folk/ed. Derg, 2022; 28(1)-109. sayı
DOI: 10.22559/folklor.1786

Derleme makalesi/ Compilation article

Günümüz Mutfak Kültüründe Türkçe Terim ve Teknikler

Turkish Terms and Techniques in Today's Culinary Culture

Osman Güldemir*
Sami Sonat Özdemir**

Öz

Türk mutfağı geniş bir coğrafyadan ve köklü tarihsel birikimden beslenen, kadim mutfaklar arasında yer almaktadır. Türk mutfak kültürünün anlaşılması, muhafazası ve sürdürülebilirliği oldukça önemlidir. Türk mutfağının kültürel sürdürülebilirliğine hizmet etmek üzere, bu araştırma kapsamında mutfağa ilişkin Türkçe terim ve tekniklerin çeşitli kaynaklardan ve uzmanlardan derlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden anekdot durum çalışması modeli ile mülakat tekniği kullanılmıştır. Araştırma ile hem yeme-içme eğitiminin çeşitli düzeylerinde ders materyallerinde hem de yeme-içme sektöründe kullanılabilir Türkçe terim ve teknikler açık bir şekilde ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Geliş tarihi (Received): 29-03-2021 – Kabul tarihi (Accepted): 5-01-2022

* Dr. Öğr. Üyesi. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir MYO, Aşçılık Programı (Anadolu University, Eskişehir Vocational School, Cookery Program) Turkey. osmanguldemir@gmail.com. ORCID 0000-0002-7476-5482. ** Arş. Gör. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. (Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts.) Turkey. ssonatozdemir@balikesir.edu.tr. ORCID 0000-0003-4796-6083

Geleneğin yeniden inşası ve mutfak kültürünün aktarımında Türkçe terim ve teknikler önemli görülmektedir. Dolayısıyla bu makalede ortaya konulan âheste, bastı, çıtır, döğme, gevrek, kalye, herle, irinti, küncü, piyaz ve söğüş gibi terimler ile ağartmak, börttürmek, çılbır, dövmek, gömme, kavurmak, kefini almak, ovmak ve tıklatmak gibi tekniklerin bu hedefin gerçekleştirilmesinde katkısı olacaktır. Bulgular, yeme-içme alanında eğitim veren kurum ve kuruluşlar ile işletmelerde kullanılabilir standart tarifler geliştirmede, teknik kitap ve uygulama setleri hazırlamada, ayrıca meslek standartları geliştirme hususunda değerlendirilebilir. Daha sonra yapılacak araştırmalarda görseller kullanılarak içerik detaylandırılabilir.

Anahtar kelimeler: *Türk mutfağı, mutfak kültürü, mutfak terimleri, yemek hazırlama teknikleri, Türkçe*

Abstract

Turkish cuisine is among the ancient cuisines with various cultural interactions fed by a wide geography and long historical accumulation. The correct application, conservation and sustainability of Turkish cuisine is very important. Within the scope of this research, in order to serve the cultural sustainability of Turkish cuisine, it is aimed to compile cuisine related Turkish terms and techniques from various sources and experts. Anecdotal case study model and interview technique are used among qualitative research methods in concluding the study. Terms such as âheste, *bastı*, çıtır, *gevrek*, *herle*, *piyaz* and *söğüş*, as well as techniques such as *ağartmak*, *dövmek*, *kavurmak*, *kefini almak* and *tıklatmak* will contribute to the reconstruction of tradition and the proper transmission of culture. As a result of the research, Turkish terms and techniques that can be used as a course material in the field of gastronomy will be revealed in a specific way. The results of the research will be useful in developing standard recipes that can be used in institutions and organizations' training and education in the field of gastronomy, preparing technical books and application sets for kitchen applications and development occupational standards.

Keywords: *Turkish cuisine, cuisine, kitchen terms, cooking techniques, Turkish*

Extended summary

Language is the most important factor that plays a role in ensuring the continuity of culture. Among the words within the body of the language, the terms that meet the concepts related to different professions, science and art fields are important as they are words that carry a concentrated meaning load for a field. In its simplest means, the term is "the word, term that corresponds to a special and specific concept related to a profession, art and science branch or a subject". Technique is expressed as "All of the techniques used in a profession, art and science" and "Path, skill, method". It is possible to mention the existence of different terms in various research and application areas. Studies on culinary concepts in Turkish history have taken place in various works from the nomadic culture of Central Asia to the modern period, and there are many publications dealing with ancient culinary cultures related to these concepts. Considering the importance of the language factor in ensuring cultural sustainability,

it is possible to mention that the aforementioned studies have an important contribution to the transfer of Turkish cuisine. Within the scope of this research, the terms and techniques in Turkish cuisine were determined in a concise and correct manner, and the order of Turkish terms and techniques that can be used instead of imported concepts causing confusion and cultural degeneration was provided. Thus, it is aimed to widespread the use of Turkish culinary concepts in all levels of food and beverage education and professional kitchens.

In this study, Turkish terms and techniques frequently used in the kitchen are compiled from various sources and experts and explained. In the study, anecdotal case study model and interview technique, one of the qualitative research techniques, were used. Field experts were used at the stages of determining, analyzing and evaluating resources. Interviews were conducted in this direction. Approval was obtained from the Social and Human Sciences Ethics Committee for the research.

The findings obtained within the scope of the research are presented in two sections: terms in Turkish cuisine and techniques in Turkish cuisine. As a result of the research, the terms and techniques that can be used both in food and beverage education and within the scope of professional kitchen practices have been put forward concisely. It is important to reveal the terms and techniques that can be used in the food and beverage education and sector instead of the culinary terms and techniques that are used in our language, especially as a result that serves the purpose of the study. As examples of the terms and techniques described in the findings section within the scope of the research, terms such as *murabb*â which means seasoned fruit juice, *helmelenmek* which means the formation of starchy dark liquids, "*sıçan dişi doğramak* and *tekerlek doğramak* chopping techniques, *tıklatmak* or *tıkırdatmak* cooking methods and similar techniques can be cited. Terms such as âheste, *bastı*, çıtır, *gevrek*, *herle*, *piyaz* and *söğüş*, as well as techniques such as *ağartmak*, *dövmek*, *kavurmak* and *kefini almak* and *tıklatmak* will contribute to the reconstruction of tradition and the proper transmission of culture. As a result of the research, Turkish terms and techniques that can be used as a course material in the field of gastronomy will be revealed in a specific way. The results of the research will be useful in developing standard recipes that can be used in institutions and organizations' training and education in the field of gastronomy, preparing technical books and application sets for kitchen applications and development occupational standards.

Kitchen, as an area that has the potential to affect every segment of the society, is affected by methods and concepts that do not have roots in imported and national values, risking the sustainability of cultural values transferred from ancestors to the present. In this sense, it is probable that the results of this research will have a positive effect on the reconstruction of the tradition and the healthy transfer of the culture. Following the research, various researches and projects can be conducted to develop educational materials related to the kitchen. In high school in Turkey, vocational and technical training centers, higher education institutions and used in the kitchen-dining training conducted in special education centers standard recipes development, the findings can be used in research in preparing technical books and application sets for kitchen applications. In addition, it is possible to function as a key in various studies to be conducted on Turkish cuisine culture. In future studies, focusing on the terms and techniques

separately, making detailed explanations with examples and descriptions and preparing various visuals can contribute to the training materials. Moreover, in studies carried out in the field of gastronomy, writing the terms and techniques in the research findings can be effective in revealing and promoting the originality of Turkish cuisine.

Giriş

Yirmi birinci yüzyılda gerçekleştirilen beslenme ve sağlık odaklı araştırmalar ile orta öğretim düzeyinden doktora seviyesine kadar gastronomi alanında verilen eğitimler, mutfağa dair daha yüksek bir bilinç seviyesinin oluşmasına katkıda bulunmaktadır. Bununla birlikte mutfak bilincinin arttırılabilmesinde dil unsuru oldukça önemlidir ve kadim Türk kültürüne yönelik mutfak bilincinin sürdürülebilirliği, ancak alana yönelik Türkçe terim ve tekniklerin verimli bir şekilde kullanımıyla sağlanabilir. Zira dil, kültürün sürekliliğinin sağlanmasında rol oynayan en önemli unsurdur (Kurt, 2004: 12). Dilin bünyesinde yer alan kelimeler içerisinde, farklı meslek, bilim ve sanat alanlarıyla alakalı kavramları karşılayan terimler, bir alana yönelik yoğunlaştırılmış anlam yükü taşıyan kelimeler olmaları itibariyle önem taşımaktadır (Pilav, 2008). Terim en yalın ifadesiyle "Bir meslek, sanat ve bilim dalıyla veya bir husus ile alakalı özel ve belirli bir kavramı karşılayan kelime, ıstılah"dır. Teknik ise "Bir meslek, sanat ve bilim dalında kullanılan tekniklerin hepsi" ve "Yol, beceri, yöntem" olarak ifade edilir. Bu tanımda geçen ve teknik kavramı yerine kullanılabilen yöntem ise "Bir amaç uğruna izlenen, tutulan yol, usul, sistem, prosedür, politika" ve "Bilimde belli bir sonuca erişmek için bir plana göre izlenen yol, metot" anlamındadır (Akalın vd., 2009: 1938-2196).

Çeşitli araştırma ve uygulama alanlarında, farklı terimlerin varlığından bahsetmek mümkündür. Terimleri bir arada bulunduran eserler, bir miras olarak kültürün en iyi muhafaza edildiği ve sonraki kuşaklara aktarıldığı sözlük ve ansiklopedilerdir (İlhan, 2009: 535). Bu doğrultuda, yeme-içme ile ilgili terim ve tekniklerden oluşan kavramlara yer veren çeşitli sözlük ve ansiklopediler de mevcuttur. Söz konusu sözlük ve ansiklopediler ile diğer birtakım yayınlar içerisinde, farklı bakış açılarıyla ve farklı dönemlerde gerçekleştirilen araştırmalara dayanan ve özellikle yeme-içme alanında yer alan Türkçe kavramlara yer veren çalışmalardan bahsedilebilir.

