

2023, 10(1): 134-154

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.134154>

Makaleler (Tema)

GÖÇ BAĞLAMINDA YEMEĞİN ROLÜ NASIL DEĞERLENDİRİLİR?¹

Hande ARAL ULUK²

Öz

Yiyecekler ve yemek kültürüne dair söylemler, performanslar ve “gündelik” seçimler aracılığıyla kimlik, topluluk ve ulus canlandırılır; sınıf ve statü sembolik olarak pekiştirilir; ayrımcı/ırkçı/saldırgan ya da dayanışma/birlik/sevinç gibi duygular harekete geçirilir. Bu perspektiften bakıldığında yiyecekler son derece iletişimsel kabul edilir. Göç bağlamında ise yemek ve yemek ritüelleri kültür ve kimliği aktarmanın, dayanışmanın ve ekonomik özerkliği sağlamanın bir yoludur. Öte yandan göçle beraber dolaşımı hızlanan yiyecekler küresel kentlerin tüketim trendlerinin bir parçası olur, etnik metalaşmaya uğrar ve ayrışma/dışlamanın somutlaştığı kanallar haline gelebilir. Bu çalışmada, göç bağlamında yiyeceklerin ve yemek kültürünün rolünü farklı veçhelerden değerlendiren tartışmalara yer verilmiştir. İlgili alanyazında göç bağlamında yiyeceklerin rolü iki ana perspektif etrafında hareket ediyor görünse de yiyeceklere ilişkin sosyal potansiyellerin çok boyutlu olduğu ve atfedilen anlamların sürekli dönüştüğü söylenebilir. Bu nedenle göç ve yemek odaklı çalışmalarda çok katmanlı bir bakış açısını benimseyen ve göçmenleri mağdur değil etkin özneler olarak görmeyi öneren araştırmalar daha çok açılım sağlayabilecektir.

¹ Bu çalışma yazara ait olan "Göçmen Topluluklarda Yemek ve Kültürlerarası İlişkiler: İstanbul, Fatih Örneği" başlıklı hazırlanmakta olan doktora tezi esas alınarak üretilmiştir.

² **Hande ARAL ULUK**, Doktora Öğrencisi, Marmara Üniversitesi İletişim Bilimleri Bilim Dalı, ORCID ID: 0000-0003-2717-5698, aral.hand@gmail.com

Geliş tarihi: 01.04.2023 | Kabul tarihi: 18.05.2023

© **Yazar(lar) (veya ilgili kurum(lar)) 2023**. Atıf lisansı (CC BY-NC 4.0) çerçevesinde yeniden kullanılabilir. Ticari kullanımlara izin verilmez. Ayrıntılı bilgi için açık erişim politikasına bakınız. Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi tarafından yayınlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: göç ve yemek, etnik mutfak, etnik yemek, kültürel gıda sömürgeciliği, yemek kültürü

HOW TO EVALUATE THE ROLE OF FOOD IN THE CONTEXT OF MIGRATION?

Abstract

Through discourses, performances, and “everyday” choices about food and food culture, identity, community, and nation are revived; class and status are symbolically reinforced; emotions such as segregation/racism/aggression or solidarity/unity/joy are activated. From this perspective, food is considered extremely communicative. In the context of migration, food, and food rituals are a way of transferring culture and identity, ensuring solidarity and economic autonomy. On the other hand, food, the circulation of which accelerates with migration becomes part of the consumption trends of global cities, undergoes ethnic commodification, and may become channels where segregation/exclusion is embodied. This study includes discussions that evaluate the role of food and food culture from different aspects in the context of migration. Although the role of food in the context of migration seems to move around two main perspectives in the relevant literature, it can be said that the social potentials related to food are multidimensional and the meanings attributed to it are constantly transforming. For this reason, research that adopt a multi-layered aspect and propose to see immigrants as active subjects rather than victims in studies focus on migration and food may provide a broader perspective.

Keywords: migration and food, ethnic cuisine, ethnic food, cultural food colonialism, food culture

Giriş

Göç, bireyin varlığında bir değişim meydana getirir; bir dizi etkiyle kimlik, ilişkiler, yaşayış ve geçim yeniden inşa edilmek zorundadır. Bu inşa sürecinde ise yemek, göçmenin gündelik yaşamını yeniden kurmada önemli

bir rol oynar. Aidiyet ve kimlik sürdürülebilir, duygu ve anıları uyandırabilir, sosyal ve ekonomik sermaye yaratabilir. Göçmenler vardıkları ülkede istikrar/güven duygusunu yaratan, “tanıdık” olan yiyecekleri oluşturmaya, ulaşılabilir/üretilebilir kılmaya, ikame etmeye çalışırlar. Bu çaba kayıp zaman ve mekânla kurulan nostaljik bir ilişkinin de ötesindedir. Göç mekânda yiyecekler kimlik, hafıza ve geleneğin taşıyıcısı olabildiği gibi işgücü piyasasında yer edinmenin, iletişimsel değeriyle sosyal statü sağlamanın da bir aracı olabilmektedir. Öte yandan yiyeceğin paylaşma ve dayanışmanın ötesinde başka işlevleri de vardır; sosyal sınıfı ve etnisiteyi gündeme getirir ve tanımlayıcı bir rozet (sosyal gösterge) gibi işlev görür. Dayanışmayla karakterize sosyal ilişkileri tetikleyebildiği gibi “ayırıcı” iletişimsel, sosyal iletiler de taşıyabilir, göçmen karşıtlığının somutlaştığı kanallar haline gelebilir.

Bugün insan hareketliliklerinin getirdiği değişime sahne olan küresel şehirler göç ve yemek ilişkisine dair çok katmanlı bir saha sunmakta, ilgili alanyazında çok yönlü tartışmalar yürütülmektedir. Bu bağlamda göç ve yemek ilişkisi değerlendirildiğinde yemeğin, (1) varılan ülkede sosyal uyum/entegrasyon sürecine katkısına, (2) ekonomik ve sosyal sermaye edinmedeki anahtar rolüne, (3) geleneğin aktarımında, ana vatanla bağını sürdürülmesindeki rolüne, (4) kültürlerarası karşılaşma mekânları ve diyalog için alan açmasına ve (5) göçmen restoranların ana akım için çokkültürlülüğün kabul edilebilir yüzü olduğuna ve sömürgeleştirildiğine, mutfak emperyalizmi tartışmalarına değinen çok çeşitli bir çerçeve ile karşılaşılmaktadır (Bailey, 2017; Çağlar, 1999; Gasparetti, 2012; Heldke, 2003; Highmore, 2008). Göç ve yemek tartışmaları bağlama bağı olarak çeşitlenmektedir. Bu kapsamda yemek ve göç çalışmalarının iki ana perspektif etrafında hareket ettiğini söyleyebiliriz: 1) yemeğin birleştirici, dayanışmacı ve topluluk iletişimine ortam sağlayıcı niteliği üzerine odaklanan çalışmalar, 2) tüketim kültürü ve gıda sömürgeciliği bağlamında yemeğin rolüne odaklanan çalışmalar.

Yemek ve göç ilişkisi değerlendirilirken beraberinde gündeme gelen tartışma alanlarından biri de “etnik yemek/mutfak” olarak karşımıza çıkar. Yiyecek sıklıkla etnik kimliğin, grup kimliğinin bir göstergesi olduğundan (Vallianatos ve Raine, 2008, s. 365-366), göçmen yemeği ve restoranlar “etnik” olarak nitelendirilebiliyor. Frost (2008, s. 177) “etnik yiyeceğin” bu yönüyle çeşitliliğin görünür ve erişilebilir bir göstergesi olarak hem politika hem de popüler bir düzlemde hizmet ettiğini söylüyor. Bu anlamda bir yemeğin/mutfağın “etnik” olarak tanımlanması peşi sıra çetrefilli tartışmaları gündeme getiriyor. Bazı yemekler/mutfaklar “etnik” bazıysa “yabancı” olarak etiketleniyor, “etnik” nitelermelerse marjinalleşme ve dışlamaya işaret etmek için kullanıma girebiliyor. “Etnik yemek/mutfak”, “etnik olmayan” yemek ve mutfakların olduğuna işaret ediyor. Bu nedenle alanyazında göç ve yemek etrafındaki çalışmaların yemeğin potansiyel kullanımları üzerine değerlendirmelerine değinmeden önce “etnik yemek/mutfak nedir?” sorusunun izini sürmek alana dair anlayışımızı zenginleştirebilir.

Etnik Yemek/Mutfak Nasıl Tanımlanır?

Maddi ve kültürel bir uygulama olarak yemek, çeşitli bağlam ve işlevleriyle çok çeşitli söylemler içeren; duyu ve duyguları harekete geçiren; yakınlık/içerme ya da mesafe/dışlama aracı olabilen; kültürel ve politik bir performansın sergilendiği, ulusal olanın somutlaştığı bir toplumsal faaliyettir (Appadurai 1981; Finkelstein 1999; Montanari, 2004, Highmore, 2008; Ichijo ve Ranta, 2018). Bu çerçevede bir topluluğun yemek kültürü tartışmaya açıldığında sıklıkla atıfta bulunulan beslenme alışkanlıklarının ötesinde belli bir ulusun, ulusal kimliğin etrafında biçimlendirilmiş olan ulusal yemek kültürüdür. Mintz'in (1997, s. 48) ifadesi ile yemek, insanların "hem kendileri hem de başkaları için kim ve ne olduğunun" bir belirtecidir. Bu perspektiften bakıldığında yiyecekler son derece iletişimseldir ve ulusal kimlik için bir araçtır. Narayan (1995, s. 64) basit görünüşlü olan bu güçlü belirtecin, yiyecekler üzerine düşünmenin açığa çıkaracağı çok şey olduğunu, toplumsal bakımdan "öteki" olanla ilişkimize dair ilginç ve sorunlu yanları ortaya çıkarabileceğini söyler.

