



Araştırma Makalesi (Research Article)

KORE DİZİLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İLETİŞİMSEL ROLÜ: SKY CASTLE ÖRNEĞİ
(THE COMMUNICATIVE ROLE OF FOOD CULTURE IN KOREAN DRAMAS: THE CASE OF SKY CASTLE)

Asuman PEKYAMAN* (orcid.org/ 0000-0002-6934-0930)

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye

Özet

Yemek kültürü, sadece beslenme biçimlerini değil; bireyler ve toplumlar arasında kimlik, aidiyet ve paylaşım temelli bir iletişim dili olarak da önemli bir rol üstlenir. Birçok toplumda yemekler, özel günlerin, kutlamaların, ritüellerin ve aile içi ilişkilerin önemli bir parçası, sosyal sınıflar, statüler ve ilişkiler arasında güçlü bir iletişim aracıdır. Geleneksel yemeklerde kullanılan malzemeler, yemeklerin hazırlanma biçimi ve sunumu, bir toplumun dilinin bir parçasıdır. Yemekleri sunma şekli, yemekleri paylaşma biçimi ve yemekle ilgili yapılan yorumlar, bireyler arasındaki ilişkilerin ve toplumsal normların birer yansımasıdır. Güney Kore hükümeti Kore Dalgası kapsamında Kore dizileri (K-Drama), Kore filmleri (K-Film) vb. ile Kore kültürünün geleneksel değerlerini ve normlarını modernleştirip popülarlaştırarak dünya genelinde tanıtmaya ve aktarmaya çalışan bir devlet politikası oluşturmuştur. Bu bağlamda sinema ve televizyon içerikleri, pop müzik, dijital oyunlar, geleneksel Kore mutfakları vb. kategoriler değerlendirilmiştir. Kore dizileri 2000'li yıllarda Türkiye'de ve birçok ülkede yayınlanmaya başlamış ve izleyicilerin hayranlığını kazanmıştır. Kore dizi ve filmlerinde, toplumsal ilişkiler, Kore geleneksel yemek kültürüne ait yemekler ve yeme-içme alışkanlıklarına verilen önemin yansıtıldığı görülmektedir. Çalışmanın amacı, geleneksel yemeklerin ve yeme-içme alışkanlıklarının iletişimdeki rolü ile kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarımındaki etkisini, Güney Kore dizileri örneği üzerinden ortaya koymaktır. Bu kapsamda araştırmada yemek kültürü ve iletişim ilişkisi, Güney Kore yemek kültürü ve Güney Kore dizileri (K-Drama) ele alınmış; Sky Castle dizisinde yer alan geleneksel Kore yemekleri ve yemek kültürü, kişiler arası iletişim bağlamında göstergebilimsel analiz yöntemiyle incelenmiştir. Analiz sonucunda dizide sunulan geleneksel yemeklere sosyal ilişkileri düzenleme, bağ kurma, teşekkür etme, saygı gösterme ve rekabet aracı olma gibi farklı sembolik anlamlar yüklendiği belirlenmiştir. Ayrıca yemek üzerinden kurulan iletişim pratiklerinin aile içi ilişkiler ile toplumsal statü algısının inşasında önemli bir rol oynadığı ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yemek Kültürü, Geleneksel Yemekler, İletişim, Kore dizileri, Sky Castle

Abstract

Food culture plays an important role not only in terms of dietary habits, but also as a language of communication based on identity, belonging, and sharing among individuals and communities. In many societies, food is an important part of special occasions, celebrations, rituals, and family relationships, serving as a powerful means of communication between social classes, statuses, and relationships. The ingredients used in traditional dishes, the way they are prepared and presented, are part of a society's language. The way food is served, the manner in which meals are shared, and the comments made about food are reflections of the relationships between individuals and social norms. The South Korean government has established a state policy that seeks to promote and convey Korean culture worldwide by modernizing and popularizing traditional Korean values and norms through Korean dramas (K-Drama), Korean films (K-Film), etc., as part of the Korean Wave. In this context, categories such as cinema and television content, pop music, digital games, traditional Korean cuisine, etc. have been evaluated. Korean dramas began airing in Turkey and many other countries in the 2000s and have won the admiration of viewers. In Korean TV series and films, the importance placed on social relationships, traditional Korean cuisine, and eating and drinking habits is reflected. The aim of this study is to reveal the role of traditional foods and eating habits in communication and their effect on the transmission of cultural values to future generations, using South Korean TV series as an example. Within this scope, the study examines the relationship between food culture and communication, focusing on South Korean food culture and South Korean TV series (K-Drama). Traditional Korean foods and food culture featured in the Sky Castle series are analyzed using a semiotic analysis method within the context of interpersonal communication. The analysis revealed that the traditional dishes presented in the series were imbued with different symbolic meanings, such as regulating social relationships, establishing connections, expressing gratitude, showing respect, and serving as a means of competition. Furthermore, it has been demonstrated that communication practices established through food play a significant role in the construction of family relationships and perceptions of social status.

Keywords: Food Culture, Traditional Dishes, Communication, Korean Dramas, Sky Castle

* Sorumlu yazar: asumpekyaman@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2026.608

Giriş

Bir iletişim biçimi olan yemek ve mutfak, karın doyurma ya da beslenme işlevlerinin yanı sıra pek çok sembolü de içinde barındırır. Sosyal statünün, kültürel yapının, coğrafyanın ya da inancın izlerini bu semboller takip ederek yakalamak mümkündür (Çıtak, 2024: 168). Yemek, sosyal iletişimi ve ilişkileri geliştiren, farklı sınıflardan insanları bir araya getiren bir unsurdur. Sofra, kişisel rollerin gösterilebileceği, pekiştirilip tartışılabileceği bir alandır. Yemek yeme adabı servisten, sofradaki araç gereçlere kadar birtakım sosyolojik özelliklere sahiptir (Macit ve Kıran, 2024: 99). Yemek, duygu ve düşüncelerimize işlevsellik kazandıran bir araç olarak öne çıkmaktadır. Örneğin doğum günü, evlilik yıldönümü ya da sevgililer günü gibi özel anlarımızı yemekle taçlandırmak, yemeğin toplumsal ve duygusal işlevine işaret eder (Gültekin, 2019: 13).

Bir kişiyle yemeğini paylaşmak, ona bir şeyler hazırlamak, bir yere gidip bir şeyler ısmarlamak gibi eylemler, karşımızdaki kişiye sevgimizi gösteren davranışlardır. Bizim kültürümüzde misafir ağırlama yeme içme üzerinden gerçekleştirilir. En güzel ve özel yiyecekleri önce misafire sunarız ve sosyal ilişkilerimizi bu şekilde geliştiririz. Aynı zamanda aile yemekleri, davetler, akraba ziyaretleri, toplu oturulan sofralar bizi yalnızca fizyolojik olarak değil sosyal olarak da besleyen ve sosyalleştiren faaliyetlerdir (Uzun, 2023: 24). Yemekler; bir statünün ifadesi olma, dostluk, yakınlaşma ve iletişim, hediyeleşme ve paylaşma, ziyafet ve eğlence, törenler ve anma aracı olma işlevlerine sahiptir (Soydan, 2023: 34).

Kore hükümeti, Kore yemek kültürünün ABD'de tanıtımı için 'Hallyu' (Kore Hareketi) girişimini başlatmıştır. Ayrıca Güney Kore 'Kimchi Diploması' ile Kore'yi tanıtmak ve ülkenin kamuoyundaki değerini arttırmak amacıyla farklı ülkelerde açılacak olan restoranları ve tteokbokki, bibimbap ve bulgogi gibi Kore yiyeceklerinin uluslararası platformda tanıtılmasını desteklemektedir (Türker, 2018: 20). Ayrıca gastro-diplomasi alanındaki amaçlar Güney Kore Drama ve film endüstrisini de etkilemektedir (Ünlü, 2024: 84). Güney Kore, ulus yemeklerini dramalarda kullanarak kültürlerarası iletişimde semiyotik bir anlatı oluşturmaktadır. Güney Kore bu uygulamalarla diğer uluslara mutfağının gösterilmesini ve paylaşılmasını sağlamakta, Kore'nin sevgi kültürünü ortaya çıkarmakta ve aslında bir iletişim kurmayı amaçlamaktadır (Ünlü, 2024: 86). Kore dizilerinde ve filmlerinde Kore halkının yeme ve içme alışkanlıklarına ne kadar önem verdikleri, her defasında kendisini göstermektedir. Dizilerde ya da filmlerde oyuncuların iştahla geleneksel Kore yemeklerini yapmaları ve yemeleri Kore Dalgasına hayranlık duyan insanları ayrı bir merakla sürüklemekte (İmre, 2022: 128), Kore dramalarında ve filmlerinde Kore mutfağına dair gösterilen sahneler, hayranların Kore mutfağını merak etmesini ve tatma isteğini sağlamaktadır (Ünlü, 2024a: 84).

Güney Kore dramalarının popülerleşmesi ve erişilebilirliğinin artması, Türkiye'de bu dramalara yönelen ilginin de yoğunlaşmasını sağlamıştır (Ünlü, 2024b: 1). Ateşalp ve Sejfula'nın (2022); Türkiye'de K-Drama izleyicilerine yönelik yaptıkları araştırmada; katılımcıların K-dramaları ve diğer Güney Kore popüler kültür ürünlerini tercih etmesindeki önemli etkenlerden birinin kültürel yakınlık algısı olduğu, özellikle K-pop ve geleneksel yemeklerin izleyicilerin en çok ilgi duydukları alanlar olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca Türkiye'de Kore Tarım, Gıda ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından desteklenen ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü tarafından yürütülen "Türkiye'de Kore Mutfağı Kültürünün Tanıtımı" projesi (Ankara HBVÜ, 2023), İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi (İKÇÜ) Turizm Fakültesi tarafından Kore Mutfağı başlıklı eğitim programı (Haber Ajansı, 2024), Bahçeşehir Üniversitesi ve Güney Kore Başkonsolosluğu tarafından gerçekleştirilen "Gastrodiplomasi" etkinliği ile Türkiye ve Güney Kore gastronomisini tanıtımına yönelik çalışmalar (BAU) bulunmakta ve bazı üniversitelerde ders müfredatlarına "Kore Mutfağı" dersi eklenmektedir (Anadolu Üni., Kastamonu Üni. vb.). Bu bağlamda çalışmada; Kore yemek kültürü ve Kore dizileri, yemek ve iletişim konularına yer verilmiş, "Sky Castle" isimli Kore dizisinde geleneksel yemek kültürünün iletişimsel rolü ve anlamının göstergebilimsel analiz yöntemi ile ortaya konulması amaçlanmıştır.

