



Farklı Ülkelerden Gelen Öğrencilerin Kırgız Mutfak Kültürüne Ait Değerlendirmeleri (Assessments of Kırgız Kitchen Culture by Students from Different Countries)

Ahmet TAYFUN^a , * Gülmira SAMATOVA^b , Sapargül TURDUBEKOVA^b 

^a Kırgızistan-Türkiye Manas University, School of Tourism and Hospitality, Department of Tourism and Hotel Management, Manas/Kırgızistan

^b Kırgızistan-Türkiye Manas University, School of Tourism and Hospitality, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Manas/Kırgızistan

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:22.01.2020

Kabul Tarihi:03.11.2020

Anahtar Kelimeler

Kırgız mutfağı

Yiyecek-içecek

Uluslararası öğrenciler

Öz

Farklı ülkelere eğitim görmek amacıyla giden üniversite öğrencileri gittikleri ülkelerde alanları ile ilgili eğitim almakla birlikte o ülkenin tarihini, kültürünü ve beslenme alışkanlıklarını da öğrenirler. Bu öğrenciler bir yandan kendi beslenme alışkanlıklarını sürdürmeye çalışırken diğer yandan da eğitim gördükleri ülkenin beslenme kültürüne uyum sağlamakta güçlükler yaşayabilmektedirler. Bu çalışma Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesine öğretim görmek amacıyla farklı ülkelere gelen uluslararası öğrencilerin Kırgız Mutfak kültürüne ait değerlendirmelerini ve alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Hazırlanan anket formu aracılığıyla altı farklı ülkeden gelen öğrencilerin Kırgız Mutfağına ait yiyecek ve içecekleri tüketme sıklığı ve Kırgız mutfağına ait yiyecek ve içecekleri beğenme durumlarına ait farklı sorular sorulmuştur. Öğrencilerin Kırgız Mutfağına ait yiyecek ve içecekleri beğenme durumlarına ve kullanma sıklıklarına ait farklı aritmetik ortalamalar elde edilmiştir. Yapılan Anova Testi sonucunda ülkeler arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir.

Keywords

Kyrgyz cuisine

Food-beverage

International students

Abstract

University students going to study in different countries receive education about their fields in these countries, as well as learn the history, culture and eating habits of that country. While these students try to maintain their own eating habits, they may also have difficulties in adapting to the nutrition culture of the country when they stay. This study was conducted to determine the assessments of international students, attending Kyrgyzstan-Turkey Manas University about the culture and habits of Kyrgyz Cuisine. Through the questionnaire form prepared, different questions were asked about the frequency of consuming food and drinks belonging to the Kyrgyz Cuisine and the likes of that food and drinks belonging to the Kyrgyz cuisine. Differences in arithmetic averages were obtained for students' liking of food and drink belonging to Kyrgyz Cuisine and their frequency of use. As a result of the Anova Test, statistically, significant differences were found between countries.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulmira.samatova@manas.edu.kg/ (G. Samatova)

DOI: 10.21325/jotags.2020.695

GİRİŞ

Beslenme sadece biyolojik bir ihtiyaç olmayıp ülkenin pozitif imajı (Akıllı, 2018) işlevini de üstlenebilmektedir. Jeopolitik, teknolojik ve ekonomik değişimlerin sonucunda Kırgızların beslenme kültürü büyük değişimlere uğramaktadır. Et-süt-tahıl sisteminden (Кайыпов, 2011) tahıl-süt-et sistemine geçilmektedir (Ince, vd., 2019). Bu değişimlere rağmen Kırgız mutfak kültürünün geleneksel özelliklerini kaybetmemeye çalışan klasik bir yapıya sahip olduğunu görülmektedir. At eti, sütü ve ürünleri törensel yemekler olarak Kırgız mutfak kültüründe tarihten beri devam edegelmektedir. Keçi ve koyun sütü üretimi ise günümüzde kaybolmuş durumdadır. Topoz (Yak) sütü ve ürünleri Kırgızistan'ın belirli bölgelerinde üretilmektedir. Kırgız mutfağının temel özelliklerinden biri ise doğal ürünlerin kullanılmasındadır. Diğer kültürlerde olduğu gibi baharatların ve diğer katkı malzemelerinin az veya nadir kullanımı buna örnek gösterilebilir. Kırgız yemeklerinde kullanılan ürünlerin sade olması doyurucu ve lezzetli olma özelliğini ortaya çıkartmaktadır. Diğer bir değişim ise daha önceden sıkça tüketilen koyun ve at etinin yerini dana etine bırakmasıdır.

Geleneksel Kırgız mutfak kültüründe avcılık, göçebelik, ziraat gibi alanların izlerine rastlanılabilir. Kırgız yemek kültürünün maddi kaynağının temelini et, süt ve hamur işleri oluşturur. Kırgız mutfak geleneğinde halen devam eden kültürlerin birisi de hala koyun ve at etinden yapılmış yemeklerin sunulmasıdır. Ziyafet sofralarında sunulan Kırgız geleneksel yemekleri arasında Beşbarmak, Taş kordo, Kuurdak, Dımdama v.b. yer almaktadır (Abramzon, 1946). Bişkek'te yapılan Kırgız milli yemeği Beşbarmak Guinness Rekorlar Kitabına girmiştir (<http://www.milliyet.com.tr/dunya/rekor-icin-bes-parmak-yemeği-ve-at-sucugu-hazirlandi>, 2018).

Bu araştırmanın da konusunu oluşturan Kırgız Mutfağına ait bazı yiyecek içecekler şunlardır:

At eti; kazı karta-günümüz Kırgızlarının ritüel yemeklerindedir. Genelde soğuk meze şeklinde sunulmaktadır.

Kazı; atın kaburga üstü yağı ve etinden oluşan parçasıdır. Genelde sucuk yapımında kullanılmaktadır. At sucuğu kaburgalı ve kaburgasız olarak iki türlü yapılmaktadır. At etinin en kıymetli parçaları- uça (İsakov, 2011) tütsülenmiş kaburgalı suçuk sayılır.

Karta; atın kalın bağırsağı, değerli soğuk meze olarak sunulur.

At sütü; her hangi bir işlemde geçmemiş Kısarak sütü-bee sütü.

Beşbarmak; Kırgız halkının misafir perverliğinin bir sembolü olarak Beşbarmak gösterilebilir (Бөрүбаев, 1984). Çok ince doğranmış haşlanan hayvan eti ve o et suyunda pişirilen kesme(erişte) ile karışımıdır, üzerine et suyunda kaynatılmış ince doğranmış soğan ve karabiber ile yapılan sos çok bol dökülür. Kırgızların en önemli yemeğidir. Özellikle ağır misafirlere ikram edilir.

Boorsok; mayalanmış hamur kızartmasıdır. Eskiden büyük bayramlarda ve konuk karşılamada yapılan hamur işi, şimdi marketlerde kolay bulunabilecek hamur işidir.

Carma; Kırgız ulusal meşrubatı, sulu yemek, soğuk çorba, başka isimleri- açıma, açıma köcö yani ekşi içecek (Бөрүбаев, 1984). Değirmenden geçirilen kavrulmuş arpa ya da buğday - Talkanı kaynamış suda pişirilmesi ve mayalandırılması ile elde edilir(Sagyndykov, vd., 2016).

