

# Mutfak Kültürü ve Türkçenin Kullanımı Arasındaki İlişki

Arya TAŞÇIOĞLU<sup>1</sup>, Tuğba YILMAZ<sup>2</sup>, Yağmur Ece TOPUZ<sup>3</sup>,  
Kayra Süleyman TOSUN<sup>4</sup>, Halil Dünder CANGÜVEN<sup>5</sup>,  
Hayriye CANGÜVEN<sup>6</sup>, Ahu ERPEHLİVAN BAYA<sup>7</sup>, Serkan  
BAYA<sup>8</sup>, Bülent İsmail SÖBE<sup>9</sup>, Duygu ARGÜN SÖBE<sup>10</sup>

DOI 10.5281/zenodo.6542077

## Öz

Bu çalışmanın amacı mutfak kültürü ve Türkçenin kullanımı arasındaki ilişkiyi belirlemeye çalışmaktır. Bu çalışmada nitel araştırma desenlerinden durum çalışması kullanılmıştır. Veriler görüşme tekniği elde edilmiştir. Çalışmanın örneklemini amaca uygun olan amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örneklem yöntemi olarak belirlenmiştir. Araştırmanın örneklemini 20-49 yaş aralığındaki 13 kadın oluşturmaktadır. Araştırmanın veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme sonucunda elde edilen verilerden içerik analizi kullanılarak kodlar oluşturulmuştur. Araştırmanın güvenilirliği Miles-Huberman tarafından geliştirilen formüle göre hesaplanmış ve %85 olarak bulunmuştur. Katılımcıların takip ettiği yemek dergisi, yemek kitabı veya yemek programı ile ilgili "TV" (52,38%), "sanal ortam" (19,05%) ve "olumsuzluk" (14,29%) kategorilerinde; yemek programlarında verilen tariflerdeki yabancı ifadeler ile ilgili "anlamamak" (31,43%), "Türkçe" (17,14%) ve "tarifler" (14,29%) kategorilerinde; mutfak terimleri ile Türkçe dil kullanımı arasındaki ilişki ile ilgili 17,95% oranla "Türk kültürü" ve 12,82% oranla "anlamamak" kategorilerinde, kod ürettikleri belirlenmiştir. Kültür ve dilin yaşatılmasında en önemli parçalarından biride yemeklerdir. TV programı, basılı eser ve dijital ortamlarda karşılaşılan her yabancı kelime yemek tariflerini güçlendirmekle kalmayıp zamanla mutfak kültürüne de yerleşmektedir. Bu bakımdan takip edilen programları veya yayımların Türkçeye uygunluğuna dikkat edilerek özen gösterilmelidir.

**Anahtar Kelimeler:** Türkçe, yemek, kültür, mutfak terimleri

1 Öğrenci, Hadiye Kuradacı Bilim ve Sanat Merkezi, [tasciogluarya@gmail.com](mailto:tasciogluarya@gmail.com)

2 Öğrenci, Hadiye Kuradacı Bilim ve Sanat Merkezi, [tuğbay971@gmail.com](mailto:tuğbay971@gmail.com)

3 Öğrenci, Hadiye Kuradacı Bilim ve Sanat Merkezi, [yağmurecetopuz2010@gmail.com](mailto:yağmurecetopuz2010@gmail.com)

4 Öğrenci, Hadiye Kuradacı Bilim ve Sanat Merkezi, [kayra.tosun05@gmail.com](mailto:kayra.tosun05@gmail.com)

5 Öğretmen, Hadiye Kuradacı Bilim ve Sanat Merkezi, [h.d.canguven@gmail.com](mailto:h.d.canguven@gmail.com)

6 Öğretmen, Mersinli Ahmet İlkokulu, [dkab44@hotmail.com](mailto:dkab44@hotmail.com)

7 Öğretmen, Lütifiye Benli İlkokulu, [ahuerpehlivan@hotmail.com](mailto:ahuerpehlivan@hotmail.com)

8 Öğretmen, Abdülkerim Bengi Anadolu Lisesi, [serkanbaya@gmail.com](mailto:serkanbaya@gmail.com)

9 Öğretmen, Mustafa Kayışoğlu İlkokulu, [bulentsobe@gmail.com](mailto:bulentsobe@gmail.com)

10 Öğretmen, İsmail Kurtuluş İlkokulu, [duyguargun@gmail.com](mailto:duyguargun@gmail.com)

## The Relationship Between Culinary Culture and Use of Turkish

### Abstract

*The aim of this study is to determine the relationship between culinary culture and the use of Turkish. In this study, case study, one of the qualitative research designs, was used. The data were obtained by interview technique. The sample of the study was determined as the criterion sampling method, which is one of the purposeful sampling methods. The sample of the study consists of 13 women between the ages of 20-49. A semi-structured interview form was used as the data collection tool of the research. Codes were created using content analysis from the data obtained as a result of the interview. The reliability of the research was calculated according to the formula developed by Miles-Huberman and was found to be 85%. In the categories of "TV" (52.38%), "virtual environment" (19.05%) and "negative" (14.29%) related to the food magazine, cookbook or cooking program that the participants followed; in the categories of "not understanding" (31.43%), "Turkish" (17.14%) and "recipes" (14.29%) regarding foreign expressions in recipes given in cooking programs; It was determined that they produced codes in the categories of "Turkish culture" with 17.95% and "not understanding" with 12,82% regarding the relationship between culinary terms and the use of Turkish language. Food is one of the most important parts of keeping the culture and language alive. Every foreign word encountered in TV programs, printed works and digital media not only makes recipes difficult, but also settles in the culinary culture over time. In this respect, care should be taken by paying attention to the compatibility of the programs or broadcasts followed in Turkish.*

**Keywords:** Turkish, food, culture, cuisine terms

## **Giriş**

Abraham Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre, fizyolojik ihtiyaçlar, bu hiyerarşinin ilk unsurudur. Bir kişi çok acıkmışsa yemekten başka bir şey düşünmesi çok zordur (Maslow, 1943). İnsanlar ilk olarak açlıklarını gidermek için yemekler üretmişlerdir. İlerleyen zamanlarda ürettikleri besinleri satmaya başlamışlardır (Güner, 2021). Bu durum yemeklerin çeşitlenmesine vesile olmuştur. Daha sonra bu yemekleri tanıtmaya ve sonraki nesillere aktarma ihtiyacı duyulmuş, tarifler yapılmaya başlanmıştır.

Yöresel yemekler zaman içerisinde bireylerin farklı yorumlarıyla veya toplumların ortak kararlarıyla değişim yaşamıştır (Erkan ve Çoban, 2021). Bu değişimler iklim, coğrafya, toplumsal yapı ve kültürün diğer öğeleri ile ilişkili olarak farklılık gösterebilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016). Bir gıdanın tüketilmesi olarak tanımlanabilecek olan yeme ve içme eylemleri evrensel ortaklık içerse de kültürel farklılıklar göstermektedir (Sarıoğlan ve Yalın, 2021). Yöresel ürün kavramının ortaya çıkmasıyla bölgesel işaretlemeler de başlamıştır. Bölgesel işaretlemeler ile birlikte şehirlerimiz kendine ait ürünlerin patentini alarak adını dünya mutfağında duyurmaya başlamıştır. Yöresel olarak değerlendirilen ve işaretlenen yemekler ve içecekler, bir bölgedeki tarihsel süreç içerisinde gelişerek, kuşaktan kuşağa aktarılan yöreye ait ürünlerin kullanılmasıyla oluşmaktadır (Erkan ve Çoban, 2021).

