



Melez Mutfak Pratikleri ve Diasporik Kimlik: Başakşehir’de Çeçen Göçmenler Üzerine Fenomenolojik Bir İnceleme

Hybrid Cuisine Practices and Diasporic Identity: A
Phenomenological Inquiry into Chechen Migrants in Başakşehir

Havva Çiçek Neslihan Ünal^a

^a Bağımsız Araştırmacı, İstanbul, Türkiye.
E-posta: neslihangokgz@gmail.com

ÖZ Göç, yalnızca mekânsal bir yer değiştirme değil; kimlik, aidiyet ve kültürel pratiklerin yeniden müzakere edildiği bir süreçtir. Bu süreçte mutfak, geleneksel pratiklerin sürdürüldüğü, yeni kültürel etkileşimlerin kaydedildiği ve dinî normların somutlaştığı özgül bir alan olarak öne çıkmaktadır. Bu çalışma, İstanbul’un Başakşehir ilçesinde yaşayan Çeçen göçmenlerin mutfak pratikleri üzerinden kültürel uyum, kimlik ve aidiyet deneyimlerini; bu deneyimlerde dinî normların oynadığı rolle birlikte ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmada fenomenolojik desen benimsenmiş; kartopu örnekleme tekniği ile ulaşılan 10 katılımcıyla (5 kadın, 5 erkek) ortalama 41 dakika süren derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler yansıtıcı tematik analiz çerçevesinde değerlendirilmiştir. Analiz beş ana tema ortaya koymuştur: göç ve yerleşim sürecinin mutfak pratiklerine zemin oluşturması; mutfak yoluyla kültürel kimliğin korunması; melez mutfak pratikleri ve kültürel uyum; dinî değerlerin yeme pratiklerine etkisi; sofra ritüelleri, misafirlik ve topluluk bağları. Çalışma, Çeçen diasporasında mutfak; kimliğin korunduğu, melezleşmenin gerçekleştiği ve dinî normun topluluk içi disiplin biçimine dönüştüğü bir üçüncü mekân pratiği olarak haritalamaktadır.

Anahtar Kelimeler

Çeçen diasporası • melez mutfak • kültürel kimlik, aidiyet • kültürleşme • fenomenoloji

ABSTRACT Migration is not merely a spatial relocation but also a process in which identity, belonging, and cultural practices are renegotiated. Within this process, cuisine emerges as a distinctive arena in which traditional practices are sustained, new cultural interactions are registered, and religious norms are enacted. This study examines the experiences of cultural adaptation, identity, and belonging of Chechen migrants living in the Başakşehir district of Istanbul through their culinary practices, with particular attention to the role of religious norms. The paper adopts a phenomenological design, using snowball sampling to conduct in-depth interviews (average length of 41 minutes) with 10 participants (five women, five men). The study uses reflexive thematic analysis to analyze the data, with the analysis having yielded five themes: migration and settlement as the grounds for culinary practices; the use of cuisine to protect cultural identity; hybrid culinary practices and cultural adaptation; the impact of religious values on eating practices; and table rituals, hospitality, and community bonds. The study maps migrant cuisine in the Chechen diaspora as a third-space practice where identity is preserved, hybridization unfolds, and religious norms operate as a form of intracommunity discipline.

Keywords

Chechen diaspora • hybrid cuisine • cultural identity • belonging • acculturation • phenomenology



Extended Abstract

Migration is more than just a spatial relocation; it is also a process in which identity, belonging, and cultural practices are renegotiated. Cuisine emerges within this process as a distinctive arena in which traditional practices are sustained, new cultural interactions are registered, and religious norms are enacted. While the scholarship on migrant foodways has flourished in Western diasporic contexts (Diner, 2001; Gabaccia, 1998; Mannur, 2010; Ray, 2004), studies examining the culinary practices of Caucasian Muslim communities in Türkiye have remained remarkably limited. The Chechen diaspora who settled in Istanbul's Başakşehir district as a consequence of the First (1994–1996) and Second (1999–2009) Chechen wars represents a particularly understudied population for whom cuisine functions simultaneously as a vehicle for preserving identity, a site of hybridization, and a domain in which religious norms are made tangible.

Recent scholarship in the Turkish context (Beşirli, 2010, 2017; Hudson, 2019; Karyelioğlu, 2021; Nairi, 2023; Şahin & Elbeyli, 2022) has begun to address migrant foodways in Türkiye, with particular emphasis on Syrian refugees. Nairi's (2023) study of the Maghrebi diaspora in Türkiye demonstrates the shared religious identity between migrants and the Turkish host society to have produced a diasporic experience that differs significantly from European contexts. The present study extends this growing line of inquiry by focusing on a Caucasian Muslim community that shares the Islamic religious basis of the host society yet sustains distinctive culinary, ritual, and dietary boundary practices.

Three research questions guide this inquiry: (1) How do Chechen migrants in Başakşehir relate their culinary practices to their experiences of identity and belonging, (2) how does the interaction between traditional

Chechen cuisine and Turkish cuisine generate hybridization in everyday practice and how does this hybridization accompany the transformation of diasporic identity, and (3) how have religious norms, particularly regarding halal and haram sensitivity and hospitality rituals, reconfigured culinary practices in the post-migration context?

Method

The study employs an interpretative phenomenological design (Smith et al., 2009). The study used snowball sampling to reach 10 Chechnya-born adult participants (five women, five men) residing in Başakşehir, with thematic saturation guiding the final sample size. Semi-structured in-depth interviews (average length of 41 minutes) were conducted between April–September 2025 in locations the participants chose. The interview guide addressed four domains: migration narratives and resettlement; everyday culinary practices and interactions with Turkish cuisine; cultural identity and belonging; and religious norms, holidays, and hospitality rituals. All interviews were audio-recorded with written informed consent and fully transcribed for analysis.

The paper uses reflexive thematic analysis to analyze the data (Braun & Clarke, 2006, 2021), with Lincoln and Guba's (1985) four criteria being used to address trustworthiness. Ethical approval was obtained from the Kırklareli University Scientific Research and Publication Ethics Board (No. E-35523585-199-141972, dated November 18, 2024). Participant confidentiality has been preserved by using codes P1-P10 to identify the participants and by anonymizing any identifying details.

Findings

The analysis has yielded five themes. The first theme is migration and settlement as the basis for culinary practices and provides a contextual background, briefly mapping participants' war-driven migration and the role of kinship and

community networks in Başakşehir having been chosen, where Caucasian visibility extends even to neighborhood signage (Çağlar & Glick Schiller, 2018).

The second theme is cuisine as the preservation of cultural identity, which centers on P9's pivotal statement of food being "a way of sustaining and sharing our tradition" and has been framed through Nairi's (2023) concept of the food of home. Participants describe transmission to children as an active intergenerational struggle rather than a natural continuity.

The third and most extensive theme is hybrid culinary practices and cultural adaptation, and this theme unfolds along three sub-axes: ingredient and palate adoption (P5's recognition of cross-cultural correspondences between *çepilgaş* and *gözleme*), resistance to unfamiliar tastes (P7's and P6's sustained difficulty with hot spices, and P1's telling rejection of *aşure* despite its shared Islamic ritual frame), and intergenerational culinary cleavage (P4's and P2's school cafeteria anecdotes documenting how children's exposure to Turkish dishes has rearranged home cooking). The participants also acknowledged Chechen cuisine itself to already have a historically composite formation bearing Russian, Ukrainian, European, and Asian traces, situating Chechen-Turkish hybridization as the latest link in a longer chain. Karyelioğlu's (2021) thesis on the dual function of food as cultural continuity and economic livelihood has been corroborated by P2, who sells Chechen dishes from her home kitchen.

The fourth theme is the impact of religious values on eating practices, which outlines three sub-axes: halal-haram sensitivity being sustained even within the shared Islamic basis (P3, P10, P7); the Thursday alms-food distribution tradition P5 reported as a religious practice beyond the halal-haram axis; and the post-migration loosening of alcohol being haram, as P3 narrated. Tarlo's (2010) framework of visibly Muslim has been

extended through P1's account of her hijab being a marker that, alongside maintaining a culinary boundary, also produces a doubled regime of visibility.

The fifth theme is table rituals, hospitality, and community bonds, which addresses preparations for the Ramadan feast and its gendered labor (i.e., P2's account of women working through the night invokes DeVault's [1991] framework of feeding work), wedding rituals featuring distinct Chechen dishes (e.g., *galnış*, *kurzunuş*, *Garzni Hovla*), the Suhoor bread *sıskal*, and a cultural boundary practice particularly distinctive of Chechen ritual life (i.e., the absence of collective funeral food provisioning as registered with internal variations across five participants).

Discussion and Conclusion

The study makes four contributions. First, it fills an empirical gap on the everyday cultural practices of the Chechen diaspora in Türkiye. Second, it proposes an integrative analytical frame that reads Berry's (1997) acculturation model together with Bhabha's (1994) concept of the third space, showing how integration and separation strategies operate as mutually enabling layers rather than binary alternatives. Third, the study extends the sociology of halal practices into a Muslim-majority host context, demonstrating halal sensitivity to persist even with a shared areligious basis, operating as an intracommunity disciplinary form. Fourth, the paper brings visibility to such religious culinary practices as Thursday alms distribution and intergenerational culinary cleavages that have not been examined in the current literature in the context of Türkiye.

While appearing as ordinary everyday objects, Chechen migrants' tables function as analytical laboratories where the central questions of migration sociology (i.e., how is identity preserved, where is belonging constructed, how are religious norms reproduced in new contexts) are simultaneously addressed.

Göç, bireylerin yaşamlarını güvenlik, ekonomik fırsatlar ya da siyasal baskılar gibi nedenlerle farklı coğrafyalara taşınmalarına neden olan toplumsal bir süreçtir. Bu süreç yalnızca mekânsal bir yer değiştirme değil; bireylerin kimlik, aidiyet ve kültürel pratiklerini yeniden şekillendirdikleri bir dönüşüm alanıdır (De Haas, Castles ve Miller, 2020).

Göç sürecinde bireyler, bir yandan kendi kültürel kimliklerini koruma çabası içerisindeyken diğer yandan yeni toplumsal çevre ile etkileşim kurarak uyum geliştirmektedir. Berry'nin (1997) kültürelleşme modeli, bu süreci açıklamak için önemli bir kuramsal çerçeve sunmakta; göçmen bireylerin entegrasyon, asimilasyon, ayrışma ve marjinalleşme olmak üzere dört farklı uyum stratejisi geliştirdiğini ortaya koymaktadır.

Türkiye, Kafkasya kökenli toplulukların 19. yüzyıldan bu yana ev sahipliğini yaptığı bir göç havzası niteliğindedir. 1864 sürgününden itibaren Çerkes, Abhaz, Çeçen ve Dağıstanlı toplulukların Osmanlı topraklarına ulaşmasıyla başlayan bu göç çizgisi (Kaya, 2011), Sovyetler Birliği'nin dağılması ve ardından yaşanan Birinci (1994–1996) ve İkinci (1999–2009) Çeçen savaşlarıyla yeni bir aşamaya girmiştir. Özellikle İkinci Çeçen savaşı sürecinde Türkiye, Avrupa ve bazı Arap ülkeleriyle birlikte Çeçen göçmenlerin başlıca varış noktalarından biri hâline gelmiş; İstanbul'un Başakşehir ilçesi hem mevcut Kafkas topluluklarının çekiciliği hem de görece yeni yerleşim alanı niteliği nedeniyle bu göçün yoğun mekânlarından biri olarak öne çıkmıştır (Çağlar ve Glick Schiller, 2018). Bu son aşama, savaş kaynaklı zorunlu göçün yemek pratiği üzerinden okunabilen güncel örneklerinden birini oluşturmaktadır; benzer bir izleğin 2011 sonrası Suriyeli mültecilerin Türkiye'ye yönelmesinde de gözlemlendiği yakın literatürde vurgulanmaktadır (Hudson, 2019).

