



Diasporada Kimliğin Oluşumunda Mutfak Kültürünün Rolü: Paris'te Bir Türk Mahallesi

The Role of Culinary Culture in Identity Formation in the Diaspora: Turkish Neighborhood in Paris

Hasan Güler*

Öz

İnsan, içinde yaşadığı sosyal, kültürel, ekonomik ve politik dünya bağlamında ilişkisel bir şekilde kendini inşa eden bir varlıktır. İnsanı toplumdan yalıtılmış sadece biyolojik bir varlık olarak tarif etmek çok da mümkün değildir. İnsanın yeme içme pratikleri üzerinden şekillenen mutfak kültürü, onun sosyal yönünü oluşturan önemli dinamiklerden biridir. Mutfak kültürü, bireyin bulunduğu topluma bağlanmasında ve toplumla özel bir ilişki kurup bu ilişkiyi sürdürmesinde önemli bir işlevi yerine getirir. Bu nedenle yemek, sembolik bir anlam taşıyarak kimlik inşa sürecinin önemli bileşenlerinden biri hâline gelir. Mutfak kültürü göç bağlamında değerlendirildiğinde göçmenlerin kültürel hafızalarının korunmasında ve aktarılmasında diğer unsurların yanında azımsanmayacak bir öneme sahiptir. Göç hareketleri neticesinde mutfak kültürü etrafında teşekkül eden kimliğin tek referans kaynağı ana vatan olmaktan çıkmıştır. Diasporadaki diğer kültürlerle et-

Geliş tarihi (Received): 24-12-2024 Kabul tarihi (Accepted): 04-07-2025

* Doç. Dr., Uşak Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Sosyoloji Bölümü Uşak-Türkiye/ Assoc. Prof. Dr., Uşak University Department of Sociology, Faculty of Humanities and Social Sciences. hasan.guler@usak.edu.tr. ORCID ID: 0000-0002-5452-071X

kileşim, güçlü bir hafıza taşıyıcısı olan mutfağın “geleneksel” formunun dönüşerek genişlemesine ve yeni anlamlar kazanmasına neden olur. Bu bağlamda Türk diasporası açısından Avrupa’da şekillenen “mutfak kültürü”, geçmişin hafızasını taşımada önemli bir rol oynar ve farklı toplumsal gruplarla kalıcı ilişkiler kurarak “yakın” temasların gelişmesini sağlar. Bu çalışma kapsamında, 1960’lı yılların ikinci yarısından itibaren Avrupa’ya göçün önemli mekânlarından bir olan Paris’teki Türklerin mutfak kültürü değerlendirilmiştir. Paris’in merkezinde “Türk mahallesi” (la petite Turquie) olarak adlandırılan Strasbourg Saint-Denis bölgesi; marketleri, kahveleri, lokantaları ve manavlarıyla Türk mutfak kültürünün görünürlüğü açısından önemli bir mekândır. Bundan dolayı çalışmanın alan araştırması, bu mahallede gerçekleştirilen etnografik gözlemlere dayanmaktadır. Bu çalışmanın temel bulgusu, mutfak kültürünün diaspora koşullarında yaşayan göçmenlerin kültürel kimliklerini koruma ve yeniden inşa etme süreçlerinde belirleyici ve merkezi bir rol üstlendiğidir.

Anahtar sözcükler: *Fransa, göç, Türk, mutfak kültürü, kimlik*

Abstract

Human beings construct themselves relationally in the context of the social, cultural, economic and political world in which they live. It is not possible to describe a human being solely as a biological being isolated from society. Culinary culture, shaped by human eating and drinking habits, is one of the important dynamics that constitute the social aspect of being human. Thus, food, by acquiring a symbolic meaning, plays a considerable role as a component of the process of identity construction. Culinary culture, which should be considered as another form of memory transmission, is an important phenomenon in the preservation and transmission of the cultural memory of immigrants. Nevertheless, the “culinary culture” shaped in Europe by the Turkish diaspora, although carrying the memory of the past and interactions with other cultures during the acculturation process. As the results of field research show, the homeland is no longer the only source of reference for the identity formed around culinary culture. Interaction with other diaspora cultures means that the “traditional” form of cooking, which carries strong memory, expands and acquires new meaning. As part of this study, the culinary culture of Turks in Paris, one of the important places of migration to Europe since the second half of the 1960s, will be evaluated. The Strasbourg Saint-Denis district, called “Little Turkey” in the center of Paris, is an important place for visibility of Turkish culinary culture with its markets, cafes, restaurants and grocery stores. Therefore, the conduct of the field research is based on entographic observations carried out in this neighborhood. The main finding of this study is that culinary culture plays a central and decisive role in the preservation and reconstruction of cultural identity among migrants living in diaspora contexts.

Keywords: *France, migration, Turkish, culinary culture, identity*

Extended summary

The culinary culture of immigrants is as important as language in preserving and transmitting social memory. In the reconstruction of identity, which is thought to be lost in the context of migration, culinary culture and the rituals formed around it play a significant role. The impact of Turkish culinary culture, shaped in the diaspora, on the reformation of identity during the migration process is evident. In this context, the main argument of this study is that culinary culture, one of the important carriers of intangible cultural heritage, plays a central role in helping immigrants maintain their national identity during the migration process, just as it does within national borders. In the diaspora, rather than preserving the authentic culture as it is, close interactions with the cultures of the host country pave the way for a new identity construction that transcends the boundaries of the nation-state.

The concept of diaspora is one of the key terms used to highlight the transnational aspect of recent migration movements. Communities forced to live far from their homeland strive to maintain their cultural “purity” and keep alive the memory of the geography they came from by creating institutional structures, special vocabulary, and rituals unique to the diaspora. Culinary culture is one of the critical elements in the reconstruction of this memory that is being kept alive. The “scent” of the homeland is refreshed through the meals prepared in the kitchens of immigrants in the diaspora, embedding the memory of where they came from. The development of transportation and communication technologies has enabled migrants living in the diaspora to maintain continuous and simultaneous connections with their homeland. This constant and uninterrupted network of connections keeps the relationship with the homeland alive, making it possible to speak of a vibrant Turkish diaspora in Europe. Especially after the bilateral labor agreements of the 1960s, a significant Turkish population has become established in Europe. The continued vitality of the relationship between the Turkish-origin population settled in Europe and their homeland, following a primarily economic migration, sustains the presence of the Turkish diaspora in Europe.

The intensification of the relationship between Turkish immigrants and Europe occurred as a result of the bilateral labor agreements signed in the 1960s. The role of immigrant labor in the post-World War II “reconstruction” of Europe cannot be overlooked. Turkey’s accelerating internal migration during this period led to an accumulation of a population that urban areas could not absorb in terms of job opportunities within a short time. Limited job opportunities, the need for foreign exchange, and a shortage of skilled labor were the main motivations for Turkey to support external migration. The overlap between Europe’s need for labor and Turkey’s internal migration dynamics triggered external migration. In this context, the “Bilateral Labor Agreement” signed between France and Turkey in 1965 transformed France into a migration destination for Turkish immigrants. Although we live in a world shaped by the nation-state, and despite the erosion of nation-state boundaries as a recognized phenomenon, it can be argued that food and national identity are closely linked. The association of certain foods with a particular nation, wherever we may be, continually makes symbols of the nation visible in our daily lives. Through these symbols, the construction of the nation becomes possible both discursively and through the ongoing reproduction of the nation. With its importance in transmitting collective memory, culinary culture is crucial for Turks in France to hold on to their “authentic identity.”

However, this attachment is not about preserving authenticity in its pure form; rather, it leads to the creation of “new” eating and drinking rituals by blending into the dietary regime of new generations in the migrated geography. The “Turkish neighborhood” (la petite Turquie) known as Strasburg Saint-Denis, where the Turkish population is concentrated in Paris, is a unique place in terms of reflecting Turkish culinary culture and eating rituals in space. This neighborhood, which Turks became familiar with in the 1970s through their work in garment workshops, has gradually transformed into an important gathering place with the closing of workshops and the opening of Turkish restaurants, barber shops, grocery stores, tea houses, bookstores, butcher shops, associations, and translation centers. This neighborhood, where traditional products related to culinary culture are particularly obtained, helps Turks keep the memory of their homeland alive.

