



Leyla Babatürk

Dr. Öğr. Gör., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi/Edebiyat Fak., Bişkek/Kırgızistan
Dr. Lecturer, Kyrgyz-Turkish Manas University/ Faculty of Humanities, Bishkek/Kyrgyzstan



eposta: leyla.babaturk@manas.edu.tr



<https://orcid.org/0000-0003-3397-8147> - RorID: <https://ror.org/04frf8n21>

Atıf/Citation: Babatürk, Leyla. 2025. Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili.
Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi, Özel Sayı - Yemek, 203-222.

<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1701980>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	19.05.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	17.07.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

TÜRK YEMEKLERİ VE RUSÇA GASTRONOMİ SÖYLEMİNDEKİ TEMSİLİ

Öz

Ulusal kültür, bir toplumun tarihsel süreç içinde biçimlenen, kuşaktan kuşağa aktararak devam eden maddî ve manevî değerlerinin bütünüdür. Bu değerler, bireylere kimlik ve aidiyet duygusu kazandırırken, toplumun ortak hafızasının da temelini oluşturur. Ulusal kültürün sürekliliği, geleneklerin korunması, sanatın yaşatılması ve gündelik yaşamdaki sembollerin devam ettirilmesiyle mümkün olur. Yemek kültürü, bu bütünün maddî yönünü temsil eden, aynı zamanda bireylerin kültürü günlük yaşamda deneyimlemelerine olanak tanıyan önemli bir alandır. Yemekler sadece karın doyurmak amacıyla değil, toplumsal iletişimi güçlendiren bir unsur olarak da görülür. Ulusal mutfak, sadece beslenme alışkanlıklarını değil; aynı zamanda inanç, gelenek, tören ve sembolik anlamları da içinde barındırır. Bu nedenle, yemek kültürü toplumsal kimliğin yansıtıcısı ve kültürel mirasın aktarım aracıdır. Dil ise kültürün aynası konumundadır; gastronomi söyleminde yer alan yemek adları, deyimler ve kalıp ifadeler kültürel kimliğin somut göstergeleri olarak karşımıza çıkar.

Bu çalışmanın amacı, Rusça gastronomi söyleminde geçen Türk yemek ve yiyecek adlarını belirlemek, bu adların kültürel anlam boyutlarını çözümlemek ve Rusça konuşan hedef kitleye aktarımında kullanılan yöntemleri incelemektir. Araştırmada belge taraması, betimsel ve karşılaştırmalı analizler ile anlambilimsel bileşenler ve dağılım analizlerinden yararlanılmıştır. Sonuçta, Türk mutfağına ait kavramların Rusça söylemde kültürel anlamı koruyan stratejilerle aktarıldığı, bu sayede hedef kitlenin söylemi daha kolay kavrayabildiği ortaya konmuştur. Ayrıca, elde edilen bulgular çeviri çalışmalarında kültürel bağlamın önemini bir kez daha vurgulamıştır.

Anahtar Kelimeler: Yemek kültürü, Türk yemek adları, gastronomi söylemi, Rusça, Türkçe





TURKISH FOODS AND THEIR REPRESENTATION IN THE RUSSIAN GASTRONOMIC DISCOURSE

Abstract

National culture is the sum of material and spiritual values that have been shaped throughout history and transmitted from generation to generation. These values not only give individuals a sense of identity and belonging but also form the basis of a society's collective memory. The continuity of national culture becomes possible through the preservation of traditions, the survival of arts, and the maintenance of symbols in everyday life. Food culture represents the material dimension of this whole and at the same time provides individuals with the opportunity to experience culture in daily life. Meals are not only consumed to satisfy hunger but also serve as a social element that strengthens communication among people. The national cuisine reflects not only eating habits but also incorporates beliefs, traditions, ceremonies, and symbolic meanings. Therefore, food culture functions as both a reflection of social identity and a means of transmitting cultural heritage. Language, on the other hand, is considered the mirror of culture; in gastronomic discourse, the names of dishes, idioms, and set expressions appear as tangible indicators of cultural identity.

The purpose of this study is to identify Turkish food and dish names used in Russian gastronomic discourse, to analyze their cultural meaning dimensions, and to examine the methods used to convey them to the Russian-speaking audience. The study employs document review, descriptive and comparative analyses, as well as semantic component and distribution analyses. As a result, it has been revealed that the concepts belonging to Turkish cuisine are translated into Russian through strategies preserving cultural meaning, which enables the target audience to comprehend the discourse more easily. Furthermore, the findings emphasize once again the importance of cultural context in translation studies.

Keywords: Food culture, Turkish food names, gastronomic discourse, Russian, Turkish

Giriş

Yüzyıllar boyunca edinen bilgi ile tecrübeyi kuşaktan kuşağa aktaran geleneksel halk kültürü, bir araya gelmiş farklı kültür öğelerinin birleşmesiyle var olmaktadır. Kazmaz'ın belirttiği gibi "*İnsanın bulunduğu her yerde ve her zaman kültür vardır*" (2001: 295) Sözlü gelenekte yaşatılan kültürel değerler, görgü ile davranış kuralları ve ahlak anlayışı halkın dünya algısını, gelenek göreneklerini ve sağduyusunu yansıtır. Kültür, toplumsal bir olgu olduğundan bileşenleri açısından değişiklik göstermektedir. Başka bir deyişle her toplumun kendine has kültürel değerler sistemi ve milletleri birbirinden ayıran kültürel özellikleri mevcuttur.

Etnik gruplar arasında farkları görmemize yardımcı olan kültür özellikleri, aynı zamanda sosyal gruplar arasında da sınır çizmekte ve bunların birbirine karışmasını engellemektedir. Bu özelliklere "etnik marker" (etnik grup belirleyicisi) adı verilir. Rus bilim insanlarına göre gözlemlenebilen kültür özellikleri (ağız, giysi, yemekler) belirli etnik grup





tanımlamasında en önemli rolü oynamaktadır (Andreeva vd., 2017: 148). Böylece bir halkın beslenmesinin de önemli etnik marker olduğunu söylemek mümkündür.

Beslenme kavramı, yemek pişirme, saklama, tüketme gibi boyutları olan ve üzerinde birçok faktörün (yaş, cinsiyet, coğrafya, maddî durum, din vs.) etkisi bulunan bir süreçtir. Beslenme sürecini en fazla etkileyen faktörlerin başında coğrafya ve inanç gelmektedir. Çünkü beslenmek için kullanılan malzemeler, onların kullanım şekli, zamanı ve sırası bu faktörlere bağlı kalmaktadır (Özbek, 2013: 18-19). Böylece beslenme sürecinin insanlar için sadece temel ihtiyacı giderme çabası olmadığını ve manevî boyuta bürünüp ayrı bir kültür alanı oluştuğunu görmek mümkündür.

Yemek kültürü, belirli kuralları olan ve doğal olarak uzun süre boyunca gelişen ulusal bir fenomendir. H. Beşirli'ye göre "*Yemek bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur*" (Beşirli, 2010: 161). Çünkü yemek yeme ve yemek hazırlama bir nevi kültürel ritüel olduğundan bu ritüele katılan insan kendini belirli kültüre ait hisseder ve kendini diğer kültür mensuplarından ayırır (Andreeva, 2017: 147). İnsanların gastronomi tercihlerini de birçok faktör etkilemektedir: iklim (yemek muhafaza etme yöntemleri, pişirme, bozulmasını engelleme), din (beslenme kuralları ve yasaklar) (Udritsova, 2012: 88). Örneğin, yemeğin ya da yemek bileşenlerinin "helal" olup olmamasının insanlar için önemi, onların aidiyet duygusunu simgelemektedir. Dolayısıyla yemek kültürünün günlük hayat seviyesinde ulusal kimlik oluşmasının bir mekanizması olarak kabul edilebilir.

Yemek kültürü ile bağlantısı olan "ulusal mutfak" kavramı, insan bilincinde bir ulusun yemek alışkanlıkları, yaşadığı bölgede bulunan ve tüketilen gıda ürünleri ile o kültürü temsil eden yemekler gibi çağrışımlar uyandırır. Kapkan'a göre ulusal mutfak kavramının temelinde ortak özelliklere dayalı "birleşme" ve farklı özelliklere dayalı "ayrılma" süreçleri yatmaktadır. Mutfak kavramı bölgesel olmaktan çıkar ve ulusal bir devleti oluşturan farklı bölgelerin ve kültürlerin etkileşimini temsil eder. Farklı bölgesel ve etnik geleneklerinin birleşmesi neticesinde ise ulusal yemek kültürü imajı oluşur (2013: 17). Buna göre Türkiye sınırları içerisinde baklava ve kebab gibi geniş anlamda kullanılan sözcüklerin temsil ettiği yemekler ortaktır ve bunlar Türk mutfağını temsil ederler.

Türk mutfak kültürünün oluşmasında Türklerin Orta Asya'dan göç etmesi ve çok sayıda ülke fethedilmesinden kaynaklanan birçok medeniyet ile etkileşim etkili rol oynamıştır. Türk yemek kültürüne Orta Asya'dan et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz'den sebze ve meyveler, Güneydoğu Asya'dan baharatlar eklenmiştir (Tezcan, 2000). Yüzyıllar boyunca gelişen Türk yemek kültürü, Türkiye'deki bölgelere göre farklılık gösterir (Yalçın, 2023: 131). Türk yemek kültüründe tıbbî bilgilere dayanarak, insan sağlığına önem vererek özellikle de Müslüman olduktan sonra helal beslenmeye özen göstermişlerdir. Türk mutfak kültüründeki zenginlik, Türklerin tarih boyunca yaşadıkları





bölgelerdeki gıda çeşitliliği, saray mutfaklarında doğan yeni lezzetlerden kaynaklanmaktadır (Batu, 2024: 2).