Bu bağlamda mutfak kültürü, göçmenlerin hem geçmişle bağ kurmalarını hem de yeni toplumsal çevreyle etkileşim geliştirmelerini sağlayan bir kültürel pratik alanıdır. Yemek biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde kimliği, toplumsal hafızayı ve aidiyeti taşır (Mintz, 1996). Göçmen topluluklar açısından mutfak, kültürel sürekliliğin korunmasında merkezi bir rol oynarken, aynı zamanda farklı kültürlerle etkileşim sonucu yeni pratiklerin ortaya çıktığı bir alan hâline gelmektedir.

Türkiye'deki Çeçen diasporası üzerine yürütülen sosyal bilim araştırmaları, büyük ölçüde göç tarihine, sığınma süreçlerine ya da Kuzey Kafkasyalı toplulukların ekonomik ve siyasal entegrasyonuna odaklanmaktadır. Gündelik kültürel pratikler — özellikle mutfak ve dinî norm kesişimindeki pratikler — kimlik ve aidiyet deneyimleriyle ilişkisi içinde nadiren araştırılmıştır. Oysa göçmen deneyiminde mutfak, beslenme pratiklerinin ötesinde kolektif belleğin sürdürüldüğü, dinî normların somutlaştığı ve kültürel sınırların yeniden çizildiği kritik bir alandır (Mintz, 1985; Ray, 2004; Sutton, 2001). Türkiye'nin Müslüman çoğunluklu yapısı, ev sahibi toplum ile göçmen topluluk arasında ortak bir

dinî zemin oluşturmakta; bu zemin altında işleyen diasporik yemek pratiklerinin Batı bağlamından farklı bir biçim aldığı yakın literatürde gösterilmiştir (Nairi, 2023). Bu zeminin paylaşılmasına karşın Çeçen göçmenlerin gündelik mutfak pratiklerinde belirgin biçimde sürdürülen helal–haram hassasiyetleri, sofraya düzenleri ve bayram ritüelleri, dinî kimliğin paylaşılmasının kültürel sınırları ortadan kaldırmadığını; yeni bir niteliksel sınır türü üretebileceğini düşündürmektedir.

Bu çerçevede çalışma üç temel soruya yanıt aramaktadır. (i) Başakşehir’de yaşayan Çeçen göçmenler, mutfak pratiklerini kimlik ve aidiyet deneyimleriyle nasıl ilişkilendirmektedir? (ii) Geleneksel Çeçen mutfağı ile Türk mutfağı arasındaki etkileşim, gündelik pratikler düzeyinde nasıl bir melezleşme üretmektedir ve bu melezleşme diasporik kimliğin dönüşümüne nasıl eşlik etmektedir? (iii) Dinî normlar — özellikle helal–haram hassasiyeti ve misafirlik ritüelleri — göç sonrası yeni toplumsal bağlamda mutfak pratiklerinin hangi boyutlarını yeniden düzenlemektedir? Çalışma, bu sorulara yanıt ararken Berry’nin (1997) kültürleşme modeli, Bhabha’nın (1994) kültürel melezlik ve üçüncü mekân kavramları ile diasporik İslam pratiği üzerine geliştirilen güncel literatürü (Fischer, 2011; Werbner, 2002) birlikte kullanan bir kuramsal çerçeveden yararlanmaktadır.

Göç ve Kültürel Uyum

Göç, klasik literatürde itici ve çekici faktörler ekseninde açıklanan bir demografik hareketlilik olarak ele alınmıştır; ancak bu yaklaşım, göçmen deneyiminin kültürel ve simgesel boyutlarını eksik bırakmaktadır. De Haas, Castles ve Miller (2020), modern göç hareketlerinin işgücü ve nüfus akışlarının ötesinde, toplumsal yapıların ve kültürel kimliklerin dönüşümü olarak okunması gerektiğini vurgular. Berry’nin (1997) kültürleşme modeli bu dönüşümü bireysel düzeyde haritalamak için iki temel soru üzerinden ilerler: bireyin kendi kültürel mirasını sürdürmeyi ne ölçüde değerli gördüğü ve ev sahibi toplumla ilişkiler kurmayı ne ölçüde değerli gördüğü. Bu iki boyutun çaprazlanması dört uyum stratejisini ortaya çıkarır: entegrasyon, asimilasyon, ayrışma ve marjinalleşme. Berry’nin modeli, kültürleşme araştırmalarının kuşaklar boyu temel referansı olmuş; ancak modelin bireyi merkeze alan yaklaşımı, topluluk düzeyindeki dinamikleri ve makro-yapısal kısıtlamaları görece az hesaba katması nedeniyle eleştirilmiştir. Hall (1990), kültürel kimliğin sabit bir öz değil; tarihsel bağlam içinde sürekli üretilen, yeniden çerçevelenen bir “oluş” olduğunu vurgular. Vertovec (2007) ise modern metropollerde göçmen deneyiminin “süper-çeşitlilik” koşulları altında çoklu eksenler boyunca kesiştiğini gösterir. Bu yaklaşımlar birlikte okunduğunda, kültürleşme süreci bireyin stratejik konumlanmasının ötesinde; tarihsel, mekânsal ve toplumsal koşulların birlikte etkide bulunduğu bir müzakere alanı olarak kavramsallaştırılabilmektedir.

Mutfak Kültürü ve Kimlik

Mutfak, bir toplumun tarihsel, coğrafi ve toplumsal özelliklerinin yansıdığı bir gösterge olmanın ötesinde, kimliğin bedensel olarak yaşandığı ve aktarıldığı kritik bir alandır. Lévi-Strauss'un (1969) "mutfak üçgeni" ve Douglas'ın (1972) "bir öğünü çözmek" başlıklı erken çalışmaları, yemeğin biyolojik bir gereklilik değil, kültürün gramerini taşıyan simgesel bir sistem olduğunu ortaya koymuştur. Bu erken yapısalcı çerçevenin ardından, Goody (1982) yemeğin sınıfsal ve toplumsal eşitsizliklerin yeniden üretildiği bir alan olduğunu göstermiş; Mintz (1985, 1996) yemeğin aynı anda kişisel anlam ("iç anlamlar") ve siyasal-ekonomik güç ilişkileri ("dış anlamlar") düzleminde işlediğini kavramsallaştırmıştır. Sutton (2001), Yunan adası Kalymnos'ta yürüttüğü etnografide yemeğin sinestetik bir bellek teknolojisi olarak işlediğini, tat-koku-doku karışımının geçmiş gündelik yaşamın içine taşıdığını göstermiştir. Göçmen toplulukların deneyimi, bu kavramsal çerçevelerin tamamının yoğunlaşarak iş gördüğü özel bir laboratuvar sunmaktadır: Ray (2004) Bengalli-Amerikan hanelerinde Pazar kahvaltısının etnik bir sınır pratiği olarak işlediğini ortaya koyarken; Holtzman (2006) yemek-bellek literatürünün antropolojik bir özeti sunarak yemek pratiklerinin "icat edilmiş gelenek" ve "bedensel hafıza" boyutlarını birleştirir. Türkçe literatürde Beşirli (2010, 2017) yemek-kimlik ilişkisinin Türk toplumsal bağlamında nasıl işlediğini değerlendirmiş; mutfak pratiklerinin toplumsal aidiyetin gündelik üretiminde merkezi bir konumda durduğunu vurgulamıştır.

Diaspora ve Kültürel Etkileşim

Diaspora kavramı, klasik tanımında bir anavatanı zorla kopmuş, anavatanla simgesel bağı koruyan ve ev sahibi toplumla tam olarak bütünleşmemiş toplulukları ifade etmek için kullanılmıştır (Safran, 1991). Cohen (1997) bu tanıma genişleterek, diaspora kavramının, zorla kopmuş ve travmatik deneyimlerle tanımlanan toplulukların yanında ticaret, emek ve kültür temelli farklı diaspora biçimlerini de kapsayacak şekilde anlaşılması gerektiğini öne sürmüştür. Bu klasik diaspora kavramsallaştırmaları, anavatanın simgesel merkeziliğini vurgularken, diaspora deneyiminin yaratıcı ve dönüştürücü boyutlarını görece arka planda bırakmıştır. Hall (1990) Karayip diasporasını ele aldığı denemesinde, diasporik kimliğin sabit bir köken anlatısı değil, sürekli yeniden üretilen bir "oluş" olduğunu vurgular. Brah (1996) ise "diaspora alanı" kavramıyla bu süreci radikalleştirir: diaspora, yalnızca göçmen topluluğun deneyimi değildir; ev sahibi toplumla göçmenler arasındaki tüm etkileşim alanının kendisidir. Werbner (2002), Manchester'daki Pakistanlı Müslüman topluluk üzerine yürüttüğü etnografide, diasporik İslam pratiğinin yalnızca aktarılan bir miras değil, yeni bağlamda yaratıcı biçimde yeniden üretilen bir kamusal performans olduğunu göstermiştir. Bu yaklaşımlar birlikte okunduğunda, diaspora kavramı sabit bir yapı değil; ev sahibi toplum, anavatan ve göçmen topluluk arasında sürekli müzakeredeki üçlü bir ilişki alanı olarak görünmektedir.

Kültürel Melezlik ve Kültürleşme Süreçleri

Göç ve kültürel etkileşim süreçlerinin analizinde, yalnızca uyum ya da kültürel süreklilik kavramları tek başına yeterli olmamaktadır. Göçmen toplulukların deneyimleri, çoğu zaman hem mevcut kültürel pratiklerin korunmasını hem de yeni kültürel biçimlerin ortaya çıkmasını içeren çok katmanlı bir sürece işaret etmektedir. Bhabha'nın (1994) *The Location of Culture* başlıklı çalışmasında geliştirdiği üç temel kavram — kültürel melezlik, üçüncü mekân ve öykünme — diaspora deneyimini analiz etmek için verimli bir analitik araç sunar. Bhabha'ya göre kültürlerin karşılaşması iki sabit yapının yan yana gelmesi değil; her iki kültürün de kendisini yeniden tanımlamak zorunda kaldığı müzakere alanlarının açılmasıdır. Bu müzakere alanı üçüncü mekân olarak kavramsallaştırılır: kavram, ne saf bir kökeni ne tam bir asimilasyonu içerir; iki kültürün gerilim ve uzlaşma içinde birbirini dönüştürdüğü ara bölgeyi tanımlar. Öykünme kavramı ise baskın kültürün taklidi gibi görünen pratiklerin aslında “neredeyse aynı ama tam olarak değil” konumunda durarak hem ödünçleme hem direniş ürettiğini gösterir.

