



## Yemek Bağlamında Kültürlerarası Etkileşim: Göç, Yemek ve Kimlik İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Çalışma (Interaction in the Context of Food: A Conceptual Study on the Relationship between Migration, Food, and Identity)

\* Furkan DURSUN <sup>a</sup> , Cem Oktay GÜZELLER <sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Karamanoğlu Mehmetbey University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karaman/Türkiye

<sup>b</sup> Biruni University, Faculty of Education, Department of Guidance and Psychological Counseling, Istanbul/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 28.08.2023

Kabul Tarihi: 10.10.2023

### Anahtar Kelimeler

Göç

Göç mutfağı

Kültürlerarası etkileşim

Yemek kültürü

Yemek ve kimlik

### Keywords

Migration

Migration cuisine

Intercultural interaction

Food culture

Food and identity

### Makalenin Türü

Kavramsal Makale

### Öz

Bu çalışma, göç, yemek ve kimlik kavramlarının birbirleriyle ilişkisini incelemektedir. Farklı akademik çalışmalara dayanarak, göçmenlerin yemek kültürünün ev sahibi toplum üzerindeki etkileri ve etkileşimleri üzerinde durulmuştur. Araştırmalar, göçmen mutfağının ev sahibi toplumun mutfak kültürüne karşı direnç gösterebileceğini, uyum sağlayabileceğini ve hatta ev sahibi toplumun tüketim tercihlerini etkileyebileceğini ortaya koymaktadır. Aynı zamanda, göçle taşınan yemek kültürünün, ev sahibi toplumun mutfak kültürüyle birleşerek yeni bir füzyon mutfağının ortaya çıkmasına olanak sağlayabileceği vurgulanmaktadır. Bu çalışmanın gerekçesi, göçmen ve ev sahibi toplumların yemek kültürleri arasındaki etkileşimleri anlayabilmektir. Bu bağlamda, bahsi geçen etkileşimlerin nasıl şekillendiği ve hangi faktörlerin bu süreci etkilediği incelenmiştir. Bu sayede, göç ve yemek arasındaki ilişkiyi daha derinlemesine kavrayarak, toplumlar arası iletişimi ve anlayışı artırma amacı güdülmektedir.

### Abstract

This study examines the relationship between migration, food, and identity. Drawing upon various academic studies, the impact and interactions of immigrant food culture on the host society are emphasized. Research suggests that immigrant cuisine can exhibit resistance, adaptation, and even influence the consumption preferences of the host community's culinary culture. Additionally, it highlights that the migration of food culture can facilitate the emergence of a new fusion cuisine by combining with the culinary traditions of the host society. The rationale behind this study is to comprehend the interactions between immigrant and host community food cultures. In this context, the study explores how these interactions are shaped and which factors influence this process. By doing so, the aim is to deepen the understanding of the relationship between migration and food, and to enhance intercultural communication and understanding.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: fdursun@kmu.edu.tr (F. Dursun)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1313

## GİRİŞ

Göç, genel anlamda nüfusun yer değiştirmesi olarak tanımlanırken, bu değişiklik sadece hareketin başladığı ve ulaşılan bölgelerde sayısal bir değişiklik olarak görülmemekte, aynı zamanda sosyal yaşam, ekonomi, kültür, güvenlik ve sağlık gibi birçok farklı alanda etkilere sahip olabilmektedir (Aybar vd., 2018). Göç kavramı, hareketlilik durumu bağlamında içsel ve dışsal nedenler olmak üzere iki farklı başlık altında irdelenebilir. Bu kapsamda içsel (istek ve beklentiler) ve dışsal (zorunluluklar) faktörlerin göç durumu üzerinde etkili olduğu ifade edilebilir (Aybar vd., 2018). Bu durumda göç, daha geniş bir çerçeveden ifade edilirse bireylerin veya toplumların buldukları bölgedeki şartlara kıyasla daha iyi şartlara sahip olması arzulan bölgelere, birtakım beklentiler ya da zorunluluklar doğrultusunda geçici veya kalıcı olarak harekette bulunması eylemleridir. Birçok toplumda, göç hareketleri etnik ve kültürel alandaki farklılıklar bünyesinde değerlendirilmekte bununla birlikte demografik, sosyal ve ekonomik düzenin şekillendirilmesinde etkili bir unsur olarak görülmektedir (Giddens, 2005).

İnsanlık tarihi bakımından süreklilik içeren bir kavram olan göç, geçmişten günümüze savaş, kıtlık, iklim şartları, inanç durumları, ekonomik düzen, siyasi çatışmalar, doğal afetler ve teknolojik gelişmeler (Yalap, 2012) gibi geniş kapsamlı durumlar üzerinden devamlılığını sürdürmüştür. Temel itibarıyla göç hareketleri, sosyal anlamda büyük etkiler yaratabilen, toplumların ve devletlerin yapısını şekillendirebilen durumlardır. Özellikle uluslararası göç, uzun süredir devletlere ve toplumlara yön veren bir olgudur. Bu durum bağlamında göç günümüzde, ulusal ve uluslararası siyasetin önemli gündem konularından biri haline gelmiştir (Castles & Miller, 2008, s. 7; Suh, 2021). Göç hareketleri, devletler bünyesinde olumlu ve olumsuz etkilere yol açabilir. Göçmenler yalnızca yola çıktıkları hedef bölgeyi/ülkeyi değil aynı zamanda terk ettikleri bölgeyi/ülkeyi de etkileyebilir. Göçün türüne ve göç edenlerin niteliğine göre toplumdaki, görece nitelikli insanların diğer bir topluma göçmesi beşerî sermaye anlamında başlangıç bölgesinde olumsuz bir etkiye sebebiyet verirken varış noktasında olumlu anlamda etkilere yol açabilir (Sayın, Usanmaz & Aslangiri, 2016)

Castles ve Miller'e göre (2008, s. 29) göç, göçmenin geçmiş ve gelecek yaşantısına aynı zamanda gelecek kuşaklara etki eden bununla birlikte göçün başladığı ve gerçekleştiği ülkelerdeki bütün toplumu şekillendiren karmaşık ve uzun zaman alan bir süreçtir. Göç kavramı beraberinde farklı tanım ve kavramların meydana gelmesine sebep olmuştur. Bahsedilen tanım ve kavramların oluşmasında belirleyici etken ise "yabancı" olanı fark etme ve tanımlama durumudur (Suh, 2021). Ülkeler bağlı oldukları uluslararası antlaşmalar veya kendi anayasaları kapsamında, göç ve göçmenlik durumunu şekillendirebilir veya kontrol altına alabilir. Bu doğrultuda göç kavramının ele alınmasında evrensel bakış açısı kadar bölgesel ve yerel bakış açısı da önem arz etmektedir (Yalçın, 2004, s. 3). Ait olunan coğrafyadan bir diğer coğrafyaya göç etmek, toplumların hayatları üzerinde önemli etkiye sahip olan bir eylem olup, tek bir bilimsel disiplinle tam anlamıyla açıklanması mümkün görülmemektedir (Castles, 2003, s. 9). Göç kavramı; sosyoloji, psikoloji, antropoloji, siyaset, ekonomi gibi farklı disiplinler arasında sıklıkla ele alınan çok yönlü bir araştırma konusudur. Birtakım araştırmalarda göç kavramı değerlendirilirken farklı başlıklar altında kategorize edilerek daha bütüncül bir bakış açısıyla okuyuculara sunulmuştur (Çafa, 2021; Koçak & Terzi, 2012; Yüce, 2021). Çalışmalar kapsamında göç eylemi; irade durumu, ülke sınırları, yerleşme süresi, göçmen niteliği, hukuksal yapı ve göçün yoğunluk durumuna bağlı olarak sınıflandırılabilir. Bu bağlamda, göç kavramının nedenleri ve türleri Tablo 1'de sunulmuştur.

