

Ayşe Uğureli - Hacettepe Üniversitesi, Türk Halkbilimi, Doktora Öğrencisi
0000-0003-2249-0007
ayseugureli@gmail.com

Yabancılara Türkçe Öğretiminde Yaşayan Kültürel Mirasın Aktarım Aracı Olarak Türk Yemek Kültürü: Yedi İklim Türkçe Ders Kitapları Örneği

ÖZET

Yemek yemek canlıların ortak biyolojik ihtiyaçlarıdır. İnsanlar yaşadıkları coğrafyaya göre beslenme düzeni oluşturmuşlardır. Zamanla medeniyetler inşa edildikçe yemek yemek de kültürel farklılıklara göre çeşitlenmiştir. Yemek yemek günümüzde bireyin salt biyolojik ihtiyacı olmasının ötesinde kültürel örüntülerle şekillenmiş, önemli bir fenomendir. Paleolitik dönemde hayatta kalmak için çevre şartlarının el verdiği ölçüde besin temini yapıp bunlar sayesinde hayatını sürdüren insanoğlu zaman geçtikçe yemek yemeyi sadece biyolojik besin takviyesi olarak görmemiş, çevresinde bir kültür inşa etmiştir böylece yemeğin işlenmesi besinlerden daha fazla yarar sağlamak adına insanlar için evrimsel bir basamak olmuştur. Medeniyetler geliştikçe coğrafya ve iklim şartları, dönemin getirdiği yenilikler yemek yemenin kültürel boyutunu etkilemiştir. Öyle ki yemek kültürü; coğrafi şartlar, inanç, sosyal statü, dünya görüşü gibi dinamiklerle doğrudan bağlantılıdır. Günümüzde ise yemek yemek, kültürel kimliğin en önemli ifade araçlarından biridir. Yemek, ulusal kültürün hemen her enstrümanı ile bağlantılıdır. Dil ve kültür ilişkisi bağlamında düşünüldüğünde bir kültürün yemekleri aracılığıyla dilini öğretmek etkili bir yöntemdir. Bu bağlamda, makalede Türk yemek kültürünün yabancılara Türkçe öğretiminde nasıl etkili bir şekilde kullanılabileceğine çözüm önerileri getirmek hedeflenmiştir. Konu ile ilgili, ağırlıklı olarak Türkiye dışında Türkçe öğrenen yabancılar için kullanılması dolayısıyla, Yedi İklim Türkçe ders kitapları örneklem olarak seçilmiştir. Belirlenen hedef doğrultusunda örnekler üzerinden öncelikle dil ve kültür aktarımı ilişkisi kurulmuş ardından yemek kültürü ile bağlantıları ele alınarak eleştirel bakış açısıyla analizler yapılmıştır. Yemek kültürünün yabancılara Türkçe öğretiminde nasıl daha etkili kullanılabileceği hususunda elde edilen veriler üzerinden önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yabancılara Türkçe Öğretimi, Yaşayan Kültürel Miras, Yemek Kültürü, Kültür Aktarımı, Yedi İklim Türkçe Kitapları.

Turkish Food Culture as a Transmission Tool of Living Cultural Heritage in Teaching Turkish to Foreigners: the Example of Yedi İklim Turkish Textbooks

ABSTRACT

Eating is the common biological need of living things. People have created a diet according to the geography they live in. As civilizations were built over time, eating also diversified according to cultural differences. Eating is an important phenomenon shaped by cultural patterns, beyond being a purely biological need of the individual today. In order to survive in the Paleolithic period, human beings, who obtained food as much as the environmental conditions allowed and continued their life thanks to these, did not see eating only as a biological nutritional supplement as time passed, but built a culture around them, so the processing of food became an evolutionary step for humans to get more benefits from food. As civilizations developed, geography and climatic conditions and the innovations brought by the period affected the cultural dimension of eating. So much food culture; It is directly related to dynamics such as geographical conditions, belief, social status, world-view. Today, eating is one of the most important means of expression of cultural identity. Food is connected with almost every instrument of national culture. When it is considered in the context of language and culture relationship, it is an effective method to teach the language of a culture through food. In this context, it is aimed to propose solutions to how Turkish food culture can be used effectively in teaching Turkish to foreigners. Due to the fact that they are mainly used for foreigners learning Turkish outside of Turkey, Yedi İklim Turkish textbooks were chosen as a sample. In line with the determined target, firstly, the relationship between language and culture transfer was established through the examples, and then the connections with the food culture were discussed and analyzes were made with a critical point of view. Suggestions were made based on the data obtained on how the food culture can be used more effectively in teaching Turkish to foreigners.

Key Words: Teaching Turkish to Foreigners, Living Cultural Heritage, Food Culture, Cultural Transfer, Yedi İklim Turkish Textbooks.

GİRİŞ

İnsanlık tarihinin ilk dönemlerinden bu yana insanlar çeşitli besinleri tüketerek hayatta kalmaya çalışmışlardır. Fakat insanlık tarihinin ilk dönemlerinde yemeğin ihtiyaç yönü ağır basarken zamanla medeniyetler geliştikçe ve teknolojik buluşlarla insan hayatı kolaylaştıkça yeme eylemi, kültürel çevre içerisinde anlam bulmuştur. Önceleri hayatta kalmak için çevrelerinde buldukları ve yiyebilecekleri hemen her şeyi tüketen insanlar zaman geçtikçe dinî görüşlerine, çevre şartlarına, dünya görüşlerine göre yediklerini sınırlandırmaya ve yemek çevresinde bir kültür inşa etmeye başlamışlardır. Zamanla yemek bireylerin toplumsal kimliğini ve grup aidiyetini inşa etmede önemli bir rol üstlenmiştir. Douglas'ın ifadesiyle "Her yemek, kendi imgesinde grup üyelerini birleştiren yapılandırılmış sosyal bir etkinliktir." (1972: 67; Eker, 2018: 172). Yemeğin her aşaması bu bağlamda önemlidir. Gülin Öğüt Eker'e göre; "Ortak sofralarda buluşan bireyler, grup kimliklerini hissedip pekiştirerek folklorun aynı toplumun üyesi olma hazzına ulaşırlar. Yemek ve mutfak kültürü, ait olunan grup içinde bireylerin sosyal rolünü de belirler." (2018: 172). Yemek canlılar için biyolojik bir ihtiyaç olduğundan insanların bırakmayacakları bir eylemdir. Dolayısıyla yemek çevresinde oluşan kültürün gücü buradan gelir.