Yemek ve İletişim

Sunulan yemekler ile bunların nasıl ve hangi sırayla ikram edildiği, toplumsal iletişimde sembolik bir anlam taşır (Abdurrezzak, 2014: 7). Yemek, tarih boyunca dini, ulusal ve etnik kimliklerle sıkı bir bağ kurmuş; toplumsal gruplar ise yemeğe yükledikleri anlamlar aracılığıyla kendilerine özgü bir kimlik ve ayrıcalık alanı inşa etmeye çalışmıştır. Belirli yiyecekler, tüketim biçimleri ve yemek yenen mekânlar üzerinden bireyler ve topluluklar sosyal imtiyazlar üretmiş; bazı yiyecekler ise tören ve ritüellerin bir parçası haline gelerek, belirli inanç sistemleri ya da topluluklar ile özdeşleşmiştir (Beşirli, 2023: 47). Bir kişiyle yemeğini paylaşmak, ona bir şeyler hazırlamak, bir yere gidip bir şeyler ısmarlamak gibi eylemler, karşımızdakine sevgimizi gösteren davranışlardır. En güzel ve özel yiyecekleri önce gelen kişiye yani misafire sunulur ve sosyal ilişkiler bu şekilde geliştirilir. Aynı zamanda aile yemekleri, davetler, akraba ziyaretleri, toplu oturulan sofralar ve masalar,

insanları yalnızca fizyolojik olarak değil sosyal olarak da besleyen ve sosyalleştiren faaliyetlerdir (Uzun, 2023: 24). Yiyecekler; yaşam şekli, sosyal sınıf, etnik gruplar ve sosyal konumlar arasında iletişimsel bir role sahiptir; bu sayede yiyecek onu tüketen kişiyle ilgili birçok unsuru göstermenin ve bireyler arası ilişkileri geliştirmenin evrensel bir aracıdır (Cengiz ve Brina Lopar, 2020: 212). Yiyecek ve içecekler, kültürlerarası iletişim boyutuna katkı sağlamakta, kültürün başka toplumlara aktarılmasında çeşitli iletişim araçları ve yolları aracılığıyla etkili bir rol üstlenmektedir. Bu roller; saygı, anlama, hoşgörü, anlayış, önyargılardan kurtulma, kültürel aktarım ve kültürel öğrenmedir (Barakazi, 2019: 546).

Yiyecek-içecekler ve sofrası; tanışma ve kaynaşma işlevini de yerine getirmektedir. Özellikle birbirlerini ilk kez gören insanların bir sofrada tanışabilirler. Bu durum yeni arkadaşlıkların ve ilişkilerin de bir adımıdır. Kutlama yemekleri, doğum, düğün, cenaze, bayram günleri gibi özel günler, insanların duygularını paylaşmak için bir araya geldiği, ortama uygun yiyecek ve içeceklerin sunulduğu davetlerdir. Bu sayede yemekler insanların kaynaşmaları, sohbet etmeleri ve dost olabilmeleri için bir araç olmaktadır (Küçük yıldız Gözelce, 2021: 60). Yiyecek ve içecekler arasında toplumsal anlamda bir hiyerarşi bulunduğunu savunan Douglas, yemeklerin içeceklere göre daha üst konumda yer aldığını belirtir. Ona göre bir kişiyi yemeğe davet etmek, yakınlık ve özel bir bağ kurmayı simgelerken; içecek ikramı daha sıradan, mesafeli ve genel geçer bir sosyal ilişki biçimini yansıtır. (Utanır Karaduman, 2023: 109). Yemek tercihleri, toplumsal sınıflar arasında belirgin bir farklılaşma göstermektedir. Bireylerin beğeni ve tüketim alışkanlıkları, sınıfsal konumlarına göre şekillenmekte; yemeğin seçimi, sunum biçimi, sofrası düzeni ve sofrası adabına ilişkin pratikler, özellikle gurme yiyeceklerin yükselişi ve belirli yemeklerin statü sembolü haline gelmesi, sınıfsal ayrışmanın kültürel düzlemdeki yansımaları arasında yer alır (Çinay ve Sezerel, 2020: 117-118). Yemek zamanı aile fertlerinin sosyal etkileşimi, aile aktivitelerinin koordinasyonunun sağlanması, üyeler arasında bilgilerin paylaşıldığı, bireylerin şekillendiği rutin bir içeriğe sahiptir (Abdurrezzak, 2014: 6).

Kore Yemek Kültürü

Kore yemek kültürü; mevsimlik ürünlerin kullanımı, hayvansal yağ yerine bitkisel yağların kullanımı ve fermentasyon tekniğinin yaygın kullanımı ile öne çıkmaktadır. Düşük kalorili ve dengeli yemekleriyle bilinen Kore mutfağının temel malzemeleri arasında tam tahıllar, baklagiller, sebzeler ve deniz ürünleri yer almaktadır (Yarmacı, Köz ve Evren, 2023: 40). Kore mutfağında pilav ayrı bir yer tutmaktadır. Her yemeğin yanında yedikleri gibi her öğünde de sofrada pilav görmek mümkündür (Durmuş ve Türközü, 2024: 37). Ayrıca arpa ve fasulye öne çıkan besin maddeleri olup, zencefil, sarımsak, kızarmış kırmızı biber, soya sosu, susam ve susam yağı yoğun olarak kullanılmaktadır. Yemekler sebze ağırlıklı, besleyici, vitamini bol ve genelde düşük kalorilidir (Güripek, E., 2016: 268-269). Kore yemekleri genellikle haşlama, buğulama, ızgara, kavurma ve kızartma yöntemleri ile pişirilmektedir (Polat, 2015: 97).

Kore mutfağının en önemli özelliği; yiyecekleri depolamak ve uzun süre tüketebilmek için kullandıkları fermentasyon tekniğidir (Güripek, E., 2016, s. 269). Bu bağlamda yemeklerin yapımında ve yanında en çok kullanılan malzemeler; belirli sürelerde fermente ettikleri “gochucang (acı biber ezmesi)”, “doenjang (soya fasulyesi ezmesi)”, “ganjang (soya sosu)”, “jeotgal (deniz ürünleri salamurası)” ve “kimchi” dir (İmre, 2022: 129). Kore kültüründe yemekler arka arkaya servis edilmemekte, bütün yemekler aynı anda masaya konulmaktadır. Ana yemeğin yanında her zaman çorba, pilav ve kimchi bulunmaktadır (Güripek, 2016: 269). Kimchi, Kore mutfağında önemli bir yere sahiptir. Fermente edilmiş sebzelerden yapılan bu geleneksel yemek, genellikle Çin lahanası ve turp gibi malzemelerle hazırlanır. Sarımsak, biber tozu (gochugaru), balık sosu ve gibi malzemelerle zenginleştirilerek yoğun bir aroma ve keskin bir tat elde edilir. Kimchi, sadece bir yemek değil, aynı zamanda toplulukları bir araya getiren bir etkinlik ritüelidir (Eşkinat, 2025). Kore kültüründe onlarca çay çeşidi bulunmakta olup tatlarına göre; tatlı, acı, ekşi, tuzlu ve sert biçiminde beş çeşide ayrılmaktadır (Güripek, E., 2016: 269). Kore mutfak kültüründe yer alan diğer yiyecek ve içeceklere ilişkin bilgiler ise şu şekildedir (tr.korean-culture.org, Bot, (2024), <https://bestspots.com.au/korean-dasik/>, <https://tr.koreaetour.com/>, Yang, 2012: 24, Cihangir, 2023: 169-170, korea.net, 2019, Chung vd., 2016):

Bibimbap: Sağlık açısından faydalı olan ve karışık sebzelerle yapılan Kore pirinç yemeğidir. Bibimbap (karışık pirinç), pişirilmeden önce çeşitli taze ve baharatlı sebzeler, sahanda yumurta, kıyılmış sığır eti ve diğer malzemelerle karıştırıldıktan sonra servis edilen pişmiş pirinçten oluşan bir yemektir. Yemek, her sonbaharda Bibimbap Festivali de dahil olmak üzere yemekle ilgili festivallerin düzenlendiği UNESCO tarafından belirlenen "Gastronomi Şehri" Jeonju ile yakından ilişkilidir (Şekil 1).

Şekil 1. Kimchi ve Bibimbap



Kaynak: <https://tr.korean-culture.org/tr/136/korea/36>

Bulgogi: Ateş eti anlamına gelen Bulgogi, sığır eti veya (nadiren) domuz eti parçalandıktan veya dilimlendikten ve çok çeşitli çeşnilerle karıştırılmış tatlı soya sosuyla marine edildikten sonra ızgara yapılarak yapılan geleneksel bir Kore yemeğine atıfta bulunur.

Dasik: Kore dasikleri, geleneksel olarak çayla birlikte yenen küçük kurabiyelerdir. Dasik kurabiyelerin birçok çeşidi bulunmakla beraber en yaygın olanları; susam dasik, pirinç dasik, çam polenli dasik ve fasulye dasik'tir (Şekil 2).

Şekil 2. Dasik Kalıbı



Kaynak: <https://kimchimari.com/dasik-korean-tea-cookies-lunar-new-year-sweets/>

Gimbap (kimbap): Gim-bap (Kore tarzı pirinç ruloları), beyaz pirincin bir Gim (kurutulmuş su yosunu) tabakasına yayılması, üzerine ıspanak, turşu turp, havuç, yumurta ve sığır eti konularak ve rulo haline getirilerek yapılır.