Kültür tüm değerlerin örgüsü olarak düşünülebilir (Kılıbacak, Güldüren, Köroğlu ve Cangüven, 2019). Toplumun önemli kültürel şifre ifadelerini taşıyan kavramlar olarak değerlendirilen yiyecekler ve içecekler, hazırlanması ve tüketilmesi yönüyle birçok yapıyı içlerinde taşımaktadırlar (Erkan ve Çoban, 2021). Yiyecek ve içecekler, bir toplumun kültürünü anlamada önemli unsurlar olmakla beraber, toplumların kişiliklerinin oluşmasında ve toplumdaki bireylerin kendilerini ifade etmeleri için de bir vasıta (Richard, 2012). Yörelere ait gıda ürünleri, kültürün önemli bir parçası ve etkili bir tanıtım

mekanizmasıdır (Ayaz ve Türkmen, 2018:13). Yiyecek ve içecekler üretildikleri yerin kültür özelliklerine göre izler ve değerler taşır (Sağır, 2012). Bu haliyle hem kültürü etkilerler hem de kültürden etkilenirler (Erkan ve Çoban, 2021).

TDK'ya (2022) göre, terim “bir bilim, sanat, meslek dalıyla veya bir konu ile ilgili özel ve belirli bir kavramı karşılayan kelime, istilâh”; Teknik, “bir meslek, sanat ve bilim dalında kullanılan tekniklerin hepsi” ve “yol, beceri, yöntem”; Sözlük, “bir dilin bütün veya belli bir çağda kullanılmış kelime ve deyimlerini alfabe sırasına göre alarak tanımlarını yapan, açıklayan, başka dillerdeki karşılıklarını veren eser, “lügat” olarak ifade edilmektedir. Terimlerin bir arada bulunduğu, bir miras ve hatıra olarak kültürün en iyi muhafaza edildiği, diğer kuşaklara aktarıldığı kelimeler bütünü sözlük ve ansiklopedilerdir (İlhan, 2009: 535). Gelişen teknoloji ile bu yazılı eserler dijital hale gelmiş, insanların erişimine açılmış ve bunlara ulaşılması kolaylaşmıştır (Güner, 2021).

Mutfaktaki kazanımlar dil vasıtası ile yayılırken, toplum ve mutfak arası etkileşim meydana gelmeye başlamıştır ve ardından plaza dili denilen bir kavramı ortaya çıkmıştır (Çakıcı, Mercan, Moumin ve Sünnetçioğlu, 2020). Plaza dilinde yabancı ifadeler ve Türkçe ifadeler bir arada kullanılmaktadır (Efe, 2019). Günümüzdeki en basit tarif kitaplarından ya da internet sitelerinden erişilebilen tariflerde plaza dili kullanılmakta, bu da tariflerdeki bazı kelimeleri anlaşılmasına sebep olmaktadır. Plaza dilinden dolayı tariflere yabancı olan kullanıcılar, yapılsını gördükleri tariflerin aslında bildikleri bir tarifin ifadesel olarak değiştirilerek yeniden öne sürüldüğünü fark etmektedirler. Popülerlik ve medyatiklik için kullanıldığı düşünülen bu ifadeler zamanla yemek kültürüne yerleşmeye başlamıştır. Dijital ortamın ulaşımın kolaylaşması ve hızla genişlemesi denetiminin güçleşmesine sebep olurken, farklı ve yabancı kavramların kullanımını da arttırmıştır (Topuz, Aydoğan, Güldüren ve Cangüven, 2021; Gök, Aydoğan ve Cangüven, 2021; Taşçioğlu, Aydoğan ve

Cangüven, 2021). Bunların neticesi olarak Türkçenin yıpranmasından söz edilmeye başlanmıştır (Tosun, 2005).

Türkan, (2006) Yemek Repertuarı adlı kitap çalışmasında çorbalar ve tatlılar gibi çeşitli yemekleri sınıflamış ve açıklamalarını yapmıştır. Benzer şekilde Zat (2013), kültürel Türk mutfağındaki yiyecekleri detaylı açıklamalarını yapmıştır. Alsaffar ve Kalyoncu (2015), Eraslan (2012), Eryılmaz (2011), Gökdemir (2012), Gürman (2000), Gürman (2003), Gürmen (2000), Öncel vd., (2018), Williams (2011) ve Yeğen (2018) ise mutfakta kullanılan araç ve gereçler, malzemeler, tarifler, teknikler, görgü ve adap kuralları ile yemeklerin püf noktalarını içeren çalışmalar yapmışlardır.

Halıcı (2013), “Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri” sözlüğü adlı çalışmasında, Türk mutfağında kullanılabilecek ve kullanılan kavramları alfabetik sırayla vermiştir. Ulu (2013), “1939’dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü” adlı çalışmasında tarihi bir aktarımla, Türkiye’deki çeşitli kültürlere ait şive, ağız, lehçelere göre yer alan yemek ve mutfak içeriklerini derlemiştir.

Eratalay (2019), “Batı Anadolu Yörüklerinde Yemek Ve Mutfak Terimleri I: Yemek Adları ve Mutfak Gereçleri” adlı çalışmasında Batı Anadolu’daki Manisa ilinin ilçe ve merkez köylerinde bulunan Yörüklerin, mutfak ve yemekler ile ilgili kullandıkları sözcükleri, terimleri ve bunların kültürel yaşamlarına katkısı üzerinde açıklamalar yapmıştır. Birçok yemek tarifine ve gereç isimlerine ulaşmış ve bunları açıklamıştır.

Erkan ve Çoban (2021), “Ders Kitaplarında Yer Alan Yöresel Özellikler” adlı çalışmalarında, Hayat Bilgisi, Sosyal Bilgiler ve Türkçe ders kitaplarını yöresel kavram ve ifadeler açısından inceleyerek değerlendirmeler yapmayı amaçlamışlardır. Sonuç olarak ders kitaplarında, yöresel ifadelerin genellikle yer almadığını belirtmişlerdir. Yemeklerle ilgili olarak ders kitaplarında toplam 33 farklı yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili ifadelerin geçtiğini söylemişlerdir.

Güldemir ve Özdemir (2022), “Günümüz Mutfak Kültüründe Türkçe Terim ve Teknikler” adlı çalışmalarında, Türk mutfağına ilişkin Türkçe kelime, terim ve tekniklerin çeşitli kaynaklardan ve uzmanlardan araştırarak derlenmesini yapmışlardır. Çalışmalarında gastronomi alanındaki Türkçe kelime, terim ve tekniklerin açık bir şekilde ortaya konulmasını sağlamaya çalışmışlardır. Çalışmalarının sonunda bir çok ifadeye yer vermişler ve bunların güncel olarak kullanılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Çakıcı, Mercan, Moumin ve Sünnetçioğlu (2020), “Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Dil, Yabancı Terimler ve Türkçe Kullanımı Üzerine Nitel Bir Araştırma” adlı çalışmalarında, mutfakta kullanılan yabancı terim ve kelimeleri belirleyerek kullanım nedenlerini, bunları kullanmanın neden gerekli olduğu, gastronomi ve dil arasındaki ilişkiyi incelemeyi amaçlamışlardır. Katılımcılarını şefler olarak belirledikleri çalışmalarında, bazı yabancı mutfak ifadelerinin gereksiz kullanıldığını bazılarının Türkçe karşılığının olmadığını ve bazılarının da kullanılmasının zorunlu olduğunu belirtmişlerdir.

