



Suriye Göçmenlerinin Mutfak Kültürü Uyum Süreci; Konya Örneği

Ömer Yücel AVŞAR^a  Yılmaz SEÇİM^b 

^a Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, Türkiye. (yucel.avsar3@hotmail.com)

^b Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya / Türkiye. (yilmazsecim@gmail.com)

ÖZ

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

25.05.2020

Kabul Tarihi:

14.06.2020

Anahtar Kelimeler

Suriyeli Mülteciler

Mutfak Kültürü

Suriye Mutfağı

Makale Kategorisi: Araştırma Makalesi

Tarihte göç olgusu insanlığın var olduğu günden beri devam etmektedir. Farklı bölgelere ve insanlara duyulan merak, bölgede yaşanan sorunlar (savaş, şiddet, açlık vb) gibi farklı birçok sebeple insanlar bulunduğu bölgeden göç etme yolunu seçmiştir. 21. yüzyılda ise hala göçler devam etmektedir. Ancak bu göçler ülkelerin sınır güvenliklerini artırması nedeniyle yasal olabildiği gibi kaçak olarak da yapılabilmektedir. Aynı zamanda göç yapan insanlar yerleştikleri bölgelere kendi kültürlerini de taşımaktadır. Orta doğu her zaman iç savaşların veya ülkeler arası savaşların yaşandığı bir bölge olagelmıştır. 2011 yılında başlayan Suriye iç karışıklığı başta Suriye olmak üzere komşu pek çok ülkeyi ve Türkiye'yi etkilemiştir. Suriyelilerin göç etmek için ilk olarak Türkiye'yi seçmesinin en büyük nedenlerinden biri Türkiye'yi Avrupa'ya açılan kapı olarak görmesidir. Ayrıca Türkiye'nin kendi mutfak kültürlerine benzer yapı göstermesi de önemli bir etkidir. Çalışma da nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Toplamda 17 katılımcı ile görüşülme sağlanmıştır. Ancak tüm katılımcıların kendini ve kültürünü iyi ifade edememesi, yeterince bilgiye sahip olmaması ve benzer sebeplerle görüşülen 8 kişi, kaynak kişi olarak belirlenmiştir. Yapılan görüşmelerde gönüllülük esası temel alınmıştır. Ayrıca yapılan görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedildikten sonra çözümlemesi yapılmıştır. Araştırma sonucunda Suriyeliler ve Türkler arasında kültür, gelenek, görenek, din ve mutfak açısından büyük benzerlikler olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle uyum süreçlerinin daha az geçtiği ve fazla zorluk yaşamadıkları görülmüştür. Bu durum Suriyelilerin asimile olmadan kültürlerini Türkiye'de rahatça devam ettirebilmesine katkıda bulunmaktadır.

ABSTRACT

Article History

Received

25.05.2020

Accepted:

14.06.2020

Keywords

Syrian Refugees

Culinary Culture

Syrian Cuisine

Article Type: Research Paper

The phenomenon of migration in history has been going on since the day humanity existed. The curiosity about different lands, different society and problems in the region(war, violence,famine), therefore people had chosen the migrate. In the 21st century, the migrate are still continuing but these migrates can be legal or illegal because of the many countries raising their border security. The people who migrate moved their culture to new regions. Middle-east has been always a region which had wars and civil wars. At 2011 civil War started in Syria. It effected to Syria apart from Syria, other countries are also affected, too. The first reason why Syrian chose to migrate to Turkey is they see Turkey as a bridge between Europe and Syria. Also their cuisine is similar to Turkish cuisine. In the research semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used. A total of 17 participants were interviewed. however not being able to express themselves and their culture well, not having enough information and similar reasons, only 8 participants interviewed were identified as the source. Meetings were based on volunteering also interviews recorded by recorded after analyzed. Result of the research Turks and Syrians has similar culture, tradition, religion, cuisine has been identified as adaptation period has been short this situation contributed that Syrians keep living their culture without assimilation.

***Sorumlu Yazar/ Corresponding Author:** Ömer Yücel AVŞAR

E-Posta:yucel.avsar3@hotmail.com

Önerilen Atıf/ Suggested Citation:

Yücel- Avşar Ö. ve Seçim, Y. (2020). Suriye Göçmenlerinin Mutfak Kültürü Uyum Süreci; Konya Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7 (2), 209-221.

1. Giriş

Göç, bir bölgede yaşayan nüfusun belirli bir kısmının ya da tamamının ikametgâh ettiği yerden başka bir bölgeye yerleşmek arzusu veya farklı sebeplerden dolayı gitmesi şeklinde tanımlanabilir(Akgür, 1997: 41). Göç, zoraki ya da gönüllü olarak iki şekilde gerçekleşebilmektedir. Her iki çeşit göç de, insanları sosyal, kültürel, siyasi vb. birçok açıdan etkilediği için doğru politikalar izlenerek toplumsal denge sağlanmalıdır. Aksi takdirde bu durum sadece göç alan bölgeyi değil bütün dünyayı etkileyebilmektedir (Kutlu, 2019: 46). 21. yüzyılda birçok insan yaşadığımız dönemi "göç çağı" olarak nitelendirmektedir. "Birleşmiş Milletler Yüksek Komiserliği" 2018 yılında yayınladığı verilerle de Dünyada çeşitli sebeplerle yerlerinden edilen 68,5 milyon kişi olduğunu bildirmiştir (UNHCR, 2018). Göç, hangi koşullarda olursa olsun günden güne artan bir şekilde birçok insanın hayatını etkilemektedir (Yılmaz, 2014: 1698).

