



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2019, 3(4): 1631-1647.

DOI: [10.26677/TR1010.2019.262](https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.262)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## KAVRAMSAL MAKALE

### Türkiye’de Yaşayan Ahıska Türklerinin Yemek Kültürü

Dr. Yılmaz SEÇİM, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, e-posta: [ysecim@erbakan.edu.tr](mailto:ysecim@erbakan.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9112-7650>

Metehan KAYA, Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, e-posta: [metehankaya100@gmail.com](mailto:metehankaya100@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0193-7121>

#### Öz

Toplumların tarihsel bir süreç içerisinde geliştirdiği ve günlük ihtiyaçlar doğrultusunda uzun yıllar boyunca özelliğini koruduğu bir yemek kültürü vardır. Her toplum kendi öz benliğini ve değerlerini yine kendine has olan yemeklerinde göstermektedir. Fakat bazen tarih sahnesinde yer alan üzücü ve insanlık dışı ya da tamamen coğrafi yetersizliklerden dolayı yapılan veya maruz kalınan göç durumlarında, toplumlar ata topraklarından oldukça uzaklarda yaşamak zorunda kalmaktadır. Bu çalışmada göç etmek zorunda kalan ve dünyanın değişik bölgelerine dağılan Ahıska Türklerinin yemek kültürünün yazılı olarak kayıt altına alınması ve ilerleyen dönemlerde Türkiye’ye yerleşen Ahıska Türklerinin yemek kültürlerine ışık tutması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma tekniklerinden olan mülakat, gözlem ve grup odak teknikleri kullanılmıştır. Konya, Karaman ve Osmaniye illerinde ikamet eden Ahıska Türkleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Ahıska Türklerinin göç etmelerinin üzerinden uzun zaman geçmesine rağmen hala yemek kültürlerini devam ettirdikleri görülmüştür. Devam eden bu yemek kültürlerinde zaman içinde bölgesel farklılıklar nedeniyle değişimler meydana geldiği görülmüştür. Ahıska Türklerinin yemek kültürlerinin hamur işi ve ateş ikilisi üzerine kurulduğu görülmektedir. Kış için yaptıkları hazırlıklar ve bu hazırlıkların yapım aşamasındaki birlik, beraberlik ise Ahıska Türklerinin benliğini oluşturmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Ahıska Türkleri, Etnik Mutfak, Gastronomi, Yemek Kültürü.

**Makale Gönderme Tarihi:** 13.05.2019

**Makale Kabul Tarihi:** 01.10.2019

#### Önerilen Atıf:

Seçim, Y. ve Kaya, M. (2019). Türkiye’de Yaşayan Ahıska Türklerinin Yemek Kültürü, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 1631-1647.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



CONCEPTUAL PAPER

**Food Cultures of the Meskhetian Turks Living in Turkey**

Dr. Yılmaz SEÇİM, Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya, e-mail: [ysecim@erbakan.edu.tr](mailto:ysecim@erbakan.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9112-7650>

Metehan KAYA, MSc., Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya, e-mail: [metehankaya100@gmail.com](mailto:metehankaya100@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0193-7121>

**Abstract**

There is a food culture developed by societies in a historical process and preserved for many years in line with daily needs. Every society shows its own self and values in its own food. However, sometimes in the cases of migration and exposure due to sad and inhumane or purely geographical deficiencies in the historical scene, societies have to live quite far from the ancestral lands. This study aimed forced to migrate and disperse to different parts of the world Meskhetian be recorded in writing of the food culture of the Turks and settled in Turkey in the coming period to shed light on the culture dishes Meskhetian Turks. Interview, observation and group focus techniques which are qualitative research techniques were used in the study. Interviews were held with Meskhetian Turks residing in Konya, Karaman and Osmaniye provinces. As a result of the study, it has been seen that Meskhetian Turks have continued their food culture even after a long time since their migration. It has been observed that these ongoing food cultures have changed over time due to regional differences. It is seen that the food culture of Meskhetian Turks is based on pastry and fire duo. Their preparations for the winter and the unity of these preparations under construction, togetherness constitutes the self of Meskhetian Turks.

**Keywords:** Meskhetian Turks, Ethnic Cuisine, Gastronomy, Food Culture.

**Received:** 13.05.2019

**Accepted:** 01.10.2019

**Suggested Citation:**

Seçim, Y. and Kaya, M. (2019). Food Cultures of the Meskhetian Turks Living in Turkey, *Journal of Turkish Tourism Research*, 3(4): 1631-1647.

© 2019 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.