Yemek, sadece besinlerin işlenerek tüketilmesinin ötesinde her aşamasının kültürel bağlam içerisinde ayrı öneme sahip olduğu bir sürecin ürünüdür. Yemek, kültürün en etkili aktarım araçlarından biridir. Bu bağlamda kültür aktarımında etkili ve işlevseldir. Mübalağa edilmeksizin söylenebilir ki; bir kültürü tanımanın en önemli ve etkili araçlarından biri yemeklerini ve yemekleri çevresinde inşa edilmiş kültürü öğrenmekten geçer. Bu bağlamda yabancılara Türkçe öğretimi konusunda da yemekler ve yemek kültürü önemli bir araçtır. Dil öğretiminin kültür aktarımı ile doğrudan ve güçlü ilişkisi göz önünde bulundurulduğunda, yemeği öğretmek yemekle bağlantılı diğer kültürel örüntüleri ve tarihi bağlamı da öğretmek demektir. Zira günümüzde, yaşanan Türk yemek kültürünün köklerinin Türklerin tarih sahnesine çıktıkları ilk zamanlara kadar uzandığı bilinmektedir.

Verilen bilgiler ışığında makalede ilk olarak yemek ve kültür ilişkisi ile Türk kültüründe yemek konularına dair kısa bilgiler verildikten sonra dil ve kültür aktarımı ilişkisi ele alınmıştır. Ardından yabancılara Türkçe öğretimi konusunda yemeğin yaşayan kültürel mirasın parçası olarak önemine değinilmiştir. Makalenin hedefi, yabancılara Türkçe öğretiminde Türk yemek kültürünün nasıl daha işlevsel olarak kullanılabileceğinin cevaplarını aramaktır. Bu hedef doğrultusunda, tartışılan kuramsal bilgiler, Yedi İklim Türkçe ders kitaplarının A1, A2, B1, B2, C1, C2 ders ve çalışma kitapları örneğinde değerlendirilmiştir. Yedi İklim Türkçe ders kitaplarının örneklem olarak seçilmesinin sebebi; Türkiye dışında yaşayan ve Türkçeyi yabancı dil olarak öğrenmek isteyen kitleye, bu kitabın Yunus Emre Enstitüsü tarafından ulaştırılıyor olmasıdır. Türkiye dışında yaşayarak Türkçe öğrenen yabancı kitlenin sosyal hayat içerisinde doğrudan yaşayan Türk kültürüne maruz kalmadığı göz önünde bulundurulursa bu kitlenin öğretim materyali, Türkiye sınırlarında Türkçe öğrenen yabancı kitleye göre daha etkili ve işlevsel olmalıdır. Bu bağlamda makale için seçilen örnekte Türk kültürünün Türkiye sınırları dışında temsil edilme şekli esas alınmıştır. Örnekler eleştirel bakış açısıyla değerlendirilerek betimsel çözümlenmeler yapılmıştır. Elde edilen verilen ışığında, yemek kültürü konusunda nasıl daha işlevsel materyaller üretilebileceği ile ilgili öneriler sunulmuştur.

Yemek ve Kültür İlişkisi

Yemek, canlılar için biyolojik bir ihtiyaçtır fakat bu ihtiyaç kültürel birtakım kodlarla aktarıldığında önemli işlevler ortaya çıkmaktadır. Bir toplumun yemek kültürü üretildiği toplumun sosyokültürel yapısı, coğrafi konumu, ekonomik şartları ve dünya görüşünden bağımsız değildir. Örneğin 'bir insanı tanımak istiyorsan ya onunla yemek ye ya yola çık' sözü yemek yeme eyleminin ve bunun içerisinde yer aldığı kültürel örüntünün insanların kendilerini en doğal ve doğrudan ortaya koydukları bir sistem olduğunu ifade eder. Priscilla Mary Işın'dan özetle (2018), yemeğin işlenmesi besinlerden daha fazla yarar sağlamak adına insanlar için evrimsel bir basamak olmuştur. Medeniyetler geliştikçe coğrafya ve iklim şartları, dönemin getirdiği yenilikler yemek yemenin kültürel boyutunu etkilemiştir. Ateşin icadından günümüze kadar yemek hazırlama, sunma ve yeme aşamalarını etkileyen her teknolojik icat da bu kültürün gelişmesinde rol oynamıştır. Süreç yemeği kültürel bağlamda anlamlı bir yere taşımıştır.

Nazife Gürhan'dan özetle (2017), yemek yemek insanlar için biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde aynı zamanda kültürel anlamda toplumsal statülerini ve dünya görüşlerini yansıtabilecekleri bir araçtır. İnsanların yediği yemekler basit bir konu değil oldukça karmaşık bir kültürel örüntüler sistemidir. Bir kültürün yemeğini yiyen kişi o kültüre aidiyetini göstermiş olur. Yemeğin simgesel önemine değinen bir diğer isim Hayati Beşirli'dir. Hayati Beşirli'den özetle (2010) her ne kadar beslenme bir biyolojik ihtiyaç olsa da bu besinlerin hazırlanması ve hazırlanma süreçleri toplumsal bir anlam ifade etmektedir. Bu anlam ise daha çok kimlik ve aidiyet duyguları üzerinden şekillenir. Yemek, hazırlanma sürecinden sunulma sürecine kadar bünyesinde pek çok farklı ve toplumsal değeri olan kurallar barındırır. Bu kurallar da doğrudan kültürden beslenir.

