



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

ÜÇ KUŞAĞIN GÖÇ İLE DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜ:
ALMANYA ÖRNEĞİ

Mesut Mehmet DEMİREL

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Mustafa AKSOY

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

EKİM 2020



**GÜÇ KUŞAĞIN GÖÇ İLE DEĞİŞEN MUTFAK KÜLTÜRÜ:
ALMANYA ÖRNEĞİ**

Mesut Mehmet DEMİREL

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTROMONİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

EKİM 2020

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



Mesut Mehmet DEMİREL
20/10/2020

Üç Kuşağın Göç İle Değişen Mutfak Kültürü: Almanya Örneği
(Yüksek Lisans Tezi)

Mesut Mehmet DEMİREL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Ekim 2020

ÖZET

Yeme eylemi fizyolojik bir ihtiyaç olsada bireylerin, bu eylemi gerçekleştirdikleri yer, zaman ve şekil ilişkisinin sosyo-kültürel boyutu bulunmaktadır. Toplumdan topluma farklılıklar gösteren bu kültürel durum, nesillerin deneyimleri ve istekleri ile değişim gösterebilmektedir. Mutfak kültürleri tarihsel süreç içerisinde şekillenmekte, etkileşimler ile birlikte değişime uğramaktadır. Bu noktada, Almanya'da yaşayan Türklerin mutfak kültürlerinin, göçün beraberinde getirdiği çevresel ve kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak, kuşaklar ilerledikçe değişime uğraması araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Araştırma ile Türkiye'den Almanya'ya göç eden birinci kuşağın, orada yetişen ikinci kuşağın ve orada doğup büyüyen üçüncü kuşağın, yeme-içme alışkanlıkları üzerinden değişen mutfak kültürlerini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Araştırma sürecinde, çalışma ortamında yer alarak, doğrudan gözlem ve görüşmelerin gerçekleştirilmesi ile daha doğru bilgilere ulaşılmasına olanak sağladığından nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma evrenini Almanya'da yaşayan Türk ve Türk kökenli göçmenler oluşturmaktadır. Araştırmada 3 kuşaktan ayrı ayrı 25 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler, 29 Ekim 2018 ve 13 Ocak 2019 tarihleri arasında, toplamda 75 kişi ile Almanya da gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler çerçevesinde Almanya'da yaşayan 3 kuşaktan göçmenlerin, değişen yemek kültürleri üzerine etnografik bir araştırma yürütülmüştür. Araştırmacılar tarafından oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile katılımcıların mutfak kültürleri hakkında verilere ulaşılmıştır. Ardından elde edilen veriler ışığında katılımcıların değişen mutfak kültürleri üzerine çıkarımlarda bulunulmuştur. Yoğun çalışma hayatının getirdiği zorluklar, beslenme anlayışını olumsuz etkilediği gözlemlenirken, yeni nesillerin beslenme alışkanlıklarının bir önceki nesle göre etkileşimlere bağlı olarak değiştiği görülmüştür.

Bilim Kodu : 116909
Anahtar Kelimeler : Göç, Kültür, Yemek Kültürü, Göç Mutfağı
Sayfa Adedi : 82
Tez Danışmanı : Doç. Dr. Mustafa AKSOY
Öğrenci ORCID ID : 0000-0002-6160-6458

The Cuisine Culture of Three Generations Which Changed Because of Immigration:
Sample of Germany
(M.Sc. Thesis)

Mesut Mehmet DEMİREL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

October 2020

ABSTRACT

Although it is a physiological need to eat it also has a socio-cultural facet among the place where they at, time and style. This cultural faction which can change about societies to generations experiences and wants. Cuisine culture has been shoped in historical time course and it has been diversified with this interactions. In this paint, cuisine culture of Turkish people who live in Germany has changes according to environmental and culturel interactions which comes with immigrations state im portance of this research. With this research it is aimed to state cuisine culture differensec among first generation who immigrated ffrom Turkey to Germany, the second generation who grown up in Germany and the third generation who was born in Germany. During this research qualitative searching method is used cause it provides attending in study atmosphere and appportunity to reach better information with direct sight. Resarch areation consist of Turkish and Turkish origin immigrants who live in Germany. In this research we have conferences with three different generationd and 25 people for each. Conferences are from 29 nth October to 13 th January 2019 with 75 people in Germany. According to visits, on different cuisine cultures who live in Germany with 3 generations, this reach has been done ethnographically. With forms which are half configured by researches, cuisine culture of attenders data is obtained. The data which is obtained from attenders provide us to infer about changin cuisine cultures. Because of intense working life, nutritive habits are being effected in a bad way and new generation's eating habits changes by comparison to previous generation.

Science Code : 116909
Key Words : Immigration, Culture, Cuisine Culture, Immigration Cuisine
Page Number : 82
Supervisor : Assoc. Prof. Dr. Mustafa AKSOY
Student ORCID ID : 0000-0002-6160-6458

TEŞEKKÜR

Bu alıőmanın hazırlanması sırasında bana yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen, bilgi, birikim ve deneyimleriyle yol gösteren değerli hocam, danıőmanım; Doç. Dr. Mustafa Aksoy'a,

Lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca bilgileri ve deneyimlerinden faydalandığım Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hocalarıma,

Çalıőmamın alan araőtırması kısmında Almanya'da kaldığım süre zarfında her anlamda destekçim olan, kuzenim Mehmet Dağcı'ya ve çalışmaya dahil olmayı kabul eden 75 katılımcıya,

Çalışmanın her aőamasında yardımlarını esirgemeyen arkadaőım Arő. Gör. Batuhan ztrk'e ve her zaman manevi destekçim olan Ayka Gerdez'e

Eğitim ğretim hayatım boyunca en büyük destekçilerim olan ve hayat görüőleriyle beni yönlendiren sevgili annem, babam, ağabeyim ve ablama teőekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolarIN LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xi
KISALTMALAR	xii
1. GİRİŞ	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1. Göç	5
2.2. Türkiye’de Göç.....	6
2.3. Almanya’ya İşçi Göçü ve Türk Göçmenler.....	6
2.5. Göç ile Değişen Kültür	11
2.6. Mutfak Kültürü	13
2.6.1. Türk Mutfak Kültürü	15
2.6.2. Alman Mutfak Kültürü	17
2.7. Göç Mutfağı.....	19
3. YÖNTEM.....	21
3.1. Araştırma Deseni	21
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem.....	23
3.3. Veri Toplama Aracı.....	27
3.4. Verilerin Analizi	27
4. ARAŞTIRMA BULGULARI	29
4.1. Demografik Bulgular	29

4.2. Yemek Yapma Süreci ve Gıda Maddelerinin Teminine Ait Bulgular	32
4.2.1. Yemek Yapmak İçin Kullanılan Ürünlerin Temin Yollarına İlişkin Bulgular.....	33
4.2.2. Türkiyeden Ürün Getirme Durumuna Ait Bulgular	36
4.2.3. Günlük Ürün Temininde Türk Ürünlerinin Satıldığı Yerlerin Olup Olmadığına Ait Bulgular.....	39
4.2.4. Alman Mağazalarından Ürün Teminine Ait Bulgular	40
4.2.5. Yemek Yapmak İçin Kullanılan Malzemelerin Temininde Helal Olma Koşulu Uyumuna Ait Bulgular	41
4.3. Sofra Adabı ve Misafir Ağrılamaya Yönelik Bulgular.....	42
4.3.1. Evde Yemek Yapan Kişinin Kim Olduğuna İlişkin Bulgular	43
4.3.2. Pişirme Teknikleri Bakımından Türk Usullerinin Kullanma Durumuna Ait Bulgular.....	44
4.3.3. Yer Sofrasında Yemek Yeme Durumuna Ait Bulgular	45
4.3.4. Yemeklerin Aynı Kaptan ya da Ayrı Kaplardan Yenme Durumuna Ait Bulgular.....	45
4.3.5. Aynı Zamanlarda Sofrada Buluşma, Hep Birlikte Yemek Yeme Durumuna Ait Bulgular	46
4.3.6. Öğün Sayılarına İlişkin Bulgular	47
4.3.7. Dışarıda Yemek Tüketimine İlişkin Bulgular.....	48
4.3.8. Özel Gün Yemeklerinin Varlığına İlişkin Bulgular.....	48
4.3.8.1. Yemek hazırlanan özel günlere ait bulgular.....	49
4.3.8.2. Özel Günlerde Hazırlanan Yemeklere Ait Bulgular	50
4.3.9. Aile İçi Alman Yemeği Talebine Ait Bulgular.....	51
4.3.9.1. Aile içi alman yemeği talebinin karşılanma durumu	52
4.3.10. Komşuluk İlişkileri ve Misafir Ağrılama Esnasında Geleneksel Adabın Uygulanma Durumuna Ait Bulgular.....	53
4.3.11. Misafir Ağrılama Sıklıklarına Ait Bulgular.....	53
4.3.12. Türk Misafirlere Edilen İkramlara Yönelik Bulgular	54

	Sayfa
4.3.13. Alman Misafirlere Edilen İkramlara Yönelik Bulgular.....	55
4.3.14. Türk ve Alman Misafirler Birlikte Geldiğinde Edilen İkramlara Yönelik Bulgular.....	55
4.3.15. Almanlar ile Yemek Alışverişine Ait Bulgular	56
4.3.15.1. Yemek tarifi paylaşımına ait bulgular	57
4.3.16. Yemeklerde Türk Mutfağında Olmayan Sosların Kullanımına Ait Bulgular.....	58
4.4. Toplumsal Uyum ve Kültür Aktarımına Yönelik Bulgular.....	59
4.4.1. Almanların ve Türklerin Öğün Farklarına Ait Bulgular	59
4.4.2. Kültüre Ait Yemeklerin Aktarımına Yönelik Bulgular	61
4.4.3. Alman Eğitim Sistemi İçerisinde Okullarda Verilen Alman Mutfağı Dersi Hakkındaki Düşüncelere Ait Bulgular	62
4.4.4. Gelecek Nesillerin Beslenme Anlayışı Hakkındaki Düşüncelere İlişkin Bulgular.....	63
4.4.5. Göçmen Türklerin Yemek Kültürünün Değişimine Ait Bulgular	64
4.4.6. Almanların Yemek Kültüründeki Türk Etkisine İlişkin Bulgular	65
4.4.7. Türklerin Yemek Kültüründeki Alman Etkisine İlişkin Bulgular	66
5. SONUÇ ve TARTIŞMA	69
EKLER	79
EK-1. Görüşme Formu	80
ÖZGEÇMİŞ	82

TABLULARIN LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 3.1. Birinci Kuşak Katılımcı Dağılımı.....	24
Tablo 3.2. İkinci Kuşak Katılımcı Dağılımı.....	25
Tablo 3.3. Üçüncü Kuşak Katılımcı Dağılımı	26
Tablo 4.1. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Cinsiyet Dağılımı	29
Tablo 4.2. Örneklem Grubunun Yaş Dağılımı.....	29
Tablo 4.3. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Yaş Dağılımı.....	30
Tablo 4.4. Örneklem Grubunun Eğitim Durumu	30
Tablo 4.5. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Eğitim Durumu.....	30
Tablo 4.6. Örneklem Grubunun Meslek Durumları.....	31
Tablo 4.7. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Meslek Durumları.....	31
Tablo 4.8. Ürünlerin Temin Edildiği Yerler	33
Tablo 4.9. Katılımcıların Türkiyeden Ürün Getirme Durumlarının Kuşaklara Göre Dağılımı.	37
Tablo 4.10. Kuşaklara Göre Helal Ürün Tercih Etme Durumu	41
Tablo 4.11. Evde Yemek Yapan Kişi ya da Kişiler	43
Tablo 4.12. Pişirme Teknikleri Bakımından Türk Usullerini Kullanma Durumları	44
Tablo 4.13. Aynı Zamanlarda Sofrada Buluşma/Birlikte Yemek Yeme Durumu.....	46
Tablo 4.14. Kuşaklara Göre Tüketilen Öğün Sayıları.....	47
Tablo 4.15. Yemek Hazırlanan Özel Günler.....	49
Tablo 4.16. Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler.....	50
Tablo 4.17. Aile İçi Alman Yemeği Talep Durumu	51
Tablo 4.18. Katılımcıların Misafir Ağırlama Sıklıkları	53
Tablo 4.19. Almanlar ile Yemek Alışverişi	56
Tablo 4.20. Türk Mutfağında Olmayan Sosların Kullanım Durumu.....	58

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil

Sayfa

Şekil 3.1. Araştırma süreci aşamaları 23



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar

Açıklamalar

TDK

Türk Dil Kurumu

UNESCO

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür
Örgütü



1. GİRİŞ

İnsanoğlunun varoluşundan bu yana yaşamını devam ettirebilmesi için gerçekleştirmesi gereken birkaç eylemden birisi yemek yemektir (Belge, 2012, s.15). Uygun iklim ve coğrafi şartlarda, kıyafeti ve barınağı olmadan yaşayabilen insanoğlu, yeme-içme eylemini gerçekleştirmeden yaşamını sürdüremez. Bu durum beslenmeyi, insan gereksinimlerinin en başında ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için gerekli kılar (Baysal, 2017, s.9). Yeme eylemi, bireysel ve toplumsal boyutları ile yaşanan coğrafyadan etkilenen bir kültür ögesidir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s.562).

Yemek kültürü, tüketim anlayışının, kültürel değerlerin ve davranış biçimlerinin değişimini açıklayabilmek için önemli bir yol göstericidir (Şener, 2016, s.82). Yeme-içme kültürü, bireylerin gıda maddelerini, doğada buldukları ham hallerinden, çeşitli yöntemlerle değişime uğratarak yeme şekilleriyle belirlenen bir süreci içinde barındırır. Toplumlara birbirine bağlayan üç ana etmen vardır. Bunlar dil, din ve yemek kültürleridir (Gürsoy, 2013, s.11). Bir ulusun mutfağı yalnızca çevre şartları ve ekonomisinin değil aynı zamanda kendi dünya görüşünü ve karakteristik özelliklerini de içinde barındıran ürünüdür (Belge, 2012, s.15).

Gastronomi, genel anlamıyla sosyal bilimlerin yanı sıra fen ve sağlık bilimlerinin farklı disiplinlerini bünyesinde bulunduran, geçmişten geleceğe yiyecek ve içeceklerin, üretiminden, tüketimine kadar tüm süreçleri kapsayan uygulamalı bir bilim dalıdır (Şahingöz, 2018). Literatürde gastronominin birçok tanımı mevcuttur. Gastronomi, mutfak kültürü dâhilinde yiyecek ve içeceklerin tat ve görsel anlamda uyumunu, yapılışından sofraya düzenine kadar her aşamayı inceleyen ve sanatsal yanı olan bir disiplindir (Özbay, 2017, s.2-3). Gastronominin sadece yiyecek ve içeceklerin üretilip tüketilmesine ilişkin bir süreç olmadığını; bununla birlikte ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik yapı içinde de kendine yer bulduğunu belirtmekte fayda vardır (Şahin, 2015, s. 41).

Göç ve yemek birbiri ile ilişkili iki ayrı olgudur (Vuddamalay, 2018, s.100). Yaşam sınırlarında meydana gelen değişim, yemek kültüründeki değişimi de tetiklemektedir (Bilgin ve Samancı, 2015, s.27). Etnik çeşitliliğin fazla olduğu ülkelerde görülen mutfak çeşitliliği, göç hareketlerinin beraberinde getirdiği, yemek kültürlerinin

lkeler arası aktarımının bir göstergesidir (Thoms, 2010, s.4). Yemek kültürleri sürekli etkileşim ve değişim halindedir (Karaosmanoğlu, 2017, s.20).

Bu alışmada, Almanya'da yaşayan Türk göçmenlerin mutfak kültürleri analiz edilerek, orada yaşayan  kuşağın mutfak kültürünün g ile birlikte ne derece değiştiği incelenmektedir.

Problemin Durumu

Mutfak kültürleri tarihsel süreç içerisinde şekillenmekte, etkileşimler ile birlikte değişime uğramaktadır. Almanya'da yaşayan Türklerin mutfak kültürleri de gn beraberinde getirdiği çevresel ve kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak değişime uğramıştır. G yalnızca bir ülkeden başka bir ülkeye sürekli hareket olarak basite indirgenemez. Birey, doğup büyüdüğü çevreden ayrıldığında yeni yerleştiği çevredeki kültür ile kendi kültürü arasında bir bağ kurarak yeni değerler meydana getirdiği bir sürece girmiş olur. Bu değerlerin oluşmasında, kültürel etkileşimin sürekliliği ile birlikte ait olduğu kültürü, maruz kaldığı kültüre karşı değiştirmeyi ne kadar istediği ile de etkilidir. Bu noktada, göç ettiği toplumun içinde egemen kültürün altında yaşayan birinci kuşağın, orada yaşamaya devam eden nesillerinin, mutfak kültürlerinin ne derece değiştiği araştırmanın problemini oluşurmaktadır.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın temel amacı, Türkiye'den Almanya'ya göç eden birinci kuşağın, orada yetişen ikinci kuşağın ve orada doğup büyüyen üçüncü kuşağın, yeme-içme alışkanlıkları üzerinden mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimi ortaya koymaktır.

Bu alışma, çeşitli etmenlerle yaşadıkları ülkeyi terk eden bireylerin, g ettikleri yeni coğrafyayla olan etkileşimleri ile devam eden nesilleri arasındaki yeme-içme alışkanlıklarına bağlı olarak, değişen yemek kültürlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Literatür incelendiğinde Türkiye'de, Türk göçmenlerin, ge bağlı olarak değişen yemek kültürlerinin incelendiği çalışmalara çok fazla rastlanmazken mevcut çalışmaların on yılı aşkın süre önce yapıldığı görülmüştür. Benzer alışmaların Avrupa kökenli olduğu fark edilmiştir. Çalışmanın Türkiye gastronomi alan yazınına farklı bir bakış açısı kazandıracadığı düşünülmektedir.

Araştırmanın Varsayımları

Üç kuşağın göçle değişen mutfak kültürünü ortaya koymaya yönelik yapılacak olan bu çalışma, aşağıda belirtilen varsayımlar çerçevesinde yapılmıştır:

- Yapılan nitel çalışmada, araştırmanın örneklem alanının araştırmanın amaçlarına uygun olduğu,
- Çalışmada kullanılacak görüşme formunun amaçlanan doğrultuda ve doğru sonuçlara erişme gücüne sahip olacağı,
- Yarı yapılandırılmış görüşme formunda araştırmaya katılanların verdikleri cevapların herhangi bir olumsuzluktan etkilenmedikleri,
- Araştırma kapsamında taranan literatür kaynakların Almanya'da yaşayan göçmen Türklerin göç ile kültür ilişkisi bağlamında değişen mutfak kültürü hakkında doğru bilgiler verdiği varsayılmıştır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma, Almanya'da yaşayan ve çalışmaya katılmaya gönüllü bireyler ile sınırlandırılmıştır. İlgili araştırma kapsamını, Almanya'da yaşayan Türk göçmenler oluşturmakla birlikte, yapılacak olan bu çalışmada üç kuşağın çeşitli etmenlerle değişen mutfak kültürü incelenmektedir. Bu sebeple evreni, Türkiye'den Almanya'ya göç etmiş birinci kuşak, orada yetişen ikinci kuşak ve Almanya'da doğup büyüyen üçüncü kuşak oluşturmaktadır. Araştırma sınırlılıklarını, evreni ve örneklemini Almanya'da ikamet eden bireyler olmakla beraber, mali kaynakların ve zamanın yetersiz oluşu araştırma uygulaması ile ilgili sınırlılıkları oluşturmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde göç, Türkiye’de göç, Almanya’ya işçi göçü ve Türk göçmenler, kültür, göç ile değişen kültür, mutfak kültürü, Türk ve Alman mutfak kültürü ve göç mutfağına yönelik bilgilere yer verilmektedir.

2.1. Göç

İsim anlamıyla göç, ekonomik, toplumsal ve siyasi sebeplerle bireylerin veya toplulukların bir ülkeden başka bir ülkeye, bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine gitme işi, taşınma hicret şeklinde açıklanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2018). İnsanlık tarihi kadar eski olan göç, bireylerin yaşam şartlarını daha iyiye ulaştırmayı amaçladıkları bir eylemdir (Baran, 2013, s.5). Göç, kişinin aynı zamanda sosyal statüsünün belli değişikliklere uğramasını kapsayan yaşam alanı değişikliğidir (Palo, 2014, s.27). Tarih boyunca göç, yaşanan coğrafyadan ziyade toplumsal yapı değişikliğini de beraberinde getiren, kültürel siyasi, sosyal ve ekonomik boyutları olan çevre değişikliğidir (Özer, 2015, s.11). Bir hareketliliği içinde barındıran göç olgusunun bireysel olmaktan çok toplumsal bir olayı ifade etmesinin bir diğer sebebi, birkaç kişinin değil de birçok kişinin birlikte yaptığı bir eylem olmasıdır (Kömürcü, 2011, s.3). Göç eylemini yerine getiren kişi olarak göçmen, bir yandan köklerine bağlı kalmak bir yandan da vatanından çok uzaklarda en başta ekonomik olmak üzere birçok ihtiyacını karşıladığı ülkeye bağlanma ihtiyacı duymanın arasında kalan kişidir (Kömürcü, 2011, s.4).

Göçün birçok boyutu vardır. Nedenleri yönünden değişiklik gösterebileceği gibi şekil itibari ile de farklılık gösterebilir. Bireyler ulusal sınırlar içinde olabileceği gibi uluslararası sınırlar dâhilinde de göç edebilir (Özer, 2015, s.12). İç göç, bireylerin uluslararası sınırlar dâhilinde bölgeden bölgeye yaptığı yerleşme hareketidir. Dış göç ise içerisinde çeşitli amaçlar barındıran, uzun süreli ve ulus sınırlarını aşan nüfus hareketi olarak tanımlanmaktadır (Kömürcü, 2011, s.4).

Göçmenler yaşadıkları toplumlara kültürel anlamda zenginlik katmaktadırlar. Uyum çift taraflı bir süreçtir. Bu karşılıklı uyum sürecinde hem göçmenlere hem de göç alan ülkelere belli sorumluluklar düşmektedir. Göçmenlerden bu uyum sürecine olumlu yanıt vermeleri beklenirken göç alan ülkelerin de kucaklayıcı bir politika izlemeleri gerekmektedir. Küresel anlamda yapılan göçün temel nedeninin yoksulluk olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla bireylerin göç etme sebeplerinin başında

yoksulluktan kurtulma umudu bulunmaktadır. Genellikle gönüllü olarak görülen işçi göçlerinin altında yatan sebebin yoksulluktan kurtulma ümidi ile beraber yaşam standartlarını iyileştirme isteğidir (Çallı, 2012, s.50).

2.2. Türkiye’de Göç

2014 verilerine göre Türkiye nüfusunun %8,7’si yurt dışında yaşamaktadır. Dolayısıyla bu durum Türkiye’yi en çok göç veren ülkeler sıralamasında ilk 10’a taşımaktadır (Erdoğan, 2015, s.125). Türkiye Cumhuriyeti Dışişleri Bakanlığı 2018 yılı verilerine göre yurt dışında altı milyondan fazla Türk vatandaşı yaşamaktadır. Türkiye sınırları dışında yaşayan altı milyon Türk nüfusunun beş buçuk milyona yakını Avrupa’da, geri kalanı ise Amerika, Asya, Orta Doğu ve Avustralya kıtasında yaşamaktadır. Bu rakamlara Türkiye’ye kesin dönüş yapmış üç milyon insan eklendiğinde, sayısı dokuz milyonu aşan bir grupla Türkiye’de geniş kapsamlı bir göç olgusunun varlığı açıkça görülmektedir (mfa.gov.tr, 2018). Türkiye Cumhuriyeti vatandaşlarının Batı Avrupa ülkelerinin iş gücü boşluğunu doldurmaya yönelik göçleri 1960’ların başına dayanmaktadır. Bu işçi akımını düzenli hale getirmek ve hem göçmenlerin hem de işverenlerin taleplerini karşılamak adına Türkiye; Almanya ile 1961’de, Avusturya, Belçika ve Hollanda ile 1964’te, Fransa ile 1965’te, Avustralya ile 1967’de işgücü anlaşmaları imzalamıştır. Bu anlaşmalar kapsamında Türk işçilerin Avrupa’ya olan göçleri 1974 yılına kadar sürmüştür (mfa.gov.tr, 2018).

Dünya’da 6 milyonu aşan sayıları ile Türkiye Kökenlilerin %80’inden fazlası Avrupa’da yaşamaktadır. Avrupa’da yaşayan Türk Göçmenlerin %90’a yakını en az 11 yıldır, %57’si en az 21 yıldır Avrupa’da yaşamaktadır. Yurt dışında yaşayan Türklerin %30’undan fazlası ise Avrupa doğumludur. Orada yaşadıkları süre içinde sosyal ve ekonomik boyutta yaşam standartlarında önemli ölçüde değişiklikler meydana gelen Türk göçmenlerin yarısından fazlası AB vatandaşıdır. Bu durum gösteriyor ki artık onlara misafir işçi demek oldukça zordur (Erdoğan, 2015, s.110).

2.3. Almanya’ya İşçi Göçü ve Türk Göçmenler

Genel olarak Avrupa ülkeleri 20. Yüzyılın ortalarında II. Dünya Savaşı’nın ardından endüstriye yoğunlaşmış ve bu süreç artan iş gücü ihtiyacını beraberinde getirmiştir. Bu süreçte ekonomik gücünü arttırmayı hedefleyen Federal Almanya Hükümeti, yoğunlaştığı endüstri sürecinin doğurduğu işgücü ihtiyacını dışarıdan geçici süreyle

işgücü olarak karşılıma yoluna gitmiştir. 1950'li yıllarda Federal Almanya Hükümeti ve çeşitli ülkelerle başlayan “İşçi Alım Anlaşmaları” peşi sıra gelmiş 1961 yılında da Türkiye ile imzalanmıştır (Baran, 2013, S.13). Sözleşmeye dayanarak 1961 ve 1973 yılları arasında Türkiye'den Almanya'ya göç etmiş işçi sayısı 865 bini bulmuştur. Aile birleşimi kanunu ile de Türkiye'den Almanya'ya 1.150.000 kişi göç etmiştir (Başkurt, 2009, s. 82-83).

Almanya'nın siyasi yapısı federasyondur. Federatif yapıyı 16 eyalet oluşturmaktadır. Her eyaletin kendine ait bir parlamentosu, başbakanı ve anayasası bulunmaktadır. Federal Almanya Cumhuriyeti'nin ana parlamentosu temel yasaları çıkararak ekonomi politikasını belirler. Eğitim ve kültürel konulara dair kararları eyaletler kendi parlamentolarında kararlaştırırlar (mfa.gov.tr, 2018). Federal Almanya Cumhuriyeti'nin toplam nüfusunun %79,5'i Alman %20,5'i göçmendir. Bu göçmenlerin %19,2'sini Türkler oluşturmaktadır (mfa.gov.tr, 2018). Almanya'da yaklaşık olarak 3,4 milyon Türk ve Türkiye kökenli insan yaşamaktadır (mfa.gov.tr, 2018). Almanya'da ikamet edip yalnızca Türk vatandaşı olan göçmen sayısı ise 2016 verilerine göre 1.492.580'dir (csgb.gov.tr, 2018).

