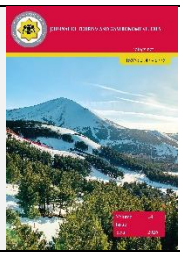
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Kırgız Geleneksel Tatlıları: Teknolojik ve Sembolik Yönleri (Kyrgyz Traditional Sweets: Technological and Symbolic Dimensions)

*** Sapargül TURDUBEKOVA** [a], **Dinara ISAKOVA** [a]

[a] Kyrgyzstan-Turkey Manas University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bishkek/Kyrgyzstan

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.08.2025

Kabul Tarihi: 25.03.2026

Anahtar Kelimeler

Kırgız mutfağı

Talkan

Sade yağ

Bal

Geleneksel tatlılar

Kültürel süreklilik

Öz

Bu çalışma, Borubayev tarafından derlenen Kırgız Daamy adlı etnografik koleksiyonun Tatlılar bölümündeki 49 geleneksel tarifi içerik analizi yöntemiyle inceleyerek Kırgız geleneksel tatlılarının teknolojik özelliklerini, sembolik işlevlerini ve çağdaş dönüşümlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Tarifler hazırlanabilirlik düzeyine göre üç gruba ayrılmıştır: evde yapılabilen geleneksel tatlılar (18 tarif), doğu kökenli ve profesyonel beceri gerektiren tatlılar (12 tarif) ve meyve bazlı reçel ile kurutulmuş ürünler (19 tarif). Ev yapımı tatlıların temel bileşenleri olan talkan, sade yağ ve bal; yalnızca besleyici değil, aynı zamanda ritüel ve kültürel anlam taşıyan öğelerdir. Talkan bazlı tatlılar, doğum, düğün ve yas gibi yaşam döngüsü törenlerinde merkezi sembolik işlevler üstlenmektedir. Endüstriyel ürünlerin geleneksel tariflerin yerini giderek daha fazla alması, kültürel sürekliliği ve kuşaklararası bilgi aktarımını tehdit etmektedir. Bununla birlikte, yerel üretim pratikleri, gastronomi turizmi ve dijital aktarım kanalları bu mirasın yaşatılmasına katkı sağlamaktadır. Çalışma, Kırgız tatlılarının hem gastronomik hem de kimliksel bir miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır.

Keywords

Kyrgyz cuisine

Talkan

Ghee

Honey

Traditional sweets

Cultural continuity

Abstract

This study aims to examine the technological characteristics, symbolic functions, and contemporary transformations of Kyrgyz traditional sweets through a content analysis of 49 recipes in the Sweets section of the ethnographic compilation Kyrgyz Daamy compiled by Borubayev. The recipes are classified into three groups based on accessibility: traditional homemade sweets comprising 18 recipes, Eastern-style confections requiring professional skills comprising 12 recipes, and fruit-based preserves and dried products comprising 19 recipes. The dominant ingredients of homemade sweets, namely talkan, clarified butter, and honey, are not merely nutritional elements but carry ritual and cultural significance. Talkan-based sweets play central symbolic roles in life-cycle ceremonies including births, weddings, and funerals. The increasing replacement of traditional recipes by industrial products threatens cultural continuity and intergenerational knowledge transmission. Nevertheless, local production practices, gastronomy tourism, and digital transmission channels contribute to the survival of this heritage. The study demonstrates that Kyrgyz sweets constitute both a gastronomic and an identity-based cultural legacy.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*

E-posta: sapargul.turdubekova@manas.edu.kg (S. Turdubekova)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1827