



Yerel Halkın Yöresel Yemeklere Yönelik Farkındalık Düzeyleri ve Deneyim Durumları: Adıyaman Örneği (Awareness Levels and Experiences of Local People about Local Dishes: The Example of Adıyaman)

* Hülya YEŞİLYURT ^a 

^a Adıyaman University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Adıyaman/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 08.10.2022

Kabul Tarihi: 19.12.2022

Anahtar Kelimeler

Yöresel yemek kültürü

Yerel halk

Adıyaman

Öz

Bu araştırmanın amacı, Adıyaman ilinde yerel halkın yöresel köfte yemeklerine yönelik farkındalık düzeylerinin ve deneyim durumlarının incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda anket yoluyla yerel halktan oluşan 410 kişiden veri toplanmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre, yerel halkın bilmedikleri ve tatmak istedikleri yemekler arasında ör köfte, şaplak, kadı, tiritli taplama, basala ve basma köfte ilk sıralarda yer almaktadır. Keklikli çiğ köfte, çullu köfte, bulgur kıyması, kel köfte ve yapıştırmalı köfte de ön plana çıkan yemekler arasındadır. Katılımcıların ismen bildiği ancak daha önce tatmadığı ve tatmak istedikleri yemekler arasında ise tiritli taplama, keklikli çiğ köfte, basala, şaplak ve kadı ilk sıralardadır. Elde edilen bulgular doğrultusunda yöresel gastronominin gelişimi ve tanıtımı bağlamında öneriler sunulmuştur.

Keywords

Local food culture

local people

Adıyaman

Abstract

The aim of this research is to examine the awareness levels and experience of local people in Adıyaman province about local meatball dishes. For this purpose, data has been collected from a total of 410 people from the local people by means of a questionnaire. According to the findings of the research, the local people do not know and want to taste meatballs, ör köfte, şaplak, kadı, tiritli taplama, basala and basma meatballs are in the first place. Keklikli çiğ köfte (raw meatballs), çullu köfte, bulgur kıyması, kel köfte and yapıştırmalı köfte are among the dishes that stand out. Among the dishes that the participants know by name but have not tasted before and would like to taste, tiritli taplama, çiğ köfte (raw meatballs) with partridge, basala, smack and kadı are in the first place. In line with the findings, suggestions were presented in the context of the development and promotion of local gastronomy.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: hyesilyurt@adiyaman.edu.tr (H. Yeşilyurt)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1153

GİRİŞ

Yöresel yemek kültürü, kültürel kimliğin önemli bir göstergesi olarak bir destinasyonu diğer destinasyonlardan farklı kılmaktadır (Hillel, Belhassen & Shani, 2013: s.201; Karim & Chi, 2010: s.534; Piramanayagam, Sud & Seal, 2020: s.317). Coğrafi olarak belirli bir yöreye özgü olan ve o yörede hazırlanıp tüketilen yiyecek ve içeceklerden oluşan yöresel yemek kültürü, bir destinasyonun somut olmayan mirasını ve kültürünü tanımanın ve deneyimlemenin önemli bir yoludur. Yöresel yemek bir destinasyonun sahip olduğu eşsiz ve değerli bir turistik cazibe kaynaklarından biri olmasından dolayı (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2016: s.180; Piramanayagam vd., 2020: s.317; Suntikul, Pratt & Chonga, 2020: s.230) turistler açısından yöresel yemek kültürünü deneyimleme en temel turizm aktivitelerden biridir. Yöresel yemekleri deneyimleme, özellikle seyahat motivasyon unsuru kültür olan turistler açısından yerel kültürü daha yakından tanıma ve deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Yıldırım, 2021: s.965). Bu açıdan bakıldığında bölgesel kültürün sembolü olan yöresel yemekler destinasyona ait en önemli kültürel öğe olarak görülürken, turistlere bölge kültürü deneyimleme imkânı sunduğu için bölgede turizmin gelişmesine ve çeşitlendirilmesine katkı sağlamaktadır (Aykaç & Buyruk, 2021; Choi, Park, Jeon & Asperin, 2021; Oğuz, Ballı & Buzcu, 2020).

Turistlerin gittikleri destinasyonlarda yaşamış oldukları yöresel yemek deneyimi; seyahat kararlarını ve destinasyon imajını etkilemektedir. Destinasyonlar, turistlerin memnuniyet derecesini arttırmak ve benzersiz bir deneyim sağlamak için yöresel yemekleri etkili bir turizm kaynağı olarak tanıtmaktadırlar (Piramanayagam vd., 2020: s.317; Mitchell & Hall, 2003: s.62). Yöresel mutfığa ilginin artmasıyla daha fazla destinasyon temel turizm ürünü olarak yöresel mutfığa odaklanmaktadır. Bir örnek vermek gerekirse yapılan bir çalışmada zengin yemek kültürü ile tanınan Hong Kong'a gelen turist sayısının artmakta olduğu ve insanların Hong Kong'a seyahat etmelerinin başlıca nedeninin ise yiyecekleri deneyimlemek ve tatmak olduğu görülmüştür (Karim & Chi, 2010: s.533). Fransa, İtalya ve Tayland gibi ünlü destinasyonlar turizm talebini canlandırmak amacıyla yöresel yemeklerden yararlanmaktadırlar (Hsua & Scott, 2020: s.1447; Karim & Chi, 2010: s.532). Bir turistik yeri ziyaret eden turistler o yörenin bilinen yöresel yemeklerini denemeden destinasyondan ayrılmamaktadırlar. Örneğin turistler Adana'da kebab, Kayseri'de mantı, Mersin'de tantuni ve Erzurum'da Cağ kebabı yemektedirler (Ağlamaz & Öncüer Çivici, 2018: s.54). Bu bağlamda bir destinasyonda yemek kültürünün gelişmesi ve tanınmasının, destinasyonun gastronomi turizmi açısından gelişmesine katkı sağladığı söylenebilir.

Yöresel yemekleri deneyimleme, turistlerin destinasyonları ziyaret etmelerinde veya tekrar ziyaret etmelerinde önemli bir motivasyon kaynağı olmasından dolayı özgün yemeklerin tadına bakmak amacıyla seyahat etme düşüncesi giderek yaygınlaşmıştır (Naruetharadhol & Gebsoombut, 2020: s.3). Turistlerin yöresel yemeğe olan tercihlerinin ve ilgilerinin artmasından dolayı araştırmacılar yöresel yemeklerin turizme katkısını belirlemeye odaklanmıştır. Mevcut araştırmalarda turistlerin yöresel yemek tüketim motivasyonları (Bayrakçı & Akdağ, 2016; Daşdemir & Madenci, 2021; Kim & Eves, 2012), yöresel yemek deneyimi ve yöresel yemek deneyiminin turistlerinin kararlarına, davranışlarına ve memnuniyetine (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2019; Hsua ve Scott, 2020; Piramanayagam vd., 2020) olan etkileri üzerinde durulmuştur.

Negev'de yapılan bir araştırmada yerel halkın topluluk duygusu ve destinasyona olan bağlılığında gastronomik bir unsur saptanamamasından dolayı bölgenin gastronomi turizmi açısından gelişemediği öne sürülmüştür (Hillel vd. 2013: s.208). Yerel halkın yöresel yemeklere yönelik tutumu destinasyondaki turizm gelişimi açısından oldukça önemlidir. Örneğin, İtalya'nın gastronomi turizmi açısından başarısı, yöresel yemek kültürünün yerel kimliğine

özümsemesi ile açıklanmaktadır. Yemek, İtalyan kültüründe harmanlanmıştır ve halkının yaşam tarzına bağlıdır. Yöresel yemek, İtalyan kültürünü ve yaşam tarzını yansıtması nedeniyle turistlerin İtalya'ya çekilmesinde etkili olmaktadır. (Karim & Chi, 2010: s.534). Yöresel yemek kültürü, yerel halkın kültürel mirası ile gurur duymalarını sağlamaktadır (İrrigiler, 2021: s.80). Yöresel yemek kültürü, genellikle turist perspektifinden incelenmiş olsa da destinasyon deneyiminin yaratılmasına yardımcı olan yerel halkın farkındalığı ve deneyimi de bu konuda kritik bir öneme sahiptir (Suna & Alvarez, 2019: s.168).

Yöresel yemek kültürünün tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında yerel halkın talebi önemli görülmesine (Karsavuran, 2018: s. 255) rağmen yöresel yemek kültürü ile yerel halk ilişkisine yönelik yapılan araştırma sayısı oldukça sınırlı kalmaktadır. Şanlıer, Cömert ve Durlu Özkaya (2012) gençlerin Türk mutfağına yönelik bakış açılarını ve Türk mutfağını bilip bilmediklerini araştırmışlardır. Araştırmada gençlerin Türk mutfak kültürünü yeterince tanımadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Ağlamaz ve Öncüer Çivici (2018)'de yerel halkın bakış açısı ile İzmir'in öne çıkan yemeklerini belirlemeye yönelik araştırma yapmışlardır. Serçeoğlu (2014) yerel halkın Erzurum yöresel yemekleri tanıma durumunu incelemiştir. Araştırmada yerel halkın çoğunluğunun yöresel yemek kültürünü unutmadıklarını ve evlerinde yöresel yemeklere yer verdikleri sonucu ortaya çıkmıştır. Suna ve Alvarez (2019) Gaziantep'in gastronomik kimliğini turistler ve yerel halk açısından incelemiştir. Yemek kalitesi ve gastronomi etkinlikleri açısından farklılıklar saptanmıştır. Söz konusu çalışmalara ek olarak yerel halkın yöresel yemeklere yönelik tutumu (Esen & Seçim, 2020), yerel halkın gastronomi turizmine yönelik tutumları (İrrigüler, 2021; Vukovic, Maiti, Vujko & Shams, 2020; Yıldırım, 2021) ile ilgili araştırmalar da yapılmaktadır.

Adıyaman yöresel yemek kültürü üzerine yöresel yemek kültürünün otel işletmelerinin menülerinde yer alma durumu (Yeşilyurt, Yeşilyurt, Güler & Özer, 2017), ekolojik gıda üretiminin yemek kültürüne etkisi (Sabbağ & Yeşilyurt, 2018), yöresel yemek kültürüne tanıtım broşürlerinde yer verilme durumu (Yeşilyurt & Bağdadi, 2021) çalışmaları yapılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda Adıyaman'da yöresel yemek kültürünü yerel halk açısından inceleyen bir çalışmaya rastlanmamıştır. Yöresel yemek kültürünün turizm açısından öne çıkması için yerel halkın yöresel yemek kültürüne olan farkındalık düzeyleri ve deneyim durumları yöresel yemek kültürünün geliştirilmesi ve korunmasında oldukça önemlidir. Bu kapsamda yerel halkın yöresel yemeklerini farkındalık ve deneyim durumları; Adıyaman yöresel köfte yemekleri özelinde incelenmiştir.

Adıyaman Yöresel Yemek Kültürü

Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimleri ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Toplumların yemek ve beslenme alışkanlıkları yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak şekillenmekte ve zaman içinde bir kültür olarak yerleşmektedir. Yerleşim yeri olarak geçmişi çok eskilere dayanan Adıyaman'ın coğrafi şartları ilk çağlardan beri Adıyaman'ın yerleşim yeri olarak seçilmesinde büyük öneme sahiptir (Adıyaman Valiliği, 2016). Adıyaman'ın eski çağlardan beri yerleşim yeri olarak seçilmesinde önemli olan etmenler iklimi, suyu ve toprağının tarım açısından uygun olmasıdır (Sabbağ & Yeşilyurt, 2014). Tüm bu etmenler ve uygun koşulların bir araya gelmesi Adıyaman'ın yemek kültürü üzerinde olumlu etkiler göstermiş ve Adıyaman'a özgü bir yemek kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır. Benzer iklime ve coğrafi koşullara sahip çevre illerden olan Gaziantep ve Şanlıurfa illeri ile yemek kültürünün benzerliği beklenirken Adıyaman, yöresel yemeklerin gerek pişirme yöntemleri gerekse de yemeklere verilen isimler açısından bu illerden farklılık göstermiştir (Sabbağ & Yeşilyurt, 2018).

Bölgede üretilen yöresel ürünlerin yemeklerde kullanılması o toplumun yemek kültürünün oluşmasında birincil etkidir. Bu açıdan bakıldığında ekolojik etmenlerin Adıyaman'ın yemek kültürünün oluşmasında etkili olduğunu söylemek mümkündür. Adıyaman'ın baraj kenarında bulunması ve geniş ovalarda bölgeye has ürünlerin yetiştirilebilmesi nedeniyle et, balık, süt, tahıllar, sebze ve meyve gibi ürünlerin bölge halkı tarafından sıklıkla tüketilmesi bu durumu destekler niteliktedir (Sabbağ & Yeşilyurt, 2018). Güneydoğu Anadolu bulgur üretim ve tüketiminin yüksek olduğu bir bölge olması nedeniyle Adıyaman'da bulgur ve simit adı verilen köftelik ince bulgurdan yapılan buğday ürünleri temel besin kaynakları olarak karşımıza çıkmaktadır. Yöreye özgü yapılan yemeklerden olan dolmalı köfte yarmadan, çullu köfte ve içli köfte simitten, tarhana döğmeden yapılmaktadır. Adıyaman sofralarının vazgeçilmez unsuru genellikle bulgurdan yapılan pilavdır. Yöreye özgü pilavlar yapılırken pilava genellikle et veya bölgeye özgü yabancı otlar ve sebzeler katılmaktadır. Adıyaman'ın kendine has en önemli yemeği etli ve etsiz çiğ köftesidir fakat yerel bölgedeki hane halkının gelirinin yüksek olmaması nedeniyle et tüketimi yaygın değildir. Yerel halkın sağlık problemleri ve gelir durumu nedeniyle pişirilen köfte yemeklerinin ana malzemesini bulgur oluşturmaktadır (Öncü, 2016; Sabbağ, 2015; Yeşilyurt vd., 2017).

Yöntem

Araştırmada Adıyaman yerel halkının yöresel köfte yemeklerini farkındalık ve deneyim durumları incelenmiştir. Araştırmada veriler anket tekniği yardımı ile elde edilmiştir. Anket içeriği üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Adıyaman köfte yemeklerini farkındalık ve deneyim durumlarını ölçmek amacıyla oluşturulan ifadeler yer almaktadır. İkinci bölümde yerel halkın köfte yemeklerine mutfaklarında yer verme durumlarını ve katılımcıların sosyo-demografik özelliklerini belirlemeye yönelik ifadeler yer almaktadır.

Ankette kullanılan Adıyaman yöresel köfte yemeklerinin sınıflandırılmasında Öncü'nün (2016) çalışmasından yararlanılmıştır. Araştırmada katılımcılardan ankette yer alan köfte yemeklerini farkındalık ve deneyim durumlarını belirlemek amacıyla "Bilmiyorum, tatmak isterim.", "Bilmiyorum, tatmadım/tatmasam da olur.", "Biliyorum ama hiç tatmadım/tatmak isterim.", "Biliyorum, tattım" seçenekleri ile değerlendirme yapmaları istenmiştir. Anket formunu oluşturmada ise Serçeoğlu'nun (2014) yerel halkın Erzurum mutfak kültürlerini farkında olup olmadıklarını belirlemek amacıyla yapmış olduğu çalışmadan yararlanılmıştır. İfadelerin geçerlik ve güvenilirlik durumlarını sağlayabilmek amacıyla turizm alanında uzman iki akademisyen görüşü alınmıştır.