Ulusal mutfak, belirli topluma ait yemek pişirme teknikleri (mesela tandırın kullanılması) ve belirli gıda ürünlerinin kullanılmasını gerektiren bir olgudur. Ulusal mutfağın dış etkenlerden dolayı değişime uğramadığı ve kendine has özelliklerini uzun süre boyunca koruyabildiği düşünülmektedir (Arutyunov, 1981: 5). Böylece bozkırlarda göçebe hayatın yansıması olarak değerlendirilebildiğimiz eski Türk yemek kültürü özelliklerinin (kurutma, kavurma ve fermantasyon yöntemlerini yaygın olarak kullanılması) günümüzde de korunması doğal bir olgudur. Yalçın'a göre eski Türk yemek kültüründe yerleşik hayata geçiş ve İslam'ın kabulü dönüm noktası olmuştur (2023: 129). Yerleşik hayata geçiş tarımsal uğraşa yönelişi ile sebze meyve yetiştiriciliği beraberinde getirmiştir. İslamiyet ile birlikte at etinden uzaklaşma, helal gıda ürünleri üretme çabası gibi yeni beslenme alışkanlıkları oluşmuştur.

Rus yemek kültürü tarihinde de önemli değişikliklere neden olan dönüm noktaları olmuştur. Deli Petro reformları ve 1920-1930'lu yıllardaki yemek kültürünü rekonstrüksiyon çabaları, Rus yemek kültürünü büyük ölçüde değiştirse de tüm değişiklikler genellikle toplumun üst sınıf yemek kültüründe meydana gelip köy halkını pek etkilememiştir (Sohan, 2011: 64). Günümüzde eski Moskova mutfacı, eski Petersburg mutfacı ile eski Rus halk mutfacı unutulmuş olsa da birçok yemek tarifi korunmaya çalışılıyor (Gladkiy ve Kornekova, 2015: 80-85). Rus yemek kültüründeki geleneksellikten uzaklaşması, Sovyetlerin ideolojisini temsil eden kültür özelliğiyle bağdaştırılabilir: Sovyet kültürünün temelinde Çarlık zamanı ile Sovyetler zamanı kıyaslanmasına dayalı "yenisi eskisine göre daha iyi olmalı" prensibi yatıyordu. Böylece ulusal mutfak kavramının yerine "Sovyetler mutfacı" kavramı gelmiştir (Kapkan, 2013: 22-23). Sovyetler mutfacı birçok ulusal mutfacın en iyi tariflerini bir araya getiren, sağlıklı ve lezzetli olmalıydı. İdeolojinin temelinde ise mutfakta rasyonellik, bireysel damak zevkine saygı, temizlik, mütevazı olmakla birlikte gastronomik bolluk, gastronomik sapkınlıkların olmaması yatıyordu (Lipinskaya, 2001: 11). Sovyet mutfacı aracılığıyla SSCB ülkeleri vatandaşları birçok ulusal mutfak ile tanışma fırsatı bulmuştu. Aslında her ulus Sovyetlerden önceki yemekleri pişirmeye devam ediyordu fakat bu yemekler artık Sovyet mutfacı yemekleri olmuştu (Korbina, 2007: 356). Öyle olsa da Sovyetler mutfacı, SSCB'ye giren yakın ve uzak komşu ülkelerin birçok yemeğinin asimile olmasına zemin hazırlamıştır.

Dünyada her mutfacın temel sayılabilecek ve diğer mutfaklardan ayıran birtakım özellikleri vardır. Bu özelliklerin oluşmasında tarih, coğrafi konum, toplumun siyasi ve ekonomik durum, besin bulma stratejileri, inanç etkili olmuştur (Bekar ve Zağralı: 2015: 43). Türk yemek kültürünü Rus yemek kültüründen ayıran elbette bir takım özellikler mevcuttur. Bunların arasında Türkiye'de kırsal kesimin yer sofrasında yemek yeme alışkanlığı sayılabilir. Yemeklerin genellikle tek bir tepsi üzerinde sunulduğu yer sofrasında yemek yeme alışkanlığı günümüzde bile bazı köylerde devam etmektedir. Dolayısıyla bazı bilim insanlarına göre Türk





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

yemek kültüründe yer sofrasından vazgeçme süreci uzun sürebilir (Batu, 2024: 6). Rus yemek kültüründe “yer sofrası” diye bir kavram mevcut değildir.

Hem Türk hem Rus yemek kültüründe yemek tüketimi belirli toplumsal geleneklerle bağdaştırılır: doğumlar, düğünler, ölümler. Fakat iki yemek kültürünü birbirinden ayıran özellik, Türk kültüründe yemek özellikle önem arz ettiği için geleneklere göre ziyafetlerin düzenlenmesidir (Talas, 2005: 278). Türk ve Rus yemek kültüründe farkların mevcut olması Türklerin göçebe bir halk kültürünü Rusların ise yerleşik bir halk kültürünü temsil etmesiyle bağdaştırılabilir. Dolayısıyla Türk ve Rus yemek kültürlerinin karşılaştırmalı araştırılması, tarih boyunca sıkça temas halinde bulunan iki kültür arasındaki etkileşimi, ortak ve farklı özelliklerini tespit etmeye yarayacaktır.

Farklı ulusal kültürlerden bahsederken onlarla özdeşleştirilen ve belirli ulusal yemek kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelen yemek ve yiyecek adları akla gelmektedir. Bilindiği gibi Türkler bulundukları bölgelere veya temas ettikleri halklara kendi kültürlerini taşımışlardır ayrıca onlardan etkilenip kendi kültürlerini zenginleştirmişlerdir. Tarih boyunca devam etmiş Türk-Rus temasları günümüzde de devam etmektedir. Dolayısıyla mevcut araştırmanın temel sorusu: Türk yemek kültürünün önemli bir ögesi yemek adları ve yiyecekler Rusça gastronomi söyleminde ne şekilde yer almaktadır? Söz konusu soruya cevap bulmak üzere mevcut çalışma, Rusçada günlük hayatta kullanılan Türk yemek ve yiyecek adlarını tespit etmeyi, kavramsal çerçevelerini belirlemeyi, Türk yemek ve yiyecek adlarının Rusça gastronomi söylemine kazandırma yöntemlerini belirlemeyi ve kaynak ile hedef dil arasında anlam kayıplarının olup olmadığını saptamayı amaçlamıştır.

Araştırma evrenini Rusça sözlükler (Krisin, (2000), Kuznetsov (2000); Universal'nıy slovar'po russkomu yazıku (2009); URL 1), Rus turistlere Türkiye'nin gastronomi turizminin güzelliklerini pazarlayan internet siteleri (URL I, URL II, URL III, URL IV, URL V, URL VI, URL VII ve URL VIII) ve Türk yemek tarifleri içeren Rusça olarak kaleme alınmış yemek kitapları (Kut, 2002; Kuzmina, 2020), araştırma örneklemini ise Rusçaya alıntılanan Türk yemek ve yiyecek adları ile hedef (Türkçe) ile kaynak dildeki (Rusça) kavramsal çerçeveleri oluşturmuştur.

1. Yöntem

Mevcut çalışma, geçmişte ya da halen mevcut olan bir durumu betimlemeye yarayan araştırma modellerinden (Karasar, 2009: 77-79) betimsel tarama modelinde bir araştırmadır. Araştırma esnasında nitel veri toplama ve çözümleme tekniklerinden yararlanılmıştır. Araştırma materyali, geçmişte ya da halen mevcut olan çalışma amacına bağlı olarak bilgi açısından zengin olan durumların derinlemesine incelemesini sağlayan amaçlı örnekleme yöntemi (Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2008: 78) ile iki Rusça açıklamalı sözlük, 6 internet sitesi ve 2 yemek kitabından oluşturulmuştur.





Araştırma materyali üç aşamada toplanmıştır. Birinci aşamada Rusça açıklamalı sözlükler, ikinci aşamada internet siteleri, üçüncü aşamada ise yemek kitapları taranıp Türk yemek ve yiyecek adları toplandıktan sonra veri havuzu oluşturulmuştur. Farklı kaynaklardan toplanan Türk yemek ve yiyecek adlarının yapısal ve anlamsal özellikleri anlam bilimsel araştırma tekniklerinden bileşenler analizi (Suleymanova, Fomina, Tiv'yaeva, 2020: 124-135) ve bağlam analizinden (Ermakova, 2021: 10-12) faydalanılarak incelenip anlam kayıpları belirlenmiştir. Türkçe ve Rusça gastronomi söylemi karşılaştırmalı analiz tekniğiyle yorumlanarak betimlenmiştir.