Hobsbawm'a referansla yemeğe dair bilgilerimizin icat edilmiş olabileceği ve algımızın da çokça değiştiğini söylemek mümkündür. Nasıl ki bir ulus devlet nüfusu etnik homojenlik göstermiyor ise ulusların türdeş ve homojen yemek/mutfak kültürlerinden bahsetmek de olası değildir. Bunun yerine göç ve ticaret ağları çevresinde şekillenen bölge/coğrafya mutfaklarından bahsetmek mümkündür. Onaran'a göre (2019, s. 72) Benedict Anderson'un "hayali cemaat" kavramıyla gösterdiği gibi mutfak ve yemeklere milliyet atamak da son derece kurgusaldır ve tatları standardize ederek gerçekleşir. Öte yandan yiyecekler ve mutfaklar ulusun somutlaştığı alanlar olurken, ait olunan ulus grubun dışındaki yiyecek ve mutfaklar için "etnik", "yabancı" kategorileştirmesi yapılır. Etnisiteyi, "Belirli dinsel, dilsel, mekânsal ve/veya kültürel özellikler bakımından hem kendisini diğerlerinden 'ayrı' gören hem de diğerleri tarafından 'başka' sayılan" (Emiroğlu ve Aydın, 2020, s. 386) olarak tarif edersek belli bir ülkenin mutfağına atfettiğimiz "etnik" nitelendirmesi de belirsiz bir zemindedir ve bağlama bağlı değişecektir. Dae Young Kwon (2015, s. 1) dar anlamıyla etnik yiyecekleri, "bitkilerin ve/veya hayvansal kaynakların yerel bileşenleri hakkındaki bilgilerini kullanan bir etnik grubun mirasından ve kültüründen kaynaklanan gıdalar" olarak tanımlar ve Hindistan'ın Hindu, Yeni Zelanda'nın Maori ve Kenya'nın Masai yemeklerini vb. etnik yiyecekler olarak örneklendirir. Bir diğer yandan etnik yiyecek kavramının muğlaklığına da değinir ve geniş anlamıyla etnik yiyeceği, "bir etnik grubun veya bir ülkenin mutfağının ilgili etnik grubun dışındakilerce kültürel ve sosyal olarak kabul edilen mutfağı" (Kwon, 2015, s. 1) olarak tanımlar. Dolayısıyla Türk yemekleri, Yunan yemekleri, Meksika yemekleri kendi coğrafya sınırlarının dışında etnik yemek olarak varsayılabilir. Belirli inanç ve normlar etrafında farklı dinlerin – İslamiyet, Budizm, Hinduizm gibi – tükettiği farklı yiyeceklerin de etnik kategorisinde değerlendirilebileceğini eklemektedir. Benzer olarak, D'Antuono ve Bignami (2012, s. 2) da etnik mutfağı geleneksel yiyeceklerin, menşe yerlerinin dışında etnik yiyecekler haline gelmesi durumu olarak değerlendirmektedir. Öte yandan

Kwon (2015: 1) da günümüz için yemek tercihlerinde odak noktasının yüksek kalorili ve endüstriyel, fast food ürünlerden gelenek ve kültüre odaklanan, etnik yiyeceklere doğru ilerleyeceğini vurgulamaktadır.

Etnisite ve yemek ilişkisine dair çalışmaları ile öne çıkan Krishnendu Ray'e (2016b) göre, "etnik yemek" kategorisi 1950'lerde ortaya çıkmış ve yemek dünyasında belirli bir tür farklılığı, tat ve kültür farklılığını belirtmek için kullanılır olmuştur. Özellikle pazarlama dünyası için ırk kavramına kıyasla daha az rahatsız edici olarak kabul edilmiş, beyazlarla ilişkili olmayan yiyecekler "etnik" olarak tanımlanır olmuştur. Kullanılabilen "etnik" sıfatı sıklıkla farklılığa fakat ikincil konumda olan bir farklılığa yaslanmaktadır. Fransız ya da Japon mutfağı etnik olarak etiketlenmemektedir. Ray (2016a, s. 73-74), gazete makalelerinin de bu süreçteki etkisine, ana akımın bir parçası olarak kabul edilmeyen grupların yemeğini etnik olarak işaretlediklerine değinir. 1959'da yemek eleştirmeni Craig Claiborne "New York'un sofistike bir şehir ve çok farklı etnik gruplara sahip olduğu için buradaki halkın yüzlerce bölgenin 'egzotik' yemeklerini yemek için olağanüstü fırsatlara sahip" olduğunu söylemektedir ve 1960'lar itibarıyla "etnik yemek" ve "etnik restoran" ibareleri gazetelerde yer tutmaktadır. Öte taraftan tarihsel olarak etnik olan da değişmektedir. Ray (2016a, s. 63) bu süreci "etnik ardılık" kavramıyla değerlendirir: Ondokuzuncu yüzyıl ortalarında Almanya ve İrlanda yemekleri yüzyılın sonunda yerini İtalyan ve Doğu Avrupalılara; yirminci yüzyıldaysa yerini Latin ve Asyalılara bırakmıştır. İyice bilinen ve yaygın olan etnik restoranlar bir süre sonra etnik kabul edilmeyebilmekte ya da ilgili topluluk sosyal konumda yukarıya doğru tırmandıkça mutfak algısı da değişebilmektedir. Ray (2007, s.101) *Ethnic Succession and the New American Restaurant Cuisine* isimli çalışmasında bu noktaya şöyle değinmektedir: "Amerikalı İtalyanlar gettoda çıkıp spor salonlarına, şirket ofislerine, valilik konaklarına, belediye binalarına ve film stüdyolarına girdiğinde, Amerikan hayal gücünde İtalyan yemekleri yeniden değerlendirildi." Lisa Heldke ise bu tartışmaya -ABD ölçeğinde- etnik mutfakların kendi içinde de derecelendirildiğini ekler. Yiyeceklerin egemen toplumdaki asimilasyon derecesine ya da ilgili göçmen topluluğun ülkede bulunma süresine bağlı olarak "etnik" olanın derecelendirilir. Bu tür bir derecelendirmeye göçmen topluluğun egemen toplumla olan sosyo-politik yakınlığının da etki edebileceğini ekleyebiliriz. Heldke'nin yaklaşımıyla örneklendirirsek, Türkiye bağlamında Uygur mutfağı etnik addedilebilir fakat Etiyopya yemekleri daha etnik varsayılacaktır. Öte taraftan Heldke bu tür kategorik saptamaların her zaman işler olmadığını da not düşer: Afrika kökenliler uzun süredir mutfaklarıyla ABD'dedir fakat hala etnik varsayılırlar. Burada "etnik" ön eki "öteki" için yapılan bir tür kodlamadır (Heldke, 2003, s. 51).

Neyin etnik mutfak olarak tanımlanacağına dair yapılan tartışmalarda, Krishnendu Ray (2016a, s. 63), yemek eleştirmenleri ve medyayı analiz ederken gazeteciler, restoran eleştirmenleri ve profesyonel şeflerin yirminci yüzyılın mutfak kültürünü iki şekilde çerçevelediğini belirtir: (1) yüksek statülü yabancı mutfak - başlangıçta kıta Avrupası ve Fransız mutfağı ile sınırlı fakat yüzyılın sonunda İtalyan ve Japon mutfağını da onaylayan- (2) emeğin düşük statülü ürününü ve yoksul göçmenlerin örtük bilgisini içeren etnik mutfak. "Yüksek statülü yabancı mutfak" estetik açıdan beğeni ve beceri kavramları ile yoğun emek süreçlerle; "etnik mutfak" ise

zorunlu ve belirleyici özellikleri olmayan emek ve düşük ücretle karakterizedir. Kendall Park (2017), bu noktada “etnik mutfakların” göçmen topluluklara bağlı kaldığını (Vietnam, Küba gibi); yabancı mutfaklarına mahalle sınırlarını aştığını ve Amerikan damak tadına entegre olduğunu; bununsa o etnik grubun kim olduğuna bağlı olarak değiştiğini söylemektedir. Öte yandan Warren J. Belasco ise 1970’lerle beraber etnik yiyeceklerin kurumsal yemek şirketleri için bir büyüme hamlesi olarak kullanıma girdiğini; ironik biçimde Avrupa ve üçüncü dünya ülkelerinin McDonald’s ve Kentucky Fried Chicken’i, Amerikalılarınsa etnik yiyecekleri keşfettiğini aktarır. Bazı etnik yiyecekler fast-food üretime uygundur ve piyasada canlılık getirebileceği düşünülür. 1970’lerde etnik bir toplulukla ilişkisi olmayan girişimciler bu durumu kullanmıştır. Belasco (1987, s. 12), Pizza Hut’ı kuran girişimci Frank Carney ile durumu örneklendirir: Carney, Pizza Hut’u PepsiCo’ya satmasının ardından Meksika yemeği işine dâhil olmuş ve ardından makarna ve kanton mutfağı konusunda uzmanlaşmış bayilikler planlamıştır. Yanı sıra etnik mutfaklar, gelenek, otantiklik, çoğulculuk, kültürel âdemi merkezîyetçilik gibi değerleri taşıdığından genç nüfusun Amerikan kültür emperyalizmine karşı da bir tür protesto biçimine kaynaklık oluşturmuştur (Belasco, 1987, s. 2-3).