In conclusion, this article emphasizes that understanding the identity construction processes of “modern diasporas” that emerged with the phenomenon of migration solely with reference to the cultures of the countries they came from is difficult. By focusing on the migration experiences of Turkish immigrants in France and especially their culinary cultures, the article demonstrates the importance of the strong desire to continue culinary traditions, showing that food is not just a biological necessity. The remembrance of cultural elements that carry traces of the shared memory in the migrated geographies helps immigrants overcome the “fear” created by the distance from the root culture, thereby preserving their identity. In this context, culinary culture plays a fundamental role in producing answers to the question of who the Turkish-origin immigrants living in the diaspora are and in the construction of their identities. The crossing of nation-state boundaries due to migration is one of the important outcomes of this article, highlighting the need to evaluate the scope of culinary culture, one of the key elements of intangible cultural heritage, with a transnational perspective. The phenomenon of migration broadens the boundaries of the culinary experience, which is thought to be authentic and dependent on the boundaries of the nation-state, enriching its content. While the culinary rituals of the host country are preserved in the migration geography, they become reference points in stabilizing the identities of migrants through their differentiation.

Giriş

Göç hareketleriyle sınırların “geçirimsizliğinin” aşınması, “kültür” ve “kimlik” olgusunu ulus devlet bağlamının dışına çıkararak ulus aşırı bir boyuta taşınmasına neden olmuştur. Küreselleşmenin özellikle Berlin Duvarı’nın yıkılışından sonra siyasal, sosyal ve kültürel alanda yarattığı hareketlilik “kültür” bağlamı tartışmaları daha da artırmıştır. Kültürelci yaklaşımın İkinci Dünya Savaşı sonrası dünyasını analiz etmedeki gücünün zayıflığına karşın 1990’lara gelindiğinde reel sosyalizmin çöküşü, yapısal Marksizmin prestij kaybı gibi nedenlerin etkisiyle “kültür” kavramı sosyolojik tartışmanın anahtar konusuna dönüşerek “toplum” başlığının yerini almıştır (Turner, 2022: 26) ve günümüz dünyasında her türlü olguyu açıklamaya muktedir bir pozisyona yükselmiştir.

Göçmenlerin, geldikleri coğrafyanın kültürüyle ilişkili olarak değerlendirilmeleri “yabancıyla” kurulacak ilişkinin muhtevasının kültürel özcü bir anlayışla belirlenmesinin önünü açmıştır. Fransa’da yaşayan göçmenlere ilişkin yaklaşımın zamanla “sınıftan kültüre” geçişi, bu durumu iyi bir şekilde özetlemektedir. 1960’ların Fransa’sında göçmenler, işçi sınıfının doğal bir üyesi ola-

rak kabul edilirken kabaca 1980 sonrasında “kültürel” ötekiler olarak algılanmaya başlamıştır. Bu bağlamda diğer göçmen gruplara kıyasla görece daha “sorunsuz” kabul edilen Türkler, Müslüman kimlikleri hatırlanarak kültürcü paradigmaya dâhil edilmiştir. Bu kültürel özcü yaklaşımı besleyen unsur ise her ülkenin “ötekisiyle” kurduğu tarihsel ilişkilerin taşıdığı yükün yanı sıra küreselleşmenin etkisidir. Küresel dünya görüşüne yönelik giderek büyüyen tepkiyi, aşırı sağın ekonomik, kültürel ve ırksal açıdan milliyetçi dalgayı büyütme için kullanması (Hermanson, 2023: 44) Batı Avrupa siyasetinde göçmen karşıtlığını körüklemiştir. Batı evrenselciliğinin hâkim bir söyleme dönüşmesi, makbul küresel bir “kimlik ve kültür” anlayışının tek ufkunun Batı olacağı yönündeki tezlerin güçlenmesine neden olmuştur. Oysa somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilen mutfak kültürü (Oğuz, 2013), bir yandan göçmenlerin geçmişleriyle bağ kurmalarını sağlayan bir köprü işlevi görürken diğer yandan gidilen coğrafyalardaki kültürlerle kurulan etkileşimler aracılığıyla kültürel özcü yaklaşımların sınırlarını ortaya koyması açısından önem taşır. Mutfak kültürü, beslenme alışkanlıkları etrafından şekillenen ritüellerden yemek hazırlama sürecinde tercih edilen kap kaçak biçimine kadar geniş bir kültürel yapı bütünüdür. Bu yazı bağlamında ise mutfak kültürü; toplumsal aidiyetin inşası ve aktarımında önemli bir rol oynayan, aynı zamanda kişiler arası ilişkileri düzenleyen ve kültürel hafızayı taşıyan bir olgu olarak değerlendirilmektedir.

Makalenin sınırları içinde Paris merkezde Türk göçmen nüfus yoğunluğuyla bilinen Strasbourg Saint-Denis Mahallesi’nde, Türk göçmenlerin “mutfak kültürü”ne ve ritüellere odaklanarak diasporada şekillenen kimliğin anlaşılmasının çok boyutlu bir okumaya ihtiyacı olduğu gösterilmeye çalışılacaktır. Mutfak kültürü, toplumsal hafızanın muhafazası ve aktarılmasında dil kadar önemli bir olgudur. Diasporada yitirildiği düşünülen kimliğin göç bağlamında yeniden inşasında mutfak kültürü ve onun etrafında oluşturulan ritüeller oldukça kıymetlidir. Diasporada şekillenen Türk mutfak kültürünün göç sürecinde yeniden bir kimliklenmeye olan etkisi aşikârdır. Bu bağlamda makalenin temel iddiası, somut olmayan kültür mirasın önemli taşıyıcılarından biri olan mutfak kültürünün ulusal sınırlar içinde taşıdığı anlam ve önemin göç sürecinde de göçmenlerin ulusal kültürlerine tutunmada merkezi bir rol oynadığıdır. Fakat diasporada, otantik kültürün olduğu gibi muhafazasından ziyade gidilen kültürlerle kurulan yakın temaslar, ulus devlet bağlamının dışına taşan bir kimlik inşa sürecinin önünü açmaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras olarak yalnızca ulus devlet sınırları içinde tartışılmasını göçle birlikte oluşan modern diasporalar zorlaştırmaktadır. Makalenin temel tezi etrafında yürütülecek tartışma etnografik gözlemin yanında ilgili literatürü temel alan teorik bir okumaya yaslanacağı gibi bu alanda Fransa’da yapılmış alan araştırmaları da analize dâhil edilecektir. Makalenin ilk başlığında, diasporada göçmen kimliğinin oluşumuna değinilecektir. İkinci başlık ve alt başlığında, somut olmayan kültürel miras ve halk mutfaklığı literatürünün de dâhil ederek mutfak kültürünün kimlik oluşuma ilişkin etkisi, Türklerin Paris’teki mutfak kültürlerine odaklanarak açıklanacaktır.

1. Diaspora’da göçmen olmak

Diaspora, son dönem göç hareketlerinin ulus aşırı boyutunu vurgulamada başvurulan kavramların başında gelmektedir. Tarihsel boyutu hesaba katıldığında belirli bir etnik-dini kimlikle özdeşleştirilen ve literatürde klasik diaspora örneğinin prototipini oluşturan “Yahudi Diasporası” ile anılan diaspora kavramının kapsadığı toplumsal gruplar 1980 sonrasında genişlemiştir. Göç hareketlerinin yoğunlaşması neticesinde ana vatan ile bağın kopmaması, “modern diaspo-

raların” oluşmasına yol açmıştır. Modern diasporaları klasik olandan ayıran en temel özelliklerinden biri, klasik diasporaların yaşadığı toplumla arasında kültürel ve toplumsal sınırların korunması ve sınır aşımının “norm dışı” olarak kabulüdür. Modern diaspora kavramı, göç olgusuyla bağlantılı olarak mülteci, misafir işçi, sığınmacı gibi yaşadıkları topraklardan koparak başka ülkelerde yaşamak zorunda kalanları tarif etmek için kullanılmaktadır (Kaya, 2023).