2. Bulgular

Yemeğin göstergelere dayalı bir doğası vardır (Savitskiy, 2013:11). Bu nedenle ulusal mutfakta kullanılan gıda ürünleri aslında birer gösterge olduğundan dilde mutlaka karşılığı vardır. Farklı dillerde aynı gıda ürünü için farklı sözcükler kullanılabilir. Bu sözcükler kültür ile bağlantılı olduğu için çoğu zaman onları hedef dile çevirmek zordur. Bu tür sözcüklerin kültür ile ilgili bilgi içerdiği için birer kültürel öge statüsünde olduğunu söylemek mümkündür. Dildeki kültürel kod, ulusal kültürel özellikleriyle entegre olmuş göstergeler sistemidir. Bu kod doğal dile sözcükler ve kalıp ifadeler aracılığıyla yansıtıldığı için insan bu kodu doğduğundan beri öğreniyor ve hayatı boyunca kullanıyor (Savitskiy, 2013:126). Böylece insanın hayatı boyunca öğrenip bilinçli olarak kullandığı dilsel düzlemler kültürel kod içerebilmekte ve insanın kültürel kimliğini oluşturmaktadır. D. Aksan da bir dildeki kavramların ve dile yansımalarının (sözcük, deyim, atasözü vd.) incelenmesinin bir toplumun ulusal kimliğini ortaya koyduğunu dile getirmiştir (Aksan, 2008: 11).

Dil ile kültür arasındaki ilişki bir bağımlılık olarak nitelendirilebilir. Dil ve kültür birbirinden bağımsız bir olgu olmadığından dolayı D. Aksan “dil ve kültür” yerine “dil-kültür bağıntısı” ifadesinin kullanılmasını tercih etmekte ve kültürde olanların mutlaka dilde bulunduğunu belirtmektedir (2008: 19-20). Maslova’ya göre dil, kültür ve halk arasındaki ilişki ancak felsefe, sosyoloji, halk bilimi ve kültürel dilbilim gibi bilim dalları kapsayan disiplinler arası yaklaşımlarla incelenebilir (2001: 32). Teliya’ya göre kültürel dilbilim kültür fenomeni etrafında toplanan beşerî bilimlerin paradigmasında yer almaktadır (1996: 25). Buna benzer bir görüş V. Vorob’ev’a aittir. Vorob’ev kültürel dilbilimin kültür ve filolojiyi birleştiren bir bilim dalı olduğunu belirtmektedir (1997: 12). Böylece kültürel dilbilimin birkaç bilim dalını entegre edip halk kültürünün, halkın dünya algısının ve mantalitesinin dile yansımalarını incelediğini söylemek mümkündür.

Yemek kültürü ile ilgili bilgi mutlaka dile yansır ve sözcüklerde deyim, atasözü gibi dilsel düzlemlerde korunup nesilden nesile aktarılır. Her dilde halkın yemek kültürü ve ulusal mutfak ile ilgili mutlaka deyim ve atasözleri bulunduğu gibi Rusçada ve Türkçede benzer kalıp ifadeler sıkça kullanılmaktadır. Örneğin, “Щи да каша - еда наша” (Lahana çorbası ve lapa bizim yemeğimizdir), “Первый блин комом” (İlk krep torak olur), “с ним каши не





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

сваришь” (Onunla lapa pişirilmez), Türkçede ise “ağzında bakla ıslanmıyor”, “ayranı yok içmeye atla gider çarşıya”, “sütten ağzı yanan yoğurdu üfleyerek yermiş” gibi deyim ve atasözleri kullanılmaktadır.

Yemek kültüründe kullanılan yiyeceklerin de belirli kavramları simgelediğini söylemek mümkündür. Dolayısıyla farklı kültürlerde aynı yiyecekler hem benzer (evrensel) hem de o kültüre has kavramları simgeleyebilmektedir. Birçok kültürde temel yiyecek ekmektir. Bu nedenle Rus ve Türk kültürlerinde ekmek sözcüğü “misafirperverlik” kavramı ile özdeşleştirilebilir. Ruslar gelen misafirleri ekmek ve tuz ile karşılarlar, “Хлеб всему голова” (Her şeyin başı ekmektir) gibi atasözleri kullanırlar. Türkçede ise “ekmeği paylaşmak”, “ekmek parası”, “ekmek elden su gölden” gibi deyim ve atasözlerinin kullanılması ekmeğin Türk kültüründe de önemli yere sahip olduğunun göstergesidir. Benzer bir durum tereyağı konusunda da gözlemlenmektedir: İki kültürde tereyağı “zenginlik ve bolluk” kavramlarıyla bağdaştırılır. Örneğin, Rusçada “как сыр в масле кататься” (peynir ve tereyağın içinde gibi kaymak), “зарабатывать на хлеб с маслом” (tereyağlı ekmek için para kazanmak) gibi ifadeler kullanılır. Türkçede ise “bir eli yağda, bir eli balda” ifadesi benzer bir durumun simgesi olarak gösterilebilir.

3. Gastronomi Söylemi

Rus dilbiliminde “gastronomi söylemi” terimini ilk defa 2003 yılında A. Olyaniç “Гастрономический дискурс” (Ggastronomi Söylemi) adlı çalışmasında kullanmıştır. Ona göre gastronomi söylemi, kişi odaklı günlük hayatta kullanılan ve kurum odaklı karma bir iletişim türüdür (Olyaniç, 2003: 159). Ermakova’ya göre gastronomi söylemi, insan organizmasının fizyolojik ihtiyaçlarının gıda tercihlerini dile yansıtan zor bir iletişim türüdür (2011: 14). Undritsova’ya göre ise gastronomi söylemi, bir toplum içerisindeki belirli bir amaca odaklı sözel söylemin özel bir türüdür (2012: 86). Başka bir deyişle gastronomi söylemi, yemek yeme ya da hazırlama ile ilgili yazılı veya sözlü bir metnin (lokanta müşterisinin garsonla konuşması, menüdekileri okuma, yemek tarifi içeren yemek kitapları vs.) parçasıdır. Söz konusu metin aracılığıyla iletişim süreci gerçekleşmektedir. Bu süreçte iletişime etki eden birçok faktör mevcuttur: iletişim kuranlar, iletişim yöntemi, konuşmanın gerçekleştiği ortam, yer, zaman, iletişim amacı ile hedefleri ve konuşmanın üslubu. Ayrıca gastronomi söyleminin sadece yemek ile ilgili sözcükler içermediğini ve doğru algılanması için alıcının ekstra bir takım kültürel bilgiye sahip olmasını gerektirmektedir.

Gastronomi söylemi, gösterge sistemlerini temsil etmesinden dolayı söylemdeki sözcükler veya kalıp ifadeler (yemek ve yiyecek adları) arka plan bilgilere dayalı bilgi içerdiği için insanların bilincinde belirli çağrışımlar uyandırır. Dolayısıyla gastronomi söyleminin hedef dile başarılı bir şekilde tercüme edilmesinin temelinde hedef kitlenin bilincinde uyandırılacak çağrışımların eşdeğerliği yatmaktadır. Gastronomi söylemindeki yemek ve yiyecek adları birer kültürel öge olduğundan hedef dilde eşdeğerleri çoğu zaman





bulunmamaktadır. Bu nedenle tercümanın ekstra kültür bilgisine sahip olması gerekmektedir aksi takdirde çeviri aracılığıyla sağlıklı iletişim gerçekleşemez (Zemskova, 2009: 85).

Gastronomi söylemindeki kültürel öğelerin kaliteli çevirisi için tercüman tarafından alıcı kitlenin bilincinde doğru çağrışımı uyandırmak amacıyla birkaç çeviri yöntemi ve stratejisi kullanılabilir. Yapılan araştırma esnasında Türk yemek ve yiyecek adları ile onların Rusçada kullanılma şekilleri, günlük konuşmalar, internet siteleri ve yemek kitapları olmak üzere üç farklı Rusça gastronomi söylemi çerçevesinde üç grup halinde incelenmiştir.

3.1. Günlük Hayatta Rusçada Kullanılan Türk Yemek ve Yiyecek Adları

Türk mutfak kültürü hem malzeme hem yemek çeşidi açısından oldukça zengindir. Türkler bulundukları coğrafyada yemek kültürünü bazı şeyleri benimseyerek, geliştirerek ve yayarak zenginleştirdiler. Dünyaya yayılan ve Türk yemek kültürünü tanımlayan yemekler ve malzemelerden yoğurt, yufka, baklava, döner, mantı, kahve, lokum, lohuk, şerbet, pastırma ve sütlaç sadece bazılarıdır (Güney, 2023: 159). Bu sözcükler Türk yemek kültürünü tanımlamakla birlikte birer kültür kodu içerdiği için genellikle hedef dilde karşıladıkları kavram için ayrı bir sözcük bulunmamaktadır. Dolayısıyla bu tür kültürel öğeler çoğu zaman alıntılama yoluyla hedef dile kazandırılır.

Dili zenginleştirme yollarından biri olan alıntılama özel yere sahiptir. Alıntılama, yabancı dilden bir dil unsurunun (morfem, sözcük veya söz öbeği) alınarak kullanılması anlamına gelir. Bu olgu dillerin temasları neticesinde meydana gelir ve genellikle yabancı dildeki kavramı karşılamak üzere yapılır. Başlıca sebebi ise, yabancı dildeki kavramı karşılayan bir dil unsurunun hedef dilde bulunmamasıdır (İvanova, 2013: 37). Örneğin, Türkçede “televizyon”, “radyo” gibi sözcükler zamanında yeni kavramı karşılamak üzere Türkçeye kazandırılmıştır.