### **Araştırmanın Önemi**

Alanyazın taramasına bakıldığında mutfak kültürü ve Türkçenin kullanımı arasındaki ilişkiyi belirlemeye yönelik görüşme tekniği ile gerçekleştirilen güncel herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu bakımdan çalışmanın alanyazına, diğer araştırmacılara ve özellikle Türk mutfak kültürünün yaşatılmasına katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada “mutfak kültürü ve Türkçenin kullanımı arasındaki ilişkiyi belirlemeye çalışmak” amaçlanmıştır. Amaca uygun olarak araştırmanın temel problemi “katılımcıların mutfak kültürü ve Türkçenin kullanımı arasındaki ilişki ile ilgili düşünceleri nelerdir?” olarak belirlenmiştir. Araştırmanın alt problemleri ise;

1. Katılımcıların takip ettiği herhangi bir yemek dergisi, yemek kitabı veya yemek programı var mı?
2. Katılımcılar, yemek programlarında verilen tariflerdeki yabancı ifadeler ile ilgili neler düşünmektedir?
3. Katılımcılar, mutfak terimleri ile Türkçe dil kullanımı arasındaki ilişki ile ilgili neler düşünmektedir?
4. Katılımcılar, mutfaktaki veya yemek tariflerinde kullanılan Türkçe ile ilgili neler düşünmektedir?
5. Katılımcılar, mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kelime ve kavramların/ifadelerin kullanımını ile ilgili neler düşünmektedir?
6. Katılımcılar, mutfakta veya yemek tariflerinde hangi alanlarda ya da işlemlerde daha fazla yabancı terim ve kelimeler kullanmaktadır?
7. Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde kullandığı yabancı terim, ifade ve kelimeler nelerdir?
8. Katılımcılara göre mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kelimelerin, ifadelerin ve terimlerin kullanılma sebepleri nelerdir?
9. Katılımcıların kullanılan yabancı kelimelerin yerine Türkçe kelimelerin ve ifadelerin kullanımı konusuna yaklaşımları nelerdir?
10. Katılımcılara göre mutfakta daha fazla Türkçe kelime ve ifade kullanılması için neler yapılabilir?

şeklinde belirlenmiştir.

## **Yöntem**

Araştırmanın bu bölümde, çalışma modeli, yöntemi, örnekleme, veri toplama aracı ve verilerin analizine yer verilmiştir.

### **Araştırma Modeli**

Bu çalışmada nitel araştırma desenlerinden durum çalışması benimsenmiştir. Şimşek ve Yıldırım'a (2013) göre, durum çalışması özel bir ya da daha fazla durumun derinlemesine ve özenle incelenip analiz edilmesidir. Çalışmada nitel araştırma tekniklerinden görüşme yöntemine başvurulmuştur. Görüşme tekniği konu ile ilgili etkin bilgiye sahip kişilerden amaca uygun bilgilere ulaşmaya çalışılmasıdır (Yıldırım

ve Şimşek, 2018). Bu bakımdan katılımcıların görüşlerini rahat ve açıkça ifade edebilmeleri için görüşme tekniği tercih edilmiştir.

### **Çalışma Grubu**

Çalışmanın örnekleme amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örneklem yöntemi olarak belirlenmiştir. Bu örneklem türünde, örneklem belirlenirken, araştırma amacına en uygun ve en iyi hizmet edeceği düşünülen, en ideal birimler dikkate alınarak tespitler yapılır (Baştürk ve Baştepe, 2013).

Araştırmanın çalışma örneklemini, “eTwinning Şefleri Mutfakta Projesi” kapsamında katkı sağlayan veliler oluşturmaktadır. 13 katılımcının tamamı 29-49 yaş aralığındaki kadınlardan oluşmaktadır. Kadınlardan 1’i inşaat mühendisi, 2’si öğretmen ve 10’u ev hanımıdır.

### **Veri Toplama Aracı**

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu araştırmacılar tarafından geliştirilmiştir. Konu ile ilgili literatür taraması yapılmış ve ilk yarı yapılandırılmış görüşme form taslağı oluşturulmuştur. Daha sonra alanında uzman kişilerden görüşler alınarak form yeniden şekillendirilmiştir. Formda demografik özelliklerin yanında 10 tane açık uçlu soru bulunmaktadır. Soruları katılımcıların rahatlıkla cevaplayabilmesine özen gösterilmiştir.

### **Verilerin Analizi**

Araştırma sonucunda elde edilen verilerden içerik analizi kullanılarak kodlar oluşturulmuştur. Araştırmacılar verileri bağımsız olarak kodlamışlar daha sonra ortak kodlar belirlenmiştir. Katılımcılar K1, K2, K3,..K13” şeklinde kodlanmıştır. Araştırmacıların aynı metni, farklı zamanlarda aynı kategoriye kodlayıp kodlamaması çalışmanın güvenilirliği açısından çok önemlidir (Türnüklü, 2000).

Bu şekilde yapılan veri analizinin güvenilirliği; Görüş birliği / (Görüş birliği + Görüş ayrılığı) x 100 formülü kullanılarak hesaplanmıştır (Miles ve Huberman, 1994). Miles ve Huberman formülü kullanılarak araştırmanın güvenilirliği %85 olarak hesaplanmıştır. Yıldırım ve Şimşek’e (2013) göre, güvenilirlikte uyum değerinin %70 olması çalışmanın güvenilir kabul edilmesi için yeterlidir.

## Bulgular

Bu bölümde araştırmanın ait alt problemlerine ait bulgular tablolar halinde verilmemiştir. Kodlar ve kategoriler oluşturulmuştur.

### Birinci Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 1.**Katılımcıların takip ettiği yemek dergisi, yemek kitabı veya yemek programı ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Hayır takip etmiyorum	X			X				X				X		3
Anneden öğrenmek	X													1
Bilgi eklemek	X													1
Halk mutfağı		X												1
İnstagram			X											1
Youtube					X		X		X					3
Masterchef					X				X					2
Televizyon						X				X				2
Program izlememek						X								1
Yemek programı							X			X				2
Evet takip ediyorum										X				1
TV8											X			1
Yemekteyiz											X			1
Nefis yemek tarifi													X	1

Kod	21
kullanım	
Toplamı	

Tablo 1’de katılımcıların takip ettiği yemek dergisi, yemek kitabı veya yemek programı ile ilgili oluşturdukları kodlar verilmiştir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K1, K4, K8 ve K12 “hayır takip etmiyorum” kodunu; K9, K7 ile K5 katılımcıları “Youtube” kodunu; K5 ve K9 katılımcıları “Masterchef “ kodunu; K6 ve K10 katılımcıları “televizyon” kodunu ortak olarak kullanmışlardır. Bu alt problemde toplam 21 kod kullanımı belirlenmiştir.

**Tablo 2.** Birinci alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Bilgi Ekleme	1	4,76%
Anne Yemekleri	1	4,76%
Olumlu	1	4,76%
Olumsuzluk	3	14,29%
Sanal Ortam	4	19,05%
TV	11	52,38%
<b>Toplam</b>	<b>21</b>	<b>100,00%</b>

Birinci alt probleme ait kategoriler değerlendirildiğinde katılımcıların en fazla “TV” (52,38%) kategorisinde daha sonra “sanal ortam” (19,05%) ve “olumsuzluk” (14,29%) kategorilerinde ifadeler ürettikleri belirlenmiştir.

## İkinci Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 3.** Katılımcıların yemek programlarında verilen tariflerdeki yabancı ifadeler ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Yabancı kelime	X				X									2
Egolu yemekler	X													1
Mozzarella peyniri	X													1

Yozlaşma	X				1
Marine edilmiş	X				1
Yöresel yemek programları	X				1
Tabir	X				1
Türk yemekleri		X			1
Herkesçe bilinmesi		X			1
Fiske		X			1
Kendi bildiği gibi		X			1
Video		X			1
Anlayamamak		X		X	2
Duymamak		X			1
Blanch		X			1
Şoklama		X			1
Bilmediğini sanmak		X			1
Araştırmak		X			1
Kafa karıştırmak			X	X	2
Merak etmek			X		1
Yapılışını izlemek			X		1
Değişik bulmak				X	1
İngilizce bilmemek				X	1
Akılda tutamamak				X	1
Kolay				X	1
Mantıklı				X	1
Yalın ifadeler				X X	2
Türkçe ifadeler				X X	2
Anlaşılmaz olmak				X	1

Kullanılma ması	X	1
Kod Kullanım Toplamı		34

Katılımcıların yemek programlarında verilen tariflerdeki yabancı ifadeler ile ilgili alt problemde toplam 34 ortak kod kullanımı belirlenmiştir. Katılımcıların yemek programlarında verilen tariflerdeki yabancı ifadeler ile ilgili oluşturdukları kodları tablo 3’de gösterilmiştir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K1 ve K5 katılımcıları “yabancı” kelime kodunu; K6 ve K12 katılımcıları “anlamamak” kodunu; K8 ve K11 katılımcıları “kafa karıştırmak” kodunu; K11 ve K12 katılımcıları ise “yalın ve Türkçe ifadeler” kodlarını ortak kullandıkları görülmektedir.

**Tablo 4.** İkinci alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Tarifler	5	14,29%
Bozulma	1	2,86%
Duygular	2	5,71%
Anlamamak	11	31,43%
Türkçe	6	17,14%
Dijital	2	5,71%
TV	1	2,86%
Yabancı	3	8,57%
Bilmek	3	8,57%
Kullanmamak	1	2,86%
<b>Toplam</b>	<b>35</b>	<b>100,00%</b>

Tablo 4’e bakıldığında katılımcıların en fazla “anlamamak” (31,43%) kategorisinde kodlar ürettikleri görülmektedir. “Türkçe” (17,14%) ve “tarifler” (14,29%) kategorileri ise daha sonra tercih edilen kategorilerdendir.

### Üçüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 5.** Katılımcıların mutfak terimleri ile Türkçe dil kullanımı arasındaki ilişki ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Evet, ilişki var	X			X										2
İlgisi olması					X									1
İlişkili olması									X					1
Uyumlu olması											X			1
Düşünme mek						X						X		2
Türkçe şive	X													1
Tavuk şinitzel	X													1
Tavukgöğsü	X													1
İlgi alanı		X												1
Türk mutfağı		X												1
Geniş coğrafya		X												1
Çılbır		X												1
Akıtma		X												1
Hayır, ilişki yok			X					X					X	3
Doğru ifade edilmeyen kelimeler				X										1
Tarifin yanlış anlaşılması				X										1
Başarısızlık				X										1
Kulak memesi kıvamı				X										1
Açıklayıcı olmaması				X										1

Doğrama şekilleri	X		1
Kavurma	X		1
Kelimeleri anlayama mak	X		1
Karameliz e etmek	X		1
Araştırıp öğren	X		1
Çoğunlukl a Türkçe kelimeler		X	1
Türkçe kullanımın fazla olması gerekmesi			X
Yabancı kelimeler	X		1
Yabancı isimli yemekleri tercih etmemek			X
Türk yemeklerin in daha güzel olması			X
Mutfak terimleri		X	1
Türkçe dili		X	1
Tarif		X	1
Dilin yalın ve net olması		X	1
Başarı		X	1
Türk Kültürü	X		1
Kod Kullanım Toplamı			39

Tablo 5’de katılımcıların mutfak terimleri ile Türkçe dil kullanımı arasındaki ilişki ile ilgili oluşturdukları kodları ve toplam kod kullanım değerleri gösterilmiştir. Bu alt probleme ait toplam kod kullanımı 39 olarak belirlenmiştir. Buna göre K1 ve K4 katılımcıları “evet ilişki var” kodunu, K6 ve K12 katılımcıları “düşünememek” kodunu, K3 ve K8 katılımcıları ise “hayır ilişki yok” kodunu kullanmışlardır.

**Tablo 6.** Üçüncü alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
İlişki var	4	10,26%
İlişki yok	3	7,69%
Düşünce	2	5,13%
Türk kültürü	7	17,95%
Yabancı yemek adı	2	5,13%
Yöntem	2	5,13%
Yerli yemek adı	3	7,69%
İlgi	1	2,56%
Coğrafya	1	2,56%
Anlamamak	5	12,82%
Yabancı kelime	2	5,13%
Tarif	3	7,69%
Araştırma	2	5,13%
Başarı	2	5,13%
<b>Toplam</b>	<b>39</b>	<b>100,00%</b>

Tablo 6’daki kategoriler incelendiğinde katılımcıların en fazla 17,95% oranla “Türk kültürü” ve 12,82% oranla “anlamamak” kategorilerini tercih ettikleri görülmektedir. 2,56% oranla “ilgi” ve “coğrafya” kategorilerinde sadece birer kod üretilmiştir.

## Dördüncü Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 7.** Katılımcıların mutfaktaki veya yemek tariflerinde kullanılan Türkçe ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Söylenenleri anlamak	X													1
Yöre	X													1
Dil	X	X												2
Şive	X													1
Açıklayıcı		X												1
Anlaşılır		X												1
Güzel ve anlaşılır			X											1
Aynı yöre				X										1
Terimler				X								X		2
Farklı yöre				X		X								2
Anlamamak				X										1
Yabancı kelime					X									1
Zenginleştirerek anlatım							X							1
Poşe yumurta							X							1
Rafadan yumurta							X							1
İyi düşünmek								X						1
Türkçe dili kullanılması									X					1
Tarif videoları izlemek									X					1
Türlere özgü yemekler										X				1
Türkçe yemek adları										X				1
Türkçe dilinin											X			1

yeterli olması			
Yabancı kelimeler kullanılması	X		1
Uygulanabilirlik	X		1
Geleneksel tarifler		X	1
Yöresel dil		X	1
Kod Kullanım Toplamı			28

Katılımcıların mutfaktaki veya yemek tariflerinde kullanılan Türkçe ile ilgili oluşturdukları kodları, kod kullanım toplamlarınının 28 olduğu tablo 7’de belirtilmiştir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K1 ve K2 katılımcıları “dil” kodunu, K4 ve K12 katılımcıları “terimler” kodunu, K4 ve K6 katılımcıları “farklı yöre” kodunu kullanmışlardır.

**Tablo 8.** Dördüncü alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Anlamak	6	21,43%
Yöre	11	39,29%
Yabancı	2	7,14%
Tarif	2	7,14%
Düşünmek	1	3,57%
Sanal	1	3,57%
Türkçe	4	14,29%
Uygulama	1	3,57%
<b>Toplam</b>	<b>28</b>	<b>100,00%</b>

Dördüncü alt probleme ait kategorilerin verildiği tablo 8 incelendiğinde 39,29% oranla en fazla “yöre” ifadesine daha sonra 21,43% oranla “anlamak” ifadesine yer verildiği görülmektedir. 3,57% oranla “düşünmek”, “sanal” ve “uygulama” kategorilerinde ise sadece birer tane kod üretilmiştir.

## Beşinci Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 9.** Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kavramların ve ifade kullanımını ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Hoş bulmamak	X													1
Kültürel yozlaşma	X													1
Yabancı kelimeler		X		X										2
Türk yemeklerin de olmaması			X											1
Parantez içinde Türkçe anlam				X										1
Sürki (çökelek)				X										1
Tarif etmek					X									1
Türkçe kelime kullanmak					X									1
Aynı şekilde yapmak					X									1
Yöreye özgü kelimeler						X								1
Yöresel kelimelerin garip gelmemesi						X								1
Yabancı kelimelerin anlaşılama ması						X			X					2
Türkçeyi unutmak							X							1
Alışmak							X							1

İyi karşılama	X					1
Pek uygun olmaması		X				1
Yöremize ve kültürümüze uygun olmaması		X				1
Yabancı kelimelerin kullanılmaması	X	X	X	X		4
Türkçe kelimelerin kullanılması		X				1
İtici gelmesi			X			1
Jülyen			X			1
Kod Kullanım Toplamı						26

Tablo 9'a bakıldığında katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kavram ve ifadelerin kullanımını ile ilgili oluşturdukları kodları görülmektedir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K10, K12, K7 ve K13 katılımcıları "yabancı kelimelerin kullanılmaması" kodunu kullanmışlardır. Bu alt problemde katılımcıların kod kullanım toplamları 26 olarak belirtilmiştir.

**Tablo 10.** Beşinci alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Alışmak	2	7,69%
Yozlaşma	1	3,85%
Uygun olmamak	4	15,38%
Yabancı	8	30,77%
Türkçe	4	15,38%
Türk yemeği	1	3,85%
Tarif	3	11,54%
Yöre	3	11,54%

<b>Toplam</b>	<b>26</b>	<b>100,00%</b>
---------------	-----------	----------------

Tablo 10'a bakıldığında beşinci alt probleme ait kategoriler görülmektedir. Katılımcılar en fazla "yabancı" (30,77%) kategorisinde daha sonra "Türkçe" ve "uygun olmamak" kategorilerinde 15,38% oranıyla kod üretmişlerdir. 3,85% oranıyla "yozlaşma" ve "Türk yemekleri" kategorilerinde ise sadece birer tane kod üretilmiştir.

### Altıncı Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 11.** Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerindeki işlemlerde yabancı terim ve kelimelerin kullanımı ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Yemek isimleri	X									X				2
Yemek tarifleri	X									X				2
Otel	X													1
Lüks lokantalar	X													1
Mühürleme		X												1
Tavada ters düz etmek		X												1
Kullanılan malzemeler			X											1
Yapım aşaması			X									X		2
Hrisi				X										1
Aşure				X										1
Pasta yapımı						X								1
Benmari						X								1
Karamelize						X								1
Pane						X								1
Donat						X								1

Tatlı tarifleri	X		1
Browni	X		1
Islak kek	X		1
Yemek yapmak		X	1
Et tarifleri		X	1
Kesme ve Şekil verme			1
Burunuaz		X	1
Yapılan işlemlerde			1
Mutfak eşyaları			X 1
Sunum aşaması			X 1
Kod Kullanım Toplamı			28

Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde hangi alanlarda ya da işlemlerde daha fazla yabancı terim ve kelimelerin kullanımı ile ilgili oluşturdukları kodlara bakıldığında kod kullanım toplamlarının 28 olduğu tablo 11’de görülmektedir. Katılımcıların ortak kodları ise K1 ve K10 katılımcıları “yemek isimleri” ve “yemek tarifleri” kodlarını, K3 ve K12 katılımcıları ise “yapım aşaması” kodlarını olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 12.** Altıncı alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Yemek isimleri	9	32,14%
Tarifler	7	25,00%
Lük mekan	2	7,14%
Teknikler	8	28,57%
Malzemeler	2	7,14%
<b>Toplam</b>	<b>28</b>	<b>100,00%</b>

Altıncı alt probleme ait kategorilerden en fazla tercih edilen kategorinin 32,14% oranla “yemek isimleri” kategorisi olduğu tespit edilmiştir.

“Teknikler” (28,57%) ve “tarifler” (25,00%) ifadeleri daha sonra tercih edilen kategorilerdir.

### Yedinci Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo.13.** Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde kullandığı ve kullanıldığını gördüğü yabancı terim, ifade ve kelimelere örnekleri ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Tavuk şnitzel	X													1
Balık fileto	X													1
Yoğurt		X												1
Yumurta		X												1
Limon		X												1
Çorbalarda a bağlama yolu		X												1
Jülyen kesim			X		X									2
Benmari				X										1
Çikolata				X										1
Tatlı tarifleri				X										1
Soteleme					X									1
Hirisi						X								1
Maşık						X								1
Pirpirim						X								1
Batırık						X								1
Poşe yumurta							X							1
Browni kek							X							1
Püre							X							1
Blanch									X					1
Soğuk suda bekletme									X					1
Spaghetti										X				1

Hamburge		X	1
Televizyon		X	1
Yabancı kelime kullanmak	X	X	2
Marine etmek		X	1
Poşe yumurta		X	1
Sote		X	1
Kettle			X 1
Cup mikser			X 1
Kod Kullanım Toplamı			31

Tablo 13’de katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde kullandığı ve kullanıldığını gördüğü yabancı terim, ifade ve kelimelere örnekleri ile ilgili oluşturdukları kodlar sayılarla ifade edilmiştir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K3 ve K5 katılımcıları “jülyen” kodunu, K4 ve K11 katılımcıları ise “yabancı kelime kullanmamak” kodunu kullanmışlardır. Çalışmanın bu alt problemine ait kod kullanım toplamaları 31 olarak belirlenmiştir.

**Tablo 14.** Yedinci alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Araç	3	9,68%
Bitki	5	16,13%
Ekmek	1	3,23%
Balık	1	3,23%
Kırmızı et	1	3,23%
Tavuk	4	12,90%
Süt	1	3,23%
Tarif	3	9,68%
Yöntem	8	25,81%
Tatlı	2	6,45%

Yabancı kelime kullanmamak	2	6,45%
<b>Toplam</b>	<b>31</b>	<b>100,00%</b>

Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde kullandığı ve kullanıldığını gördüğü yabancı terim, ifade ve kelimelere örnekleri ile ilgili oluşturdukları kodlardan elde edilen kategoriler incelendiğinde en fazla “yöntem” (25,81%) ifadesinin öne çıktığı görülmektedir. 3,23% oranıyla “ekmek”, “balık” ve “süt” kategorilerinde ise sadece birer tane kod belirlenmiştir.

### Sekizinci Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 15.** Katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kelimelerin, ifadelerin ve terimlerin kullanılma sebepleri ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Havali Görünme İsteği	X													1
Gelenek		X												1
Kitaplar		X												1
Dünya Mutfağı			X											1
Yöresel anlatım				X										1
Yeni nesilde kullanılması					X									1
Eskilerin kullanılması					X									1
Sözcüklerin farklılığı				X		X								2
Bulunduğu yöreye özgü olması								X						1
İnsanlarda merak uyandırması									X					1

Yabancıların anlaması için	X			1
Bilmiyorum		X		1
Yurt dışında daha fazla yapılması			X X	2
Batıya olan özentisi			X	1
Yabancı kelimeler				X 1
Daha havalı görünmek için		X		1
Kod Kullanım Toplamı				18

Mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kelimelerin, ifadelerin ve terimlerin kullanılma sebepleri ile ilgili katılımcıların oluşturdukları kodların toplam kullanımı 18 olarak yukarıda tablo 15’de verilmiştir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K4 ve K6 katılımcıları “sözcüklerin farklı kullanımı” kodunu, K11 ve K12 katılımcıları ise “yurt dışında daha fazla yapılması” kodlarını oluşturacak ifadeler kullanmışlardır.

**Tablo 16.** Sekizinci alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Gelenek	2	11,11%
Yazılı eserler	1	5,56%
Karizma	2	11,11%
Yöresel mutfak	2	11,11%
Dünya mutfağı	1	5,56%
Yeni nesil	1	5,56%
Özenti	3	16,67%
Duygu	2	11,11%
Yabancılaşma	4	22,22%

<b>Toplam</b>	<b>18</b>	<b>100,00%</b>
---------------	-----------	----------------

Toplam 18 kodun üretildiği sekizinci alt probleme ait kategorilere bakıldığında en fazla kodun “yabancılaşma” (22,22%) kategorisinde üretildiği görülmektedir. Daha sonra 16,67% oranla “özenti” kategorisi tercih edilmiştir. “Yazılı eserler”, “dünya mutfağı” ve “yeni nesil” kategorilerinde ise 5,56% oranla sadece birer tane kod üretilmiştir.

### Dokuzuncu Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo 17.** Katılımcıların kullanılan yabancı kelimelerin yerine Türkçe kelimelerin ve ifadelerin kullanımı konusuna yaklaşımları ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Türkçe dili (kelimeler)	X											X	X	3
Çocuklar	X													1
Kültürel yemekleri öğrenmek	X													1
Nesillere aktarmak	X													1
Türkçe kullanmak daha iyi olur		X			X				X	X				4
Benmari usulü eritme		X												1
Jülyen doğrama			X											1
Böyle olması gerekmesi			X											1
Kullanılabilirliği				X										1
Parantez içerisinde kelimenin karşılığının verilmesi				X		X								2
Zorlanmamak					X									1

Türkçe kullanımının yaygınlaşması	X	1
Daha mantıklı	X	1
Anlamak	X	1
Her alanda Türkiye'yi dünyaya tanıtmak	X	1
Geleneksel yemeklere sahip çıkmak	X	1
Kod Kullanım Toplamı		22

Araştırmanın bu alt problemine ait kod kullanım toplamı 22 olarak tespit edilmiştir. Kullanılan yabancı kelimelerin yerine Türkçe kelimelerin ve ifadelerin kullanımı konusuna yaklaşımları ile ilgili oluşturulan kodlar tablo 9'da belirtilmiştir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K1, K12 ve K13 katılımcıları "Türkçe (kelimeler)" kodunu, K2, K5, K9 ve K10 katılımcıları "Türkçe kullanmak daha iyi olur" kodunu, K4 ve K6 katılımcıları ise "parantez içerisinde kelimenin karşılığının verilmesi" kodunu kullanmışlardır.

**Tablo 18.** Dokuzuncu alt probleme ait kategoriler

Kategoriler	f	%
Türkçe	9	40,91%
Bireyler	1	4,55%
Öğrenmek	1	4,55%
Nesillere Aktarmak	1	4,55%
Zorlanmak	1	4,55%
Teknik	2	9,09%
Gelenekler	1	4,55%
Düşünce	6	27,27%
<b>Toplam</b>	<b>22</b>	<b>100,00%</b>

Dokuzuncu alt problem olan katılımcıların kullanılan yabancı kelimelerin yerine Türkçe kelimelerin ve ifadelerin kullanımı konusuna yaklaşımları ile ilgili oluşturdukları kodlar dan üretilen kategoriler tablo 18’de görülmektedir. Katılımcılar en fazla “Türkçe” (40,91%) kategorisinde daha sonra “düşünce” (27,27%) kategorisinde kodlar üretmişlerdir. 4,55% oranıyla “bireyler”, “öğrenmek”, “nesillere aktarmak”, “zorlanmak” ve “gelenekler” kategorilerinde ise sadece birer kod üretilmiştir.

### Onuncu Alt Probleme İlişkin Bulgular

**Tablo.19.**Katılımcıların mutfakta daha fazla Türkçe kelime ve ifade kullanılması ile ilgili oluşturdukları kodlar

Kodlar	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	T
Tarif	X			X		X		X	X					5
Türkçe	X	X				X		X	X		X		X	7
Yabancı Dil	X					X						X		3
TV Programları		X										X		2
Kitap		X										X		2
Büyüklerin yaptığı ve söylediği			X											1
Karşılığını tam anlatan kelime				X										1
Yıldız konularak				X										1
Eskiden kullanılan terimler					X									1
Jülyen					X									1
İnce uzun doğramak					X									1
Stolemek					X									1
Kavurmak					X									1

Blanch etmek	X			1
Şoklamak	X			1
Bildiğimiz Kelimeler		X		1
Geleneksel			X	1
Yöresel ifade		X	X	2
Türk yemekleri			X	1
Gelecek Nesil			X	1
Net			X	1
Anlaşılır			X	1
Dergi			X	1
Dikkat Çekmek			X	1
Batı Yemekleri			X	1
Kod Kullanım Toplamı				40

Tablo 19'a bakıldığında katılımcıların mutfakta daha fazla Türkçe kelime ve ifade kullanılması ile ilgili oluşturdukları kodlar ve toplam kod kullanımlarınının 40 olduğu görülmektedir. Katılımcıların ortak kodlarına bakıldığında K1, K4, K6 K8 ve K9 katılımcıları "tarif" kodunu, K1, K2, K6, K8, K9, K11 ve K13 katılımcıları "Türkçe" kodunu, K1, K6 ve K12 katılımcıları "yabancı dil" kodunu, K2 ve K12 katılımcıları "TV programları" kodunu, K2 ve K12 katılımcıları "kitap" kodunu, K9 ve K12 katılımcıları "yöresel" kodunu kullanmışlardır.

**Tablo 20.** Onuncu alt probleme ait kategoriler

Kategori	f	%
Tarif	5	12,50%
Türkçe	7	17,50%
Yabancı dil	4	10,00%
TV	2	5,00%
Yazılı eserler	3	7,50%

Gelenekler	6	15,00%
Yöntem	6	15,00%
Anlaşılır olmak	4	10,00%
Yerli yemekler	1	2,50%
Yabancı yemekler	1	2,50%
Dikkat çekmek	1	2,50%
<b>Toplam</b>	<b>40</b>	<b>100,00%</b>

Tablo 20’de onuncu alt probleme ait kategoriler verilmiştir. Katılımcılar en fazla “Türkçe” (17,50%) kategorinde daha sonra 15,00% oranıyla “gelenekler” ve “yöntem” kategorilerinde kodlar üretmişlerdir. “Yerli yemekler”, “yabancı yemekler” ve “dikkat çekmek” kategorilerinde 2,50% oranla sadece birer kod üretilmiştir.

## Tartışma ve Sonuç

Çalışmanın bu bölümünde elde edilen sonuçlar ile literatür taraması ile ulaşılan diğer çalışmaların sonuçları karşılaştırılarak çeşitli yargılara varılmıştır.

Birinci alt probleme ait kategorilere bakıldığında “TV” ve “sanal ortam” kategorilerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Alt problemdeki ifade göz önüne alındığında katılımcıların yemek programlarını TV ve sanal ortam üzerinde takip ettikleri sonucuna ulaştırmaktadır. Sanal ortamın yaygınlaşması ve teknolojinin ilerlemesiyle ulaşımının kolaylaşması yemek yapan bireylerinde kendi ilgi alanlarına ait içeriklere ulaşmalarını kolaylaştırmıştır. Diğer taraftan “olumsuz” kategorisinde kodların oluşturulması da bazı bireylerin yemek programlarını takip etmediklerini göstermektedir. Bu durum bireylerin teknolojiye ulaşım imkanlarıyla ilgili olabileceği gibi kişisel bir tercih olarak geleneksel yöntemlere yönelimlerinin olduğunu şeklinde de değerlendirilebilir. Benzer bir sonuçla Çakıcı, Mercan, Moumin ve Sünnetçioğlu (2020), özellikle eğitimlerde basılı eserler ile bireylerin yemekler konusunda duyarlılıklarının artırılabilmesini belirtmişlerdir. Bu durum, bireylerin ister basılı ister dijital ortamda olsun bir yada birkaç yayını takip etmesi onların bilgilerini, becerilerini ve duyarlılıklarını arttıracığı şeklinde değerlendirilebilir.

Katılımcıların yemek programlarında verilen tariflerdeki yabancı ifadeler ile ilgili oluşturdukları kategoriler incelendiğinde “anlamamak” kategorisinin ön plana çıktığı belirlenmiştir. “Tarifler” kategorisinin de oranın yüksek oluşu bireylerin tariflerin içerisinde geçen bir çok yabancı ifadeyi anlayamadıklarını göstermektedir. “Türkçe” kategorisinin de oransal yüksekliği katılımcıların bu olumsuz duruma tepki veya çözüm önerisi olarak Türkçe ifadelerin daha sık kullanılması gerektiği şeklinde değerlendirilebilir. Benzer bir ifadeyle Güldemir ve Özdemir (2022), yabancı kelime kullanımı sorunu ile ilgili olarak yemek eğitimi verilen kurum ve kuruluşlarda mutfakta kullanılan terim ve tekniklerinin, eğitimcilerin kendileri tarafından Türkçe kelimelerle ve ifadelerle açıklanması gerekliliğini belirtmiştir. Açıklama TV programları ve sosyal medya hesapları içinde genellenebilir.