Gukbap: Yağsız, tuzsuz pişirilmiş pilav ve sıcak çorba ile yapılan geleneksel bir Kore yemeğidir. Sıcaklığını koruyabilmesi için siyah çömleklerde servis edilmektedir.

Jeotgal (Tuzlu Deniz Ürünleri): Kimchi için neredeyse vazgeçilmez bir bileşen ve yiyeceklerin tadını arttırmak için kullanılan çok popüler bir çeşni olan jeotgal (tuzlu deniz ürünleri), çeşitli deniz ürünlerinden (hamsi, karides, istiridye veya deniz tarağı gibi) birinin tuzla karıştırılmasıyla yapılır veya tuza ek olarak diğer çeşnilerle karıştırılarak serin bir yerde mayalandırılır.

Kkaennip (Perilla Yaprakları): Kore'de et ve çiğ balık yerken tüketilen klasik Kore garnitürüdür. Bu yaprakların beyindeki koku sinirini uyarak gıda zehirlenmesini önlediği ve zihinsel konsantrasyonu teşvik ettiği söylenmektedir.

Tteok (Pirinç Keki): Tteok veya Kore pirinç keki, toz pirinci diğer tahıllarla, genellikle fasulyelerle buharda pişirerek veya haşlanmış pirinci farklı şekil ve dokulara döverek yapılan yapışkan keki ifade eder. Tteok bazen bir yemeğin parçası olarak yense de daha çok özel ailelerde veya doğum günü partileri, düğün resepsiyonları, anma törenleri ve geleneksel tatiller gibi toplu durumlarda sunulan özel yiyeceklerden biridir.

Odeng/Fishcake/Eomuk (Balık keki/Balık köftesi): Patates nişastası, beyaz balık, şeker ve sebzeler gibi malzemelerle yapılan bir kektir (Şekil 3).

Şekil 3. Sokak Lezzeti Odeng (Balık köftesi/keki)



Kaynak: Gabriel, (2019) <https://tr.koreaetour.com/G%C3%BCney-Kore%27de-sokak-yemekleri/>

Kore Dalgası (Hallyu), Güney Kore Dizileri (K-Drama) ve Türkiye

Kore Dalgası (Hallyu), başlangıçta Asya ülkelerinde etkisini göstermiş, zamanla küresel ölçekte yaygınlaşarak Güney Kore'nin popüler kültürünü – müzik, televizyon programları, sinema, animasyon, video oyunları, mutfak kültürü, moda gibi unsurlar– tanımlamak için kullanılan bir kavrama dönüşmüştür. Hallyu, ilk olarak devlet destekli ve planlı bir kültürel yayılma stratejisi olarak hayata geçirilmiştir. Güney Kore resmi kurumları, bu sayede yalnızca çağdaş popüler kültür ürünlerini değil, aynı zamanda klasik ve geleneksel Kore kültürünü de uluslararası alanda tanıtmayı ve yaygınlaştırmayı amaçlamaktadır (Gündel, 2020: 288). Güney Kore, kamu diplomasisi ve ulus markalaşması konularında artan çabalarının bir parçası olarak, gastrodiplomasiye yönelmiştir. Literatüre “Kimçi Diplomasisi” olarak geçen uygulamalar başlatılmış, kimçinin toplumsal ve akademik araştırmaları için “Kimçi Araştırmaları Enstitüsü” kurulmuş, Tarım Bakanlığının ‘Bibimbap Gezginlerinin’ turlarını finanse etmesiyle birlikte, gastrodiplomasi adına, birtakım insandan insana açılma fırsatları sunulmuştur. Böylece Kore mutfağının hem resmi hem de gayri resmi gastrodiplomasi uygulamaları yoluyla Kore yemeklerinin önemi ve popülerliği ile Kore marka bilinirliği de artmıştır (Çevik, 2020). Kültür ürünleri bir kalkınma aracı olarak görülmüş ve yaratıcı endüstriler bağlamında değerlendirmeye alınmıştır. Sinema ve televizyon içerikleri, pop müzikler, dijital oyunlar, moda, geleneksel Kore mutfağı, Kore dili, Koreli sporcular yaratıcı endüstri kategorilerinden başlıcaları olmuştur. İzlenen bu politika ve yaratıcı kültür içerikleri zamanla bir diplomasi yaratmaya başlamıştır. Kültürel diplomasi altında tanımlanan bu hamleler, ülkelerin ya da ulusların birbirleriyle etkileşiminde tercih edilen bir yol olmuştur. Böylece devletlerin birbirleriyle yaptıkları diplomatik hareketler daha sempatik ve etkileşime açık bir zemine kavuşmuştur (Ökmen ve Ökmen, 2022: 29). Çeşitli konulara sahip olan Güney Kore dizilerinin dünyada popülerliğinin artması Kore Dalgası’nın başlangıcını oluşturmaktadır. Daha sonra ise dizilere ek olarak Kore sineması ve müzikleri de dünyada kabul görmeye başlamıştır (Demir ve Kahraman, 2024: 839).

Kore popüler kültürüne duyulan hayranlık, başta Asya ülkeleri olmak üzere dünyanın dört bir yanında hissedilmektedir (Dela Cruz and Lacap, 2023: 2). Asya dışında, K-drama ağırlıklı olarak yayın siteleri ve YouTube üzerinden izlenmektedir (Ju, 2022: 34). Güney Kore televizyon dizilerinin yaygınlaşma sebebine ilişkin Doğu Asya ülkelerinde yapılan çalışmalarda, Kore televizyon dizilerinin aileye ve yaşlılara saygıyı ele aldığı ve Güney Kore ile benzer kültürel değerlere sahip Asyalı izleyiciler tarafından bu sebeplerle benimsendiği şeklinde tespitler yapılmıştır. Kore dizileri tarih, aksiyon, eğitim, aile, aşk, romantik-komedi, psikoloji, kıskançlık gibi konuları ele almakta, cinsel öğelere pek yer vermemektedir. Bunun sebebi, dizilerin Güney Kore geçmişine ve sosyo-kültürel yapısına göre çekilmesidir. Aile ve manevi değerler ön plandadır (Aykut, 2022: 24-25). K-dramalar çoğunlukla aile üyeleri, sosyal sınıflar arasındaki farklar ve aşk üçgenleri ile ilgili konuları ele almaktadır (Tariq, 2021: 5).

Amerikalılar Kore dizilerini rahatlatıcı ve neşeli bulurken, Avrupalılar için sade ve romantiktir. Asyalılar ise taklit etmek istedikleri yaşam tarzlarını ve trendleri keşfetmektedir. Orta Doğu ülkeleri, yoğun romantik tutkuyu bulmaktadır. Müslüman ülkeler ise dramaları “güvenli” bulmaktadır (Jang ve Paik, 2012: 198). Türkiye’de Kore dizilerini izleme nedenlerden birisi Kore dizilerinde vurgulanan resmiyet ve ahlaktır (Oh ve Chae, 2013: 85). Hallyu fenomeni Türkiye’de 2005 yılında başlamış, başlangıçta Türk televizyonlarında birkaç Kore dizisi yayınlanırken, sosyal ağlar sayesinde bütün Hallyu içerikleri izleyici için ulaşılabilir hale gelmiştir (Çizmecı, 2018: 326). Türkiye’deki Kore hayranlarının istatistiksel olarak henüz sayısal verilere dökülmemiş olduğu bilinmekle beraber bu hayranlığın “Kore fanı” olarak tabir edilen, gündelik yaşantısını bu hayranlıkla şekillendiren bir kitlenin varlığı söz konusudur (Taşdemir, 2018: 52). Bozyer’in (2023) yaptığı “Kore Dalgasının (Hallyu) Türk İzleyiciler Üzerindeki Etkisi” isimli çalışmada; araştırmaya katılan kişiler, Kore dizilerini dinlendirici bulduklarını ve yorgunluklarını gidermek için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Güney Kore dizilerini çoğunlukla gençlerin takip ettiği, Kore Dalgasının Türkiye’deki izleyicilerin tüketim

tercihlerini etkilediği, paylaşılan noodle (hazır erişte) yemeğini marketten satın alarak denedikleri, düzenli bir şekilde tükettikleri ve Hallyu'nun kültürel ürünlerinin, katılımcıların Güney Kore algıları üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Güney Kore ve Türkiye, farklı coğrafyalarda yer almalarına rağmen, her iki ülke de ataerkil toplum yapılarıyla şekillenen aile değerleri, aile birliği ve toplumsal cinsiyet rolleri gibi konularda benzer kültürel özelliklere sahip ülkelerdir. Ayrıca, her iki ülkede de televizyonlarda sıklıkla evlilik, aile içerikli dramalar yayınlanmakta ve bu diziler, aile değerlerinin genç nesillere aktarımında önemli bir araç olarak kullanılmaktadır (Gündel, 2020: 311). Türkiye'de sayıca fazla olan ve gün geçtikçe artış gösteren Kore dizisi uyarlamaları da söz konusudur. Türk dizi yapımcıları ve senaristlerine göre, gün geçtikçe özgün dizi senaryosu bulmanın zorluğu yabancı dizi uyarlamalarını gerektirmiştir. Yabancı diziler arasından özellikle Güney Kore dizilerinin tercih edilme sebebi ise Türk ve Kore kültürlerinin birbirlerine yakın ve benzer unsurlar içermesidir (Taşdemir, 2018: 57). Türkiye'de yayınlanan Kore uyarlama dizilerine TRT'de yayınlanan Princess Hours (Düşlerimin Prensi), I'm Sorry, I love You (Bir Aşk Hikayesi-Fox TV), Resurrection / Rebirth (Kış güneşi-Show TV), My Father is Strange (Hayat Sırları-Star TV), Doctor Cha (Bahar-Show TV), The Good Doctor (Mucize Doktor-Fox TV), Doctors (Kalp Atışı-Show TV), Queen Of Tears (Aşk ve Gözyaşı-ATV) örnek olarak verilebilir (Demir ve Kahraman, 2024: 841; Kara, 2019, s.142). Güney Kore dizileri ve Güney Kore filmleri ile birlikte Güney Kore kültürüne doğru bir yönelim olmuş ve Kimchi, Ramyeon (Ramen/erişte/noodle) gibi Kore yemek kültürü yaygınlaşarak, çeşitli Güney Kore ürünleri tercih edilmeye başlamıştır (Jung, 2019: 64). Kore dramaları ve filmleri, sundukları görsel materyallerle Kore mutfağının üretimden, sunum ve tüketim biçimine kadar bütün süreçleri yansıtabilmektedir. Böylece Kore yaratıcı içerikleri, Kore mutfağının kültürel etkileşime girmesine aracı olmaktadır. İzleyici perspektifinde yaratıcı içeriklerle sunulan yemekler, Kore mutfağına dair önyargıları yıkmakta, kültürel aktarım ve öğrenmeyi sağlamakta, Güney Kore'ye dair olumlu bir imaj yaratımına katkıda bulunmaktadır (Ünlü, 2024a: 88).

Yöntem

Araştırmada; nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş olup Sky Castle dizisindeki gastronomik öğelerin analizi ve yemek sahnelerinin anlamları Roland Barthes'ın göstergebilim yöntemi ile analiz edilerek çözümlemeler yapılmıştır. Dizide yer alan görsel temsilleri, Kore geleneksel yemekleri ve yemek kültürü; toplumsal, kültürel ve iletişimsel çerçevede ele alınmıştır. Göstergebilim, “kendisinden başka bir şeyi temsil eden ve dolayısıyla temsil ettiği şeyin yerini alabilen herhangi bir biçim, nesne, olgu vb.” anlamına gelmekte (Akerson, 2016:13), dil, işaretler ve semboller gibi simgesel unsurların anlamsal yapılarını ve algılamadaki kültürel farklarını incelemektedir. Barthes yemek dizgesini ele alan bir göstergebilimcinin görevinin “bir görüngü grubunun bir kültürün üyeleri için anlam taşımasını sağlayan ayrımlar ve töreler dizgesini yeniden yapılandırmak” olduğunu söyler (Bircan, 2015: 20). Göstergebilim kuramında göstergeler, iletişimde kullanılan kavramsal birer araç ve yapı taşı niteliğindedir. Sözelimi, bir sözcük, ses, görüntü şeklindeki bir gösterge, olduğundan başka bir anlama gelebilen bir anlam birimidir (Prater, 2004:52). Barthes'a göre, gösterge, gösteren ile gösterilen arasındaki ilişkidir ve bu ilişkinin anlamlandırması, düz anlam ve yan anlam olmak üzere iki temel kavramdan meydana gelmektedir. Duyulan bir sözcüğün zihinde canlandırdığı ilk kavram göstergenin düz anlamı; duyulan sözcüğün çağrışım yoluyla farklı bir anlama gelmesi ise yan anlamıdır. Düz anlam nesnellik, bilişsellik ve mantıklılık gibi özellikler taşıırken, yan anlam öznel, duygusal ve çağrışımsallık nitelikleri taşır (Şeker, Pehlivanlı ve Akyayla, 2024: 92). Yan anlam göstergeleri düz anlam göstergelerinden meydana gelir. Bu her kişinin yaşam bilgisine göre farklılık gösterebileceğinden farklı yorumlanabilir. Bu nedenle göstergebilim tartışmaya açık ve pozitif olmayan bir bilim olarak değerlendirilir (Karaman, 2017: 34). Bir diğer ifadeyle; düz anlam, göstergenin yüzeydeki veya ilk bakışta algılanan anlamını ifade ederken, yan anlam göstergenin taşıdığı toplumsal, kültürel ve tarihsel referanslarla ilişkilendirilen anlamları içermektedir (Çırak ve Akbulut, 2024: 88-89). Çalışmada; Kore mutfak kültürüne ait hangi gastronomik unsurlara ne ölçüde yer verildiğinin ve bu unsurların hangi kültürel değerleri sembolize ettiğinin belirlenmesi, aile bireylerini bir araya getiren ve aile bağlarını güçlendiren, toplumsal statüyü belirleyen bir sembol olarak nasıl kullanıldığının ortaya konulması amaçlanmıştır. Sky Castle dizisinin önce tamamı ardından tüm yemek temalı sahneler en az 2-3 kez izlenerek eylem, nesne ve karakterler çerçevesinde analiz edilmiş, Kore geleneksel yemek kültürünü yansıtan sahneler önceliklendirilmiştir. Dizide hem karakterlerin iç dünyasını hem de toplumsal rolleri, iletişim süreçleri, misafirperverlik ve statü/sınıf farklılıkları gibi unsurları görünür kılan bulgular elde edilmiştir. Kore geleneksel yemeklerinin toplumsal anlamına ilişkin detaylı literatür incelemesi ile birlikte dizide yer alan yemeklere ilişkin tüm sinematik göstergeler ve sahneler incelenerek Kore geleneksel yemekleri ve yemek kültürü ile ilgili göstergelerin düz anlam ve yan anlamı değerlendirilmiştir. *Bu çalışma; insan ve hayvanların deneysel ya da diğer bilimsel amaçlarla kullanılmaması nedeniyle etik kurul onayı gerektirmemektedir.*

Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde Sky Castle isimli Kore dizisi incelenerek, Kore geleneksel yemeklerinin ve yemek kültürünün kişiler arası iletişim aracı olarak kullanımı ve yemeklerin iletişimsel anlamları ele alınmıştır.

Sky Castle Dizisinin Konusu: Dizi, zengin doktorların ve profesörlerin yaşadığı Seul banliyösünde SKY Castle isimli lüks yerleşim bölgesinde yaşayan ailelerin mükemmeliyetçi yaşamı, toplumun başarıya dayalı baskıları ve eğitimdeki rekabetçi tutumlarını konu almaktadır. Dizide, toplumsal statü arayışı, aile içindeki ilişkiler dramatik bir şekilde işlenmektedir. Aileler çocuklarının en iyi üniversitelere gidebilmesi için büyük çaba göstermektedir. Aynı sitede yaşayan ailelerin çocukları aynı okula gitmektedir ve bu durum anneler ve kişisel hedefleri arasında bir rekabet oluşmasına neden olmaktadır (Imdb, Beyaz perde, 2025).

Tablo 1. Dizi Künyesi

Tür	Yıl	Yönetmen	Ülke	Sezon/Bölüm
Drama	2018-2019	Jo Hyeon-tak	Güney Kore	1 sezon/20 bölüm

Dizide yer alan başlıca karakterler hakkındaki bilgiler şu şekildedir (şekil 4):

Han Seo-jin (Yum Jung-ah): Han Seo Jin, kızının üçüncü nesil bir doktor olmasını istemektedir çünkü kayınvalidesi ona, torunu Kang Ye Seo'yu iyi yetiştirmesi ve üçüncü nesil bir doktor yapmasını emretmiştir. Han Seo-jin'in amacı; kayınvalidesinin beklentilerini karşılayabilecek mükemmel bir anne olmaktır. Kızı başarılı olursa kendisi de başarılı olacak ve kocasının ailesi için iyi bir imaj yaratabilecektir.

Kang Joon-sang (Jeong Jun-ho): Han Seo-jin'in eşi, zengin bir aileden gelen başarılı bir doktor.

Lee Soo-im (Lee Tae-ran): Sky Castle'a sonradan yerleşen, bitkilerle uğraşmayı ve geleneksel yemekleri seven, çocuğunu baskı kurmadan iyi bir insan olarak yetiştirmek isteyen bir yazar.

Hwang Chi-yeong (Choi Won-young): Lee Soo-im'in eşi ve başarılı bir doktor.

Noh Seung-hye (Yun Se-ah): Eşinin, çocuklarına okul başarısı için baskı kurmasına üzülen, çocuklarını her zaman destekleyen, ılımlı bir anne.

Cha Min-hyeok (Kim Byeong-cheol): Noh Seung-hye'nin eşi, çocuklarının okul başarısı için aşırı baskı kuran ve ailesine sert davranan bir baba.

Jin Jin-hee (Oh Na-ra): Neşeli, çevresindeki anneleri örnek almaya çalışan bir anne.

Woo Yang-woo (Jo Jae-yoon): Jin Jin-hee'nin eşi. Daha çok eşinin ve çevresinin yönlendirmelerinden etkilenen bir doktor.

Kim Joo-young (Kim Seo-hyeong): Üniversite sınavına hazırlanan çocuklar için çok yüksek ücretler karşılığında destek olan bir eğitim koçu.

Yeong-Jae: Üst düzey tıp fakültesine kabul edilen ve bu başarıyı nasıl sağladığı site sakinleri tarafından merak edilen öğrenci.

Myung Joo: Yeong-Ja'nin annesi.

Ye-Seo Kang: Üst düzey tıp fakültesine kabul edilmek için çok çalışan, aşırı hırslı bir öğrenci, aynı zamanda Han Seo-jin'in kızı.

Şekil 4. Sky Castle Dizi Oyuncuları



Kaynak: Akkuş, A. (2021) <https://karasaga.com/>

Sky Castle Dizisinde Yemek Kültürü: Güney Kore yapımı olan Sky Castle dizisi sadece konusu ve karakterleri ile değil, yemek kültürünü işleyiş biçimi ile de dikkat çekmektedir. Hazırlanan yemek masaları son derece gösterişlidir. Geleneksel Kore yemekleri (Kimchi, Gimbap, Dasik vb.), deniz ürünleri, özenli ve zarif yemek sunumları ailenin toplumsal statüsünü yansıtmaktadır. Yemek sadece karın doyurma aracı değil aynı zamanda prestij göstergesi olup aile içindeki ilişkileri açığa çıkaran, saygı, dostluk, tanışma, intikam alma vb. amaçları taşıyan, toplumsal baskıları vurgulayan ve karakterlerin içsel çatışmalarını simgeleyen önemli bir araçtır.

Şekil 5. Davet Yemeği



Kaynak: <https://jazetel.com/sky-castle/> , <https://www.imdb.com/>

Tablo 2. Davet Yemeği Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Davet yemeği	Şık bir masa, şamdanlar, çiçekler, pahalı yiyecek ve içkiler	Statü-prestij-elit yaşam
Davet yemeği	Kadeh kaldırma	Başarıyı kutlama

Düz anlam: Yeong-Jae, üst düzey bir tıp fakültesine kabul edilince tüm anneler, Yeong-Jae'nin annesine gıpta eder ve bu başarıyı nasıl sağladığını merak eder. Hem aileler arasındaki iletişimi güçlendirmek ve meraklarını gidermek hem de aileyi tebrik etmek adına Han Seo-jin bir yemek daveti organize ederek tüm aileleri bir araya getirir. Davete tüm aileler şık giyimleriyle katılır. Sofrada karides, ıstakoz, bonfile, tatlı çeşitleri, alkollü ve alkolsüz içecekler sunulmuştur. Yemek sırasında çocuklarının eğitimiyle ilgili sohbet ederler ve Yeong-Jae'nin ailesine merak ettikleri soruları sorarlar.

Yan anlam: Han Seo-jin, ailenin prestijini korumak ve diğer ailelerle olan ilişkilerini güçlendirmek için bu yemek davetini düzenlemiştir. Davet yemeği, ailelerin çocuklarıyla katıldığı, başarıların kutlandığı bir organizasyondur. Yemek, sadece bir kutlama olmanın ötesinde, aynı zamanda Sky Castle'daki aileler arasındaki rekabeti göstermektedir. Diğer anneler, Yeong-Jae'nin başarısının sırrını öğrenmeye çalışırken, arka planda gizli çekişmeler, kıskançlıklar, manipülasyonlar ve entrikalar vardır. Başarılı olmanın statü göstergesi olduğu, çocukların kıyaslandığı ve merak gidermeye yönelik bir ortamdır. Bu yemek, aynı zamanda her bir ailenin kendi içindeki dinamikleri, hırslarını ve toplumsal yerini ortaya koymaktadır.

Tablo 3. Kimchi Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kimchi	Han Seo Jin'in Yeong-Jae'nin annesine Kimchi hediye etmesi	Kore geleneksel yemeği

Düz anlam: Yeong-Jae'nin annesi, Han Seo Jin ve Lee Soo-im'e oğlunun istedikleri üniversiteye girebilmesi için bir eğitim koçundan destek aldıkları bilgisini ve süreci anlattıktan sonra, Han Seo Jin kendisine teşekkür etmek için kaburgalı ve doğranmış yeşil soğanlı kimchi götürür.

Yan anlam: Bu sahnede kimchi, sosyal bir araç olarak kullanılmıştır. Kimchi, Kore'nin milli yiyeceği olarak görülen özel bir yemektir. Han Seo-jin, kimchi ile bir "hediye" sunarak, Yeong-Jae'nin annesine saygısını ve takdirini göstermek istemiş ve kimchiyi sosyal ilişkiyi güçlendirme aracı olarak kullanmıştır. Bu davranış nezaket kurallarına uymakla birlikte kendi çıkarlarını da gözetken bir adım olarak yorumlanabilir.

Tablo 4. Pirinç Keki Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Pirinç keki	Lee Soo-im'in komşularına kendi yaptığı pirinç keklerini hediye etmesi	Kore geleneksel yemeği

Düz anlam: Sky Castle'a sonradan yerleşen Lee Soo-im, yeni komşularıyla tanışmak için onlara streç filme sarılmış pirinç keklerini hediye eder ve onları öğle yemeğine davet eder ve "Pek iyi yemek yapamam ama kendimi bir yemek eşliğinde tanıtmak bence güzel olur" der.

Yan anlam: Kore mutfağında temel gıda maddelerinden biri pirinç olup, pirinç keki, genellikle önemli günlerde ve özel etkinliklerde yapılan bir yiyecektir. Lee Soo-im'in bu tür bir hediye sunması hem kültürel anlam taşımakta hem de sosyal bağ kurma, mütevazilik ve içtenlikle diğer komşularına "kendini tanıtmak" fırsatı sunmaktadır. Pirinç keki sahnesi, karakterlerin toplumsal etkileşimlerini, hiyerarşiyi ve aralarındaki ilişkileri yansıtmaktadır. Bu sahne, Lee Soo-im'in yeni bir komşu olarak Sky Castle'a katılması ve ilk izlenimlerini oluşturmak için yaptığı bir sosyal girişimi göstermektedir.

Tablo 5. Öküz Kanlı Çorba Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Öküz Kanlı Çorba	Lee Soo-im'in öğle yemeği davetine gelen konuklara kendi hazırladığı Öküz kanlı çorbayı ikram etmesi	Kore geleneksel yemeği

Düz anlam: Han Seo-jin, Lee Soo-im'in öğle yemeği davetine hediye olarak kırmızı şarap götürür. Lee Soo-im yemekte konuklarına öküz kanlı çorba ikram eder. Öküz kanı ile yapılan çorba geleneksel bir Kore yemeğidir. Jin Jin-hee, "şık yemekleri sevmiyorsun galiba?" dediğinde, "diğer aileler et-kemikli çorba içerken biz hep öküz kanlı çorba içeriz" şeklinde cevap verir. Dizinin ilerleyen sahnelerinde Lee Soo-im hakkında "çorbacı ev kadını" diye bahsederler.

Yan anlam: Han Seo-jin, Lee Soo-im'in evine kırmızı şarap götürerek, her zamanki gösterişli ve lüks tavrını sürdürürken, Lee Soo-im'in seçim yaptığı yemek olan öküz kanlı çorba onun daha sade, geleneksel yaşam tarzına bağlılığını göstermektedir. Lee Soo-im'in, "diğer aileler et-kemikli çorba içerken biz hep öküz kanlı çorba içeriz" şeklindeki cevabı, bir anlamda kendi hayatına dair bir açıklamadır. Bu yemek, onun geçmişinden ve kökeninden gelen bir unsurdur. Sky Castle'daki diğer anneler ise, şıklığı ve yüksek sınıfı simgeleyen yemeklerle, göz alıcı sofralarla kendilerini ifade etmeyi tercih etmektedir. Lee Soo-im'in tercih ettiği yemek yüzünden ona biraz dışlanmışlık hissi yaşatabilecek bir durum olup diğer karakterler tarafından "çorbacı ev kadını" şeklinde küçümsenmesine yol açmış ve toplumun sınıf farklarını daha belirgin hale getirmiştir.

Tablo 6. Dasik Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Dasik kurabiyesi	Han Seo-jin'in özel eğitim koçu Kim Joo-young'a, Dasik kurabiyeleri hazırlaması	Kore geleneksel lezzeti
Külçe altın	Dasik kurabiyeleri ile birlikte külçe altınları katmanlı bir yemek saklama kabına koyarak hediye etmesi	Maddi güç

Düz anlam: evdeki yardımcısından Kore geleneksel lezzeti Dasik kurabiyesi yapmak için; Dasik kalıbı, soya unu, çam poleni, ceviz ve hurma ister. Amacı; hazırladığı yiyecekler ile birlikte çok sayıda külçe altını katmanlı bir yiyecek saklama kabına yerleştirerek, kızına üniversiteye hazırlık eğitimi vermesi için ikna etmek adına özel eğitim koçu Kim Joo-young'a hediye etmektir.

Yan anlam: Dasik, Kore kültüründe misafirlere ikram edilen nezaket göstergelerinden biridir. Dasik kurabiyelerinin altına gizlenen külçe altınlar, Han Seo-jin'in dünyasında başarıya ulaşmanın "bedelini" temsil etmektedir. Bu zarif hediye görünürde inceliği ifade ederken altyapıda çıkar ilişkisi, statü ve paranın gücünü temsil etmek amacıyla sunulmaktadır.

Şekil 6. Erişte Sahnesi

Kaynak: Jongchalemchai, 2020:88.

Tablo 7. Erişte Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Erişte	Noh Seung-hye'nin eşi Cha Min-hyeok'a akşam yemeği için erişte sunması	Gergin akşam yemeği, kırgınlık, kızgınlık
12 çeşit meze	Noh Seung-hye'nin çocuklarına 12 adet mezeden oluşan akşam yemeği hazırlaması	Çocuklara verilen değer

Düz anlam: Noh Seung-hye ve Cha Min-hyeok çocuklarının eğitim hayatı konusunda fikirleri ters düşen bir ailedir. Cha Min-hyeok, çocuklarına sert davranarak okulda iyi notlar almaları için baskı kuran ve kendisi eğitim vermeye çalışan bir baba, Noh Seung-hye ise çocuklarının baskı ve stres olmadan ders çalışabilmelerini isteyen ılımlı bir annedir. Fikir ayrılığı yaşayan eşler birbirine kırgındır ve Noh Seung-hye akşam yemeği için eşine sadece hazır erişte verirken, çocukları için 12 adet mezenin olduğu bir akşam yemeği hazırlar.

Yan anlam: Yaptığının yanlış olduğunu göstermek isteyen Noh Seung-hye akşam yemeği için eşine sadece hazır erişte verirken, çocukları için 12 adet mezenin olduğu bir akşam yemeği hazırlar. Cha Min-hyeok, yemek üzerinden yapılan bu davranışın intikam almak için olduğunu düşünür (Görsel 6). Bu sahnede sessiz bir gerginlik hakimdir. Hiçbir bağırma, tartışma olmadan erişte ve özenli mezeler ile ailedeki çatışmalar göz önüne serilmektedir. Noh Seung-hye, eşinin çocuklarına karşı sergilediği katı kurallar ve davranışına karşı hazırladığı erişte ile yemek üzerinden intikam almakta, eşine olan kırgınlığını, kızgınlığını ve hak ettiğini düşündüğü değersizleştirmeyi göstermektedir. Çocuklarına hazırladığı 12 çeşit meze ise, şefkatin, özenin, anlayışın ve korumacılığın bir temsilidir. Anne, çocuklarına hem fiziksel hem duygusal olarak besleyici davranmak isterken, babanın sadece başarı odaklı, katı ve soğuk yaklaşımını protesto etmektedir. Erişte cezalandırma, mezeler ise ilgi ve değer vermenin göstergesi olarak ifade edilebilir.