Son elli yılda Türkiye'den milyonlarca insan Batı Avrupa ve dünyanın diğer bölgelerine göç ederek, oralarda büyük oranda Türk kökenli nüfus oluşmasına katkıda bulunmuştur (Zeyneloğlu ve Sirkeci, 2014: 81). Fakat Türkiye de son yıllarda Suriye'de yaşanan olaylar nedeniyle büyük oranda göç alarak ciddi bir Arap nüfusa ev sahipliği yapar hale gelmiştir. Suriyeli Mültecilerin ilk olarak Türkiye'ye savaşın başladığı 2011 yılında gelmeye başladığı düşünüldüğünde kısa zamanda ciddi bir mülteci yoğunluğu olduğu söylenebilir (Kızılkoyun, 2015). 19 Mart 2020 tarihi itibariyle Türkiye'de yaşayan ve geçici koruma altında bulunan resmi kayıtlı Suriyeli mültecilerin sayısı 3 milyon 587 bin 779 kişi olarak tespit edilmiştir. Mültecilerin 1 milyon 657 bin 936'sı (%46,61) 18 yaş altı çocuklardan oluşmaktadır. (Mülteciler Derneği, 2020). Böylelikle Türkiye yaklaşık 4 milyon Suriyeli göçmen barındırarak, ülkesinde en fazla mülteci barındıran ülkelerden biri haline gelmiştir. Suriye'den gelen mülteciler hem kendilerinde hem de gittikleri yerlerde etkileşimlerde bulunmuştur. Bu etkileşim unsurların başında ise Suriye'ye has mutfak kültürü gösterilebilir (Eryılmaz, 2019).

Gıda, temel bir gereklilik olarak, göç ettikten sonra göçmenlerin en çok zorlandığı ana konudur ve ilk olarak çözmeye çalıştıkları bir konudur. Kendi ülkelerinde patlak veren savaş nedeniyle göç etmek zorunda kalan Suriyeli göçmenler için, yemek seçimlerinin yanı sıra sosyo-ekonomik koşulları, statüleri ve yaşam tarzlarında da ani bir değişiklik yaşanmıştır (Gürhan, 2018: 106). Arap mutfağı doğudan batıya birçok bölgede yaygın olan bir mutfaktır. Arap mutfağının hâkimiyet alanında Fas, Umman, Suriye gibi farklı özelliklere sahip birçok ülke bulunmaktadır. İpek ve Baharat yolları üzerinde bulunan arap halkları, ticaret, din, savaş

gibi konularda çevresinde bulunan birçok halk ile etkileşime geçerek gelenek ve kültür bakımından hem etkilenmiş hem de onları etkilemiştir (Yıldız, 2009: 5). Geçmişten günümüze kültür, insanlarla birlikte her alanda var olmuştur. Bu kültür ögesinin en önemli yapıtaşlarından biri ise yemek alışkanlıkları olmuştur. Suriyeli mülteciler savaştan kaçarak gittikleri bölgelere kendi yemek kültürlerini mümkün olduğunca taşımaya çalışmışlardır. Türkiye’de yaşamını devam ettiren Suriyeli mülteciler farklı iş dallarında yerlerini almıştır. İmkânı olan Suriyeli mülteciler ise kendi kültürlerini yansıtan etnik restoranlar açmışlardır. İstanbul başta olmak üzere büyükşehir özelliği taşıyan birçok ilde Suriyeliler zengin yemek çeşitlerini hem Suriyeli vatandaşlarla hem de Türklerle buluşturmışlardır (Ünalın, 2015: 62). Bu restoranlar sadece yemek ihtiyaçlarını karşılamakla kalmamış aynı zamanda Suriye’nin lezzetlerini Türk halkına tanıtmaya yardımcı olmuştur (Vuddamalay, 2018; 100). Türk ve Arap mutfağı arasında birçok benzerlik olsa da tamamen aynı olduğu savunulamaz. Gelenekler, yaşam tarzı, coğrafya gibi farklı nedenler bu durumun sebebi olarak gösterilebilir. Aynı isimlerin kullanıldığı yemekler aynı ismi taşımasına rağmen bazı malzeme farklılıkları olduğu görülmektedir (Ünalın, 2015: 63). Bu duruma örnek olarak; Suriye mutfağında yapılan pirinç pilavına zerdeçal eklenirken Türkiye’de yapılan pirinç pilavı genellikle sade yapılmaktadır. Türkiye ve Suriye’de aynı isimle yapılan yemeklerde farklı malzemeler kullanılması gibi farklı isimlerle aynı yemeklerde yapılmaktadır. Müceddera pilavı; Filistin, Ürdün, Lübnan gibi ülkelerin yemek kültüründe mevcuttur. Aynı adla Hatay ve Kilis’te meşhurdur fakat mercimekli pilav adıyla Türkiye’nin hemen hemen her yerinde yapılmaktadır (Kilci ve al-Ashraf 2015: 85-86). Sembüsek, Arap Mutfağında vazgeçilmez ramazan yemeklerinden biri olarak bilinmesinin yanı sıra Türkiye’nin doğu bölgesinde de yoğun olarak yapılmaktadır (Kilci ve al-Ashraf 2015: 23-24). Tirit küpler şeklinde kesilmiş olan ekmeğin üzerine et suyunun dökülüp üzerine de didiklenmiş haşlanan etlerin ilavesi ile yapılmaktadır. Tirit arap mutfağında da yer alan önemli bir yemektir. (Şahin 2011: 83-84). Tirit yemeği günümüzde Kastamonu, Samsun, Balıkesir, Şanlıurfa ve Konya illerinin yanı sıra Türkiye’nin hemen her bölgesinde yapılmaktadır. (Ünalın, 2015: 65).