Yapılan araştırmada günlük Rusçada kullanılan ve açıklama ihtiyacı duyulmadan ana dili Rusça olanlar tarafından kolayca algılanan birtakım Türk yemek ve yiyecek adı tespit edilmiştir. Bazı Türk yemek ve yiyecek adlarının Rusça açıklamalı sözlüğe dahil edilmesi, onların çok eski zamanlardan beri Rusçada kullanıldığının göstergesidir.

Yoğurt: Yoğurdun insan sağlığı için etkileri sayesinde tüm dünyada yoğurt üretimi ve tüketimi yaygınlaşmaktadır. İçerdiği faydalı besin maddeleri, sindirim sistemini düzenlenmesi, bağışıklık sistemi güçlendirmesi gibi önemli etkiler nedeniyle insanın beslenmesinde önemli yere sahiptir (Kızılaslan ve Solak, 2016: 57). Yoğurt sözcüğü Rusçada “yogurt” (йогурт) şeklinde kullanılmakta ve vurgu her iki heceye de düşebilmektedir (USPRY, 2009: 519). Bunun sebebi ise Rusçada “ğ” sesinin ve onu yazıda karşılayacak bir harfin olmamasından kaynaklanıyor. Bu nedenle “r” harfi Türkçeden transliterasyonda hem “g” hem “ğ” sesinin eşdeğeri olarak kabul edilir. Kuznetsov’un “*Büyük Açıklamalı Rusça Sözlüğü*”nde yoğurt, vitaminlerle zenginleştirilmiş ve meyve aromalı fermente süt ürünü





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

olarak tanımlanmakta ve kefir ile kendiliğinden ekşimiş süte (простокваша) benzediği belirtilmektedir (2000: 406). Bu da Rusya’da yoğurt sözcüğünün meyveli yoğurt anlamında kullanıldığının göstergesidir. Rus mutfağında Türkiye’deki gibi sade yoğurt kullanılmaması iki yemek kültürünü birbirinden ayıran özellik olarak değerlendirilebilir. Ayrıca Rusçada “питьевой йогурт” (içilir yoğurt) olarak adlandırılan yine tatlı ve meyveli ama daha sıvı bir fermente süt ürününün üretilip satıldığını belirtmek gerekir.

Lokum: Lokum, Osmanlı Döneminden beri Anadolu’da bilinen bir çeşit tatlıdır. Geçmişte “rahat’ül hulkûm” (boğaz rahatlığı) olarak adlandırılan lokumun ilk tarifine 19. yüzyıla ait bir el yazmasında rastlanır. Türk lokumu 19. yüzyılın ilk yarısında Avrupa’ya götürülmüş fakat üretilenmemiştir (Güney, 2023: 165). Rusçada lokum için Arapçadan alıntılanan terim (пахат-лукум) kullanılmaktadır. İlk sözcüğü “rahatlatmak, destek vermek” anlamında ikincisi ise “boğaz” anlamı taşımaktadır (Krisin, 2000: 639). Rahat lukum (пахат-лукум), *Büyük Açıklamalı Rusça Sözlükteki* tanımına göre şeker, ceviz, badem nişasta ve meyve sularından yapılan ve pestile benzeyen bir Doğu tatlısıdır (Kuznetsov, 2000: 1106). Çağdaş Rusçada rahat sözcüğü kullanılmıyor ve böylece tatlı adının daha kolay benimsenmesi sağlanıyor. Fakat buna rağmen hem tatlı hem adı hala “egzotik” olarak algılanmaktadır (Şkunova ve Prohorova, 2018: 388).

Döner: Türk mutfağında ana yemek niteliği taşıyan et yemeklerinin çeşitliliği Türk mutfağının zenginliğini göz önüne sermektedir. Geleneksel Türk mutfağındaki ızgara çeşitleri, tava yemekleri, tencere kebabları başta olmak üzere birçok çeşit et yemeği pişirilir. (Mankan ve Özçelik, 2016: 166). Genellikle kuzu etinden hazırlanan ve meşe ateşinde pişirilen döner ise Türk et yemeklerinden coğrafi işarete sahip bir yemektir. Günümüzde döner, hem pişirilme şekli hem hazırlanmasında kullanılan malzemeler açısından geleneksel olandan farklılık gösterse de Avrupa ve Orta Doğu’da yaygın olarak tüketilmektedir (Güney, 2023: 162). Günümüzde döner Rusya ve Orta Asya’da yaygın olarak tüketilen ve sevilen bir yemektir. Rusçada “ö” sesinin olmamasından dolayı sözcük “донер” (doner) şeklinde kullanılıp vurgu her iki heceye de düşebilmektedir. Döner sözcüğü *Açıklamalı Rusça Sözlüğe* dahil edilmediğine göre yakın geçmişte Rusçaya girdiğini söylemek mümkündür. Buna rağmen “донер” sözcüğünü Rusça eş anlamlılar sözlüğünde bulmak mümkündür. Döner kebab olarak bilinen Türk yemek adının eş anlamlısı “шарма” (şaurma<çevirme) sözcüğü gösterilmektedir (URL 1. doner).

Baklava: Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez tatlılarından olan ve Türk mutfağı denildiğinde akla gelen ilk tatlı olan baklava, Türklerin farklı kültürlerle etkileşimi sonucunda şekillenmiştir (Ödemiş, 2024: 210). Baklava Türk kültüründe “bayram” kavramıyla özdeşleştirildiği için kültür kodu taşıyan bir yemek adıdır. Bilindiği gibi Türkiye genelinde Gaziantep ili ulusal ve uluslararası tesciline sahip Türk baklavası üretiminin merkezi sayılır (Taş, Düzgün ve Olcay, 2023: 40). Ayrıca Türkiye’de birçok yemek belirli bir il ya da bölge ile





özdeşleştirilmektedir. Örneğin, Antep baklavası, Maraş dondurması, Kayseri sucuğu vs. Rusçada benzer durumun “краковская колбаса” (Krakov salami) gibi örnekleri mevcuttur.

Ruslar baklava ile Sovyet mutfağının bir parçası olan Azeri mutfağı aracılığıyla tanışmışlardır. Rusçada “baklava” sözcüğünün eşanlamlısı olarak yaygın olarak “пaхлавa” (pahlava) sözcüğü kullanılır (URL 1. Pahlava; Jukova, 2015: 2). V. Pohlebkın pahlavayı “*birkaç çeşidi olan ceviz harçlı bir börek*” olarak tanımlamakta ve pişirme detaylarıyla birlikte tarifini vermektedir (URL 2. pahlava). Muhtemelen “pahlavayı” bildikleri içindir “baklava” sözcüğü yerine “pahlava” sözcüğünü tercih etmektedirler. Rusya’da baklavanın birkaç çeşidi biliniyor ama onların Türkiye’deki baklava çeşitleriyle alakası yok: Bakü pahlavası, Nahicevan pahlavası, Şuşi pahlavası, mayalı, katmerli pahlava, kesme şeklinde pahlava vd. (URL 2. Pahlava). Zdanoviç’e göre “pahlava” bir ulusal Azeri böreğidir. Birkaç çeşidi olan, cevizli, bir tepsi büyüklüğünde yapılıp eşkenar dikdörtgen şeklinde porsiyonlara bölünen bir tatlı börek (2001: 304). İlginç ama “pahlava” sözcüğünün eşanlamlıları olarak “baklava” ve “börek” (пирог) sözcükleri gösterilmektedir (URL 1. pahlava).

3.2. Rusça Turistik Sitelerdeki Türk Yemek ve Yiyecek Adları

Rus turistlerin Türkiye’de yaptıkları tatil ve ülke ile ilgili izlenimleri birçok bilimsel araştırmanın konusu olmuştur. Türk yemekleri de yapılan araştırmaların bir kısmını kapsamaktadır. Şkunova ile Prohorova’nın uyguladıkları anket sonuçlarına göre Türkiye’de yenilen ya da tadına bakılmak istenilen ilk sıradaki (%80.6) yiyecek lokumdur. Ankete katılanların %41,7’sinin Türkiye’nin balıkları, %33,3’nün Türk baklavası ve %33,3’nün Adana kebab ilgisini çekmiştir. Fakat “Türk yemeklerinden en çok beğendiğiniz neydi?” sorusuna birçok kişi “hepsi” cevabını işaretlemiştir (Şkunova ve Prohorova, 2018: 390). Bu durum Türk yemeklerinin Rus turistlerin damak tadına uygun olduğunun ve Türk yemeklerinin lezzetli olmasından dolayı kolayca beğenildiğinin göstergesidir. Mankan ve Özçelik’in yabancı turistlerin Türk et yemekleri ile ilgili görüşleri hakkında yaptıkları araştırma da bunu kanıtlar niteliktedir. Yapılan araştırmaya göre yabancı turistlerin %90’ı döner kebabı beğenmiştir. Benzer göstergeler İskender ve Adana kebab için de geçerlidir. Etnik grup olarak ayrı değerlendirilen Rusların hepsi Türkiye’de ilk defa yedikleri şiş köfte, kadınbudu köfte, İzmir köfte ve içli köfteyi beğenmiştir (Mankan ve Özçelik, 2016:171-173).