Araştırma evrenini Adıyaman yerel halkı oluşturmaktadır. Araştırma evreninin tamamına ulaşmak mümkün olmamasından dolayı kolayda örnekleme yöntemi ile veriler toplanmıştır. 2021 yılı verilerine göre Adıyaman'ın nüfusu 632.148 olarak belirlenmiştir (Adıyaman Valiliği, 2022). Sekaran'a (2000) göre belirli evrenler için kabul edilebilir örneklem büyüklüğü 382 olarak hesaplanmıştır. Araştırma sürecinde yerel halktan toplam 410 katılımcıdan veri elde edilmiştir. Ulaşılan sayının evreni temsil etmesi bakımından yeterli olduğu söylenebilir. Veriler Ocak ve Şubat 2021 tarihlerinde COVID-19 pandemisi nedeni ile çevrimiçi olarak toplanmıştır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Adıyaman Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu 11/02/2021 tarih 2021/44 sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Elde edilen veriler SPSS paket programı aracılığı ile istatistiksel testlere tabi tutularak analiz edilmiştir. Analiz sürecinde katılımcıların demografik özelliklerini, yöresel köfte yemeklerini farkındalık ve deneyim durumlarını

belirlemek amacıyla frekans analizi yapılmıştır. Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine yönelik yapılan frekans analizi sonucunda katılımcıların 278'inin (%67,8) kadın ve 132'sinin (%32,2) erkek olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların 284'ü (%69,3) Adıyamanlı ve 126'sı (%30,7) Adıyamanlı değildir. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde 125'inin (%30,5) lise ve altı 285'inin de (%69,5) lisans ve üzeri olduğu görülmüştür.

Katılımcıların deneyim durumlarına yönelik ifadelerle verdikleri yanıtlar Tablo 1'de özetlenmiştir. Bu Katılımcıların "Bilmiyorum, tatmak isterim." ifadesine verdiği yanıtlar Tablo 1'de gösterilmektedir. Bu ifade ile katılımcıların bilmediği ve tatmak istediği yöresel köfte yemekleri ortaya çıkarılmak istenmiştir. Katılımcıların "bilmiyorum, tatmak isterim" ifadesine verdiği yanıtlar incelendiğinde katılımcıların yarısından fazlası ör köfte (%63,2), şaplak (%61,2), kadı (%59,3), tiritli toplama (%55,4) ve basala (%50,2) yemeklerini bilmediklerini ve tatmak istediklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların bilmedikleri ve tatmak istedikleri öne çıkan diğer yemekler de sırası ile basma köfte, keklilikli çiğ köfte, çullu köfte, bulgur kıyması, kel köfte ve yapıştırmalı köftedir.

Tablo 1. "Bilmiyorum, tatmak isterim." İfadesine Yönelik Yanıtlar

Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)	Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Ör Köfte	259	63,2	Sulu Köfte	83	20,2
Şaplak	251	61,2	Gelin Yüzü Köfte	79	19,3
Kadı	243	59,3	Soğuk Köfte	76	18,5
Tiritli Toplama	227	55,4	Kurutmalıklı Kilotik	74	18
Basala	206	50,2	Yoğurtlu Kilotik	72	17,6
Basma Köfte	199	48,5	Patlıcanlı Kilotik	67	16,3
Keklikli Çiğ Köfte	194	47,3	Ayrınlı Kilotik	63	15,4
Çullu Köfte	190	46,4	Pehnik (Pannik)	51	12,4
Bulgur Kıyması	167	40,7	Yumurtalı Köfte	33	8
Kel Köfte	160	39	Ekşili Köfte	28	6,8
Yapıştırmalı Köfte	151	36,8	İç Kıymalı (içli) Köfte	5	1,2
Kavurmalı Köfte	121	29,5	Mercimekli Köfte	5	1,2
Dolmalı Köfte	117	28,5	Etli Çiğ Köfte	4	1
Yarpuzlu Kilotik	97	23,7	Etsiz Çiğ Köfte	1	0,2
Sıcak Köfte	93	22,7			

Katılımcıların "Bilmiyorum, tatmadım/tatmasam da olur." ifadesine verdiği yanıtlar Tablo 2'de yer almaktadır. Bu ifade ile katılımcıların bilmediği ve tatmadıkları veya tatmaya önem vermedikleri yemekler ortaya çıkarılmak istenmiştir. Katılımcıların en fazla bilmedikleri yemekler keklilikli çiğ köfte, şaplak, ör köfte, gelin yüzü köfte ve yapıştırmalı köftedir.

Tablo 2. "Bilmiyorum, tatmadım/tatmasam da olur" İfadesine Yönelik Yanıtlar

Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)	Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Keklikli Çiğ Köfte	97	23,7	Ayrınlı Kilotik	17	4,1
Şaplak	44	10,7	Kurutmalıklı Kilotik	16	3,9
Ör Köfte	40	9,8	Basala	15	3,7
Gelin Yüzü Köfte	40	9,8	Dolmalı Köfte	12	2,9
Yapıştırmalı Köfte	39	9,5	Yumurtalı Köfte	11	2,7
Kel Köfte	37	9	Soğuk Köfte	10	2,4
Çullu Köfte	32	7,8	Sıcak Köfte	10	2,4
Tiritli Toplama	31	7,6	Pehnik (Pannik)	8	2
Bulgur Kıyması	31	7,6	Ekşili Köfte	8	2
Yarpuzlu Kilotik	26	6,3	Sulu Köfte	6	1,5
Basma Köfte	23	5,6	Mercimekli Köfte	2	0,5
Kavurmalı Köfte	20	4,9	İç Kıymalı (içli) Köfte	2	0,5
Kadı	20	4,9	Etli Çiğ Köfte	1	0,2
Patlıcanlı Kilotik	19	4,6	Etsiz Çiğ Köfte	0	0

Katılımcıların “Biliyorum ama hiç tatmadım/tatmak isterim.” ifadesine verdiği yanıtlar Tablo 3’de gösterilmektedir. Bu ifade ile katılımcıların bildikleri fakat tatmadıkları yemekler ortaya çıkarılmak istenmiştir. Katılımcıların bildiği ancak tatmadığı ve en fazla denemek istedikleri yemekler arasında tiritli toplama (%12,7), keklikli çiğ köfte (%11,7), basala (%10,5), şaplak (%10,2), kadı (%10), ör köfte (%9,3) ve basma köfte (%9,3) yer almaktadır.