Suriye mutfağında mevcut olan birçok yemek, baharat yönünden oldukça zengindir. Bu durum Halep gibi bazı Suriye şehirlerinin uzun yıllar öncesinde var olan baharat yolunun güzergâhında bulunmasından kaynaklanmaktadır. Halep, 2011 yılında Suriye’de patlak veren çatışmalar öncesine kadar fırınlar, restoranlar gibi birçok yiyecek-içecek işletmesi ile insanların bir araya gelmesini sağlayarak, şehrin birleştirici rolünü oynamış ve Suriye’nin baharatlı ve lezzetli yemek kültürünü yansıtmıştır. Fakat günümüzde Suriye mutfağı ve

kültürü risk altında bulunmaktadır. Gıda bir toplumun kültüründe rol oynayan önemli bir yapı taşıdır (Shamah, 2017: 2). Gıda, temel bir besin kaynağından daha fazlasıdır; aynı zamanda kimlik anlayışının merkezinde ve kültürün önemli bir bileşenidir (Koç ve Welsh, 2001: 9). Kısaca yemek kültürü toplumun kimliğini korumanın ve yaymanın en önemli yollarından biridir (Toomajian, 2011: 1).

2. Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak katılımcılara önceden hazırlanan soruların sorulmasının yanında ihtiyaç duyulması halinde ilave sorular da sorulmuştur. Araştırma Eylül 2019 ve Aralık 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmede sorulan sorular; *“Türkiye’ye geliş süreciniz nasıl oldu? Türkiye’ye geldikten sonra mutfak kültüründe yabancılaşma yaşadınız mı?”*, *“Geleneksel yemekleriniz nelerdir?”*, *“Özel günleriniz nelerdir (bayramlar, festivaller vb.) ve bu özel günler nasıl kutlanmaktadır?”* ve *“Suriye de sıklıkla kullanılan bir yemeğin örneğini verir misiniz?”* şeklindedir. Çalışma Konya il merkezinde yaşayan Suriyeliler ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların tamamı erkeklerden oluşmaktadır. Bu durumun temel sebebi Suriyeli kadınların yabancılarla iletişime geçmemesidir. Bu katılımcılardan 3’ü Halep, 2’si İdlip, 2’si Afrin ve 1 kişi de Tel Abyad’dan geldiğini bildirmiştir. Toplam 17 kişiyle görüşme yapılmasına rağmen kendini ve kültürünü ifade edebilen 8 kişinin ifadeleri kabul görmüştür. Görüşme sırasında katılımcılarda gönüllülük esasına dikkat edilmiş ve görüşmeler sırasında isteyen kişilerden ses kaydı alınmıştır.

3. Bulgular ve Tartışma

Tablo 1. Kaynak Kişilerin Tablosu

Kaynak Kişi	Ad-SOYAD	Yaş	Cinsiyet	Memleketi	Yaşadığı Şehir
K1	Said ALLAF	44	Erkek	Halep	Konya
K2	Şerafettin HADY	33	Erkek	Halep	Konya
K3	Ghassan ALAMER	36	Erkek	Halep	Konya
K4	Jawad ELALİ	42	Erkek	Afrin	Konya
K5	Rim AHMAD	29	Erkek	Afrin	Konya
K6	Nebi ENAHMAR	31	Erkek	İdlip	Konya
K7	Ahmed OMAR	27	Erkek	İdlip	Konya
K8	Safaa KARİM	31	Erkek	Tel Abyad	Konya

Katılımcılara “*Türkiye’ye geliş süreciniz nasıl oldu? Türkiye’ye geldikten sonra mutfak kültüründe yabancılık çektiniz mi?*” sorusuna verilen cevaplar; Katılımcıların tamamı Türkiye’ye geliş süreçlerinin 2011 yılında başlayan olaylar ve iç savaşın sonuçlarından kaynaklandığını vurgulamışlardır. Türkiye’ye geliş aşamalarının çok güç olduğunu ve etkilerinin ise halen görüldüğünü bildirmişlerdir. Katılımcılar tercih olarak Türkiye’yi seçme nedenlerinin birçok sebebi olduğunu belirtmişlerdir. Birçok yakını kaybeden insanların sığınabilecekleri güvenli ülke olarak Türkiye’yi görme sebebinin başında; Türkiye üzerinden Avrupa ve diğer ülkelere geçme imkânlarının yüksek olması ve aynı zamanda kendi kültürlerine çok yakın olması olduğunu bildirmişlerdir.

