



# Etnik Yemek ve Gmenlerin “Ev”i Arayışları: Ankara ankaya’daki Etnik Restoranlar rneği\*

## *Ethnic Food and Immigrants’ Search for “Home”: Ethnic Restaurants in ankaya, Ankara\*\**

**Zeynep Serap TEKTEN**

Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Ankara, Türkiye  
Assoc. Prof., Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Letters, Department of Sociology, Ankara, Türkiye  
ORCID ID: 0000-0002-3840-0056  
zeynep.tekten@hbv.edu.tr

DOI: 10.5505/jas.2024.94547

### z

Çalışma, Ankara ankaya’da bulunan etnik restoranların kullanıcıları olan göçmenler ve kendileri de göçmen olan etnik restoran işletmecileri ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelere dayanarak ulusötesi bir alan olarak etnik restoranları ve burada sunulan yemeklerin göçmenler için anlamını araştırmayı amaçlamıştır. Çalışma sonucunda ulaşılan bulgular, göçmenlerin Ankara’daki yeni yaşamlarına adapte oluşları ve buradaki kalıcılıklarını sürdürme çabalarında yemeğin ve etnik yemek sunan restoranların anlamının ve rolünün çeşitli veçhelerine işaret etmiştir. Ankara’da yaşayan göçmenler için etnik restoranlar, yalnızca yemek ihtiyaçlarını karşılayan mekânlar değil, aynı zamanda kültürel zlem giderme, sosyal bağlar kurma ve kimlik ifadesi sağlama gibi rollere sahiptir. Göçmenler, bu restoranları hem anavatanlarını hatırlatan bir sığınak hem de yeni sosyal çevreler oluşturma ve kültürel kimliklerini ifade etme alanı olarak kullanmaktadırlar. Dolayısıyla bu restoranların ve burada sunulan yemeklerin anlamı büyüktür. Bu bulgulara dayanarak makale, bu restoran kullanıcılarının kendi uluslarının veya etnik gruplarının yemeklerini sunan restoranlarda gastronomialjiye dayalı bir “evde gibi hissetme” temasına odaklanmıştır. Bu mekânlar, başta yemek olmak üzere, sesin, kokunun ve meknda bulunan diğer objelerin de katkıda bulunduğu evi hatırlatan bir ortam olarak kurgulanmaktadır. Çalışmanın bulgularının ikinci ana teması ise bu restoranlar aracılığı ile “ev sahibi” olarak hissetmektir. Katılımcılar, kendi uluslarından ve etnik gruplarından olmayan kişileri bu restoranlara götürerek “kendi mekânlarında olma” hissiyatına işaret etmişlerdir. Bu anlamda bu restoranlar, göçmenlerin ev özlemlerini gidermelerinin yanı sıra kendi kltrlarına ait yemekleri ve kültürel atmosferlerini de tanıtılabildikleri meknlardır.

**Anahtar szkler:** Etnik yemek, Etnik restoran, Gastronomialji, Yemek kültürü, ankaya, Ankara

### Abstract

*The aim of this study is to consider ethnic restaurants in ankaya, Ankara, as being a transnational space, as well as the significance for immigrants of the dishes served. The findings of the study, which are based on semi-structured interviews with the immigrant customers and restaurateurs of these ethnic restaurants, demonstrate the meaning and role of food and ethnic restaurants in how immigrants adapt to their new lives in Ankara by maintaining a permanence in their new city. For participants of the study, ethnic restaurants are not just*

\* Bu alışma Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Merkezi tarafından desteklenen “Yemek, Kültür ve Kimlik İlişkisini Etnik Mufakta Grmek: Ankaradaki Göçmen Restoranları” başlıklı projeden retilmiştir.

\*\* This study is based on the project titled “Seeing the Relationship between Food, Culture, and Identity in Ethnic Cuisine: Immigrant Restaurants in Ankara” supported by the Scientific Research Project Coordination Unit of Ankara Hacı Bayram Veli University.



places that satisfy their hunger, but which also play cultural and social functions and provide a form of self-identity. It can be said that immigrants use these restaurants in two ways: as a refuge that reminds them of their homeland, and as a space for the creation of new social networks and the expression of their cultural identities. The article uses these findings to explore the theme of ‘feeling at home’, which comes from a form of ‘gastro-nostalgia’ created by the taste and smells of the national or ethnic food served in the restaurants, as well as from the familiar objects and decorations. The second main theme that is seen from the findings is the feeling of being a ‘host’ through these restaurants. Participants expressed a sense of ‘being in their own space’ when they bring guests who are not from their own nation or ethnic group to these restaurants. In this sense, through these restaurants, immigrants can play an active role in introducing a piece of themselves, namely their food and cultural atmosphere, to others.

**Keywords:** Ethnic food, Ethnic restaurants, Gastro-nostalgia, Food culture, Çankaya, Ankara

## Giriş

Kentlerin yemek kültürlerini şekillendiren parçalardan biri, kente gelen göçmenlerin taşıdıkları yiyecekler, yeme biçimleri ve restoranlardır. Ankara, barındırdığı göçmen sayısı<sup>1</sup> ile dikkat çeker ve bu durum kentteki yeme-içme kültürünün çeşitlenmesi ve dönüşmesi açısından önemlidir. Şehrin farklı bölgelerinde açılan etnik restoranlar, bu çeşitliliğin ve dönüşümün mekânsal yansımalarıdır. Bunlardan yola çıkarak göçmenlerin Ankara’yı yeni evleri yapma yolundaki çabalarında yemeğin ve etnik restoranların rolü bu araştırmanın temel merakıdır. Çalışma, Çankaya bölgesindeki etnik restoranlara ve bu restoranları kullanan göçmenlere odaklanmaktadır. Çankaya’nın Ankara’nın en kalabalık ilçesi olmasının yanında Ankara’nın ulaşım ağı merkezlerinden biri olması ve çeşitli devlet kurumları ve üniversite kampüsleri gibi merkezleri içermesi, bu ilçenin seçilmesinin temel nedenleridir. Bu özellikleri ile Çankaya, göçmenlerin mekân kullanımları ve görünürlükleri bakımından önemli bir merkezdir. Öte yandan Ankara’nın diğer ilçelerinde etnik restoranların bulunduğu bilirse de Çankaya’nın Ankara için ulaşım ve hizmetler açısından bir merkez niteliğinde olması, etnik restoranların çeşitliliğini yansıtması açısından önemlidir. Çankaya, tek bir göçmen grubun yoğunlaştığı bir bölge özelliği göstermemektedir. Bu nedenle Çankaya’daki restoranların incelenmesi, farklı etnik restoranlara erişim imkânı da sağlamıştır. Örneğin Çankaya’da, Etiyopya, Somali, İran, Afganistan ve Uygur restoranları bir arada bulunabilmektedir. Öte yandan başta Altındağ ve Mamak olmak üzere Ankara’nın farklı ilçelerinde de irili ufaklı etnik restoranlar bulunmaktadır.

Fakat bu restoranlar göçmenlerin mekânsal yoğunlaşmalarının bulunduğu bölgelerdedir. Bu çalışma ise, etnik yoğunlaşmanın olmadığı Çankaya bölgesini bu bölgedeki çeşitlilik sebebiyle ele almaktadır.

Literatürde, Ankara özelinde etnik restoranların göçmenler açısından kültürel ve sosyal işlevlerine çok az değinilmiş olması bu çalışmanın önemli motivasyonlarından biridir. Deniz ve Öksüz (2017), Ankara’daki İran restoranlarının kültürel ve sosyal fonksiyonlarını incelemişler, İran kültürünü yansıtan dekoratif unsurlar, semboller ve müziklerle Ankara’da yaşayan ya da çeşitli hizmetleri almak için kısa dönemli olarak Ankara’ya gelenlere bu restoranlarla aşinalık yaratmayı hedeflediklerini belirtmişlerdir. Aynı çalışmada, analiz edilen İran restoranlarının, İranlı göçmenlerin ihtiyaç duydukları dayanışmayı sağlayan mekânlar olduğu tespit edilmiştir (Deniz ve Öksüz, 2017, s.177-180), ancak bahsi geçen çalışma yalnızca İran restoranlarına odaklanmıştır. Bu nedenle, farklı etnik mutfakları içeren bu çalışmanın, literatürdeki bu eksikliği gidermeye katkı sağlaması amaçlanmıştır.

Dar anlamda etnik yemek “yerel bitki ve hayvansal kaynaklara dair bilgilerini kullanan bir etnik grubun mirası ve kültüründen gelen yiyecekler,” geniş anlamda ise ilgili etnik grubun dışındakiler tarafından bir etnik grubun veya ulusun mutfağı olarak algılanan yiyecekler olarak tanımlanabilir. Ayrıca bazen etnik yemeğin belli dinî grupların yediği yiyecekleri tanımlamak için de kullanıldığı görülür; geleneksel Budist mutfağı, Hristiyan ve Müslüman mutfağı bu kullanıma örneklerdir (Kwon, 2015, s. 1). Zelinsky’nin (1998) etnik mutfak çalışma-

1 Göç İdaresi Başkanlığının 30.11.2023 tarihli verilerine göre Ankara’da ikamet izniyle bulunan yabancı uyruklu kişi sayısı 70.000 (İkamet İzinleri, 2023), geçici koruma altındaki kişi sayısı ise 89.863’tür (Geçici Koruma, 2023).



sında ise etnik restoran olarak çalışmalarına hangi restoranları dâhil edeceklerine karar verme yöntemleri, bu çalışmanın etnik restoranların nasıl tanımlanabileceğini ve çalışmaya dâhil edileceğini etkilemiştir. Zelinsky, bir restoranın etnik restoran olarak kabul edilmesinde restoranın ismine, telefon rehberinde restoranın etnik bir başlık altında bulunmasına ve sundukları yemek listelerinin bütünlüklü bir etnik bir temayı yansıtmaya odaklanmıştır. Ray (2014, s. 107) ise etnik restoranlara odaklandığı çalışmasında etnik restoranların dizaynının onları isimlendirmekle başladığını belirterek bu kategorideki etnik restoranların isimlendirilmesine özel dikkat sarfetme gerekliliğini hatırlatmıştır. Bahsedilen çalışmaların sunduğu çerçevede, bu çalışmada öncelikle restoranların isminde doğrudan etnik gruba veya farklı bir ülkeye gönderme olup olmadığına bakılmıştır. Seçilen Afganistan, Somali ve Uygur restoranları, isimleriyle doğrudan ülke ve etnik grup referansı içermektedir. İran restoranının ismi ise Farsça bir kelime olmakla birlikte sunduğu pastane ürünlerinin yanında İran etnik mutfağının özel ürünlerini hazırlamaktaydı. Afganistan, Somali ve Uygur restoranlarının menüleri de tutarlı bir şekilde etnik yemekleri içermekteydi. Bu anlamda iki kriter yani isimde etnik unsurlara gönderme yapılması ve menü listelerinin bütünlüklü bir etnik mutfak deneyimi sunması bu çalışmanın etnik restoran tanımını oluşturmuştur. Bunların yanında restoran işletmecilerinin göçmen olması kriteri de uygulanmıştır, böylece diğer restoran kullanıcıları katılımcıların sundukları veriler ile kendileri de zaten göç-

men olan restoran işletmecilerinin anlatıları, bir uyum içerisinde değerlendirilebilmiştir.

### Çalışmanın Yöntemi

Çalışma öncesinde araştırmanın amacı, soruları, yöntemi ve mülakat soruları için E-11054618-302.08.01-99617 sayılı 26.05.2022 tarihli yazıyla Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonundan kurul onayı alınmıştır.

Çalışmanın katılımcılarını iki grup oluşturmaktadır. On iki kişi Ankara’da ikamet ettikleri süre içerisinde Çankaya’daki etnik restoranları kullanan göçmenler, diğer dört kişi ise hem göçmen olan hem de Çankaya ilçesinde etnik restoran işleten kişilerdir. İlk grupta bulunan göçmen restoran kullanıcıları ile bu restoranları ziyaret etme amaçları, bu ziyaretlerin sıklığı ve kimlerle yapıldığı, ziyaretleri sürecince düşündükleri ve hissettiklerini içeren yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın ilk katılımcı grubunu oluşturan bu kişiler Kırgızistan (4 kişi), Türkmenistan (1 kişi), İran (3 kişi), Afganistan (1 kişi), Somali (1 kişi), Mısır (1 kişi) ve Etiyopya (1 kişi) uyruklu kişilerdir. Bu kişilerin tümü Türkiye’de ikamet izni ile bulunmaktadır ve Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı değildirler. Restoran kullanıcıları katılımcılarla ilgili bilgiler Tablo 1’de verilmiştir.