Tablo 3. “Biliyorum ama hiç tatmadım/tatmak isterim.” İfadesine Yönelik Yanıtlar

Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)	Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Tiritli Taplama	52	12,7	Bulgur Kıyması	24	5,9
Keklikli Çiğ Köfte	48	11,7	Ayrınlı Kilotik	23	4,6
Basala	43	10,5	Ekşili Köfte	17	4,1
Şaplak	42	10,2	Patlıcanlı Kilotik	17	4,1
Kadı	41	10	Dolmal Köfte	16	3,9
Ör Köfte	38	9,3	Yumurtalı Köfte	16	3,9
Basma Köfte	38	9,3	Sulu Köfte	13	3,2
Kel Köfte	32	7,8	Sıcak Köfte	11	2,7
Çullu Köfte	32	7,8	Pehnik (Pannik)	10	2,4
Yapıştırılmalı Köfte	30	7,3	Soğuk Köfte	6	1,5
Gelin Yüzü Köfte	29	7,1	Etli Çiğ Köfte	3	0,7
Kavurmalı Köfte	27	6,6	Etsiz Çiğ Köfte	2	0,5
Yarpuzlu Kilotik	26	6,3	Mercimekli Köfte	1	0,2
Yoğurtlu Kilotik	26	6,3	İç Kıymalı (içli) Köfte	1	0,2
Kurutmalıklı Kilotik	26	6,3			

Katılımcıların “Biliyorum, tattım.” ifadesine verdiği yanıtlar Tablo 4’de yer almaktadır. Bu ifade ile de yerel halkın en fazla bildiği ve deneyimlediği yemekler ortaya çıkarılmak istenmiştir. Katılımcıların neredeyse tamamı etsiz çiğ köfte (99,3), etli çiğ köfte (%98), iç kıymalı (içli) köfte (%98) ve mercimekli köfteyi (%98) bildiklerini ve tattıklarını ifade etmişlerdir. Ekşili köfte, yumurtalı köfte, pehnik (panik), soğuk köfte, sulu köfte, patlıcanlı klotik, ayrınlı klotik, sıcak köfte, yoğurtlu klotik ve kurutmalıklı klotik de en fazla bilinen yemekler arasında yer almaktadır.

Tablo 4. “Biliyorum, tattım.” İfadesine Yönelik Yanıtlar

Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)	Yemekler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Etsiz Çiğ Köfte	407	99,3	Gelin Yüzü Köfte	262	63,9
Etli Çiğ Köfte	402	98	Yarpuzlu Kilotik	261	63,7
İç Kıymalı (içli) Köfte	402	98	Kavurmalı Köfte	241	58,8
Mercimekli Köfte	401	98	Yapıştırılmalı Köfte	190	46,3
Ekşili Köfte	357	87,1	Bulgur Kıyması	188	45,9
Yumurtalı Köfte	350	85,4	Kel Köfte	181	44,2
Pehnik (Pannik)	341	83,2	Çullu Köfte	156	38
Soğuk Köfte	318	77,6	Basma Köfte	150	36,6
Sulu Köfte	308	75,2	Basala	146	35,6
Patlıcanlı Kilotik	307	74,9	Kadı	106	25,9
Ayrınlı Kilotik	307	74,9	Tiritli Taplama	100	24,4
Sıcak Köfte	296	72,2	Ör Köfte	73	17,8
Yoğurtlu Kilotik	295	72	Şaplak	73	17,8
Kurutmalıklı Kilotik	294	71,7	Keklikli Çiğ Köfte	71	17,3
Dolmal Köfte	265	64,6			

Katılımcılara evlerinde yöresel köfte yemeklerine yer verip vermedikleri ile ilgili soru sorulmuştur. Katılımcıların %93,2’si (382) evlerinde yöresel köfte yemeklerini yer verdikleri belirlenmiştir. Katılımcıların %69,3’ünün

Adıyamanlı olduğu düşünüldüğünde Adıyamanlı olmayan katılımcılarında yöresel köfte yemeklerine evlerinde yer verdikleri söylenebilir. Yerel halkında mutfaklarında en fazla yer alan yöresel köfte yemekleri de sırası ile etli-etsiz çiğ köfte (%59), içli köfte (%30), mercimekli köfte (%14,3), kılolitik çeşitleri (%10,2), panik (%9,5), soğuk köfte (%6,6), yumurtalı köfte (%6), ekşili köfte (%4,6) ve yarpuzlu köfte (%4,1)'dir.