Sobczyński (2019), son yıllarda Suriye büyük oranda göç vermiş olsa da geçmişte Suriye devletinde yaşanan iç karışıklıklara rağmen göç veren bir ülke değil, Filistin’den kaçan insanların Suriye’ye yerleşmesi gibi göç alan bir ülke konumunda olduğundan bahsetmiştir. Günümüzde ise Suriye göç alan değil göç veren bir ülke konumuna gelmiştir. Gürhan (2018), yapmış olduğu “*Migratory Kitchen: The Example of Syrians in Mardin*” adlı çalışmada 2011 yılı ve sonrasında Türkiye’ye göç eden Suriyelilerin beslenme alışkanlıklarını incelemiştir. Araştırma sonucunda Suriyelilerin birtakım beslenme farklılıklarının olduğunu gözlemlemiştir. Bazı grupların aynı beslenme şeklini devam ettirdiği, bazı grupların tamamen beslenme alışkanlıklarını değiştirdiğini, bazı gruplarda ise Türkiye’deki kültürün etkisiyle melezleşmenin başladığını ifade etmiştir.

Suriye’de 2011 yılında başlayan göçler Suriyeli mültecilerin büyük kısmının Türkiye’ye göç etmesine neden olsa da, dünyanın birçok yerine yayılan ve birçok bölgeyi etkileyen bir göç olgusu haline gelmiştir. Bick (2017), yazmış olduğu makalede dünyada ki mültecilerin büyük çoğunluğunun, Suriyeli mültecilerden oluştuğunu bildirmiştir. Suriyeli mültecilerin beslenme barınma gibi birçok alanda yükünü ise büyük oranda Türkiye’nin çektiğinden bahsetmiştir. Ulutaş (2018), Türkiye’de Yaşayan Suriyeli Göçmenlerin Çalışma Koşullarındaki Emek Süreci üzerine yapmış olduğu çalışmada ise, Suriyeli mülteci sorununun başlarda geçici gibi gözükse de uzun yıllar devam ettiğinden bahsetmiştir. Devam eden bu mülteci sorununun birçok sonuca neden olduğuna değinmiştir. Bu sorunların başında Suriyelilerin çok çalışmasına rağmen düşük ücretler alması ve beslenme gibi çeşitli alanlarda zorluk yaşadığına değinmiştir. Sonuç olarak Suriyeli mültecilerle ilgili düzenlemelerin artması gerektiğini savunmuştur. Yapılan bu çalışmada da ise Suriyelilerin birçok konuda zorlanmalarına rağmen, Türklerle benzer yemek kültürüne sahip olmaları nedeniyle uyum sağlama sürecinin arttığı belirlenmiştir.

Beslenme alışkanlıkları konusunda ise hiç yabancılık çekmediklerini, genel olarak kendi mutfaklarına çok yakın olmakla birlikte, ufak farklılıklar olduğunu bildirmişlerdir. Bu görüşlerin dışında; katılımcılar; K1, K4, K6, K7, birçok yemeğin aynı gibi olsa da Suriye’de ki yemeklerin baharat oranının daha yoğun olduğunu, K2, K8, Türkiye’de ve Suriye’de kuru fasulye olmasına rağmen Suriye’de ki kuru fasulyenin daha yağsız ve fasulye tanelerinin daha ufak olduğunu bildirmişlerdir. K5, Türkiye’nin birçok yerini işi vasıtasıyla gezdiğini ve gezdiği bölgeler de Suriye mutfak kültürüne en çok benzeyen bölgelerin; Güney Doğu Anadolu, Doğu Anadolu ve İç Anadolu olduğunu aktarmıştır.

Zhang (2001: 8-9), Hollanda’da yaşayan Çinli göçmenler Amsterdam’a geldiklerinde farklı yemek kültürleri nedeniyle yemek yeme noktasında bazı sorunlar yaşamışlardır. Ancak bölgeye yerleşen göçmenler kendi işletmelerini açarak hem Çinli göçmenlere hem de farklı uyruktan olan vatandaşlara Çin yemeklerini sunmuşlardır. Scagliusi vd. (2018), yapmış olduğu çalışmada Brezilya hükümetinin Suriyelilere 2011 yılında başlayan olaylar sonrasında vize vermesi ile birçok Suriyelinin Brezilya’ya göç ettiğinden ve büyük bir çoğunluğunun da São Paulo’ya yerleştiğinden bahsetmiştir. Çalışmasında Brezilya’daki Suriyeli mültecilerin yemek tüketim alışkanlıkları ele alınmıştır. Suriyeli mülteciler Brezilya’da açtıkları işletmelerde kendi yemeklerini yaparak kendi kültürlerini devam ettirmişlerdir. Suriyeli mülteciler Brezilya’da humus, dolma gibi Suriye mutfağına ait farklı birçok lezzetin yapıldığını fakat yemeklerin üretiminde kullanılan baharatların Suriye’de ki baharatlardan farklı olması nedeniyle yemeklerin tadında farklılık olduğunu bildirmiştir. Türkiye’de yaşayan Suriyeliler ise kendi ülkelerinde kullandıkları pek çok baharatın Türkiye’de de bulunması nedeniyle zorluk yaşamadan hayatlarına devam etmektedir.