Bu üçlü kavram seti, göçmen mutfak pratiklerini kavramsallaştırmak için özellikle uygundur: geleneksel bir Çeçen yemeğinin yerel malzemelerle hazırlanması, Türk yemeklerinin Çeçen sofraya kültürüne adapte edilmesi ya da yeni bir yemek kategorisinin ortaya çıkması, Bhabha'nın kavramsallaştırmasıyla üçüncü mekân pratikleridir. Werbner (1997, 2002) bu çerçeveyi diasporik İslam pratiklerine uyarlayarak “yerel kozmopolitlik” kavramını geliştirmiş; göçmen Müslümanların İslami pratikleri yerelin imkânlarıyla yaratıcı biçimde yeniden ürettiklerini göstermiştir. Berry'nin kültürleşme modeli ile Bhabha'nın üçüncü mekân çerçevesi birlikte düşünüldüğünde, “entegrasyon” adı verilen stratejinin pratikteki biçiminin tek bir denge konumu değil, iki kültürün birbirini sürekli dönüştüren yaratıcı bir karşılaşma süreci olduğu görünür hâle gelmektedir.

Yöntem

Bu araştırma, bireylerin belirli bir olguya ilişkin yaşamış deneyimlerini ve bu deneyimlere yükledikleri anlamları ortaya koymayı hedefleyen yorumlayıcı fenomenolojik yaklaşımla tasarlanmıştır (Smith, Flowers ve Larkin, 2009). Çeçen göçmenlerin mutfak pratikleri, dinî normlar ve kültürel uyum deneyimleri, dışsal ölçütlerle sınıflandırılabilir nesnel olgular değil; bireylerin gündelik yaşam içinde kurduğu anlam dünyalarına gömülü pratiklerdir. Bu nedenle, araştırmacının yorumunun analitik sürece dahil olduğu ancak katılımcı sesinin merkezde tutulduğu fenomenolojik bir yaklaşım tercih edilmiştir (Creswell, 2013).

Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu, İstanbul'un Başakşehir ilçesinde yaşayan ve Çeçenistan doğumlu olup farklı tarihlerde Türkiye'ye göç etmiş on yetişkin birey (5 kadın, 5 erkek)

oluşturmaktadır. Katılımcılara kartopu örnekleme yöntemiyle ulaşılmıştır; ilk bağlantı, araştırmacının kişisel ağı üzerinden kurulmuş, ardından katılımcıların yönlendirmesiyle çalışma grubu genişletilmiştir. Örneklem hacmine, tematik doygunluk ölçütü çerçevesinde karar verilmiştir: sekizinci görüşmeden itibaren yeni tema ya da belirgin yeni alt-kod çıkmaması üzerine iki doğrulayıcı görüşme daha gerçekleştirilmiş, on görüşmede veri toplama süreci sonlandırılmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1’de sunulmaktadır.

Tablo 1
Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş Aralığı	Cinsiyet	Meslek	Türkiye’de Kalma Süresi
K1	18–24	Kadın	Türkçe Öğretmeni	15 yıl
K2	45–54	Kadın	Ev Hanımı	25 yıl
K3	25–34	Erkek	Bilgisayar Mühendisi	15 yıl
K4	25–34	Erkek	Tercüman	17 yıl
K5	45–54	Erkek	Esnaf	20 yıl
K6	45–54	Kadın	Ev Hanımı	23 yıl
K7	55+	Kadın	Terzi	15 yıl
K8	35–44	Kadın	Öğretmen	16 yıl
K9	45–54	Erkek	Öğretmen	10 yıl
K10	55+	Erkek	Mimar	18 yıl

Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme rehberi kullanılmıştır. Rehber alan-yazın taraması ve araştırma soruları çerçevesinde araştırmacı tarafından geliştirilmiş; dört bölümden oluşmaktadır: (i) göç öyküsü ve Başakşehir’e yerleşim süreci, (ii) gündelik mutfak pratikleri ve Türk mutfağıyla etkileşim, (iii) kültürel kimlik ve aidiyet deneyimleri, (iv) dini normlar, bayram ve misafirlik ritüelleri. Her bölüm açık uçlu sorularla başlatılmış; gerekli görüldüğünde izleme soruları sorulmuştur.

İşlem

Derinlemesine görüşmeler Nisan 2025 – Eylül 2025 tarihleri arasında katılımcıların kendi tercih ettikleri mekânlarda gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ortalama 41 dakika sürmüştür; en kısa görüşme 32, en uzun görüşme 50 dakika olmuştur. Görüşmeler katılımcıların yazılı onamları alınarak dijital ses kaydına alınmış; ardından eksiksiz biçimde çözümlenerek yazıya aktarılmıştır.

Verilerin çözümlenmesinde Braun ve Clarke'ın (2006, 2021) yansıtıcı tematik analiz yaklaşımı benimsenmiştir. Analiz altı aşamalı bir süreç olarak yürütülmüştür: (i) deşifrelerin birden fazla kez okunmasıyla veriye yoğun aşinalık sağlanması ve araştırmacı notlarının tutulması; (ii) ilk kodlamanın her deşifre üzerinde satır satır ve olgu yakın düzeyde yapılması; (iii) kodların tematik gruplar hâlinde toplanması; (iv) temaların araştırma soruları çerçevesinde gözden geçirilmesi; (v) temaların adlandırılması ve birbirleriyle ilişkilerinin netleştirilmesi; (vi) raporlamada temsili alıntılarının seçilmesi ve analitik yorumun yazılması. Kodlama süreci araştırmacı tarafından yürütülmüş; analiz sürecinin her aşamasında tez danışmanı ile düzenli toplantılar yapılmıştır. Veri analiz süreci herhangi bir yazılım kullanılmadan, manuel yöntemlerle yürütülmüştür.

Araştırmanın güvenilirliği, Lincoln ve Guba'nın (1985) önerdiği dört ölçüt üzerinden adreslenmiştir. İnanırcılık için, analitik süreç boyunca katılımcı ifadelerinin bağlamından koparılmadan yorumlanmasına özen gösterilmiştir. Aktarılabirlik, yoğun betimleme aracılığıyla desteklenmiş; Başakşehir'in göç bağlamı ve katılımcı profili okuyucunun çalışmanın bulgularını kendi bağlamıyla kıyaslayabileceği ölçüde aktarılmıştır. Tutarlılık, analiz adımlarının açık biçimde belgelenmesi ve kodlama kararlarının danışman ile yapılan toplantılarda gözden geçirilmesi yoluyla sağlanmıştır. Teyit edilebilirlik ise ham veriden temaya uzanan analitik izlenin araştırmacının arşivinde korunması ve talep hâlinde paylaşılabilir olmasıyla güvence altına alınmıştır.

Araştırmacının, Çeçen diasporasına mesleki ve kişisel bağlamında belirli bir yakınlığı bulunmaktadır; bu yakınlık hem katılımcılarla güven ilişkisinin kurulmasında kolaylaştırıcı bir rol oynamış hem de belirli önyargı riskleri doğurmuştur. Araştırmacı, bu çift yönlü konumun farkında olarak analiz sürecinde refleksif bir günlük tutmuş; analitik kararların toplulukla kurduğu yakınlıktan değil, veriye sadakatinden hareketle verilmesine özen göstermiştir (Finlay, 2002). Araştırma için gerekli etik kurul izni Kırklareli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 18.11.2024 tarihinde E-35523585-199-141972 sayı ile alınmıştır. Tüm katılımcılar araştırmanın amacı, sürecin işleyişi, anonimleştirme protokolü ve verilerin nasıl saklanacağı konusunda bilgilendirilmiş; yazılı onamları alınmıştır. Katılımcı kimliklerinin gizliliği, K1-K10 kodlaması ve yaşam öyküsünde kimliklendirme riski yüksek detayların anonimleştirilmesi yoluyla korunmuştur.

Bulgular

Derinlemesine görüşmelerden elde edilen veriler yansıtıcı tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiş; katılımcı ifadeleri doğrultusunda ortaya çıkan kodlar tematik gruplar hâline getirilerek beş ana tema oluşturulmuştur. Birinci tema, göç ve yerleşim deneyimini mutfak pratiklerinin olduğu bağlamsal bir zemin olarak ele almaktadır. İkinci tema, mutfağın kimlik korumasında ve kuşaklar arası aktarımda üstlendiği rolü incelemektedir.

Üçüncü tema, Çeçen ve Türk mutfakları arasındaki etkileşim ve melezleşme süreçlerine odaklanmaktadır. Dördüncü tema, dinî değerlerin yeme pratikleri üzerindeki etkisini ele alırken; beşinci tema, sofra ritüellerini, misafirliği ve topluluk bağlarını incelemektedir.

Göç ve Yerleşim Sürecinin Mutfak Pratiklerine Zemin Oluşturması

Katılımcıların mutfak pratiklerini anlamak için öncelikle bu pratiklerin içinde şekillendiği göç ve yerleşim sürecinin kısaca aktarılması gerekmektedir. Aşağıdaki iki alt başlık altında güvenlik arayışı ile sosyal ağlar çerçevesinde Başakşehir tercihi ele alınmaktadır.

Güvenlik arayışı ve Başakşehir tercihi: Katılımcı anlatımları, göç deneyiminin merkezinde güvenlik arayışının belirleyici bir unsur olduğunu göstermektedir. Çeçenistan’da yaşanan birinci ve ikinci savaş dönemleri, bireylerin göç kararlarını doğrudan şekillendirmiştir. K1, “2000’lerin başında Çeçenistan’da 2. savaş çıkmıştı; bu nedenle ailemle Çeçenistan’dan göç etmek zorunda kaldım” ifadesiyle bu zorunlu hareketliliği özetlemektedir. K4 ise “1999 yılında Çeçenistan savaş döneminde öyle harap hale gelmişti ki herkes ülkeden ayrılıyordu; biz Türkiye’yi seçtik” diyerek göçün kitlesel ve güvenlik temelli bir tepki olarak ortaya çıktığını işaret etmektedir. Başakşehir’in tercih edilmesinde ise iki etken belirgin biçimde öne çıkmaktadır: ilçenin Kafkas kökenli ailelerin yoğun yaşadığı bir mekân olması ve dindar bir ev sahibi nüfusa sahip olması. K10 bu iki etkeni “Başakşehir’i tercih etmemizdeki neden Kafkas kökenli ailelerin çok olması, mahalle yapısı, camilerin fazlalığı, dindar bir ilçe olması bizi etkiledi” cümlesiyle ifade etmektedir.