Almanya'ya konuk işçi olarak giden Türk göçmenlerin hedefi orada bir süre çalışıp para biriktirdikten sonra geri dönmek olmuştur. Göç verdiği ülkenin iş gücü açığını karşılayan ülke olan Türkiye'de ise gittikleri ülkede kendilerini geliştirme imkânı bulacak olan göçmen Türklerin, nitelikli işçi olarak ülkelere döndüklerinde ülke kalkınmasına önemli ölçüde katkı sağlaması hedeflenmiştir (Erdoğan, 2015, s.111). Türkiye işgücü göndererek döviz girdisi sağlamayı ve işsizlik oranını azaltmayı amaçlamış, işçilerin memleketlerine gönderecek oldukları dövizler sayesinde döviz dengesinin sağlanması ve döviz girdilerinin ülke içinde yatırıma dönüşmesi hedeflenmiştir (Kırmızı, 2015, s.12).

Almanya ve Türkiye arasında anlaşmalar dâhilinde yapılan bu göçün, başladığı yıllara bakıldığında geçici göç olduğunu söylemek mümkündür. Nitekim bunun en önemli ispatı Almanya'da Türk göçmenlere “gastarbeiter (misafir/konuk işçi)” denmiştir (Palo, 2014, s.27). Misafir işçi statüsünde Türk göçmenler, iki ülke arasında yapılan anlaşma gereği en az bir, en çok üç yıl kalma koşuluyla yola çıkmışlardır. Bu nedenle göçün ilk yıllarında giden Türkler, kesin dönüş umuduyla misafir olduğunu hiçbir zaman unutmamış, kalıcı dostluklar edinmemiş, “heim”

denen toplu alanlarda Almanlarla komşuluk ilişkileri kurmadan yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Türkiye açısından fazla işgücünün ihracı olan Türk göçmenler, aidiyet duygusunu hissedememiş ve her iki tarafa da kendisini yabancı olarak görerek huzursuz bir hayat sürmüştür (Mortan ve Sarfati, 2014, s.250). Ancak bu göç başlarda planlandığı gibi ilerlememiştir. Bir süre sonra göçmen Türklerin ailelerini de yanlarına almasıyla kalıcı göç halini almıştır (Palo, 2014, s.27). Türk göçmenler, yaşam şartları, tarzları, gelenek ve görenekleri hakkında en ufak bilgiye sahip olmadıkları bir topluma gitmişler ve uzun yıllar kültürel değerlerinden uzak yaşamışlardır. Bu durum, mevcut şartlarda daha fazla mutsuz yaşanamayacağını farkına vardıklarında değişmeye başlamış, milli değerleri hatırladıkça o değerlere uygun hareket edecekleri, birlik ve beraberliği güçlendirici toplanma yerleri oluşturmayı amaçlamışlardır. Bunu ilk olarak hem toplanma hem de ibadet alanı olarak, mescitler açarak yapmışlardır (Başkurt, 2009, s.85). Almanya'nın ikinci kuşak göçmen Türklerinden Serdar Maraş, birlik beraberlik bilinci ve sosyalleşme amacıyla oluşan talepler doğrultusunda açılan mescitleri, kurulan derneklerin takip ettiğini ve kurulma amaçlarına göre birbirinden ayrılan Türk derneklerinin, ilerleyen süreçte sosyal tesisleri ve Camii'leri beraberinde getirerek giderek artan insan kitlelerine ulaşmayı başardığını vurgulamaktadır. Maraş, kurulan derneklerin, üyeler ve gönüllüler aracılığı ile Almanya'da, Türk kimliğinin ve kültürel değerlerinin tanınırlığının giderek arttığı ve ilgiyle karşılandığını belirtmektedir (Kişisel Görüşme, 22.12.2018).

Almanya'da artık üçüncü nesil Türkler yaşamaktadır. Bu nesillerden ilki kısa süre kalıp memleketine dönme niyetiyle gelen nesildir. İkinci nesil, Almanya'ya ilk gelenlerin çocuklarıdır. Üçüncü nesili ise ilk gelenlerin torunları oluşturmaktadır (Başkurt, 2009, s.85). Almanya'nın işgücü açığını karşılamak üzere misafir işçi olarak gelen birinci kuşak Türkler, kendilerine hedef olarak, Türkiye'ye geri döndüklerinde daha iyi yaşam şartlarında bir hayat hedefledikleri için tüketim yapmak yerine, Türkiye'ye dönene kadar tasarruf etmeyi tercih etmişlerdir. Bu nedenle toplu olarak, daha düşük bütçeli evlerde yaşamışlardır. Yaşadıkları ve çalıştıkları alanlarda herhangi bir sosyal statü talebinde bulunmamışlardır. Bu nedenle Almanlar ile iletişim ya da etkileşimde bulunmayı tercih etmemişlerdir. Birinci kuşağın bu içe kapalı yaşamı tercih etmesinin bedellerini ise ikinci kuşak ödemek zorunda kalmıştır. Ne öz kültürlerini ne de Alman kültürünü tam olarak

öğrenmeyi başarmış ve nereye ait olduklarına ilişkin karar vermekte son derece güçlük yaşamaktadır (Başkurt, 2009, s87-88). Maraş, ikinci kuşak göçmenlerin yaşadığı kimlik karmaşasının, üçüncü kuşak göçmenlerde çoğunlukla kırıldığını, özellikle Alman diline hakimiyetin artması ile toplum içinde önceki kuşaklara göre daha kolay yer bulduklarını, artan eğitim seviyesi ile daha nitelikli işlerde çalıştıklarını, artan refah seviyesi ile de Türk kökenli iş insanlarının sayısının giderek arttığını belirtmektedir (Kişisel Görüşme, 22.12.2018).

2.4. Kültür

Kültür kelimesinin etimolojik kökenine bakıldığında Latince tarımsal anlamda, toprak kültürü olarak “cultura” sözcüğünden geldiği düşünülmektedir (Saatcı, 2016, s.2; Oğuz, 2011, s.125). Türk Dil Kurumu (TDK), kültürün tanımını “tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” olarak yapmaktadır (tdk.gov.tr, 2018). UNESCO, kültürü “yalnızca sanat ve edebiyat olarak değil, yaşam biçimlerini, birlikte yaşamanın yollarını, değer yargılarını, gelenekleri ve inançları da içine alan toplumun ya da sosyal grubun kendine özgü, ruhsal, maddi, entelektüel ve duygusal özelliklerinin bir kümesi” olarak tanımlamaktadır (UNESCO, 2009, s.9).

Çok kültürlülük, farklı kültürden ve farklı sosyal statüden bireylerin ortak bir uyum sürecinden geçerek oluşturdukları, içerisinde birçok sosyolojik olguyu barındıran göç faktörünün önemli bir sonucudur (Palo, 2014, S.30). Ülkelerdeki çok kültürlülüğün sebebi dünya üzerindeki çok farklı kültürlerin birbirlerinden bağımsız olarak, değişik sebeplerle göç etmiş olmalarıdır. Bu durum aynı zamanda göç alan ülkelerde göçmenler arasında bütünleştirici bir ortak değer yaratmaktadır (Çallı, 2012, s.47).

Bir topluma ait kültürel değerlerin yok olmaması ve sürekliliğinin sağlanabilmesi için kültürün, kuşaklara iyi anlatılması ve benimsetilmesi gerekmektedir (Uyar, 2007, s.30). Kültürleme, bireyin doğumundan ölümüne kadar devam eden, kültürünü öğrenerek toplumunun ondan beklediği birey olma sürecidir (Uyguncan, 2015, s.207). Farklı kültürdeki bireyler farklı nedenlerle hareket etmektedirler. Farklı kültürlerin karşılaşması, etkileşimi de beraberinde getirmektedir. Bu doğrultuda başka kültürlerden bireylerin, karşılıklı etkileşimler sonucunda mevcut kültürlerinde görülen değişimler olarak, kültürlenme kavramıyla ortaya çıkmaktadır (Aliyev ve

Öğülmüş, 2016, s.90). Kültürleşme ise bir nevi yeni bir kültüre adapte olma süreci olarak tanımlanmaktadır (Güvendir, 2016, s.1746). Her insan, uyum içerisinde bir kültür çevresinde doğar, orada büyüyerek kültür edinir. Birey etrafındaki davranışları görür, yorumlar ve kendine bir davranış şekli belirler. Bu durum onu yaşadığı toplumun kültürünün bir parçası yapmaktadır. Kişi bu kültürün özelliklerini kazanıp, uyum sağladığında kültürlenmiş olur. Birey toplumun kültürünü aktarım yoluyla kazanırsa kültürlemeye maruz kalmış olur (Engin, 1990, s.167-168). Sosyalleşme, fertlerin içinde barındıkları toplumun kültürel değerleri ve beklentileri dâhilinde davranış göstermeyi öğrenme sürecidir (aktrn, Özer, 2015, s.38). Sonuç olarak bireyler, çevre etkileşimleri sayesinde toplumsal değerlere uyum sağlamayı sosyalleşme süreci ile öğrenir (Özer, 2015, s.38).

Kültür, bir aktarım sürecini de beraberinde getirir. Dolayısıyla bireye, ait olduğu toplumun kimliğini de kazandırmış olur (Uyar, 2007, s.22). Kimlik bir inşa sürecidir. Bireyin ya da toplumsal grubun aidiyet duygularıyla ilişkilidir (Özer, 2015, s.33,38). En geniş anlamıyla bakıldığında kimlik, sosyolojik açıdan bireyin nerede olduğu, kendini nasıl gördüğü, beraber yaşadığı toplum tarafından nasıl görüldüğünün cevabıyla alakalıdır (Arslan, 2012, s.21). Bireyin kimlik arayışı ben kimim sorularıyla başlamaktadır. Kimlik olgusu doğuştan değil de ait olduğu ya da içinde bulunduğu sosyal grup ile beraber edindiği kültürel değerler ile şekillenir. Kimliğin kaynağı bir nevi bireyin kültürüdür (Uyar, 2007, s.28).

Doğuştan olmayıp sosyal kazanımlarla gelişen kültürel kimlik, bireyin ait olduğu milletin folklorunu ne kadar benimsediği ve bu değerlerle birlikte kendi varlığını sürdürmesiyle alakalıdır. Birey eğer kendini ait olduğu milletin kültürel değerleriyle; dil, örf ve adet, inanç, müzik ve yemek gibi her türlü milli değerler ile ifade edebiliyorsa kültürel kimliği de oluşmuş demektir. Kişi, kültürel kimlik oluşum sürecinde bu milli değerlerini, içinde bulunduğu sosyal çevreden kendiliğinden elde edebileceği gibi aktarım yoluyla da öğrenebilir. Örnek vermek gerekirse birey dil edinimini ve yeme içmeyle ilgili bazı davranış kalıplarını içinde bulunduğu sosyal çevreyi küçük yaşlarda gözlemleyerek sağlar. Bu oluşum sürecinde fert kendiliğinden ya da aktarım yoluyla edindiği kültürel (milli) değerlerini özümseyor ve kendini bu değerler ile ifade edebiliyorsa, kültürel anlamda gelişimini sağlamış demektir (Uyar, 2007, s.45-48).

Kimlik farklılıkları, yeryüzündeki egemen kültürlerin, coğrafyanın ve inançların farklılıklarından gelmektedir. Bölgesel farklılıklara, insanları birbirinden ayıran kimlikler yerine yüzyılların birikimi ile oluşmuş kültürel zenginlik olarak bakmak gerekmektedir (Dağdeviren, 2018, s.42).

2.5. Göç ile Değişen Kültür

Göç, insanoğlundan ziyade dünya üzerinde hareket eden her canlıyı etkileyen bir süreçtir. Her canlı, doğduğu, büyüdüğü, kimliğini kazandığı bölgeden ayrıldığında yeni yerleştiği bölgeye adapte olmakta güçlük yaşar (Palo, 2014, s.27). İnsanoğlu, kültürün başladığı tarihten beri göçebidir. İnsan, yaşadığı coğrafyaya benzer, ait olduğu çevresiyle, diliyle ve kültürüyle kimliğini oluşturur (Gezgin, 2012, s.160).

Sadece bir hareket olmakla kalmayan göç, kültürden kültüre geçiş esnasında eski ve yeni arasında bağ görevi gören birtakım değerlerin ortaya çıkma sürecidir. Göçmen kültürünün yeni değerler yaratmasında, sahip olduğu kültürel değerler ile göç ettikleri ülke toplumunun egemen kültürünün altında olması ve sürekli etkileşime maruz kalması da etkilidir (Çallı, 2012, s.49). Birbiriyle etkileşim içerisinde iki farklı yapı olan göç ve kültür ilişkisi aynı zamanda bir aktarımı da beraberinde getirir. Göçmenler kendi kültürel özelliklerini gittikleri bölgelere taşımaktadırlar. Dolayısıyla göç olgusu hareket eden kültürü de beraberinde getirir. Doğduğu coğrafyadan başka bir coğrafyaya hareket eden kültür tanınırlığını arttırmış olur (Çallı, 2012, s.47).

Toplumlar yeni yetişen kuşaklara kültür aktarımını eğitim yoluyla sağlamaktadır (Uyar, 2007, s.137). Kültür göçü, bir kültür motifinin veya kültürel bir uygulamanın başka bir kültüre geçmesi olarak tanımlanır (TDK, 2018). Herhangi bir sebeple göç etmiş bireyler gittikleri yerlere kültürlerini de beraberinde götürürler. Dolayısıyla göçmenler bölgesel bazda çevrelerini etkiledikleri gibi etkilenirler de. Göçün zorunlu kıldığı bu karşılıklı etkileşim durumu yalnızca bireyleri değil, bireyin ayrıldığı ülkenin ve yerleştiği ülkenin ekonomik, psikolojik ve toplumsal yapısında önemli değişimleri beraberinde getirmektedir (Baran, 2013, s.6). Farklı kökenden gelen farklı etnik kimlikteki insanların kültürel değerleri de elbette ki farklıdır. Köklerinden farklı bir bölgede bir arada yaşayan bu insanlar birbirleriyle etkileşim içerisinde dirler (Palo, 2014, s.30). Entegrasyon sürecinde dışlanmaya ve ayrımcılığa da maruz kalan göçmenler, buldukları ülkelerde, öz kültürlerinden uzaklaşmak

yerine aksine daha da benimsemiş, sentezlemiş ve bu değerlere yeni bir boyut kazandırmıştır (Başkurt, 2009, s.87). Bireyler göç etmeleri durumunda, geçmişini ya da özlemine duyduğu şeyleri, tanıdık yiyecekler veya içeceklerle tatmin edebilirler. Çocukluk yemeklerini hatırlama bireye duygusal anlar yaşatabilir fakat bu durum yeme alışkanlıklarının değişmediği anlamına gelmez. Bireylerin benimsedikleri beslenme anlayışı da tüm katı kurallara rağmen değişebilir (goethe.de, 2018).

Bireylerin yeme eylemi fizyolojik ihtiyacının bir gereği olsa da bu eylemi gerçekleştirdiği yer, zaman ve şekil ilişkisi kültürel bir boyutta açıklanabilir. Dolayısıyla bu durum kültür unsuru olması sebebiyle toplumdan topluma değişebilir. Bu değişikliğin sebepleri arasında ait olduğu toplumun yeme alışkanlıkları ve ona sağladığı imkan çeşitliliği vardır (Öncel ve Göde, 2016, s.97). Davranış değişiklikleri nesillerin deneyimlerini yansıtmaktadır. Sosyologlar, toplumsal değişimleri incelerken, kuşakları kesin zaman dilimlerine ayırarak incelediklerinde doğru sonuca varamazlar. Kuşaklar kültürel anlamda incelendiğinde doğum yıllarındaki gibi kesin çizgilerle birbirlerinden ayrılmayabilirler. Kuşaklar arası farklılık, kişinin değişim karşısındaki tutum ve istekliliği ile alakalıdır (Alwin, 2002, s.44).

TDK'ya göre kuşak, yaklaşık olarak aynı yıllarda doğmuş, aynı çağın şartlarını, dolayısıyla birbirine benzer sıkıntıları, kederleri paylaşmış kişiler topluluğudur (tdk.gov.tr, 2018). Birçok anlamı olan kuşak terimi, aynı zamanlarda doğmuş bireyler için kullanılan genel anlamının yanında bireyin, ailenin soy çizgisindeki pozisyonunu ifade eden bir anlamı da vardır. Bir diğer anlamıyla kuşak, jenerasyon ve nesil terimleri olarak, yirmi beş ila otuz yıllık yaş öbeklerindeki bireyleri, bir grup olarak tanımlayan ya da tanımlanmasına neden olan sosyal aynı gruba dahil insanları ifade eder (Adıgüzel vd., 2014, s.169). Kuşaklar, bir tarihsel dönemde, ortak sosyal kimlikte, aynı kültürü ve aynı alışkanlıkları benimseyen insan topluluklarıdır. Toplumsal anlamda gelişmek ve ilerleyebilmek önceki neslin sonraki nesle aktaracağı bilgi ve yaşanmışlıklar ile doğrudan ilişkilidir (Taş vd., 2017, s. 1034).

Literatürde, 1927 ve 1945 yılları arasında doğanlara “gelenekselci kuşak”, 1946 ve 1964 yılları aradı doğanlara “bebek patlaması” kuşağı, 1965 ve 1980 yılları arasında doğanlara “x” kuşağı, 1981 ve 1999 yılları arası doğumlulara “y” kuşağı, 2000 sonrası doğanlara ise “z” kuşağı denmektedir (Çetin, Karalar, 2016, s.159). Kuşak değişimi sosyal hayatın bir gerçeğidir. Tarihsel olaylar bireyleri etkilemektedir.

Dolayısıyla etkilenen bireylerin devam eden nesilleri de bu durumdan etkilenmektedir (Alwin, 2002, s.44). Tarihsel olarak ebeveynlerin doğumu ve yavrularının doğumu arasındaki ortalama geçen zaman aralığı olarak tanımlanan kuşak terimi, literatür incelendiğinde yirmi yılda bir değişen zaman aralığını ifade etmektedir. Geçmişte bu durum kuşakları analiz etmede önemli rol oynamış olsa da artık yeni teknoloji ve çalışma şartları göz önünde bulundurulduğunda yirmi yıl, genel yorum yapacak kanıya varmak için çok geniş bir süreyi kapsamaktadır (Mccrindle, 2006, s.10).

Toplumsal araştırmalar ve anketlerde, farklı yaş gruplarından elde edilen verilerin karşılaştırılmasıyla, nesiller arası farklılıkları anlamak mümkündür. Ancak verilerin nasıl oluştuğuna dair bir sonuca varmak kolay değildir (Alwin, 2002, s.45).

2.6. Mutfak Kùltürü

Ateşin keşfiyle başlayan mutfağın tarihi, ateşin kullanım alanının genişlemesiyle çeşitli mutfak ekipmanları ve pişirme yöntemlerini de beraberinde getirmiştir. Kelime anlamı olarak mutfak, Arapçadaki “matbah” kelimesinden gelmektedir. Etnograflarca Türkçedeki “ocak” sözcüğünden ateş yakılan yer, bir evin merkezini ifade ettiği de öne sür÷lmektedir (Tez, 2015, s.107). Kaşkarlı Mahmut, Divan-ı Lügat-ı Türk adlı eserinde mutfak terimi için aç pişirilen yer anlamında “açlık” kelimesini kullanmıştır (Bilgin ve Samancı, 2015, s.22). Fransız gastronom Brillat-Savarin’in de eserinde bahsettiği gibi mutfağa bir sanat olarak bakacak olursak, şüphesiz sanat dallarının en eskisidir, çünkü sivil hayatımız içinde fizyolojik ihtiyacımız olan mutfak, ihtiyaçlarımızdan dolayı ateşi kullanmayı öğrenmemize vesile olmuştur. İnsanoğlu, doğayı kontrol etmeyi, ateşi kontrol etmeye başladığında sağlamıştır (Savarin, 2015, s.233). Tıpkı göç ile olduğu gibi insanlık, yeme-içme ile varoluşundan bu yana ilişki içindedir (Bilgin, Samancı, 2015, s.27). İnsanlığın geçmişi, aslında beslenmesinin de geçmişi ile eşdeğerdir. İnsanlığın ilk aşaması, ateşin kontrol altına alınması dolayısıyla ateşi, yemek pişirmede kullanımı olarak gör÷lmektedir. Avcı ve toplayıcı bir yaşam biçimi süren insanlar, ateşin kontrol altına alınmasıyla onun etrafında başlamış, beraberinde iletişime geçmiş ve sonuç olarak toplumsallaşma sürecine gitmişlerdir (Yıldız, 2018, s.73).

Beslenme alışkanlıkları, bireylerin yaşadığı coğrafya ve toplumun kültürel değerleri, etkileşimler ve ekonomik imkânlar doğrultusunda belirlenir (Karaca ve Karacaoğlu,

2016, s.562). İnsanlık için yeme davranışı yalnızca besin ihtiyacının karşılanması anlamına gelmemektedir. Bu durum toplumların yemek kültürleri incelendiğinde, beslenme davranışı sırasında gösterdikleri tercih farklılıklarıyla açıkça görülebilmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011, s.90). İnsanoğlu için gıda fizyolojik zorunluluğun yanı sıra kültürünün de önemli bir parçasıdır. İnsanlar, önceleri mevsimlerin onlara getirdikleri kadar gıda maddelerini kullanmaktaydılar. Tarım ve hayvancılığın gelişmesiyle bu durum değişmiş, gıda maddeleri farklı kültürlerin kimliğinin bir parçası haline gelmiştir (Arend ve Tirali, 2008, s.120). Yapılan antropoloji çalışmaları gösteriyor ki insan kimliğinin temel unsuru yeme-içmedir. Bireylerin beslenme anlayışlarının kültürleri ile ne kadar iç içe olduğunu, bilim insanlarının toplumların sosyal yapılarını ve bu yapıları ortaya çıkaran kuralları yeme-içme alışkanlıklarını analiz ederek incelemeyi tercih etmelerinden anlaşılabilir (Thoms, 2010, s.4). Bir toplumun kültürünü anlamının en iyi yolu, yemeklerini nasıl hazırladıkları ve yediklerini incelemektir. Bireylerin yaşadığı çevre ve yurduyla olan bağı, yediği yemekler ile anlamak mümkündür (Sancar, 2017, s.1). İnsanoğlu yaşamını sürdürebilmek için tek tip yemekle her yerde beslenebilir, ancak her toplum, kendine özgü bir beslenme anlayışı geliştirerek; farklı gıdalarla, farklı şekillerde, farklı porsiyonlarda ve farklı lezzetlerde beslenmektedir (Tez, 2015, s.9).

İnsanlık tarihi boyunca yeme-içme kültürü, medeniyetlerin oluşma sürecinde en önemli unsurdur. Yüzyıllar boyunca bir kara parçasında yaşayan insanlar, birçok gezgini ve yurt arayışında olan göçerleri sofrasında ağırlamış, din, dil ve ırk ayrımı gözetmeksizin yemek kültürünü sergilemiştir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s.563). Bireylerin yeme içme kültürünü oluşturan yemekler, ait olduğu toplumun maddi kültür ürünleridir. Dolayısıyla bir toplumun mutfak kültürü aynı zamanda o toplumun kültür varlıklarını da içinde barındırır. Coğrafi ve iklimsel özellikler mutfak kültürlerini şekillendiren en önemli etkenlerin başında gelmektedir. Toplumların yeme-içme alışkanlıkları incelenirken yedikleri şeyler kadar onları nasıl yediklerinin de önemli olduğu gerçeği ile karşılaşılır. Bu nedenle yemeğin sunumu, yeme sıraları, sofraya oturma şekillerinden sofrada adabına kadar birçok aşaması olan bu seremoni, toplumların kendine has kültürel unsurlarıdır (Yerasimos, 2014, s.33). Mutfak kültürleri, onları üreten ve tüketenlerden birtakım izleri içinde barındırır (Bober, 2014, s.29). Yeme-içme alışkanlıkları, geçmiş deneyimlerin birikimi olarak

kendilerini tanımlayabilecekleri önemli unsurlar arasındadır. Bu doğrultuda toplumların kendilerine özgü yemekleri, onları incelemek ve fikir sahibi olmak adına önemli araçlardır (Saatci, 2016, s.1-2).

Kavramsal olarak mutfak kültürü, beslenme gereksinimini karşılayan yiyecek içecek çeşitlerinin hazırlanma aşamasından tüketilme aşamasına kadar, kullanılan ekipmanlardan toplumların sofrada adabına kadar bütünsel ve kendine has bir yapıyı ifade eder (Çevik, 1997, s. 3). Yemek yapmak, tat alma organımız sayesinde algıladığımız acı, ekşi, tatlı, tuzlu ve umami tatların, gıda maddelerinin özellikleri, sağlık şartları gibi etmenler dikkate alınarak bir uyum içinde oranlanması olarak tanımlanabilir (Uhri, 2016, s.9). Gıda tercihleri de büyük ölçüde kültürel etkiler ile belirlenir ve genç yaşta oluşturulur. Herhangi bir yeme değişikliği için neofobi'nin (yeni şeylerden korkma) üstesinden gelinmesi gerekmektedir. Yeni gıda maddeleri, bilinen gıda maddeleri ya da bilinen yemeklerle ortak özellikte olduğunda kabul edilebilirlik oranı daha yüksek olmaktadır (Arend ve Tirali, 2008, s.125).

Bir topluma ait yemek kültürü, o toplumun yaşam tarzı ve öz kültürü ile birebir ilgilidir. Bu bağlamda bir kültür unsuru olan yemek, bireysel ve sosyal birçok anlam içerir. İnsanın yemekle olan ilişkisi yalnızca bir fizyolojik ihtiyaç olmaktan ziyade yaşadığı sosyal çevrenin etkisiyle gelişen, şekillenen, kültürel bir unsurdur (Bilgin ve Samancı, 2015, s.27). Her toplum, tarihsel geçmişi, geleneği, göreneği, sosyal yapısı ve kültürel değerleri ile kendine has ulusal bir mutfaka sahiptir (Taşpınar ve Demirkol, 2017, s.69).

2.6.1. Türk Mutfak Kültürü

Beslenme anlayışı, yaşanan bölgenin şartlarına göre değişkenlik gösterir (Bilgin, Samancı, 2015, s.17). Tüm ulusal mutfaklar gibi Türk mutfağının da yemek yapısı zamanla değişime uğramıştır (Arend ve Tirali, 2008, s.125). Geçmişten 21. Yüzyıla uzun soluklu devletleriyle, köklü bir kültüre sahip Türkler, Orta Asya'dan bu yana farklı mutfak kültürleriyle yaşadıkları etkileşimler sayesinde, özgün tatlara ulaşarak büyük bir mutfak kurmayı başarmışlardır (Akın, 2012, s. 5). Geçmişte suyun ve otun peşinde göçerliği benimsedikleri yıllardan bugüne Türkler, beslenme anlayışlarına ilişkin ortaya çıkan kayıtlarda da görüleceği gibi ağırlıklı olarak hayvansal ürünlerle beslenmişlerdir. Ancak bu durum, bitkisel ürünlerin beslenme anlayışı içinde önemsiz olduğu anlamına gelmemektedir. Dönem, şartlarıyla birlikte incelendiğinde

tarım yapmaya elverişsiz olan coğrafyada, tarımsal ürünler destek ürün olarak görülmüştür. O dönem hakkında bizim için en önemli kaynak olan Kaşkarlı Mahmut'un Divan-ı Lügat-ı Türk eseri incelendiğinde, bazı tahıl yemekleri haricinde bitkisel bazlı yemeğe rastlanmamıştır. Beslenme anlayışı içerisinde yeme-içme kültürünün içecek kısmı incelendiğinde ise Türkler için en önemli içeceğin kımız ve ayran olduğu görülmektedir. Zamanla bu durum da değişiklik göstermiş yıllar içinde yaşam alanlarını değiştirerek yerleşik hayata geçen Türkler, beslenme alışkanlıklarını da çevreleriyle olan etkileşimleri sayesinde değiştirerek rafine bir mutfak oluşturmuşlardır (Bilgin ve Samancı, 2015, s.24).

Anadolu coğrafyasının geçmişten bugüne kültürel birikiminin bir parçası olan mutfak kültürünün, asla tek tip, iklim ve coğrafyadan uzak şekillendiği düşünülemez (Uhri, 2016, s.9). Ülkenin coğrafi konumu kadar geçmişindeki köklü imparatorluklar ve bu sayede oluşan kültürel etkileşimler, çeşitliliği artırmasıyla yerel mutfakların kendi içlerinde özgün kalan yapıları, çok boyutlu bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır (Çevik, 1997, s.4). Orta Asya'daki Türklerin mutfağı, bir takım tarım ürünleri ile koyun eti, at eti, mayasız hamur işleri veya buğday unuyla yapılan ekmekler, yoğurt, süt ve süt ürünleri, peynir, tarhana, mantı gibi göçebe yaşam tarzının getirdiği yemeklerle sınırlıydı. Bu sınırlı mutfak kültürü ilerleyen zamanlarda modern Türk mutfağında da korunmuştur. Göç ve fetihler sayesinde Türkler, çeşitlilik açısından daha geniş gıda maddeleriyle tanışma imkânı bulmuşlardır. Çeşitli sebze ve meyveler, fındık, şeker ve baharat çeşitleri gibi. Bu değişim beraberinde yeni pişirme tekniklerini de getirmiştir. Köfte gibi kıyılmış etler, kümes hayvanları, börek çeşitleri, şerbetler ve helvalar bu şekilde mutfak kültürüne dâhil olmuşlardır. Bizans ile olan etkileşimler ekmek ve deniz ürünleri çeşitliliğini arttırmıştır. İslamiyet'in kabulü ile domuz eti ve alkol tüketimine son verilmiştir (Arend ve Tirali, 2008, s.125). Yine göçerlik yıllarına bakıldığında Orta Asya'daki meyve çeşitliliği Anadolu coğrafyasıyla benzerlik göstermektedir. O dönemde de günümüzde olduğu gibi meyvelerin hem yaş hem de kuru şekliyle kullanıldığı kaynaklarda görülmektedir (Bilgin ve Samancı, 2015, s.24).

Günümüz Türkiye'si kendine has mutfak kimliğine sahip olan yedi bölgeyle tanımlanabilir. Mutfak kültürü ya da kimliği, bölgenin doğal olanaklarına, komşularıyla olan etkileşimlere ve kültürel altyapının getirilerine bağlıdır (Arend ve

Tirali, 2008, s.125). Türkler ta Orta Asya yıllarında bile gerek ekonomik anlamda ticari ilişkileri gerek yaşam alanları münasebetiyle kurdukları ilişkiler aracılığıyla, başka yemek kültürlerine ait ürünleri tanıma ve kendi yemek kültürlerine ait ürünleri tanıtmaya imkânı bulmuşlardır. Bu kültürel etkileşimler sayesinde dünya mutfağına olan katkılarının yanı sıra sonraki nesillere olan kültürel aktarımları sayesinde mantı, yoğurt ve ayran gibi pek çok ürün günümüzde de yaygın olarak bilinmekte ve tüketilmektedir (Bilgin ve Samancı, 2015, s.24).

2.6.2. Alman Mutfak Kültürü

Orta Avrupa ülkesi olan Almanya'nın, içinde bulunduğu coğrafyanın iklim koşulları nedeniyle Akdeniz ülkeleri gibi özgün, özellikli ve zengin bir mutfağına sahip olduğu söylenemez (Taşpınar ve Demirkol, 2017, s.76). Ünlü yemeklerden uzak ve az bilinen Alman mutfağının izlerinin görüldüğü sınırlı sayıda kaynaktan biri olan Tacitus'un Germania (2016) adlı eserinde, milattan sonra ilk yüzyılda Almanların günün geç saatlerine kadar uyuduğundan, kalkar kalkmaz yaptıkları ilk şeyin sıcak bir duşun ardından bireysel olarak yenen yemek olduğundan bahsetmektedir. Çok sık tekrarladıkları ziyafet geleneklerinin olduğu, yine bu ziyafetlerde, arpa ya da buğdaydan yaptıkları ve bir şaraba benzettiği geleneksel içkileri olan biradan bahsetmektedir. Yiyeceklerinin oldukça sade olduğundan, yabani meyveler, av etleri ve mayalanmış süt ürünleriyle abartılı yiyeceklerden uzak bir şekilde açlıklarını giderdiklerinden bahsetmektedir (Tacitus, 2016, s.55-57).

1850'de Sanayileşme Almanya'ya ulaştığında, etkileri çok geniş kapsamlı olmuştur. Özellikle tarım açısında Almanya şehirleşmeyi çok çabuk benimsemiş ve gitgide modern gıda endüstrilerine daha çok sırtını dayar hale gelmiştir. Ancak devam eden süreçte 2. Dünya Savaşı, hem halkta hem de açlık dolayısıyla yemek kültüründe büyük izler bırakmıştır. Ancak yeni jenerasyonlar bu sorunları geride bırakarak neden Alman mutfağının, Fransız mutfağı gibi büyük ve ünlü bir mutfağına sahip olamadığı sorusu ile kültürlerini yeniden keşfetmeye başlamıştır. Almanya'nın tarihine bakıldığında, orijinlerinde Germen, Keltik ve Slav etkileri ağırlıklı görülmektedir. Aynı zamanda bugünkü Almanya'nın, Avrupa'nın tam merkezindeki konumu, Eski Roma zamanlarından beri pek çok göç almasını sağlamıştır. Avrupa'nın çeşitli yerlerinden gelen göçler, pek çok kültürel etkileşimi desteklemiştir; kuzey, güney, doğu ve batı arasındaki kültürlerin kaynaşmasına yol

açmıştır. Bu durum, kültürel etkileşimin oldukça yüksek olduğu dönemler yaşanmasına rağmen Alman mutfağı denince akla ilk gelenlerin niçin yalnızca çeşitli sosisler, patates ve bira türevleri olduğu sorusunu doğurmaktadır. Alman mutfağının, Fransa gibi yüksek nitelikli bir mutfağa sahip olamamasının en önemli sebeplerinden biri Kutsal Roma Germen İmparatorluğu'nun reddedilmesi olmuştur (843'te). Almanyanın bu tutumu ile merkezi gücü elinde bulunduran Fransa ve İngiltere dışındaki diğer bölgeler, küçük krallıklar olarak dağılmıştır. Bölünerek yeni oluşan karallıklar ile yeni düzende mutfaklar bölgesel kalmıştır. Bu durum Almanya'nın yüksek nitelikli bir yemek kültürüne sahip olamayışı sonucunu doğurmuştur (Heinzelmann, U. 2008).

Alman mutfağı, bir bölgeden diğerine büyük ölçüde farklılık gösteren ve belirli bir tarihle şekillenen çok fazla yemek çeşidi sunmaktadır. Bu tarifler kuşaktan kuşağa aileler ile aktarılmaktadır (alumniportal.deutshland.org, 2018). Alman mutfağının temelleri yöresel mutfaklara dayanmaktadır. Alman coğrafyası içinde etkileşimlerle ortaya çıkan Alman mutfağı, domuz eti, balık, sığır eti ve kümes hayvanlarına dayanan ekmek çeşitlerince zengin, birçok sosis çeşidi ve içecek olarak çokça tüketilen birasıyla ünlüdür. Baharat kültürü fazla gelişmemiştir. Bu mutfağın sabah kahvaltısı ve öğle öğünleri önemlidir. Vücut için önemli olan besinlerin çoğu bu öğünlerde alınırken akşam öğünleri oldukça sade geçmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017, s.76).

Alman mutfağı dünyada, İtalya ya da Çin mutfakları kadar popüler olmayan, genellikle bira ve İngilizce adıyla Bavaria (Bavyera) olarak tanınan Bayern eyaletinin mutfağıyla tanınmaktadır (goethe.de, 2018, 15:04). Alman mutfağının diğer dünya mutfakları kadar popüler olmamasının sebepleri arasında, baharat seçiminin geleneksel olarak sınırlı kalmasının, lezzete olan etkisi yer almaktadır. Alman mutfağının temelleri arasında maydanoz, dereotu, frenk soğanı kuşkonmaz ve diğer yerel bahçe bitkileri, baharat olarak biber ve tuz yatmaktadır. Ancak bu durum, günümüz Almanya'sının tatlarıyla birebir uyuşmamaktadır. Artık alman halkı dışarıda yemek yemek istediğinde birçok mutfak arasından seçim yapabilmektedir. Dolayısıyla birçok Alman evinde yabancı havuç ya da patates soyulmamakta onun yerine daha pratik farklı dünya mutfaklarından örnekler tercih edilmektedir. (fr.de, 2018).

2.7. Göç Mutfağı

Yaşam şeklinde meydana gelen değişiklikler, yemek kültüründe de değişimi beraberinde getirir (Bilgin ve Samancı, 2015, s.27). Bu doğrultuda göç hareketleri, yeni yiyeceklerin ve yemek kültürlerinin ülkeler hatta kıtalar arası aktarım sürecinde önemli bir faktördür. Ülkelerin mutfak çeşitliliği, milletlerinin etnik çeşitliliğinin de bir göstergesidir (Thoms, 2010, s.4). Bir toplumun yemek kültürü, yalnızca yediği şeyleri değil kurulan sofralarda belli adetleri ve kurallar dâhilinde davranmayı gerektiren bir bütün olarak, sofrada adabını içinde barındırır (Bilgin ve Samancı, 2015, s.28). Göçmenler yanlarına maddi değeri olan şeylerden ziyade kültürel değerlerini alırlar. Nitekim bir kültür mirasının aktarımının en önemli parçası mutfağıdır (Akyürek, 2018:54).

Yeme alışkanlıkları toplumsal grupların mutfak kültürlerine bağlılığının da bir göstergesidir (Zqovali, 2015, s.28). Yemek kültürleri, diğer toplumlarla etkileşim halindedir, dolayısıyla sürekli gelişim ve değişim halindedir (Karaosmanoğlu, 2017, s.20). Dünya üzerinde, bir yerden bir yere göçen insanlar, gıda maddelerini, hazırlama tekniklerini ve yemek ritüellerini de yanlarında götürmektedirler. Bu duruma kültürel etkileşimler de eklenince mutfak kültürlerinde değişimler meydana gelmektedir (Arend ve Tiralı, 2008, s.120). Yemek ve yeme alışkanlıklarının değişimi yönünden bakıldığında, sosyal bilim çalışmaları önemli yol gösterirler. Küreselleşmeye katı çizgilerle değil de bir karışım öngörüsüyle değerlendirildiğinde, küreselleşme bir kültürü etkisi altına almasından ziyade her iki kültüründe etki altında olması durumudur. İletişim, dolayısıyla etkileşim karşılıklıdır (Karaosmanoğlu, 2017, s.19).

Gıda farklı kültürler arasında bir köprü görevi görmektedir. Alman gastronomisinin temellerinde mutfak çeşitliliği yatmaktadır. Bu çeşitlilik İtalya, eski Yugoslavya ve Türkiye'den işçi göçüyle yakından ilgilidir. Bu mutfak kültürünün gelişimini özetlemek gerekirse, 1960'ların sonlarında başlayan sözde misafir işçilerin 1970'lerde ve 1980'lerde yoğunlaşması yabancı restoranları da beraberinde getirmiştir. Bir toplumun yemek kültürünü öğrenmek için o toplumun yanı sıra dilinin de kodlarıyla beraber öğrenilmesi gerekmektedir. Örneğin bir yemeği öğrenmek yetmez, o yemek ne zaman, nasıl yenir bunları da bilmek gerekmektedir. Göçmenlerin kurduğu restoranlarda servis elemanlarına bu nedenle çok iş

düşmektedir. Servis elemanları, o toplumun kültür kurallarıyla birlikte yemeğin nasıl ve ne şekilde yendiğini de anlatması gerekmektedir. Bu durum toplumları gıda yoluyla bağlayarak güçlü bir iletişim kurabilmelerine de imkan sağlamaktadır (goethe.de, 2018). Göç hareketleri, göçmenlerin beraberinde getirdikleri yemekler ve yeme alışkanlıklarının, yaşadıkları şehre entegre olması ile etkileşimden doğan yeni bir mutfak kültürünü de beraberinde getirir (Karaosmanoğlu, 2017, s.20). Almanya'da göçmen mutfağı, diğer ülkelere kıyasla güçlükle yaygınlaşmıştır. İngiltere'de Almanya'ya kıyasla daha erken ve kapsamlı, Fransa ve İtalya'da ise göçmenler, ülke mutfağı ile kendi mutfaklarını harmanlayarak tutunmayı tercih etmişlerdir. Federal Cumhuriyette ise ticaret düzenlemeleri bir restoran açmayı diğer ülkeler kadar kolay kılmaması sebebiyle Almanya'da göçmen mutfağının gelişiminde gecikmeler yaşanmıştır (goethe.de, 2018).

Göçmenler, gittikleri ülkelere kısmi de olsa kendi kültürlerini koruyarak entegre olmaktadır. Beslenme alışkanlıkları da korudukları kültürel unsurların en önemlileri arasındadır. Bununla beraber göçmenlerin yemek kültürleri, yalnızca kimliğin oluşturulması ve sürdürülmesi için bir araç olarak kalmayarak kendi ülkelerinin yemeklerini sunan restoranlar kurmaya başladıklarında kültürel alışverişin de önemli bir aracı olmuştur (Arend ve Tirali, s.121). Almanya'dan ziyade artık tüm dünyada tanınan döner kebabın hikâyesi, 16 yaşında Berlin'e göçen bir Türk olan Mahmut Aygün'ün 1971 yılında açtığı kebab dükkanında, Türkiye'deki pilav üzerine sunumundan farklı olarak, ekmek arası şekliyle sunulmasıyla hızlı ve kolay tüketilebilir halini icat etmesiyle başlamaktadır. Türkiye ve Almanya arasında göç hareketinin bir sonucu olarak meydana gelen ekmek arası döner kebab, Türkiye'de de hızlı ve kolay tüketilebilir haliyle birçok şehirde görülmeye başlamıştır. Dolayısıyla değişimi tek boyutlu düşünmek yerine karşılıklı olarak düşünmek gerekmektedir (Karaosmanoğlu, 2017, s.45).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırma Deseni

Almanya’da yaşayan üç kuşağın göç ile değişen mutfak kültürünün tespit edilebilmesi için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Kültürün alt dallarından biri olan mutfak kültürünün çok yönlü boyutta oluşu araştırmacının çalışma ortamında bizzat yer alarak, doğrudan gözlem yolu ile görüşmelerini gerçekleştirmesinin, çalışmanın daha doğru bulgulara ulaşarak geçerliliğini arttıracığı düşünülmektedir.

Genel olarak sosyal bilimlerde alan araştırmaları, bireylerin davranışlarını yorumlayabilmek için bireyin etkileşimde bulunduğu çevrede incelemeyi gerektirir. Bu yönüyle sonuçların etkilenmemesi adına bir laboratuvarında incelermesine, dış etmenlerden uzak bir çalışma ortamı gerektirmez. Bu doğrultuda nitel araştırma, doğal yolla ortaya çıkan olguların kendi sarmal yapısında incelenmesidir (Aktaran Topkaya, 2006, s.113). Nitel araştırmalarda araştırmacı, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi yöntemler kullanarak, algı ve olayları, bağlı buldukları çevre içerisinde inceleyerek elde ettiği verileri gerçekçi ve bütüncül bir biçimde yorumlamaya çalışmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 41).

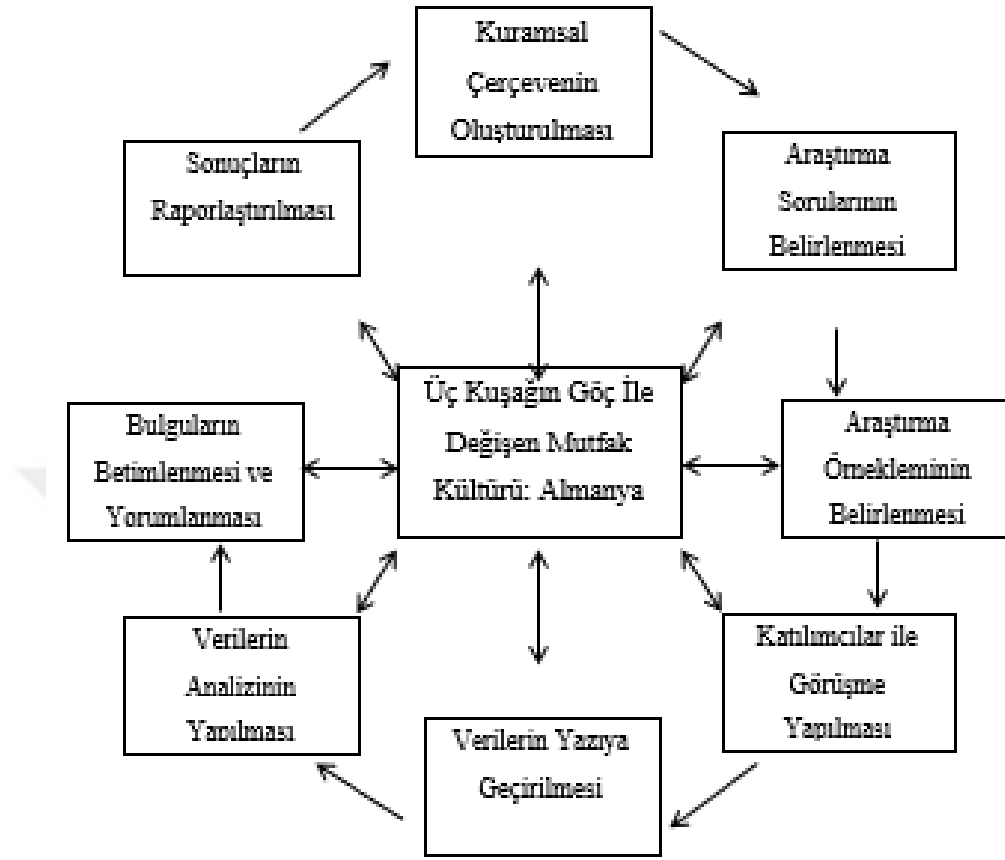
Çalışmada araştırma konusunun ve çalışma ortamının bütüncül yorumu gerekli kılması nedeniyle nitel araştırma yöntemlerinden “etnografik araştırma yöntemi” ve “durum çalışma deseni” kullanılmıştır. Etnografik araştırma yöntemi kültürel grupları incelemede kullanılan, toplumlardaki insan davranışlarının benzerliklerini ve farklılıklarını anlamaya ve açıklamaya yönelik bir gruba ait kültürün ve yaşam biçiminin betimlendiği “kültür analizi” olarak da adlandırılmaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2017: 416). Etnografik araştırma yönteminde araştırmacı, açıkça veya gizlice, uzun bir zaman diliminde günlük yaşama katılarak gözlem yapar ve sorular sorarak bilgi toplar (Gürbüz ve Şahin, 2017: 417). Araştırmada belli bir sosyal sistemdeki insanların, sosyal yaşamı, gerçek hayatta neler yaptıkları ve kültür ile ilgili gözlemler ve görüşmeler birçok yönden ele alınır ve betimlenir (Bal, 2016:124). Böylelikle doğal ortamda yapılan incelemeler sayesinde daha doğru ve gerçekçi çıkarımlar yapılmış olur (Gürbüz ve Şahin, 2017: 417). Durum çalışma deseni, gerçek yaşam çerçevesi içinde güncel bir olgunun sınırlarının kesin hatlarla ayrılmadığı, birden fazla kanıtın ve veri kaynağının çok yönlü ve derinlemesine incelenerek

yorumlamaya olanak sağlayan bir yöntemdir (Yin, 1984: 23, Yıldırım ve Şimşek, 2016: 287).

Üç kuşağın gç ile değişen mutfak kültürünün tespiti için yapılan araştırmada alan yazın taraması ile elde edilen verilere dayalı bir yarı yapılandırılmış görüşme formu geliŐtirilmiŐtir. Araştırmacı, araştırmanın desenine uygun olarak üç ay boyunca araştırma alanında bulunmuŐ, gözlem ve görüşme yoluyla çalıŐmayı gerçekleŐtirmiŐtir.

Araştırmanın güvenirliğinin sağlanabilmesi için;

- Soruların anlaşılabilirliği için görüşme yapılmadan once sorular beş kiŐiye yöneltilmiş ve ne anladıkları sorulmuştur. Alınan geri bildirimler doğrultusunda sorular tekrar ŐekillenmiŐtir.
- Görüşme soruları açıklamaları ile birlikte üç uzmana gönderilerek soruların ulaŐılması amaçlanan konuların içeriğine uygunluğu onaylatılmıŐtır.
- Verilerin eksiksiz kaydedilmesini ve olduğu gibi yazıya dökülmesini sağlamak amaçıyla görüŐmelerde ses kayıt cihazı kullanılmıştır ve katılımcılardan buna dair izinler alınmıştır.
- Araştırmacı kişisel yargılarına araştırma bulguları bölümünde yer vermemiŐ; veriler tarafsız sunulmuştur.
- Güvenilirliğin sağlanabilmesi için görüşme sorularından elde edilen cevaplar, kodlamalar ve sonuçlar alanda uzman kiŐilerin görüşlerine sunulmuştur. Alınan görüşler doğrultusunda düzeltmeler yapılmıştır.



Şekil 3.1. Araştırma süreci aşamaları

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem

Çalışmada araştırma alanı olarak Almanya merkez alınmıştır. Alman istatistik dairesinin 2017 yılı verilerine göre Almanya'nın 82 milyonu aşan nüfusunun 10 milyondan fazlası göçmendir. Bu göçmen nüfusunun büyük kısmını 1.483.515 kişiyle Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları oluşturmaktadır (destatis.de, 2018). Türkiye Cumhuriyeti Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının, yurt dışında yaşayan sadece Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları üzerine 2014 yılında hazırladığı rapora göre, başkenti Stuttgart şehri olan Baden-Württemberg eyaletinde 269.471 Türk vatandaşı yaşamaktadır. İngilizce adı Bavaria (Bavyera) olan Almanca adıyla Bayern eyaletinde ise 203.784 Türk vatandaşı yaşamaktadır (csgb.gov.tr, 2018). Araştırma, Almanya'da yaşayan Türk kökenli vatandaşların tamamına ulaşip araştırmaya dahil etmek zaman ve maddi kısıtlar nedeniyle mümkün olmadığından Türk göçmen nüfusunun yoğun olduğu, Baden Württemberg eyaletinin başkenti Stuttgart ve

Bayern eyaletinin başkenti Münih şehirlerinde uygulanmıştır. Araştırma kapsamında amaca uygun olarak, araştırma problemine yönelik durumların saptanmasında etkili bir yöntem olan kartopu örneklemeye gidilmiştir. Kartopu örnekleme, katılımcılardan alınan tavsiyeler doğrultusunda aynı özelliklerde diğer katılımcılara ulaşmayı sağlar (Şahin, Gürbüz, 2017: 133). Bu doğrultuda yerleşim birimlerinin ileri gelenlerinden görüş alınmış “bu çalışma kapsamında konuyla ilgili kimlerle görüşmemi tavsiye edersiniz?” (Patton, 1987: 56) sorusuna verilen cevaplar sonucunda Münih ve Stuttgart’ta yaşayan her kuşaktan 25 olmak üzere üç kuşaktan toplamda 75 kişi ile görüşülmüştür.

Evrenin tamamını Türkiye’den Almanya’ya göç etmiş birinci kuşak, orada yetişen ikinci kuşak ve Almanya’da doğup büyüyen üçüncü kuşak oluşturmaktadır. Bu çalışmada “kuşak” terimi, uluslararası literatürde görüldüğü gibi belli doğum yılı aralıklarına göre zaman gruplarına ayrılan, “gelenekselci”, “bebek patlaması”, “x”, “y” ve “z” jenerasyonlarını ifade eden “kuşak” terimi yerine Nohl ve arkadaşlarının 2011 yılında yayınladığı “*Göç ve Kültürel Sermaye*” Kitabı ve Manço’nun 2000 yılında yayınladığı “*Belçika’da Türklerin 40 Yılı (1960-2000): Sorunlar, Gelişmeler, Değişmeler*” makalesinde ifade ettiği gibi Türkiye’de doğup büyümüş kendi arzusuyla göç eden bireyleri “birinci kuşak”, bir üst nesillerinin göç ettiği ülkede doğanları “ikinci kuşak”, onların devam eden nesillerini yani ilk göçmenlerin torunlarını ise “üçüncü kuşak” olarak ifade etmektedir.

Katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin veriler tablo 3.1, Tablo 3.2 ve Tablo 3.3’de kuşaklara göre sırasıyla kodlanarak aktarılmıştır.

Birinci kuşak katılımcıların demografik özellikleri Tablo 3.1’de sunulmuştur.

Katılımcı Kodu	Katılımcı Profili		
	Cinsiyet	Yaş	Yaşadığı Yerleşim Yeri
K 1	Erkek	74	Münih/Buchloe
K 2	Erkek	75	Münih/Buchloe
K 3	Erkek	70	Münih/Buchloe
K 4	Kadın	69	Münih/Buchloe
K 5	Kadın	81	Münih/Buchloe
K 6	Erkek	75	Münih/Buchloe
K 7	Kadın	69	Münih/Buchloe
K 8	Kadın	68	Münih/Buchloe
K 9	Kadın	72	Münih/Buchloe

Tablo 3.1. Birinci Kuşak Katılımcı Dağılımı

K 10	Erkek	39	Münih/Buchloe
K 11	Kadın	77	Münih/Buchloe
K 12	Erkek	54	Münih/Buchloe
K 13	Kadın	50	Münih/Buchloe
K 14	Erkek	49	Münih/Buchloe
K 15	Erkek		Stuttgart/Sindelfingen
K 16	Kadın		Stuttgart/Sindelfingen
K 17	Kadın	50	Stuttgart/Böblingen
K 18	Kadın	63	Stuttgart/Weil im Schönbuch
K 19	Kadın	55	Stuttgart/Weil im Schönbuch
K 20	Erkek	72	Stuttgart/Sindelfingen
K 21	Kadın	62	Stuttgart/Sindelfingen
K 22	Erkek	38	Stuttgart/Sindelfingen
K 23	Erkek	52	Stuttgart/Böblingen
K 24	Kadın	49	Stuttgart/Böblingen
K 25	Kadın	62	Münih/Buchloe

Tablo 3.1. (devam) Birinci Kuşak Katılımcı Dağılımı

İkinci kuşak katılımcıların demografik özellikleri Tablo 3.2’de sunulmuştur.

Katılımcı Kodu	Katılımcı Profili		
	Cinsiyet	Yaş	Yaşadığı Yerleşim Birimi
P 1	Kadın	33	Münih/Buchloe
P 2	Erkek	50	Münih/Buchloe
P 3	Kadın	50	Münih/Buchloe
P 4	Kadın	56	Münih/Buchloe
P 5	Erkek	39	Münih/Buchloe
P 6	Erkek	46	Münih/Buchloe
P 7	Kadın	46	Münih/Buchloe
P 8	Kadın	43	Münih/Buchloe
P 9	Erkek	29	Münih/Augsburg
P 10	Kadın	47	Münih/Buchloe
P 11	Erkek	50	Münih/Buchloe
P 12	Erkek	56	Münih/Buchloe
P 13	Kadın	52	Münih/Buchloe
P 14	Erkek	53	Münih/Buchloe
P 15	Kadın	48	Stuttgart/Weil im Schönbuch
P 16	Kadın	38	Stuttgart/Sindelfingen
P 17	Erkek	29	Stuttgart/Sindelfingen
P 18	Kadın	37	Stuttgart/Weil im Schönbuch

Tablo 3.2. İkinci Kuşak Katılımcı Dağılımı

P 19	Erkek	55	Stuttgart/Weil im Schönbuch
P 20	Kadın	53	Stuttgart/Weil im Schönbuch
P 21	Kadın	45	Stuttgart/Böblingen
P 22	Kadın	52	Stuttgart/Weil im Schönbuch
P 23	Erkek	50	Stuttgart/Weil im Schönbuch
P 24	Kadın	42	Stuttgart/Böblingen
P 25	Kadın	29	Stuttgart/Sindelfingen

Tablo 3.2. (devam) İkinci Kuşak Katılımcı Dağılımı

Üçüncü kuşak katılımcıların demografik özellikleri Tablo 3.3’de sunulmuştur.

Katılımcı Kodu	Katılımcı Profili		
	Cinsiyet	Yaş	Yaşadığı Yerleşim Birimi
N 1	Erkek	22	Münih/Buchloe
N 2	Kadın	29	Münih/Augsburg
N 3	Erkek	26	Münih/Buchloe
N 4	Erkek	29	Münih/Buchloe
N 5	Erkek	19	Münih/Buchloe
N 6	Kadın	18	Münih/Buchloe
N 7	Erkek	29	Münih/Buchloe
N 8	Erkek	19	Münih/Buchloe
N 9	Erkek	20	Münih/Buchloe
N 10	Kadın	25	Münih/Buchloe
N 11	Erkek	23	Münih/Buchloe
N 12	Kadın	26	Münih/Buchloe
N 13	Erkek	23	Münih/Buchloe
N 14	Erkek	19	Münih/Buchloe
N 15	Kadın	23	Stuttgart/Böblingen
N 16	Erkek	29	Stuttgart/Sindelfingen
N 17	Erkek	29	Stuttgart/Weil im Schönbuch
N 18	Kadın	28	Stuttgart/Weil im Schönbuch
N 19	Kadın	30	Stuttgart/Sindelfingen
N 20	Erkek	30	Stuttgart/Sindelfingen
N 21	Kadın	23	Stuttgart/Böblingen
N 22	Erkek	23	Stuttgart/Böblingen
N 23	Kadın	29	Stuttgart/Böblingen
N 24	Kadın	19	Stuttgart/Weil im Schönbuch
N 25	Kadın	19	Stuttgart/Weil im Schönbuch

Tablo 3.3. Üçüncü Kuşak Katılımcı Dağılımı

3.3. Veri Toplama Aracı

Yapılan bu çalışma kapsamında görüşmelerin tutarlılığı ve katılımcıların yorumlarının alınabilmesi için görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu teknik, sosyal bilimler alanında önceden hazırlanmış, bir amaca hizmet eden soru ve yanıt tarzına dayalı, karşılıklı temelli etkili bir veri toplama aracı olarak kullanılmaktadır (Yıldırım, Şimşek 2018:129).

Nitel araştırmalarda kültürel görüşmeler esnasında araştırmacı tecrübe esaslı değerleri, kuşaktan kuşağa devam eden aktarımları ve beklentileri anlamaya çalıştığından, bu durum görüşmeciye duruma uygun davranma kolaylığı tanır ve yüz yüze görüşme esnasında sorulan soruların, sırasında ve biçiminde değişiklikler yapılabileceği gibi araştırmacı sorulara, alt ya da derinleştirmeyi sağlayan sorular ekleyerek akışı değiştirebilir (Bal 2016: 160-163).

Görüşme soruları, literatur taraması ve daha önce yapılan benzer çalışmaların incelenmesi sonucu elde edilen bilgiler doğrultusunda araştırmacı tarafından hazırlanmıştır. Görüşme formu ile katılımcılara; yemek yapma süreçleri, kullandıkları gıda maddelerini nereden temin ettikleri, toplumsal uyum ve kültürel aktarımlarına yönelik sorular sorulmuştur.

3.4. Verilerin Analizi

Çalışmada, görüşmeler sonucunda elde edilen ve yazıya dökülen metinlerin analizi için içerik analizinden yararlanılmıştır. Braun ve Clarke (2006)'e göre analize başlamadan önce tümevarım ya da tündengelim yaklaşımlarından birinin belirlenmesi gerekmektedir. Nitel veriler ayrıntılardan genele doğru hareket ederek tümevarımsal bir şekilde analiz edilmektedir (Creswell, 2013:52). Verilerin analiz edilmesinde Almanya'da yaşayan göçmen Türklerin yeme-içme kültürlerinde meydana gelen değişimlere ait kuramsal altyapı olmadığından tümevarım yaklaşım modeli tercih edilmiştir. Tümevarımcı analiz, verilerin altında yatan kavramlar arasındaki ilişkileri kodlama yoluyla ortaya çıkarmaktadır. Kodlama, içerik analizine tabi verilerin, birbiri ile anlamlı bütünler halinde kategorilendirilme sürecidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016:252). Araştırmacı tarafından görüşmeler sırasında elde edilen ses kayıtlarının çözümlenmesi sonucunda yazıya dökülen görüşme kayıtları ve alınan notlar beş farklı uzman tarafından incelenmiş ardından alt kategorilere

ayrılmıştır. Bu sürecin ardından birbiri ile benzerlik gösteren alt kategoriler bir araya getirilerek ana kategoriler oluşturulmuştur.

Araştırma kapsamında üç kuşaktan katılımcılar ile görüşme yoluyla elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuş ve katılımcılar kuşaklara ayrılarak kodlanmıştır. Katılımcı yorumları ile desteklenerek çözümlenen veriler; demografik bulgular, yemek yapma süreci ve gıda maddelerinin teminine ait bulgular, topluma uyum ve misafir ağırlamaya yönelik bulgular ve kültür aktarımına yönelik bulgular olmak üzere dört ana başlık altında toplanmıştır.



4. ARAŞTIRMA BULGULARI

4.1. Demografik Bulgular

Araştırma kapsamında görüşme yapılan üç kuşaktan yetmiş beş katılımcının, cinsiyet, yaş, eğitim ve meslek durumlarına yönelik demografik bulgular şu şekildedir;

			Kuşaklar			Toplam (n)
			1 (n)	2 (n)	3 (n)	
Cinsiyet	Erkek	n	11	10	14	35
		%	44	40	56	46,6
	Kadın	n	14	15	11	40
		%	56	60	44	53,3
Toplam		n	25	25	25	75
		%	100	100	100	100%

Tablo 4.1. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Cinsiyet Dağılımı

Tablo 4.1’de katılımcıların cinsiyet dağılımı incelendiğinde %52,3’ünü kadın ve kalan %46,6’sını ise erkeklerin oluşturduğu görülmüştür.

Yaş Grupları	n	%
60 ve üstü	16	21,3
39-59	27	36,0
18-38	32	42,6
Toplam	75	100

Tablo 4.2. Örneklem Grubunun Yaş Dağılımı

Araştırmamıza katılan örneklem grubunun yaş dağılımı Tablo 4.2’de görüleceği gibi şu şekildedir. Katılımcıların %21,3’ü 60 ve üstü yaşlarda, %36’sı 39-59 yaş grubunda, %42,6’sı ise 18-38 yaş grubunda yer almıştır.

		Kuşak 1 (n)	Kuşak 2 (n)	Kuşak 3 (n)
Yaş Grupları	60 ve üstü	16	0	0
	39-59	8	19	0
	18-38	1	6	25
Toplam		25	25	25

Tablo 4.3. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Yaş Dağılımı

Araştırma kapsamında birinci kuşak katılımcıların çoğunluğu 60 yaş ve üstü, ikinci kuşak katılımcıların çoğunluğu 39-59 yaş grubu ve üçüncü kuşağın tamamını 18-39 yaş grubu katılımcılar oluşturmaktadır.

	n	%
Okuma-yazma biliyor ama okul bitirmemiş/diplomasız	1	1,3
İlköğretim mezunu(5 Yıldan daha az)	6	8,0
İlköğretim mezunu(5 Yıl)	5	6,6
Ortaokul mezunu	8	10,6
Lise mezunu	21	28,0
Meslek eğitimi almış	23	30,6
Üniversite veya yüksekokul mezunu	9	12,0
Lisansüstü (master veya doktora)	2	2,6
Toplam	75	100

Tablo 4.4. Örneklem Grubunun Eğitim Durumu

Tablo 4.4'de örneklem grubunun eğitim durumuna bakıldığında %30,66 ile en yüksek oranın meslek eğitimi almış katılımcılara ait olduğu görülmektedir. Bu oranı %28,00 ile lise mezunları, %14,66 ile 5 yıldan az ve 5 yıllık ilköğretim mezunları, %12,00 ile üniversite veya yüksekokul mezunları, %10,66 ile ortaokul mezunları %2,66 ile master veya doktora yapmış olanlar ve %1,33 ile okuma yazma bilen diplomasızlar izlemektedir.

	1.Kuşak (n)	2.Kuşak (n)	3.Kuşak (n)	Toplam (n)
Okuma-yazma biliyor ama okul bitirmemiş/diplomasız	1	0	0	1
İlköğretim mezunu(5 Yıldan daha az)	6	0	0	6

Tablo 4.5. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Eğitim Durumu

İlköğretim mezunu(5 Yıl)	5	0	0	5
Ortaokul mezunu	6	2	0	8
Lise mezunu	6	8	7	21
Meslek eğitimi almış	0	11	12	23
Üniversite veya yüksek okul mezunu	1	3	5	9
Lisansüstü (master veya doktora)	0	1	1	2
Toplam	25	25	25	75

Tablo 4.5. (devam) Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Eğitim Durumu

Örneklem grubunun kuşaklara göre eğitim durumu dağılımına bakıldığında (Tablo 4.5) üniversite veya yüksek okul eğitimi ile meslek eğitimi alan katılımcıların sayısında kuşaklar ilerledikçe bir artış olduğu görülmektedir.

Meslek Grupları	n	%
Satış Meslekleri	8	10,6
Büro Meslekleri	3	4,0
Profesyonel ve teknik meslekler	10	13,3
İş İnsanı	3	4,0
Hizmet sektörü	6	8,0
Vasıflı (Nitelikli) İşçiler	8	10,6
Vasıfsız (Niteliksiz) İşçiler	9	12,0
Emekli	11	14,6
Öğrenci	7	9,3
Ev hanımı	10	13,3
Toplam	75	100

Tablo 4.6. Örneklem Grubunun Meslek Durumları

Araştırmaya katılanların meslek durumları Tablo 4.6'da de görüleceği gibi şu şekildedir: katılımcıların %14,6'sını emekliler oluşturmaktayken, %13,3'ünü profesyonel ve teknik meslek sahipleri, %13,3'ünü ev hanımları, %12'sini vasıfsız işçiler, %10,6'sını vasıflı işçiler, %10,6'sını satış meslekleri, %8'ini hizmet sektörü, %4'ünü büro meslekleri çalışanları oluştururken katılımcıların %4'ünü ise iş insanları oluşturmaktadır. Örneklem grubundaki öğrenciler toplamın %9,3'ünü oluşturmuştur.

	1.Kuşak (n)	2.Kuşak (n)	3.Kuşak (n)	Toplam (n)
Meslek	Satış Meslekler	0	3	5
	Büro Meslekler	0	1	2
	Profesyonel ve teknik meslekler	0	6	4

Tablo 4.7. Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Meslek Durumları

İş İnsanı	0	1	2	3
Hizmet sektörü	1	3	2	6
Vasıflı (Nitelikli) İşçiler	1	6	1	8
Vasıfsız (Niteliksiz) İşçi	6	1	2	9
Emekli	10	1	0	11
Öğrenci	0	0	7	7
Ev hanımı	7	3	0	10
Toplam	25	25	25	75

Tablo 4.7. (devam) Örneklem Grubunun Kuşaklara Göre Meslek Durumları

Tablo 4.7’de örneklem grubunun kuşaklara göre mesleklerine bakıldığında profesyonel ve teknik mesleklerde çalışanların ile satış mesleklerinde çalışanların 1.kuşağa nazaran 3.kuşağa doğru gittikçe sayıca yükseldiği görülmüştür. Vasıflı ve vasıfsız işçi sayılarının 1. ve 2. kuşakta yüksek sayılara ulaşırken, eğitim durumu yüksek olan 3.kuşaklarda düştüğü görülmektedir. Bu durumun 3.kuşağı oluşturan yaş gruplarının çoğunun halen öğrenci ya da meslek yaşamlarının ilk evrelerinde olmasından kaynaklandığı düşünülebilir. Ayrıca iş insanı sayılarının kuşaklar ilerledikçe arttığı görülmektedir.

4.2. Yemek Yapma Süreci ve Gıda Maddelerinin Teminine Ait Bulgular

Yemek yapmak için kullanılan ürünlerin nereden ve nasıl temin edildiğini öğrenmek amacıyla katılımcılara;

- Yemek yapmak için kullandığınız ürünleri nereden ve nasıl temin ediyorsunuz?
- Türkiyeden ürün getiriyor musunuz?
 - a.) Eğer getiriyorsanız neler getiriyorsunuz?
 - b.) Bu ürünler burada yok mu? Niçin Türkiyeden getirme ihtiyacı duyuyorsunuz?
- Günlük ürünlerinizi Türk ürünlerinin satıldığı yerlerden mi alıyorsunuz?
- Alman mağazalarından ürün temin ediyor musunuz?
- Yemek yapmak için malzeme satın alırken helal olması koşullarına özen gösteriyor musunuz?

Şeklinde olmak üzere katılımcılara toplamda 7 soru yöneltilmiştir.

4.2.1. Yemek Yapmak İçin Kullanılan Ürünlerin Temin Yollarına İlişkin Bulgular

Ürünlerin Temin Edildiği Yer	n	%
Market	75	%100
Pazar	3	%4,0
Organik Pazar	2	%2,6
Çiftçi	24	%32,0
Anne Evi	5	%6,6

Tablo 4.8. Ürünlerin Temin Edildiği Yerler

Tablo 4.8’de yer alan bilgilere göre katılımcıların tamamı yemek yapmak için kullandığı ürünleri marketlerden temin etmektedir. Katılımcıların %32’si çiftçilerden de ürün almaktadır. Yine Tablo 4.8’de görüldüğü gibi katılımcıların %6,6’sı kullandığı ürünleri anne evinden temin ettiğini, %4’ü pazarlardan, %2,6’sı ise organik pazarları da tercih ettiğini belirtmişlerdir.

Katılımcıların yemek yapmak için kullandıkları ürünleri sıklıkla marketlerden aldıkları görülmektedir. Aşağıda sırasıyla K1, K17, P4, N7 kodlu katılımcıların ürünleri marketlerden aldıklarını belirten görüşlerine yer verilmektedir:

K1 “Ürünleri, mesela kuru olarak tarhana diyelim, o gibi şeyleri Türkiye’den getiriyoruz. Diğer bakliyatları burada Türk marketlerden alıyoruz nohutdur, mercimektir, fasulyedir ama mesela ekmektir, efendim peynirdir, sebze, meyve bunlar için genel olarak çoğunlukla Alman marketlerini kullanıyoruz”.

K17 “Evet genelde marketlerden alırım, Türkiye’den getirmediklerimi, evin meyvedir, sebzedir, sucuktur, salamdır, sosistir onalrı hep marketten alırım.”

P4 “Ürüne göre değişiyor. Türk marketlerinden aldığımız gıdalar da oluyor tabii ama bazıları sırf Alman marketlerinden alınıyor. Ürüne göre değişiyor daha çok tabiki alman marketlerinden”

N7 “Burada da xxx gibi marketleri var oralardan alıyoruz çünkü çok taze geliyor, sık satıldığı için hemen taze meyve, sebze geliyor ama et ürünlerini Türk marketlerinden. Çünkü orada iste helal kesim aradığımız için ve sık sık et tüketildiği için Türk marketlerinin oralarda hep taze bulunuyor.”

Bir diğer temin yeri olan pazarların sadece K21, K24, P20 kodlu katılımcılar tarafından nadiren belli dönemlerde kullandıkları tespit edilmiştir.

Pazarların birinci kuşak katılımcılar tarafından ilk yıllarda daha çok kullandığını K11 kodlu katılımcı şu şekilde ifade etmektedir;

K11 *“Pazarlar burada yoktu ama Almanya'nın bazı yerlerinde vardı o zamanlar. Kardeşimin oturduğu yerde o tarafta vardı o zamanlar. Alman pazarcılar vardı. Kilo ile satmazlardı burada yarımşar kilo alıyorduk. Çok zordu ama dil bilmeden bi bilsen. Önündeki sırada Alman ne derse bizde onu derdik ya da işaretle, Almanlar anlardı çok anlayışlılardı. Şimdi tabi Türkmüş hep pazarcılar kardeşim anlatıyor.”*

Organik Pazarlardan yalnızca P1 ve N2 kodlu katılımcılar belli dönemlerde alışveriş yaptıklarını sırasıyla şu şekilde belirtmişlerdir;

P1 *“Yani almış olduğum malzemelerin taze olmasına dikkat ediyorum. Organik pazarlardan çocuklarım için aldığım özel işte meyve olabilir sebze olabilir onların organik olmasına dikkat ediyorum. Yani kreşe giden bir kızım var her gün ona kahvaltı hazırlıyorum besleme kutusuna. Ürünlerin organik olmasına dikkat ediyorum.*

N2 *“Pazardan aldığımız yumurta, bal onun dışında diğer ihtiyaçlarımızı yine market den karşılıyoruz”*

K4, K8, K25 ve P8 kodlu katılımcılar ise organik pazarları örnek vermiş ancak organik pazarlardan alışveriş yapmamalarının gerekçelerini sırasıyla şu şekilde belirtmişlerdir.

K4 *“Burada organik pazar mazar kuruluyor ama ben o pazardan tek bir şey almam çünkü öyle bir şey ki pazarda elmanın kilosu 3 lira aynı elma xxx'de 2 kilosu 3 lira şimdi biz bunları göz önünde bulundurmak zorundayız”*

K8 *“Kızım alıyor benim. Ben almam. Çok pahalı. Gereksiz pahalı. Sende alma diyorum ama bebeği var onu hep doğal beslemek istiyor ondan alıyor zaten.”*

K25 *“Ben ilk geldiğim zamanlar gitdiydim. Meraktan bide doğal daha iyidir diye ama zaten Alman marketlerinde de her şey kontrollü. Hem marketler daha uygun oralar çok pahalı.”*

P8 “Bizim evin yanında, görmüşsündür sende bu parkta kuruluyor cumartesi ya da Pazar günleri ama almıyorum ben. Gider gezerim, Alman köylüler getiriyor ama çok pahalı gerek yok yani ordan almaya.”

Çiftçilerden senenin belli dönemlerinde süt ve bazı sebze ve meyveleri aldıklarını K3, K10, P18, N19 ve N23 sırasıyla şu şekilde belirtmiştir;

K3 “Çiftliklerden tabiki alınıyor ama Türklere ait olarak değil de taze süt alabiliyoruz, yumurta alıyorsun ona benzer şeyler alınıyor burada. ya da patates alabiliyorsun onun dışında sınır bir yer yani.”

K10 “Alıyorduk alıyorduk mesela yeni sağılmış süt çiftlikten alırdık ama o zaman mesela bizim oturduğumuz yerde aldığımız süt sen hayımları, hayımları biliyor musun orada mesela yanbaşımızda sütçü vardı çiftlik vardı oradan gidip alıp geliyorduk ama şimdi onlar kayboldu gitti ben şimdi süt almaya Buchloe'nin ta bilmem neresine mi gideceğim alıyorum geçiyorum marketten, denk gelirse bir çiftlik ama alıyorum yine.”

P18 “Ben şarap yapıyorum kendim, Almanya'da bu iş için çok çeşitli üzümler var. Bi bağemiz var şehrin dışında mangal falan yapıyoruz orada kafa dağıtmak için bi yer. Orada tam teşkilat şarap yapmak için bi odam var. Her sene buraya yakın olan Almanya'nın bi bölgesine gider bağcıdan üzüm alır, şarap kurarım. Bunun için gidiyorum çiftçiye mesela.”

N19 “Biz kiraz atlarız (toplamak) yazları, böyle ailecek çoluk çocuk hep birlikte hem piknik yaparız. Alman çiftçilerin bazıları bahçelerinden parasıyla toplatır. Öyle bi çiftçi var Stuttgart tarafında, gideriz pikniğimizi yaparız, kirazımızı yeriz, kaplara topladıklarımızı tartar Alman, parasını öder döneriz. Her sene yaparız bunu.”

N23 “Çilek alıyoruz, daha doğrusu çilek bahçeleri var Almanların. Kimse yok başında gidip yiyeceğin kadar toplayıp eve götürmek istediklerini tarttırıp parasını ödüyorsun eve getiriyorsun. Reçel falan yapıyoruz güzel oluyor çok taze, dalından.”

K1 ve K2 kodlu birinci kuşaktan katılımcılar Almanya'ya geldikleri ilk yıllarda çiftçilerin hasat ettikleri ürünleri sokakları gezerek satış yaptıklarını sırasıyla şu şekilde aktarmaktadır.

K1 “Eveli biz buraya ilk geldiğimiz zamanlarda yanımızda çiftlikler vardı. Süt satarlardı ama mesela havuç falan hasat ettimi adam gezerdi şitrazeleri (sokak), ihtiyacı olan alırdı.”

K2 “Alman çiftçisi hasadını yaptımı patatesini, elmasını kamyonu doldurur gezerdi satmak için, aldığımız çok oldu. Daha ucuz olurdu. Ama şimdi burda da pek kalmadı çiftçiler öyle ekmiyorlar. Genelde yem bitkileri, süt üretenler peynir fabrikaları olduğundan.”

P5, N1, N3 ve N21 kodlu katılımcılar genellikle evde yemek yapmadıklarını bu nedenle yemek yapmak için alışveriş yapmadıklarını belirtmişlerdir. P5, N1 ve N21 kodlu katılımcılar evde yaptıkları yemeklerin, annelerinin önceden hazırlayıp dondurduğu yemekler olduğunu, N3 kodlu katılımcı ise ayrı evde yaşasada ailesi ile birlikte yemek yediğini sırasıyla şu şekilde aktarmıştır.

P5 “Ben genelde evde yapmıyorum yemek yani çok özel günlerde anca onun dışında vakit yok ama annem hazırlar koyar buzluga, içli köftedir sarmadır börektir. Bazen onları çıkartır yerim.”

N1 “Ben ailemle yaşıyorum bütün yemekler annemden çıkar bizde alışverişi de babamla yaparlar o yüzden ben alışveriş yapmıyorum hiç”

N3 “Babam yapar alışverişi sağolsun ben zaten hiç mutfağa girmem annem hallediyor. Yani girsem de ya uzun izne çıkmışım ya da bi düğün bayram bi şey vardır ki hazırlık yapılıns anca öyle yoksa pek uğraşmam mutfakla bana çok meşakatli geliyor.”

N21 “Biz ailecek aynı apartmanda oturuyoruz ama farklı dairelerde. Annemlere inirim hep yemeğe. Ev bir nevi otel benim için o yüzden hiç mutfak alışverişi yapmam.”

4.2.2. Türkiyeden Ürün Getirme Durumuna Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam
		1	2	3	
Evet	n	24	21	17	62
	%	96,0	84,0	68,0	82,6
Hayır	n	1	4	8	13
	%	4,0	16,0	32,0	17,3
Toplam	n	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.9. Katılımcıların Türkiyeden Ürün Getirme Durumlarının Kuşaklara Göre Dağılımı.

Katılımcıların büyük çoğunluğunun Türkiyeden ürün getirdiğine yönelik bulgular Tablo 4.9’da görülmektedir. Katılımcıların, %82,66’sı Türkiyeden ürün getirdiğini, %17,33’ü ise Türkiye’den ürün getirmediğini belirtmiştir. Bu oranlar kuşaklara göre incelendiğinde ürün getirme oranı birinci kuşaktan üçüncü kuşağa doğru giderek düşmektedir.

Katılımcılara yöneltilen “*Türkiyeden ürün getiriyor musunuz?*” soruna evet yanıtını veren 62 katılımcıya “*Neler getiriyorsunuz?*” sorusu yöneltilmiştir.

Katılımcıların verdikleri cevaplar neticesinde genellikle Türkiyeye özgü ürünlerin getirildiği saptanmıştır. K6, P19 , N1, N4 ve N16 kodlu katılımcıların cevapları sırasıyla aşağıda aktarılmıştır.

K6 “*Evet, kuru olan her şey Türkiye’den geliyor bizde fasulye, bulgur Türkiyeden geliyor.*”

P19 “*Özel bazı şeyler oluyor onları getiriyorlar. Bölgesel bir şeyler oluyor bizde olmayan, komşular falan öyle getiren oluyor. Mesela ne getiriyorlar, bu sene şey getirdiler özel Knya’nın yöresel bir salçaya benzer bir ezme gibi bir şeyi varmış ondan getirdiler, onlara ait olan.*”

N1 “*Ben bal getiriyorum mesela.*”

N4 “*Tarhana getiriyoruz mutlaka o sene ben gitmiyorsa, getiremicek olsam bile mutlaka getirtirim.*”

N16 *“Getiriyoruz ama sınırlı özel kendi yaptığımız Türkiye’de yapılması gereken şeyler Şimdi bir tarhana dışında bir şey getirmiyoruz Türkiye’den çerez falan da getiririz.”*

Katılımcılara Türkiyeden getirilen bu ürünlerin burada olup olmadığı, niçin Türkiyeden getirme ihtiyacının doğduğu sorulmuş ve alınan cevapların tamamı, *“burada hepsi var ama aynı tat, aynı lezzet olmuyor.”* Şeklinde olmuştur. K9, K13, P4, N17 ve N20 kodlu katılımcıların, Türkiyeden hangi ürünleri ve neden getirdiklerini sırasıyla aşağıda şu sözlerle açıklanmaktadır.

K9 *“Şimdi ben beş ay Türkiye’ye gittiğim zaman köyümde dururum oğlum. Her şeyimi yaparım orada sanki Almanya’ya dönmeyecekmişim gibi, seviyorum. Özlüyordum hep zaten şimdi emeklilikte bol bol hazırlarım kışlıklarımı. Yani akraba gibi olduk artık Almanya’ya ilk geldiğimiz arkadaşlarımızla. Ben onlara, onlar bana neyiz eksikse, tarhanamız olsun bulgurumuz olsun hep verirdik birbirimize. Eskiden yoktu Türk bakkaları bu kadar. Birbirimizden alır verirdik çoğu zaman. Şimdilerde her şey var ama kendi yaptığın gibi oluyor mu? O lezzet, o tat olmaz. Şimdi biz o günleri gördük alıştık artık her sene böyle tarhanamı, bulgurumu, salçamı getirdiğimde paylaşmadım mı ne kendim yiyebiliyorum sinmiyor içim rahat etmiyor ne de arkadaşlar. Öyle biz de artık gelenek oldu misafirliğe gittik mi ya da onlar geldimi Türkiye’den yeni geldiysek hep Türkiye’den getirdiklerimiz olur poşetimizde paylaşırız her zaman.”*

K13 *“Getirdiklerimiz var getirmediğimiz var elbette ama hem lezzeti başka hem de şu var burada bunların hepsi var çerez de var Türk kahvesi de var Türk bakkalında. Hepsi de var ama şimdi burada Türkiye’de kahvenin kilosu 60 lira burada 10 euroya geliyor. Türk marketinde yani öyle diyelim 60 liradan hesaplayalım ama 1 kilo alıyorsun burada 100 gram şeye o parayı verirsin bir kilo getirmek çok zor bir şey değil zaten. Onu getirdiğinde burada 1 sene yeter. Türk kahvesi için. Diğer Kahveyi buradan alıyoruz zaten^.”*

P4 *“Türkiye’den getirdiğimiz ürünler aslında bulgur, tarhana, çerez, Türk kahvesi yani bunları yazın tatile gittiğimizde dönüşte getiriyoruz. Bunlar burda hem biraz pahalı olabiliyor bir de ne biliyim Türkiye’ye gitmişken oranın havasından suyundan olan şeyleri getirmek, onlarla yemek yapmak mutlu ediyor beni.”*

N17 “Burada kendi memleketimde olan, akrabalarımın yaptığındaki lezzet ne olursa olsun olmuyor malesef. Bi de ben mesela çikolata getiririm Türkiye’den o gofretler varya ucuz onlardan çikolatalı abur cuburlar işte. Burda çikolatanın hası var ama o tadı ararım hep poşet poşet doldurum gelirken.”

N20 “Yani burda yapma imkanı yok çoğu kışlık ürünü. Türkiye’nin o yazı güneşi orda bazı şeyleri insan daha güzel elde edebiliyor.”

Katılımcıların, “Türkiyeden ürün getiriyor musunuz?” sorusuna hayır yanıtını veren 13 katılımcıdan K21, P12, P23 ve N15 kodlu katılımcıların gerekçeleri sırasıyla şu şekildedir;

K21 “Eskidendi onlar, çuval çuval arabalara, bavullara doldurur getirirdik. Artık ben kendimi taşıyamıyorum. Burada her şey var. Bir sürü Türk marketi var neden yorulayım.”

P12 “Annem her şeyi getiriyor burada da alası var neden onları taşıyayım

P23 “Burada olanlar da Türkiye’den geliyor zaten yani şimdi biz de belirli bir sınırdan eşya getirebiliyoruz uçakla gelip geldiğimiz için fazlasını buradan temin ediyoruz mesela salça bulgur pirinçtir bunları buradan alıyoruz”

N15 “Getirecek okadar çok şey oluyor ki gıda dışında. Yük hakkım 30 kilo onlarla dolduramam malesef. Burada da var hepsi”

Yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların çoğunluğu Türkiye’den ürün getirdiklerini belirtmiş olsalarda kuşaklar ilerledikçe Türkiye’den ürün getirme oranlarında düşüş görülmektedir.

4.2.3. Günlük Ürün Temininde Türk Ürünlerinin Satıldığı Yerlerin Olup Olmadığına Ait Bulgular

Katılımcılara “Günlük ürünlerinizi Türk ürünlerinin satıldığı yerlerden mi alıyorsunuz?” şeklinde yöneltilen soruya, katılımcıların tamamı “her zaman olmasa da belli aralıklarla bazen ayda bazen haftada bir Türk marketlerine gideriz” şeklinde Türk ürünlerinin satıldığı yerlerden alışveriş yaptıklarını ifade etmişlerdir. K1, P20 ve N2 kodlu katılımcı durumu şu şekilde ifade etmiştir.

K1 “Genelde her zaman değilde et bittikçe işte ufak tefek şeyler. Yemeğe kattığımız, Alman marketinde olmayan şeyler için gideriz. Biraz uzak bize. Her zaman gidilmiyor ama işte iki ayda bir falan mutlaka gideriz”

P20 “Yakınımızda olmadı hiç Türk marketi, büyükşehirlerde vardı. Burası büyükşehir değildi ki. Biz sabah 5 te işe girdik mi akşam 3'te 4'te çıkıyorduk işten. Türk bakkalı da yok. Kim gidecek şehirden alacak gelecek. Ben sana ne diyorum. İlk dönemlerde her şey böyle, imkânlar böyle iyi değildi ki. Merkezde oturanlar vardı o zamanlar. Vardı ama küçük şehirlerde yoktu. Biz işimiz olursa öyle giderdik merkeze. Yoksa hususi onun için gidemezdik. Olanlarla yetindik. Niye yetindik? Mesela amcan, teyzenle geldi. Ben bekâr geldi. Ben ne yapıyordum? Gidiyorum bir tavuk alıyorum, et türü bir şey canım istediği zaman, tavuğun tencerenin içine atıyordum hoşlanıyordu, haşlandığı zaman haşlanmış olarak yiyip geçiyordum. Efendim burada hala da var mercimek, kuru fasulye, taze fasulye konserve şeklinde onlardan alıp yemek yapardık. Ama şimdi imkânlar arttı hem biz şehire daha kolay gidebiliyoruz hem Türk marketleri arttı arada bir ihtiyaç oldukça gidiyoruz artık tabi”

N2 “Türk marketlerinden ürün alıyoruz. Alıyoruz fakat yani burada Türk marketi evet var ama istediğimiz şeyler bulunamıyor. Mesela et, etimizi kıymamızı Türk marketinden alıyoruz. Bunun için başka bir şehire gitmek zorundayız işte tel şehriye olabilir arpa şehriye olabilir. Bunları da yine Türk marketlerinden alıyoruz.”

4.2.4. Alman Mağazalarından Ürün Teminine Ait Bulgular

Katılımcılara “Alman mağazalarından ürün temin ediyor musunuz?” şeklinde bir soru yöneltilmiştir. Bu soruya katılımcıların tamamı “evet” yanıtını vermiştir. K14, P19 ve N10 kodlu katılımcıların görüşleri aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K14 “Genellikle Alman marketlerinden alıyoruz diyebilirim. Hem taze hem daha ucuz hem de çeşit çok. Etimizi falan almayız marketten. Ben büyük bi kasapta çalışıyorum. Alman kasabı ama helal kesim de yapıyoruz mesela. Oradan alıyoruz arkadaşlarla bir hayvanı. Mesela ne kadar ihtiyacımız varsa o kadar alıyoruz. Eti başka yerden almam. Ama günlük ihtiyaçların tamamı Alman marketlerinden diyebilirim.”

P19 “Evet, alıyoruz. Hatta daha çok Alman marketlerinden alıyoruz.”

N10 “Evet, elbette ediyoruz. Annemler mesela peyniri, eti falan Türk marketinden alır ben zaten çok et tüketmem ama mesela Almanların helal kesim yaptığına inancım tam olsa Türk marketinden değil de Alman marketinden alırım etide. Çünkü daha temiz daha kontrollü. Yani burada denetimle çok olsa da Türk marketleri de Türkiye’deki bi çok büyük marketten daha kötü hijyen konusunda o yüzden Alman marketlerinde bizim ürünlerimiz olsa kesinlikle gitmem Türk marketine. Zaten bir çok ürünü de Alman marketlerinden alıyorum.”

4.2.5. Yemek Yapmak İçin Kullanılan Malzemelerin Temininde Helal Olma Koşulu Uyumuna Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam
		1	2	3	
Evet	n	24	22	13	59
	%	96,0	88,0	52,0	78,6
Hayır	n	1	3	12	16
	%	4,0	12,0	48,0	21,3
Toplam	n	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.10. Kuşaklara Göre Helal Ürün Tercih Etme Durumu

Katılımcılara yöneltilen yemek yapmak için satın alınan ürünlerin helal olmasına dikkat edip etmediklerini öğrenmek amacıyla “*Yemek yapmak için malzeme satın alırken helal olması koşullarına özen gösteriyor musunuz?*” sorusu yöneltilmiştir. Tablo 4.10’da görüldüğü gibi katılımcıların %78,6’sı evet yanıtını vermiş, %21,3’ü ise hayır olarak yanıtlamıştır. Bu durum kuşaklara göre incelendiğinde ise birinci kuşaktan üçüncü kuşağa doğru değişen oranlara bakıldığında alınan ürünlerin helal olması koşullarına verilen özenin giderek azaldığı görülmektedir. Bu Konu hakkında K1, K6, K10, P2, P6, N1 ve N4 kodlu katılımcıların görüşleri sırasıyla aşağıda aktarılmıştır.

K1 “*Dikkat ediyorum tabii. Hacıyım ben, ama şöyle bi şeyde var ben buraya 72’de geldim. O zamanlar buradaki diyanet bize yani Müslamana, Hristiyanın kestiği et*

helaldir yiyebilirsiniz diye bilgi verdi. Domuz eti değil bak normal bizimde yediğimiz hayvanların eti. O zamandan beri tavuk da dikkat etmem mesela alırım her yerden”

K6 “Evet, buna çok dikkat ediyoruz dediğim gibi ette özellikle helal kesim olması için Türk marketine gidip yani şehir dışında olan Türk marketine gidip bütün et ürünlerimizi et ihtiyacımızı oradan karşılıyoruz”

K10 “Benim için çok önemli bi şey değil ben dikkat etmiyorum açıkçası”

P2 “Ben pek önemsemiyorum. Yani her şeye dikkat edemiyorum gidipte domuz eti aldığım söylenemez ama onun ya da bunun içinde ne var? Bakayım diye uğraşamam doğrusu.”

P6 “Bizim için önemli bir konu. Müslümanız sonuçta dikkat etmemiz gerek. Artık kolaylaştı zaten önceden bilmeden yiyormuşuzdur elbette ama artık internette yazıyor. Neyde ne va? Bakıyoruz, araştırıyoruz öyle alıyoruz. Eğer Alman marketlerinden alıyorsak, Türk marketlerinde zaten genelde böyle bir sıkıntı olmuyor genelde helal ürünler.”

N1 “Benim için çok önemli dikkat ediyorum. Mutlaka araştırırım.”

N4 “Çok özenli davrandığım söylenemez dikkat etmiyorum evet.”

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular yemek yapmak için kullanılan malzemelerin helal olmasına gösterilen özenin ilk kuşaklara nazaran ikinci ve üçüncü kuşaklarda giderek azaldığının özellikle üçüncü kuşakta helal ürün teminine gösterilen özenin yarı yarıya düştüğü görülmektedir.

4.3. Sofra Adabı ve Misafir Ağırlamaya Yönelik Bulgular

Katılımcılara içinde yaşadıkları toplumdan ne ölçüde etkilendikleri, sofrada adapları ve misafir ağırlama süreçlerine yönelik;

- Evde yemeklerinizi kim yapıyor?
- Yemek yaparken pişirme teknikleri bakımından Türk usulleri kullanılıyor mu?
- Yer sofrasında yemeğe devam ediliyor mu?
- Yemekler aynı kaptan mı yoksa ayrı kaplardan mı yeniliyor?
- Aynı zamanlarda sofrada buluşma, hep birlikte yemek yeme devam ediyor mu?

- Kaç öğün tüketiyorsunuz?
- Dışarıda yemek yer misiniz?
- Özel günlerde hazırlanan yemekler var mı?
 - a.) Hangi özel günlerde yemekler hazırlanıyor?
 - b.) Özel günlerde hazırlanan bu yemekler nelerdir?
- Ebeveynleriniz, çocuklarınız ya da eşiniz sizden Alman yemekleri talep ediyorlar mı?
 - a.) Ailenizden gelen bu talep doğrultusunda istenilen yemeği yapıyor musunuz?
 - b.) Alman yemeği yaptığınız için yakın çevrenizden tepki alıyor musunuz?
- Komşuluk ilişkileriniz ve misafir ağırlama esnasında geleneksel adabı uyguluyor musunuz?
- Ne sıklıkla misafir ağırlarsınız?
- Türk misafirler gelince neler ikram ediliyor?
- Alman misafirler geldiğinde neler ikram ediliyor?
- Türk ve Alman misafirler birlikte geldiğinde neler ikram ediliyor?
- Almanlar ile aranızda yemek alışverişi oluyor mu?
 - a.) Yemek tarifi paylaşıyor musunuz?
- Yemeklerinizde Türk mutfağında olmayan soslar kullanılıyor mu?

Şeklinde toplamda 21 soru yöneltilmiştir.

4.3.1. Evde Yemek Yapan Kişinin Kim Olduğuna İlişkin Bulgular

Evde Yemeği Yapan Kişi	Cevaplayan Kişi Sayısı (n)	Yüzde (%)
Kendim	35	46,6
Annem	16	21,3
Eşim/Hanım/Karım	17	22,6
Eşimle Birlikte	7	9,3
Toplam	75	100%

Tablo 4.11. Evde Yemek Yapan Kişi ya da Kişiler

Tablo 4.11’de görüldüğü gibi örneklem grubunda bulunan katılımcıların %46,6’sı yemeklerini kendileri yapmaktadır. Katılımcıların %22,6’si yöneltilen soruya “eşim/hanım/karım” yanıtını vermiş, %21,3’ü annesinin yaptığını belirtmiş, %9,3’ü ise yemekleri eşi ile birlikte yaptığını belirtmiştir.

4.3.2. Pişirme Teknikleri Bakımından Türk Usullerinin Kullanma Durumuna Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam (n)
		1	2	3	
Evet Kullanıyorum	n	25	24	22	71
	%	100	96,0	88,0	94,6
Hayır Kullanmıyorum	n	0	1	3	4
	%	0	4,0	12,0	5,3
Toplam	n	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.12. Pişirme Teknikleri Bakımından Türk Usullerini Kullanma Durumları

Katılımcıların yemek yaparken Türk usullerini kullanma durumlarını öğrenmek amacıyla yöneltilen “*Yemek yaparken pişirme teknikleri bakımından Türk usulleri kullanılıyor mu?*” sorusunun kuşaklara göre dağılımı Tablo 4.12’de görülmektedir. Katılımcıların Türk usullerini kullanma yüzdeleri birinci kuşaktan üçüncü kuşağa doğru gidildikçe düşüş göstermekte olsa da genel duruma bakıldığında katılımcıların %94,6’sı yemek yaparken Türk usullerini kullanırken yalnızca %5,3’ü kullanmadıklarını belirtmişlerdir. Bu durum örneklem grubu dahilinde katılımcıların büyük çoğunluğunun (n=71) yemek yaparken Türk usullerini kullandığını göstermektedir. Katılımcılardan K5, P18 ve N12 bu durumu aşağıda sırasıyla şu şekilde ifade etmektedirler.

K5 “*Evet, evet Türk yemeği yapıyoruz. Mesela fasulye yaparız, nohut yaparız, karnıyarık yaparız, patatis yemeği yaparız. Ben başka yemek yapmam. Zaten yapamam. Bilmem Alman yemeği falan. Onlar haşlarlar, soslarlar yerler. Biz öyle mi? Bizim yemeklerimiz çeşit çeşit kimisi fırında, kimisi ocakta, kimisi ateşte, kimisi soslu, terbiyeli.*”

P18 “*Aslında, yani pişirilmesi gerektiği gibi pişiriyoruz. Genelde kendi usullerimize göre, annemden nasıl öğrendiysem öyle pişiriyoruz. Alman yemeği yapsak da bizim usullere uyarladığımız çok oluyor.*”

N12 *“Evet genellikle Türk usulleri, yani çoğunlukla. Ben her yemeği yapmayı deniyorum. Alman yemeği de yaparım İtalyan falan da ama genel olarak daha çok Türk yemekleri hakim mutfağıma öyle olunca tabii Türk usulleriyle pişiriyorum. Hatta bazen yabancı yemekleri bile bizim usullere uyarlıyorum.”*

Yemek yaparken Türk usullerini kullanmadığı yönünde görüş belirten dört katılımcıdan N13 bu durumun değişebileceğini şu şekilde ifade etmektedir;

N13 *“Şimdi yapmıyorum. Dikkat etmiyorum ama çocuğum olduğunda türk yemeklerinden başka bir yemek pişmeyecek evimde kesinlikle”*

Katılımcıların pişirme teknikleri bakımından Türk usullerini kullanma durumları incelendiğinde halen büyük çoğunluğun pişirme teknikleri bakımından Türk usullerini benimsediği görülmektedir. Azda olsa kuşaklar ilerledikçe azalma görülüyor olsa bu durum bir değişimin gerçekleştiğini göstermemektedir.

4.3.3. Yer Sofrasında Yemek Yeme Durumuna Ait Bulgular

Örneklem grubuna *“Yer sofrasında yemeye devam ediliyor mu?”* şeklinde soru yöneltilmiştir. Katılımcıların tamamı, yer sofrasında yemeğe devam edilmediğini belirtmiştir. K1 ve K8 kodlu katılımcılar aşağıda sırasıyla görüşlerini belirtmiştir.

K1 *“Biz zaten Türkiye’den gelmeden önce bırakmıştık yerde yemeyi. Masamız vardı orada da burada da çok şükür.”*

K8 *“Türkiyedeiken değil ama buraya geldiğimiz ilk zamanlar yiyorduk daha taze gelmişik. Bi avans verdiler onla çocuklara kıyafet, evir zavır aldık. Masa bidahaki maaşla geldi. Sonra da bıraktık zaten yerde yemeği.”*

4.3.4. Yemeklerin Aynı Kaptan ya da Ayrı Kaplardan Yenme Durumuna Ait Bulgular

Katılımcıların büyük çoğunluğu(73) yemeklerin ayrı kaplardan yendiğini belirtmiştir. Yalnızca P15 ve N21 kodlu katılımcılar bazı istisnai durumları aşağıda sırasıyla aktarmaktadır.

P15 *“Şimdi şöyle, tabii ayrı kaplardan yiyoruz ama salata, kızartma olsun, bunları aynı tabaktan yediğimiz de oluyor.”*

N21 *“Salatayı aynı tabaktan yeriz genelde, bi de bazı pilavlar var mesela ya da karışık yemekler onları da aynı tabakta ortadan yeriz”*

4.3.5. Aynı Zamanlarda Sofrada Buluşma, Hep Birlikte Yemek Yeme Durumuna Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam (n)
		1	2	3	
Evet	N	15	8	2	25
	%	60,0	32,0	8,0	33,3
Hayır	N	10	17	23	50
	%	40,0	68,0	92,0	66,6
Toplam	N	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.13. Aynı Zamanlarda Sofrada Buluşma/Birlikte Yemek Yeme Durumu

Tablo 4.13'te görüldüğü gibi örneklem grubunda bulunan katılımcıların %33,3'ü aynı zamanlarda sofrada buluşup hep birlikte yemek yediklerini belirtse de %66,6 ile büyük çoğunluk aynı zamanlarda sofrada buluşup beraber yemek yemediklerini belirtmiştir. Bu durum kuşaklara göre bakıldığında ise üçüncü kuşağın neredeyse tamamının (n=23) aynı zamanlarda sofrada buluşma ve birlikte yemek yeme alışkanlığını kaybettiği görülmektedir. Giderek azalma gösteren bu durumu K14, K15, P24 ve N9 sırasıyla aşağıda açıklamaktadır.

K14 “Hayır, aynı zamanlarda sofrada buluşamıyoruz. Hep birlikte yemek yediğimiz tek gün Pazar diyebilirim. Onun dışında eşim gündüz, ben gece çalışıyorum. Öyle olunca anca denkgelen izin günlerimizde bir lüks oluyor bizim için aynı zamanlarda sofrada buluşma ya da birlikte yemek yeme.”

K15 “Artık dikkat ediyoruz. Emekli oldum ben. Genelde evde olunca aynı anda yeniyor tabii. Önceden nerde? Gün oldu iki işe, üç işe gittim çocuklar ayrıldı gitti, nasıl birlikte yiyeyim. Şimdi evdeyim bi hanım, bi ben, bi de büyük kızım genelde birlikte yeriz.”

P24 “Çok zor yani nasıl olsun ki hepimizin çalışma saatleri farklı. Ben uyuyorum o yemek yiyor. Ben uyanıyorum o işte oluyor. Dinlenmeyi, birlikte yemek yemeye tercih ettiğimiz çok oluyor.”

N9 “Yok genelde yalnız yerim arkadaşlarımla dışarda değilsem. Evde kimse olmuyor. Yalnız yiyorum.”

Katılımcılardan elde edilen bulgular kuşaklar ilerledikçe bir arada yemek yeme geleneğinden giderek uzaklaştığını göstermektedir.

4.3.6. Öğün Sayılarına İlişkin Bulgular

		Kuşaklar			Toplam (n)	
		1	2	3		
Öğün Sayıları	İki	n	22	22	17	61
		%	88	88	68	81,33
	Üç	n	3	3	8	14
		%	12	12	32	18,6
Toplam		n	25	25	25	75
		%	100	100	100	100%

Tablo 4.14. Kuşaklara Göre Tüketilen Öğün Sayıları

Tablo 4.14’de görüldüğü gibi katılımcıların kuşaklara göre öğün sayılarına bakıldığında çoğunluğun %81,3 ile iki öğün tükettikleri, geri kalan %18,6’lık kısmın ise üç öğün tükettiği görülmektedir. Üç öğün tüketen katılımcı sayısının çoğunluğu geçmesede üçüncü kuşak katılımcılar arasında daha fazla olduğu görülmüştür. Katılımcılara yöneltilen “Kaç öğün tüketiyorsunuz?” sorusuna K20, P22 ve N5 kodlu katılımcıların yanıtları sırasıyla aşağıda aktarılmıştır.

K20 “İki öğün tüketiyorum, bi sabah yeriz bi akşam üzeri, fazlasına gerek yok. Meyvedir, kahvedir onları saymıyorum. Bi sabah kahvaltı yaparız bi de akşam üzeri yemek yeriz.”

P22 “İki öğün, evet iki öğün tüketiyorum. Sabah ve akşam.”

N5 “Ben üç öğün tüketiyorum bazen daha fazla oluyor. Kahvaltıda o kadar fazla yemem süt ya da kahvaltılık gevrek ama öğlenleyin çok yerim, akşamları da öyle.”

4.3.7. Dışarıda Yemek Tüketimine İlişkin Bulgular

Katılımcıların tamamı dışarıda yemek tükettiğini belirtmiştir. Örneklem grubundaki K8, K23, P17, N11, N14 ve N22 kodlu katılımcıların “Dışarıda yemek yer misiniz?” sorusuna verdikleri cevaplar sırasıyla şu şekildedir.

K8 “Yerin tabii. Dönerim vardır her hafta bi güzel. Çok severim. Bazı arkadaşlarla bazı kendim hususi döner yemeye giderim.”

K23 “Evet yerim. Ailecek gideriz genelde ama sadece Türk restoranlarına.”

P17 “Evet yerim. Öğlenleri genellikle.”

N11 “Evet genelde ayda bir yeriz dışarıda. Eşimle yalnız gittiğimizde olur ama genelde arkadaşlarla hep birlikte gideriz. Hırvat restoranları en sevdiğimizimiz. Damak tadımıza uyuyor. Türk restoranlarını pek sevmiyoruz biz.”

N14 “Evet gideriz nadiren de olsa. Burada Çin restoranı var çok güzel. Çocuklarla, eşimle bazen annemle gideriz. Hoşumuza gidiyor.”

N22 “Evet evet hep yemek yerim dışarda. Bi kere öğlen döner ya da başka bi şey yiyorum aralarda. Akşam çıkıyosamda arkadaşlarla falan Taylandlılara gideriz çok güzel oluyor yemekleri.”

4.3.8. Özel Gün Yemeklerinin Varlığına İlişkin Bulgular

Katılımcıların tamamı özel günlerde hazırlanan yemekler olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların “Özel günlerde hazırlanan yemekler var mı?” sorusuna K1, P6, P25 ve N8 kodlu katılımcıların verdikleri cevaplar sırasıyla aşağıda aktarılmıştır:

K1 “Evet evet var. Bayramlarda, düğünlerde mutlaka yapılır.”

P6 “Tabii, aynı şekilde. Özel günlerde yemekler derken şöyle: bir misafirin gelir, hani mesela o artık ev hanımının yapacağı bir şey. Bayramlar olur. Tatlılar yapılır baklavadır, kadayıftır, revanidir.”

P25 “Eskiden düğünlerde daha çok yapılırdı yemekler. Hatta Türk yemekleri ama şimdi hep hazır döndü daha hızlı pratik şeyler. Alman mutfağı gibi onlarda hep kolayca kaçır, uğraşmaz, çabucak olsun bitsine getirirler. Eskiden daha şatafatlı, daha çok çeşitli olurdu her şey şimdi bi yarım tavuk, yanına bi salata, turşu yine Almanların, ama bak pilav olur mutlaka işte içecek de neler varsa.”

N8 “Doğum günlerinde burada sen yapar götürüsün. Almanlarda öyledir. Bizim de Alman arkadaşlarımız çok. Bazen bizde öyle yapıyoruz. Çalıştığımız yere yapip götürüyoruz. Genelde bizim yemekleri yaparım çok beğenirler ama makarna salatası yaptığımda oluyor. Onların çok meşhurdur. Çeşit çeşit çok da güzel. Bak onlar nasıl bizim yemeklerimizi bizim gibi yapamıyorsa, ben de Almanların makarna salatasını onlar kadar lezzetli yapanına rastlamadım.”

N18 “Annem su böreği yapar hep bayramlarda, tatlı yapar. Aynı Türkiye’deki gibi. Alman pastaları her yerde var. Onları yiyoruz zaten ama evde yapılan Türk tatlıları oldu mu bi başka oluyor. Seviyoruz hep yapsa keşke.”

4.3.8.1. Yemek hazırlanan özel günlere ait bulgular

Özel Günler	Cevaplayan Kişi Sayısı (n)	Yüzde (%)
Bayramlar	75	100
Doğum Günleri	70	93,3
Düğünler	75	100
Toplantılar(cami,dernek,anma)	59	78,6

Tablo 4.15. Yemek Hazırlanan Özel Günler

Örneklem grubuna dahil olan katılımcıların tamamının yemek yapıldığını belirttiği özel günler Tablo 4.15’de aktarılmıştır. Katılımcıların tamamı bu özel günlere, bayramlar ve düğünler örneğini vermiştir. Doğum günlerinin %93,3 ile yemek hazırlana bir diğer özel gün olduğu belirtilmiştir. Cami, dernek ve çeşitle anma geceleri için gerçekleştirilen özel toplantılarda da katılımcıların %78,6’sı yemek yapıldığını aktarmıştır. Katılımcılardan K9, P9, P14, P16 ve P25 sırasıyla aşağıda şu şekilde aktarmışlardır.

K9 “Bayramlarda birlikte yemek yeriz mutlaka. Ramazan bayramında iftarlarımız olur Camide.”

P9 “Camilerde, derneklerde yapılan yemekler oluyor. Bizim Camimizde sanırım ayın ilk pazarı olması gerekiyor. Lahmacun yapılıp lahmacun satılıyor. Yani işte gidin orda yiyin. İster gidin ordan lahmacun alıp eve gelin tüketin. Yani vaktimiz olduğu sürece de buralara katılıyoruz. Onun dışında bayramlar, doğum günleri, düğünler böyle günlerde yemekler yenir mutlaka.”

P14 “Düğünlerde, düğünlerde verilen yemekler Alman yemekleri işte. Yine şnitzel olabilir. Yanında şipetzle (bir çeşit makarna). Bir tür makarna çeşitli diyelim. Bunları sanırım Almanlar yapıyor. Türk yemeğine rastlamadım. Çok eskilerden de her düğünde tavuk verilirdi. Fakat o âdet kalktı şu an. Şimdi o salon ne yapıyorsa, menüsünde ne varsa o veriliyor”

P16 “Bayramlarda olur mutlaka. Türk geceleri olur burada, mesela Denizlililer gecesi gibi öyle günlerde yemekler yeriz. Türkiyeden sanatçılar gelir. Alman ya da Türk yemeği o değişir ama maksat zaten beraber eğlenmek.”

P25 “Bayramlarda, doğum günlerinde mutlaka yemek yenir daha özel yemekler tabi.”

4.3.8.2. Özel Günlerde Hazırlanan Yemeklere Ait Bulgular

Yemek Adı	Cevaplayan Kişi Sayısı (n)
Türk Tatlıları	73
Börekler	67
Sarma/Dolma	59
Kavurma	57
Şnitzel	32
Tavuk Pilav	27
Pilav	12
Içli Köfte	9
Döner	2

Tablo 4.16. Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler

Katılımcılara, özel günlerde hazırlanan yemeklerin adı sorulmuş ve vermiş oldukları bilgilere göre özel günlerde yapılan yemekler Tablo 4.16’da aktarılmaktadır. K7, K15, K20, P13, P15, P18, N7 ve N21 kodlu katılımcıların yanıtları sırasıyla aşağıda aktarılmıştır.

K7 “Zaten her zaman yaparım ben Türk yemeklerini ama o günlerde misal bayramlarda baklava yaparım, börekler olur. Kurban bayramı ise kavurma yanına pilav. Doğum günlerinde çocuklarımın, torunlarımın sevdiği yemekleri yaparım.

K15 “Bayramlarda yapar hanım, çocuklar, bayramına göre Ramazanda daha çok tatil yaparlar. bizim tatlılar., Kurbanda kavurma pilav. Doğum günlerinde de aynı aslında benzer şeyler ama bizim çocuklar sarmayı çok sever, içli köfte olur mutlaka.”

K20 “Düğünlerde şinitzel yapılıyor artık genelde.”

P13 “Genelde bayramlarda daha fazla çeşit yaparız. Düğünlerde salonda yemek yense de evimizde de yedirilir mutlaka sarma olsun dolma olsun et olsun pilav olsun. Torunumun doğum günü oldu geçen hafta orada da yaptık aynı şeyleri ama mesela çocuklar çoktu o gün onlara şinitzel popays da yaptık.”

P15 “Düğünlerde yemek yenir burada mutlaka ama eskiden farklıydı şimdi farklı eskiden tavuk yenirdi burada meşurdur fırın tavuk döndüre döndüre kızartırlar yanına pilav yanına turşu. Şimdilerde öyle değil düğün salonunda ne varsa o genelde şinitzel veriyorlar.

P18 “Türk yemekleri olur mutlaka annem bayramlarda baklava açar ben sarma sararım. Düğünlerde de oluyor ama eskisi gibi değil daha çok Alman yemekleri.”

N7 “Bayramlar düğünler hepsinde yemek olur ayrıyetten. Bayramlarda sarması, dolması, içli köftesi, baklavası, kavurması bir sürü çeşit olur. Düğünlerde eskiden farklıydı şimdi farklı. Döner falan da veriliyor artık mesela geçen sene kuzenimin düğününde döner oldu. Aynı şekilde Alman arkadaşımın doğum günü partisi vardı. 18 yaş önemlidir burada o gün döner verildi gece.”

N21 “Ben baklava yapamıyorum ama kayınvalidem yapar yollar bayramlarda, düğünlerde et olur veya tatlı sarma sararız. Doğum günlerinde dışarı çıkmayı tercih ediyoruz ama gene Türk restoranlarını sever eşim o yüzden Türk yemekleri olur.”

Katılımcılardan elde edilen bulgular, özel günlerde hazırlanan yemeklerin büyük çoğunluğunun Türk yemeklerinden oluştuğunu göstermektedir. Özel gün yemeklerine Türk mutfağından olmayan yemekler de dahil olsa da bu durum genel durumu etkilememektedir.

4.3.9. Aile İçi Alman Yemeği Talebine Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam (n)
		1 (n)	2 (n)	3 (n)	
Evet	n	3	8	8	19
	%	12	32	32	25,3
Hayır	n	22	17	17	56
	%	88	68	68	74,6
Toplam	n	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.17. Aile İçi Alman Yemeği Talep Durumu

Katılımcılara yöneltilen "Ebeveynleriniz, çocuklarınız ya da eşiniz sizden Alman yemekleri talep ediyorlar mı?" sorusuna %25,3'ü "Evet", %74,6'sı "Hayır" yanıtını verdiği Tablo 4.17'de görülmektedir. K7, K17, P22 ve N19 kodlu katılımcıların yanıtları sırasıyla aşağıda aktarılmıştır.

K7 *"Böyle bi talepleri hiç olmadı. Düşünüyorum yok olmadı. İsteseydiler öğrenir yapmaya çalışırdım belki ama yok hiç olmadı."*

K17 *"Hayır böyle bi istekleri olmadı. Zaten yapmayacağımı bilirler. Asla yapmam, isteselerde yapmam zaten kendileri yapıyorsa yapsınlar ben yapmam."*

P22 *"Evet eşim ister genelde. Seviyor yemek yemeyi her mutfağa da açık ama şpitzle var mesela onu ister genelde. Makarna esasen ama biraz farklı bi de zane diyorlar burada krema gibi değil süt gibi de değil arası bi şey onla yapılan bi et yemeği var onuda ister çoğu zaman."*

N19 *"Ben eşimden istiyorum genelde fırında çalışıyor. Alman pastalarını çok güzel yapar. Buraya özgü bazı erikli pastalar var tart gibi genelde ondan istiyorum."*

4.3.9.1. Aile içi alman yemeği talebinin karşılanma durumu

Tablo 4.17'de belirtilen soruya "Evet" yanıtını veren on dokuz katılımcıya "Ailenizden gelen bu talep doğrultusunda istenilen yemeği yapıyor musunuz?" şeklinde bir soru yöneltilmiş ve katılımcıların tamamı bu talebi karşıladıklarını belirtmişlerdir. P22 ve N19 kodlu katılımcıların görüşleri sırası ile şu şekildedir;

P22 *"Yapıyorum tabi, oğlum istiyor, zaten fazla zor ya da bilmediğim şeyler istemiyor ama zaten bilmiyorsa da internetten bakar yaparım."*

N19 *"Evet evet eşim ister genelde, ne yalan söyleyeyim çok öyle güzel yemekleri olmasa da soslu yemekleri var çok güzel. Zaneli (Krema benzeri süt ürünü) falan güzel oluyor böyle krema gibi ama değil. Hindi etine çok yakışıyor öyle şeyler çok yapıyorum."*

4.3.9.2. Alman Yemeği Yapan Bireylere Tepki Durumu

Alman yemeklerini yaptığını belirten 19 katılımcının hiçbiri yakın çevresinden böyle bir tepki almadığını belirtmiştir, K19, P13, N6, N24 ve N25 kodlu katılımcılar tepkinin aksine olumlu destek verdiklerini ve aldıkları övgüleri sırasıyla aşağıda ifade etmişlerdir.

K19 “Hayır hiç öyle tepkiler almıyorum. Günler oluyor aynı Türkiye’de olduğu gibi burada da Alman yemeği yaptığımızda da çok beğeniliyor hatta tarifliyoruz.”

P13 “Yok yok tepki hiç almadım. Yani Türk yemekleri değil tabii ama güzel olanları var onları yapıyoruz zaten. Çok beğeniliyor. Tepki gösterebilir de ne önemi var ki benim çocuğum istemiş yapmışım dışarda yese daha mı iyi”

N6 “Hayır tepki almıyorum. Daha çok ısrarla pasta yapmamı isterler.”

N24 “Hayır öyle bir tepki hiç almadım. Anneler çok beğenir.”

N25 “Nein almadım hiç abim tekrar ister hep”

4.3.10. Komşuluk İlişkileri ve Misafir Ağırlandırma Esnasında Geleneksel Adabın Uygulanma Durumuna Ait Bulgular

Katılımcılara “Komşuluk ilişkileriniz ve misafir ağırlandırma esnasında geleneksel adabı uyguluyor musunuz?” şeklinde yöneltilen soruyla elde edilen verilerde, katılımcıların tamamı misafir ağırlandırma esnasında geleneksel adabı uyguladıklarını belirtmişlerdir. K12, K16 ve P11 kodlu katılımcıların, yöneltilen soruya verdikleri cevaplar aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K12 “Evet mutlaka Türkiyede nasılsa burada da öyle.”

K16 “O değişmez ki nasıl değişsin evine gelmiş aç mı değil mi. Bi şeyler ikram etmeden gönderilir mi? Yeri geliyor Türkiye’den bile çok ikramlarımız oluyor. Türkiye’de bile böyle misafirlilikler kalmamış artık.”

P11 “Annemden ne gördüysem o, evime gelen misaf ister Alman olsun İster Türk ya da başka milletten başımın üstünde yeri var.”

4.3.11. Misafir Ağırlandırma Sıklıklarına Ait Bulgular

Misafir Ağırlandırma Aralığı	Kişi Sayısı (n)	Yüzde (%)
Her hafta	29	38,6
Ayda bir ya da iki	26	34,6
İki, üç ayda bir	16	21,3
Hiç	4	5,3
Toplam	75	100

Tablo 4.18. Katılımcıların Misafir Ağırlandırma Sıklıkları

Katılımcılara, “Ne sıklıkla misafir ağırlarsınız?” sorusu yöneltilmiş ve elde edilen veriler Tablo 4.18’de aktarılmıştır. Katılımcıların% 38,6 ile çoğunluğu haftada bir kez misafir ağırladığını belirtirken, % 34,6’sı ayda bir ya da iki kez, katılımcıların %21,3’ü ise iki, üç ayda bir kez ve son olarak katılımcıların %5,3’ü hiç misafir ağırlamadığını belirtmiştir. K1, K15, P20, N10 ve N12 kodlu katılımcıların yanıtları sırasıyla aşağıda aktarılmıştır.

K1 *“Çok gelir misafirimiz biz de gideriz. Emekliyiz biz başka türlü vakit mi geçer burda. Almanya’da akşam altı dedin mi hayat durur. Biz de birbirimize gider geliriz işte. Türkler, Türk arkadaşlar.”*

K15 *“Hafta sonları her zaman olur hafta içi de olur Ama hafta içi mümkün olduğu kadar bir kahve bir pasta yeterli.”*

P20 *“Ortalama haftada 1 gün 2 haftada 1 gün olabilir*

N10 *“Ben yalnız yaşıyorum. Burada ailemden kimse yok. Ben küçükken ölmüşler. Bi dedem vardı o da iki sene oluyor öleli. Kimseye gitmem kimse de gelmez. Dışarda buluşuruz. Daha çok nargile kafelerde. Zaten yoğun çalışıyoruz. Eve gidiyoruz uyuyoz, uyanıyoz sona yine iş.”*

N12 *“Ayda bir mutlaka olur misafir.”*

4.3.12. Türk Misafirilere Edilen İkramlara Yönelik Bulgular

Örneklem grubuna yöneltilen *“Türk misafirler gelince neler ikram ediliyor?”* sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K8, P1 ve N2 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K8 *“Allah ne verdiyse o an ne varsa o yemeğe geldilerse. Yemeğe değil de oturmaya geldilerse önce bir çay, sonra pasta, börek, sonra meyve ve kahveyle devam eder ama Türk kahvesi.”*

P1 *“Türk misafirine çay, meyve ikram ederim.”*

N2 *“Yemeğe geldilerse başka, öbür türlü başka. Yemekli misafire özeniyoruz tabi. Genelde Türk yemeği yaparım onlara ama Alman usulü patates ya da makarna salatası yaptığım da çok oldu.”*

4.3.13. Alman Misafirlere Edilen İkramlara Yönelik Bulgular

“Alman misafirler geldiğinde neler ikram ediliyor?” sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K11, P20 ve N19 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K11 “Zamana bağlı yemek için gelen ayırdır. Onları zaten hazırlıklı yaparım. Kahve içmeye uğrayna ayırdır. Bana bir çöpçüde gelse, bir lavaboyu onarmaya birisi de gelse muhakkak ona bir şey yedirmeden salmam. Alman nerede?Böyle paylaşımcı mı? Bizler gibi hepsi değil ama öğreniyorlar.Öğrenmeye başladılar. Benim komşuma bir tabağım gitsin, boş getirmez kendi de gelir bi kahve içeriz yanına bi şeyler yeriz öyle gider.

P20 “Ben Alman arkadaşlarıma mutlaka karniyarik yaparım bol kıymalı. Sarımsaklı, üstü domatesli, maydanozlu Almanlar hususi onu isterler zaten arkadaşlarım yanına cacık yaparım üstüne Bir kaç damla zeytinyağı görünüşü güzel olsun diye. Çorba, mercimek çorbasına bayılırlar en fazla.”

N19 “Kahve ve pasta olur genelde.”

4.3.14. Türk ve Alman Misafirler Birlikte Geldiğinde Edilen İkramlara Yönelik Bulgular

Katılımcılara yöneltilen: “Türk ve Alman misafirler birlikte geldiğinde neler ikram ediliyor?” sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K10, P21 ve N6 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K10 “Biz genelde Alman arkadaşlar gelince bahçede toplanırız.Grill (mangal) yaparız. Ama eve geleceklerse bir Türk yemeği olur mutlaka. Onlar uzun uzun yemeyi severler. Öyle olunca da çaydır, börektir öyle şeyler.”

P21 “O zaman önce çayla meyve ikram ederim. Çerez ikram ederim.Sonra ilerleyen saatte kahve ve pasta ile kapatırım yani zenginleşiyor aynen”

N6 “Genelde ne seviyorsam onu yaparım ben. Bana geliyorsa değişik yemekler olur ama annemde toplanıyorsak mutlaka Türk yemekleri. Zaten anneme gideceksek onlar da bildikleri sevdikleri Türk yemeklerini istiyorlar önceden.”

4.3.15. Almanlar ile Yemek Alışverişine Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam (n)
		1 (n)	2 (n)	3 (n)	
Evet Oluyor	n	3	7	9	19
	%	12	28	36	25,3
Hayır Olmuyor	n	22	18	16	56
	%	88	72	64	74,6
Toplam	n	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.19. Almanlar ile Yemek Alışverişi

Katılımcılara, “*Almanlar ile aranızda yemek alışverişi oluyor mu?*” sorusu yöneltilmiş ve elde edilen veriler Tablo 4.19’da aktarılmıştır. Elde edilen verilere göre katılımcıların %25,3’ü yemek alışverişinin olduğunu %74,6’sı ise olmadığını belirtmiştir. Bu durum kuşaklara göre incelendiğinde ise yemek alışverişinin, birinci kuşaktan üçüncü kuşağa doğru gidildikçe arttığı görülmektedir. K4, K11, P10 ve N4 katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırası ile aktarılmıştır.

K4 “*Oluyor ama nadiren genellikle biz yaptığımızda kokar diye ya da bayramlarda veriyoruz ama ya tabak boş geliyor ya da bir çikolata veya pasta ile bazen sadece elma.*”

K11 “*Şimdi bizlere büroda ev veren bir kadın var. Arkadaşımdır benim. Geldiğim hafta vardım 3 kişi çalışıyorlar. Alman fırınından onların bir ekmeğini yaptırdım. Kahvaltılık, oraya vardım. Niye getirdin niye yaptın dediler. Dedim tam kahvaltı saati yiyin dedim. Bana kilo aldırıyorsun dedi. Neyse ikinci kez bir daha vardık. Ben bugün bir şeyler daha alacağım dedim kızıma. Bir şeyler daha aldım. İkinci kez gittiğimde, aldıklarımı verdiğimde de kızdı. Üçüncü vardığımda bir şey götürmedim. Bulda ye dedim. Ne ile yapacaksın ara öğünü? Çatladılar gülmekten. Neden biliyor musun? Kendini borçlu hissediyor. Ben bir şey veremiyorum gibi düşünüyor. Halbuki herkese böyleyiz. Ama onlar da yok. Mesela perşembeye denk gelir, cumaya denk gelir, bizim çörek günümüz benim ölenlerin var diye. Ben mutlaka bir şeyler*

vermek isterim. Dağıtmak isterim diye götürüyorum. Bütün oturduğum yere veririm. Bir hamur işi yapayım. Zaten hepsi burnunu kapıya tutuyor. Kokuyor. Hepsine veririm. Severek yiyorlar. Yani bayılıyorlar. Onları yerler teşekkür etmeye gelirler. Yani komşu hakkı var Din ayrı olmayacak yaptığın hayırda dini ırkı ayırmayacaksın”

P10 *“Evet komşularım olsun iş arkadaşlarım olsun yemeklerimi götürürüm. Yan komşuma hep veririm. Börek falan yapıyorsam ya da mesela lahmacun yaptıysak camide mutlaka ona da getirim. İşe de götürüm genelde yemek ben yeriz öğlenleri. Onlar öğlen yemeği yemedi olmaz zaten benim yemekleri de çok beğenirler.”*

N4 *“Almanlarla olmuyor, olsa bile zaten Almanın vereceği tepki şu olur: Bana bunu niye verdin? Benden bir şey mi isteyeceksin? Ya da doğum günün mü? Ya da özel bi gün mü? Şeklinde olur. Almanların kültüründe yok bu paylaşım anlayışı. Bizimde pek onlarla yemek paylaştığımız söylenemez. Aklıma geldi çocukken annem ders çalışmaya gönderirdi beni Alman bi arkadaşımın evine belli bi zaman sonra yanımdan ayrılır uzun süre gelmezdi. Görürdüm ki annesi yemek hazırlamış yemek yiyor ben içeride oturuyorum o yemek yiyor sonra geliyor derse devam ediyoruz. Böyle bir kültürden bahsediyoruz ne paylaşabilirsin ki”*

4.3.15.1. Yemek tarifi paylaşımına ait bulgular

Katılımcılara, yemek tarifi paylaşp paylaşmadıklarını öğrenmek amacıyla Almanlar ile arasında yemek alışverişi olan katılımcılara “Yemek tarifi paylaşıyor musunuz?” sorusu sorulmuş ve birinci kuşaktan K8, ikinci kuşaktan P1, P7, P8, P10, P13, P18 ve P22, üçüncü kuşaktan ise N2, N15, N18, N21, N24 ve N25 olumlu yanıt vermiştir. Olumlu yanıt veren katılımcılardan K8, P13 ve N2 kodlu katılımcılar, aşağıda durumu sırasıyla şu şekilde ifade etmektedir;

K8 *“Doktorum vardı. Doktor bir kadın vardı. İsmi Atasa. Evime geldi. Mercimek çorbasını yemiş. Onun tarifini almaya. Almanlar yani Türk yemeklerini çok seviyorlar bayılırlar bayılır bayılır.”*

P13 *“Evet evet yedikleri zaman Almanlar yemeklerimizi beğendilerse mutlaka isterler tarifini. Anlatıyorum ama zor geliyor yapamam diyor ya da yapıyor, sonra diyor yaptım ama seninki gibi olmadı.”*

N2 “Evet evet yediler mi isterle zaten bunu nasıl yaptın diye kolay yapılabilen bi şeyse de yazdırır anlattırırlar ama hiç yapamazlar.”

4.3.16. Yemeklerde Türk Mutfağında Olmayan Sosların Kullanımına Ait Bulgular

		Kuşaklar			Toplam (n)
		1 (n)	2 (n)	3 (n)	
Evet	n	3	12	15	30
	%	12	48	60	40,0
Hayır	n	22	13	10	45
	%	88	52	40	60,0
Toplam	Sayı	25	25	25	75
	%	100	100	100	100%

Tablo 4.20. Türk Mutfağında Olmayan Sosların Kullanım Durumu

Katılımcılara, “Yemeklerinizde Türk mutfağında olmayan soslar kullanılıyor mu?” sorusu yöneltilmiş ve elde edilen veriler Tablo 4.20’de aktarılmıştır. Elde edilen verilere göre katılımcıların %40’ı Türk mutfağında olmayan sosları kullandıklarını %60’ı ise kullanmadıklarını belirtmiştir. Bu durum kuşaklara göre incelendiğinde ise Türk mutfağında olmayan sosların kullanımının, birinci kuşaktan üçüncü kuşağa doğru gidildikçe arttığı görülmektedir. K8, P8, P22 ve N24 kodlu katılımcılardan elde edilen bulgular aşağıda sırası ile aktarılmıştır.

K8 “Yok kullanmıyoruz yani ben sevmiyorum çocuklar yapıyor bazen soslu moslu. Biz sevmeyiz. Yani ben kuru fasulye pilav yaparım ondan iyidir. Bi senesi oğlum çağırdı arkadaşlarını. Yaptı bir sürü yemekler soslu soslu Almanlar gelecek ya Alman yemeği yapıyor jest olsun diye. Benim de dünden fasulyem vardı yaptım yanına pilavımı yanına da turşu. Alman yemekleri hep kaldı benim yemekleri löp löp yediler.”

P8 “Yapıyoruz kullanıyoruz bazen ama her zaman olduğu söylenemez çok nadir.”

P22 “Türk mutfağında olmayan sosları kullanıyoruz. Makarna için kullanmış olduğum bir mantar sosu var bu yine Alman mutfağından gelen bir sos bunu

kullanıyorum mantar yemeğine yada Almanların demiş olduğu rahunseouse var bu sos etlere kullanılan bir sos bunu yine aynı şekilde kullanıyorum

N24 *“Lezzetli bulduğum sosları kullanıyorum. Bu Alman ya da başka mutfaktan olsun ama Almanların soslarını evet kullanıyorum.”*

Katılımcılar bazıları sosların yanı sıra baharatlar ve baharat karışımlarını kullandıklarını belirtmiştir. K5 bu durumu şu şekilde aktarılmıştır;

K5 *“Buradan da alıyorum Türkiye’den de getirdiğim oluyor ama Türkiye’ye götürdüğümde çok oluyor. Mesela o tavuk için ayrı, et için ayrı, balık için ayrı baharat karışımları var. Hele tavuk için olan, Türkiyede de burada da bulundururum onun lezzeti bi başka. Mutlaka kullanırım.”*

4.4. Toplumsal Uyum ve Kültür Aktarımına Yönelik Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılara “Kültür Aktarımı” Başlığı altında;

- Almanların ve Türklerin öğün farkları nelerdir? Sabah kahvaltısı, öğlen yemeği, akşam yemeğinde Almanların beslenmesinden farkınız var mı? varsa nelerdir?
- Kendi kültürünüze ait yemekleri çocuklarınıza ya da yeğenlerinize öğretiyor musunuz?
- Alman eğitim sistemi içerisinde okullarda verilen Alman mutfağı dersi hakkında ne düşünüyorsunuz?
- Sizden sonra gelen neslin beslenme alışkanlığından memnun musunuz?
- Almanya da yaşayan Türklerin Türk yemek kültüründen uzaklaştığını düşünüyor musunuz?
- Türklerin yemek kültürü açısından Almanları etkilediğini düşünüyor musunuz?
- Türklerin Alman mutfağından etkilendiğini düşünüyor musunuz?

Olmak üzere toplamda 7 soru yöneltilmiştir.

4.4.1. Almanların ve Türklerin Öğün Farklarına Ait Bulgular

Katılımcılara yöneltilen: *“Almanların ve Türklerin öğün farkları nelerdir? Sabah kahvaltısı, öğlen yemeği, akşam yemeğinde Almanların beslenmesinden farkınız var*

mi? varsa nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K2, K5, K19, P5, P18 ve N4 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K2 “Şimdi Almanlar şöyle, genelde sabahları saat 9'da kahvaltı saatleri vardır broutzi derler. Onlar orada sosis, salamla karınlarını güzel doyururlar. Sağlam bir kahvaltı ederler. Öğlen, ekmeksiz çorba, eti, salatası, ekmeksiz ama pilav, kendi usullerine göre tabii patates püresi. Bu şekilde yerler ama ekmek yemezler öğlen. Akşam, içerlerse bir çorba içerler. İstemezlerse ekmek, salam, peynir, kahvaltı gibi içecekleri de alkol veya meyve suyu vallahi biz şimdi burada farklı tabii sabahleyin bir kahvaltı ediyoruz, hem öğlen hem akşam oluyor bizim için yemekli. Akşam yemek yiyoruz, öğlen yiyeceğimizi akşam ekmeği ile yiyoruz. Ağır yiyoruz. Almanlar kadar hafif yemiyoruz. Türkiye'deki düzen devam ediyor yani.”

K5 “Şimdi Almanlar'ın farkı şurada var Kahvaltıyı çok güzel yaparlar. Ben onlarla çok kahvaltı yaptım. Öğlen hiç ekmek sofraya gelmez. Ekmek bilmezler. Bir parçacık et, bir tabak salata onunla doyarlar bitti. Akşam yemek yoktur onlarda. Bir dilim ekmeğe butter sürerler. Yanına ya domates ya marul yaprağı kapatır. Ayakta yer bitti. Biz çok yiyoruz. Onların akşam yemeği yoktur öğlende ekmek yemez onlar sade yerler”

K19 “Almanların da üç öğün yemeği var. Sabah kahvaltısı, öğlen yemeği, akşam yemeği fakat bize göre öğlen yemeğini sıcak bir yemek olması, akşam farklı olan onların üstü de bir tür kahvaltı yapmaları. Almanların demiş olduğu brotzel (sabah ve ogle arası öğün) işte ekmek, peynir, salam yani böyle aparatif şeyler. Bizim ise akşam yani akşam yemeğimiz bizim sıcak yemeğimizdir. Almanların sabah kahvaltısında ya bizim sabah kahvaltısında zeytin olmazsa olmaz. Fakat bir Almanın kahvaltı sofrasında zeytin bulunmayabiliyor.”

P5 “Mesela Türk mutfağında sabah salatalıktır, zeytindir, hepsi peynirdir her bir şey var. Ben Alman usulü yoğurt müsli, bir kahve yanında bu kadar. Ben bu şekilde besleniyorum öğlen Türk mutfağı, mesela sıcak yemek olur ağır yemek olur. Ben mesela öğlen sıcak yemek yerim akşam salata. Türk yemekleri akşam da ağır yeniliyor, ağır yenilir. Bu şekilde, bu gibi öğün farkları var.”

P18 “Almanların kahvaltısı çok erken, altı buçukla yedi buçuk arasında. Taze fırından küçük ekmek parçalarını alır, ya da ekmeğini alır götürür hemen işte yumurtasını yağını her şeyini tüketir. Tuzludan başlar tatlıyla bitirir. Bu kendi

yaptığı meyvelerden reçeli olur balı olur. Kahvaltısı bir saat sürer yani sabah, tabi bu şöyle işe gidiyorsa daha kısa zamanda ama illa o kahvaltıyı yapar. Kahve içer, çay içmez sabahları. Öğlen sıcak yemek yenir. Bizim akşam yediğimiz yemeği Almanlar öğlen on iki buçuk bir arası yer. Benim buradaki çevremde akşam da tekrar kahvaltı türü ya da bir salata yenilir daha çok. Öyle ağır bizim gibi yemek pişmez. Ben bütün sabah kahveyle geçiriyorum, iş yoğunluğundan. Öğlen çilingir sofrası bir kahvaltı, brunch dedikleri yabancıların, sucuklu yumurta, kavrulmuş yiyecekler, kurutulmuş domates, yağın içinde bulanmış çay demleyen de var. Demlemeyen de var. Çay biraz zevk meselesi, tost, patates kızartması, biber patlıcan kızartması. zeytin olmazsa olmaz. zeytin almanlarda yok italyanlarda çok. almanlar da gördükleri için artık yavaş yavaş alışıyor bu şeylere.”

N4 “Almanların, sabah kahvaltısı var. Bizim akşam yemeğimiz gibi onların öğle yemeği var. Akşamda onlar sadece ekmek. Ekmek ile bi şeyler yiyorlar. Atıyorum salam, yağ olsun yani ekmeğe bi şey sürerler. Almanların akşamı böyle yani bizim akşamımız gibi değil daha çok Almanların öğle yemeği, bizim akşam yemeğimiz tarzında; sıcak yemek, bol yemek ama akşamları almanların bi kuru ekmekle akşam yemeği geçiriyorlar bizim iş yerinde de çoğu öyle yani bizim kantinimiz var iş yerinde sıcak yemekler pişiyor sıcak yemekler hariç üç dört dilim ekmek koyuyorlar sucuk salam koyuyorlar almanların % 80 i onu tercih ediyor.”

Katılımcılar iki kültüre ait beslenme anlayışı farklarını belirgin şekilde vurgulamaktadırlar. Kuşaklar incelendiğinde ise Alman’ların öğün farklarına ilişkin yorumlar ve gözlemlerden yola çıkarak hakim anlayışın değişmediği görülmektedir. Sabah kahvaltısında görülen çeşitlilik ve sıcak yemek anlayışı mevcuttur. Akşam yemekleri geçiştirilemeyecek kadar önemli görülmekte ve Alman’ların aksine akşam öğününde sıcak yemek anlayışı halen devam etmektedir.

4.4.2. Kültüre Ait Yemeklerin Aktarımına Yönelik Bulgular

Katılımcılara yöneltilen: “Kendi kültürünüze ait yemekleri çocuklarınıza ya da yeğenlerinize öğretiyor musunuz?” sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K11, K16, P1, P22, N2 ve N23 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K11 “Öğrettik çok şükür öğrendiler de. Kızlarıma tabi oğlanlar o kadar değil ama bi tarhana pişirmesini bilirler zorda kalınca.”

K16 “Öğrenmeyi istediler öğrettik, torunlar istemiyor. Öğrenmeden evlenecekler. Nasıl olacak hiç bilmem.”

P1 “Mutlaka, kesinlikle. Bu olmazsa olmaz. Tercih tabi ki onun, ister Alman yemeği yapar, ister Türk yemeği yapar ama bence mutlaka öğrenmesi, öğretilmesi gerekir.

P22 “Öğrettim tabi ki ben evde ne yapıyorsam görüyorlar. Az çok biliyorlar. Benim kadar yapamalarda Türk mutfağına hakimler.

N2 “Ben nasıl öğrendiysem onlarda öğrenecek elbet. Yani bana annem, babam zorla öğretmedi ki içinde büyüdük. Damağımız öyle oluştu. Ben de yapıyorum. Ben Alman yemeği de yapıyorum tabi onu da öğreniyorlar Türk yemeklerini de istediklerini yapsınlar.

N23 “Evet kesinlikle insan kültüründen vazgeçer mi? Ama zor olanlarını yapamıyorum. Kendim de daha pratik basit şeyleri biliyorum. Onları da öğreteceğim elbette.”

Katılımcılar kültüre ait yemeklerin aktarımının sağlandığını belirtmektedir. Kültürel aktarım, şartlara bağlı olarak kuşaklar ilerledikçe bir takım değişikliklerle devam etmektedir.

4.4.3. Alman Eğitim Sistemi İçerisinde Okullarda Verilen Alman Mutfağı Dersi Hakkındaki Düşüncelere Ait Bulgular

Katılımcılara yöneltilen: “Alman eğitim sistemi içerisinde okullarda verilen Alman mutfağı dersi hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K13, K15, P1, P21, N24 ve N25 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K13 “Evet kızım ve oğlum aldı o dersi. Ne güzel bi şey bize öğreten olmadı öğrenmek de istemedik belki ama onlar bilsin içinde ne var nasıl yapılıyor öğrenmekten zarar gelmez.”

K15 “Güzel bi şey yani.”

P1 “Annemin mutfağında ben aslında sadece Türk yemeklerini gördüm, öğrendim fakat okuldayken haftada 1 gün bir dersimiz yemek dersi idi o gün öğretmenle birlikte yemek yapıp yemek yiyorduk. Orda işte Alman yemeklerini öğrendim, tanıdım işte tariflerini, yemeğin tarifinin fotokopisini vermişti öğretmen, o dosyam

halen vardır. Evde böyle böyle başladı. Evlendikten sonra da tabii ki kendi yemeklerimi kendim yaptığım için biraz daha fazla yapmaya başladım. Evde annemin yanındayken, evlenmeden önce annem yaptığı için çok fazla yemekle aram yoktu tabii evlendikten sonra bu iş değişti”

P21 *“O tam olarak Alman mutfağı dersinden ziyade, tek başına yaşadığında kendini besleyecek kadar yemek yapabilmeyi öğretmek için bir ders. Genelde Alman yemekleri yapıyorlar tabi ama bizim zamanımızda Türk yemekleri yaptığımız günlerde oluyordu.”*

N24 *“Yapıp yapıp yiyorduk güzel geçiyordu o dersler bi çok yemeği orada öğrendim.”*

N25 *“Evet pastaları falan yapmayı öğrendim orada çok keyifliydi.”*

4.4.4. Gelecek Nesillerin Beslenme Anlayışı Hakkındaki Düşüncelere İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen: *“Sizden sonra gelen neslin beslenme alışkanlığından memnun musunuz?”* sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K5, K7, K9, P1, P15 ve N3 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K5 *“Hiç memnun değilim oğlum, yani doğru düzgün yemiyorlar ki zaten. Bana geliyor torunlarım misal yapıyorum yemekleri ağızlarının suyu akıyor doğru düzgün yese başka zaman böyle olur mu? Hiç memnun değilim ben. Bildikleri bir hamburger bir patates bir de şimdi Çin yemekleri çıktı burada.”*

K7 *“Ben memnunum. Çok sağlıklı besleniyorlar. Çok ölçülü kurallı. Torunlar daha küçük ,onlar biraz farklı yemekler de seviyor tabi ama nasıl yetiştirirsen öyle gider.*

K9 *“Yani bunu ben bilemem. Belki biz iyi beslenmiyoruz onlara göre belki onlar daha iyi. Ama daha sağlıklı beslenmeye düşünler. Biz o kadar dikkat etmiyoruz. Yağlısı şekerlisi yeriz ama onlar öyle değil.”*

P1 *“Bizim için aslında sağlıklı beslenmek önemli ama bizden sonraki gelecek olan kuşak, yani bu onlar için önemli olmayabilir. Daha çok fastfoodlar tercih ediliyor zaman açısından yani.”*

P15 *“Annem bizden memnun değildi ben de çocuklarımlıkinden o kadar memnun değilim bilmiyorum bana yavan geliyor o kadar özen göstermiyorlar yemeklerine.”*

N3 “Yani ben annemle, babamla yiyorum. O evde ne pişiyorsa onu yiyorum. Evde olduğumda tabii. Dışarıda yersem dünya mutfaklarına kayabiliyor. O da yemek sonuçta neden memnun olmayayım ya da olmasınlar ki. Ha ama şimdi çocuğum yok, olsa Türk mutfağından başka yemek pişmeyecek evimde. Yani zaten dışarıda öğrenir, yer başka yemekler ama ev sınırları içinde başka türüsünü kabul etmem beslenme açısından da. Bizim nesil umursamıyor. Gelecek nesil de umursamayacak ama çok önemli bence.”

4.4.5. Göçmen Türklerin Yemek Kültürünün Değişimine Ait Bulgular

Katılımcılara yöneltilen: “Almanya da yaşayan Türklerin Türk yemek kültüründen uzaklaştığını düşünüyor musunuz??” sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K8, P1, N4, N5, N19 ve N21 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K8 “Çok uzaklaştılar. Memnun değilim. Neden dersin sütün içine bir kuş yemi koyuyorlar kaşıkla, hep okula gidiyorlar. Biz onunla doymayız ki onun yerine bir semine (ekmek, buter (tereyağ), reçel sürüp gelseydi onu tercih ederdim. Ama o onu seviyor Demek ki biz sevmiyoruz onları. Şimdi ben aynı onların fikrindeyim dersem yalan olur”

P1 “Çok fazla değil deneme amaçlı evet, yediğiniz bir şeyi çok fazla beğendiniz bir şeyi yapıp, deneyip, yiyebilirsiniz. Ama onun dışında bir yemekleri yok mutfağımızda. Genel olarak hala Türk mutfağı ile besleniyoruz.”

N4 “Hepimiz uzaklaştık. Bu bize özgü değil ki. Almanlarda, bizim dedelerimiz, ananelerimizin beslenme anlayışından uzaklaştığı kadar uzaklaştı mutfaklarından. Benim yeme alışkanlıklarım nasıl babanneminkinden hatta annem ve babamdan bile farklıysa Alman arkadaşımında aynı şekilde. Bence Türkiyedeki geçlerde de durum böyle. Yani ben böyle düşünüyorum. Dünya değişiyor sadece biz değil. Ama evet tabikide biz daha fazla değişiyoruzdur. Çünkü burada çok çeşitli şeyler var. Bir sürü ülkenin mutfağından restoranlar var. Bide vazgeçemeyeceğimiz bir mutfak yok burada. Alman mutfağının nesini değiştirim Türk mutfağına? Bir tabak tarhana çorbasının yerini hiçbir şey tutamaz benim için.”

N5 “Her evde bir Alman yemeği pişirildiğini düşünüyorum. Yani Türk mutfağından ne kadar uzaklaşmış olabilir onu da bilmiyorum ya her gün eğer gerçekten o evde

her gün bir Alman yemeği pişiyorsa evet, maalesef. Olabilir yani şuan bizim annelerimiz Türk yemeğinin dışında herhangi bir yemek yapmıyorlar. Biz hem Türk yemeği hem Alman yemeği yapıyoruz ya bizden sonra gelecek olan kuşak biraz daha fazla Alman yemeğine düşkün olabilir.”

N19 *“Bence hayır öyle değil yani neden uzaklaşalım ki şinitzel yapıyorum diye pilav yapmıyor değilim ki. Sarma da sarıyorum ama zane (kremaya benzer bir süt ürünü) de kulanyorum. Daha çok çeşitlilik arttı. Her zaman yapamasakda çoğunlukla yapıyoruz Türk yemeklerini. Onlarla büyüdük sonuçta. Ama benim annem de yapardı Alman yemeği, bende yapıyorum ondan daha fazla. Ama Türk yemeği de çok yapardı. Bi çoğunu da ondan öğrendim zaten.”*

N21 *“Hiç öyle bi düşüncem yok. Biz de çeşit çok evet, dünya mutfakları yönünden daha çeşitli şeyler yiyoruz ama hala ilk aklımıza gelen yemekler Türk yemekleri oluyor ya da en çok özlediğimiz.”*

Kuşaklar arası yemek kültürünün değişimine ait düşünceler incelendiğinde birinci kuşaklar yemek kültürünün giderek değiştiğini vurgulamaktadır. İkinci kuşaklar genel olarak Türk mutfağının hakim olduğu yönünde görüş bildirmektedir. Üçüncü kuşaklar ise bu durumu bir değişim olarak değil artan çeşitlilik olarak görmektedir.

4.4.6. Almanların Yemek Kültüründeki Türk Etkisine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen *“Türklerin yemek kültürü açısından Almanları etkilediğini düşünüyor musunuz?”* sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K1, K10, P1, P7, P25, N6, N14 ve N18 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K1 *“Alman asker Afganistana savaşa gitmiş en çok neyi özledin demişler, Döneri’i demiş daha ne diyim sence etkilemedik mi?”*

K10 *“Ben daha çok bizim etkilediğimizi düşünüyorum zaten. Yani hayranlar. Öyle yavan ki yemekleri, yani bizim yemeklere bayılıyorlar. Zaten bakın Almanların Türklerle ya da Taylandlılarla evlilikleri çok arttı bunda bence yemek kültürü de etkili. Yemek yemeye düşkünler aslında ama çok özel yemekleri yok bizim yemeklere bayılıyorrlar”*

P1 *“Mutfak kültürü olarak bizim mutfağımız biraz daha zaman alıcı işte yemeklerimiz zor. Yemekler zaman alan, uğraştırıcı ve daha lezzetli. Almanlar*

gerçekten bizim mutfağımıza hayranlar. Yapmış olduğumuz o yemekler, pasta çeşitleri, börekler çeşitli kendileri yapmadıkları için bi nevi bize o yönden çok özeniyorlar.”

P7 *“Bugün bi Türk restoranına gidin bakın en çok kimler var. Hep Almanlar. Ya da bi dönerciye gidin. Eve yemeğe gelecek olsunlar ilk istedikleri şey kısır oluyor. Etkiledik tabi etkilendiler yemeklerimizden ama yeni yeni oluyor bu, yani eskiden böyle değillerdi.”*

P25 *“Almanlar bizim mutfağımızdan etkileniyor. Yani onların mutfağının çok geniş olduğunu düşünmüyorum. Çok aperatif şeyler. Hızlı şeyler, hazır şeyler de kullanılıyorlar. Bizim karnı yarık yemeğimiz onlarda yok ya da bir dolmamız”*

N6 *“Bence etkilendiler. Yani mesela biz arkadaşlarla yemeğe gideriz dışarıya Alman arkadaşlar genelde Türk yerlerine gidelim derler. Seviyorlar yemeklerimizi.”*

N14 *“Almanları sadece bence yerken etkiliyoruz. Yani onu yerken çok beğeniyorlar tarifini alıyorlar yapıyorlar ama o kadar yani ben bir sürekli evde yemek Türk yemeği yapan bir Alman tanımıyorum”*

N18 *“Etkiledik bence düşkünler yani yemeklerimize. Ayrıca paylaşım konusunda da eskisi gibi değiller. Yani daha paylaşımcılar. Bizden gördükçe değiştiklerini düşünüyorum. Tabi küçük bi kısmının. Bu, yemek kültürü için de böyle mesela daha çok baharat kullanmaya başladılar, sucuk girdi mutfaklarına, Türk sucuğu. Artık sadece salam yemiyorlar ya da sosis. Pilav yapanları var kısır yapan arkadaşlarım var.”*

Bulguları incelendiğinde katılımcılar, Almanların Türk mutfağından etkilendikleri düşünmekte bu durumu örneklerle desteklemektedirler.

4.4.7. Türklerin Yemek Kültüründeki Alman Etkisine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen *“Türklerin Alman mutfağından etkilendiğini düşünüyor musunuz?”* sorusuna verilen cevaplar neticesinde, K1, K6, P6, P21, N12 ve N17 kodlu katılımcılardan elde edilen veriler aşağıda sırasıyla aktarılmıştır.

K1 *“Daha çok fırın yemeklerinden ama Türk yemekleri her zaman Türk yemeğidir. Çünkü biz Almanların yemeklerini yedik fabrikada yıllarca. Alman bir parça ete, dana eti olur hindi eti olur bunu ne yaparlar biliyor musun? Haşlarlar bir güzel.*

Bizim tarhana çorbası gibi undan yapıyorlar. Daha çok salçalı bir sos dökerler üstüne, onun yanında da patates salatası gibi veya püresi, onun yanına bi salatası. Alman geliyor bunu bıçağı ile kesiyor, çatalın sol eline alır böyle yer sağ elinde bıçak biz de tersine onlar solu kullanıyorlar. Bu tür yemek yapıyor onlar Bizimki öyle değı. İlla farklı olacak fabrikada yedik ama bizimki öyle değıil çok defa siz bize domuz eti verdiniz diyerek yemekleri değıştirdiğimiz zamanlar oldu.”

K6 *“Yemek kültürü, biz sadece onların karğııdan gördük. Biz onlarla oturup yemek yemedik ki. yapmadık ki etkilenelim ama ekmeklerinden etkilendik. Mecbur o temel ihtiyaç. Ekmek ama bizim Türkiye'de yeni yeni bir şeyler başlamış o konuda değışim var Türkiye'de. Ama ekmekleri gerçekten içi dolgun bizim gibi köpük değıil, ekmekleri güzel. Sen istediğın çeşidi al her türlü ekmek var.”*

P6 *“Etkilenmedik yani nesinden etkilenicez ki o kadar zayıf bi mutfak ki bizim kültürümüz bırakıp, onların mutfağını nasıl benimseyelim.”*

P21 *“Etkilendik. Şöyle oldu kolay ve pratiklik etkiledi bizi. Burada çok çalışıyoruz yani nasıl oturup sarma saralım ya da börek açalım. Alman mutfağı tamamen pratiklik üzerine kurulu bakmayın almanlar onu öyle ağırdan yapıyorlar. Bizim yemekleri bi günde yapamaz onlar o yavaşlıkla. Ama yemekleri gerçekten çok pratik ve hızlı yapıyoruz o yüzden çalışırken. Etkilendiyssek böyle etkilendik iş hayatından.”*

N12 *“Yani etkilenmedim dersen yalan olur. Ben yapamıyorum bizim yemeklerin çoğunu. Çünkü çok uğraştırıcı. Benim o kadar vaktim yok açıkçası. Onların yemekleri daha hızlı, daha Pratik. Yapıyoruz, yiyoruz yirmi dakika, bi saat. Bizim pilav bile olmaz o saatte.”*

N17 *“Ben sanmıyorum etkilendiğimizi. İllaki ufak tefek şeyler almışızdır. Ama yani genel manada çoğumuz hala Türk yemekleriyle besleniyoruz.”*

Kuşaklararası görüşler incelendiğinde ilk kuşak Almanların mutfağından etkilenecek kadar etkileşimde bulunmadıklarını dile getirmektedir. İkinci kuşaklar ise Alman mutfağının onları etkileyecek kadar zengin bir mutfak olmadığı yönünde görüş bildiriyor olsada pratik ve hızlı taraflarından etkilendiklerini bildirmektedir. Üçüncü kuşaklar yaşam şartlarının getirdiğı pratik ve hızlı yemek hazırlama gerekliliğı nedeniyle önceki kuşaklara göre daha çok etkilendiklerini düşünseler de hakim mutfağın halen Türk mutfağı olduğu yönünde görüş bildirmektedir.

5. SONUÇ ve TARTIŞMA

Araştırmanın amacı, Türkiye'den Almanya'ya göç eden birinci kuşağın, orada yetişen ikinci kuşağın ve orada doğup büyüyen üçüncü kuşağın; yeme-içme alışkanlıkları üzerinden değişen mutfak kültürlerini ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda gözlem ve görüşmeler yapılmıştır. Gözlem ve görüşmeleri yapmak amacıyla 29 Ekim 2018 ve 13 Ocak 2019 tarihleri arasında Almanya'nın Stuttgart ve Münih şehirlerine gidilmiştir. Almanya'da bulunan süre zarfında, üç kuşaktan katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile gerçekleştirilen görüşmelerin bulguları neticesinde üç kuşağın göç ile değişen mutfak kültürleri belirlenmeye çalışılmıştır.

Yapılan görüşmelerin analizi sonucu yemek yapma sürecine dair; kullanılan ürünlerin nereden temin edildiği, Türkiye'den ürün getirme durumları, neler getirildiği, alınan ürünlerin helal olmasına ne derece özen gösterildiği gibi durumlar belirlenmiştir. Katılımcıların tamamının yemek yapmak için kullanılan ürünleri marketlerden aldıkları, bunun yanında çiftçilerden, ailelerinden ve pazarlardan ürün temininin sağlandığı sonucuna varılmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun Türkiye'den ürün getirdiği görülmüştür. Ancak Türkiye'den ürün getirme durumunun birinci kuşaktan üçüncü kuşağa doğru azalma gösterdiği sonucuna varılmıştır. Yeni kuşakların, ilk kuşakların aksine Türkiye'den ürün getirirken daha özel ve genellikle yöresel olan ürünleri getirdikleri görülmüştür. Kuşaklar ilerledikçe yemek yapmak için kullanılan ürünlerin helal olmasına gösterilen özenin, giderek azaldığı sonucuna varılmıştır.

Görüşmeler sonucunda katılımcıların sofrada adabı ve misafir ağırlamaya yönelik bulgularına bakıldığında, iş yükünün getirdiği yoğun ve vardiyalı çalışma şartları, beslenme alışkanlıklarını son derece etkilemektedir. Türk mutfağındaki yemeklerin büyük çoğunluğunun, özenli ve uzun zaman dilimlerinde hazırlanabilen yemekler oluşu, katılımcıları, iş şartları nedeniyle bu meşakkatli yemeklerden uzaklaşarak kolay hazırlanabilen yemekleri yapmaya itmektedir. Birinci kuşakta yoğun şekilde Türk mutfağı izleri görülse de, çalışma hayatının, yoğun şekilde içinde bulunan ikinci ve üçüncü kuşağın genel olarak, daha basit ve pratik temellere dayalı Alman mutfağına yöneldiği söylenebilir. Türk mutfağında da pratik yemekler olsa da katılımcıların yalnızca çalışma hayatı dışında kalan günlerde Türk mutfağına

yöneldikleri gözlenmiştir. Bu durum çalışmanın bulguları ile de desteklenmektedir. Öyle ki katılımcıların bir kısmı, zaman alan Türk yemeklerinin dondurularak saklanabilen ve kolay tüketime uygun olanlarını, izin günlerinde hazırlayıp stokladıklarını, yoğun iş günlerinde gerek kendileri gerekse ağırladıkları misafirlere ikram ederek tükettiklerini dile getirerek bu durumu desteklemişlerdir.

Yoğun üretime dayalı Alman çalışma hayatında üç vardiya uygulamasının yaygın oluşu ailelerin bir arada vakit geçirme sürelerini azaltmaktadır. Bu durum ailelerin bir arada yemek yeme alışkanlıklarını da olumsuz yönde etkilemektedir. Genellikle bir arada yaşayan ailelerde görülen tencere yemeğinden ziyade, daha pratik, donuk, hazır ya da Alman mutfuğu gibi sade bir mutfuğa yönelen yeni nesillerin beslenme alışkanlıklarının, Türkiye’de doğup büyüyen ilk kuşaklara nazaran farklı olduğu görülmüştür. Bu durumdan hareketle, Almanya’da yaşayan göçmen Türklerin mutfak kültürlerinde bir yozlaşmanın başladığı görülmektedir. Almanya’da yaşayan göçmen Türklerin, yer sofrasında yemek yemediği, ayrı tabaklarda yemek tüketiminin ilk gelinen yıllarda da uygulandığı bilgisine ulaşılmıştır. Öğün sayılarında kuşaklara göre farklılıklar görülse de bu durumun, Alman etkileşimiyle değişen bir beslenme alışkanlığı değil, kişisel tercihlerle alakalı olduğu sonucuna varılmıştır. Kavak (2003), “Almanya’da Yaşayan Türk Ailelerinin Beslenme Alışkanlıklarındaki Değişimin Saptanması” adlı çalışmasında, katılımcıların sofraya düzenlerine ilişkin önemli değişimler olduğu sonucuna varmış olsada üç kuşaktan elde edilen bulgular sonucunda sofraya düzenlerinde önemli bir değişim görülmemiştir.