Tablo 2. “Geleneksel yemekleriniz nelerdir?” Sorusuna Verilen Ortak Cevaplar.

Yemekler	Kaynak Kişilerin Ortak Cevapları
Çorbalar	Hasâul tamâtım (domates çorbası), hasâul ades (mercimek çorbası), tarhana, yoğurt çorbası, etli ve sebze çorbaları, bakliyat çorbası.
Mezeler	Humus, kubbe neyne (çiğ köfte), muhammara, mütebbel, Bakla ezmesi.
Ara sıcak ve Ana yemekler	Falafel, kebed makli (ciğer sote), güveç, el bâzincan el mahşî biz zeyt (patlıcan dolması), şişberek (mantı), varak ineb biz zeyt (etli yaprak sarması), kibbe (içli köfte), hudâr muşekkele (türlü), şâvirmâ (et, tavuk döner), şiş kebâb meşviy (şiş kebab).
Tatlılar	Belloriye (kadayıf ve antep fıstığı), znoud-elsit (hanım kolu), fıstıklı bohça, şam tatlısı, muhallebi, keşkül, kazandibi, besbuse (ırmık tatlısı), sütlaç tarzında süt ile yapılan tatlılar, hoşafklar, kompostolar, revani, helva, aşure ve kabak tatlısı.

“*Geleneksel yemekleriniz nelerdir?*” sorusuna verilen ortak cevaplar “Tablo 2” de belirtilmiştir. Bunlara ek olarak katılımcıların belirttikleri cevaplar ise; K1, K4, K5, kababbi-karaz (vişneli kebab), K7, K2, tabbule (bulgur salatası), hunuz sac (lavaş ekmeği), Kuzu eti, baklava, şeklinde bildirmişlerdir. K8, Türkiye’de ki birçok yemeğin aynısının veya benzerinin Suriye’de bulunduğunu ve bu yemeklerin gündelik hayatta sıklıkla kullanıldığını aktarmıştır. Bu yemeklere örnek olarak; kuru ve taze Fasulye (genellikle kuru fasulye ve etli bir şekilde), bulgur pilavı, kuzu yemekleri, makarnalar, dolmalar, musakka, keşkül, tarçınlı veya vişneli köfte, şam tatlısı vb. yemekler verilebilir.

Kaynak kişiler, *Özel günleriniz nelerdir (bayramlar, festivaller vb.) ve bu özel günler nasıl kutlanmaktadır?* Sorusuna; Ramazan ve Kurban Bayramları özenle kutlanır. Bayramlar da aile büyüklerinin evlerinde (dedelerin ya da babaların evleri gibi) toplanılarak kutlanılır. Bu günlerde aile dışından gelen yabancılara sıcak bakılmaz. Bazı ailelerde kadınlar ve erkekler ayrı sofralar kurar ve yemeklerini yerler. Bazı ailelerde ise hep birlikte yemek yeme alışkanlığı vardır. Ancak aile dışından yabancılar geldiğinde kadınlar ve erkekler ayrı sofralarda oturur. Bayramlarda büyük sofralar kurulmaktadır. Sofranın zenginliğine büyük önem gösterilir. Bayram günlerinde özellikle tatlılar ve et yemekleri büyük önem taşımaktadır.

Kurban bayramında, imkânı olanlar kurbanını keser ve kestikleri kurban etlerini dağıttıktan sonra, etin kendilerine düşen kısımlarını da kullanarak çorbalar, yemekler ve tatlılarla dolu güzel bir sofraya hazırlar. Tatlılar ve kahve sık tüketilen ürünler arasındadır. Kurban bayramında sokaklar çok canlı olur ve tatlıcılar önünde onlarca metre kuyruklar oluşurdu (K1, K4, K7, K8).

Ramazan ayı Suriye kültüründe büyük önem taşır. Ramazan boyunca aileler iftar vakti her gün sırayla birbirlerinin evinde toplanarak, sofralar kurup eğlenceli vakitler geçirirdi. İftar yemeğinin ardından ise namaza gidilirdi. Namaz bittikten sonra Ramazan sohbet ve eğlencelerle bir şölen niteliğinde devam ederdi. Çoğunluk sabahlara kadar uyanık kalır tatlıcılar, restoranlar, dönercilerde sabahlara kadar vakit geçirirlerdi (K1, K2, K5, K7).