Mutfak kültürü, toplum içinde farklı bireyleri bir araya getirebildiği için bir noktada toplumun keşif noktası hâline gelebilmektedir. Mutfak kültürü, toplum içerisinde farklı diller konuşulsa dahi ortak bir dil hâlini alabilmektedir (Bucak ve Yiğit, 2019: 1307). Yemeğin bu bütünleştirici gücü kültürel aidiyet hissi oluşturma bakımından önem arz etmektedir. Aynı yemeği yiyerek aynı kültürel örüntülerle birbirine bağlanan bireyler yaşayan kültürel bağlam içerisinde aynı ortak paydada buluşmuş olurlar. Bu bağlamda Türker'in de dediği gibi; "Beslenme sadece yaşamımızı sürdürmemizi değil aynı zamanda geçmişle olan bağlantımızı sağlamakta, diğer insanlarla iletişim kurmamıza da aracılık etmektedir. Keza; bir kültüre ait yiyecekler o ülke ile ilgili algıları etkilemektedir." (Türker, 2018: 15). Bu yönüyle yemek ve yemek kültürüne ait tüm imgeler ülkelerin tanıtımında önemli rol oynamaktadır. Bir ulusun mutfağını tanıtarak güç elde etmesi ise yumuşak güç olarak değerlendirilir. Diplomaside ulusal mutfakların kullanılması 18. yüzyılda ulus kimliğinin güçlenerek ulusal mutfakların inşa edilmesiyle başlamıştır. Yemeklerin isimleri, kullanılan malzemeler ulusa ya da tarih ile bağlantılı olarak verilmiştir. Böylece mutfakların geçmişleriyle ve kullanılan yemek malzemeleri ölçeğinde ulus mutfakların özellikleri belirlenerek yaygınlaşmıştır (Mümtaz, 2014: 133-136). Atsuki Ichijo, Ronald Ranta da yemek kültürünü, bir ulusun ne yediği ve nasıl yediği üzerinden ulusun temel sembollerini ve yapı taşlarını anlamaya yarayan bir fenomen olarak görür. Ichijo ve Ranta'dan özetle (2018) yemek yemek, halkın yaptığı bilinçli ya da bilinçsiz eylemler şeklinde gündelik yaşamından takip edilebilir. Bir ulusun yemeği o ulusun karakteristiğini yansıtır. Yemek, bu yönüyle toplumsal yapıyı güçlendirici, bireylerde grup ve aidiyet hissi yaratıcı bir rol üstlenir. Bu bağlamda yemek ve milliyetçilik iç içedir. Yemek, tek başına bir besini hazırlamak, sunmak ve tüketmek değildir. Milliyetçi kodlarla okunduğunda bir kültürü ve onun dinamiklerini hazırlamak, sunmak, yeniden inşa etmek, tüketmek anlamına gelir. Bu noktada sorulması gereken soru "Yaşayan Türk kültürü içerisinde Türk yemek kültürünün yeri ve önemi nedir?" olmalıdır. Yaşayan miras, köklerini geçmişten alır ve günün koşullarına uygun olarak kültürün sürdürülebilir formda geleceğe aktarılmasına aracılık eder. Dolayısıyla yaşayan miras içerisinde herhangi bir kültürel unsur; geçmiş, bugün ve geleceği ile bir bütündür. Bu bağlamda yaşayan miras içerisinde Türk yemek kültürü de geçmiş Türk kültüründen bağımsız değildir. O halde sorunun cevabını, Türk kültürünün kadim eserlerinde yemek kültürünün nasıl ele alındığına kısaca değinerek vermek gerekliliği doğmaktadır.

Türkler yemeğe yükledikleri çeşitli anlamlarla yemek yemeyi kültürlerinin ve dünya görüşlerinin taşıyıcısı konumunda tutmuşlardır. Türk sosyal hayatı içerisinde yemek yemek, sadece besinleri pişirerek tüketmenin ötesinde hazırlık, üretim, tüketim ve tüketim şekli bakımından önem arz etmiştir. Öte yandan yemeğin sosyal işlevleri de Türk kültüründe ayrı bir öneme sahiptir. Aile ilişkileri, toplumsal hayat ve sosyal hiyerarşi yemek etrafında kültürel bir örüntü olarak yaşamıştır. Bu bağlamda tören ve geçiş dönemi yemekleri önemlidir. Fakat çalışmanın asıl konusu Türk yemeklerini ve yemek kültürünü tanıtmak olmadığından kısaca Türk tarihî metinlerinde geçen yemek kültürü ile ilgili bilgilere değinerek Türklerin yemeği kültürel kimlik inşasında nasıl kullandıklarını göstermek yeterli olacaktır.

Orhun Yazıtları'nda yemek, sıklıkla halkın refah durumunu ifade etmek için kullanılmıştır. Eserde, hükümdarın asli vazifelerinden biri halkı doyurmak olarak betimlenmiştir. Orhun Yazıtları'nda Bilge Kağan halkına; "Halkı besleyip doyurayım diye kuzeyde Oğuz halkına doğru, Doğu'da Kıтай ve Tatabı halkalarına doğru, güneyde de Çin'e doğru on iki kez sefer ettim.... Savaşım. Ondan sonra Tanrı öyle buyurduğu için ölecek halkı diriltip doyurdum. Çıplak halkı giyimli kıldım. Fakir halkı zengin kıldım." (Tekin, 1998: 71) sözleriyle seslenir. Tonyukuk Yazıtı'nda ise; "Çuğay dağlarının kuzeyinde, Karakum'da oturuyor idik. Yaban hayvanları yiyerek, tavşan yiyerek yaşıyorduk. Halkın boğazı tok idi. Düşmanlarımız çepeçevre ocak gibi idi. Biz ortadaki aş gibiydik" (Tekin, 1998: 85) ifadeleri kullanılır. Bu ifadelerden anlaşıldığı üzere almadan verme ilkesine bağlı olarak halkını doyurmak, beslemek hem hükümdarın aslî görevidir hem de bu görevi

yerine getirdiği sürece gücünü halkından aldığı anlamı çıkmaktadır. Halk ve hükümdar ilişkisinde yemek, halkı doyurmak önemlidir.

Dîvânü Lugâti't-Türk isimli eserde ise yemek ve yemek kültürü ile ilgili kelimeler oldukça fazladır. Derya Derin Paşalıoğlu, Dîvânü Lugâti't-Türk'te yemek ve yemek kültürü ile ilgili kelimeleri; sofraya ve yemek disiplini, yemekli töreler ve törenler, et ve etli gıdalar, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyveler, ot, kök ve baharatlar, tahıllar ve hamurlu gıdalar, içecekler, pişirme ve saklama usulleri, mutfak araç ve gereçleri ve yemekler olmak üzere on başlık altında ele almıştır. İncelemeler sonucunda sözlükte var olan kelimeler ile Türk yemek kültürü bağlantısı kurulduğunda Türklerin yemeklerini, yazlık kışık olarak hazırladığı, tören yemeklerine önem verdiği, törenlerde ve topluca yenilen tüm yemeklerde sofraya adabına riayet edilmesini önemsedikleri, yemeği sosyal bütünleştirme işleviyle kullandıkları, yemek hazırladıkları alan ile yemek tükettikleri alanın farklı olduğu, yemeklerinde hayvansal ürünlerin ağırlıklı olarak kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır (Paşalıoğlu, 2010: 72-93). Dîvânü Lugâti't-Türk'ün Kaşgârlı Mahmud tarafından Araplara Türkçeyi öğretmek ve Türkçenin Arapça kadar zengin bir dil olduğunu göstermek amacıyla yazıldığı ve eserin Kaşgârlı Mahmud'un Türk boylarına seyahatleriyle derlendiği düşünüldüğünde, makalenin konusu ile bağlantılı olarak, yemeğin kültür aktarımında yüzyıllardır önemli bir araç olduğu görülmektedir. Yemek konusunda bu denli çeşitlilik, Türklerin yemek kültürüne ve onun çevresinde geliştirdikleri kültüre verdikleri önemi göstermektedir.

