

Suriyelilerin yemek kültürüne kamusal alandan bakmak: Kilis örneği

Kadriye Şahin^{1*}, Mustafa Elbeyli²

¹ Dr. Öğr. Üyesi | Mustafa Kemal Üniversitesi, Antropoloji Bölümü, Hatay - Türkiye

² Sosyal Hizmet Uzmanı | Osmaniye Devlet Hastanesi, Osmaniye - Türkiye

* Sorumlu Yazar / Corresponding Author:

Kadriye Şahin

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

Fen-Edebiyat Fakültesi Antropoloji Bölümü

B Blok 1. Kat

31060 Antakya/Hatay, Türkiye

E-posta: sahinkadriye@gmail.com

Alındı/Received: 9 Haziran / June 2022

Düzeltildi/Revised: 14 Haziran / June 2022

Kabul/Accepted: 20 Haziran / June 2022

Yayımlandı/Published: 30 Haziran / June 2022

Öz

Ortadoğu'daki Arap Baharı'nın bir yansıması olan Suriye'de ortaya çıkan çatışmaların üzerinden on bir yıl geçmiştir. Küresel ve yerel anlamda büyük etkileri olan göçün sınır ülkelere olan etkisi daha fazla olmuştur. Suriye sınırında olan Türkiye, bu kitlesel göçten en çok etkilenen ülke konumundadır. Bu çalışmaya konu olan Kilis, Türkiye'nin Suriye sınırına sıfır noktasında yer almakta ve diğer kentlere oranla en çok göçmeni barındırmaktadır. Suriye'den 2011 yılı sonrasında zorunlu göç nedeniyle Kilis'in merkezine yerleşen göçmenlerin sınır ötesinden taşıdıkları mutfak kültürünün yerele yansımalarını ortaya koymak bu çalışmanın amacını oluşturur. Yemek kültürüne dair bulgular kamusal alanlarda yer alan mekânlar üzerinden 2022 yılı içinde gözlem yoluyla elde edilen nitel verilerden oluşmaktadır. Sonuç olarak gündelik hayatta tüketimin merkezinde yer alan yeme alışkanlıklarının mekânlar üzerinden sürdürüldüğü görülmektedir. Bununla birlikte göçle gelen Suriyeliler için bu mekânlar aracılığıyla iktisadi faaliyetlerini sürdürdükleri, kendi etnisitesine ait kişilerin ihtiyaçlarına cevap verdikleri, ayrıca yereldeki varlık alanlarını güçlendirdikleri mekânlar olduğu söylenebilir.

Anahtar sözcükler: Suriye göçü, Kilis, gıda, mekân, gözlem

Giriş

Küresel göç sürekli bir akış halindedir ve sebepler değişse de insanların amacı daha iyi yaşayacakları bir hayata doğru yolculuğa çıkmaktadır (Delgado, 2018, s. 2). 2011 yılında Suriye'de başlayan iç karışıklık sonucu Suriyelilerin sınıra yakın ülkelere kaçıışı ile başlayan göç, Birleşmiş Milletler Mülteciler Yüksek Komiserliği (BMMYK/UNHCR) tarafından "yakın tarihte görülen en büyük göç dalgası olarak değerlendirilir" (Erdoğan, 2014, s. 11). BMMYK çoğunluğu Suriye uyruklu olmak üzere yaklaşık 4 milyon uluslararası göçmen nüfusu ile dünyadaki en fazla mülteciye sahip olan ülkenin Türkiye olduğunu vurgular (UNHCR, 2021). Türkiye bulunduğu alan ve mobilitenin yoğun olarak yaşandığı bir konumda olması nedeniyle, göçün doğrudan sonuçlarına maruz kalmaktadır (Kalaycı, 2016, s. 397; 2017, s. 1429). Ortadoğu'nun hızla değiştiğini günümüz sürecinde hem Türkiye hem de Suriye kendi payına düşeni almaktadır (Yıldırım, 2020, s. 46). Dahası bu

Analysis of Syrian food culture from a public space perspective: Kilis example

Abstract

Eleven years have passed since the conflicts that emerged in Syria, as a reflection of the Arab Spring in the Middle East. Witnessing the largest human migration of the last century, this process have had great local and global effects. As known, Turkey, which is right on the Syrian border, is the country that has been affected by this mass migration the most. Kilis, which is the subject of this study, is located at the zero point of Turkey's Syrian border and is the city that hosts the highest number of immigrants in comparison to its population. The aim of the study is to analyze the local reflection of the culinary culture that immigrants who settled in the center of Kilis due to forced migration from Syria after 2011 have brought from across the border. The findings on food culture consist of qualitative data obtained through observations in 2022 over the places in public sphere. As a result, it is observed that eating habits, which are at the center of consumption in daily life, are maintained through places. On the other hand, it can be said that these places are places for Syrians who have come by immigration, where they can continue their economic activities, respond to the needs of people of their own ethnicity, and strengthen their local presence.

Key words: Syrian migration, Kilis, food, place, observation

özelliğinden dolayı Türkiye, transit göçmenlerin hedef ülkelere ulaşmak için yolda bazı nedenlerden dolayı durakladıkları bir istasyon görevini de yürütmektedir (Danış, 2004, s. 14). Orta Doğu, Asya ve Afrika ülkelerinden olmak üzere Avrupa'ya gitmeye çalışan yarım milyondan fazla transit göçmenin Türkiye'de yirmi yıl içinde yakalandığı tahmin edilmektedir (İçduygu ve Aksel, 2013, s. 179). Bu fiili durumun oluşmasında göçmenler için Türkiye'nin Avrupa'ya geçiş için duraklama noktası olarak algılanmasının da etkili olduğu görülür (Tunç, 2015, s. 36).

Suriye'deki savaşın şiddetlenerek sürmesi ve kaçan insanların kendileri için en uygun ülke olarak Türkiye'yi görmeleri, bu ülkedeki Suriyeli göçmen sayısının görece daha fazla olmasına sebebiyet vermiştir (Kalaycı, 2018, s. 1). Çünkü Türkiye, Suriyelilerin diğer komşulara göre daha "Batılı" ayrıca "gerçek Batı"ya geçebilenin ilk basamağıydı" (Çapar, 2019, s. 119). Buna ilaveten, "Türkiye sadece doğudan batıya değil, güneyden kuzeye

Atf için / Cite as:

Şahin, K., ve Elbeyli, M. (2022). Suriyelilerin yemek kültürüne kamusal alandan bakmak: Kilis örneği. *Antropoloji*, (43), 80-88.

<https://doi.org/10.33613/antropolojidergisi.1128155>

de bir göç köprüsüdür” (Kaya ve Çolakoğlu, 2020, s. 598). Suriye’deki iç savaşın sonlandırılması için zaman zaman müzakereler yapılırsa da başarı sağlanmadığı için göçün boyutu her geçen gün artmıştır.

Savaş insanların göç etmesi için temel nedenlerden birisidir. Ayrıca, köken ülke ya da bölgelerde meydana gelen çatışmaların yarattığı huzursuzluk (Sirkeci vd., 2019, s. 179) göçü sürekli olarak tetikler. Ekonomik krizler, terör, iç savaşlar, iklim değişiklikleri, doğal afetler, hastalık, siyasi ve politik sebepler (Apak, 2014; Bulut, 2019; Çiftçi, 2019; Çataloğlu ve Bulut, 2019; Çetin ve Coşkun, 2020) göçün sürekliliğinin nedenlerindedir. O halde göç ortaya çıkan mecburi koşullar sonucu siyasi ve idari sınırların ihlal edilmesi veya köken ülkeden diğer ülkeye geçiş (Castles, 2000, s.125) olarak tanımlanabilir. Bu anlamda Suriye göçü çatışmalar ile başlayana ve buna bağlı olarak ülkede ortaya çıkan kaotik ortamdan uzaklaşmak isteyen kitlelerin göçüdür. Sonuçta, insanlar göç etmek istedikleri bölgelerde kendilerini bekleyen pozitif yöndeki olanaklara bir refleks olarak (Cohen ve Sirkeci, 2016, s. 98) kendi vatanlarını terk etmiştir. İster sınır ihlali olsun isterse Türkiye’de daha iyi koşullara ulaşmak için topyekûn bir hareket olsun Suriye göçü Duruel’e (2017, s. 208) göre, kitlesel tipik bir zorunlu göç olarak ele alınır Türkiye’de uluslararası alanda göç çalışmalarının seyri Suriyeliler ile değişmiştir (Erbaş, 2019, s. 9).