Suriye’de az sayıda Hıristiyan bulunmaktadır. Hıristiyan halkta özel günlerini kendine has kutlardı. Yılbaşı Hıristiyanlara özgü bir gün olmasına rağmen bütün Suriye’de resmi tatil olarak kabul edilir. Halkın çoğunluğu tarafından farklı eğlenceler düzenlenerek kutlanırdı. Paskalya Bayramı ise Hıristiyanların bir araya gelerek çikolatadan yapılmış tavşanlar, renk renk boyanıp süslenen haşlanmış yumurtalar ve paskalya çörekleri hazırlanarak kutlanırdı. Ayrıca kilisede mumlarla törenlerde düzenlenirdi (K6).

Devrim bayramı, bağımsızlık günü, işçi bayramı ve zafer bayramı gibi milli günlerimiz farklı etkinliklerle kutlanırdı (K3).

Katılımcıların “*Suriye’de sıklıkla kullanılan bir yemeğin örneğini verir misiniz?*” Sorusuna verdikleri cevaplar;

Muhammara; ekmek kırıntısı, biber ve domates salçası, zeytinyağı, ceviz, karabiber, kimyon tuz, pul biber, nar ekşisi ve sarımsak gibi malzemeler kullanılır isteğe göre malzeme ilave edilebilir. Tüm malzemeler karıştırılır ve tüketime hazırdır (K1).

Şihl Mahşi; kabak, domates salçası, yoğurt, sarımsak, soğan, sıvıyağ, haşlanmış nohut ve baharatlar ile hazırlanmaktadır.

İçleri oyulan kabaklar, yağda hafifçe kızartılır. İçine ise yağda et, soğan kavrulur, salça ve baharatlar (tuz, karabiber, pul biber) eklenir bir müddet daha kavrulur. Haşlanmış nohut eklenir ve en son ince kıyım maydanoz eklenir bir kez daha karıştırılıp ocaktan alınır. İçi doldurulan kabaklar, dibine yaprak konulmuş tencereye dizilir. Salça kavrulur su ilave edilip sos hazırlanır. Tencerenin içine dizilen kabakların üstüne sos ilave edilir. Kabaklar pişine kadar ocakta bekletilir. En son üstüne sarımsak, yoğurt ve tuzdan sos yapılarak servis etmeden önce üstüne gezdirilir (K2).

Falafel; nohut, maydanoz, soğan, sarımsak, kızartacak kadar yağ, yumurta, galeta unu, kimyon, tuz, karabiber kullanılmaktadır.

Haşlanmış nohutları ya da haşlamadan ıslanmış nohutları soğan ve sarımsakla birlikte robottan iyice çektilir ve maydanoz, karabiber, kimyon, tuz, ilave edilip çektilir. Oluşan harç ufak toplar şekline hazırlanarak yumurta ve una batırıp kızgın yağda rengini alana kadar kızartılır (K3, K7).

Fettuş; Zeytinyağı, tuz, lavaş, domates, salatalık, soğan, marul, maydanoz, semizotu, taze nane, kuru nane, nar ekşisi, limon, zeytinyağı, sirke, sarımsak, sumak, tuz.

Tüm malzemeleri (domates, salatalık, soğan, marul, maydanoz, semizotu, taze nane) doğrayıp bir kaba alın, Lavaşları kesip üstüne zeytinyağı ve tuz atıp yağda veya fırında çıtır olana kadar kızartın. Limon, nar ekşisi, sirke, zeytinyağı, sumak, kuru nane, sarımsakları karıştırıp sos üzeri için sos hazırlayın. Kaba alınan malzemeleri sosla harmanlayıp karıştırarak üstüne kızarmış ekmekleri koyup servis edin (K4).

Humus; haşlanmış nohut, sarımsak, tahin, kimyon, zeytinyağı, tuz, limon suyu, haşlanmış nohut suyu humus yaparken kullanılmaktadır.

Haşlanmış nohut, sarımsak, tahin, kimyon, tuz, limon suyu, zeytinyağı eklenip robottan çekilir. Kıvamına göre haşlanmış nohut suyu eklenerek kıvam verilebilir (K5, K8).

Besbuse; besbuse tatlısı için, irmik, yoğurt, şeker, mısır yağı, kabartma tozu, tane ceviz yada badem, yarım su bardağı Hindistan cevizi ve Şerbeti için; su ve şeker, limon tuzu kullanılmaktadır.

Bir kaba irmik, Hindistan cevizi, kabartma tozu eklenip karıştırılır. Hazırlanan hamur 45 dakika dolapta bekletilir. Şeker, yoğurt ve yağ eklenerek hamur bir kez daha karıştırdıktan sonra hazır hale gelir. Ardından yağlanmış tepsiye hamur dökülür. Üstüne tane cevizler dizilir ve 40 dakika 180 derece olan fırında pişirilir. Tatlının hamuru fırında pişerken şerbet hazırlanır ve tatlı çıktıktan sonra ılıyan şerbet sıcak tatlının üstüne dökülür (K6).

