



Kapadokya Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

ADİYAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Yasemin TUNCER

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

ADİYAMAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Yasemin TUNCER

Kapadokya Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

TEŞEKKÜR

Tez sürecimde görüşlerini, desteklerini hiçbir zaman benden esirgemeyen ve çalışmaktan onur duyduğum tez danışmanım değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Mine ERDEM BÜYÜKKİRAZ 'a,

Akademik hayatları boyunca elde ettikleri bilgi ve tecrübelerini her daim yanında hissettiğim hocalarıma Dr. Öğr. Üyesi Adem ADEMOĞLU' na ve Öğr. Üyesi Dr. Mustafa Kadir ESEN' e

Tez çalışmamda bilgilerini, tecrübelerini paylaşan ve emeği geçen görüşmeye katılan katılımcılara şükran ve teşekkürlerimi sunarım.

Yaşamım boyunca maddi ve manevi desteklerini hiçbir zaman benden esirgemeyen anneme, rahmetli babama, ablama, abilerime, yeğenlerime ve kuzenim Öğr. Üyesi. Dr. Mücahit UĞUR' a sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım.

Rahmetli babama...

Rahmetli yeğenim Beyzama...

ÖZET

TUNCER, Yasemin. *Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir, 2023.

İnsanoğlunun var olması ile hayatlarının devam edebilmesi için beslenmesi gerekmektedir yani beslenmek insan fizyolojisinin bir gereksinimidir. İnsanın var olmasından günümüze kadar yemek alışkanlıkları değişmiştir. Yemeğin pişirilme teknikleri, hazır hale getirilmesi, sunulması, tüketimi her toplum için farklılık göstermektedir. Her toplumu diğer toplumlardan ayıran kendine özgü gastronomik unsurları mevcuttur. Bu farklılıklar insanların yemek kültürünü ve yeme içme alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu çerçevede zamanla toplumların yöresel mutfak kültürü oluşmuştur. Bu çalışma Adıyaman mutfak kültürünü ve yemeklerini tespit edip ortaya koymak, gelecek nesillere aktarmak için kayıt altına almak ve literatürdeki eksikliği gidermek için hazırlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yaklaşımlarında etnografi araştırma deseni kullanılmıştır. Çalışmada görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış soru formuyla Adıyaman ilinde doğan, uzun yıllardır Adıyaman'da yaşayan ve 40 yaş üstü kişilerle görüşülmüştür. Görüşmelerde elde edilen nitel veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Görüşmeler sonucunda Adıyaman mutfak kültürü ve yemekleri başlığı altında sofra adabı, yemek yeme alışkanlıkları, yöresel yemekleri, özel günlerde yapılan yemekler, gelenekler- görenekler, mutfakta kullanılan araç- gereçler, dönemsel hazırlıklar ile ilgili bulgular elde edilmiş ve hakkında bilgi verilmiştir. Çalışma sonunda Adıyaman iline ait mutfak kültürünün ve yöresel yemeklerinin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılması için önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Sözcükler

Gastronomi, Yöresel Mutfak, Adıyaman, Adıyaman Mutfak Kültürü, Adıyaman Yemekleri

ABSTRACT

TUNCER, Yasemin. *Adiyaman Culinary Culture and Dishes*, Master's Thesis, Nevşehir, 2023.

In order for human beings to exist and continue their lives, they need to be fed, that is, nutrition is a requirement of human physiology. Eating habits have changed since the existence of humans until today. Cooking techniques, preparation, presentation and consumption of food differ for each society. Each society has its own gastronomic elements that distinguish it from other societies. These differences affect people's food culture and eating habits. In this context, the local culinary culture of societies has been formed over time. This study was prepared to identify and reveal Adiyaman culinary culture and dishes, to record them to pass on to future generations and to fill the gap in the literature. In the study, ethnography research design was used in qualitative research approaches. Interview technique was used in the study and people who were born in Adiyaman, lived in Adiyaman for many years and were over 40 years old were interviewed with a semi-structured questionnaire. Qualitative data obtained from the interviews were analyzed using the descriptive analysis method. As a result of the interviews, findings were obtained and information was given about table manners, eating habits, local dishes, dishes made on special occasions, traditions-customs, tools and equipment used in the kitchen, seasonal preparations under the title of Adiyaman culinary culture and dishes. At the end of the study, suggestions were made to preserve the culinary culture and local dishes of Adiyaman province and to pass them on to future generations.

Keywords

Gastronomy, Local Cuisine, Adiyaman, Adiyaman Culinary Culture, Adiyaman Dishes

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY.....	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	ii
ETİK BEYAN	iii
TEŞEKKÜR	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLOLAR DİZİNİ	xi
RESİMLER DİZİNİ	xii
GİRİŞ	1
1.BÖLÜM.....	2
KAVRAMSAL ÇERÇEVE	2
1.1.KÜLTÜR KAVRAMI.....	2
1.2. YEMEK KÜLTÜRÜ.....	3
1.3. GASTRONOMİ KAVRAMI	3
1.4.YÖRESEL MUTFAK.....	5
1.5. TÜRKİYE’DE YÖRESEL MUTFAK	8
1.6. ADIYAMAN İLİNE AİT TANITICI BİLGİLERİ	9
1.6.1.Adiyaman İlinin Coğrafi Konumu ve İklimsel Özellikleri.....	9
1.6.2. Adıyaman İlinin Tarihçesi	10
1.6.3. Adıyaman İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri	11
1.6.3.1. Adıyaman Besni Üzümü	12
1.6.3.2. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte.....	12
1.6.3.3. Adıyaman Dutu	12
1.6.3.4. Kahta Bademi	13
1.6.3.5. Kahta Bademli İrmik Helvası.....	13
1.6.3.6. Kahta Bulgur Pilavı.....	13
1.6.3.7. Kahta Narı	14
2.BÖLÜM.....	15
2.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	15
2.2. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKARI	16
2.3. VERİLERİN ANALİZİ	17
3.BÖLÜM.....	18
BULGULAR.....	18
3.1. ADIYAMAN SOFRA ADABI	19
3.2. YEMEK YEME ALIŞKANLIKLARI.....	20
3.3. ADIYAMAN DOĞUM GELENEKLERİ	21
3.3.1. Doğum.....	21
3.3.2. Ad Koyma	22
3.3.3. Kırk Çıkarma.....	23
3.3.4. Diş Hediği	24

3.3.5. Sünnet	25
3.3.6. Asker Uğurlama.....	26
3.4. ADIYAMAN EVLENME GELENEKLERİ	26
3.4.1. Kız İsteme.....	27
3.4.2. Nişan	28
3.4.3. Çeyiz	29
3.4.4. Kına Gecesi	30
3.4.5. Düğün	31
3.5. ADIYAMAN CENAZE GELENEKLERİ	33
3.5.1. Taziye.....	33
3.5.2. Mevlit.....	34
3.6. ADIYAMAN DİNİ GÜNLERİ VE BAYRAMLARI	35
3.6.1. Kandil	35
3.6.2. Muharrem Ayı	36
3.6.3. Ramazan Ayı.....	37
3.6.4. Ramazan Bayramı.....	37
3.6.5. Kurban Bayramı.....	38
3.7. ADIYAMAN MUTFAĞINDA KULLANILAN BAZI ARAÇ GEREÇLER.....	39
3.8. ADIYAMAN MUTFAĞINDA YAPILAN DÖNEMSEL HAZIRLIKLAR	44
3.8.1. Bastık (Pestil)	44
3.8.2. Bulgur	46
3.8.3. Kavurma.....	48
3.8.4. Konserve.....	48
3.8.5. Kurutma	49
3.8.5.1. Sebze Kurutması	49
3.8.5.2. Meyve Kurutması.....	50
3.8.5.3. Otların Kurutulması.....	51
3.8.6. Pekmez.....	52
3.8.7. Peynir.....	53
3.8.8. Pul biber	55
3.8.9. Salça	56
3.8.9.1. Domates Salçası	56
3.8.9.2. Biber Salçası.....	57
3.8.10. Tereyağı.....	57
3.8.11. Turşu.....	57
3.9. ADIYAMAN MUTFAĞINDA TÜKETİLEN BAZI BİTKİLER.....	58
3.9.1. Ebegümeçi	59
3.9.2. Kekik.....	60
3.9.3. Körmen	60
3.9.4. Kuşkuş Otu	61
3.9.5. Nane	61
3.9.6. Rezene	61
3.9.7. Tüylü Nane.....	62
3.9.8. Semizotu	62
3.9.9. Su Teresi.....	63
3.9.10. Yavşan Otu.....	63
3.10. ADIYAMAN YEMEKLERİ	63
3.10.1. Çorbalar	64
3.10.1.1. Alaca Çorbası.....	65
3.10.1.2. Dövme çorbası.....	65
3.10.1.3. Kara çorba	66

3.10.1.4. Meyir Çorbası.....	66
3.10.1.5. Mercimek Çorbası.....	67
3.10.1.6. Malhute Çorbası.....	68
3.10.1.7. Patlıcanlı Çorba.....	68
3.10.2. Yemekler	68
3.10.2.1. Adıyaman Tava	70
3.10.2.2. Basalla	71
3.10.2.3. Çiğ köfte.....	72
3.10.2.4. Çullu panik.....	72
3.10.2.5. Dana Reş	73
3.10.2.6. Dolmalı Köfte.....	73
3.10.2.7. Domatesli Pilav	74
3.10.2.8. Dövmec	74
3.10.2.9. Ekşili Köfte	75
3.10.2.10. Hıtap.....	75
3.10.2.11. İçli Köfte	76
3.10.2.12. Karıştırmalı Pilav	77
3.10.2.13. Kavurmalı Köfte.....	78
3.10.2.14. Kel Köfte.....	78
3.10.2.15. Keşkek.....	78
3.10.2.16. Kıygana	78
3.10.2.17. Kaburga Dolması.....	78
3.10.2.18. Kızartma Sulusu	79
3.10.2.19. Kömbe.....	80
3.10.2.20. Kuru Fasulye	80
3.10.2.21. Lahmacun.....	80
3.10.2.22. Mercimek Köftesi.....	81
3.10.2.23. Domatesli Mıkla.....	81
3.10.2.24. Nohut Sulusu	82
3.10.2.25. Pisik Yumacı	82
3.10.2.26. Sarımsaklı Tavuklu Bulgur Pilavı	82
3.10.2.27. Semsek	83
3.10.2.28. Semizotu Yemeği	83
3.10.2.29. Sıcak Köfte.....	83
3.10.2.30. Sirimaz	84
3.10.2.31. Taze Fasulye.....	84
3.10.2.32. Tevenk.....	84
3.10.2.33. Tevlef	85
3.10.2.34. Tırşık	85
3.10.2.35. Yarpuzlu Köfte.....	86
3.10.3. Tatlılar	86
3.10.3.1. Aşure	87
3.10.3.2. Baklava ve Büzme Tatlı	88
3.10.3.3. Beksimet.....	86
3.10.3.4. Bulamaç	89
3.10.3.5. Ekmekli Cemile.....	90
3.10.3.6. Kadayıf Tatlısı.....	90
3.10.3.7. Küncümot.....	91
3.10.3.8. Peynir Helvası	91
3.10.3.9. Peynirli Ekmek.....	92
3.10.3.10. Sütlaç.....	93
3.10.3.11. Şillik Tatlısı.....	93
3.10.3.12. Tablama.....	94
3.10.3.13. Tene Helva	94
3.10.3.14. Un Helvası.....	94
3.10.4. Salata ve Cacıklar	95

3.10.4.1. Domates Salatası	96
3.10.4.2. Kış Kabağı Cacığı	96
3.10.4.3. Nanecük Salatası	97
3.10.4.4. Semizotu (pirpirim) Salatası ve Cacığı.....	97
3.10.4.5. Yarpuz salatası	97
3.10.5. Ekmek Çeşitleri	98
3.10.5.1. Bazlama ve Tablama	98
3.10.5.2. Katma	99
3.10.5.3. Yağlı Ekmek.....	100
3.10.5.4. Yufka Ekmeği	101
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	102
KAYNAKÇA	110
EK-1. ORJİNALLİK RAPORU	125
EK-2. ETİK KURUL İZİN FORMU.....	126
EK-3. KATILIMCI BİLGİLENDİRME ve ONAM FORMU.....	127
EK-4. GÖRÜŞME FORMU	128

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikler	18
Tablo 2. Ad Koyma Davetinde Verilen Yemekler	23
Tablo 3. Adıyaman Yöresinde İftar Menüsü Örneği	37
Tablo 4. Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler	39
Tablo 5. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Bitkiler	59
Tablo 6. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Çorbalar.....	65
Tablo 7. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Yemekler.....	70
Tablo 8. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Tatlılar	87
Tablo 9. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Salata.....	96
Tablo 10. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Cacıklar	96

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1. Halka Tatlı (Kişisel Arşiv).....	36
Resim 2. Bastık yapım aşamaları (Kişisel Arşiv).	45
Resim 3. Domates Konservesi (Kişisel Arşiv).....	49
Resim 4. Sebze Kurutması (Kişisel Arşiv)	50
Resim 5. İncir Kurusu (Kişisel Arşiv)	51
Resim 6. Üzüm Kurusu (Kişisel Arşiv)	51
Resim 7. Kayısı Kurusu (Kişisel Arşiv)	51
Resim 8. Nane ve Kekik Kurutması (Kişisel Arşiv)	52
Resim 9. Pekmez (Kişisel Arşiv)	53
Resim 10. Peynir Kaşığı (Kişisel Arşiv).....	54
Resim 11. Salamura Peynir (Kişisel Arşiv)	55
Resim 12. Pul Biber (Kişisel Arşiv)	55
Resim 13. Salça (Kişisel Arşiv).....	56
Resim 14. Rezene (Kişisel Arşiv).....	62
Resim 15. Dövmeye Çorbası (Kişisel Arşiv).....	66
Resim 16. Mercimek Çorbası (Kişisel Arşiv).....	67
Resim 17. Patlıcanlı Çorba (Kültür Portalı, 2023).....	68
Resim 18. Adıyaman Tavası (Kültür Portalı, 2023)	71
Resim 19. Basalla (Kültür Portalı, 2023).....	71
Resim 20. Çiğ Köfte (Kişisel Arşiv).....	72
Resim 21. Dolmalık Köfte (Kişisel Arşiv)	74
Resim 22. Dövmeye (Kişisel Arşiv)	75
Resim 23. Ekşili Köfte (Kişisel Arşiv)	75
Resim 24. Kavurmalı Hıtap (Kişisel Arşiv).....	76
Resim 25. İçli Köfte (Kişisel Arşiv)	77
Resim 26. Karıştırmalı Pilav (Kültür Portalı, 2023)	77
Resim 27. Kaburga Dolması (Kültür Portalı, 2023)	79
Resim 28. Kızartma Sulusu (Kültür Portalı, 2023).....	79
Resim 29. Lahmacun (Kişisel Arşiv).....	81
Resim 30. Kavurmalı Mıkla (Kültür Portalı, 2023)	82
Resim 31. Semsek (Kültür Portalı, 2023)	83
Resim 32. Tırşik (Kişisel Arşiv)	86
Resim 33. Aşure (Kültür Portalı, 2023)	88
Resim 34. Büzme Tatlı (Kültür Portalı, 2023).....	89
Resim 35. Baklava (Kültür Portalı, 2023).....	89
Resim 36. Bulamaç (Kişisel Arşiv)	90
Resim 37. Kadayıf Tatlısı (Kişisel Arşiv).....	91
Resim 38. Küncümot (Kültür Portalı, 2023).....	91
Resim 39. Peynirli Helva (Kültür Portalı, 2023)	92
Resim 40. Peynirli Ekmek (Kişisel Arşiv).....	93
Resim 41. Şillik Tatlısı (Kültür Portalı, 2023).....	93
Resim 42. Tene Helva (Kültür Portalı, 2023)	94
Resim 43. Un Helvası (Kişisel Arşiv).....	95

Resim 44. Domates Salatası (Kültür Portalı, 2023)	96
Resim 45. Semizotu Cacığı (Kişisel Arşiv)	97
Resim 46. Yarpuz Salatası (Kültür Portalı, 2023)	98
Resim 47. Tablama (Kişisel Arşiv).....	99
Resim 48. Bazlama (Kişisel Arşiv).....	99
Resim 49. Katma (Kişisel Arşiv)	100
Resim 50. Yağlı Ekmek (Kişisel Arşiv)	100
Resim 51. Yufka Ekmeği (Kişisel Arşiv)	101

GİRİŞ

İnsanların hayatını devam ettirebilmesi için beslenmesi gerekmektedir yani beslenmek insan fizyolojisinin bir gereksinimidir. İnsanlığın var olmasından günümüze kadar yemek alışkanlıkları değişmiştir. Avcı ve toplayıcı bir yaşam sürerken tarımla beraber yerleşik bir hayat geçilmiştir. Yerleşik hayatla birlikte insanların beslenme alışkanlıkları da değişmeye başlamıştır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Bununla birlikte yaşanan bölgenin coğrafi şartları, bölgede yetişen ürünler, gelişen teknoloji, mevsimsel değişimler, toplumun etnik kimlikleri, gelenek ve görenekler de beslenme alışkanlıklarının değişmesinde ve buna bağlı olarak da toplumların mutfak kültürlerinin farklılaşmasında rol oynamaktadır. Bu durum ayrıca her bölgenin, ülkenin veya yörenin değişen koşullarına bağlı olarak kendine özgü bir mutfak kültürünün oluşmasına sebebiyet vermiş ve yöresel mutfak kavramını ortaya çıkarmıştır. Yöresel mutfak, yörenin kültürel özellikleri ile paralel olmakta ve o yörenin izlerini yansıtmaktadır. Yöresel mutfak, yörenin tarihi, yöresel ürünleri, yöresel lezzetlerin kendine özgü pişirilme ve sunulması ile yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Bu da alternatif turizm açısından yöre insanının sosyal ve ekonomik refahını arttırmaktadır.

Adıyaman mutfak kültürü ve yemekleri hakkındaki kaynakların literatürde sınırlı olması nedeniyle böyle bir çalışmanın yapılması planlanmış ve bu çalışma ile Adıyaman mutfak kültürünü, özel günlerde yapılan yemekler ve gelenek-göreneklerin, yöresel yemeklerinin saptanması ve gelecek nesillere aktarmak için kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Bu amaçla Adıyaman mutfak kültürü ve yemeklerinin ortaya koyulması için öncelikle literatür çalışması yapılmış ardından yarı yapılandırılmış görüşme planlanarak Adıyaman ilinde doğan, uzun yıllardır Adıyaman'da yaşayan 40 yaş üstü kişilerle yüz yüze görüşülerek Adıyaman mutfak kültürü hakkında bilgiler elde edilmiş ve analizleri yapılmıştır. Son kısımda ise elde edilen sonuçlar yorumlanmış ve önerilerde bulunulmuştur. Bu çalışma ile Adıyaman mutfak kültürü ve yemekleri hakkında literatüre katkı sağlamak ve yöresel Adıyaman mutfağı hakkında bir farkındalık oluşturulacağı düşünülmektedir.

1.BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde kültür kavramı, yemek kültürü, gastronomi kavramı, yöresel mutfak kavramları ile ilgili temel bilgiler verilmiştir. Daha sonra ise Adıyaman ili hakkında tanıtıcı bilgiler verilmiştir.

1.1.Kültür Kavramı

Kültür, Türk Dil Kurumu (TDK, 2023) tarafından “tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” şeklinde tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2023). Kültür kavramının tarihi olarak bakıldığında ise ilk olarak “toprakla uğraşmak (kök)” anlamında kullanıldığı belirtilmektedir. Bu yüzden birçok dilbilimci tarımsal faaliyetler olarak nitelendirilen “cultura” kelimesinden ortaya çıktığını düşünmektedir (Özlem, 2000: 142; Mejuyev, 1987: 22).

Kültür, toplumların yaşam şeklidir. Geçmiş yıllardan aldıkları maddi-manevi unsurların bütünüdür. Toplumun duygusundan, eylemlerinden ve düşüncelerinden meydana gelen durumlardır (Nişancı, 2012). Kültür, bir toplumun yaşam şekilleri, yeme-içme alışkanlıkları, yemek yeme biçimleri üzerinde etkilidir. Her toplumun kendine özgü bir kültür yapısına sahip olduğu bir gerçektir (Güler, 2010: 24). Bu nedenle kültür kavramı farklı farklı ifade edilmiştir. Toplumlara ait tarihsel süreçleri, dini inanışları, gelenek ve görenekleri, yeme-içme alışkanlıkları, yaşam biçimleri gibi değerler bütününe kültür denilmektedir (Çoşan, 2020; Balıkçı, 1998: 106).