2011 yılında yaşanan göçten sonra akademik çalışmalar Suriyeliler konusuna yoğunlaşmıştır (Yıldırım, 2019). On bir yıldır süren bu durum akademik çalışmanın merkezine yerleşmiş durumdadır. Suriyelilerin hukuksal statüleri, 2014 yılında çıkarılan “Geçici Koruma Yönetmeliği” ile belirlenmiştir (Sariteke vd., 2018, s. 393). Suriyelilerin Türkiye gelmeye başladığı andan itibaren Suriyeliler ülke içinde siyasi ve hukuki anlamda farklı tanımlamalar ve statüler ile değerlendirilmiştir (Erbaş ve Türker, 2019, s. 893). Özellikle resmî kurumlarda Türkiye’de bulunan Suriyeliler için “misafir” veya “geçici koruma kapsamındaki Suriyeliler” tanımlamaları kullanılırken (Erdoğan, 2014), akademik camiada yapılan çalışmalarda “geçici olarak koruma altında olan”, “göçmen” ve/veya “mülteci” “sığınmacı” gibi kavramlar kullanılmaktadır. Günümüzde farklı kullanımlar tercih edilse de sonuç olarak göçmen kavramı akademik açıdan uygun görünmektedir. Türkiye’nin Suriye göçünün başladığı ilk yıllarda uygulamış olduğu “Açık Kapı Politikası” ile Suriye’den gelenleri insanlar öncelikli olarak barınma merkezleri ve kamplara yerleştirilmiştir. Suriye’den Türkiye’ye yönelen göç dalgası küçük gruplardan kitleler halindeki insan gruplarına dönüşünce barınma merkezlerinin ve kampların bu yükü kaldıramayacağı anlaşılmış ve Suriyelilerin ülkede istedikleri ile illere yerleşmelerine izin verilmiştir (Tunca ve Karadağ, 2018, s. 50).

2012 yılında Suriye’deki iç savaşın durdurulması

yönündeki ateşkes görüşmelerinin başarısızlıkla sonuçlanması göçte büyük bir ivme kazanmış ve bu durum Türk yetkililerin güneydeki Hatay, Kilis, Gaziantep ve Şanlıurfa illerinde ek çadır kentler inşa etmelerine neden olmuştur (İçduygu, 2015, s. 6). Bu iller arasından Kilis’in konumunun da etkisiyle kendi nüfusuna oranla kent, en fazla Suriyelinin yaşadığı yere dönüşmüştür. Kilis’in Suriye’ye sınır oluşu, Suriye krizi öncesinde ticaret münasebetlerinin gelişmişliği ve akrabalık ilişkilerinin bu yakınlık hasebiyle çokça görülmesi Kilis’i hedef illerden birisi haline getirmiştir. Bu durumun bir çıktısı olarak; önceden akrabalık ilişkisinin olması, coğrafi konum ve ticari bağların etkili olduğu (Paksoy vd., 2015, s. 145; İncili ve Akdemir, 2016, s. 132) ifadesi yerinde olacaktır.

Bu araştırmanın alanı, göçün somut olarak yansımalarının görüldüğü Kilis ili merkezidir. Özellikle, gıda sektöründe yer edinen Suriyelilere ait mekânların mevcut durumlarının betimlemesi yapılmıştır. Ekonomik, kültürel ve mekânsal etkilerinin birer yansıması olan bu işletmeler göçle birlikte gelen alışkanlıkların sembolik halleridir. Aslında bu sembolik anlamın ardında göç öncesi inşa edilmiş olan yerel mutfağın özellikleri bulunmaktadır. Bir mutfağın yerellik bağlamında sınıflandırılması için kendine özgü yiyecekleri, özel teknikleri ve bu birikimi tüketen bir topluluğun olması zaruridir (Durukan, 2021, s. 12). Yiyeceğin çok ötesinde olan yemek kültürü ya da mutfak alışkanlıkları politik, ekonomik, çevresel, inançsal ve kültürel bağlamlarda ortaya çıkar (Şahin, 2003, 2010; Montanari, 2006). Kilis’teki Suriyelilerin mutfağını aslında sınırın hemen ötesinden taşınan yeni yerleşim bölgesinin yerel mutfağı olarak tanımlamak yanlış olmayacaktır.

Göç insanların mutfak geleneklerinde mutlaka değişime sebep olur ancak yeni yerleşilen yere ait yemek alışkanlıklarını da kazandırır (Sauner-Leroy, 2012, s. 100-107). Ancak değişimin yanı sıra eskiye dair alışkanlıkları göçten sonra farklı nedenlerden dolayı sürdürülebilir. Kaliforniya’daki yaşayan Suriyeli göçmenler üzerine yapılan çalışmada kendi yemeklerini yaparak, hem kimliklerini yani “Suriyeliliklerini” korudukları (Baho, 2020, s. 33) belirtilmiştir. Yine, Brezilya Sao Paola’da yapılan bir çalışmada, Suriye yemeğinin yerli, anlamlı ve sevilen bir yemek olduğu, aynı zamanda yemeği yiyenler için travmatik bir şekilde evden kopuşu anımsattığı, aynı zamanda “evde” olma duygusunu hissettirdiği, “önce”nin bir özelliği olarak yeme pratiklerinin sürdürüldüğü belirlenmiştir (Scagliusi vd., 2018, s. 243). Göç eden bireylerin evde olma duygusu gıdaların tadı, rengi ve içeriği aracılığıyla anlamlı hale dönüştürmektedir (Mintz ve Du Bois, 2002, s. 99). Göçün sonuçlarının mekânsal anlamda kümelenmiş hallerinden birisi sınır ötesinden gelip, gündelik hayatın içinde yiyecek ve içeceklerin tüketim alanlarının yeniden belirleme zorunluluğunun tipik bir örneği olarak değerlendirilebilir.

Suriye sınırında bir kent: Kilis

Kilis, Bakanlar Kurulu'nun 06.06.1995 tarih ve 550 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamesi ile Gaziantep'ten ayrılarak il statüsüne sahip olmuştur. Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'nun birleştiği nokta da olup Suriye'ye 10 kilometrelik bir mesafede yer alan sınır kentlerinden birisidir. Ortadoğu ile ticaretin çıkış noktalarından birisi olan Öncüpınar Gümrük Kapısı savaş nedeniyle ticari faaliyetlere kapalıdır. Ortadoğu sınırları, yalnızca güven ilişkileri, birbiriyle kesişen yaşam biçimleri, akrabalık, aile ittifakı ve etnik yakınlık ile değil, aynı zamanda bu sınır bölgelerini metropol merkezleri boyunca daha geniş ticari ve finansal ağlarla birbirine bağlayan ulus ötesi akışlarla da karakterize (Şenoğuz, 2015) edildiğini belirtmek gerekir. Kilis geçmişte de İpekyolu ticaret güzergâhında yer alan bir yerleşim yeridir (Harunoğulları, 2016, s. 384). Savaş öncesi kapının ticaret için aileler tarafından yoğun olarak kullanıldığı bilinmektedir (Küçüköz, 2019, s. 85). 2016 yılında Kilis üzerine yapılan bir araştırmanın sonuçlarına göre sığınmacıların %37,5'i resmî olarak sınır kapısından giriş yapmıştır (İncili ve Akdemir, 2016, s. 132). Göçmen sayılarının, buldukları ilin nüfusu içerisindeki oransal karşılıklarına baktığımızda bu oran Kilis için %74 gibi çok yüksek bir seviyededir (Şenalp, 2021, s. 97). Kilis, sınıra ve Halep'e yakın olduğu için, aynı zamanda Suriyeliler için geçiş noktasına dönüşmüştür (Lordoğlu ve Aslan, 2016, s. 797).