Sosyal ağlar ve topluluk dayanışması: Göç kararının yalnızca güvenlik değil, akrabalık ve hemşehrlik ağları üzerinden de şekillendiği görülmektedir. K8, “Başakşehir’i tercih etmemizdeki ilk neden daha önceden buraya göç etmiş akrabalarımızın olmasıydı; yeni bir ülkede yalnız olmak zor olurdu” ifadesiyle akrabalık ağının yerleşim tercihindeki belirleyici rolünü vurgulamaktadır. K2 ise Şeyh Şamil döneminden gelen kıdemli Çeçen topluluğun rehberliğine işaret etmektedir: “Şeyh Şamil döneminde buraya gelen Çeçenlerle tanıştık, onlara sorduk Müslümanların en çok olduğu yerler neresi diye; onlar da Fatih ve Başakşehir dediler.” Bu ifade, göç zincirinin yalnızca güncel akrabalık ağları üzerinden değil, kuşaklar boyu süregelen kıdemli diasporanın aktardığı bilgi üzerinden de işlediğini ortaya koymaktadır. K3’ün “Başakşehir’de kültürel değerleri korumak daha kolay açıkçası; çünkü burada Kafkasya’dan gelmiş bir sürü insan var; Dağıstanlı arkadaşlarım da var, o tarafın yaşam tarzı bizimkiyle benzer” ifadesi ise Kafkas kökenli toplulukların yoğunluğunun yalnızca bir göç tercihi unsuru değil, kültürel sürdürülebilirliğin de zemini olduğunu göstermektedir. Bu üç ifade birlikte okunduğunda Başakşehir, katılımcılar için fiziksel güvenlik sağlayan bir mekân olmanın ötesinde, kuşaklar boyu kurulmuş bir göç zinciri ile beslenen ve gündelik mutfak pratiklerinin sürdürülebileceği bir kültürel ortam olarak işlemektedir. Bu kültürel ortamın sokak düzeyindeki görünür yansımalarına K10’un an-

latısı işaret etmektedir: “Kayaşehir bölgesinde çok ama çok fazla Kafkas var; dükkân tabelaları bile bize hitap edilen şekilde yapılıyor; halk bize alıştı.” K10’un ifadesi, akrabalık temelli göç zincirinin zamanla bir mekânsal kümelenmeye dönüştüğünü; tabelaların dili ve dükkân çeşitliliği üzerinden sokak düzeyinde görünür bir Kafkas kimliği üretiminin gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Göçmen yerleşimlerinin kentsel dönüşüm alanlarında ev sahibi toplumla iç içe yeni mekânsal kimlikler üretmesi yakın literatürde de vurgulanmıştır (Çağlar ve Glick Schiller, 2018). Kümelenme aynı zamanda kurumsal düzeyde de işlemektedir. K10 ilçedeki dernek etkinliklerini şöyle aktarmaktadır: “Kafkas Çeçen Kültür Derneği aracılığıyla yapılan şeyler var; kahvaltı organizasyonu tarzında etkinlikler yapılıyor; geçenlerde Sapanca’da piknik organize edildi.” K1 ise eğitim ve hayır ekseninde işleyen ayrı bir kurumsal kanala dikkat çekmektedir: “Çeçen vakfında Çeçen öğrencilere Türkçe dersi veriyorum... Yetimlere yardımcı olmak için etkinlikler ve faaliyetler yapılıyor... Filistin’e yardım amacıyla yapılmıştı en son ki kermes.” Dernek pikniği, Çeçence dersi, yetim iftarı ve uluslararası dayanışma kermesi gibi pratikler, topluluğun gündelik mekânsal kümelenmesini eğitim, hayır ve dayanışma kanalları aracılığıyla kurumsal bir kimlik üretimine dönüştürmektedir.

Mutfak Yoluyla Kültürel Kimliğin Korunması

Göçmen mutfak pratiklerinin kimlik üretimindeki merkeziliği, kavramsallaştırma düzeyinde farklı çerçevelerle ele alınmıştır. Nairi (2023) “etnik yemek” (ethnic food) ve “avunma yemeği” (comfort food) kavramları yerine, göçmenlerin yemek pratiklerinin köken yurtla, aile ile ve “ev” fikriyle kurduğu çok katmanlı ilişkiyi ifade eden “evin yemeği” kavramını önermiştir. Bu çerçeve, yemeğin yalnızca etnik bir gösterge ya da geçici bir nostalji nesnesi değil; köken yurtla kurulan duygusal-bedensel süreklilik ile hâlihazırdaki yaşam alanı arasında bir bağ olarak iş gördüğünü vurgular. Çeçen göçmenlerin gündelik pratiğinde yemeğin oynadığı rol bu çerçeve aracılığıyla daha iyi anlaşılabilir: katılımcı ifadelerinde mutfak, geçmişin tatlarını yeniden üreten, çocuklara aktarılan ve topluluk içi paylaşımı sürdüren bir alan olarak öne çıkmaktadır.

K9’un ifadesi bu temanın omurgasını oluşturmaktadır:

Yemek bizim için sadece karın doyurmak değil; geleneğimizi yaşatmanın ve paylaşmanın bir yolu. Tabii çocuklarımıza aktarmaya özen gösteriyoruz; yemeklerimizin tatlarını, yapılışını bilmeleri bizim için çok kıymetli. Büyükler bu konuda daha titizler. (K9)

K9’un ifadesinde yemek, biyolojik bir gereklilikten ziyade kültürel bir aktarım pratiği olarak konumlandırılmaktadır. “Sadece karın doyurmak değil” yapısının vurgulandığı bu konumlandırma, Mintz’in (1996) yemeğin “iç anlamlar” düzlemindeki kişisel ve ailevi rolünü ön plana çıkarır. Üstelik “büyükler bu konuda daha titizler” cümlesi, aktarımın yalnızca pasif bir miras değil, kuşaksal bir sorumluluk olarak deneyimlendiğini göstermek-

tedir. Aktarım burada zaman içinde aşınabilen bir gelenek değil; aktif olarak korunan, bilinçli bir kültürel pratiktir. Holtzman (2006), yemek pratiklerinin “bedensel hafıza” ve “icat edilmiş gelenek” boyutlarını birleştirdiğini gösterir; K9’un anlatısı bu birleşimin somut bir örneğidir.

K8’in ifadesi aktarımın aynı zamanda kültürel temsil işlevini üstlendiğini ortaya koymaktadır:

Sık yaparım yemeklerimizi ama ağır olduğu için her gün de yapmam. Tabii aktarıyorum öğrenmek isteyenlere de; sonuçta kültürümüzün bir tanıtımı bu da. (K8)

K8 için yemek, hem aile içi bir gelenek aktarımı hem de topluluk dışına yönelik bir kültürel temsil aracıdır. “Kültürümüzün bir tanıtımı” ifadesi, mutfakın yalnızca topluluk içine değil; ev sahibi toplumla kurulan ilişkide de bir kimlik ifade alanı olarak konumlandığını göstermektedir. K10’un anlatısı ise aktarımın kuşaklar arası bir mücadeleye dönüşebildiğini ortaya koymaktadır:

Eşim Çeçen yemeklerini sık yapar; özellikle misafir geleceği zaman kültürümüzdeki yemekleri yapmaya özen gösteririz. Eşim kızımıza da öğretiyor ama çocuklar pek hevesli değil öğrenmeye; çocuklar Türk yemeğini yemek istiyor, eşim orta yolu bulmaya çalışıyor. (K10)

K10’un anlatısında aktarım, hevesli bir öğrenme sürecinden ziyade çocukların Türk yemeklerine yönelimine karşı sabırlı bir “yol bulma” pratiğine dönüşmektedir. Bu pasaj, K2’nin “iki kızım da burada Türkiye’de büyüdü; onlar da yapıyorlar ama bizim Çeçen yemekleri hamur ağırlıklı olduğu için hamur yapma ve açma noktasında çok iyi değiller; öğretmeye çalışıyorum ben de elimden geldiğince” ifadesiyle birlikte okunduğunda, kimlik korunmasının doğal bir süreklilik değil; bilinçli bir emek ve kuşaklara karşı verilen bir kültürel mücadele olduğunu göstermektedir.

Üç ifade birlikte değerlendirildiğinde mutfak, Çeçen göçmenler için bir “evin yemeği” (Nairi, 2023) alanı olarak işlemektedir: köken yurtla kurulan duygusal süreklilik, topluluk içi paylaşımın gündelik biçimi ve ev sahibi toplumla etkileşimin kimlik ifade aracı bu alanda birleşmektedir. Bu durum, Diner’in (2001) göçmen mutfak tarihinde “yemek aracılığıyla kimlik koruması” izleğini Çeçen örneği üzerinden doğrular niteliktedir.

Melez Mutfak Pratikleri ve Kültürel Uyum

Çeçen göçmenlerin Türk mutfakıyla kurduğu ilişki tek yönlü bir kabullenme olarak değil; tanıma, benimseme, dirençle karşılaşma ve kuşaksal farklılaşma boyutlarında birlikte gelişen bir melezleşme süreci olarak ortaya çıkmaktadır. Hudson (2019) Suriyeli ailelerin göç güzergâhında karşılaştıkları yemekleri “neredeyse tanıdık” olarak deneyimlediklerini göstermiş; yeni damak alışkanlığı ile geçmişin lezzet hafızası arasındaki bu yakınlık-uzaklık

hâlinin melezleşme sürecinin temel motorlarından biri olduğunu vurgulamıştır. Çeçen göçmenlerin Türk mutfağıyla kurduğu ilişki de benzer bir gerilim içinde belirir. Bu temada üç alt eksen ele alınmaktadır: malzeme ve damak düzeyinde benimseme; alışılmayan tatlar karşısında direnç; ve kuşaklar arası mutfak yarığı. Üstelik bu süreç ilk karşılaşma anı değildir; katılımcı ifadeleri Çeçen mutfağının zaten önceden Rus, Ukrayna, Avrupa ve Asya mutfaklarının izlerini taşıyan çok katmanlı bir tarihsel bileşim olduğunu göstermektedir. K5 bu durumu açıkça dile getirir: “Çeçen mutfağı sadece Çeçen yemeklerinden oluşmuyor; karışık bir mutfak haline geldi; içinde Avrupa, Rus, Ukrayna ve Asya mutfaklarının da izi var. Medovik pastası Kafkas mutfağına ait sayılır ancak kökeni Rus mutfağına dayanır; Kafkas mantısı da aynı şekilde.” K1 ise düğün yemeklerinde benzer bir tarihsel iz tespit etmektedir: “Çeçen yemeklerinde biraz Rus mutfağından bir şeyler almışız özellikle salatalarda.” Bu iki tanıklık, Çeçen-Türk melezleşmesini yeni bir olgu olarak değil, kuşaklar boyu süregelen bir melezleşme zincirinin Türkiye bağlamına özgül son halkası olarak konumlandırmamıza imkân verir. Bhabha’nın üçüncü mekân kavramı bu okumayla daha güçlü bir analitik yük taşır: diasporik öznelere üçüncü mekânı, ardışık kültürel karşılaşmaların biriktirdiği tarihsel tortunun üzerinde yeniden kurulmaktadır.