Kutadgu Bilig'e bakıldığında yemek kültürü konusunun sofraya adabı öncelenecek şekilde ele alındığı görülür. Eserde, bir erkek çocuk doğduğunda, sünnet törenlerinde, düğünlerde (ziyafet) ve ölüm merasimlerinde (yog aş) yemek verildiği aktarılır. Aynı zamanda biri rütbe aldığı da yakınlarına ziyafet verdiği ve hangi sebeple olursa olsun toplu yeme içme törenlerinde belirli kurallara uyulması gerektiğinden bahsedilmiştir. Ziyafetlere davet edilen bireylerin mutlaka davete icabet etmesi gerektiği, yemekte önüne ne koyulursa yemesi gerektiği ve bu yolla ev sahibini mutlu etmesi gerektiği hususları ayrıntılı olarak anlatılmıştır (Kutadgu Bilig, 2005; Akpınar ve Kaya, 2017: 341). Kutadgu Bilig'de yemek ile ilgili bir diğer detay ise sofraya adabıdır. Sofraya adabı konusunda edeb dairesi çerçevesinde hareket etmek gerektiğinden bahsedilir. Türk yemek kültürü ve sofraya adabında yazılı olmayan ancak kural olarak kabul edilen, yemeğe ilk olarak büyüklerin başlaması, sağ el ile yemeğe başlamak ve kendi önündeki yemeği yemek gibi kurallardan Kutadgu Bilig'de ayrıntılı olarak bahsedilir (Akpınar ve Kaya, 2017: 342-345).

Dede Korkut Kitabı'nda ise yemeğin sosyal yapı içerisindeki yeri ve önemi öne çıkmaktadır. Dede Korkut Kitabı'nda yemeğin olumlu olduğu kadar olumsuz işlevleri de söz konusudur. Fakat makaleye konu olduğu şekli ile yemeğin kültür aktarımında kullanılabilecek işlevleri üzerinde durulacaktır. Bayındır Han, senede bir kere ziyafet vererek tüm Oğuz beylerini davet eder. Attan aygır, koyundan koç, deveden buğra kestirerek tepe gibi et yığdırır göl gibi kırmızı sağdırır. Bu ziyafet Oğuz boylarında statü göstergesi, topluluğa bağlılığını bildirme, erkek kahramanın kimliğini pekiştirme işlevlerine sahiptir. Dirse Han Oğlu Boğaç Han Boy'u (Ergin, 1964: 3-14) ve Kazılık Koca Oğlu Yigenek Boy'u (Ergin, 1964: 80-85) bu ziyafetle başlar. Çocuğu olmayan Dirse Han ziyafet verip açları doyurup çıplakları giydirdiğinde Allah duasını kabul eder ve bir erkek çocuğu olur. Çocuk büyüyüp ilk avına çıktığında annesi ziyafet yemeği hazırlar (Ergin, 1964: 3-14). Bu örneklerde yemek; adak ve erginlenme, kutlama işlevleri ile kullanılmıştır. Diğer boylarda da yemeğin kutlama amacı ile kullanıldığı betimlenir. Örneğin, Salur Kazan, düşmana esir düşen ailesini kurtarıp obasına dönünce ziyafet verir, yedi gün yedi gece yeme içme olur. Bu ziyafet düşmana galip gelen Salur Kazan'ın kutlama ziyafetidir (Ergin, 1964: 14-26). Öte yandan Beyrek'in düşman esaretinden kurtularak ozan kılığında obasına gelmesiyle Beyrek'i buyur ederler yeme içme sunarlar. Beyrek yeme içmeyi sağa sola döker. Bayındır Han'a şikâyet ettiklerine Bayındır Han bu duruma kızmaz. Burada Tanrı misafirine yeme içme sunma konusunda var olan cömertlik söz konusudur (Ergin, 1964: 26-47).

İncelenen eserlerdeki bilgilerden hareketle yemek ve yemek çevresinde inşa edilmiş kültür; Türklerin almadan verme ilkesine göre hareket ederek cömertliklerini, zenginliklerini, sosyal statülerini, güçlerini sundukları ve bunlar çevresinde örgütlenerek toplumsal aidiyet bilinciyle bir oldukları bir fenomendir. Dolayısıyla bu niteliklerinden dolayı yemek ve yemek çevresinde inşa edilen kültür, Türk kültürünün ve kimliğinin çağlar boyu en önemli aktarım araçlarından biri olmuştur.

Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında verilen bilgiler ışığında Türk ulusal mutfağı da geçmiş Türk kültürü ile bağlantı kurarak günümüzün yaşan kültürel mirası içerisinde kendi ulusal kimliğini oluşturmuştur. Yemek aracılığı ile kültürün yerelden küresele taşınmasına 2015 yılında Gaziantep'in, 2017 yılında Hatay'ın UNESCO (URL-1) tarafından gastronomi şehri seçilmesi örnek gösterilebilir. Yemeğin ulusal kimlik ifadesi olarak ortaya çıktığı her alan kültürel temsil alanıdır. Gelineen noktada sorulması gerek soru; "Yaşayan kültürel miras içerisinde Türk yemek kültürü, yabancılara Türkçe öğretiminde nasıl etkili kullanılabilir olmalıdır." Bu soruya ilk olarak dil ve kültür aktarımı ilişkisi ele alınarak cevap verilecektir. Zira dil, kültür ve iletişim birbirinden ayrılmaz parçalardır.

