



Ahıska Türkleri' nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma¹

Chynara ZHYRGALBEK Kyzy²

Ümit SORMAZ³

Öz

Bu araştırma, Ahıska Türkleri' nin yemek kültürünü, geleneksel yemekler ve özel günlerdeki yemek pratikleri bağlamında incelemektedir. Ahıska Türkleri, tarihsel göç süreçleriyle farklı coğrafyalara dağılmış, bu süreçte yemek kültürünü kimlik ve aidiyetin güçlü bir sembolü olarak muhafaza etmiştir. Araştırma, literatür taraması ve görüşmeler üzerinden şekillendirilmiştir. Araştırma, Ahıska Türkleri' nin geleneksel yemeklerinin yanı sıra düğün, sünnet, cenaze gibi özel gün yemeklerini de kapsamaktadır. Özel günlerde hazırlanan yemekler sadece beslenme aracı değil, toplumsal dayanışmayı pekiştiren, kültürel kimliği yaşatan önemli ritüel olarak öne çıkmaktadır. Ahıska mutfağının temel yemekleri arasında yer alan et yemekleri, hamur işleri ve süt ürünlerinin yanı sıra, bu

Atif için: / Please Cite As:

Zhyrgalbek Kyzy, C., & Sormaz, Ü. (2025). Ahıska Türkleri' nin yemek kültürü üzerine bir araştırma. *Journal of Turkic Civilization Studies*, 6(1), 76-95.

Geliş Tarihi / Received Date: 04.06.2025

Kabul Tarihi / Accepted Date: 20.06.2025

¹ Bu araştırma, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde 2024-2025 Eğitim-Öğretim Yılında bitirme tezi olarak sunulmuştur.

² Öğrenci, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, cynarazyrgalbekova4@gmail.com



ORCID: 0009-0002-4343-8566

³ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, usormaz@erbakan.edu.tr & Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, umit.sormaz@manas.edu.kg



ORCID: 0000-0001-7514-1500

yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve tüketimi sırasında uygulanan geleneksel pratikler de belirleyici bir rol oynamaktadır. Ayrıca, çalışma boyunca elde edilen bulgular, Ahıska Türkleri' nin yemek kültürünün, modernleşme süreçlerinden ve yerleşim yerlerinin değişmesinden bağımsız olarak, toplumsal belleği koruma ve aktarma işlevi taşıdığını ortaya koymuştur. Yemekler, Ahıska Türkleri' nin göçebe geçmişini, kültürel bağlarını ve toplumsal değerlerini yaşatan bir araç olmuştur. Bu araştırma, Ahıska Türkleri' nin yemek kültürünü belgeleyerek, bu kültürel mirası gelecek nesillere aktarmak ve bu kültürün, diasporadaki diğer Türk toplulukları ile benzerlikleri ve farklarını daha iyi anlayabilmek adına katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi ve mutfak sanatları, Yemek kültürü, Ahıska Türkleri, Kırgızistan.

A Study on the Culinary Culture of the Ahıska Turks

Abstract

This research examines the culinary culture of the Ahıska Turks in the context of traditional dishes and food practices on special occasions. The Ahıska Turks, dispersed across different geographies due to historical migration processes, have preserved their culinary culture as a strong symbol of identity and belonging throughout these movements. The study is shaped through literature review and interviews. In addition to the traditional dishes of the Ahıska Turks, the study also covers the meals prepared for special occasions such as weddings, circumcision ceremonies, and funerals. The meals prepared for these occasions are not only a means of nourishment but also emerge as important rituals that reinforce social solidarity and sustain cultural identity. Alongside the staple dishes of the Ahıska cuisine—such as meat dishes, pastries, and dairy products—the traditional practices involved in the preparation, presentation, and consumption of these meals also play a significant role. Furthermore, the findings obtained throughout the study reveal that the culinary culture of the Ahıska Turks functions as a means of preserving and transmitting social memory, regardless of modernization processes and changes in settlement locations. Food has served as a vehicle for sustaining the nomadic past, cultural ties, and social values of the Ahıska Turks. This research aims to contribute to documenting the culinary culture of the Ahıska Turks, ensuring the transmission of this cultural heritage to future generations, and enhancing the understanding of the similarities and differences between this culture and those of other Turkish communities in the diaspora.

Key Words: Tourism, Gastronomy and culinary arts, Food culture, Ahıska Turks, Kyrgyzstan.

GİRİŞ

Beslenme, tarihsel olarak insanın en temel ihtiyaçlarından biri olmuştur. Fiziksel olarak hayatta kalabilmek için gerekli olan beslenme ihtiyacının karşılanabilmesi adına yapılan çabalar, zamanla beslenmeyi yalnızca biyolojik bir gereksinim olmaktan çıkararak, kültürel bir boyut kazanmasına yol açmıştır. Bu nedenle, beslenme kavramına sadece biyolojik bir süreç olarak yaklaşmak yanıltıcı olacaktır (Talas, 2005). Toplamların varlıklarını sürdürebilmesini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran en temel unsur kültürdür. Kültürü oluşturan ve çeşitlenmesine katkı sağlayan unsurlardan biri de beslenme biçimidir. Beslenme, insanın biyolojik olarak hayatta kalabilmesi için gerekli olan enerjinin sağlanması sürecini ifade ederken, kültür bağlamında ayrı bir anlam kazanır. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanışı, tüketim şekli, öğün miktarları ve yemek yeme zamanları gibi faktörler, her biri kültürle iç içe geçmiş bir şekilde şekillenir. Yani yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olarak görülmemelidir (Beşirli, 2011).