Çak-çak; Türk boylarının çoğunda yaygın bir şekilde tüketilen hamur tatlısı. Yağlı hamurun bol yağda kızartılmasında sonra bal, kuru üzüm ve ceviz ile karıştırılmasıyla yapılır (Günyel, vd., 2018).

Çalap; ayran, soğuk içecek (Бөрүбаев, 1984) , genelde süzme yoğurda (bazen yoğurt) soğuk su ve tuz ilave ederek iyice karıştırılarak yapılan içecek (Элеманова, vd., 2019).

Çuçuk; sucuk, sadece at etinden yapılır. Sucuk, atın 12 metre uzunluğundaki ince bağırsağından yapılır. Sucuk doldurulacak bağırsak iki karıştan kesilir (ikişer karış uzunluğunda). Sonra da içine konulacak etin özelliğine göre kabırgaluu çuçuk (kaburgalı sucuk) ve çülük çuçuk (halka sucuk) adını alan iki farklı türde yapılır (İsakov, 2011).

Çüçpara; (çüçbara, kısaltılmış çüç-tatlı, barak-yaprak (Жапанов, 2012) ince açılan çüçpara hamurunun küçük kareler ya da yuvarlaklar halinde kesildikten sonra iç harcının bu kare veya yuvarlak şeklindeki hamurlara paylaştırılması ve hamurun istenilen şekilde (bölgelere göre kapama şekli değişir) kapatılarak suda ya da et suyunda haşlanmasıyla yapılan yöresel sulu bir (Бөрүбаев, 1984) yemektir (<https://harbiyiorum.com/manti-nedir/>, 2015).

Kattama; ince(2mm) açılmış tereyağ ya da sıvı yağı, kızartılmış hamur yapraklarının arasına kuru soğan konulup, 3-4 kez katlanarak kızgın tavada veya fırında pişirilmesi ile elde edilen hamur işidir (Бөрүбаев, 1984).

Kımız; kısrak sütünün fermente edilmesiyle elde edilen geleneksel içecek.

Kırgız Paloo (Aş); et, yağ ve pirinçten oluşan kıymetli yemek. Bölgeye göre içine konulacak malzemeler değişiyor.

Kompot (fr.compote); taze ya da kurutulmuş meyve çeşitlerin şekerli su ile kaynatılması şeklinde yapılan tatlı içecek.

Kurut; kurutulmuş süzme yoğurt, kuru peynir çeşididir (Günyel, vd., 2018).

Kuurdak; et, soğan ve sarımsak ile kavurması. Kesilen hayvanın boyun, arka etlerine iç organları (karaciğer, kalp, böbrek,) karıştırılarak kavurmasına kara kuurdak denir (Бөрүбаев, 1984).

Lagman (dungan dilinen luyumyan lag- gerilmiş, man- hamur) ; elle çekilen hamur erişttesi ve et ve sebze sosu ya da et suyu ile servis edilir (Бөрүбаев, 1984).

Mantu; ince açılan mantu hamurunun küçük kareler yada yuvarlaklar halinde kesildikten sonra iç harcının bu karelere veya mermilere paylaştırılması ve hamurun istenilen şekilde (bölgelere göre kapama şekli değişir) kapatılarak buharlı tencerede (Günyel, vd., 2018). *kaskanda haşlanmasıyla yapılan bir hamur işi (Бөрүбаев, 1984) yemeğidir.

Samsı; sade ya da katmerli hamurlara et kıyması, soğan, karabiber eklenecek yapılan hamur işidir. Genelde kazanda (kazan samsa) veya tandırda (tandır samsa için sade hamur ve kuzunun kuyruk yağı kullanılır) yapılır (Günyel, vd., 2018).

Tandır Nan; mayalanmış hamurdan tandır ocakta yapılan ekmek türü.

Şaşlık; kuş başı doğranmış etler şişe takılarak kömür ateşinde pişirilir bir tür şiş kebabıdır.

Yöntem

Araştırmada veri toplamak için anket yönteminden yararlanılmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda araştırmacılar tarafından hazırlanan anket formu, öğrencilerin Kırgız Mutfak kültürü hakkındaki değerlendirmelerini ölçmeye yönelik sorulardan oluşmuştur. Elde edilen veriler araştırmanın amacına uygun olarak SPSS paket programı kullanılarak frekans ve yüzdeleri alınmış, farklılıkları görebilmek için de Anova testi yapılmıştır.

Evren ve Örneklem

Kırgızistan'da son yıllarda tarihsel akrabalık bağları bulunan ülkelerin öğrencilerine uyguladığı programlarla, kültürlerarası iletişim ve etkileşim artmakta ve yoğun bir hareketlilik görülmektedir. (<http://www.stat.kg/media/publicationarchive.pdf>). Araştırmanın evrenini oluşturan Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesinde okuyan uluslararası öğrenci sayıları Tablo 1 de verilmiştir. Soruları cevaplamaya gönüllü 806 öğrenciden 197 si araştırmanın örneklemini oluşturmuştur.

Tablo1. Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesindeki Uluslararası Öğrenci Sayıları

Ulke	Öğrenci Sayısı
TURKMENİSTAN	18
TURKİYE	309
TACİKİSTAN	166
RUSYA	23
ÖZBEKİSTAN	96
MOĞOLİSTAN	34
KAZAKİSTAN	114
ÇİN	6
AFGANİSTAN	3
AZERBAYCAN	5
TOPLAM	806

Bulgular

Araştırmaya katılan öğrencilere ait bazı temel bilgiler Tablo 2’de ayrıntılı olarak verilmiştir.

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Öğrencilere Temel Bazı Bilgiler

		n	%
Cinsiyet	Kadın	87	44,2
	Erkek	107	54,3
	Cevapsız	3	1,5
Fakülte	Turizm ve Otelcilik YO	58	29,4
	Beden Eğitimi ve Spor YO	7	3,6
	Edebiyat Fakültesi	29	14,7
	Fen Fakültesi	15	7,6
	Güzel Sanatlar Fakültesi	8	4,1
	İlahiyat Fakültesi	7	3,6
	İletişim Fakültesi	14	7,1
	Veterinerlik Fakültesi	11	5,6
	İktisadi ve İdari Bilimler Fak.	17	8,6
	Meslek Yüksekokulu	6	3,0
	Mühendislik Fakültesi	5	2,5
	Ziraat Fakültesi	1	0,5
Cevapsız	19	9,6	
Sınıf	1-sınıf	75	38,1
	2-sınıf	56	28,4
	3-sınıf	43	21,8
	4-sınıf	14	7,1
	Lisansüstü (Master/Doktora)	6	3,0
	Cevapsız	3	1,5

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Öğrencilere Temel Bazı Bilgiler (devamı)

Ülke	Türkiye	64	32,5
	Kazakistan	30	15,2
	Özbekistan	25	12,7
	Tacikistan	33	16,8
	Azerbaycan	3	1,5
	Rusya	4	2,0
	Diğer	36	18,3
	Cevapsız	2	1,0
Kırgız Yemeklerini ilk nerede tattınız?	Aile ortamında	41	20,8
	Üniversite yemekhanesinde	71	36,0
	Arkadaşımın evinde	24	12,2
	Yiyecek içecek işletmelerinde	48	24,4
	Diğer	12	6,1
	Cevapsız	1	0,5
Kırgızistan'a kendi ülkenize ait yemek bulabiliyor musunuz?	Her zaman	73	37,1
	Bazen	112	56,9
	Hiç	12	6,1

Tablo 3. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Tüketme Sıklığı

Yiyecek/İçecek		Hiç tüketmedi	Bir kez tattım	Ayda bir tüketirim	On beş günde bir tüketirim	Haftada bir tüketirim	Haftada 1'den fazla tüketirim	Cevapsız	Toplam
		n	%	n	%	n	%	n	
Kompot	n	29	28	60	20	33	25	2	197
	%	14,7	14,2	30,5	10,2	16,8	12,7	1,0	100,0
Çalap	n	19	26	39	28	36	47	2	197
	%	9,6	13,2	19,8	14,2	18,3	23,9	1,0	100,0
Çarma	n	88	32	33	19	10	5	10	197
	%	44,7	16,2	16,8	9,6	5,1	2,5	5,1	100,0
Kımız	n	80	58	32	12	8	6	1	197
	%	40,6	29,4	16,2	6,1	4,1	3,0	,5	100,0
At Sütü	n	113	35	21	7	10	5	6	197
	%	57,4	17,8	10,7	3,6	5,1	2,5	3,0	100,0
Kurut	n	25	36	35	19	30	49	3	197
	%	12,7	18,3	17,8	9,6	15,2	24,9	1,5	100,0
Boorsok	n	18	34	39	38	30	33	5	197
	%	9,1	17,3	19,8	19,3	15,2	16,8	2,5	100,0
Şaşlık	n	24	25	52	34	35	21	6	197
	%	12,2	12,7	26,4	17,3	17,8	10,7	3,0	100,0
Kattama	n	48	34	44	17	26	21	7	197
	%	24,4	17,3	22,3	8,6	13,2	10,7	3,6	100,0
Tandır Nan	n	9	24	30	26	44	60	4	197
	%	4,6	12,2	15,2	13,2	22,3	30,5	2,0	100,0
Samsı	n	10	20	25	24	35	77	6	197
	%	5,1	10,2	12,7	12,2	17,8	39,1	3,0	100,0
At Eti , Kazı Karta	n	98	41	21	9	12	12	4	197
	%	49,7	20,8	10,7	4,6	6,1	6,1	2,0	100,0
Beşparmak	n	63	41	42	18	19	11	3	197
	%	32,0	20,8	21,3	9,1	9,6	5,6	1,5	100,0
Çuçuk	n	93	37	23	15	14	9	6	197
	%	47,2	18,8	11,7	7,6	7,1	4,6	3,0	100,0
Çuçpara	n	82	25	24	30	22	6	8	197
	%	41,6	12,7	12,2	15,2	11,2	3,0	4,1	100,0

Tablo 3. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Tüketme Sıklığı (devamı)

Kuurdak	n	19	32	46	40	32	26	2	197
	%	9,6	16,2	23,4	20,3	16,2	13,2	1,0	100,0
Lagman	n	12	27	45	49	32	30	2	197
	%	6,1	13,7	22,8	24,9	16,2	15,2	1,0	100,0
Mantı	n	11	22	44	33	41	44	2	197
	%	5,6	11,2	22,3	16,8	20,8	22,3	1,0	100,0
Kırgız Paloo	n	39	22	35	33	33	27	8	197
	%	19,8	11,2	17,8	16,8	16,8	13,7	4,1	100,0
Çak-Çak	n	70	34	33	26	12	17	5	197
	%	35,5	17,3	16,8	13,2	6,1	8,6	2,5	100,0

Tablo 3 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin en sık (%39,1) ile Samsı tükettikleri onu sırayla Tandır Nan ve Kurutun izlediği anlaşılmaktadır. En az tüketilen ise (%57,4) ile At Eti olarak ortaya çıkmıştır.

Tablo 4. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kırgızistan'a Gelirken Ülkelerinde Yiyecek İçecek Getirme Durumları

Ülke		Yiyecek İçecek Getirme Durumu		Toplam
		Evet	Hayır	
Rusya	n	1	3	4
	%	25	75	100
Azerbaycan	n	0	3	3
	%	0	100	100
Tacikistan	n	17	16	33
	%	51,5	48,5	100
Özbekistan	n	16	8	24
	%	66,7	33,3	100
Kazakistan	n	16	14	30
	%	53,3	46,7	100
Türkiye	n	36	28	64
	%	56,3	43,8	100
Diğer	n	9	26	35
	%	25,7	74,3	100
Toplam	n	95	98	193
	%	49,2	50,8	100

Tablo 4 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerden kendi ülkelerinden en fazla yiyecek içecek getirenler sırayla Özbek %66,7), Türk (%56,3) ve Kazak (%53,3) öğrencilerin olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 5. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kırgız Mutfak Kültürünü Kendi Ülke Mutfak Kültürlerine Benzer Görme Durumları

Ülke		Kendi Mutfak Kültürü ile Kırgız Mutfak Kültürünün Benzerlik Durumu			Toplam
		Evet	Kısmen	Hayır	
Rusya	n	0	4	0	4
	%	0,0	100,0	0,0	100,0
Azerbaycan	n	1	2	0	3
	%	33,3	66,7	0,0	100,0
Tacikistan	n	22	10	1	33
	%	66,7	30,3	3,0	100,0
Özbekistan	n	19	5	1	25
	%	76,0	20,0	4,0	100,0
Kazakistan	n	18	11	1	30
	%	60,0	36,7	3,3	100,0
Türkiye	n	17	35	12	64
	%	26,6	54,7	18,8	100,0
Diğer	n	12	20	3	35
	%	34,3	57,1	8,6	100,0
Toplam	n	89	87	18	194
	%	45,9	44,8	9,3	100,0

Araştırmaya katılan öğrencilerin Kırgız mutfak kültürünü kendi ülke mutfak kültürüne benzer görme durumları Tablo 5’de verilmiştir. Tablo incelendiğinde sırayla Özbekistan (%76), Tacikistan (%66,7) ve Kazakistan (66,0) gelen öğrencilerin Kırgız mutfak kültürünü kendi mutfak kültürlerine benzer gördükleri anlaşılmaktadır.