<b>Göçün Nedenleri</b>		
İrade Durumuna Dayalı Göçler	Zorunlu Göçler (Sosyal ve Çevresel Nedenler/Siyasal Nedenler)	Gönüllü Göçler (Ekonomik Nedenler/İstek ve Beklentiler)
<b>Göç Türleri</b>		
Ülke Sınırları Durumuna Göre Göçler	İç Göç (Ulusal)	Dış Göç (Ulus Ötesi)
Yerleşme Süresine Göre Göçler	Geçici Göç (Mevsimlik)	Kalıcı Göç (Temelli)
Göç Eden Nüfusun Niteliğine Göre Göçler	İşçi Göçü	Beyin Göçü
Göçün Yoğunluğuna Dayalı Göçler	Kitlesele Göç	Bireysel Göç
Hukuksal Yapıya Dayalı Göçler	Yasal Göç	Yasadışı Göç (Mülteci Göçü/ Kaçak Göç)

**Tablo 1.** Göçün Neden ve Türleri (Çafa, 2021 ve Yüce, 2021 çalışmalarından uyarlanmıştır)

Toplumsal bir hareket olan göç kavramı toplum temelinde en çok kültürel özellikleri etkilemektedir. Kültür, toplumun uyum içinde bir arada yaşayabilmesi için yüksek öneme sahip bağlayıcı bir unsurdur. Göç kapsamında, tarafların (göç eden/göç alan) kültürel anlamda bir etkileşim yaşamaması mümkün değildir. Göçmenler kendi kültürel kimliklerini göç için hedefledikleri bölgeye taşırlar. Göçmen kültürünün, göç bölgesinde yeni değerler ortaya çıkarmasında göçmenlerin geçmiş kültürel değerleri kadar göç ettikleri bölgenin kültürel yapısı da etkilidir (Aybar vd., 2018; Çallı, 2012). Bu bağlamda düşünüldüğünde somut bir kültürel miras olan yemek, toplum kimliğinin kültürel yapısını analiz etmek için değerli bir bakış açısı sağlar. Yemek, kültürü ve kimliği şekillendirirken, toplumları belirli bir mutfak çerçevesine dahil eden bir araçtır (Fischler, 1988). Tıpkı dil gibi, yemekte insanların doğdukları andan itibaren içselleştirdiği önemli bir değerdir. Bununla birlikte yemek toplumların kültürel özelliklerini yansıtan bir kavram olmanın yanında kültürü aktarmak için de bir araçtır (Avcı, Erkoç & Otman, 2014). Göç hareketleri kapsamında, göçmen toplum, hedef bölgedeki toplumun kültüründen ziyade daha çok kendi kültür ve kimliğini yaşatmaya meyilliyken zamanla bu durum, toplumsal ve bireysel adaptasyon sonucu göçmenlerin mevcut baskın kültürü kabul etmeleri veya her iki kültürü kapsayan melez bir kültüre yönelmelerini sağlayabilir (Doğan, 2021). Göçmenlerin, göç bölgesindeki yerel yiyecekleri beslenme düzenleri içerisine nasıl dahil ettikleri, kendi yemek kültürlerine ait unsurları göç bölgesine nasıl uyarladıkları ve yemek bağlamında ortaya çıkan durumların ev sahibi toplum tarafından tanınması ve kabul edilmesi gibi durumlar yemek kültürü kavramı üzerinden göçmen adaptasyon sürecinin anlaşılmasına olanak sağlayabilir (Takenaka, 2017). Bu durumda yemek, göçmen toplumların yeni yerleşim yerlerinde uyum sağlayabilmesi için önemli rolü olan bir unsurdur.

Bu çalışmanın amacı; göç, yemek ve kimlik kavramları arasındaki ilişkiyi ele alarak göçmenlerin ulaşmayı hedefledikleri bölgelerde kendi yemek kültürleri ve ev sahibi toplumun yemek kültürü arasında nasıl bir etkileşime yol açtığını incelemektir. Bununla birlikte, göçmenlerin yeni yerleştikleri bölgelerde kendi yemek kültürlerini koruma, değiştirme veya ev sahibi toplumun yemek kültürüyle etkileşime girme durumu, bir dizi sorunu beraberinde getirebilir. Bu sorunlar arasında kültürel çatışmalar, uyum sorunları, toplumsal kabul ve dışlanma gibi konular yer alabilir. Dolayısıyla, bu çalışma, göçmen ve ev sahibi toplumların yemek kültürleri arasındaki etkileşimleri ve bu etkileşimlerin nasıl şekillendiğini anlamak için bir problem alanı sunmaktadır. Bu problemi anlamak, kültürel çeşitliliği ve toplumsal uyumu desteklemek, kültürel etkileşimleri daha iyi yönetmek ve toplumlar arası iletişimi güçlendirmek için önemlidir. Bu kapsamda, genellikle daha uzak coğrafyalara ve farklı kültürlere gerçekleştirildiği için ulus ötesi gerçekleştirilen göçler değerlendirmeye alınmıştır. Çalışma doğrultusunda, ulusal ve uluslararası alanyazında öne çıkan çalışmalar incelenerek birtakım çıkarımlar yapılmış ve önerilerde bulunulmuştur.

## Göç Yemek ve Kimlik İlişkisi

Yemek, zaman ve mekanla ilişkili olarak, süreçten etkilenen ve süreci etkileyen bir bağ kurma aracıdır (Demirel, 2019). İnsanlar için yemek, sadece canlılığın devamı için bir gereklilik değil aynı zamanda topluluk davranışlarını dolayısıyla kültürü kapsayan karmaşık bir konudur. Çeşitli malzemelerin birleştirilmesi ve pişirilmesi yöntemini içeren yemek hazırlama, ulusal kültürel kimliğin önemli bir bileşenidir (Cusack, 2000). Bir topluluğa ait yemek kültürü, o topluluğun yaşam tarzı ve kültürüyle yakından ilgilidir. Her toplum kendine özgü değerleriyle (tarih, gelenek görenek, kültürel değerler) ulusal bir mutfağa sahiptir (Taşpınar & Demirkol, 2017, s. 69). Bu bağlamda yemek, hem bireysel hem de ulusal düzeyde kimlik ve kimlik oluşturma faaliyetlerinin merkezinde yer alır. Yemek, topluma ait değerler ile yakından ilişkili olduğu için bireylerin kimliğini şekillendirir ve yansıtır (Counihan & Van Esterick, 2012). Kısaca yemek, toplumsal sınırları belirlemede bir kültürel ayraçtır (Zubaida, 2000). Kültürel olarak bir kimlik oluşturmak ve mevcut kimliği analiz etmek için etkili bir araç olan yemek, politika ve diplomasi yoluyla bir ulusu ifade etmede kilit bir öneme sahip hale gelebilir. Ayrıca, toplumlar özelinde günlük rutinler, paylaşılan yemekler ve şenlikler gibi etkinlikler aracılığıyla yemek, aidiyet duygusunu pekiştirme gücüne sahiptir (Ichijo & Ranta, 2016).

Ulusların mutfak kültürleri üzerinden, bir bakıma toplumların kültürel ve sosyal anlamdaki birliktelik durumları gözlemlenebilir. Mutfak kültürü; tarih, toplumsal değerler, ekonomik koşullar gibi toplumlara ait birçok farklı olgunun bir araya gelip bütünleştiği bir kavram olması sebebiyle toplumların değerlendirilmesi açısından önemli bir araçtır. Özellikle gastronomik kimlik bağlamında bu durum ele alındığında; bölgeye ait çevre ve kültür unsurlarının, toplum bağlamında lezzet yapısı, damak zevki, yiyecek ürünler ve sofranın kuralları gibi kapsayıcı bileşenleri meydana getirmesi ulusların mutfak kültürlerinin özgün ve ulusu betimleyici bir hal almasına olanak tanır (Harrington, 2005). Bir diğer açıdan yemek, toplumları birleştirebileceği gibi bölebilmeye (Parasecoli, 2014) gücüne sahip politik bir kavram olarak ele alınabilir. Göç özelinde düşünüldüğünde yemeğin bu çok yönlü yapısı, göçmenlerin gittikleri yeni bölgeye yönelik uyum süreçlerini değerlendirilmesine olanak sunabilir (Takenaka, 2017). Göçle birlikte değişen çevre yapısı, birçok yeni bağlam ortaya çıkarmaktadır. Bu yeni çevrede insanlar üretip-tükettikleriyle kendi yaşam tarzlarını ve farklılıklarını ortaya koyabilir (Demirel, 2019). Göçler, sosyo-kültürel bağlamda olduğu gibi yemek kültürü bağlamında da toplumlar arası bir etkileşime olanak sunmaktadır. Bu etkileşim yemek kapsamında, ulusların mutfak kültüründe çeşitliliğe yol açıp aynı zamanda ev sahibi ve göç eden toplumların kaynaşması üzerinde olumlu bir yansıma meydana getirebileceği gibi iki topluluğun ayrışmasına sebebiyet verecek bir faktör de olabilir (Parasecoli, 2014; Takenaka, 2017).

Ulusal alanyazın incelendiğinde yapılan çalışmaların ağırlıklı olarak mübadele dönemlerinde Türkiye'ye göç eden balkan topluluklarını konu aldığı görülürken (Acar & Karaosmanoğlu, 2018; Atik & Atik 2020; Çafa, 2021; İlhan & Mesci, 2018; İşçimen, 2021; Kahraman, Güneş & Kahraman 2017; Sarı & Tetik 2019) Suriye iç savaşının patlak vermesi ardından ülkemize gerçekleştirilen yoğun göç hareketi kapsamında, son dönemlerde Suriyeli sığınmacılarında araştırmalara konu alındığı görülmektedir (Akbaba & Özel 2020; Avşar & Seçim 2020; Canbolat & Bulut 2020; Demirel, 2019; Kara & Akdağ, 2022; Karyelioğlu, 2021).

Çalışmalarda genel olarak katılımcıların beslenme davranışlarına ve yemek kültürlerine (ürün reçeteleri/kullanılan alet edevat) vurgu yapıldığı görülmektedir. İlgili çalışmalar ve kapsamaları Tablo 2'de sunulmuştur.

Atik ve Atik (2020), 1923 yılı sonrası Selanik'ten Türkiye'ye gelen ve Çatalca'ya yerleştirilen Selanik mübadillerinin yeme-içme alışkanlıklarını ortaya çıkartmak ve aynı zamanda Türk mutfağına katkılarını ele almak amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, mübadillerin geçmişten bugüne yeme-içme kültürlerini devam ettirdikleri, kendilerine özgü yemek düzeni ve yemeklere sahip olduklarını ayrıca ekonomik, coğrafi ve kültürel faktörler açısından etkilenmiş olduklarını belirlemişlerdir.

İşçimen (2021), Balkanlardan Edirne'nin Keşan ilçesine göç etmiş olan halkın, göç etmeden önceki yemek alışkanlıklarını sürdürüp sürdürmediklerini tespit etmek amacıyla gerçekleştirdiği çalışmada, göçmenlere ait geleneksel yemek hazırlama, sunma ritüellerini kaynak kişilerden temin ederek ve yazılı olarak kayıt altına almıştır. Çalışma sonucunda, katılımcıların şu anda kullandıkları kaynakların eski kaynaklarla aynı standartları sahip olmadığı, yöresel uygulamaların yerini yeni uygulama ve yöntemlerin aldığı tespit edilmiştir.

Demirel (2019), ise Konya'da yaşayan Suriyeli göçmenlerin ve yerel halkın mutfak kültürü bağlamında kültürel etkileşim süreçlerini mekân, bellek ve aktarım süreçleri açısından incelemeyi hedeflediği çalışmada, Suriyeli sığınmacıların mutfak kültürünün tüketim bağlamında kültürleşme sürecine tâbi olduğunu tespit etmiş olup, geleneksel tatlar ile kurulan bağlarını devam ettirdiklerini belirtmiştir. Aynı şekilde Konya halkının da kültürel belleklerinde bulunan tatlar ile kurduğu bağı devam ettirmede tutucu bir duruş sergilediği ve çoğunlukla yeni tatlara kendini kapattığı bulgusuna ulaşılmıştır. Mevcut çalışmalara ek olarak az sayıdaki çalışmada (Canbolat & Bulut 2020; Karyelioğlu, 2021; Uzun, 2019) göçmenlerin yiyecek içecek sektöründe istihdam sağlama ve edilme durumlarına vurgu yapılırken yine aynı şekilde, az sayıdaki araştırmada göç kapsamında yemek kültürü ve kimlik kavramları bir arada değerlendirmeye alınmıştır (Sağır & Ülgen, 2022). Son olarak, Çopuroğlu'nun 2022 yılında yayımlanan çalışmada göç, ulusal kimlik ve yemek ilişkisi teorik olarak incelenmiş, yemek kültürü ve milliyetçilik kavramları arasındaki ilişki siyasal ve sosyal açılardan irdelenmiştir. Çalışma kapsamında göçmen toplulukların, yemek kültürü üzerinden ev sahibi toplumun hakim kültürüne entegre olabilme durumları Victor Turner'ın eşiksellik kavramı bağlamında ele alınmıştır.

**Tablo 2.** Ulusal Alanyazında Göç ve Yemek Kültürü Bağlamında Yapılan Çalışmalar

Yazar-Yıl	Kapsam
Karaca, Yıldırım & Çakıcı (2015)	Girit yemek kültürünün ve sürdürülebilirliğinin incelenmesi.
Karaca & Karacaoğlu (2016)	Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde kavramsal olarak, Arap mutfağının Adana ili üzerinden incelenmesi.
Ercan (2017)	"Mutfağın Ötesi" adındaki belgesel çalışması üzerinden İstanbul'un farklı semtlerinde yaşayan göçmen topluluklarına ve göçmen mutfaklarına yönelik bir inceleme.
Kahraman vd., (2017)	1989 Bulgaristan göçmenlerinin göç öncesi ve sonrasında değişen mutfak kültürlerinin incelenmesi.
Erbil & Yılmaz (2018)	Sakarya ilinde yaşayıp; göç neticesinde ülkemize gelen etnik grupların yemek kültürlerinin incelenmesi
İlhan & Mesci (2018)	Çerkes mutfağının gastronomi turizmi bağlamında incelenmesi.
Acar & Karaosmanoğlu (2019)	Düzce ilinde, Çerkes mutfağını deneyimlemeye yönelik tur önerisi.
Demirel (2019)	Konya'da yaşayan Suriyeli göçmenlerin ve yerel halkın mutfak kültürü bağlamında kültürel etkileşim süreçlerini mekân, bellek ve aktarım süreçleri açısından incelenmesi.
Sarı & Tetik (2019)	Antalya ilinde yaşayan Bulgaristan göçmenlerinin zengin yemek kültürünü kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmak ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirecek Bulgaristan göçmen mutfağının öneminin vurgulanması.

**Tablo 2.** Ulusal Alanyazında Göç ve Yemek Kültürü Bağlamında Yapılan Çalışmalar (devamı)

Türkmen (2019)	Makedonya-Yugoslavya'dan Türkiye'ye gelen göçmenler ve Türklerin yemek kültürleri açısından etkileşimlerinin incelenmesi.
Akbaba & Özel (2020)	Suriye'den Türkiye tarafına gerçekleşen kitlesel göçün ardından Kilis mutfağı üzerindeki değişikliklerin incelenmesi.
Atik & Atik (2020)	1923 yılı sonrası Selanik'ten Türkiye'ye gelen ve Çatalca'ya yerleştirilen Selanik mübadillerinin yeme-içme alışkanlıklarını ortaya çıkartılması ve aynı zamanda Türk mutfağına katkılarının belirlenmesi.
Avşar & Seçim (2020)	Konya ilindeki Suriyeli göçmenlerin, mutfak kültürü uyum süreçlerinin incelenmesi.
Canbolat & Bulut (2020)	Suriyeli göçmenlerin Türk mutfak kültürü ve bölgenin yiyecek içecek işletmelerinde istihdama etkilerinin incelenmesi
Demirel (2020)	Türkiye' den Almanya' ya göç eden birinci kuşağın, orada yetişen ikinci kuşağın ve orada doğup büyüyen üçüncü kuşağın, yeme-içme alışkanlıkları üzerinden değişen mutfak kültürlerinin incelenmesi.
Çafa (2021)	Yunanistan göçmenlerinin mutfak kültürleri sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilerek incelenmesi.
İşçimen (2021)	Balkanlardan Edirne'nin Keşan ilçesine göç etmiş olan halkın, göç etmeden önceki yemek alışkanlıklarını sürdürüp sürdürmediklerinin incelenmesi
Karyelioğlu (2021)	Hatay'ın Antakya ilçesinde lokanta işlemecisi ve tatlı imalatçısı olarak çalışan 20 Suriyeli sığınmacı aracılığıyla yemek ve göç kavramları arasındaki ilişkinin kültürel ve iktisadi açılarından değerlendirilmesi.
Kara & Akdağ (2022)	Mersin, Gaziantep ve Kilis illerindeki Suriyeli sığınmacıların Türk mutfak kültürüne adapte olması ve değişime uğrayan damak lezzetlerinin incelenmesi.
Sağır & Ülgen (2022)	Göç ve kimlik ilişkisini, yemek ve mutfak pratikleri açısından değerlendiren çalışmada Sakarya ilinde yaşayan Çerkez göçmenlerin mutfak kültürleri ele alınmıştır.

Konu kapsamında, uluslararası alanyazın incelendiğinde ise gerçekleştirilen çalışmaların belirli alanlarda kümelendiği gözlemlenmiştir. İlgili başlıklar ve çalışmalar Tablo 3'te sunulmuştur. Tablo 3 bağlamında, uluslararası alanyazında göç ve yemek kültürü ilişkisinin yiyecek üretimi, göçmen mutfaklarına yönelik imaj ve algı çalışmaları ve göçmen sağlığı/refahı üzerine yapılan çalışmalar olduğu ifade edilebilir. Yiyecek üretimi konusu kendi içerisinde ikiye bölünebilirken ilk bölümde daha çok göçmen işçilerin yiyecek sektöründe istihdam edilmesi ve karşılaşılan zorlayıcı durumlara değinildiği gözlemlenmiştir. Bu kapsamda yapılan çalışmalar tarım sektöründe çalışan göçmenlerin (Rye & Scott, 2018; Wald, 2011) ve yiyecek içecek sektöründe çalışan göçmenlerin (Hiah & Staring 2016; Leung, 2003; Tham & Fudge, 2019) çalışma saatleri, hakları, iş tanımları ve iş veren işçi ilişkilerine yönelik bilgi sunmaktadır (Sanderson, 2014; Scott, 2013).

İkinci bölümde ise göçmenler tarafından kurulan yiyecek içecek işletmelerine odaklanılmıştır. Bu kapsamda göçmen işletmelerine yönelik yasal düzenlemeler, ticari operasyonlara, devlet politikalarına ve işletmelerin kökenleri üzerinden kültürel özelliklerine vurgu yapılmıştır (Campanari & Cavicchi, 2021; Leung, 2003; Mudu, 2007; Ojo, 2018). Çalışmaların odaklandığı bir diğer başlık ise göçmen mutfaklarına yönelik imaj ve algı konularıdır. Çalışmalarda, göçmen mutfaklarına karşı olumsuz algı, ırkçılık, imaj ve devlet politikaları (Anderson & Benbow, 2015; Edwards, Occhipinti & Ryan, 2000; Ojo, 2018) konu alınırken, bir diğer yandan da göçmen mutfağının kültürel yönden önemine dikkat çekilmiştir (Bloemraad, 2011; Brayton & Millington, 2011). Son başlık olan göçmen sağlığı ve refahı konusu, göç ve yemek kapsamında üzerine en çok çalışma yapılan başlık olarak gözlemlenmektedir. Yapılan çalışmalar ağırlıklı olarak beslenme davranışları ve gıda güvensizliği konuları altında sıralanmıştır. Beslenme davranışları üzerine yapılan çalışmalarda daha çok göçmenlerin yeni yerleşim bölgelerindeki beslenme alışkanlıkları, beslenme durumlarına bağlı hastalıkları ve sağlıklı gıda tüketimleri değişkenleri incelenirken (Carney, 2013; Hun, Urzúa, Henríquez & López-Espinoza, 2021; Olsen & Wandel, 2007) gıda güvensizliği konusu üzerine

yapılan çalışmalarda ise yoksulluk, gıdaya erişememe, yeterli miktarda gıda tüketimi gerçekleştirilememesi ve sosyal eşitsizlik (Burgess, 2016; Davison & Gondara 2021; Potochnick & Arteaga, 2016) gibi değişkenler incelenmiştir.

**Tablo 3.** Uluslararası Alanyazında Göç ve Yemek Kültürünü Değerlendiren Çalışmalar

<b>Yiyecek Üretimi</b>	<b>Göçmen İşçiler</b> Genel: (Sanderson, 2014; Scott, 2013) Yiyecek İçecek Sektörü: (Hiah & Staring, 2016; Leung, 2003; Tham & Fudge, 2019) Tarım: (Rye & Scott, 2018; Wald, 2011) <b>İşletmecilik:</b> (Campanari & Cavicchi, 2021; Leung, 2003; Mudu, 2007; Ojo, 2018)
<b>Göçmen Mutfaklarına Yönelik İmaj ve Algı</b>	(Anderson & Benbow, 2015; Bloemraad, 2011; Brayton & Millington, 2011; Edwards vd., 2000; Ojo, 2018)
<b>Göçmen Sağlığı ve Refahı</b>	<b>Beslenme Davranışları:</b> (Adebayo vd., 2017; Arbel, Fialkoff & Kerner, 2020; Carney, 2013; Dharod, Croom, Sady & Morrell, 2011; Girard, Ecalle & Magnan, 2013; Greaney, Lees, Lynch, Sebelia & Greene, 2012; Hun vd., 202; Nicolaou, Doak vd., 2009; Olsen & Wandel, 2007) <b>Gıda Güvensizliği:</b> (Burgess, 2016; Potochnick & Arteaga, 2016; Carney, 2020; Fukushima, 2020; Davison & Gondara, 2021; Dharod vd., 2011; Maynard vd., 2018; Sadiddin, Cattaneo, Cirillo & Miller, 2019; Setiloane & Mukaz, 2020)

Yukarıda bahsi geçen çalışmalara kıyasla çok az sayıdaki çalışmada göç, yemek ve kimlik kavramları bir arada ele alınarak incelenmiştir. Bu çalışmalarda göç ve kimlik kapsamında yemeğin ayrıştırıcı, birleştirici, uyum sağlayıcı ve yenilikçi yönlerine vurgu yapılmıştır. İlgili çalışmalar Tablo 4’te sunulmuştur.