Tablo 8. Yasemin Çayı Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yasemin Çayı	Han Seo-jin'in gergin olan eşine Yasemin Çayı ikram etmesi	Kadının ailedeki dengeleyici rolü

Düz anlam: Han Seo-jin, gergin ve sinirli davranan eşine yasemin çayı ikram eder ve “stres atmaya bire bir” der.

Yan anlam: Yasemin çayı ruhsal ve fiziksel olarak rahatlatıcıdır (medicalpark). Han Seo-jin, evde yaşanan gerginliğin etkisindedir, yüzünde sahte bir gülümseme ile eşinin öfkesini bastırmak, durumu kontrol altında tutmak adına yasemin çayını duyguları maskeleyen ve evdeki gergin havayı dağıtma aracı olarak kullanmıştır.

Tablo 9. Özenli Akşam Yemeği Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Özenli Akşam Yemeği	Noh Seung-hye'nin eşi için balık, deniz ürünleri, pirinç vb. çeşitlerden oluşan güzel ve özenli bir akşam yemeği hazırlaması	Aile bağlarını güçlendirme, sevgi ve sorumluluk duygusu

Düz anlam: Noh Seung-hye, eşi için balık, deniz ürünleri, pirinç vb çeşitlerden oluşan güzel bir akşam yemeği hazırlar. Cha Min-hyeok şaşırır ve “hazır erişte proteston bitti mi?” diye sorar. Noh Seung-hye, eşinden özür diler ve “her gün hazır erişte yemen sağlığın ile ilgili” diyerek sofrada eşine eşlik eder.

Yan anlam: Noh Seung-hye'nin uzun süre hazır erişte sunması, bir tür sessiz protesto, eşine kızgınlık, çocuklarına takındığı katı disiplininden duyduğu memnuniyetsizliktir. Noh Seung-hye'nin erişte ve sağlık

mesajı, eşinin sağlığıyla ilgili duyduğu bir endişe, suçluluk duygusu, sevgi ve sorumluluk duygusunu yansıtmaktadır. Hazırlanan özenli ve besleyici yiyecekler ise eşiyile aralarında yaşanan kırıngınlığı onarma, duygusal uzlaşma aracı olarak ifade edilebilir.

Tablo 10. Baharatlı Morina Gimhap Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Baharatlı Morina Gimhap	Jin jin'in, kocasının bel fıtığı ameliyatını Dr. Kang'ın yapması konusunda ikna etmek için hastaneye baharatlı morina gimhap getirmesi	Mesleki güven ve ikna çabası

Düz anlam: Jin jin kocasının bel fıtığı ameliyatı için kocasıyla aynı hastanede çalışan arkadaşları Dr. Kang Joon-sang'a ameliyat olmasını ister. Dr. Kang'ın ameliyatı yapmaya ikna olması için hastaneye baharatlı morina gimhap getirir.

Yan anlam: Bu sahnede yemek bir ikna aracı olarak kullanılmaktadır. Jin Jin, eşinin sağlığı için endişelidir ve en iyi doktora ameliyat olmasını ister. Eşi ile Dr. Kang Joon-sang'ın aynı hastanede çalışıyor olması meseleyi daha kişisel hale getirmektedir. Gimhap aracılığı ile sözel istek eylemsel bir davranışa dönüştürülmüş, "arkadaşlık" ve "mesleki güven" arasındaki bir denge kurmaya çalışılmıştır.

Tablo 11. Çocuklara Özgü Yiyecek-İçeceklerle İlişkin Sahnelerin Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Sağlıklı yiyecek ve içecekler	Ailelerin çocukları için Kore'ye özgü fonksiyonel içecekler, çeşitli meyve ve sebzeler sunması, sağlıklı yiyecek ve içecekler ile özenli sofralar hazırlaması	Çocuklara verilen değer

Düz anlam: Dizide aileler, çocuklarının okul başarısının artması, sınavlara daha iyi hazırlanabilmesi için sağlıklı ve iyi beslenmeye önem vermektedir. Farklı ürünler ile hazırlanmış sayıca fazla ve sağlıklı olan yemekler, özenli sofralar, özellikle ders çalışma rutini öncesi Kore'ye özgü fonksiyonel içecekler, meyve ve meyve sularını çocuklarının odalarına getirmeleri dikkat çekmektedir.

Yan anlam: Aileler açısından akademik başarı sadece bireysel değil, sosyal statü açısından da büyük önem taşımaktadır. Özenle hazırlanan sofralar ve özel içecekler, "çocukların sadece başarısını değil, sağlığını da önemsiyoruz" mesajını vermektedir. Ailelerin özenli, sağlıklı ve dengeli yiyecek-içecekleri çocuklarına sunması, onların sınav performansına fiziksel ve zihinsel destek verme çabasıdır. Bu durumun, çocukların ailelerin ilgisine ve desteğine karşılıksız kalmamak adına daha çok ders çalışmaları yönünde şefkatle karışık bir baskı oluşturduğu söylenebilir.

Tablo 12. Sokak Lezzeti- Odeng Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Sokak Lezzeti- Odeng (Balık Keki / Balık Köftesi)	Noh Seung-hye'nin Kore sokaklarında dolaşarak kızına Kore sokak lezzetlerinden Odeng (balık köftesi) vermesi	Kore sokak lezzeti ve aile bağlarını güçlendirme

Düz anlam: Noh Seung-hye ve eşi, kızlarının Harward Üniversitesi'nde okuduğunu zannedip gurur duyarken onun yalan söylediğini öğrenirler. Kızları, kendisinin sadece yüksek notlar alan başarılı bir öğrenci olursa babası tarafından sevilleceğini düşündüğü için yalan söylemek zorunda kaldığını ve artık babasının planlarına göre yaşamayacağını söyler. Babasının çok sinirlenmesi ve kızına tokat atması üzerine Noh Seung-hye, araya girerek kızını evden dışarı çıkarır ve birlikte şehre inerler, alışveriş yaparlar, Kore sokaklarında dolaşırlar, sokak lezzetlerinin sunulduğu dükkanlara uğrarlar. Kızı üzgündür ve annesi ona Kore mutfağına özgü sokak lezzetlerinden Odeng (balık keki/balık köftesi) uzatarak "Se-ri, odeng ye, özlemişsindir" der.

Yan anlam: Odeng gibi basit ama geleneksel yiyecek, evdeki ağır yemeklerin ya da elit sofraların aksine, gerçek duygulara hitap etmektedir. Lüks değil, samimiyet ön plandadır. Odeng, sadece fiziksel bir ikram değil; teselli, bağ kurma ve geçmişe dair sıcak bir anıyı yeniden yaşatma çabası olarak sunulmuştur.

Tablo 13. Gukbap Restoranı Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Gukbap Restoranı	Cha Min-hyeok'un çocuklarını restorana gukbap yemek için götürmesi	Kore geleneksel yemeği ve aile bağlarını güçlendirme

Düz anlam: Cha Min-hyeok, kendisine kırgın ve kızgın olan çocukları ile aralarını düzeltmek ve anneleriyle birlikte terk ettikleri evlerine geri dönmelerini sağlamak için çocuklarını 60 yıllık bir gukbap restoranına yemeğe götürür. “Baro sınavına hazırlandığım zaman bir kâse beni bir hafta götürürdü, bunu yedikten sonra bütün gece çalışırdım” der ve ağzını şapırdatarak aşırı iştahlı bir şekilde gukbap yemeye başlar. Çocuklarına da yemelerini söyler ve bir yandan da onları eve geri dönmeleri için ikna etmeye çalışır.

Yan anlam: Gukbap restoranında geçen bu sahne, yemek üzerinden kurulan duygusal bir köprü olarak değerlendirilebilir. Gukbap Kore mutfağında geleneksel ve besleyici bir yemektir. Cha Min-hyeok'un çocuklarını 60 yıllık bir gukbap restoranına götürmesi Gukbap geleneksel yemeği ile kendi kişisel geçmişi ve çocuklarının geleceği arasında bağ kurma çabasıdır. Cha Min-hyeok, yemek üzerinden aile bireylerini tekrar bir arada tutma, geçmişe duyulan özlem, pişmanlık, uzlaşma isteği ve sevgi duygularını aktarmaya çalışması olarak ifade edilebilir.

Tablo 14. Kkaennip (Perilla Yaprakları) Sahnesi Göstergebilimsel Analizi

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kkaennip (Perilla Yaprakları)	Se-ri'nin babasına mutfak önlüğünü giydirerek perilla yapraklarını yıkamasını istemesi	Aile içi yardımlaşma ve aile bağlarını güçlendirme

Düz anlam: Se-ri ve babası aralarındaki kırgınlık ve kızgınlığı gidermek için birlikte yemek hazırlarlar. Se-ri akşam yemeği için milföy güveç yapacağını söyler ve babasından perilla yapraklarını güzelce yıkamasını ister. Babasına mutfak önlüğü giydirir ve birlikte müzik dinleyerek yemek hazırlamaya başlarlar.

Yan anlam: Yemek hazırlamak, birçok kültürde olduğu gibi Güney Kore kültüründe de duygusal bağları kurma ve onarma eyleminin sembolik bir aracıdır. Bu sahnede yemek hazırlama süreci, baba kızın aralarındaki kırgınlığın törensel biçimde çözülmesidir. Perilla yaprağı (kkaennip) Kore mutfağında özen ve dikkatle hazırlanan, narin bir malzemedir. Babasının perilla yapraklarını yıkama ve yemeğe yardım etme görevini kabul etmesi, geçmişte yapamadığı şeyler için telafi ve anlayış geliştirmeye hazır olduğunu göstermenin, aralarındaki bağ güçlendirmenin ifadesi olarak yorumlanabilir.