Bahsi geçen bakış açılarından ilki, farklı dillerde yer alan mutfak terimlerinin Türkçe karşılıklarının ortaya konulduğu çalışmalara konu olmuştur. Bu çalışmalardan biri, Kunt'un *Dünya Yiyecek, İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*'dür (2004). Eserde turizmde kullanılabilecek şekilde çeşitli dillerdeki terimlerin Türkçe açıklamalarına yer verilmiştir. Şenyapılı'nın *Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları* isimli eseri ise yiyecek ve içeceklere ilişkin etimolojik açıklamalara yer verilmekte ve bazılarının da öyküleri aktarılmaktadır (2010).

İlk Türkçe yemek kitabı Dürrîzâde Nurullah Mehmed Efendi tarafından yazılan *Ağdiye Risalesi*; ilk basılı yemek kitabı ise Mehmet Kâmil'in eseri *Melceü"t-Tabbâhîn*'dir (Kâmil, 1997; Özen, 2015). Bu iki kitapta çorbalardan tatlılara birçok kategoride yemek tarifleri bulunmaktadır. Dolayısıyla Türk mutfağının kültürel zenginliğinin kümülatif kaynağı olarak Osmanlı Türkçesi ile yazılan eserler dikkat çekmektedir. Işın'ın *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*'nde

arşiv belgelerinden, sözlüklerden, anılardan ve seyahatnamelerden faydalanılarak Osmanlı Mutfağına dair sözcükler açıklanmıştır (2010). Ayrıca eserin sonuna İngilizce-Türkçe ile Latince-Türkçe küçük sözlükler konulmuştur. Yerasimos'un *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü* başlıklı kitabında ise, Seyahatnâme'de yer alan yemek ile alakalı bilgiler sistematik bir şekilde yorumlanarak aktarılmaktadır. Söz konusu kaynakta detaylı bir dizin de yer almaktadır (2011). Sözlükte Latince kelimeler varsa bunlar açıklayıcı bilgi ve tarifler ile aktarılmıştır. *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin* isimli kitap ise, Türk mutfağının ve terimlerinin tanıtılması amacıyla yabancı terim ve tekniklere özellikle yer vermemesi ve "kısık ateşte pişirme", "kızartmak", "demlemek", "dövmek", "ditmek" ve "börttürmek" gibi kavramların uluslararası düzeyde duyurulmasına katkı sağlayan bir çalışma olması itibariyle ayrıca önemlidir (Güldemir, 2015: 15). Eserde yer alan terim ve tekniklerin doğru anlamlandırılması için sözlük bölümünde ayrıntılara yer verilmiştir.

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağına ilişkin araştırmaları içeren yayınlar içerisinde de özellikle mutfak ile ilişkili kavramları derleyen birtakım eserlerden bahsetmek mümkündür. Örneğin *1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü,* Türkiye'deki çeşitli şivelerde, ağızlarda, lehçelerde yer alan yemek kültürü ve yöresel mutfaklar ile ilgili hazırlanmış çeşitli kaynaklarda yer alan kavramları derlemiş bir eserdir (Ulu, 2013). Diğer bir özgün eser ise *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü'*dür (Halıcı, 2013). Alfabetik olarak birçok terimi barındıran sözlükte modern Türk mutfağında kullanılabilecek kavramlar, Kur'an-ı Kerim, Orhun Abideleri, Divan-ı Hikmet, Divanü Lügat-it Türk, Kutadgu Bilig, Dede Korkut Hikâyeleri, yöresel Türk mutfağı kitapları, Hadiye Fahriye'nin Yemek Kitabı ile Tatlıcıbaşı gibi eserler temel alınarak sıralanmıştır.

Türk mutfağında yer alan çeşitli kategorilerdeki yemekleri aktaran ve bu anlamda Türk mutfağına ilişkin mirası yansıtan diğer birtakım yayınlardan da bahsedilebilir. Örneğin Türkan'ın *Yemek Repertuarı* isimli kitabında, çorbadan tatlıya kadar çeşitli sınıflamalar ile birlikte yemeklerin öz açıklamaları bulunmaktadır (2006). Zat'ın editörü olduğu *Rakı* Ansiklopedisi'nde ise rakıya dair birçok madde kapsamında, Türk mutfağında yer alan yiyeceklere yönelik detaylı açıklamalar mevcuttur (2013). Mutfak araçları, malzemeler, teknikler, tarifler, püf noktaları, yemek ile ilgili görgü kuralları ve sofra düzenlerine dair diğer bilgileri içeren yayınlar ise *Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi*, *Mutfak Sırları*, *Mutfak Uygulamaları*, *Pişirme Yöntemleri*, *Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II*, *Yemek Pişirme*, *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 1-2-3* ve benzeri çalışmaları içermektedir (Alsaffar ve Kalyoncu, 2015; Eraslan, 2012; Eryılmaz, 2011; Gökdemir, 2012; Gürman, 2000; Gürman, 2003; Gürmen, 2000; Önçel vd., 2018; Williams, 2011; Yeğen, 2018).

Görüldüğü üzere Türk tarihi içerisinde mutfak kavramlarına ilişkin araştırmalar Orta Asya göçebe kültüründen modern döneme kadar çeşitli eserler bünyesinde yer almıştır ve söz konusu kavramlara ilişkin eski dönem mutfak kültürlerini ele alan birçok yayın söz konusudur. Kültürel sürdürülebilirliğin sağlanmasında dil unsurunun önemi düşünüldüğünde (Özen Eratalay, 2019: 31), bahsi geçen çalışmaların Türk mutfak kültürünün aktarımında önemli bir katkısı olduğundan bahsetmek mümkündür. Bu araştırma kapsamında Türk mutfağında yer alan terimlerin ve tekniklerin öz ve doğru bir şekilde tespiti ile anlam karmaşası ve kültürel

yozlaşmaya yol açan ithal kavramların yerine kullanılabilecek Türkçe terim ve tekniklerin sıralanması sağlanmıştır. Böylece Türkçe mutfak kavramlarının her düzeydeki yeme-içme eğitiminde ve profesyonel mutfaklarda kullanımının yaygınlaşması hedeflenmektedir.

Yöntem

Bu çalışma kapsamında, mutfakta sık kullanılan Türkçe terim ve teknikler, çeşitli kaynaklardan ve uzmanlardan derlenerek açıklanmıştır. Araştırmada, nitel araştırma tekniklerinden anekdot durum çalışması modeli ile mülakat tekniği kullanılmıştır. Durum çalışmaları "özellikle değerlendirme gibi alanlarda kullanılan, bir durumun, bir programın, olayın, etkinliğin, sürecin veya bireylerin derinlemesine analiz edildiği araştırma desenidir. Durumlar eylem ve zaman sınırlı olduğundan, araştırmacılar bir zaman kesitinde çeşitli veri toplama yöntemleri kullanılarak detaylı bilgi toplarlar" (Creswell, 2013: 14). Anektod durum çalışması "temel bir merak ve gayret ile fosil, anıt, takı, mutfak araç ve gereçleri gibi antik objeler ve doğal kalıntıları ele alır. Bu çalışmalarda verilerin organizasyonu her zaman mantık ile değil, estetik algı ile de şekillenir. Açıklamalar sembolik ve karmaşık, bazen de duygusal ve ideolojik olabilir. Bu bağlamda anektod durum çalışmaları modern yeme-içme çalışmaları açısından teori ve uygulama arasındaki bağlantı tutarlılığı için önemli bir temel oluşturabilir" (Hjalager ve Richards, 2002: 228-229). Yemek canlı bir varlık veya bir mutfak objesi olarak düşünüldüğünde, anektod durum çalışması bir yöntem olarak mutfak kültürünün iskeleti olan terimler ve tekniklerin araştırılmasında kullanılabilirdir.

Kaynakların belirlenmesi, analizi ve değerlendirilmesi aşamalarında Tablo 1'de özellikleri belirtilen alan uzmanlarından yararlanılmıştır. Bu doğrultuda mülakatlar yapılmıştır. Mülakat yapılan alan uzmanlarının birincisi uzun yıllar yemek pişirme öğretmenliği yaptıktan sonra emekli olan ve Türkçe, İngilizce, Almanca dillerinde Türk mutfağı kitapları olan bir araştırmacı yazardır. İkincisi bir üniversitede 33 yıl uygulamalı Türk mutfağı dersleri vermiş olan ve Türk mutfağı, yöresel mutfaklar konularında yayınları bulunan bir kişidir. Üçüncü ve dördüncü alan uzmanları ise bir meslek lisesi ile gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamalı Türk mutfağı dersleri vermektedirler.