**Tablo 4.** Göç, Yemek ve Kimlik İlişkisini İnceleyen Çalışmalar

<b>Yemeğin Ayrıştırıcı Yönü</b>	(Anderson & Benbow, 2015; Edwards vd., 2000; Tuchler, 2015)
<b>Yemeğin Birleştirici Yönü</b>	(Caudwell, Choe, Dickinson, Lavrushkina & Littlejohns, 2020; Park, 2017)
<b>Yemek Bağlamında Etkileşim ve Uyum Süreci</b>	(Garnweidner, Terragni, Pettersen, & Mosdøl, 2012; Lallani, 2018; Mitchell, 2006; Scagliusi, Porreca, Ulian, de Moraes Sato & Unsain, 2018)
<b>Yenilik ve Füzyon</b>	(Takenaka, 2017)

Edwards vd., (2000) çalışmalarında, çağdaş Avustralya’da yemek ve göçmen mutfağı üzerinden ırkçılık ve göçmen karşıtı politikaları konu edinirken, Anderson ve Benbow’da (2015) yine Avustralya’da göçmen yemeklerinin her ne kadar etnik yemek kültürüne çeşitlilik kattığını ifade etmiş olsa bile özellikle Asyalı göçmenler üzerinden yabancı yemeklere karşı medya ve devlet destekli olumsuz bir kamuoyu oluşturulduğunu belirtmiştir. Bu kapsamda, televizyonlarda ve gazetelerde özellikle göçmen restoranlarında gerçekleşen gıda zehirlenmesi ve kontaminasyon olayları sergilenerek tüketicilerin ithalattan kaçınması ve yerli ürünlere yönelmesi amaçlanmıştır. Son olarak; Tuchler (2015), “Çağdaş İtalya’da Yemek, Milliyetçilik ve Zenofobi” başlıklı tez çalışmasında, İtalya’da göçmen yemeklerini ve yabancı düşmanlığını konu edinmiştir. Çalışma kapsamında yemek, İtalyan ulus kimliğini oluşturan güçlü bir kavramdır. Yemek, İtalyan ulus kimliğini ve aidiyet duygusunu pekiştirdiği gibi ayrıştırıcı bir rol üstlenerek, yabancı olana karşı düşmanlığı da tetikleyebilir.

Bir diğer bakış açısı olarak, Park (2017), Amerika’daki etnik yemek kültürü üzerinden yabancı yemeklerine odaklanmıştır. Çalışma kapsamında hangi mutfağın etnik, hangisinin yabancı olarak algılanacağı etnik grubun kimliğine ve özelliklerine göre değişmektedir. Meksika ve Çin mutfağı gibi uzun süredir Amerikan mutfak kültürüyle etkileşim içerisinde olan göçmen sınıfın mutfağı, adeta kültürün bir parçası olarak görülüp yabancı olarak algılanmazken, Vietnam, Küba gibi ülkelerin yemekleri genel tüketiciden ziyade ilgili ülkelerin göçmen nüfusunun yoğun yaşadığı bölgelerde daha fazla tüketilmektedir. Bu bağlamda zaman kavramı, kültürel geçmiş gibi durumların göçmen yemeklerinin kabulünde etkin rol oynayabileceği ifade edilebilir. Caudwell vd., (2020) İngiltere’de gerçekleştirdikleri çalışmada, yemeğin birleştirici gücüne vurgu yapmakla birlikte, farklı topluluklarla beraber

yenilen öğlen yemeklerinin, toplumsal anlamda çok kültürlülük yaratma duygusuna yönelik pozitif bir işlevi olduğundan bahsetmişlerdir.

Çalışmalarda öne çıkan bir diğer durumsa, göçmenlerin ev sahibi toplumun yemek kültürüne karşı direnç göstermesi, uyum sağlaması ve son olarak kendi yemek kültürleri üzerinden baskın kültür üzerinde etkili olabilmesidir. Garnweidner vd., (2012) Oslo'ya Afrika ve Asya'dan gelen kadın göçmenlerin ev sahibi ülkenin yemek kültürüne ilişkin algılarını incelemeyi amaçladığı çalışmada, göçmenlerin ev sahibi kültürün yemeklerini lezzetsiz ve sıkıcı bularak kendi yemek kültürlerinin özelliklerini korumaya çalışabileceklerini ifade etmiştir. Bu duruma benzer olarak, 1940'ların sonlarında ve 1950'lerin başlarında savaş sebebiyle Toronto'ya gelen İtalyan göçmenler, her ne kadar kendi yemek kültürlerini devam ettirmek isteseler bile, geleneksel malzemelerin eksikliği sebebiyle yemek tariflerini değiştirmek zorunda kalmışlardır. Savaş sonrası dönemde etnik marketler aracılığıyla geleneksel malzemelere ulaşım daha kolay hale gelmiş olsa da göçmenlerin birçoğu, pratik nedenlerinden dolayı mevcut malzemelerini değiştirmemiştir (Lallani,2018). Suriye iç savaşı sonrası Brezilya'ya göç eden Suriyeli göçmenlerde, Brezilya'da açtıkları işletmelerde humus ve dolma gibi kendi kültürlerine ait yemekleri yaparak yemek kültürlerinin devamlılığını sağlamaya çalışsalar da Suriye baharatlarına ulaşamadıkları için bölgeye uyum sağlayarak ev sahibi mutfak kültürünün baharatlarını kullanmışlardır (Scagliusi vd., 2018).

Mitchell, (2006) Göçmen yemeklerinin İngiltere'de kabulü ve kültürleşme sürecini konu aldığı çalışmasında, 19. yüzyılın başlarından 1990'a kadar yemek kitapları üzerinden İngiltere'de göç ve yabancı yiyecekleri incelemiştir. Çalışmada, 1960'lardan önce spagetti, köri ve pilavın İngiliz yemek yapısına uymadığı ve ana yemek olarak kabul edilmediğini belirtilirken, 2003 yılında BBC tarafından yapılan bir anket çalışmasında ülkenin en sevilen 10 akşam yemeğinin 9'unun etnik mutfaklara ait yemekler olduğu ifade edilmektedir. Bu bağlamda göçle, yabancı görünen yemeklerin artık yabancı olmaktan ziyade ev sahibi mutfak kültürü üzerinde tüketim tercihlerini etkilediği ve ev sahibi topluluk tarafından benimsendiği sonucuna varılmıştır. İlaveten, Takenaka' nın (2017) çalışması kapsamında, Peru'ya ilk göçte bulunan Japon göçmenlerin ve sonradan yetişen nesillerin kendi kültürlerine bağlı kalarak, mutfak tekniklerini bölgenin yerel yiyecekleri üzerinde uyguladıkları, zaman içerisinde ortaya çıkan bu yeni mutfak kültürü ve Japon göçmenlerin ev sahibi toplum tarafından kabul görür hale geldiği ifade edilmiştir. Bu kapsamda, ortaya çıkan Nikkei füzyon mutfağı iki farklı kültürün yemek aracılığıyla bir araya gelerek melez bir kültür oluşturmasının bir örneğidir.

Özetle, göç bağlamında yemek kavramı, göç eden ve göç alan toplulukları kimlik kapsamında ayrıştırabilir veya birleştirebilir özelliğe sahipken yemek kültürü açısından göçmen mutfağı ev sahibi toplumun mutfağına karşı direnç gösterebilir, uyum sağlayabilir hatta ev sahibi toplumun tüketim tercihleri üzerinde de etkili olabilir. Bununla birlikte, göç vasıtasıyla taşınan yemek kültürü ev sahibi toplumun mutfak kültürüyle eklemlenerek yeni bir füzyon mutfağın ortaya çıkmasına olanak sağlayabilir.