Dil ve Kültür Aktarımı İlişkisi

Dil, kültürel yapının bir parçası olarak değerlendirildiğinde dili öğretmek dolaylı ya da doğrudan kültürü öğretmek ile ilişkilidir. Bir çocuk, kültürel bir çevre içerisinde doğar ve dünyaya geldiği ilk andan ilk kelimelerini konuştuğu ana kadar olan süreçte çocuğun zihinsel gelişim evreleri kültürel çevre ile şekillenir. Dolayısıyla çocuğun ilk kelimeleri, onun zihnindeki dünyanın dışı yansımasıdır. Her zaman kültürün parçası olan dilin doğuştan gelmediğini, sonradan öğrenildiğini ve o dili konuşanların tüm kültürel pratikleri ile doğrudan ilişkili olduğunu belirten Lavenda ve Schultz'un da (2019: 73-74) dediği gibi "Düşünme biçimi dahil olduğu kültürel ve dilbilimsel aktivitelerden kolay kolay ayrılmaz. Dolayısıyla üçünü birbirine bağladığı söylenen okların yönünü belirlemek şöyle dursun, aslında dil, kültür ve düşünceyi birbirinden ayırmak neredeyse imkansızdır." Dil ve kültür aktarımının bir diğer önemli tarafı dilin iletişim kurma işlevi ve iletişim yoluyla kültür aktarımının gerçekleşmesidir. Bu açıdan bakıldığında dil, kültür ve iletişim bir zincirin halkaları gibi iç içedir. Bozkurt Güvenç (2019: 10), kültür tarihçilerinin insanoğlunun hayatta kalma ve varlığını sürdürme savaşındaki başarısını kültürel bir varlık oluşuna, yani yaşayarak öğrendiklerini kültüründe saklayıp yeni kuşaklara aktarma yeteneği ile iletişim becerisine bağlı gördüklerini aktarırken dil ve iletişimin önemini vurgulamıştır. Medeniyetlerin birbirleri ile iletişim kurarak zenginleştiği ve bu yolla yayılıp genişlediği düşünüldüğünde dil, iletişim ve kültür örüntüsü daha net anlaşılmaktadır.

Dil en genel anlamda ifade aracıdır. O dili konuşan insanların kültürüyle şekillenmiş dünyayı ifade eder. Kısaca dil, organik olarak kültürel kimliğin ifade aracıdır. Aynı dili konuşan insanlar aynı kültürel kaynaklardan beslenmiş olurlar. Bu bağlamda dil öğretiminde kültür aktarımı önem arz etmektedir. Kültürel unsurların öğretimi bir dilin yabancı dil olarak öğretilmesinde kolaylaştırıcıdır. Dil, kültür ve iletişim bağlantısı dil öğretiminde de önemlidir. Yabancı bir dili öğrenmek isteyen bireyler teorik bilgileri ne kadar güçlü olursa olsun öğrendiklerini hedef kültürel yapı içerisinde anlamlı bir yere oturtamadığında dil öğretimi sürekli olamaz. Dolayısıyla dil öğretiminde kültürel yapıyı doğru öğretmek kalıcılığı ve sürekliliği etkiler. Yılmaz'ın da (2018: 61) dediği gibi; "Yabancı bir dili öğrenmek demek sadece o dilin dil bilgisini ve sistematik yapısını öğrenmek demek değildir. Yabancı bir dili öğrenmek aynı zamanda yeni bir kültürle karşılaşmak, o kültürü tanımak ve öğrenmektir."

Yabancılara Türkçe Öğretimi

İnsanlık tarihi boyunca savaş, göç, ticaret, fetih, din gibi sebepler kültürel etkileşimi zorunlu

kılmıştır. Kültürlerin birbiriyle etkileşim halinde olması da yabancı dil öğrenimini beraberinde getirmiştir. Yabancı dil öğrenimi ve öğretimi medeniyet tarihinin hemen her döneminde, gündemde olmuştur. Önceleri savaş, göç, fetih, ticaret, din gibi zorunlu sebeplerle yabancı dil öğrenimi söz konusuysen günümüze yaklaştıkça hem dil öğrenmenin sebepleri çeşitlenmiş hem de zorunlu sebeplere, teknolojik imkanların gelişmesiyle, daha güncel ve keyfi sebepler de eşlik etmiştir. Örneğin yüzyıllar öncesinde savaş ve göç gibi zorunlu sebeplerle yabancı bir kültürle etkileşime girmiş herhangi bir millet için, yabancı dil öğrenmek zorunlu bir süreç iken günümüzde, bu sebeplere ek olarak, bireyler boş zaman aktivitesi olarak yabancı dil öğrenebilmektedir. Kısaca zamanla, bireylerin yabancı dil öğrenmek için sebepleri ve seçenekleri artış göstermiştir. Diğer milletler gibi Türkler de tarih boyunca çeşitli sebeplerle diğer kültürler ve milletlerle etkileşimde bulunmuş, onların dillerini öğrenmiş, kendi dillerini onlara öğretmiştir. Tarihi kayıtlardan hareketle yabancı dil olarak Türkçe öğretimini Hun dönemine kadar götürmek mümkündür (Biçer, 2012: 107-133) fakat makalenin asıl amacı sürecin tarihçesini ele almak olmadığından doğrudan yabancılara Türkçe öğretimi amacıyla yazılmış ilk eser olan Dîvânü Lugâti't-Türk ve Cumhuriyet dönemi faaliyetlerine yer vermek yeterli olacaktır.

Kutadgu Bilig Kaşgârlı Mahmud tarafından, Araplara Türkçe öğretmek amacıyla yazılmıştır. Kaşgârlı Mahmud 1057'de Kâşgar'dan ayrılarak Batı Karahanlılar ülkesine ve Mâverâünnehir'e geçip Türk boylarının yaşadığı bölgeleri gezerek derlemeler yapmıştır. 1057-1072 yılları arasında Dîvânü Lugâti't-Türk için malzeme toplamıştır. Ardından 1072'de Bağdat'a gelerek burada eserini tamamlamıştır (Akün, 2002: 9-15). Kâşgarlı Mahmud eserinde; çok sayıda örnekten hareketle kurula ulaşma yolunu yani tümevarım yolunu benimsemiştir. Aynı zamanda verdiği örnekleri günlük hayattan seçmiştir. Bol tekrarlarla örnekleri aktaran Kâşgarlı Mahmud, dil öğretimini kültür öğretimi ile eş tutarak dil öğretirken kültürel unsurları da vermiştir (Akyüz, 2009: 38; Biçer, 2012: 116).