Suriye burma tatlısı üzerine yapılan bir çalışmada, Suriyelilerde geleneksel ve özel bir yere sahip olan tatlıların benzerlerinin Türkiye’de de bulunduğunu fakat Suriye tatlılarının daha hafif şerbetli ve daha fazla Antep fıstıklı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye’ye göç eden Suriyelilerin açmış olduğu işletmelerde daha çok tercih edilen tatlıların bir tür kadayıf tatlısı olan billuriye ve burma tatlısı olduğu belirlenmiştir (Satouf, Köten, Hatib, Alkayari ve Şeyhahmet, 2020: 272).

Suriyelilerin gelenek, görenek ve mutfak kültürü incelendiğinde, Türk halkı ile aralarında büyük bir benzerlik olduğu görülmektedir. Ünalın (2015) “Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü” isimli çalışmasında, Suriyeliler ve Türkler arasında geçmişten günümüze farklı alanlarda birçok etkileşim olduğunu bildirmiştir. Bugün Türkiye’nin birçok yerinde yapılan, bazen farklı isimlerle anılan arap yemeklerinin, etkileşiminin geçmişten günümüze uzandığı net bir şekilde anlaşılmaktadır.

4. Sonuç ve Öneriler

Suriye’de 2011 yılı ve sonrasında ki olaylardan kaynaklı toplu göçler nedeniyle Türkiye büyük bir göç baskısı altında kalmıştır. Göç eden 4 milyona yakın mültecinin, Türkiye yerleşmek üzere tercih ettiği ilk ülke olmuştur. Mültecilerin Türkiye’yi seçme nedenlerinin daha güvenli bir bölge olması, kendi mutfak kültürleri ve yaşam tarzlarına en yakın ülkelerden biri olması, aynı inanca sahip olmaları ve Avrupa’ya geçiş kapısı olarak Türkiye’yi

görmeleri gibi birçok etmen gösterilebilir. Bu seçimin sonucu olarak hem Suriyeli halk hem de Türkler tarafından kültürel etkileşimlerle karşı karşıya kalınmıştır. Suriyeliler yaptıkları göç esnasında kendi kültürlerini, yaşam tarzlarını ve mutfak alışkanlıklarını göç yaptıkları bölgeye taşıyarak bu etkileşim sürecinin gücünü artırmışlardır. Türkiye'ye geldikten sonra İstanbul, Konya, Mardin, Hatay gibi birçok bölgeye yayılan Suriyeler çok zorluk yaşamadan bu bölgelerde hayatını devam ettirmiştir. Türkiye'nin birçok bölgesinde yerleşik hayata geçen göçmenler çeşitli işlerde çalışmaya ve hatta imkânı olanlar restoran, döner işletmesi, manav gibi yiyecek içecek sektöründe bulunan işletmeler açarak, hizmet sektörüne dâhil olmuş ve insanlarla etkileşimlerini arttırıp kendi kültürlerinin tanıtımına katkıda bulunmuşlardır.

Suriye ve Türkiye'nin aynı dine mensup olmaları nedeniyle birçok bayram ve özel günler benzerlik göstermektedir. Bu benzerlikler, bayramlarda ve özel günlerde hiçbir baskı görmeden kendi ülkelerindeymiş gibi garipsenmeden yaşama fırsatını doğurmaktadır. Aynı şekilde yemek konusunda büyük bir benzerlik gösteren Arap kökenli Suriye mutfağı ve Türk mutfağı Suriyeliler açısından alışma sürecini kolaylaştırmış ve basite indirgemıştır. Suriye mutfağının Türk mutfağıyla çoğu yemeği aynı olsa da Suriyelilerin daha baharatlı yemekler yapması gibi farklılıklar iki kültürün de alternatiflerini çoğaltarak mutfaklarının zenginleşmesine katkıda bulunacaktır.

- Suriyeli mültecilerin Türkiye'ye gelmesi sosyal hayatta iki taraf için de zorluklar oluşturmuştur. Ancak karşılıklı etkileşimin artması ile kültürel bir gelişim olacağı ve etnik ayrımcılığın ortadan kalkacağı düşünülmektedir. Farklı etnik gruplara olan toleransın toplum düzeyinde artacağı tahmin edilmektedir.
- Göç nedeniyle oluşan mecburi durumun olumsuz yönlerine odaklanmak yerine, kültürel çeşitlilik, zenginlik olarak görülmeli ve konu hakkında bilimsel çalışmalar yapılması gerekmektedir.
- Katılımcılarla yapılan görüşmelerde mültecilerin Türkçelerinin zayıf olduğu gözlemlenmiş ve anlaşmakta güçlük yaşanmıştır. Devlet ve özel kuruluşlar Türkçe dil eğitimi kurslarının sayısını arttırmalı ve dil gelişimine katkıda bulunulmalıdır.
- Katılımcılarla yapılan görüşmeler esnasında kadın katılımcıların katılım göstermek istememesi problem oluşturmuştur. Suriyeli Mülteci kadınların Türkiye'de daha özgür yaşayabilmesi ve bilinçlenmesi için çalışmalar yapılmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

- Türkiye’de ikamet eden Suriyelilerin geniş kısmının kadın ve çocuk olması nedeniyle bu kişilere özgü eğitimlerin düzenlenmesi gerekmektedir.
- Günümüzde Türkiye’de ki mülteci sayısının günden güne arttığı gözlemlenmektedir. Toplumsal entegrasyonları sağlanarak ileride oluşabilecek toplumsal sorunların önüne geçilmelidir.
- Suriyelilerin mutfak kültürlerinden yararlanmak adına, akademik çalışmalar arttırılmalı ve Türk Mutfak kültürüne ne gibi katkıları veya nasıl uyum sağlayacağı araştırılmalıdır.
- Göçmen statüsünde bulunan, ülkeye katkısı olabilecek akademisyenler ve çeşitli meslek gruplarının Türkiye’den göç etmesini engellemek için bu gruplara çeşitli imkânlar sağlanmalıdır.