İnternette Rus turistlerin dikkatini çekecek nitelikte olan çok sayıda turistik ajans siteleri mevcuttur. Deniz kenarında dinlenmenin yanı sıra sadece Türk yemekleri odaklı (gastronomi odaklı) turlar da düzenlenmektedir. Ayrıca şarap turlarının da düzenlediğini belirtmek gerekir. Yapılan araştırma esnasında Rus turistler için gastronomi turları düzenleyen toplam 8 internet sitesi incelenmiştir. İncelenen sitelerde yer alan Türk yemek ve yiyecek adları Rusçaya verilme şekli açısından alt gruplara bölmek mümkündür:

Transliterasyon: Rusya’da bilinen bazı Türk yemek ve yiyecek adlarının internet sitelerinde sadece Kiril alfabesiyle transliterasyonu yapıldığı gözlemlenmiştir. Örneğin, долма





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

(dolma), *булгур* (bulgur), *кофта* (köfte), *локум* (lokum), *баклава* (baklava) (URL II), *кокорец* (kokoreç), *балык-екмек* (balık ekmek), *донер* (döner) (URL III); *келле паça* (kelle paça) (URL V); *чиз-кофта* (çiğ köfte), *лахмаджун* (lahmacun) (URL VI); *кунефе* (künefe) (URL VII); *суджук* (sucuk) (URL VIII). Verilen örneklerden sadece bilinen yemeklerin adları değil Rusya'da pek bilinmeyen yemek adlarının da transliterasyon yoluyla verildiği anlaşılmaktadır. Türk yemek adlarının (kelle paça, kokoreç gibi) bu şekilde verilmesi site ziyaretçilerinin bilincinde arka plan kültürel bilgiye sahip olmadıkları için hiçbir çağrışım uyandırmayacağını ve iletilmek istenilen mesajın doğru anlamlandırılmayacağını söylemek mümkündür.

Transliterasyon ile Açıklama: Rus turistler için Türkiye'de gastronomi turu sunan sitelerin çoğunda Türk yemek ve yiyecek adlarının Kiril alfabesiyle transliterasyon yapılmış ve yanında turistlere yemek hakkında bilgi vermek amaçlı açıklama yapılmıştır. Örneğin, döner bazı sitelerde “донер” olarak geçer, bazılarında ise ekstra bilgi verilmektedir: Turistlerin bu yemeği “шаурма” olarak bildiği ve dikey ızgarada pişirildiği belirtilmektedir (URL I).

Açıklaması yapılan bir diğer yiyecek adı yoğurttur. Türklerin yoğurdu tatlı bir içecek değil, tuzlu yemeklerinde sos olarak kullanıldığı ve Türk yoğurdunun katı, şekersiz ve ekşi olduğu da belirtilir (URL I).

Kebap bazı turistik sitelere kıymadan yapıldığı, ayrıca eskiden sadece kırmızı et kıymasından yapıldığı ama günümüzde tavuk kıymasından da yapıldığı belirtilir (URL I). Muhtemelen burada söz konusu Adana kebaptır ve turistlerin tercihi üzerine tavuk kıymasından da yapılabildiği de vurgulanmak istenmiştir.

Yemek adları birer kültürel öge statüsünde olduğu için genellikle hedef dilde eşdeğerleri bulunmamaktadır. Bu durum çorba, yemek, et, sıcak yemek gibi evrensel sayılabilir gastronomi terimlerini kapsamamaktadır. Belirli yemek kültürüne ait yemek ve yiyeceklerin özellikle akraba olmayan iki dilde eşdeğerini bulmak zordur. Örneğin, Rusçadaki “сливки” sözcüğünün Türkçe eşdeğeri “kaymak” iken “сметана” sözcüğünün Türkçedeki eşdeğeri, yiyeceğin özelliklerini dile getiren sıfat tamlaması “ekşi krema” olmaktadır. Yemek adları arasında eşdeğerlilik oldukça nadiren rastlanan bir dilsel olgudur. Dolayısıyla hedef kitleye istenilen mesajı iletmek ve gereken çağrışımı uyandırmak için yemek adı tercümesinde hedef dilde yapılan açıklama yöntemine sıkça başvurulur. Yapılan araştırmada gastronomi turları ile ilgili internet sitelerinde Türk yemek adlarının Kiril harfleriyle transliterasyonu birliktte Rusça açıklamaların sıkça yapıldığı gözlemlenmiştir. Örneğin, “meze” sözcüğünün Rusçadaki eşdeğeri “закуска” sözcüğü gibi görünse de iki dilde bu sözcüklerin kullanım bağlamları ve taşıdıkları anlamlar birbirinden ayrılmaktadır.

Yapılan araştırmada şu yemek adlarının Rusça açıklamaları yapılmıştır: *mücver*, *cacık*, *yaprak sarma*, *karnıyarık*, *pastırma*, *salep* (URL II); *humus*, *haydari*, *imam bayıldı*, *künefe*, *şekerpare*, *testi kebabı*, *tahinli piyaz* (URL IV); *tirit*, *lebeniye*, *alaca*, *lokma* (URL VI), *boyoz* (URL VII). Bazı





Türk yemeklerin farklı sitelerde birbirinden farklı tanımlandığını da görmek mümkündür. Örneğin, meze: 1. *оригинальные закуски* (özel atıştırmalıklar) (URL I); 2. *разнообразные овощные, рыбные и мясные закуски в маленьких тарелочках* (küçük tabaklarda sunulan çeşitli sebzeler, balık ve et atıştırmalıkları) (URL II) / 3. *тюрецкие закуски, мелкие блюда, подаются перед едой* (Türk atıştırmalıkları, küçük porsiyonlu yemekler, ana yemekten önce servis edilir) (URL IV) şeklinde tanımlanmaktadır. Adana kebab için de aynı durum söz konusudur: Adana kebab: 1. *жаренные колбаски из молодой баранины* (kızarmış kuzu sucukları) (URL II); 2. *мясные шпaжки, приготовленные на гриле* (ızgara et şişleri) (URL IV).

Rusçaya Uyarlama: Turistik sitelerde bazı Türk yemek adlarının Rusçaya uyarlanarak verildiği tespit edilmiştir. Bu şekilde yemeklerin Rusçaya tercüme edilmesi, anadili Rusça olanların bilincinde istenilen çağrışımı uyandırır. Örneğin, *кебаб в горшочке*/ çömlekte kebab (güveç); *фаршированные мидии* (midye dolması) (URL III), *исотский перец* (isot biberi), *кебаб из печени* (ciğer kebabı), *мардинский пряник* (Mardin çöreği), *сладкий молочный кисель с орехами* / cevizli sütlü tatlı içecek (salep) / (URL VI), *измирское кофте* (İzmir köfte) (URL VII), *традиционный завтрак*/ geleneksel kahvaltı (Türk kahvaltısı) (URL VIII) olarak verilmiştir.

Transliterasyon ve Rusçaya Uyarlama: Bazı Türk yemek adlarının Kiril alfabesiyle transliterasyonu verilip yanında anadili Rusça olanların bilincinde istenilen çağrışımı uyandırmak amacıyla Rusçada sıkça kullanılan ve herkesin bildiği yemek adları kullanılarak uyarlamanın yapıldığı tespit edilmiştir. Örneğin, *пиде* (тюрецкая пицца / Türk pizzası), *манты* (тюрецкие пельмени / Türk pel'menisi), *кофте* (котлеты или фрикадельки / kızarmış ya da sulu köfte), *пилав* (рис / pirinç) (URL II), *суджук* (чурчхела / tatlı sucuk) (URL VI); *япрак сарма* (фаршированные виноградные листья / üzüm yaprağı dolması) (URL VII). Lokum çeşidi olan cevizli sucuğu açıklamak için parantez içinde Rusların Abhaz ve Gürcü mutfağından bildikleri gastronomi terimi kullanılması, Sovyet mutfağının farklı ulusal mutfak tatlarının yaygınlaşmasındaki rolünü bir kez daha göz önüne sermektedir.

Bazı Türk yemek adlarının yazılışları Türkçedeki gibi kalmıştır. Örneğin, *кuru fasulye*; *zeytinyağlı yemekler* (URL II); *mercimek* (URL V); *beyran çorbası* (URL VI); *mütebbel* (URL VII). Muhtemelen bu durumun sebebi, internet sitelerinin otomatik olarak makine çevirisi yardımıyla tercüme edilmesidir.

Bazı sitelerde Türk yemek adlarının Rusçaya yanlış tercüme edildiği veya yanlış görsel kullanıldığı tespit edilmiştir. Tatlı çeşidi olan “sultan sarması” transliterasyonu ve “*рулеты, приготовленные из фисташковой пасты и слоенного теста*” (fıstık ezmeli milföy hamurundan yapılan küçük rulolar) Rusça açıklamayla verilmesine rağmen kullanılan görselde zeytinyağlı yaprak sarması yer almaktadır (URL IV). Muhtemelen tatlı hakkında bilgi sahibi olmayan siteye görselleri yerleştiren şahıslar “sarma” sözcüğünden hareket ederek yanlış görseli koymuşlardır. Ezogelin çorbası nedense “*суп невестки*” (gelin çorbası) diye Rusçaya tercüme edilmiş (URL VI). Aynı sitede bazı şerbetli tatlıların (şöbiyet, Nuriye tatlısı) açıklamalarında





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

tatlıların milföy hamurundan yapıldığının yazılmasının yanı sıra bazılarının ise yanlış tercümeleri yapılmış (baklava çeşitlerinden “şılık tatlısı” (сладость падшей женщины / kötü yola düşmüş kadının tatlılığı) “şöbiyet tatlısı” (треугольные пирожки / üçgen şeklindeki börekler), bülbül yuvası (пончики из теста фило с сиропом и орехами / baklavalık yufkadan yapılmış şerbetli ve fındıklı donutlar) olarak verilmiştir.