Kişilerin evlilik, alışveriş, iş bulma gibi aktivitelerinde ön plana çıkan tercihlerde "mesafe" önemli bir kavramdır (Stouffer, 1940, s. 845). Bu bağlamda, göç içinde mesafe önemli bir neden olarak karşımıza çıkar. Suriyeli sığınmacı sayısının Türkiye'de yoğunlaşmasının nedeni gidilecek yer olarak Türkiye'nin yakın ve açık kapı politikasından doğan imkânların elverişli olmasıdır (Yaman, 2016, s. 105). Türkiye geneline dağılmış durumda olan Suriyelilerin belirli kentlerin, belirli mahalle ve semtlerinde kümeleştikleri görülür (Çalışkan ve Kaya, 2021, s. 34). Kilis'te yaşayan Suriyelilerin de ikamet için aynı veya yakın mekânları seçerek kümelenmeleri buna bir örnek olarak verilebilir (Harunoğulları, 2018, s. 311).

Suriyeli mültecilerin mekân tercihlerinde barınma durumu temel belirleyicilerdendir. Deniz ve diğerleri (2016) tarafından yapılan araştırmada, sığınmacıların tercih ettiği birçok şehirde olduğu gibi Kilis'te de yoksul semtlerin daha çok tercih edilen yerler olduğu görülür. Suriyeli sığınmacılar gelir sağlamak için kentin değişik mahallelerinde kendilerinin kurmuş olduğu lokanta, kafe ya da bakkal dükkânı gibi işletmelerde çalışarak ya da yaşamlarını sürdürmektedirler (Cengiz, 2015, s. 117). Suriyelilerin şehrin sosyo-ekonomik ve ticari yaşamına dâhil olmaları doğal olarak yereli de etkilemiştir (Paksoy vd., 2015, s. 165-166). Savaştan önce sınır ticaretinin yoğun yaşandığı kentte, göç sonrası buğday, mercimek,

zeytin, üzüm tarımı ve sebzeçilik faaliyetlerin de yoğunlaşma görülür (Cengiz, 2015, s. 111). Bölgenin sınıra yakınlığı, akrabalık ve ticari bağların eskiye dayanması, Arapçanın yoğun olarak kullanılıyor olması gibi nedenler bölgenin göçe en fazla maruz kalan illerden birisi haline dönüştürmüştür.

Kamusal alanda gözlem yapmak

Halcolm, *Methodological Chronicle* ismi eserinde gözlem için şunu söyler: "Dünyanın içine girin. Gözlemleyin ve merak edin. Deneyimleyin ve onların üzerine düşünün. Dünyayı anlamak için hem o dünyanın bir parçası olmanız hem de ondan ayrı kalmanız gerekiyor" (Patton, 2014, s. 493). Etnografik çalışma yapanlar için gözlem nitel çalışmanın bir parçasıdır ve çalışma alanını kültürel bir ortam olarak ele alır (Lofland, 1971, s. 93). Bu kültürel ortamın bileşenlerinden birisi de göç ve mutfaktır. Gerçekten de gıda gelenekleri bir toplumun sadece iâşe sistemini oluşturan yapılar değildir. Geleneğin ötesinde yatan birçok neden ve buna bağlı olarak ortaya çıkan sonuçlar vardır. Antropoloji alanında gıda, yemek veya mutfak gibi konuların arkasında saklı olan derin anlama bakmak ve özellikle alan çalışmaları ile geleneği analiz etmek önemlidir. Bu noktadan yola çıkarak sosyal bilimlerde özellikle de sosyal antropolojide sıkça kullanılan "gözlem" tekniği araştırmanın merkezinde yer alır.

Alan araştırmasında gözlemi kullanmak, birinci elden verilere ulaşmak, rutin farkındalıktan uzaklaşarak, detayları görebilmek, katılımcı-gözlemci olarak başka kimsenin gerçekten dikkat etmediği şeyleri keşfedebilmek ve ayrıca insanların hassas olduğu konularda konuşmak istememesi durumunda gözlem yoluyla bunu öğrenebilmenin yolunu açar (Patton, 2014, s. 501). Araştırma da kullanılan gözlem ve katılımcı gözlem tekniklerinin yanı sıra kısa notlar alınarak bulguların güvenli şekilde kaydedilmesi de amaçlanmıştır. Örneğin Türkçe bilen Suriyeli işletmeciler veya çalışanlarla kısaltmalı not teknikleri Anderson (2005, s. 241), gıda konusu üzerinde çalışanların çoğu durumda bilgi alınan kişilerle beraber bir yemeği pişirip birlikte yiyebilmesinin çalışmalar açısından olumlu sonucu olduğunu söyler. Mutfak üzerine çalışan antropologlar özellikle de "katılımcı gözlemi" durumda iken kişilerin yaşamlarını ve tabii ki yemeklerini paylaşır (Tierney ve Ohnuki-Tierney, 2012, s. 117-118). Gözlem sırasında örneğin kahve pişiren bir Suriyelinin kahve ikramı geri çevrilmeyerek içilmiş, bu arada mekânın iç dekoru noktasında işletme sahibi ile görüşmeler yapılmıştır. Benzer deneyimler, çerezci, meyve suyu satan yerler, lokanta, pastane ve tatlıcı gibi diğer mekânlarda da yaşanmıştır. Habermas'a (2004, s. 95) göre kamusal alan "her şeyden önce, toplumsal yaşamımız içinde, kamuoyuna benzer bir şeyin oluşturulabildiği" alanlardır.

Bu anlamda bu çalışmada kamusal alandan kasıt, Suriyeli işletmelerin yoğunlaştığı, yerli ve göçmenlerin yan yana işletmelere sahip olduğu ve toplum tarafından rahatlıkla kullanılabilen mekânlardır. Söz konusu mekânlar aynı zamanda hem Suriyelilerin hem de yereldekilerin karşılıklı ilişkilerin kurulduğu kamusal alanlardır. Kamusal alanın birer parçası olan, farklı türdeki restoranları araştırmak için şehirde dolaşmak, pazarları, market raflarını ve yiyecek dükkânlarını gezerek yapılan gözlemin geçerliliği (Tierney ve Ohnuki-Tierney, 2012, s. 117-118) düşüncesinden de yola çıkarak gözlem yapılan mekânların betimlemesi verilmiştir.

Son olarak bu araştırma, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun çalışmanın uygun olduğuna dair 05.01.2022 Tarih ve 13 numaralı kararı doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

Bulgular ve tartışma

Kilis'te Suriye mutfacı

Göç, salt bir mekânsal yer değiştirme olmayıp, yolculuğun sonunda, köken ülkeden geleneklerin de taşındığı bir süreçtir. Yerlilerin zamanla kiraya verdikleri veya sattıkları mekânlar Suriyeliler tarafından işletmelere dönüştürülmüştür. Suriyeliler kendi mutfak kültürlerini yansıtan etnik restoranlar açarak hayatını devam ettirmeye çalışmaktadır (Avşar ve Seçim 2020, s. 211). Örneğin Kilis'te özellikle Suriyelilere ait restoran sayısında bir artış vardır (Akbaba ve Özel, 2020, s. 973). Suriye'den göçle gelen insanların yoğun olarak yiyecek-içecek kültürlerini devam ettirdiği, Kilis'te bulunan yiyecek-içecek sektörlerindeki işletme sayısının fazlalığına bakılarak anlaşılabilir. Özellikle Suriyeli erkek mültecilerin, Kilis işgücü piyasasında yaptıkları faaliyetler alanlarına bakıldığında "bağımsız çalışan grup" olarak değerlendirilebilir (Ağcadağ Çelik ve Vural, 2018, s. 353). Gözlem doğrudan katılım gerektirmek zorunda değildir; farklı türdeki restoranları araştırmak için şehirde dolaşmak, pazarları, market raflarını ve yiyecek dükkânlarını gezmek geçerli yöntemlerdendir (Tierney ve Ohnuki-Tierney, 2012, s. 117-118) düşüncesinden de yola çıkarak söz konusu mekânların betimlemesi ilerleyen bölümlerde verilmiştir. Bu betimlemeler aynı zamanda gıdanın şekillendirdiği kültüründe bir izdüşümü olarak ele alınabilir.