Malzeme ve damak düzeyinde benimseme: K5’in ifadesi iki mutfak arasındaki ilişkiyi farklılık ekseninde değil tanınma ekseninde kurmaktadır: “Sizdeki gözleme ile bizdeki çepilgaş benzer; Karadeniz’de yapılan mısır ekmeği ile bizde yapılan ekmek de benzerdir; biz de mısır unundan yaparız.” Katılımcının “sizdeki” ve “bizdeki” yapısını kullanırken iki mutfağı kapalı yapılar olarak konumlandırmadığı; paylaşılan bir gastronomik dağarcığın iki versiyonunu yan yana koyduğu görülmektedir. Sutton’ın (2001) Kalymnos etnografisinde gösterdiği gibi, yemek belleği yeni karşılaşmaları geçmişin kategorileri içine yerleştiren bir pratiktir; K5’in çepilgaş-gözleme denkleştirmesi bu mantıkla işlemektedir. K1 ise Türk yemeklerinin benimsenmesinin yıllar içinde nasıl gerçekleştiğini ifade etmektedir: “Türkiye’de yaşadığım için buranın yemekleriyle hiçbir sorunum yok; kendim de Türk yemekleri yapıyorum; iki gün önce yaprak sarması yaptım. Kısır yapmayı da öğrendim, çok seviyorum.” Bu ifade, benimsemenin bir tercihten çok zaman içinde edinilmiş bir alışkanlık olarak işlediğini göstermektedir. Benzer bir biçimde K6, Türkiye’ye gelişinin ardından mutfağında karşılaştığı yeni malzemeleri şöyle anlatmaktadır: “Bulguru ilk burada gördüm; mercimek ve nohut da öyle; ben pirinç sevmem, burada pirinç çok kullanılan bir malzeme; ilk geldiğimde şaşırmıştım, bu yüzden ben de alıştım pirinç yemeye zamanla.” K6’nın anlatısı, malzeme düzeyindeki melezleşmenin bilinçli bir tercih değil, gündelik karşılaşma ve zorunluluk üzerinden işlediğini ortaya koymaktadır. K2’nin “Çorbalarından Türk çorbalarını yapıyorum, yanına da bizim Çeçen pilavını yapıyorum; bu şekilde eşitlemeye çalışıyorum” ifadesi ise melezleşmenin sofrada açık bir tasarım nesnesine dönüşebildiğini, iki mutfağı bir öğünde yan yana koyan bilinçli bir dengeleme pratiği olarak işleyebildiğini göstermektedir.

Alışılmayan tatlar karşısında direnç: Bununla birlikte melezleşme, tüm katılımcılar için aynı pürüzsüzlükte yaşanmamaktadır. K7'nin ifadesi, ev sahibi mutfağın damak zevkine karşı korunan belirli bir mesafeyi göstermektedir: “Bizde baharat çeşidi azdır, acı da pek yoktur ama burada çok seviliyor.” “Seviliyor” fiilinin pasif yapısı, bu damak zevkinin “onların” olduğunu, “bizim” olmadığını söylemenin bir biçimidir. K1'in ilk karşılaşma anısı da benzer bir direnç noktasını ortaya koymaktadır: “Türkiye’ye ilk geldiğimizde kermeste ilk çiğ köfteyi tatmıştım; çok ama çok acıydı; o zaman küçük bir ön yargıyla yaklaşmıştım Türk yemeklerine, acaba bütün yemekler acı mı diye düşünmüştüm.” K6 ise “Alışamadığım tek şey acı oldu, çok fazla kullanılıyor sizin kültürümüzde” diyerek bu direncin yıllara yayıldığını vurgulamaktadır. Bhabha’nın (1994) üçüncü mekân kavramının kritik özelliği tam burada görünür: üçüncü mekân, iki kültürün eşit oranda kaynaştığı bir orta nokta değil; ödenleşmeyle direnişin, alışmayla farkın bir arada bulunduğu gergin bir alandır. Bu üç ifade birlikte değerlendirildiğinde, Çeçen göçmenlerin Türk damak zevkine yönelik direncinin asimile olmaktan kaçınmanın gündelik bir biçimi olarak iş gördüğü görülmektedir. K1’in aşure anlatısı bu direnç pratiğine farklı bir düzlem ekler: “Aşure bizde yapılmaz; ilk defa Türkiye’de yedim aşureyi ama bir türlü de sevedim; komşular ikram ediyorlar, sağ olsunlar getiriyorlar yaptıklarında ama sevediğim için yiyemiyorum.” Bu pasaj kritik bir noktayı görünür kılar: paylaşılan İslami ritüel bile damak alışkanlığı düzeyinde otomatik bir yakınlık üretmez. Dini ortak zemin gastronomik benimsemenin yeterli koşulu değildir; damak hafızası kendi mantığıyla işleyen, dini norma indirgenmeyen bir kültürel taşıyıcıdır. K1 örneği, helal-haram düzleminde paylaşılan ortaklığın damak düzleminde nasıl bir sınıra dönüşebileceğini göstermektedir.

Kuşaklar arası mutfak yarışı: Melezleşmenin en belirgin biçimi kuşaklar arasındaki farklılaşmada gözlenmektedir. K6’nın “Tabii ki Türk yemeklerini daha çok yapıyorum çünkü oğlum Türk yemeklerini istiyor; köfte yaparım, mercimek çorbası yaparım, kısır yaparım, pilavlar yaparım” ifadesi, ev içi mutfak üretiminin bilinçli olarak yeni kuşağın damak zevkine göre yeniden örgütlendiğini göstermektedir. K4’ün okul yemekhanesi anısı bu kuşaksal kaymanın nasıl oluştuğuna dair önemli bir veri sunmaktadır: “Okula başladık ve okul yemekhanesinde yapılan yemekler öyle hoşumuza gidiyordu ki hatırlıyorum, eve gidip anneme anlatır aynı yemekleri yapmasını isterdik; öyle olunca annem Türk yemeklerini de öğrendi.” Bu ifade, kuşaksal kaymanın çocukların okul deneyimi üzerinden ev mutfağına nüfuz ettiğini, anneyi bile yeni mutfaklara yönelten bir baskı ürettiğini ortaya koymaktadır. K9’un ifadesi ise bu durumu kuşaksal bir sorumluluk olarak yeniden çerçevelemektedir: “Yeni kuşak Çeçenlerin Türk kültürüne daha hızlı alışması doğal olarak kendi geleneğimizi yaşatmak biz büyüklere düşüyor.” Karyelioğlu’nun (2021) Hatay’daki Suriyeli göçmenler üzerine yürüttüğü saha çalışmasında, yemeğin göçmenler için “kültürel devamlılık nesnesi” olarak iş gördüğünü ortaya koyan bulgusu, K9’un kuşaksal sorum-

luluk olarak çerçevelediği bu pratiğe yapısal bir paralel oluşturmaktadır. Çeçen örneği, kültürel devamlılığın “doğal” bir aktarım değil, kuşaklar arası bir baskıyla yürütülen aktif bir korumacılık pratiği olarak işlediğini göstermesi bakımından Karyelioğlu’nun bulgusuna nüans eklemektedir. K2’nin tanıklığı, K4’ün okul yemekhanesi anısının on yıl sonraki bir uzantısını sunarak kuşaksal yarığın yapısal olarak yeniden üretilen bir örüntü olduğunu gösterir: “Çocuklarım iki mutfağın arasında kaldı; kızım okula gidiyor, evden bir şeyler götürüyor; okuldaki arkadaşlarının getirdiği Türk yemeklerini görüp tattıkça yanıma geliyor ‘anne bizde yapalım’ diyor; kısırı, sarmayı çok seviyor çocuklarım.” İki nesil ve farklı aileler arasında okul yemekhanesinin ev mutfağına aktardığı baskı tekrarlanır biçimde gözlenmektedir; bu, kuşaksal yarığın bireysel bir durum değil kurumsal-mekânsal bir dinamik olduğunu ortaya koyar.

Mutfak yoluyla melezleşme yalnızca damak-malzeme düzeyinde değil; mutfağın ekonomik bir geçim alanına dönüşmesi düzleminde de görünür hâle gelmektedir. K2’nin “Sipariş alıyorum, Çeçen yemeklerini yapıp satıyorum” ifadesi, mutfağın kültürel sürdürülebilirlik ile iktisadi geçim arasında köprü kurduğunu göstermektedir. Karyelioğlu (2021) Hatay’daki Suriyeli göçmen küçük işletmecilerinde yemeğin aynı anda “kültürel devamlılık nesnesi” ve iktisadi bir gelir kaynağı olarak işlediğini gözlemlemiştir; K2’nin Başakşehir’deki ev tezgâhı bu çift işlevin Çeçen diasporasında da gözlemlendiğine işaret etmekte; diasporik mutfak pratiklerinin Türkiye bağlamında ortak bir izlek oluşturabileceğini düşündürmektedir.

Üç alt eksen birlikte değerlendirildiğinde, Çeçen ve Türk mutfakları arasındaki ilişki tek yönlü bir uyum ya da asimilasyon süreci olmamakta; karşılıklı etkileşim, direnç ve yeniden üretim üzerinden şekillenen bir süreç olarak ortaya çıkmaktadır. Bu süreç literatürde “melez mutfak” olarak tanımlanan yapıya karşılık gelmektedir (Beşirli, 2010, 2017). Mutfak bu bağlamda kültürel aktarımın yanında, kültürel müzakerenin ve yer yer direnişin de gerçekleştiği bir alan hâline gelmektedir.

Dini Değerlerin Yeme Pratiklerine Etkisi

Katılımcı anlatımları, dinin Çeçen yemek kültürünün şekillenmesinde merkezi bir rol oynadığını göstermektedir. Bu rol yalnızca helal-haram ekseninde işlememekte; haftalık sadaka-yemek pratiği ve içki yasağı gibi başka dini-yemek pratiklerini de içermektedir. Bu bölümde dini değerlerin yeme pratikleri üzerindeki etkisi üç alt eksen üzerinden ele alınmaktadır: helal-haram hassasiyeti; haftalık sadaka olarak yemek dağıtma; ve göç sonrasında değişen dini norm sınırları.

Helal-haram hassasiyeti ve topluluk içi denetim: K3’ün ifadesi helal-haram ayrımının mutfak kültürünün dışsal bir kuralı değil, iç gramerine yerleşmiş bir norm olarak işlediğini

göstermektedir: “Dinimizin uygun görmediği hiçbir yiyecek yemek kültürümüzün içinde dahi yok.” “Dahi yok” ifadesi, dinî normun bilişsel bir karar verme aşamasını atlayıp doğrudan kategorik bir dışlamaya dönüştüğünü işaret etmektedir. Werbner (2002), Manchester’daki Pakistanlı Müslüman topluluk üzerine yürüttüğü etnografide, diasporik İslam pratiğinin yalnızca aktarılan bir miras değil; yeni bağlamda yeniden üretilen kamusal bir performans olduğunu göstermiştir. K3’ün ifadesi bu yeniden üretim sürecinin bedensel ve bilinçaltı boyutunu somutlaştırmaktadır. K10’un “Helal yiyecek olmasına çok dikkat ederiz; etin kesim şekli, temizliği çok önemli; Türkiye’de de buna dikkat ediliyor ama yine de dışarıdan et ürünü pek almayız” ifadesi, ortak Müslüman zeminin paylaşılmasına karşın topluluk içi denetim mekanizmasının sürdürüğünü göstermektedir. K7 bu denetimi “Haram ve helale dikkat ederiz; o yüzden dışarıdan bilmediğimiz şeyleri pek yemeyiz” ifadesiyle pekiştirmekte; belirsizliği bir risk olarak konumlandırarak tüketim davranışını sınırlandırmaktadır.