Tablo 6. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Beğenme Durumları

Yiyecek-İçecekler		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Cvpz.	Toplam
Kompot	n	33	13	11	15	27	12	21	14	7	41	3	197
	%	16,8	6,6	5,6	7,6	13,7	6,1	10,7	7,1	3,6	20,8	1,5	100,0
Çalap	n	14	15	13	11	14	12	11	20	18	66	3	197
	%	7,1	7,6	6,6	5,6	7,1	6,1	5,6	10,2	9,1	33,5	1,5	100,0
Carma	n	55	16	22	12	18	6	12	6	8	26	16	197
	%	27,9	8,1	11,2	6,1	9,1	3,0	6,1	3,0	4,1	13,2	8,1	100,0
Kımız	n	43	17	18	14	20	10	7	8	10	40	10	197
	%	21,8	8,6	9,1	7,1	10,2	5,1	3,6	4,1	5,1	20,3	5,1	100,0
At Sütü	n	62	12	13	16	22	11	8	5	10	23	15	197
	%	31,5	6,1	6,6	8,1	11,2	5,6	4,1	2,5	5,1	11,7	7,6	100,0
Kurut	n	26	4	16	11	15	15	17	14	16	56	7	197
	%	13,2	2,0	8,1	5,6	7,6	7,6	8,6	7,1	8,1	28,4	3,6	100,0
Boorsok	n	4	6	11	13	19	15	24	14	15	70	6	197
	%	2,0	3,0	5,6	6,6	9,6	7,6	12,2	7,1	7,6	35,5	3,0	100,0
Şaşlık	n	7	6	11	10	12	18	17	18	20	68	10	197
	%	3,6	3,0	5,6	5,1	6,1	9,1	8,6	9,1	10,2	34,5	5,1	100,0
Kattama	n	14	13	13	15	21	15	20	11	18	48	9	197
	%	7,1	6,6	6,6	7,6	10,7	7,6	10,2	5,6	9,1	24,4	4,6	100,0
Tandır Nan	n	1	7	4	8	11	14	10	21	22	20	190	7
	%	,5	3,6	2,0	4,1	5,6	7,1	5,1	10,7	11,2	10,2	96,4	3,6
Samsı	n	12	6	7	5	17	13	18	25	22	60	12	197
	%	6,1	3,0	3,6	2,5	8,6	6,6	9,1	12,7	11,2	30,5	6,1	100,0
At Eti, Kazı, Karta	n	54	16	5	12	14	11	11	10	12	37	15	197
	%	27,4	8,1	2,5	6,1	7,1	5,6	5,6	5,1	6,1	18,8	7,6	100,0
Besparmak	n	34	9	9	13	21	11	18	12	14	51	5	197
	%	17,3	4,6	4,6	6,6	10,7	5,6	9,1	6,1	7,1	25,9	2,5	100,0
Çuçuk	n	51	16	19	8	12	16	11	12	8	25	19	197
	%	25,9	8,1	9,6	4,1	6,1	8,1	5,6	6,1	4,1	12,7	9,6	100,0
Çuçpara	n	41	12	16	15	18	13	16	10	15	26	15	197
	%	20,8	6,1	8,1	7,6	9,1	6,6	8,1	5,1	7,6	13,2	7,6	100,0
Kuurdak	n	13	4	12	13	8	17	18	26	16	61	9	197
	%	6,6	2,0	6,1	6,6	4,1	8,6	9,1	13,2	8,1	31,0	4,6	100,0
Lagman	n	6	7	9	11	8	18	16	21	31	65	5	197
	%	3,0	3,6	4,6	5,6	4,1	9,1	8,1	10,7	15,7	33,0	2,5	100,0
Mantı	n	10	6	7	10	22	13	17	25	22	59	6	197
	%	5,1	3,0	3,6	5,1	11,2	6,6	8,6	12,7	11,2	29,9	3,0	100,0
Kırgız Paloo	n	13	6	11	12	27	14	13	28	15	44	14	197
	%	6,6	3,0	5,6	6,1	13,7	7,1	6,6	14,2	7,6	22,3	7,1	100,0
Çak-çak	n	33	13	18	13	22	14	7	12	17	34	14	197
	%	16,8	6,6	9,1	6,6	11,2	7,1	3,6	6,1	8,6	17,3	7,1	100,0

Tablo 6 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin Kırgız mutfağına ait en beğendikleri yiyecekler sırayla Boorsok (%35,5)i, Şaşlık (%34,5), Lagman (33,0) ortaya çıktığı anlaşılmaktadır.

Tablo 7. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kendi Mutfaklarında Kırgız Mutfağına Benzer Yiyecek ve İçecekleri Olma Durumları

Yiyecek ve İçecekler			Ülkeler							Toplam
			Türkiye	Kazakistan	Özbekistan	Tacikistan	Azerbaycan	Rusya	Diğer	
Kompot	Evet	N	56	27	23	32	1	3	35	177
		%	31,6	15,3	13,0	18,1	,6	1,7	19,8	100,0
	Hayır	N	7	1	2	1	2	1	1	15
		%	46,7	6,7	13,3	6,7	13,3	6,7	6,7	100,0
Çalap	Evet	N	45	15	16	26	2	2	18	124
		%	36,3	12,1	12,9	21,0	1,6	1,6	14,5	100,0
	Hayır	N	18	13	9	7	1	2	18	68
		%	26,5	19,1	13,2	10,3	1,5	2,9	26,5	100,0
Carma	Evet	N	17	9	6	8	1	0	12	53
		%	32,1	17,0	11,3	15,1	1,9	0,0	22,6	100,0
	Hayır	N	45	19	19	25	2	4	21	135
		%	33,3	14,1	14,1	18,5	1,5	3,0	15,6	100,0
Kımız	Evet	N	6	19	13	11	1	0	13	63
		%	9,5	30,2	20,6	17,5	1,6	0,0	20,6	100,0
	Hayır	N	57	9	12	22	2	4	23	129
		%	44,2	7,0	9,3	17,1	1,6	3,1	17,8	100,0
At Sütü	Evet	N	11	19	9	9	0	1	11	60
		%	18,3	31,7	15,0	15,0	0,0	1,7	18,3	100,0
	Hayır	N	52	9	15	24	3	3	25	131
		%	39,7	6,9	11,5	18,3	2,3	2,3	19,1	100,0
Kurut	Evet	N	18	22	20	31	0	1	30	122
		%	14,8	18,0	16,4	25,4	0,0	,8	24,6	100,0
	Hayır	N	45	6	5	2	3	3	6	70
		%	64,3	8,6	7,1	2,9	4,3	4,3	8,6	100,0
Boorsok	Evet	N	49	22	25	30	2	2	31	161
		%	30,4	13,7	15,5	18,6	1,2	1,2	19,3	100,0
	Hayır	N	14	6	0	3	1	2	5	31
		%	45,2	19,4	0,0	9,7	3,2	6,5	16,1	100,0
Şaşlık	Evet	N	53	23	22	30	1	3	30	162
		%	32,7	14,2	13,6	18,5	,6	1,9	18,5	100,0
	Hayır	N	10	5	3	3	2	1	6	30
		%	33,3	16,7	10,0	10,0	6,7	3,3	20,0	100,0
Kattama	Evet	N	40	20	21	29	2	2	16	130
		%	30,8	15,4	16,2	22,3	1,5	1,5	12,3	100,0
	Hayır	N	23	8	4	4	0	2	19	60
		%	38,3	13,3	6,7	6,7	0,0	3,3	31,7	100,0
Tandır Nan	Evet	N	51	22	19	31	3	2	25	153
		%	33,3	14,4	12,4	20,3	2,0	1,3	16,3	100,0
	Hayır	N	12	6	6	2	0	2	11	39
		%	30,8	15,4	15,4	5,1	0,0	5,1	28,2	100,0
Samsı	Evet	N	40	25	20	32	1	2	28	148
		%	27,0	16,9	13,5	21,6	,7	1,4	18,9	100,0
	Hayır	N	23	3	5	1	2	2	8	44
		%	52,3	6,8	11,4	2,3	4,5	4,5	18,2	100,0
At eti, Kazı Karta	Evet	N	3	19	16	9	1	1	10	59
		%	5,1	32,2	27,1	15,3	1,7	1,7	16,9	100,0
	Hayır	N	59	9	9	24	2	3	26	132
		%	44,7	6,8	6,8	18,2	1,5	2,3	19,7	100,0
Beşbarmak	Evet	N	12	18	15	15	1	1	12	74
		%	16,2	24,3	20,3	20,3	1,4	1,4	16,2	100,0
	Hayır	N	51	10	10	17	2	3	24	117
		%	43,6	8,5	8,5	14,5	1,7	2,6	20,5	100,0