Görüşmeler esnasında özel günlere ilişkin elde edilen bulgulara göre; bayramlar, düğünler, doğum günleri, cami ve derneklerin düzenlediği özel günlerde hazırlanan yemeklere, en fazla Türk tatlıları örnek gösterilmiştir. Bu yemekleri; lahmacun, börek çeşitleri, sarma ve dolma örnekleri takip etmektedir. Katılımcıların azımsanmayacak kadar büyük bir kısmı, özel gün yemeklerine Türk mutfuğunda olmayan “şinitzel” yemeğini de dahil etmiştir. Bu durum özel günlerde hazırlanan yemeklerde ilk akla gelenlerin Türk yemekleri olduğu gerçeğini değiştirmiyor olsa da yabancı mutfaklarla etkileşimin, yemek kültürüne dahil edilen yemekleri de beraberinde getirdiği sonucunu doğurmaktadır.

Görüşmeler esnasında, aile içinden gelen Alman yemeklerine talep durumuna ilişkin elde edilen veriler toplama oranlandığında, bu talebin az da olsa var olduğu

görülmüştür. Birinci kuşak katılımcılar bu durumu genellikle daha katı şekilde reddetse de böyle bir talebin olması durumunda, olumlu karşılayacağını söyleyenlerin olduğu da tespit edilmiştir. Bu taleple karşılaşan katılımcıların ise talebi karşıladıkları ve kültüre özgü yemeklerin dışında yemekler yaptıkları için yakın çevrelerinden hiçbir tepki almamaları, göçmen Türklerin mutfağının yeni yemek deneyimlerine açık olduğunu düşündürmektedir.

Katılımcıların misafir ağırlama sıklıklarının oldukça yüksek olduğu görülmüştür. Katılımcıların tamamı misafir ağırlama esnasında geleneksel adabı uyguladıklarını dile getirmişler, yine bu durumun Almanlar ile farklı olduğunu örnekendirerek, ikram anlayışının Alman ya da Türk misafir ayırt etmeksizin devam ettiğini dile getirmişlerdir.

Çalışmanın temel araştırma konusu olan kültürel değişim, Türk göçmenlerin kuşaklar arası farklılıkları da dikkate alınarak incelenmiştir. Bu bağlamda yapılan görüşmeler neticesinde, katılımcıların toplumsal uyum ve kültürel aktarımını incelemek amacıyla; Alman mutfağı ve Türk mutfağının öğün farklarına ve bu durumu benimseyip benimsemediklerine, kültüre özgü yemeklerin gelecek nesillere aktarımına, okullarda verilen Alman mutfağı dersine bakış açıları ve gelecek nesillerin beslenme alışkanlıkları ile iki kültürün karşılıklı mutfak etkileşimlerine yönelik bulgular elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen verilere bakıldığında Türk ve Alman mutfağı arasında, öğün ve öğünlere göre tüketilen yemek farklarının olduğu görülmüştür. Türk mutfağı her öğünde çeşitliliğin fazla olduğu, ekme ve sıcak yemek tüketiminin yaygın görüldüğü, kahvaltı ve akşam öğününün, öneminin hissedildiği bir mutfak iken Alman mutfağı; şarküteri ağırlıklı, soğuk tüketime dayalı, sıcak yemeklerin yalnızca öğle öğününde ekme olarak tercih edildiği ve akşam öğününün genellikle geçiştirildiği bir mutfak olduğu sonucuna varılmıştır. Katılımcılardan elde edilen bulgulara göre göçmen Türklerin bu durumu benimsemedikleri ve öğle öğününü hafif yemekler ile geçiştirse bile akşam öğününü geçiştirmedikleri, Almanların aksine akşamları sıcak yemek yeme alışkanlığının hala devam ettiği sonucuna varılmıştır.

Katılımcıların okullarda verilen Alman mutfağı dersine bakış açılarının olumlu yönde olduğu görülmüştür. Gelecek nesillerin beslenme anlayışı hakkında katılımcı görüşlerinden yola çıkarak, katılımcıların bir kısmı yeni neslin beslenme anlayışının

olumsuz yönde değiştiğini, bu durumun doğru olmadığını savunurken, katılımcıların bir kısmı ise yeni neslin aldığı eğitim ve daha bilinçli oluşunu vurgulayarak, daha doğru beslendiğini belirtmektedir. Bu durum kültürel değişim boyutu ile ele alındığında, yeni neslin beslenme şeklinin bir öncekilere göre değiştiğini göstermektedir. Elde edilen verilere göre kültür, etkileşimin bir sonucu olarak değişmiş ve normalleşmiştir. Ancak bu durum yalnızca Almanya'da yaşayan Türk göçmenlere özđü değildir. Ritzer(2011) küresel ve yerel olanın farklı coğrafyalarda birbiri ile sarmal bir yapıya dönüştüğünü vurgulamaktadır. Yemek kültürleri, küreselleşmenin etkisi ile sürekli etkileşim halindedir. Almanya'da yaşayan Türkler için de bu etkileşim söz konusudur. Kuşaklara göre artan bu değişim, yeni gelen nesillerin, öncekilere göre daha fazla etkileşim içinde olması göz önünde bulundurularak açıklanabilir. Öyle ki katılımcıların bazıları beslenme anlayışının farklı olduğunu kabul ederek bu farkın Alman arkadaşlarında, hatta Türkiye'deki akrabalarında da aynı derecede olduğunu vurgulamaktadır. Araştırmanın bulguları neticesinde göçmenlerin Türk mutfağından tamamen uzaklaşmadığı, ancak etkileşime bağlı olarak mutfaklarına, yeni yemekler ve Türk yemeklerini yaparken de kullandıkları gözlemlenen yeni gıda maddelerinin eklendiği görülmüştür. Bu durumu, katılımcıların özel günlerde hazırlanan yemeklere hemen hemen hepsinin Türk yemeklerini örnek göstermesi de desteklemektedir.

Kültürel etkileşimin fazla olduğu durumlarda baskın olan kültürün diğer kültürü daha çok etkilediği görülmektedir. Birinci kuşağın; bulunduğu durum, düşünce yapısı, geri dönme hayali ve dil yetersizliği nedeni ile bu etkileşimi gerçekteştirmemiş ve yine bir katılımcı tabiri ile Almanlara yalnızca karşıdan baktıklarını dile getirerek bu değişimi sağlayamadıkları görülmüştür. İkinci kuşaklar, kültür çatışması içerisinde bocalayarak, aidiyet duyguları nedeniyle tam olarak etkileşim içinde olamasalar da, bu durumda bir kırılmanın olduğu, sosyal imkanları, eğitim seviyeleri ve mesleklerinin getirilerine göre Almanlar ile etkileşimi fazla olan göçmenlerin bu değişimi gösterdikleri görülmektedir. Üçüncü kuşağın, bulunduğu ülkenin diline hakim olması ve topluma uyumlu şekilde her alanda karşılıklı etkileşime dahil oluşu, hangi kültürü benimseyecekleri konusunda bir özgürlük sunmuştur. Elde edilen bulgulara göre katılımcılar Alman mutfağından etkilendiklerini kabul etseler de Almanları, bu anlamda daha çok etkilediklerini düşünmektedirler. Bazı katılımcıların

bu durumu destekler nitelikte görüşleri ve örnekleri, bu durumun araştırılması gereken bir diğer konu olduğunu düşündürmektedir.

Bu araştırma maddi ve zamansal sıkıntılar nedeniyle sınırlı alanda yapılmış olup daha geniş zaman ve maddi imkanlar dahilinde, yalnızca Almanya'da değil Türk vatandaşlarının yoğunlukta yaşadığı ülkelerde gerçekleştirilebilir. Etkileşime bağlı olarak mutfak kültürlerinde meydana gelen değişiklikler daha kapsamlı araştırılabilir. Türkiye'den Almanya'ya ya da farklı bir ülkeye göç etmiş kuşaklar ile Türkiye'de yaşayan kuşakların mutfak kültürlerinde meydana gelen değişim, karşılaştırmalı olarak incelenebilir.

Kültürel etkileşime daha fazla maruz kalan göçmen ailelerin devam eden nesillerinin, kültürlerinden kopmamaları adına kültürel değerlerin yaşatılmaya çalışıldığı etkinlikler, yalnızca ailelerin ya da derneklerin sorumluluğuna bırakılmaksızın konsoloslukların ilgi çekici program ve organizasyonları ile kültüre özgü değerlerin ve beslenme alışkanlıklarının sürekliliği sağlanabilir.

Kültürel etkileşimin bu denli fazla olduğu durumlarda tanıtım faaliyetleri yeni tanınan coğrafyaların aksine mevcut göçmen kitlenin bilinçlendirilmesi ile kolaylaştırılabilir. Türk mutfağı, yabancı ülkelerdeki yiyecek içecek işletmeleri ile göçmen ailelerin bilinçlendirilmesi ve desteklenmesiyle daha doğru tanıtılabilir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, O., Batur, Z. ve Ekşili, N. (2014). “Kuşakların Değişen Yüzü ve Y Kuşağı ile Ortaya Çıkan Yeni Çalışma Tarzı: Mobil Yakalılar”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi / Journal of Süleyman Demirel University Institute of Social Sciences*Year, 1(19), 165-182.
- Akbaba, A., Çetinkaya, N. (Editörler). Yıldız, Ö. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, Ankara: Detay Yayıncılık, 73-77.
- Akın, E. (2012). *Çadırdan Saraya Osmanlı Türk Mutfağı*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 5.
- Akyürek, S. (2018). “Investigation of Similarities and Differences of Turkish and Spanish Cuisine Cultures”. *Electronic Turkish Studies*, 13(2), 49-64.
- Aliyev, R. ve Öğülmüş, S. (2016). “Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Kültürlenme Düzeylerinin İncelenmesi”. *Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Journal of Social Sciences of Muş Alparslan University*, 4(1), 89-129.
- Alwin D. (2002). “Generations X, Y and Z: are they changing America”. *American Sociological Association*, 42(1), 42-51.
- Arend, J. Ve Tirali, I. (2008). “Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands”. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(2-3), 119-150.
- Aslan, E. (2012). *Etkin Farklılık, Kendini Anlamlandırma ve Göç: Denizli'ye Doğudan Gelen Kadın ile Batıdan Göç Eden Kadının Kimlik ve Cinsiyet Deneyimleri*, Yayımlanmış yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli, 21.
- Bal, H.. (2016). *Nitel Araştırma Yöntem ve Teknikleri*, İstanbul: Sentez Yayıncılık. (1.Baskı), 160-163.
- Baran, E. (2013). *Almanya'da yaşayan Türk Nüfusunun Yaşadığı mekan ile Etkileşimi: Berlin-Kreuzberg Örneği*, Yayımlanmış yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 5.
- Başkurt, İ. (2009). “Almanya'da Yaşayan Türk Göçmenlerin Kimlik Problemleri”. *Hasan Ali Yücel Eğitim Fakültesi Dergisi Sayı*, 12 (2), 81-94.
- Baysal, A. (2017). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları. (17. Baskı), 9.
- Beardsworth, A., Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve toplum Çalışmasına Bir Davet*. (Dede, A.). Ankara: Phoenix Yayınevi. (Eserin orijinal 1996'da yayımlandı), 90.

- Belge, M. (2013). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları. (13. Baskı), 15.
- Bilgin, A., Samancı, Ö. (2015). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü. (2.Baskı), 17-28.
- Bober, P. (2014). *Antik ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. (Tansel, Ü). İstanbul: Kitap Yayınevi. (2. Baskı), 29.
- Braun, V. Ve Clarke, V. (2006). Qualitative Research in Psychology, Using Thematic Analysis in Psychology, 3:77-101.
- Creswell, J.W. (2013). Nitel Araştırma Yöntemleri. Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni. 3. Baskıdan Çeviri. Çeviri Editörleri: M. Bütün, S. B. Demir. Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım, 57.
- Çallı, İ. (2012). *Uluslararası Reklamcılık Açısından Göç ve Kültür İlişkisi: Türk Göçmenlere Yönelik Televizyon Reklamlarının İncelenmesi*, Yayınlanmamış doktora tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, 50.
- Çetin, C. ve Karalar, S. (2016). “X, Y ve Z Kuşağı Öğrencilerin Çok Yönlü ve Sınırsız Kariyer Algıları Üzerine Bir Araştırma”. *Yönetim Bilimleri Dergisi / Journal of Administrative Sciences*, 14(28), 157-197.
- Çevik, N. (1997), *Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi 5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri*. Ankara: Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları, 1-7.
- Dağdeviren, M. (2018). “Yemek ve Kimlik”. *Yemek ve Kültür*, 50, 42-45.
- Engin, İ. (1990). “Süpürge Zanaatçısı Örneğinde İki Kültürel Süreç: Kültürleme ve Kültürlenme”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 33(1-2), 165-169.
- Erdoğan, M. (2015), “Avrupa’da Türkiye Kökenli Göçmenler ve “Euro-Turks-Barometre Araştırmaları”. *The Journal Of Migration Studies*, 1(1), 108,148.
- Gezgin, D. (2012). “Alaçatı’nın Göçer Yemekleri”. *Metro Gastro*, 67, 160-163.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 11.
- Güvendir, E. (2016). “ABD’de Bulunan Türk öğrencilerin kültürlenme tutumları ve İngilizce başarıları arasındaki ilişki”. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16(4), 1745-1760.
- Heinzelmann, U. (2008). *Food Culture in Germany*. Greenwood Publishing Group
- İnternet: Alman Mutfağı, <http://www.fr.de/kultur/essen-die-deutsche-kueche-lebt-a-727074> 13 Eylül 2018, tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Almanya'da yaşayan Türk göçmenler, <http://www.mfa.gov.tr/sub.tr.mfa?0415756f-ada2-4042-9ae6-d6d576a73496> 26 Eylül 2018, tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Kültür tanımı, <http://www.tdk.gov.tr> 18 Eylül 2018, 04:09 tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Göç tanımı, <http://www.tdk.gov.tr>. 12 Ekim 2018, 02:15 tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Almanya'da göç mutfağı, <https://heimatkunde.boell.de/2013/11/18/die-t%C3%BCrkische-gastronomie-der-bundesrepublik-eine-migrations-und-konsumgeschichte> 15 Eylül 2018, 16:04, tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Alman mutfağı hakkında, <https://www.alumniportal-deutschland.org/deutschland/essen-trinken/spezialitaeten-regionale-spezialitaeten-deutsche-kueche-deutsche-spezialitaeten/> 15 Eylül 2018, 03:15 tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Almanya'da Türk nüfusu, <https://www.csgeb.gov.tr/diyih/contents/ulkekunyeleri/almanya/> 16 Ekim 2018, 02:45 tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Almanya'da bölge bölge Türk nüfusu, https://www.csgeb.gov.tr/media/7991/2014_yillikrapor.pdf 16 Ekim 2018, 03:15 tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Almanya'da Türk mutfağı, <https://www.goethe.de/de/kul/mol/20866343.html> 15 Eylül 2018, 15:04, tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Alman mutfağı hakkında, <https://www.welt.de/icon/article128087049/Eine-Liebeserklaerung-an-das-deutsche-Essen.html> 13 Eylül 2018,13:47, tarihinde erişilmiştir.

İnternet: Almanya'da göçmen nüfusu Alman İstatistik Dairesi, <https://www.destatis.de/EN/FactsFigures/SocietyState/Population/MigrationIntegration/MigrationIntegration.html> 16 Ekim 2018, 02:01 tarihinde erişilmiştir.

Karaca, O. ve Karacaoğlu, S. (2016). "Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği". *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.

Karaoğlu, D. (2017). *Yemekle Devrialem*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 19-45.

Kırmızı, B. (2015). "Almanya'daki Türklerin Türkçeye İlgili Sorunlarının Kaynaklarının Belirlenmesi". *The Journal of Academic Social Science Studies*, 37, 11-20.

Kişisel Görüşme: Serdar Maraş, 22 Aralık 2018.

- Kömürcü, E. (2011). *Almanya’da yaşayan Türk Göçmenlerin Sosyo-Kültürel Sorunları: Bir Entegrasyon Çalışması*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 3-4.
- Manço, A. (2000). “Belçika’da Türklerin 40 Yılı (1960-2000): Sorunlar, Gelişmeler, Değişmeler”. *Muğla Üniversitesi SBE Dergisi*, 1(1), 119-133.
- Mccrindle, M. (2006). “New Generations at Work: Attracting, Recruiting, Retraining, & Training Generation Y”. *Mccrindle Research* 1-27.
- Mortan, K., Sarfati, M., (). *Vatan Olan Gurbet II: Avustralya İşçi Göçünün 45.Yılı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 250.
- Nohl, M., Schittenhelm, K., Schmidtke, O. ve Weibb, A. (Editörler). (2011). *Göç ve Kültürel Sermaye: Türkiye, Almanya, Kanada ve Büyük Britanya’da Yüksek Vasıflı Göçmenler*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Oğuz, E. (2011) “Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı”. *Edebiyat Fakültesi Dergisi/ Journal of Faculty of Letters*, 28(2), 123-139.
- Özer, A. (2015). *Göç ve Aidiyet Bağlamında Bulgaristan Göçmenlerinde Kimliğin Yeniden İnşası: Mersin Örneği*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, 11-33-38.
- Palo, G. (2014). *Türkiye’den Almanya’ya Göç ve Türkiye Göçmenlerinin Almanya’daki, Halk Kütüphanelerini Kullanma Durumu*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, 27-30.
- Ritzer, George (2011). *Küresel Dünya*, İstanbul:Ayrıntı Yayınları
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Felsefe-yöntem-analiz* (2.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık, 417.
- Sancar,F. (2017). *Türk Mutfağı: Bin Yılın Lezzeti*. Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, 1.
- Sarıışık, M. (Editör). Özbay, G., Taşpınar, O. ve Demirkol, Ş. (2017). *Gastronomi Bilimi*, Ankara: Detay Yayıncılık, 1-4-69-77.
- Savarin, J. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi: Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Bucak, H.). İstanbul: Oğlak Yayınları. (Eserin orijinal 1825’da yayımlandı), 233.
- Şahin, E. (2015). *Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği*, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gaziantep, 41.
- Şahingöz, S.A. (2018) “Besin Antropolojisi Dersi” Yayınlanmamış Ders Notları.

- Tacitus, C. (2006). *Germania: Halklarının Kökeni ve Yerleşim Yeri*. (Hatıpkapulu, M.). İstanbul: Kabalcı Yayınevi. (Eserin orijinal M.S. 98'da yayımlandı), 55-57.
- Taş, H., Demirdoğmaz, M. ve Küçüköğlü, M. (2017). "Geleceğimiz Olan Z kuşağının Çalışma Hayatına Muhtemel Etkileri". *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi/ International Journal of Society Researches*, 7(13), 1031-1048.
- Tez, Z. (2015). *Lezzet Tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap. (3. Baskı), 9-107.
- Thoms, U. (2010). "Von der Migranten- zur Lifestyleküche: Die Karriere der Italienischen Küche in Europa". *Europäische Geschichte Online (EGO)*, 12(03), 1-23.
- Topkaya, E. (2006). "Eğitimde Kuram ve Uygulama". *Journal of Theory and Practice in Education*, 2 (2), 113-118.
- Uhri, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İstanbul: Ege Yayınları, 9.
- UNESCO, (2009). *The 2009 UNESCO Framework For Cultural Statistics (FCS)*. Kanada: UNESCO Institute for Statistics (UIS), 9.
- Uyar, A. (2007). *Türkçe Öğreniminde Kültür Aktarımı ve Kültürel Kimlik Geliştirme*, Yayımlanmış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Ankara, 22-28-30-45-48-137.
- Uyguncan, S. (2005). "Kürlleme Kavramı ve Televizyon". *Kurgu Dergisi*, 21, 205-213.
- Vuddamalay, V. (2018). Yeni Mülteci Dalgalarının Entegrasyonunda Kilit Mekanlar Olarak Kent İçi Etnik Yerleşim Bölgeleri (Gürpınar, Ö., Çev.). *Teorik Bakış*, 10, ss. 97-109
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyun Yayıncılık. (13. Baskı), 33.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri, Ankara: Seçkin Yayıncılık. 41, 129, 287, 301.
- Yılmaz, H. (Editör). Öncel, S. ve Göde, M., Saatçı, G., Şener, G. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Ankara: Detay Yayıncılık, 1-3,97-100.
- Zqovali, L. (2016). *Ortaçağda İslam Mutfağı*. (Baysal, B.). İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar, 28.



EKLER

EK-1. Görüşme Formu

Sayın Katılımcı,

Bu çalışma, sözlü görüşme şeklinde yapılacak olup Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı için yürütülmekte olan “Üç Kuşağın Göç İle Değişen Mutfak Kültürü: Almanya Örneği” isimli tez çalışmasında kullanılacaktır. Araştırmada elde edilen bilgiler tamamen araştırma amaçlı kullanılacak olup her ne suretle olursa olsun, üçüncü şahıs ya da partilerce kullanılmayacaktır.

Mesut Mehmet DEMİREL
AKSOY

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa

- 1.) Yaşınız:
- 2.) Cinsiyetiniz:
- 3.) Eğitim durumunuz:
- 4.) İşiniz/Mesleğiniz:
- 5.) Kaç yıldır Almanya’dasınız:
- 6.) Türkiye’ye Dönmeyi düşünüyor musunuz:

**Yemek yapmak için kullandığınız ürünleri nereden ve nasıl temin ediyorsunuz?
(HAMMADE TEMİNİ)**

- a.) Besin ihtiyacınızı nereden karşılıyorsunuz?
- b.) Türkiye’den ürün getiriyor musunuz?
- c.) Getiriyorsanız eğer neler getiriyorsunuz?
- d.) Hangi sıklıkla ürün getiriyorsunuz?
- e.) Günlük ürünlerinizi Türk ürünlerinin satıldığı yerlerden mi alıyorsunuz?
- f.) Alman mağazalarından mı temin ediyorsunuz?
- g.) Başka temin yolları var mı?
- h.) Yemek yapmak için malzeme satın alırken helal olması koşullarına özen gösteriyor musunuz?

YEMEK YAPMA SÜRECİ

- 1.) Evde yemeğinizi kim yapıyor?
- 2.) Yemek yaparken pişirme teknikleri bakımından Türk usulleri kullanılıyor mu?
 - a.) Kullanılıyorsa hangi usüller?

EK-1. (devam) Görüşme Formu

Sofra adabınızın değiştiğini düşünüyor musunuz?

(SOFRA ADABI)

- 1.) Yer sofrasında yemeğe devam ediliyor mu?
- 2.) Yemekler aynı kaptan mı yoksa ayrı kaplardan mı yeniliyor?
- 3.) Aynı zamanlarda sofrada buluşma, hep bir arada yemek yeme devam ediyor mu?
- 4.) Kaç öğün tüketiyorsunuz?
- 5.) Almanların ve Türklerin öğün farkları nelerdir? (Sabah kahvaltısı, Öğlen yemeği, Akşam yemeğinde Almanların beslenmesinden farkınız var mı varsa nelerdir?)

İçinde yaşadığınız toplumdaki ne ölçüde etkilendiğinizi düşünüyorsunuz?

(TOPLUMA UYUM)

1. Özel günlerde hazırlanan yemekler var mı?
 - a. Hangi özel günlerde yemek hazırlanıyor?
 - b. Özel günlerde hazırlanan bu yemekler nelerdir?
2. Çocuklarınız ya da eşiniz sizden Alman yemekleri talep ediyorlar mı?
 - a. Ailenizden gelen bu talep doğrultusunda istenilen yemeği yapıyor musunuz?
 - b. Ne sıklıkla talep ediliyor?
 - c. Alman yemeği yaptığınız için yakın çevrenizden tepki alıyor musunuz?

Komşuluk ilişkileriniz ve Misafir ağırlama esnasında geleneksel adabı uyguluyor musunuz? (MİSAFİR AĞIRLAMA)

1. Ne sıklıkla misafir ağırlarsınız?
2. Türk misafirler gelince neler ikram ediliyor?
3. Alman misafirler geldiğinde neler ikram ediliyor?
4. Türk ve Alman misafirler birlikte geldiğinde neler ikram ediliyor?
5. Almanlarla aranızda yemek alışverişi oluyor mu?
 - a.) Komşuluk ilişkileri kapsamında yemek gönderip yemek alma?
 - b.) Yemek tarifi paylaşıyor musunuz? Ve paylaşılan bu tarifler karşılıklı olarak deniyor mu?

MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT GENEL SORULAR

- 1.) Yemeklerinizde Türk mutfağında olmayan soslardan kullanıyor musunuz?/Ne tür baharatlar kullanıyorsunuz?
- 2.) Kendi kültürünüze ait yemekleri yapmayı çocuklarınıza öğretiyor musunuz?
 - a.) Çocuklarını Türk yemeklerine düşkün mü? Öğrenmeye istekli mi?
 - b.) Sizden sonra gelen neslin beslenme anlayışından memnun musunuz?
 - c.) Almanya'da yaşayan Türklerin, Türk yemek kültüründen uzaklaştığını düşünüyor musunuz?
 - d.) Türklerin yemek kültürü açısından Almanları etkilediğini düşünüyor musunuz?
 - e.) Türklerin Alman mutfağından etkilendiğini düşünüyor musunuz?

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : DEMİREL, Mesut Mehmet
Uyruğu : T.C
Doğum tarihi ve yeri : 25/05/1994 Gölcük
Medeni hali : Bekar
Telefon : 05344871332
Faks : -
e-mail : mesut.demirel@hbv.edu.tr



Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Devam Ediyor
Lisans	Gazi Üniversitesi	2016
Lise	Gölcük İhsaniye Anadolu Lisesi	2012

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019-Halen	Gölbaşı Natural Restaurant	Aşçıbaşı
2014-2014	DoubleTree by Hilton Hotel Istanbul Old Town	Stajyer Aşçı

Yabancı Dil

-

Yayımlar

Demirel, M.M., Yaman, M. (2019) Kadim Süryanilerin Mutfak Kültürü *Avrasya Bilimler Akademisi Avrasya Eğitim ve Literatür Dergisi* (UTKM).

Aksoy, M., Demirel, M.M. (2019) Kore Mutfağının Geleneksel Ürünü Olan Kimchi'nin Türk Mutfağına Uyarlaması IV. *International Gastronomy and Tourism Studies Congress-19-21 Eylül 2019 Nevşehir*, Tam Metin Kitabı, 501-504 .

Demirel, M.M. (2020) A Bölümü: Aurum, B Bölümü: Brou, Black Russian, O Bölümü: On The Rocks. Eds. Sarıışık, M., Özbay, G., Ceylan, V. *Gastronomi*

Sözlüğü A dan Z ye. Ankara: Detay Yayıncılık.

Özkaya, F. D., Ceylan, F., Öztürk, B., Demirel, M. M. Türk Tatlısı: Veganlar İçin Keşkül. *Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi*, 9(1), 185-192.