Bir restoranı etnik yapanın ne olduğu tartışmasında Turgeon ve Pastinelli’nin (2002) Québec üzerine yürüttüğü araştırmada yazarlar etnik restoranların her zaman ve doğrudan göç hareketleriyle bağlantılı olmadığını; etnik addedilen restoranların kültürel farklılığı deneyimlemeye yönelik arzu ve postkolonyal kapitalizmin bir biçimi olarak ortaya çıktığını tartışır. Québec’te göçmenlerin çok azı Fransa ve Asya ülkelerinden gelse de çok sayıda Fransız ve Asya restoranı vardır; Latin Amerikalı göçmen nüfusu yoğun olsa da bu sahanın içinde varlık göstermemektedir. Québec örneğinde etnik restoran “*egzotik bir yeri, başka bir yeri, dünyanın farklı kültürleriyle idealleştirilmiş temas için tasarlanmış bir mikro alanı*” temsil etmektedir (Turgeon ve Pastinelli, 2002, s. 259). İstanbul örneği ile düşündüğümüzde, Meksika göçmen nüfusunun olmadığı kentte Meksika lokantalarının açılıyor olması meta değeriyle kentin bir parçası olan etnik mutfakların bir örneği olarak gösterilebilir (Karaosmanoğlu, 2017, s. 20).

Geniş bir tanımlamayla, etnik yemek/mutfak kavramı sıklıkla belirli bir coğrafyada kendisini ayrı gören ve diğerlerince de başka sayılan grupların yemek kültürüne işaret etmek için kullanılmaktadır. Kavram bağlama bağlı olarak farklı perspektiflerde kullanılmaktadır. Fakat bir yiyecek/mutfak ya da restoranı “etnik” ön ekiyle tanımlamadaki sorun, beyaz kabul edilmeyen toplulukların yemeğine atıfta bulunmak için “etnik” tanımlamasının kullanılması ve ağırlıklı olarak Avrupa ya da Amerika lezzeti dışında bir lezzete referansta bulunmak için kullanılıyor olmasından kaynaklanmaktadır. Topluluğun kimliğine ya da ait olunan egemen kültürle (politik, kültürel) yakınlığına bağlı olarak hangi mutfağın “etnik” hangisinin “yabancı” olduğunun tarifi değişebilmekte; “etnik” varsayılan düşük statü atfedilebilmektedir.

Yemeğin Birleştirici, Dayanışmacı ve Topluluk İletişimine Ortam Sağlayıcı Niteliği Üzerine Odaklanan Çalışmalar

Dafna Hirsch (2011, s. 618) yiyeceklerin akışkan modern dünyada – her ne kadar kültürel emperyalizmin güçlü bir sembolü haline gelse de – seyahat ettiğini, yutulduğunu ve dahası benliğin bir parçası haline geldiğini söyler. Yiyeceklerin izlediği yollar karmaşıktır ve De Certeau'nun kavramsallaştırmasıyla bu basit gündelik eylem “taktik” ve direnişlerin sahası olabilir. Yemek kültürü, gelenek, kimlik ve hafıza aktarımında bir dayanak noktası sağladığı gibi varılan toplumda ekonomik ve sosyal sermaye oluşturmanın bir aracısı da olabilmektedir. Göçmen restoranlar, market ve manavlar yalnızca malların ve hizmetlerin değiş tokuş yeri olmanın ötesinde birçok göçmen için kültürel kimliği korumanın ve gündelik hayatla başa çıkmanın yollarından biri olmaktadır. Bu başlık etrafında, göç ve yemek ilişkisi odağında, yemeğin topluluk dayanışması, sosyal tanınırlık, geçim sağlama ve kültürlerarası ilişkilere olanak sağlayayan boyutlarına değinen belli başlı bazı çalışmalara yer verilecektir.

Bailey (2017, s. 59), Hollanda'da yaşayan Hintli göçmenlerden yola çıkarak yürüttüğü saha çalışmasında, birlikte yemek yeme kültürünün ve yemek pratiklerinin göçmenler ve aileleri için benlik duygusu (yemek ve aidiyet), ev duygusu (yemek pişirme ve yemek uygulamaları), topluluk duygusu (ortak etnik gruplarla ortaklık) ve birlikte yaşama duygusu olarak açıklanabilecek dört temel duyguyu yaratmaya yardımcı olduğunu söyler. Naidu ve Nzuzza (2014) Sierra Leone göçmenleriyle yaptığı etnografik çalışmada, zencefilli bira, pirinç ve egusi çorbası gibi memlekete ait tatların anavatan ve aile üyeleriyle olan duygu ve anıları uyandıran, kültürel kimliğe ve ritüellere bağlı kalmaya dair güçlü somut çerçeveler sağladığını ortaya koyar. Göç ve yemek ilişkisi üzerine postkolonyal perspektifle değerlendirmelerde bulunan Uma Narayan ise “gıda sömürgeciliği”, “mutfak emperyalizmi” kavramlarıyla göç ve yemek ilişkisine odaklanmakla beraber “*damak zevklerinin bilgiden daha güçlü bağlar kurmaya yardımcı olabileceğini*” (Narayan, 1995, s. 80) not düşer. Ben Highmore (2008, s.392), sınırlı bir süreyle ve belli koşullar çerçevesinde olsa bile bedensel hazzın, duygusal yakınlığa izin verebileceğini, başka bir kültürle düşünsel olmayan bir temas sağlayabileceğini söyler. Britanya'da Hintli olmaya dair otobiyografisini paylaşan Parvathi Raman ise (2011, s. 166-167), yiyeceklerin pek çok yönden bir göçmeni ayırdığını, işaretlediğini fakat öte taraftan kabul görmeye, yeni duygusal bağlar geliştirmeye ve aidiyet toplulukları yaratmaya yardımcı bir işlev gördüğünü aktarmaktadır. Bir diğer olarak, İtalyan göçmenlerin ABD'ye göçü sonrası yemek aracılığıyla yerleşmesini inceleyen Simone Cinotto (2013), İtalyan göçmenlerin ırksal yetersizliğine ve onların iyi Amerikan vatandaşları olamamalarına dair imalar içeren 1924 yılının dışlayıcı Göç Yasası'na karşılık İtalyan göçmen restorancılar ve çalışanlarının kültürel farklılıkları bir pazarlama taktiğine dönüştürmelerine değinmektedir. Restoranların tasarımında İtalya'nın kırsal kültüründen, İtalyan ulusal kültürüne (opera, peyzaj resimleri gibi) ve yanı sıra Amerikan popüler kültür

ögelerinden (filmlerine) yararlanan göçmenler farklı kültürel bağlamları ustaca bir araya getirmiş ve bir anlatı oluşturmuşlardır. Cinotto'nun (2013, s. 181) ifadesiyle: *"New York'un İtalyan restoranlarının teatral alanlarında, İtalyan Amerikalılar artık medenileşmemiş göçmenler veya tehlikeli suçlular olarak değil, aile bağları güçlü, sanata yatkın ve duygusal olarak coşkulu insanlar olarak görülüyordu."* Mutfak bu kültürel değerleri somutlaştırıyordu. Bu temsil var olan hegemonik ilişkilere tümenden bir meydan okumayı içermese bile İtalyan Amerikalılar hakkında olumlu imaj üretmeyi ve sınırlara meydan okumayı başarıyordu (Cinotto, 2013, s. 182).

Göçmen yemeği olarak işaretlenen bir yemeğin sosyal bağlamda nasıl ilişkiler kurabileceğinin bir örneğini döner kebab aracılığı ile Ayşe Çağlar *"McDöner: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks"* başlıklı çalışmasında irdelemiştir. Almanya'da sunulan şekliyle döner, Türklerin Almanya'ya göçü sonrası melez bir yiyecek olarak şekillenmiş, çokkültürlülük söylemlerinde olumlu bir işlev üstlenmiştir. Dönemin sağlık söylemleri ile uyumlu olarak dana etinden üretilmesi, domuz etinin aksine daha az yağlı olması, yoğurt sos ve bolca salata karışımı içermesi özellikle 1980'lerin ikinci yarısı itibariyle döneri pazar rekabeti içinde ön plana çıkarmıştır (Çağlar, 1999, s. 418-419). Öyle ki sadece 1992 yılında günlük döner üretimi Berlin için minimum 40 ton, Almanya içinse 70 ton olarak işaret edilmektedir. Almanya ve Berlin'in çok kültürlü niteliğine atıfta bulunurken döner bir simge haline gelmiş, yalnızca Türklere ve Türk olduğu düşünülen şeylere referans vermek için değil yabancılara yönelik yapılan saldırılarda bir metafor olarak kullanılabilir olmuştur. 1990'lara dek folklorik ve etnik özellikleri ile sunulan dönerde bu tarihten sonraysa bir imaj yenileme dönemi başlamış; "McKebab", "Keb'up", "Dönerburger" gibi isimlendirmeler tercih edilir olmuş fakat içerikte bir değişiklik olmamıştır. Çağlar (1999, s. 426) bu değişimin ve öykünmenin ardında daha geniş bir müşteri kitlesine ulaşma kaygısının değil; Alman Türklerinin sosyal statü mücadelesinin olduğunu söyler. Döner Kebab piyasasına dair yapılan stratejiler sosyal tanınırlık ve simgesel sermaye edinmeye dair hamlelerdir. Dolayısıyla iletişimsel bir değere sahip olan döner, kimliğin kurucu işlevinden, kültürlerarası ilişkilerde sembolik işleve, yabancılar sorununda düşmanlık ve dayanışmanın söyleminden sosyal statü mücadelesine dek geniş bir sosyal anlam üstlenmiştir.

D'Sylva ve Beagan (2011) Goalı kadınlar hakkında yaptıkları çalışma ile kadın çalışmaları ekseninde yürütülen yemeğin cinsiyete dayalı sorumluluk ve baskı alanı olması tartışmalarının ötesinde, yemek, göç ve toplumsal cinsiyet ilişkisine dair farklı bir bakış açısı getirir. Hindistan'ın bir eyaleti olan Goa diğer kesimlerden farklı olarak uzun bir süre Portekiz sömürgesinde kalmış ve bu geçmiş mutfağında iz bırakmıştır. Goalılar için yiyecekler sadece Kanadalılardan değil aynı zamanda diğer Güney Asyalılardan ayrılarak kimliği ortaya koymanın ve -bazen hiç gidilmemiş olan- Goa ile duygusal bağ kurmanın bir aracıdır. Öte yandan Goalı kadınlar için yiyecekler toplumsal cinsiyetle ilişkili baskıları üretmenin dışında belirli bir gücü kullanmada platform sağlamaktadır. D'Sylva ve Beagan (2011) bu çalışmayla yemek işleri ve LeBesco ve Naccarato'ya (2008) referansla "mutfak sermayesi"nin, düşük bir statüyü değil; diasporada

kimliği sürdürmede, aile ve toplumu bir araya getirmede bir gurur ve etki kaynağı olarak rol oynadığını söyler. Benzer bir değerlendirmeyi Ternikar (2019) ise Amerika Birleşik Devletleri'ndeki Güney Asyalı Müslüman göçmen kadınlar için yapar. Amerikan diasporasında yemek, kolektif kültürel ve dini kimliklerin korunmasına yardımcı olur. Ternikar (2019, s. 146) yemeğin üretimi ve tüketimine dair hazırlıklar ataerkil pratikleri pekiştirse bile bu süreçlerin karar verme gücü ve failliğini de içerdiğini hatırlatır.

Kadınların mutfak sermayesi aracılığıyla güç ve kaynak yaratabileceğine ilişkin çabaların Türkiye'de de örnekleri görülebilmektedir. Her ne kadar 2021'de kapatılmış olsa da Okmeydanı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği bünyesinde 2017'de Suriyeli ve Türk kadınların kurduğu Kadın Kadına Mülteci Mutfağı, reçel ve turşu gibi gıdaların üretimi ve ev ekonomisine katkı ile başlayan girişimini endüstriyel bir mutfağa geçerek sürdürmüş, kadınlar hem sosyal hem de ekonomik güç kazanmada yemek etrafında buluşmuştur. Bu mutfak, gıda üretimi, dağıtımı ve aile bütçesine destek olmanın ötesinde kadınlara "evlerinden farklı bir mekânda çocukları ile sosyalleşebileceği ve kendini gerçekleştirebileceği bir toplum destek merkezi" (Kadın Kadına Mülteci Mutfağı, 2019) olma işlevi üstlenmiştir. Benzer biçimde Frost'un (2008) Sydney'deki Endonezyalı göçmen kadınların deneyimlerine odaklı çalışması ise göçmen kadınların aşçılık kursu planlayıp yönetmesini, yerel mutfak bilgisinin kamusal tüketime uyarlanmasını ele almaktadır. Yiyeceklere dair bilgi, aile ve özel alanla olan bağlamından ayrılarak Avustralya kamusal alanında yeniden konumlandırılıyor, yiyecek tedariki sosyal etkileşimlerin temelini oluşturabiliyor.

Göçmenlerin ilişki ağlarını ve etkileşimlerini inceleyen bir başka çalışmada Gasparetti (2012), İtalya'daki Senegalli göçmenlerin dini ve etnik farklılıkların üstesinden gelmede ve Senegal topluluğuna ait olma duygusunun harekete geçirilmesinde Senegal'deki en popüler yemek olan tie bou jenn'in (thieboudienne) kilit bir işlev oynayabildiğini tartışmaktadır. Çok alanlı bir yaklaşımla hem Senegal hem de İtalya'da yürütülen çalışmada, Senegal yemek kültürüne ait yiyeceklerin hem anılar için bir bağlam ve kimlik belirteci işlevi üstlendiği hem de ev'le ilişkili yiyeceklerin tüketilmesi yoluyla grubun iç uyumunun güçlendirilebileceği gibi gruplar arası farklılıkların azaltılabileceği ortaya konmaktadır. Senegal gıda marketleri yeni gelenlerin yardım ve destek edindiği, uzun süredir orada olanlarınsa Senegal hakkında bilgi alışverişi yaptığı mekânlardır. Bissap³ veya Café touba⁴ eşliğinde yurttaşlarla sohbet etmek göçmenler için günlük bir ritüeldir ve iki şekilde evlerinde hissetmelerine yardımcıdır: "tadı, duyuları harekete geçirmesi ve anavatandan gelen yiyeceklerin görüntüsü ve varlığı." (Gasparetti, 2012, s. 265). Öte yandan pazarlar Afrika'dan gelen diğer göçmen gruplarının da uğrak yeridir. Gasparetti (2012, s. 266-267) bu etkileşimi şöyle örneklendirir; yakınlarda Fas'a özgü kuskus ve tajin yemeği bulunmasına rağmen Afrika pazarlarında tie bou jenn yiyen çok sayıda Faslı göçmenle karşılaşmak mümkündür. Öte yandan göç mekânda tie bou jenn'in kamusal alana

³ Bissap: Hibiskus bitkisinden elde edilen ve soğuk olarak tüketilen bir tür ekşi-tatlı içecek. Senegal'in ulusal içeceği olarak da adlandırılmaktadır.

⁴ Café touba: Senegal'deki baharatlandırılmış kahve türü.

taşınmasında başlıca aktör kadınlardır, çalışmada kadınların değişimin aracısı olduklarına dikkat çekilir. Benzer bir saptamayı Avakian ise ABD Ermeni diasporasındaki kadınlar için yapar: yemeğe dair faaliyetler patriyarkal düzenin taşıyıcılarıdır ancak kadınlar kendisini kültürel mirasın ve kimliğin taşıyıcıları olarak konumlandırmaktadır. Yemek vasıtasıyla halkın anıları çağırır; bir Ermeni cemaatinde yetişmemiş olanlar veya ebeveynleri Ermeni etkinliklerine katılmayanlar için Ermeni mutfağı kimliğin en net hissedildiği yerlerden biri olur (Avakian, 2005, s. 278-279).

Hughes (2019) ise Myanmar'dan Avustralya'nın Coffs Harbour şehrine göç edenlerin yemek ve bahçecilik faaliyetleri aracılığıyla sosyal ağları (topluluk içinde ve dışında) harekete geçirdiklerine, bu yolla gelenek ve ritüelleri sürdürdüklerine değinmektedir. Myanmarlılar gıda tedarikinin mevsime ve tarıma sıkıca bağlı olduğu bir kültürden gelmekte ve bu çerçevede de peyzajı (bahçeler), mutfağı ve mahalleyi dönüştürerek mekânla ilişkilenebilmektedir (Hughes, 2019, s. 7). Öte yandan Thadingyut Festivali, Chin Ulusal Günü ve Myanmar topluluğu Noel kutlamaları gibi etkinliklerde yemeği birlikte yapmak ve yemek kutlamanın çok önemli bir parçasıdır ve bu festivallere hazırlanmak için de etnik toplulukların içinde ve dışındaki sosyal ağlar harekete geçirilir, yemekler paylaşılır (Hughes, 2019, s. 11). Dolayısıyla göç mekânda yemekle kurulan ilişki sadece bildik, tanıdık yiyeceklere erişim sağlama ve biyolojik ihtiyaçları karşılamadan ibaret değildir. Yemekler ve etrafında örülen sosyal anlatı aidiyet, kimlik ve geleneklerin aktarımını; sosyal tanınırlık ve ekonomik gücün elde edilmesini sağlamaktadır.

Hong Kong'daki Batı Afrika diasporasını inceleyen Shum (2020), restoran ve marketlerin, Batı Afrika yemeklerinin farklı milletlerden insanlar, özellikle de Hong Kong Çinlileri arasında kültürel bir diplomasi aracı olduğuna ve yemeğin göçmenler için sağaltıcı bir rol üslenmenin ötesinde Batı Afrika kimliğinin müzakere ve yeniden inşasına katkı sağladığına değinir. Shum, "mutfak diasporası alanı" kavramı üzerinden yemeğin anavatanla bağlantı kurma, kültürel karşılaşmaları kolaylaştırma ve sosyal tanınırlığı teşvik etme boyutunu ön plana çıkarır. Hong Kong'da Afrikalılara yönelik ayrımcı pratikler devam ediyor olsa da yiyeceklerin üretimi ve tüketimi yoluyla göçmenlerin bir tür kültür elçisi olarak rol oynadığını, ulus ötesi bağlantılar kurulduğunu ve sahada gayri-resmi biçimde Afrika-Hong Kong ilişkilerinin geliştirildiğini söyler. Göç ve yemek ilişkisini oluşturduğu yapıcı potansiyelleri bakımından değerlendiren çalışmaların ön plana çıkardığı hususlardan bir diğeri de göçmenlerin toplumun aktif özneleri olarak dönüştürücü güçleri olduğu, toplumsal refah ve kalkınmaya etkileri üzerinedir. Maryam Khojasteh (2020), Buffalo ve Philadelphia sahasıyla göçmen gıda girişimcilerinin toplumsal gelişime katkısını tartışır. Göçmenlerin mağdur olarak temsili yerine; değişimin aracılığı olduğuna dair bir anlayışı önermektedir. Bu perspektiften, girişimcilik ve göçmen havaleleri çevre ve toplum refahını dönüştürücüdür. Khojasteh'e göre (2020, s. 83) göçmenlerin işlettiği işletmeler gelir elde etme ve yerel vergi tabanını artırmaya katkı sunmasıyla değerlendirilirken sağladıkları hizmet ve ürünlerin doğasıyla pek ilgilenilmez. Oysa ulusal düzeyde bu girişimciler yeni tohumlar, tarımsal uygulamalar, alternatif gıda tedarik zincirleri ve sağlıklı gıdaya erişimi oluşturur. Kültürel uygulamalar gösterdikleri

gibi bahçecilik vb. faaliyetleri taşımalarıyla da çevresel sürdürülebilirliğe etkileri vardır (Williams-Forson, 2014, s. 84). Bu nedenle göçmen topluluk aktörlerinin bilgi, ihtiyaç ve deneyimlediği zorlukların kentsel politikalara dâhil edilmesi önerilir.