## Sonuç

Bu çalışma, göçmen ve ev sahibi toplumların yemek kültürleri arasındaki etkileşimleri anlama amacı gütmüştür. Araştırma sonuçları, göçmenlerin yemek kültürünün ev sahibi toplumun yemek kültürüyle nasıl etkileşime geçtiğini ve bu etkileşimin nasıl şekillendiğini ortaya koymuştur. Ayrıca, bu etkileşim sürecini etkileyen faktörler ve mekanizmalar da incelenmiştir. Yalnızca bir yer değiştirme durumu olmayan göç, kültürler arası geçiş ve eskiyle yeninin ilişkisi bağlamında önemli bir role sahiptir. Göçmenler gittikleri bölgelere kendi kültürlerini beraberinde



taşıyarak bölgenin kültüründen etkilenebilecekleri gibi bölgedeki hakim kültürü de etkiyebilirler. Kültür oluşturma, koruma ve yayma aracı olarak yemek ulusların kimliklendirilmesi bağlamında kritik öneme sahiptir. Özellikle göç kavramı üzerinden yemek kültürü, göç eden ve göç alan toplumlar olmak üzere kitleleri yakınlaştırabileceği gibi uzaklaştıra da bilir. Bu bağlamda, çağımızın bir gerçeği olarak göç olgusunun açıklanabilmesinde bir kültür bileşeni olan yemeğin anlaşılması önem arz etmektedir.

Ulusal ve uluslararası alanyazın doğrultusunda, yemek kültürünün toplumlar arası etkileşimde yönlendirici bir unsur olduğu ifade edilebilir. Bu kapsamda toplumlara ait yemek kültürleri birbirlerini etkiyebileceği gibi toplumların kaynaşmasına hatta yeni bir kültür ürünü sunmalarına olanak sağlayabilir. Dikkat edilmesi gereken bir diğer nokta ise, toplum kimliğinin yansması olarak yemek kültürünün uluslararası betimleyici ve ayırıştırıcı görevler görebileceğidir. Sonuç olarak yemek kavramı yalnızca fizyolojik anlamda insan yaşamının devamlılığı sağlamak açısından elzem bir ihtiyaç değil aynı zamanda toplumsal yapıda, uyum ve birliktelik gibi durumlara katkı sağlayan politik bir unsurdur.

Bu çalışmanın sonuçları, göç ve yemek kültürünün, toplumların kimlik oluşumu ve kültürel geçişinde kritik bir rol oynadığını göstermektedir. Bu bağlamda, gelecekteki araştırmalar, göç sonrası yerel mutfakların nasıl zenginleştiği veya asimile olduğu gibi konulara odaklanabilir. Ayrıca, göçmenlerin açtığı yiyecek-içecek işletmelerinin, ev sahibi toplumun tutumlarına nasıl etki ettiği ve nasıl karşılandığı gibi konular da incelenebilir. İlâveten, göçmen yemeklerine yönelik olumsuz kamuoyu oluşturulan durumlar araştırılabilir. Bu şekilde, göç, yemek ve kimlik ilişkisinin daha kapsamlı bir anlayışa ulaşılması ve toplumlar arası etkileşimin daha iyi yönetilmesi mümkün olabilir. Son olarak, çalışmanın sonuçları, toplumlar arası iletişimi ve anlayışı artırmaya yönelik öneriler sunmaktadır. Göçmenlerin yemek kültürünün ev sahibi toplumla birlikte paylaşılması, kültürel çeşitliliği zenginleştirebilir ve toplumlar arasında bir köprü oluşturabilir. Bu bağlamda, kültürel alışverişin teşvik edilmesi, ortak yemek etkinlikleri düzenlenmesi ve göçmenlerin yemek kültürlerinin tanıtılması gibi öneriler, daha kapsayıcı ve hoşgörülü bir toplum oluşturma yolunda adımlar atılmasına katkı sağlayabilir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

## KAYNAKÇA

- Adebayo, F. A., Ikonen, S. T., Koponen, P., Prättälä, R., Härkänen, T., Lamberg-Allardt, C., & Erkkola, M. (2017). Consumption of healthy foods and associated socio-demographic factors among Russian, Somali and Kurdish immigrants in Finland. *Scandinavian Journal of Public Health*, 45(3), 277-287.
- Akbaba, M., & Özel, G. (2020). Kilis ili yöresel yemeklerinde Suriye göçünün gölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 971-982.
- Anderson, L., & Benbow, H. M. (2015). Cultural indigestion in multicultural Australia: Fear of "Foreign" foods in Australian media. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 15(1), 34-43.

- Arbel, Y., Fialkoff, C., & Kerner, A. (2020). Migration and food consumption: The impact of culture and country of origin on obesity as an indicator of human health. *Sustainability*, 12(18), 7567.
- Atik., E. & Atik. E. Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261-277.
- Avcı, A., Erkoç, E. & Otman, E. (2014). *Yemekte tarih var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Avşar, Ö. Y., & Seçim, Y. (2020). Suriye göçmenlerinin mutfak kültürü uyum süreci; Konya örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research/JRTR*, 7(2), 209-221.
- Aybar, D., Aksoy, B., Çizel, B., Cizel, R., Koçancı M., Ajanovic, E., İçigen, E., Özdemir, B., Güzel, Ö., & Gülmez, M., (2018). Ortadoğu'dan göçün Türkiye üzerindeki etkileri raporu. Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, *Welcommunities Project*, 8-87.
- Bloemraad, I. (2011). "Two peas in a pod," "apples and oranges," and other food metaphors: Comparing Canada and the United States. *American Behavioral Scientist*, 55(9), 1131-1159.
- Brayton, S., & Millington, B. (2011). Renovating ethnic identity on restaurant makeover. *Social Identities*, 17(2), 185-200.
- Burgess, D. (2016). Immigrant health in Toronto, Canada: Addressing food insecurity as a social determinant of tuberculosis. *Social Work in Public Health*, 31(7), 617-625.
- Campanari, A., & Cavicchi, A. (2021). From the rise of authentic Italian restaurants in America to the creation of new multicultural food tourism experiences. *Tourism Culture and Communication*, 21(1), 5-16.
- Canbolat, C. & Bulut, Y. (2020). Suriyeli sığınmacıların Türk mutfak kültürü ve yiyecek içecek işletmelerinde istihdama etkileri. *International Travel and Tourism Dynamics*, 20, 65-74.
- Carney, M. A. (2013). Border meals: Detention center feeding practices, migrant subjectivity, and questions on trauma. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 13(4), 32-46.
- Castles, S. (2003). *Towards a sociology of forced migration and social transformation*, London: Sociology, 37(1): 13-34.
- Caudwell, J., Choe, J., Dickinson, J. E., Lavrushkina, N., & Littlejohns, R. (2020). 'Multicultural lunches': sharing food in post-Brexit south coast of England. *Annals of Leisure Research*, 23(4), 544-561.
- Counihan, C., & Van Esterick, P. (Eds.). (2012). *Food and Culture: A Reader* (3rd ed.). New York, NY: Routledge.
- Cusack, I. (2000). "African cuisines: Recipes for nationbuilding?". *Journal of African Cultural Studies*, 13(2), 207-225.
- Çafa, İ. (2021). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yunanistan Göçmenlerinin Mutfak Kültürü* (Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Çallı, İ. (2012). *Uluslararası Reklamcılık Açısından Göç ve Kültür İlişkisi: Türk Göçmenlere Yönelik Televizyon Reklamlarının İncelenmesi* (Doktora Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