Fischer’in (2011) argümanına göre, helal pratiği yalnızca bir tüketim seçimi değil; topluluk içi güvenin yeniden tesis edildiği ve kategorik sınırların bedensel olarak korunduğu bir altyapı olarak iş görür. Lever ve Miele (2012) ise Avrupa bağlamında helal pazarının büyümesinin ardındaki temel itki olarak bu güvene duyulan ihtiyacı tanımlamıştır. Nairi (2023) Türkiye’deki Mağrip diasporası örneğinde, ev sahibi toplumun çoğunluğunun da Müslüman olmasının helal gıda erişimini sorun olmaktan çıkardığını gözlemlemiştir. Çeçen göçmenlerin deneyimi bu tespite bir nüans eklemektedir: ortak Müslüman kimliğin paylaşılmasına karşın K3, K10 ve K7’nin ifadeleri, dışarıdan et tüketimi konusundaki çekincenin sürdürüğünü göstermektedir. Bu durum, helal pratiğinin yalnızca azınlık-çoğunluk gerilimi üzerinden değil; topluluk içi güveni ve denetimi koruyan bir disiplin biçimi olarak da işlediğini ortaya koymaktadır. Tarlo’nun (2010) giyim üzerinden geliştirdiği “görünür kılma” kavramı bu noktada genişletilebilir: helal-haram pratiği de görünür bir dini-kimlik göstergesi olarak işlemekte; tüketim alanında topluluk içi aidiyeti gündelik olarak yeniden üretmektedir. Bu görünürlük dini-yemek pratiğiyle sınırlı kalmamakta; bedensel düzeyde de işlemektedir. K1’in “buradaki insanlar çok meraklı; ben peçeli olduğum için ayrı bir merak oluşturuyorum; teyzeler beni görünce nerelisin gibi sorular soruyorlar; bunlar tatlı bir şekilde yaşandığı için benim için bir sorun olmuyor” ifadesi, Çeçen Müslüman kadın kimliğinin Türk kamusal alanında ayırt edici bir görünürlük ürettiğini göstermektedir. Tarlo’nun (2010) giyim ve görünüş üzerinden geliştirdiği “görünür Müslüman” kavramsallaştırması bu noktada yemek pratikleriyle eşleşir: helal-haram ayrımının mutfağa yerleşmesi ile peçenin bedene yerleşmesi, aynı görünürlük rejiminin iki ayrı düzlemde işleyen biçimleridir. K6’nın “Türk komşular bizim dinimizi daha iyi yaşadığımızı düşünüyorlar hatta” ifadesi, bu çift-katmanlı görünürlüğün ev sahibi toplum tarafından da kayda alındığını ortaya koymaktadır.

Haftalık sadaka olarak yemek dağıtma: K5'in ifadesi, helal-haram ekseninin dışında işleyen bir başka dini-yemek pratiğini ortaya koymaktadır: "Ayrıca dinle bağlantılı başka geleneklerimiz de var. Örneğin perşembe günleri yemek dağıtmak. Şu an bu gelenek çok yaygın değil ama yine de bilinen bir gelenektir." Bu pasaj, dini-yemek pratiklerinin yalnızca yasaklar ve sınırlandırmalar üzerinden değil; sadaka, paylaşım ve topluluk içi karşılıklılık üzerinden de işlediğini göstermektedir. Perşembe günleri sadaka olarak yemek dağıtma pratiği, vefat edenler ya da toplulukta yardıma muhtaç kişiler için yapılan dini bir paylaşım biçimidir; göç sonrası bağlamda bu pratiğin "yaygın olmaması" ifadesi ise dini-yemek pratiklerinin kuşaksal-mekânsal bir aşınmaya da uğradığını ortaya koymaktadır. K5'in ifadesinde aynı zamanda bir kayıt düşme tonu vardır; "yaygın değil" ifadesi bir yandan pratiğin sürdüğünü, öte yandan zayıfladığını teslim etmektedir.

Göç sonrasında değişen dini norm sınırları: K3'ün uzun ifadesi, dini normların göç sonrası bağlamda nasıl gevşeyebildiğine dair çarpıcı bir tanıklık sunmaktadır: "Çeçenistan'da içki içmek yasak; Rusya'da tek içki içmenin yasak olduğu bölge Çeçenistan; içmenin de büyük bir cezası var. Ama buradaki göçmenlerin çocukları sigarayla ve içkiyi yanlarında çok rahat bir şekilde gezdirebiliyorlar; mesela düğünlerden sonra içiyorlar; kültürel anlamda bayağı bir yozlaşma var." Bu ifade, anavatanda kurumsal düzeyde uygulanan dini norm yaptırımının diaspora bağlamında bireysel denetime havale edildiğini ve bu havale sürecinde uygulamanın gevşediğini ortaya koymaktadır. Katılımcı bu gevşemeyi "yozlaşma" olarak adlandırarak eleştirel bir mesafe almakta; dini-yemek pratiklerinin diasporada kuşaksal bir kırılmayla karşılaştığını belgelemektedir. Bu iki ifade — perşembe sadaka geleneğinin zayıflaması ve içki yasağının gevşemesi — birlikte okunduğunda, diasporik İslami yemek pratiğinin yalnızca aktarılan bir miras değil; göç bağlamında müzakere edilen, korunan ve yer yer aşınan bir norm bütünü olduğu görülmektedir.

Üç alt eksen birlikte değerlendirildiğinde, dini normlar Çeçen yemek kültüründe hem düzenleyici hem anlamlandırıcı bir rol üstlenmektedir. Helal-haram hassasiyeti gündelik tüketim pratiklerini belirlerken; sadaka-yemek pratiği topluluk içi karşılıklılığı sürdürmekte; göç sonrası gevşeyen yaptırımlar ise dini normların diasporada müzakereye açık bir alan olduğunu göstermektedir.

Sofra Ritüelleri, Misafirlik ve Topluluk Bağları

Çeçen mutfak kültürünün bayram, düğün ve gündelik misafirlik ritüelleri üzerinden kurduğu topluluk bağı bu temanın merkezini oluşturmaktadır. Bu bölüm dört alt eksen üzerinden ele alınmaktadır: bayram sofraları ve toplumsal cinsiyetlenmiş emek; düğün ritüelleri ve özgün Çeçen yemekleri; sahurda sıskal ile dini-mutfak ritüellerinin gündelik biçimi; cenaze yemeği yokluğunun kültürel sınır pratiği olarak işleyişi.

Bayram sofraları ve toplumsal cinsiyetlenmiş emek: K1'in ifadesi Ramazan Bayramı'nın Çeçen mutfak kültüründeki yoğunluğunu ortaya koymaktadır: "Ramazan Bayramı'nda inanılmaz bir hazırlık yapılır; Çeçenistan'dakiler özellikle evi yeniler, boyatır; inanılmaz yemekler yapılır; düğün yemeği gibi yemekler hazırlarlar." K10'un "Bayram sabahı özel bir sofraya kurulur ve o sofraya öyle akşama kadar durur" ifadesi ise sofranın bir öğüne değil, gün boyu süren bir ritüel mekânına dönüştüğünü göstermektedir. K5 ise bayram günlerinin toplumsal cinsiyetlenmiş düzenini şöyle anlatmaktadır: "Bayramın ilk iki günü erkekler, akrabaları ve tanıdıkları ziyarete giderler; üçüncü gün ise kadınlar ziyarete gider." Bayram ritüeli bir kolektif zaman düzenlemesi olarak ortaya çıkmakta; sofranın hazırlanmasından ziyaret sırasına kadar belirli bir cinsiyetli iş bölümünü taşımaktadır. K2'nin ifadesi bu emek sürecinin sabaha kadar süren bedensel yoğunluğunu somutlaştırmaktadır:

Masayı hazırlama telaşı gece 4'te 5'te başlıyor; sabah misafirler gelmeye başlamadan masanın hazır olması gerekiyor. O yüzden bayramdan hemen bir önceki gece Çeçen kadınları uyumazlar. Bayram çok önemli bizim için, o yüzden kapsamlı bir hazırlık yaparız. (K2)

K2'nin ifadesi, dini ve kültürel ritüelin nasıl bir emek-yoğun üretim süreciyle iç içe geçtiğini ve bu sürecin büyük ölçüde kadınlar tarafından yürütüldüğünü ortaya koymaktadır. DeVault'un (1991) "besleme işi" çerçevesi tam burada iş görmektedir: yemek üretimi yalnızca bir mutfak faaliyeti değil; görünmezleştirilen ancak topluluk hayatının sürekliliğini sağlayan toplumsal cinsiyetli bir bakım emeğidir. K2'nin "Çeçen kadınları uyumazlar" genellemesi bu emeğin bireysel bir tercih değil, kolektif bir norm olarak yaşandığını göstermektedir.

Düğün ritüelleri ve özgün Çeçen yemekleri: Düğün ritüelleri Çeçen mutfağının en özgün biçimlerinin sergilendiği bir alan olarak ortaya çıkmaktadır. K8'in ifadesi bu özgün biçimleri ayrıntısıyla aktarmaktadır: "Galnış bizim milli yemeğimizdir, mutlaka yapılır; kurzuş da öyle; özellikle düğün öncesi erkek tarafı Garzni Hovla denilen bir tatlı yapar ve dağıtır." Bu ifade, düğün ritüelinin tek bir ikram olmadığı; ailelerin çift taraflı yükümlülüklerini gerçekleştirdiği bir dizi yemek pratiğinden oluştuğunu göstermektedir. K9'un "Düğünlerde imece usulü çalışırız" ifadesi ise düğün mutfağının topluluk içi dayanışmaya dayalı bir kolektif üretim olduğunu vurgulamaktadır. K5 ise düğün yemeklerinin tarihsel bir derinliği olduğunu hatırlatmaktadır: "Eskiden yaklaşık 20 yıl önce bayram yemeği olarak tatlı pırlı, kuru meyveli pilav hazırlanırdı; bu yemek genellikle düğünlerde yapılırdı." Bu pasaj, düğün yemeklerinin zaman içinde dönüştüğünü; bazı geleneksel yemeklerin sıklığının azaldığını teslim etmektedir. Düğün ritüelleri Çeçen mutfağı için yalnızca bir kutlama değil; kültürel sürekliliğin en yoğun biçimde sergilendiği bir topluluk performansıdır.

Sahurda sıskal: dinî-mutfak ritüellerinin gündelik biçimi: K5'in sıskal anlatısı, dini ritüelin gündelik mutfak pratiğine nasıl yerleştiğini somut biçimde göstermektedir: "Bi-

zim kültürümüzde ramazan ayında sahurda genellikle sıskal adını verdiğimiz geleneksel bir ekmek yapılır. Bu sert ve kuru bir çörekler; oruca başlamadan yenir; mideyi yormaz ve tokluk hissi verir, o yüzden sahurda yenir.” Sıskal, dini gerekliliğin (oruç) bedensel ihtiyaçla (tokluk) Çeçen mutfak repertuarı içinden bir araç üzerinden bulunduğu bir ritüel-mutfak pratiğidir. Dini ritüel ile gündelik yemek arasındaki bu somut bağ, dinin yalnızca bir inanç sistemi olarak değil; mutfak kültürünün maddi düzeyinde de bedenleştirilmiş bir kategori olarak işlediğini ortaya koymaktadır.