Kahve satan dükkânlar, bakkallar, marketler

Kahve, Suriyeliler için vazgeçilmez içecekler arasında yer almaktadır. Öyle ki sabahın erken saatlerinde kahvaltı yapmadan içilen kahve Suriyelilerin gıda kültüründe yer edinmiş durumdadır. Kilis'te gıdayla alakalı olarak en fazla artan sektör bünyesinde kahve yapan işletmeler olmuştur. Zira sadece kahve çeşitleri satarak ve kahve makinesi ile direkt olarak içilmeye

hazır sıcak kahve yapan dükkânların yanı sıra bakkal ve marketlerin hemen hemen hepsinin önünde bir kahve makinesi bulunmaktadır. Bu kahve makineleri genellikle enine uzun, dikdörtgen yapıda, dışı parlak metal bir makine- işletmenin bir Suriyeli tarafından işletildiğine ya da işletmede bir Suriyelinin çalıştığına dair izlenim vermektedir. Bu izlenimin sebebi ise bu tip makinelerin göç hadisesi öncesinde Kilis'te yok denecek kadar az olması veya görünür olmamasıdır. Kahve genellikle Suriyeliler tarafından sıklıkla sabah tüketilmektedir. Kahveyi bakkal, market veya sadece kahve yapan yerlerden temin edebilen insanlar küçük karton bardaklarda, oturmadan, ayakta veya yürürken tüketmektedir.

Kahve konusunda bir başka dikkat çeken konu kulpsuz kahve fincanlarıdır. Kulpsuz kahve fincanlarının içine "mırra" denilen özel bir kahve az miktarda konularak genellikle tek yudumda içilmektedir. Sadece kahve ve çay satan bir dükkândaki, Suriyeli işletmeciden alınan bilgiye göre genellikle Suriyeliler tarafından tercih edilen ve tüketilen kahve ise "hell" denilen bir baharat türüyle karıştırılarak tüketilen kahvedir. İsmine ise "helli kahve" veya "Arap kahvesi" denilmektedir. Mırra ve helli kahve Kilis'te daha önce de bulunan ancak göçten sonra yaygınlaşarak görünür olan kahve çeşitleridir. İşletmelerin içerisinde ve genellikle de önünde bulunan kahve makinesi daha önce de belirtildiği üzere simgesel bir hal almış durumdadır. Zira bu şekilde bir kahve makinesi bulunan dükkânın yerel halk tarafından Suriyeli olarak görülmesinin yanında Suriyeliler için de bir cazibe merkezi, kendilerinden gördükleri bir işletme olarak tasvir edilebilir. Bu duruma örnek olarak kahve makinesi olan dükkânların içerisinde veya önünde Suriyeli nüfusun daha yoğun olması verilebilir.

Bakkal ve marketler birlikte değerlendirildiğinde, marketlerin bakkallaragörenispetendaha büyükişletmeler olup Kilis yerelindeki marketlerle karşılaştırıldığında aynı büyüklükte ya da daha küçük olduğu söylenebilir. Bakkallar genellikle arka sokaklarda, ücra köşelerde bina altlarında olan sınırlı sayıda gıda malzemesi satan ancak günlük ihtiyaç malzemelerini içerisinde bulunduran işletmelerdir. Bu işletmelerden bazılarının isimleri bile yoktur. Kilis'teki küçük bakkallarla benzeşim gösterse de ücra köşelerde çoğalması Kilis'te değişen bir bakkal zihniyetini göstermektedir. Suriyeli marketler ise Suriyeli bakkallardan farklı olarak daha az sayıda olup hepsinin bir ismi vardır. Bu marketlerde gıda malzemesi olarak günlük ihtiyaçların yanı sıra konserve yiyecekler, sıcak kahve satışı ve meyve-sebze satışı da yapılmaktadır.

Manavlar

Suriye'den göçle gelen insanların gıda sektöründe yaptıkları diğer bir iş ise manavlıktır. Her ne kadar meyveler Suriye'den gelmese de Suriyeli manav

işletmecileri meyveleri direkt Kilis içerisindeki hâlden almayıp Gaziantep, Adana gibi çevre illerden büyük nakliye arabalarıyla getirmekte ve maliyeti bu şekilde daha düşük tutmaktadır. Maliyet düşük olunca satışı da diğer manavlara göre düşük fiyattan yapmaktadırlar. Suriyeli manavlar Kilis içerisinde merkezi alanlarda olmayıp yoğunlukla arka sokaklarda hizmet vermektedir. Bir mekân dışında seyyar satıcı olarak, el arabalarında meyve-sebze satışı yapanlarda vardır. Suriyeli manavlarda hemen hemen her çeşit meyve bulunabileceği gibi değişik türde genellikle yerel manavlarda sıkça rastlanılmayan türlerde bulunmaktadır. Ananas ve Hindistan cevizi bu türlere örnek verilebilir. Bu iki meyve marketlerde satılan ancak Kilis içerisindeki yerel manavlarda bulunmadığı söylenen yiyeceklerdir. Suriyeli Manavlarda bazı meyve/sebzelerin turşusunun yapılarak plastik bidonlarda satışının yapıldığı da görülmüştür. Sebze konusunda da çeşitlilikten yana olan Suriyeli manavlarda her türlü sebze satışının yapıldığını söylemek mümkün görünmektedir.

Kuruyemişler ve baharatçılar

Kuruyemiş, baharat sektörü Kilis'te göçten sonra hareketlenen ve dükkân sayısında artış gösteren bir sektör olma özelliği taşımaktadır. Suriyeli kuruyemiş-baharat satıcıları genellikle kuruyemiş olarak çekirdek türleri ve yağda kızartılarak tüketilen cips türü renkli gıdaları dükkân önünde sergilemeyi tercih etmektedirler. Kuruyemiş ve baharatçılarda satılan yer fıstığı, leblebi, fıstık, fındık, kaju vb. olmak üzere Kilis'te daha önceden var olan kuruyemişlerden de satılmaktadır. Suriyeli kuruyemiş dükkânlarının önünde sergilenen karpuz çekirdeklerinin türleri dikkat çekmektedir. Renkleri ile birbirinden ayırt edilebilen karpuz çekirdeklerinin tatları ise birbirine yakındır. Büyüklükleri nispeten birbirine benzeyen bu karpuz çekirdeklerinin arasında sarı rengiyle en dikkat çeken karpuz çekirdeği Mısır'dan getirildiği söylenen karpuz çekirdeğidir. Suriyeli kuruyemişçilerdeki renkli karpuz çekirdekleri dükkân önünde dikkat çekici bir ürün olarak durmaktadır. Diğer bir yiyecek ise Çin menşeli, renkli, şekilli cips benzeri bir kuruyemiştir. Çin menşeli bu ürünlerin tüketimi ise yağda kızartılarak yapılmaktadır. Kilis'te daha önce tüketiminin daha önce çok az olduğunu söyleyebileceğimiz başka bir ürün ise turuncu cipslerdir. Bu cipsler genellikle marketlerde satılan cipslerin alternatifi olarak yerel halk tarafından da benimsenmiş olup tüketimi göç sonrasında fazlaşmıştır.

