

Turkish transcript:

Türkiye’de öğünlerden bahsetmek istiyorum. Türkiye’de genel olarak, büyük çoğunlukla üç öğün yemek yenir : kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği.

Kahvaltıda, biz akdeniz kahvaltısı dediğimiz, peynir, zeytin, bal, reçel, salatalık, domates veya salça, ekmek mutlaka olur ve zeytin ve peynir vazgeçilmez parçalarıdır kahvaltının. Bunun dışında bazen özel günlerde özel kahvaltılık kızzartmalar yapılabilir. Ve kahvaltıda çay kahvaltının vazgeçilmez bir parçasıdır, çay mutlaka içilir, insanlar genelde sabahları kahve içmez, daha çok önce çay içerler, ondan sonra kahvaltıdan sonra bir iki saat sonra belki Türk kahvesi ya da nescafe içmeyi tercih ederler.

Bunun dışında öğlen yemeklerinde insanlar genelde biraz daha hafif yemekler yemeyi tercih ederler, tavuk gibi, işte balık gibi, salata, çorba...Ama Türkiye’de bir öğünde mutlaka en az üç kısım bulunur. Önce bir çorba, ardından bir ana yemek, etli veya sebze, en arkasından da, en sonda da pilav makarna gibi bir yemek olur ve yemeğin yanında mutlaka salata, ya da yoğurt, cacık herhangi birşey bulunabilir.

Bunun dışında her yemekten sonra tatlı yenmez, ama bazen insanlar yemeklerinden sonra tatlı yemeyi de tercih edebilir.

Akşam yemeklerine genelde çok ağırlık verilir. Çünkü günün sonunda insanlar güzel bir yemek yiyip rahatlamayı tercih ederler. Akşam yemekleri Türk ailesinde çok önemlidir. Gündüz bir araya gelemeyen aile, işlerinden ya da okullarından dolayı, akşam yemeğinde mutlaka bir araya gelmeye çalışır ve birlikte yemek yemeye çalışır. Yemekleri genelde anneler hazırlar ama artık babalar da annelere yardımcı olmaya başladı. Çünkü artık çiftlerin ikisi de çalışıyor ve zaman darlığından dolayı ve artık değişen koşullardan dolayı artık eşler de hanımlarına yardımcı olmaya başladı. Hep beraber sofrayı ve yemeği hazırlarlar ve oturup sohbet ederler. Akşam yemeğine gelmemek bazı ailelerde çok büyük saygısızlık olarak düşünülebilir. Ya da eğer mutlaka yemeğe gelemeyeceksiniz ya da geç kalacaksınız telefon edip haber vermeniz beklenir. Çünkü yemekleri bir arada yemek çok önemlidir, dediğim gibi. Akşam yemeğinde de daha bol çeşitli, daha güzel yemekler olmasına özenilir.

English translation

Now, I want to talk about meals in Turkey. In Turkey, in general, most of the time three meals are eaten: breakfast, lunch and dinner.

For breakfast, we eat a combination called the Mediterranean breakfast: cheese, olives, honey, jam, cucumbers, tomatoes or tomato paste . . . There will always be some bread,

and cheese and olives are food necessary components of breakfast. Other than this sometimes on special days, special fried food for breakfast can be prepared. And tea is a very important component of breakfast. Tea is absolutely drunk, usually people would not drink coffee in the mornings, they would rather drink tea. Later, one or two hours after breakfast they might prefer to have Turkish coffee or nescafe.

Other than that, for lunch people would usually prefer to have something light like chicken, fish, salads or soups. But in Turkey there are three courses in each meal. First a soup, then a main course, like a meat or a vegetarian dish, and finally something like rice or pasta and there would also be a sidedish like salads, or yogurt and maybe *cacik*.

But, there would not be a dessert after each meal, but sometimes people might prefer to eat a dessert after dinner.

Dinner is especially given weight [in Turkish cuisine]. Because at the end of the day people would prefer to eat a nice dinner and relax. Dinner is especially important for Turkish families. The family who cannot be together during the day because of their work or their job would always try to be together for dinner and will try to eat their dinner all together. Usually dinners are prepared by the mothers, but recently fathers have started to help mothers, too because nowadays both parents are working and because of time constraints and the changing social structure, nowadays partners have started to help their wives. They would prepare the food and serve dinner all together and then would sit down and chat with one another. Not coming to dinner could be seen as disrespectful in a lot of Turkish families. If you are not going to be able to make it to dinner, or if you are to be late for dinner, then you would be expected to phone earlier and let your family know because it is very important to have dinner together, as I said earlier. For dinner it is usually preferred to have more variety, and to have nicer dishes.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated