

## YABANCI DİL OLARAK TÜRKÇE ÖĞRETİMİNDE TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNÜN PAYLAŞIMI



### SHARING TURKISH FOOD CULTURE IN TEACHING TURKISH AS A FOREIGN LANGUAGE

Aslı FİŞEKÇİOĞLU\*

**ÖZ:** Bu araştırmanın amacı, İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında A1, A2, B1, B2, C1 ders kitaplarında bulunan sosyokültürel bilginin önemli bir bileşeni olan Türk yeme-içme kültürü paylaşımının niteliğini, beslenme ve mutfak kültürünün işlevsel özellikleri bağlamında araştırmaktır. Disiplinlerarası bir bakış açısıyla halkbilim verilerinden yararlanılarak nitel araştırma yöntemi kullanılarak yapılan araştırmada öncelikle bahsedilen kitaplarda geçen Türk yeme-içme kültürü paylaşımını hatırlatan sözcükler kullanıldıkları dil becerileri bağlamında tablolara aktarılmış ve yorumlanmıştır. Ardından yemekle ilgili ifadelerin geçtiği metinlerde yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özellikler, davranış kalıpları bağlamında kullanılıp kullanılmadığını ve yemekle ilgili ifadelerde yemek kültürüne dair davranış kalıplarının bulunup bulunmadığı araştırılmıştır. Çünkü yemekle ilgili kültüre ait ifadelerin veya yemek isimlerinin yöntem kitaplarında sıralanması Türk mutfağının tanıtım boyutuna hizmet etse de yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özelliklerine, davranış kalıplarına değinmek Türk toplumsal bilgisinin paylaşılması anlamına gelmektedir. Bu araştırmada aynı zamanda Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında Türk yemek kültürünün çeşitli dil düzeylerinde kendi içinde paylaştırılarak yansıtılıp yansıtılmadığı ve hangi dil becerileri kapsamında yansıtıldığı da incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yabancı dil, Türkçe öğretimi, Türk yemek kültürü, Türk toplum bilgisi, paylaşım.

**ABSTRACT:** The aim of this research is to investigate the quality of sharing Turkish food and beverage culture, which is an important component of the sociocultural knowledge in Turkish Textbook for Foreigners (İstanbul; A1, A2, B1, B2, C1 levels) in the context of the functional characteristics of nutrition and culinary culture. In the research, which was carried out using qualitative research method by making use of folklore data from an interdisciplinary perspective, first, the words reminding the sharing of Turkish food and beverage culture in the mentioned books were transferred to the tables and interpreted in the context of the language skills they used. Then, it was investigated whether food culture is used in the context of functional and symbolic features and behavioral patterns in the texts in which expressions about food are used and whether there are behavioral patterns related to food culture in expressions about food. Although the listing of cultural expressions or food names in method books serves the promotion dimension of Turkish cuisine, touching on the functional and symbolic features and behavior patterns of food culture means sharing Turkish social knowledge. In this research, it

\* Öğr. Gör. Dr.-Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü /İstanbul-  
asli.fisekcioglu@marmara.edu.tr (Orcid: 0000-0002-7109-9672)

was also examined whether Turkish food culture is reflected in various language levels - by being distributed within itself - in the Turkish Textbook for Foreigners (Istanbul) used in teaching Turkish as a foreign language. In addition, it was also analyzed in which language skills the Turkish food culture is reflected.

**Keywords:** Foreign language, teaching Turkish, Turkish food and beverage culture, Turkish sociocultural knowledge, sharin.

## Giriş

“Kelimeler boş semboller değildir, onların arka planında bir kültür dünyası vardır.” (Erdal vd., 2018: 13). Dilin, kültürün ve düşüncenin birbirinden ayrılmaz parçalar olduğu gerçekliğini sadece felsefe alanı ile ilişkilendirmek oldukça eksik bir bakış açısı olacaktır. Dilde onu konuşan toplumun yüzyıllardır bıraktığı izler saklanmaktadır. Dil, değerleri, gelenekleri, görenekleri kısaca töreyi kuşaktan kuşağa taşıyan önemli bir araç olarak kabul edilmektedir. “Bu nedenle kültür bir toplumsal kalıttır” (Aça, 2019: 4). Bu toplumsal kalıtım en derin izlerini dilde bırakmaktadır. Bu sebeple bir dili yabancı dil olarak edinmek, o dili konuşan toplumun bilgisine de ulaşmayı gerektirmektedir. Herhangi bir dilin yabancı dil olarak edinimi öncesinde öğrenen, hedef dilin konuşulduğu toplumun kültürüne ait olumlu veya olumsuz fikirler edinmiştir. Bu fikirlerin çoğunun hedef kültüre ait basmakalıp, doğruluğu kanıtlanmamış bilgiler olduğu söylenebilir. Bu sebeple herhangi bir dilin yabancı dil olarak öğretimi sürecinde, hedef dili konuşan toplumun kültürünün aktarılması, öncelikle basmakalıp bilgilerin gerçek toplumsal kültür bilgisiyile yer değiştirmesi açısından önemli bir olanak sağlamaktadır. Bu olanağın doğru ve etkin bir şekilde değerlendirilmesi sonucunda, hedef dili konuşan ülke dünyaya kendi kültürel birikimini de tanıtmış olacağı için önemli bir kültürel diplomasi faaliyetini de yerine getirmiş olacaktır. Kültürün birden fazla bileşeni içerisinde barındıran karmaşık bir olgu olduğu düşünüldüğünde bu olgunun aktarımında kullanılacak yöntem ve tekniklerin belirlenmesi de önem kazanmaktadır (Boylu ve Başkaya, 2022). Türkçenin yabancı dil olarak öğretiminde kullanılan yöntem kitaplarının içeriğinin kültür aktarımı bağlamında düzenlenmesi, Türk toplumsal bilgisinin tüm bileşenleri ile öğrencilerle paylaşılması sadece kültürel diplomasi faaliyeti olarak değil, aynı zamanda sağlıklı bir yabancı dil öğretiminin de gereği olarak düşünülmektedir. Bu bağlamda Diller İçin Avrupa Ortak Çerçeve Metni (D-AOÇM, 2013) hedef kültüre ait dünya bilgisinin ve toplumsal bilginin aktarımını, öğrenenin dil düzeyine göre söylemsel yeterliliklere ulaşabilmesinde önemli bir etken olarak görmektedir. Toplumsal bilginin bir bileşeni olan yeme - içme kültürü ise yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde, öğrenenlerde oldukça merak uyandıran ve ilgi çeken bir kültürel öge olarak tanımlanabilir. Yapılan bir araştırma (Aktaş, 2021), İstanbul öğretim setinde en fazla, sırasıyla mekânla, gastronomiyle, ünlü kişiler/kurumlarla, edebiyat/sanat/sporla ve mesleklerle ilgili kültürel unsurlar kullanıldığını

tespit etmiştir. Araştırmanın sonucunda meslekler, mekânlar, gastronomi ve kültürel imajlarla ilgili unsurların yeterince ve kapsayıcı bir şekilde yer almadığı tespit edilmiştir. Ayrıca İstanbul öğretim setinde yer alan Türk yeme - içme kültürünün de tam olarak Anadolu kültürünü yansıtmadığı üzerinde durulmuştur. Bu sebeple araştırmanın amacı İstanbul Türkçe Öğretim Setinde yeme-içme ile ilgili ifadelerin geçtiği metinlerde ve alıştırmalarda yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özellikler, davranış kalıpları bağlamında kullanılıp kullanılmadığını ve yemekle ilgili ifadelerde yemek kültürüne dair davranış kalıplarının bulunup bulunmadığı araştırmaktır. Çünkü yemekle ilgili kültüre ait ifadelerin veya yemek isimlerinin yöntem kitaplarında sıralanması, Türk mutfağının tanıtım boyutuna hizmet etse de yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özelliklerine, davranış kalıplarına değinmek, Türk toplumsal bilgisinin paylaşılması, başka bir deyişle, kitapta gerçek bir kültürel aktarım boyutunun gerçekleştiği anlamına gelmektedir.

### **Kuramsal Çerçeve**

Bir dilin yabancı dil olarak öğretimi süreci, dünyada kamu diplomasisinin bir alt alanı olan kültürel diplomasi ve eğitim diplomasisi faaliyeti olarak yürütülmektedir. Bu sebeple yabancı dil öğretimi, o dili konuşan ülkenin yumuşak gücünün geliştirilmesinde en önemli etkenlerden biridir. Herhangi bir dilin yabancı dil olarak öğretiminde kullanılan ders araç ve gereçlerinin içeriği, eğitim öğretimde görevli öğretmenlerin tutum, davranış ve bilgi düzeyi oldukça önemli gözükmektedir. Dilin, ülkenin yumuşak gücünün geliştirilmesinde önemli bir payı bulunmaktadır (Sancak, 2016). Öyle ki bir toplumun dilinin yabancı dil olarak öğretilmesi, dili öğrenen bireyi o dilin aracılığıyla kültürüne de yönlendirmektedir. Dünyada yabancı dil öğretimi alanında yapılan çalışmalar dil ve kültürün birbirinden ayrılamaz parçalar olduğundan hareketle yapılmaktadır. *“Dildeki dizgeler içerisinde yer alan her göstergenin dış dünyada işaret ettiği bir gönderme alanı, bir dış dünya gerçekliği vardır. İşte bu göstergelerin dış dünyada işaret ettikleri gönderme alanı da dilin kültürle ilgili olan kısmıdır.”* (Koparan, 2019: 41). Bu tanımdan hareketle herhangi bir dilin yabancı dil olarak öğretimi sürecinde kullanılan yöntem kitaplarında, öğrenme sürecinde uygulanan strateji ve tekniklerde, müfredatta hedef dile ait kültürün paylaşılmasının oldukça önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda Diller İçin Avrupa Ortak Çerçeve Metni (D, AOÇM, 2013 ) herhangi bir dilin yabancı dil olarak öğretiminde öğrenen kişiyi dil kullanıcısı ve sosyal aktör olarak tanımlamakta ve yabancı dil ediniminde hedef topluma ait genel kültür bilgisinin aktarımına ve yine hedef dili konuşan topluma ait sosyokültürel bilginin paylaşımına dair çeşitli yeterliliklerden bahsetmektedir. Ayrıca herhangi bir dilin yabancı dil olarak öğretiminde uluslararası ölçütlerin yer aldığı bu çerçeve metnin 2020 yılında yayımlanan genişletilmiş baskısında çoğul kültürlü yetkinlikler adı altında yeni tanımlayıcılar geliştirmiştir (D-AOÇM, 2020). Yabancı dil ediniminde söylemsel yeterliliğe dil düzeyine göre ulaşması gereken ve artık sosyal aktör olarak anılan öğrenenin, bu sebeple

söylemi oluşturan dilsel yeterliliklere ve kültürel yeterliliklere dil düzeyine göre hâkim olması gerekmektedir. Bu bağlamda yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan yöntem kitaplarının içeriğinin de Türk toplumuna ait kültürel bilginin paylaşımı konusunda oldukça dikkatli hazırlanması gerekmektedir. Yöntem kitapları üzerine yapılan araştırmalar çoğunlukla yöntem kitaplarında yer alan kültürel bilginin yüzeysel olduğunu, üstelik hedef toplumun değerlerini aktarmada da oldukça yetersiz olduğunu göstermekte, ayrıca bu durumun da hedef toplumla ilgili yanlış stereotiplerin yayılmasına neden olduğundan sıklıkla bahsedilmektedir (Paige, 1999).

Türkçenin yabancı dil olarak öğretiminde de öğrenenin sosyal aktör olarak kabul edilmesi ve söylemsel yeterliliğe dil düzeyine uygun bir şekilde ulaşabilmesi adına Türk kültürünün aktarımı oldukça önemli gözükmektedir. *“Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde her şeyden evvel kültür aktarımı yapılmalı, öğrencilere Türk ve Türkiye imajını yansıtan örnekler sunulmalıdır. Yabancı dil öğrenmeye yönelik materyal hazırlanırken o kültüre ait öğeleri tanıtacak temalar, metinler ve görseller seçilmeli ve kullanılmalıdır.”* (Aktaş, 2021: 235). Bu bağlamda yapılan çalışmalar incelendiğinde, kültürel aktarımın yöntem kitaplarında çoğunlukla sistemsiz ve sorunlu olduğu gözlemlenmektedir (Ördek, 2019; Almalı, 2019; Akkoyunlu, 2019).

Bu araştırmanın amacı, İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabı (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) A1, A2, B1, B2, C1 ders kitaplarında bulunan sosyokültürel bilginin önemli bir bileşeni olan Türk yeme-içme kültürü paylaşımının niteliği, beslenme ve mutfak kültürünün işlevsel özellikleri açısından araştırmaktır.

### **Beslenme ve Mutfak Kültürünün İşlevsel, Sembolik Özellikleri ve Yemeğe Dair Davranış Kalıpları**

Dinç (2019) yemek kültürünün sekiz farklı işlevi olduğundan bahsetmektedir: Prestij ve statü işlevi, arkadaşlık ve iletişim işlevi, hediyeleşme ve paylaşma işlevi, kutlama, ziyafet ve eğlence işlevi, ritüelistik işlev, toplumsallaşma işlevi, ailenin yüceltilmesi işlevi, turizm ve tanıtım işlevi. Yemeğin **prestij ve statü** işlevi, sofralarda bulunan yemeklerin bolluğuna ve ekonomik değerine bağlı bir işlevdir. Bir başka deyişle toplumda yenen yiyecekler aynı zamanda sosyal statüyü de belirlemektedir. Aynı zamanda bu işlev yemeğe başlamak için sofradaki en büyüğün yemeğe başlamasını beklemek bağlamında da değerlendirilebilir. Yemeğin sahip olduğu **arkadaşlık ve iletişim işlevi** de toplumda bireylerin tanışma, arkadaşlık sürdürme ve iletişime geçmede yiyecek ve içeceklerle yapılan faaliyetlerden yararlanmaları olarak özetlenebilir. **Hediyeleşme ve paylaşma** işlevi de yiyecek ve içeceklerin karşılıklı iletişimde bir hediye olarak görülmesi olarak ifade edilebilir. Paylaşma işlevi de toplumlarda genellikle üst sınıfa mensup bireylerin bazı özel zamanlarda şenlikler düzenleyerek sofralarını toplumun tüm sınıflarıyla paylaşması olarak

yorumlanabilir. Yemeğin **kutlama, ziyafet ve eğlence işlevi** ise bayramlarda veya özel günlerde toplumdaki bireylerin günlük yiyeceklerin dışında özel yiyecek ve içeceklerle sofralar kurarak kutlaması olarak özetlenebilir. Aynı zamanda yemek festivalleri, hafta sonu gezilerinde kurulan sofralar da bu işlevin içinde değerlendirilebilir. Yemeğin **ritüelistik işlevi** ise toplumlarda doğumdan ölüme dek olan süreçte değişim ve dönüşüm zamanlarında hazırlanan özel yiyecekler olarak görülebilir. Yemeğin **toplumsallaşma işlevinde** ise toplum kurallarına uyarak toplumsallaşma sürecinde özellikle çocuklukta uygulanan yiyecek ve içeceklerin ödül olarak uygulanması örnek olarak verilebilir. Aynı zamanda toplumda birlikte yapılan yiyecek içecek hazırlama süreçleri de yemeğin toplumsallaşma işlevini ortaya koymaktadır. Yemeğin aynı zamanda **ailenin yüceltilmesi işlevi** de bulunmaktadır. Bu işlev de tüm toplumlarda aileyi bir araya getiren sofralarda gerçekleşmektedir. Yemeğin **turizm ve tanıtım işlevi** ise ülkelerin mutfak kültürü ile kendilerini tanıtmaya etkinliği olarak özetlenebilir (Dinç, 2019). Yemeğin turizm ve tanıtım işlevi son yıllarda aynı zamanda gastro diplomasi faaliyetleri olarak da yürütülmektedir. *“Gastro diplomasi, ulus markası, tanıtım ve ticaret boyutlarına ek olarak, toplumun sahip olduğu gıda ile bağlantılı kültürel donanımını diğer maddi ve manevi varlıkları ile birlikte, kamu diplomasisi ve kültürel diplomasi üst başlığına uygun ülkenin dış politikası ile uyumlu, uluslararası halkla ilişkiler araçlarını kullanarak ulusun imaj ve itibarının yönetiminde kullanmaktadır.”* (Soner, 2020: 10). Bu sebeple Diller İçin Avrupa Ortak Çerçeve Metni, hedef topluma ait yeme ve içme, öğünler, sofraya kültürünü paylaşılması gereken sosyokültürel bilginin bir bileşeni olarak görmektedir (D, AOÇM, 2013). Yemeğin bu işlevleri dışında sınırlanma, erginlenme ve gizli daha pek çok işlevinden de bahsedilebilir: *“Kutsal kitaplarda ‘elma/buğday/hurma/zeytin’ vb. farklı ürünler olarak sunulan besin maddesi, insan için ‘yeme hazzı’nın tutku boyutundaki derecesini sembolize eden sihirli bir metafor olarak kullanılmıştır. İlk günahın sebebi olarak kabul edilen yemek, Allah’ın, yarattığı varlıkları sınamak ve itaat derecelerini ölçmek için tercih ettiği bir yöntemdir.”* (Eker Öğüt, 2018: 177). Fakat çalışmanın sınırlılıkları kapsamında yemeğin bu işlevleri çalışma kapsamının dışında tutulmuştur.

Dinç (2019) yemeğin simgesel özelliklerinden bahsederken sofraya oturma şekli, yemeğin kalitesi, takdimi, misafirin karşılanması ve uğurlanmasını da simgesel özellikler arasında saymaktadır. Ayrıca yemekte eşitlik, eşitsizlik, meşruiyet, rütbe, cömertlik, memnuniyet ve memnuniyetsizlik, cinsiyet ayrımı, niyeti, uğur ve bereket, doğurganlık gibi çok çeşitli simgeler de bulunduğunu ve tüm bunlara ek olarak mutfağın cinsiyetin de simgelediği söylemektedir. Mutfağın daha çok kadının konumlandığı bir yer olduğundan bahseden Dinç (2019) yemeğin yendiği mekânın da simgesel özellikler taşıdığını belirtmektedir. Kişilerin yakınlık, uzaklık kavramından hareketle misafiri yemekte evin hangi odasında ağırladıkları, ne çeşit yemekler ikram ettikleri de simgesel birçok özellik

barındırmaktadır. Tüm bu özelliklere ilaveten Beşirli (2010) yemek masasının bir sosyalizasyon forumu olduğunu özel günlerde düzenlenen yemeklerde seçilen yemek malzemesi dışında malzemenin pişirilme biçiminde, sunulmasında hatta konukların oturma biçimlerinde de önemli simgelerin olduğundan bahsetmektedir.

Yemek kültüründe her toplumun uygulamaya özen gösterdiği davranış kalıpları da görülmektedir. Toplumdan topluma değişen bu davranış kalıpları bir toplumun değer yargılarını ve özellikle de insanlar arası ilişkiler bağlamında o toplumun şahsiyetliliğini de ortaya koyduğu söylenebilir. Yemeğe dair davranış kalıpları olarak sofrada adabı, misafir ağırlama ritüelleri, yemekten nerede ve ne zaman bahsedilebileceği gibi konular dikkat çekmektedir (Dinç, 2019). Yemek sırasındaki davranış kalıplarını belirleyen sofrada kuralları da bu davranış kalıpları içinde değerlendirilmektedir. Örneğin sofraya eller yıkanmadan oturulmaması, yemek yerken ağız şapırdatmak, diş karıştırmak, sofraya elleri silmek, ekmeğin kırıntısı dökmek gibi davranışlardan uzak durmak da önemli davranış kalıpları olarak gözlemlenmektedir (Abdurrezak, 2014).

### **Yöntem**

Nitel araştırma yöntemi ile yapılan çalışmada doküman analizi kullanılmıştır. *Nitel araştırma, disiplinler arası bütüncül bir bakış açısını esas alarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir yaklaşımla incelemeyi benimseyen bir yöntemdir* (Karataş, 2015: 64). Bu çalışmada yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan A1, A2, B1, B2, C1 dil düzeylerinde kullanılan beş kitap disiplinlerarası bir bakış açısıyla halkbilim verilerinden yararlanılarak incelenmiştir. İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabı (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) doküman analizi yapılarak Türk yemek kültürü aktarımı bağlamında taranmıştır. *“Doküman analizi, basılı ve elektronik materyaller olmak üzere tüm belgeleri incelemek ve değerlendirmek için kullanılan sistemli bir yöntemdir.”* (Kıral, 2020: 37). Öncelikle İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabı (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) A1, A2, B1, B2, C1 kitaplarında geçen yemekle ilgili ifadeler taranmıştır. Elde edilen verilerin kitapta hangi dil becerisinde geçtiği tablolara aktarılmış ve yorumlanmıştır. Ardından yemek isimlerinin geçtiği metinlerde yemek kültürünün işlevsel, sembolik özellikler bağlamında kullanılıp kullanılmadığını ve yemek isimlerinin geçtiği metinlerde yemek kültürüne dair davranış kalıplarının bulunup bulunmadığı araştırılmıştır.

### **Çalışma Materyali**

Çalışma materyali yabancılar için Türkçe öğretiminde hem Türkiye’de hem de yurtdışında kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabı (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) A1, A2, B1, B2, C1 kitapları kullanılmıştır. Çalışmanın sınırlılıkları kapsamında alıştırma kitapları incelenmemiştir.

Araştırmanın Soruları:

1. Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) A1, A2, B1, B2, C1 Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri gözetilmiş midir?

2. Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) A1, A2, B1, B2, C1 Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri gözetilmiş midir?

3. Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) A1, A2, B1, B2, C1 Türk yemek kültürüne dair davranış kalıpları aktarılmış mıdır?

4. Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) Türk yeme - içme kültürü çeşitli dil düzeylerinde kendi içinde paylaştırılarak yansıtılmış mıdır?

5. Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında (Gözden Geçirilmiş Baskı, 2013) Türk yeme - içme kültürü hangi dil becerileri kapsamında yansıtılmıştır?

### **Bulgular**

Tablo 1: İstanbul Kitabı A1 Türk Yemek Kültürüne Ait Bulgular ve Yorum

Dinlediğini Anlama	Okuduğunu Anlama
Kebap yiyorum (s.45)	açık büfe kahvaltı (s.46)
Boğaz'da yemek (s. 89)	Pasta kesmek doğum günü (s.75)
Sultanahmet'te meşhur köfteciler (s.89)	Pasta kesmek düğün (s.79)
	mercimek çorbası (s. 84)
	Patlıcan yemeği (s.84)
	Türk kahvesi (s.84)
	Kafede yemek yemek (s.87)
	Yemek pişiriyorum anne (s.38,39)
	Bayram yemekleri (s.72)

İstanbul Kitabı A1 dil düzeyinde sadece dinlediğini anlama ve okuduğunu anlama bağlamında Türk yemek kültürü ile ilgili paylaşımlar fark edilmektedir. Az sayıda olan bu paylaşımlarda kebab, patlıcan yemeği, mercimek çorbası ifadeleri Türk yemeklerini yansıtmaktadır. Fakat patlıcan yemeğini adlandırmamak (musakka, imambayıldı) önemli bir fırsatın kaçırıldığını da göstermektedir. Yemek alışkanlıklarında doğum gününde ve düğünlerde pasta kesmek, kafede yemek yemek ve açık büfe kahvaltı alışkanlıklarının üzerinde durulmaktadır. Bu öğeler tüm kültürde ortak yemek kültürü öğeleri olarak değerlendirilmektedir. Sultanahmet'te meşhur köfteciler ve Boğaz'da yemeğe gitmek ise turistik anlamda dikkat çekici öğeler olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca özel günlerde dışarıda yemeğe çıkma alışkanlığı da (s.75) tüm kültürlerde ortak bir hareket olarak

görülmektedir. Türk yeme içme kültürüne dair doğrudan kullanılan öge ise Türk kahvesidir. Ayrıca A1 dil seviyesindeki kitapta ekmek fırını (s.17) şiş kebab (s.89) ve domates çorbası (s.89) fotoğrafları kullanılmış fakat fotoğraf altlarında bu yemeklerin isimleri yazılmamıştır.

A1 dil düzeyinde hazırlanmış bu kitapta ünitelerdeki temalar açısından değerlendirildiğinde yeme-içme kültürü paylaşımı bağlamında bazı fırsatların kaçırılmış olduğu da düşünülmektedir. Örneğin Çevremiz ve Biz 6. Ünite hastalanmış kişinin doktora gitmesi ve doktorun “sıvı tüketin demesi”. Burada Türk kültürüne özel olan ıhlamur kaynatmak, salep içmek vb öğelerin kullanılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca s. 41 dinlediğini anlama metninde “Türk yemekleri yiyoruz” ifadesi yerine A1 dil düzeyinde rahatlıkla anlaşılacak Türk yemek isimlerinden bahsedilebileceği düşünülmektedir.

Ayrıca Türk yeme - içme kültürü ile ilgili tüm öğelerin sadece dinlediğini anlama ve okuduğunu anlama dil becerilerinde kullanıldığı görülmektedir.

İstanbul Kitabı A1 Türk Yemek Kültürü İşlevsel, Sembolik Özellikler ve Davranış Kalıpları Açısından Yorumlama:

Tablo 2: İstanbul Kitabı A1 Türk Yemek Kültürü İşlevsel Özellikler Tablosu

Prestij ve Statü İşlevi	Arkadaşlık ve İletişim İşlevi	Hediyeleşme ve Paylaşım İşlevi	Kutlama, Ziyafet İşlevi	Ritüelistik İşlev	Toplumsallaşma İşlevi	Ailenin Yüceltilmesi İşlevi	Turizm ve Tanıtım İşlevi
3			5	5	2		2

A1 ders kitabı incelendiğinde yemeğin prestij ve statü işlevine ait üç öge, kutlama ve ziyafet işlevine ait beş öge, ritüelistik işleve ait beş öge, toplumsallaşma işlevine ait ise iki öge tespit edilmiştir.

İstanbul A1 Ders kitabında, Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında öncelikle yemeğin kutlama, ziyafet ve eğlence işlevi ve ritüelistik işlevi dikkat çekmektedir: “Bayram yemekleri” (s.72), “Biz anneler gününden önce annemize bir hediye alıyoruz. O gün annemize çiçekler ile hediyelerimizi veriyoruz. Sonra annem, babam ile hep beraber yemeğe gidiyoruz (s.75), “Biz her yıl evlilik yıldönümümüzü dışarıda kutluyoruz. O gün birbirimize hediyeler alıyoruz. Dışarıda güzel bir yemek yiyoruz ve eğleniyoruz” (s. 75), “Doğum gününde hep beraber pasta kesiyoruz” (s. 75), “Düğünde pasta kesiyoruz, dans ediyoruz ve eğleniyoruz” (s.79). “Yemekten sonra kahve içiyorum” (s. 84).

Aynı ders kitabında yemeğin toplumsallaşma işlevi kapsamında “Oyundan önce bir şeyler içeriz” (s.77). “Onlar Taksim’deki bir kafeye gidiyor”. Yemeğin prestij ve statü işlevi olarak da “Boğaz’da yemek” (s.89) ve “Kadıköy Moda’da. Deniz kenarında. Hafta sonları açık büfe kahvaltı var. Çok güzel bir yer” (s.46) “Onun kafesi senelerdir burada. Mahallede başka birçok kafe var. Ama onunki farklı. Buradaki yemekler çok lezzetli ve burası rahat bir mekân. İnsanlar çok güler yüzlü. Ben burada güzel bir kahvaltı yaptıktan sonra Ulus Caddesi’ndeki alışveriş merkezine gidiyorum” (s. 87) cümleleri dikkat çekmektedir. Ayrıca bu cümlelerden ikincisi dinlediğini anlama metninde turistlerin günlük programı dâhilinde geçtiği için yemeğin turizm ve tanıtım işlevini de hatırlatmaktadır. “Sultanahmet’te meşhur köfteciler (s.89)” ifadesi de turizm ve tanıtım işlevini yerine getirmektedir. “Açık büfe kahvaltıya gitmek” yemeğin toplumsallaşma işlevini de hatırlatmaktadır.

İstanbul A1 Ders kitabında Türk yemek kültürünün sembolik özelliklerinden “yemek pişiren anne” sembolü kitapta hem görseller hem de cümleler aracılığıyla tespit edilmiştir. “kebab”, “Mercimek çorbası”, “Patlıcan yemeği”, “Türk Kahvesi” ise Türkiye’ye ait yeme-içme kültüründe simgesel özellikler olarak tespit edilmiştir.

Türk yemek kültürüne dair davranış kalıpları bağlamında ise “Biz yemekten önce ellerimizi yıkıyoruz” (s.73) cümlesi dikkat çekmektedir.

Tablo 3: İstanbul Kitabı A2 Türk Yemek Kültürüne Ait Bulgular ve Yorumlar

Dinlediğini Anlama	Okuduğunu Anlama	Konuşma
börek	şiş kebab tarifi	Türk yemekleri (s.8)
lahmacun	Karışık Kebab	Ben bir porsiyon baklava alayım.
Döner	Köfte	Adana Kebab
Simit	Kadayıf	Urfa Kebab
kokoreç	Baklava	ızgara köfte
etli ekmek	Lokum	Kazandibi
midye dolma	Lahmacun	Sütlaç
Dürüm	Kıymalı börek	Künefe
açma	kuru fasulye	Mercimek Çorbası
Gözleme	mangal yapmak	İşkembe Çorbası
Kumpir,	Sultanahmet’te köfte yiyebilirsiniz	Ezogelin Çorbası
Büfe	Çay (çayı şekerli içiyorum)	Yayla Çorbası
poğaç	Kıymalı börek	Yaprak Sarma
Ekmek arası balık		Biber Dolması
Ekmek arası köfte		Paçanga Böreği
Kuşbaşı et		İçli Köfte
		Ayran

		Şalgam Suyu
		Türk Kahvesi

İstanbul Kitabı A2 dil düzeyinde 2. üniteye yemek kültürüne ayrılmış bir ders ile başlamıştır. “Türk yemeklerini seviyor musunuz? Hangi Türk yemeklerini biliyorsunuz?” sorusuna konuşma becerisinde cevap aranmaktadır. Fakat öğrenci, A1 kitabında öğrendiği “*mercimek çorbası, şiş kebab, patlıcan yemeği ve köfteden*” başka bir Türk yemeği henüz bilmemektedir. Türkçenin Türkiye dışında öğretildiği durumlarda Türk yeme içme kültürü ile ilişkisi olmayan öğrenciler için oldukça sınırlı bir seçenek cevaplarda kullanılabilir. Okuduğunu anlama becerisinde öğrenciye bir menü tablosu hazırlanmıştır. Bu menüde Türk yeme kültürüne ait 23 yemeğin adı geçmektedir. Aynı zamanda “*şalgam, Türk kahvesi ve ayran*” da Türk içecekleri olarak sunulmuştur. “Sultanahmet’te köfte yiyebilirsiniz” ifadesi A1 ders kitabında da geçtiği için tekrarlanmış bir kültürel unsur olarak gözükmektedir. A2 ders kitabında Türk yeme –içme kültürü ile ilgili üniteler arasında dağıtılmış olmadığı 1. ünite ve son ünite de kültürel unsurların yoğunlukla kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca Türk yeme –içme kültüründe ayaküstü yiyecek olarak bir kategorinin de A2 ders kitabındaki dinleme metninde bulunduğu tespit edilmiştir. Yazarlar, ayaküstü yiyecek türü olarak “*ekmek arası balık, ekmek arası köfte, midye ve kumpiri*” listelemişlerdir. Ayrıca mutfakta kullanılan çırpma, rendeleme, doğrama gibi fiillerin de listelendiği görülmektedir. Şiş kebab tarifi okuduğunu anlama metninin içeriğini oluşturmaktadır. Ayrıca “*Annem çok güzel üzümlü kurabiye yapıyor*” cümlesi de yemek ve anne kavramlarının bir arada kullanılmış olduğundan dolayı Türk kültürünü yansıttığı düşünülmektedir.