Cenaze yemeği yokluğu: kültürel sınır pratiği olarak ritüel farkı: Çeçen kültüründe cenaze pratiğinin Türk geleneğinden farklı bir biçim aldığı beş katılımcının ifadesinden okunmaktadır; ancak bu farkın kategorik bir “yokluk” değil, kuşağa ve aile pratiğine göre değişen bir esneklik taşıdığı görülmektedir. K1 ve K2, Türk geleneğindeki yoğun ikram telaşının Çeçen pratiğinde yer almadığını net biçimde ifade etmektedir: K1’e göre “cenazede sadece başsağlığı dilenir ve gidilir”; K2 ise “cenazelerde yemek yapma gibi bir adetimiz yok buradaki gibi; başsağlığı dilenip dönülür” demektedir. K8 bu kategorik anlatıma bireysel bir esneklik notu düşmektedir: “Cenazede yemek yapma gibi adetimiz yok buradaki gibi; ama helva yapmak isteyen yapar, bu onun tercihi.” K5 bireysel pratiği biraz daha somutlaştırır: “Cenazelerde un helvası hazırlanır; vefat eden kişinin hayrına dağıtılır ama buradaki gibi yoğun bir yemek ikramı telaşı olmaz bizde.” K9’un tanıklığı ise farklı bir kayıt sunarak bu pratiğin kuşağa ve aile geleneğine göre çeşitlenebildiğini ortaya koymaktadır: “Cenaze evlerinde sakinlik olur; büyükler sofraya ilk oturan olur, ilk lokmayı da onlar alır; bol bol yemek konulur.” Beş ifade birlikte okunduğunda, Çeçen cenaze pratiğinin tek bir yokluk biçimi değil; Türk geleneğinden ayırt edici fakat içinde bireysel ve kuşaksal varyasyon barındıran bir kültürel sınır pratiği olduğu görülmektedir: kolektif yemek ikramı telaşı yoktur; ancak bireysel helva dağıtımı, sessizlikte oturma ve büyüklerin önceliği bu sınırın iç düzenini oluşturmaktadır. Nairi’nin (2023) “kültürel köprü olarak yemek” (food as cultural bridge) çerçevesi paylaşılan ritüellerin nasıl yakınlaştırıcı işlediğini gösterirken; cenaze yemeği etrafında gözlenen bu farklılık örneği, aynı Müslüman zemini paylaşan iki topluluk arasında bile ritüel düzeyinde kültürel sınırların sürdürdüğünü ve bu sınırların grup içinde de homojen olmadığını ortaya koymaktadır.

Misafirlik adabı ve topluluk içi hiyerarşi: Misafirlik adabı Çeçen sofrası kültürünün en görünür biçimde sürdürdüğü topluluk içi hiyerarşiyi taşımaktadır. K1’in “Eve bir misafir geldiğinde evdeki herhangi bir şeyi beğendiğinde o şey ona verilir; zorla verilir, artık onun olmak zorunda” ifadesi, misafirperverliğin armağan ekonomisi biçiminde nasıl işlediğini göstermektedir. K4’ün “Misafir oturmadan biz oturmayız; büyükler en baş köşelere oturulur” ifadesi ile K8’in “Sofrada büyüğe çok önem verilir; kadın erkek ayrı oturur; büyük başlamadan başlanmaz” ifadesi, sofranın yaşa ve cinsiyete göre düzenlenmiş bir hiyerarşik mekân olarak işlediğini ortaya koymaktadır. K5’in “Ev sahibi her zaman kapıya yakın

oturur; misafirler ise masanın başına oturtulur” ifadesi, mekânsal yerleşimin de bir ritüel düzen taşıdığını somutlaştırmaktadır. Bu pratikler, sofranın yalnızca bir yemek yeme alanı değil; topluluk içi statünün, cinsiyetli iş bölümünün ve kuşaksal saygının görünür kılındığı bir performans alanı olduğunu göstermektedir.

Beş alt eksen birlikte değerlendirildiğinde, Çeçen sofra ritüelleri, misafirlik ve topluluk bağları bayramlar, düğünler, sahur, cenaze ve gündelik misafirlik üzerinden topluluk içi dayanışmayı ve kültürel sürekliliği yeniden üreten bir ritüeller bütünü olarak ortaya çıkmaktadır. Cenaze yemeğinin yokluğu, bu ritüeller bütününe ev sahibi Türk geleneğinden ayırt edici bir kültürel sınır taşıdığını göstermesi bakımından özel bir öneme sahiptir.

Tartışma

Bu çalışmanın bulguları, göçmen mutfağının yalnızca bir kimlik göstergesi değil; kimlik korumasının, melezleşmenin, dini normun ve ritüel topluluk üretiminin iç içe geçtiği çok katmanlı bir pratik alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Berry’nin (1997) kültürleşme modeli açısından değerlendirildiğinde, katılımcı deneyimlerinin büyük bölümü entegrasyon stratejisine karşılık düşmekte; ancak bu stratejinin saf bir biçimde değil, topluluk içi ayrışma pratikleriyle iç içe geçerek yürütüldüğü görülmektedir. Yani entegrasyon, kendisini ayakta tutmak için belirli bir korunaklı topluluk içi alanı — Çeçen sosyal ağı, Kafkas dernekleri, helal sınırların korunduğu ev içi mutfak — gerektirmektedir. Bu bulgu, kültürleşme literatüründe entegrasyon ile ayrışma stratejilerinin ikili karşıtlık olarak sunulması eğilimini sorgulamaya açmakta; iki stratejinin pratikte birbirini olanaklı kılan iki katman olduğunu ileri sürmemize imkân vermektedir. Bhabha’nın (1994) üçüncü mekân kavramı bu katmanlı pratiği okumak için verimli bir analitik araç sunar; üçüncü mekân, iki kültürün eşit oranda kaynaştığı bir orta nokta değil; ödüleşmeyle direnişin, alışmayla farkın, taklitle yaratıcılığın bir arada bulunduğu gergin bir alandır. K7’nin baharatla zorlanmayı dile getiren tanıklığı ile K6’nın acıya alışamama anlatısı, melezleşmenin pürüzsüz bir kabullenme değil; alışma ile direnişin bir arada işlediği bir süreç olduğunu somutlaştırmaktadır. Werbner’in (2002) yerel kozmopolitlik kavramı bu okumayı tamamlar: diasporik İslam pratiği, evrensel bir doktrinin yerel imkânlarla yaratıcı biçimde yeniden üretilmesidir.

Türkiye’deki göçmen yemek pratikleri üzerine yürütülen literatür son yıllarda büyümektedir. Hudson’un (2019) Suriyeli ailelerin göç güzergâhında geliştirdikleri yemek pratiklerini izleyen etnografisi; Karyelioğlu’nun (2021) Hatay-Antakya’da Suriyeli göçmen küçük işletmecilerinde yemeğin kültürel devamlılık ile iktisadi geçim arasında köprü kurduğunu gösteren saha çalışması; Şahin ve Elbeyli’nin (2022) Suriyeli yemek kültürüne kamusal alandan bakan Kilis örneği ve Nairi’nin (2023) Türkiye’deki Mağrip diasporasını “evin yemeği” çerçevesinde inceleyen makalesi bu büyüyen literatürün temel halkalarını oluş-

turmaktadır. Bu çalışma, Çeçen diasporası verisini bu büyüyen literatüre ekleyerek üç boyutta katkı sunmaktadır. Birincisi, Nairi'nin Mağrip örneğinde dikkat çektiği “paylaşılan Müslüman kimlik altında diasporik özgüllüğün sürmesi” izleği, Kafkas kökenli bir topluluk için de doğrulanmaktadır. Helal-haram hassasiyeti, ortak Müslüman zeminin paylaşılmasına karşın topluluk içi bir disiplin biçimi olarak sürmektedir. İkincisi, bu izlek Nairi'nin ele almadığı bir boyutla, kuşaklar arası mutfak yarığıyla birlikte okunmaktadır; bizim verimizde altı katılımcı çocukların Türk yemeklerine kayışını gözlemleyerek geleneksel mutfak aktarımının bilinçli bir “sorumluluk” pratiğine dönüştüğünü ortaya koymaktadır. Üçüncüsü, helal-haram pratiğinin yanı sıra perşembe günleri sadaka olarak yemek dağıtma ve içki yasağının gevşemesi gibi dini-yemek pratikleri Çeçen örneklemede belirgin biçimde gözlenmekte; bu boyutlar Nairi'nin Mağrip örneğinde değinmediği niş alanlar olarak literatüre kayıt düşmektedir.

Bulgular, üç farklı pratik düzlemde dikkate alınabilir. Birincisi, yerel yönetimler ve göçmen entegrasyonu üzerine çalışan kuruluşlar açısından sosyal ağların ve topluluk içi alanların entegrasyonun engeli değil, koşulu olduğu bilgisidir; bu bağlamda Çeçen kültür dernekleri ya da topluluk merkezleri gibi yapıların desteklenmesi entegrasyonu hızlandırıcı bir işlev görebilir. İkincisi, gastronomi ve kültürel turizm alanında çalışan kurumlar açısından İstanbul'un mutfak çeşitliliğinin yalnızca tarihsel-bölgesel bir mozaik değil; diasporik toplulukların gündelik mutfak pratikleri ve K2 örneğindeki gibi ev tezgâhı ekonomisi aracılığıyla canlı biçimde üretilmeye devam eden bir alan olduğu görünür kılınmıştır. Üçüncüsü, akademik ve pedagojik düzlemde, göçmen Müslüman toplulukların helal pratiğinin yalnızca ortodoks bir doktrin uygulaması olarak değil; topluluk içi güven, kimlik sürdürümü ve sınır yönetimi pratikleri olarak okunması gerektiği önerilmektedir. Cenaze yemeği yokluğu örneği ise paylaşılan dini zemine rağmen ritüel düzeyindeki kültürel sınırların sürdüğünü göstermesi bakımından, Türkiye'deki diaspora çalışmaları için karşılaştırmalı bir analitik araç sunmaktadır. Çalışma aynı zamanda Çeçen göçmenlerin Türkiye'deki algı ortamının zaman içinde değiştiğine de işaret etmektedir. K2 ilk geliş yıllarını şöyle anımsamaktadır: “Türkiye'ye ilk geldiğimizde dışarıda Çeçence konuşmak yasaktı, terörist gözüyle bakıyorlar; Erdoğan geldikten sonra artık daha rahat bir şekilde dışarıda da konuşmaya başladık.” K3 ise güncel atmosferi daha kaygılı bir tonda aktarmaktadır: “Eskiden Çeçenim dediğin zaman saygı gösteriyorlardı ama artık ırkçılık yapanlar da var, ‘defolun gidin ülkenize’ tarzında söylemler olabiliyor; evleri basıyorlar, terörist miyiz böyle davranıyorlar.” İki tanıklık birlikte okunduğunda, göçmen deneyiminin sabit bir zemin üzerinde değil; siyasal iklime göre değişen, zaman içinde gevşeyen ve yeniden gerilen bir algı atmosferinde sürdürüldüğü görülmektedir. Bu zamansal değişkenlik, Çeçen diasporasının yemek ve gündelik kültürel pratiklerini sürdürdüğü kamusal alanın kendisinin de sürekli yeniden müzakere edilen bir alan olduğunu göstermektedir.