Lisans eğitimini Türkiye’de tamamlayan Katılımcı 1, burada ikamet etmeye devam etmektedir ve görüşme yapılan tarihte çalışmamaktadır. Katılımcı 2, lisans eğitimini Ankara’da tamamlamıştır ve sonrasında Türkiye’de

**Tablo 1.** Restoran Kullanıcısı Katılımcıların Cinsiyetleri, Uyrukları ve Eğitim Durumu

Kodu	Cinsiyet	Uyruk	Eğitim Durumu
Katılımcı 1	Erkek	Somali	Lisans
Katılımcı 2	Kadın	Türkmenistan	Lisans
Katılımcı 3	Kadın	Kırgızistan	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 4	Kadın	Kırgızistan	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 5	Kadın	Kırgızistan	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 6	Kadın	Kırgızistan	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 7	Erkek	İran	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 8	Erkek	İran	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 9	Kadın	İran	Lisans (sürüyor)
Katılımcı 10	Erkek	Mısır	Lisansüstü (sürüyor)
Katılımcı 11	Erkek	Afganistan	Lisansüstü (sürüyor)
Katılımcı 12	Erkek	Etiyopya	Lisans (sürüyor)



çalışmaya devam etmektedir. Katılımcı 3, 4, 5, 6, 7, 8 ve 9 lisans düzeyinde eğitim görmektedirler. Katılımcı 10, lisans eğitimini Türkiye’de tamamlamış ve lisansüstü öğrenimini Ankara’da sürdürmektedir. Katılımcı 11, lisansüstü eğitimine Ankara’da devam etmektedir. Katılımcı 12, lise eğitimini Türkiye’de tamamlamıştır ve sonrasında lisans öğrenimine Ankara’da devam etmektedir.

Görüldüğü gibi restoran kullanıcıları katılımcı profili, yabancı uyruklu öğrencilerden ya da geçmişte Türkiye’de öğrencilik deneyimi olup şu anda çalışma hayatında olan kişilerden oluşmaktadır. Bu bakımdan restoran kullanıcıları katılımcılar, Türkiye’ye yasal yollardan giriş yapmış ve yasal açıdan ikamet konusunda sorun yaşamayan bir profili yansıtmaktadır. Bu katılımcıların yaş aralıkları 19 ile 28 arasında değişmektedir ve bu özelliği ile etnik restoran kullanıcıları katılımcılar genç bir profili yansıtmaktadırlar. Görüşmeler ön saha araştırması ile başlamış, ardından çeşitli zamanlarda etnik restoranlara ziyaretler gerçekleştirilerek hem sundukları yemekler hem de kültürel atmosferleri deneyimlenmiştir. Bu süreç içerisinde restoran işletmecileri ile kendi restoranlarında tanışılmış ve görüşülmüş, böylece restoranların genel atmosferi de anlaşılabilmiştir. 2022 yılı ile başlayan süreç, 2023 Eylül ayına kadar devam etmiştir. Restoran kullanıcıları katılımcılar ile yapılan görüşmeler Türkçe veya İngilizce gerçekleştirilmiştir. Türkçe seviyesinin iyi olmadığını ifade eden ve İngilizce dilini tercih eden katılımcılar İran uyruklu üç kişidir.

Restoran kullanıcıları katılımcıların etnik restoran deneyimlerine dair aktardıkları verilerde çeşitli ortak temalar belirlenmiş ve bunlar makalenin analiz kısmında aktarılmıştır. Çalışmada, farklı kültürel yansımaları ve farklılıkları yakalayabilmesi açısından farklı coğrafyaların yemek kültürlerini yansıtan restoranlarla temas kurulmasına özen gösterilmiş; Uygur, Afganistan, İran, Somali ve Etiyopya’nın etnik yemeklerinin sunulduğu altı restorana ulaşılmış ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ulaşılan restoranların ikisinin göçmenler tarafından işletilmiyor olması nedeniyle bu katılımcılardan elde edilen bulgular çalışmaya dâhil edilmemiştir. Bu nedenle çalışmanın restoran işletmecisi katılımcılarını Uygur (1 kişi), Afganistan (1 kişi), İran (1 kişi) ve Somali (1 kişi) uyruklu dört restoran işletmecisi oluşturmaktadır.

Çalışmanın ikinci grup katılımcıların yine kendileri de göçmen olan ve diğer katılımcı grubuyla bir süre ortak deneyimler yaşadıkları sonra kendi etnik restoran işlet-

melerini açan kişilerdir. Bu katılımcılar ile yapılan görüşmeler, kendileri de göçmen olan etnik restoran sahiplerinin, göçmenlerin hangi ihtiyaçlarını karşılamaya yöneldikleri ve mekânlarına ne anlam yüklediklerini de tespit etme olanağı sağlamıştır. Restoran işletmecileri zaman zaman kendilerinin de sadece restoran kullanıcıları oldukları göçmen deneyimlerini, bazen de işletmeci olarak düşüncelerini aktararak çalışmanın verilerini zenginleştirmişlerdir. Çalışma kapsamında görüşülen restoran işletmecileri daha önce Türkiye’de öğrencilik deneyimleri olan (Uygur ve Somali restoranlarının işletmecileri) ve Türkiye’de çalışma deneyimi olan (Afganistan ve İran restoranları işletmecileri) kişilerdir. Bu kişilerin tümü üniversite mezunudur ve Türkiye’ye yasal yollarla giriş yapmışlardır. Bu restoran işletmecilerinden yalnızca biri (Afgan restoranı işletmecisi) zaman içerisinde Türkiye Cumhuriyeti vatandaşlığı almıştır. Restoran işletmecisi katılımcıların tümü Türkiye’ye etnik girişimciler olarak gelmeyen ancak zaman içerisinde bu sektöre girmiş olan kişilerdir. Restoran işletmecileri ile yapılan görüşmeler Türkçe olarak gerçekleştirilmiştir.

### Ev, Göç ve Gastronomi

Montanari’ye göre (2004, s.61), tat alma organı dil değil, kültürden ve tarihten etkilenen bir organ olarak beyindir. Tat algısı, aktarılan ve öğrenilen kriterlerden etkilenir ve bu kriterler mekâna ve zamana göre değişiklik gösterebilirler. Bir yerde lezzetli görülen bir yiyecek başka bir yerde iğrenç bulunarak reddedilebilir. Bu anlamda lezzet ve onun tanımları, kültür mirasının bir parçasıdır. Yemek ve yeme-içme biçimleri, farklı yönleriyle kimliği şekillendiren, yansıtan ve sürdüren etmenlerdir (Fischler, 1988; Caplan, 1997; Diner, 2002; Cardona, 2004; Harbottle, 2004; Vallianatos ve Raine, 2008; Chapman ve Beagan, 2011). Yemek, özel ve kamusal alanlar arasındaki geçişkenliğiyle dikkat çeker ve bu yönüyle diğer özel faaliyetlerimizden ayrılan bir yöne sahiptir. Yemek yeme eylemi doğası gereği kişisel olmasına rağmen, sıklıkla topluca paylaşıldığı törenler, kutlamalar, verme ve alma eylemleri veya pazar alışverişleri gibi çeşitli sosyal ortamlarda deneyimlenir. Bu benzersiz özelliği nedeniyle yemeğin sembolik gücü ve hafızayla bağlantısı güçlüdür (Holtzman, 2006, s. 373).

Göçmenler için yemek, göç öncesi ve şimdiki yaşam arasında aracılık eder ve göç öncesine dair yemek anıları, geçmişi ve bugünü yeniden gözden geçirmeye yarar (Raman, 2011, s. 166). Yemek, tıpkı dil gibi çocuklukla, ai-

leyle ve duylularla iç içe geçtiği için bellekte önemli bir yer tutar, yiyecek muhafazakârlığı ise bellek ve yemek arasındaki bu ilişkiden kaynaklanır. Hangi lezzetin doğru hangisinin uygunsuz olduğu fikri bellekten beslenir. Çocukluktan hatırladıkları lezzetlerin kişilere doğru gelmesi yiyecek muhafazakârlığı ile ilişkilidir (Diner, 2002, s. 8-9). Dilin ve yemeğin, kültürün yansıtıcıları olarak benzerliğini vurgulayan bir başka isim Montarani’dir. Montarani (2004), dil gibi yemeğin de geleneğin ve kolektif kimliğin taşıyıcısı olduğunu, bu nedenle hem kendini sunmanın hem de kültürel alışverişin önemli bir aracı olduğunu vurgular. Ayrıca ötekinin yemeğini yemek, ötekinin dilini anlamaktan daha kolaydır (Montarani, 2004, s. 132), böylece yemek, kültürel karşılaşmalar için daha kolay bir ilişki sağlar. Farklı kültürün yemeğini yemek, iki farklı kolektif belleğin tanışması için daha kolay başvurulabilen bir araçtır. Bu özelliği ile yemek ve onun etrafında şekillenen pratikler, göçmenin hem kültürüyle hem de anavatanı ile bağıny ifade eder. Bu bağ yemek ile hafıza arasındaki bir ilişkinin ürünüdür. Yabancı bir kültürel ortama girildiğinde kültürel hafızanın korunması ve yeniden kurulmasında yeme ve içme pratikleri önemli bir işlevi yerine getirir. Yemek bu işlevini farklı duylulara hitap ederek ve anavatanı hatırlatarak yapar; her yemek tadı, kokusu ve rengiyle hayatın göçle karmaşıklaşmadığı için daha basit olduğu zamanları hatırlatır ve geride bırakılan toprakların hâlâ bir parçası olduğunu hissinin verir (Ghosh, 2022, s. 14).

Göçmenler için anavatanından olan tanıdık bir yemeğin rahatlatıcı rolü de vardır, hayat endişe verici görüldüğünde bu yemekler göçmenlere bir teselli sağlar ve hayatlarına devam etmelerine yardımcı olan bir temel oluşturur (Raman, 2011, s. 166). Göçmenlerin hayatlarında bir çeşit kesinliğe olan ihtiyaç mutfak muhafazakârlığı olgusunu şekillendirir. Göçmenler, hayatlarının üzerinde neredeyse hiç kontrol sahibi olmadıkları birçok alanda değişime maruz kalırken kendi kontrolleri altında olan yegâne alan ise yedikleri yemeklerdir. Yaşadıkları yer, nerede çalışacakları ve hangi işi yapacakları ve hatta konuşacakları dil bile dışarıdan gelen etkilerle şekillenmek zorundayken yeni coğrafyada en azından ne yiyeceklerini seçebilmeleri, onları yemeğe önem atfetmeye yönlendirir (Gabaccia, 1998, s. 48). Evde hissetmek adına pişirilmek istenen yemekler için ürünlerin bulunamaması duru-

munda ise tanıdık olan sebze, meyve diğer malzemeler yerine “yaratıcı ikame pratikleri” oluşturulur. Yaratıcı ikameden kasıt, özellikle ilk göçmen grupların ulaşamadıkları ve eve özgü olan ürünlerin varılan yerdeki ürünlerle ikame edilmeye çalışılmasıdır (Hage, 1997, s. 8).

Yemek sadece bellek aracılığı ile kimlik ve kültür ile kurulan ilişkinin değil, ev inşa pratiğinin ve yeni yer ile ilişki kurmanın da önemli bir unsudur. Ray (2004) yemeğin göçmenler için anlamını açıklarken toprak, toprağa bağlı üretim, ocak ve yiyecek arasındaki bağa odaklanır. Ocak, hanenin odağıdır. Toprağınızdan yetişen yiyecek ocakta pişirilir ve hanede birlikte yenir. Bu nedenle yemek bir *yer yaratma pratiği*dir.<sup>2</sup> Çünkü bulunduğunuz yer ile sizin aranızdaki bir köprüdür. Yemek aynı zamanda evi ve haneyi yaratmanın da bir aracıdır, çünkü ev günün en önemli öğününün aynı yüzlerle beraber ve aynı saatte yenildiği ya da yenilmesinin arzu edildiği yerdir (Ray, 2004, s. 131-132). Göçmenler için de “evde” olma duygusunun inşası (Hage, 1997, s. 2) olarak tanımlanan süreçte yemek bu nedenle önemli bir rol üstlenmektedir.

Göçmenlerin kimlik ve kültürlerinin kurulumunda ve devamında yemeğin önemine değinen ve yemeğin göçmenlerin yaşantısında ayrı bir yer teşkil ettiğine dikkat çeken çalışmalardan daha detaylıca bahsetmek, bu ilişkilerin anlaşılması için yararlı olacaktır. Bu kapsamda Srinivas’ın (2013) Güney Hindistan’ın Bangalore kentindeki orta sınıfların Hint yemeği tüketimini ve Amerika, Boston’daki benzer orta sınıf ve kentli profile sahip kişilerin ve onların ailelerinin bu yiyecekleri tüketimini analiz ettiği çalışması dikkat çekicidir. Bu çalışmada, Hint yemeğinin anlamı ve bu yemeklerin “ısıt ve ye” biçimine getirilmiş hazır etnik yemekler olarak tüketilmesinin fonksiyonu ele alınmıştır. Paketlenmiş Hint yemeği üzerinden evin ve kimliğin nasıl inşa edildiğini ortaya koyan bu araştırma, gastronomalji öğelerinin bu topluluklarda nasıl işlediğini göstermiş ve gastronomik toplumsal tarih (Srinivas, 2013, s. 359) analizi yapmıştır. Srinivas’ın bu çalışmasında başvurduğu kavram, Hint yemeği hakkında oluşturulan kaybın meta-anlatısıdır. Bu anlatı başka anlatılar ile de desteklenir. Bunlardan biri yakınlaştırmacı arzu anlatısıdır. Yakınlaştırmacı arzu Hint yemeğinin tüketilmesi yoluyla Hint kimliğine ve kültürüne yakınlaşma sağlama isteğidir. Yakınlaştırmacı arzu anlatısı, kaygı an-

2 Vurgu yapılmak istenen bölümler yazar tarafından italik kullanılmıştır.



latisıyla desteklenmektedir. Bu kaygı, Hint kültürünü ve aile değerlerini kaybetme korkusudur ve bu korku Hint yemeklerini tüketerek bastırılmaya çalışılmaktadır. Kültürel olarak *esas*<sup>3</sup> olan yiyeceklerin çocuklara tanıtılması ve evde en azından bazı zamanlarda bunların tüketilmesi, kültürel kaybın önlenmesi için elzem görülür. Bu nedenle zaman kaygısına düşen ya da geleneksel Hint yiyeceklerini pişirmeyi bilmeyen kadınlar da dışarıdan geleneksel yemekler ısmarlayarak ya da hazır Hint gıdalarına yönelerek bu kaybı önlemeye çalışmaktadırlar. Yemek, kaybedilmesinden korkulan evin, yani kimliğin ve kültürün bağlantı noktasıdır. Burada bir gastronomalji yaratılır, annenin yaptığı gibi yemekler yeme eylemi, kültürel bir Hintlilik ütopyasına dayanır. Diasporadakiler için ise anavatan ve kültür, bu nostaljinin önemli bir parçasıdır (Srinivas, 2013, s. 362-365).