Kültür kavramının kullanım alanlarının farklı olması ve bir terim olarak fikir birliği sağlamanın zor olmasının nedeni ise erken dönemdeki ilginin ve arayışın çok olmasından kaynaklandığı ileri sürülmektedir (Williams 1981/1993:10). Kültür dünyamızda hazır olarak bulunmayan sonradan oluşan, üretilen ve gelişen bir yapı olarak belirtilmektedir (Köktürk, 2006: 223). Özlem (2000) çalışmasında insanın hayata gelmesiyle yaşadığı yerin kültürünün etkisinde olduğu kadar evrensel kültüründe

etkisinde olduğunu dile getirmiştir. İnsanoğlu kendine kalan kültür mirasına zamanla yenilerini de ekleyerek kültürün geliştiğini ve daha zengin bir hal aldığını dile getiren Özlem (2000), Leibniz’ in kültür kavramını hakkındaki “geçmişin yükünü taşımak ve geleceğe gebe olmak” sözüyle de desteklemektedir (Özlem, 2000: 199).

1.2. Yemek Kültürü

Kültür birçok faktörün bir araya gelmesi ile oluşmaktadır. Yeme-içme, beslenme alışkanlıkları da bu unsurlar içinde yer almaktadır. Yemek ve kültür kavramları birbirinden ayrılmaz bir bütündür. Yemek kültürünü coğrafi yapı, iklimsel özellikler, ekonomi, tarımsal faaliyetler ve gelişen teknolojik unsurlar etkilemektedir (Ademoğlu, 2022). Yemek kültürü, bireylerin yaşadığı toplum da gösterdikleri davranışlar, eylemler ve alışkanlıklar çerçevesinde şekil almaktadır. Birey için yemek yeme fizyolojik gereksinim olarak ilk sırada yer almaktadır ve bu gereksinimin karşılanması için yiyecek ve içecek çeşitlerinin hazırlanmasından tüketim haline gelene kadar ki süreçte yemek kültürünün önemi büyüktür (Sezgin ve Karaman, 2021: 106-112; Uzel, 2018). Yemek kültürü fizyolojik ihtiyaç dışında aile sohbetlerinin, eğlencelerin, ziyafetlerin, düğün, cenaze gibi özel günlerin birçok toplumsal davranışların vazgeçilmez unsurlarında olmuştur. Yemek kültürünü ortaya çıkmasında sınıfsal farklılıklar, dini inançlar, kültürel birikimler, eğitim düzeyi ve yerel farklılıklar gibi unsurlar etkili olmaktadır (Sağır, 2012).

1.3. Gastronomi Kavramı

Gastronomi, yunanca da mide anlamına gelmekte olan “gastros” ve bilgi anlamına gelmekte olan “gnomos” kelimelerinin birleşmesiyle oluşturulmuştur (Karakan, 2021; Kivela ve Crotts, 2006). Gastronomi kelimesinin ilk defa terim olarak M.Ö 4. yüzyılda yaşayan şair Archestratus ’un yazıtında geçtiği savunulmaktadır. Mide yasası anlamında kullanılan gastronomi kelimesi “yemek pişirme, yemek yeme keyfi ve yeme-içme sanatı” anlamına gelmektedir (Samancı, 2020; Csergo, 2016; Perullo, 2018).

18. yüzyılda hukukçu, politikacı, Fransız olan Jean-Anthelme Brillat – Savarin’e ait “La Physiologie du out (Lezzetin Fizyolojisi)” eserinde gastronomi kavramının tanımını yaparak, gastronomi söyleminin kurucusu olarak kabul edilmektedir. Brillat –

Savarin gastronomi kavramını; insanın beslenme ile ilgili olan her şeyin mantık çerçevesinde anlaşılması diye yorumlamıştır. Brillat – Savarin’ e göre; insan fizyolojisi için en iyi şekilde beslenerek, insan sağlığını korumayı hedef alan bilim dalıdır (Samancı, 2020; Açıkkol, 2006). Brillat – Savarin gastronomi bilimini “Lezzetin Fizyolojisi” olarak da tanımlamıştır (Karakan, 2021; Linden, vd., 2008).

19. yüzyıl Fransız mutfağına kadar gastronomi kelimesi yaygın bir şekilde kullanılmamıştır. 1990’lı yıllarda gastronomi kelimesi Fransızcadan Türkçeye geçen bir kavramdır. Türk Dil Kurumu ise gastronomi kelimesinin iki ayrı tanımını yapmıştır. Birinci tanım da “yemek yeme merakı” ikinci tanım olarak ise “sağlıklı, hoş ve lezzetli bir mutfak, hijyen kurallarına uygun, yemek düzeni ve sistemi” olarak ifade edilmiştir. (Demir, 2020; Sarıışık, 2019: 3).

Gastronomi, sağlığa, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde yiyecek ve içeceklerin bir düzen halinde hazırlanıp öncelikle göze daha sonra damak tadına hitap eden yeme içme kültürü ya da yeme içme sanatı olarak ifade edilmektedir (Altınar ve Özdemir, 2019; Dilsiz, 2010: 3; Hatipoğlu, 2014: 10). Bir başka tanıma göre ise gastronomi, yemeğin pişirilmesi, hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi olarak tanımlamıştır (Demir, 2020; Richards, 2001: 17).

Gillespie ve Cousins (2001) ise gastronominin yeme içme hazzıyla alakalı olmasının yanında temelinde insan olduğunu belirtmektedir. Gastronominin değerlerine bakıldığı zaman kültür, coğrafya ve sosyal beslenme gibi faktöre dayandırılmaktadır. Gastronomiyi yemek ile kültür arasındaki bağlantıyı inceleyen, yeme içme sanatı olarak ifade etmektedir (Karakan, 2021; Cohen, 2004).

Kivela ve Crotts (2006: 354)’a göre ise gastronomi; yalnızca yemek pişirme ve yemek sanatı olarak adlandırılır. Tarladan sofraya gelene kadar ürünlerin geçirdiği tüm süreçleri içermektedir (Demir, 2020; Sarıışık, 2019: 3). Söz konusu gastronomi tanımları incelendiğinde farklı yorumlar yapılmış olsa da bütün tanımların temelinde yeme-içmenin keyfiyle veya lezzetiyle ilgili olduğu görülmektedir (Demir, 2020; Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016: 95-96).

Gastronomi bir bilim dalıdır. Gastronomi yalnızca yeme –içme ile sınırlı olmadığı gibi tıp, kimya, fizik, antropoloji, ekonomi, sosyoloji gibi farklı alanlarla da ilişkilidir

(Akbaba ve Kendirci, 2016: 115; Gülen, 2017: 33). Gastronominin diğer bilimlerle arasındaki bağlantıyı incelediğimizde; insanın yemek yeme gerekçelerini, tercihlerini ve bunun üzerine sebep olan etmenlerin psikoloji bilimiyle ilgilidir. Yemeğini- içeceğini bir başkasıyla paylaşması toplumda yeme-içmenin insanlar arasındaki iletişimi ve insanların neden dışarda yemek yeme isteğinin sosyoloji ve ekonomi bilimine, mutfak kültürü ile tarih bilimine kadar dayandığını göstermektedir (Altınar ve Özdemir, 2019; Akgöl, 2012: 22-23).

Gastronomi üretim, tüketim ve son olarak da üretim ve tüketimi beraber ele alarak üç başlık altında sınıflandırılmaktadır. Üretim başlığında yemeğin hazırlanma aşamaları, pişirilmesi, sunulmasını, pişirilen yemek için bilgi birikimi; tüketim başlığında yemek yemekten zevk alma, yemek yemeye istekli olması, lüks mekânlarda yemek yeme arzusu; son olarak üretim ve tüketim başlığımızda ise tarladan sofraya gelene kadar ki süreci, yemeklerin fiyatları, yemeğin ait olduğu mutfağın kültürü, geleneği ve göreneği bu başlık altında incelenmektedir (Altınar ve Özdemir, 2019; Akgöl, 2012: 18). Başka bir sınıflandırmaya göre teorik, teknik, uygulama ve bilimsel gastronomi olarak ayrılmaktadır. Yemeklerin reçetelerinin hazırlanması teorik, üretim aşamasında kullanılan araç-gereçler teknik, yiyeceklerin besin içeriği bilimsel, yemeklerin pişirilmesi, hazırlanması ve sunulması uygulamalı gastronomiyi içermektedir (Altınar ve Özdemir, 2019; Hatipoğlu, 2014: 15-16).

Scarpato (2002: 52) ise gastronomiyi iki grupta incelemiştir. Scarpato göre birinci grupta gastronominin haz, lezzet ve keyif verici bir yemeği yemek ya da içeceği içmekle alakalı bir terim olduğunu, ikinci grupta da insanların yediklerinin veya içtiklerinin üretimi, tüketimi, gıda sağlığı ve güvenliği vs. bakış açısıyla değerlendiren disiplinler arası bir bilim olduğunu ifade etmektedir.

1.4.Yöresel Mutfak

İnsanoğlunun var olmasında günümüze kadar insanın yeme-içme alışkanlıkları değişim göstermiştir. Konar-göçer bir yaşam sürerken tarım faaliyetinin başlaması ile yerleşik bir hayat geçilmiştir. Yerleşik hayat ile insanoğlunun yeme-içme alışkanlıkları değişim göstermiş ve bununla beraber göç, savaş, ticaret, din ve sınır komşuluğu gibi unsurlar ile etkileşim göstererek mutfak kültürünün gelişmesini sağlamıştır (Düzgün ve

Durlu Özkaya, 2015). İnsanların birbirleriyle olan etkileşim sonucunda beslenme davranışları gelişmiş ve değişime uğramıştır. Öğrenilen farklı besinler ve pişirme teknikleriyle zamanla yöreye ait bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Yöresel mutfak kavramı; bir yöre ile iç içe geçmiş ve yörenin coğrafi koşulları ile bütünleşen besinlerin, o yörede hayatlarını devam eden insanların gelenek ve göreneklerine uygun bir şekilde pişirilmesi ve sunulması olarak tanımlanmaktadır (Kara ve Akdağ, 2022; Sormaz 2017).

Yöresel kelimesi, “belli bir yöreyle alakalı” ya da “belli bir yöreye ait” olarak açıklanan yerel, mahalli ya da lokal anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2023). Bir yerin kendine has özelliklerden bahsedilirken kullanılan bu ifadeler, mutfak kültürünün açıklanmasında da kullanılmaktadır.

Yöresel mutfak; bir bölgeye ya da bir yöreye özgü kültür ve ürünlerin kaynaşmasından oluşan, bölge ya da yöre halkının milli kimlikleri ve dini yapısına göre tasarlanan, kendine özgü yemek pişirme ve sunum teknikleri olan mutfak türü şeklinde tanımlanmaktadır (Dalagan, 2019; Şengül ve Türkay, 2015). Yöresel mutfak, bir coğrafyaya, bölgeye veya yöreye ait yeme içme hazırlıklarından kullanılan ekipmanların, yiyecek içeceklerin saklama koşulları ve sunulma teknikleri gibi özelliklerin tamamıdır (Dalagan, 2019; Cigirim, 2001). Yöresel mutfak; yörenin geçmişten gelen yeme-içme kültürü ile ilgili somut-soyut faktörlerin yiyecek ve içecek hizmeti veren yerlerde yöreye ait yöresel ürünleri tatma deneyiminden oluşmaktadır (Gök, 2019; Yıldız, 2015).

Toksöz ve Aras (2016) ise; yöresel mutfak yöre halkının gelenek göreneklerine ve yaşam şekilleriyle oluşan ve bu gelenek görenekler yöresel mutfağın temel taşı olarak tanımlamışlardır. Yöresel mutfak; bir eyaletin, bölgenin, ülkenin ya da yörenin kendine özgü olan özelliklerini temel alan ve eyalete, bölgeye, ülkeye ya da yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin bütünüdür (Dalagan, 2019; Baran ve Batman, 2013: 1355; Cömert, 2014: 64).

Yöresel mutfak kültürünün, diğer mutfak kültürlerinden ayıran en temel özellik o ülkeye, bölgeye veya yöreye ait yemeklerin hazırlanılması, pişirilmesi ve sunulması olarak tanımlamıştır (Güler, 2010). Yöresel mutfak ait olduğu milletin gelenek ve göreneklerini yansıtırken bir yandan da diğer milletlerle ile kaynaştırıp kültürel bir

etkileşim yaratıp sosyal ve kültürel bir aksiyon oluşturmaktadır (Büyükmehmetoğlu, 2020; Çapar ve Yenipınar, 2016:105).

Yöresel mutfak kültürünün diğer mutfak kültürlerinden ayırt edici özellikleri vardır. Bunlar;

- Asırlarca harcanan emekle, kendilerine özgü, deneyim ve birikimlerle oluşmaktadır (Tanrısevdi ve Atabey, 2020; Üçer, 2012: 559).
- Kırsal turizmde; yöresel mutfak önemli bir unsur ve ilgi çekicidir (Ünlüönen ve Işın, 2018; Du rand vd., 2003: 108).
- Restoranlarda yöresel yemeklerin yapılması ve müşterilere sunulması ile restoranlar başarı sağlayabilmektedir (Şengül ve Türkay, 2015).
- Yöresel mutfak, yeni iş olanaklarını arttırarak yerel ekonomiyi desteklemektedir (Tanrısevdi ve Atabey, 2020; Bezirgan ve Koç, 2014: 928).
- Yöresel ürünlerle beraber tarımsal faaliyetleri ve tarım turizmini arttırmaktadır (Tanrısevdi ve Atabey, 2020; Telfer, 2000).

Kültürel mirasın temelini oluşturan yöresel mutfağın (Okumuş, Okumuş, Mc Kercher, 2007: 253) ortaya çıkmasında etkili olan bazı unsurlar bulunmaktadır. Bu unsurları şöyle sıralanmaktadır (Büyükmehmetoğlu, 2020; Şengül ve Türkay, 2015: 600-601):

- Yörenin kendine özgü yiyecek ve içecekler
- Yöreye ait gelenek ve görenekleri
- Dinin etkisi
- Milli duyguları
- Beslenme davranışları
- Coğrafi ve iklimsel koşullar
- Yaşanan mevsimsel özellikler
- Tarih, kültür değerleri ve birikimleri

Günümüzde dünya mutfakları incelendiğinde Türk mutfağının sayılı mutfaklar arasında yer aldığı görülmektedir. Çevresindeki farklı toplumlarla etkileşim sonucunda Türk mutfağının zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir (Solmaz ve

Altınır, 2018). Orta Asya Türkleri, Selçuklu devleti, Osmanlı Devleti ve ülkemizde yaşayan diğer medeniyetlerin Türk mutfağının oluşmasında, gelişmesinde ve zenginleşmesinde rolleri büyüktür (Güler ve Olgaç, 2010).

Türkler konar- göçer bir hayat tarzından dolayı et tüketimi oldukça fazladır. Temel besin ögesi et olmuştur. Etin çabuk bozulmasından konserve tekniğini erken bir dönemde öğrenmişlerdir. Yiyeceklerini muhafaza edebilmek için kurutma ve kavurma tekniği uygulamışlardır. Kestikleri hayvanların sadece etinden değil, sakatatlarından ve derisinden de yararlanmışlardır (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016). Günümüzde Anadolu'nun birçok yerinde kavurma tekniği hala kullanılmaktadır. Geçmişten günümüze kadar hala kullanılan bir diğer teknik ise etlerin tuzlanarak güneşte kurutulması yani tuzlama tekniği olarak bilinmektedir. Kurutulmuş et bu teknik ile elde edilmektedir (Baysal, 2002: 31).

Türk mutfağının kendine özgü özellikleri şöyle sıralanabilir (Arlı, 1982; Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011: 446);

- Ekmek kutsal sayılmaktadır.
- Bulgur ve yoğurt Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir.
- Güneydoğu bölgesi başta olmakla beraber yemekler de baharat kullanımı fazladır. Karabiber, pul biber ve tuz en çok kullanılmaktadır.
- Yemeklerin sunumundan çok lezzetine önem verilmektedir.
- Yemeklerde sos kullanımı yerine, yemeğin salçası ve besinlerin kendi suyu kullanılmaktadır.
- Hayvansal yağların kullanımı daha fazla olmakla beraber zeytinyağı da kullanılmaktadır.
- Tatlılarda pekmez kullanılmaktadır.

1.5. Türkiye’de Yöresel Mutfak

Anadolu'nun farklı yörelere ait yiyecekleri, malzemeleri, pişirme ve sunum teknikleri ile kendine has yemek kültürü bulunmaktadır. Türk halk mutfağı olarak isimlendiren yerel mutfak, Anadolu'ya özgü yöresel ürünlerle şekil almıştır (Erdek, 2011: 70). Türkiye’de yöresel mutfak bölgeden bölgeye değil ilden ile bile farklılık

göstermektedir (Kesici, 2012: 36). Türkiye’de görülen farklı iklim özelliği, üretim faaliyeti, çeşitlenen tarımsal ve hayvansal ürünler, mutfakta kullanılan ürün çeşidinin artması gibi faktörler Türkiye’deki farklı yöresel mutfakların oluşmasındaki en önemli nedenleridir (Ertaş ve Karadağ, 2013; Dalagan, 2019; Cömert, 2014: 64).

Ülkemizin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Akdeniz iklimi ve Karasal iklim yaşanmaktadır. Tarım ve hayvancılık bu bölgede oldukça gelişmiştir. Karasal iklimin etkisi olan yerlerde tahıl (en çok buğday, mercimek) üretimi daha yoğun, Akdeniz ikliminin görüldüğü yerlerde ise ağırlıklı olarak Antep fıstığı ve zeytin üretimi yapılmaktadır. Bölgenin coğrafi konumundan ve etkileşim halinde olduğu etnik kökenlerden dolayı zengin ve çeşitli bir mutfak kültürüne sahiptir. Bölgede Türk ve Arap kökenli insanlar bir arada uzun süre yaşadıkları için mutfak kültürü ve beslenme davranışlarıyla birbirlerinden etkilenmişlerdir (Dilsiz, 2010: 68). Bölgenin yemeklerinde bol baharat ve acı kullanılmasıyla yoğun bir şekilde Arap beslenme kültürünün hâkim olduğu görülmektedir. Bölgenin mutfağındaki yemeklerde ağırlıklı olarak et, bulgur ve buğday çok kullanılmaktadır (Dilsiz, 2010: 69).

1.6. Adıyaman İline Ait Tanıtıcı Bilgileri

1.6.1. Adıyaman İlinin Coğrafi Konumu ve İklimsel Özellikleri

Adıyaman ili, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin batı ucunda 1702 km² alanı kapsayan ve 38°11 ve 37°25 kuzey enlemleri ile 39°14 ve 37°31 doğu boylamları üzerinde yer almaktadır (Ekinci, 2011: 20). Doğusunda Diyarbakır, güneyinde Şanlıurfa, batısında Kahramanmaraş, güneybatısında Gaziantep ve kuzeyinde Malatya illeri bulunmaktadır (Yağınlı, 2013:20).

Adıyaman ilinde yaz ve kış mevsimi belirgin bir şekilde yaşandığı görülmektedir (Koçman, 1993). Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi arasında köprü vazifesi taşımakla beraber kısmen de Akdeniz Bölgesinin özelliklerini taşımaktadır. Bu yüzden Adıyaman ilinde bu üç bölgenin bitki örtüsü ve iklim özellikleri görülmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

1.6.2. Adıyaman İlinin Tarihçesi

Adıyaman iline, Paleolitik çağdan günümüze kadar çeşitli tarihi süreçler yaşanmış ve yerleşmeler olmuştur (Taştanir, 1999: 1). Adıyaman ilinin ismi hakkında birçok rivayetler olsa da en çok söylenen “Hısn-ı Mansur” ismidir. M.S. 757 yılında Halife El Mansur komutasındaki Araplar tarafından Adıyaman fethedilmiş ve şehre Halife El Mansur’a istinaden “Hısn-ı Mansur” ismi verilmiştir. Şehir merkezinde yapılan Mansur Kalesi de halk tarafından Hısn-ı Mansur olarak adlandırmıştır (Freely, 2003: 259).

Adıyaman ili tarihin en eski yerleşim yerlerinden biridir. Coğrafi ve iklim özelliklerinden dolayı insan hayatını kolaylaştırdığı için yüzyıllar boyunca Hititler, Asurlar Kommagene Krallığı, Roma imparatorluğu, Eyyübiler, Abbasiler, Anadolu Selçukluları, Memlükler gibi çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır. Kommagene Uygarlığı'nın insanlığa armağanı ihtişamlı tanrı ve kral heykelleri ile tüm dünyanın ilgi odağı olan ve UNESCO tarafından 1987 yılında “Dünya Kültür Mirası” listesine eklenen Nemrut Dağı, her yıl ziyarete gelen binlerce misafir ile ülke turizmine katkıda bulunmaktadır. Nemrut Dağı, 1988 yılında Milli Park ilan edilmiş ve 2004 yılında Uluslararası Turizm Yazarları ve Gazetecileri Federasyonu FİJET tarafından Turizm Oscar'ı olarak kabul edilen “Altın Elma Ödülü” ne layık görülmüştür. Nemrut dağı “Dünyanın Sekizinci Harikası” unvanı ile Adıyaman ilini “Dünya Kültür Mirası Listesi” ne taşımıştır. Nemrut dağının zirvesinde görkemli gün batımında Kral I. Antiochus'un aşağıdaki sözleri söylemiştir;

“Ata hükümdarlığını devraldığım zaman tahtıma bağlı krallığı, tüm tanrıların ortak yurdu yaptım. Onları, şekli temsillerini kendi soyumun talihli köklerinin geldiği Pers ve Helenlerin eski usullerine göre çeşitli biçimlerde yapmak suretiyle, kurbanlar keserek ve şölenler düzenleyerek, eskiden beri insanlar arasında ortak bir adet olduğu üzere onurlandırdım. Zamanın tarihine dirençli bu tapınaksal mezarın temellerini göksel tahtların yakınında atmaya karar verdiğimde, bu kutsal mekân, sadece ileri yaşıma rağmen hala sıhhat ve selamet içinde olan bedenimi saran kılıfa, tanrının sevdiği ruhum Zeus-Oromasdes'in göksel tahtlarına yolcu olduktan sonra, ebedi bir istirahatgah olsun istedim; buranın aynı zamanda bütün tanrıların ortak tahtları olmasını da kararlaştırdım.”

Roma döneminden kalma Cendere köprüsü, Kommagene döneminde Perre Antik Kenti ticaret merkezi, Arsemia Yazlık Yönetim Merkezi kullanılmıştır. Karakuş Tümülüsü prenseslerin anıt mezarı olarak kullanılan, birçok şaheserlere ev sahipliği yapmaktadır (Adıyaman Kültür Portalı, 2023).

1.6.3. Adıyaman İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

555 sayılı KHK’de coğrafi işaret “Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretler” olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaretler, ürünün kalitesini güvence altına almasında, ürün tanınması ve değerinin artmasında, ait olduğu yerin sosyo-ekonomik refahına katkıda bulunan, üretici ve tüketicuyu koruması bu gibi nedenlerden dolayı önem taşımaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012; Akın, 2006: 1).

Coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere ikiye ayrılır. Menşe adı; bütün nitelikleri üretimi yapılan coğrafi alanda alan, ürünün üretilmesi, işlenmesi ve hazırlanması kısaca bütün süreçlerin tamamı belirtilen coğrafi alanda gerçekleşen ve aynı ürünün başka bir coğrafi alanda üretilse bile aynı kalitede olamayacağı ürünleri tanımlayan işarete denilmektedir. Mahreç işareti ise; belli bir yöreyle özdeşleşen ürünün üretimi, işlenmesi veya hazırlanması gibi süreçlerden herhangi birinin sınırları belirlenmiş o coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlere verilen ad olarak tanımlanmaktadır (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

Türkiye’nin coğrafi konumu, üç farklı iklimin ve dört mevsimin yaşanması, kültürel zenginlikler, farklı toprak yapısının olması ve bu topraklara has ürünlerin üretim yöntemini ortaya çıkarmaktadır. Türkiye sahip olduğu bu farklılıklarla coğrafi işaret alabilecek ürün çeşitliliğine sahip olduğu görülmektedir (Gökovalı, 2007). Adıyaman iline ait 9 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bunlar; Adıyaman Besni Üzümü, Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, Adıyaman Dutu, Kahta Bademi, Kahta Bademli İrmik Helvası, Kahta Bulgur Pilavı, Kahta Narı, Sincik El Dokuma Halısı, Çelikhan Tütünü şeklinde sıralanabilir.

1.6.3.1. Adıyaman Besni Üzümü

2018 yılında Adıyaman Besni üzümü Besni Belediyesi tarafından “menşe adı” olarak tescil ettirilmiş, coğrafi sınırları ise Adıyaman ili Besni ilçesinin Suvarlı, Çorak, Karalar, Yayıklı, Sarıyaprak, Pınarbaşı, Beşkoz, Burunçayır, Oyalı köyleri’ olarak belirtilmiştir.

Besni üzümünün genel özelliği taneleri iri, kısa oval, orta uzunluktadır. Kabukları ince, üzüm yaş halde iken sarı- yeşil renkte olup, kurutulduktan sonra diğer üzümlerden ayırt edici bir şekilde altın sarısı rengi yakına kehribar rengine olmaktadır. Üzüm sert, renksiz, susuz ve aromasızdır. Bölge bağlarının yüksek potasyum ve düşük fosfor yapısına sahip olması, üzümün $2,58 \pm 0,01$ g/100g kül miktarına sahip olması ve diğer kurutulmuş kuru üzümlerden farklı olarak hafif asidik aromaya sahip olmasını sağlamaktadır. Besni üzümünün diğer ayırt edici özelliği bölgenin yağış rejimi ve rakımıdır. Bölgenin rakımı 1050 metre ve yıllık yağış toplamı 565 milimetredir. Üzüm kurutulduktan sonra diğer üzüm türlerine göre daha şekerli bir yapıya sahip olmaktadır (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

1.6.3.2. Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte

2018 yılında Adıyaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından mahreç işareti olarak tescil edilen Adıyaman etsiz çiğ köftenin tarihi Kommagene bölgesinde yaşamış olan Kral Nemrut'a dayanmaktadır. Çiğ et, bulgur ve isottan hazırlanan çiğ köfteye alternatif olan etsiz çiğ köfte Adıyaman ili ile özdeşleşmiştir. Çiğ köftelik ince bulgur, isot, biber ve domates salçası, maydanoz, nar ekşisi, bitkisel yağ, kuru soğan, sarımsak, ceviz, tuz ve çeşitli baharatların karışımından oluşmaktadır (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

1.6.3.3. Adıyaman Dutu

2020 yılında Tut İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından mahreç işareti adı altında tescil ettirilmiş olan Adıyaman dutu Toros Dağlarının devamı olan Akdağların eteğinde bulunan Adıyaman Tut ilçesinde yetiştirilmektedir. Coğrafi sınırlar içerisinde uzun yıllardan beri dut yetiştiriciliği yapılması sonucu elde edilen tecrübe sonucu geliştirilen üretim yöntemleri ile ünlenmiştir. Dut çabuk bozulan bir meyve olduğundan kurutulmuş olarak muhafaza edilmektedir.

Adıyaman dutu, serin yaz günlerinde ağaçların altında toprak üzerine serilen fileler üzerinde kurutulmakta ve kurutma işlemi toprakta tamamlandığı için kendine has toprak aroması içermektedir (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

1.6.3.4. Kahta Bademi

Kahta Kaymakamlığı tarafından 2021 yılında menşe adı alan Adıyaman ilinin bir diğer önemli ürünüdür. Kahta badem ağaçları tozlaşma bakımından kısır bitkidir. Bu yüzden tozlayıcı diğer türlerle yetiştirilmesi zorunludur. Bu yüzden badem ağacı karşılıklı olarak birbirini dölleyen türlerle birlikte dikilmektedir. Kahta badem ağacı türüne göre havaların nispeten soğuk olduğu mevsimde çiçek açmaktadır. Tozlama sağlaması ve tozlaşma oranını yükseltmek için yeterince arı kolonisi bulunması gerekmektedir. Kahta badem ağaçları çabuk meyveye yatmakta, hastalık ve zararlılara karşı dayanıklılık göstermektedir. Kahta bademinde kullanılan üretim yöntemi, yörenin iklimsel özelliği, yağış rejimi, drenajı iyi olan kurak ve kireçli toprakta yetişmesi gibi etmenler ürünün dış kabuğunun kolay kavlaması, verimliliği, meyvenin iriliği ve iç randımanı, rengi ve tadı gibi kalite özellikleri sağlamaktadır (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

1.6.3.5. Kahta Bademli İrmik Helvası

2021 yılında Kahta Kaymakamlığı'nca mahreç işareti alan Kahta bademli irmik helvası, üretim metodu ve içerisine badem katılmasıyla ünlenerek Kahta ilçesi ile özdeşleşmiş bir helva çeşididir. Özellikle kış mevsiminin aranan bir lezzeti iken yaz mevsiminde de tüketim söz konusudur. Hazırlanmasında badem içi ve kaşar peyniri kullanılması, kendine özgü sarı rengi, lezzeti ve kokusu Kahta bademli irmik helvasının en karakteristik özellikleridir (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

1.6.3.6. Kahta Bulgur Pilavı

2021 yılında Kahta Kaymakamlığı tarafından mahreç işareti almış olan Kahta bulgur pilavı, ne zamandan beri yapıldığına dair kesin bir tarih olmamakla beraber cumhuriyetin kurulmasından çok önceleri evlerde ve düğünlerde yapıldığı bilinmektedir. Hazırlanmasında iri taneli pilavlık bulgur, tavuk eti, sarımsak ve karabiber kullanılması, onu diğer pilavlardan farklı kılan özelliklerdir (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

1.6.3.7. Kahta Narı

Kahta Kaymakamlığı 2021 yılında menşe adı olarak tescil ettirmiştir. Adıyaman'ın il sınırları içinde yüzlerce yıldır nar tarımı yapıldığı bilinmektedir. Kahta narı; kabuğu sarı renkle karışık genellikle açık kırmızı, taneleri pembe ya da açık kırmızı renkte, meyvenin su oranı yüksek, iri taneli olmasından dolayı da taneleme işlemi kolay, kendine özgü mayhoş, tatlı ya da ekşi bir lezzete sahip olan ve çekirdek sertliği orta seviyede olan bir üründür. İkliminden ve yetiştirme yönteminden dolayı meyvenin kabuklarının çatlama oranı düşük olmaktadır (Türkiye Patent Enstitüsü, 2023).

2.BÖLÜM

2.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Yapılan bu tez çalışmasında; Adıyaman iline ait mutfak kültürünü ve yöresel yemeklerinin tespit edilip kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Adıyaman mutfak kültürü ve yemekleri ülkemizde yeterince tanınmamakla birlikte literatür incelendiğinde ilgili kaynakların da yetersiz olduğu görülmekte ve literatüre katkıda bulunulması amacıyla bu çalışmanın yapılmasına karar verilmiştir.

Tez çalışmasında nitel araştırma yaklaşımlarında etnografi araştırma deseni kullanılmıştır. Etnografi deseni; bir toplumun veya grubun yıllarca doğal yaşamları bozulmamış bir kültürün ortak eylemlerini, dilini ve hayat görüşlerini irdeleyen, tanımlayan ve yorumlayan nitel araştırma desenidir (Akarçay, 2013: 85; Yazıcı vd., 2012: 652). Bu amaçla nitel çalışma yaklaşım tekniklerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği; bir konu hakkında önceden hazırlanan soruları katılımcı kişilere sorarak konuyu derinlemesine araştıran ve katılımcı kişiler istemediği sorulara cevap vermeme hakkı tanıyan bir araştırma yöntemi tekniğidir (Çoşan, 2020; Coşkun vd., 2017: 101). Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile katılımcılar düşüncelerini rahatlıkla dile getirebilmekte ve çalışma ile ilgili konunun derinlemesine irdelenmesine olanak sağlamaktadır (Saunders vd., 2009: 320).

Bu çalışmada kapsamında Adıyaman ilinde doğmuş, uzun yıllar Adıyaman ilinde ikamet eden 40 yaş üstü 17 kişi ile araştırma konusu hakkında yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcı kişilerde gönüllülük esası dikkate alınmıştır. Katılımcı kişilerin Adıyaman mutfak kültürü ve yemeklerine hâkim olan kişilerden seçilmesine dikkat edilmiş, bu amaçla görüşme gerçekleştirilecek kişilere Adıyaman mutfak kültürü ve yemeklerine ait bazı temel sorular sorulmuştur.

Yarı yapılandırılmış görüşme formunda hazırlanan sorular şu şekildedir;

1. Adıyaman ilinin sofra adabı nasıldır?
2. Adıyaman iline ait beslenme alışkanlıkları nasıldır?

3. Adıyaman iline ait yöresel yemekler var mıdır? Nelerdir? (çorbalar, yemekler, salatalar, tatlılar)
4. Yöresel yemeğin malzemelerini ve yapım aşamasını anlatabilir misiniz?
5. Yemeklerde kullanılan kendine özgü araç-gereç var mıdır? Nelerdir?
6. Yöresel yemeklerin yöresel adları var mıdır? Nelerdir?
7. Yöresel yemeklerinizin bir hikayesi var mıdır?
8. Yöresel yemeklerin kendine özgü bir servis şekli var mıdır?
9. Adıyaman ilinde özel günler de (düğün, cenaze, bayram ve kandil gibi) hangi gelenekler uygulanır?
10. Düğün, cenaze, bayram ve kandil gibi özel günlerde hangi yöresel yemekler yapılmaktadır? Anlatabilir misiniz?
11. Adıyaman'da dönemsel hazırlıklar yapılır mı? Nelerdir?
12. Yöresel yemekleri kimden öğrendiniz? Sizde gelecek kuşaklara aktarabilmek için aile bireylerine (kızınız veya gelininize) öğretiyor musunuz?
13. Unutulan yöresel yemekleriniz var mıdır? Nelerdir?
14. Yöresel yemeklerin Adıyaman ilinin tanıtımı ve turizm açısından nasıl değerlendirebiliriz?

2.2. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKARI

Yarı yapılandırılmış görüşme formu Coşan (2020) ve Yalın (2020) çalışmalarından uyarlanarak hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler 40 yaş üstü 17 kişi ile yüz yüze gerçekleşmiştir. Katılımcılara rızalarının olduğunu gösteren Ek-3 'de bulunan Katılım Formunu imzalamaları istenmiştir. Ancak 06 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş'ın Pazarcık ve Elbistan ilçelerinde yaşanan 7.7 ve 7.6 şiddetinde depremler Adıyaman ilini de derin bir şekilde etkilenmiştir. Deprem sonrası yaşanan

travma ve acı kayıplar daha fazla gönüllü bulunmasını engellediği için çalışma deprem öncesinde mülakatı gerçekleştirilen 17 kişi ile sınırlandırılmıştır.

Ek-4 'de yarı yapılandırılmış görüşme formu yer almaktadır.

2.3. VERİLERİN ANALİZİ

Çalışma kapsamında kişilerle yapılan görüşmeler kayıt altına alınıp analiz edilmiştir. Analiz aşamasında görüşme gerçekleştirilen 17 katılımcının kimliklerinin saklı kalması amacıyla K1, K2, K3, K4..... K17 şeklinde kodlama yapılmıştır. Görüşme sonuçları değerlendirilirken katılımcılar bu kodlarla anılarak ifadelerine metin içerisinde yer verilmiştir.

3.BÖLÜM

BULGULAR

Bu bölümde Adıyaman mutfağı ve yemeklerine yönelik 17 kişi ile derinlemesine yapılan görüşme sonucunda katılımcıların verdiği cevaplar sofrada, yemek yeme alışkanlıkları, yöresel yemekler, özel günlerde yapılan gelenekler- görenekler ve tüketilen yemekler, dönemsel hazırlıklar, Adıyaman mutfağı ve yemekleri başlıkları altında değerlendirmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine göre katılımcılara ait demografik özellikler Tablo 1 'de ki gibidir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikler

Katılımcı Kod	Ad	Yaş	Cinsiyeti	Doğum Yeri/Yaşadığı Şehir	Medeni Durumu	Eğitim Durumu	Mesleği
K1	H... İ...	47	Erkek	Kahta/ Adıyaman	Evli	Yüksek Lisans	Öğretmen
K2	A...	42	Kadın	Adıyaman	Evli	Lise	Ebe
K3	M...	55	Kadın	Besni /Adıyaman	Evli	İlkokul	Temizlik Görevlisi
K4	S...	63	Kadın	Sarıharman Köyü/ Adıyaman	Evli	Yok	Ev Hanımı
K5	M...	53	Kadın	Adıyaman	Evli	İlkokul	Ev Hanımı
K6	R...	41	Kadın	Samsat/ Adıyaman	Evli	Ortaokul	Aşçı Yardımcısı
K7	E...	54	Erkek	Adıyaman	Evli	Ortaokul	Muhtar
K8	R...	58	Erkek	Pınaryayla köyü/ Adıyaman	Evli	Lise	Emekli
K9	S...	78	Kadın	Kahta/ Adıyaman	Dul	Yok	Ev Hanımı
K10	Z...	63	Kadın	Adıyaman	Evli	Lise	Ev Hanımı
K11	U...	67	Kadın	Adıyaman	Evli	Lise	Emekli
K12	M...	56	Erkek	Adıyaman	Evli	İlkokul	Esnaf
K13	Z...	57	Kadın	Adıyaman	Evli	Lise	Ev Hanımı
K14	E...	82	Kadın	Adıyaman	Evli	Yok	Ev Hanımı
K15	M...	77	Erkek	Adıyaman	Evli	Yok	Çiftçi
K16	E...	74	Kadın	Adıyaman	Dul	Yok	Ev Hanımı
K17	N...	41	Kadın	Akpınar Köyü/ Adıyaman	Evli	Ortaokul	Ev Hanımı

3.1. ADIYAMAN SOFRA ADABI

Katılımcıların sofra adabınız nasıl sorusuna ilişkin verdikleri cevapları aşağıdaki gibi özetlenmiştir;

K2, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K15, K17 adlı katılımcılar sofraya önce erkeklerin sonra kadınlar ve çocukların oturduklarını söylemiştir. Bu katılımcılardan K2, K4, K7, K15 günümüzde artık hep beraber sofraya oturduklarını belirtmişlerdir. K1, K3, K10, K11, K12, K13, K14 ve K16 adlı katılımcılar ise aile bireylerinin sofraya hep beraber oturduklarını belirtmişlerdir. K2, K3, K6, K7, K8, K9, K12, K14, K16 ve K17 adlı katılımcılar misafir geldiğinde sofraya önce erkeklerin sonra kadınlar ve çocukların sofraya oturduklarını belirtmiştir. K6, K7, K9, K14 adlı katılımcılar günümüzde artık sofraya beraber oturulduğunu belirtmişlerdir. K12, K14, K16 adlı katılımcıların günümüzde sofraya beraber oturduklarını misafir geldiğinde ayrı oturduklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların tamamı yemeği yapan kişinin evin hanımı olduğunu varsa evin kızı ve gelininin de evin hanımına yemek ve sofra hazırlamaya yardım ettiğini belirtmişlerdir.

Katılımcıların tamamı yemek yemeye başlanmadan önce besmele çekildiğini belirtirken K12, K14 adlı katılımcılar besmelenin sofranın bereketli olması ve karnının doyması için çekildiğini ifade etmiştir. Yemek yenildikten sonra ise K1, K3, K4, K5, K12, K14 ve K15 adlı katılımcılar “Elhamdülillah” denildiğini belirtmişlerdir. K1 şükretmek için Elhamdülillah denildiğini belirtmektedir.

K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, adlı katılımcılar yemeklerin yer sofrasına yendiğini, K3, K7, K8, K9, K12 ise sofraya bağdaş kurarak oturduklarını belirtmişlerdir.

Bazı katılımcılar yemek inanışlarının olduğunu ifade etmiştir. Bunlar aşağıda belirtilmiştir;

- Yemek yendikten sonra hemen sofra kaldırılmalıdır, kaldırılmadığında sofrayı şeytan yalar (K2).
- Büyüklerin sofraya oturup yemek yemeye başlamadan, küçüklerin sofraya oturup yemeğe başlaması günah sayılır (K6, K7).

- Yemek yendikten sonra hemen sofrayı kaldırılmalıdır çünkü melekler sofrada bekler, kaldırılmazsa günah olur (K9).
- Bulaşıklar hemen yıkanmalıdır, yıkanmazsa şeytan karnını doyurduğu inancı vardır (K9).
- Şifa niyetine, akşam yemeğinin yanında mutlaka sulandırılmış üzüm sirkesi içilir (K13, K14).

3.2. YEMEK YEME ALIŞKANLIKLARI

Katılımcıların tamamı günde üç öğün yemek yenildiği sadece K14 adlı katılımcının günde iki öğün yemek yenildiği belirtilmiştir. K8 adlı katılımcının ise günümüzde artık iki öğün yemek yenildiği belirtmiş ve sebep olarak insanların eskiden olduğu gibi çok çalışmadığını ve yorulmadığını belirtmiştir.

Katılımcıların tamamı yemeklerde kimyon, karabiber ve köfteler için yedi türlü baharatların ve soğan kullanıldığını belirtilmiştir.

Katılımcıların tamamı kahvaltıda peynir, zeytin, yumurta, yoğurt, reçel, pekmez, mutlaka közlenmiş biber ve ayran tüketildiğini belirtmişlerdir. Kahvaltıda çoğu katılımcı ekmek olarak evde kadınların sacda odun ateşinde yaptıkları tablama ya da bazlama, akşam yemeğinde ise yufka ekmeğinin yenildiğini K4 adlı katılımcı ise günümüzde ekmek fırınından pide aldıklarını ifade etmiştir.