Tablo 1. *Alan Uzmanları*

Kod	**Doğum Yılı**	**Mesleki tecrübesi**	**Mesleği/Uzmanlığı**	**Eğitim Seviyesi**
U-1	1941	58 yıl	Araştırmacı yazar/Türk mutfağı	Doktora
U-2	1956	44 yıl	Emekli öğretim üyesi/Türk mutfağı, yöresel mutfaklar	Doktora
U-3	1978	18 yıl	Yemek pişirme öğretmeni/Pişirme yöntemleri	Yüksek lisans
U-4	1980	20 yıl	Öğretim görevlisi/Aşçılık	Doktora

Araştırmanın ilk aşamasında terim ve teknikler belirlenirken konu ile alakalı çeşitli kaynaklar; makaleler, kitaplar, menüler gibi dokümanlara ulaşılmıştır. Bu dokümanlara kütüphanelerden ve uzmanların önerileri ile özel koleksiyonlardan erişilmiştir. Ayrıca, EBSCO ile Google akademik veri tabanlarında "Türk mutfağı", "yemek terimleri", "mutfak terimleri", "yemek hazırlama yöntemleri", "yemek hazırlama teknikleri" ve "pişirme yöntemleri" anahtar kelimeleri ile Türkçe ve İngilizce kaynak taramaları yapılmıştır. İkinci aşamada terim ve tekniklerin temel bir listesi hazırlanmıştır. Bu listede terim için 355, teknik için 268 toplamda ise 623 madde listelenmiştir. Oluşturulan liste dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri kullanılarak sadeleştirilmiştir. Dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri olarak aynı ya da benzer isim, aynı ya da benzer içerik, aynı ya da benzer pişirme yöntemine sahip terim ve tekniklerden biri listeye dâhil edilirken diğerleri değerlendirmeye alınmamıştır. Sık kullanılan terim ve tekniklere yer verilmiş, Arapça (A.) ve Farsça (F.) şeklinde yazılarak kökenleri belirtilmiştir.

Araştırma için Balıkesir Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Komisyonunun 10/06/2020 tarihli ve E.22392 sayılı kararı ile onay alınmıştır.

Bulgular

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, Türk mutfağında terimler ve Türk mutfağında teknikler olmak üzere iki bölümde incelenmiştir.

Türk mutfağında terimler

Araştırma kapsamında elde edilen bulgularda yer alan ve Şekil 1'de başlıkları aktarılan, Türk mutfağındaki terimler alfabetik olarak aşağıda aktarılmaktadır (Akalın vd., 2009; Aksoy vd., 2009; Çotuksöken, 1992; Devellioğlı, 2000; Duvarcı, 2019; Halıcı, 1992; Halıcı, 2013; Kadri, 1928; Kâmil, 1997; Kanar, 2005; Karacan, t.y.; Kaya, 2018; Kerkez, 2021; Kut, 1986; Nazimâ vd., 2002; OTS, 2009; Özen Eratalay, 2019; Rado, t.y.; Samancı ve Croxford, 2006; Ulu, 2013; Yerasimos, 2011).



Şekil 1. Türk mutfağındaki terimlerin başlıkları

acı: 1. Bazı maddelerin dilde bıraktığı yakıcı duyu. 2. Tadı bu nitelikte olan.

âheste: (F.) Yavaş, usul, ağır, aheste.

âlâ: İyi, pekiyi.

balık tutkalı: Elmasiye yapımında kullanılan balıktan elde edilen bir tür jelatin.

bastı: Etli veya etsiz olarak, tereyağı, sadeyağ veya kuyruk yağıyla pişirilen meyve ya da sebze yemeği. Kalye olarak da isimlendirilir. Et kuşbaşı veya kıyma kullanılabilir.

bir miktar: Ölçülebilen, sayılabilen kadar.

bir tutam: İki parmak arasında tutulabilen miktar.

biraz: Bir küçük parça, çok değil.

börek: Arzu edilen incelikte açılmış hamurun veya yufkanın arasına, kıyma, peynir ve ıspanak gibi malzemeler yerleştirerek, çeşitli şekillerde ve kalınlıklarda hazırlanan, ardından farklı tekniklerle pişirilen hamur işi.

bukal: (A.) Ağızlı, büyük siyah şişe, kap.

cacık: Salatalık, semizotu, marul gibi sebzelerin kıyılarak, dövülmüş sarımsak ve yoğurtla karıştırılması sonrası üzerine nane ile zeytinyağı gezdirilmesiyle hazırlanan yiyecek.

cullumcup: Çok sulu cıvık ayran.

curruk: Su gibi, ıslak.

çıtır: 1. Gevretilmiş ekmek veya simit. 2. Kavrulmuş kabak çekirdeği.

çiriş: Dövülmüş buğdayın, köftelik inceliğe öğütülmüş şekli.

çörek: Çoğu zaman un, yağ ve yumurta ile yoğrulan, tercihe göre maya da koyulabilen, farklı büyüklük ve şekillerde tuzlu hamur işi.

dakîk: (A.) 1. İnce, hassas. 2. Un. 3. Dikkatli.

dakk: (A.) Döküp ufalatma, öğütme.

dibi tutmak: Yemeğin piştikten sonra suyunun azalması neticesinde pişirme kabının dibine yapışmaya başlaması, zamanla yanmaya yaklaşması.

doğramaç: Ayranın içine yufka ekmeği sulanmadan gevrek olarak konur.

dolma: İçine pirinç ve benzeri doldurularak pişirilen sebze ya da hayvan.

döğme: Aşurelik buğday.

döngüldemek: Çok kaynamak, iyice kaynamak.

düğü: Köftelik ince bulgur.

ekl: (A.) 1. Yeme, yemek. 2. Yenilme, yenilmek.

ekşi: 1. Limon ve sirke tadında olan. 2. Bu tat alınan şey.

epeleme: Serpme.

et‘ime: (A.) Yemekler.

fıcıtmak: Atmak, fırlatmak.

gavlamak: Kabarmak.

gevrek: Ağza atıldığında kolaylıkla kırılıp ufalanacak şekilde hazırlanan bir çeşit peksimet.

hâv: (A.) Meyva tüyü, hav.

helmelenmek: Nohut ve fasulye gibi taneli kuru gıdaların kaynatıldığı vakit nişastasının çökmesiyle oluşan koyu sıvı.

helva: Her çeşit unlu/nişastalı yağlı, ballı ya da şekerli tatlı.

herle: Bulamaç.

hıfz edilmek: Korunmak, saklanmak, yer verilmek.

hilâl: Meyvelerin çekirdeklerini düzgün bir şekilde çıkarabilmek için özel araç.

humûzet: (A.) 1. Ekşilik. 2. Kekrelik.

hurde: (F.) 1. Küçük, ufak. 2. Döküntü, moloz, kırıntı, hurda. 3. Küsür. 4. Nükte. 5. Küçük ayrıntı.

ımzımak: Tadı kaçmak.

ıtla etmek: Bir şeyi boşaltmak.

imlâ etmek/eylemek: Doldurmak

irinti: İri öğütülen bulgurun elek üstü kısmı.

isfenâc: Ispanak.

izâfe: (A.) 1. Ekleme, katma. 2. Karıştırma.

izâle etmek: 1. Yok etmek. 2. Gidermek, kaldırmak.

kabza: (A.) 1. Sap, elle kavranacak kısım. 2. Avuç dolusu.

kalye: 13. yüzyılda Selçuknâme ve dönem kaynaklarında adı bulunan bir yemek, bastı.

kara et: Yağsız ve sinirsiz kırmızı et.

kebâd: (A.) İri limon.

kebap: Çeşitli gıdaların, bilhassa etlerin direk ateş üzerinde, tandırda, fırında veya tencere içerisinde az suyla veya susuz pişirilmesi.

kef: Çorba ve sulu yemeklerde tencerenin üzerinde oluşan ve kevgirle alınıp atılan kirli köpük.

kekremsi: 1. Tadı kekre olan. 2. Genzi yakan, buruk koku.

kışr: (A.) 1. Kabuk. 2. Tahıl kabuğu.

kıtır: 1. Olmamış kavun, kelek. 2. Patlamış mısır. 3. Ateşte kızartılıp, ufak parçalara bölünmüş yufka ekmeği. 4. Bisküvi.

kıyye: (A.) Okka; vakıyye, halkın okka olarak kullandığı bir ağırlık birimidir, kelime değişime uğrayarak okka haline gelmiştir, 1282 grama tekabül eder.

kulak memesi kıvamında: Kulağın yumuşak olan ve kıkırdaksız alt ucu yumuşaklığında. Özellikle hamur kıvamında beyan edilir.

kurs: (A.) Her çeşit dairevî şey, teker.

külbastı: Et parçalarının dövüldükten sonra sahan veya tencerede ya da ızgarada pişirilmesiyle hazırlanan yemek.

küncü: Kabuklu esmer susam.

lahm: (A.) Et.

latîf: (A.) 1. Hoş, güzel. 2. Nazik.

lingirdemek: Özellikle tencere kapağının sallanması.

malamat oldu: Etrafa saçıldı, yayıldı.

mezc etmek: Karıştırmak, birleştirmek, katmak.

meze: İçkili yemeklerde; genellikle içkinin türüne göre hazırlanmış, iştah açıcı, tadımlık, soğuk ve sıcak yiyeceklerden her biri.

mis gibi kokmak: Ceylanın karın derisi altındaki yağdan elde edilen bir sıvı olan ve gıdalarda kullanılabilen misk gibi, oldukça hoş kokmak.

murabbâ: 1. Terbiyelenmiş. 2. Şerbet içinde kaynatılıp özel olarak terbiye olunmuş meyve suyu veya tatlı.

musakka: Sebzelerin doğrandıktan sonra yağda kızartılması, ardından ayrı bir kapta kavrulmuş soğan, kıyma ve bazen salça veya domateslere kızartılmış sebzelerin suyu ile beraber eklenmesiyle pişirilmesidir.

nâr: (A.) Ateş.

nerm ateş: Hafif, hoş, kısık ateş.

