kilis illerinde yaşayan katılımcıların genel olarak Türk mutfağına yönelik adaptasyon ile ilgili sıkıntı yaşamadıkları, çalışma neticesinde elde edilen bulgular arasındadır. Hem coğrafi hem kültürel yakınlık sebebiyle iki mutfak arasında önemli farklılıkların katılımcılarca algılanmadığını söylemek mümkündür. Özellikle, Gaziantep ve Kilis illerinin Suriye sınırına yakın olması sebebiyle mutfak kültürü ölçeğinde daha fazla benzerlikleri barındırdıkları da çalışma ile elde edilen bulgular arasındadır. Çalışma neticesinde, Suriyeli sığınmacıların yaşadıkları yeni ülkelerinde hala yerel yemeklerini hazırlamaya devam ettikleri ve mutfaklarında yöresel ürünlerden hazırlanmış yemeklere yer vermeye çalıştıklarını söylemek mümkündür. Bu

süreçte, orijinal ürün bulabilme noktasında yaşanan sıkıntıların ise Suriye kökenli kişilerin açtığı marketler sayesinde kolaylıkla çözüldüğü görülmektedir.

Göç eden kişilerin Türkiye'ye geldikten sonra yaşadığı problemlerde, maddi olanakların yetersiz olması en önemli sorun olarak bulgulanmıştır. Göç sonrası Türkiye'de yeni bir hayata adapte olma sürecinde yaşanan maddi olumsuzluklar mutfak yapısını da etkilemektedir. Özellikle hayat pahalılığı sebebiyle et tüketiminde kısıtlamaya giden sığınmacıların bu durumdan oldukça şikâyetçi oldukları gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde bulgulanmıştır. Katılımcılardan özellikle Kilis ilinde yaşayanların ekonomik açıdan daha düşük profilde bireylerden oluştuğunu söylemek de mümkündür. Mersin ve Gaziantep'te yaşayan katılımcıların ekonomik düzeyleri Kilis ile kıyaslandığında daha yüksek olarak bulgulanmakta, bu durum da bireylerin hem hayat tarzlarına hem de beslenme alışkanlıklarına yansımaktadır. Mersin ve Gaziantep şehirlerinde yaşayan katılımcıların yerel özellikleri olan yemeklere (tantuni, patlıcan kebabı ve benzeri) yaklaşımları daha olumlu iken Kilis ilinde yaşayan sığınmacılar daha konservatif bir hayat tarzını sürdürmeye odaklanmaktadır. Katılımcılar açısından ortaya çıkan bulgulardan en önemlilerinden birisi ise başta ekmek, zeytinyağı ve salça tüketimi olmak üzere Türk mutfağının temelinde yer alan besin öğelerine karşı Suriyeli sığınmacıların da pozitif davranış kalıpları gerçekleştirmeye başladıklarıdır. Görüşme gerçekleştiren katılımcıların hemen hemen hepsi Türkiye'de daha fazla ekmek tüketmeye başladıklarını, daha fazla salça kullanmaya başladıklarını ve yemeklerde daha fazla acı tat tercih etmeye başladıklarını belirtmiştir. Katılımcıların Türk mutfağına adaptasyonları bakımından sözü edilen besinlerin varlığı ve kullanılabilirliğinin geniş ölçekte olması son derece değerlidir. Diğer yandan; katılımcıların büyük bir çoğunluğu, Türk mutfak kültürünün Arap mutfak kültürüne göre daha zengin öğeleri olan besinlerden oluştuğunu söylerken, Türk mutfağını Arap mutfağı ile kıyasladıklarında başta temizlik olmak üzere farklı pek çok unsurun daha profesyonelce gerçekleştirildiğini söylemeleri de mutfak kültürü adaptasyonu açısından önemlidir.

### Öneriler

Bu çalışma, Suriyeli sığınmacıların Türkiye'ye geldikten sonra yıllar içerisinde mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimlerin neler olduğunu ve Suriyeli sığınmacıların Türk mutfak kültürüne bakış açılarını tespit etmek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma, Mersin, Gaziantep ve Kilis illerinden seçilen örneklem gruplarını temsil edecek bireyler ile nitel görüşmeler aracılığıyla nihayete erdirilmiştir. Daha büyük örneklem grupları kullanılarak gerçekleştirilecek nicel çalışmalar ile bilimsel açıdan daha zengin bulgulara ulaşılması olasıdır. Diğer yandan, sığınmacıların yoğun olarak yaşadıkları farklı şehirlerden elde edilecek bilgiler ile coğrafi farklılıkların entegrasyon üzerindeki etkisi de araştırılabilir. Bireylerin mutfak uygulamalarında ekonomik, sosyal ve politik gelişmelerin rolünün araştırılacağı çalışmaların da alanyazına katkı sağlaması olasıdır.

### Kaynakça

- Bahadır, U. (2018). *Göçmen ve Sığınmacıların Eğitimden Dışlanma Sorunu*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç-Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2018). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem A Yayıncılık.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Çağlayan, S. (2011). *Göç Kavramı ve Kuramları*, (ed.) Fatime Güneş, içinde, *Kent Sosyolojisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.
- Demirel, Ş. R. (2019). *Göç Mutfağı: Konya'daki Suriyeli Göçmenlerin Mutfak Kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ekici, S. ve Tuncel, G. (2015). Göç ve İnsan. *Birey ve Toplum Dergisi*, 5(9), 9-22.
- Güler, O. ve Yavuz, G. (2022). *Sektörün Gizli Paydaşları Mülteci ve Göçmen Girişimciler: Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Girişimciliği Örneği*, (ed.) Ece KONAKLIOĞLU, Burcu KOÇ, Ayşe ATAR YILMAZ, içinde, *Turizm Girişimciliğinin Doğası Güncel Konular*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayınları.

- Karasu, M. A. (2018). Türkiye'ye Yönelik Dış Göçler, Suriyeli Sığınmacı Göçü ve Etkileri. *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 14(1), 1-20.
- Kayalar, M. ve Yıldız, S. (2017). Uluslararası Göç Sonrası Ortaya Çıkan Girişimcilik Türleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 22(1), 55-62.
- Kemal, N. (2019). *Göç Olgusu, Avrupa'ya Giden Güncel Göç Rotaları ve Bu Göçlerin AB Ekonomisi'ne Etkisi*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Özgen, Ö. A. (2010). *Avrupa Birliği Göçmenlik Politikaları: Tarihsel Geçmiş ve Mevcut Durum*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Sormaz, Ü. (2017) Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 160-173.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi, Bildiri Kitabı*, 599-606.
- Tamer, M. ve Birvural, A. (2018). *Zorunlu Göçler ve Doğurduğu Sosyal Travmalar*, (ed) Vahap ÖZPOLAT, içinde, *Zorunlu Göçün Toplumlarda Oluşturduğu Problemler*. Ankara: HEGEM Yayınları.
- Türk Dil Kurumu. (2020). *Göç Tanımı*, 15 Aralık 2020 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişildi.
- Vardar, N. (2020). Mülteci ve Sığınmacı Farkı, 15 Aralık 2020 tarihinde <https://m.bianet.org/bianet/toplum/167434-multeci-gocmen-siginmaci-arasindaki-farklar> adresinden erişildi.
- Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2014). Uluslararası Göç: Çeşitleri, Nedenleri ve Etkileri. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkishor Turkic*, 9(2), 1685-1704.