K7, K13 adlı katılımcılar bazen sabah kahvaltısında ekmek fırınından yağlı ekmek alıp tükettiklerini belirtmişlerdir. K3, K7, K15, K16 adlı katılımcıların bazen kahvaltıda çorbada tükettiklerini ve çorba olsa da yine kahvaltıda diğer tüketilen yiyeceklerin bulunduğu belirtilmiştir. K3, K7, K9, K13, K15 ve K16 adlı katılımcıların kahvaltıda mercimek çorbası ve bu cevaba ek olarak K9 ve K16 adlı katılımcıların meyir çorbasının da tükettikleri belirtilmektedir. K12 adlı katılımcı akşam yemeğinde çorba tükettiklerin de yanında mutlaka pekmez olduğunu dile getirmiştir.

K11, K16 adlı katılımcıların öğle yemeğinde pilav çeşidi veya çorba; K13 adlı katılımcının ise bulgurda yoğrulan köfte çeşitlerinden biri ile geçiştirildiği belirtilmiştir. Katılımcıların tamamı akşam yemeği et ağırlıklı ve mutlaka ayran olduğunu; K9 ve K10 adlı katılımcının akşam yemeğinde ağırlıklı olarak et olmasının sebebi ise evin erkekleri

akşam yemeğinde olmasını göstermişlerdir. K6 ve K14 adlı katılımcının yemeklerde tereyağı, vita yağı ya da zeytinyağı kullanıldığını fakat günümüzde sıvı yağ kullanıldığını belirtmişlerdir.

Katılımcıların tamamı otları soğanla kavurarak ya da otlar doğranıp, soğan ile yağda kavrulup, doğranan ot, tuz, pul biber ve kimyon koyulur, açılan bezeye yayılarak yarım ay şekli verilerek evde saçta veya ekmek fırınlarında pişirilen hıtap olarak tükettiklerini belirtmişlerdir.

3.3. ADIYAMAN DOĞUM GELENEKLERİ

Yaşam doğum ile başlamaktadır. Bu başlangıç ile birlikte farklı inançlar, geleneklerin ve adetlerin uygulandığı dönemdir. Bu doğumla beraber bebek yaşama katılmakta ve akrabalar, eş, dost ve komşular bir araya gelerek bebeğin dünyaya gelmesi ile ilgili törenler düzenlenmektedir (Yeşil, 2014: 67). Doğum başlığı altında, annenin beslenmesi, isim koyma, kırk çıkarma, sünnet, diş hediği, asker uğurlaması kategorileri yer almaktadır.

3.3.1. Doğum

Katılımcıların tamamı doğum yapan kadının çabuk toparlanması, iyileşmesi ve bir an önce sağlığına kavuşması için yemesine içmesine dikkat etmesi gerektiğini ve anneye çok sıcak ya da çok soğuk yiyecek ve içecek verilmediği belirtilmiştir. Bazı yiyecek ve içeceklerin sık sık tüketilmesi gerektiğini, bazı yiyecek ve içeceklerin tüketilmemesi gerektiği belirtilmiştir. Katılımcıların tamamı doğum yapan kadının içi temizlensin, kan yapsın, çabuk iyileşsin ve bebeğe süt olsun diye un, su ve pekmezden “Pelluk ya da Ğavol” olarak adlandırdıkları bulamaç, bulgur, kıygana, pekmez ya da pekmez şerbeti yedirilip, içirilmektedir. K6 Samsat yöresinde doğum yapan kadına bulamaç, kıygana ya da pekmezli şerbet dışında ilk üç gün reyhan şerbeti yapılıp içirildiğini ifade etmektedir. K3, K5 adlı katılımcıların acılı, baharatlı ve gazlı içecekler, K2, K4, K6, K10, K11, K15 adlı katılımcılar ise bunlardan farklı olarak mercimek, nohut, yarma, üzüm yaprağını doğum yapan kadın rahatsızlanmasın ve yedikleri süte geçip bebek gazlanmasın diye asla verilmediği vurgulamaktadır.

Doğumla ilgili bazı inanışlar;

- Karabasan basmasın diye doğum yapan kadın kırk gün boyunca tek bırakılmaz, yanında annesi ya da kayınvalidesi, kız kardeşi mutlaka uyumaktadır (K3, K6, K14, K17).
- Cin çarpmasın, hal basmasın ve nazar değmesin diye doğum yapan kadın yirmi gün boyunca tek bırakılmadığı, yanında annesi, kayınvalidesi ya da kız kardeşi mutlaka uyumaktadır. Annenin ve bebeğin yastığının altına Kuran-ı Kerim ve annenin başucuna çuvaldız batırılmış kuru soğan (K5, K9, K15) ya da yastığın altına makas (K3, K6) konulmaktadır.
- Bebek sarılık olmaması için 40 gün boyunca bebeğin yüzüne sarı yemeni (tül bent ya da yazma) örtülmektedir (K7, K9, K11).
- Bebeğin göbeği düşmeden komşularda gelen bir yemek varsa tabağı verilmez, göbek düştüğünde müjde olsun diye gelen tabak o zaman verilir (K17).

3.3.2. Ad Koyma

Türklerin ad koyma gelenekleri önemli bir etkinliktir. Verilen ismin, gelecekteki kişiliğini, başarısını ve toplumdaki yerine şekil veren simgesel bir özellik taşımasına dikkat edilir. İsmi anlamı ya da niteliğini ismin sahibine geçeceğine inanılmaktadır (Candan, 2017: 396). Verilen isim bireyin benliğine yansıdığına ilişkin inanç Anadolu’da “Adı gibi yaşasın” duası ile yer bulmaktadır (Şen, 2000: 158). Keza “Adı gibi olmak”, “adına yakışır davranmak”, “adını korumak”, “adının hakkını vermek” ve “ismiyle müsemma olmak” deyimleri de aynı inançla ilgilidir (Yeşildal, 2018; Kibar 2005: 15).

Adıyaman yöresinde ad koyma ilk hafta içinde yapılır, imam ya da ezan okumasını bilen kişi davet edilir. Ezanı okuyacak kişi bebeğin sağ kulağına ezanı okur, verilen isim 3 defa tekrarlanır ve ezanı okuyan kişiye havlu, namazlık gibi küçük bir hediye verildiği vurgulanmaktadır.

“Bebeğin kulağına ezan okunacağı zaman tül bentin içine biraz bulgur ve tuz konulurdu. Bereketli olsun diye okunan bulgur ve tuz evdeki bulgurun ve tuzun içine konulurdu.”(K16)

Bebeğin adına büyükler karar vermektedir. K3, K9 adlı katılımcıların günümüzde artık bebeğin annesi ve babası isime karar verdiğini vurgulanmıştır. Bebeğin adı aile

büyüklerinden biri olursa babaanne ya da dede bebeğe altın takması gerektiğini (K3, K5, K9, K10, K11) ve gelen misafirlerin imkânları doğrultusunda bebeğe hediye getirdiklerini (K7, K8) vurgulanmaktadır.

Bebek ilk torunsa anneanne bebeğin beşik, yatak, yorgan, battaniye, pike takımı, elbisesi, zıbını, örgü yelek, patik, hırka, emzik, biberonu, ayakkabı bütün temel ihtiyaçlarını ve bebek kızsı küpe erkek ise altın hediye almaktadır. Günümüzde artık beşik yerine karyola alınmaktadır (K4, K6, K9, K10, K14, K17).

“Bebek ilk torunsa anneanne bebeğin beşik, yatak, yorgan, battaniye, elbisesi, zıbını, örgü yelek, patik, hırka, emzik, biberonu, ayakkabı bütün temel ihtiyaçlarını almaktadır. Buna **“Beşik donatma”** denilir. Anneanne bebeğin hediyesini götürdüğü zaman babaanne de yakın dostlarını ya da akrabalarını çağır. Yemek verirdi. Kuru fasulye pilav cacık mevsimine de ise yeşil fasulye pilav cacık yapılır gelen misafirlere ikram edilir.” (K9)

Ad koyma seremonisinde gelen misafirlere yemek ve tatlı ikram edilmektedir. K7, K8 ve K15 adlı katılımcılar bu yemek daveti ailenin imkânına göre hangi yemeklerin yapılacağını belirtmişlerdir. K17 adlı katılımcı ise yemek daveti olmadığını ama mutlaka tatlı ikram edildiğini belirtmektedir.

“Yemek sarımsaklı bulgur pilavı tatlı olarak pelluk, kuru incir ya da kuru üzüm ikram edilirken; günümüzde artık farklı yemek çeşitleri ve tatlı çeşitleri ikram edilir.”(K16)

Tablo 2. Ad Koyma Davetinde Verilen Yemekler

Ad Koyma Davetinde Verilen Yemekler	Cevap Veren Katılımcılar
Kuru fasulye- pilav üstü kavurma- cacık	K5, K6, K9
Lahmacun ya da çiğköfte	K5, K6, K14,
Pilav- Adıyaman tavaşı- cacık	K10, K11
Taze fasulye- pilav- cacık	K9
Baklava- yoğurt	K5, K12, K14, K17
Kadayıf	K12, K15
İrmikli Peynirli Helva	K7, K8

3.3.3. Kırk Çıkarma

Anadolu’nun hemen hemen her yöresinde uygulanan kırk çıkarma, bebeğin doğumundan kırk gün sonra annenin ve bebeğin kirlerden temizlenmesi, dışarıya çıkmama yasağının kaldırılması, hastalıklardan ve karabasan, kötü ruhlardan tedbir

amacıyla annenin ve bebeğin yıkanması olayına denilmektedir (Balkaya, 2016: 183-197; Erk, 1976: 101).

Katılımcılar kırk çıkarma olayının çok kalabalık olmadığını, doğum yapan kadının annesi, kız kardeşi ya da kayınvalidesinin bulunduğunu belirtmektedir. Bakırdan yapılan içinde Ayet-el Kürsi yazan kırk tası adı verdikleri bu tasla kırk defa su dökülerek, annenin ve bebeğin yıkandığı ifade edilmiştir. Anne ve bebek kırk gün boyunca dışarıya çıkmadıklarını, çok kalabalık etkinliklerde bulunmadığını fakat K3, K6, K9, K13, K14, K17 adlı katılımcılar günümüzde artık kırk gün beklenmediğini vurgulanmaktadır.

K3 ve K6 adlı katılımcılar bebeğe kırk gün boyunca giydirilen kıyafetlerin kırkın çıkmasından sonra artık giydirilmediği belirtilmiştir.

“Yeni doğum yapan iki kadın birbirlerine gitmek istedikleri zaman kırkları karışmasın diye karşılıklı birbirlerine dikiş iğnesi verirler.”(K6)

“Annenin ve bebeğin kırkı çıkarıldığında dualar okunur. Bebeğin ömrü uzun ve bereketli olsun, evde bulunan bütün bakliyatlar dan azar azar bir tepsiye konulur ve dualar okunur.” (K9, K14)

“Anne ve bebek kırk tası ile yıkanır. Suyuna fatih-a suresi ve ihlas suresi okunur, hatta bu sudan evin her köşesine serpilmiştir. Anne ve bebekteki kem gözler, nazar çıksın ve bereketli ömrü olsun.”(K17)

3.3.4. Diş Hediği

Bebeğin ilk dişi çıktığı zaman “diş hediği, diş buğdayı” gibi farklı isimlerle anılan bu etkinlik Anadolu’nun birçok yerinde dost, akrabalar ve komşular davet edilerek o güne özel buğday ve nohudun kaynatılarak pişirilip, ikram edilmesidir. Bebeğin gelecekteki mesleği için önüne makas, iğne, kalem, kuran-ı kerim, tarak gibi ürünler bırakılır, bebek hangisini seçerse ilerdeki mesleği o olacağına inanılmaktadır (Ademoğlu, 2022; Doğaner, 2006).

Katılımcıların tamamı diş hediği yaptıklarını, genellikle de kadınlar bir araya gelerek diş hediği etkinliği yapılmaktadır. Gelen kişiler imkânları doğrultusunda bebeğe bebek elbisesi, para, örgü bir yelek gibi küçük hediyeler getirmektedir. Bebeğin annesi, eş dost ya da akrabalarını diş hediğine davet etmektedir. Bir gün önceden nohut ve buğday ıslatılır, ertesi gün beraber pişirilir, üzerine bol soğanlı ve salçalı bir sos hazırlanıp sulu bir şekilde ve sıcak sıcak servis edilir ve hediğin yanında pasta, börekte yapıp ikram

edilmektedir. Adıyaman yöresindeki hediğın vazgeçilmez baharatı kurutulmuş dağ kekiğı mutlaka salçalı sos yapıldıktan sonra eklenmektedir.

K5, K9, K11, K14, K17 adlı katılımcıların diş hediğine “diş buğdayı, diş çıkarma” olarak adlandıklarını belirtmişlerdir.

“Biz hediğı soğan ve salçalı yapmayız. Sade yaparız, gelen misafirlere ikram ederken hediğın üstüne ceviz, fındık ve fıstık gibi kuruyemişlerle süsleyip servis ederiz.”(K5)

“Hedik yaptığımızda haşlanan nohut ve buğdaydan ayırırız, tepsiye (sini) bebek başında oturulur, haşlanan buğday ve nohudu bebeğın başından aktarırız, bebeğın ömrü uzun ve bereketli olsun.”(K9, K10, K13, K14)

“Diş hediğinde biz hediye olarak bakırdan yapılmış bir bardak, tabak gibi hediyeler götürürüz, bebeğın dişi bakır gibi sağlam olsun diye.” (K17)

“Diş hediğine gelen misafirlerden bebeğın ilk dişini gören kişi bebeğe para vermektedir.”(K7, K8)

“Hedikler yenildikten sonra büyük bir tepsi almır içine altın, makas, kuran, buğday, kalem, iğne, ayna, defter konulmaktadır böyle bir şey yapılmasının nedeni bebek hangisini seçerse ilerdeki mesleğidir.”(K5, K6, K10, K13, K14)

3.3.5. Sünnet

Kirvelik kavramı doğrudan sünnet kavramıyla bağlantılıdır. Hz. İbrahim zamanında günümüzde hala devam eden dini ve milli bir gelenektir. Hz. Muhammed’in yapılmasını istediğinden “ sünnet” olarak tanımlanan, farklı toplumlarda dini ve kültürel geleneksel bir şekilde uygulanmış, hastalıktan koruyan, faydalı ve tedavi edici yönüyle modern tıpta yerine alan cerrahi bir adımdır (Yıldırım, 2011). Kirve, sünnet olacak çocuğa arkadaşı, babası kadar yakın olmaktadır. Sünnet esnasında çocuğa cesaret veren, heyecanını dindirmeye çalışan ve sünnet olayını unutturmak için hediyeler veren ve çocuğın gelecekteki hayatında babasına yakın bir hak taşıyan ve söz sahibi olan kişidir (Köksal, 2015; Çınar 1984: 55). Kirvelikte, kan ya da sütkardeşliğı gibi bir bağ oluşmaktadır ve iki taraf arasında artık evlilik olamayacağı dile getirilmektedir (Kudat, 2004: 12).

Adıyaman yöresinde sünnet düğün havasında yapılmaktadır. Sünnet çocuğının annesi ve babası önce kirve seçimi yapmaktadır. Yörede kirvelik bağına çok önem verilmektedir. Kimin kirve olacağına aile karar verdikten sonra aile kirve olacak kişiye teklif etmek için ziyarete gitmektedir. Bu ziyaret haberli ve ikramlı olmakla beraber sünnet çocuğının ailesi altın ve tatlı (baklava) hatta halı, elektrikli süpürge gibi temel eşyalarda hediye götürmektedir. Günümüzde genelde artık altın ve para hediye

götürülmektedir. Sünnetten önce alışverişe gidilerek, kirvelik yapacak çocuğa kıyafet, altın gibi hediyeler alınmaktadır. Kirve, sünnet çocuğunun annesine, babasına; sünnet çocuğunun ailesi ise kirve, kirvenin eşine ve kirvenin annesine, babasına karşılıklı birbirlerine takım elbise, gömlek, çorap, ayakkabı gibi hediyeler almaktadır. Sünnetten sonra kirve ve ailesi tatlı (baklava) aldığını, geçmiş olsun ziyaretine gidildiği belirtilmiştir. Sünnet düğününde yemek ikramında bulunmaktadır. Kuru fasulye-pilav üstü kavurma- cacık; Adıyaman tavaşı-pilav- cacık; parmak kebabı- pilav- cacık gibi yemekler ikram edilmektedir (K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K14). İmkânları doğrultusunda kızartma sulusu-pilav ve cacık yapılmaktadır (K9, K10, K11).

3.3.6. Asker Uğurlama

Katılımcılar, askere gidecek kişi askere gitmeden önce akrabalar, eş-dost yemeğe davet edildiğini, bu yemekler Adıyaman tavaşı, pilav, kavurma, çiğ köfte olduğu ve yemeğe davet eden kişiler imkânları doğrultusunda askere harçlık verdiği belirtilmektedir. Askerin arkadaşları eğlence düzenlenmektedir. Asker davulla zurna ile halaylar çekilerek askere gönderilmektedir.

“Askere gidecek kişiye bir tane ekmek ısırtırız. Askerden gelene kadar saklanır nedeni ise Allah annesinin evinde rızkını ayırmassın ve gelene kadar akşam yapılan yemek ya da bir tane ekmek kapı komşuya ya da ihtiyaç sahibi birisine verilir ki kazasız belasız askerden gelsin diye.” (K17)

3.4. ADIYAMAN EVLENME GELENEKLERİ

Yaşamın ikinci geçiş dönemi olan evlenme, gerek kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasını oluşturması, gerekse aileler arasında kurulan dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirlemesi ve düzenlemesi bakımından her zaman ve her yerde önemli bir olay gözüyle görülmüştür. Ailenin, toplumsal yapının temeli olması, bu birliği sağlayan evlenme olayına evrensel bir karakter kazandırmıştır. Dünyanın her yerinde her aşaması, bağlı bulunduğu kültür tipinin öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilen evlenme olayı, özellikle tören, töre, âdet, gelenek ve görenek bakımından zengin bir tablo çizmektedir (Örnek, 1977: 18).

Adıyaman yöresinde evlenme gelenekleri başlığı altında isteme töreni, söz-nişan töreni ve düğün töreni kategorileri incelenmektedir.

3.4.1. Kız İsteme

Katılımcılar yörede görücü usulü evliliklerin ön planda olduğunu belirtmektedir. Günümüzde artık nadir olarak görücü usulü ile evlilik yapılmaktadır. Ailenin büyükleri, eş, dost, akraba ya da komşu görüp beğendikleri kızı evlenecek erkek için önermektedir. Erkeğin annesi, kız kardeşi ve ailede birkaç kadın gündüz bir kahve içme teklifi adı altında kızı görmeye gitmektedirler. Aile kızı beğenirse, bir gün belirse oğlan annesi, kızın ailesine haber göndermektedir. Oğluyla beraber kızın evine gitmekte ve kızla ile oğlan tanışıp, konuşurlar ve birbirlerini beğenirlerse isteme için bir gün belirlenmekte ve bu sırada kızın ve oğlanın ailesi birbirleri hakkında bilgi edinmektedirler.

“Çok eskiden oğlan kızı görmezdi. Oğlanın ailesi kendi ailesine uygun gördüğü ailenin kızını isterdi, günümüzde artık böyle olmamaktadır.”(K16)

“Damat istemeye ve nişana gitmez; gelin damat düğün de birbirini görürlerdi.”(K16, K17)

Oğlan tarafı, aile büyükleri ile beraber çikolata, çiçek, nişan yüzüklerini hatta nişan bileziği adı verdikleri kalın bileziklerini alıp gitmektedirler. Oğlanın ailesinin en büyük ferdi “Allah’ın emri Peygamber’in kavliyle, kızınızı oğlumuza istiyoruz!” diyerek kız istenir ve kızın ailesinde kim büyükse kızlarını verdiklerini ifade eder ve isteme gerçekleşir.

“Bizler isteme törenine “sakal öpme” deriz sebebi yaşlı kimselerin olması. Sadece evin erkekleri ve damat tarafından evin erkekleri gider çok nadir kadınlarda gider. Erkek tarafı tatlı götürürdü. Damat istemeye gelmez. Damadın ailesinden en büyük olan kızı ister. Kızın tarafından da kim büyükse o kızımız verdik der. Günümüzde artık böyle değildir.” (K4, K8, K10, K11)

“Eskiden istemeye gidildiğinde kolonya, peksimet, ceviz, bastık, lokum götürülmekteydi. Günümüzde çikolata ve çiçek götürülmektedir.” (K3, K17)

Yörede isteme ve söz kesme bir arada olmaktadır. İsteme gerçekleştikten sonra kızın ailesi bir liste vermektedir. Bu listede kızına ne kadar bilezik alınacağı, hangi eşyalar alınacağı yazmaktadır (K3, K4, K6, K9, K12, K17).

Eskiden başlık parasının alındığını fakat günümüzde alınmadığını hatta bu başlık parasına “Süt Parası” denilmektedir (K3, K5, K7, K8, K12, K15, K16). Kızın akrabalarına dahi “dayı yolu ya da amca yolu” adı altında para hediye verilmektedir. Akrabalar verilen bu parayla ya geline takı almaktadır ya da kendi ihtiyaçları için kullanmaktadırlar (K3, K5, K8, K12, K16).