Srinivas’ın çalışmasında karşımıza çıkan bu gastronomalji, değişmeyen ve kaybedilen ama geri alınması gereken bir *esas* Hint yemeği olduğu fikrine dayanmaktadır. Bu fikir birçok etnik yemek çalışmasında açık ya da gömülü olarak karşımıza çıkmaktadır. Duyulan nostalji ile etnik yemeğe yönelik hem bir özlemin hem de bir görevin ürünüdür. Evde pişirilmiş gibi olan ve annenin yaptığı gibi olan yemeklerin tüketimi üzerinden bu özlem dindirilmekte ve kültürü korumaya dair bir görev yerine getirilmektedir (Srinivas, 2013, s. 369). Kültürün kaybı endişesi ister anavatan da yaşansın isterse diasporada, geleneksel yemeğin tüketimi ile giderilmeye ve bastırılmaya çalışılmaktadır.

Srinivas’ın çalışmasına benzer şekilde diasporadaki göçmenler için paketli gıda sektörünün fonksiyonunu irdeleyen bir başka çalışma Renne’ye (2007) aittir. Renne’nin Amerika’da yaşayan Batı Afrikalı göçmenlere yönelik olarak üretilen ürünleri incelediği çalışması, hazır gıda sektörünün diasporadaki göçmenler için anlamını ele almakta; Amerika’daki hazır gıda sektörünün Batı Afrikalı göçmenleri bazı durumlarda birbiriyle etnik, ulusal ve bölgesel düzeyde çatışma hâlinde olsalar dahi Batı Afrikalı kolektif kimliği ile birleştirdiğini ifade etmektedir. Bu paketlenmiş yiyecekler, kişilerin Batı Afrika köklerine, çocukluklarına ve evlerine olan bağlantılarına atıfta bulunmakta; yurt dışında yaşayan Batı Afrikalıların çocukluklarına dair anılarıyla, aileleriyle, dini ve etnik gruplarıyla ve uluslarıyla bağlantılarını sürdürmelerini sağlamaktadırlar. Geleneksel hazırlanma yöntemlerinde

zahmetli olan yiyeceklerin kolay ve pratik biçimde hazırlanabilen biçimlere büründürülmüş olması, hem eve olan bağı sürdürmeyi hem de yeni yer ile uyumlu biçimde yaşamayı sağlamaktadır. Böylece işlenmiş Batı Afrika gıdaları, Batı Afrikalı göçmenlerin ve sonraki nesillerin ulus-ötesi bağlarını sürdürmelerine, aile ve etnik kimliklerini vurgulamalarına hem de Amerika’da kurdukları yeni yaşamın gerektirdiği biçimde zamandan tasarruf sağlamalarına olanak tanımaktadır (Renne, 2007, s. 622-624).

Göçmenlerin etnik yemek ile ilişkisini ele alan bir diğer çalışma Jamal’ın (1998) Pakistan kökenli Britanyalıların kendi etnik yiyeceklerini ve İngiliz yiyeceklerini nasıl algıladıklarını incelediği çalışmasıdır. Çalışmanın verileri, Pakistanlı katılımcıların etnik yemek alışkanlıklarını sürdürdüklerini ve evlerinde geleneksel Pakistan yemeklerini günlük olarak tükettiklerini göstermiştir. Bu yiyecekleri her iki nesil de beğenmekte ve tüketmekte olsa da, nesiller arasında geleneksel Pakistan yemeklerini tüketmeye daha yatkın olanların ilk kuşaktan olduğu anlaşılmıştır. Onlar için geleneksel yemeklerinin olmadığı bir öğünün “düzgün bir yemek” olarak algılanmadığına dikkat çekilmiş ve bu alışkanlığın Pakistan’daki yeme alışkanlıklarının bir devamı olduğu aktarılmıştır. Bununla birlikte, genç nesil göçmenler için Pakistan yemeğinin, “anne sevgisini ve aile birliğini” yansıttığı ve geleneksel Pakistan yemeklerini tüketmenin, onların Pakistan kökleriyle bağ ve uyum hissetmelerinin bir yolu olarak görüldüğü ifade edilmiştir (Jamal, 1998, s. 223-226).

Cardona (2004) da benzer tespitlerden bahsetmekte ve Avusturalya, Sdney’deki Kübalı göçmenlerin deneyimlerini ele alan çalışmasında, yemeğin evi anımsatan yönüne odaklanmaktadır. Çalışması için ziyaret ettiği Kübalı göçmenlerin evlerinin birçoğunda etnik kökenlerine dair çok az görünür sembol olduğunu ifade eden Cardona, sıra yeme ve içmeye geldiğinde bu evlerin dönüşmeye başladığını ve Kübalılaştığını tespit etmiştir. Göçmenlerin yeni geldikleri ülkede, evdeki gibi yemek yiyebileceklerini anlamaları ve bu yolla evi hatırlamaları, buldukları ülkede kalmalarına karar vermeye de yardımcı olmaktadır (Cardona, 2004, s. 42-43).

Bahsedilen bu çalışmaların tümü, yemeğin ve ona bağlı anlatıların ve pratiklerin göçmen deneyiminde daha de-

3 Vurgu, yazar tarafından eklenmiştir.



rin bir kültürel anlama büründüğünü ortaya koymaktadır. Göçmenler, bazen topluluklarını bir bütün hâlinde tutma gereğinden bazen de özleme dayalı olarak evi hatırlama veya vardıkları yerde yani burada evi yaşama arzusundan dolayı yemeğe ve onun çevresinde şekillenen olgulara tutunmaktadırlar. Göç ile gelinen yerde, eve dair bir uzantının kamusal alanda vücut bulmuş hâllerinden birisi etnik restoranlardır.

### Göçmenler İçin Ev Benzeri Alanlar Olarak Etnik Restoranlar

Göçmenler, yeni geldikleri yerlerde kalacakları süre ne olursa olsun alışık oldukları lezzetleri yeni coğrafyalarında yeniden üretmeye çalışmaktadırlar. Eve özgü yiyeceklerin ve onları hazırlamak için gereken ürünlerin bulunamaması ise göçmenler için sembolik izolasyon yaratmakta, göç ve yerleşmeye dair kaygıları çoğaltmaktadır (Vallianatos ve Raine, 2008, s. 365). Bu nedenle göçmenler tanıdık lezzetler etrafında bir araya gelmek ve geride bıraktıklarını yeniden hissetmek için fırınlar, kafeler, restoranlar ve bunlar gibi yiyecek mekânları yaratmaktadırlar (Diner, 2002, s. 8-9).

Yemek, özel alanda ev inşa etmenin olduğu kadar kamusal alanda ev inşa etme pratiklerinin de temelini oluşturmaktadır. Birlikte yemek yeme eylemi eve ilişkin çağrışımları beslemektedir. Yemek sadece evde olan ve burada olmayanın yokluğunu anımsatmakla kalmayıp, pozitif nostalji de yaratmaktadır. Pozitif nostalji, geri gitme arzusunu değil, evde olma hissini göçülen yerde tekrar hissedilmesini içermektedir. Geçmişteki eve dair anı, bir sesle, kokuyla veya buna benzer bir karşılaşmayla tetiklenmekte ve eve geri dönüş olarak deneyimlenmektedir. Burada mesele, bir şeyin yokluğu nedeniyle onu özlemek değil, aksine geçmişle pozitif ilişki uyandıran bir şeyin varlığıdır. Bu varlık, kişinin aktif olarak farkında olmadığı bir boşluğu doldurmaktadır. Pozitif nostalji kavramı, genellikle eksik veya kayıp bir şeye duyulan özlem olarak düşünülen nostalji fikrinin karşıtıdır. Yemeğin pişirilmesi ve tüketilmesi sırasında uyanan bu nostaljik duygular, göçülen yerde ev inşa sürecinin bir parçasıdır (Hage, 1997, s. 6-9). Etnik restoranlar bu bağlamda göçmenlerin pozitif nostalji deneyimlerini tetikleyen alanlardır. Etnik yemekler ve onlara ilişkin ürünlerin satıldığı yerler de bu nedenle salt ticari mekânlar değil, anavatana ve geçmişteki hatıralara bağlanılan yerlerdir (Vázquez-Medina ve Medina, 2015).

Etnik restoranlar, kültür ve bellekle yakından ilişkili olmakla birlikte ayrıca göçmenlerin ekonomik olarak

vardıkları ülkeye tutunma çabaları ile de ilgilidir. Bu bağlamda etnik restoranlar, kullanıcıları açısından tanıdık tatların hatırlandığı mekânlar ve aynı ülkeden gelen kişilerle buluşabildikleri sosyal ortamlar olmakla birlikte göçmen işletmeciler açısından ise buldukları ülkelere ekonomik olarak tutunma çabasının bir parçasıdır. Etnik restoranların sundukları ürünlerle sadece göçmenleri değil, buldukları şehir veya bölgedeki diğer tüketicileri de hedeflemeleri bu girişimlerin ayakta kalmaları için önemli bir yoldur. Bu nedenle etnik restoranların açılış süreçlerine bakıldığında yalnızca tanıdık tatların aranmasının değil, göçmenlerin kendi iş yerlerini açarak bağımsız olarak çalışma isteklerinin de önemli olduğu görülmektedir. Örnek olarak Almanya'da Türk girişimciler tarafından etnik restoranların açılma süreci incelendiğinde, 1970'lerde petrol krizi ile başlayan ekonomik zorluklar nedeniyle göçmenlerin ekonomik durumunun özellikle zorlaştığı ve Almanya'nın göçmenlerin ülkelerine geri dönmesi için ikna çabalarının karşısında göçmenlerin sosyal yardımlara bağımlı olmadan kazançlarını sağlama ihtiyaçlarının doğduğu bilinmektedir. Bu durum karşısında Türk göçmenler, etnik restoranlar açarak ekonomik ihtiyaçlarını karşılamış ve bu bağlamda Türk restoranları etnik ekonominin bir parçası olmuşlardır (Möhring, 2008, s. 135-136). Ayrıca göçmenler tarafından açılan restoranların ekonomik olarak ayakta kalma çabaları sonucunda küresel ve tanıdık bir yemek deneyimi sunma iddiasını benimsemeleri ve küresel girişimciler olarak buldukları şehir veya bölgedeki diğer tüketicileri de hedeflemeleri rastlanan bir olgudur. Bu durumda Londra'da Türkçe konuşulan restoranlar örneğinde olduğu gibi bu girişimcilerin restoran kimliklerini ulusal ya da etnik farklılıklar üzerinden kurmak yerine, hafif ve taze bir dünya mutfağı sundukları iddiasını kullandıkları da görülebilmektedir (Karaosmanoğlu, 2013). Ancak bu durumlarda bile bu restoranların göçmenler için ifade ettiklerinin ev ile ilişkili olmadığı söylenememektedir. Ekonomik gereklilikler ve girişimleri ayakta tutma çabaları işletmecilerin farklı stratejiler benimsemesine neden olsa da bu restoranların göçmen kullanıcılarının, sunulan yemekler ile aralarındaki bağ hâlâ ulusötesi bir anlama sahiptir.

Literatürde etnik restoranlara odaklanan çalışmalar bu restoranların ev ve ona ilişkin gastronomiye dair mekânsal uzantılar olduğunu ortaya koymaktadır. Raghavan, Asia ve Singh (2015), Mumbai'de yaşayan ve İran'dan göçen Zerdüşt bir etnik grup olan Parsilerin



yemek kültürünü ele alan makalelerinde, Fars topluluğunun yemekleri ile güçlü bir kimlik ilişkisi kurduklarını ve Parsilerin kendi yemek kültürlerinin zengin mutfağından gurur duyduklarını belirtmektedir. Bu bağlamda müşterilerin Fars Cafe ve restoranlarını yalnızca yemek için değil, buralardaki atmosfer için tercih ettikleri belirtilmektedir. Yani bu restoranlarda ve kafelerde gerçek oldukları vurgulanan Fars yemekleri ile *bir parça tarih*<sup>4</sup> servis edilmekte, bir çeşit gastronomalji sunulmaktadır (2015, s. 73-74).