Yemeğin bağ kuran ve birleştirici rolüne odaklanan çalışmalar Türkiye’de de son yıllarda tartışılmaya başlamıştır. Tuncer’in 2016 yılında saha çalışmasını yürüttüğü “Suriye İç Savaşı Sonrasında İstanbul’da Yeni Yemek Pratikleri: Suriye Lokantaları ve Kolektif Göçmen Mutfakları” (2019) başlıklı çalışma İstanbul, Fatih ilçesi ölçeğinde Suriyeli göçmenlerin yeni yaşam alanlarını kurmada yemeğin yapıcı rolüne odaklanmaktadır. Çalışma, somut olmayan kültürel bir miras olarak yemeğin yerleşilen mahallelerde hem yerlilerle ilişki kurmaya hem de grup içi pratiklerin sürdürülmesine aracı olduğunu ortaya koymaktadır. Restoranlarda müşterilerin ortalama dörtte birinin Türklerden oluşması bu mekânların müşterek mekânlar olabileceğine fakat öte taraftan gündelik hayatta ayrışmaların da görülebildiğine dikkat çekmektedir. Bugün işler olmasa da Kadın Kadına Mülteci Mutfağı ve Komşu Kafe Kolektif isimli iki kolektif göçmen mutfağına dair gözlem ve görüşmeleri de içeren çalışma, kadınların bu mutfaklar vasıtasıyla güçlenebildiğine, ekonomik ve kültürel sermaye edinebildiğine ve savaş travmalarını iyileştirmede yemeğin potansiyel bir gücünün olduğuna değinir. Bir başka çalışmada ise Deniz ve Öksüz (2017) Ankara’daki İran restoranları örneği ile kültürel kimlik ve kültürlerarası etkileşimi yemek aracılığıyla değerlendirmektedir. Ankara’daki İran restoranları göçmen yerleşim yerlerine bağlı olarak şekillenmemiş; büyükelçiliklerin konumuyla yakınlık göstermiştir. Bu restoranlarda dekorasyon ve müzik öğeleriyle kültür ve ulusun bir temsili sunulur; tüketicileri ise sadece grup içi üyeler olarak İranlılardan değil pek çok farklı milletten oluşmaktadır. Öte taraftan ABD, Kanada ve İngiltere büyükelçiliklerinin İran’da olmayışı ve Ankara’nın zorunlu bir rota olmasının da restoranların oluşumu ve tüketicileri hakkında bir etkiye sahip olduğuna dair not düşülmektedir (Deniz ve Öksüz, 2017, s.182). Yakın dönemde ise yemeği içerdiği kültürlerarası etkileşim potansiyeli bakımından değerlendiren kapsamlı bir diğer çalışma, Hacettepe Üniversitesi Dijital Hikâye Anlatımı Atölyesi ve Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği’nin (SGDD-ASAM)’ın “Toplumsal Uyum için Yemek ve Yemek Kültürleri Projesi” çerçevesindeki etkinliklerin ürünü olan *Yadigâr – Ankara’da Yaşayan Kadınlardan Yemek Tarifleri ve Hikâyeleri* (2021) isimli kitaptır. Proje çerçevesinde Ankara’da yaşayan mülteci ve yerli kadınların bir araya geldiği dijital hikâye anlatımı atölyeleri düzenlenmiş⁵; yemekler vasıtasıyla hatıra, gelenek ve kültür aktarımında bulunmuş ve sonucunda Türkiye, Suriye, Irak ve Yemen’den 116 kadının paylaştığı 141 yemek tarifi derlenmiştir.

⁵ Proje kapsamında üretilen atölyeler: 1) Birlikte Mutfakta I: Ağız Tadı: <https://digitalstoryhub.org/Birlikte-Mutfakta-I-Agiz-Tadi> 2) Birlikte Mutfakta II: El Lezzeti: <https://digitalstoryhub.org/Birlikte-Mutfakta-II-El-Lezzeti> 3) Birlikte Mutfakta III: Doyuran Koku: <https://digitalstoryhub.org/Birlikte-Mutfakta-III-Doyuran-Koku>

Tüketim Kültürü ve Gıda Sömürgeciliği Bağlamında Yemeğin Rolüne Odaklanan Çalışmalar

Göç ve yemek ilişkisini yarattığı potansiyellerle yapıcı bir perspektiften değerlendiren çalışmalar alanyazında ağırlıklı olmakla beraber yiyeceklerin, yemek kültürünün ayrışmaları beslediğini, eşitsizlikleri ve sömürgeci tutumları perçinlediğini tartışmaya açan çalışmalar da mevcuttur. Öte yandan göç ve yemek ilişkisine dair bu farklı yaklaşımlar birbirini de dışlamamaktadır. Yiyecekler ve etrafında örülen kültür, var olma, aidiyet, ekonomik entegrasyon ve sosyal tanınırlık sağlamaya aracı olabildiği gibi ayrışma ve dışlamaya da hizmet edebilir. Bunların tümü eş zamanlı olarak da tecrübe edilebilir. Bu başlık etrafında göç ve yemek ilişkisini tüketim kültürü ve sömürgecilik bağlamında değerlendiren çalışmalara yer verilecektir.

Kentlerin kültürü nasıl kullandığı sorusuna odaklanan sosyolog Sharon Zukin (1995), kente özgü kültürel bir form olarak restoranları, orta sınıf tüketicilerin, beyaz yakalı işlere sahiplerin, sanatçıların bulunduğu, yeni trendlerin tartışıldığı, dedikoduların paylaşıldığı ve anlaşmaların yapıldığı, kentin görsel stiline üretilmesine katkıda bulunan alanlar olarak tarif etmektedir. Zukin'in (1995, s. 156) ifadesiyle "restoranın kendisi hem tiyatro hem performanstır." Belirli bir restoranda, belirli kişilerle ve "iyi" bir masada olmanın kendisini statüye dair bir gösterge olarak değerlendirir. Bu kapsamda Finkelstein'in (1999, s. 131) "beslence"⁶ (foodtainment) kavramı da hatırlanabilir: yemek kültürel performansla ilişkilidir ve bir tüketici ürünü ve kitle eğlencesine dönüşmüştür. Bilhassa orta sınıflar için ise yemek yemenin kendisi kültürel kimliği inşa etmenin (Akarçay, 2016, s. 153) bir aracıdır. Dolayısıyla ulusötesi sosyal kurumlar olarak restoranlar kültürel ürünlerin yaratıldığı, yeniden üretildiği, yeni tarzların dolaşıma girdiği alanlardır (Zukin, 1995, s. 180). Buradan hareketle göç ve yemek ilişkisine kentsel tüketim kültürü merceğinden odaklanan çalışmalar göçmen restoranları ve yiyecekleri sosyal statü ve performansın, kapitalist kar maksimizasyonunun bir parçası olarak ele almaktadır.

Tarih araştırmacısı Elizabeth Buettner, "Going for an Indian": *South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain* başlıklı çalışmasında İngiliz yaşamında 1960'lardan itibaren görünürlük kazanan Güney Asyalı göçmenlerin ve Hint yemeklerinin konumunu değerlendirir. Buettner'a göre, etnik azınlıkların ve kültürlerinin uzunca süredir ırkçılık ve hoşgörüsüzlükle karşılandığı Britanya'da göçmen mutfakları pozitif bir güç olarak kabul etmek pek mümkün görünmemektedir. Hint yemek kültüründen doğan "chicken tikka" ya masala sosu eklenerek İngiliz damak tadına uyarlanmış, İngiltere Dışişleri Bakanı Robin Cook tarafından "gerçek bir İngiliz ulusal yemeği" olarak ilan edilmiştir (Buettner, 2008, s. 865). Güney Asya restoranlarının müşteri kitlesinde beyazlar olsa da ırk temelli saldırılar sosyal hayattan uzaklaşmamıştır. Göçmen

⁶ Finkelstein'in yemek ve eğlence kavramlarının bileşiminden türettiği "foodtainment" kavramının "beslence" olarak Türkçeleştirilmesi, Erhan Akarçay (2016) tarafından yapılmıştır.