Kültür ve yemek, birbirleriyle ilişkili, birbirini besleyen ve tek başlarına tanımlandıklarında birbirlerine başvurulanan kavramlardır. Bu nedenle yemek, toplumun özelliklerini anlamamızda bize rehberlik eden kültürle özdeşleşen ilk unsurlardan biridir. Yemeği kültürle ilişkilendirmekle birlikte, aynı zamanda kültürün en temel belirleyicilerinden biri olduğu da görülmektedir (Deveci, 2022; Yenal, 1996). Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde, ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeyleri ve kültürel mirasın toplamı, damak zevkleriyle birleşerek önemli bir etki yaratmaktadır (Sağır, 2012). Bu araştırma, Bişkek şehrinde yaşayan Ahıska Türkleri’ nin yemek kültürünü ve bu kültürün sosyal, kültürel, tarihsel bağlamdaki gelişimini incelemeye amaçlanmıştır.

Ahıska Türkleri’ nin Tarihi

Ahıskalı Türkler (Meshetli Türkleri), tarihsel olarak Gürcistan'ın Meskheti ve Cavaheti bölgelerinde yerleşik olan bir etnik grup olup, Doğu Anadolu şivesinde Türkçe konuşan, zenginleşmiş yerel etkilerle şekillenen bir halktır. Ahıskalı Türkler, Orta Asya kökenli bir grup olup, kendilerine ait bir dil, kültür ve yaşam tarzına sahiptirler. Bu halkın tarihi, Orta Çağ'a kadar gitmektedir ve XVI. yüzyılda ise bu bölge Osmanlı İmparatorluğu'na dahil olmuştur (Akkieva, 2019).

Ahıska bölgesindeki Türk varlığı, oldukça eski bir geçmişe sahiptir. Tarihsel araştırmalar, bölgedeki Türk nüfusunun milattan önceki dönemlere kadar uzandığını göstermektedir. 12. yüzyıldan itibaren kuzeyden gelen Kıpçak Türklerinin bu bölgeye göç ederek yerleşmeye başladıkları belirtilmektedir. 1578'de Gürcistan'ın Osmanlı İmparatorluğu tarafından fethedilmesinin ardından, Ahıska bölgesi Türk yurduna dönüşmüştür. Anadolu'nun doğal bir uzantısı olan bu bölge, 250 yıl boyunca Osmanlı yönetiminde kalmış ve Osmanlı kayıtlarında Ahıska Vilayeti olarak adlandırılmıştır (Kütükçü, 2005).

1828'deki Rus-Türk Savaşı'nın ardından, Ahıskalı Türkleri'nin yaşadığı Ahıskan Pashalığı, Rus İmparatorluğu tarafından işgal edilmiştir. Bu olay, Ahıskalı Türkleri için yeni bir dönemin başlangıcı olmuştur. Rus yönetimi, bölgeyi yeni yönetim birimlerine ayırarak, Ahıskalı Türkleri'nin göç etmesine ve bölgedeki demografik yapının değişmesine yol açmıştır (Akkieva, 2019). 1944 yılında Sovyetler Birliği yönetimi, 2. Dünya Savaşı'nın sonlarına doğru, Ahıskalı Türkleri'n de aralarında bulunduğu bir grup halkı, etnik kökenlerine dayalı olarak sürgün etmeye karar vermiştir. Gürcistan'dan Orta Asya'ya yapılan bu zorunlu göç, Ahıskalı Türkler için büyük bir felaket olmuştur. Sürgün sırasında binlerce kişi hayatını kaybetmiş, geri dönüşleri ise uzun yıllar boyunca yasaklanmıştır (Akkieva, 2019).

Sovyetler Birliği'nde 1956 yılında sürgün yasağı kaldırılmıştır, ancak Ahıskalı Türkleri'n kendi topraklarına geri dönmeleri hala mümkün olmamıştır. 1970'lerin sonlarına doğru, Sovyet hükümeti Ahıskalı Türkleri'n Sovyet topraklarında serbestçe yerleşmesine izin verirken, bu halk için bir "geri dönüş" hayali de doğmuştu. Fakat Gürcistan yönetimi, Ahıskalı Türkleri'n geri dönüşüne karşı çıkmış ve onların yeniden vatanlarına dönmeleri için çeşitli engeller koymuştur. Hükümet, bu topluluğun "Gürcü" kimliğini kabul etmelerini ve "Gürcü" olarak yaşamalarını şart koşmuştur (Akkieva, 2019).

1980'lerin ortalarında, Ahıskalı Türkleri'n bir kısmı, Gürcistan'a dönmek için gizlice girişimde bulunmuş fakat bu girişimler başarılı olamamıştır. 1989'da, Sovyetler Birliği'ndeki iç gerilimler ve etnik çatışmalar sonucu, Ahıskalı Türkler arasında Azerbaycan'da ve Özbekistan'da şiddetli etnik çatışmalar yaşanmış, Ferghana Vadisi'nde 1989 yılında meydana gelen olaylar

Ahıska Türkleri’ nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma

sonucu, onlarca Ahıskalı Türk hayatını kaybetmiştir. Bu olaylar sonrası Ahıskalı Türkleri’n büyük bir kısmı, Orta Asya’nın diğer bölgelerine ve Rusya’ya göç etmek zorunda kalmıştır (Akkieva, 2019).