Tatlıcılar, pastaneler ve unlu mamul satanlar

Suriye'deki tatlı kültürü Kilis'teki tatlı kültürü ile benzeşim göstermektedir. Ancak hem içerik hem sergileme hem de tüketim açısından farklılık bulunmaktadır. Tatlılar açısından farklılaşan Suriyeli tatlıcılar "Cennet Bahçesi" adı verilen Arapça'da ise "Mukesserat" denilen bir tatlıyı Kilis'e kazandırmışlardır. Kilis'e göç sonrasında gelen

bir diğer tatlı ise Suriyeli tatlıcının tabiriyle "Kaymak Şöbiyet" olmuştur. "Kaymak Şöbiyet" şekil itibariyle poğaçaya benzer olup içinde kaymak olan ve üstü fıstıkla süslenen şerbetli bir tatlıdır. Bütün bunların yanında "peynir tatlısı" adı verilen tatlı ise Suriye kültürüyle gelen bir tatlıyı nitelemektedir. "Peynir tatlısı" Suriyeli tatlıcılarda satılıyor olup uzun bir silindir halinde hazırlandıktan sonra küçük silindir parçalara bölünerek beyaz plastik bir tabağa yerleştirilmekte ve paketlenerek satışa hazır hale getirilmektedir. Suriyelilerin tatlıcı dükkânlarında dikkat çeken bir diğer husus helva ve kuru pasta satımıdır. Suriyeli tatlıcı işletmelerinin isimlerine bakıldığında "Arap Mirası", "Turas Halep", "Halep Mirası" olduklarını görmekteyiz. Kilis yerinde sadece Suriyeli tatlıcılarda bu isimlerin olduğunu göz önünde bulundurursak neden "Miras" kelimesinin tatlıcılarda zikredildiği dikkat çeken ve araştırılması gereken bir konu başlığıdır.

Kilis'te unlu mamul satan Suriyeli işletmeler nadir olup görünürlük açısından görünür olmadıkları söylenebilir. Bu bağlamda Kilis yerinde satılmakta olan unlu mamullerden farklı olarak "zahtır" ya da "zahter" adında içerisinde zahter olan ortalama bir el büyüklüğünde, yuvarlak kesimli bir unlu mamul üretmektedir. Suriyeliler bu unlu mamulü kahvaltıda veya öğlen vakitlerinde tüketmektedirler. Yine unlu mamul satan Suriyeli dükkânları yerel dükkânlardan ayıran başka bir özellik yuvarlak plastik kaplarda puding satmalarıdır. Bu pudinglerden en fazla dikkat çeken ise portakallı, turuncu renk olan pudinglerdir. Ayrıca unlu mamul satan Suriyelilerin poğaçaya ve diğer unlu mamulleri kendi geleneklerine göre şekillendirmektedirler.

Meyve suyu satan dükkânlar

Kilis'te Suriye göçünden önce atomcu olarak bilinmesi de çeşitli kafe ve meyve suyu üzerine kurulan dükkânlarda "atom" (içinde çeşitli meyvelerin sıkılmış hali ve bal bulunan bir çeşit meyve suyu) satılmaktadır. Göç sonrasında ise bu sektör hızla gelişmiş ve dükkânların sayısı artmıştır. Ana ürün olarak "atom" satan birçok Suriyeli işletme açmıştır. Kalın tabanlı kulplu bardaklarda servis edilen "atom" üzerinde bazen ince dilimlenmiş üç dilim elma ve yine ince dilimlenmiş bir parça muz ile servis edilmektedir. Üstündeki malzemelerin yenilebilmesi için yanında mini bir çatal verilmektedir. Bu yönüyle Suriyeli işletmelerin yaptığı atom Kilis yerinde yapılan atomlardan oldukça farklıdır. Burada dikkat çeken ürünler mango ve havuç suyudur. Bu iki yiyecek göç sonrası gündelik hayatta daha çok yer bulan ürünlerdir. Ayrıca Suriyeli işletmecilerin Mısır'dan şeker kamışı suyu sıkma makinesi getirterek Kilis'te daha önce deneyimlenmemiş bir tüketim alışkanlığını da göçle beraber buraya taşımışlardır.

Kasaplar, dönerciler ve lokantacılar

Dükkânlar üzerinden sınıflandırdığımız gıdaların son aşaması olan kasaplar-dönerciler-lokantacılar başlığı Kilis'te gıda adına farklılıkları ve benzerlikleri olan başka bir sektörü oluşturmaktadır. Suriyeli kasaplar, lokantacılar, dönercilerin Kilis içerisindeki işletmelerine baktığımızda genellikle isimlerinin Suriye'den geldikleri yerlerin ismini kullandıkları ifade edilmiştir. Suriyeli lokantalarda hamburger, patates cipsi, pizza gibi fastfood ürünleri yoğun olarak satışa sunulmaktadır. Dönercilerde ise Kilis'teki yerli dönercilerinden farklı olarak çevirme-kızartma halinde bütün tavuk satıldığı gözlemlenmiştir. Ayrıca geleneksel yemeklerinden olan olan felafel, fette, mamuniye ve musabbaha gibi etsiz yemekleri de lokantalarda sattıkları bilinmektedir. Suriye mutfağına özgü olan bu yemeklere ek olarak farklı pilavlar olan "mendi" ve "kepse" pilavı pilav yapan mekânlar bulunmaktadır. Lokantalarda genellikle ana yemeklerin yanında verilen "fırık" pilavı Kilis'te yapılan pilavdan daha yeşildir. Bazı ortak yemekleri paylaşan iki kültür arasındaki ayrım bu noktada biraz muğlaklaşmaktadır. Örneğin ızgara çeşitleri hemen hemen aynı olup, oruk ve köfte ise isimleri benzer olmakla birlikte oruğun şeklinin daha uzun olması, köftenin içine ise fıstık eklenmesi bakımından farklıdır. Yerelde "kıymalı köfte" olarak bilinen ancak Suriyelilerin "kebit" dediği yemek ise biraz daha şişkince ve yuvarlaktır, yanında patates, yeşillik ve humus ile birlikte servis edilmektedir.

Suriyeli lokantacıardan alınan bilgilere göre Suriyelilerin tercih ettiği "Arabi döner" ince bir ekmek içerisinde kaşar konulup ekmeğin dilimlenmiş halinde kesilerek tabağa dizilmesiyle hazır hale gelen bir dönerdir. Suriyeli lokantalarda "roka", "tebbule" ve "fettuş" gibi salatalar tercih edilmektedir. Ayrıca, kasaplar-dönerciler-lokantacılar sektöründe Suriyeli işletmecilerin Avrupa mutfağı, Kilis yerelinin mutfağı ve kendilerinden olan Suriye mutfağına hâkim olmak istediklerini belirtmiş olup, menülerine farklı yemekler ekledikleri gözlemlenmiştir. Kasaplar ise yerel olanlarla büyük farklılıklara sahip değildir. Her ikisi de İslam dinine mensup olan ve bir arada yaşayanlar topluluk için temel olan şey "helal" etin olmasıdır.

Fırın ve tandır

Göçle gelen ürünlerden en yaygın olanlarından birisi Suriye ekmeğidir. Kilis'te Suriye ekmekleri şeffaf poşetler içerisinde genellikle sekiz adet olmak üzere satılmaktadır. Bu şeffaf poşetlerin üstünde ise "Tiffaha" yazmakta olup Kilis yerli halkının gözünde Suriye ekmeği ile özdeşleşen bir marka niteliği kazanmıştır. Bazen poşetlerdeki ekmek sayısı değişebilmektedir. Bu ekmeklerin üretimi Kilis ve Gaziantep'te kurulan mini fabrikalar ve fırınlarda yapılmaktadır. Hatay'da yapılan bir araştırmada, Suriyeli göçmenlerin, kendi ekmeklerini