Sonuç, Öneriler ve Değerlendirme

Kore dizilerinde yemek kültürünü koruma ve tanıtmaya adına geleneksel Kore yemeklerine yer verildiği, kişiler arası iletişimi güçlendirme ve duyguları ifade etme aracı olarak kullanıldığı görülmektedir. Sky Castle dizisi kapsamında ele alınan çalışmada; kimchi, pirinç keki, gimbap, dasik gibi geleneksel Kore yemek kültürünü yansıtan yemeklere yer verilmiştir. Ayrıca kutlamalar, bilgi paylaşımı, davetler çerçevesinde yiyecek ve içecekler iletişim kurmanın önemli bir boyutu olarak karşımıza çıkmaktadır. Dizinin ilk bölümünde kutlama amaçlı özenli bir davet yemeği organizasyonuna yer verilmiş ve gösterişli bir şekilde deniz ürünleri, tatlılar, içecek çeşitleri ile sunulmuştur. Kore geleneksel yemeklerinden Kimchi “teşekkür hediyesi, kültürel ve sosyal ilişkilere vurgu, saygı, takdir etme”, pirinç keki “tanışma ve sosyal bağ kurma aracı”, dasik, baharatlı morina gimbap ve gukbap “ikna etme aracı”, erişte “intikam alma, kızgınlık ifadesi”, Odeng(balık köftesi/keki), “geçmişi ve gelenekleri hatırlatma, teselli etme, mutlu etme aracı”, öküz kanlı çorba, “gelenekselliği yaşatma aracı”, perilla yaprakları “geçmişteki hataları telafi ve yeniden bağ kurma aracı” olarak kullanılmıştır. Diğer yiyecek ve içeceklerin iletişim aracı olarak kullanımına bakıldığında çay “sohbet aracı”, yasemin çayı “ikram edilen kişiyi düşündüğünü gösterme aracı” olarak kullanılmıştır. Dizide öğrencilerin öfkeli ya da üzgün olduklarında yemek yemeyi reddettikleri görülmektedir. Yemeklerin tüketimi ya da tüketilmemesi duyguların ifade aracı olarak kullanılmaktadır. Ayrıca çocukların verimli ders çalışmalarına katkı sağlamak amacıyla Kore’ye özgü fonksiyonel içecekler, meyveler ve sağlıklı yiyecekler verilmektedir.

İncelenen dizide özellikle geleneksel kore yemeklerinin anneler için önemli olması ve özenle hazırlanması dikkat çekerken, yemek hazırlama görevinin annelerde olması, toplumsal cinsiyet rollerine dair ipuçları sunmaktadır. Yemek sırasında kullanılan dil, bakışlar, sessizlik ya da tabağa konulan yemek türü gibi unsurlar, örtük iletişim biçimlerini oluşturmaktadır. Yemek sunumu, malzeme kalitesi ve hazırlanış biçimi; ailenin

ekonomik ve kültürel sermayesini göstermektedir. Tüm yüzeysel ve baskıcı yapıların içinde, bazı anlarda yemek bağ kurma aracı olurken, özellikle aile bireylerinin çatışmadan uzaklaştığı anlarda, geleneksel yemekler bir barış ve empati zeminine dönüşmektedir.

Dizide yer alan geleneksel yemekler, Kore'nin kültürel kimliğini, tarihsel mirasını ve toplumsal normlarını izleyiciye sunan bir köprü işlevi de görmektedir. Kore mutfak kültürünü yansıtarak hem bu kültürü yaşatmakta hem de dünyaya tanıtmaktadır. Sky Castle dizisinde, geleneksel yemekler kültürel bir öğe olmasının dışında, aynı zamanda karakterlerin içsel dünyalarını, aile içindeki güç dinamiklerini ve toplumsal baskıları simgeleyen, kişiler arası iletişim sorunlarını, çatışmaları, gerginlikleri, duygusal uzaklıkları, sevgi, saygı, hırs, intikam vb. duyguları sergileyen bir araç olarak kullanılmaktadır. Bu yönüyle medya araçları yiyecek ve içecek kültürünün korunması ve iletişimsel yönünü yansıtmaya açısından önemli veri kaynaklarıdır.

Bu çalışma kültürel öğelerin tanıtımında popüler dizilerin rolünü ortaya koymaktadır. Dizilerde; geleneksel mutfak kültürünün ele alınması, geleneksel yemeklerin kültürel, sosyolojik ve iletişimsel yönünün yansıtılması noktasında gelecek nesillere aktarılacak bir miras niteliğinde olup, mutfak kültürlerinin korunması ve yaşatılması adına büyük öneme sahiptir. Bu bağlamda; yemek sahnelerinin, sadece estetik bir unsur olarak değil, karakterler arası iletişimi güçlendiren ve izleyiciyle duygusal bağ kuran anlatı unsurları olarak kurgulanması önemlidir. Dizilerde yer alan yemek sahneleri, farklı kültürel kimlikleri tanıtmak ve kültürlerarası anlayışı geliştirmek için bir araç olarak değerlendirilebilir. Yemek kültürünün iletişimsel gücünden yararlanarak, dizi karakterleri arasında geçen yemek sohbetleri, birlikte yemek yeme ritüelleri gibi sahneler aracılığıyla izleyiciyle daha güçlü bağlar kurulabilir. Dizilerde gösterilen yemek kültürünün hem yerel hem küresel düzeyde kültürel diplomasiye katkı sunabileceği göz önünde bulundurularak, bu tür içerikler stratejik olarak planlanmalıdır. İletişim fakülteleri, medya yapımcıları ve gastronomi alanındaki uzmanlar ortak projeler geliştirerek, yemek kültürünün dizilerde etkili bir şekilde temsil edilmesini sağlayabilir.

Kültürel çeşitliliği yansıtmak adına, dizilerde farklı yörelerin geleneksel yemeklerine yer verilerek hem yerel mutfaklar tanıtılabilir hem de izleyicinin gastronomi bilinci artırılabilir. Dizilerdeki yemek sahneleri, gastronomi turizmini destekleyecek şekilde bilgilendirici ve ilgi çekici şekilde işlenerek yemeklerin adı, kökeni ve hazırlanışına dair kısa bilgiler verilebilir. Türk mutfağının zenginliğini tanıtmak amacıyla da; Türk yapımı televizyon dizileri ve dijital yapımlar, geleneksel yemek sahnelerine daha fazla yer vererek küresel ölçekte tanıtıma katkı sağlayabilir. Dizilerde Türk mutfağına özgü yemeklerin sahnelere doğal bir şekilde entegre edilmesi hem kültürel tanıtımı güçlendirir hem de izleyiciyle duygusal bağ kurulmasına katkı sağlar. Farklı coğrafyalarda geçen dizilerde, o bölgenin yerel Türk yemeklerine yer verilerek hem kültürel çeşitlilik vurgulanabilir hem de yöresel mutfaklar korunabilir. Türk mutfağının zenginliğini vurgulayan yemek sahneleri, diziler aracılığıyla yurt dışındaki izleyicilere ulaşarak kültürel diplomasi aracı işlevi görebilir. Yemek kültürü sahneleri, Türk toplumunun misafirperverlik, aile yapısı ve birlikte yeme içmeye dayalı iletişim biçimlerini yansıtmak için bilinçli bir anlatım aracı olarak kullanılmalıdır. Türk mutfağının temsil edildiği diziler, gastronomi festivalleri ve tanıtım kampanyalarıyla eş zamanlı olarak değerlendirilerek kültürel kalkınmaya katkı sağlayacaktır. Bu bağlamda; dizilerdeki yemek temsillerinin kültürel ve iletişimsel etkileri üzerine akademik çalışmaların artırılması; bu alanda disiplinlerarası yaklaşımların desteklenmesi önemlidir.

Kaynakça

- “Türkiye’de Kore Mutfağı Kültürünün Tanıtımı” Projesi Başarıyla Tamamlandı. (2023), Erişim tarihi: 15.02.2026, <https://hacibayram.edu.tr/turizm/turkiyede-kore-mutfagi-kulturunun-tanitimi-projesi-basariyla-tamamlandi>
- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9(11), 1-16.
- Akerson, F. E. (2016). *Göstergebilime giriş*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat.
- Akkuş, A. (2021, 6 Mart). *Çok iyi aile ve eğitim sistemi eleştirisi; SKY Castle*. Erişim tarihi: 12.08.2025, <https://karasaga.com/cok-iyi-aile-ve-egitim-sistemi-elestirisi-sky-castle/>
- Ateşalp, S.T., Sejfula, M. (2022). K-Dramalar ve Türkiye’de K-Drama izleyicileri üzerine bir inceleme. *Yeni Yüzyılda İletişim Çalışmaları Dergisi*, 3(4), 16-32.
- Aykut, A. (2022). *Hallyu: Kore dalgasının imam-hatip lisesi öğrencileri üzerindeki etki ve sonuçları (K-Pop müzik örneği)* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı, Antalya.