Her şeyden önce Türk yemeklerinin Rusça olarak verilen açıklamalarında kullanılan bazı sözcükler Rusçanın kültür öğeleri olduğu için anadili Rusça olanlarda farklı çağrışımlar uyandırır. Örneğin, “пирожки” sözcüğü geleneksel Rus yemeklerinden kültür kodu taşıyan bir mayalı hamur işidir. Genellikle tuzlu harç ile yapılır ve bol yağda kızartılır veya fırında pişirilir (Pohlebkın, 1988: 141). Ponçiki de mayalı hamurdan yapılan ve bol yağda kızartılıp sıcakken yenen bir tatlı çeşididir (Pohlebkın, 1988: 144). Dolama tatlısının Rusça açıklaması (сладость рода пахлавы из теста фило, с зеленым цветом посыпки, напоминающая долму / şekil olarak dolmaya benzeyen baklavalık yufkadan yapılmış ve üstüne yeşil renkli bir süs serpilmiş baklava türünden bir tatlı) (URL VI) ise kesinlikle iletilmek istenilen mesajın doğru algılanmasını sağlayamaz.

Bir sitede beyran çorbasının kahvaltı için en çok tercih edilen çorba olduğu belirtilmektedir (URL VII). En önemlisi aynı sitede “humus” mezesi Rusçaya “гумус” olarak aktarılmıştır. Rusçada “гумус” sözcüğü toprağın verimliliği gösteren humus maddesi anlamına gelmektedir (Kuznetsov, 2000; 145).

Başka bir sitede (URL II) kuru fasulye sulu yemeği Rusçaya “сухие бобы” (kuru baklagiller) olarak tercüme edildi. Aynı sitede bazı yiyeceklerin Rusça açıklamaları da turistlerin bilincinde farklı çağrışımlar uyandırabilecek kapasitededir. Örneğin, turşunun Rusça açıklaması “соленые огурцы и квашенная капуста” şeklinde olup Rus mutfağının kültür kodu içeren yiyeceklerini yansıtmaktadır. Rusçada “соленые огурцы” konserve salatalık, “квашенная капуста” ise Türk lahanası turşusundan farklı olan ince doğranmış ve fermente edilmiş Rus usulü kışlık lahanayı temsil etmektedir. Adana kebabın “жаренные колбаски из молодой баранины” (kızartılmış kuzu etinden yapılmış küçük sucuklar) Rusça açıklamanın gerçeğinden uzak olduğu aşikârdır.

3.3. Yemek Kitaplarındaki Yemek Adları

Rusça kaleme alınmış ve Türk yemekleri tariflerini içeren birçok kitap bulunmaktadır. Bu kitaplarda geçen Türk yemek ve yiyecek adlarının meslekî dilin terminolojisinin bir parçasını oluşturduğunu göz önünde bulundurmak gerekir. Araştırma esnasında bir Türk ve bir Rus yazarın Rusça olarak kaleme aldıkları iki yemek kitabı incelenmiştir. İncelemeye alına ilk yemek kitabı İnci Kut tarafından “Турецкая кухня” (Türk Mutfağı) adı altında kaleme alınıp “Net Turistik Yayınlarında 2002’de yayımlanmıştır (Kut, 2002). İçinde birçok Türk yemeği tarifi bulunmaktadır. Yazarın Rusça olarak kaleme aldığı kitapta Türk yemek adlarının Rusçaya aktarılması ile ilgili aşağıdakiler göze çarpmaktadır:





Bazı Türk yemekleri transliterasyon ile verilmiştir: *kısır, çılbr, aşure, revani, zerde* vs. Izgara terimi de Rusçada “гриль” ya da “на углях” ifadeleri kullanılabiliyorken nedense Türkçedeki gibi verilmiştir. Bunun yanı sıra bazı Türkçe gastronomi terimlerinin Türkçedeki kullanımları korunup çoğul şekilleri Rusça gramerine göre yapılmıştır (börekler > бореки; pilavlar > пловы). Böyle kullanımların Rusça için uygun olmadığını belirtmek gerekir.

Yazar genellikle transliterasyon ile açıklama yöntemi kullanmaktadır. Birçok yemek adının Rusça açıklaması yapılmıştır: юфка (очень тонко раскатанное тесто / çok ince açılmış hamur); фава (пюре из бобов / baklagil püresi); кыймалы пиде (лепёшка с мясным фаршем / et kıyması ile pide) vs. Son açıklamada kullanılan “лепёшка” sözcüğü anadili Rusça olanların bilincinde şekil olarak yuvarlak açılmış bir hamur çağrışımı uyandırır. Ayrıca “фарш” sözcüğü Türkçedeki “kıyma” sözcüğü gibi et kıyması çağrışımı uyandırdığı için “мясной” (etli) sözcüğünün kullanımı gerekmemektedir.

Bazı yemek adları kelimesi kelimesine çevirmiştir: imam bayıldı (имам обалдел); kadın göbeği (дамский пупок); orman kebabı (лесной кебаб); vezir parmağı (палец визиря), ciğ köfte (сырая котлета), çoban salatası (пастуший салат), güllaç (сладость из вафель) vs. Bu şekilde Rusçaya tercüme edilen Türk yemek adları anadili Rusça olanların bilincinde yemek ile ilgili herhangi bir çağrışım uyandırmadığı için algılanması zordur. Bu nedenle tercüme yerine diğer yemek adları gibi transliterasyon ile açıklama şeklinde Rusçaya verilmesinin daha uygun olduğunu düşünmekteyiz. Ayrıca kelimesi kelimesine yapılmış tercümelerin arasında yanlış tercüme edilmiş olanların da bulunduğunu belirtmek gerekir. Örneğin, “имам обалдел” ifadesindeki “обалдел” sözcüğü hem argo niteliğinde hem de “şaşırdı” veya “delirdi” anlamı taşıyabilmektedir. Dolayısıyla kelimesi kelimesine çeviri yönteminin yemek ve yiyecek adların çevirisi için uygun olmadığını belirtmek gerekir.

Yazar bazı Türk yemek ve yiyeceklerinin adlarını Rus kültüründeki benzer gıda ve yemek adını kullanarak vermiştir. Bu durum Türk yemekleri ile ilgili gastronomi söyleminin anadili Rusça olanlar tarafından doğru bir şekilde algılanmasını kolaylaştırdığını belirtmek gerekir. Örneğin, *dolma* (голубцы), *yoğurt* (кислое молоко), *terbiyeli şehriye çorbası* (суп-лапша со специями), *işkembe* (суп из требухи), *mercimek köftesi* (чечевичные котлеты) vs.

Yazar muhtemelen Rusçadaki “голубцы” sözcüğünün Rusçada “sarma” ya da “dolma” anlamında kullanıldığını düşünmektedir. Oysa söz konusu sözcük, zamanında Türklerden öğrendikleri dolma yemeğinin Belarus, Rus, Ukrayna, Polonya ve Litvanya mutfağının bir yemek türüdür. Üzüm yaprakların yerine beyaz lahana yaprakları, pirincin yerine darı, kuzu eti yerine ise domuz eti kullanarak hazırlanan bir yemektir. “Голубцы” sözcüğü yemek adı olarak 18. yüzyıl sonu-19. yüzyılın başında yaygınlaşmıştı (Pohlebkın, 1988: 48). Bütün bunları göz önünde bulundurarak şunları söylemek mümkündür: “Голубцы” sözcüğü anadili Rusça olanlarda lahana sarması çağrışımı uyandırmaktadır. Dolayısıyla Uskumru dolmasının “ленивые голубцы из скумбрии” olarak Rusçaya tercüme edilmesi





doğru değildir. Aynı şekilde etli kabak dolması (голубцы из кабачков с мясной начинкой) değil de “фаршированные кабачки” olarak Rusçaya uyarlama yapılabilirdi.

İncelemeye alınan bir diğer yemek kitabı ise Olga Kuzmina tarafından “Кухни народов мира: турецкая кухня” adı altında 2020’de yayımlanmıştı. Türk yemekleri ile ilgili Rus yazarın kaleme aldığı kitap hakkında şunları söylemek mümkündür: Yazar birçok yemek adını Kiril alfabesiyle transliterasyon yöntemi aracılığıyla Rusçaya vermektedir: *фава*/fava, *хайдари*/haydari, *шакишка*/şakşuka, *лакерда*/lakerda, *чий кёфте*/ çiğ köfte, *ичли кёфте*/ içli köfte, *яйла чорбасы*/ yayla çorbası, *кырнырык*/ karnıyarık, *Искендер кебаб*/ İskender kebab vs.