3.4.2. Nişan

Nişan, kız isteme töreninden sonra yapılan, gelin ve damadın akrabalarının, yakınlarının davet edildiği, evlenme kararı alan gençlerin toplumsal normlar çerçevesinde ve toplumda kabul görmesi için yapılan törendir (Kartal, 2017: 39).

Katılımcıların nişandan önce aileler ortak bir gün belirlendiği ve nişan için alışverişe götürüldüğünü hatta K10, K11 ve K13 adlı katılımcıların aileler maddi imkânları doğrultusunda alışverişe çevre illere gidildiği belirtilmiştir. Alışverişte geline alınacak altınlar, iç çamaşırları, elbise, makyaj seti, havlu, yazma, çorap, pijama takımı, eşarp, seccade, ayakkabı alınmaktadır. Damada ise pantolon, kemer, gömlek, ayakkabı, iç çamaşırı seti, tıraş takımı, kol saati alındığını bunun yanında dede, dayı, amca, teyze, hala, anne, baba, kardeş içinde basma kumaş, gömlek, elbise, lif, çorap gibi hediyeler alınmaktadır. Gelinin bohçası nişandan önce götürülmekte, damadın ise nişan yapıldıktan sonra götürüldüğü belirtilmiştir. K3, K5, K8, K9, K17 adlı katılımcılar Adıyaman yöresinde nişan ve düğün alışverişine “Rehel” söyledikleri vurgulanmaktadır.

“Gelinin bohçası nişandan önce damadın bohçası ise nişandan sonra kızın annesi, teyzesi halası kız kardeşi götürür, gelin gitmezdi fakat günümüzde gelinde gitmektedir. Kızın hediyesi gittiği zaman oğlan tarafı tavuk doldurur ve tatlı yapıp ikram edilirdi.”(K17)

Adıyaman yöresinde nişan eğlenceli yapılmaktadır. Önceden kız evinin önünde nişan yapıldığını fakat günümüzde artık salonlarda nişanın yapıldığı vurgulanmıştır. Kadınlar ve erkekler beraber eğlenildiği ve daha kalabalık olduğu belirtilmektedir. Nişanda gelen misafirlere ikram etmek için oğlan tarafı baklava- yoğurt getirmektedir.

“Çok eskiden nişan manili yapılırdı, yakın geçmişte ve günümüzde böyle davullu zurnalı yapıyor.”(K3)

“Eskiden nişan gelinin baba evinde yapılırdı, kadınlar ve erkekler ayrı ayrı eğlenirlerdi. Gelin asla dışarı çıkmazdı. Gelin asla oynamazdı, ayıp karşılanırdı. Damat nişana gelmezdi.”(K9, K16)

“Bizim zamanımızda nişanda sadece şeker dağıtılırdı şimdi böyle baklava yoğurt dağıtıyorlar.”(K9)

“Günümüzde artık isteme ve nişan bir arada yapılıyor, sadece yakın akrabaları bulunduğu bir tören yapılır çünkü maddi imkânlardan, yoğun iş temposundan dolayı [...]” (K5, K6, K7, K8, K17)

“Nişan zamanı oğlan tarafı keçi ya da koç kız tarafına götürür hem bu evde nişan olduğunu duyurmak hem de gelen misafirlere kavurma, et haşlaması yapıp ikram edilsin diye götürülmektedir.”(K3)

“Eskiden öyle arabalar yoktu, öyle bir yerden bir yere gitmek kolay değildi nişan için köyden köye gidilecekse ya da kız evi uzaksa damat tarafı kız tarafında uyuyacaksa mutlaka damat tarafı bir keçi, bulgur, kuru fasulye, pirinç, gibi ürünler götürürdü gelen misafirlere kız tarafı yemek yapsın diye. Pilav- kavurma ya da kuru fasulye pilav yapardık.”(K16)

K3, K5, K10, K17 adlı katılımcıların nişandan sonra aileler birbirlerini daha iyi tanımak için, birbirlerini yemeğe davet ettikleri vurgulanmaktadır.

“Bizde marul zamanı nişanlı kızı marul bahçesine götürürler, gelinin annesi, kız kardeşi teyzesi, halası, akrabaları damat tarafından da akrabalar toplanır ve gidilir. Çiğ köfte yoğurulup, yenildikten sonra marul şekere batırılarak yenilmektedir. Kayınvalide imkânları doğrultusunda nişanlı kıza hediye almaktadır. Erkekler gelmez.”(K12, K13)

3.4.3. Çeyiz

Çeyiz; ekonomi, toplumun inancı ve gelenekleri ile ilgili bir durum olarak karşımıza çıktığı gibi bir tarafıyla objektif kültür örneklerini taşıyan kültür oluşumunu inceleyen bir olgudur. Sevgi, hasret, özlem, aşk gibi insani duygular ile yapılan nakışlarla, dantellerle ve renklerle anlatan duygu dolu bir tasarım olgusu olarak ifade edilebilmektedir (Durmaz ve Koç, 2019; Kademoğlu, 1999: 99).

Katılımcılar, çeyiz düğünden bir hafta ya da on gün önce serilmekte ve buna da “çeyiz serme” denilmektedir. Gelinin akrabaları, tanıdıkları ağırlıklı olmakla beraber kayınvalide de çeyiz görmeye davet edilmektedir. Çeyiz görmeye gelen kişiler imkânları doğrultusunda hediye getirmektedir. Çeyiz iki gün serili kalmakta olup, üçüncü günü oğlan evi davulla zurna ile çeyiz almaya gelindiği, halaylar çekildiği belirtilmektedir.

K3, K6, K10, K13 ve K17 adlı katılımcıların çeyiz almaya gelen kişilere çay ve çerez ikram edilmekte olup; gelinin çeyizinden mendil, havlu ya da çorap gibi küçük hediyeler verildiği vurgulanmaktadır.

K3, K6, K9, K10, K14 ve K17 adlı katılımcıların oğlan tarafından bahşiş almak için gelinin kız kardeşi ya da yakınlarından biri sandığa oturduğu belirtilmiştir.

K3, K6, K9, K13, K14, K17 adlı katılımcıların önceden gelin kayınvalide ile birlikte yaşadığı için oda düzmeye gidildiğini artık günümüzde gelin ayrı evde yaşadığı için ev temizlenir, ev düzmeye gidildiği vurgulanmaktadır. Gelinin annesi ev düzmeye gitmediğini ama artık çok nadirde olsa günümüzde kızın annesinde ev düzmeye gittiği belirtilmiştir.

3.4.4. Kına Gecesi

Kültürümüzde kına, “adanmışlığı” ifade ederken; kutsal görünen bir şey uğruna kendini feda eden, bir dileğin gerçekleşmesi niyetiyle kutsal bir güce yönelik tasavvur da bulunmak, söz verme ve ant içme gibi anlamları karşılamaktadır (Tanrıbuyurdu 2016: 102-115).

Adıyaman da kına gecesi davullu-zurnalı, çalgılı düzenlenmektedir. Düğünden bir gün önce yapıldığı fakat günümüzde kına gecesi ile düğün arasına bir gün konulmaktadır. Gelen misafirlere gelin evinde ikram edilecek yemeklerin masrafını oğlan tarafı karşılamaktadır. Kuru ya da taze fasulye, kavurma, pilav yapıldığı ve kuru pasta, pestil, çerez verildiği vurgulanmaktadır.

“Eskiden ulaşım zor olduğu için oğlan evi keçi, bulgur, pirinç, fasulye, yağ, tuz götürürdü. Gelen misafirler yemekler yapılsın ve yenilsin diye ve hatta bazen oğlan tarafı kız tarafında uyur.”(K17)

Katılımcılar, gecenin sonuna doğru gelinin eline kına yakıldığını belirtmektedir. Evliliğinde mutlu, ak bahtlı olan kişiye kına yaktırıldığını sebep olarak da gelininde evliliğinde mutlu olacağına inanılmaktadır (K3,K6, K7,K9, K12, K14).

Kına yakılacağı zaman gelin elini açmamakta bu durum da ise kayınvalide gelin elini açması için avucunun içine altın koyulduğu belirtilmiştir (K4, K6, K9, K12, K17). Kına yakıldığı zaman “kınayı getir aney” türküsü söylendiği belirtilmiştir (K6, K10, K11, K13, K17). Mani kültürünün olmadığı aktarılmaktadır (K10, K11, K13).

“Kınayı getir aney
Parmağın batır aney
Bu gece misafirem
Koynunda yatır aney”

K6, K9, K14, K17 adlı katılımcıların ise mani kültürünün olduğu aktarılmaktadır.

Minder attım çimene.

Çimenin çiçeğine.

Yedi kız kurban olsun.

Bizim oğlanın perçemine.

Masa üstünde pekmez.

Bize yetmez.

Adıyaman kızları berbersiz

Gelin gitmez.

Eskiden kına gecesinde sadece kadınların olduğunu günümüzde erkeklerinde kına gecesine katıldığı vurgulanmaktadır (K4, K7, K8, K12).

“Eskiden oğlan evinde davullar zurnalar çümbüş çalınır, oynanır ve eğlenilirdi. Sonra davul zurna çümbüş önde çalar, arkada misafirler oynaya oynaya gelinin evine giderdi. Kız evinde eğlence tekrar başlardı. Göstermelik bir kına yakarlar. Sonra oğlan tarafı evine gider. Çalgıcıların bir tanesi kız evinde kalır. Kız tarafı eğlencesine devam eder. Kınayı Getir Aney çakmak çakmak türküleri söylenir. Eğlence biter, kız evinde yaz mevsimi ise soğuk köfte yoksa çiğ köfte yoğrulur.” (K10, K13)

“Kına gecesinde erkek ve damat asla gelmez. Geline kına yakılır ve yakılan bu kınadan oğlan evinden gelenler biraz alıp damada götürür, damattan harçlık almak için.”(K16)

“Eğlence bittikten sonra damat gelin evine gider. Gelinin eline kına dualarla Ayet-el Kursi, ihlas sureleri okunarak, kınalar yakılır. Evde kınayı gelinin annesi yakar. Sonra genç kızlar maniler söyler.”(K6)

3.4.5. Düğün

Evlilikle, bireyler bekarlık sürecinin bittiği andır. Gerçekleşen bu tören ile çiftler beraber yeni bir yaşama adım atmakla beraber bu adımla çiftler bireyselliğin yerini birlikteliğin aldığı ve toplumda artık yeni bir ailenin olduğunun kabul edildiği andır (Uysal, 2019; Kayabaşı 2016: 149).

Düğün ritüelleri “Ademoğlu ve Durlu-Özkaya 2023 yılında yapılan Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları” adlı çalışması ile örtüşmektedir.

Katılımcılar Adıyaman da, eskiden düğünler Cuma günü başladığını ve Pazar akşamına kadar devam ettiğini belirtmiştir. K2, K4, K8, K9, K12, K13, K16, K17 adlı katılımcıların günümüzde artık bir gün kına gecesine, bir gün düğün yapıldığı vurgulanmaktadır. Düğünler mevlitli ya da eğlenceli olduğu artık günümüzde daha çok eğlenceli olduğu vurgulanmaktadır. Düğünden bir hafta önce eş-dost ve akrabalar davet edilir. Davetiye basılmazdı günümüzde artık davetiye basıldığı belirtilmektedir.

“Bizlerde davetiye basılmaz 4 metre ya da 2 metrelik basma kumaş, gömlek, havlu, çorap alınır yakınlık derecelerine göre hediyeler verilir. Dayı, amca, gömlek, teyzelere halalara basma kumaş, eş dostlar ise samimiyete göre hediyeler verilir davet edilir. Halat diyoruz.” (K8, K15, K17).

Eskiden ulaşım zor olduğu için oğlan evi kız evinde ya da kızın akrabalarında uyunduğunu, Pazar sabahı da gelin ve düğüne katılacak kişiler hep beraber oğlan evine gidildiği belirtilmiştir. Oğlan evi kız evine gittiği zaman keçi ya da koç, pirinç, kuru

fasulye, nohut, tuz, yağ erzaklar götürülürdü. Kız evine gelen misafirlere yemek ikramında bulunmaktadır. Oğlan evinde ise bir hafta önce düğün için hazırlıklar yapılmaya başlanmaktadır. Kazanlar, teştler (bakır leğen) kurulmaktadır. Yemekleri bu konuda marifetli kadınların yaptığını fakat artık günümüzde düğünler salonlarda yapıldığı için yemeklerin yemek şirketlerinde hazırlandığı belirtilmiştir. Düğünde kuru fasulye, nohut sulusu, kavurma, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, mevsiminde ise taze fasulye, Adıyaman tavaşı ve parmak kebabı, pilav ve cacık yapıldığını, mevsiminde ise Adıyaman yöresinde yetiştirilen yeşil biber mutlaka çiğ olarak yemeklerin yanında servis edilmektedir.

Düğünden iki üç gün önce güveyi sahrası yapılmaktadır. Damadın arkadaşları bir araya gelip eğlendikleri ve genelde de çiğ köfte yoğrulduğu belirtilmiştir. Güvey sahrası günümüzdeki bekarlığa veda partisi olarak tanımlanmaktadır (K2, K7, K15).

Oğlan evi cumartesi günü kız evine davulla zurna ile gitmektedir. Oğlan evi çok kalabalık gitmediği çünkü oğlan evinde de eğlencenin devam ettiği belirtilmektedir. Pazar sabahı oğlan evinden bu seferde gelin almaya gidildiği belirtilmiştir.

Gelin baba evinden alındığı ve evine girmeden önce bazı inanışların olduğu görülmektedir;

- Gelinin kardeşi, damattan harçlık almak için gelinin olduğu kapıyı tuttuğunu belirtilmiştir (K10, K11, K13).

- Damadın kız kardeşi ya da yakın akrabalarından biri gelin evinden bir çatal, bir kaşık gizli aldığı, düğünden sonra geline verildiğini sebep olarak ise gelinin aklı babasının evinde kalmaması için yapıldığı belirtilmiştir (K2, K12, K17).

- Gelin; güçlü ve kuvvetli olması için evine girmeden önce bir cam bardağı ve yumurta kapı eşiğinde kırılması istendiği ve tatlı dilli olması için kayınvalide gelin ile damadın ağzına bal sürdüğü aktarılmıştır (K6, K11, K14).

- Gelin; evine tatlı bir şekilde yapışması için evine girmeden önce taze asma yaprağına bal sürüldüğü ve asma yaprağını duvara yapıştırılması istendiği aktarılmıştır (K2, K10, K13).

- Gelin; kayınpederi ve kayınvalidesinin huyundan gitmesi için ellerinin altından geçirildiği aktarılmıştır (K4, K9, K10, K13, K16, K17).

- Gelin; imanlı olması için evine girdiği zaman kayınvalide Kuran-ı Kerimi kaldırır ve gelin Kuran-ı Kerimin altından geçtiği aktarılmıştır (K5, K6, K14, K15).

3.5. ADIYAMAN CENAZE GELENEKLERİ

Ölüm, hayatımızda karşılaştığımız doğum ve evlenme gibi olaylardan biridir. Bu olgu, bireysel olmakla beraber toplumsal bir olgu olduğundan toplumun inançları, uygulamaları ve gelenek- görenekleri barındığı gibi birçok bilim dalına farklı metotlara göre incelenmektedir (Yeşil, 2014:235).

Cenaze ritüelleri “Ademoğlu ve Durlu-Özkaya 2023 yılında yapılan Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları” adlı çalışması ile örtüşmektedir. Adıyaman yöresinde cenaze gelenekleri başlığı altında taziye ve mevlit kategorileri bulunmaktadır.

3.5.1. Taziye

Katılımcılar eskiden taziye ziyaretinin on beş gün sürdüğünü günümüzde ise üç ya da beş gün sürdüğünü belirtmektedir. K3, K15 ve K16 adlı katılımcılar ise taziyenin yedi gün sürdüğünü aktarmaktadır.

“Eskiden taziyeler on beş gün sürerdi ve kırk gün boyunca kıyafetler değişmez ve baş yıkanmazdı.”(K16)

Katılımcıların tamamı taziye ziyaretine gelen kişileri kapının önünde cenaze sahibinin büyükleri karşılamakta, gelenler baş sağlığı dilemektedir. Taziyeye gelen kişilerden arş okumayı bilen okurken bilmeyen kişilerin ise Fatiha suresi okuyarak çay ve küp şeker getirdiği belirtilmektedir.

Katılımcıların tamamı eş- dost ve akrabalar, cenaze sahibinin maddi ve manevi yanlarında yer almaktadır. Eskiden taziyelerin cenaze sahibinin evinde olduğu fakat günümüzde taziye evlerinde taziye kabul edildiği vurgulanmaktadır. Gelen kişilere çay ve gül kolonyası dağıtılmaktadır. Taziye bittikten sonra eş dost akrabalar tekrardan cenaze sahibinin evine baş sağlığı ve bir Fatiha okumak için gitmektedir.

“Taziye için eve gelen kişilere kahve ikram edilirdi. Vefat eden kişi genç ise taziyeye gelen kişilere hiçbir şey ikram edilmezdi.”(K9)

Katılımcıların tamamı ilk üç gün taziye evine eş, dost, akrabalar kendi aralarında organize olarak lahmacun, hıtap, kuru fasulye, bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavaşı, ayran veya cacık yemeklerini yapıp getirildiği belirtilmektedir. Cenaze sahibi kırk gün boyunca ölen kişi adına her gün evinde yapılan yemekten bir tabak ihtiyaç sahibi kişiye ya da bir komşusuna ölen kişinin ruhuna gitmesi için verildiği aktarılmaktadır.

3.5.2. Mevlit

Türklerin İslâmiyeti kabul etmesi ile matem geleneklerinin de değişime uğrayarak devam ettiği görülmektedir. Bu değişimin en güzel örneklerden biri mevlit geleneğidir. Mevlit kelimesi “doğum” anlamı taşımaktadır. Anlamı bakımından tezatlık ilişkisi taşısa da mevlit genel olarak ölüm törenlerinde okunmaktadır. Mevlit törenleri bir ibadet olarak algılanması bu tezatlık ilişkisine açıklık getirmektedir (Bayat ve Cicioğlu, 2008:149).

Katılımcılar Adıyaman yöresinde biri öldükten üç gün ve kırk gün sonra ölen kişi için mevlit okunduğunu belirtmektedir. Taziyenin üçüncü günü ikindi namazından sonra mevlit okunmaktadır. Katılımcılar mevlit okunduktan sonra ölen kişinin ailesinin yemek yaptığını, bu yemeklerin lahmacun, hıtap, kuru fasulye, bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavaşı, ayran veya cacık olduğunu ifade etmektedirler. Yemekten sonra mutlaka un helvası verildiği ve mutlaka kırk topak yapıldığı ve kırk eve dağıtıldığı belirtilmektedir. Katılımcılardan K7 ve K15 günümüzde un helvası yerine peynir helvası yapıldığını söylemişlerdir.

Ölen kişinin ölümünden kırk gün sonra da eş-dost ve akrabalar davet edilerek kırk mevlidi okunmaktadır. Ölen kişinin ailesi mevlit sonrası lahmacun, hıtap, kuru fasulye, bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavaşı, ayran veya cacık gibi yemekler ikram edilmektedir.

K9 adlı katılımcı ayrıca ölen kişinin ruhu için kırkıdan önce veya kırkında pirinç, bulgur, makarna, çay, yağ, tuz ve şeker gibi temel ürünlerden alarak ihtiyaç sahibi olan kişilere dağıtıldığını söylemektedir.

3.6. ADIYAMAN DİNİ GÜNLERİ VE BAYRAMLARI

İslam inancına göre Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı ve Kandil kutsal sayılan günlerdir. İslam inancına sahip olan kişiler bu kutsal günler için farklı yeme içme gelenekleri bulunmaktadır (Ademoğlu, 2022; Günebak ve Merdol, 2012: 96-98; Artun, 2011).

Adıyaman yöresinde dini günler ve bayramlar başlığı altında Muharrem ayı, kandil, Ramazan ayı, Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı kategorileri altında incelenmektedir.

3.6.1. Kandil

İslam dinine mensup toplumlar da kandiller oruç tutularak, namaz kılınarak ve çeşitli ibadetler yapılarak geçirilen kutsal günler arasında yer almaktadır. Kandillerde lokma tatlısı ve kandil simidi gibi çeşitli ürünler dağıtılmaktadır (Ademoğlu, 2022; Sağır, 2012).

Katılımcılar kandil günü ve gecesini ibadet ederek geçirdiklerini belirtilmektedir. Gündüz oruç tuttuklarını, gece ise camiye gittiklerini vurgulamaktadırlar. Kandili günü komşulara sarımsaklı bulgur pilavı, halka tatlı, bisküvi ve gofret dağıtıldığı belirtilmektedir.