Tablo 7. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kendi Mutfaklarında Kırgız Mutfağına Benzer Yiyecek ve İçecekleri Olma Durumları (devamı)

Çuçuk	Evet	N	20	13	17	10	1	0	9	70
		%	28,6	18,6	24,3	14,3	1,4	0,0	12,9	100,0
	Hayır	N	43	15	8	23	2	4	26	121
		%	35,5	12,4	6,6	19,0	1,7	3,3	21,5	100,0
Çuçpara	Evet	N	20	9	22	12	1	1	13	78
		%	25,6	11,5	28,2	15,4	1,3	1,3	16,7	100,0
	Hayır	N	43	19	3	21	2	3	21	112
		%	38,4	17,0	2,7	18,8	1,8	2,7	18,8	100,0
Kuurdak	Evet	N	43	26	22	29	0	2	30	152
		%	28,3	17,1	14,5	19,1	0,0	1,3	19,7	100,0
	Hayır	N	20	2	3	4	3	1	6	39
		%	51,3	5,1	7,7	10,3	7,7	2,6	15,4	100,0
Lagman	Evet	N	25	24	22	28	1	4	18	122
		%	20,5	19,7	18,0	23,0	,8	3,3	14,8	100,0
	Hayır	N	38	4	3	5	2	0	17	69
		%	55,1	5,8	4,3	7,2	2,9	0,0	24,6	100,0
Mantı	Evet	N	45	25	23	30	1	2	33	159
		%	28,3	15,7	14,5	18,9	,6	1,3	20,8	100,0
	Hayır	N	18	3	2	3	2	2	3	33
		%	54,5	9,1	6,1	9,1	6,1	6,1	9,1	100,0
Kırgız Paloo	Evet	N	24	14	14	19	1	1	11	84
		%	28,6	16,7	16,7	22,6	1,2	1,2	13,1	100,0
	Hayır	N	38	14	10	13	2	3	23	103
		%	36,9	13,6	9,7	12,6	1,9	2,9	22,3	100,0
Çak-çak	Evet	N	13	24	19	25	1	1	9	92
		%	14,1	26,1	20,7	27,2	1,1	1,1	9,8	100,0
	Hayır	N	49	4	6	8	2	3	25	97
		%	50,5	4,1	6,2	8,2	2,1	3,1	25,8	100,0

Tablo 7 incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin Kırgız mutfağında kendi mutfaklarına benzer gördükleri yiyecek; Türk öğrencilerde “çalap”, Kazak öğrencilerde “at eti, kazı karta”, Özbek öğrencilerde “çuçpara”, Tacik öğrencilerde “kurut”, Azeri öğrencilerde “tandır nan”, Rus öğrencilerde ise “lagman” olarak ortaya çıkmıştır.

Tablo 8. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kendi Ülkelerine Döndüklerinde Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Özleme Durumları

		Ülke							Toplam	
		Türkiye	Kazakistan	Özbekistan	Tacikistan	Azerbaycan	Rusya	Diğer		
Kompot	Evet	N	24	15	13	14	1	1	12	80
		%	30,0	18,8	16,3	17,5	1,3	1,3	15,0	100,0
	Hayır	N	37	13	11	18	2	3	22	106
		%	34,9	12,3	10,4	17,0	1,9	2,8	20,8	100,0
Çalap	Evet	N	43	13	20	18	1	0	20	115
		%	37,4	11,3	17,4	15,7	,9	0,0	17,4	100,0
	Hayır	N	18	15	5	15	2	4	15	74
		%	24,3	20,3	6,8	20,3	2,7	5,4	20,3	100,0
Carma	Evet	N	13	14	10	11	2	1	5	56
		%	23,2	25,0	17,9	19,6	3,6	1,8	8,9	100,0
	Hayır	N	46	14	15	20	1	3	29	128
		%	35,9	10,9	11,7	15,6	,8	2,3	22,7	100,0
Kımız	Evet	N	13	10	12	10	2	1	11	59
		%	22,0	16,9	20,3	16,9	3,4	1,7	18,6	100,0
	Hayır	N	48	18	13	21	1	3	23	127
		%	37,8	14,2	10,2	16,5	,8	2,4	18,1	100,0

Tablo 8. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kendi Ülkelerine Döndüklerinde Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Özleme Durumları (devamı)