övcelemek: Parmaklar ile ovalama, oğuşturma.

paluze: (F.) Dondurulmuş şerbet veya katı ve sıvı olarak un ve nişastadan yapılmış tatlı veya soğuk yenilen pelte.

perverde: (F.) 1. Çeşitli meyve ve sebzelerin özünün terbiyesinden elde edilen yiyecek. 2. Üzüm şırasından yapılan bir tür tatlı.

pilaki: Soğan, sarımsak, havuç ve maydanoz gibi malzemelerle karıştırılarak zeytinyağlı pişirilen yemek.

piyaz: 1. Haşlanarak pişirilen sebzelerin üzerine ince doğranmış, tuzla öldürülmüş soğan ve benzeri sebzelerin yayılmasından sonra zeytinyağı, sirke gezdirerek veya sadece limon zeytinyağı ekleyerek hazırlanan salata. 2. Soğan gibi sebzelerin incecik doğranıp tuzla ovularak yıkanmasından sonra sumak serpilmesiyle hazırlanan, et yemekleriyle servis edilen yemek.

sarma: Yaprak ya da başka şeylerle iç konup sarılarak yapılan yemek.

söğüş: 1. Etlerin çeşitli sebze ve baharatlarla pişirilip, soğuduktan sonra tüketilmesi. 2. Dilimlenen domates, salatalık gibi gıdaların arzu edilirse üzerine zeytinyağı ve limon gezdirilerek sunulması.

ta'âm: (A.) Yemek.

tabâhat: (A.) Aşçılık.

tabbâh: (A.) Aşçı.

tâbe: (F.) Tava.

tabh: (A.) 1. Pişirme. 2. Pişirilme. 3. İlaç kaynatma, ilaç hazırlama.

tatlı: şekerle veya bal, pekmez gibi maddelerle yapılan yiyecek.

tedrîcen: (A.) Yavaş yavaş, derece derece, azar azar, adım adım, gitgide.

tenâvül: 1. Bir şeyi alma. 2. Yemek yeme.

tûlânî: (A.) Uzunlamasına, uzunluğuna.

tuzlu: 1. Tuzu olan. 2. Yapılışında tuz bulunan, tuzu çok olan.

usâre: (A.) Sıkılan şeyin su ve yağ vesairesi.

yahni: Kemikli veya kemiksiz, koyun kürek, kol veya böbrek yatağından parçalar haline getirilmiş etlerin sade, baklagiller, sebze, meyve ekleyerek pişirilmesi.

yarma: Haşlanmayan kabuksuz buğdayın iri öğütülmüş hali.

yaykamak: Yıkamak.

Türk mutfağında teknikler

Araştırma kapsamında elde edilen bulgularda yer alan ve Şekil 2'de başlıkları aktarılan, Türk mutfağındaki teknikler alfabetik olarak aşağıda aktarılmaktadır (Ağakay, 1966; Çağbayır, 2007; Derleme Sözlüğü, 1993; Duvarcı, 2019; Işın, 2010; Kadri, 1928; Karacan, t.y.; Kerkez, 2021; Özen Eratalay, 2019; Sarı, 1980; Türkan, 2006).



Şekil 2. Türk mutfağındaki tekniklerin başlıkları

ağartmak: 1. Kaynak suya veya yağa daldırıp soğuk suya veya yağa çıkartmak. 2. Dövülmüş sarımsağı zeytinyağı ile çırpmak. Bu karışım özellikle Aydın yöresinde biber üzerine gezdirilir ve turşu denilir. Ayrıca yazın börülce üzerine gezdirilir ve bu haline tarator denilir.

astardan geçirmek: Sıkı bir dokuma olan astardan süzmek.

ayıklamak: Pişirilecek malzemeyi temizlemek.

bir taşım: Bir kez kaynama ve yükselme durumuna gelme.

börek yapmak: Yufka veya ince hamurların arasına malzemeler koyarak veya sararak pişirmek.

börtlemek: Haşlamak.

börttürmek: 1. Az pişirmek; az kızartmak. 2. Kızgın yağın içine atıp çıkartmak.

buğulamak: Buharda kendi suyunda pişirmek.

bulamaç yapmak: Sulu, cıvık hamur kıvamı.

cavlamak: Kabarmak.

çılbır (cılbır, cilbir, çilpir) yapmak: Kaynar kaynamaz derece tuzlu ve/veya sirkeli suyun içerisinde yumurtanın akı beyazlaşana, sarısı sıvı kalana dek pişirmek.

çırpmak: Cıvık bir karışımı hızlı ve sürekli olarak çatal, çırpma teli gibi bir alet hüneriyle karıştırmak.

çıtmak: Üç parmak ile sıkıştırıp bırakarak köfteye şekil vermek.

demlemek: Bir gıdayı veya karışımı, kaynayan suyun içine attıktan sonra renk ve koku vermesi amacıyla bekletmek.

ditmek: Gıdaları çoğu zaman elle parçalayarak lif veya küçük hale getirmek.

doldurmak: Dolma yapmak. Bir yiyeceğin içini oyup doldurarak pişirmek.

dondurmak: Suyu ya da sulu bir şeyi soğutarak katı hale getirmek.

dövmek: (F.) Havanda ya da başka bir aletle vurarak ezmek, öğütmek.

elemek: Elek hüneriyle ayıklamak veya incesini irisinden ayrıştırmak.

erişte yapmak: Un, yumurta, su ve tuz gibi bileşenler ile katı yoğurulup dinlendirilen hamuru, ince yufka açıldıktan sonra şeritler halinde kesmek.

eritmek: Katı yiyeceklerin erimesini sağlamak.

et-kemik suyu yapmak: Soğan, parçalanmış etli kemik, havuç, pırasa, defne yaprağı, maydanoz sapı, kekik, karanfil, karabiber, tuz gibi malzemeleri soğuk su ilavesiyle kaynatmak ve süzmek.

ezmek: Bir sıvı içinde karıştırarak eritmek ya da yiyeceğin üstüne bastırarak onun şeklini değiştirmek.

fırınlamak: Ön pişirmesi yapılmış yemeği fırında tam olarak pişirmek.

fişlemek: Kabuğundan çıkarmak, tanelere ayırmak.

gömme, gömeç, kömeç: 1. Küle gömülerek pişirilen çörek. 2. Küle gömülerek veya iki sac arasında pişirilen mayasız ekmek.

haşlamak: 1. Bir şeyin üstüne kaynar su veya kızgın yağ dökmek ya da bir şeyi kaynar suya daldırmak. 2. Kaynatıp pişirmek.

havanda dövmek: Pirinç ve ahşap gibi malzemelerden üretilmiş bir mutfak aracı olan

havan içerisine gıdayı koyup tokmağıyla vurarak ufak parçalara küçültmek.

hoşaf yapmak: Özellikle çeşitli taze ve kuru meyvelerden şerbetli içecek hazırlamak.

ızgara yapmak: Malzemeyi ızgaraya dizerek ateş üzerinde pişirmek.

kavurmak: Bir şeyi bir kabın içinde tutup karıştırarak yanmayacak kadar kızartmak.

kaygana yapmak: Un, yumurta, tuz, baharatlar, yağlı yemişler, çeşitli sebzeler ve et gibi gıdaların bazılarının iyice karıştırıldıktan sonra tavaya kalın döküp, alt üst pişirmek.

kefini almak: Özellikle et, kemik ve reçel gibi yiyecekleri pişirirken üzerinde oluşan köpüğü almak.

kestirmek: Su ve şekerin kaynatılıp limon suyu ilavesiyle hazırlanması.

kevgirden geçirmek: Gıdayı bir mutfak aracı olan kevgirden geçirerek kıvamını inceltmek, boyutunu küçültmek.

kısık ateşte pişirmek: Ocak küçük gözünde veya küllenmiş kor üzerinde uzun sürede yavaşça pişirmek.

kıymak: Pek ince ve küçük parçalar halinde doğramak.

kızartmak: Kızgın yağda pişirmek.

kibrit çöpü doğramak: Kibrite benzer şekilde doğramak.

köfte yapmak: Kıyılmış kırmızı et, tavuk, hindi, balık ve sebzeler ile tuz, yumurta ve baharatların kimilerini yoğurduktan sonra; yağda, ızgarada, fırında, su içerisinde gibi tekniklerle pişirmek.

közlemek: Köz üzerinde sonradan kabuğu soyulmak üzere pişirmek.

kurutmak: Sebze, meyve, et ya da balık gibi gıdaları çeşitli tekniklerle kurutarak yenir hale getirmek.

kuşbaşı doğramak: Kuşbaşı büyüklüğünde doğramak.

külbastı yapmak: Közde pişirmek. Ateş üzerinde ızgarada balık, tavuk, et gibi gıdaları pişirme tekniği.

macun yapmak: Bal, pekmez, yağlı yemişler, aromatik otlar, baharatlar ve meyveler gibi karışımları ezerek homojen sakız kıvamına getirmek.

mayalamak: Maya koymak; içine maya karıştırmak.

mücver yapmak: Özellikle sebzeleri ve otları ince kıydıktan sonra yumurta, tuz ve baharatlarla lezzetlendirip, un ve ekmek kırıklarıyla kıvam vererek yağda, tavada veya fırında pişirmek.

ovmak: Oğmak. Ovmaç. Özellikle un, yumurta ve tuz ile yoğurulan sert hamuru ovalayarak minik parçalara ayırmak.