“Biz mevlit kandilinde peygamberimiz Hz. Muhammed (sav.)’in doğumu olduğu için mutlaka bastık, bisküvi, un helvası günümüzde halka tatlı ya da tulumba tatlısı gibi tatlılar; diğer kandillerde ise sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı dağıtırız.”(K17)

“Halka tatlı; un, su ve kabartma tuzunda puding kıvamında bir hamur elde edilir. Şırınga gibi bir aperiatif ile kızgın yağa halka şekli verilerek kızartılır. Kızardıktan sonra hemen şerbetin içine atılır ve şerbeti çekene kadar bekletilir. Çok lezzetli bir tatlıdır.”(K1)



Resim 1. Halka Tatlı (Kişisel Arşiv)

3.6.2. Muharrem Ayı

Hicri takviminin birinci ayı muharrem ayı olmakla beraber bu ayda oruç tutulmakta ve aşure yapma geleneği devam etmektedir. Aşure günü, hicri takvimin muharrem ayının onuncu gününe denk gelmektedir (Mohammadi, 2016).

Katılımcılar, muharrem ayında on iki imam orucu tuttuklarını ve oruç bittikten sonra mutlaka aşure yapıp komşulara dağıtıldığı ya da kadınlar bir araya gelerek yenildiği belirtmektedir. Aşurenin içine en az 12 çeşit olmakla beraber nohut, aşurelik buğday, kuru fasulye, susam, fındık, fıstık, ceviz, kuru kayısı, kuru incir, su ve pekmez gibi malzemeler konulmaktadır. Tatlandırmak için pekmez kullanıldığı belirtilmektedir.

“Mutlaka on iki imam orucunu tutarız, muharrem ayının onuncu gününde aşure yaparız, komşulara dağıtırız, en az yedi eve dağıtılır.”(K2, K17)

3.6.3. Ramazan Ayı

K2, K5, K7, K8, K14 adlı katılımcılar tarafından Ramazan ayına girmeden yufka ekmeği yapıldığı, ramazan ayı için erzak alışverişinin yapıldığı, imkânlar doğrultusunda küçükbaş hayvan kesilip kavurma yapıldığı belirtilmektedir. Sahur yemeğinde genel olarak kahvaltılık yiyecekler tüketildiği belirtilmektedir.

“Sahurda kahvaltılık ürünlerde yedik, bazen kel köfte de yeriz, tok tutsun diye.”(K11)

İftar yemeklerine mutlaka misafir davet edildiği belirtilmektedir. İftar davetinde yemeklerden kuru fasulye, pilav, kavurma, mehir çorbası, mercimek çorbası, içli köfte, taze fasulye, Adıyaman tavaşı, sarımsaklı bulgur pilavı, lahmacun, sarma-dolma, el açması ya da hazır baklava, şillik tatlısı, sütlaç ve pekmez şerbeti yapıldığı belirtilmektedir.

“Önce kadınlar saç (yufka) ekmeği yaparlar, kavurma yapılır. İmkânlar doğrultusunda erzak alınır. İftarlar davet yemekleri ile geçer. Kuru fasulye-pilav, içli köfte, sarma- dolma, tava, lahmacun gibi yemekler yapılır. Sahurda daha çok kahvaltı tarzı yenir mideyi yormayacak şeyler. Mutlaka ekmek fırınlarına közlensin diye biber götürülür ve sıcak sıcak ekmek alınır sahur yapılır. Un, tuz, su ve mayada elde edilen hamur çok ince olmamak şartıyla yuvarlak açılır kızgın yağda kızartılır tok tutsun diye yeriz. Günümüz pişisidir.”(K12).

Tablo 3. Adıyaman Yöresinde İftar Menüsü Örneği

Adıyaman Yöresinde İftar Menüsü Örneği (K6)	
Çorba	Mercimek Çorbası
Yemekler	Adıyaman Tavası Pirinç Pilavı İçli Köftesi
Tatlılar	Şillic Tatlısı
Salata	Domates Salatası

3.6.4. Ramazan Bayramı

Ramazan Bayramı Hicri takvimine göre şevval ayının ilk üç günü olarak kutlanmaktadır. İslam inancına sahip olan ramazan ayını kişi oruç tutarak geçirdiği ve ramazan ayının bitiminden hemen sonra bayram olarak kutlanılan dini günlerdendir (Ademoğlu, 2022; Boratav, 1997: 206).

Adıyaman yöresinde Ramazan bayramı “Şeker bayramı” olarak da tanımlanmaktadır. Bayrama yaklaşık bir hafta önceden bayram hazırlığı başlamaktadır. Kadınlar bir araya gelerek imece usulü ile bayram tablaması (kılör aydı), ev baklavası, burma tatlı ve bunun yanında sütlaç ve kadayıf yapıldığı belirtilmektedir. Bayramlaşmaya gelen misafirlere şeker, kolonya, yapılan tatlılar ya da bayram tablaması ikram edilmektedir. Baklavanın mutlaka yoğurt ile ikram edildiği belirtilmektedir.

“Tatlının yanında gül şerbeti veririz. Gül Şerbeti yapımı: güller toplanır cam kavanoza konulur üstüne limon tuzu eklenir kapatılır. Rengini verene kadar bekler. Yapılacağı zaman damak tadına göre şeker konulur sulandırılarak ikram edilir.”(K9)

“Bayramlaşmaya gelenlere bayram tablaması, pekmez şerbeti, kuru üzüm, kuru incir ikram ederdik. Sevap diye pilav- nohut sulusu yapıp, bütün komşulara dağıtırdık ama artık yapmıyoruz. Pekmez şerbeti; Tane sumağı 1 bardak su ile kaynat.1 su bardağı pekmez kaynatılan sumak karıştırılarak üstüne kıvamına göre su ekle. Çok lezzetli şimdiki bu kola, gazoz hastalıklı değil.” (K16)

Ramazan Bayramının ilk günü kahvaltıda yemek yenildiği bunların kızartma sulusu, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavası, kuru fasulye, taze fasulye, nohut sulusu ve pilav olduğu belirtilmektedir.

K3, K6, K7, K8, K15 adlı katılımcılar Adıyaman yöresinde arefe günü kadınların bayram namazından sonra ise erkeklerin mezarlık ziyaretine gittiği belirtmektedir. K9 ve K16 adlı katılımcılar ise kadınların mezarlık ziyaretine gitmediğini aktarmaktadır.

Yörede bayramlaşmanın ise camide çıkanların birbiri ile bayramlaştıktan sonra aile büyüklerinden birinin evinde bütün aile fertlerinin toplanıldığı, yemeklerin yenildiği ve bayramlaşıldığı belirtilmektedir.

“Eskiden yörenin zenginleri, ileri gelen aileleri yemek yaparlardı, bayram namazından sonra cemaati evine yemeğe götürürdü.”(K8)

3.6.5. Kurban Bayramı

Kurban Bayramı, biraz daha sönük geçmektedir. Hz. İbrahim oğlunu Allah’ a kurban etmek üzere gökten inen koçun Allah’ın emri ile oğlunun yerine geçmesinin bir anısı olarak İslam dininde yerini almaktadır. Kurban Bayramında eskiden yapılan bazı geleneklerin, günümüzde artık uygulanmadığı görülmektedir. Kurban edilecek hayvanın önceden süslenmesi ve kına yakılması gibi geleneklerin terk edildiği görülmektedir (Artun, 2011).

Katılımcılara göre yörede çoğunlukla büyükbaş hayvan kurban edilmektedir. Yedi kişiye kadar ortak kesilebilmektedir. Kurban kesildikten sonra mutlaka ciğer kavurması ya da et kavurması yapıldığı belirtilmektedir. Kurbanın üçe bölündüğü, bir payın kurban kesemeyen kişilere dağıtıldığı, bir payın kurban kesen kişinin evine ayırdığı, son payın ise kavurma yapılarak bayramlaşmaya gelen misafirlere ikramda bulunulduğu belirtilmiştir. Bayramlaşmaya gelen misafirlere şeker, kolonya ve kavrulan etten ikram edilmektedir.

“İmkânı olan kurban keser ya küçükbaş ya da büyükbaş hayvan kesilir. Büyükbaş hayvan ortak olunur, hisseye girilir. Etler paylaşılır kura çekilir kime hangisi denk gelmişse alır helalleşilir.”(K17)

“Kurban bayramında bayram tablaması yapılmaz.”(K16)

3.7. ADIYAMAN MUTFAĞINDA KULLANILAN BAZI ARAÇ GEREÇLER

Adıyaman mutfağında araç gereçlerin hangi malzemeden yapıldığı ve ne amaçla kullanıldığı ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır.

Katılımcılardan aktaracak, büyük sini (tepsi), çiğ köfte leğeni, ekmek tahtası, elek, güveç, kevgir, kıyma makinesi, küp (küz), lenger (geniş sahan), merdane, oklava, saç, teşt (leğen) ve uzun tahta kaşık gibi araç gereçlerin kullanıldığı anlaşılmaktadır.

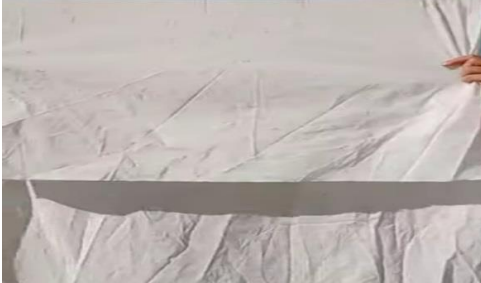
K1, K7 ve K9 adlı katılımcılar çiğ köftenin ticari amaçlı mekânlarda leğenle (teşt) yoğrulduğunu belirtmiştir.

K17 adlı katılımcı bastık için kullanılan sofr a bezi beyaz olmaktadır. Sofra bezine çav denilmektedir.

Tablo 4. Mutfakta Kullanılan Araç Ve Gereçler

İsim	Açıklama	Görsel
Kazan	Katılımcıların tamamı kazan kullandıklarını ve katılımcıların ortak tanımı, kullanım amaçlarını belirtmişlerdir. Bakırdan yapılmıştır. Tencereden büyük iki tarafında kulpları vardır. Yemek yapmada, pekmez pişirmede, konserve yapmada ve toplu yemek ve çorba pişirmede kullanılmaktadır.	 Kazan (Kişisel Arşiv)
Leğen (Teşt)	Katılımcıların tamamı kazan kullandıklarını ve katılımcıların ortak tanımı, kullanım amaçlarını belirtmişlerdir. Bakırdan yapılmıştır. Genellikle ekmek fırınlarında yemek pişirmek için kullanılmaktadır. Özellikle Adıyaman tavasını pişirmek, köfte çeşitlerini yoğurmak için kullanılmaktadır.	 Leğen (Kişisel Arşiv)
Güveç	Katılımcılar tamamı belirtmekte ve tanımı yapılmıştır. Topraktan yapılan tencere görüntüsü olan kaptır. Et ya da sebze yemekleri pişirilmektedir. Adıyaman yöresinde genellikle güveç yemeği pişirilmektedir.	 Güveç (Kişisel Arşiv)

Saç	Katılımcıların tamamı sacın kullandıklarını ve ne amaçla kullandıklarını belirtmektedir. Üstünde yufka ekmeği, tablama, bazlama, hıtap, şillic tatlısı, katma pişirilen yuvarlak pişirme aracıdır. Odun ateşinin üstüne konularak kullanılmaktadır.		Saç (Kişisel Arşiv)
Köfte Leğeni	Katılımcıların tamamı yakın gelecekte kullanılmaya başlandığını, çelikten ve leğenin tabanı tırtırlı olan bir ekipman olduğu belirtilmektedir. Katılımcılar köfte çeşitlerini yoğurmak için kullanılmakta ve tırtırlı olmasının nedeni ise daha çabuk yoğrulması için olduğu belirtilmektedir.		Köfte Leğeni (Kişisel Arşiv)
Tepsi (Sini)	Katılımcıların tamamı üzerine yemekleri koyup taşımak ve üstünde yemek yenildiği, salça yapımında kullanıldığı belirtmektedir. Salça yapımında en büyük boyu kullanılmaktadır. Bakır, çelik ya da çinkodan yapılmaktadır.		Tepsi (Kişisel Arşiv)
Tahta Kaşık	Katılımcıların tamamı tahta kaşık kullandığını katılımcılardan sadece K7, K13 kullandıklarını belirtmemişlerdir. Yemek pişirildiğinde yemek altına yapışmaması için karıştırılmak amacı ile kullanılmaktadır. Uzun tahta kaşık daha çok mehir çorbası ve pekmez yapıldığında devamlı karıştırma için kullanılmaktadır.		Tahta Kaşık (Kişisel Arşiv)

Oklava Merdane Aktaracak	Oklava; hamur açmak için kullanılan silindirik şeklinde uzun değnektir. Merdane; oklavaya göre daha kısa, kalın ve iki ucunda tutmak için sapı bulunmaktadır. Aktaracak ise, saç üstünde pişen yufka ekmeği, tablama, bazlama, hıtap, katma, bayram tablaması gibi yiyecekleri pişmesi için çevirme işlemini yapan yassı tahta araçtır.	 Oklava, Merdane ve Aktaracak (Kişisel Arşiv)
Ekmek Tahtası	Hamur açmak kare ya da yuvarlak, ayakları olan küçük masadır. Yörede el açması baklava, yufka ekmeği, tablama, bazlama, hıtap, katma, bayram tablaması yapmak için kullanılmaktadır.	 Ekmek Tahtası (Kişisel Arşiv)
Sofra Bezi (Çav)	Katılımcıların tamamı yemek yenildiği zaman sofranın altına serilmekte ve yörede bastık, meyve ya da sebze kurutma işlemi yapıldığında kullanılmaktadır	 Sofra Bezi (Kişisel Arşiv)
Küp (Kuz ya da Küz)	Alt kısmı, ağız kısmı dar ve orta kısmı geniş olan topraktan yapılan büyük kaptır. Yörede kuz ya da küz denilmektedir. Pekmez, tereyağı, peynir gibi yiyecekleri muhafaza etmek için kullanılmaktadır.	

Elek	Kasnağı tahta ya da metal olan gözenekleri tel ya da bezden yapılan araçtır. Un gibi ürünlerin yabancı maddelerden arındırmak için kullanılmaktadır (K2, K3, K4, K6, K9, K10, K11, K13, K15, K16, K17).	 Elek (Kişisel Arşiv)
El Değirmeni	Katılımcıların tamamı salça, pul biber ya da kıyma çekmek için kullandığı, toz ya da püre haline getirdiği belirtmektedir. Yörede kıyma makinesi ya da salça makinesi denilmektedir.	 El Değirmeni (Kişisel Arşiv)
Kevgir	Yuvarlak, derin ve delikli metal kaptır. Yiyeceklerin suyunu süzmek için kullanılmaktadır (K2, K3, K4, K6, K9, K10, K11, K13, K15, K16, K17).	 Kevgir (Kişisel Arşiv)
Mala	Katılımcıların ortak tanımına göre bastık(Pestil)sermek için kullanılmaktadır.	 Mala (Kişisel Arşiv)

Tas	Katılımcıların tamamı çorba, ayran veya su içmek için kullanmakta olup derin metal ya da çinko araçtır.	 Tas (Kişisel Arşiv)
Sahan(Tabak)	Katılımcıların tamamı yemek yeme için kullanılmaktadır. Derinliği az ve yayvan olan kaptır. K2,K4,K7,K8,K11,K12,K13,K14,K15,K16,K17 adlı katılımcıların günümüzde bakır, çinko, metal tabaklar artık pek kullanılmadığını daha çok porselen ya da cam kullanılmaktadır.	 Sahan (Kişisel Arşiv)

3.8. ADIYAMAN MUTFAĞINDA YAPILAN DÖNEMSEL HAZIRLIKLAR

Her geçen gün gerek dünyada gerekse ülkemizde yeme-içme alışkanlıkları değişim göstermektedir. Bu değişim insanoğlunun beslenme ve geleneksel yeme-içme kültürünü etkilemektedir. İklim koşulları yetişen ürünlerin farklı mevsimlerde yetişmesi ve tüketilmesi bakımında etkisi çok büyüktür. Bu nedenle insanlar besinleri istedikleri zaman tüketebilmek için kavurma, kurutma gibi yollara başvurmuştur. Böylelikle zaman faktörünü saf dışı bırakarak insanlar istedikleri besini istediği zaman tüketebilmişlerdir. Anadolu mutfağında kış hazırlıkları önemli yer tutmuştur. Bölgelerde birbirinden farklı kış hazırlıkları olsa da benzer hazırlıklarda vardır. Kış hazırlıkları yöreye özgü yetişen ürünlerden hazırlanmaktadır. Bu hazırlıklar teknolojinin gelişmesi ile azalmasına rağmen günümüzde sağlıklı ve doğal beslenme bakımından, hazır gıdalara artık güven vermemesi ile kış hazırlıkları tekrardan artmaya başlamıştır.

Katılımcılar tarafından, Adıyaman yöresinde genellikle Eylül ayında kış hazırlıklarının başladığı, bunların bastık, bulgur, kavurma, konserve, meyve-sebze-ot kurutması, pekmez, pul biber, peynir, salça, tereyağı ve turşu olduğu belirtilmiştir.

3.8.1. Bastık (Pestil)

K8, K13, K14, K15, K16 ve K17 adlı katılımcıların eylül ayında bağbozumuna gidildiği belirtilmiştir. Bağbozumu artık asma ağacında bir salkım üzüm kalmama olayına denmektedir. Yörede pestile “bastık” denilmektedir.

“Pekmez, üzüm, bastık zamanına bağbozumuna **kerge** deriz. Kerge zamanı Eylül ayıdır.”
(K16)

Beyaz üzümler toplanır, salkım üstündeki çürükler ayıklanıp, toz, topraktan arındırmak için temizce yıkanmaktadır. Üzüm sırası elde etmek için üzümler torbalara konulup ezilmektedir. Büyük kazanlara alınmaktadır. Odun ateşinde kaynatılmaya başlanmaktadır. Bir tülbent parçasına pekmez toprağı konulur, bir kova su içinde bekletilmektedir. Kaynayan şıraya topraklı su konulmaktadır. Kaynamaya devam eder, kaynayan şıranın üstünde oluşan köpükler alınmaktadır. Şıra dinlenmeye bırakılmaktadır. Süzülen şıra teşt (bakır leğen) alınır, buğday nişastası ve un eklenmektedir. Bulamaç yani puding kıvamı alana kadar tekrardan pişirilmektedir ve altına yapışması için pişene kadar devamlı karıştırılmaktadır. Damlara ya da temiz açık alana beyaz sofr bezlerine (çav) mala yardımıyla ince bir şekilde serilip, kurutulmaya bırakılmaktadır. Tercihe göre serilen bastığa susam atılabilmektedir. Kuruduktan sonra bastık kaldırmak için sofranın arkası ıslatılmaktadır. Bastık kaldırıldıktan sonra katlanıp, yumuşak kalması için yirmi gün boyunca sıcak yerde terletilmektedir. Eskiden küplerde (kuz) muhafaza edilmekte olup günümüzde yiyecek saklama kaplarında muhafaza edilmektedir (K17) (Resim 1).

“Suda çözölen toprak şıraya koyduğunda ne kadar toz tortu varsa kof sesiyle yukarı çıkarır. Bastığı ne kadar tatlı istiyorsan o kadar toprak konulur. Toprak pekmez toprağı bol kireçli beyaz topraktır. Her toprak koyulmaz. Un ve nişasta topaklanma olmasın diye bir dut ağacı yaprağı ile çırpılmaktadır. Günümüzde mikser var.”(K17)



Resim 2. Bastık Yapım Aşamaları (Kişisel Arşiv)

A: Üzüm Toplama, **B:** Üzümün Ezilmesi, **C:** Şıranın Kaynatılması, **D:** Şıranın Serilmesi Ve Kurutulması

3.8.2. Bulgur

Bulgur, Türk Dil Kurumu'na göre; “Kaynatılıp kurutulduktan ve kabuğu çıkarıldıktan sonra kırılan buğday” anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2023). Kökeni Türkçe olan bulgur, Orta doğu ve Batı dillerinde de “bulgur, burgul” olarak geçmektedir. Anadolu mutfağının en eski temel besin gıdası olmakla beraber dünyamızda işlenmiş ilk besin maddesi olduğu bilinmektedir (Kent, 1975; Eyüboğlu, 1988; Bayram ve Öner, 2002). Bulgur, ucuz olması, kolay bir şekilde hazırlanması, besin değerinin yüksek ve raf ömrünün uzun olması ile dünyamızda ve ülkemizde önemli bir yere sahip olan yarı işlenmiş gıda ürünüdür (Dönmez, Salantur, Yazar, Akar, Yıldırım; 2014).

K1, K6, K7, K8, K17, K14, K15, K16 adlı katılımcılar buğdaydan bulgur ve un yaptıklarını ama artık günümüzde yapılmadığını vurgulamışlardır.

Tarladan buğdaylar toplanarak yabancı maddelerden arındırmak için kevgirden elenmektedir. Elenen buğdaylar üç dört defa su ile yıkanmaktadır. Büyük bakır kazanlar kurularak odun ateşinde buğdaylar kaynatılmaktadır. Kaynayan buğdaylar altına yapışmaması için devamlı karıştırılmaktadır. Temizlenen damlara sofra bezleri üzerine haşlanan buğdaylar güneşte kurutulmak için ince bir şekilde serilmektedir. Kurutulan buğday çok eski zamanlarda taş değirmenlerinde öğütülmüş, sonraları ise soku denilen alette, dibek taşında öğütülürken günümüzde artık modern değirmenlerinde öğütülmektedir (K1, K6, K7, K8, K17, K14, K15, K16).