At Sütü	Evet	N	8	10	6	6	1	2	8	41
		%	19,5	24,4	14,6	14,6	2,4	4,9	19,5	100,0
	Hayır	N	52	18	19	25	2	2	25	143
		%	36,4	12,6	13,3	17,5	1,4	1,4	17,5	100,0
Kurut	Evet	N	17	21	19	22	3	1	18	101
		%	16,8	20,8	18,8	21,8	3,0	1,0	17,8	100,0
	Hayır	N	43	7	6	10	0	3	15	84
		%	51,2	8,3	7,1	11,9	0,0	3,6	17,9	100,0
Boorsok	Evet	N	31	15	13	19	2	2	17	99
		%	31,3	15,2	13,1	19,2	2,0	2,0	17,2	100,0
	Hayır	N	30	13	12	12	1	2	18	88
		%	34,1	14,8	13,6	13,6	1,1	2,3	20,5	100,0
Şaşlık	Evet	N	37	17	15	16	1	1	18	105
		%	35,2	16,2	14,3	15,2	1,0	1,0	17,1	100,0
	Hayır	N	25	11	9	17	2	3	17	84
		%	29,8	13,1	10,7	20,2	2,4	3,6	20,2	100,0
Kattama	Evet	N	22	13	8	14	2	3	11	73
		%	30,1	17,8	11,0	19,2	2,7	4,1	15,1	100,0
	Hayır	N	36	15	16	17	1	1	23	109
		%	33,0	13,8	14,7	15,6	,9	,9	21,1	100,0
Tandır Nan	Evet	N	24	21	11	15	1	3	20	95
		%	25,3	22,1	11,6	15,8	1,1	3,2	21,1	100,0
	Hayır	N	37	7	13	15	2	1	15	90
		%	41,1	7,8	14,4	16,7	2,2	1,1	16,7	100,0
Samsı	Evet	N	31	18	13	20	1	2	15	100
		%	31,0	18,0	13,0	20,0	1,0	2,0	15,0	100,0
	Hayır	N	31	10	11	12	2	2	20	88
		%	35,2	11,4	12,5	13,6	2,3	2,3	22,7	100,0
At eti, Kazı Karta	Evet	N	9	16	12	9	1	1	6	54
		%	16,7	29,6	22,2	16,7	1,9	1,9	11,1	100,0
	Hayır	N	51	12	12	21	2	2	28	128
		%	39,8	9,4	9,4	16,4	1,6	1,6	21,9	100,0
Beşbarmak	Evet	N	17	16	18	24	2	3	12	92
		%	18,5	17,4	19,6	26,1	2,2	3,3	13,0	100,0
	Hayır	N	44	12	7	6	1	1	23	94
		%	46,8	12,8	7,4	6,4	1,1	1,1	24,5	100,0
Çuçuk	Evet	N	10	11	15	15	2	1	7	61
		%	16,4	18,0	24,6	24,6	3,3	1,6	11,5	100,0
	Hayır	N	50	17	10	15	1	3	27	123
		%	40,7	13,8	8,1	12,2	,8	2,4	22,0	100,0
Çuçpara	Evet	N	10	9	13	11	0	1	8	52
		%	19,2	17,3	25,0	21,2	0,0	1,9	15,4	100,0
	Hayır	N	50	19	10	19	3	3	26	130
		%	38,5	14,6	7,7	14,6	2,3	2,3	20,0	100,0
Kuurdak	Evet	N	32	15	19	23	2	2	21	114
		%	28,1	13,2	16,7	20,2	1,8	1,8	18,4	100,0
	Hayır	N	29	13	5	9	1	2	13	72
		%	40,3	18,1	6,9	12,5	1,4	2,8	18,1	100,0
Lagman	Evet	N	44	20	14	21	3	3	23	128
		%	34,4	15,6	10,9	16,4	2,3	2,3	18,0	100,0
	Hayır	N	18	8	10	11	0	1	13	61
		%	29,5	13,1	16,4	18,0	0,0	1,6	21,3	100,0
Mantı	Evet	N	37	20	15	16	2	1	19	110
		%	33,6	18,2	13,6	14,5	1,8	,9	17,3	100,0
	Hayır	N	26	8	9	15	1	3	16	78
		%	33,3	10,3	11,5	19,2	1,3	3,8	20,5	100,0

Tablo 8. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kendi Ülkelerine Döndüklerinde Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Özleme Durumları (devamı)

Kırgız Paloo	Evet	N	22	16	14	21	2	3	15	93
		%	23,7	17,2	15,1	22,6	2,2	3,2	16,1	100,0
Çak-çak	Hayır	N	38	12	10	11	1	1	20	93
		%	40,9	12,9	10,8	11,8	1,1	1,1	21,5	100,0
Çak-çak	Evet	N	10	15	14	8	0	2	11	60
		%	16,7	25,0	23,3	13,3	0,0	3,3	18,3	100,0
Çak-çak	Hayır	N	50	13	10	22	3	2	23	123
		%	40,7	10,6	8,1	17,9	2,4	1,6	18,7	100,0

Araştırmaya katılan öğrencilerin Kırgız mutfağına ait yiyecek ve içecekleri kendi ülkelerine döndüklerinde özleme durumlarına veriler Tablo 8’de verilmiştir. Tabloya göre Türk öğrenciler “çalap”, Kazak öğrenciler “at eti, kazı karta”, Özbek öğrenciler “çuçpara”, Tacik öğrenciler “Beş parmak”, Azeri öğrenciler “carma”, Rus öğrenciler ise “at sütü” özlediklerini belirtmişlerdir.

Tablo 9. Araştırmaya Katılan Öğrencilerin Kırgız Mutfağına Ait Yiyecek ve İçecekleri Beğenme Durumlarının Ülkelere Göre Farklılık Gösterme Durumu

Yiy. İç.	Türkiye		Kazakistan		Özbekistan		Tacikistan		Azerbaycan		Rusya		Diğer		SD	F	P
	N	Ort.	N	Ort.	N	Ort.	N	Ort.	N	Ort.	N	Ort.	N	Ort.			
Kompot	63	4,730	29	6,483	25	5,520	33	6,121	3	4,333	4	5,000	35	6,514	6	1,908	0,082
Çalap	63	7,349	29	6,483	25	6,520	33	6,394	3	7,333	4	5,250	35	7,257	6	0,758	0,603
Carma	59	3,119	28	5,536	23	4,696	33	5,121	3	7,000	4	3,250	30	4,600	6	2,934	0,009
Kımız	60	3,700	28	6,000	25	6,080	31	5,871	3	5,333	4	3,750	34	5,559	6	2,942	0,009
At Sütü	59	3,339	28	4,964	24	4,292	30	5,067	2	5,500	4	4,250	33	4,667	6	1,464	0,193
Kurut	61	4,639	29	8,069	22	7,682	33	7,303	3	7,333	4	5,250	36	6,917	6	6,486	0,000
Boorsok	61	7,197	29	7,586	24	7,583	33	7,364	2	6,500	4	7,000	36	7,417	6	0,146	0,990
Şaşlık	61	7,164	27	8,519	24	6,917	31	7,581	3	4,333	3	7,667	36	7,472	6	1,615	0,145
Kattama	62	5,710	29	6,414	23	7,391	32	6,813	2	4,000	4	6,250	34	6,794	6	1,351	0,237
Tandır Nan	62	7,129	28	7,500	22	8,409	33	7,788	3	5,000	4	8,000	36	7,833	6	1,186	0,315
Samsı	60	6,650	28	7,536	25	7,520	31	8,032	2	7,000	4	5,250	35	7,714	6	1,448	0,199
At eti, Kazı Karta	60	3,733	28	6,536	22	6,136	31	4,774	3	6,333	4	7,000	32	5,344	6	3,017	0,008
Beşbarmak	62	3,839	29	6,931	25	7,880	33	7,333	3	6,667	4	7,000	35	6,400	6	8,693	0,000
Çuçuk	58	2,776	28	5,214	24	6,250	29	5,517	2	8,000	4	4,750	31	4,968	6	5,700	0,000
Çuçpara	60	3,867	27	5,333	24	6,667	33	5,515	2	5,000	4	7,250	31	5,323	6	2,990	0,008
Kuurdak	61	6,443	29	6,828	24	7,792	31	7,677	2	5,000	4	6,750	35	7,771	6	1,513	0,176
Lagman	62	7,565	28	7,429	24	6,625	33	7,939	3	8,667	4	9,500	36	7,694	6	1,078	0,377
Mantı	61	7,164	29	7,793	23	6,217	33	7,818	3	6,000	4	6,750	36	7,167	6	1,091	0,369
Kırgız Paloo	60	5,700	29	7,207	24	6,708	31	7,323	3	6,333	4	6,750	30	7,267	6	1,854	0,091
Çak-çak	59	4,068	29	6,931	23	5,957	33	6,121	2	4,000	4	7,250	31	5,452	6	3,550	0,002

Araştırmaya katılan öğrencilerin Kırgız mutfağını beğenme durumlarının ülkelere göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için yapılan Anova testine ait veriler Tablo 9’da verilmiştir. Yapılan istatistiki analize göre %5 anlamlılık düzeyinde “Kımız”, “At Sütü”, “Kurut”, “At Eti Kazı Karta”, “Çuçuk”, “Beş Parmak”, “Çuçpara” ve “Çak çak” da istatistiki olarak farklılık tespit edilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Farklı ülkelerden Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi'ne öğretim görmek amacıyla gelen uluslararası öğrencilerin Kırgız Mutfak kültürüne ait değerlendirmelerini ve alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılan çalışma sonucunda Kırgız Mutfağına ait değişik yiyecek ve içeceklerin öğrenciler arasında farklı öneme sahip olduğu ortaya çıkmıştır.