“Yemekten sonra baklava ısmarlamak” Bu ünite de aynı zamanda “ ifadesi bulunmaktadır. Yiyecek ve içecek ısmarlamak Türk kültürünün en önemli özelliklerinden biridir. Ayrıca bu toplum bilgisi çok az kültürde bulunmaktadır. Türk’e özgü yiyecek ve içecek ısmarlama kültürü Türk kültürü paylaşımı bağlamında oldukça önemli görülmektedir

Tablo 4: İstanbul Kitabı A2 Türk Yemek Kültürü İşlevsel Özellikler Tablosu

Pre stij ve Stat ü İşlevi	Arkadaş ık ve İletişim İşlevi	Hediyeleş me ve Paylaşım İşlevi	Kutlam a, Ziyafet İşlevi	Ritüelist ik İşlev	Toplumsallaş ma İşlevi	Ailenin Yüceltilmesi İşlevi	Turizm ve Tanıtım İşlevi
				1			23

Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında “ana yemek” ifadesi ritüelistik işlev bağlamında göze çarpmaktadır. Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri kapsamında “*Annem çok güzel üzümlü kurabiye yapıyor*” ifadesi ile kadının mutfakta yemek yapması sembolik

özelliği dikkat çekmektedir. Türk yemek kültürüne dair davranış kalıpları kapsamında “Yemekten sonra baklava ısmarlamak”, “ayaküstü yemek” (simit, poğaç, lahmacun, kumpir, sandviç, balık, midye, midye dolma) ifadeleri görölmektedir. Yemek temasının işlendiği bu ünite de yemek adlarının örnek menüler aracılığı ile listelenmesi, yemeği ile ünlü semtlerin anılması (Sultanahmet’te köfte yiyebilirsiniz) aynı zamanda yemeklerin tanımlanıp tanıtılması ile yeme içme işlevinin turizm ve tanıtma işlevinin yerine getirildiği gözlemlenmektedir.

Tablo 5: İstanbul Kitabı B1 Türk Yemek Kültürüne Ait Bulgular ve Yorumlar

DİNLEDİĞİNİ ANLAMA	OKUDUĞUNU ANLAMA	YAZMA
adaçayı	Doğum gününde pasta kesilmesi	Kebaplar, baklava, pirinç pilavı
İhlamur kaynatmak	Yer elması	
kebab	pırasa	
Kokoreç	Kahve içmeye gelmek	
Hamsi	Yoğurt (Türkler sarımsakla yer)	
Döner	Lokum	
zencefil		

Türk yeme – içme kültüründe önemli bir yeri olan yoğurt Chobani yoğurtlarının sahibi Hamdi Ulukaya’nın hayatının tanıtıldığı bir okuduğunu anlama metninde geçmektedir. Fakat özellikle başka kültürler tarafından tatlı olarak yenilen yoğurdun Türk yeme – içme kültüründe yemeklerle beraber kullanıldığından bahsedilmemiştir. İlk kez B1 dil düzeyinde yazma etkinliği bağlamında kebablar, baklava, pirinç pilavı yeme içme kültürüne ait unsurlar olarak görölmektedir. Fakat kullanılan bu kültürel unsurlardan sadece pirinç pilavı bu ünite de ilk kez geçen Türk yeme içme kültürüne ait bir yemek adıdır. Diğer yemek isimleri A1, A2 ders kitaplarında da bulunmaktadır.

B1 kitabında ilk kez yemek adları dışında yemek yeme kültüründen bahsedilmek istenen metinde: “öğrenci evlerinin vazgeçilmez yemeği yumurta ve patatestir. Bu ikisinin birleşiminden en az on çeşit yemek yapabiliriz. Bunlar öğrenci evlerinin temel yemekleridir. Yanında ekmekle tüketirsek daha doyurucu olur” ifadeleri yer almaktadır. Böylelikle ilk kez B1 ders kitabında toplumun bir kesiminin yani öğrencilerin ailelerinden uzakta yaşayan öğrencilerin yemek alışkanlıklarından bahsedilmektedir. Ayrıca “temiz tabak, çatal, kaşık kalmayınca kadar bulaşık yıkamayız” ifadesinin Türk yeme içme kültüründe öğrenci evlerinde bile olsa doğruluğu tartışmaya açık gözükmektedir.

B1 kitabında yer alan 6. ünite de komşuluk ilişkilerinden bahseden metinlerde Türk yemek kültüründen bahsedilmemesi veya komşuluk ve yemek paylaşmak kavramlarının bir arada işlenmesi öğrencilere Türk toplumunun yeme içme alışkanlıklarının aktarılması bağlamında oldukça dikkat çekici olabilirdi. Aynı ünite de dinlediğini anlama metninde: “Kış

tatillerinde de anneannem ve kızları mutfağa girip çok güzel yemekler yapıyor” ifadesiyle bir kez daha Türk toplumunda yemek yapma ve kadın bir arada değerlendirilen unsurlar olmuştur.

Kitabın son bölümünde yer alan Kültürden Kültüre adlı bölümde ise Türk kültüründe misafirlik anlayışı işlenmiştir. “Eğer misafir çaya geleceksen ve ev sahibi bunu önceden biliyorsa börek, kurabiye, kek gibi yiyecekler; yemeğe geleceksen çorba, zeytinyağlı, sıcak et yemekleri, salatalar hazırlar. Evin hanımı misafirlere yanında Türk lokumu yahut çikolatayla beraber Türk kahvesi ikram eder” ifadesiyle Türk kültüründe yemekte misafir ağırlama ile ilgili Türk toplum bilgisinin aktarıldığı gözlemlenmiştir. Ayrıca metinde geçen “Yemeğe eli boş gitmemek” ifadesi ile Türk yemek kültüründe bir görgü kuralı da öğrencilerle paylaşılmıştır. B1 dil düzeyindeki ders kitabında göze çarpan bir başka unsur ise “eşini özel bir günde yemeğe götürmek, güzel bir restoranda sakın bir yemek yiyelim mi?, Yemeğe çıkmak istiyor ama çok işi var. Yemek pişirmediyse, bu akşam dışarıda yiyelim” ifadeleri ile Türk yemek kültüründe içinde bulunduğumuz yüzyılda epey sıklıkla görülen yemeği dışarıda yemek, dışarıda yemekte misafir ağırlamak gibi yeni kültürel unsurların kullanılmasındır.

Tablo 6: İstanbul Kitabı B1Türk Yemek Kültürünün İşlevsel Özellikleri Tablosu

Prestij ve Statü İşlevi	Arkadaşlık ve İletişim İşlevi	Hediyeleşme ve Paylaşım İşlevi	Kutlama, Ziyafet İşlevi	Ritüelistik İşlev	Toplumsallaşma İşlevi	Ailenin Yüceltilmesi İşlevi	Turizm ve Tanıtım İşlevi
1	1	1	1	1	1	1	1

Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında, kutlama ve ziyafet işlevini doğum gününde pasta kesme ritüelinin bulunduğu bir metin ortaya koymaktadır.

Toplumsallaşma işlevi kapsamında “Eğer misafir çaya geleceksen ve ev sahibi bunu önceden biliyorsa börek, kurabiye, kek gibi yiyecekler; yemeğe geleceksen çorba, zeytinyağlı, sıcak et yemekleri, salatalar hazırlar. Evin hanımı misafirlere yanında Türk lokumu yahut çikolatayla beraber Türk kahvesi ikram eder” ifadesi örnek olarak verilebilir. Aynı zamanda bu ifade kapsamında yeme – içme kültürünün ritüelistik işlevi de görülmektedir. Ünitelerde sıklıkla kullanılan “yemeğe çıkmak” ifade ise yeme – içmenin toplumsallaşma işlevi kapsamında değerlendirilebilir.

Ailenin yüceltilmesi işlevi kapsamında beraber yenilen bir aile yemeği, bu yemekte sofradaki oturma düzeni ve aile üyelerinin yemekte bir araya gelmelerinden dolayı duydukları mutluluk dikkat çekmektedir.

Turizm ve tanıtım işlevi olarak, “Kokoreç, hamsi veya döner gibi yerel tatları mutlaka deneyin” “Ülkenizde yoğurdu tatlı olarak tüketirsiniz ama Türkler yoğurdu içine sarımsak koyup yemeğe sos yaparlar.”

Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri kapsamında “Kış tatillerinde de anneannem ve kızları mutfağa girip çok güzel yemekler yapıyor” ifadesi göze çarpmaktadır.

Türk yemek kültürüne dair davranış kalıpları kapsamında “İhlamuru hazırlarken de kesinlikle uzun süre kaynatmayın” “Türkler yoğurdu içine sarımsak koyup yemeğe sos yaparlar”. “Anneannem ve dedem masanın birer başına oturdular. Sonra yaş sırasıyla kızlar ve damatlar son olarak da torunlar masaya oturdular” “Yemeğe eli boş gitmemek”, Metinde öğrenci evlerinde yaşamı tanımlarken “temiz tabak, çatal, kaşık kalmayınca kadar bulaşık yıkamayız” ifadesi ise tartışmaya açık bir ifade olarak yer almaktadır.