“Buğday, bulgur saklamaya **zahire** deriz. Önceden mahallelerde büyük kazanlar kurulurdu ve buğdaylar imece usulü yapılırdı. Ben o zaman çocuktum, kazanların başında arkadaşlarla beklerdik, buğday haşlansın da yiyelim diye. Güzel günlerdi.”(K10)

“Buğdayı kaynatırız. Damlara temiz sofraların üstüne sereriz. Kuruduktan sonra soku ile ya da tomak ile döveriz. Bulgur elde edilirdi. Destar ile de mercimek ya da dövme öğütürdük. Destar Kürtçedir. Türkçe el değirmenidir.”(K16)

3.8.3. Kavurma

Kavurma; Orta Asya da etin tazeliğini korumak için, sonbahar mevsiminde koyun, keçi ya da sığır kesildiği, etlerin küp şeklinde doğranarak et kendi yağında pişirildikten sonra küplere koyarak kış mevsimi için muhafaza edilmesine denilmektedir (Memiş ve Ersoy, 2014; Baysal, 1990:28).

Katılımcılardan sadece K3, K5, K8, K12, K13 kavurma yapmadıklarını belirtmiştir. Kavurma yaptıklarını belirten K1, K2, K4, K6, K7, K9, K10, K11, K14, K15, K16, K17 adlı katılımcılar ise sonbahar aylarında yani Eylül, Ekim ya da Kasım aylarında yapıldığını aktarmıştır. Kavurmanın dana etinden yapıldığı ve daha lezzetli olduğu vurgulanmaktadır. Eskiden kavurma tahmini 250 gr olacak şekilde topak yapıldığını, kamıştan yapılan sepete konulup, evin soğuk olan yerinin tavanına asılarak muhafaza edildiği belirtilmiştir. K7, K10, K14, K16 adlı katılımcılar ise günümüzde derin dondurucularda muhafaza edildiğini ve kavurmayı kış hazırlığı için yapılmadığını sebep olarak günümüz koşullarında istenilen herhangi bir ürüne erişimin kolay olmasını göstermektedir.

Dana eti kuşbaşı şeklinde doğranmaktadır. Odun ateşinde bakır leğende (teşt) etler kaynatılmaktadır. Ateşin harını azaltarak kısık ateşte etin suyu çekene kadar

pişirilmektedir. Daha önce eritilen iç yağı suyunu çeken ete aktarıldıktan sonra kavurma işlemi yapılır ve soğumaya bırakılır, soğuduktan sonra topaklama işlemi yapılmaktadır. Kavurmaya asla baharat konulmaz sadece tuz konulmaktadır. Eskiden kavurmanın bozulmaması uzun süre muhafaza etmesi için tuz oranı fazla olmaktaydı. Günümüzde çok fazla olmasına gerek yoktur (K1, K2, K4, K6, K7, K9, K10, K11, K14, K15, K16, K17).

3.8.4. Konserve

Konserve, gıda maddesinin farklı aşamalardan geçtikten sonra teneke kutulara veya cam kavanozlara doldurulması ve hava almayacak şekilde kapatılarak muhafaza edilmesine denmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:104).

K2, K3, K5, K6, K7, K8, K12, K13, K14, K15 adlı katılımcılar kış hazırlığı olarak konserve yaptıklarını ve genellikle sebzelerin hasat zamanı konserve yapıldığını belirtmişlerdir. K3, K6, K14 ve K17 adlı katılımcılar ise günümüz teknolojisinde konserve çok yapılmadığını derin dondurucuların olduğunu ya da istedikleri zaman ürüne erişimin kolay olduğunu belirtmektedir.

Adıyaman yöresinde daha çok domates konserve yapılmaktadır. Bunun yanında taze fasulye ve patlıcan konserve de yapılmaktadır.

Domates konserve için domatesler hasat zamanı alınır, temizlenir, yıkanır, doğranır ve büyük bakır kazanlarda odun ateşinde pişirilir. Sıcak sıcak cam kavanozlara konulup hemen ağzı kapatılır. Ters çevrilerek bir gece bekletilir. Serin yerde muhafaza edilmelidir. Konserve de önemli olan kavanozun içinde hava kalmaması ve kapakların yeni kullanılmış olmasıdır. Fasulye konserve ise yöre halkı tarafından domatesi, biberi ve fasulyesi temizlenir ve doğranır. Çiğden kavanozlara hava kalmayacak şekilde bastırılarak kapağı kapatılmaktadır. Kavanozlar büyük bakır kazanlara ters çevrilerek konulur, kavanozların üstüne su gelene kadar su konulur ve odun ateşinde kaynayana kadar pişirilmektedir (K2, K3, K5, K6, K7, K8, K12, K13, K14, K15).

“Konserve eskiden olduğu gibi kazanlar kurulup odun ateşinde yapmıyoruz. Şimdi evlerde ocak da yaparız.”(K13)



Resim 3. Domates Konservesi (Kişisel Arşiv)

3.8.5. Kurutma

Gıdaların kurutulması çok eski zamanlara dayanır ve ürünler en çok güneşte kurutulmaktadır (Şeçkin ve Taşeri, 2015).

Bu bölümde Adıyaman yöresinde sebze, meyve ve otların kurutulması konularına değinilmiştir.

3.8.5.1. Sebze Kurutması

Katılımcıların tamamı sebze kurutması yaptıklarını ve genellikle Eylül ve Ekim aylarında yaptıklarını belirtmiştir. Genellikle iki üç hafta içinde sebzeler kurumaktadır. Hemen hemen her sebzenin kurutması yapıldığı, bunların patlıcan, biber, domates, kabak, fasulye olduğu belirtilmiştir. Patlıcan, biber ve kabağın hem dolma için hem de yemek yapmak için kurutulduğu belirtilmektedir.

Katılımcıların ortak tarifine göre dolmalık için sebzeler temizlenip, yıkandıktan sonra oyulmaktadır. Oyulan sebzeler iplere takılarak evin balkonunda ya da bahçesinde asılarak kurutulmaktadır. Patlıcanın kurutma işlemine geçmeden önce tuzlu suda bekletildiği belirtilmekte gerekçe olarak ise tuzun patlıcanın acılığını aldığı gösterilmektedir. Domates kurutması için domatesler yıkanır, temizlenir ve dört parçaya ayrılarak sofr bezlerine dizilir. Domateste küflenme ya da güvelenme olmaması için üzerine kaya tuzu serpilmektedir. Kurutma yapıldığı zaman sebzeler ilk asılacağı ya da

sofraya serileceği zaman genellikle sabah ya da akşam serinliğinde yapılmaktadır. Yöre çok sıcak olduğu için aniden o sıcaklığa maruz kalmamalıdır. Yöre çok nemli olmadığı için kurutulan ürünler serin yerde muhafaza edilmektedir.

“Biz yemeklik kuruttuğumuz kabağa kapçık deriz. Yemeklik dikdörtgen şeklinde doğrarız. Kuruturuz. Kabak kart olması gerekir. Kış mevsiminde hıtap yaparız.”(K9)



Resim 4. Sebze Kurutması (Kişisel Arşiv)

3.8.5.2. Meyve Kurutması

Katılımcılardan sadece K1, K2, K3, K5 meyve kurutması yapmadıklarını aktarmıştır. Meyve kurutması yapan katılımcılar ise kurutmak istedikleri meyvenin bol olduğu zaman kuruttuklarını, bu meyvelerin üzüm, kayısı ve incir olduğunu belirtmektedir.

“İncir, üzüm ve kayısı kuruturuz. Kayısının kurusuna **mışmış** deriz. Kuruttuğumuz meyveler kış akşamlarında çayın yanında yeriz.”(K16)



Resim 5. İncir Kuru (Kişisel Arşiv)



Resim 6. Üzüm Kuru (Kişisel Arşiv)



Resim 7. Kayısı Kuru (Kişisel Arşiv)

3.8.5.3. Otların Kurutulması

K1, K2, K9, K10, K11, K12, K13, K17 adlı katılımcılar baharat olarak kullanmak amacıyla nane ve kekik gibi otları kuruttuklarını belirtmektedir. Nane ve kekik hasat zamanı alınır, temizlenir, yıkanır, suları süzildükten sonra sofr a bezinin üzerine serilerek gölge alanda kurutulmaktadır. Direk güneşte kurutulduğu zaman nane ve kekiğ in yeş il rengi kaybettiğ i kararma olduğ u ifade edilmiştir.

“Otları kuruturken gölge yerlerde kuruturuz. Adıyaman yazları çok sıcak olur. Gündüz sıcaksa akşamları da o kadar sıcak olur. İnsan kuruyor sıcaktan nane, kekik mi kurumayacak.”(K13)



Resim 8. Nane ve Kekik Kurutması (Kişisel Arşiv)

K2 adlı katılımcı nane ve kekik kurutmasına ilaveten ebeğümeci kuruttuklarını, ebeğümeci kurusunu kışın soğanlı kavurması ya da hıtabı yaptıklarını ifade etmiştir.

K12 adlı katılımcı ise nane ve kekik kurutmasına ilaveten semizotu (pir pirim) kurutulduğunu, kışın bakliyatlar ile yemeğinin yapıldığını belirtmiştir.

3.8.6. Pekmez

Pekmez, yıllardan beri insanların ana besin kaynaklarından biri olmakla beraber üzüm suyunu pekmez toprağı ile kaynatıp koyulaşması ile elde edilen çok eski bir yiyecektir. Geliş en ve değ iş en dünya koş ullarına karşı tüketimi azalan yiyecek durumuna gelmiştir. Şeker üretiminden önce pekmez ya da bal tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır (Memiş ve Ersoy, 2014).

K8, K13, K14, K15, K16 ve K17 adlı katılımcılar Adıyaman yöresinde pekmezin yapıldığını belirtmişlerdir.



Resim 9. Pekmez (Kişisel Arşiv)

“Tarladan üzümler toplanır, temizlenir, yıkanır ve ezilir. Ezilen üzüm suyu büyük bakır kazanlara konulur ve odun ateşinde kaynatılır. Kaynamaya başlayınca toprak koyarız ve ölçüsü de bir kazana bir tas toprak koyarız. Toprak konulduktan sonra pekmez köpürmeye başlar o toprakla beraber pekmezdeki tortular yapraklar köpükler yukarı çıkar ve uzun saplı bir kevgir yardımıyla o köpük, tortular alınır. Sonra ocaktan alınır 1 2 saat dinlenmeye bırakılır. İçinde kalan tortu falan varsa aşağıya iner üstünde berrak suyu kalır kalan sular testlere (leğen) alırız. Tekrardan odun ateşinde kaynatılmaya bırakılır. Haşule (sarı çiçek) pekmeze tat verendir fakat dağ köylerinde kullanılmıyor. Yoğunlaştıktan sonra alınır ve bir gün damlarda bekletilir. Küz denilen küplere koyarız ve serin yerde muhafaza ederiz.”(K17)

3.8.7. Peynir

Peynir, sütün peynir mayası ya da faydalı organik asitlerle pıhtılaştırılarak, farklı şekillerde işlenerek, süzülerek, şekil vererek, tuzlanarak, peynirin lezzeti ve aroması için zararı olmayan maddeler katılarak, farklı sürelerde ve derecelerde olgunlaşması sonucunda elde edilen besinsel değeri fazlası ile yüksek olan bir süt ürününe denilmektedir (Yetişmeyen vd., 2001). Her toplum kendi gelenek-göreneklerine, bilgi tecrübelerine göre birçok çeşit peynir üretimi yapmaktadır (Hayaloğlu, 2008).

K2, K4, K7, K9, K10, K11, K13, K15, K16, K17 adlı katılımcılar Adıyaman yöresine özgü inek peynirinin Nisan ve Mayıs aylarında yapıldığını belirtmektedir.

Yapımında süt ve peynir mayası kullanılmaktadır. Serçe parmağını yakmayacak derecede olan süte peynir mayası konularak mayalanması beklenmektedir. Sütün üstünde

sulanmış bir görüntü oluştuğu zaman mayalandığını anlaşılmaktadır. Mayalanmış süt temiz tülbentlere alınmaktadır. Peynirlerin üzerine ağırlık koyarak süzgeçlerde süzölmeye bırakılmaktadır. Süzölen peynir suyu kaynatılmakta, içine tölbentten çıkarmadan peynirleri koyduktan sonra ocağın altı kapatılmaktadır. Peynir suyu soğuduktan sonra peynirler içinden çıkarılmaktadır. Tekrardan süzölmesi için süzgeçlere konulmaktadır. Süzölen peynirler kaya tuzuyla salamuraya bastırılmaktadır. Eskiden küplerde muhafaza edilirken günümüzde bidonlarda muhafaza edilmektedir. Yöre çok sıcak olduğu için yakın geçmişe kadar buzhanelere götürölmekteydi. Günümüzde artık evdeki derin dondurucularda muhafaza edilmektedir (K2, K4, K7, K9, K10, K11, K13, K15, K16, K17).

“Peynir topları ayuğ ayamız kadar olur. Peynir kılör deriz.”(K16)

“Eskiden peyniri süzmek için kamışları yan yana dizer üstünde süzerdik. Peynir kaşığı deriz. Şimdi öyle süzgeç kullanılır.”(K4)



Resim 10. Peynir Kaşığı (Kışisel Arşiv)



Resim 11. Salamura Peynir (Kişisel Arşiv)

3.8.8. Pul Biber

K2, K3, K6, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15 adlı katılımcılar pul biberleri evlerinde yaptıklarını belirtmiştir.

Kırmızı biberlerin sap ve çekirdekleri temizlenir, yıkanır, biberler iplere dizilerek kurtulamaya bırakılmaktadır. Kuruyan biberler eskiden tokmakla dövülmekte ve kevgirden elenmektedir. Günümüzde kıyma makinesinde çekilmekte ve biber çekme yerlerinin olduğu belirtilmektedir. Çekilen biber özleşene kadar zeytinyağı dökülür ve ara sıra karıştırmakla beraber bir iki gün güneşte bekletilmektedir (K2, K3, K6, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15).



Resim 12. Pul Biber (Kişisel Arşiv)

3.8.9. Salça

Birçok ürünün ham maddesi olan domates, kendine has tadı ve aroması olan, besin değeri yüksek olan bir üründür (Durlu Özkaya ve Cömert, 2014:102).Türk mutfağında yemeklere renk ve lezzet veren ve bu yüzden sıklıkla kullanılan bir üründür (Çoşan, 2019; Uylaşer, 1996: 2).

Katılımcıların tamamı Adıyaman yöresinde genellikle ev yapımı ağırlıklı olarak biber salçası kullanmaktadır. Yöre halkı salçasını evde yapmaktadır. Yemeklerde biber salçası daha çok kullanılmaktadır. Katılımcıların tamamı domates ve biber salçası yapımında mutlaka kaya tuzu kullanılmakta olup, salça da herhangi bir bozulma olmaması için tuz oranı (takriben 10 kilo bibere ya da domatese 10 yemek kaşığı tuz) biraz fazla olduğunu, eskiden küplerde muhafaza edilirken günümüzde cam kavanoz ya da bidonlarda muhafaza edildiği belirtmektedirler. Katılımcılardan sadece K5, K6 adlı katılımcılar kış hazırlığı için salça yaptıklarını belirtmemiştir.



Resim 13. Salça (Kişisel Arşiv)

3.8.9.1. Domates Salçası

Katılımcıların ortak tarifine göre; Adıyaman yöresinde domates salçası iki farklı şekilde yapılmaktadır. İlk olarak domates temizlenir, yıkanır ve büyük bakır kazanlara dörde bölünerek doğranmaktadır. Odun ateşinde domatesler püre kıvamına gelene kadar pişirilmektedir. Piştikten sonra soğumaya bırakılır, soğuduktan sonra posasında ve

çekirdeklerinde ayırmak için avuç içiyle ezerek kevgirden geçirilmektedir. Süzülen domatesler büyük tepsilere alınmakta, içeresine kaya tuzu eklenerek güneşte koyu kıvam alana kadar bekletilmektedir. Diğer bir tarifte ise; domatesler çiğ halde direk önce kıyma makinesinden ardından kevgirden geçirilmektedir. Günümüzde artık domatesin çekirdeklerini ayıran makinelerden geçirilmektedir.

3.8.9.2.Biber Salçası

Katılımcıların ortak tarifine göre; kırmızı biberler saplarından çekirdeklerin temizlenir, yıkanır ve salça makinesinden geçirilmektedir. Çekilen biberler büyük tepsilere alınmakta, içeresine kaya tuzu eklenerek güneşte koyu kıvam alana kadar bekletilmektedir.

3.8.10. Tereyağı

K2, K4, K7, K10, K11, K13, K15 ve K17 adlı katılımcılar tarafından kış hazırlığı için tereyağı yapıldığı belirtilmiştir. Adıyaman yöresinde tereyağı eskiden küplerde (kuz) muhafaza edilmekte ve küpün iç kısmına ya pekmez sürülmekte ya da pekmezli helva yapıldığı belirtilmektedir. Günümüzde artık derin dondurucularda saklanmakta ya da ihtiyaç duyulduğunda hazır olarak alındığı belirtilmektedir.

“Biz tereyağına ise **aş yağı** yani eritilmiş tereyağı deriz. Bir aile bir yıllık tereyağını alır ya da imkânı olan evde tereyağını yapardı. Tereyağı evde odun ateşinde eritilir. Pekmezli helva yapılırdı ve temiz bir tülbente helva sarılır. Küpün en altına konulurdu. Üstüne tereyağı dökülür. Pekmezli helva konulmasının nedeni ise tereyağında istenmeyen bakterileri tozu vs. çeksin. Tereyağı temizlesin. Pekmezli helva; unla pekmez pişirilir. Adına da “cibar” deriz. Günümüzde artık bunlar yapılmıyor ihtiyaç duyduğumuzda alıyoruz.”(K10)

Süt kaynatılır ve serçe parmağı yanmayacak sıcaklıkta yoğurt mayası eklenir ve yoğurt mayalanmaya bırakılır. Yoğurt mayalandıktan sonra yayık aletinin içine yoğurt ve ılık su konularak çalkalanmaya başlanmaktadır. Biriken yağlar toplanmakta bu işlem 8-9 defa yapılmaktadır. Yağ tuzlandıktan sonra küplere konulmaktadır. Soğuk yerde muhafaza edilmektedir (K2, K4, K7, K10, K11, K13, K15 ve K17).

3.8.11. Turşu

Turşu; salatalık, biber, lahana, acur, yeşil domates, kavun ve üzüm gibi sebze ve meyvelerin hazırlanan tuzlu su ve sirkenin içine bırakılmasıdır. Tat vermesi ve fermentasyon olayını hızlandırmak için nohut, maydanoz ve sarımsak eklenebilmektedir. Mayalanma işlemi tamamlandıktan sonra tüketime hazır hale gelmektedir. Türk sofralarının vazgeçilmez gıdasıdır (Memiş ve Ersoy, 2014; Koşay ve Ülkücün, 1961: 34, Oğuz, 1976: 658)

K1, K3, K4, K6, K9, K13, K15 adlı katılımcılar kış hazırlığı için sonbaharda turşu yaptıklarını belirtmektedir.

Turşu yapımı; öncelikle istenilen sebzeler temizlenmekte ve yıkanmaktadır. Sebzeler isteğe göre küçük veya büyük doğranabilmektedir. Hatta bazı süs biberleri küçük ya da orta boy olduklarında sadece sapı alınıp ve bıçak ucuyla bir çizik atılmaktadır. Kabin en alt kısmına nohut, sarımsak ve üzerine turşusu olacak sebzeler eklenmektedir. Turşu suyu için; kaya tuzu, üzüm sirkesi ve limon tuzu suda eridikten sonra turşu kabına dökülmektedir. Kabin ağzı sıkıca kapatılarak olgunlaşması beklenmektedir (K1, K3, K4, K6, K9, K13, K15).

“Turşu suyunun tuz oranı ayarlamak için tuz suda erir sonra yumurta koyarız. Yumurta suyun üstüne çıkarsa suyun tuz oranı iyidir. Bunu peyniri salamuraya bastırdığımızda da yaparız.”(K9)

3.9. ADIYAMAN MUTFAĞINDA TÜKETİLEN BAZI BİTKİLER

Bitkiler, kavramsal çerçevede “ekilen, biçilen veya kendi kendine yetişen varlıklar” şeklinde tanımlanmaktadır (Özkan, 2012: 2).