Cumhuriyet döneminde gelindiğinde ise yeni Türk devletinin kurulması ve harf inkılabı ile birlikte okullarda tek dil olarak Türkçe eğitim vermeye başlanmıştır. Bu dönemde, yabancılara Türkçe öğretimi Boğaziçi Üniversitesi, Ankara Üniversitesi gibi öncü üniversitelerin faaliyetleri ile gelişmiştir. Yabancılara Türkçe öğretimine öncülük eden bu kurumlar, yabancılara Türkçe öğretimi ile ilgili ilk kaynakların yazılmasını sağlamışlardır. Boğaziçi Üniversitesi'nden Hikmet Sebüktekin ve Ankara Üniversitesi'nden Kenan Akyüz bu işi başlatan araştırmacılarıdır. 1984'te ise yabancılara Türkçe öğretimi, Ankara Üniversitesi bünyesinde kurulan TÖMER ile kurumsal kimlik kazanmıştır (Erdem, 2009: 890, Biçer, 2012: 127-128). Günümüze kadar geçen süreçte, yabancılara Türkçe öğretimi kursları gerek özel kuruluşlar gerek üniversitelerin TÖMER birimleri aracılığıyla her geçen gün artarak gelişmektedir. Yunus Emre Enstitüsü bu kurumlar arasında ayrı bir yerde durmaktadır. Bunun sebebi ise doğrudan Türkiye dışında yaşayan Türklere Türkçeyi öğretmesidir.

2007 yılında Resmî Gazete'de ilan edilen, 5653 sayılı kanunla yürürlüğe giren Yunus Emre Vakfı kurulduğu ilk günden itibaren, yurt dışında, kuruluşunda belirlenen hedefler doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedir. Vakfın kuruluş amacı 26526 sayılı Resmî Gazete'de, "Türkiye'yi, kültürel mirasını, Türk dilini, kültürünü ve sanatını tanıtmak, Türkiye'nin diğer ülkeler ile dostluğunu geliştirmek, kültürel alışverişini artırmak, bununla ilgili yurt içi ve yurt dışındaki bilgi ve belgeleri dünyanın istifadesine sunmak, Türk dili, kültürü ve sanatı alanlarında eğitim almak isteyenlere yurt dışında hizmet vermek..." (URL-2) olarak belirlenmiştir. 2009 yılında faaliyetlerine başlayan Yunus Emre Vakfı'nın günümüzde yurt dışında atmış üçten fazla merkezi bulunmaktadır (URL-3). Yunus Emre Enstitüsü çatısı altında, Yabancılara Türkçe öğretimi konusunda faaliyetler Türkoloji Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu müdürlük aracılığıyla bilimsel yöntemler çerçevesinde uluslararası standartlara uygun yurtiçi ve yurtdışında Türkçeyi, edebiyatı, kültürü, sanatı tanıtmak ve öğretmeye yönelik çalışmalar yapmakla beraber üniversitelerle "Türkoloji Projesi İşbirliği Protokolü" ile eğitim ve öğretimde mevcut ve yeni açılacak bölümlere teşvik ve destek

vermiştir. (YEE, 2015 Faaliyet Raporu, 22-23; Demirkaya ve Çelik, 2021: 141).

Yunus Emre Enstitüsü, kültür merkezlerinde düzenlediği sertifika ve seviye tespit sınavlarına ek olarak yabancılara Türkçe öğrenim seviyesinin ölçümünü sağlayan bütün sınavların uygulanması ve hazırlanmasına yönelik faaliyetlerine de devam etmektedir. Türkçe dil seviyesini, uluslararası standartlarda ölçen web ve klasik tabanlı Türkçe yeterlik sınavını uzman kurum ve akademisyenlerle iş birliği yaparak hazırlamaktadır. Ayrıca Türkçe yaz okulları aracılığıyla yüzlerce öğrenciyi Türkçe öğrenmesi için Türkiye'ye davet etmektedir (Ünalmiş 2019: 147). Çalışmanın örneklemini oluşturan Yedi İklim Türkçe öğretimi seti de Yunus Emre Enstitüsü yayınlarından biridir.

Yedi İklim Türkçe Ders Kitaplarında Yemek Kültürünün Aktarımı

Çalışmanın bu aşamasında Yedi İklim Türkçe kitaplarında yemek kültürü bağlamında hangi yemegin nasıl işlendiği ele alınacaktır.

A1 düzeyi ders kitabında (Barın vd, 2015: 53) İskender kebabına yer verilmiş, A1 düzeyi çalışma kitabında ise (Barın vd, 2015: 38-53) sırasıyla, sucuk kuru fasulye, ayran, İskender kebabı, güveç, Adana kebabı, döner, tarhana çorbası ve mantıya yer verilmiştir. Kitaplarda yer verilen bu yemek ve besinler yaşadıkları kültürel bağlam içerisinde değil yemekleri tanıtmak amacıyla fotoğraf ve isimleriyle yer almıştır. A1 düzeyinin en temel düzey olduğu düşünüldüğünde, A1 seviyesinde bir öğrencinin günlük hayatta karşılaşacağı Türk yemeklerinin ve besinlerinin kısa bir gösterimi olması isabetlidir.

A2 düzeyi ders kitabında (Barın vd, 2015: 26-82-88-122-124) sırasıyla; Kayseri mantısı, yöresel lezzetler festivali başlığı altında, Türk tatlıları ve aşureye yer verilmiştir. A1 düzeyinden farklı olarak A2 düzeyinde tanıtımın ötesinde kültürel bağlam aktarımı da söz konusudur. A2 düzeyinde yapılan tanıtımda Türkiye'nin farklı yörelerinin tatlıları, yöresel lezzetler olarak haritalandırılmıştır. Bu da farklı yörelerde kültürel çeşitliliği göstermesi ve görsel olarak daha hızlı öğrenmeyi teşvik etmesi bakımından önemlidir.



Kayseri Mantısı: Yedi İklim Türkçe, A2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara, 23.

Festival afişinde; Karadeniz Bölgesi'nde laz böreği ve mısır unu helvasına, Marmara Bölgesi'nde pişmaniye, kemalpaşa tatlısı, peynir helvası ve dilber dudağına, Ege Bölgesi'nde ekmek kadayıfı, hoşmerim ve İzmir lokmasına, Akdeniz Bölgesi'nde künefe, kadayıf dolması ve kabak tatlısına, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde baklava, kadayıf ve Nuriye tatlısına, İç Anadolu Bölgesi'nde fincan tatlısı ve tahinli keke, Doğu Anadolu Bölgesi'nde cevizli kete ve gül tatlısı görselleri ile yer almıştır. Lezzet Festivali bölümünde yer verilen karşılıklı diyalog ise tatlıların kısaca özellikleri üzerinedir. İsminde börek geçmesine rağmen laz böreğinin aslında bir tatlı olması, baklavanın kırk kat yufkadan yapılması gibi tatlıların genel karakteristiğine dair bilgiler içerir.



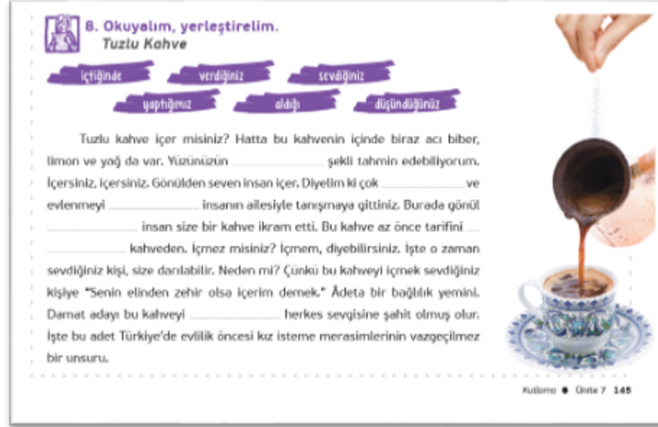
Yöresel Lezzetler Festivali: Yedi İklim Türkçe, A2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara, 62.

A2 (Barın vd, 2015: 122) düzeyinde yer verilen bir diğer önemli yemek/ tatlı aşuredir. Aşure ile ilgili görsellerde ve diyaloglarda, aşurenin muharrem ayında yapıldığı ve komşulara ikram edildiği ön plana çıkarılmış aynı zamanda aşurenin malzemeleri tanıtılmıştır. Aşurenin işlenme şekli kültürel bağlamını da göstermesi bakımından önemlidir. görsellerde ve konu ile ilgili diyaloglarda komşuya aşure ikram edildiğinde komşunun tabağı boş göndermemesi de Türk komşuluk ilişkilerini gösteren bir ayrıntı olarak eklenmiştir.



Aşure Geleneği: Yedi İklim Türkçe, A2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara, 62.

B1 ders kitabında (Barın vd, 2015: 145), Türk kahvesi, tuzlu kahve geleneği üzerinden işlenmiştir. Geleneksel kız isteme törenlerinde damada içirilen tuzlu kahve geleneği, boşluk doldurma alıştırmaları için düzenlenerek işlenmiştir. Damada ikram edilen tuzlu kahve, Türk kahvesinin geleneklerinden yalnızca biridir fakat bir yabancıya ilginç gelebilme ihtimali düşünüldüğünde başarılı bir örnektir. Diğer örnekler olan irmik tatlısı, analı kızlı ve menemene ise sadece tarif düzeyinde değinilmiştir.



Türk Kahvesi: Yedi İklim Türkçe, B1 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara, 145.

B1 çalışma kitabında (Barın vd, 2015, 72) irmik helvası tarifi, B1 ders kitabında, menemen (Barın vd, 2015, 114) B2 ders kitabında (Barın vd, 2015: 86) analı kızlı tarifleri diğer aktarılan yemeklerdir.



Analı Kızlı: B2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.),
Emre Enstitüsü: Ankara, 86.



Menemen: B1 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd) (2015), Yunus
(2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara, 114.

Genel olarak bakıldığında, A düzeyinde verilen yemeklerde yemek tarifi vermeden kısaca bahsedilirken B düzeyinde verilen yemeklerin tariflerine ve kısaca da olsa bazılarının kültürel bağlamlarına da yer verilmiştir. C düzeyinin kitaplarında ise yemek kültürü bağlamında herhangi bir aktarım yoktur. İncelenen örneklerde aktarımlar düzeylere uygunluk bakımından başarılı bulunsa örnek sayısı yetersiz bulunmuştur.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Basit anlamıyla insanların hayatta kalmak için besin tüketimine dayanan yemek yeme eylemi, medeniyetler geliştikçe her aşaması kültürel örüntüler içerisinde önemli kültürel bir fenomen haline gelmiştir. Yemek kültürü, dil ve kültür aktarımında hedeflenen aktarımı kolay ve etkili bir şekilde yapabilecek önemli bir araçtır. Yemeği sadece ders kitaplarından değil yaşayan kültürel mirasın bir

parçası olarak öğretmek ve dil öğrenen öğrencileri aktif bir dil öğrenme sürecine sokmak başarılı sonuçlar getirir. Çalışmaya konu olduğu şekliyle Yedi İklim Türkçe kitaplarında Türk yemek kültürünün aktarımı düzeylere göre değerlendirildiğinde aktarım konusunda doğru ve açıklayıcı örnekler seçildiği tespit edilmiştir. Fakat Türk kültürünün zengin yemek literatürü düşünüldüğünde örneklerin her zaman daha zengin ve çeşitlikle sunulabileceği ve yemeğin bağlamının da aktarılabilmesi unutulmamalıdır. Konu ile ilgili önerilerimiz yemek kültürü aktarımının tüm eğitim araçlarında geliştirilmesi hakkındadır ve şu şekildedir:

- Tarif vermek için seçilen yemekler ülke tanıtımında ön plana çıkan yemekler olmalıdır. Bunun dışında verilen yemekler yöresel yemekler olmalıdır. Böylelikle ülke tanıtımları için kullanılan yemeklerin kültürel bağlamı, yabancılar için Türk kültürü ile özdeşleşmiş olacaktır. Örneğin, baklava, lokum, kebab, lahmacun gibi ülke tanıtımında kullanılan yemekler, yabancıların tanıtımlardan aşına olduğu yemekler olduğu için daha fazla ilgi görecektir.

- Baklava gibi (URL-4) başka kültürler tarafından kendilerine mâl edilmeye çalışılan yemeklerin Türk kültüründeki yerini ve önemini aktarmak ayrıca önemlidir. Zira bir yemeğin benzer formu farklı kültürlerde yaşayabilir ve her kültür benzer yemeği kendi kültürel mirası içerisinde sahiplenebilir. Fakat uluslararası basına yansıdığı şekliyle tartışmalı olan yemeklerin Türk kültürü içerisindeki yeri ve önemi nasıl yapıldığından hangi kültürel bağlamda nasıl yaşatıldığına dair ayrıntılı olarak verilmelidir. Çünkü imgelerin eğitim yoluyla aktarımı tartışma yoluyla aktarımından daha etkilidir.