üretmeye başlamalarının hem yerlilerin alışkanlıklarını etkilediği hem de yerel üreticiler arasında rekabete neden olduğu (Şahin,2017, s. 39) belirtilmektedir. Kilislielerin göç öncesinde Suriye ekmeği olarak bilinen gıda ürününe aşına olmadığı söylenmiştir. Ancak göç sonrası bu ekmeğin tüketimi yerliler tarafından da yaygın olarak benimsenmiştir. Diğer bir konu ise Kilis'te tandır yapan Suriyeli dükkânının ismi "Zeytin Dalı: Tandır Ekmek Fırını"dır. Toprak bir ocak işlevi gören tandır kültürü aslında genellikle kadınlar tarafından sürdürülen bir gelenektir. Kilis'te savaş sonrası geçim derdine düşen, kamusal alanda kadının görünürlüğü de sınırlı olan Suriyelilerde erkekler tandır yaparak bu yeni iş konulunu iktisadi hayatlarına dâhil etmişlerdir. Bu tandır fırınında çalışanların hepsi Suriyeli olup toplumsal cinsiyet açısından oldukça alışılmışın dışında bir girişimciliktir. Erkekler ayakta durarak, elleri ile tandır ekmeğini yeteri inceliğe getirdikten sonra tandırın yüzeyine yapıştırılmaktadır. Kısa sürede tandırın sıcaklığı ile pişirilen ekmek diğer bir erkek tarafından alınarak, satışa sunulmak üzere kenarda istiflenir. Tandır ekmeğinin sokaklarda görünür kılınmasını sağlayan ve rağbeti arttıran bu üretim tarzı yerel halkın da zamanla dâhil olduğu bir mekâna dönüşmüştür. Çünkü yerliler de zaman zaman Suriyelilerin yapmış olduğu tandır ekmeği için sıraya girmekte ve tandır ekmeği almaktadırlar.

Mekânların kültüre göre dizaynı

Suriyeli gıda işletmesine sahip kişiler mekânsal olarak Kilis'te kendi bütçelerine uygun olmak suretiyle ara sokak, arka mahalle, cadde üzeri vb. her yerde dükkân açmışlardır. Buanlamdaarkasokaklarda,arkamahallelerde küçük ve dar dükkânların genellikle Suriyelilere ait olduğunu söylemek mümkündür. Atomcu-meyve suyu satan işletmeler Kilis'te Cadde üzerinde kurulmuş olup küçük, dar ve genellikle iki katlı yerlerden oluşmaktadır. Bu yerlerin önlerinde plastik mavi kasalarda meyveler sergilenmekte olup bu kasaların üstünde meyve suları hazır bir şekilde satılmaktadır. Bu işletmeler fiyat yazarak müşteri çekmekten kaçınmamaktadır. Kilis'te bu işletmelere benzer işletmeler nadir olsa da mekânsal olarak Türk işletmecilerin daha ferah yerlerde hizmet verdikleri söylenebilir.

Kahveci-bakkal-marketlere baktığımızda özellikle bakkal ve kahve dükkânlarının büyük olmadığını küçüğe yakın nitelikte olduğunu görülmektedir. Sadece kahve işi ile meşgul olan dükkânlar bakkallara nazaran daha büyüktür. Bakkallarda raf sistemi olmayıp yığma görünüm tercih edilmektedir. Kahveci ve marketlerde ise daha çok raf sistemi olup düzenli bir yapıda satış yapılmaktadır. Bütün bakkal ve marketlerde dükkânın önüne ya kahve makinesi ya da buzdolapları gibi eşyalar çıkartılmakta olup dışarıdan satış da yapılmaktadır. Kasaplar-lokantacılar baktığımızda Kilis'teki yerel

lokantaların mantığında dizayn edildiğini görülmektedir. Suriyeli küçük kasap dükkânlarında buzdolabı, tezgâh ve masa-sandalyeler bulunur ve burada aynı zamanda yemek yenilebilir. Lokantalar ise bazen tek bazen ise iki katlı olup ilk kat genellikle yemek hazırlama ikinci kat ise yemek yeme yeri olarak kullanılmaktadır. Kuruyemişçiler-baharatçılarda dükkân önlerinde büyük bez torbaların yuvarlak tahta ve cam raflardan oluşan bölmelerde ürünlerini satan Suriyeli kuruyemişçiler düzenli bir yapıya sahiptirler. Ürünlerin kilogram fiyatı eklenmiştir. Suriyeli tatlıcı dükkânların dış görünümü açısından reklam levhalarında ağırlık olarak sarı ve siyah rengi kullandıklarını görülmektedir. Bu bağlamda yerelden ayrılan Suriyeli tatlıcılar mekân içinde tatlıları sergilemeyi tercih etmektedir. Bu tatlıcı veya pastanelerin iç dizaynı gösterişli, canlı renkler ve motiflerin kullanıldığı mekânlardır. Manavlar ise Suriyeli manavların genellikle arka sokaklarda ve mahallelerde olduklarını ve aynı zamanda genellikle herhangi bir dükkân tabelasının olmadığı görülmektedir. Meyveleri raflara muntazam biçimde dizmektedir. Suriyeli manavların rafları ise yan şekilde değil dik olarak duvara yaslanmış olup sebzeler muntazam şekilde dizilir.

Sonuç

Yemek, tarihin merkezinde yer alır ve o olmadan hayat ve dolayısıyla tarih de olmayacaktır.

(Kiple ve Ornelas, 2000, s. 1)

Suriye'deki iç çatışmaların üzerinden 11 yıl geçmiş durumdadır. 2022 yılı içinde yapılan bu çalışma Suriyelilerin mutfak kültürü bağlamında Kilis merkezde açtıkları işletmelere veya mekânlara ilişkin çoğu gözleme dayalı ancak kısa notlar şeklinde alınan soruların cevaplarından oluşmaktadır. Dolayısıyla yemek, göçmen deneyiminde sadece bakım/koruma amacıyla yapılan düzenli tüketim meselesi olmayıp, uzun vadeli yerleşimciler haline gelme potansiyeli taşıyan yeni göçmenlerin sosyal, politik, ekonomik ve kültürel yaşamlarında da önemli hale gelmektedir (Karyelioğlu, 2021, s. 11-12). Savaşın başlangıcından günümüze öncelikle mutfak anlamında temel ihtiyaçları karşılamak üzere, zaman geçtikçe ve yerel ile olan bağlar güçlendikçe temel ihtiyacın ötesine geçen, mutfak alanının keyif, otantiklik, damak tadı gibi ikincil yansımaları mekânlara dâhil olmuştur. Kilis'te yaşayan göçmenler için kendilerine ait işletmeler aynı etnisiteye mensup olanlar için ayrı bir ekonomik döngünün merkezi ve Suriyeli kimliğini sürdüren mekânlardır. Suriyelilerin işlettiği mekânlarda kullanılan Arapça menü ve tabelalar, ürün çeşitliliği, düzenleme, ikram etme, süsleme ve sunum gibi özellikleri ile yerelden farklılıklar göstermektedir. Satışı yapılan ürünlerin isimlerinin kendi memleketlerini çağrıştırdığı, marka olarak kendi ekonomik sistemlerinin

içinde var olan markaları kullandıkları, duysal ve davranışsal açıdan mutfak alanına dahil olabilecekleri tüketim mekanlarını, kendi ülkelerinden bir yer olarak gördükleri söylenebilir. Göçmenler, ütopya ve gerçekliğin bir kolajı olarak bir heterotopya inşa ederler, bu anlamda restoranlar birer heterotopya olarak değerlendirilebilir (Coşkun, 2018). Restoran örneğinde olduğu gibi, Suriyeliler köken ülke ile yeni vatan arasında bir geçiş noktasındadır ve bu aşamada kamusal alanda görünür hale gelmenin de zorunlu hale geldiği bir aşamadır. Yiyecekleri paylaşmak, sosyal gruplaşmaların oluşumunda merkezi bir rol oynar (Xu, 2008, s. 3). Kendi kültürüne ait mekân üzerinden yiyeceği paylaşmak daha geniş ölçekte ilişki ağına neden olmaktadır. Örneğin kahve tüketim alışkanlığının yoğun olduğu Suriyeliler Kilis ve Türkiye'nin birçok ilinde kendi markaları ile kahve dükkanları açmışlardır. Bu dükkânlarda kullanılan araç ve gereçler ile kahvenin hammaddesinin elde edilmesi için yerelde ve ülke genelinde bağlantılar kurmaktadır. Ayrıca, Suriyelilerde göç sonrası sosyal gruplaşmalar hem sermaye paylaşımı hem de mekân paylaşımının gıda aracılığıyla yapılmasıyla ortaya çıkmıştır.