Bu çalışmanın belirli sınırlılıkları bulunmaktadır. Birincisi, çalışma İstanbul’un Başakşehir ilçesinde yaşayan on katılımcı ile sınırlıdır; bulgular bu özgül bağlamda anlam kazanmakta olup evrensel bir genelleme iddiası taşımamaktadır. İkincisi, kartopu örnekleme yöntemi belirli bir sosyal ağ üzerinden ulaşılan katılımcı kümesi yaratmıştır. Üçüncüsü, tek araştırmacı tarafından yürütülen bir çalışma olarak yorumun çoğullaşması belirli düzeyde sınırlıdır. Bu sınırlılıklar, aynı zamanda ileri araştırmalar için bir gündem önerisi sunmaktadır. İlk olarak, Başakşehir dışındaki Çeçen yerleşimlerinde karşılaştırmalı bir saha çalışması, mekânsal koşulların mutfak pratiklerine etkisini görünür kılabilir. İkinci olarak, ikinci kuşak Çeçenlerin deneyimini odağa alan bir araştırma, K4’ün okul yemekhanesi anısının işaret ettiği üzere kuşaklar arası dönüşümün ev mutfağına nasıl nüfuz ettiğini incelemek için zengin bir alan sunabilir. Üçüncü olarak, mutfak pratiğinin toplumsal cinsiyet boyutunu merkeze alan bir çalışma, DeVault’un (1991) “besleme işi” çerçevesinden yararlanarak bayram ve düğün sofralarındaki kadın emeğini bu alandaki ihmal edilmiş bir analitik düzlem olarak açabilir.

Sonuç

Bu çalışma, Başakşehir’de yaşayan Çeçen göçmenlerin mutfak pratikleri üzerinden kültürel uyum, kimlik ve dinî normun nasıl iç içe geçerek bir diasporik pratik alanı ürettiğini göstermiştir. Bulgular, göçmen mutfağının bir kimlik korunma alanı olmanın ötesinde, Bhabha’nın (1994) anlamında bir üçüncü mekân pratiği olarak da işlediğini; bu mekânda Berry’nin (1997) entegrasyon ve ayrışma stratejilerinin birbirini olanaklı kıldığını; helal-haram hassasiyetinin ortak Müslüman zeminde dahi topluluk içi bir disiplin biçimi olarak sürdüğünü ve cenaze yemeği yokluğunun ritüel düzeyindeki kültürel sınırı belgelediğini ortaya koymuştur.

Çalışma dört temel katkı sunmaktadır. Birincisi, Türkiye’deki Çeçen diasporasının gündelik kültürel pratiklerine odaklanan ampirik bir literatür açığını doldurmaktadır. İkincisi, Berry’nin kültürleşme modelini Bhabha’nın üçüncü mekân kavramıyla birlikte okuyan birleştirici bir analitik çerçeve önermektedir. Üçüncüsü, helal gıda sosyolojisi literatürünü Müslüman çoğunluklu ev sahibi toplum bağlamına genişleterek bu literatürün analitik kapsamını zenginleştirmektedir. Dördüncüsü, perşembe günleri sadaka olarak yemek dağıtma pratiği ve kuşaklar arası mutfak yarığı gibi Türkiye-bağlamalı yemek-göç literatüründe görünür kılınmamış izleklere ampirik veri sunarak Nairi (2023), Hudson (2019) ve Karyelioğlu (2021) çalışmalarının başlattığı diyaloga katkı yapmaktadır. Bu katmanların birleşimi, diasporik mutfak çalışmalarına Türkiye bağlamında özgün bir veri seti sunmakta; Çeçen göçmenlerin sofrasını göç sosyolojisinin merkezi sorularına — kimliğin nasıl korunduğu, aidiyetin nerede kurulduğu, dinî normun yeni bağlamda nasıl yeniden üretildiği — yanıt arayan bir analitik mekân olarak konumlandırmaktadır.

Yazar Notu	Bu çalışma Havva Çiçek Neslihan Ünal tarafından Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Dr. Öğr. Üyesi Ömer Faruk Ocakoğlu danışmanlığında hazırlanan yüksek lisans tezinden üretilmiştir. Araştırma için etik kurul onayı Kırklareli Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 18.11.2024 tarihinde E-35523585-199-141972 sayı ile alınmıştır.
Finansman Beyanı	Bu araştırma; kamu, ticari veya kâr amacı gütmeyen sektörlerdeki fon kuruluşlarından herhangi bir özel hibe almamıştır.
Çıkar Çatışması Beyanı	Yazarlar; bu makalenin araştırılması, yazarlığı ve/veya yayımlanmasıyla ilgili olarak herhangi bir muhtemel çıkar çatışması bulunmadığını beyan eder.
Yazar Katkıları	Bu makale tek bir yazar tarafından kaleme alınmıştır. Yazar (CRediT rolleri): kavramsallaştırma, metodoloji, biçimsel analiz, araştırma, veri düzenleme, yazım — ilk taslak, yazım — gözden geçirme ve düzenleme, görselleştirme ve proje yönetimi.
Etik Kurul Onayı	Bu çalışma, birincil veri toplama (anket, görüşme, deney vb.) içermediğinden etik kurul onayı gerektirmemektedir.
Yapay Zekâ Kullanımı	Bu çalışmanın bulgularını destekleyen nitel görüşme transkriptleri, hassas kişisel bilgiler içermektedir ve etik kısıtlamalar ile katılımcılara verilen gizlilik taahhütleri nedeniyle kamuya açık değildir. Makalede sunulan anonimleştirilmiş alıntılar, analitik argümanı takip etmek için yeterlidir. Makul bir talep üzerine ve etik kurul onayı şartıyla, yetkilendirilmiş yazardan anonimleştirilmiş daha fazla veri temin edilebilir.
Author's Note	This article is derived from the master's thesis prepared by Havva Çiçek Neslihan Ünal at the Institute of Social Sciences, Kırklareli University, under the supervision of Dr. Ömer Faruk Ocakoğlu (Assistant Professor). Ethical approval for the study was granted by the Scientific Research and Publication Ethics Committee of Kırklareli University on 18 November 2024, under approval/reference number E-35523585-199-141972.
Funding	This research received no specific grant from any funding agency in the public, commercial, or not-for-profit sectors.
Conflict of Interest	The authors declare that there is no conflict of interest regarding the research, authorship, and/or publication of this article.
Author Contributions	This is a single-authored article. The author (CRediT roles): conceptualization, methodology, formal analysis, investigation, data curation, writing — original draft, writing — review and editing, visualization, and project administration.
Ethics Approval	Ethical approval for this study was granted by the Scientific Research and Publication Ethics Committee of Kırklareli University on 18 November 2024, under reference number E-35523585-199-141972.
Data Availability Statement	The qualitative interview transcripts that support the findings of this study contain sensitive personal information and are not publicly available due to ethical restrictions and the confidentiality commitments made to participants. Anonymized excerpts presented in the article are sufficient to follow the analytical argument. Further anonymized data may be made available from the corresponding author upon reasonable request and subject to ethics committee approval.

Kaynakça / References

- Bergeaud-Blackler, F. (2007). New challenges for Islamic ritual slaughter: A European perspective. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 33(6), 965–980. <https://doi.org/10.1080/13691830701432863>
- Berry, J. W. (1997). Immigration, acculturation, and adaptation. *Applied Psychology*, 46(1), 5–68. <https://doi.org/10.1111/j.1464-0597.1997.tb01087.x>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Millî Folklor*, 22(87), 159–169.

- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklerle ve mutfığa sosyolojik bakış* (2. baskı). Phoenix.
- Bhabha, H. K. (1994). *The location of culture*. Routledge.
- Bourdieu, P. (1977). *Outline of a theory of practice*. Cambridge University Press.
- Brah, A. (1996). *Cartographies of diaspora: Contesting identities*. Routledge.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Braun, V., & Clarke, V. (2021). One size fits all? What counts as quality practice in (reflexive) thematic analysis? *Qualitative Research in Psychology*, 18(3), 328–352. <https://doi.org/10.1080/14780887.2020.1769238>
- Castles, S., De Haas, H., & Miller, M. J. (2020). *The age of migration: International population movements in the modern world* (6th ed.). Guilford Press.
- Cohen, R. (1997). *Global diasporas: An introduction*. UCL Press.
- Creswell, J. W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (M. Bütün, & S. B. Demir, Çev.). Siyasal Kitabevi.
- Çağlar, A., & Glick Schiller, N. (2018). *Migrants and city-making: Dispossession, displacement, and urban regeneration*. Duke University Press.
- DeVault, M. L. (1991). *Feeding the family: The social organization of caring as gendered work*. University of Chicago Press.
- Diner, H. R. (2001). *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish foodways in the age of migration*. Harvard University Press.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101(1), 61–81.
- Finlay, L. (2002). "Outing" the researcher: The provenance, process, and practice of reflexivity. *Qualitative Health Research*, 12(4), 531–545. <https://doi.org/10.1177/104973202129120052>
- Fischer, J. (2011). *The halal frontier: Muslim consumers in a globalized market*. Palgrave Macmillan.
- Gabaccia, D. R. (1998). *We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans*. Harvard University Press.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Hall, S. (1990). Cultural identity and diaspora. J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, culture, difference* içinde (s. 222–237). Lawrence ve Wishart.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361–378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Hudson, L. (2019). "They gave us cheese sandwiches": Foodways of war and flight. *Mashriq & Mahjar: Journal of Middle East and North African Migration Studies*, 6(2), 149–164. <https://doi.org/10.24847/66i2019.243>
- Karyelioğlu, S. (2021). Yemek ve göç: Türkiye'ye göç etmiş Suriyelilerin yemek ile ilgili kültürel ve iktisadi deneyimleri. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (8), 1–22. <https://doi.org/10.48131/jscs.1005933>
- Kaya, A. (2011). *Türkiye'de Çerkesler: Diasporada geleneğin yeniden icadı*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Lever, J., & Miele, M. (2012). The growth of halal meat markets in Europe: An exploration of the supply side theory of religion. *Journal of Rural Studies*, 28(4), 528–537. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2012.06.004>
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The raw and the cooked* (J. Weightman & D. Weightman, Çev.). Harper and Row.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. Sage.
- Mannur, A. (2010). *Culinary fictions: Food in South Asian diasporic culture*. Temple University Press.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking.
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.
- Nairi, A. H. (2023). Food and foodways of the Maghrebian diaspora in Turkey: Identity, belonging, and integration. *Moment Journal of Cultural Studies*, 10(1), 176–199. <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.176199>
- Ray, K. (2004). *The migrant's table: Meals and memories in Bengali-American households*. Temple University Press.

- Safran, W. (1991). Diasporas in modern societies: Myths of homeland and return. *Diaspora: A Journal of Transnational Studies*, 1(1), 83–99. <https://doi.org/10.1353/dsp.1991.0004>
- Smith, J. A., Flowers, P., & Larkin, M. (2009). *Interpretative phenomenological analysis: Theory, method and research*. Sage.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.
- Şahin, K., & Elbeyli, M. (2022). Suriyelilerin yemek kültürüne kamusal alandan bakmak: Kilis örneği. *Antropoloji*, (43), 80–88.
- Tarlo, E. (2010). *Visibly Muslim: Fashion, politics, faith*. Berg.
- Vertovec, S. (2007). Super-diversity and its implications. *Ethnic and Racial Studies*, 30(6), 1024–1054. <https://doi.org/10.1080/01419870701599465>
- Werbner, P. (1997). Introduction: The dialectics of cultural hybridity. P. Werbner & T. Modood (Eds.), In *Debating cultural hybridity* (s. 1–26). Zed Books.
- Werbner, P. (2002). *Imagined diasporas among Manchester Muslims: The public performance of Pakistani transnational identity politics*. James Currey.