Bazı Türk yemeklerinin yanına Rusça eşdeğerlerini eklemektedir: *мерджимек кофтеси*/ mercimek köftesi (чечевичные котлеты), *тавук капама*/ tavuk kapama (запеченный рис с курицей), *мейхане пилав*/ meyhane pilav (булгур с томатом), *тавук шииш*/ tavuk şiş (шашлык из курицы), *мухаммара*/ muhammara (аджика) vs.

Bazı Türk yemek adlarındaki “çorbası” ve “tatlısı” sözcükleri özellikle korunmaya çalışılmıştır: *ишкембе чорбасы* (işkembe çorbası), *яйла чорбасы* (yayla çorbası), *айва татлысы* (ayva tatlısı), *кабак татлысы* (kabak tatlısı) vs.

Bazı Türk yemek adlarının transliterasyonu yanlış yapılmıştır (*имам баялды* <imam bayıldı, *чий кёфте* < çiğ köfte, *ирмик хелваси* < irmik helvası gibi). Sayısı az ve anadili Rusça olan okur için anlamsal önem taşımadığını belirtmek gerekir. Sadece Türk yemek adlarının yanlış telaffuz edilmesine sebebiyet vermektedir.

İki yemek kitabı Rusça olarak yazıldığı için hedef kitle anadili Rusça olan insanlardır. Dolayısıyla Rus yazarın Türk yemekleri hakkında Rusça olarak bilgi aktarmanın daha kolay algılanır olması ve çok az çeviri hatası içermesi doğal bir olgu olarak değerlendirilebilir. İki kitapta gözlemlenen Türk yemek ve yiyecek adlarının Rusçaya aktarma zorluğu ve Rusçada eşdeğerlerinin bulunmaması, yemek adlarının birer kültürel öge olduğunu bir daha ispatlamaktadır.

Tartışma ve Sonuç

Yemek yeme süreci sadece fizyolojik bir süreç olmadığı için yemek yeme alışkanlığının ve yiyecek tercihlerinin kültürel kökeni mevcuttur. Her insan yemek aracılığıyla kendini belirli bir kültüre ait hissetmesine rağmen yemek yeme sürecinin evrenselleşmesi insanın belirli kültüre aidiyet hissiyatını yok edebilir. Tüm dünyayı saran “küreselleşme” süreci insanların yiyecek alışkanlıklarını da değiştirmektedir. Hızlı bir şekilde yaygınlaşan ve beslenmeyi kolaylaştıran “fast food” yemek alışkanlığı, insanların ulusal yemeklerden uzak durduğuna ve dolayısıyla kendini belirli bir kültüre ait hissetmemelerine sebep olmaktadır.

“Hızlı doyma ve doyurma” Amerika beslenme modeli, günden güne geleneksel yemek yeme ritüelleri bozmaktadır. Aile fertlerinin bir araya gelip aynı masada ulusal yemeklerin yememesi, sohbet etmemesi insanları sosyalleştirmekle birlikte ağız tadını da





değiştirmektedir. Bunun neticesinde yeni nesiller geleneksel yiyecekleri beğenmemekte ve onların yerine hamburger, suşi ve pizza gibi fast food ürünlerini tercih etmektedir. Genç nesillerin bu yiyecekleri tercih etmesi, bizce bir modaya uyma çabasıyla gerçekleşen ve gençlerin kendilerini yabancı bir kültüre ait hissiyatını doğurmayan bir davranıştır. Örneğin, gençlerin pizza yerken kendini bir İtalyan ya da suşi yeken kendini bir Japon gibi hissettiklerini düşünmemekteyiz. Ayrıca dünyanın farklı yerlerinde birçok ulusun damak zevkine uygun olan ve sevilen “döner” onu yiyene kendini bir Türk olarak hissettirmemektedir.

Küreselleşme süreci kültürlerle farklı açılardan etki etmektedir: Bir yandan kültürler arası iletişimi güçlendirmekte, diğer yandan ortak / evrensel kültürün oluşmasını tetiklemektedir. Kültürlerarası iletişim esnasında yabancı kültürle tanışan insanın bilincinde kendinin ait olduğu ulusal kültür kimliği oluşur, farklı kültürlerin unsurlarını algılama ve yeniden değerlendirme fırsatı doğar. Evrensel kültürün oluşması ise ulusal kültürlerin özelliklerinin silinmesine, unutulmasına yol açar. Beslenme alışkanlığının değişmesi aile fertlerinin birliği ile dayanışmasını olumsuz yönde etkileyebildiği için ulusal yemek kültürünün her şeyden önce aile içinde korunması gerekmektedir. Çünkü özellikle genç nesillerin tercih ettikleri belirli mutfak kültürlerine ait yemekler, onları tüketenlerin ait oldukları yemek kültüründen uzaklaşmasını ve ulusal yemek kültürüne ait hissiyatını köreltmektedir.

Yapılan araştırma Rusçaya girmiş, kolay algılanan ve anlaşılması için ekstra kültürel bilgi istenmeyen Türk yemek ve yiyecek adlarının sayısının oldukça az olduğunu göstermiştir. Yoğurt sözcüğü benimsenmiş ve Rusça imla kılavuzlarına bile girmiştir. Yoğurt sözcüğü iki dilli sözlüklerde de yer almakta fakat anlamı Türkçesindekinden farklılık göstermektedir. Rusçada yoğurt “tatlı” veya “içilir” olarak algılanır. Yoğurt gibi “lokum” sözcüğü de Rusça sözlüklerine girmiştir. Bu durum söz konusu sözcüklerin çok eski zamanlardan beri Rusçada kullanıldığının göstergesidir. Ayrıca lokum sözcüğünün anlamında herhangi değişikliğe rastlanmadığını belirtmek gerekir.

Antep baklavası ulusal ve uluslararası coğrafi işaretli ürün olsa da ne sitelerde ne de yemek kitaplarında adı geçmektedir. Bu da Antep baklavasının anadili Rusça olanlar tarafından pek bilinmediğinin göstergesidir. Maraş dondurmasının ve Türk kahvesinin Rus yazarın yemek kitabında yer alması (Kuzmina, 2020: 69-70), Antep baklavasına göre Ruslar arasında daha fazla tanınmasını göstermektedir.

Rus turistler için gastronomi turları pazarlayan internet sitelerinin çoğunun makine çevirisi ile tercüme edildiği tahmin edilebilir. Dolayısıyla gastronomi söyleminde kalite açısından oldukça zayıf çeviriler görmek mümkündür. Farklı sitelerde ve yemek kitaplarında bir Türk yemeğinin farklı şekilde tanımlanabileceği gözlemlenmiştir. Bu durum metni oluşturanın söz konusu yemek hakkında sahip olduğu bilgilerin farklılığı ile açıklanabilir.





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

İncelenen gastronomi söylemindeki Türk yemek ve yiyecek adlarının çoğunun transliterasyonunun yanında açıklama şeklinde Rusçaya verildiği gözlemlenmiştir. Söz konusu çeviri stratejisi Türk mutfağı ile ilgili Rusça gastronomi söyleminin anadili Rusça olanlar tarafından kolayca algılandığını sağlamaktadır. Özellikle transliterasyon, Türk yemek adlarının otantik olmasının korunduğunu ve Türk mutfağı ile ilgili Rusça gastronomi söylemine sıra dışı ilgi çekici özellik katmaktadır. Rus mutfağındaki adlandırmalara uyarlama stratejisi de alıcı kitlenin Türk mutfağı ile ilgili Rusça gastronomi söyleminin daha kolay algılanmasını sağlamaktadır. Sebebi, bilinen yemeklerin insanların bilincinde uyandırdıkları çağrışımlardır.

Güney, makalesinde dünyaya yayılan Türk yemekleri arasında şunları sayıyor: yoğurt, yufka, baklava, mantı, kahve, lokum, lohuk ve şerbet, sütlaç, tel kadayıf ve güllaç, pastırma olduğunu yazar. Sütlaç, Avrupa ve Amerika'da "rice pudding" olarak adlandırılmaktadır (Güney, 2023: 166). Bu Türk tatlısı, Rusça anadili olanların tarafından daha kolay algılanması için İngilizcedeki benzetmeye dayalı çeviri modeli kullanılıp "рисовый пудинг" (pirinç pudingi) olarak adlandırılabilir. Böylece Türkçe-Rusça yemek adlarının çevirisinde başka dillerdeki adlandırmalardan faydalanabildiğini söylemek mümkündür.

Yapılan araştırmalar Türkiye'ye yabancı turistlerin neredeyse tüm Türk yemeklerini beğendiğini göstermektedir. Bu durum Türk mutfağının birçok milletin damak zevkine uygun olduğunu gösterdiği için Türkiye'nin farklı bölgelerine yabancı turistler için gastronomi turlarının düzenlenebilmesini gerektirmektedir. Türkiye'de üretilen uluslararası coğrafi işaretlerle tescillenen birçok yemek ve yiyeceğin yurt dışında tanıtılması ayrıca önem arz etmektedir.

Sonuç olarak şunları söylemek mümkündür: Türk ve Rus yemek kültürü ile ilgili art zamanlı bilimsel araştırmalar yerleşik ve göçebe yemek kültürleri arasında ortak ve farklı yönlerini, mutfak tarihlerindeki dönüm noktaları ve neticeleri, tarih boyunca Türk-Rus kültürel temasları ve birbirini etkileme boyutlarını tespit etmeye yardımcı olacaktır. Ayrıca karşılaştırmalı gastronomi söyleminin incelenmesinin iki kültür mensupları arasındaki etkileşim ve nitelikli iletişim bağlamında önem arz ettiğini de belirtmek gerekir. Yemek adlarının etimolojisi, adlandırma modelleri ve insanların bilincinde uyandırdıkları bilişsel tepkiler üzerine yapılacak bilimsel açıdan incelenmesi kültür fenomeni araştırmalarına ışık tutacağından şüphemiz yoktur.