Diğer birçok göçmen topluluk gibi, Suriyeliler de kültürel kimliklerini yemek ve mutfak yoluyla yeniden inşa etmeye çalıştılar çünkü yemek inşa etmek için etkili bir araçtır. O halde Suriyelilerin farklı ülkelerden getirdikleri yiyeceklerin çeşitliliği hem kendi mutfak alanlarındaki tercihleri hem de menşe ülke ile olan bağlarını simgelemektedir. Bunun dışında mekânların tamamını işletenlerin erkek olması, çalışanların erkeklerden oluşması, aslında kadına özgü bir iş olarak tanımlanan işlerin, göç sonrası kamusal alanda erkekler tarafından yapılması ataerkil toplum yapısının bir yansımasıdır.

Son olarak Suriye mutfağının tamamen Kilis mutfağından farklı olduğunu söylemek mümkün değildir. Göçün benzerliklerin ortaya çıkması noktasında katkısı büyüktür. Ancak coğrafi yakınlık ve evlilik/akrabalık meseleleri göz önünde bulundurulduğunda, Kilis'teki Suriyelilerin yemek kültürünün tarihî birlikteliğin zorunlu kıldığı, geçici süreli-mobilize yaşam tarzını yansıttığını düşünmek mümkündür.

Kaynakça

- Ağcadağ Çelik, İ., ve Vural, F. (2018). Suriyeli mülteci kadınların kuma dramı: Kilis ili örneği. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(14), 341-382. <https://doi.org/10.26466/opus.406308>
- Akbaba, M., ve Özel, G. (2020). Kilis ili yöresel yemeklerinde Suriye göçünün gölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 971-982. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.590>
- Anderson, E. N. (2005). *Everyone eats: Understanding food and culture*, New York University Press.
- Apak, H. (2014). Suriyeli göçmenlerin kente uyumları: Mardin örneği. *Mukaddime Dergisi*, 5(2), 53-70. <https://doi.org/10.19059/mukaddime.00462>

- Avşar, Ö. Y., ve Seçim, Y. (2020). Suriye göçmenlerinin mutfak kültürü uyum süreci; Konya Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 209-221. <https://doi.org/10.31771/jtr.2020.61>
- Baho, S. (2020). *The role of food and culinary customs in the bombing process for Syrian migrants in California* [Unpublished thesis]. University of the Pacific, San Francisco, California. https://scholarlycommons.pacific.edu/uop_etds/3687
- Bulut, M. (2019). Immigrants' access to resources: The case of Syrian immigrants in Turkey. *International Journal of Human Studies*, 2(3), 90-99. <https://doi.org/10.35235/uicd.570378>
- Castles, S. (2000). International migration at the beginning of the twenty-first century: Global trends and issues. *International Social Science Journal*, 52(165), 269-281. <https://doi.org/10.1111/1468-2451.00258>
- Cengiz, D. (2015). Zorunlu göçün mekânsal etkileri ve yerel halkın algısı; Kilis örneği. *Turkish Studies*, 10(2), 101-122. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.7938>
- Cohen, J. ve Sirkeci, I. (2016). Migration and insecurity: Rethinking mobility in the neoliberal age. J. G. Carrier (Ed.) içinde, *After the crisis: Anthropological thought, neoliberalism and the aftermath* (s. 96-113). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315657417-11>
- Çalışkan, A., ve Kaya, G. (2021) Suriyeli mültecilerin sosyo-mekânsal kümelenmelerinin İzmir özelinde analizi. M. Bulut ve K. Şahin (Ed.) içinde, *Anthropological perspectives on transnational encounters in Turkey: War, migration and experiences of coexistence* (s. 32-56). Transnational Press London.
- Çapar, M. (2019). Perceptions about 'War Migrants' from Syria in Antakya: Anxiety, fear, empathy. M. Bulut, ve K. Şahin (Ed.) içinde, *Anthropological perspectives on transnational encounters in Turkey: War, migration and experiences of coexistence* (s. 119-135). Transnational Press London.
- Çataloğlu, S., ve Bulut, M. (2019). Artificial borders and nationalism: Turkmen migration from Iraq to Istanbul. M. Bulut, ve K. Şahin (Ed.) içinde, *Anthropological perspectives on transnational encounters in Turkey: War, migration and experiences of coexistence* (s. 19-31). Transnational Press London.
- Çetin, B., ve Coşkun, M. (2020). Hatay'a yönelik iskânlarda (1960-2007) göç yönetiminde yaşanan yetersizliklerin kültürel adaptasyon ve mekân aidiyetine etkileri. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 15(1), 103-118. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gopsbad/issue/55182/686748>
- Coşkun, B. B. (2018). Falafel is not just a dish: Syrian restaurants in Turkey as Heterotopias [Unpublished manuscript].
- Danış, D. A. (2004). Yeni göç hareketleri ve Türkiye. *Birikim Dergisi*, 184-185, 216-224.
- Delgado, S. V. (2018). Exploring Middle Eastern immigration: History and contemporary diaspora of Middle Eastern immigrants to Latin America and culinary practices influenced by their culture. *UC Merced Undergraduate Research Journal*, 10(2), 1-13. <https://doi.org/10.5070/M4102038931>
- Deniz, A. Ç., Ekinci, Y., ve Hülür, A. B. (2016). "Bizim müstakbel hep harap oldu": Suriyeli sığınmacıların gündelik hayatı, Antep-Kilis çeyresi. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Duruel, M. (2017). Suriyeli sığınmacıların Türk emek piyasasına etkileri: Fırsatlar ve tehditler. *Uluslararası Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 207-222. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ead/issue/48242/610707>
- Durukan, A. (2021). Evin tadı: Erzincan'dan İstanbul'a göç. *Antropoloji*, (42), 11-18. <https://doi.org/10.33613/antropolojidergisi.985432>
- Erbaş, H. (2019). *Gidişlerden kaçışlara göç ve göçmenler: Kuram, yöntem ve alan yazıları*. Phoenix Yayınevi.
- Erbaş, H., ve Türker, Ö. A. (2019). Göç araştırmaları alanında kavramsal sorunlar ve etik/politik sorumluluk. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 59(2), 883-911. <https://doi.org/10.33171/dtcjournal.2019.59.2.9>
- Erdoğan, M. M. (2014). *Türkiye'deki Suriyeliler: Toplumsal kabul ve uyum araştırması*. Hacettepe Üniversitesi Göç ve Siyaset Araştırmaları Merkezi - HUGO Yayınları. <http://fs.hacettepe.edu.tr/hugo/dosyalar/TurkiyedekiSuriyeliler-Syrians%20in%20Turkey-Rapor-TR-EN-19022015.pdf>
- Habermas, J. (2004). *Kamusal alan* (M. Özbek, Çev.). Hil Yayınları.
- Sokal, A., ve Brichmont, J. (2002). *Son moda saçmalar: Postmodern aydınların bilimi kötüye kullanmaları* (M. Baydur ve O. Onaran, Çev.). İletişim Yayınları. (Özgün eserin basımı 1997)
- Harunoğulları, M. (2016). Suriyeli sığınmacıların Kilis şehrindeki mekânsal, kültürel ve ekonomik etkileri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(45), 373-396.
- Harunoğulları, M. (2018). Sınır ötesinde yeni bir yaşam Suriyeli sığınmacılar ve göçün coğrafi etkileri: Kilis Örneği. H. H. Aygül ve E. Eke (Ed.) içinde, *21. yüzyılda uluslararası göç ve mülteciler: Bir Türkiye perspektifi* (s. 297-328). Nobel Yayıncılık.
- İçduygu, A., ve Aksel, D. B. (2013). Turkish migration policies: A critical historical retrospective. *Perceptions: Journal of International Affairs*, 18(3), 167-190. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/perception/issue/48972/624814>
- İçduygu, A. (2015). *Syrian refugees in Turkey: The long road ahead*. Migration Policy Institute.
- İncili, Ö. F., ve Akdemir, İ. O. (2016). Yerinden edilmişliğin coğrafi analizi: Kilis'te Suriyeli sığınmacılar. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (34), 118-133. <https://dergipark.org.tr/en/pub/marucog/issue/24661/260868>
- Kalaycı, İ. (2016). Bağımsızlıktan Baas'a Suriyelilerin Hatay'a göçleri (1946-1970). S. Uğuz ve B. Arı. (Ed.) içinde, *Hatay tarihi ve kültürü üzerine araştırmalar 1 - Dr. Mehmet Tekin Armağanı* (s. 222-258). Mustafa Kemal Üniversitesi Yayınları.
- Kalaycı, İ. (2017). Türkiye'de ulus devlet oluşturma çabaları: Göç, göçmen ve iskân meseleleri (1923-1950). Ö. Köse (Ed.) içinde, *Geçmişten günümüze göç* (s. 1429-1442). Canik Belediyesi Kültür Yayınları.
- Kalaycı, İ. (2018). *Ortadoğu'dan Türkiye'ye yapılan göçler 1923-2000*. Lambert Academic Publishing.
- Karyelioglu, 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. <https://doi.org/10.48131/jscs.1005933>
- Kaya, G., ve Çolakoğlu, K. (2020). Geçici koruma kapsamındaki Suriyeli sığınmacıların Türkiye'deki onuncu yılına ilişkin sosyolojik bir analiz. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(73), 594-609.
- Kiple, K. F., ve Ornelas, K. (Ed.) (2000). *The Cambridge world history of food. Volume One*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521402149>
- Küçüköz, N. M. (2019). *Suriyeli mültecilerin il ekonomilerine etkisi: Hatay, Şanlıurfa, Kilis örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya. <https://hdl.handle.net/20.500.12619/90388>
- Lofland, J. (1971). *Analyzing social settings*. Wadsworth.
- Lordoğlu, K., ve Aslan, M. (2016). En fazla Suriyeli göçmen alan beş kent emek piyasalarında değişimi: 2011-2014. *Çalışma ve Toplum Dergisi*, 49(2), 789-808. <https://doi.org/10.33182/gd.v2i2.565>
- Mintz, S. W., ve Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>

- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Paksoy, H. M., Koçarslan, H., Kılınç, E., ve Tunç, A. (2015). Suriyelilerin ekonomik etkisi: Kilis ili örneği. *Birey ve Toplum Dergisi*, 5(9), 143-173. <https://dergipark.org.tr/en/pub/birtop/issue/29486/316349>
- Paksoy, H. M., Kılınç, E., ve Koçarslan, H. (2015). İç savaştan kaçarak Kilis'te yaşamı sürdüren Suriyelilerin Kilis'in iktisadi, ticari ve sosyal yaşamına etkileri. Kilis 7 Aralık Üniversitesi Yayınları.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*, Fourth edition. Sage Publications, Inc.
- Sarıteke, İ., Kahraman, Ö. F., ve Aydın, A. (2018). Türkiye'deki Suriyeli nüfusun hukuki statüsü ile ilgili bir analiz. *Türkisch Studies*, 13(7), 383-396. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.13042>
- Sauner-Leroy, M. H. (2012). Yemeğin değişken anlamları ve göç. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 27, 100-109.
- Scagliusi, F. B., Porreca, F. I., Ulian, M. D., de Morais Sato, O., ve 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. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.07.014>
- Sirkeci, İ., Utku, D. ve Yüceşahin, M. M. (2019). Göç çatışma modelinin katılım, kalkınma ve kitle açıkları üzerinden bir değerlendirmesi. *Journal of Economy, Culture and Society*, (59), 157-184. <https://doi.org/10.26650/JECS2019-0016>
- Stouffer, S. A. (1940). Intervening opportunities: a theory relating mobility and distance. *American Sociological Review*, 5(6), 845-867. <https://doi.org/10.2307/2084520>
- Şahin, K. (2003). *Antakya geleneksel yemek kültürünün beslenme antropolojisi açısından incelenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Hatay.
- Şahin, K. (2010). *Dini kimliğin inşasında kutsal ve tabu olan yiyecek ve içeceklerin işlevleri: Antakya örneği* [Yayımlanmamış doktora tezi]. Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şahin, K. (2017). *Savaşın Türkiye'ye taşıdığı gelenek: Hatay'da Suriye ekmeği*. N. Kahraman, N. Dürüst, ve Ç. Yılmaz (Ed.) içinde, *Uluslararası savaş ve kültür sempozyumu 17-19 Kasım, Amasya 2017 - Bildiri Özetleri* (s. 39-40). Ankara: KIBATEK Kıbrıs Balkanlar Avrasya Türk Edebiyatları Kurumu.
- Şenalp, U. E. (2021). Suriyeli göçmenlerin ekonomik etkileri M. Bulut, C. Aksoy-Sugiyama ve K. Şahin (Ed.) içinde, *The different approaches of academic disciplines to the phenomenon of migration* (s. 97-11). Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Şenoğuz, H. P. (2015). Kilis as "Little Beirut": Shadow markets and illegality in the southeastern margins of Turkey. *L'Espece Politique*, 27(3), <https://doi.org/10.4000/espacepolitique.3581>
- Tierney, R. K., ve Ohnuki-Tierney, E. (2012). Anthropology of food. J. M. Pilcher (Ed.) içinde, *The Oxford handbook of food history* (s. 117-132). Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199729937.013.0007>
- Tunca, H. Ö., ve Karadağ, A. (2018). Suriye'den Türkiye'ye göç: Tehditler ve fırsatlar. *Kara Harp Okulu Bilim Dergisi*, 28(2), 47-68. <https://dergipark.org.tr/en/pub/khobilim/issue/40759/493294>
- Tuncer, E. (2019). *New food practices in Istanbul in the aftermath of the Syrian civil war: Syrian restaurants and collective refugee kitchens*. N. Ertürk ve D. Ünsal (Ed.) içinde, *Cultural policy yearbook 2019: Forced migration and cultural production*. İletişim Yayınları.
- Tunç, A. Ş. (2015). Mülteci davranışı ve toplumsal etkileri: Türkiye'deki Suriyelilere ilişkin bir değerlendirme. *Tesam Akademi Dergisi*, 2(2), 29-63. <https://hakemlidergi.tesam.org.tr/wp-content/uploads/2016/05/2-2015-2AyseSebnemTunc.pdf>
- United Nations High Commissioner for Refugees (UNHCR). (2021). Operational Update January 2021: Turkey. UNHCR. <https://www.unhcr.org/tr/wp-content/uploads/sites/14/2021/02/UNHCR-Turkey-Operational-Update-January-2021.pdf>
- Yıldırım, A. (2019). "The guest doesn't like another guest, and the host likes neither": Somali refugees forgotten in a satellite town. M. Bulut ve K. Şahin (Ed.) içinde, *Anthropological perspectives on transnational encounters in Turkey: War, migration and experiences of coexistence* (s. 43-58). Transnational Press London.
- Yıldırım, A. (2020). Sınır taşlarından dikenli tel ve mayına: Türkiye-Suriye sınırının kalınlaşması. *Kebikeç Dergisi*, 49, 29-48.
- Yaman, A. (2016). Suriyeli sosyal sermayenin inşası ve yeniden üretim sürecinin sivil toplum ve ekonomik hayat alanlarında incelenmesi. *Göç Araştırmaları Dergisi*, (3), 94-127. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gad/issue/43300/526459>
- Xu, W. (2008). *Eating identities: Reading food in Asian American literature*. University of Hawai'i Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctt6wqwpv>



2022. Telif hakları yazar(lar) a aittir.

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası (CC BY-NC 4.0) lisansının hüküm ve şartları altında yayımlanan açık erişimli bir makaledir.