Tablo 7: İstanbul Kitabı B2 Türk Yemek Kültürüne Ait Bulgular ve Yorumlar

Dinlediğini Anlama	Okuduğunu Anlama	Yazma	Konuşma
Adaya özgü zeytinli ekmek, ceviz macunu ve hellim peynirini mutlaka denemelisin.	Yemek yerken sohbet ettik.	Ülkenizde düğünde yenen yemekler nedir?	Türk kahvesi içer misin?”
Dilekkaya Köyü'nün peyniri meşhurdur. Bunun dışında da balıklar çok lezzetlidir			
Sirkeci Garı tarihi lokantasıyla ünlüdür.			

İstanbul B2 kitabında Kuzey Kıbrıs yeme içme kültürü ile ilgili zeytinli ekmek, hellim peyniri, ceviz macunu gibi yemekle ilgili ürünlerin adları sıralanmıştır. 2. Ünite de dil bilgisi alıştırmaları kapsamında “Ailem gelince çeşit çeşit yemekler yaparım” ifadesi ile Türk yeme içme kültüründe çok çeşitli yemekler yapma, ikramı sevme unsurları anlatılmak istenmiştir. Yemek yapıyordum. (O sırada) Eşim arayıp beni yemeğe davet etti, Yemek yapmadığım zaman dışarıdan sipariş veririm, Akşam yemeği için lokantada yer ayırttım, İş çıkışında seninle bir yemek yiyelim” gibi ifadelerle Türk yeme içme kültüründe dışarıda yemek yemeye atıf yapıldığı görülmektedir. Ayrıca “Sirkeci Garı tarihî lokantasıyla ünlüdür. Burada yemek yenilebilir, kafeteryasında oturup bir şeyler içilebilir” ifadesiyle de İstanbul’da bulunan gar lokantasından bahsedilmektedir.

“Yemek yerken sohbet ettik” ifadesi de Türk kültüründe yemek yeme ve sohbet kavramlarını birleştirerek bir kültürel aktarım yapılmaktadır. B1 kitabında yazma konusunda moda ile ilgili verilen yazma konusunda ise öğrencilere “Ülkenizde düğünde yenen yemekler nedir?” diye sorulmuştur. Fakat Türk düğünlerindeki yeme –içme kültüründen bahsedilmemiştir.

B2 ders kitabı için en dikkat çekici unsur ise yemek kültürü ile ilgili ifadelerin dört dil becerisinin dördünde de kullanılmış olmasıdır.

Tablo 8: İstanbul Kitabı B2Türk Yemek Kültürünün İşlevsel Özellikleri Tablosu

Prestij ve Statü İşlevi	Arkadaşlık ve İletişim İşlevi	Hediyeleşme ve Paylaşım İşlevi	Kutlama, Ziyafet İşlevi	Ritüelistik İşlev	Toplumsallaşma İşlevi	Ailenin Yüceltilmesi İşlevi	Turizm ve Tanıtım İşlevi
						1	3

Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında ailenin yüceltilmesi işlevi “Ailem gelince çeşit çeşit yemekler yaparım” ifadesi ile hatırlatılmaktadır. Turizm ve Tanıtım İşlevi olarak “Adaya özgü zeytinli ekmek, ceviz macunu ve hellim peynirini mutlaka denemelisin”, “Dilekkaya Köyü’nün peyniri meşhurdur”, “Sirkeci Garı tarihi lokantasıyla ünlüdür” ifadeleri dikkat çekmektedir.

Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri kapsamında bir ifade ile karşılaşılmamıştır.

Türk yemek kültürüne dair davranış kalıpları kapsamında “Ailem gelince çeşit çeşit yemekler yaparım” hem ailenin yüceltilmesi işlevini hem de davranış kalıplarını ifade etmektedir. Aynı zamanda bu ünite de “dışarıda yemek” ifadesi birden çok kez metinlerde geçmektedir.

Tablo 9: İstanbul Kitabı C1 Türk Yemek Kültürüne Ait Bulgular ve Yorumlar

Dinlediğini Anlama	Okuduğunu Anlama	Konuşma
Sabah kahvemi içmeden önce bir iki lokma peynir yerim.	Ödül olarak çocuklara şeker vermek.	Yemek kültürümüzün fastfood şekline dönüşmesinde medyanın etkisi var mıdır?
Dışarıda yemek.	Güzel anacığım ak pak elleriyle yemek hazırlamış.	
	Annem misafirlerimiz için çok güzel pastalar, börekler hazırlamıştı	
	Tuzlu Kahve	
	Yemek ısmarlamak	

C1 kitabı ilk ünite de yer alan “Hüseyin Öğretmen beni bir dağ köyünde okutmuştu. Her okul dağılışında ödüllendirir, bir şeker verirdi. Ondan bir sonraki gün yine şeker alabilmek için eve gelir gelmez ödevlerimi yapar sonra evimizin alt katına, ahıra iner babama, anneme yardım ederdim” ifadesi ile Türk kültüründe ödül olarak çocuklara şeker verme ritüelinin aktarıldığı görülmektedir. “Sabah kahvemi içmeden önce bir iki lokma peynir yerim”, “Türkler için kız isteme merasiminde kahve ikram etmek önemlidir. Gelin olacak kız tarafından yapılan kahvelerden damada ikram edilecek kahvenin içine tuz konması bu merasimde bir gelenek hâlini

almıştır. Damadın seve seve içtiği tuzlu kahve, aile için sabrı ve gelinden gelecek her sıkıntıya katlanmayı simgeler” ifadesi ile de C1 kitabında da Türk kahvesine referans verilmektedir. Türk kahvesinin kız isteme törenine de atıf yapılarak kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca A2, B1 ve B2 kitaplarında olduğu gibi C1 kitabında da kişilerin birbirine yemek ısmarlaması ile ilgili ifadeler yer almaktadır. C1 İstanbul kitabında dikkat çeken bir başka kültürel unsur ise diğer dil düzeylerinde olduğu gibi dışarıda yemek kültürünün üzerinde durulmaktadır: “Bu gece dışarıda yiyeceğiz diye evde yemek yapmadım”, “Bütün yemekleri lokantadan aldım”. C1 kitabında diğer kitaplarda olduğu gibi yemek kültürünü anne ile birleştirmek de gözlemlenmektedir: “Güzel anacığım ak pak elleriyle yemek hazırlamış”, “Annem misafirlerimiz için çok güzel pastalar, börekler hazırlamıştı. Salonda çok gürültü yaptığımızdan olsa gerek, biz çocuklara pastalarımızı mutfakta yememizi söylemişti”. C1 kitabında bulunan “Kaynanam seviyormuş, Tam da yemek sofrasına denk geldim” ifadesi ile de toplum dilbilimsel unsurların aktarıldığı gözlemlenmektedir.

Tablo 10: İstanbul Kitabı C1Türk Yemek Kültürünün İşlevsel Özellikleri Tablosu

Prestij ve Statü İşlevi	Arkadaşlık ve İletişim İşlevi	Hediyeleşme ve Paylaşım İşlevi	Kutlama, Ziyafet İşlevi	Ritüelistik İşlev	Toplumsallaşma İşlevi	Ailenin Yüceltilmesi İşlevi	Turizm ve Tanıtım İşlevi
					1		

Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında toplumsallaşma işlevi olarak “Ödül olarak çocuklara şeker vermek” ifadesi göze çarpmaktadır.

Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri kapsamında “Güzel anacığım ak pak elleriyle yemek hazırlamış”, “Annem misafirlerimiz için çok güzel pastalar, börekler hazırlamıştı” diğer kitaplarda olduğu gibi anneyi mutfığa konumlandıran bir sembolik ifade olarak göze çarpmaktadır. Ayrıca kitapta geçen “tuzlu kahve” ifadesi de evlilikte kız isteme ritüelinde sembolik bir özellik olarak göze çarpmaktadır.

Türk yemek kültürüne dair davranış kalıpları kapsamında “Sabah kahvemi içmeden önce bir iki lokma peynir yerim”, “dışarıda yemek” “yemek ısmarlamak” ifadeleri dikkat çekmektedir. “Annem misafirlerimiz için çok güzel pastalar, börekler hazırlamıştı” ifadesi hem anne kavramı açısından Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri kapsamında değerlendirilirken aynı zamanda davranış kalıpları açısından misafire evden yemek hazırlamak anlamında da kullanılmaktadır.

### Sonuç ve Tartışma

*“Eşik, ana rahmini simgeleyen, bir evde doğup büyüyen insanın dış dünyaya açıldığı, “yabancı”nın “yerli”lerin yaşadığı mekâna girdiği kapı ya da*

sınırdır.” (Aça, 2018: 110). Bu sebeple eşik içinde çok çeşitli kültürel unsurları taşıyan bir kavram olarak kabul edilebilir. Eşiğe girişte ve çıkışta uygulanan davranışların da her toplumda değişiklik gösterdiği düşünüldüğünde bir toplumun şahsiyetliliğinin tüm unsurlarının bu davranışlarda, ritüellerde ve geleneklerde saklandığı söylenebilir. Dilin bir kültür içinde doğup şekillendiği düşüncesinden yola çıkarak tüm bu kültürel unsurların dilde karşılığının bulunduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Belki de bir dili yabancı kılan şey bizzat o toplumun üyelerinin eşiğe girdiğine veya eşikten çıktığına tanık olamamak ve bu sebeple o toplumun kullandığı kelimelerin ardında yatan değerleri özümseyememektir. Bu sebeple öğrenilmekte olan bir dili yabancılıktan mümkün olduğu kadar uzaklaştırmak ancak o dili konuşan toplumun kültürüne tanımak ve onu anlamak için yaklaşmakla olabilir. Herhangi bir dilin yabancı dil olarak öğretimi sürecinde hedef dili konuşan toplumun kültür bilgisinin müfredatta ve özellikle yabancı dil öğretimi kitaplarında bulunması bu bağlamda oldukça önemlidir. Fakat kültürel unsurların içeriği, nasıl yansıtıldığı, hedef kültürü tanımayan öğrencileri kültürlerarasılık bilgisine doğru bir yoldan taşıyıp taşımadığı da üzerinde düşünülmesi gereken bir durum olarak gözükmektedir. Özellikle bu bilgiler aracılığı ile öğrencinin dilini öğrendiği toplumla ilgili basmakalıp, doğruluğu kanıtlanmamış bilgileri değiştirip değiştirmediği de kültürel aktarımın bizzat kendi varlık sebebi olarak kabul edilebilir.

*“İki yabancı topluluk birbiriyle anlaşabilmek için ya ortak bir dil bilmeli, ya da birbirinin dilinden anlamalıdır. Olaya yalnızca iki toplumun birbirinin söylediğini anlaması olarak bakmak yeterli değildir; yabancı dil öğrenildiğinde o toplumun kültür birikimi, tarihsel gelişimi ve değer yargıları da öğrenilmeye, böylece ilişkiler sağlamlaşmaya başlar.”* (Ağıldere ve Delibaş, 2019: 275). Bu tanımlamadan hareketle Türkçenin yabancı dil olarak öğretiminde kullanılan yöntem kitaplarının içeriğinin kültür aktarımı bağlamında düzenlenmesi, Türk toplumsal bilgisinin tüm bileşenleri ile öğrencilerle paylaşılması sadece kültürel diplomasi faaliyeti olarak değil aynı zamanda sağlıklı ve yararlı bir yabancı dil öğretimi sürecinin de gereği olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda Diller İçin Avrupa Ortak Çerçeve Metni (D-AOÇM, 2013) hedef kültüre ait dünya bilgisinin ve toplumsal bilginin aktarımını, öğrenenin dil düzeyine göre söylemsel yeterliliklere ulaşabilmesinin önemli bir etkeni olarak görmektedir.

Bu araştırmanın amacı İstanbul Türkçe Öğretim Setinde yemekle ilgili ifadelerin geçtiği metinlerde ve alıştırmalarda yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özellikler, davranış kalıpları bağlamında kullanılıp kullanılmadığını ve yemekle ilgili ifadelerde yemek kültürüne dair davranış kalıplarının bulunup bulunmadığı araştırmaktır. Çünkü yemekle ilgili kültüre ait ifadelerin veya yemek isimlerinin yöntem kitaplarında sıralanması, Türk mutfağının tanıtım boyutuna hizmet etse de yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özelliklerine, davranış kalıplarına değinmek, Türk toplumsal bilgisinin paylaşılması anlamına gelmektedir.

Belki de öğrencinin kültürel gereksinimlerini bir turistin kültürel gereksinimlerinden ayıran en önemli unsurun da burada saklandığı söylenebilir. Bu araştırmada aynı zamanda Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Ders Kitabında Türk yemek kültürünün çeşitli dil düzeylerinde kendi içinde paylaştırılarak yansıtılıp yansıtılmadığı ve hangi dil becerileri kapsamında yansıtıldığı da incelenmiştir. Çünkü dört dil becerisinin içinde aktarılması veya paylaşılması gereken kültürel bilgi, dilden ayrı bir beceri alanı olarak kabul edilemez. Bu bağlamda Akkaya (2013) eş zamanlı bir kültür aktarımının öneminden bahsetmektedir.

Toplumsal bilginin bir bileşeni olan yeme – içme kültürü ise yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde öğrenenlerde oldukça merak uyandıran ve ilgi çeken bir kültürel öge olarak tanımlanabilir. Bu bağlamda incelenen İstanbul Türkçe Öğretim Setinde yeme-içme kültürüyle ilgili yapılan paylaşımın her dil düzeyi için hazırlanan kitaplarda orantılı olarak işlenmediği gözlemlenmektedir. Özellikle A2 dil düzeyi için hazırlanmış olan yer alan yeme-içme ile ilgili ünite de bu paylaşımın diğer dil düzeylerine nazaran oldukça yoğun bir şekilde yapıldığı görülmektedir. Bu sebeple yeme-içme ile ilgili kültürün paylaşımında dağılımın orantılı olduğu söylenememektedir.

Yeme-içme kültürüne ait ifadelerin hangi dil becerilerinde ele alındığı incelendiğinde ise A1 dil düzeyinde dinlediğini anlama ve okuduğunu anlama, A2 dil düzeyinde dinlediğini anlama, okuduğunu anlama ve konuşma, B1 dil düzeyinde dinlediğini anlama, okuduğunu anlama ve yazma, B2 dil düzeyinde ise dört dil becerisini de kapsayan etkinliklerde bu ifadeler rastlanmaktadır. C1 dil düzeyinde ise dinlediğini anlama, okuduğunu anlama ve konuşma becerilerinde yeme-içme ile ilgili ifadeler rastlanmaktadır. Fakat B2 ve C1 dil düzeylerinin yeme-içme kültürünün en az ele alındığı dil düzeyleri olduğu görülmektedir.

A1 dil düzeyi için hazırlanan kitapta Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında, öncelikle yemeğin kutlama, ziyafet ve eğlence işlevi ve ritüelistik işlevi göze çarpmaktadır. Fakat doğum gününde pasta kesmek, dışarıda kutlama için yemeğe çıkmak, anneler günü için yemeğe çıkmak ifadeleri her kültürde bulunan ritüelistik bir işlev ve davranış kalıbı olduğundan özgün Türk toplum bilgisi paylaşımı kapsamına girmemektedir. Diğer dil düzeyleri için hazırlanmış kitaplarda olduğu gibi yemeğin turizm ve tanıtım işlevinin daha ağır bastığı söylenebilir. A2 dil düzeyi için hazırlanmış olan kitapta bir ünitenin tamamı yeme-içme kültürüne ayrılmış olmasıyla dikkat çekmektedir. Fakat gerek yemek adlarının sıralanarak menülerde yer alması, gerek yemeklerin tanıtılması ile yemeğin sadece turizm ve tanıtma işlevini yerine getirdiği söylenebilir. Yemek kültürünün işlevsel ve sembolik özellikler, davranış kalıpları bağlamında kullanılmadığı ve yemekle ilgili ifadelerde yemek kültürüne dair davranış kalıpları bağlamında sadece “yemekten önce elleri yıkamaktan” bahsedilmesi Türk yeme-içme kültürü aracılığıyla değerlerin aktarılması açısından bir kayıp