öğütmek: 1. Değirmende un haline getirmek. 2. Yemeği sindirmek.

pilaki yapmak: Midye ve balık gibi deniz mahsullerinden ya da barbunyadan özel tekniklerle bir çeşit salata yapma.

piyaz yapmak: 1. Kuru soğanı ince ve uzun doğramak. 2. Kuru baklagilleri pişirdikten sonra piyaz doğranmış soğan, maydanoz, tuz ve zeytinyağıyla lezzetlendirmek.

pörtletmek: Közde büzdürmek.

pullarını kazımak: Sıyırmak. Üst kabuğu hafifçe almak. Kılçıklı yiyecekleri temizlemek.

reçel yapmak: Sebzeleri, meyveleri ve diğer gıdaları arzu edilen oranlarda hazırlanmış şekerli veya lezzetli şuruplar içerisinde muhafaza etmek.

rendelemek: Mutfakta peynir, soğan, havuç gibi şeyleri talaş haline koymak için rende ile ufalamak.

sac arasında pişirmek: İki sac arasına koyulan börek, tatlı vb. altı ve üstü kıvılcımlı kül ile kapatılır, ağır ağır pişirilir. Kül sıyrılır, kaz kanadı vb. ince bir fırça ile iyice süpürülür, tüketilir.

sadeyağ yapmak: Tereyağını eriterek ayranını, yani tortusunu ayırmak ve berrak hale getirmek.

sahanda pişirmek: Sığ bir pişirme aracı olan sahan içerisinde pişirmek.

sahk etmek: (A.) Bir şeyi ufaltıp kül gibi etmek, ezmek, dövüp ezme.

salamura yapmak: Kimi gıdaları bozulmaması ya da lezzetlenmesi için tuzlu suda bekletmek.

salça yapmak: Domates gibi meyveleri rendeden geçirip inceltikten sonra, ağır ateşte ve/veya güneşte karıştırarak suyunu uçurmak vasıtasıyla koyulaştırmak.

sarmak: Lahana, pazı, asma ve marul gibi yapraklar; yufka gibi hamur işleri; inceltilmiş tavuk göğsü ve kırmızı et gibi etler içerisine malzeme koyarak sarmak.

sıçan dişi doğramak: Küçücük doğramak.

sıyırmak: Üst kabuğu hafifçe almak. Kılçıklı yiyecekleri temizlemek.

susuz pişirmek: Yemeği hiç su ilave etmeden sadece kendi malzemelerinin doğal olarak kendi suları içerisinde kapağı sıkıca kapatarak pişirmek.

süzmek: Bir sıvıyı seyrek dokunmuş bir mutfak bezinden ya da ince delikleri olan bir süzgeçten geçirerek içindeki katı maddelerden ayrıştırmak.

şerbet yapmak: 1. En yalın haliyle su ve şekeri kaynatarak lezzetli sıvı hazırlamak. 2. Meyve, yağlı tohum, baharat, şeker, bal ve pekmez gibi gıdaların kimilerinin öğütme ve süzme gibi bazı işlemlerden geçirildikten sonra içme suyu ile arzu edilen koyulukta hazırlanması.

şiş yapmak: Şişe dizerek pişirmek.

şurup yapmak: Şerbetin koyusunu hazırlamak.

tandırda pişirmek: Yiyecekleri önceden ısıtılmış tandır fırını içerisinde pişirmek.

tarator yapmak: Kavrulmuş fındık veya ceviz içi, ekmek içi, biraz da sarımsakla iyice ezerek; çeşni, sirke ve bir miktar su ilave ederek boza kıvamına getirmek.

tava yapmak: 1. Bol yağda kızartmak. 2. Tava içerisinde, kuru ısıda ve kendi suyu ile pişirmek.

tekerlek doğramak: Salatalık, turp, patates ve havuç gibi gıdaları bıçak sırtı inceliğinden başlayarak çeşitli kalınlıklarda ve gıdanın elverdiği çaplarda doğramak.

terbiyelemek: Terbiye etmek. Bazı yiyecekleri pişirmeden önce salça, yağ, baharat ve benzeri malzemelerle hazırlanan sosta bir süre bekletmek.

tıklatmak, tıkırdatmak: Yemeği bir taşım kaynatmak.

tirit yapmak: Papara yapmak. Et suyuna ekmek veya kuru simit doğrayarak yemek hazırlamak.

turşu kurmak: Sebze ve meyveleri su, sirke ve sarımsakla mayalamak.

tuzlamak: Balık veya eti bol tuzla örterek pişirmek.

verev doğramak: Bir köşeden karşı köşeye keserek doğramak.

yoğurmak: Hamur haline getirmek için basa basa karmak.

yüzmek: Genellikle hayvanların derisini soyarak yemeğe hazırlamak. Hayvanların kellesinde bulunan deriyi etli, kemikli kısımdan ayırmak.

Tartışma

Türkiye'de faaliyet gösteren Türk mutfak personelinin çalışma ortamlarında iletişim kurarken sıklıkla yabancı mutfak kavramlarını kullandığı literatürde yer alan çalışmalar tarafından ortaya konulmaktadır (Çakıcı vd., 2020). Bunlar basit selamlama kelimelerinden karmaşık teknikleri tarif eden kavramlara dek değişmektedir. Bu durum özellikle mutfak terim ve tekniklerinin Türkçe karşılıklarının ortaya konulmasının önemini gözler önüne sermektedir.

Türkiye'de yiyecek içecek alanında eğitim veren kurum ve kuruluşların artmasıyla, bu alanda faaliyet gösteren işletmelerde çalışan işgücünün, söz konusu kurum ve kuruluşlarda eğitim gören veya mezun olan kaynaktan seçilmesi eğilimini artıracaktır. Bahsi geçen sorunun çözümü için ilk olarak yeme-içme eğitimi veren kurum ve kuruluşlarda kullanılan mutfak terim ve tekniklerinin eğitimciler tarafından Türkçe kelimelerle ifade edilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bunun gerçekleşebilmesi için ise, öncelikle Türkçe terim ve teknikleri ortaya koymaya yönelik detaylı araştırmaların gerçekleştirilmesi ve yayınlanması gerekmektedir.

Terim ve tekniklerin Türkçeleştirilmesine veya Türkçe karşılıklarının ortaya konulmasına dair çalışmaların, diğer birçok alanda olduğu gibi mutfak terimleri için de gerçekleştirildiği görülmektedir. Ancak bahsi geçen çalışmaların söz konusu amaca hizmet edecek yeterliliğe sahip olmadığını ifade etmek mümkündür. Örneğin tek bir kavramın Türkçe ifadesini ortaya koymaya yönelik bilimsel yöntemler kullanan çalışmalar (Şimşek ve Kaya, 2018) bütüncül bir sistemi düzenleme yeterliliğinden uzak kalacaktır. Bununla birlikte özellikle Divanü Lügat-it Türk gibi Türkçe eserlerde yer alan mutfak terimlerini ele alan çalışmalar kapsamında (Duvarcı, 2018; Naskalı, 2015; Esin, 2020) derlenen kelimelerin güncel kullanıma konu olma sıklığı göz ardı edildiğinden, ortaya konulan kavramlara karşı bir ilgisizleşmesinin söz konusu olması muhtemeldir. Benzer şekilde, mutfak kavramlarının yöresel ağızlardaki kullanımını içeren *Derleme Sözlüğü* (1993) ve onu temel alan (Yavaş, 2016) yayınlarda da, mutfak bağlamında kavram karmaşasına neden olabilecek bir sistematik eksikliği göze çarpmaktadır. Diğer yandan bu çalışmanın yaklaşımına benzer olarak yeme-içme sektörüne

hizmet edecek Türkçe kavramların ortaya konulmasını hedefleyen çalışmalar kapsamında ise (Duvarcı, 2019), derlenen kavram sayısının yetersiz olduğu ve söz konusu kavramların derlenmesine ilişkin bilimsel bir yöntemin ortaya konulmadığı görülmüştür.

Böylece, alana ilişkin terim ve teknikleri geniş bir çerçevede tarayan, belirlenen kavramları uygun araştırma teknikleri aracılığıyla, güncel eğilimler ve yaklaşımlar ile uzman görüşleri doğrultusunda eleyerek uygun düzeye indiren, özellikle eğitimde ve sektörde sıklıkla kullanması muhtemel kelimelere odaklanan bu tarz çalışmaların önemi gözler önüne serilmektedir. Çünkü Türk dilinin yeme-içme biliminin dili olarak kabul görmesi, alana ilişkin kavramların sadeleştirilmesi ile bu kavramların eğitim ve sektörde kullanımına bağlıdır.

Sonuç ve öneriler

Özellikle batı dillerinden Türkçeye geçen mutfak terimleri ve teknikleri yerine yeme-içme eğitiminde ve sektöründe kullanılabilecek Türkçe terim ve tekniklerin ortaya konulması, kadim Türk kültürünün bir parçası olan mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Bu makalede hem yeme-içme eğitiminde hem de profesyonel mutfak uygulamaları kapsamında kullanılabilir terim ve teknikler ortaya konulmuştur. Bulgular kısmında açıklanan terim ve tekniklerden örnek olarak, terbiye edilmiş meyve suyu anlamına gelen "*murabb*â", nişastalı koyu sıvıların oluşumunu ifade eden "*helmelenmek*" gibi terimler ile doğrama tekniklerinden "*sıçan dişi doğramak*", "*tekerlek doğramak*", pişirme yöntemlerinden "*ağartmak*", "*börttürmek*", "*kavurmak*", "*tıklatmak*" veya "*tıkırdatmak*" ve benzeri teknikler gösterilebilir.

Yeme-içme eğitimi alanında temel mutfak tekniklerinden başlayarak, kümülatif olarak farklı uygulamalar yapılmaktadır. Uygulamalarda ele alınan tariflerde birçok terim ve teknik yer almaktadır. Bu içeriğin özellikle Türk mutfağına uygun hale getirilmesi ve çeşitli mutfak uygulamalarında doğru bir şekilde kullanımı için araştırmada ortaya konulan bilgiler kullanılabilir. Ayrıca bu bilgiler Türk mutfak kültürünün muhafazası ve sürdürülebilirliği konusunda da hizmet edebilir. Mutfak, toplumun her kesimini bir noktada buluşturma potansiyeline sahip ortak bir değer olarak, milli değerlerde kökü bulunmayan, ithal yöntem ve kavramlardan etkilenebilmektedir. Bu durum geçmişten günümüze aktarılan Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini riske atabilir. Kültürün istendik aktarımı hususunda makalede yer alan bilgiler pozitif etki sağlayabilir.

Araştırma akabinde mutfak ile ilgili eğitim materyalleri geliştirilmesine yönelik çeşitli araştırmalar ve projeler yürütülebilir. Türkiye'de ortaöğretim kurumlarında mesleki ve teknik eğitim merkezlerinde, yüksek öğretim kurumlarında ve özel eğitim merkezlerinde gerçekleştirilen mutfak-yemek eğitimlerinde kullanılabilir standart tarifler geliştirmede, mutfak uygulamalarına yönelik teknik kitap ve uygulama setleri hazırlamada araştırmanın bulguları kullanılabilir. Ayrıca Türk mutfak kültürü araştırmalarında da özellikle tariflerin anlaşılabilmesi ve tekrar uygulanabilmesi için teknik açıklamaları yazmada anahtar işlevi görmesi mümkündür. İleriki çalışmalarda terimlere ayrı, tekniklere ayrı odaklanılması; örnekler ve tariflerle bu unsurlara ilişkin detaylı açıklamaların yapılması, çeşitli görseller hazırlanması eğitim materyallerine katkı sağlayabilir. Gastronomi alanında yürütülen, Türk mutfağının özgünlüğüne dair çalışmalarda bu makalede yer alan terim ve teknikler etkili olabilir.

Kaynakça

Ağakay, M. A. (1966). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

Akalın, H. Ş. vd. (2009). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

Aksoy, Ö. A. vd. (2009). *Türkiye'de halk ağzından derleme sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

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

Creswell, J. W. (2013). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. USA: Sage.

Çağbayır, Y. (2007). *Ötüken Türkçe sözlük: Orhun yazıtlarından günümüze Türkiye Türkçesi'nin söz varlığı*. İstanbul: Ötüken.

Çakıcı, S. vd. (2020). Profesyonel mutfaklarda kullanılan dil, yabancı terimler ve Türkçe kullanımı üzerine nitel bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 5(2), 127-142.

Çotuksöken, Y. (1992). *Meze sözcüğü üzerine*. İstanbul: Varlık.

Devellioğlu, F. (2000). *Osmanlıca-Türkçe ansiklopedik lûgat*. Ankara: Aydın.

Duvarcı, A. (2018). Divanü Lügati't Türk'teki yeme-içme kültürünün Kocaeli Manav Türkmenlerindeki yansımaları. *Kocaeli Tarihi Sempozyumu*. Kocaeli.

Duvarcı, A. (2019). Yemek kavramları sözlükçesi. *6. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi*. Şanlıurfa.

Eraslan, N. (2012). *Pişirme yöntemleri*. Ankara: Detay.

Eryılmaz, L. C. (2011). *Yemek pişirme*. İstanbul: Remzi.

Esin, O. (2020). Divanü Lûgat'it Türk'ün Türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 75(1), 64-80.

Gökdemir, A. (2012). *Pişirme yöntemleri ve teknikleri I-II*. Ankara: Detay.

Güldemir, O. (2015). *Bir Osmanlı yemek yazması kitabüt tabbahin*. İstanbul: Oğlak.

Gürman, Ü. (2000). *Yemek pişirme teknikleri ve uygulaması 1*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı.

Gürman, Ü. (2003). *Yemek pişirme teknikleri ve uygulaması 2*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı.

Gürman, Ü. (2000). *Yemek pişirme teknikleri ve uygulaması 3*. Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı.

Gürsoy, E. N. (Editör) (2015). *Mutfak gereçleri kitabı*. İstanbul: Kitabevi.

Halıcı, F. (1992). *Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi.

Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak.

Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Oğlak.

Halıcı, N. (2014). *Geçmişin izleriyle Sille mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi.

Hjalager A. M. ve Richards G. (2002). Still undigested: research issues in tourism and gastronomy. *tourism and gastronomy*. London: Routledge, 224-234.

Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. İstanbul: Kitap.

İlhan, N. (2009). Sözlük hazırlama ilkeleri, çeşitleri ve özellikleri. *Electronic Turkish Studies* 4(4), 534-554.

Kadri, H. K. (1928). *Türk lugatı*. İstanbul: Devlet.

Kâmil, M. (1997). *Melceü"t-tabbâhîn (Aşçıların sığınağı)*. İstanbul: Duran.

Kanar, M. (2005). *Etimolojik Osmanlı Türkçesi sözlüğü*. İstanbul: Derin.

Karacan. (t.y.). *Büyük sözlük ve genel kültür ansiklopedisi*. İstanbul: Karacan.

Kaya, F. (2018). *Lisan-ül ettiba, tabiplerin dili*. İstanbul: Hiper.

Kerkez, A. (2021). *Anadolu'dan dünyaya armağan bulgur*. İstanbul: Altın Kitaplar.

Kunt, T. (2004). *Dünya yiyecek, içecek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Değişim.

Kurt, N. F. (2004). *Dil kültür ilişkisi ve Cumhuriyet yenileşmeciliği bağlamında dil kültür ilişkisi*. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi,* İstanbul Üniversitesi.

Kut, G. (1986). *Et-terkibât fî tabhi'l-hulviyyât (tatlı pişirme tarifleri)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi.

Önçel, S. vd. (2018). *Mutfak uygulamaları*. Ankara: Detay.

Özen Eratalay, S. (2019). Batı Anadolu Yörüklerinde yemek ve mutfak terimleri I: Yemek adları ve mutfak gereçleri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 11-34.

Özen, M. E. (2015). *Ağdiye risalesi*. İstanbul: İşaret Yayınları.

Pilav, S. (2008). Terim Sorunu ve eğitim öğretimde terimlerin yeri ve önemi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 16(1), 267-276.

Rado, Ş. (Editör) (T.y.). *Büyük Türk sözlüğü*. İstanbul: Hayat.

Samancı, Ö. ve Croxford S. (2006). *XIX. yüzyıl İstanbul mutfağı*. İstanbul: Medyatik.

Sarı, M. (1980). *El-mevârid, Arapça-Türkçe lûgat*. İstanbul: Bahar.

Şenyapılı, Ö. (2010). *Damakta kalan tatların akılda kalan adları*. Ankara: ODTÜ.

Şimşek, N. ve Yalım Kaya S. (2018). Bireylerin rahatlamak ve iyi hissetmek için tükettikleri gıdalar: Comfort food için Türkçe terim önerisi. *4. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu.* Kastamonu.

Türkan, C. (2006). *Yemek repertuarı*. İstanbul: Değişim.

Ulu, N. (Hazırlayan) (2013). *1939'dan günümüze yazılı kaynaklarda yemek kültürü terimleri sözlüğü*. İstanbul: MSA.

Williams, C. (Editör) (2011). *Mutfak sırları*. İstanbul: NTV.

Yavaş, G. (2016). *İç Anadolu Bölgesi ağızlarında ev, mutfak, tarım ve hayvancılık terimleri sözlüğü. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Kültür Üniversitesi.

Yeğen, E. M. (2018). *Alaturka-alafranga yemek öğretimi ve sofra düzeni-sofra görgüsü*. İstanbul: İnkılâp.

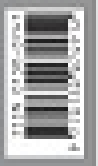
Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Kitap.

Zat, E. (Yayın Yönetmeni) (2013). *Rakı ansiklopedisi*. İstanbul: Overteam.

Elektronik kaynaklar

Nazimâ, A. vd. (2002). *Mükemmel Osmanlı lügati*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

OTS (Osmanlıca Türkçe Sözlük). (2009). Tenavül. http://www.osmanlicaturkce.com/?k=tenav%FCl&t=@ (Erişim Tarihi: 05.03.2019).



FOLKLOR
FOLKLORE

EDEBİYAT
LITERATURE

ANTROPOLOJİ
ANTHROPOLOGY

109

Uluslararası Hakemli Dergi Yılda Dört Sayı Çıkar

A Peer Reviewed Quarterly International Journal

folklor/edebiyat

folklore/literature

ULUSLARARASI KIBRIS ÜNİVERSİTESİ
CYPRUS INTERNATIONAL UNIVERSITY

ISSN 1300-2481
Cilt - Vol. 28
Sayı - No. 109
2022/1

İÇİNDEKİLER

***folklor/edebiyat*'tan / From *folklor/edebiyat* (Metin Karadağ) ..... XV**

Araştırma makaleleleri / Research articles

Feeling Like The Colorado River: A Groundwork for Restoration Ecocriticism

Colorado Nehri Gibi Hissetmek: Restorasyon Çevreci Eleştirisi'nin Temelleri
Ufuk Özdağ 1

Asmaları Ağlatan Kadınlar: Menopoz Geçiş Döneminde Kara Talihin Ritüel Transferi
The Women Who Make Vine Trees Cry: Transfer of Evil in Menopause Transition Ritual
Hicran Karataş 19

Doğu Türkistan'daki Sosyal Hayatın Edebiyata Yansıması: Bıyık Macerası
The Reflection of Social Life in East Turkestan to Literature: Moustache Adventure
Reyila Kaşgarlı 39

Representation of Myth, Folklore and Oral Tradition in Gao Xingjian's Soul Mountain
Gao Xingjian'ın Ruh Dağında Mit, Folklor ve Sözlü Geleneğin Temsili
Anurag Bhattacharyya 55

Tengricilikte Bizden Yeyler: Şulum, Çer ve Çor
Shulum, Cher, Chor Demons in Tengrism
Aynur Gazanfargizi 67

Kazak Çocuk Oyunları Araştırmalarında Güncel Meseleler
Current Issues of Kazakh Children's Games Folklore Studies
Akbota İslyambekova - Kenjehan Matıjanov. 75

Hikâye Kahramanlarının Gözünden Sosyolojik Bir Simge: *Marşal Katırı* Hikâyesinde Traktör
A Sociological Symbol Through the Perspective of Story Heroes: The Tractor in the *Marşal Katırı* Story
Janset Günaydın - Tülay Uğuzman 83

***Androidler Elektrikli Koyun Düşler mi?* Risk Toplumu ve Distopya**
Do Androids Dream of Electric Sheep? Risk Society and Distopia
Halil Özdemir - Sadullah Seyidoğlu 97