topluluklarla ilişkilendirilen lezzetler görünmez olma aşamasını geçip aşinalık kazanabilse de bu durum egzotik yiyeceklerin hevesle tüketimi ve dışsal olanın asimile edilmesi şeklinde gerçekleşmektedir. Buettner'e (2008, s. 881) göre bu süreçte: *"İtalyan, Çin ve Meksika Mutfağı Amerikanlaşmış; Türk "misafir işçiler" tarafından tanıtılan Döner Kebap Alman yemek kültürüne dâhil olmuş; Kuzey Afrika kuskusu Fransa'da yaygınlaşmış; Endonezya ve Çin yemekleri Hollanda'da kabul görmüş ve chicken tikka masala İngiliz olmuştur."* Göçmenlerin havale ettiği yiyecekler hizmet endüstrisinde hatırı sayılır bir yere sahip olmuştur fakat yemek deneyimlerinden etkileşim ve empati düzeyinde çok az şey kazanılmıştır. Bu kapsamda çalışma, yemeğin beyaz tüketici pratiği olarak çokkültürlülüğün sınırlı bir hoşgörü biçimini yansıttığını söyler. Buettner bu noktada, Stanley Fish'in "butik çokkültürlülük" kavramlaştırmasını çalışmasına temel almaktadır. Fish, çokkültürlülüğün "butik çokkültürlülük" ve "güçlü çokkültürlülük" olmak üzere en az iki versiyona sahip olduğu değerlendirmesini yapar ve göçmen restoranları "butik çokkültürlülük" kapsamında değerlendirir. Ona göre "butik çokkültürcüler", merkez değerlere aykırı bir durum olmadığı sürece, kendi kültürleri dışındaki geleneklere hayranlık duyar ve meşruiyetini onaylar. Butik çokkültürlülük ilgi duyulan nesnelere yüzeysel ve kozmetik bir ilişkiye dayanmaktadır (Fish, 1997, s. 378-379). "Butik çokkültürcü" kendi kültürünün dışındaki kültürlere yüzeysel bir saygı gösterip, "irrasyonel" bulunan bir kültürel uygulamayla karşılaştığı an saygısını geri çekecekken, aksine konumlandırılan "güçlü çokkültürcü" herkesin kendi kimliğini oluşturma hakkına derin bir saygı gösterecektir (Fish, 1997, s. 382-383). Fish, göçmen mutfakların yemek hazzı ve sosyal statü sağlama dışında sosyal tanınırlık sağlama potansiyeline şüpheyile yaklaşır.

Sharon Zukin (2008), yemek endüstrisinde sıkça görüldüğü gibi alternatif tüketim pratikleriyle yeni girişimcilik alanlarının yaratıldığını ve bu alanların yavaş yavaş medya ve daha büyük bir müşteri kitlesinin ilgisini çektiğini; ardından o bölgelerde kentsel soylulaşmanın peşi sıra geldiğini, konut ve dükkânların kullanım biçimi ve kullanıcılarının dönüştüğünü söyler. Bu eğilim, zaman içerisinde başkalarını kendi alanlarından dışlamanın bir aracı haline gelmektedir (Zukin, 2008, s. 745). Bu kapsamda, yiyecek kurulan ilişki de hem kültürel sermaye edinmenin bir aracı hem de bir sosyalleşme biçimi olarak değerlendirilmektedir (Zukin, 2008, s. 735). Bir diğer olarak, Stock ve Schmitz (2019), otantik olanın tüketiminin ticari soylulaştırmada belirleyici bir rolü olduğuna vurgu yaparak, göçmen mutfakların soylulaştırılan mahallelerin ayrılmaz bir parçası olarak kullanıldığını Berlin örneğiyle tartışmaktadır. Kentsel dönüşümün yardımcı figürleri olarak sıklıkla sanatçılar ve beyaz yaratıcı girişimciler işaret ediliyor olsa da çalışma, göçmen girişimcilerin ticari soylulaştırma kapsamındaki rolünün pek de işlenmediğine dikkat çekmektedir. Bu kapsamda göçmen mutfaklar yeni lezzetleriyle, otantikliği sahneleyen pazarlama stratejileriyle dönüşüm sürecine dâhil olmaktadır. Bir Arap yemek büfesi ve Vietnam kahvaltılık restoranını farklı dönemlerde inceleyerek örnekleme dâhil eden çalışma, etno-kültürel çeşitliliğin bir kaynak olarak değerlendirildiğini, etnik lokantaların genellikle yaratıcı sektörde çalışan genç, nitelikli, hareketli tüketicilerin yaşamayı ve ikamet etmeyi tercih ettiği yerlerde konumlanmasının bir tesadüf olmadığını söylemektedir. Bu yönüyle göçmen yemek girişimcilerin kentsel dönüşüme eklenmediği; yiyeceklerinse menşe bağlamından

alınarak hibritleştirildiği bir durum söz konusudur. Öte yandan “yemek maceraperestleri” için “etnik atmosfer”in de dengelenmesine çalışılmaktadır. Dekorasyon ve müzik tercihlerinde folklorik detayların eşlik ettiği mekânlarda bu sınırların dışına çıkıldığında, aradığı “macerayı” ve farklılığı bulamayan orta sınıf tüketiciler durumdan şikâyet edebilmektedir. Lübnan mutfağının bir temsilcisi olan The Phoenician isimli restoranın sahibi süslü yastık, nargile ve lambalarla mekânı tasarlamaya, kasten şarap ikram ederek kendisini aşırı muhafazakâr Arap topluluğundan ayırt etmeye, tarzını Berlin sahnesine uyarlamaya çalışmaktadır. Müşterilerin arzuladığı sahne ve performansın dışına çıkıldığında, örneğin müzik çalar bozulup doğu müzikleri çalmadığında tüketicilerin yakınmasıyla karşılaşabildiğini paylaşmaktadır (Stock ve Schmitz, 2019, s. 4-7). Bu aşamada göçmen restoranların incelikli taktiklerle sahasını yönettiğini söylenebilir.

Göçmen restoranların hem farklılığı, otantik olanı, geleneğe dayalı olanı içerik ve ambiyans yönüyle temsil etmesi hem de egemen değerlerin dışına çıkmaması beklenir. Hem ne kadar az tanıdık olursa macera değeri o kadar yüksek olur hem de maceracılığın da bir sınırı vardır. Egzotizm tanıdık, tanınabilir, kontrol edilebilir olduğu ölçüde mümkündür (Heldke, 2003, s. 19-21). Bu çerçevede girişimciler varılan ülkenin referans çerçevesini aşmamak, damak tadına uyum sağlamak, (bazen de malzeme yokluğu ve ikamesi nedeniyle) yemeklerde birtakım hibritleştirmeler yapabilmektedir. Tapper ve Zubaida'nın deyişiyle (2000, s. 15), etnikleşen yiyecekler çoğu zaman tüketicinin ağız tadına uyarlanmaktadır. Bu hibritleşmeyi değerlendiren bir çalışma, Sankar'ın Hindistan'da yaygın olarak bulunan Çin yemeklerine odaklandığı araştırmasıdır. Sankar (2017) özellikle yirminci yüzyıl sonuyla birlikte Hindistan sokaklarında, Hintlileştirilerek yeniden yaratılan Çin yemeklerinin arttığını; oluşan bu melez yemeklerinse Çin kültürüne özgü sembol ve söylemlerle sergilendiğini aktarır. Çin yemekleriyle ilişki görünüm, ambiyans ve bazı malzemelerle sınırlıdır. Bu haliyle sergilenen yemekler ne Hint ne de Çin kültürüne özgüdür, Çin yemekleriyse halen Hint halkına yabancıdır fakat icat edilen bu yeni mutfak türü Çin yemeği olarak geniş çapta kabul görür. Tabela ve dekorasyonda ağırlıklı olarak kırmızı rengin kullanımı, Çin tapınakları ve Buda'nın resimleri, yarı açık mutfakta wok tavasının başrolde olması vb. ile Çin canlandırılır (Sankar, 2017, s. 3-6). Bir diğer olarak, Batının Çin yemeğine ilişkin tutumlarını inceleyen Roberts (2002) ise çalışmasında doğu yemeklerinin batıda türlü yollarla popülerleştiğine fakat bu duruma paralel olarak sosyal tanınırlığın artmadığına dair örnekler yer vermektedir. Londra'da 1988'de Diamond Chinese Restaurant'ta İngiliz diplomatik servisinin bir çalışanı da dâhil olmak üzere beş beyaz müşterinin hesabı ödememesiyle başlayan tartışmada garsonlar hapis cezası alır. İngiltere'deki Çinli grupların “Diamond Four” adına yürüttüğü kampanya broşürlerinden birinde şu yazılır: *“İrkçi müşterilerden kendilerini savunma zorunluluğu artık şehir merkezindeki garsonlar için günlük bir deneyim.”* (Roberts, 2002, s. 210-211).