- Çopuroğlu, Ö. (2022). "Tüketen diaspora": Göç, ulusal kimlik ve yemek ilişkisine teorik bir yaklaşım. *Göç Dergisi (GD)*, 9(3), 423-433.
- Davison, K. M., & Gondara, L. (2021). A comparison of mental health, food insecurity, and diet quality indicators between foreign-born immigrants of Canada and native-born Canadians. *Journal of Hunger and Environmental Nutrition*, 16(1), 109-132.
- Demirel, M. (2020). *Üç Kuşağın Göç ile Değişen Mutfak Kültürü: Almanya Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Demirel, R. (2019). *Göç Mutfağı: Konya'daki Suriyeli Göçmenlerin Mutfak Kültürü*. (Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Dharod, J. M., Croom, J., Sady, C. G., & Morrell, D. (2011). Dietary intake, food security, and acculturation among Somali refugees in the United States: results of a pilot study. *Journal of Immigrant and Refugee Studies*, 9(1), 82-97.
- Doğan, A. (2021). *Türkiye'deki Suriyeli Sığınmacıların Kariyer Planlamaları ve Ülkelerine Geri Dönüşe Yönelik Tutumları*. (Yüksek Lisans Tezi) Üsküdar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Edwards, L., Occhipinti, S., & Ryan, S. (2000). Food and immigration: The indigestion trope contests the sophistication narrative. *Journal of Intercultural Studies*, 21(3), 297-308.
- Erbil, K., & Yılmaz, G. (2018). Kültürel miras bağlamında Sakarya ilinde yaşayan etnik grupların Türk mutfağına katkıları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 276-285.
- Ercan T. (2017). *Mutfağın Ötesi* (Yüksek Lisans Tez Raporu- Belgesel). Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul
- Fischler, C. (1988). Food, self & identity. *Information (International Social Science Council)*, 27(2), 275-292.
- Fukushima, A. I. (2020). Food matters: trafficked transnational migrants' experiences and the matrix of food (in) security. *Journal of Human Rights Practice*, 12(2), 364-386.
- Garnweidner, L. M., Terragni, L., Pettersen, K. S., & Mosdøl, A. (2012). Perceptions of the host country's food culture among female immigrants from Africa and Asia: Aspects relevant for cultural sensitivity in nutrition communication. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 44(4), 335-342.
- Giddens, A. (2005). *Sosyoloji*. Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Girard, C., Ecalle, J., & Magnan, A. (2013). Serious games as new educational tools: how effective are they? A meta-analysis of recent studies. *Journal of Computer Assisted Learning*, 29(3), 207-219.
- Greaney, M. L., Lees, F. D., Lynch, B., Sebelia, L., & Greene, G. W. (2012). Using focus groups to identify factors affecting healthful weight maintenance in Latino immigrants. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 44(5), 448-453.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 129-152.

- Hiah, J., & Staring, R. (2016). 'But the Dutch would call it exploitation'. Crimmigration and the moral economy of the Chinese catering industry in the Netherlands. *Crime, Law and Social Change*, 66(1), 83-100.
- Hun, N., Urzúa, A., Henríquez, D. T., & López-Espinoza, A. (2021). Effect of ethnic identity on the relationship between acculturation stress and abnormal food behaviors in Colombian migrants in Chile. *Journal of Racial and Ethnic Health Disparities*, 1-7.
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016). Food, national identity and nationalism: From everyday to global politics. Springer
- İlhan, R., & Mesci, M. (2018). Gastronomi turizmi çerçevesinde Çerkez mutfağının incelenmesi. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315.
- İşçimen, B. (2021). *Balkanlardan Göçen Toplulukların Yemek Kültürlerindeki Farklılıklar: Edirne İli Keşan İlçesi Köyleri Örneği* (Yüksek Lisans Tezi) Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Kahraman, C., Güneş, İ., & Kahraman, N. (2017). 1989 göçü sonrası Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227-245.
- Kara, Y., & Akdağ, G. (2022). Suriyeli sığınmacıların değişen mutfak kültürü: Mersin, Gaziantep ve Kilis örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 971-986
- Karaca, O. B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 561-584.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 13.
- Karakaş Yalap, H. (2012). *Aydın'ın Çeştepe ve Tepecik Yerleşimlerinde Yaşayan Göçmenlerin Uyum Süreci Üzerine Bir Değerlendirme* (Yüksek Lisans Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Karyelioğlu, S. (2021). Yemek ve göç: Türkiye'ye göç etmiş Suriyelilerin yemek ile ilgili kültürel ve iktisadi deneyimleri. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (8), 1-22.
- Koçak, Y., & Terzi, E. (2012). Türkiye'de göç olgusu, göç edenlerin kentlere olan etkileri ve çözüm önerileri. *Kafkas Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 3(3), 163-184.
- Lallani, S. S. (2018). The culinary gender binary in an era of multiculturalism: Foodwork in Toronto's late postwar Italian immigrant community. *Journal of Family History*, 43(4), 409-424.
- Leung, M. W. (2003). Beyond Chinese, beyond food: unpacking the regulated Chinese restaurant business in Germany. *Entrepreneurship and Regional Development*, 15(2), 103-118.
- Maynard, M., Dean, J., Rodriguez, P. I., Sriranganathan, G., Qutub, M., & Kirkpatrick, S. I. (2019). The experience of food insecurity among immigrants: a scoping review. *Journal of International Migration and Integration*, 20(2), 375-417.
- Mellin-Olsen, T., & Wandel, M. (2005). Changes in food habits among Pakistani immigrant women in Oslo. Norway. *Ethnicity and Health*, 10(4), 311-339.

- Miller, M.J. & S. Castles. (2008). *Göçler Çağı: Modern Dünyada Uluslararası Göç Hareketleri*. B.U. Bal & İ. Akbulut (çev.) İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Mitchell, J. (2006). Food acceptance and acculturation. *Journal of Foodservice*, 17(2), 77-83.
- Mudu, P. (2007). The people's food: the ingredients of "ethnic" hierarchies and the development of Chinese restaurants in Rome. *GeoJournal*, 68(2), 195-210.
- Muharrem, E. S., & Hamza, A. (2004). Kent yönetimi, kentlileşme ve göç: sorunlar ve çözüm önerileri. In *Journal of Social Policy Conferences* (No. 48).
- Nicolaou, M., Doak, C. M., van Dam, R. M., Brug, J., Stronks, K., & Seidell, J. C. (2009). Cultural and social influences on food consumption in Dutch residents of Turkish and Moroccan origin: a qualitative study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 41(4), 232-241.
- Ojo, S. (2018). Identity, ethnic embeddedness, and African cuisine break-out in Britain. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(1), 33-54.
- Parasecoli, F. (2014). Food, identity, and cultural reproduction in immigrant communities. *Social Research*, 81(2), 415-439.
- Park, K. (2017). Ethnic foodscapes: foreign cuisines in the United States. *Food, Culture and Society*, 20(3), 365-393.
- Potochnick, S., & Arteaga, I. (2018). A decade of analysis: household food insecurity among low-income immigrant children. *Journal of Family Issues*, 39(2), 527-551.
- Rye, J. F., & Scott, S. (2018). International labour migration and food production in rural Europe: a review of the evidence. *Sociologia Ruralis*, 58(4), 928-952.
- Sadiddin, A., Cattaneo, A., Cirillo, M., & Miller, M. (2019). Food insecurity as a determinant of international migration: Evidence from Sub-Saharan Africa. *Food Security*, 11(3), 515-530.
- Sağır, A. & Erek Ülgen. (2022). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak melez mutfaklar: Sakarya'da göçmenlik deneyimleri (Çerkez mutfağı örneği). *Sosyolojik Bağlam Dergisi*, 3(2), 123-139.
- Sanderson, M. R. (2014). Free trade, food-processing, and migration: An analysis of Mexican immigration in the US Great Plains Region. *The Social Science Journal*, 51(3), 474-482.
- Sarı, D. B., & Tetik, N. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü. *Anasay*, (8), 73-88.
- Taşpınar, O., & Demirkol, Ş. (2017). *Dünden Bugüne Dünya Mutfakları*. M. Sarıışık (Ed.), Tüm yönleriyle gastronomi bilimi (69-98) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sayın, Y., Usanmaz, A. & Aslangiri, F. (2016). Uluslararası göç olgusu ve yol açtığı etkiler: Suriye göçü örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 18 (31), 1-13.
- Scagliusi, F. B., Porreca, F. I., Ulian, M. D., de Morais Sato, P., & Unsain, R. F. (2018). Representations of Syrian food by Syrian refugees in the city of São Paulo, Brazil: An ethnographic study. *Appetite*, 129, 236-244.