Katılımcıların mutfak terimleri ile Türkçenin kullanımı arasındaki ilişki ile ilgili alt problemde en fazla “Türk kültürü” ve “anlamamak” kategorilerinin tercih edildiği görülmektedir. Bu durum bireylerin Türkçenin kullanımı ve Türk kültürü arasında çok sıkı bir bağ kurdukları şeklinde değerlendirilebilir. Ayrıca “ilişki var” kategorisinin oransal yüksekli katılımcıların yemek kültürü ile dil kullanımında bağlantılı olduğunu düşündüklerini göstermektedir. Diğer yandan bu kullanımın ilgiye bağlı olduğunu düşünen katılımcıların oransal düşüklüğünün dikkat çekmesidir. Benzer bir sonuçla Güner (2021) ve Güldemir ve Özdemir (2022) mutfağın bir kültürün en önemli parçası olduğunu ve bunun her alanda titizlikle korunması gerektiği belirtmişlerdir.

Katılımcıların mutfaktaki veya yemek tariflerinde kullanılan Türkçe ile ilgili kategorilerinde “yöre” kategorisi en fazla tercih edilen kodlara ait kategori olmuştur. Bunun yanında “anlamak” kategorisinin de oransal yüksekliği burada birlikte değerlendirmeyi gerekmektedir. Katılımcıların daha çok yöresel ifadeleri tercih ettikleri ve bu tercihleri sonucunda da kolay ve anlaşılır bir şekilde tarifleri uygulayabildikleri şeklinde değerlendirilebilir. Ayrıca dijital ortamlarda erişilen tarif ve tekniklerin daha anlaşılır olması kullanılan dille doğrudan ilgilidir. Bunla ilgili olarak Güner (2021), özellikle dijital ortamlarda gerçekleştirilen yemek tariflerinde kelimelerin yanına anlamlarının da verilmesi gerektiğini hatta bir çeviri bölümünün de olması gerektiğini belirtmiştir.

Beşinci alt problemde katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kavram ve ifadelerin kullanımını ile ilgili olarak “yabancı” kategorisinin oransal yüksekliği, katılımcıların bu konuda olumsuzluklarla karşılaştıklarını göstermektedir. Diğer taraftan bu düşünlerini “Türkçe” ve “uygun olmamak” kategorilerindeki kodlarıyla da desteklemişlerdir. Katılımcıların yabancı ifadelerin kullanılmasının hoş karşılamazken, Türkçe ifadelerin olması gerektiğini de söylemişlerdir. Çakıcı, Mercan, Moumin ve Sünnetçioğlu (2020), yemekle uğraşan bireylerin çoğunluğunun ‘pişirme yöntemlerinde’, ‘doğrama tekniklerinde’, ‘pasta yapımlarında’, ‘sos yapımlarında’, ‘menülerin hazırlanmasında’, ‘yemeklerin isimlendirilmesinde’ ve ‘pozisyon isimlendirmede’ yabancı kaynaklı kelimeleri ve ifadeleri kullandıklarını belirtmişlerdir.

Altıncı alt probleme cevap oluşturan kategorilerde katılımcılar “yemek isimleri” kategorisini tercih etmişlerdir. Daha sonra “teknikler” ve “tarifler” kategorileri ön plana çıkmaktadır. Katılımcıların yemek isimlerini yabancı bulmalarıyla beraber teknikler ve tarifler konusunda da bir çok yabancı kelimenin baskısına maruz kaldıkları görülmektedir. Ancak oransal bakıldığında katılımcıların zamanla bu yabancı teknik ve tariflere aşına oldukları da düşünülebilir. Benzer bir bakış açısıyla Eratalay (2019), yemeklerde ve mutfak gereçlerinde kullanılan dilin ve ifadelerin tarihsel köklerinin iyi bir şekilde araştırılması gerektiğini, bazı yabancı kökenli sanılan ifadelerin konar göçerlikten ve eski Türkçeden gelebileceğini belirtmiştir. Bu açıklama ile yemeklerle meşgul olan kişilerin kullandıkları ifadeleri dikkatlice irdelemeleri gerektiği sonucuna ulaşılabilir.

Yedinci alt problemde geçen katılımcıların mutfakta veya yemek tariflerinde kullandığı ve kullanıldığını gördüğü yabancı terim, ifade ve kelimelere örnekleri ile ilgili kategorilerde “yöntem” ifadesi öne çıkmıştır. Bu yabancı kökenli yöntemlerin de daha çok “bitki” içerikli olduğu şeklinde değerlendirilebilir. Diğer bir detay ise gıda içeriklerinde “tavuk” kategorisinin diğer et türlerine göre daha fazla tercih edilmiş olmasıdır. Katılımcıların tavuk içerikli yemekleri kırmızı et ve balık etine göre daha fazla tercih ettikleri şeklinde değerlendirilebilir. Bu durum gıdaya ulaşım imkanı ile ilişkili olarak değişkenlik gösterdiği şeklinde düşünülebilir.

Benzer bir sonuçla Çakıcı vd. (2020) mutfakta faaliyet gösteren bireylerin iletişim kurmak için bile sıklıkla yabancı mutfak ifadeleri ve kavramları kullandığını söylemişlerdir.

Mutfakta veya yemek tariflerinde yabancı kelimelerin, ifadelerin ve terimlerin kullanılma sebeplerini içeren sekizinci alt problemde “yabancılaşma” kategorisinin oransal değeri diğer kategorilere göre daha yüksektir. Katılımcılara göre Türkçe olmayan ifadelerin kullanılmasının giderek yabancılaşmaya sebep olmaktadır. Bu yabancı ifadelerin kullanımının ilk sebebi olarak da “özentî” kategorisi kendini göstermektedir. Özentinin yanında karizma sahibi olma ihtiyacı da katılımcıların dikkat çektiği sebeplerdendir. Bununla ilgili olarak Efe (2019) ve Tosun (2005) yabancı kelime kullanımının plaza dili olarak geçtiğini, popüler ve medyatik olmak için tercih edildiğini belirtmişlerdir. Yabancı kelimeler tariflere estetik katıyormuş gibi görünse de aslında Türkçe'nin yıpranarak zedelenmesine sebep olmaktadır. Hangi amaçla olursa olsun bir dilin yıpratılması kültürün yok olmasında en büyük etken olacaktır.

Dokuzuncu alt probleme çözüm olarak üretilen kodlardan elde edilen kategorilerde “Türkçe” kategorisi katılımcılar tarafında en fazla kod üretilen kategori olarak tercih edilmiştir. Katılımcılar yabancı ifadelerin daha çok teknik terimlerde karşılaştıklarından ve bazılarını anlayamadıklarını açıklamışlardır. Katılımcılar “düşünce” kategorisiyle Türkçe ifadeleri kullanmanın daha mantıklı olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Kullanılan yabancı kelimeler zamanla dil alışkanlığıyla beraber günlük kullanım içerisine girmekte ve her ne kadar farklılıkmiş gibi görünse de dilde yozlaşmaya sebep olmaktadır. Benzer bir sonuçla Çakıcı, Mercan, Moumin ve Sünnetçioğlu (2020), yabancı kelime kullanmanın bireyleri daha havalı ve karizmatik gösterdiğine inanıldığı için kullandıklarını belirtmişlerdir.