Kaynakça

- Akgür, Z. G. (1997), *Türkiye’ de Kırsal Kesimden Kente Göç ve Bölgeler Arası Dengesizlikler*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bick, A. 2017. “Strategic Dimensions of Forced Migration in Syria”.*SAIS Review of International Affairs*. 37 (2): 25–32.
- Eryılmaz, M. (2019). Suriye Mutfağının Mülteci Girişimciler Eliyle Türkiye Bağlamına Seyahati: Bir Çeviri Hikayesi, *Ulusal Yönetim ve Organizasyon Kongresi*. ISBN: 978-605-07-0702-1.
- Gürhan, N. (2018). Migratory Kitchen: The Example Of Syrians In Mardin. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 86-113.
- Kızılkoyun, F. (2015). Türkiye 2011’den bu yana 2.1 milyon Suriyeli mülteci için 8 milyar dolar harcadı, *Hürriyet*, 28 Ekim 2015, <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/turkiye-2011den-bu-yana-2-1-milyon-suriyeli-multeciye-8-milyar-dolar-harcadi-40007235> (Erişim Tarihi: 04.10.2019).
- Kilci, K.ve Al-Ashraf N. (2015). *Arap Mutfağı*, İstanbul: Cantaş Yayınları.

- Koç, M., & Welsh, J. (2002). Food, Foodways and Immigrant Experience. Multiculturalism Program, *Department of Canadian Heritage at the Canadian Ethnic Studies Association Conference*. Ryerson University, 1-15.
- Kutlu, M. (2019). Türkiye'deki Suriyeli Mültecilerin Türkiye'nin İşgücü Piyasasına Ve İstihdama Etkileri Üzerine Bir Değerlendirme. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9 (17) , 45-59.
- Mülteciler Derneği (2020). Türkiye'de ki Suriyeli Sayısı Mart 2020, <https://mülteciler.org.tr/turkiyedeki-suriyeli-sayisi/> (Erişim Tarihi: 09.11.2019).
- Satouf, M. Köten, M. Hatib, B. Alkayari, R. ve Şeyhahmet, A. (2020). Suriye Burma Tatlısının Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 10(1), 271-279.
- Scagliusi, F. B. Porreca, F. I. Ulian M. D. Sato P. M. ve Unsain R. F. (2018). Representations of Syrian food by Syrian refugees in the city of São Paulo, Brazil: An ethnographic study. *Appetite*, 129:236–44.
- Shamah, M. (2017). Safeguarding Memory: Aleppian Cuisine, *School of Public Policy*, Central European University,1-10.
- Sobczykński, M. (2019). "Causes and main routes of the mass immigration to Europe in 2015". *European Spatial Research and Policy*, 26(2),7-34.
- Şahin, Ş. (2011). *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, Bursa: Emin Yayınları.
- Toomajian, A. S. (2011). The Kitchen Culture Project: A Center for Food and Culture (Yüksek Lisans Tezi). University of Massachusetts Amherst, Amherst.
- Ulutaş, F. (2018). Türkiyede Yaşayan Suriyeli Göçmenlerin Çalışma Koşullarındaki Emek Süreci. *IV. International Caucasus-Central Asia Foreign Trade And Logistics Congress*, (ss 1205-1210). ISBN:978-605-68889-0-8.
- UNHCR, (2018). Figures at a glance, <http://www.unhcr.org/figures-at-a-glance.html> (Erişim Tarihi: 18.11.2019).

- Ünalın, İ. (2016). Kùltùrlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kùltürü, *Kùltùrlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu 15-16 2015 Ekim*, Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi, (ss. 58-69).
- Vuddamalay, V. (2018). *Yeni Mùlteci Dalgalarının Entegrasyonunda Kilit Mekânlar Olarak Kent İçi Etnik Yerleşim Bölgeleri* (Gürpınar, Ö. Çev.). *Teorik Bakış*, 10, 97-109.
- Yıldız, Azze (2009). *Arap Mutfağı*, İstanbul: Ocak Yayıncılık.
- Zeyneloğlu, S. ve Sirkeci, İ. (2014) Türkiye’de Almanlar ve Almancılar. *Göç Dergisi*, 1(1), 77–118.
- Zhang, M. (2001). “Residential and Socioeconomic Integration and Social and Cultural Segregation of Chinese Immigrants in the Netherlands”, MA Thesis (Geosciences). Utrecht University: Utrecht.