1990’larda, Sovyetler Birliği’nin dağılmasının ardından, Ahıskalı Türkler’in en büyük göçmen toplulukları Rusya’nın çeşitli bölgelerinde yaşamaya başlamıştır. Bazı Ahıskalı Türkler, Türkiye’ye göç ederken, bir kısmı da Amerika Birleşik Devletleri’ne yerleşmiştir. Bu dönemde, Türk hükümeti de Ahıskalı Türkler’e yönelik çeşitli göçmenlik ve yeniden yerleşim programları düzenlemiş, ancak büyük çoğunluk, eski Sovyet topraklarında, özellikle Rusya’nın güney bölgelerinde kalmıştır (Akkieva, 2019).



Resim 1. Ahıska’nın Konumu (Gençer, 2022)

Ahıska Türkleri’ nin Kültürel Özellikleri

Kültür, çeşitli tanımlarla açıklanabilen çok boyutlu bir kavramdır. Kültür, bireylerin toplum içinde edindiği ve içselleştirdiği öğrenilmiş davranışlar, duygular ve düşünceler bütünüdür. Bu kültürel kalıplar, bireylerin her türlü eylemini, ister sosyal ilişkilerde ister günlük yaşamda, şekillendirir. Misafirlikten yemeğe, düğünlerden cenazeye kadar geniş bir yelpazede,

bireyler bu kalıplara bağılı olarak hareket ederler (Nirun ve Özönder, 1990). Bir topluluk içinde yaşayan bireyler, ortak deneyimler ve süreçler sonucu benzer değerlere sahip olurlar. Bir toplumun dini inançları, dili, gelenekleri, davranış biçimleri, beslenme ve barınma alışkanlıkları, estetik anlayışları gibi birçok öge kültürün kapsamına girer (Şen ve Delice, 2014). Her millet, zaman içinde kültürünü oluşturur. Kültür yalnızca giyim kuşamdan ya da yeme içme alışkanlıklardan ibaret değildir; daha çok kapsamlı bir yapıdır. Başta dil olmak üzere dini inançlar, gelenek ve görenekler, özgün milli kıyafetler, yaşanan çevreye göre şekillenen düşünceler ve o coğrafyaya uygun inşa edilen yapılar gibi hem maddi hem de manavi unsurları içine alan geniş bir bütündür (Güzeloğlu, 2017).

Kafkas kökenli bir halk olan Ahıska Türkleri de geçmişten günümüze kadar taşıdıkları, atalardan miras aldıkları ve ilk vatanları Ahıska'da yaşatmaya başladıkları kendilerine özgü bir kültüre sahiptir. Bugün ise sürgün edildikleri yerlerde bu kültürü yaşatmaya devam etmekte, bulundukları toplumlar içerisinde 'Türk' kimlikleriyle tanınmakta ve kültürlerine olan bağlılıklarıyla öne çıkmaktadırlar (Güzeloğlu, 2017).

Kırgızistan'da yaşayan Ahıska Türkleri, farklı kültürel etkiler almış olsalar da kendi kültürel değerlerini günümüze kadar korumayı başarmışlardır. Yaşadıkları ülkede azınlık olmaları, içlerindeki evlilik oranlarını artırmış ve bu durum, kültürel yapılarının, gelenek ve göreneklerinin daha güçlü bir şekilde yaşatılmasına olanak sağlamıştır. Bu nedenle, sürgün edildikleri ve şu anda yaşadıkları tüm coğrafyalarda sözlü halk edebiyatı, tüm unsurlarıyla nesilden nesile aktarılmaya devam etmektedir. Doğum, düğün ve ölümle ilgili birçok gelenek, hala eskisi gibi uygulanmaktadır (Mammadov, 2014). Ahıska Türkleri, yaşadıkları coğrafyalarda kendi kültürlerini kaybetmeden yaşamalarını sürdürmüşlerdir. Geleneksel yemekleri, giyim tarzları ve el sanatları gibi kültürel unsurları nesilden nesile aktarmışlardır.

Ahıska Türkleri'nde Mutfak Kültürü

Ahıska Türkleri, 1944 yılına kadar Kafkasya'nın Anadolu'ya açılan kapısı konumunda bulunan bölgelerde yaşamış bir Türk topluluğudur. Bu süreçte, bulundukları coğrafyada farklı kültürlerle etkileşime girmişlerdir; Gürcistan'da iken Gürcüler, Kürtler, Acaralılar ve diğer etnik gruplarla, 1944'teki sürgün sonrasında ise Kazak, Kırgız, Özbek Türkleri, Ruslar ve farklı

halklarla karşılaşmışlardır. 1956 sonrasında ise Sovyetler’in batısına doğru göç ederek Slav topluluklarıyla da kültürel etkileşimde bulunmuşlardır (Hacı, 2014). Ahıska Türkleri, millî yemeklerinin yanı sıra, sürgün sonrası yaşadıkları bölgelerdeki diğer etnik grupların mutfak kültürlerinden de etkilenmişlerdir. Örneğin, sujuk, jal, jaya, suryet ve karta gibi yemekler Kazak mutfağından; maksım, talkan, köce çorbası ve kömöç gibi yemekler Kırgız mutfağından; dimlama, mantı ve samsa gibi yemekler ise Özbek mutfağından alınan yemeklerdir (Kocaalan, 2017).

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Ahıska Türkleri’ nin yemek kültürü, bölgesel ve kültürel bir zenginlik taşıyan, tarihsel süreçler ve etnik etkileşimlerle şekillenmiş özgün bir mirastır. Ancak, Ahıska mutfağının derinlemesine incelendiği ve bu kültürün günümüzdeki yeri ve korunma sürecinin araştırıldığı sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu araştırma, Ahıska Türkleri’ nin yemek kültürünü ele alarak, hem bölgesel hem de küresel anlamda önemli bir boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Ahıska Türkleri’ nin yemek kültürünü korumak ve tanıtmak, bu kültürün sadece bir gastronomik değer değil, aynı zamanda bir kültürel kimlik unsuru olarak da önemini vurgulayarak korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından büyük bir öneme sahiptir.

Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evreni, Bişkek şehrinde yaşayan ve geleneksel Ahıska yemek kültürüne dair bilgi ve deneyime sahip Ahıska Türkleri’ nden oluşmaktadır. Evren, Ahıska Türkleri’ ne ait mutfağı bilen ve bu kültürü yaşatan bireyleri kapsamaktadır.

Bu araştırmanın örneklemi ise; amaçlı örneklem yöntemiyle seçilen, farklı yaş grupları, cinsiyet ve sosyo-demografik özelliklere sahip Ahıska Türkü oluşturmaktadır. Kar topu yönteminin tercih edildiği örneklem belirlenmesinde verilerin doygunluğa ulaşması ve tekrara düşmesi ile örneklem 13 kişilik bir gruptan oluşturulmuştur. Örneklem seçiminde; aslen Ahıska Türkü olmak, en az son 30 yıldır Bişkek şehrinde yaşıyor ve 50 yaş üzerinde olmak kriterleri dikkate alınmıştır.

Katılımcılara, geleneksel yemekler ve bu yemeklerin Ramazan Bayramı, düğün, sünnet ve cenaze gibi özel günlerdeki kullanımıyla ilgili sorular yöneltilmiş, bu şekilde yemek kültürünün toplumsal ve kültürel bağlamdaki işlevleri derinlemesine incelenmiştir.

Veri Toplama

Araştırmada veri toplamak amacıyla hem belgesel tarama yöntemi hem de yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. İlk aşamada, Ahıska Türkleri'nin tarihsel göç süreçleri, kültürel yapıları ve mutfak gelenekleriyle ilgili literatür taraması yapılarak kitaplar, makaleler, tezler ve çeşitli akademik kaynaklar incelenmiştir.

Saha çalışması kapsamında, Bişkek şehrinde yaşayan ve Ahıska Türkleri'nin yemek kültürüne dair bilgi sahibi olan bireylerle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde, katılımcılara Ahıska Türkleri'ne özgü geleneksel yemekler, bu yemeklerin hazırlanışı, kullanılan malzemeler, yemeklerin özel günlerdeki (Ramazan Bayramı, düğün, sünnet, cenaze gibi) kullanımı, ritüellerdeki rolü ve misafirperverlik anlayışı gibi konularla ilgili sorular yöneltilmiştir.

Veriler, ses kayıt cihazı yardımıyla toplanmış, görüşmeler daha sonra yazıya aktarılmıştır. Katılımcıların anlatımlarından elde edilen nitel veriler, içerik analizi yöntemiyle değerlendirilerek anlamlı temalar ve bulgular ortaya konmuştur.

Verilerin Değerlendirilmesi

Toplanan veriler, içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler, temalar halinde sınıflandırılmış ve Ahıska Türkleri' ne ait yemek kültürü, özel günlerdeki yemekler, ritüeller ve misafirperverlik gibi ana başlıklar altında analiz edilmiştir. Veriler, katılımcıların deneyim ve görüşleri doğrultusunda yorumlanarak, Ahıska Türkleri' nin yemek kültürünün geçmişten günümüze nasıl şekillendiği ve nasıl sürdürüldüğü ortaya koyulmuştur.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma, yalnızca Bişkek şehri ile sınırlı tutulmuştur. Bu durum, Ahıska mutfak kültürünün tüm coğrafi ve tarihsel çeşitliliğinin eksiksiz

Ahıska Türkleri’ nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma

biçimde yansıtılmasını kısıtlamış olabilir. Gelecek çalışmalarda, Kırgızistan genelini temsil edecek şekilde farklı şehirlerden daha geniş katılımcı gruplarıyla veri toplanması önerilmektedir.

BULGULAR

Demografik Bilgiler

Katılımcılara ait demografik bilgiler tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Demografik Bilgiler

	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Durumu	Mesleği
K1	Kadın	61	Evli	İlkokul	İşçi
K2	Erkek	54	Evli	İlkokul	Esnaf
K3	Kadın	52	Evli	Ortaokul	İşçi
K4	Kadın	70	Bekar	Lise	Emekli
K5	Kadın	62	Evli	İlkokul	Memur
K6	Erkek	55	Evli	Lisans	Öğretmen
K7	Kadın	59	Evli	Ortaokul	İşçi
K8	Kadın	50	Evli	Ortaokul	İşçi
K9	Erkek	66	Evli	İlkokul	Emekli
K10	Kadın	53	Bekar	Lisans	İşçi
K11	Erkek	68	Evli	Ortaokul	Esnaf
K12	Erkek	71	Evli	İlkokul	Emekli
K13	Kadın	56	Evli	Lise	Esnaf

Katılımcılardan; 7’si 50-59 yaş (%53.9), 4’ü 60-70 yaş (%30.8) ve 2’si 70-79 yaş aralığında olduğu (%15.4), 11’inin evli (%84.6) ve 2’sinin bekar (%15.4) olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların 5’inin ilkokul (%38.5), 4’ünün ortaokul (%30.8) mezunu olup 5’inin işçi statüsünde çalıştığı (%38.5), 3’ünün ise emekli olduğu (%23.1) olduğu tespit edilmiştir (Tablo 1).