Çok Anlamlılıktan Eş Adlılığa Doğru Tarihsel Bir Yolculuk
A Historical Travel from Polysemy to Homonym
Hadra Kübra Erkinay Tamtamış 115

Cypriot Turkish and Turkish Speakers' Spoken Representations of Intraterminal and Non-intraterminal Aspect
Kıbrıs Türkçesi ve Türkiye Türkçesinde Sürerlik ve Bitmişlik Değeri Taşıyan Eylem Görünüşleri
Nesibe Akıntuğ 137

Tying Memories into a Pattern:
William Golding's Free Fall as Autobiografiction and Trauma Narrative
William Golding'in Serbest Düşüş Romanının
Kurgusal Otobiyografi ve Travma Anlatısı Olarak İncelemesi
Mustafa Kirca.....155

Argentinean Indigenous Culture in Animal Folktales
Hayvan Halk Masallarında Arjantin Yerli Kültürü
Maria Ines Palleiro 169

Derleme makaleleri / Compilation article

Günümüz Mutfak Kültüründe Türkçe Terim ve Teknikler
Turkish Terms and Techniques in Today's Culinary Culture
Osman Güldemir - Sami Sonat Özdemir 183

Afganistan Türkmenlerinde Doğum ve Çocukla İlgili Örf, Âdet, İnanç ve Uygulamalar
Customs, Beliefs and Practices About Birth and Children in Afghanistan Turkmen
Ahmet Gökbel - Bory Nasır..... .203

Çeviri /Translation

Halk Dininin Bir Tanımına Doğru
"Toward a Definition of Folk Religion"
Dan Yoder / Ahmet Tacetdin Hallaç 217

Kitap Tanıtımları / Book Reviews

Elizabeth Gaskell (2018) North and South
Berrin Demir 233

Bülent Akın (2020) Mitten Tasavvufa Alevi Ritüellerinin Sır Dili Kırklar
Fatoş Yalçınkaya 237

Tahsin Yücel (1993) Anlatı Yerlemleri: Kişi, Süre, Uzam
İnci Aras 243

BU SAYININ HAKEMLERİ/
REVIEWERS of THIS ISSUE

Prof. Dr. Mustafa Aslan
Prof. Dr. Ahmet Beşe
Prof. Dr. Ayhan Çelikbay
Prof. Dr. İsmet Çetin
Prof. Dr. Özkul Çobanoğlu
Prof. Dr. Uğur Dolgun
Prof. Dr. Yüksel Gençal
Prof. Dr. Seda Gökmen
Prof. Dr. V. Doğan Günay
Prof. Dr. Ufuk Özdağ
Prof. Dr. Şevket Öznur
Prof. Dr. Maria Eugenia Peltzer
Prof. Dr. Hülya Taş
Prof. Dr. Mehmet Devrim Topses
Prof. Dr. Hakan Turgut
Prof. Dr. Mehmet Ali Yavuz
Prof. Dr. Derya Yaylı
Doç. Dr. Nevin Akkaya
Doç. Dr. Aylin Atilla
Doç. Dr. Samet Azap
Doç. Dr. Gatibe Vagif-Guliyeva
Doç. Dr. Şirvan Kalsın
Doç. Dr. Ahmet Keskin
Doç. Dr. Burhan Kılıç
Doç. Dr. Züleyha Çetiner-Öktem
Doç. Dr. Sibel Öncel
Doç. Dr. Hasan Şen
Doç. Dr. Aslı Büyükokutan Töret
Dr. Öğr. Üyesi Onur Aykaç
Dr. Öğr. Üyesi Çiçek Coşkun
Dr. Öğr. Üyesi Yasemin Çürük
Dr. Öğr. Üyesi Bilge Gökter
Dr. Öğr. Üyesi Bircan Kayacan
Dr. Öğr. Üyesi Başak Uysal
Öğr.Gör. Dr. Hüsnü Çağdaş Arslan
Öğr.Gör. Dr. Halil Çetin
Öğr.Gör. Dr. Nihangül Daştan
Öğr.Gör. Dr. Nurdan Kılınç İnevi
Öğr.Gör. Dr. Hüseyin Kahraman Mutlu
Dr. Erkan Aslan
Dr. Dipendu Das
Dr. Mariia Talianova Eren
Dr. Ujjwal Jana

Bu sayıya gönderilmiş ve yayımlanmış/yayımlanmamış makaleler için değerli katkılarını esirgemeyen değerli bilim insanlarımıza teşekkürlerimizi sunuyoruz.

We would like to thank the valueable scientists for their precious time and contributions in evaluating the published and unpublished articles that were sent for this issue.

folklor/edebiyat

Editör'den

Değerli okurlar,

2022 yılının ilk sayısıyla birlikte artık klasikleşen "sağlıklar, esenlikler" dileğimizi sunarak sizlere güzel bir yıl diliyoruz.

Bu sayımızda 12 araştırma, iki derleme makalesi, bir çeviri ve üç kitap tanıtım/eleştiri yazısı yer almaktadır. Sayımızda ilk kez, beş yurt dışı kökenli yazarın yer alması ve üç yerli araştırmacımızın İngilizce makalelerinin bulunması, gelecek sayılarımızda bu evrensel açılımın sürekliliğini gösterecektir diye düşünüyoruz. Sosyal bilimler, özellikle halkbilimi ve edebiyat alanlarındaki evrensel görünürlük/ yaygınlık oranlarımızın hayli düşük olduğunu düşünürsek bu tür çabaların işlevsel olabileceğini ileri sürebiliriz. Dergimizin Danışma Kurulu'na bu sayıdan itibaren alanlarımızın yetkin ve değerli akademisyenlerinden Dan Ben-Amos, John Zemke, Gregory Hansen, John McDonald ve Mostafa Abedinifard katılarak bizi onurlandırdılar. Onlara ve bu süreçte bize yardımcı olan *folklor/edebiyat* ailesinin bir bireyi saydığımız sevgili Dr. Hicran Karataş'a çok teşekkür ediyorum.

Bu sayımızda özellikle ekokritik alanda evrensel bir saygınlığı olan Prof. Dr. Ufuk Özdağ'ın ***Feeling Like The Colorado River: A Groundwork For Restoration Ecocriticism*** başlıklı makalesi, giderek bozulan dünyanın çevresel yapısına yönelik, edebiyat/sanat alanlarında da yeni çözümleri irdeleyen bir araştırma niteliğinde. Mevcut eko-eleştirel yaklaşımların belli bir ilgi odağı oluşturup somut yararlar yaratmasında paydaş sayılmasına karşın yeni ekolojik restorasyonlara duyulan gereksinim bu makalenin özünü oluşturarak alanda yeni bir açılımı sunmakta; uygulamalı farkındalık ve katılım için peyzaj ve yerel çevre tarihinden esinlenen edebi ve kültürel metinlerin incelenmesini önermektedir.

Dr. Hicran Karataş, dergimizde daha önceki çalışmalarında göstermiş olduğu halkbilimi alanındaki özgün çalışmalar üretme örneklerinden birini de bu sayımızdaki ***"Asmaları Ağlatan Kadınlar: Menopoz Geçiş Döneminde Kara Talihin Ritüel Transferi"*** başlıklı makalesiyle sürdürmekte. Çalışmada, kırsaldaki geleneksel yapı bağlamındaki kadının ritüele dayalı geçiş sürecinin irdelenmesi, örnek olay ve tahlillerle sunulmaktadır.

Doç.Dr. Reyila Kaşgar, çağdaş Uygur edebiyatının önemli adlarından Memtimin Hoşu'nun *Bıyık Macerası* adlı öyküsünden yola çıkarak oluşturduğu ***Doğu Türkistan'daki Sosyal Hayatın Edebiyata Yansıması: Bıyık Macerası*** başlıklı makalesinde, benzerlerini Türk ve dünya edebiyatında

da gördüğümüz bir izleği, Çin işgalinin Uygurların toplumsal yaşamında bıraktığı izlerin ığında, mizahi bir üslupla dile getiriyor. Dergimizde ilk yazısı yer alan Dr. Anurag Bhattacharyy, Nobel edebiyat ödüllü Gao Xingjian'in *Soul Mountain* adlı eserinden yola çıkarak Mao Zedong liderliğindeki Kültür Devrimi'nin halk kültürü ve geleneksellikle bağlantılarını mit, sözlü gelenek ve halkbilimi odaklarında irdelemekte. Yine dergimizin ilk yazarlarından ve Kazakistan Muhtar Avezov Edebiyat ve Sanat Enstitüsü Müdürü Prof. Dr. Kenjehan Matıjan ile Akbota İslambekova**,** Kazak çocuk oyunlarının folklorik araştırmalarıyla ilgili güncel meselelerini incelemiş; konuların geniş ve derin araştırılabilmesi için bu alandaki çalışmaların sistematiğine dair teklifler sunmuşlardır. Çocuk folkloruna dayalı benzer bir çalışma da Prof. Dr. Ahmet Gökbel ile Bory Nasır'ın ***Afganistan Türkmenlerinde Doğum ve Çocukla İlgili Örf, Adet, İnanç ve Uygulamalar*** adlı derleme makalesinde sunulmaktadır. Edebi ürünlerle toplumbilimsel (sosyolojik) veri ve yöntemlerin birlikte ele alındığı araştırmaların ilginç sonuçlar ortaya konduğu öteden beri bilinir. Bu bağlamda hazırlanmış bir yüksek lisans tezinden üretilmiş olan ***Hikâye Kahramanlarının Gözünden Sosyolojik Bir Simge: Marşal Katırı Hikâyesinde Traktör*** başlıklı makalede Prof. Dr. Tülay Uğuzman ve Janset Günaydın, öykünün leit-motifi olan traktörü, hikâye kahramanlarının gözüyle toplumsal görünürlük açısından incelemiş ve nitel araştırma yoluyla metin-içerik analizini ortaya koymuşlardır. Bu bağlamdaki bir diğer makale olan ***Androidler Elektrikli Koyun Düşler mi? Risk Toplumu ve Distopya'da*** yazarlarımız, Philip K. Dick'in eserini, Ulrich Beck'in "Risk Toplumu" kuramı açısından incelemeyi amaçlamış; distopik kurgu ve elde edilen bulguların karşılaştırılmalı analizlerini ortaya koymuşlardır.