- Scott, S. (2013). Labour, migration and the spatial fix: evidence from the UK food industry. *Antipode*, 45(5), 1090-1109.
- Setiloane, K. T., & Mukaz, D. K. (2020). Household food insecurity among African immigrants of the United States: Evidence from the national health interview survey. *Journal of Hunger and Environmental Nutrition*, 15(5), 669-682.
- Suh G. (2021). *Sebepleri ve Sonuçlarıyla Göçmenlik: İstanbul'daki Afganlar* (Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Ortadoğu ve İslam Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Takenaka, A. (2017). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*, 29(2), 117-131.
- Tham, J. C., & Fudge, J. (2019). Unsavoury employer practices: Understanding temporary migrant work in the Australian food services sector. *International Journal of Comparative Labour Law and Industrial Relations*, 35(1).
- Tuchler, M. (2015). "Si alla polenta, No al cous cous": Food, Nationalism, and Xenophobia in Contemporary Italy (Honors Thesis). Duke University, United States.
- Türkmen, Z. (2019). *Makedonya'dan Türkiye'ye Gelen Göçmenler ve Türklerin Yemek Kültürü Açısından Etkileşimi: Bayrampaşa Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Uzun, Z. (2019) *Türkiye'deki Suriyeli Göçmenlerin Girişimcilik Deneyimleri: Gaziantep Örneği* (Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Ankara.
- Vedat, Acar., & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.
- Wald, S. D. (2011). Visible farmers/invisible workers: Locating immigrant labor in food studies. *Food, Culture and Society*, 14(4), 567-586
- Yalçın, C. (2004). Göç Sosyolojisi. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Yüce, Y. (2021). *Türkiye'de İkamet Eden Suriyelilerin Kültürel Uyum Sürecinin John W. Berry'nin Kültürleşme Kuramı Bağlamında Değerlendirilmesi: Aydın İli Efeler İlçesi Örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bandırma.
- Zubaida, S. (2000). *Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları*. R. Tapper & S. Zubaida (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (32-45). (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

## **Intercultural Interaction in the Context of Food: A Conceptual Study on the Relationship between Migration, Food, and Identity**

**Furkan DURSUN**

Karamanoğlu Mehmetbey University, School of Applied Sciences, Karaman/Türkiye

**Cem Oktay GÜZELLER**

Biruni University, Faculty of Education, Istanbul/Türkiye

### **Extended Summary**

Migration, which is a continuous concept in terms of human history, has maintained its continuity through different situations from past to present. Migration movements are situations that can create great social impacts and shape the structure of societies and states. Migrants can affect not only the destination region/country they set out from, but also the region/country they leave. Migration is a complex and time-consuming process that affects the past and future lives of the migrant as well as future generations and shapes the whole society in the countries where migration starts and takes place. The concept of migration is a multifaceted research topic that is frequently discussed among different disciplines such as sociology, psychology, anthropology, politics and economics. Within the context of migration, it is impossible for the parties (migrant/immigrant) not to experience cultural interaction. Migrants carry their own cultural identities to the region they target for migration. The cultural structure of the region they migrate to is as effective as the past cultural values of migrants in the emergence of new values in the migration region. In this context, food as a tangible cultural heritage provides a valuable perspective to analyze the cultural structure of community identity. Food is a tool that shapes culture and identity, and incorporates societies into a specific culinary framework. Just like language, food is an important value that people internalize from the moment they are born. In the context of migration movements, the migrant community tends to maintain its own culture and identity rather than the culture of the society in the destination region, but over time, this can lead to social and individual adaptation, with migrants accepting the current dominant culture or moving towards a hybrid culture that encompasses both cultures. How migrants incorporate local foods into their diets, how they adapt elements of their own food culture to the migration region, and how situations that arise in the context of food are recognized and accepted by the host society can enable an understanding of the migrant adaptation process through the concept of food culture. In this case, food is an element that plays an important role in the adaptation of migrant communities in their new settlements. The aim of this study is to examine the relationship between the concepts of migration, food and identity and to examine how migrants interact between their own food culture and the food culture of the host society in the regions they aim to reach. In this context, transnational migrations were taken into consideration since they are usually carried out to more distant geographies and different cultures. In line with the study, some conclusions and recommendations were made by examining the prominent studies in the national and international literature. When the national literature is examined, it is seen that the studies mainly focus on the Balkan communities who migrated to Turkey during the exchange periods, while Syrian asylum seekers have recently been the subject of research within the scope of the intense migration movement to our country after the outbreak of the Syrian civil war. It is seen that the studies generally emphasize the participants' eating behaviors and food cultures (recipes/equipment). When the international literature is examined, it is observed that the studies are clustered in certain areas. It can be stated that

the first of the prominent topics in the literature is the relationship between migration and food culture, food production, image and perception studies on migrant cuisines, and studies on migrant health/well-being. While the topic of food production can be divided into two parts, it has been observed that the first part mostly focuses on the employment of migrant workers in the food sector and the challenging situations they face. The studies conducted in this context provide information on the working hours, rights, job descriptions and employer-employee relations of migrants working in the agricultural sector and migrants working in the food and beverage sector. Another section focuses on food and beverage businesses established by migrants. In this context, legal regulations, commercial operations, government policies and cultural characteristics of immigrant businesses are emphasized. Another topic that studies have focused on is the image and perception of immigrant kitchens. Studies have focused on negative perceptions, racism, image and state policies towards immigrant cuisines, while also emphasizing the cultural importance of immigrant cuisine. The last topic, migrant health and well-being, is the most studied topic in the context of migration and food. The studies were mainly on dietary behaviors and food insecurity. While the studies on nutritional behaviors mostly examined the variables of migrants' eating habits in their new settlement areas, diseases related to their nutritional status and healthy food consumption, the studies on food insecurity examined variables such as poverty, inability to access food, inadequate food consumption and social inequality. Very few studies have examined the concepts of migration, food and identity together. These studies have emphasized the separating, unifying, adaptive and innovative aspects of food within the scope of migration and identity. These studies are given a wide coverage in this text. In line with the national and international literature, it can be stated that food culture is a guiding factor in the interaction between societies. In this context, the food cultures of societies can influence each other, as well as enable societies to fuse and even present a new cultural product. Another point to be noted is that food culture as a reflection of social identity can serve as a descriptor and differentiator between nations. In this context, the concept of food is not only a physiological necessity to ensure the continuity of human life, but also a political element in the social structure that contributes to situations such as harmony and unity. To summarize, while the concept of food in the context of migration can differentiate or unite migrant and host communities in terms of identity, in terms of food culture, migrant cuisine can resist or adapt to the cuisine of the host society, and even influence the consumption preferences of the host society. However, the food culture carried through migration can be articulated with the host community's culinary culture, enabling the emergence of a new fusion cuisine.