Uluslararası öğrencilerin nispeten daha kolay ulaşılabilen samsı, tandır nan, kurut ve çalabı en fazla tükedikleri görülmüştür. Özbekistan, Kazakistan, Tacikistan ve Türkiye'den gelen öğrencilerin yarısından fazlası Kırgızistan'a gelirken memleketlerinden yiyecek içecek getirdiklerini belirtmişlerdir. Öğrencilerin memleketlerinden kendi kültürlerine özgü yiyecekleri getirerek buradaki diğer öğrencilerle paylaşarak bir kültürel etkileşim oluşturdukları gözlemlenmiştir. Aynı öğrenciler Kırgız Mutfağını kendi mutfaklarına yakın bulduklarını söylemişlerdir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yüzde otuzdan fazlası "Çalap", "Boorsok", "Şaşlık", "Samsı", "Kuurdak" ve "Lagman"ı en yüksek puan ile beğendiklerini ifade etmişlerdir. Farklı ülkelerden gelen öğrencilerin Kırgız Mutfağına ait en az bir iki yiyecek-içeceği kendi mutfaklarına yakın buldukları tespit edilmiştir. Aynı öğrencileri ülkelere döndüklerinde Kırgız Mutfağına ait bazı yiyecek-içeceği özlediklerini söylemişlerdir.

Araştırmaya konu olan uluslararası öğrencilerin Kırgız Mutfağına ait yiyecek ve içecekleri beğenme durumlarının ülkeler bazında farklılık gösterip göstermediğinin dair yapılan istatistiksel analiz neticesinde bazı yiyeceklerde (Carma, Kımız, Kurut, At eti, Kazı Karta, Beşbarmak, Çuçuk, Çuçpara, Çak-çak) anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir.

Kırgızistana ilk gelen öğrencilerin Kırgız Mutfağına ait lezzetleri doğru yerde tatmaları yanlış bir tecrübe yaşamamaları noktasında bir oryantasyon eğitimi ve ilk tadım organizasyonları düzenlenebilir.

Kırgızistan'a eğitim öğretim görmek amacıyla gelen öğrencileri genelde Kırgızistan özelde ise Kırgızistan Mutfağını kendi ülkelerinde veya gittikleri yerlerde tanıtacak birer elçi olarak görerek daha fazla Kırgız Kültürüne entegre etmek ülkeler arası yakınlaşma noktasında önemli rol oynayacaktır.

Ayrıca üniversite tarafından verilen öğle ve akşam yemeklerinde daha fazla Kırgız Mutfağına ait yemeklere yer verilerek hazırlanışı ve tarihçesi konusunda bilgi verilebilir.

KAYNAKÇA

- Akıllı, E. (2018) Uluslararası Öğrenciler, Ulus Markalama ve İyi Ülke İndeksi: Türkiye Örneği. 23(3), 893-905
- Abramzon, S. (1946). Кыргыз элинин маданиятынын очерки. СССР илимдер Академиясынын Кыргызстан филиалы басмаканасы, Фрунзе. 895 б.
- Buyar, C., (2017) Кыргыз Tarihi (Başlangıçtan 1991 Yılına kadar), Kırgızistan Tarihi- Toplum- Ekonomi- Siyaset, BYR Publishing House, Bişkek. s. 47-87
- Börübaev, T. (1984). Кыргыз даамы. – Бишкек: Кыргызстан, 224 б.
- Dzhananov, A. (2012). Кыргыз тилиндеги тамак-ашка байланышкан сөздөр. Жанызак Басма, Бишкек. ISBN:978- 9967-26714-5 s. 303

- Elemanova, R., Kocobekova K., Belekova G. (2019). К вопросу безопасности продуктов питания., Известия КГТУ им.И.Раззакова, УДК.:574+338.439.542, <http://arch.kyrlibnet.kg/uploads/ELEMANOVA-2.pdf>
- Günyel, Ş., Turganbayeva, C., Turdubekova, S., Alimov, U., Turganbayeva, N., Samatova, G. & İsakova, D. (2018). *Kırgızistan ve Türkiye mutfak kültürü: Seçme tarifler*. 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara. ISBN: 978-605-2323-50-2
- İnce, C., Akgöz E., Erdem, B., Gök, Kıdıraliev, N., Samatova, G., Turganbaeva, N., Turdubekova, S., İsakova, D. (2019). Kırgızistan'ın Gastronomi Turizmi ve Haritası. BYR Publishing House, Bişkek. ISBN: 978- 9967-9197-8-5. s. 58-64
- İsakov, B. (2011). Kırgız konar göçerlerinde kasaplık geleneği: at kesme âdeti: *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, Yıl III, Sayı 2, 24-31.
- Кауиров, S. (2011). Памир кыргыздарынын сүтгөн жана эттен жасалган тамак-аштары: Этнографиялык изилдөө. Жооп.ред.: Э.Ж.Маанаев, О. Каратаев. Бийиктик, Бишкек.
- Ömüraliev, Ç. (1994). Теңирчилик (улуттук философиянын уңгусуна чалгын). Крон, Бишкек. 280 б.
- Sagyndykov Z., Satyvaldiev D., Murzakulova B. (2016). The formation of primary chemical concepts based on practical food chemistry. <https://cyberleninka.ru/article/n/formirovanie-pervichnyh-himicheskikh-ponyatiy-na-osnove-prakticheskoy-pischevoy-himii/viewer>
- www.stat.kg. (2018). Kırgız Cumhuriyeti Milli İstatistik Komitesi Eğitim Verileri <http://www.stat.kg/media/publicationarchive.pdf> Erişim Tarihi: 02.02.2020.
- www.manas.edu.kg. Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Öğrenci Sayılarına Göre İstatistikler <http://oidb.manas.edu.kg/lisans.php> Erişim Tarihi: 02.02.2020.
- www.harbiyiorum.com (20 10 2015). Manti-nedir <https://harbiyiorum.com/manti-nedir/> Erişim Tarihi: 15.01.2020.
- www.milliyet.com.tr (11.03.2018). Rekor için beş parmak yemeği ve at sucuğu hazırlandı, E.T. 02.02.2020, <http://www.milliyet.com.tr/dunya/rekor-icin-bes-parmak-yemegi-ve-at-sucugu-hazirlandi>

Assessments of Kirgız Kitchen Culture by Students from Different Countries

Ahmet TAYFUN

Kırğızistan-Türkiye Manas University School of Tourism and Hospitality, Manas/Kırğızistan

Gülmira SAMATOVA

Kırğızistan-Türkiye Manas University School of Tourism and Hospitality, Manas/Kırğızistan

Sapargül TURDUBEKOVA

Kırğızistan-Türkiye Manas University School of Tourism and Hospitality, Manas/Kırğızistan

Extensive Summary

University students, who go to different countries to study, learn about the history, culture, and dietary habits of that country as well as receive education about their fields. These students, on the one hand, try to maintain their own eating habits, on the other hand, they have to adapt to the nutritional culture of the country they study. In this period, foreign students also experience the traditional culinary cultures of the country. Because of this experience, they develop a positive or negative attitude about the cuisine culture of that country. Therefore, the subject of the study is a Kyrgyz-Turkish Manas University's students who are international and their experiences with Kyrgyz cuisine.