Lisa Heldke (2003) ise yemeğin toplulukları birleştiren, diyalog ve sosyal tanınırlığa alan açan potansiyelinin düşük olduğuna “kültürel gıda sömürgeciliği”, “yemek maceraperestliği” kavramlarıyla yanıt vermektedir. Heldke (2003, s. xvi), kültürel gıda sömürgeciliğini Batılı yemek maceracılarının çoğunlukla “üçüncü dünya”

kültürlerine ait olan “etnik yiyeceklerini” pişirme ve yemesi olarak tanımlıyor. Bu maceracı yeme alışkanlığını, 19. yüzyıl Avrupalı ressam, kâşif ve antropologların yabancı, uzak ve yeni olanı “keşfedici” tutumuyla benzeştiriyor ve “yemek maceraperestleri” için yemek yemenin “bilinmeyene doğru bir keşif gezisi” olduğunu söylüyor. Heldke, aile geçmişinde göçün uzak bir olay olduğu, Avrupa kökenli ve Hıristiyan olarak yetiştirilen ve etnik mutfağın peşini süren kişileri (ve kendisini), “yemek maceraperestleri” olarak adlandırıyor. Buna göre, yemek maceraperestleri, yediği yiyecekler sosyal çevresi tarafından “tuhaf” karşılanmamış, günlük tükettiği yemekleri sıkıcı bulan ve yemek deneyimini egzotik lezzetlerle renklendirme ihtiyacı duyan topluluk olarak tarif edilir. Çoğunlukla orta sınıf veya orta sınıfa talip olan kişiler kültürel sermaye edinmenin bir yolu olarak “etnik” yemekleri keşfeder. Ek olarak, yemek maceraperestliği bir tür fetih retoriği de içerir, cesaret ve “erkeksi” olanla ilişkilendirilebilir (Heldke, 2000, s. xxii- xxiii). Öte yandan tüketimci bir ekonomide dünün etnik ve egzotik lezzetleri ertesi gün market raflarında sıradanlaştırılır; yemek maceraperestleri yeni keşiflere açılır. Bugün özellikle İstanbul’da “falafel” tüketimine dair yoğun ilgi, hatta yerel fast-food markalarının menüsüne falafelin dâhil olması⁷ ve falafelin muhtemel geleceği bu duruma bir örnek oluşturabilir. Bu aşamada Park (2017, s. 366), göçmen mutfakların mekâna göre nasıl değiştiğinin de sorgulanması gerektiğini hatırlatır. Bu çerçevede İstanbul’un göçmen restoranlarla ilişkisi üzerine değerlendirmede bulunan Eser (2018, s. 192), etnik yiyeceklere olan yaklaşımın mekâna bağlı ikili yapısına değinir; Moda, Cihangir gibi sosyo-ekonomik statünün yüksek olduğu semtlerle, Bağcılar, Esenler, Sultangazi gibi göçmen yoğun semtlerde etnik yiyeceklerin tüketilme biçimleri farklılaşır ve bu yönüyle de kültürlerarası temastan bahsetmek zordur.

Bir başka olarak, Heldke (2003, s. 14-15) sırf kendimizden farklı bir şeyle temas etmemizi sağladığı için yemeğe değer verilmesinin sorunlu olduğu gibi kendi yemek kültürü ve geleneklerimizi de küçümseme eğilimi taşıdığını hatırlatır. Cook, Crang ve Thorpe’nin (1999, s. 231-232) çalışmasındaysa yemek maceraperestlerinden Çinli-İngiliz bir görüşmeci şöyle bahseder: “*İnsanlar etnik yiyecekleri etnik oldukları için beğenmiyor, farklı oldukları için beğeniyor. (...) onu yemek olarak bile görmüyorlar, panayır gezintisi ya da bunun gibi bir şey olarak görüyorlar*”. hooks’a (2015, s. 21) göre bu tüketimci meta kültürü içinde etnik köken, ana akım beyaz kültürün sıkıcı yemeğini canlandıran bir çeşni haline gelmiştir. Kültürel sömürgeci perspektiften, “etnik yiyecekler” vasıtasıyla kültürel sermayeye bir yatırım yapılarak sosyal statü de güvence altına alınır. Heldke (2003, s. 16-17) “*The Restaurant Lover’s Companion: A Handbook for Deciphering the Mysteries of Ethnic Menus*” (Restoran Severlerin El Kitabı: Etnik Menülerin Gizemini Çözmek İçin Bir Rehber) başlıklı rehberin bazı yemek maceraperestleri tarafından satın alınması ve iş arkadaşlarıyla yemeğe çıkmadan evvel çalışılmasıyla bu durumu örneklendirir.

⁷ Burger Yiyelim fast-food restoranının menüsüne eklediği “Falafel Bomba”: https://www.instagram.com/p/CYI9aKaD1Pb/?utm_source=ig_web_copy_link

Yemek aracılığıyla toplumsal alandaki sorunlu ilişkilerin görülebileceğini vurgulayan bir başka araştırmacı Uma Narayan (1995) Hint yemeklerine yönelik sömürgeci tutumu, Hint toplumunun çağdaş İngiltere'deki yeriyle tartışır. Hint lezzetlerinin İngiliz mutfağına dâhil oluşu İngiltere sömürgeciliğinin bir parçasıdır ve Narayan bu çerçevede Goldman'ın "mutfak emperyalizmi" ve Heldke'nin "gıda sömürgeciliği", "etnik" varsayılan yiyeceklerin düşük fiyatla karakterize olması vb. eleştirileriyle ortaklaştığını da ekler. Fakat öte yandan yemekle doğan bedensel hazzın duygusal bir yakınlığa da aracılık edebileceğini, damak zevklerinin bilgiden daha güçlü bağlar sağlayabileceğini tartışmaya açar (Narayan, 1995, s. 80). Öte yandan "etnik" olarak tanımlanan yiyeceklerin kültürel bağlamlarına dair bilgi edinmenin de ana akımın sorunlu yaklaşımını çözmeye yetmeyeceğini; bunun hem zor olduğunu hem de edinilecek yüzeysel merakın da yemek sömürgeciliğine hizmet edeceğini savunur. Ek olarak, "etnik" olarak tanımlanmayan fakat üretim sürecinde göçmen işçilerin sömürsünün olduğu muz, üzüm, marul gibi yiyecekler üzerine düşünmenin⁸ ya da "etnik restoranların" sosyal buluşma alanı işlevlerinin üzerine düşünme gerekliliğine vurgu yapar (Narayan, 1995, s. 78). Dolayısıyla göç ve yemek ilişkisine dair göçmen restoranları ve yiyeceklerin tüketimi göçmen failliğini içermesi ve barındırdığı sosyal potansiyelleri bakımından önemlidir. Benzer olarak Narayan'ın fikrinden beslenen kültür tarihçisi Ben Highmore (2008; 2009) da tat ve kokunun günlük ırkçılık biçimlerinde oynadığı rolü kabul eder fakat yemek mekânlarının resmi olmayan bir kamusal alan potansiyeli olarak yorumlanabileceğini söyler. Göçmenlere ait restoran/dükkânlarda sevinç, saldırganlık, korku ya da ırkçılık, açlıklar ya da farklılığın kabulü gibi türlü kültür ve duygu durumları yaşanabilir (Highmore, 2008, s. 396). Benzer bir yaklaşımla, Karaosmanoğlu (2020) da yiyeceklerin kültürlerarası ilişkilerde pedagojik bir araç olarak kullanılabileceğini, duyuların sınırların oluşumunda önemli bir tetikleyici olduğunu ve duygusal yaklaşımların yemek çalışmalarına entegrasyonunu önermektedir.

Sonuç

Yiyecek ve göç arasındaki bağlantı göç, diaspora, ulusötesi alan, göçmen ağları, kültürel çalışmalarla ilgili birçok araştırmanın merkezinde yer alır. Bu araştırmalar, yiyeceklerin sosyal aktör, restoranlarınsa sosyal kurumlar olduğunu ve hatta "yerel" gibi görünseler de ulus ötesi ekonomik ve kültürel akışlarla çevrili olduklarını dikkate alır. Bu derleme çalışmada, göç ve yemek ilişkisine odaklanan araştırmalar taranmış; göç bağlamında yemeğin zemin sağladığı potansiyeller ve sınırlılıklar değerlendirilmiştir. Göç bağlamında yemeğin rolünü değerlendiren araştırmalar ana hatlarıyla iki perspektif etrafında hareket etmektedir: 1) yemeğin birleştiren, topluluk iletişimine ve sosyal tanınırlığa ortam sağlayıcı niteliği üzerine odaklanan çalışmalar, 2) tüketim kültürü ve gıda sömürgeciliği bağlamında yemeğin rolüne odaklanan çalışmalar. İlk grup araştırmalar göç mekânında yemeğin topluluk duygusu ve dayanışması sağlayan, kültürel kimliği

⁸ Dreher (2019) de benzer biçimde "etnik" tanımlanmayan fakat kültürel gıda sömürgeciliği kapsamında değerlendirilebilecek bir diğer grubun "süper gıdalar" olduğunu Matcha örneğiyle değerlendirir. Bazı "süper yiyecekler" kültürel bağlamı değiştirilerek sağlık söylemiyle çerçevelenmiş şekilde tüketicilere sunulur. Bu kapsamda kültürel gıda sömürgeciliği kavramının kapsamı genişletilebilir.

sürdürmeye yardımcı, ekonomik sermaye ve sosyal tanınırlık edinmede aracı, kültürlerarası ilişkilerde ve ırkçılığı azaltmada bir bileşen, yerel ekonomiyi dönüştüren vb. rollerine odaklanır. İkinci grup araştırmalarsa göçmen girişimcilerin iş gücü piyasasındaki dezavantajlara karşılık ekonomik refah sağlama ya da bazen topluluk üyeleri için fırsat ve buluşma alanı yaratma kaygısıyla başlattıkları yemek faaliyetlerinin küresel kentlerin tüketim trendlerine uyarlandığına, etnik metalaştırma statüsüne indirgenmesine, kültürel sömürgeci bir tutumla kültürel sermaye edinme aracı olarak kullanıldığına ve nihayetinde kültürlerarası diyaloga bir zemin oluşturamadığına odaklanır. Bu yaklaşım etrafında bazı yiyecek/restoran ya da mutfak kültürlerinin köken, kalınan süre, asimilasyon derecesine göre “etnik” bazılarının “yabancı” olarak işaretlendiğine dair bir tartışma da yürütülür. “Etnik” ön ekiyle tanımlanan yemeklerin marjinalleştirildiği ve Batı dışı olanı temsil ettiği, ancak meta değeriyle kent kültürünün bir parçası olabildiği değerlendirilir.