Diaspora kavramının kapsamının genişlemesi ve “modern” olanı açıklamada bir anlam çerçevesi oluşturması, bu kavramın etimolojik kökeniyle yakından ilişkilidir. Klasik diasporaların ilki olarak adlandırılan ve tarihsel olarak İsa’dan önce 11. yüzyılın ortalarında Antik Yunanlıların küçük Asya ve Mısır’ı kapsayan coğrafyaya yayılmasına gönderme yapacak şekilde diaspora; Eski Yunancada “yayılma, dağılma” anlamına gelen “speiro” sözcüğüne dayanır. Nüfusun bir kısmının “ulusal” sınırların ötesine dağılması olgusunu tanımlayan diaspora kavramı günümüzde gittiği coğrafyada menşei olduğu ülkeyle olan bağı, alışkanlıklarını ve kültürel aidiyetini sürdürebilme iradesi gösteren toplulukları ifade etmekte kullanılmaktadır. Ana vatan ile kurulan “bağlantının” kopmaması, bir grubun diaspora olarak kabul edilmesinin temel koşuludur. Bağlantının kopuşu, diasporanın yokluğuna işaret etmektedir. Uzakta yaşamak zorunda kalan topluluklar; ana vatan ile olan bağlantıyı kurumsal yapılar, diasporaya özgü sözcükler ve ritüeller oluşturarak kültürel “saflığını” korumaya ve geldiği coğrafyaya ilişkin hafızayı canlı tutmaya çalışır. Mutfak kültürü, canlı tutulmaya çalışılan bu hafızanın yeniden inşasındaki önemli unsurlardan biridir. Ana vatanın “koku” diasporadaki göçmenlerin mutfaklarında pişen yemekler aracılığıyla tazelenerek nereden geldiğini hafızaya kazımaktadır.

Savaş, soykırım, devrim, baskı ya da göç sonucunda bir nüfus hareket etmişse bu hareketin nedenine yapılan atıf, diaspora topluluklarının kimlik inşasının temel bileşenini oluşturmaktadır. Bu bağlamda diaspora çalışmalarında temel referans kaynaklarından biri olan William Safran’ın (1991) tasnifi öne çıkmaktadır. Safran, Walker Cannor’un “nüfusun bir kısmının ana vatanın dışında yaşaması” olarak tanımladığı diaspora kavramının anlamının daha da genişletilmesini önermektedir. Ona göre bir topluluğun diaspora olarak adlandırılması bazı karakteristik özelliklerin varlığına bağlıdır. Bunlar: 1) Ataların iki veya daha fazla bölgeye dağılması; 2) Ana vatana ilişkin fiziksel mekânı, tarihi ve başarılarını kapsayan ortak bir ana vatan mitolojisi yaratılması; 3) Ev sahibi ülke tarafından tam bir kabullenişin yaşanmadığına dair inanç ve yabancılaşma hissi; 4) Ana vatana dönme isteğinin beslenmesi; 5) Ana vatanın refahı ve zenginliğinin artmasına ilişkin faaliyetlerde bulunulması; 6) Etnik-kollektif bilinçlerinin ana vatan ile kurulan ilişkiler tarafından tanımlanması” (Safran, 1991: 83-91) dır.

Geleneksel diasporaların anlaşılmasında Safran’ın kriterleri açıklayıcı olsa da modern yaklaşımlar, etnik özcü bir çerçevenin dışına çıkarak küreselleşme ve ulus aşırılılaşma süreçlerini önceleyen bir bağlamda diaspora toplumlarını anlamaya çalışmaktadır. Bu çerçevede günümüzde diaspora kavramı;

Kan bağlarıyla belirlenen istikrarlı oluşumlar değil, dağınık nüfuslar ve/veya memleketler boyunca gerçek ve hayali bağlantıları devam ettiren merkezi olmayan kültürel oluşumlardır. Yeniden kavramsallaştırılmış haliyle diasporalar; ... yurdundan uzaklaştırılmış/dağılmış insanların amaç birliğinden ziyade farklı, karma ve heterojen kimlikleri barındıran geçirgen ve sürekli dönüşen sosyal ve kültürel oluşumlar olarak anlaşılır. (Ersoy, 2015: 213)

Aynı zamanda ulaşım ve iletişim imkânlarının gelişmesi, bu modern diasporaların ana vatanlarıyla olan bağlantısını eş zamanlı bir çerçevede kurulmasına olanaklar sağlamıştır. Bu sayede sürekli ve kesintisiz bu bağlantı ağı sayesinde ana vatan ile olan ilişkiler sürekli canlılığını korumaktadır. Yukarıdaki bağlam dikkate alındığında Avrupa’da canlı bir Türk diasporasından bahsetmek mümkün hâle gelmektedir. Özellikle 1960 sonrası ikili iş gücü anlaşmaları sonucunda günümüzde azımsanmayacak bir Türk nüfusu Avrupa’da yerleşik hâle gelmiştir. Trajik bir olay örgüsünden uzak genel karakteri olarak ekonomik temelli bir göç hareketinin sonucunda Avrupa’da yerleşik hâle gelen Türk kökenli nüfusun ana vatan ile kurduğu ilişkinin canlılığı, Avrupa’da Türk diasporasının varlığını olanaklı kılmaktadır.

2. Paris’te Türkler ve mutfak kültürü: “Ne yersen ‘o’sun”

“Ülkesinden ayrılanlar için, ünlü bir deyişi biraz değiştirerek söylemeye kalkışacak olursam, her şey unutulduğunda başlangıçtaki kültürden geriye kalan şey mutfak kültürüdür” (Maalouf, 2013).

Türk kökenli göçmenlerin Avrupa ile kurduğu ilişkinin yoğunlaşması, 1960’lı yıllarda imzalanan ikili iş gücü anlaşmaları sonucu gerçekleşmiştir. Avrupa’nın İkinci Dünya Savaşı sonrası “yeniden” inşasında göçmen emeğinin rolü yadsınamaz. Türkiye’nin de bu dönemde hızlanan iç göçü, kentlerin kısa zamanda iş imkânı çerçevesinde soğuramayacağı bir nüfus kitlesinin birikmesine neden olmuştur. İş imkânlarının kısıtlılığı, döviz ihtiyacı, vasıflı emeğin azlığı Türkiye’nin dış göçleri desteklemesindeki temel motivasyon kaynaklarıdır. Avrupa’nın emeğe duyduğu ihtiyaç ve Türkiye’nin iç göç dinamiğinin örtüşmesi, dışarıya göçü tetiklemiştir. Bu bağlamda Fransa ile Türkiye arasında 1965 yılında imzalanan “İkili İşgücü Anlaşması” neticesinde Fransa, Türk göçmenleri için bir göç mekânına dönüşmüştür. Temelde ekonomik kaynaklı bu göç hareketi, Fransa özelinde görece yeni bir harekettir.

Fransa’ya göç eden Türklerin genel profili, vasıfsız emek kategorisinde değerlendirilebilir. İnşaat, otomotiv, maden, ormancılık ve yol-bakım işleri gibi yüksek vasıf gerektirmeyen sektörler Türklerin en çok istihdam olduğu alanlardır. Fransa’ya gidenlerin çoğunluğu Karadeniz, Doğu, Güneydoğu Anadolu ve İç Ege olmak üzere heterojen bir karakter taşımaktadır. Fransa’ya göç eden Türk göçmenlerin dağıldığı bölgeler istihdam olanaklarının fazla olduğu Île-de-France (Paris), Rhone-Alpes ve Alsace’dır. 2021 yılı Fransa ulusal istatistik kaynaklarına göre Türklerin nüfusu 251 bindir. Annesi veya babasından en az biri Türk olan nüfus sayısı dikkate alındığında bu sayı 320 bine çıkmaktadır. Türk yetkilileri Fransa’da yaşayan Türk kökenli göçmen sayısının yaklaşık 718 bin olduğunu öne sürmektedir. Fransa verilerinin üçüncü kuşağı kapsamaması düşünüldüğünde Fransa’da yaşayan Türk kökenli göçmenlerin sayısının yaklaşık 700 bin olduğu söylenebilir (Çelik-Aktaş, 2023: 444). Fransız kamusuyla aktif ilişkiler geliştiren Türk kökenli göçmenlerin kültürel alanda “kötü öğrenci” (mauvaise élève) olduklarına ilişkin literatürde yaygın bir kanı ve bu kanının eleştirisi vardır (Ayrıntılı bilgi için bk. Tribalat, 1995, 1996; Fırat, 2003; Sercen, 2015).

Ulus devlete dayalı politik bir dünyada yaşıyor olmamız her ne kadar ulus devletin sınırlarının aşıldığı bir olgu olarak karşımıza çıksa da yemek ve ulusal kimliğin çok yakından ilintili olduğu söylenebilir. Norbert Elias’ın *Uygurlık Süreci* adlı kitabında belirttiği gibi 18. yüzyılın sonuna doğru yemek geleneklerinde bütün “uygar” toplum için doğal görünen standartlara

ulaşılmıştır. Geçmişten günümüze sofrada adabı konusunda eski kuralların gevşediği ve bir dizi ulusal ya da toplumsal farkların olduğu gözlemlenebilir. Ancak uygar toplumlar arasında insanlar arasındaki ilişkilerin gerektirdiği ve yasak olan şeyler, yemek tekniğindeki standart, bıçağın, çatalın, kaşığı, tabağın, peçetenin ve diğer yemek gereçlerinin kullanım biçimleri, bütün bunlar ana çizgileriyle aynı kalmıştır (Elias, 2004: 199). Elias'ın işaret ettiği bu süreçle birlikte yemek etrafında şekillenen ritüeller, bireyin ulusa bağlanmasında önemli bir rol oynar. Yemek kültürü özellikle birey ve ulus arasında özel bir ilişki kurup onu sürdürür (Ichijo ve Ranta, 2018: 11). Yemek kültürü, kişinin kararlı ve sürekli bir kimlik oluşturma ve bir ulusa bağlanma sürecinde önemli bir işlevi yerine getirmektedir. Başka ülkede yaşamak zorunda kalan göçmenleri de hesaba katarak şu sorunun cevabı anlamlı görünmektedir: “İnsanlar nasıl olur da ulusal kimliğini unutmazlar?” Ichijo ve Ranta, bu soruya kısaca “ulusların bunu bize hatırlatması” olarak cevap vermiştir. Uluslar, hayatın mikro alanlarına kadar sızarak kendini anımsatır. Özellikle bazı yemeklerin bir ulusla anılması, her nerede olursak olalım karşımıza çıkarak gündelik hayatımızda sürekli görünür kılınması ulusun muhtevasına ilişkin sembollerini bize aktarır. Bu semboller aracılığıyla ulusun inşası hem söylemsel olarak olanaklı hâle gelir hem de ulusun yeniden üretimine yardımcı olur. Yemek kültürü; bir yandan kendine has yemekle ilgili sınırlar, modeller ve karakteristik sunarak ulusu tahayyül etmemizi olanaklı kılar, öte yandan ise gündelik ve rutin imge ve pratikler aracılığıyla ulusun yeniden üretilip devam ettirilmesine yardımcı olur. Kısacası yemek kültürü, tanıdık ve bizden olanı bizden olmayandan ayırt eder (Ichijo ve Ranta, 2018). Böylece yemek, ulusun tahayyül edilmesinde ve yeniden üretiminde gerekli olan imgeler alanının oluşumuna katkı sunar. Günümüzde yemek, artan bir şekilde sosyal ve milli benliğimizin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir ve bundan dolayı gittikçe hem ulus-devlet sınırları içinde hem de dışında yemeğin siyasetin merkezinde olmaya başladığı söylenebilir (Beylunoğlu, 2021).

Mutfak kültürü, ulusun tahayyül edilmesi bağlamında UNESCO'nun 2003 tarihli “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması” sözleşmesindeki tanıma uygundur. Bu tanıma göre:

“Somut olmayan kültürel miras” toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar- alanına gelir. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu somut olmayan kültürel miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur. (UNESCO, 2. maddenin 1. fıkrası)

UNESCO tarafından ulusal mutfakların somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmesi ve korunması noktasında kültürler arası etkileşimin gözlemlenmesi bakımından farklı mutfakların aralarındaki ilişkilerin belirlenmesi önemli bir olgu olarak değerlendirilmektedir (Oğuz, 2013: 14). Bunun yanında göç sürecinde mutfak kültürünü sınırların dışına çıkararak diasporada yaşamak zorunda kalan toplulukların kim olduğu sorusunun cevaplanmasında hayati önem kazanmaktadır. Kolektif belleğin aktarılmasındaki önemiyle mutfak kültürü Türkler için Fransa'da “otantik kimliğe” tutunmada oldukça önemlidir. Fakat bu tutunma, otantik olanın saf hâliyle alınmasından ziyade göç edilen coğrafyada yeni kuşakların beslenme rejiminin içine sızarak “yeni” yeme içme ritüellerinin oluşmasına neden olmaktadır.

Yemek en temel insani ihtiyaçlardan biri değil aynı zamanda ve her şeyden önce sosyo-kültürel bir kimliğin kodlarını temsil etmektedir. Esasen yemek, insan varoluşunun önemli bir fonksiyonu olmasının yanında kültürel alanda anlam kazanır. Claude Levi Strauss'un ifade ettiği gibi yemek, "Sadece karın doyurmayla ilgili değil aynı zamanda düşünmeye de iyi gelir" (Goode, 2005: 172). Yemek, kolektif kültür alanında bir enstrüman olarak çıkan ve ilişki hâlindeki gruplar arasında dikkate alınması gereken sembolik sınırlardan biri hâline gelerek bireylerin sosyokültürel çerçevede farklı katılımını vurgulamaktadır. Göç olgusu sonucunda bozulan mekânsal bütünlük, yeni ihtiyaçlar yaratmakta ve kolektif kimliğin yeniden inşası, göç edilen topraklardaki önemli uğraşlardan biri hâline gelmektedir. Yemek tarzı, göç sürecinden her düzeyde bir yeniden örgütlenme sürecinden geçmektedir. Bu yeniden organizasyon, ev sahibi toplumun kültürel atmosferini dışlamayan bir bağlamda gerçekleşmesine rağmen dinamikleri açısından kökensel aidiyetlere tabidir (Medina, 2001). Mutfak, rastgele öğelerin bir araya gelmesinden ziyade birleşik ve tutarlı bir sistemdir. Genellikle bireyler, kendi kriterlerine göre, malzemeleri, yemekleri ve yemek uygulamalarını kendi değer sistemleri aracılığıyla "filtreler", üst üste koyar ve hatta azaltırlar (Stano ve Boutaud, 2015: 105).

Mutfak kültürü; kişinin hayalî, gerçek ya da mitik olarak kökenleriyle bağlantı kurma noktasında merkezî bir rol oynar. Belirli bir besin rejiminin takibinin sonucunda ortaya çıkan bazı yemeklerin yenmesi ya da bazı gıdaların yasaklı olarak dışlanması kim olduğumuzu, olmadığını ya da olmak istediğimizi az çok bilinçli olarak ifade eder. Bu bakımdan gıda, yalnızca insanın biyolojik gereksinimlerini gideren bir şey değil, her şeyden önce kişinin kimliğini ortaya koymanın ve aynı zamanda yaşayan ve ölü kuşaklarla olan bağın önemli bir aracıdır (Munzele, 2013). Yemek masası etrafında aile fertlerinin bir araya gelmesi toplumsal ilişkiler bağlamında sosyalleşmenin sağlanmasında ve topluluğun değerlerinin aktarılmasında önemli bir işlevi yerine getirmektedir. İftar masası etrafında toplanma ritüeli bu bağlamda değerlendirilebilir (Beşirli, 2010: 167). Bundan dolayı göç olgusu bağlamında yeme alışkanlıkları, kültürel ve biyolojik olarak ev sahibi toplumun kültürel kodlarının içselleştirilmesi bakımından en dirençli yapıyı oluşturur (Lesdain, 2002). İnancın gereği olarak bazı besin maddelerinin yenmesinin çok sıkı kurallara bağlı olması, göçmen nüfuslarının gittiği yerlerde neden çok sıkı bir şekilde bu kurallara uygun bir yeme içme pratiğini sürdürdüğünü açıklamaktadır. Türk göçmenleri düşündüğümüzde İslami usullere göre kesilmiş bir hayvanın etinin yenmesi, besin rejiminin en vazgeçilmez unsuru olarak kabul edilebilecek bir kural niteliğindedir. Bazı zaruri hallerin dışında bu kuralın ihlali çok da hoş karşılanmamaktadır. Bu kural üzerinden şekillenen yemek pratiği topluluk üyeliğine vurgusunun yanında topluluklar arası farklılaşmaya da işaret eder (Örnek, 2023: 157). Aynı zamanda bu kural, topluluk üyelerinin ortak bir normu paylaşma noktasında grup içi aidiyeti pekiştirerek "Folklorun aynı toplumun üyesi olma hazzına ulaşır" (Eker, 2018: 172). Özellikle kökensel aidiyetin göstergesine dönüşen yeme alışkanlıkları, ev sahibi toplumla bütünleşme noktasında önemli bir "kusur" olarak görünmektedir:

Biz oğlanlar McDonald'sta yemek yemeyi severiz. Nedenini bilmiyorum ama biz hamburger yemeyi tercih ediyoruz. Dönerden daha iyi olmadığı kesin... Döner yediğimizi söylediğimizde insanlar bize yadırgayıcı gözlerle bakıyorlar. Sanki bütünleşmediğimizi gösteren bir işaretmiş gibi. Ben kökenimle gurur duyuyorum ama aynı zamanda yediklerimi de çeşitlendirmeyi seviyorum. (Soyturk, 2010)

Fransa’da yaşayan bir Türk gencin yemek tercihinin nasıl şekillendiğini anlatan bu alıntıya göre tüketilen gıda sizin kim olduğunuza ya da kim kalmak istediğinize dair güçlü bir kanıtla dönüşmektedir. Özellikle Fransa gibi ulus devlet geleneğinin güçlü olduğu bir coğrafyada göçmenlerin kendi kültürlerine ilişkin aidiyetlerinin devam ediyor olması, sonradan gelenlerin “bütünleşmesindeki” en büyük “günah” olarak görülmektedir. Türk gencin son cümlesi, yemek üzerinden köken kültüre olan bağlılığını ifade ederken aynı zamanda göç sürecinde yaşanan melezlenmeyi de sahiplenilen bir durum olarak tarif etmektedir. Fransa’da köfte, dolma, karnıyarık vb. Türk mutfağını karakterize eden yemeklerin gittikçe kızarmış tavuk, patates kızartması, pizza, hamburger, makarna gibi yemeklere tercih edilmeye başlanması, ev sahibi ülke mutfağını da çeşitlendiren bir etkidir. Bunun yanında Türk kökenli gençler, eski kuşakların yeme alışkanlıklarını takip ederken aynı zamanda Türk mutfağını ev sabini mutfakın kültürüyle karıştırarak kendi “Türk tabaklarını” oluşturmaktadırlar:

Annem köfte çorbası yapar. Çoban salatası da yapar. Aynı zamanda geleneksel tarifi dışına çıkarak mayonezli patates salatası yapar. Köyde mayonez bilmiyorlar. Bunu ekleyen annem. Bazen annem modern olduğunu göstermek istiyor (Tayfun)”... “Yiyecelerle oynamıyorum ama onları değiştiriyorum. Annem bana “yemekle oynama” diyor. Patates kızartmasına harisa ve mayonez sosu koymam ona göre yemekle oynamak (Tayfun)”... “Büyükannem yıllardır gördüğü şekilde yemekleri pişiriyor. Geleneksel yemeklere sadık kalarak hem mirası koruyor hem de bizlere aktarıyor. Örneğin ketçap veya mayonez kullanmıyor... Ne hamburger ne de pizza Avrupa yemeği yemiyor. Türk pizzası ya da lahmacun yapıyor... Fakat ben sadece Türk yemekleri yemiyorum (Kevin). (Soyturk, 2010: 55, 59, 60)

Yemek alışkanlıklarının şekillendiği yaşlarda okul ve ailenin önemli bir rolü olduğu söylenebilir. Fransa’da “okul”, cumhuriyet değerlerinin aktarılmasında ve genç kuşakların bu söylem etrafında forme edilmesindeki en etkili kurumsallaşmış sistemi oluşturmaktadır. Emile Durkheim, okulu herkese toplumun temelini oluşturan ahlaki değerleri aşılayarak toplumsal bütünleşmeyi sağlamayı amaçlayan bir sosyalleşme merci olarak kabul eder. Böylece toplumsal düzenin muhafazasını da garantiye alarak, bireyleri ailevi tikelciliklerden azat eder (Naulin ve Jourdain, 2020: 49). Okul sistemii göçmen çocukların da sosyalizasyonunda ve Fransız yaşam tarzının kodlarının öğrenilmesinde önemli bir yapıdır. 2010-2011 yıllarında yürütülen 10-12 yaş grubu öğrencilerle yapılan bir alan araştırmasının bulguları, hangi mutfak kültürünün gençlerde hegemonik bir örüntü oluşturduğu noktasında önemli ipuçları vermektedir. Paris’in kuzeydoğusunda yer alan özellikle Çinli ve Afrikalı göçmenlerin çoğunlukta olduğu bir mekânda gerçekleştirilen bu saha araştırmasına göre aile ve okul, gençlerin yemek mirasının inşasında belirleyici rol oynayan iki temel sosyalleşme alanıdır. Okul aynı zamanda Fransız yemek modelinin aktarımında özellikle gençlerin yemek yedikleri kantinin ritmi, programları ve standartlaşmış yöntemleri açısından göreceli olarak tarihsel değişmezlikle karakterize edilir. Yemeğin süresi, boyutu, sıralanması ve düzenin (başlangıç, ana yemek, peynir ve tatlı) yanı sıra 2-3 yaş arasındaki kreşe devam eden çocukların çatal-bıçak kullanılmasını da içeren “iyi kuralların” içselleştirilmesi hususunda okul müdahale eder. Okulun bu gücüne rağmen araştırmanın sonuçları, çocukların yemek tercihlerinde ve yemekle ilgili tartışmalarında bile yetişkinlerin dünyasını ve onun sosyal yapısını ne kadar benimsediklerini göstermiştir. Saha çalışması bir

yandan günlük yiyeceklerin ve daha geniş anlamda aile yemeklerinin çocukların zevklerine, ayırım biçimlerine ve yemeğe ilişkin normatif şemalarına nasıl nüfuz ettiğini ortaya koymaktadır (Tichit, 2015). Bu alan araştırmasının işaret ettiği gibi aile içinde kuşaklar arasında aktarılan mutfak kültürünün mirası göç coğrafyasında bile kökensel aidiyetlere tutunma noktasında alternatif yeme pratikleri karşısında gücünü korumaktadır. Gençler kendinden önceki kuşaklara kıyasla sosyalizasyon süreçleri içerisinde her ne kadar farklı beslenme rejimlerini deneyimleseler de aile mirasının mutfak üzerindeki hegemonyasının kırılması zor görünmektedir.

2.1. Strasbourg Saint-Denis Mahallesi ve Türklerin mutfak kültürünün mekâna yansımaları

Paris’te Türk nüfusunun yoğun bir şekilde bulunduğu “Türk Mahallesi” (la petite Turquie) olarak bilinen Strsburg Saint-Denis, Türk yemek kültürünün ve yeme içme ritüellerinin mekâna yansımaları bakımında özgün bir yerdir. Özellikle Batılı ülkelerdeki göçmen mahalleleri, egzotik yiyeceklerin keşfi ve ötekini tanıma noktasında yerel nüfusların uğrak yerlerine dönüşmüştür. Bu mahallelerde hizmet veren “etnik” lokantalar, yerel nüfusların “egzotiklik” ihtiyaçlarına cevap vermeye çalışırken bir yandan küresel beklentileri karşılar-ken diğer yandan ulusal kimliklerin diasporadaki inşasına hizmet etmektedir. Bu da ulusal mutfaklar ve yaratıldıkları bölgelerin biçimlenmesine yol açan bir kaynak olarak kendini göstermektedir (Zubaida, 2003: 44-45). Bu bağlamda Saint-Denis Mahallesi’nin Paris’teki Türk mutfağının keşfedilmesi açısından özgün bir yeri vardır. Türklerin 1970’li yıllardan itibaren burada kurulan konfeksiyon atölyelerinde çalışmalarıyla tanıştıkları bu mahalle zamanla atölyelerin kapanması ve yerine açılan Türk lokantaları, berber dükkânları, bak-kalları, çay ocakları, kitapçıları, kasapları, dernekleri, tercüme merkezleriyle önemli bir uğrak yeridir. Özellikle mutfaka ilişkin geleneksel ürünlerin temin edildiği bu mahalle, Türkler açısından ana vatana ilişkin hafızanın canlı tutulmasını sağlamaktadır. Mahallenin dokusuna hâkim olan Türk lokantaları ve diğer mekânlar sayesinde inşa edilen kültürel örüntü, birinci kuşak Türk göçmenler için kendilerini evinde hissettikleri bir ortam oluşur-ken Fransa’da doğan kuşaklar için diasporada “otantik” kimliğe tutunmada önemli referans kaynağına dönüşmektedir.

