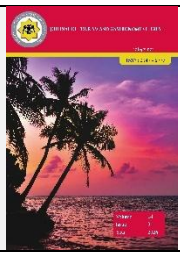
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Usta-Çırak Geleneğiyle Gastronomik Mirasın Aktarımı: Diyarbakır Burma Kadayıfı Örneği (The Transmission of Gastronomic Heritage Through the Master-Apprentice Tradition: The Case of Diyarbakır Burma Kadayıf)

*** Nuriye DEMİR** [a], **Seher KAVAK** [b]

[a] Munzur University, Tunceli Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Tunceli/Türkiye

[b] Necmettin Erbakan University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.01.2026

Kabul Tarihi: 25.07.2026

Anahtar Kelimeler

Usta-çırak geleneği

Gastronomik miras

Burma kadayıf

Diyarbakır mutfağı

Öz

Burma kadayıfı, Diyarbakır'ın geleneksel tatlılarından biri olup gastronomik mirasının önemli unsurlarındandır. Literatürde konuya ilişkin çalışmaların sınırlı olması nedeniyle bu araştırmanın amacı, usta-çırak geleneğiyle günümüze aktarılan Diyarbakır Burma kadayıfının geleneksel üretim ve tüketim özelliklerini kayıt altına almak, özgün niteliklerinin korunmasına ve tanıtımına katkı sağlamaktır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış; Mart–Nisan 2025 döneminde 2 kadın ve 13 erkek olmak üzere 15 kadayıf ustası ve işletmecisiyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bulgular, burma kadayıfının tarihçesi, üretim süreci, malzemeleri, pişirme teknikleri, sunumu, tüketim alışkanlıkları, saklama koşulları ve Diyarbakır mutfak kültüründeki önemini ortaya koymuştur. Ayrıca ürünün ilk olarak Ermeni ustalar tarafından yapıldığı ve Bingöllü ustalar aracılığıyla Diyarbakır'a taşındığı belirlenmiştir. Çalışmada, usta-çırak geleneğinin sürdürülmesi için mesleki eğitim programları hazırlanması ve bir "Kadayıf Müzesi" kurulması önerilmektedir.

Keywords

Master-apprentice tradition

Gastronomic heritage

Burma kadayıf

Diyarbakır cuisine

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Burma kadayıf is one of the traditional desserts of Diyarbakır and an important element of its gastronomic heritage. Due to the limited literature on this subject, this study aims to document the traditional production and consumption characteristics of Diyarbakır Burma kadayıf, transmitted through the master-apprentice tradition, and to contribute to preserving and promoting its authentic qualities. The study employed qualitative interviews. Between March and April 2025, face-to-face interviews were conducted with 15 participants, including 2 women and 13 men, who were kadayıf masters or business owners. The data were analyzed using descriptive analysis. The findings revealed the history, production process, ingredients, cooking techniques, presentation, consumption habits, storage conditions, and cultural significance of Burma kadayıf in Diyarbakır. It was also determined that the dessert was first prepared by Armenian masters and later introduced to Diyarbakır through masters from Bingöl. The study recommends developing vocational training programs and establishing a "Kadayıf Museum" to preserve the master-apprentice tradition.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: nuriyedemir@munzur.edu.tr (N. Demir)

Bu makale, CC BY 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

DOI: 10.63556/jotags.2026.1906