Nihayetinde yiyeceklere atfedilen anlamlar dönüştüğü gibi hiçbir zaman bir kez ve herkes için olmak üzere tanımlanmaz, çok boyutludur (Parasecoli, 2014: 416). Göç ve yemek ilişkisi ekseninde yürütülen tüm bu tartışmalar farklı odak noktalarına sahip olsalar da birbirini dışlamazlar. Göç durumunda yiyecekler ve etrafında şekillenen yemek kültürü dışlama, ayrışma, kültürel sömürgecilik ve tüketimciliğin bir parçası olabileceği gibi eş anlı olarak kimlik ve kültür aktarımının, geçim sağlamanın, sosyal tanınırlık ve kültürlerarası diyalogun da bir parçası olabilir. Bu çerçevede ilgili yazında Narayan (1995) ve Highmore (2008) gibi çok katmanlı bir bakış açısını benimseyen, yemeğe dair faaliyetlerin içerdiği sosyal potansiyelleri farklı veçheleriyle değerlendiren çalışmalar daha çok açılım sağlayabilecektir. Öte yandan bu tür çalışmalar göçmenleri etkin özneler olarak görmeyi önermesi bakımından ayrıca önemlidir.

Kaynakça

Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi: Orta Sınıfların Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix.

Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.

Avakian, A.V. (2005). Shish Kebab Armenians?: Food and the Construction and Maintenance of Ethnic and Gender Identities among Armenian American Feminists. Arlene Voski Avakian ve Barbara Haber (Der.), içinde, *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food* (s.257-283). Massachusetts: University of Massachusetts Press.

Bailey, A. (2017). The Migrant Suitcase: Food, Belonging and Commensality among Indian Migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51-60.

- Belasco, W.J. (1987). Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 2(1), 1-30.
- Buettner, E. (2008). "Going for an Indian": South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain. *The Journal of Modern History*, 80(4), 865-901.
- Cinotto, S. (2013). *The Italian American Table Food, Family, and Community in New York City*. Illinois: University of Illinois Press.
- Cook, I., Crang, P. ve Thorpe, M. (1999). Eating into Britishness: Multicultural Imaginaries and the Identity Politics of Food. Sasha Roseneil & Julie Seymour (Der.), içinde, *Practising Identities: Power and Resistance* (s. 223-248). London: Macmillan.
- Çağlar, A. (1999). Mc Kebap: Döner Kebap and the Social Positioning Struggle of German Turks. Carola Lentz (Der.), içinde, *Changing Food Habits, Case Studies from Africa, South America and Europe* (s.263-285). New York: Routledge.
- D'Antuono, L.F. ve Bignami, C. (2012). Perception of typical Ukrainian foods among an Italian population. *Food Quality and Preference*, 25(1), 1-8.
- 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. (2001). *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. ABD: Harvard University Press.
- Dreher, N. (2019). Food from Nowhere: Complicating Cultural Food Colonialism to Understand Matcha as Superfood, *Graduate Journal of Food Studies*, 5(1).
- Emiroğlu, K. ve S. Aydın (2020). *Antropoloji Sözlüğü*, İstanbul: Isık.
- Eser, B. (2018). Mülteci Restoranları Gastronomik Sahanın Neresinde? Göçmen Mahalleleri, Mülteci Yemekler ve Mekânsal Ayrışmaya Dair Kuramsal Bir Giriş. *ViraVerita E-Dergi*, (8), 172-195.
- Finkelstein, J. (1999). Foodtainment, *Performance Research*, 4(1), 130-136.
- Fish, S. (1997). Boutique Multiculturalism, or Why Liberals Are Incapable of Thinking about Hate Speech, *Critical Inquiry*, 23(2), 378-395.
- Frost, N. (2008). "Strange People But They Sure Can Cook!", *Food, Culture & Society*, 11(2), 173-189.
- Gasparetti, F. (2012). Eating tie bou jenn in Turin: Negotiating Differences and Building Community Among Senegalese Migrants in Italy. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 20(3-4), 257-278.
- Heldke, L. (2003). *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. New York: Routledge.

- Highmore, B. (2008). Alimentary Agents: Food, Cultural Theory and Multiculturalism. *Journal of Intercultural Studies*, 29(4), 381-398.
- Highmore, B. (2009). The Taj Mahal in the High Street, *Food, Culture & Society*, 12(2), 173-190.
- Hirsch, D. (2011). "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs": The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab. *American Ethnologist*, 38(4), 617-630.
- hooks, b. (2015). *Black Looks, Race and Representation*. New York: Routledge.
- Hughes, M. (2019). The Social and Cultural Role of Food for Myanmar Refugees in Regional Australia: Making Place and Building Networks, *Journal of Sociology*, 55(2), 290-305.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete. (E. Ataseven, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.
- Kadın Kadına Mülteci Mutfağı. (2019). Erişim: 31 Mayıs 2021, <https://web.archive.org/web/20210418023258/http://kadinkadinamultecimutfaqi.org/kkmm-nasil-olustu/>
- Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devriâlem: Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Karaosmanoğlu, D. (2020). How to Study Ethnic Food: Senses, Power and Intercultural Studies. *Journal of Ethnic Foods*, 7(11).
- Khojasteh, M. (2020). Immigrants as Transformers: The Case for Immigrant Food Enterprises and Community Revitalization. Julian Agyeman ve Sydney Giacalone (Der.), içinde, *The Immigrant-Food Nexus: Borders, Labor, and Identity in North America* (s. 81-98). Massachusetts: The MIT Press.
- Kwon, D. Y. (2015). What is Ethnic Food? *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 91.
- LeBesco, K. ve Naccarato, P. (2008). Julia Child, Martha Stewart, and the Rise of Culinary Capital. Kathleen LeBesco ve Peter Naccarato (Der.), içinde, *Edible Ideologies Representing Food and Meaning* (s.223-238). New York: State University of New York Press.
- Mintz, S. (1997). *Şeker ve Güç, Şekerin Modern Tarihteki Yeri*. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalıcı.
- Montanari, M. (2004). *Food Is Culture*. (A. Sonnenfeld, Çev.) New York: Columbia University Press.
- Naidu, M. ve Nzuza, N. (2014). Transnationalised Memories among Migrants: How 'Indigenous' Food can Bring Home Closer. *Anthropologist*, 17(2), 333-340.
- Narayan, M. (1995). Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food, *Social Identities: Journal for the Study of Race, Nation and Culture*, 1(1), 63-86.
- Onaran, B. (2019). *Mutfak Tarih, Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Paresecoli, F. (2014). Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. *Social Research*, 81(2), 415–439.
- Park, K. (2017). Ethnic Foodscapes: Foreign Cuisines in the United States. *Food, Culture & Society*, 20(3), 365-393.
- Raman, P. (2011). "Me in Place, and the Place in Me". *Food, Culture & Society*, 14(2), 165-180.
- Ray, K. (2007). Ethnic Succession and the New American Restaurant Cuisine. David Beriss ve David E. Sutton (Der.), içinde, *The Restaurants Book Ethnographies of Where We Eat* (s. 97-114). Oxford: Berg Publishers.
- Ray, K. (2016a). *The Ethnic Restaurateur*. London: Bloomsbury Academic.
- Ray, K. (2016b). (22 Nisan 2016) How Americans pretend to love 'ethnic food'. The Washington Post. Erişim: 5 Ocak 2023, <https://www.washingtonpost.com/news/wonk/wp/2016/04/22/the-great-ethnic-food-lie/>.
- Roberts, J.A.G. (2002). *China to Chinatown Chinese Food in the West*. London: Reaktion Books.
- Sankar, A. (2017). Creation of IndianChinese Cuisine: Chinese Food in an Indian City, *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 268-273.
- Shum, T.C.T. (2020). Culinary Diaspora Space: Food Culture and the West African Diaspora in Hong Kong. *Asian and Pacific Migration Journal*, 29(2), 283-311.
- Stock, M. ve Schmitz, A. (2019). Catering Authenticities: Ethnic Food Entrepreneurs as Agents in Berlin's Gentrification. *City, Culture and Society*, 18, 1-8.
- Şimsek, B. ve İnce, Ş. (Der.), (2021). *Yadigâr – Ankara'da Yaşayan Kadınlardan Yemek Tarifleri ve Hikâyeleri*. Ankara: Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği.
- Ternikar, F. (2019). Feeding the Muslim South Asian Immigrant Family: A Feminist Analysis of Culinary Consumption. Barbara Parker, Jennifer Brady, Elaine Power, Susan Belyea (Der.), içinde, *Feminist Food Studies: Intersectional Perspectives* (145-162). Toronto: Canadian Scholars' Press.
- Tuncer, E. (2019). Suriye İç Savaşı Sonrasında İstanbul'da Yeni Yemek Pratikleri: Suriye Lokantaları ve Kolektif Göçmen Mutfakları. *Kültür Politikası Yıllık 2019 Zorunlu Göç ve Kültürel Üretim*. Erişim: <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>.
- Turgeon, L. ve Pastinelli, M. (2002). "Eat the World": Postcolonial Encounters in Quebec City's Ethnic Restaurants. *Journal of American Folklore*, 115(456), 247-268.
- Vallianatos, H. ve Raine, K. (2008). Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian Immigrant Women in Food. *Culture and Society*, 11(3), 355-373.

- Williams-Forson, P. (2014). "I Haven't Eaten If I Don't Have My Soup and Fufu": Cultural Preservation through Food and Foodways among Ghanaian Migrants in the United States. *Africa Today* 61(1), 69-87.
- Zubaida, S. ve Tapper, R. (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Zukin, S. (1995). *The Cultures of Cities*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Zukin, S. (2008). Consuming Authenticity, From Outposts of Difference to Means of Exclusion, *Cultural Studies*, 22(5), 724-748.