Sonuç ve Öneriler

Destinasyonlar arası rekabette yöresel yemek kültürünü stratejilerinin odağında bulunduran destinasyonlar avantaj kazanmaktadır. Dünya çapında birçok destinasyon tanıtımında yöresel yemek kültürüne yer vermekte ve yöresel yemek kültürünü turistlere tanıtmaya çalışmaktadır. Yöresel yemek kültürü ve turizm konularını kapsayan araştırmalar da genel olarak turistlerle ilgili olup yerel halkın deneyimi ilgili araştırmalar yeterli olmamakla birlikte yöresel yemek kültürünün deneyiminin yaratılmasında yerel halkın farkındalığı ve deneyimi oldukça önemli görülmektedir (Hillel vd., 2013; Piramanayagam vd., 2020). Bu bağlamda yerel halkın yöresel yemek kültürüne yönelik farkındalığının ve deneyiminin olması yöresel yemek kültürünün tanıtımı açısından oldukça önemlidir. Bu çalışmada yerel halkın Adıyaman yöresel köfte yemeklerine farkındalık ve deneyim durumları incelenmiştir. Araştırma sonucunda yerel halkın kendi yemek kültürüne yönelik en fazla bilmediği ve tatmak istediği ayrıca ismen bildikleri ve tatmadıkları yemekler belirlenmiştir.

Araştırma elde edilen bulgulara göre yerel halkın en fazla bilmedikleri ve tatmak istedikleri yemekler arasında ör köfte, şaplak, kadı, tiritli toplama, basala ve basma köfte ilk sıralarda yer almaktadır. Bu yemekleri sırası ile keklikli çiğ köfte, çullu köfte, bulgur kıyması, kel köfte ve yapıştırmalı köfte takip etmektedir. Katılımcıların ismen bildiği ancak daha önce tatmadığı ve tatmak istedikleri yemekler arasında tiritli toplama, keklikli çiğ köfte, basala, şaplak ve kadı öne çıkmaktadır. Araştırmada Adıyaman'a özgü merak edilen fakat daha önce yerel halkın çoğu tarafından tadılmamış yemekler ortaya çıkarılmıştır. Yöresel yemek kültürünün ön plana çıkarılmasında merak edilen fakat yerel halkın belirli bir kısmı tarafından deneyimlenmemiş olan bu yemekler bölgenin deneyimli aşçıları tarafından yeniden gün yüzüne çıkarılarak hem bölge halkı tarafından hem de bölgeye gelen turistler tarafından deneyimlenebilecek şekilde bölgeye özgü restoranlarda sunulacak yöresel yemek kültürü zenginleştirilebilir.

Katılımcılar tarafından en fazla bilinen ve tadılan yemekler arasında etsiz çiğ köfte, etli çiğ köfte, iç kıymalı (içli) köfte ve mercimekli köfte yer almaktadır. Çiğ köftenin en fazla bilinen ve tadılan yemek olmasının sebebi olarak çiğ köftenin Adıyaman ile özdeşleşmesi ve çiğ köftenin coğrafi işaret alması gösterilebilir. Serçeoğlu'nun (2014) çalışmasında da yerel halk tarafından en fazla bilinen hamur işlerinden su böreği olmasının nedeni olarak su böreğinin tüm Türkiye tarafından bilinmesi olarak gösterilmiştir. İç kıymalı (içli) köfte ve mercimekli köfte gibi yemeklerin de komşu illerin yöresel yemek kültürü ile benzerlik göstermesinden dolayı Adıyaman bölgesinde oldukça yaygın olarak yapıldığı söylenebilir. Çalışmada en çok bilinen ve tadılan yemekler incelendiğinde aslında Adıyaman'ın en bilinen yemekleri olduğu ve bunların da turistik amaçlı hali hazırda kullanıldıkları bilinmektedir. Bu bağlamda Adıyaman'da coğrafi işaretli yemek sayısının artması ile ilgili yapılacak çalışmalar yöresel gastronomi farkındalığının artması ve gastronomi kimliğinin güçlenmesi açısından önemli görülmektedir.

Serçeoğlu'nun (2014) Erzurum'da yapmış olduğu çalışmada yerel halkın yarıdan fazlasının yöresel yemeklere evlerinde yer verdikleri saptanmıştır. Bu çalışmada da benzer sonuç elde edilmiştir. Katılımcılar arasında Adıyamanlı olmayanların da varlığı düşünüldüğünde Adıyaman'a sonradan yerleşen yabancıların kısa süre içerisinde bölgenin yemek kültürüne uyum sağladığı söylenebilir. Bu durum aslında Adıyaman'ın güçlü bir yemek kültürüne sahip

olduğunu ve bölgeye gelenlerin de bu yemek kültüründen etkilendiğini göstermektedir. Adıyaman’da yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere çok fazla yer verilmemektedir (Yeşilyurt vd., 2017). Yerel halk tarafından bilinmeyen ve deneyimlenmeyen yemeklerin Adıyaman’daki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde kullanılmıyor olması yemek kültürünün bölgeye gelen ziyaretçilere de tanıtılmasının önünde büyük bir sorun oluşturmaktadır.

İşletmelerin menülerinde çiğ köftenin yanı sıra ör köfte, şaplak, kadı, tiritli taplama, basala ve basma köfte, keklikli çiğ köfte, çullu köfte, bulgur kıyması, kel köfte ve yapıştırmalı köfte yemeklerine yer vermeleri ile köfte yemeklerinin yerel halk tarafından tercih edilmesini sağlamanın yanı sıra yerli ve yabancı turistlere tanıtılmasında da etkili olacağı düşünülmektedir. Kadın girişimcilere de finansman desteği sağlanarak yerel yemek sunan işletmelerin kurulmasının teşvik edilmesi ile birlikte yöresel köfte yemeklerin tanıtılması sağlanabilir. Yöresel yemek festivalleri düzenlenerek Adıyaman yöresel köfte yemeklerinin yazılı ve görsel basında yer almasıyla genç neslin bu yemekleri öğrenmesi sağlanabilir. Yöresel yemek kültürü, destinasyonların çekiciliğini arttırmada ve ziyaretçilerin deneyimlerini zenginleştirmesinde önemli rol oynamaktadır (Derinalp Çanakçı, 2021). Adıyaman yöresel yemeklerinde bulgurun özel bir yer olmasından dolayı Adıyaman’ın turizm pazarlamasında yöresel köfte yemekleri özelinde markalaşarak Adıyaman gastronomi turizmi açısından cazibe unsuru haline getirilebilir. Yöresel köfte yemeklerin hikayelerinin ve reçetelerinin araştırılması ve bu kapsamda bir mutfak müzesinin kurulması ile yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanacağı düşünülmektedir.

Çalışma Adıyaman’ın ana malzemeleri arasında bulgur olan yöresel köfte yemekleri ile sınırlı kalmıştır. Adıyaman yöresel yemekleri ile ilgili akademik çalışmaların arttırılması ve kullanımının yaygınlaştırılması için yerel yönetimlerin tanıtıcı faaliyetlerde bulunması gerekmektedir.

Beyan

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Adıyaman Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu 11/02/2021 tarih 2021/44 sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Adıyaman Valiliği (2022). Nüfus Bilgileri. <http://www.adiyaman.gov.tr/nufus-bilgileri>
- Ağlamaz, E. & Öncüler Çivici, M, E. (2018). Yerel halkın gözünden İzmir’in simge yemeklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, *Journal of Travel and Tourism Research*, 13, 50-69.
- Bayrakçı, S. & Akdağ, G. (2016). Yerel yemek tüketim motivasyonlarının turistlerin tekrar ziyaret eğilimlerine etkisi: Gaziantep’i ziyaret eden yerli turistler üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27(1), 96-110.
- Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, H. (2016). Local food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28 (1), 177-194.
- Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, 71, 466-475.

- Choi, J., Park, J. Jeon, H. & Asperin, A.E. (2021). Exploring local food consumption in restaurants through the lens of locavorism. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30 (8), 982-1004.
- Daşdemir, A. & Madenci, A. B. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında yerel yiyecek tüketim motivasyonlarının yerli turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine etkisinin belirlenmesi: Van kahvaltısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 155-176.
- Derinalp Çanakçı, S. (2021). Determining the Knowledge of Local People in Adana on the Cuisine Culture. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18 (2), 26-35.
- Esen, M. F. & Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Hillel, D., Belhassen, Y., & Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Hjalager, A. M., & Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists—determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, 2(4), 281-293.
- Hsu, F. C., & Scott, N. (2020). Food experience, place attachment, destination image and the role of food-related personality traits. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 44, 79-87.
- İriguler, F. (2021). Exploring residents' perception on gastronomic tourism development: a study of international Urla artichoke festival. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 5(1), 77-86.
- Karim, S.A. & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak yemekleri: farklı disiplinlerin yaklaşımı ve gastronomi turizmi alanında yemeklerin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 246-265.
- Kim, Y. G., & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- Mitchell, R. & Hall, C. M. (2003). *Consuming Tourists: Food Tourism Consumer Behaviour*. C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, ve B. Cambourne (Editörler), *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets* içinde (60-80). Oxford.
- Öncü, M. (2016). *Cemile: Adıyaman Yemek Kültürü* (2. Basım). Adıyaman: Adıyaman Tanıtım Vakfı.
- Piramanayagam, S., Sud, S., & Seal, P. P. (2020). Relationship between tourists' local food experiencescape, satisfaction and behavioural intention. *Anatolia*, 31(2), 316-330.
- Sabbağ, Ç. (2015). *Adıyaman yemek kültürü. Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* içinde, ed. R. Yarullina Yıldırım, Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları. 104-115.
- Sabbağ, Ç. & Yeşilyurt, C. (2018). The effect of ecological food production on food culture: Example of Adıyaman. *Fresenius Environmental Bulletin*, 27(8), 5259-5268.
- Sekaran, U. (2000). *Research Methods for Business: A Skill Building Approach*. 3rd. Ed. USA: Wiley and Sons.

- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Suna, B. & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 7(2), 167-187.
- Suntikul, W., Pratt, S., & Chong, Y. W. J. (2020). Factors that influence Chinese outbound tourists' intention to consume local food. *Journal of China Tourism Research*, 16(2), 230-247.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, 94, 152-161.
- Vukovic, D. B., Maiti, M., Vujko, A., & Shams, R. (2019). Residents' perceptions of wine tourism on the rural destinations development. *British Food Journal*, 122 (8), 2739-2753.
- Yeşilyurt, H. & Bağdadi, A. (2021). *Where is Gastronomy Tourism in Adıyaman Tourism Promotional Materials?*. 21.Ulusal – 5. Uluslararası Turizm Kongresi Bildirileri Kitabı (15-17 Ekim, 2021, Balıkesir). Ankara: Detay Yayıncılık, 1266-1274.
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O. & Özer, S. (2017). Otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemek kültürünü yaşatmak: Adıyaman örneği. *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırma Kongresi Bildirileri (28 Eylül-01 Ekim 2017, Van)*. Çanakkale: Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım, 173-183.
- Yıldırım, O. (2021). Yerel halkın Adana'da gastronomi turizminin gelişmesine yönelik beklenti ve tutumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), 954-974.