Bu sayımızla birlikte dergide makale yayımını, halkbilimi-edebiyat ve antropoloji ile sınırlandıracağımızı aylar önce duyurmuştuk. Ancak dergiye daha önce gönderilmiş ve onay süreçleri tamamlanmış olan Hadra Kübra Erkinay Tamtamış'ın ***Çok Anlamlılıktan Eş Adlılığa Doğru Tarihsel Bir Yolculuk*** ve Doç. Dr. Nesibe Akıntuğ'un ***Cypriot Turkish and Turkish Speakers' Spoken Representations of Intraterminal and Non-intraterminal Aspect*** başlıklı çalışmalarının alana katkı sağlayacağına inanıyoruz. Daha sonraki sayılarımızda da dil ve dilbilim merkezli çalışmaları üç temel alanımızla bağlantıları oranında değerlendirilebileceğimizi bir kez daha vurgulamak isteriz.

Mustafa Kirca'nın ***William Golding's Free Fall as Autobiografiction and Trauma Narrative*** başlıklı makalesi, bir romanın otobiyografi yazımı ve kurgusal otobiyografi oluşturma çerçevesinde bir travma analizi olarak

nitelendirilebilecektir. Osman Güldemir - Sami Sonat Özdemir'in ***Mutfakta Türkçe Terimler ve Teknikler*** adlı araştırmaları da halkbilimi ve Türkçe çalışmalarına katkı koyabilecek niteliktedir. Dergi tarihinin Arjantin'den gelen ilk makalesi olan ***Argentinean Indigenous Culture in Animal Folktales*** adlı makalesinde halkbilimci Dr. Maria Palleiro, başta İspanyol ve Avrupa ülkeleri olmak üzere dünyanın her yerinden ülkeye gelmiş kültürlerin yanında halk masallarında saptadığı yerel kültür unsurlarının ilginç yansımasını sunmakta.

Bu sayımızda yer alan ve yazarıyla, yayımlandığı dergiden izin alınarak Ahmet Tacetdin Hallaç tarafından İngilizce'den çevrilen Dan Yoder'in "Toward a Definition of Folk Religion" (***Halk Dininin Bir Tanımına Doğru)*** adlı makalenin de yararlı olabileceğini düşünmekteyiz.

Bu sayıyı okumaktan keyif alacağınızı umuyor ve önümüzdeki sayı için yeni gönderilerinizi bekliyoruz.

İlgi ve katkılarınız için teşekkür ederiz. Saygılarımızla.

Metin Karadağ
Editor

From Editor

Dear Readers,

With the first edition of 2022, we would like to greet you with our classic New Year salutation and wish you a healthy and peaceful year.

In this edition, there are eleven research articles, two compilations, one translation, and three book reviews/critiques. For the first time in this edition, we welcome the works of six foreign authors and English articles from three local/native speaking researchers and anticipate that this universal expansion will continue in future editions. Considering that our visibility / diffusion rates in the social sciences, especially in folklore and literature, are quite low, we hope and believe that these efforts will be functional in increasing the current visibility rate. As of this issue, Dan Ben-Amos, John Zemke, Gregory Hansen, John McDonald and Mostafa Abedinifard, who are competent and valuable academics in our fields, have honored us by accepting to join our journal's Advisory Board. I would like to thank them and our dearest Hicran Karataş, who is now a member of the *folklore/literature* family, for helping us during this process.

Prof. Dr. Ufuk Özdağ, who is universally respected in the field of eco-critique, contributes to this edition with his article titled ***Feeling like the Colorado River: A Groundwork for Restoration Ecocriticism***, which can be quantified as a research article where he scrutinizes new solutions aimed at improving the diminishing ecological structure in the world through the fields of literature/art. By creating a specific focal point using current eco-critique approaches to generate concrete benefits as a stakeholder, which comprises the core of this article and lays the foundation for a new perspective, it is suggested that by examining the literary and cultural texts, influenced by landscaping and environmental history, the necessary applied awareness and participation is a required necessity for new ecological restorations.

With her previous and original contributions to our journal, Dr. Hicran Karataş continues to produce original works and has submitted another article in the field of folk studies titled ***The Women Who Make Vine Trees Cry: Transfer of Evil in Menopause Transition Ritual***. In this study, the ritualistic transitional processes for women within the traditional rural framework are examined and presented with sample events and analyses.

In Assoc. Prof. Dr. Reyila Kaşgar's article ***The Reflection of Social Life in East Turkestan to Literature: Moustache Adventure*** which stems from Memtimin Hosu's story *Bıyık Macerası* and houses a theme similarly seen in Turkish and World literature, examines the remnants of the Chinese invasion on Uyghur community life by using a humorous approach.

As this is Dr. Anurag Bhattacharrya's first article in our journal, he examines the connection between traditionalism and folk culture based on the Cultural Revolution led by Mao Zedong in the Nobel Literary Prized work *Soul Mountain* by Gao Xingjian. Also as first time authors in our journal Prof. Dr. Kenjehan Matıjan, Director of Khazakhistan Muhtar Ayezov Literature and Art Institute and Akbota İslambekova examine contemporary issues pertaining to Kazakh children's games via folkloric research and offer suggestions for systematically researching these issues in a more extensive and comprehensive fashion. A similar study based on children's folklore is seen with the compilation article titled ***Customs, Beliefs and Practices About Birth and Children in Afghanistan Turkmen*** by Prof. Dr. Ahmet Gökbel and Bory Nasır.

It is well known that collaborative research using literary works, sociological data and methodological techniques tend to produce interesting results. Within this context in the article titled ***A Sociological Symbol Through the Perspective of Story Heroes: The Tractor in the Marşal Katırı Story*** which was derived from a master's thesis, Prof. Dr. Tülay Uğuzman and Janset Günaydın examine the tractor, the leitmotif of the story, in terms of societal visibility from the story characters' perspective and set forth a content analysis using qualitative research methods. Also, within a similar scope, in another article titled *Do Androids Dream of Electric Sheep?*: Risk Society and Distopia the authors aim to examine Phillip K. Dick's work by using Ulrich Beck's "Theory of Risk Society" and set forth a comparative analysis using a dystopic fiction based on acquired results.

Months ago, we announced that we would be limiting this edition to folk sciences, literature, and anthropology. However, we believe that the articles titled ***A Historical Travel from Polysemy to Homonym*** by Hadra Kübra Erkinay Tamtamış and ***Cypriot Turkish and Turkish Speakers' Spoken Representations of Intraterminal and Nontintraterminal Aspect*** by Assoc. Prof. Dr. Nesibe Akıntuğ offer significant contributions to the field. We would also like to emphasize that in our future editions we will be able to evaluate language and linguistic based studies in connection with our three primary

areas.

In his article title ***William Golding's Free Fall as Autobiografiction and Trauma Narrative***, Mustafa Kirca takes the novel's autobiographical script to establish a fictional autobiographical framework, which can be qualified as a trauma analysis. Also, Osman Güldemir and Sami Sonat Özdemir's article titled Turkish Cuisine Terms and Techniques can be acknowledged as a study contributing to both folk sciences and Turkish studies. For the first time in the journal's history, we received an article from Argentina titled ***Argentinean Indigenous Culture in Animal Folktales*** by Dr. Maria Palleiro, who presents interesting reflections of local cultural factors seen in folk tales from cultures that have entered the country, primarily from Spain, Europe and everywhere in the world.

Finally, we believe that the article titled "***Toward a Definition of Folk Religion***" which was translated by Ahmet Tacetdin Hallaç, who received translation permission from the journal the article was published in, will be of great benefit to this edition.

We hope you enjoy this edition and look forward to receiving new submissions for our upcoming edition.

Thank you for your interest and contribution. Regards.

Metin Karadağ
Editor

Source details

Folklor/Edebiyat

Open Access

Scopus coverage years: from 2018 to 2021

Publisher: Cyprus International University

ISSN: 1300-7491

Subject area: Arts and Humanities: History | Social Sciences: Cultural Studies | Social Sciences: Anthropology

Source type: Journal

CiteScore 2020
0.0

SJR 2020
0.126

SNIP 2020
0.000

View all documents > | Set document alert | Save to source list | Source Homepage

CiteScore | CiteScore rank & trend | Scopus content coverage

Improved CiteScore methodology

CiteScore 2020 counts the citations received in 2017-2020 to articles, reviews, conference papers, book chapters and data papers published in 2017-2020, and divides this by the number of publications published in 2017-2020. Learn more >

CiteScore 2020

$$0.0 = \frac{8 \text{ Citations } 2017 - 2020}{177 \text{ Documents } 2017 - 2020}$$

Calculated on 05 May, 2021

CiteScoreTracker 2021

$$0.1 = \frac{27 \text{ Citations to date}}{306 \text{ Documents to date}}$$

Last updated on 05 January, 2022 • Updated monthly

CiteScore rank 2020

Category	Rank	Percentile
Arts and Humanities — History	#1167/1328	12th
Social Sciences — Cultural Studies	#946/1037	8th
Social Sciences — Anthropology	#389/411	5th

View CiteScore methodology > | CiteScore FAQ > | Add CiteScore to your site

ELSEVIER

Terms and conditions ↗ Privacy policy ↗

Copyright © Elsevier B.V ↗. All rights reserved. Scopus® is a registered trademark of Elsevier B.V.

We use cookies to help provide and enhance our service and tailor content. By continuing, you agree to the use of cookies.

RELX