Josiam ve Monteiro’nun (2004) çalışması ise Amerika’da etnik mutfağa ve restoranlara artan ilgi neticesinde Beyaz Amerikalıların, Güney Asyalıların ve diğer etnik grupların Amerika’daki Hint restoranlarına ilgisini incelemektedir. Çalışmada, Güney Asyalıların bu restoranları tercihlerinde önemli bir faktörün bu restoranların atmosferi olduğu tespit edilmiştir. Birçok katılımcı bu restoranları kendilerinin bir devamı ve kültürlerinin bir vitrini olarak görmektedir. Bu restoranların sunduğu aşinalık ve Hintlilik, müşterilerde, kendilerini evde hissetme duygusunu uyandırmaktadır. Bu kültürel yakınlık hissinin yalnızca yemeklerde değil, restoranların atmosferinde de bulunduğu yazarlar tarafından vurgulanmıştır (Josiam ve Monteiro, 2004, s. 24).

Sabar ve Posner (2013) ise Eritreali ve Sudanlı sığınmacıların Tel Aviv’deki restoranlar aracılığıyla yaşamlarının karmaşıklığını nasıl yönettiklerini ve anıları canlı tutmak yoluyla kimliklerini sürdürme biçimlerini analiz etmişlerdir. Yazarlar, bu tip restoranların aşına olunan yemekler sunarak ve diğer göçmenlerle bir araya gelme fırsatı yaratarak göçmenlere aşinalık, güvenlik, dayanışma, kesinlik ve devamlılık duyguları verdiğini göstermektedirler. Sabar ve Posner, göçmenlere ait yemek mekânlarının görsellikle, dokuyla ve kokuyla birlikte çoklu duyulara hitap ettiğinin altını çizmişlerdir; yemeğin satın alınması, hazırlanması ve tüketimi sadece tada değil bütün duylara yönelik bir hissiyatı ve hatırlamayı tetiklemektedir. Bu çalışmada, restoranların sağladığı birlikte yemek yeme pratiğine özel bir dikkat sarf edilmiştir. Yazarlar paylaşımlı tabak şeklinde yenilen yemeklerin çalışmaları sırasında görüştikleri mülteciler için güvenlik ve devamlılık oluşturduğunu ve bu yolla onların sadece eski anılarını yeniden inşa etmekle kalmayıp yenilerini oluşturduklarını belirtmişlerdir. Çalışmada, bu restoranların erkeklerle

rin bir araya geldikleri ve aynı sofrayı paylaştıkları yerler olarak onların evlerinde, aileleriyle aynı sofraya oturma deneyimlerini canlandırdığı tespit edilmiştir. Bu anlamda bu restoranlar ev benzeri alanlardır. Çoklu sofraların mekânı olarak restoranlar, bu özellikleriyle aileyle ilişkili anıları tetiklemektedir. Hatta bu restoranlarda tanıdıklarla birlikte yenilen yemek için ayrılan zaman ve bunun için gösterilen çaba, neredeyse kutsal bir sığınak hâline gelmektedir çünkü göç nedeniyle zorlu ve değişken bir süreçten geçen bu kişiler için topluca yemek yemek hem fiziksel hem de sosyal anıları canlandırmaktadır (Sabar ve Posner, 2013). Gelecekleri en iyi ihtimalle belirsiz olarak nitelendirilebilecek bu kişiler bu restoranlar “mutfak sığınakları”dır. Sabar ve Posner, bu çalışmadaki katılımcıların bu restoranlarda birlikte yemek yeme pratikleriyle ikame aileler oluşturdukları ve bu aile benzeri gruplarıyla ihtiyaç duydukları sosyalleşmeyi ve kültürel güçlenmeyi deneyimledikleri sonucuna ulaşmışlardır (Sabar ve Posner, 2013, s. 215-217).

Türkiye’de göçmenlerin işlettiği etnik restoranlara dair çalışmalara bakıldığında ise bu restoranların çeşitli fonksiyonlarına ve kültürel konumlarına değinildiği görülmektedir. Coşkun (2018), Suriyeli göçmenler tarafından Türkiye’de açılan restoranları heteropia kavramıyla ele alarak bu restoranların kültürel bakımdan arada kalan pozisyonlarını analiz etmiştir. Bu çalışma, Suriyelilerin bu restoranlarda tükettikleri ürünlerle anavatanı anımsamakla birlikte, bu deneyimin sadece eski duyguları yeniden yaşamakla ilişkili olmadığını, aynı zamanda Türkiye’deki yeni durumlarını belirleyen normları da deneyimlediklerine dikkat çekmektedir. Bu nedenle söz konusu yerler bu çalışmada, geçmiş ile bugünün kimliklerinin bir araya geldikleri melez mekânlar olarak tanımlanmıştır. Bu restoranlar, Türkiye’de açılmış fakat diğer yandan Halep’in simgesel yapılarının büyük fotoğraflarının bulunduğu ve aşına olunan falafelin ve tavuğun yenildiği mekânlar olarak bir mozaik oluşturur. Coşkun’a göre bu durum, anavatanın nostaljisiyle bugünün gerçeklerinin bir birleşimidir. Yılmaz Hava’nın (2023), İstanbul Fatih ilçesinde yaptığı çalışma ise Suriyeli göçmenlerin İstanbul’a tutunma çabalarını anlamada kafe-restoranlar, gıda pazarları, şarküteriler, aktarlar gibi gıda işletmelerine odaklanmış ve göçmen gastro-akışları analiz etmiştir. Fatih semtinde Suriye yemeklerine olan büyük

4 Vurgu, yazar tarafından eklenmiştir.





talep ve sosyal ağların etkisi ile aralarında restoranların da bulunduğu birçok gıda işletmesi gastro-akışın parçası olduğunu tespit eden çalışma, bu gıda işletmelerini göçmen olmayan nüfus ile karşılıklı kültürel etkileşimi başlatmak ve sağlamak için önemli bir yol olarak görmekte ve buraların, kültürlerin birbirlerine dair daha fazla bilgi edinmeleri ve önyargıları aşmaları için bir fonksiyon icra edebileceklerini iddia etmektedir (Yılmaz Hava, 2023, s. 169-170). Bu çalışmanın dikkat çekici bir başka vurgusu, göçmenlerin bu gıda işletmelerini açarken kullandıkları ve oluşturdukları sosyal ağlardır. Bazı öncü restoranların bu semtteki gıda işletmelerinin yayılmasını sağlayan etki de buldukları, tanıdık ve arkadaşlık bağlarının yeni işletmelerin kurulumunda önemli olduğu çalışmada tespit edilmiştir. Bunun yanında bu girişimcilerin birbirlerine destek için daha kurumsal şekilde bir ağ oluşturdukları da belirtilmiştir. Çalışmada, sosyal ağların bahsi geçen işletmelerin kurulması ve sürdürülmesinde olumlu etkilerinin yanı sıra göçmenlerin entegrasyonu ve diğer kültürlerle etkileşimini engelleme ve gettolaşma yaratma potansiyeline de değinilmiştir (Yılmaz Hava, 2023, s. 164-166). İstanbul’un Fatih ilçesindeki mülteci lokantalarını ve Okmeydanı ile Yel Değirmeni’ndeki kolektif mutfakları ele alan çalışma ise Tuncer’e (2019) aittir. Tuncer bu çalışmasında, İstanbul’daki Suriyeli mülteciler için yiyeceklerle ilişkili bu mekânların sadece ekonomik bir işlevi olmadığını, dayanışma ağlarının oluşturulması ve geliştirilmesi bağlamında sosyal işlevinin de olduğunu vurgulamaktadır. Çalışmada, yemek yapmanın, bu göçmen grup için bulunulan yerle bağ kurmanın, bir aidiyet oluşturmanın, deneyimledikleri hukuki belirsizlik alanından çıkarak güçlü hissetmenin ve kısaca kendilerine yeni bir yaşam yaratmanın bir yolu olduğu ifade edilmiştir. Ekonomik varoluş mücadelelerinin bir parçası olarak açtıkları iş yerlerinin ve açtıkları kolektif mutfakların göçmenlerin yemek kültürlerini sürdürmenin yanı sıra diasporada ulusal kimliği ve cemaati inşa etmek gibi işlevlerine de aynı çalışmada değinilmektedir.

Özetle literatürün sunduğu kavramlar ve analizler, yemeğin ve etnik restoranın sadece beslenme fonksiyonuna değil ikame ev, ikame aile, yeni sosyal ağlar oluşturma ve yeni gelinen yerde evde olma hissini inşa etme gibi göçmen entegrasyonunu kolaylaştıran unsurlarına da dikkat çekmektedir. Bunların yanında göçmenlerin, daha sonraki nesilleri kendi kültürleri ile temas geçirmek için yemeği ve restorani kullandıkları da literatürde dikkate değer bulunan unsurlardır. Göçmenlerin gastronostalji

kurguları ve bunun etrafında şekillenen yeme pratikleri, bu gastronostaljik unsurların yalnızca tat ile değil bir bütün olarak kültürel semboller ve hafızayla ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Çalışmanın bundan sonraki kısmında literatürün yol gösterdiği bu çerçevede Ankara’da yapılan saha çalışmanın verileri analiz edilecektir.

### “Ev”i Özlemek ve Ankara’da “Ev”de Hissetmek

Restoran kullanıcıları katılımcılara neden kendi yemeklerini sunan restoranları tercih ettikleri sorulduğunda alınan cevaplarda “ev yemeğini özlemek” ve “evi özlemek” temaları sıklıkla tekrarlanmıştır. Sadece evde pişirilen bir yemek değil, eve ilişkin bir duygu ya da deneyim özlenildiğinde de bu restoranlar ziyaret edilmektedir. Bu özlemle birlikte anlatılanlar ise anavatana dair bir nostaljiyle ve bugün Ankara’da neyin eksik olduğuyla dolu bir anlatıya dönüşmektedir. Bunun yanında restoran kullanıcıları katılımcılar bazen bu restoranlara kendilerini ödüllendirmek, bir olayı kutlamak veya daha iyi hissetmek için gittiklerini ifade etmişlerdir. Yani sadece hüznü bir özlemi bastırmak için değil, mutlu bir an deneyimi için de bu restoranlara gidilmekte olduğu aktarılmıştır. Bu iki durum da literatürde işaret edilen nostalji ve pozitif nostalji unsurlarını barındırmaktadır. Bu yönüyle göçmenliği deneyimleyen katılımcılarımızın sundukları veriler, hem Ankara’da hissedilen bir eksikliği ve özlemi bastırma şeklinde ilerleyen gastronostalji unsurlarını hem de Hage’in (1997) işaret etmiş olduğu pozitif nostalji unsurlarını içermektedir. Katılımcıların sundukları pozitif nostalji anlatıları, etnik yemeğe ve onun çevresindeki unsurlara burada yani Ankara’da da erişilmesiyle kendini ödüllendirme, kutlama ve bunlarla kendini motive etme eylemlerine dayanmaktadır. Bu çerçevede, bu bölümde, verilerde hem eksiklik hem de olumluluk üzerinden karşılaşılan gastronostaljik unsurlar değerlendirilecektir.

Tüm görüşmecilerin anlatılarında bu restoranların sunduğu tatlar ve ortamlarla tetiklenen gastronostalji unsurları bulunmaktadır. Hepsi, eve dair bir yemeği, sofrayı ya da kokuyu özlemektedir. Bu yemekler ve içeceklerle kurulan, evle ilişkili deneyimleri yeniden anımsama, tüm restoran kullanıcıları katılımcıların aktardıkları unsurlarken restoran işletmecilerinin de özlem dindirmeyi göçmen müşterilerine yaşatmak istedikleri anlaşılmaktadır. Restoran işletmecilerine bu restoranların göçmen müşterileri için anlamını nasıl değerlendirdikleri sorulduğunda, özlemi gidermek, arkadaş ya da misafirlerini kendi kültürü ile temas ettirmek ve sosyalleşme imkânı bulmak başlıkları öne çıkmıştır.



Restoran işletmecileri, evini özleyen ve hatta Türk yemek kültürüne ayak uyduramayan kişiler için restoranlarının anlamına değinmişlerdir. Somali restoranı işletmecisi (Katılımcı 13, Kişisel iletişim, 28.05.2022) kendisinin ve kardeşinin Türkiye’ye geldiğinde yemeklere uyum sağlama konusunda yaşadıkları sıkıntının daha sonra kendilerinin bir restoran sahibi olmasına giden yolu açtığını aktarmıştır. Uygur restoranı işletmecisi katılımcı (Katılımcı 16, Kişisel iletişim, 23.06.2022) ise daha önce aynı restoranın müşterisi olduğunu ve daha sonra bu restoranı devraldığını anlatmıştır. Mısırlı katılımcı haricindeki restoran kullanıcıları katılımcıların tümü, restoran işletmecisi katılımcıların söylediklerini doğrular şekilde, Ankara’da kendi damak tatlarına tam uyan yemeği bu restoranlar haricinde bulamadıklarını aktarmışlardır. Bu katılımcılar, sevdiği Türk yemekleri olsa da tam olarak kendilerini ifade eden yemekleri bu restoranlarda bulduklarını düşünmektedir. Kırgız bir katılımcı (Katılımcı 4, Kişisel iletişim, 13.09.2023) Türkiye’ye gelene kadar Kırgız ve Türk mutfakları arasında böylesine bir fark olacağını tahmin bile edemediğini ve bu yüzden Ankara’da Kırgız yemeklerini sunan restoranları keşfedene kadar hayal kırıklığı yaşadığını anlatmıştır. Öte yandan bu restoranlara erişilmesiyle eve dair bir parçanın Ankara’da bulunduğu hissiyatına ulaşılmaktadır. Katılımcı 3 (Kişisel iletişim, 05.09.2023), bu restoranların evi anımsatmasını şu şekilde aktarmıştır:

*“Mesela o kafenin dizaynları oluyor ya sanki Kırgızistan’da bir kafede oturuyormuşum gibi oluyor. Bir de o Kocatepe’deki kafede bizim Kırgız bir abi çalışıyor orada, bizimle ilgileniyor, çay ikram ediyorlar falan sanki Kırgızistan’daymışım gibi hissediyordum. Gidip oturuyoruz, Kırgız öğrenciler geliyor, Kırgızlar geliyor falan sanki Türkiye’de değil de Kırgızistan’daymışız gibi oluyor.”*

Katılımcı 5 (Kişisel iletişim, 13.09.2023) ise yemeklerin tatları ile eve ve ona bağlı kişileri anımsama arasındaki bağlantıyı ortaya koyduğu açıklamasında “O tat bana evi hatırlatıyor, daha doğrusu, evde yediklerimi. Benim sevdiğim yemek oydu, annemin sevdiği yemek oydu, anneannemin sevdiği yemek oydu.” ifadelerini kullanmıştır. Bu aktarımlar, evde yenilen ve evdekinin hâlâ yediğinin yeni yerde bulunmasıyla yaratılan bağa bir diğer örneği teşkil etmektedir. Bu anlatıda sadece kendisinin aşına olduğu tada ulaşım değil, evde yani geride bırakılan sevdiklerine ve onların yediğine yapılan gönderme, yeni yer ile eski yer arasındaki zihinsel sürekliliği yansıtmaktadır.