- Aziz, A. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma ve yöntem teknikleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Barakazi, M. (2021). Kültürlerarası iletişimde gastronomi, İçinde G. R. Küçükdoğan, H. Çiftçi (Ed.), *A' dan Z'ye iletişim çalışmaları-4*. Ankara: İKSAD Publishing House.
- BAU'da Türk ve Kore mutfacı tanıtıldı. Erişim tarihi: 15.02.2025, <https://bau.edu.tr/blog/tr/17027-bau%E2%80%99da-turk-ve-kore-mutfagi-tanitildi>
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve mutfak toplumsal görünümü- yemek ve mutfak tipolojisi çalışması. *Journal of Society&Culture Studies*, (11), 45-62. <https://doi.org/10.48131/jscs.1261843>
- Bircan, U. (2015), Roland Barthes ve göstergebilim. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi (SBARD)*, 26, ss.17-41.
- Bot, L. (2024, 25 Ekim). “What is Korean Dasik?” Erişim tarihi: 10.10.2025, <https://bestspots.com.au/korean-dasik/>
- Bozyer, Ö. (2023). Kore dalgasının (Hallyu) Türk izleyiciler üzerindeki etkisi. *Dünya İnsan Bilimleri Dergisi*, 2023(2), 47-75. <https://doi.org/10.55543/insan.1211401>
- Cengiz, A. K. ve Brina Lopar, E. (2020). Tüketim ve beslenme antropolojisinin bakışıyla Prizren’de kahve ve türk kahvesi içme kültürü. *Milli Folklor*, 16, 210-220.
- Chung, K. R., Yang, H., Jang, D. and Kwon, D. Y. (2016). Historical and biological aspects of bibimbap, a Korean ethnic food. *Journal of Ethnic Foods*, 3(2), 163-164.
- Cihangir, İ.S. (2023). Dünya mutfak kültürleri-mutfak sanatları eğitim sürecinde uluslararası mutfaklar, Akmeşe, K. A. (Ed.) *Gastronomi ve mutfak sanatları-temel kavramlar ve güncel konular*. (151-194) İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- Çevik, A. (2020), *Gastronomi alanında yeni bir kavram: Gastrodiplomasi*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı, Aydın.
- Çırak, K. ve Akbulut, E. Gastronomide şef imajı: göstergebilimsel bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2024, 12 (1), 83-110.
- Çıtak, Ş. Ö. (2024). Yemek iletişimi ve mutfak cinsiyeti. *Selçuk Üniversitesi Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, 17, 167-174. <https://izlik.org/JA94FN75PM>
- Çinay, H. H. ve Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine Vaganti/Serseri mayınlar üzerine bir inceleme. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- Çizmeci Ümit, E. (2018). Kültür endüstrisi ve kültürel küreselleşme kavramları bağlamında Kore dalgası dizileri. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(4), 319-332. <https://izlik.org/JA67NG96GZ>
- Dela Cruz, J. A., and Lacap, J. P. (2023). Film-Induced effects and intention to visit: the intervening role of country image of South Korea. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 11(1), 1-27. <https://doi.org/10.30519/ahtr.1032405>
- Demir, E., ve Kahraman, İ. (2024). Kültürlerarası uyarlama örneği olarak Doctor Cha ve Bahar dizilerinin karşılaştırmalı analizi. *TRT Akademi*, 9(22), 836-863. <https://doi.org/10.37679/trta.1519937>
- Durmuş E. ve Türközü, S. G. (2024). Osmanlı Devleti ve Kore Joseon Hanedanlığı Saray mutfacı. *KARE Uluslararası Karşılaştırmalı Edebiyat Dergisi*, (Aralık 2024), 30-46.
- Eker, G. Ö. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sıranma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Milli Folklor*, 30(120). 170-183.
- Eşkinat, D. (2025), *Kimchi*, Erişim tarihi: 10.10.2025, <https://kureansiklopedi.com/tr/detay/kimchi>
- Gabriel, M. (2019, 17 Ekim). *Street Food: What can you eat?* Erişim tarihi: 10.11.2025 <https://tr.koreaetour.com/G%C3%BCney-Kore%27de-sokak-yemekleri/>
- Gültekin, H. (2019). *Yemek sosyolojisi bağlamında üniversite öğrencilerinin yemek yeme alışkanlıklarının değerlendirilmesi: Cumhuriyet Üniversitesi örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Ana Bilim Dalı, Sivas.

- Gündel, N. (2021). Güney Kore uyarlamalarının bir örneği olarak What Happens To My Family? ve Baba Candır dizilerinin kültürlerarası analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 44, 285-314.
- Güripek, E. (2016), Uzak Doğu ve Asya mutfağı. Kurgun, H. ve Bağırın Özşeker, D. (Ed.) *Gastronomi ve Turizm içinde*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kimchi ve Bibimbap görselleri, Erişim tarihi: 10.07.2025, <https://tr.korean-culture.org/tr/136/korea/36>
- İKÇÜ Turizm Fakültesinde Kore Mutfacı Eğitimi (2024), Erişim tarihi: 15.02.2026, <https://haberajansi.ikcu.edu.tr/2024/11/ikcu-turizm-fakultesinde-kore-mutfagi-egitimi/>
- İmre, E. (2022). *Kore kültürünün Türk toplumuna aktarımına yönelik çalışmalar: Ankara Kore Kültür Merkezi örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Kırıkkale.
- Jang, G. ve Paik, W. (2012) Korean wave as tool for Korea's new cultural diplomacy. *Advances in Applied Sociology*, 2 , 196-202. doi: 10.4236/aasoci.2012.23026 .
- Jongchalermchai, K. (2020), *Sky Castle: A reflection of challenges of family institution in Korean society through tv drama*. A Thesis Submitted İn Partial Fulfillment Of The Requirements For The Degree Of Master Of Arts İn Korean Studies Inter-Department Of Korean Studies, Graduate School Chulalongkorn University, Bangkok.
- Joo, J. (2022, 28 Ocak). *Korean tea cookies (Dasik) for lunar new year*. Erişim tarihi: 10.11.2025, <https://kimchimari.com/dasik-korean-tea-cookies-lunar-new-year-sweets/>
- Ju, H. (2020) Korean TV drama viewership on Netflix: Transcultural affection, romance, and identities, *Journal of International and Intercultural Communication*, 13:1, 32-48, DOI: 10.1080/17513057.2019.1606269
- Jung, E. (2019). *Türkiye'de Kore dizilerinin popüler olmasının nedenleri: Uyarlanan Kore dizileri çerçevesinde bir analiz* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Radyo Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı, Ankara.
- Karaman, E. (2017). Roland Barthes ve Charles Sanders Peirce'in göstergebilimsel yaklaşımlarının karşılaştırılması. *İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi*, 9(2), 25-36. <https://doi.org/10.17932/IAU.IAUD.13091352.2017.9/34.25-36>
- Kimchi, (2025, 10 Mart), *Kore mutfağına özgü yiyecekler*, Erişim tarihi: 10.10.2025, <https://anabilgi.anadolu.edu.tr/?contentId=83813>
- Küçükyıldız Gözelce, D. (2021). İşlevsel halkbilimi kuramı bağlamında Rize sofrası kültürü. *Culture and Civilization*, 1 (1), 51-77.
- Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106. <https://doi.org/10.58632/olgusos.1573307>
- Medical Park Yayın Kurulu, (2024, 10 Haziran). *Yasemin çayı faydaları nelerdir? sağlık rehberi: beslenme ve diyet*, Erişim tarihi: 12.10.2025, <https://www.medicalpark.com.tr/yasemin-cayi-faydaları/hg-4831>
- Oh, C. and Chae, Y. (2013). Constructing culturally proximate spaces through social network services: The case of Hallyu (Korean wave) in Turkey. *International Relations*, 10 (38), 77-99.
- Polat, S. (2015). Uluslararası gastronomi temel özellikler-örnek menüler ve reçeteler. Sarıışık, M. (Ed.) *Uzakdoğu ve Avustralya Mutfacı içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Prater, A. D. (2004). *An african american cultural critique of weight, race, gender and class using a semiotic analysis of queen latifah's film roles*. (Master'a Thesis), Western Michigan University, USA.
- Sky Castle konusu ve yorumu-Kore dizi incelemeleri (2021), Erişim tarihi: 25.05.2025, <https://jazetel.com/sky-castle/>
- Sky Castle, Erişim tarihi: 15.05.2025, <https://www.imdb.com/title/tt9151274/>

- Soydan, B. (2023). *Türk yemek kültüründe meydana gelen değişmeler üzerine sosyolojik bir araştırma İstanbul örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Şeker, P., Pehlivanlı, E., ve Akyayla, A. (2024). Gösterişçi tüketim bağlamında “Kirli Sepeti” dizisinin göstergebilimsel analizi. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*, 3(1), 89-98. <https://izlik.org/JA37TN78GJ>
- Tariq, U. (2021), Say Hello to the Digital Hallyu Wave in the UAE: The rising digital South Korean Wave among emirati women and its impact on their cultural identity, *The Journal of Communication and Media Studies; Newcastle* Vol. 6, Iss. 3, 1-14. DOI:10.18848/2470-9247/CGP/v06i03/1-14
- Taşdemir, E. (2018). *Fandom: Güney Kore hayranlığı ve bir kültür taşıyıcısı olarak Güney Kore dizileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı, Antalya.
- Toprak Ökmen, A. G. ve Ökmen, Y. E. (2022). Kültürel diplomasiye bütünleşik bir örnek: Hallyu dalgası üzerine bir araştırma. *Sosyal Mucit Academic Review*, 3(1), 17-47. doi: 10.54733/smar.1103629
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi?, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 14-29.
- Utandır Karaduman, A. (2023). Food as a sociological phenomenon; Food and social meaning, *Asia Minor Studies*. 11(1), 107-115.
- Uzun, B. (2023). *Üniversite öğrencilerinin pandemide yeme içme pratiklerindeki değişimlerin yemek sosyolojisi bağlamında incelenmesi: İstanbul ili örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Üsküdar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, İstanbul.
- Ünlü, T. T. (2024). Kültürlerarası iletişimde mutfağın yeri ve önemi: Kore Mutfacı (Hansik/K-Food) incelemesi. *Yemek ve İçmenin İletişimi* (Editör: Meral P.S. ve Y. B. Saygı), İstanbul: Efe Akademi Yayınları.
- Ünlü, T. T. (2024). Türkiye’de Güney Kore dramaları: Ekşi sözlük yorumları üzerine bir inceleme. *Global Media Journal Turkish Edition*, 14(28), 1-30. <https://izlik.org/JA42DB35FK>
- Woo, O. H. and Minji, K. *Kkaennip makes dining an appetizing and less smelly experience*. (2019, 12 Temmuz), Erişim tarihi: 10.12.2025 <https://www.korea.net/NewsFocus/Culture/view?articleId=172865>
- Yang, S. (2012). *Great food, great stories from Korea*. Published by KFF (Korean Food Foundation). Registration Number: 11-1541000-001295-01, Korea.
- Yarmacı, N., Köz, E. N. ve Evren, S. (2023). Analysis of customer reviews on Korean restaurant experience: the case of Zomato Istanbul. *Journal of Tourismology*, 9 (1), 41–49 DOI:10.26650/jot.2023.9.1.1153011