Onuncu alt problemdeki kategoriler incelendiğinde “Türkçe”, “gelenekler”, “yöntem” ve “tarif” ifadelerinin oransal yükseklikleri görülmektedir. Katılımcılara göre mutfakta daha fazla Türkçe ve yöresel ifadelerin kullanılması gerekmektedir. Bu durum mutfak kültürüyle beraber Türkçeyi de koruyacaktır. Böylece verilen tarifler, bu tariflerde kullanılan teknikler daha anlaşılır olacaktır. TV ve basılı eserlerde karşılaşılan bu yabancı ifadeler yerli olmayan yemekler için

kullanılmaktadır. Ancak karşılaşılan her yabancı kelime tarifi güçleştirmektedir. Kültürel yemeklerle ilgili araştırmaların yeterli olmaması da yabancı kelimelerin kullanılma sıklığını arttırmaktadır. Bu durumu destekler nitelikte, Güldemir ve Özdemir (2022), kullanılan yabancı kelimelerin fazla oluşunu bu konuda yeterli ve etkin bilimsel çalışmaların eksik oluşundan kaynaklandığını belirtmişlerdir. Bu bakımdan yeme ve içme faaliyetlerine yönelik Türkçe ifadelerden oluşan bilimsel çalışmalar daha fazla yer almalıdır.

## Öneriler

Dil ve gıda ürünleri, kadim kültürlerin vazgeçilmez öğeleridir. Tüketilen yiyecek ve içecekler sadece bir karın doyurma ihtiyacı değil, kendilerine özgü nitelikleri olan ve toplumun hemen hemen her ögesiyle etkileşerek değişimler yaşayan köşe taşlarıdır (Erkan ve Çoban, 2021). Bu değerlerin yaygınlaştırılması yine yazılı veya sözlü dil ile mümkündür. Dilin doğru kullanılması ve yabancı kelimelerden arındırılması kültüre olan saygıyı gösterdiği gibi kültürün ve yöresel gıdaların da korunmasını sağlar. Burada Türkçe devreye girmektedir. Türkçe'nin arı ve duru olarak kullanılması gelecek için sağlam bir kültürel bütünlük oluşturacaktır (Yılmaz, Karataylı ve Cangüven, 2021). Ayrıca kültürün yaygınlaşmasında bir diğer etkende müzelerdir (Aydoğan ve Cangüven, 2021). Yemek ve mutfak içerikli müzelerin ziyaret edilmesi kültürün korunmasına destek olacaktır. Bu bakımdan;

Yiyecek ve içeceklerin kültürün en önemli parçaları olduğu unutulmamalıdır.

Takip edilen programları veya yayınların Türkçeye uygunluğuna dikkat edilerek özen gösterilebilir

Özenli Türkçe kullanımı ile yöresel değerler bir sonraki nesle aktarılmaya çalışılabilir.

Yemek tariflerinde yabancı ifadeler yerine Türkçe ifadeler kullanılmaya çalışılabilir.

şeklinde öneriler sunulmaktadır.

## Kaynakça

Alsaffar, A. ve Kalyoncu, Z. B. (2015). *Pişirme yöntemleri*. Beta Yayınları.

- Ayaz, N. ve Türkmen, B. M., (2018), Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, XII, 1: 22-38.
- Aydoğan, E.,S. ve Cangüven H. D. (2021), *Tarihi Çevre ve Müze Bilincinin Çeşitli Değişkenler Açısından Belirlenmesi*, Eğitimde Yeni Normlar-II Uluslararası Covid-19 e-Kongresi Bildiri Metinleri Kitabı s.532-548.
- Baştürk, S., ve Taştepe, M. (2013). *Evren ve Örneklem. Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Vize Yayıncılık, 129, 159.
- Çakıcı, S., Mercan, O., Moumin, E., ve Sünnetçioglu, S. (2020). Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Dil, Yabancı Terimler ve Türkçe Kullanımı Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 127-142.
- Efe, K. (2019), Beyaz Yakalılar Dünyasının Dili: Plaza Türkçesi, *ZFWT*, 11(3),103-126.
- Eratalay, S. Ö. (2019). Batı Anadolu Yörüklerinde Yemek Ve Mutfak Terimleri I: Yemek Adları Ve Mutfak Gereçleri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 11-34.
- Eraslan, N. (2012). *Pişirme Yöntemleri*. Detay Yayınları.
- Eryılmaz, L. C. (2011). *Yemek Pişirme*. Remzi Yayınları.
- Erkan, S., ve Çoban, A. (2021). Ders Kitaplarında Yer Alan Yöresel Özellikleri. 21. *Yüzyılda Eğitim Ve Toplum Eğitim Bilimleri Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(29), 315-345.
- Gökdemir, A. (2012). *Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II*. Detay Yayınları.
- Güldemir, O. (2015). *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin* . Oğlak Yayınları.
- Güldemir, O., ve Özdemir, S. S. (2022). Günümüz Mutfak Kültüründe Türkçe Terim ve Teknikler. *Folklor/Edebiyat*, 28(109), 183-202.
- Güner, S. P. (2021). Gastronomi Metinleri Çevirisinin Bir Alt Alanı Olarak Yemek Tarifi Çevirileri . *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (Ö9), 506-524.

- Gürman, Ü. (2000). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1*. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Gürman, Ü. (2003). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 2*. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Gürman, Ü. (2000). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3*. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Halıcı, F. (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2014). *Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı*. Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- İlhan, N. (2009). Sözlük Hazırlama İlkeleri, Çeşitleri ve Özellikleri. *Electronic Turkish Studies* 4(4), 534-554.
- Kılbacak A., Güldüren M., Köroğlu H. ve Cangüven H.D. (2019). *Devlet Ve Özel Fen Liselerine Devam Eden Öğrencilerin Değerler Eğitimi İle İlgili Görüşlerinin Karşılaştırılması (Mersin İli Örneği)*, (2 ND International Congress Of Eurasian Social Sciences) 2. Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Kongresi Tam Metinler Kitabı, ICOESS 2018, 18-21 April / Nisan 2018, Bodrum / MUĞLA, s. 315-335
- Kurt, N. F. (2004). *Dil Kültür İlişkisi ve Cumhuriyet Yenileşmeciliği Bağlamında Dil Kültür İlişkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi.
- Maslow, A. H. (1943). A Theory Of Human Motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-396.
- Miles, M. B., ve Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded Sourcebook. (2nd ed)*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Önçel, S. vd. (2018). *Mutfak Uygulamaları*. Detay Yayınları
- Richards, Greg, (2012), *An Overview Of Food Tourism Trends And Policies. Food and the Tourism Experience: The OECD Korea, Workshop*, 13-46.

- Sağır, A., (2012), “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”, *Turkish Studies*, VII, 4: 2675-2695.
- Sarıoğlan, M., ve Yalın, G., (2021), *Edremit Körfezine Özgü Yöresel Yiyecek-İçecek Öđelerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması*, Livre de Lyon.
- Şengül, S. ve Türkay, O., (2016), Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Deđerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies IV/Special*, 1: 86-99.
- Tosun, C. (2005). Dil Zenginliđi, Yozlaşma ve Türkçe, *Journal of Language and Linguistic Studies*, 1(2), 136-154.
- Türkan, C. (2006). *Yemek Repertuarı*. Değişim Yayınları.
- Türnüklü, A. (2000). Eđitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Ulu, N. (Hazırlayan) (2013). 1939’dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü . MSA Yayınları.
- Williams, C. (Editör) (2011). *Mutfak sırları*. NTV Yayınları.
- Yavaş, G. (2016). *İç Anadolu Bölgesi Ağızlarında Ev, Mutfak, Tarım ve Hayvancılık Terimleri Sözlüğü* . Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi.
- Yeğen, E. M. (2018). *Alaturka-Alafranga Yemek Öđretimi ve Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü* . İnkılâp Yayıncılık.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H.(2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, T., Karataylı. S. N. ve Cangüven H. D. (2021), *Uzaktan Eđitimdeki Türkçe Dersi ve EBA Verimliliđi*, Eğitimde Yeni Normlar-II Uluslararası Covid-19 e-Kongresi Bildiri Metinleri Kitabı s.319-330.
- Zat, E. (Yayın Yönetmeni) (2013). *Rakı Ansiklopedisi*. İstanbul: Overtteam.