- Türk kültüründe doğum, sünnet, evlilik, ölüm, gibi geçiş dönemlerine ait yemeklerden ya da bu dönemlerdeki yeme içme eylemlerinden kısaca bahsedilebilir. Hemen her kültürde ritüellerle karşılanan geçiş dönemlerinde yemek, ritüellerin bütünleştirici tarafını göstermesi bakımından önemlidir. Örneğin günümüzde popüler olan “diş buğdayı partileri” gibi geçmişten gelerek (URL-5) yaşayan kültürel mirasa uyarlanmış kutlamalar (URL-6) ve buradaki yeme içme eylemleri bu konuda iyi bir örnektir.

- UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesinde Türkiye dört yemeğini küresel ölçekte temsil etmektedir. Bunlar: Geleneksel Tören Keşkeği (2011), Mesir Macunu Festivali (2012), Türk Kahvesi ve Geleneği (2013), İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye ile ortak dosya) (2016) dır (URL-7). Türkçe öğretiminde yaşayan kültürel bağlamları içerisinde bu yemeklere daha fazla yer verilmelidir.

- Her yemeğin bir hikâyesi vardır ve bu hikâyeler kültürün yemekle bağlantı noktasıdır. Bu sebeple yemekler hikâyeleri ile verilmelidir. Örneğin Türk kültüründe Türk kahvesinin keşfi, hikâyesi ile verildiğinde öğrenciler için daha akılda kalıcı olacaktır.

- Manti, tarhana gibi Türklerin eski kültürlerinden gelen yemeklerin tanıtımı ve hikâyeleri ön plana çıkarılmalıdır.

- Tüm bu teorik önerilere ek olarak yemek konusunda öğrenciler uygulamaya da teşvik edilmelidir. Türkiye'nin çeşitli yerlerinde yapılan yemek festivalleri, şehirlerin tanıtım günlerindeki yemek sunumları, yöresel pazarlar imkânlar dâhilinde öğrencilerin Türk yemek ve mutfak kültürünü gözlemleyerek uygulamalı olarak deneyimleyebilecekleri mekânlardır.

- Ders dışı öğrenme faaliyetleri söz konusu olduğunda medyanın eğitici gücü göz ardı edilemez. Günümüzde ise hemen her yaştan bireyin klasik ve yeni medya araçlarını aktif olarak kullandığı göz önüne alındığında, öğrenciler Türk yemeklerini bağlamlarıyla birlikte ele alan programlara yönlendirilebilir. Örneğin son dönemlerde popüler olan TV8 kanalında yayımlanan Masterchef isimli program (URL-8) yöresel yemekleri tanıtarak popüler formatta işleme bakımından dikkat çekicidir.

- Sosyal medyayı aktif kullanan ve yemekleri ile Türk kültürünü tanıtmayı ilke edinmiş Refika Birgül, Yunus Emre Akkor, Ömür Akkor gibi şeflerin faaliyetleri ve sosyal medyadaki yemek paylaşımlarına dair videoların izletilmesini sağlamak da ders dışı paylaşımlar olarak ilgi çekici olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akpınar, E.- Kaya, F. (2017). Kutadgu Bilig'de Türk yemek adabı ve kültürü. *Turkis Studies*, 12/21, 335-348.
- Akün, Ö.F. (2002). Kaşgârlı Mahmud. *İslam Ansiklopedisi*, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, c.25, 9-15.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür, kimlik. *Milli Folklor*. 22/ 87, 159-169.
- Biçer, N. (2012). Hunlardan günümüze yabancılara Türkçe öğretimi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 1/4, 107-133.
- Bucak, T.-Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21/4, 1305-1320.
- Demirkaya, Y.- Çelik, F. (2021). Kamu destekli sivil örgütlenme gücü: Yunus Emre Enstitüsü (YEE). *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(ÖS), 137-156.
- Ergin, M. (1964). Dede korkut kitabı. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din, İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 6/2 1204-1223.
- Güvenç, B. (2019). Kültürün abc'si. 9. Baskı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ichijo, A.- Ranta, R. (2018). Yemek ve ulusal Kimlik. (Çev.: Emrullah Ataseven), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işın, P.M. (2018). Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Lavenda, R. H.- Schultz, E. A. (2019). Kültürel antropoloji. (Çev.: Dilek İşler, Onur Hayırlı), 2. Basım. Ankara: Doğubatı Yayınları.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınınam/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Millî Folklor*, 15/120, 170-183.
- Paşalıoğlu, D.D. (2010). Divan'ü lügat-it türk'e göre Türklerde yemek kültürü. *Bilimsel Eksen*, 1(2), 72-93.
- Tekin, T. (1998). Orhun yazıtları. 2. Basım. İstanbul: Simurg Yayınları.
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 2/1, 14-29.
- Ünalmiş, A. N. (2019). Yumuşak gücün tesis edilmesinde kültürel diplomasının önemi ve bir uygulayıcı olarak yunus emre enstitüsü. *Bilig*, 91, 137-159.
- Yedi İklim Türkçe A1, A2 Çalışma Kitabı. (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara.
- Yedi İklim Türkçe A1, A2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara.
- Yedi İklim Türkçe B1, B2 Çalışma Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara.
- Yedi İklim Türkçe B1, B2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara.
- Yedi İklim Türkçe C1, C2 Çalışma Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara.
- Yedi İklim Türkçe C1, C2 Ders Kitabı (ed. Erol Barın vd.), (2015), Yunus Emre Enstitüsü: Ankara.
- Yılmaz, F. (2018). Yabancılara Türkçe öğretiminde kültür aktarımının önemi. 3. Eurasian Conference on Language and Social Sciences, 60-68. Antalya

Elektronik Kaynaklar

URL-1: <https://whc.unesco.org/en/list/?search=creative+cities+list&order=country> (Erişim: 13.04.2022).

URL-2: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/05/20070518-3.htm> (Erişim: 21.04.2022).

URL-3: <https://www.yee.org.tr/tr/kurumsal/yunus-emre-enstitusu> (Erişim: 22.04.2022)

URL-4: <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/fulya-soybas/yunan-tatli-si-manseti-turk-ustalarin-sabrini-tasirdi-baklava-bizimdir-pesini-birakin-42002816> (Erişim: 13.04.2022).

URL-5: <https://www.youtube.com/watch?v=TcYOAoHXFSc> (Erişim: 20.04.2022)

URL-6: <https://www.youtube.com/watch?v=iq8QaQjVDUM> (Erişim: 20.04.2022)

URL-7: <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNE-SCO%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsil%C3%AE-Listesi> (Erişim: 20.04.2022).

URL-8: <https://www.acunn.com/masterchef-turkiye> (Erişim: 13.04.2022).