Kaynakça

Aksan, Doğan. (2008). Türkçeye yansıyan Türk Kültürü. Ankara: Bilgi Yayınevi.

Andreeva, L., Hopiyaynen, O., Filimonova, N., Yakimçuk, A. (2017). Yazık, kultura, pitaniye: natsional'naya kuhnya kak etnomarket v molodejnoj srede. İstoriçeskaya i sotsialno-obrazovatel'naya mısıl', 9-6/2, 147-153. DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/2-147-153





- Arutyunov, S. (1981). Etnografiya pitaniya narodov stran zarubejnoj Azii: opit sravnitel'noy tipologii. Moskva: Nauka.
- Batu, Ali. (2024). Türk Tarihinde Gastronomi Kültürü. *Gastro-World*(4), 1-9. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13919551>
- Bekar, Aydan, Zağralı, Egem. (2015). Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürü üzerine etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48. DOI: 10.24288/jtr.202821
- Beşirli, Hayati. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), ss.159-169.
- Büyüköztürk, Şener, Kılıç Çakmak, Akgün, Özcan Erkan, Karadeniz, Şirin ve Demirel, Funda (2008). Bilimsel araştırma yöntemleri. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Demirgöl, Furkan. (2018). "Çadırdan Saraya Türk Mutfağı", *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi (International Journal of Turkic World Tourism Studies)*, 3(1), 105-123.
- Ermakova, Liana (2011). Glyuttonicheskie pragmatonimi i natsional'nyy harakter. Yayımlanmamış doktora tezi. Belgorod. (<https://www.disscat.com/content/glyuttonicheskie-pragmatonimy-i-natsionalnyi-kharakter>)
- Ermakova, Liana (2021). Diskursivnyy analiz: sovremennue podhodi: uchebnoe posobie. Blagoveshchensk: İzdatel'stvo AmGU.
- Gladkiy, Yu., Kornekova, S. (2015). "Geografiçeskiye osobennosti evolyutsii gastronomiçeskih kul'tur Rossii", *Geografiya*, 80-85.
- Güney, Salih. (2023). Türk mutfağından dünyaya yayılan yiyecekler. *Çok Disiplinli Akademik Turizm Dergisi*, 8(2), 159-169. <https://doi.org/10.31822/jomat.2023-8-2-159>
- Ivanova, A. Semantic analysis of the names of food, drinks and dishes, borrowed by Russian language from Arabic // *Scientific Notes of Taurida V. I. Vernadsky National University. – Series: Philology. Social communications. – 2013. – Vol. 26 (65). No 1 – P.37-41*
- Jukova, A. (2025). Turetsko-russkiy gastronomiçeskiy slovar'. (URL: www.turkey-info.ru)
- Kapkan, M. (2013). "Natsionalnaya kuhnya kak element natsionalnoy kulturi Rossii: dinamika istoriçeskih izmeneniy v XIX-XX vv.", *Teoriya i İstoriya Kulturi*, 15-26.
- Karasar, Niyazi (2009). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kazmaz, Süleyman (2001). "Halk Kültürüne Toplu bir Bakış Düşünceler ve Değerlendirmeler", *Erdem*, 13(38), 295-326.
- Kızılaslan, Nildem, Solak, İrem. (2016). Yoğurt ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* (12), 52-59.
- Korbina, O. (2007). "SSSR: kulinarnaya imperiya vnutri i snaruzi (svidetel'stvo gastronoma s kommentariyami istorika)", *Teoriya Modı: Odejda. Telo. Kul'tura*, 3, 350-362.
- Krisin, L. (2000). *Tolkoviy slovar' inoyazıchnıh slov*. Moskva: Russkiy yazık.
- Kut, İ. (2002). *Blyuda turetskoy kuhni*. İstanbul: Net turistik Yayınları.
- Kuzmina, O. (2020). *Kuhni narodov mira: Turetskaya kuhnya*. Har'kov: Faktor-Druk.
- Kuznetsov, S. (2000). *Bol'soy tolkoviy slovar' russkogo yazıka*. Sankt-Peterburg: Norint
- Lipinskaya, V. (2001). "Adaptivno-adaptatsionnye voprosı v narodnoy kulture pitaniya russkih", *Traditsionnaya pişça kak vırajenie etniçeskogo samosoznaniya*. Moskva: Nauka.





Türk Yemekleri ve Rusça Gastronomi Söylemindeki Temsili

- Mankan, Esra, Özçelik, Özfer. (2016). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağındaki Et Yemeklerine İlişkin Görüşleri. *Kesit Akademi Dergisi* (6), 164-177.
- Maslova, V. (2001). *Lingvokulturologiya*. Moskva: Akademiya.
- Olyaniç, A. (2015). Gastronomiçeskiy diskurs. *Diskurs-Pi*. 2/19, 157-160.
- Ödemiş, Murat (2024). Gastronomic image of Turkish baklava: analyzing user reviews on TripAdvisor. *Tourism and Recreation*, 6(1), 208-217. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1476935>
- Özbek, Metin (2013). *Beslenme kültürü ve insan*. Ankara: Alter Yayıncılık.
- Savitskiy, V. (2013). Porojdeniye reçi: diskursivnyy podhod. Samara: PGSGA.
- Sohan, İ. (2011). "Osobennosti russkoy gastronomiçeskoy kul'turı", *Vestnik Tomskogo Gosudarsvennogo Universiteta, Filosofiya. Sotsiologiya. Politologiya*, 347, 61-68.
- Suleymanova, Fomina Tiv'yaeva V. (2020). Printsipi i metodı lingvistiçeskih issledovaniy: učeбноe posobie. Moskva: Yazıki Narodov Mira.
- Şkunova, A., Prohorova M. (2018). Marketeingovie issledovaniya na turistiçeskiye uslugu Turtsii, inovatsionnaya ekonomika: perspektivi razvitiya i soverşenstvovaniya, 8 /34, 386-392.
- Talas, Mustafa (2005). "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*(18), 273-283.
- Taş, Nurdane, Düzgün, Mehmet, Olcay, Atınç. (2023). Coğrafi İşaret İle Tescil Edilmiş Antep Baklavasının Turistik Destinasyon Tanıtımına Yönelik Etkisi. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 20(3), 406-426. <https://doi.org/10.24010/soid.1308480>
- Teliya, V. (1996). Russkaya frazeologiya: Semantiçeskiy, pragmatiçeskiy i lingvokulturologiçeskiy aspekti. Moskva: Yazıki russkoy kulturi.
- Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Udrintsova, M. (2012). Gastronomiçeskiy diskurs: lingvokul'turologiçeskie i perevodçeskie aspekti. *Vestnik Moskovskogo Universiteta. Teoriya perevoda*, 22/ 2, 86-91.
- Universal'nıy slovar'po russkomu yazıku. (2009). Sankt-Petersburg: İG "Ves".
- Vorob'ev, V. (1997). *Lingvokulturologiya. Teoriya i metodı*. Moskva: Ros.
- Yalçın, Meryem (2023). "Türk Yemek Kültür Mirasının Coğrafyası, Kaynağı ve Evreleri", *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), Aralık, s. 128-142. DOI No: <https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>
- Yartsev, V. (1990). *Lingvistiçeskiy entsiklopediçeskiy slovar'*. Moskva: Sovetskaya entsiklopediya.
- Zdanoviç, L. (2001). *Kulinarniy slovar'*. Moskva: Veçe.
- Zemskova, A. (2009). *Lingvosemiotičeskie harakteristiki angloyazıçnogo gastronomiçeskogo diskursa*. Yayımlanmamış doktora tezi. Volgograd.

İnternet Kaynakları:

URL 1. Rusça Eşanlamlılar Sözlüğü. <https://rus-synonim-dict.slovaronline.com/81351>

URL 2. Mutfak Sanatının Büyük Ansiklopedisi. V.V. Pohlebkın'ın Tüm yemek Tarifleri. ([Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина](#))





Leyla BABATÜRK

<https://www.rulit.me/books/bolshaya-enciklopediya-kulinarnogo-iskusstva-vse-recepty-v-v-pohlyobkina-read-171792-4.html>

URL I. <https://gastrotravel.club/gastro-wine-tours-turkey>

URL II. <https://sutochno.ru/info/turciya-eda>

URL III. <https://holgems.com/gastronomicheskij-tur-v-stambul>

URL IV. <https://travelata.ru/blog/turkey-gastronomicheskoe-puteshestvie-po-turtsii-sekretnye-retsepty-i-mestnye-delikatesy>

URL V. <https://experience.tripster.ru/experience/32149/?rubric=gastronomicheskoe>

URL VI. <https://alantatour.com/gastronomicheskij-tur.html>

URL VII. <https://www.turkeyhomes.com/ru/blog/post/culinary-tourism-in-turkey>

URL VIII. <https://www.sputnik8.com/ru/istanbul/activities/53275-gastronomicheskij-tur-v-stambule>