olarak nitelendirilebilir. B1 dil düzeyi için hazırlanmış olan kitapta Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında tüm işlevlerinin kullanıldığı görülmektedir. Diğer dil düzeyleri için hazırlanmış olan kitaplardan farklı olarak daha az metinle Türk yeme-içme kültüründen bahsedilse de işlevsel olarak Türk kültürü paylaşımı açısından daha faydalı bir içerik göze çarpmaktadır. Ayrıca diğer dil düzeyleri için hazırlanmış olan kitaplarda olduğu gibi Türk yeme-içme kültürünün sembolik özellikleri kapsamında yine mutfakta yemek pişiren anne sembolü kullanılmıştır. Yemek kültürüne dair davranış kalıpları bağlamında da öğrenci evlerini tanımlarken “temiz tabak, çatal, kaşık kalmayınca kadar bulaşık yıkamayız” “öğrenci evlerinin vazgeçilmez yemeği yumurta ve patatestir” ifadesi ise tartışmaya açık bir ifade olarak yer almaktadır. B2 dil düzeyi için hazırlanmış olan kitapta Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında sadece turizm ve tanıtım işlevinin sıklıkla kullanılmış olduğu görülmektedir. Ailenin yüceltilmesi işlevinin tek bir ifade ile geçtiği kitapta Türk yeme-içme davranış kalıpları kapsamında sıklıkla “dışarıda yemeğe çıkmak” ifadesinin kullanıldığı da gözlemlenmektedir. Türk yemek kültürünün sembolik özellikleri kapsamında ünitelerde bir ifade ile karşılaşılmamıştır. C1 dil düzeyi için hazırlanmış olan kitapta Türk yemek kültürünün işlevsel özellikleri kapsamında sadece “çocuklara şeker vermek” ifadesi ile toplumsallaşma işlevinin yer aldığı görülmektedir. C1 kitabının Türk yeme-içme kültürü bağlamında sembolik özellikler ve davranış kalıpları bağlamında aktarıldığı gözlemlenmektedir. Sembolik özellikler bağlamında diğer kitaplarda yer alan annenin mutfakta konumlandırılmasının yanı sıra “tuzlu kahve” ifadesi de kullanılmıştır.

İstanbul Kitabı tüm dil düzeylerinde Türk yeme içme kültürü paylaşımı bağlamında yorumlamak gerekirse, Türk yeme-içme kültürünün işlevsel özelliklerinden tanıtım ve turizm işlevinin en sık kullanılan işlev olduğu göze çarpmaktadır. Diğer işlevlerin göz ardı edildiği kitaplarda seçilen toplumsallaşma, hediyeleşme gibi işlevlerin ise genellikle tüm kültürlerde ortak olan işlevler arasından seçildiği gözlemlenmektedir. Türk yeme-içme kültürünün oldukça zengin sembolik özellikleri düşünüldüğünde, tüm kitaplarda bu özelliklerden sadece kadının mutfakta konumlandırılması sembolünün işlenmesi de dikkat çekmektedir. Ayrıca Türk yeme-içme davranış kalıplarının çok az işlendiği kitaplarda en dikkat çekici unsur ise her kitapta sıklıkla karşılaşılan ve yine tüm kültürlerde ortak olduğu bilinen dışarıda yemeğe çıkmak ifadesi olmuştur. Bu bağlamda yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde, Türk toplum bilgisi paylaşımının sağlıklı ve faydalı olabilmesi adına yeme-içme işlevlerinden biri olan tanıtım ve turizm işlevinden uzaklaşarak daha çok toplumsallaşma, ailenin yüceltilmesi, ritüelistik, kutlama işlevlerini ele alan ifadelere yer verilmesi ve bu bağlamda her toplumda ortak olan işlevlerin yanı sıra Türk toplumuna özel olan kültürel gerçekliğin paylaşılması önemli gözükmektedir. Ayrıca yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan kitaplarda, yeme-içme kültürüne dair davranış kalıplarının oldukça önemsendiği Türk kültürünün

yansıtılması ve kültürlerarasılık kavramına ulaşmak adına kitap yazarlarının farklı kültürleri konu alan metinler ve etkinlikler düzenlemelerinin yerine öğrenenlere kendi kültürlerine ait özellikleri, kendilerinin dile getirmesi fırsatının verilmesi de önem arz etmektedir.

## KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *TurkishStudies*, 9(11), 1-16.
- Aça, M. (2018). Türk mitolojisinin toprağı yurt kılan simgeleri. *Türk Kültürü*, 2018/1, 109-114.
- Aça, M. (2019). Toplumlaşma ve toplumsallaşma eşliğinde kültür. *Halk Bilimi El Kitabı*, (ed.: Mustafa Aça), 1-12, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ağıldere S.-Delibaş M. (2019). Türkçenin yabancı dil olarak öğretilmesinde eylem odaklı yaklaşım ve öğrenenlerin tutumlarına yönelik etkisi. *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 7 (2), June 2019, 273-293.
- Akkaya, A. (2013). Yabancılar Türkçe öğretimi kapsamında fıkralar: Nasreddin Hoca fıkraları. *Millî Folklor*, 25 (100), 171-181.
- Akkoyunlu, B. (2019). *Yedi iklim yabancı dil olarak Türkçe setindeki kültürel varlığın incelemesi*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Aktaş, E. (2021). Yabancı dil olarak Türkçe ders materyallerinde Türk ve Türkiye imajına ilişkin unsurlar. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 22, 232-257.
- Almalı, M. (2019). *Yabancı dil olarak Türkçe ders kitaplarında kültürel unsurların kullanımı: Yunus Emre enstitüsü yedi iklim Türkçe öğretim seti örneği (C1-C2 Seviyesi)*. Tokat: Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 11 (87), 159-169.
- Boylu, E.-Başkaya, K. (2020). Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılan ders kitaplarındaki şahsiyetler üzerine bir inceleme. *Turkish Studies-Education*, 15(3), 1573-1605.
- D- AOÇM 2013) *Diller için Avrupa ortak başvuru metni: Öğrenme, öğretme ve değerlendirme*. TELC. [1680a52d54 \(coe.int\)](https://telc.com/1680a52d54)
- D-AOÇM (2020) *diller için Avrupa ortak başvuru metni: Öğrenme, Öğretme ve değerlendirme. Tamamlayıcı cilt*. MEB. [04144518 CEFR TR.pdf \(meb.gov.tr\)](https://meb.gov.tr/04144518)
- Dinç, M. (2019). Halk bilgisinin beslenme ve mutfak kültürüne dönük temsilleri. *Halk Bilimi El Kitabı*, (ed.: Mustafa Aça), 287-314, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Eker, G. Ö. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: Sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevler. *Milli Folklor*, 15(120), 170-183.
- Erdal K.-Dağdeviren İ.-Gökhan O.- Şen H.-Şenay, E. (2018). Yabancılar Türkçe öğretimi ders kitaplarında kültürel öğeler (A2 DÜZEYİ). *Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 12, 11-23.

- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Koparan, B. (2019). *Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde Türk kültür öğelerinin aktarımına ilişkin öğrenci ve öğretim elemanı görüşleri ile ders kitaplarının incelenmesi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Ördek, F. (2019). *Yabancılar için Türkçe İstanbul (İstanbul Turkishforforeignerscoursebook) ve yedi iklim orta seviye ders kitaplarının kültür aktarımı açısından incelenmesi*. Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Paige, R.-Jorstad, J.-Paulson, L.-Klein, F. - Colby, J. (1999). Culture learning in language education: A review of the literature. *Culture as the Core: Integrating Culture into the Language Curriculum*, (ed.:Paige, D. Lange-Y. Yershova), 47-114, Minneapolis, MN: The Center for Advanced Research on Language Acquisition, University of Minnesota.
- Sancak, K. (2016). Yumuşak güç kaynağı olarak kültür ve Türkiye'nin yumuşak gücünde kültür faktörü. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(4), 16-26.
- Soner, F. (2020). *Uluslararası halkla ilişkiler çerçevesinde oluşturulan gastrodiplomasi modeli: Türkiye incelemesi ve öneriler*. İstanbul: Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

**İzinler ve Etik Kurul Belgesi/Permissions and Ethics Committee Certificate:** Makale konusu ve kapsamı etik kurul onay belgesi gerektirmemektedir. / The subject and scope of the article do not require an ethics committee approval.

**Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.