Mahallede çoğunlukla kebab satan dükkânların olması, Türk mutfak kültürüne ilişkin belirli bir bakış açısı oluştursa da kebabın yanında menüsünde; İzmir köfte, karnı yarı, bul-gur pilavı, sarma, et sote, turlü, haşlama, nohut, kuru fasulye, şekerpare, sütlaç gibi gelenek-sel Türk yemeklerini barındıran esnaf lokantaları da mevcuttur (Fransa Postası, 2021). Bunun yanından çorbacılar, pideciler, meze satan dükkânlar da bu mahalledeki Türk yemek kültürü-nün çeşitliliği sergilemesi bakımından önemlidir. Mahallenin Paris’in on bölgesi gibi merkezî bir yerde olması sadece Türklerin değil Parislilerin de sıklıkça geldikleri ve Türk yemeklerini deneyimledikleri Türk gastronomisinin Paris’teki en önemli adresi olmasını sağlamıştır.

Bu bölge, 1980’lerde Türklerin işlettiği konfeksiyon dükkânlarının varlığıyla bilinirken şimdilerde hem Türk ve diğer göçmen grupların hem de Fransız gastronomisine ait ürünlerin satıldığı Paris’in popüler bir noktasına dönüşmüştür (Güler, 2021).



Strasbourg Saint Denis Mahallesinde Türk Lokantaları, Fotoğraflar: Hasan Güler (2016, 2020)



Strasbourg Saint Denis Mahallesinde Türk Lokantaları, Fotoğraflar: Hasan Güler (2016, 2020)

Strasbourg Saint-Denis Mahallesi'nin Paris'in merkezinde olması, Türklerin görünürlüğü-

nün artması noktasında oldukça etkili olmuştur. Zamanla bu mahalle etrafında oluşan kültürel örüntünün bir benzeri Türklerin Paris dışında yaşadıkları mahallelerde nüfus yoğunluklarının artmasıyla bir nevi merkezden çevreye taşınmıştır. Çevredeki mahalleler, diğer göçmen gruplarla birlikte Türklerin mekâna müdahaleleri yeme içme mekânları üzerinden olmuştur. Türklerin sıklıkla gittikleri kahveler, pastaneler, kuruyemiş satan mekânlar, büyük marketler, manavlar, kasaplar vb. Türk kültürünün izlerinin banliyölerde de etkin bir şekilde varlığına işaret etmektedir. Türklerin yaşadığı Paris'in güney banliyölerden birinde yapılan gözlemler, bu durumu açıklar nitelikte verilerle doludur. Bir taraftan mahallede yaşayan Türklerin oluşturduğu kebab dükkânları, pastaneler, camiler, kültür merkezleri, marketler, kahveler ve oyun mekânları diasporada aşındığı düşünülen “kökense kimliğe” tutunmanın mekânları olmaktadır. Diğer taraftan bu mekânlar ve komşuluk ilişkileri, diğer kültürlerle bir karşılaşma alanına dönüşerek kimliğin yeniden “inşasına” katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda bu güney banliyösünde Türk göçmenlerin girişimleri ile kurulan caminin organize ettiği “Ramazan Festivali”, bir taraftan topluluk üyelerine kutsal olanın hatırlatılmasında önemli bir işlevi yerine getirirken diğer taraftan “festival” gibi daha modern bir formda topluluk dışına da seslenmektedir (Paris'te Ramazan Ayı Şenliği Festivali, 2022). Bu tarz festivaller hem grup kimliğini pekiştirirken hem de grubu dışarıya açarak kültürel etkileşimin imkânlarını çeşitlendirir. Aynı zamanda cami kompleksi içinde yer alan çoğunlukla Türkiye'den gelen gıdaları satan market ve gençlerin Türk kültürü, tarihi ve diline ilişkin yetkinliklerini geliştirmeye yönelik açılan kurslar, camiye bir ibadet yeri olmaktan çıkartarak kökensel aidiyetin yeniden inşasında etkili olan bir mekâna dönüştürmüştür. Fakat kökene tutunma, mahallenin komşuluk dinamikleriyle farklı bir kimlik oluşumunun da deneyimlenmesine olanak sağlamaktadır. Çorumlu bir ailenin akşam yemeğinde karşılaşılan klasik Cezayir yemeklerinden biri olan “Tajin” ya da kısır benzeri “Tabule”nin keyifle tüketilen bir yemeğe dönüşmesi, kültürlerin mutfak üzerinden girdikleri etkileşimi gözler önüne sermektedir. Diğer taraftan bu ailenin alışverişini Türk bakkal ve kasaplardan yapması, akşam sofralarında klasikleşmiş Türk yemeklerinden olan kuru fasulye, pilav, sarma, börek, mantı, lahmacun gibi ya da sabah kahvaltısında bir Fransız'ın alışık olmadığı şekilde peynir, zeytin gibi yiyecek maddelerini tüketmesi, diasporada yaşayan Türklerin geleneksel yemek kültürüne olan bağlılığını koruduğunu göstermektedir (Güler, 2013; Güler, 2018).



Paris ve Banliyölerde Türk dükkânları, Fotoğraflar: Hasan Güler (2016, 2020)

Türkiye’den gelen gıda maddelerine ve “helal” ete ulaşımı kolaylaştıran Türk marketleri, yukarıda ifade edilen bu bağıllığı güçlendirmektedir. Helal gıda temini, Türkler için göçün ilk zamanlarında sorunlu bir alan olmuştur. Paris’te ilk Türk bakkalı girişiminin öncüsünün tanıklığı, bu zorluğu ve girişim sürecini şöyle ifade etmiştir:

O tarihte (1980’lerin başı) yabancıların iş yeri açması yasaktı Fransa’da. Bizim aramızda da hepimiz Türk vatandaşydık. Bunun için iki tane Fransız vatandaşı bulduk ve onların adına açtık şirketi. Bu kişileri idareci olarak gösterdik (saman adamlar). Mitterand döneminde yabancılara yöneticilik hakkı verildi ve idareciliğini ben üstlendim. Yerel yönetimden herhangi bir olumsuz tepki almadık... O dönemde Türk gıda maddelerine ve helal ete ulaşmakta zorluk yaşıyorduk... Bu tarihlerde, Paris’te sadece Ermenilerin bakkalları vardı, Türkler peynir, sucuk vb. ihtiyaçlarını Ermenilerden alırdı. İlk de-fa helal et satan hem kasap hem de market şeklinde bir yer açtık. Çalışanlar da demiryollarında çalışan işçilerdi, bir de Türk kasap bulduk. Dükkân açılınca Paris’teki Türkler bunu duydu ve ciddi kuyruklar oluşmaya başladı. Bizden sonra birçok bakkal/kasap açılmaya başladı (Bilgen, 2024).

Türk göçmenlerin “helal” gıdaya ulaşma ihtiyaçlarını temel alarak açılan market, kasap ve “kebab”¹ dükkânları zamanla önemli bir ticari faaliyet alanına dönüşmüştür. Rakamlar çok net olmasa da Fransa genelinde 11 binin üzerinde “kebab” dükkânı bulunmaktadır. 2022 yılı verilerine göre Fransa’da yılda yaklaşık 360 milyon “kebab” satıldığı ve yılın sonunda 1.2 milyar euro-luk bir ciroya ulaşması beklenmektedir (Paganelli, 2022). Özellikle “kebab” dükkânları, “sosyal sermayenin en tipik örneklerinden biri ve Türk göçmen ailelerin önemli ekonomik faaliyet alanıdır. Fransa’nın küçük bir kasabasında ya da herhangi bir yerde çok rahatlıkla bir “kebab” dükkânı bulunabilir (Ertul ve Şenkon, 2009: 138). Bundan dolayı Türk kökenli göçmenlerin aile bağları üzerinden köken kültürlerine bağıllığı, Fransa’nın kamusal alanıyla ilişkiler geliştirmedeği anlamına gelmez. Yemek kültürü sayesinde diasporada yaşayan bireyler, farklı toplumsal gruplarla

kalıcı ilişkiler geliştirerek “yakın” temaslar kurar. Bu sayede kültürel ve mutfığa dayalı davranış örüntülerini zenginleştirirler. Diasporada şekillenen bu kültürel sermaye, onların toplumsal kabulu açısından “makbul” figürlere dönüşmelerini sağlar. (Çopuroğlu, 2022: 429). Bu veriler dikkate alındığında “kebab”ın Türk yemeği denilince ilk akla gelen ürün olması şaşırtıcı değildir.