Awareness Levels and Experiences of Local People about Local Dishes: The Example of Adıyaman**Hülya YEŞİLYURT**

Adıyaman University, Faculty of Tourism, Adıyaman/Turkey

Extended Summary

In the competition between destinations, destinations that keep the local food culture at the center of their strategies gain an advantage. Many destinations around the world include local food culture in their promotions and try to introduce local food culture to tourists. Studies covering local food culture and tourism are generally related to tourists, and the experience of local people is not sufficient, but the awareness and experience of local people are considered very important in creating the experience of local food culture (Hillel vd., 2013; Piramanayagam vd., 2020). In this context, the awareness and experience of local people about Adıyaman local meatball dishes were examined in this study. In line with the purpose of the research, data were collected from a total of 410 local people through questionnaires.

According to the findings of the research, the dishes such as meatballs, smack, kadı, tiritli taplama, basala and basma meatballs are in first place among the dishes that the local people do not know the most and want to taste. These dishes are followed by çiğ köfte (raw meatballs) with partridge, çullu köfte, bulgur kıyması, kel köfte and yapıştırmalı köfte. Among the dishes that the participants know by name but have not tasted before and would like to taste, tiritli taplama, keklikli çiğ köfte, basala, şaplak, and kadı stand out.

Among the dishes most known and tasted by the participants, there are etsiz çiğ köfte (meatless raw meatballs), etli çiğ köfte (meat raw meatballs), içli köfte (stuffed meatballs) and mercimekli köfte. The identification of çiğ köfte (raw meatballs) with Adıyaman and the geographical indication of raw meatballs can be shown as the reason why raw meatballs are the most known and tasted food. It can be said that dishes such as meatballs with minced meat (stuffed) and meatballs with lentils are very common in the Adıyaman region, as they are similar to the local food culture of neighboring provinces. In this context, studies to increase the number of geographically marked dishes in Adıyaman are considered important in terms of increasing local gastronomy awareness and strengthening gastronomy identity.

It is among the research findings that almost all of the participants include local meatball dishes at home. Considering the presence of non-Adıyaman participants among the participants, it can be said that the local people of Adıyaman are effective in promoting the local food culture. Another important finding of the study is that almost all of the participants included local meatball dishes at home. (In addition to çiğ köfte (raw meatballs) in the menus of the businesses, the local meatball dishes mentioned above will be preferred by the local people and will also be effective in introducing them to local and foreign tourists. By providing financial support to women entrepreneurs, the establishment of businesses that serve local food can be promoted and local meatball dishes can be promoted (Yeşilyurt vd., 2017). By organizing local food festivals, Adıyaman local meatball dishes can be included in the written and visual media so that the younger generation can learn about these dishes. Local food culture plays an important role in increasing the attractiveness of destinations and enriching the experience of visitors (Derinalp Çanakçı, 2021). Due to the fact that bulgur is a special place in Adıyaman's local dishes, it can be made into an attraction in terms of Adıyaman gastronomy tourism by branding it specifically for local meatball dishes in

Adıyaman's tourism marketing. It is thought that the local dishes will be sustainable by researching the stories and recipes of local meatball dishes and establishing a culinary museum within this scope.

The study was limited to the local meatball dishes, of which bulgur is among the main ingredients of Adıyaman. Local administrations should carry out promotional activities in order to increase academic studies on Adıyaman's local dishes and to popularize their use.

Ek-1: Etik Kurul İzni

TC
ADİYAMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KURULU

PROJE ONAY FORMU

Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi Araştırma Görevlisi Dr. Hülya Yeşilyurt' un "Yerel Halkın Yöresel Köfte Yemeklerine Yönelik Bakış Açısı: Adıyaman Örneği" adlı araştırması değerlendirilmiştir.

SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KURUL KARARI	
Başvuru formunun Etik Kurula ulaştığı tarih	25/12/2020
Etik Kurul toplantı tarihi ve karar sayısı	11/01/2021 - 44
<input checked="" type="checkbox"/> Proje etik açıdan oy birliği ile uygun bulunmuştur.	
<input type="checkbox"/> Proje etik açıdan geliştirilmesi gerekmektedir. Açıklama <input type="text"/>	
<input type="checkbox"/> Proje etik açıdan uygun bulunmamıştır. Açıklama <input type="text"/>	


 Doç. Dr. Çağlar Çağlar
 BAŞKAN

KATILDI
Doç.Dr. Çiğdem Sabbağ

KATILDI
Doç. Dr. Mustafa Koç
ÜYE

KATILDI
Dr. Öğr. Üyesi Cem Koray Olgun
ÜYE

KATILDI
Dr. Öğr. Üyesi Tuba Koç Özkan
ÜYE

KATILDI
Dr. Öğr. Üyesi Esra Açıkgöz Fırat
ÜYE

KATILDI
Dr. Öğr. Üyesi Samet Zenginoğlu
ÜYE