Ahıska Türklerinde Yemek Kültürü

Günlük Hayatta Geleneksel Ahıska Yemekleri

Her milletin kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Ahıska Türkleri de oldukça zengin ve çeşitli bir yemek kültürüne sahiptir. Sürgünler ve göçler sonucu farklı coğrafyalara yayılan Ahıska Türkleri, gittikleri yerlere kendi mutfak geleneklerini taşımış ve aynı zamanda bulundukları bölgelerin yemek

kültüründen de etkilenmişlerdir. Ahıska Türkleri ellerinde hamur yapabilecek malzemeler bulunmasını büyük bir şans olarak gördüklerini belirtmiştir. Hamur sayesinde aç kalmayacaklarını düşünmüşler, bu yüzden yemek çeşitlerinin büyük bir kısmı hamur yemeklerinden oluşmuştur (Keleş, 2020).

Ahıska mutfağında, özellikle hamur işleri ön plana çıkmaktadır. Hinkal, mantı, katmer, kete, haçapur ve harşo gibi yemekler, genellikle merasimler ve özel günlerde hazırlanan başlıca lezzetler arasında yer almaktadır (Köksal, 2007).

Ahıska Türkleri' nin mutfağı, hem Orta Asya hem de Güney Gürcistan mutfaklarının izlerini taşımaktadır. Bunun yanı sıra, eski Sovyetler Birliği'nin kent yaşamına özgü çeşitli özel öğeler de içermektedir. Günlük beslenmelerinde patates, pirinç, et, yumurta, peynir, ekşi krema ve bal gibi temel gıda maddeleri sıklıkla tüketilmektedir. Kahvaltıda ise ev yapımı ekmek, tereyağı, ev yapımı peynir ve pişmiş ya da haşlanmış yumurta gibi besinler yer almakta olup, bazen ev yapımı ekşi krema (kaymak) da kahvaltıya dâhil edilmektedir. Öğle ve akşam yemeklerinde ise etli pilav, lahana veya pancar çorbası, etli haşlanmış patates, lahana dolması ya da yaprak sarması (dolma) ve etli ya da peynirli yuvarlak kek çeşitleri gibi yemekler sıklıkla sunulmaktadır (Aydingün vd., 2006).

Ahıska Türkleri, kendi milli mutfak kültürlerini unutmamış ve bu kültürel mirası günümüze kadar koruyarak yaşatmıştır. Ahıska mutfağının özel yemekleri, hem hazırlanışında hem de sunumunda büyük bir özen gerektirir. Hinkal ve mantı, Ahıska mutfağının en önemli ve sevilen yemekleri arasında yer alır (URL-1, 2025).

“Ahıska Türkleri'nin yemek kültürü, tarihsel süreçte yaşadıkları göçlerin ve farklı coğrafyalarda edindikleri kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak şekillenmiştir. Bu kültür hem göçebe yaşam tarzının pratik ihtiyaçlarını karşılayan yemekler hem de yerleşik yaşamın zenginliğini taşıyan tariflerle iç içedir” (K6).

Yemeklerde başlıca kullanılan malzemeler hamur, et, yoğurt, peynir ve süt ürünleridir (K2, K6). Görüşmecilerin büyük çoğunluğu, Ahıska Türkleri' nin sofrasında yoğurdun ve peyniri mutlaka bulunacağını, bu iki ürünün günlük yemeklerin ayrılmaz bir parçası olduğunu belirtmiştir (K2, K5, K6, K7).

Hamur işleri yemek kültüründe önemli yer tutmaktadır. Bunlar arasında bazlama, kikel (etli bazlama), haçapur, kete gibi çeşitler öne çıkmaktadır (K1-K5). Haçapur örneğinde olduğu gibi bazı yemeklerin Gürcü, Ermeni ya da Kafkas kültürleriyle etkileşim içinde şekillendiği belirtilmiştir (K2, K4, K6, K7, K13). “Buna rağmen her tarif “Ahıska tuzuyla” doğrulmuş, özgülleşmiştir” (K4).

“Ahıska Türkleri ’nde kültürel aktarım büyük oranda aile içinde gerçekleşmektedir. Tarih, dil, gelenek, yemek kültürü, oturma-kalkma adabı ve konuşma biçimi, kuşaktan kuşağa genellikle aile büyüklerinden öğrenilerek aktarılır. Bizim en büyük üniversitemiz ailemizdir. Yemek kültürü ise özellikle anne-kız ilişkisi belirleyici bir rol üstlenmektedir. Kız çocukları, genellikle yemek tariflerini, pişirme usullerini ve sofrada adabını annelerinden öğrenir. Diğer gelenek ve görenekler ise daha çok baba terbiyesiyle, yani erkek büyükleri rehberliğiyle aktarılır” (K6).

Misafirperverlik ve Sofra adabı

Misafirperverlik, yemek kültürünün temelinde yer alır. Misafir için sofranın en güzel şekilde hazırlanması, en iyi yemeğin ikram edilmesi, evin değerinin göstergesi olarak görülür (K1, K3, K12). “Misafire her şeyin en iyisi sunulur. Evde ne varsa, öncelik misafire verilir, onun memnun ayrılması ailenin sorumluluğudur” (K4).

Akşam yemeklerinin aile bireylerini bir araya getiren önemli bir zaman dilimi olduğu, sofrada büyükler gelmeden yemeğe başlanmadığı, küçüklerin hizmet ettiği ve sofraya dair kuralların nesilden nesile aktarıldığı aktarılmıştır (K1, K2, K4, K6, K11). “Yemeğini bitir ki eşin güzel olsun” gibi sözlü gelenekler, yemek kültürünün eğitici boyutunu da ortaya koymaktadır” (K2).

“Ahıska Türkleri genelde yer sofrasında yemek yer. Bu sofraya “feşrun” adı verilir. Feşrun yerden yaklaşık 30-35 cm yükseklikte olur ve aile üyeleri çevresine oturur. Feşrun bazen yuvarlak olur, bazen kaya şeklinde olur” (K6).



Resim 2. Feşrun (URL-2, 2025)

Düğünlerde Yemek Kültürü

Ahıska Türkleri' nin düğünlerinde yemek, hem kutlama hem de toplumsal paylaşım aracı olarak önemli yer tutar. Düğün yemekleri arasında genellikle çorba, pilav, mantı, kuurdak ve özbek pilavı yer alır (K2, K5, K10). “Özbek pilavı Ahıska usulüyle sadeleştirilerek, baharatsız hazırlanır” (K2).

“Düğünlerde geçmişte hinkal ikramı yaygınken, günümüzde kalabalık nedeniyle daha pratik yemekler tercih edilmektedir” (K2). “Gelen misafirler bazen kete getirir” (K5).

Bayramlarda Yemek Kültürü

“Bayram sofraları hem dini hem kültürel olarak zengindir. Kurban ve Ramazan bayramlarında etli yemekler, salatalar (örneğin Rusların “olivye” salatası), tatlılar ve ev yapımı kompostolar sofralarda yer alır” (K5).



Resim 3. Ahıska Düğünü (2025)
(Yazarlar tarafından çekilmiştir).



Resim 4. Ahıska Düğünü (2025).
(Yazarlar tarafından çekilmiştir).

Cenazelerde Yemek Kültürü

Cenaze evlerinde yemek sade tutulur. Yemek çeşitliği gösterilmez, genellikle peynir, ekmek, çay ve sade çorba sunulur (K1, K2, K6). Cenazenin ardından 7.gün, 40.gün ve bazı yerlerde her Perşembe Kuran okunur ve bu günlerde kuran çorbası, helva hazırlanır (K1, K4, K6, K11). Ayrıca cenaze günü komşular cenaze evine yemek getirir, cenaze sahiplerinin yemek yapmaması için (K1-K2, K9, K12).

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Yemek kültürü, bir toplumun tarihsel geçmişi, sosyal yapısı ve inanç sistemiyle şekillenen, kuşaktan kuşağa aktarılan önemli bir kültürel mirastır. Ahıska Türkleri' nin yemek kültürü ise hem tarihsel göç deneyimlerinin hem de çok kültürlü etkileşimlerin bir yansımasıdır. Bu araştırmada, Ahıska mutfağının özellikleri araştırılmıştır. Araştırma bulguları, Ahıska Türkleri' nin göç ve sürgün süreçlerine rağmen geleneksel yemek kültürlerini büyük oranda koruduklarını göstermiştir.

Ahıska Türkleri' nin yemek kültürüne dair bulgular, literatürdeki diğer çalışmalarla da örtüşmektedir. Örneğin, “Türkiye’de yaşayan Ahıska Türkleri’ nin Yemek Kültürü” başlıklı çalışmada da geleneksel yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel miraslar olduğunu ve bu yolla kültürel sürekliliğin sağlandığı vurgulanmıştır (Seçim ve Kaya, 2019). Yine Selçuk Üniversitesi tarafından hazırlanan “Kazakistan’da Yaşayan Ahıska Türkleri’ nin Folkloru” başlıklı çalışmada da yemek kültürü, halk edebiyatı ile birlikte kültürel kimliğin yapıtaşlarından biri olarak ele alınmaktadır. Ahıska mutfağının sadece bir yemek alışkanlığı değil, aynı zamanda bir kimlik inşa aracı olarak işlev gördüğü vurgulanmıştır (Uludağ, 2018).

Ahıska Türkleri' nin yaşadıkları farklı coğrafyalarda yemek kültürüne yönelik bazı yerel etkilenmeler söz konusu olsa da(örneğin, Kazak ve Kırgız mutfaklarının etkisi), geleneksel tariflerin temel unsurların korunmuş olması, kültürel seçicilik ve adaptasyon yeteneğini göstermektedir. Örneğin, haçapur gibi yemekler, Gürcü, Ermeni ya da Kafkas kültürleriyle etkileşim içinde şekillenmiş olsa da, “Ahıska tuzuyla yoğrulmuş” tarifler, bu yemeklerin özgünleşmesini sağlamıştır (K2, K4, K6). Yemeklerin hazırlanma, sunulma ve

Ahıska Türkleri’ nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma

tüketilme biçimi, sadece damak tadına değil, aynı zamanda aile yapısına, dini inançlara ve sosyal yapıya dair değerleri de içinde barındırmaktadır.

Ancak yemek kültürü, yalnızca geleneksel tariflerin aktarımı değil; aynı zamanda içinde yaşanılan çevreyle etkileşimidir. Sürgün edilen Ahıska Türkleri, Özbekistan, Kazakistan, Kırgızistan gibi ülkelerde çevre halkın yemek kültüründen etkilenmiş, aynı zamanda kendi yemeklerini de bu coğrafyalara taşımıştır. Örneğin Özbek pilavı gibi yerel yemekler zamanla Ahıska sofralarına da girmiştir (Nasirova, 2024). Bu durum, kültürel adaptasyon ve dönüşüm doğal bir süreci olarak değerlendirilmektedir.

Diğer yandan, diaspora toplulukları için yemek sadece biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda “hafıza taşıyıcı”dır. Yani geçmişin acı hatıraları, sürgün ve özlem gibi duygular, yemekler aracılığıyla canlı tutulur (Faigov, 2020). Yemeklerin Ahıska Türkleri için kültürel belleği diri tutmada merkezi bir rol oynadığını vurgular. Misafirlik kültürü, düğün yemekleri, cenaze sonrası sunulan ikramlar gibi pratikler bu belleğin yaşanmasını sağlar.

Bu noktada temel tartışma, Ahıska yemek kültürünün “otantik biçimiyle” mi korunması gerektiği, yoksa bugünün koşullarına uyarlanarak mı yaşatılması gerektiği sorusudur. Bazı araştırmacılar, otantikliği korumanın kültürel kimlik açısından önemli olduğunu belirtirken (Yılmaz, 2015), bazıları ise kültürün değişimle var olabileceğini savunur (Faigov, 2020). Bu nedenle, yemek kültürünü sabit bir kalıp değil; yaşayan, dönüşen ve zenginleşen bir yapı olarak görmek gerekir.

Sonuç olarak, Ahıska yemek kültürü hem tarihsel hem kültürel bağlamda çok katmanlı bir yapıdadır. Geçmişin izlerini taşıyan yemekler, aynı zamanda geleceğe tutulan bir aynadır. Bu kültürel mirasın korunması, sadece gastronomik bir mesele değil, aynı zamanda sosyokültürel bir sorumluluktur.

KAYNAKÇA

- Akkieva, S. (2019). *Этнокультурное развитие турок-месхетинцев (ахыска) в Кабардино-Балкарии 1969-2019 гг. Культура и цивилизация, том 9, №3А.*
- Aydingün, A., Harding, Ç., Hoover M., Kuznetsov, I., ve Swerdlow, S. (2006). *Meskhethian Turks - an introduction to their history, culture and resettlement experiences.* Washington: Center of Applied Linguistics, Culture Profile.

- Beşerli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-141.
- Deveci, B. (2022). *Kültür ve yemek kültürü. Yemek Kültür ve Toplum içinde*. İstanbul: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Faigov, O. (2020). Ahıska Türklerinde din, kültür, kimlik ve iletişim. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), ss.1136–1157.
- Gençer, B. (2022). *Türkiye’de yaşayan Ahıska Türklerinin halk müziği kültürünün incelenmesi (Posof, Şenkaya, Şavşat, Yusufeli, Oltu Örneği)* (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Güzeloğlu, C. (2017). *Kazakistan’da Çimkent bölgesinde sürgünde yaşayan Ahıska Türklerinin kültür çatısı: Doğum, düğün, ölüm adetleri* (Yüksek Lisans Tezi). Ardahan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ardahan.
- Hacılı, A. (2014). *Ahıskalı Türklerin medeniyeti*. Uluslararası Ahıskalı Türklerin Hukuki ve Sosyal Sorunları Sempozyumu, Giresun, s.467-470.
- Keleş, E. (2020). *Türkiye’deki Ahıskalı Türklerin sosyal ve kültürel yaşamları* (Yüksek Lisans Tezi). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bilecik.
- Kocaalan, M. (2017). *Ahıska Türklerine ait yemek kültürünün füzyon mutfağa etkilerinin araştırılması*. Uluslararası Ahıska Türkleri Sempozyumu, 1, s.511-518.
- Köksal, A. (2007). *Bişkek’te yaşayan Ahıska Türklerinin folklorik değerleri ve oyun müzikleri* (Yüksek Lisans Tezi). Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bişkek.
- Kütükçü, A. (2005). Uluslararası hukuk çerçevesinde Ahıska Türkleri ’nin anavatanlarına dönüş sorunu. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (13), 272.
- Mammadov, R. (2014). *Sürgünde yaşayan Ahıskalı Türklerin kültürel direnişi*. Uluslararası Ahıskalı Türklerin Hukuki ve Sosyal Sorunları Sempozyumu, s.391-403.
- Nasirova, A. (2024). Azerbaycan’da yaşayan Ahıska Türklerinin etno-kültürel özellikleri: Kuba ve Hacmaz bölgesi örneğinde. *Academic Journal of History and Idea*, 11(5), 3035–3044.
- Nirun, N. ve Özönder, M. (1990). *Türk sosyo-kültür yapısı içinde âdetler, örfler, görenekler, gelenekler, millî kültür unsurlarımız üzerinde genel görüşler*. Ankara: AKM Yayıncılık.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 4, 2675-2695.
- Seçim, Y. ve Kaya, M. (2019). Türkiye’de yaşayan Ahıska Türklerinin yemek kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1631-1647.
- Şen, Ü. ve Delice, F. (2014). Ahıska Türklerinin müzik kültürlerine yönelik bir araştırma. *Turkish Studies*, 1851.

Ahıska Türkleri’ nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma

- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, s.273- 283.
- Uludağ, H. (2018). Kazakistan’da yaşayan Ahıska Türkleri’ nin folkloru (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Arel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- URL-1 (2025). Ahıska Türkleri’ nin Milli Mutfak Kültürü. Erişim tarihi: 08.02.2025, Erişim adresi: <https://9lib.net/article/turklerinin-mill-i-kulturu-surgunde-yasayan-ahıska-turklerinin-folklor.6qm335wy>.
- URL-2 (2025). Feşrun, Pinterest, Erişim tarihi: 15.05.2025, Erişim Adresi: <https://i.pinimg.com/736x/eb/b5/bb/ebb5bb8b7e825072f1b966b1a103b921.jpg>.
- Yenal, N. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, 71, ss.195-227.