Traces of areas such as hunting, nomadism, and agriculture can be found in the traditional Kyrgyz cuisine culture. Meat, milk, and pastries form the basis of the material source of Kyrgyz food culture. One of the cultures that continue in the Kyrgyz cuisine tradition is the serving of dishes made of cow, sheep, and horsemeat. Among the traditional Kyrgyz dishes served at banquet tables, such as Beşbarmak, Taş kordo, Kuurdak, Dımma etc. In addition to these traditional foods, boorsok, carma, Çak-Çak, çüçpara, kattama, aş (Kyrgyz pilaf), kumiss, kompot, kurut, kuurdak, lagman, manti, oromo, tandoori, shashlik, and samsa are the most consumed traditional foods in daily life and of the drinks.

The survey method was used to collect data in the study. The questionnaire form prepared by the researchers in line with the purpose of the study consisted of questions to measure students' evaluations about Kyrgyz cuisine culture. The obtained data were analyzed using a statistical data analysis package program in accordance with the purpose of the research. Kyrgyz-Turkish Manas University was selected as a study field. Kyrgyz-Turkish Manas University, the number of foreign students can be seen in Table 1.

Table 1. Number of International Students in Kyrgyz-Turkish Manas University

Country	Number of Students
Turkmenistan	18
Turkey	309
Tajikistan	166
Russia	23
Uzbekistan	96
Mongolia	34
Kazakhstan	114
Chinese	6
Afghanistan	3
Azerbaijan	5
TOTAL	806

<http://oidb.manas.edu.kg/lisans.php> (10.01.2020).

School of Tourism and Hospitality (58), School of Physical Education and Sports (7), Faculty of Letters (29), Faculty of Science (15), Faculty of Fine Arts (8), Faculty of Theology (7), Faculty of Veterinary Medicine (196 students from 11), Faculty of Communication (14), Vocational School (6), Faculty of Engineering (5), Faculty of Economics and Administrative Sciences (17) and Faculty of Agriculture (1) 44.2% of the students participated in the study. Female students 54.3% and male students 38.1% of the students participating in the study. First-year students, 28.4% 2nd-year students, 21.8% 3rd year, and 7.1% 4th-year students. The postgraduate students are 3%. When it looks at the nationality of the students who participated in the study from Turkey 64, Kazakhstan 30, Uzbekistan 25, Tajikistan, 33, from Azerbaijan to 3, Russia 36 and from other countries (Mongolia, Afghanistan, China, Korea, etc.). it is seen that 36 students.

It is observed that students experience Kyrgyz food in the family environment (20.8%), university cafeteria (36%), friends' house (12.2%), and food and beverage businesses (24.4%). Considering the frequency of consuming food and drinks belonging to Kyrgyz cuisine of the participating students, it is understood that they consume Samsı most frequently (39.1%), followed by Tandir Nan and Kurut. Horsemeat was the least consumed (57.4%). Considering the situation of the students participating in the study to see the Kyrgyz cuisine culture similar to their own country's culinary culture; It is understood that the students from Uzbekistan (76%), Tajikistan (66.7%) and Kazakhstan (66.0) see the Kyrgyz cuisine culture similar to their own.

The liking of the food and drinks of the Kyrgyz cuisine of the participating students; Boorsok (35.5%), Şaşlık (34.5%) and Lagman (33.0), respectively. Foods that the students participating in the study consider similar to their own in the Kyrgyz cuisine; It has been determined as "chalap" for Turkish students, "horse meat, kazı karta" for Kazakh students, "çuçpara" for Uzbek students, "kurut" for Tajik students, "tandır" for Azerbaijani students, "lagman" for Russian students.

When the students who participated in the study missed the food and drinks of the Kyrgyz cuisine when they returned to their home countries, Turkish students were "chalap", Kazakh students "horse meat, kazı karta", Uzbek students "çuçpara", Tajik students "beş parmak", Azerbaijani students "carma" Russian students, on the other hand, stated that they miss "horse milk".

Anova test was conducted to determine whether the students' liking the Kyrgyz cuisine differed by country. According to the analysis result, Azerbaijan (x: 7,000) Carma, Kazakhstan (x: 6.000) "Kımız", Azerbaijan (x: 5,500) "Horse Milk", Kazakhstan (x: 8,069) "kurut", Russia (x: 7.000) "Horse Meat, kazı Karta", Uzbekistan (x: 6.250) "çuçuk", Uzbekistan (x: 7.780) "beş parmak", Russia (x: 7.250) "çuçpara" and Russia (x: 7.250) "çak çak" about these foods meaningful differentials founded according the countries.

As a result;

Appeared to have different importance among international students Kyrgyz Kitchen assessments of culture and the results of studies conducted in order to determine the habits of Kyrgyz students of different foods and drinks of Cuisine came to see education to Kyrgyz-Turkish Manas University from different countries.

It has been observed that international students consume much more easily accessible samsi, tandoori, kurut and çalap. The students who are coming from Uzbekistan, Kazakhstan, Tajikistan, Turkey more than half of these students reported that they had brought food and drink from their country to Kyrgyzstan. It was observed that the students

brought food specific to their own culture from their hometown and created a cultural interaction by sharing them with other students here. The same students stated that they found the Kyrgyz Cuisine closer to their own.

More than thirty percent of the students participating in the study stated that they liked "Çalap", "Boorsok", "Şaşlık", "Samsı", "Kuurdak" and "Lagman" with the highest points. It was determined that students from different countries found at least one or two foods and beverages belonging to the Kyrgyz Cuisine close to their own kitchens. Also, his students stated that they missed some food and drink belonging to Kyrgyz Cuisine when they returned to their countries.

Significant differences were founded in some foods (Carma, Kımız, Kurut, Horse Meat, Kazı Karta, Beşbarmak, Çuçük, Çuçpara, Çak-Çak) as a result of the statistical analysis on whether the liking of the foods and drinks belonging to the Kyrgyz cuisine of the international students subject to the study differs on the basis of countries.

An orientation training and first tasting organizations can be organized to ensure that the first students who come to Kyrgyzstan taste the delicacies of Kyrgyz cuisine in the right place and do not experience a wrong experience.

Seeing students who come to Kyrgyzstan for education as ambassadors who will promote Kyrgyz cuisine in their own countries or places they visit, will play an important role in the point of convergence between countries.

In addition, more information about the preparation and history of the Kyrgyz cuisine can be given about the lunch and dinner meals provided by the university.