Aynı şekilde Türk marketlerinin sayısı, şehir merkezlerinin yanı sıra Türklerin yoğun yaşadığı banliyölerde de artmıştır. Bu marketlerde satılan gıda maddeleri, yemeğe ilişkin toplumsal hafızayı canlı tutmayı başarmaktadır. Bu işletmeler, bir taraftan “helal” dairesi içinde kalmaya imkân vererek diğer taraftan Türk diasporası için önemli bir ekonomik alternatif oluşturmaktadır. Fransa’da 1970’lerin ortasında birçok Asyalı öğrenci, ülkelerinde yaşanan politik çalkantılar sonucu maddi kaynaklardan yoksun kalmaları sonucunda aççılık alanında hiçbir eğitim ve yetenekleri olmadığı halde restoranlar açmaya başlamışlardır (Barou, 2010:14). Bu da “helal” yaşam tarzının sadece kültürel bir olgu olmadığı aynı zamanda iktisadi rasyonaliteyi de içerdiği ve Türklerin diasporada “kültürlerini” yaşatma noktasında güçlü bir alternatif oluşturmaktadır.

Sonuç

Makalenin genelinde göç olgusuyla birlikte oluşan “modern diasporaların” kimliklenme süreçlerini sadece geldiği ülkenin kültürüne referansla anlamanın çok zor olduğu Türk göçmenlerin Fransa’daki göç deneyimlerine ve özellikle mutfak kültürlerine odaklanarak açıklanmaya çalışılmıştır. Mutfak kültürünün devamına ilişkin güçlü istek, yemeğin sadece biyolojik boyutuyla kavranmayacak bir olgu olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Özellikle köken kültürden uzaklaşmanın yarattığı “korkunun” aşılmasında göç edilen coğrafyalarda ortak hafızanın izlerini taşıyan kültürel unsurların hatırlanması göçmenlere kimliklerinin korunmasını sağlamaktadır. Kültürel kimliğin devamlılığı özellikle göç mekânında dünyaya gelen ya da çok küçük yaşlarda Paris’e gelmiş kuşakları yakından ilgilendirdiği tespit edilmiştir. Türkiye’den gelen ailelerin önemli kaygılarından biri, çocuklarının “yabancıya” dönüşmesi gerçeğidir. Bunu aileler nezdinde engellemenin yolu, bazı stratejileri devreye sokmaktan geçmektedir. Etnografik gözlemlere dayanan bu stratejileri; Türkiye’den gelen göçmenlerin yoğunlaştığı mahallerde yaşamak, çocuklara eş seçiminde bağlı bulunduğu kültürel grubu incelemek ve bu bağlamda Türkiye’den damat ya da gelin “almak”, kültürel mekânlar inşa ederek kültürel sürekliliğin devamını sağlayacak toplumsal hafızanın aktarımının imkânlarını geliştirmek ve tatillerde Türkiye dışındaki seçenekleri göz art etmek olarak özetlenebilir. Bu bağlamda öne çıkan olgularda biri olan mutfak kültürü, kültürel yatkınlıkların inşasında küçük yaşlarda edinilen bilgilerin önemi düşünüldüğünde yeme içme pratikleri, göç sürecindeki aidiyet olgusunun vazgeçilmez bir unsuruna dönüşmüştür. Bu bağlamda mutfak kültürü, diasporada yaşayan Türk kökenli göçmenlerin kim olduğu sorusuna yanıtlar üretme ve kimliklerini inşa etme noktasında temel teşkil etmektedir. Kimlik inşa etme sürecinde göç nedeniyle ulus devlet sınırlarının aşılması, somut olmayan kültürel mirasın önemli unsurlarından biri olan mutfak kültürünün kapsamının ulus aşırı alanı dikkate alan bir yaklaşımla değerlendirilmesini bu makalenin önemli sonuçlarından biridir. Göç olgusu, otantik olduğu düşünülen ve ulus devletin sınırlarına bağımlı mutfığa ilişkin deneyimin sınırlarını genişleterek içeriğini zenginleştirmektedir. Geline ülkenin mutfığa ilişkin ritüelleri, göç coğrafyasında korunsun da farklılaşarak göçmenlerin kimliğini sabitlemede referans noktasına dönüşmektedir.

Yöresel yemeklerin evlerde yapılması, bir nevi kuşaklar arasında “Biz kimiz?” sorusunun cevabını kolaylaştırmaktadır. Diasporada düzenlenen bayramlar, Ramazan ayında organize edilen iftar yemekleri veya mahallede karşılaşılan Türkçe isimli dükkânlar, “sıla”nın yarattığı yabancılik hissini azaltmak ve “kim” olduğunuzu hatırlatmak açısından önemli bir rol oynamaktadır. Diasporada teşekkül eden kültürel kimliğin tek bileşenini köken kültür olarak tarif etmek olası değildir. Türk kökenli göçmenlerin özellikle Fransa’da doğan ve küçük yaşlarda gelen üyelerinin yaşam deneyimlerinin çeşitliliği kimlik konusunu çetrefilli hâle getirmektedir. Tikelliklerin aşınmasına neden olan kamusal ilişkilerin varlığı, Fransa özelinde “FrancoTürk” olarak tarif edilebilecek bir diaspora kimliğini de oluşturmaktadır. Bu kimlik kolayca tek bir unsura indirgenemeyecek kadar karmaşıktır.

Notlar

1. Fransa’da özellikle bir mekâna gönderme yapılarak kullanılan “kebab” terimi; yazım kuralları dışında, Fransa’da kullanıldığı şekliyle metin içinde korunmuştur. “Kebab”, Fransa’da döner dükkânlarını ve Türk yemek kültürüne ilişkin genel bir ifadenin adı olarak kullanılmaktadır. Sadece Türklerin işlettiği değil diğer göçmen grupların da bu tarz işlettiği mekânlar, “kebab” ismiyle anılmaktadır.

Araştırma ve yayın etiği beyanı: Bu makale tamamıyla özgün bir araştırma olarak planlanmış, yürütülmüş ve sonuçları ile raporlaştırıldıktan sonra ilgili dergiye gönderilmiştir. Araştırma herhangi bir sempozyum, kongre vb. sunulmamış ya da başka bir dergiye değerlendirilmek üzere gönderilmemiştir.

Yazarların makaleye katkı oranları: bu makaledeki birinci yazar %100 düzeyinde çalışmanın hazırlanması, veri toplanması, sonuçların yorumlanması ve makalenin yazılması aşamalarına katkı sağlamıştır.

Etik komite onayı: Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur. Çalışmada kullanılan etnografik gözlemler; “Tübitak-2219 Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı” bağlamında 1059B191300920 başvuru numaralı “Türkiyeli Göçmenlerin Fransa’ya Tutunma Stratejileri: Evry Banliyösü Örneği” başlıklı 2013/ 2. Dönem ve 1059B192000554 başvuru numaralı “Göç, Entegrasyon ve İslam: Paris’te Yaşayan Türkler” 2020/1. Dönem olmak üzere Fransa’nın Paris kentinde gerçekleştirilen araştırma projelerine dayanmaktadır.

Finansal destek: Çalışma TÜBİTAK tarafından desteklenmiştir.

Çıkar çatışması: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Research and publication ethics statement: This is a research article, containing original data, and it has not been previously published or submitted to any other outlet for publication. The author followed ethical principles and rules during the research process. In the study, informed consent was obtained from the volunteer participants and the privacy of the participants was protected.

Contribution rates of authors to the article: The first author in this article contributed to the 100% level of preparation of the study, data collection, and interpretation of the results and writing of the article.

Ethics committee approval: Ethics committee approval is not required for the study. The ethnographic observations employed in this study are based on two research projects conducted in Paris, France, within the framework of the TÜBİTAK-2219 International Postdoctoral Research Fellowship Program. These include the 2013/2 term project titled “Adaptation Strategies of Turkish Migrants in France: The Case of the Évry Suburb” (application no. 1059B191300920) and the 2020/1 term project titled “Migration, Integration, and Islam: Turks Living in Paris” (application no. 1059B192000554).

Financial support: This research was funded by the Scientific and Technological Research Council of Turkey (TÜBİTAK).

Conflict of interest: The author declares no conflict of interest.

Kaynakça

- Amin, M. (2013). *Dünden bugüne Lübnan mutfağı* (E.Gökteke, Çev.) Yapı Kredi.
- Çelik-Aktaş, E. (2023). Fransa'ya göç. G. Kaya (Ed.), *Cumhuriyetin göçlerle dolu 100 yılı kitabı içinde* (s. 443-448) Cem.
- Çopuroğlu, Ö. (2022). Tüketen diaspora: Göç, ulusal kimlik ve yemek ilişkisine teorik bir yaklaşım. *Göç Dergisi*, 9(3), 423-433.
- Elias, N. (2004). *Uygurlık süreci: Sosyo-oluşumsal ve psiko-oluşumsal incelemeler cilt I* (E. Ateşman, Çev.) İletişim.
- Fırat, D. (2013). Göçmenler ile ilgili Fransız sosyolojik düşüncesinin çözümlenmesi: Fransa'daki Türkiye kökenli gençlerde bütünleşmenin bir sonucu olarak 'ötekilemiş' kültürel kökenin yeniden keşfi. *Toplumbilim Göç Özel Sayısı*, (17), 73-83.
- Güler, H. (2013). Ağırlı göçmenlerin Fransa'ya tutunma stratejileri. *İstanbul Sosyoloji Dergisi*, 27(2), 295-315.
- Güler, H. (2018). İşçilikten "girişimciliğe" Türkiyeli göçmenler: Paris örneği". *Ege Sosyoloji Dergisi*, (39), 81-102.
- Güler, H. (2021). Fransa'da helal gıda tartışmaları: "Kebab" örneği". *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (54), 41-60.
- Harmansson, P. (2023). *Uluslararası alternatif sağ 21. yüzyılın faşizmi mi?*. (E. Genç, Çev.) İletişim.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kültür: Günlük yaşamdan küresel siyasete* (E. Ataseven, Çev.) Ayrıntı.
- Kaya, A. (2023). Göç, diaspora ve Türkler. G. Kaya (Ed.), *Cumhuriyetin göçlerle dolu 100 yılı kitabı içinde* (s. 669-679) Cem.
- Munzele Munzimi, J. (2013). L'alimentation comme fondement de l'identité culturelle (Kültürel kimliğin temeli olarak beslenme) *Mouvements et Enjeux Sociaux*, (76), 15-30.
- Naulin S. ve Jourdain, A. (2020). *Pierre Bourdieu'nün kuramı ve sosyolojik kullanımları*. (Ö. Elitez, Çev.) İletişim.
- Oğuz, M.Ö. (2013). Alan Araştırması ve Uluslararası İşbirliği Projeleri. M. Öcal Oğuz, E. Ölçer Özünel ve S. Gürçayır (Ed.), *Somut olmayan kültürel mirasın geleceği Türkiye deneyimi içinde* (s. 13-19) Unesco Türk Milli Komisyonu.
- Safran, W. (1991). Diasporas in modern societies: Myths of homeland and return, *Diaspora*, 1(1), 83-99.
- Tribalat, M. (1995). *Faire France: Une enquete sur les immigrées et leurs enfants (Fransa'yı yapmak: Göçmenler ve çocukları üzerine bir araştırma)* La Découverte.
- Tribalat, M. (1996). *De l'immigration a l'assimilation enquete sur les populations d'origine etrange en france (Göçten asimilasyona: Fransa'daki yabancı kökenli nüfus üzerine bir araştırma)* La Découverte.
- Turner, B. S. (2022). *Klasik sosyoloji* (İ. Çetin, Çev.) İletişim.
- Ulusoy, E. (2015). Diasporayı yeniden düşünmek: Diaspora teorisi ve modern diasporanın temel parametreleri, *Göç Dergisi*, 2(2), 208-228.
- Zubaida, S. (2003). Ortadoğu mutfak kültürleri. S. Zubaida ve R. Tapper (Ed.), *Ortadoğu yemek kültürlerinin ulusal, yerel ve küresel boyutları kitabı içinde* (s. 32-47). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Elektronik Kaynaklar**
- Barou, J. (2010). L'alimentation (Beslenme), *Hommes & Migrations*, Erişim adresi: <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/981>.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik, *Milli Folklor*, (87), 159-169 Erişim adresi: <https://www.milli-folklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156>.

- Beylunoğlu, A. M. (2021). Yemek, kimlik, diplomasi: Yemek sadece yemek değildir, Erişim adresi: <http://mutfaktakiakademisyen.com/category/gastro-diplomasi/>.
- Bilgen, L. (2023). Paris'te bir Türk bakkalı, Erişim adresi: <https://ytb.gov.tr/haberler/pariste-bir-turk-bakkali-lutfu-bilgen>.
- Bouly de Lesdain, S. (2002). Alimentation et migration, une définition spatiale (Beslenme ve göç, mekânsal bir tanım), Erişim adresi: <https://shs.hal.science/halshs00120762/document#:~:text=Les%20proces-sus%20d%C3%A9crits%20supposent%20qu,associ%C3%A9e%20une%20forte%20valeur%20gustati>.
- Ertul, S. ve Şenkon, F. (2009). Culture immigrée/émigrée : l'exemple de la migration turque vers la France (Göçmen kültürü: Türkiye'den Fransa'ya göç örneği), *Migrations Société*, 123-124, Erişim adresi: <https://www.cairn.info/revue-migrations-societe-2009-3-page-127.htm>, 127-140.
- Goode, J. (2005). Yemek, *Milli Folklor*, (67), 172-176, Erişim adresi: <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=67&Sayfa=169>.
- Medina, F.X. (2001). Alimentation et identité chez les immigrants Basques en Catalogne (Katalonya'daki Basklı göçmenlerde beslenme ve kimlik), *Anthropology of food*, Erişim adresi: <http://journals.openedition.org/aof/154>.
- Oğuz, M. Ö. (2013). Terim olarak somut olmayan kültürel miras, *Milli Folklor*, (100), Erişim adresi: <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=100&Sayfa=2>, 5-13.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: Sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri, *Milli Folklor*, (120), 170-183. Erişim adresi: <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=120%20&Sayfa=170>.
- Örnek, S. (2023). Unutmak mümkün mü? Niğdeli Selanik muhacirlerinde yemek, bellek ve kimlik, *Milli Folklor*, 18(140), 155-167. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2866683>.
- Paganelli, A. (2022). Business plan d'un kebab (Bir kebab işletmesinin iş planı), Erişim adresi: <https://previstart.com/FICHES/business-plan-kebab.php>.
- Sercen, G. S. (2015). Résider, circuler, habiter : l'intégration cosmopolite des migrants Turcs en France (İkamet etmek, dolaşmak, yaşamak: Fransa'daki Türk göçmenlerin kozmopolit entegrasyonu). *Université de Bordeaux*. Erişim adresi: <https://theses.hal.science/tel-01374740v1/document>.
- Simona S. ve Boutaud, J. J. (2015). L'alimentation entre identité et altérité Le Soi et l'Autre sous différents régimes (Kimlik ve ötekilik arasında beslenme: Farklı rejimler altında ben ve öteki) Erişim adresi: https://www.researchgate.net/publication/325960599_L'alimentation_entre_identite_et_alterite_Le_Soi_et_l'Autre_sous_diff%C3%A9rents_r%C3%A9gimes. 99-115.
- Soyturk, H. (2010). Un métissage Franco-Turc des habitudes alimentaires (Fransız-Türk beslenme alışkanlıklarının karışımı), *Hommes & Migrations*. Erişim adresi: <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/989>.
- Tichit, C. (2015). Du repas familial au snack entre copains : Le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France) (Aile yemeğinden arkadaşlarla atıştırma: Çocukların günlük beslenmelerine dair bakış açısı (Paris, Fransa'da okul ortamında yapılan araştırma), *Anthropology of Food*, (9). Erişim adresi: <http://journals.openedition.org/aof/7883>.
- Unesco, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi. Erişim adresi: <https://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/>.



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License).