Etik Beyan

“Ahıska Türkleri’ nin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Bu araştırmaya; birinci yazar %70 ve ikinci yazar %30 oranında katkı sağlamıştır.

Çatışma Beyanı

Araştırmalarla ilgili yazarların diğer kişi ya da kurumlarla yaşanabilecek çıkar çatışması yoktur.

EXTENDED ABSTRACT

Culture and food are interrelated concepts that nourish one another and are often referenced in relation to each other when defined independently. The diversification and specialization of food culture are significantly influenced by a combination of ecological environment, religious beliefs, cultural heritage, social and ethnic differences, levels of education, and collective cultural legacy, all of which merge with individual tastes and preferences. This study aims to examine the food culture of the

Ahıska Turks living in the city of Bishkek, as well as the development of this culture within its social, cultural, and historical context.

The Ahıska Turks (also known as Meskhetian Turks) are an ethnic group historically settled in the Meskheti and Javakheti regions of Georgia. The Ahıska Turks are of Central Asian origin and possess their own language, culture, and way of life. Historical research indicates that the Turkish population in the area dates back to pre-Christian times. The Ahıska Turks, a people of Caucasian origin, possess a unique culture that they have carried from the past to the present—one inherited from their ancestors and first nurtured in their original homeland, Ahıska. Today, they continue to preserve this culture in the places to which they were exiled. Within the societies they now live in, they are recognized by their 'Turkish' identity and stand out for their strong attachment to their cultural heritage. The Ahıska Turks have managed to maintain their way of life without losing their cultural identity in the various regions where they have lived. They have passed down cultural elements such as traditional cuisine, clothing styles, and handicrafts from generation to generation.

The food culture of the Ahıska Turks is a unique heritage rich in regional and cultural diversity, shaped by historical processes and ethnic interactions. However, there are only a limited number of studies that have examined Ahıska cuisine in depth and investigated the current status and preservation of this culture. This thesis aims to address an important gap both regionally and globally by focusing on the food culture of the Ahıska Turks. Preserving and promoting the culinary culture of the Ahıska Turks is of great importance not only as a gastronomic value but also as an element of cultural identity, emphasizing the need to safeguard and transmit it to future generations. The population of this study consists of Ahıska Turks living in the city of Bishkek who possess knowledge and experience regarding traditional Ahıska food culture. The population includes individuals familiar with the Ahıska Turkish cuisine and actively maintaining this culture. The sample of this study comprises a group of seven individuals selected through purposive sampling, representing different age groups, genders, and socio-demographic characteristics.

Both documentary review and semi-structured interview techniques were used to collect data in this study. In the first phase, a literature review was conducted on the historical migration processes, cultural structures, and culinary traditions of the Ahıska Turks by examining books, articles, theses, and various academic sources. As part of the fieldwork, semi-structured interviews were conducted with individuals living in Bishkek who possess knowledge about the food culture of the Ahıska Turks. During the interviews, participants were asked questions about traditional dishes unique to the Ahıska Turks, the preparation of these dishes, the ingredients used, the role of these foods on special occasions (such as Ramadan Feast, weddings, circumcision ceremonies, funerals), their significance in rituals, and the understanding of hospitality. Data were collected using audio recording devices, and the interviews were later transcribed. The qualitative data obtained from participants' narratives were analyzed using content analysis to identify meaningful themes and findings. The collected data were analyzed using content analysis. The data obtained from the interviews were categorized into themes and examined under main headings such as the food culture of the Ahıska Turks, meals on special occasions, rituals, and hospitality. The data were interpreted based on the participants' experiences and opinions, revealing how the food culture of the Ahıska Turks has been shaped and sustained from the past to the present.

In Ahıska cuisine, pastries and dough-based dishes are particularly prominent. Foods such as hinkal, mantı, katmer, kete, khachapuri, and harsho are among the main delicacies typically prepared for ceremonies and special occasions. The Ahıska Turks have not forgotten their national culinary culture and have preserved this cultural heritage up to the present day. The special dishes of Ahıska cuisine require great care both in their preparation and presentation. Hinkal and mantı are among the most important and beloved dishes in Ahıska cuisine. The main ingredients used in the dishes are dough, meat, yogurt, cheese, and dairy products. The majority of the interviewees emphasized that yogurt and cheese are always present on the Ahıska Turks' table, and these two products are an indispensable part of their daily meals. Pastry dishes hold an important place in the food culture.

Hospitality lies at the core of the food culture. Preparing the table in the best possible way and serving the finest dishes for guests is regarded as a reflection of the home's value. "The best of everything is offered to the guest. Whatever is available at home, priority is given to the guest; it is the family's responsibility to ensure the guest leaves satisfied." In Ahıska Turks' weddings, food holds an important place both as a means of celebration and social sharing. Wedding meals typically include soup, pilaf, mantı, kuurdak, and Uzbek pilaf. "Uzbek pilaf is simplified in the Ahıska style and prepared without spices."

The findings regarding the food culture of the Ahıska Turks align with other studies in the literature. For example, a study titled "The Food Culture of Ahıska Turks Living in Turkey" emphasizes that traditional dishes are cultural heritages passed down from generation to generation, thus ensuring cultural continuity. Similarly, the study "Folklore of Ahıska Turks Living in Kyrgyzstan," prepared by Selçuk University, addresses food culture alongside folk literature as one of the building blocks of cultural identity. It highlights that Ahıska cuisine functions not only as a dietary habit but also as a tool for identity construction.