Çalışma sırasında katılımcıların eve dair bazı özlenen yemekleri bu restoranlarda da bulamadığı ama diğer etnik yemeklerle bu özlemin kısmen giderilmeye çalışıldığı da görülmüştür. Bir yemeğin sadece evi hatırlatması nedeniyle aslında tadından hoşlanılmadığı hâlde tüketildiği örnek ise göçmenin yemekle kurduğu ilişkinin sadece tat unsuru ile açıklanamayacağını göstermektedir: Etiyopyalı katılımcı (Katılımcı 12, Kişisel iletişim, 30.09.2023) Etiyopya’ya özgü ve Türkiye’de zor bulunan bir ekmek türüne (*İnjera*) dair şunları aktarmıştır:

*“Aslında memlekette (Etiyopya’da) tükettiğim bir şey değildir benim İnjera. Çok da sevdiğim bir şey de değildir. Ama burada memleketi hatırlattığı için bana o yüzden yiyorum.”*

Restoranlar ve orada sunulan yemekler aracılığıyla yaşanan gastronomiyanın yanında restoranların sosyal fonksiyonunun bulunması da çalışmanın bulguları arasındadır. Örneğin, Somali mutfağında yemekler sunan restoran işletmecisi (Katılımcı 13, Kişisel iletişim, 28.05.2022) kendi restoranını bir kaynaşma alanı olarak algılamakta ve yeni gelen göçmenler için adaptasyonu hızlandıran bir etkisi olduğunu düşünmektedir. Hatta bu restoranda, yeni gelenlerin uyumu için küçük toplantılar düzenlediklerini ve Türkiye’deki yaşamla ilgili tecrübelerini anlattıklarını ifade etmiştir. Afganistan yemeklerinin sunulduğu restoranın sahibi olan katılımcı (Katılımcı 15, Kişisel iletişim, 30.05.2022) ise restoranını birbirlerini tanımayan ve Afganistan’dan gelen öğrencilerin tanışabilecekleri bir alan olarak algılamaktadır. Uygur restoranı sahibi (Katılımcı 16, Kişisel iletişim, 23.06.2022) ise bu restoranlarda buluşan Kırgız, Kazak ve diğer Orta Asyalı grupların kendi dillerini konuşmak ve hatta zaman zaman kendi müziklerini icra etmek gibi eylemlerine değinerek bu restoranların kültürel olarak bir aradalık yaratma ve dayanışma grupları oluşturma işlevine değinmiştir. İran yemekleri sunan restoran işletmecisi (Katılımcı 14, Kişisel iletişim, 29.09.2023) de benzer bir deneyime işaret ederek İranlı müşterilerinin birbirlerini tanımasalar da bu restoranlarda karşılaşmalarının bile bir yakınlık hissi yarattığına dikkat çekmiştir.

Bu restoranların sadece ev özlemine değil sosyalleşme fonksiyonuna işaret eden başka bir bulgu ise tüm restoran kullanıcıları katılımcıların bu restoranlara yalnız gitmek istememeleri ve çoğunlukla kendi etnik gruplarından kişilerle gitmeleridir. Bu restoranların iftar yemekleri, Nevruz, yılbaşı, bağımsızlık günü kutlamaları düzenle-



diğini restoran işletmecileri ve kullanıcıları ifade etmiştir. Katılımcılar, Ankara’daki etnik toplulukların, kutlamalar çerçevesinde bu restoranlarda bir araya geldiklerini bazen de daha küçük toplulukların doğum günleri, sınav ve iş kutlamaları gibi vesilelerle bu restoranlarda buluştuklarını aktarmışlardır. Tüm bu kutlamalar ve buluşmaların tüm katılımcılar için özellikle Ankara’ya ilk geldiklerinde buraya alışmalarında önemli bir rol üstlendiği ifade edilmiştir. Bu veriler, literatürde işaret edilmiş olan etnik yemeğin ve restoranın göçmenlerin geldiklere yere uyum sağlamalarında ve sosyal gruplar oluşturmalarında rolünü doğrulamaktadır.

### **Evin Atmosferi: Dil, Müzik, Koku ve Dekorasyon**

Etnik restoranların içerisinde izlenen TV kanallarıyla, çalınan müzikle, içeride konuşulan dille ve yemeğin kokusuyla birden çok duyuya hitap etme (Sabar ve Posner, 2013), bu çalışmada da benzer şekilde karşılaşılan özelliklerdendir. Çalışmada, göçmenlerden oluşan katılımcılar için kendi ülkesini ve tanıdık olan kültürü anımsatan tüm etmenlerin, yabancı bir ülkede görmekten hoşnut oldukları ve başka kişilere de sergilemek istedikleri unsurlar olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu sergileme ve tanıma eyleminde her ne kadar yemek baş rolde olsa da restoranın tüm atmosferinin kültürel bir zemin yarattığı görülmüştür.

Dil, hem restoranın içini dolduran bir işitsel unsur hem de katılımcıların bu restoranlarda kendi dillerinde konuşabilmelerinin verdiği rahatlığı anlattıkları bir alandır. Katılımcılar, Türkçe seviyeleri ne olursa olsun bu restoranlarda kendi dillerinde sipariş vermeyi ve yan masalardan gelen kendi dillerindeki sesleri dinlemeyi sevdiklerini aktarmışlardır. Bu sesler, tanıdıklık hissini sağlamaktadır. Kendi ülkeleriyle Türkiye arasındaki kültürel yakınlık ne olursa olsun, yabancı bir kentteki en tanıdık mekân olarak bu restoranlardaki tanıdık dil ve tanıdık sesler onlar için önemlidir. Bu tanıdık ses atmosferinin bir parçası da kendi dillerinde dinledikleri müziklerdir. Tüm restoran kullanıcıları katılımcılar, bu müzikleri duymaktan hoşlandıklarını ve o restoranlarda bunu özellikle tercih ettiklerini aktarmışlardır. Görüşme yapılan dört restoran işletmecisi de müziğin mekânlarını ziyaret eden göçmenler için önemini doğrulamışlardır.

Seslerin yanı sıra tanıdıklık hissini yaratan diğer önemli unsur kokudur. Görüşmeler, baharatların ve yemeğin sunumuna eşlik eden diğer ürünlerin, etnik yemeklerin ayırt edici tatları için vazgeçilmez oldukları kadar özel

kokularıyla evi ya da geçmişi anımsatmaları açısından da göçmenler için kıymetli olduklarını göstermiştir. Katılımcıların tümü, kullandıkları etnik restoranlara sinmiş kokunun ya da yedikleri yemeğin kokusunun, kendilerini bu mekânlara çeken öğeler olduğunu anlatmışlardır. Bu kokularla ilişkilendirilen ve anavatanda olan mekânlar bazen bir kentin tümünü bazen de “anneanne evi” gibi oldukça küçük bir alanı anımsatabilmektedir. Kokunun, belirli bir mekânı anımsatmasının yanı sıra mekânla birlikte uyanan bir anı haznesini de harekete geçirdiği görülmüştür. Katılımcılar, kokunun anımsattığı mekânlar hakkında konuşmaya başladıklarında bazen anavatanın iklimini, bazen yemek yerken yaşadıkları bir duyguyu, bazen de o sofranın çevresindeki insanları anlatmaya başlamışlardır. Bu anlamda gastronomistaljinin, hafızanın sadece tat ile ilişkili kısmını değil, çoklu alanlarını harekete geçirdiğine tanıklık edilmiştir. Örnek olarak, Afganistan uyruklu Katılımcı 11 (Kişisel iletişim, 28.08.2023), bu restoranlardaki bütünsel atmosferi şu şekilde ifade etmiştir:

*“Baharat kokusu oluyor. Atmosfer var orada, başka bir şey var. Aynı memlekette oturuyormuş gibi enerji veriyor.”*

Kokunun sadece yemekten değil, sofranın başka unsurlarından da kaynaklandığı ve aynı anıları canlandırdığı özel bir örnek Etiyopyalı katılımcının (Katılımcı 12) anlatısında görülmüştür. Etiyopya’ya özgü olan kahve sunumunda kullanılan özel tütsü, baskın ve ayırt edici kokusuyla bulunan mekânı saran bir özelliğe sahiptir. Bu katılımcı kahveyi çok seven ve tüketen biri olmadığını ancak bu restorana geldiğinde bu tütsü kokusunu duymayı çok sevdiğini, çünkü onun için bu kokunun “tam olarak başkent kokusu” olduğunu aktarmıştır. Restoranda karşılaşılan kokular, diğer katılımcılarda genellikle baharat ve yemek kokularıyla ve daha küçük mekânlar olan evleri onlara anımsatırken bu katılımcının “ev” hayali tüm Etiyopya başkentine kadar genişlemiştir. Katılımcı, bu tütsü kokusunun diğer yemek kokularıyla birleşmesiyle Ankara’da “sanki Etiyopya’da yemek yiyormuş gibi” hissedebildiğini anlatmıştır.

Nesneler ve dekoratif unsurlar, sesler ve kokular gibi yemek mekânının tamamlayıcı unsurlarıdır. Etiyopya restoranında kahve, Orta Asya ve Afganistan restoranlarında çay sunulan bardakların da mekândaki tanıdıklık hissini artırdığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. İranlı katılımcılar da kendilerine özgü çayların yine kendilerine özgü biçimde servis edilmesinin yarattığı “bizim

mekân” algısından bahsetmişlerdir. İranlıların alışkın olduğu çayların küçük bir gülün bardağa atılması ile servis edilmesi, Etiyopya kahvesinin özel desenli kulpsuz küçük bardaklarda ve *Jebana* isimli demlikte sunulması, Orta Asya’da daha sıklıkla tüketilen yeşil çayın yine kulpsuz ve Orta Asya’ya özgü desenleri taşıyan bardaklarda servis edilmesi katılımcılar için önemli unsurlardır. Bu etmenlerin hepsi tat duygusundan bağımsız olmayan ama kendilerine özgü bir etkiye sahip olarak gastronomaljiyi oluşturmaktadır. Eve ait olan lezzetin yine eve ait olan sesler, kokular ve nesnelere birlikte sunulması, yemeği merkeze alan ama onun çevresinde konumlanan birçok unsuru da harekete geçiren bir mekânizma olarak karşımıza çıkmıştır. Türkmen uyruklu katılımcı (Katılımcı 2, Kişisel iletişim, 25.08.2023) yemek yemeğe gittiği Uygur restoranındaki deneyimini açıklarken bu restorana gitme nedeninin sadece yemek olmadığını şu şekilde açıklamıştır:

*“Mesela Uygur restoranında ilk gittiğimde bir tablo vardı. O tablo, böyle bizim oranın kültürüne ait, Türkmenlerin millî elbiseleri benziyor Uygur Türkleriyle. O tabloda bir kız vardı. Uygur elbisesi giymiş. O tabloyu (Şekil 1) görünce “a ne güzel bu tabloyu buraya asmışlar herkes görecek” şeklinde benimsemiş oldu bende. Çok mutlu hissettim o tabloyu görünce.”*

Restoran kullanıcı göçmenlerin aktardıkları bu doku, koku ve ses etmenleri, restoran sahibi göçmen katılımcı-

ların da mekânlarında yarattıkları ya da yaratmayı amaçladıkları atmosferlerdir (Şekil 2 ve 3). Bu restoranlardaki nesnelere, sundukları mutfaklarla uyumlu olması isteği, restoran işletmecisi katılımcıların ifadelerinde de görülmektedir.

Tablolar, resimler, biblolar, masa örtüleri ve sergilenen geleneksel kıyafetler gibi unsurlar görüşme yapılan dört restoranın üçünde mevcuttu. İran restoranını işleten katılımcı (Katılımcı 14, Kişisel iletişim, 29.09.2023) ise, üzüntüyle daha önce restoranında kullandığı bu nesnelere kaldırdığını çünkü Türk müşterilerinin bunlardan rahatsızlık duyduğu izlenimine kapıldığını anlatmıştır. Bu izlenimin kökeninde Fars alfabesinin Latin alfabesinden farklı olmasının ve Arap alfabesinin bir türevi olmasının etkisi olduğu, katılımcının aktardıklarından anlaşılmıştır. Buna bağlı olarak bu restoranın işletmecisi, restoranın bir Suriye restoranı sanılmasını istememesi nedeniyle duvarındaki Farsça şiirleri zaman içerisinde kaldırdığını aktarmıştır. Bu katılımcı, İran restoranının diğer görüşülen restoranlar gibi Çankaya’nın daha merkezî bir alanında olmamasının ve müşterilerinin neredeyse yarısını Türklerin oluşturmasının bu farklılığı yarattığını; bu nesnelere restoranında kullandığında ise İranlı müşterilerinin çok olumlu tepkiler verdiklerini ifade etmiştir.

### **Ev ile Anne Arasındaki Bağ: “Anne Yemeği Gibi”**

“Evdeymiş gibi” duygusunu anlatırken restoran kullanıcı katılımcıların anne, anneanne, nine ve teyze gibi



**Şekil 1.** Uygur restoranında etnik unsur içeren tablo. Fotoğraf: Zeynep Serap Tekten, 2022.



Şekil 2. Afغان restoranında etnik nesnelar.  
Fotoğraf: Zeynep Serap Tekten, 2022.



Şekil 3. Uygur restoranında sergilenen etnik müzik enstrümanları ve nesnelar.  
Fotoğraf: Zeynep Serap Tekten, 2022.

evde yemek hazırlama sorumluluğunu üstlenen kadınları anımsamaları, anne ile ev arasındaki bağı ortaya koyan bir özelliğe sahiptir. Özlenen şeyin “anne yemeği” olarak tanımlamasından başlayarak evdeki yemeğin hazırlayıcısı olarak kadınların bu anlatılarda öne çıkması, toplumsal cinsiyet ve yemek arasındaki bağı dışa vurmaktadır. Zaman zaman doğrudan annelerin, bazen de büyükannelerin katılımcıların hatıralarında yemeklerle ilişkilendirilmesi, onların da yemek üzerinden özleme

dâhil olduğunu göstermiştir. Bazen karlı kış günlerinde sıcak yemeklerin büyükannelerin evlerinde yenmesi, bazen hastayken annelerin yaptığı çorbaların anımsanması kendilerine bakım sağlayan kadınların bu anlatılarda belirginleşmesini beraberinde getirmektedir. Aile ile birlikte olma ve aileyi hatırlama genel olarak ön plana çıkan tema olsa da söz konusu yemek ve sofralar olduğunda anne ve büyükanneler ailenin en belirgin üyeleridir. Anavatandaki kutlamalar anımsanırken de kimlerin özlenen



yemeği yaptığı belirtilmekte ve yine kadınlar anılmaktadır. Göç ve yemek arasındaki bağın araştırıldığı bu çalışmada, yemek, ev ve kadın arasındaki bağın özellikle düşünülmesi gerekliliği bir kez daha böylece ortaya çıkmıştır. Katılımcı 11 (Kişisel iletişim, 28.08.2023), anne, aile ve yemek arasındaki bu bağı şu şekilde aktarmıştır:

“[Bu restoranlara] *Gurbette, vatan hasretinden anne yemekleri özlediğimiz için gidiyoruz. O havayı tatmak, kendimizi kendi evimizde hissetmek için, karnımızı doyumak değil, orada vatan hasretini, anne hasretini, baba hasretini, aile hasretini gidermek asıl maksadımız.*”

Görüşme yapılan dört restoran işletmecisi arasındaki tek kadın olan Katılımcı 14 (Kişisel iletişim, 29.09.2023), anne, aile ve yemek arasındaki bağı anlatan çerçeveyi kendiliğinden sunmuştur. Öncelikle İranlı müşterilerini bir aile olarak gördüğünü anlatan katılımcı, yemeklerini bu aileyi bir araya toplayan unsur olarak algulamaktadır. “Benim yemeklerim anne yemeği gibi, anneanne yemeği gibi” cümlelerinden sonra restoranına gelen ve yaş itibarıyla küçük, öğrenci olan İranlı göçmenleri gördüğünde onlara “anne gibi” davrandığını anlatmıştır. “Anne gibi” davranmaktan kastı ise güler yüzlü olmanın yanında, onlara fazladan ücret almadan daha fazla porsiyon ve çeşitlilikte yemekler vermektir. Bu kadın katılımcı, müşterilerinin tümünü yemekleri aracılığı ile evlerinde hissettirmeyi amaçladıklarını söyleyen restoran işletmecisi diğer üç katılımcının vurgulamadığı şekilde, İranlı müşterileriyle “aile olmayı” ön plana çıkarmakta; kendisinin yaptığı yemekleri bir annelik pratiği olarak algulamaktadır. Bu katılımcının deneyimleri, kadınların ailede yemek yaparak bakım sağlama pratikleri ile göçmenlerin anavataana duydukları özlemi yemek aracılığı ile gidermelerine yardımcı olmanın kesitiği bir alanda durmaktadır.

### **Ev Sahibi Hissetmek: “Sanki Evimiz Gibi, Biz Misafir Çağırımız Gibi”**

Etnik yemeğin kültürün bir parçası olarak ele alınmasıyla doğan sorulardan biri de şudur: göçmenler, yemeklerini, başkalarına kendilerinin kim olduklarını anlatmanın bir aracı hâline getiriyorlar mı? Çalışmadaki tüm katılımcıların Türk ya da başka uluslardan olan tanıdıklarını bu restoranlara götürmeleri, ikinci soruya dair bulgular içermektedir. Restoran kullanıcısı katılımcıların tümü, kendi etnik gruplarından olmayan kişileri bu restoranları denemeye davet etmiş kişilerdir. Bu davetin amacı ve bu davet sırasında kendilerine yükledikleri kültürel misyon, kendi kültürlerini tanıtmaya çabası içerisinde yemeğin ve restoranın işlevine işaret etmektedir.

“Ev sahibi” hissetme teması, görüşmelerde katılımcıların bu mekânları “bizim” olarak nitelendirmelerinden başlayarak kendilerini “ev sahibi” şeklinde açıkça ifade etmelerine kadar değişen bir şekilde ortaya çıkmıştır. Katılımcı 6’nın (Kişisel iletişim, 06.09.2023) “*sanki evimiz gibi, biz misafir çağırımız gibi;*” Katılımcı 12’nin (Kişisel iletişim, 30.09.2023) ise birlikte yemek yediğimiz Etiyopya restoranında “Ben sizi Etiyopya’ya getirdim” gibi, “ev sahibi” gibi ifadeleriyle ortaya koydukları duygularında, mekânın onların olmasına verdikleri önem vardır. Afganistan uyruklu restoran kullanıcısı katılımcı (Katılımcı 11) ise davet ettiği kişilerle birlikte bu restoranlardan yemek yeme deneyimini şöyle açıklamıştır:

“[Yemeklere dair] *Soru sorduklarında hoşuma gidiyor. Daha çok ilgilenmişler gibi hissediyorum. Soru sorduklarında cevap vermeye çalışıyorum. Neyden yapıldığını, nasıl yapıldığını. Mesela pilavlar özel günlerde yapılır, mantılar da öyle. Onların hikâyelerini anlatıyorum. Mesela bizde bir misafir geldiğinde koyun, kuzu gibi hayvan kesilir. Ona [misafire] saygısını göstermek adına. Onu anlatıyorum, kültürümü anlatmaya çalışıyorum, yemeklerimi göstermeye çalışıyorum.*”

Restoran kullanıcısı katılımcılar, garsonlara kendi dillerinde sipariş vermek, yemekleri açıklamak, nelerin denenmesi gerektiği konusunda tavsiye vermek gibi eylemlerle mekânın kendilerinin olduğunu hissettiklerini açıklamışlardır. Bu nedenle çalışmanın önemli bir bulgusu, bu anlatılan nedenlerle restoranların, katılımcıların kendilerini güçlü hissettikleri ve kontrol sahibi oldukları bir alan olarak onlara rahatlatma sağlamasıdır.

Restoranlar, göçmen katılımcıların sadece sevdikleri yemekleri yedikleri ve damak tatlarına hitap eden ürünleri buldukları değil, göçmen olarak deneyimledikleri yabancılığı hafiflettikleri ve kontrol kaybını telafi ettikleri mekânlar olarak işlev göstermektedir. Birlikte bu restoranlara gittikleri kişilere yemeği tanıttıkları, kültürlerinin takdir edilmesi isteğinden geldiği kadar o durumda o sofrada sadece kendilerinin açıklama yapabilecekleri, sadece kendilerinin bilgi sahibi olduğu bir alanda olmanın hissettirdiği kontrol hissinden de gelmektedir. Açıklama ve yönlendirme gücünün geçici de olsa onlarda olmasının verdiği rahatlatma, bu restoranları onlar için sadece lezzet açısından değil, sosyal açıdan da anlamlı kılmaktadır.

Bu restoranların kültürel atmosferi, restorana davet edilen “yabancı”nın yemek gelene kadar ilgisini çekmeye yaramaktadır. Bu yabancı bazen Türk bir tanıdık olabile-



ceği gibi başka ulustan kişiler de olabilmektedir. Katılımcılara bu davetlerin amacı sorulduğunda ana bir tema belirtmektedir: kendini tanıtmak. Burada ilginç olan unsur bazen bu “kendinin” aslında başka bir ulusun ya da etnik grubun mutfağında tanıtılmasıdır çünkü kendi mutfağını müstakil olarak yansıtan bir restoran Ankara’da bulunmamaktadır. Bu duruma örnek, Orta Asya’dan gelen çeşitli etnik gruplara mensup kişilerin Uygur mutfağı ve Afgan mutfağı sunan restoranlara gitmesi ve misafirlerini buralara davet etmeleridir. Orta Asya mutfağında Türkmen, Kazak, Kırgız, Özbek, Afgan ve Uygur tatlarının birbirlerine yakın olması bunu mümkün kılmaktadır. Mısırlı katılımcı ise Arap mutfağı sunan yere örnek olarak sıklıkla Yemen restoranını tercih ettiğini anlatmıştır.

Restoran işletmecileri ile yapılan görüşmeler de bu bulguları desteklemektedir: Kendi göçmen müşteri gruplarının neredeyse hiçbir zaman tek etnik gruptan oluşmadığını, benzer yemek kültürlerini paylaşan etnik grupların da restoranlarını kullandığını belirtmişlerdir. Örnek olarak İran restoranının Araplar ve zaman zaman Afrika kıtasında Arap kültürüne daha yakın gruplar tarafından ziyaret edilmekte olduğu ve benzer şekilde Afgan mutfağını sunan restoranın da Orta Asyalı ve zaman zaman Afrika’lı müşteri grubunu ağırladığı aktarılmıştır. Bu bulgular, yemek kültürleri üzerinden yeni komşulukların oluştuğunu göstermektedir. Somali restoranının işletmecisi ise Hintlilerin, Bangladeşlilerin, Endonezyalıların, Yemenlilerin, Cibutililerin ve Etiyopyalıların da bu restorani zaman zaman kullandıklarını belirtmiştir. Somali uyruklu katılımcı (Katılımcı 1, Kişisel iletişim, 28.05.2022), Etiyopya mutfağını da arkadaşlarıyla ziyaret edebileceğini ve hatta Ankara’da bir Somali restoranı açılmadan önce kendisinin Afgan restoranını tercih ettiğini aktarmıştır. Türkmen ve Kırgız katılımcılarsa Uygur restoranlarının daimi müşterileridir. Bu örnekler yakın kültürlerin bu yabancı coğrafyada birbirlerinin temsili olarak işlev gösterebileceğini göstermektedir.

Çalışmada, bir ülke içerisindeki etnik ayrımların ve komşu ülkeler ya da kültürlerle olan ayrıştırıcı tarafların, anavatanından ayrılıp başka bir ülkeye ve kültüre geldiğinde silikleşebileceğine dair bulgularla da karşılaşmıştır. Yeni gelinen ülkede, göçmenin kendi kültürünü tam olarak yansıtmaya bile yakın kültürü ve evi anımsatan diğer etnik unsurları barındırması nedeniyle bu restoranlar tercih edilebilmektedir. Tam olarak kendinden olanı bulamayan göçmen, en azından yakın olanın varlığı ile yetinebilmektedir. Etiyopya uyruklu katılımcı (Katılımcı

12, Kişisel iletişim, 30.09.2023) bu konuya örnek teşkil etmektedir. Kendisinin Etiyopya’nın dil ve din olarak ayrılmış yapısında kendi yemek kültürünü tam olarak yansıtmayan ama Ankara’da Etiyopya’ya dair en yakın deneyimi sunan Etiyopya restoranına sıklıkla gittiğini anlatmaktadır. “Evde”ki bu ayrımlar, Ankara’da başkalarına kendi coğrafyasını anlatırken görmezden gelmekte ve aslında kendi ana dilini konuşmayan restoran işletmecilerine Etiyopya’da siyasi ve sosyal olarak uzak olsa da burada yakın hissettiğine değinmektedir.

Başka kişileri bu restoranlara davet etmelerindeki amaçlarının ve hissiyatlarının konuşulduğu katılımcılar, yemeklerin içeriklerini, pişiriliş biçimlerini, eğer özel günlerde sunulan yemekler ise günlerin önemini anlattıklarını da açıklamışlardır. Katılımcılar, özellikle içerdikleri baharatlar ya da etler gibi ürünler kendi etnik gruplarına, uluslarına ya da belli bir bölgeye aitse veya yemeklere fark yaratan tadı özel bir malzeme veriyorsa bunlardan bahsetme gereği duyduklarını ifade etmişlerdir. Aynı durum pişiriliş biçimleri için de geçerlidir, tandır gibi özel fırınlar ya da gömülerek pişirme gibi teknikler varsa bunların misafirlere açıklandığından bahsedilmiştir.

Katılımcıların tümü, yemek kültürü başta olmak üzere kendilerine ait bir kültürün tamamına dair aktarım yaptıklarının bilincindeydi. Hatta altı katılımcı bu aktarımın özellikle restoranda gerçekleşmesini istediklerini belirtmişlerdir. Restoranın atmosferinin tümünün misafir tarafından algılanması gerektiğini düşünen İranlı katılımcı (Katılımcı 9, Kişisel iletişim, 11.09.2023), kendi evinin Fars kültürünü tanıtmak için restoranlar kadar iyi bir seçenek olmadığını şöyle aktarmıştır:

*“Ayrıca onları İran restoranına götürmek onlara evde yemek yapmaktan daha iyi şekilde kültürü anlatmayı sağlıyor çünkü orada resimleri, heykelcikleri ve İrana dair diğer şeyleri de görüyorlar. Oraya gittiğimizde restorandaki diğer İranlı aileleri de görüyorlar örneğin, nasıl davrandıklarını da görebiliyorlar. Yani ülkenin kültürünü görebiliyorlar. Atmosfer farklı. Farsça şarkıları da duyabiliyorlar orada. Ama benim evime geldiklerinde beni görüyorlar, ev sahibi olarak benim kullandığım şeylerin hepsi İran’a ait değil. Benim evimde İran kültürünü restorandaki gibi algılayamazlar.”*

Somalili katılımcı (Katılımcı 1, Kişisel iletişim, 28.08.2022) ise kendi kültürünü tanıtmaya çalışırken “gel seni bizim restorana götüreyim” dediği arkadaşlarına kendi evinde yapacağından çok daha lezzetli şekilde So-



mali mutfağını tanıtacağı için onları restorana davet ettiğini, böylece Somali mutfağına dair daha fazla seçeneği de onlara sunabileceğini anlatmıştır. Bazı ürünlerin evde pişirilemeyecek olması ya da taze sunulmasının mümkün olmaması durumunda da misafirleri restorana götürmek iyi bir seçenek olarak aktarılmıştır. Etiyopya mutfağı özelinde Katılımcı 12 (Kişisel iletişim, 30.09.2023), *injera* isimli ekmeğin ancak restoranda taze şekilde servis edilebilirken bunu kendi pişiremeyecek olmasını büyük bir eksiklik olarak nitelendirmiştir. Bu katılımcımız, Ankara’da yaşadığı yurt odasında özel kahve seremonisi bardakları, demliği ve tütsüsü bulunmadığı için başka etnisiteden ve ulustan kişilere kültürünü tanıtmak istediğinde onları özellikle Etiyopya restoranına götürdüğünü açıklamıştır.

### **Gastro-milliyetçilik ve Gurur: Evin ve Etno-kültürün İnşası**

Katılımcıların tümünün kendi kültürlerine yakın yemekler sunan restoranlarda hissettikleri ev sahipliğinin bir alt teması olarak bu yemeklerin beğenilmesiyle duydukları gurur da çalışmanın bulguları arasındadır. Bu restoranların sunduğu atmosferde ve yemeklerde kendi kültürlerinin izlerini bulan katılımcılar, bu unsurların beğenilmesiyle kültürlerinin takdir edildiğini düşünmekte ve gururlanmaktadırlar. Türkiye’de kendi kültürlerinin yeterince temsil edilmediğini düşünen katılımcılar, sadece kendi götördükleri tanıdık ve arkadaşlarının değil, restoranda gördükleri diğer milletlerden müşterilerin de kendi yemeklerini tüketmelerini bir beğenilme ve kabul edilme olarak algılamaktadırlar. Kendilerinin bu restoranlara birlikte geldikleri ve aynı kültürden olmadıkları kişilerin tekrar bu mekânlara gelmek istemelerini, sadece yemeğin değil, bu restoranların atmosferine sinmiş olan müzik ve dekorasyon gibi kültürel unsurların da kabulü ve takdiri olarak görmektedirler. Katılımcıların kendilerini tanıtmaya çabasının bir ürünü olarak bu restoranlarda kendi yemeklerini tattırma eylemi, kültürlerinin bir bütün olarak tanınması ve kıymetinin farkına varılması olarak okunmaktadır. Salt merak edilmeye ve denenmeye bile kendi yemekleri aracılığıyla kültürlerinin temasa değer bulunması anlamını taşımaktadır. Bu mutfakları deneyen tanıdıklarının tepkilerinde olumlu izler olması, katılımcıların kendilerine yükledikleri kültürü tanıtmaya ve kıymetini anlatma işlevini başarıyla yerine getirdiklerini düşündürmektedir. Bu durumu örnekleyen deneyimlere sahip olan Türkmen katılımcı (Katılımcı 2, Kişisel iletişim, 25.08.2023), Türkmen olmayan kişileri kendi kültü-

rüne en yakın yemekleri denetmek için bu restoranlara götürdüğündeki hissiyatını şu şekilde açıklamıştır:

*“Genelde daha çok gurur mu veriyor diyeyim. Öyle restoranlar açıldıkça, keşfettikçe, böyle gittikçe oraya ve farklı insanları orada gördükçe... Dünyanın her yerinden farklı arkadaşlarını getiren oluyor, onları görünce, onlar onları deneyince benim kültürümü yansıtıyor diyorum. Bir gurur geliyor, bir mutlu oluyorum. Şey hissediyorum: merak eden insanlar varmış, bizim orayı da öğrenmek isteyenler var. Mesela biz Kore restoranına, Çin restoranına gidiyoruz, Koreliler, Çinliler bunlara alışmıştır ama benim için yeni. Orta Asya’nın mutfakları farklı ülkelerde ben bildiğim kadarıyla yeni yeni açılıyor. Kültürümü yansıttığını düşünüyorum. Tam tamına olmasa bile belli bir noktaya kadar yansıtıyor.”*

Katılımcıların, tanıdıkları kişileri bu restoranlara götürmelerinin öncesinde kendi yemek kültürlerini anlattıkları ve merak uyandırdıkları anlaşmıştır. Bazen bu merak uyandırma eylemi kendileri tarafından değil, kendi etnik gruplarından başka bir üye tarafından da yapılabilmektedir. Bu merak uyandırma aşaması, kendi yemeğine ve kültürüne olan inanç, beğeni ve gururla ilişkilidir. İranlı katılımcının (Katılımcı 8, Kişisel iletişim, 10.09.2023) anlattıkları bu durumu örnekler niteliktedir: Diğer İranlıların yemeklerini çok övdüklerini söyleyen Türk arkadaşları, ondan kendilerini bir İran restoranına götürmelerini istemişlerdir. Kendi yemekleri ile “övünme,” kendine dair güzeli ve takdir edilesi olanı denetmek için ilk aşamadır. Mısır yemeklerinin Türk yemeklerine çok benzediğini söyleyen Katılımcı 10 (Kişisel iletişim, 25.09.2023) bile tanıdıklarını Arap restoranlarına götürüp onların yemekleri takdir ettiklerini gördüğünde hissettiklerini gülerek açıklıyor: *“Asimile girişimi başarılı oldu diyorum.”*

Bu gurur bazen bir ürüne ya da yemeğe yapılan özel bir vurgu ile karşımıza çıkmıştır. Etiyopyalının kahveden, İranlının safrandan ve kebaptan, Orta Asyalının mantıdan ve lağmandan ve Afganistanlının pilavdan gurur duydukları ve bu ürünlere olan övgülerini her fırsatta tanıdıklarına ve arkadaşlarına aktardıkları anlaşmıştır. Katılımcılarımız için milli ve etnik bir gurur unsuru olan bu ürünler ve yemekler, gastro-milliyetçilik öğeleri taşımaktadır. Kendilerinin gördüğü yemeği yeni göçtüğü yere taşıma ve onu yeni yerde gururla tanıtmaya arzusu, gastro-milliyetçiliğin bir yansımasıdır.

Bu ürünlerle ve yemeklerle gurur duyma, bazı durumlarda ancak kendi kültürünün dışında pratiklerle karşılaşma





ve öteki ile temasta bulunulduğunda uyanan bir deneyimdir. Başka yemeklerle ve başka kültürlerle etkileşime girene kadar evdekinin farklılığının ve kendi hayatları açısından öneminin farkına varılmaması da saha araştırmasında karşılaşılan unsurlardandır. Katılımcı 4 (Kişisel iletişim, 13.09.2023), bu durumu hem kendisinin hem de arkadaşlarının yaşadığını şu sözlerle aktarılmıştır:

*“Kırgızistan’dayken pek önem vermiyoruz ya bazı şeylere, buraya geldiğinde kültürün daha çok önemli bir şey olduğunu anladım. Mesela, Kırgızistan’dayken normal bir yemek, çünkü özelliği yok. Ama burada daha çok şey anlatıyorsun, böyle bizde böyle falan. Bu bile, küçük bir şey bile insana gurur veriyor.”*

### **Etnik Yemeği Özelleştiren Ürünler ve Bunlara Erişim**

Özel kokuları ve tatlarıyla etnik yemeklerde kullanılan ürünler, evi ya da geçmişi çağrıştıran temel unsurlar olarak etnik yemeklerin vazgeçilmezleridir. Katılımcılar içinse bu ürünlerin gastro-milliyetçiliğin önemli unsurları olduğu anlaşılmıştır. Bunlara erişiminin, mesafeye ve bu ürünlerin getirildiği ülkelerle ticari bağlara göre değişim gösterdiği saha araştırmasında ortaya çıkan dinamiklerdir. Yapılan saha araştırmasında taşıdıkları gastronomik ve gastro-milliyetçilik dinamikleri bakımından tedariki önemli olan ürünler pirinç, baharatlar, farklı tür çaylar ve kahvedir. Afganistan restoranı işletmecisinin (Katılımcı 15, Kişisel iletişim, 30.05.2022) aktardıkları, yemekler için önemli olan ürünlerin tedariki konusunda önemli detaylar içermektedir:

*“Basmati pirinç yurt dışından geliyor. Ya Pakistan’dan ya da Hindistan’dan geliyor. Baharat Pamir Dağları’nda “zira” diyoruz, kimyona benziyor, ben oradan getiriyorum. Bazı dostlarım var, onlar gelirken karabiber ve kakuleyi de Hindistan’dan getiriyorum. Ben karabiberi bütün şekilde getiriyorum. Mesela (masadaki çayları göstererek) bu çay burada yok. Bunu da oralardan arkadaşlar getiriyor. Ulus’ta bazı yerlerde bunları satıyorlar ama pahalı satıyorlar.”*

İran restoranı özelinde pirinç yine dikkat çeken üründür. Pirincin İran’dan getirildiği ya da Ankara Ulus’ta bulunan halden temin edildiği belirtilmiştir. İran mutfakı özelinde safran baharatının ve zereşk isimli bir tür üzümün özellikle ulaştırılması gereken ürünler olduğu görülmüştür. Ayrıca siyah çayın özellikle İran’da tüketilen formunun İran restoranını tercih edenler tara-

findan mutlaka aranan bir tat olduğu, bu çayın İran’dan ya da Ankara’daki veya İstanbul’daki bazı tedarikçilerden de temin edilebildiği ifade edilmiştir.

Somali restoranı için kahvenin Etiyopya bölgesinden tedarik edildiği aktarılmıştır. Aynı restoran için yaptıkları ekmeğin önemli olduğu ve tef (teff) bitkisinden yapılan ekmeği elde etmek için bu tür una erişim gerekliliği vurgulanmıştır. Bu ekmeğin Türkiye’de sıklıkla erişilen un türleriyle yapılamaması ve iklimsel özellikler nedeniyle mayalanma koşullarının istenildiği gibi sağlanamıyor oluşu, ekmeğin konusundaki tedarik sıkıntılarını artırmaktadır. Somali restoranı işletmecisi katılımcı (Katılımcı 13, Kişisel iletişim, 28.05.2022) bu özel ekmeğin yapıldığı tef bitkisinin Türkiye’de Bursa bölgesinde yetiştirildiğini daha sonradan öğrendiklerini ve önceleri Etiyopya’dan getirttikleri bu bitkiyi şimdi ağırlıklı olarak Bursa’dan temin ettiklerini ifade etmiştir. Bunun yanında katılımcının aktardıklarına göre, bu etnik mutfakta özgü baharatların Somali restoranı özelinde tedarikinin önemli bir yolu göçmenler tarafından ve özellikle göçmen öğrenciler tarafından kendi ülkelerinden dönerken bavullarla Türkiye’ye getirilmesidir. Bu baharatların tedarikinde pandemi döneminde özellikle sorun yaşanmasının önemli bir nedeninin, uçuşların ve hareketliliğin kısıtlanmış olması gösterilmiştir. Baharatların getirilmesinde sadece uzun süreli göçmenlerin ve öğrencilerin değil, sağlık turizmi için Ankara’yı ziyaret eden kişilerin de katkısı olduğu aktarılmıştır. Türkiye’nin, Etiyopya ve özellikle Somali için önemli bir sağlık turizmi merkezi olduğu görüşmelerde aktarılmış ve bu kişilerin ülkeden gelirirken baharat gibi ürünleri taşıdıkları ifade edilmiştir. Somali restoranı işletmecisiyle yapılan görüşme, göçmenlerin onlara getirdikleri baharatların ve diğer özel ürünlerin geri çevrilmediği ve bunlara hep talip olduğunu ortaya koymuştur. Bu anlamda “bavul turizmi”nin etnik mutfak ürünleri özelinde de yapıldığı tespit edilmiştir. Bavullarla taşınan baharat ve diğer ürünlerin bazı aracı kişiler tarafından toplandığı, bu tür restoranlara satıldığı ve bu restoranların bu ticareti yapan kişilerle temas halinde oldukları da aktarılmıştır.

Uygur restoranı özelinde çok spesifik bazı ürünler hariç baharatların ve ürünlerin Ankara’dan (Ulus) ve İstanbul’dan temin edildiği görülmüştür. “Ağaç mantarı” olarak ifade edilen özel ürünün ise doğrudan Çin’den getirildiği çünkü Türkiye’de bulunmadığı belirtilmiştir. Baharatlarınsa çoğunluğunun İstanbul’daki sağlayıcılar tarafından Özbekistan’dan getirildiği öğrenilmiştir.



## Sonuç

Çalışma, Ankara’da göçmen olarak bulunan ve etnik restoranları kullanan ve bu restoranların işletmecileri olan kişilerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelere dayanarak etnik restoranların ve burada sunulan yemeklerin göçmenler için anlamını araştırmayı amaçlamıştır. Çalışmanın katılımcıları evlerini yani anavatanlarındaki yaşamlarını özlediklerinde bu restoranlara gidip etnik yemeklerini yiyerek bir eksikliği gidermeye çalışmaktadırlar. Öte yandan katılımcılar için bu restoranlarda sunulan yemekleri tüketmek, Ankara’daki yaşamlarında kendilerini ödüllendirmenin ya da motive etmenin de yolu olmaktadır. Edinilen bulgulara göre yalnızca eve dair özlem ve kayıp duygusu değil, kendini ödüllendirme ve Ankara’daki deneyimini daha olumlu kılma motivasyonları da katılımcıların etnik restoranlara yönelmesinin nedenleridir.

Katılımcılar, etnik restoranları sadece yemekle değil, sundukları bütüncül kültürel atmosferle tanımlamaktadırlar. Bu restoranlar sadece “evdeki gibi” olan yemeği sunmakla kalmayıp tanıdık sesler, koku, görsel unsurlar ve objelerle de eve benzeyen mekânlar yaratmaktadırlar. Restoran işletmecisi katılımcılar, bu tanıdık atmosferi yaratmanın, göçmen müşterileri için öneminin farkındadırlar. Bu araştırmanın bulgularına göre yemeklerin tadı ve restoranın kokusu evi anımsatırken aynı zamanda aileyi ve en çok da yemeği hazırlayan kadınları hatırlatmaktadır. Bu açıdan literatürde ifade edilmiş olan yemek ve hafıza arasındaki bağ, bu araştırmada hafızanın toplumsal cinsiyet rollerini de yansıtan kısmı ile karşımıza çıkmıştır. Yemek sadece evle değil, anne, büyükanne ve teyzeyle de bağ kurmaktadır.

Etnik restoranların verdiği tanıdıklık hissi nedeniyle göçmenler, bu restoranları Ankara’da kendi alanları olarak tanımlamaktadırlar. Aynı etnik ya da ulusal mensubiyete sahip kişilerin bu restoranlarda bir araya gelmeleri ve kutlamalar yapmaları bu sahiplenmenin bir ürünüdür. Ayrıca göçmenler, sosyalleşme ve dayanışma ihtiyaçlarının bir kısmını da bu restoranlar üzerinden karşılamakta ve yemek, bu buluşmaların merkezinde olmaktadır.

Katılımcıların kendilerinin olarak gördükleri bu mekânları, kendilerini tanıtmakta nasıl kullandıklarını anlattıkları veriler “ev sahibi olma” bulgusunu sunmuştur. Restoran ortamında sadece yemeğin değil, resim, heykel, dekorasyon ve müzik gibi diğer unsurların da sunulabilmesi, kültürel aktarım için bu mekânları daha önemli kılmaktadır. Bir bütün olarak kültürün tanıtılmasına dair en bütüncül deneyimi bu restoranların sağ-

ladığı ve restoran sahiplerinin de bunu amaçladıkları anlaşılmıştır. Katılımcıların bu restoranlara başka etnik gruplardan ve uluslardan kişileri davet etmelerinin basitçe birlikte yemek yeme eylemi olmadığı, restoranda birlikte geçirilen sürenin bir kültür tanıtma seremonisi gibi gerçekleştirildiği görülmüştür. O sırada “mekânın sahibi” olmak, hangi yemeğin yenileceğine dair yönlendirme yapmayı, garsona kendi dilinde sipariş vermeyi, o yemeğin nasıl hazırlandığı ve içinde neler olduğu gibi bilgilerin aktarılmasını kapsamaktadır. Bu sürecin tümü göçmene kontrol sahibi olduğu bir alan yaratmaktadır. Etnik restoranda geçirilen bu süre boyunca katılımcıların Türkiye’ye gelmeleriyle yemek konusunda yaşadıkları kontrol kaybı ve uzak lezzetlere uyum sağlama zorluğu kısa bir süreliğine tersine çevrilebilmektedir.

Katılımcılar kültürün aktarıldığı ve sunulduğu bu anlarda hissettikleri gurura da dikkat çekmişlerdir. Bu gurur, kendinde beğendiği ve başkasına da tattırdığı yemeğe ve ona ilişkin tüm kültürel unsurlara dairdir. Çalışmanın bulgularından bir diğeri, tam olarak kendi mutfaklarının temsilietini Ankara’da bulamayan göçmen katılımcıların, kendi kültürlerine en yakın etnik restorana yönelmeleridir. Kendine en yakını bulan göçmen, kendi kültürünü ve yemeğini Türkiye’den ya da başka ülkeden diğer kişilere tanıtmak istediğinde de bu restoranları kullanmaktadır. Bu durumda olan katılımcılar, kendi mutfaklarının ürününün aynısını bulamadıklarında, kendilerine en yakın olanı, bu uzak coğrafyada kendilerine mal etmekte ve böylece yakınlık hissini kurmaktadırlar. Bu durum, anavatandaki çeşitli etnik ve bölgesel ayrımların silikleştiği ve ortak bir yemek kültürü etrafında tekrar yaklaşılabildiği bir kültürel ortam yaratmaktadır.

Sonuç olarak çalışmada etnik yemeğin ve onu Ankara’da göçmenlere ulaştıran restoranların, devam eden bir aidiyeti pekiştirme ve ‘evle’ olan ilişkileri sürdürme bakımından göçmenlerin sosyal hayatında önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir. Bu çalışma, Ankara’daki etnik restoranların, göçmenler için hem ev özlemi giderme hem de sosyal ve kültürel adaptasyonu kolaylaştırma gibi önemli işlevlere sahip çok boyutlu mekânlar olarak işlev görmekte olduklarını göstermektedir.

## Etnik Kurul Onayı

Çalışma öncesinde araştırmanın amacı, soruları, yöntemi ve mülakat soruları için E-11054618-302.08.01-99617 sayılı 26.05.2022 tarihli yazıyla Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonundan kurul onayı alınmıştır.



### Kaynakça

- Caplan, P. (1997). Approaches to the study of food, health and identity. P. Caplan (Ed.). *Food, health and identity* içinde (s. 1-31). Routledge.
- Chapman, G. E. ve Beagan, B. L. (2011). Food practices and transnational identities: case studies of two Punjabi-Canadian families. *Food, Culture and Society*, 16(3), 367- 386
- Cardona, E. T. C. (2004). Re-encountering Cuban tastes in Australia. *The Australian Journal of Anthropology*, 15(1), 40-53.
- Coşkun, B. B. (2018, 19-21 Ekim). *Falafel is not just a dish: Syrian restaurants in Turkey as heterotopias*. People, Power and Politics Conference [konferans sunumu], Ahi Evran Üniversitesi, Kırşehir, Türkiye.
- Deniz, A. ve Öksüz, M. (2017). Ankara’daki İran restoranları: kültürel kimlik üzerine etnografik bir araştırma. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 15(2), 167-185.
- Diner, H. R. (2002). *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish foodways in the age of migration*. Harvard University Press.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social science information*, 27(2), 275-292.
- Gabaccia, D. R. (1998). *We are what we eat: ethnic food and the making of Americans*. Harvard University Press.
- Geçici Koruma. (2023). *T.C. İçişleri Bakanlığı Göç İdaresi Başkanlığı*. <https://www.goc.gov.tr/gecici-koruma5638>
- Ghosh, M.. (2022). *Khabaar: an immigrant journey of food, memory, and family*. University of Iowa Press.
- Hage, G. (1997). At home in the entrails of the West: multiculturalism, ethnic food and migrant home-building. H. Grace, G. Hage, L. Johnson, J. Langsworth ve M. Symonds (Ed.). *Home/world: space, community and marginality in Sydney’s West* içinde (s. 99-153). Pluto Press.
- Harbottle, L. (2004). *Food for health, food for wealth: The performance of ethnic and gender identities by Iranian settlers in Britain*. Berghahn Books.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361-378.
- İkamet İzinleri. (2023). *T.C. İçişleri Bakanlığı Göç İdaresi Başkanlığı*. <https://www.goc.gov.tr/ikamet-izinleri>
- Jamal, A. (1998). Food consumption among ethnic minorities: the case of British- Pakistanis in Bradford, UK. *British Food Journal*, 100(5), 221-227.
- Josiam, B. M., ve Monteiro, P. A. (2004). Tandoori tastes: Perceptions of Indian restaurants in America. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 16(1), 18-26.
- Karaosmanoğlu, D. (2013). Globalised cuisine, non-national identities and the individual: staging Turkishness in Turkish-speaking restaurants in London. *Journal of Intercultural Studies*, 34(4), 371-386.
- Kwon, D. Y. (2015). What is ethnic food?. *Journal of ethnic foods*, 2(1), 1.
- Möhring, M. (2008). Transnational food migration and the internalization of food consumption: ethnic cuisine in West Germany. A. Nuetzenadel ve F. Trentmann (Ed.). *Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world* içinde (s. 129-150). Berg Publisher.
- Montanari, M. (2004). *Food is culture*. Colombia University Press.
- Raghavan, A., Asia, S., Singh, V. (2015). Circuits of authenticity: Parsi food, identity, and globalisation in 21st century Mumbai. *Economic and Political Weekly*, 50(31), 69-74.
- Raman, P. (2011). “Me in Place, and the Place in Me”: A migrant’s tale of food, home and belonging. *Food, Culture & Society*, 14(2), 165-180.
- Ray, K. (2004). *The migrant’s table: Meals and memories in Bengali-American households*. Temple University Press.
- Ray, K. (2014). Taste, toil and ethnicity: immigrant restaurateur and the American City. *Ethnologie française*, 44(1), 105-114.
- Renne, E. P. (2007). Mass producing food traditions for West Africans abroad. *American Anthropologist*, 109(4), 616-625.
- Sabar, G. ve Posner, R. (2013). Remembering the past and constructing the future over a communal plate: restaurants established by African asylum seekers in Tel Aviv. *Food, Culture & Society*, 16(2), 197-222.
- Srinivas, T. (2013) “As mother made it”: the cosmopolitan indian family, “authentic” food, and the construction of cultural utopia. C. Counihan ve P. V. Esterik (Ed.). *Food and culture: a reader* içinde (s. 355-375). Routledge.
- Tuncer, E. (2019). Suriye İç Savaşı sonrasında İstanbul’da yeni yemek pratikleri: Suriye lokantaları ve kolektif göçmen mutfakları. N. Ertürk, D. Ünsal (Ed.), *Kültür Politikası Yıllık 2019: Zorunlu göç ve kültürel üretim*. İstanbul Bilgi Üniversitesi: Kültür Politikaları ve Yönetimi Araştırma Merkezi. <https://iletisim.com.tr/dergiler/kultur-politikasi-yillik/5/sayi-2-kultur-politikasi-yillik-2019/10042/suriye-ic-savasi-sonrasinda-istanbulda-yeni-yemek-pratikleri-suriye-lokantaları-ve-kolektif-gocmen-mutfakları/11841>
- Vallianatos, H. and Raine, K. (2008). Consuming food and constructing identities among Arabic and South Asian immigrant women. *Food, Culture and Society* 11(3), 355- 373.
- Vázquez-Medina, J. A., ve Medina, F. X. (2015). Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at “La Pulga” market in San Joaquin Valley, California. *ESSACHESS-Journal for Communication Studies*, 8(2/16), 133-146.
- Yılmaz Hava, Z. (2023). Constructing migrant foodscapes and social networks: The case of Syrian migrants in Fatih, İstanbul. *Moment Dergi*, 10(1), 155-175.
- Zelinsky, W. (1998). You are where you eat. B. G. Shortridge ve J. R. Shortridge (Ed.). *The taste of American place: a reader on regional and ethnic foods* içinde (s. 285-295). Rowman and Littlefield Publishers.