İnsanoğlu var olduğu sürece yemek yeme ihtiyacı ile karşı karşıya kalmıştır. İnsanın yeryüzündeki varlığından itibaren ehlileştirilmemiş otlarla karnını doyurma durumu vardır. Zehirli olmayan otlarla hem yemek yapıldığı hem de tedavi amaçlı tüketildiği bilinmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Otların tüketiminin çok eskilere dayanması yenilebilir otlar kavramını ortaya çıkarmaktadır. Yenilebilir ot; gerekli olgunluğa ulaşan ve toplanması gerektiği gibi toplanan, tüketmek için mutfaklarda kullanılan ehlileştirilmemiş bitkileri ifade eden kavrama denmektedir. Ayrıca bu otların kendi kendine yetişen veya üretimi yapılan çok fazla çeşitliliğe sahip olduğu da söylenebilir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Kallas, 1996).

Günümüzde artık ilaçların sentetik yapısından ve yan etkisinden dolayı insanların organik ürünlere olan talebi artmaktadır (Çoşan, 2020; Yücel vd., 2012: 96). Bu nedenle ki bazı otların sağlığa yararlı düşüncesi ile tüketilmekte ve tıbbi yiyecekler olarak tanımlanmaktadır. Türkiye'nin ise bitki çeşitliliği yönünde en zengin ülke olduğu bilinmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).

Katılımcıların tamamı Adıyaman yöresinde genellikle ilkbahar aylarında kadınların dere, su kenarı veya boş tarlalarda ot topladıkları belirtilmektedir. Otları genel olarak kavurarak ya da hıtap yaparak tüketmektedirler. Yörede ebegümeci (dolik), körmən (sirim), kuşkuş otu (nanecik ya da nanecük), semizotu (pir pirim ya da pır par), su teresi (çıldırım ya da kuzzık), tüylü nane (punk ya da yarpuz) otları tüketilmektedir (Tablo 5).

Tablo 5. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Bitkiler

Tüketilen Bitkiler	Katılımcıların Cevabı
Ebegümeci (dolik ya da tolık)	K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8, K11, K12, K13
Kekik	K1, K2, K9, K10, K11, K12, K13, K17
Körmən (sirim ya da sirik)	K1, K4, K5
Kuşkuş Otu (nanecik ya da nanecük)	K2, K5, K7, K9, K17
Nane	K1, K2, K9, K10, K11, K12, K13, K17
Rezene	K2, K4, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17
Tüylü nane (yarpuz ya da punk)	K6, K8, K9, K12, K13, K14, K15, K16, K17
Semizotu (pir pirim ya da pır par)	K2, K7, K8, K13, K14, K15
Su teresi (çıldırım ya da kuzzık)	K3, K10, K11, K13, K14, K17
Yavşan otu (paryavşağı)	K3, K4, K6, K9, K13, K14, K15, K17

3.9.1. Ebegümeci

Malvaceae familyasına ait olan bitki Türkiye'nin her bölgesinde yaygın olarak yetişmektedir. Ebegümeci otu “Ebegümeci, Yabani Ebegümeci, İlmik, Hubbez, Develik” isimleri ile bilinmektedir (Furkan, 2016). Yörede “dolik ya da tolık” isimleri ile anılmaktadır. Yörede gıda ya da tedavi amaçlı kullanılmaktadır. Ebegümeci çiçek açmadan toplanıp, çiğ tüketilebilir. Yöre halkı genellikle soğanla kavurarak yemeğini ya da hıtap yaparak tüketmektedir (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8, K11, K12, K13).

Yaprakları haşlanıp, lapa halini temiz bir tülbent parçasına koyup, çıban ya da ağrı olan yere konulduğunda ağrıları dindirmektedir (Baytop, 1999). Çocuğu olmayan kadınlara meyvelerinde çay yapıp içirilmektedir. Mide ağrılarına tedavi etme amacı ile kullanılmaktadır (Çakılcıoğlu ve vd. 2007). Diş ağrısı için gargara yapılması, ağrıyı dindirmektedir. Bitkinin dövölüp, dize sarılması romatizma ağrısı için kullanılmaktadır (Karakurt, 2014). Yara iyileştirme, tansiyon düşürme ve adet sancıları için çayı demlenip, içilmektedir (Özçelik ve Balabanlı, 2005).

Mutfağın birçok alanında ebegümece kullanılmıştır. Afyon yöresinde ebegümece çayı, yemeği ve kavurması yapılmaktadır (Yücel vd. , 2012: 100). Zonguldak ve çevre illerinde ise bulgur beraber ebegümece yemeği yapılmaktadır (Özer ve vd., 2018: 349).

3.9.2. Kekik

Kekik, Lamiaceae familyasına bağlı bir cinstir (Bozdemir, 2019; Heywood, 1978). Yörede kekik ya da zahter ismi kullanılmaktadır. Mayıs ayında toplanmakta ve kurutulup baharat amaçlı kullanılmaktadır (K1, K2, K9, K10, K11, K12, K13, K17).

Grip, nezle gibi enfeksiyonel hastalıklara karşı çayı içilmektedir (Özçelik ve Balabanlı 2005). İnce ince doğranan kekik, tuz, karabiber ve nar ekşisi dökölüp salata şeklinde tüketilmektedir. Mide ve karın ağrısı için çayı tüketilmektedir. Kekik bir baharat bitkisidir (Altay ve Karahan, 2012).

3.9.3. Körmen

Amaryllidaceae familyasına ait olmakla bir soğan türüdür. Bitkinin Türkçe adı “Yabanikörmen, Karakörmen, Körmen, Köremen, Delipırasa, Kırsoğanı, Yabanisarımsak” isimleri ile bilinmektedir (Furkan, 2016). Yörede ise “Körmen, Sirim ya da Sirik” olarak adlandırılmaktadır. Salatalarda veya hıtapta sarımsak yerine kullanılmaktadır (K1, K4, K5).

Salatalarda yeşil soğan sebze olarak kullanılmaktadır (Arık, 2003). Körmenin kökleri tereyağı ve süt ile beraber ezildikten sonra içine buğday unu ekleyip pişirdikten sonra, yara tedavisinde kullanılmaktadır (Tuzlacı, 2006).

3.9.4. Kuşkuş otu

Brassicaceae familyasına ait olan bitki turpgillerdendir. Bitkinin Türkçe adı “Çoban Çantası, İt Pancarı, Yayla Pancarı, Serçe Gözü, Kuşgözü, Ayşecik, Kuş Otu, Çırnak, Çıynak, Kuşkuş Otu, Kaya Marulu, Dağ Marulu, Deve Mercimeği, Kuşekmeği, Tavuk tırnağı” isimleri ile bilinmektedir (Furkan, 2016). Yöre halkı kuşkuş otunu “nanecik ya da nanecük” olarak adlandırmaktadır. Nisan ayında toplanmaktadır. Yörede salata olarak tüketilmektedir (K2, K5, K7, K9).

Kuşkuş otu çiçekli olan tarafı kabızlık sorununu giderme ve idrar arttırıcı olarak kullanılmaktadır (Baytop 1999). Sebze ya da kavrularak da yenilmektedir. Burun kanamasını durdurma ve ağrı kesici özelliği taşımaktadır (Deniz ve vd., 2010).

3.9.5. Nane

Nane, Lamiaceae familyasına bağlı bir cinstir. Bitkinin Türkçe adı “Eşek Nanesi, Dağ Nanesi, Nane” isimleri ile bilinmektedir (Ellialtıoğlu ve vd., 2007). Yörede kurutulup baharat amaçlı kullanılmaktadır. Mayıs ayında toplanmaktadır (K1, K2, K9, K10, K11, K12, K13, K17). Mide bulantısı ve gribal enfeksiyon hastalıkları için çay olarak tüketilmektedir (Çakılcıoğlu ve vd., 2007).

3.9.6. Rezene

Rezene, Apiaceae familyasından maydanogillerdendir. Bitkinin diğer Türkçe adları arapsaçı, sarı ot olarak bilinmektedir (Kaya ve vd., 2014). Yörede “mayana ya da rezene” adı kullanılmaktadır. Yörede bayram tablaması, peksimet hamuru için ve bebeklerin gaz sancısı için kullanılmaktadır (K2, K4, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17).

Mide ağrısı, gaz giderici, emziren annelerin sütünün artması için tüketilmektedir (Kaya ve vd., 2014). Bitkinin taze hali salata da kullanıldığı gibi ağız kokusunu giderici özelliği de bulunmaktadır (Gültaş, 2009).



Resim 14. Rezene (Kişisel Arşiv)

3.9.7. Tüylü Nane

Tüylü nane, Lamiaceae familyasına bağlı bir cinstir (Ellialtıoğlu ve vd., 2007). Yörede “yarpuz ya da kuzzık” olarak da söylenmektedir. Bitki Mayıs ayında toplanmaktadır. Yöre halkı yarpuzlu köftesini, salatasını ve hıtabını yaparak tüketmektedir (K6, K8, K12, K13, K14, K15, K16, K17).

Taze şeklinde çorbası ve salatası tüketilmektedir. Kurutularak baharat amaçlı ve grip gibi enfeksiyonel hastalıklar için kullanılmaktadır (Polat ve vd., 2012). Hamile kadınların düşüğe sebep olacağı için tüketmesi önerilmemektedir(Aktan, 2011).

3.9.8. Semizotu

Semizotu, Portulacaceae familyasına bağlıdır (Karadağ, 2015). Yörede “pirpirim ya da pırpar” olarak bilinmektedir. Yörede nohut, soğan ve yeşil mercimek ile beraber yemeği, cacığı ve salatası yapıp tüketilmektedir (K2, K8, K13, K14, K15).

Ülkemizin hemen hemen bütün bölgelerinde farklı çeşitlerle tüketilen semizotu, üretimi yapılan alan dışında, kendi kendine yetişebilen daha çok dere ve su kenarında bulunabilmektedir (Tan ve Taşkın, 2009). Mide yanmasına, böbrek taşı düşmesi ve

kabızlık giderici olarak tüketilmektedir (Karadağ, 2015). Semizotu yapısında yoğun bir şekilde vitamin ve omega 3 içerdiği için, Dünya Sağlık Örgütü tarafından tıp alanında en çok kullanılan otlar arasında nitelendirilmiş, evrensel ilaç adını almıştır (Karadağ, 2015; Dweck, 2001). Yara iyileştirme özelliği olduğu bilinmektedir (Özçelik ve Balabanlı, 2005).

3.9.9. Su Teresi

Brassicaceae familyasına ait olan bir turpgillerdendir. Bitkinin Türkçe adı “Su Teresi, Cırcır Otu, Çakan Duran, Çin Teresi” bilinmektedir (Furkan, 2016). Yöre halkı “Çıldırım ya da kuzzık” olarak adlandırmaktadır. Su ya da dere kenarlarında olduğu ve Nisan ve Mayıs aylarında toplandığı belirtilmektedir. Gelişi güzel doğranıp tuz, limon, yağ ve nar ekşisi dökülüp salata şeklinde ya da yemeklerin yanında yaprakları yıkanıp yenilmektedir (K3, K10, K11, K13, K14, K17).

Sinirleri yatıştırıcı, cinsel gücü artırıcı, iştah açıcı olarak bilinmektedir (Özçelik ve Balabanlı 2005). Haşlanıp yemek olarak tüketilmektedir. Yüksek tansiyon, mide ağrısı, diyabet hastalığı, karaciğer hastalıkları için kullanılmaktadır (Polat ve vd. 2012).

3.9.10. Yavşan Otu

Acı yavşan otu, Asteraceae familyasına ait su kenarlarında, tarlalarda, yamaçlarda yetişen çalimsı bir bitkidir (Yaşar ve vd., 2017). Bitkinin “acı yavşan otu, peri yavşanı, mayasıl otu” gibi birçok adı bulunmaktadır (Furkan,2016). Yörede “paryavşağı” denilmektedir. Yöre halkı mide ağrısı ve bebeklerin gaz sancısı için kullanılmaktadır (K3, K4, K6, K9, K13, K14, K15, K17).

Trakya bölgesinde arıcılık faaliyeti için önemli bir bitkidir (Sıralı ve Deveci, 2002). Diyabet hastalığına, ishal iyi gelmektedir. Tadının acı olması nedeni ile tercih edilmeyen yavşan otu, birçok hastalığa karşı olumlu sonuçlar alınmıştır (Özçelik ve Balabanlı, 2005).

3.10. ADIYAMAN YEMEKLERİ

Bu bölümde Adıyaman yemekleri başlığı altında çorbalar, yemekler, tatlılar, salata ve cacıklar ve ekmek çeşitleri alt başlıklar altında incelenmiştir.

Katılımcılar yöresel yemekleri tamamı aile büyüklerinden (anne, annanne, babaanne ya da kayınvalide) öğrendiklerini, günümüzde ise katılımcıların kendileri oğluna, kızına, gelinine ya da torununa öğrettikleri belirtilmiştir.

3.10.1. Çorbalar

Toplumların kendine has yeme içme alışkanlıkları beslenme ile ilişkili bir gelenek-görenekleri bulunmaktadır (Güldemir ve vd., 2018). Uzun bir tarihe sahip ve mutfak bakımında zengin olan Türklerin, bu zenginliği bol çeşitli yemeklerin varlığıyla göstermektedir. Yemekteki suyu fazla olan yemek çeşidine çorba denilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007). Çorba kelimesinin tarihine baktığımızda Farsça “şuraba” dan gelmektedir. Tuzlu demek olan “şur” ile aş demek olan “aba” kelimelerin birleşiminde meydana gelmiştir (Üçer, 2013).

Çorbanın mutfaktaki yerine bakıldığı zaman dünya mutfağı ile Türk mutfağı arasında farklılık göstermektedir. Örnek vermek gerekirse; batı ülkelerinde çorba iştah açması ya da ana yemek olarak tüketilirken, Türk mutfağında başlangıç yemeği olduğunu görmekteyiz. Geleneksel Türk mutfağında çorba sabah, öğlen ve akşam yemeklerinde bulunabilmektedir. Doyurucu özelliğinden dolayı kahvaltıda da tüketilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007; Tezcan, 1994; Sürücüoğlu, Akman, 1998; Erdoğdu, 2000).

Sebze ya da et ile yapılan sulu yemek olarak tanımlanmaktadır. Çorba manevi kültürümüze yansımıştır. Bir şeyi karıştırma olarak çorba etmek, sulu yemek için “çorba gibi olmuş”, yemek davet için “çorba içmeye çağırma”, bir işte emeğinin geçmesi “çorbada tuzu bulunması” gibi deyimlerin kullanıldığı görülmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007). Umaç çorbası, mercimek çorbası, un çorbası, yoğurt çorbası Orta Asya Türk mutfağında tüketilen günümüzde hala sıklıkla tüketilmekte olan çorba çeşitleridir (Çoşan, 2019; Güler, 2010: 27, Şavkay, 2000: 49-51).

Adıyaman üzerine yapılan bu çalışmada tüketilen çorbalar tespit edilmiş ve aşağıda tablo halinde gösterilmiştir.

Tablo 6. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Çorbalar

Tüketilen Çorbalar	Katılımcıların Verdiği Cevaplar
Alaca Çorbası	K6, K8, K10, K11, K14, K15, K16
Dövme Çorbası	K3, K5, K7, K9, K11, K13, K14, K15, K16
Kara Çorba	K3 ve K8
Meyir Çorbası	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K12, K13, K14, K15 ve K17
Mercimek Çorbası	K3, K7, K9, K13, K15, K16
Malhute Çorbası	K3
Patlıcanlı Çorba	K1, K8 ve K17

3.10.1.1. Alaca Çorbası

K6, K8, K10, K11, K14, K15, K16 adlı katılımcılar alaca çorbası yapıldığı belirtilmektedir. K6, K15 adlı katılımcıları yöre halkında bazı kesimin (Samsat yöresi) Alce çorbası ismini kullandığını belirtilmektedir. K6 ve K11 adlı katılımcılar günümüzde eskisi gibi yapılmadığını, lezzet olarak yeni neslin beğenmedikleri belirtilmektedir.

Çorbanın yapımı; dövme ve nohut bir gün önceden ıslatılmaktadır. Çorba yapılacağı zaman dövme ve nohut beraber haşlanmaktadır. Nohut yumuşadıktan sonra yeşil mercimekler konulmaktadır. Çorbanın içine halka şeklinde doğranmış soğan, pul biber, karabiber ve tuz eklenip, pişirilmeye devam edilmektedir. Sıcak sıcak servis edilmektedir (K6, K8, K10, K11, K14, K15, K16).

3.10.1.2. Dövme Çorbası

K3, K5, K7, K9, K11, K13, K14, K15, K16 adlı katılımcılar dövme çorbası yapıldığını, özellikle yazın daha çok yapıldığı belirtilmektedir. Yöre yaz mevsiminde çok sıcak olduğu için serinletici etkisinden dolayı çok tüketildiği vurgulanmaktadır. K7, K13 ve K15 adlı katılımcıların dövme çorbasına “Ayrınlı Şora” ve K9 adlı katılımcının ise “yoğurtlu çorba” olarak ifade edildiği belirtilmiştir.

Yapımı; nohutlar bir gün önceden ıslatılmaktadır. Nohut ve dövme (aşurelik buğday) haşlanmaktadır. Haşlanan nohut ve dövme soğumaya bırakılmaktadır. Soğuduktan sonra üstüne yoğurt dökülür, tuz eklenerek iyice karıştırılıp servise hazır hale

gelmektedir. Soğuk servis edilmektedir. Tercihe göre üstüne yağda kavrulmadan kuru nane dökülebilir (K3, K5, K7, K9, K11, K13, K14, K15, K16).



Resim 15. Dövmeye Çorbası (Kişisel Arşiv)

3.10.1.3. Kara Çorba

K3 ve K8 adlı katılımcıların daha çok Adıyaman'ın Besni ilçesinde kara çorba yapıldığını, kara şimşek çorbası olarak bilindiği belirtilmektedir. K3 adlı katılımcı Besni ilçesinde nohut “ biskel ” adı altında üretimi yapıldığını belirtmiştir.

“Eskiden derin çukur bir tabağa koyardık. Herkes aynı tabakta yedi.” (K3)

Çorbanın yapımı; ana malzemesi dövme, yeşil mercimek ve nohut olan malzemeler ve tuz hepsi beraber kısık ateşte demlenene pişirilmektedir. Pişmeye yakın kuru soğan ve biber küp halinde doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulmakta ardından salçayla beraber kavrulduktan sonra pişmekte olan çorbanın üzerine dökülmektedir. Birkaç dakika daha pişirip sıcak sıcak servis edilmektedir. Bu çorba orta kıvamda olmaktadır (K3, K8).

3.10.1.4. Meyir Çorbası

K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K12, K13, K14, K15 ve K17 adlı katılımcıların meyir çorbası yapıldığını, eskiden büyük bakır kazanlarda odun ateşinde pişirildiği ve daha çok yaz mevsiminde tüketildiği belirtilmektedir.

Çorbanın yapımı; yoğurt ayran haline geldikten sonra ayran tencereye konulmakta ve kaynayana kadar karıştırılmaya devam edilir. Karıştırılmasının nedeni ayranın kesilmemesidir. Ayran kaynamaya yakın küçük küçük doğranan patlıcan, biber, bulgur ve tuz konulmaktadır. Karıştırılmaya devam edilir. Bu şekilde patlıcan ezilene kadar pişirilmektedir. Yoğun bir kıvam almaktadır. Tercihe göre kabakta doğranıp konulmaktadır. En son ise küp şeklinde doğranan soğan pembeleşinceye kadar kızartılmakta ardından salçayla beraber kavrulduktan sonra çorbanın üzerine dökülmektedir. Soğuk servis edilmektedir (K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K12, K13, K14, K15 ve K17).

3.10.1.5. Mercimek Çorbası

Mercimekler yıkanmakta, daha sonra bir tencereye mercimek ve yağ alınarak iki üç dakika kavrulmaktadır. Su, salça, pul biber, kimyon, nane ve tuz ilave edilerek karıştırılmaktadır. Bir baş soğan dörde bölünüp ilave edilmektedir. Kemik suyu arzuya göre içine atılmaktadır. Kısık ateşte mercimek taneleri ezilinceye kadar pişirilmektedir. Rondo ile çektikten sonra ocak da 5 dakika kadar tekrar pişirilmektedir. Arzuya göre limon suyu konulabilir. Sıcak sıcak servis yapılmaktadır (K3, K7, K9, K13, K15, K16).



Resim 16. Mercimek Çorbası (Kişisel Arşiv)

3.10.1.6. Malhute Çorbası

Kırmızı mercimek ve dövme yıkanır, tuz da atılarak beraber pişene kadar haşlanmaktadır. Pişmeye yakın kuru soğan iri iri doğranan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulmakta ardından salça, pul biber ve kimyon beraber kavrulmaktadır. Pişen çorba kaseye alınarak, hazırlanan sos üzerine dökülmektedir. Sıcak sıcak servis edilmektedir. Tercihe göre limon suyu kullanılabilir. Günümüzde damak tatlarına uymadığından artık yapılmadığı belirtilmektedir (K3).

3.10.1.7. Patlıcanlı Çorba

Kaynayan suya iri bulgur ve tuz eklenmektedir. Bir süre sonra doğranmış patlıcan ve bütün süs biberleri eklenip, pişmeye bırakılmaktadır. Çırpılan yoğurt yavaş yavaş konulup, kesilmemesi için devamlı karıştırılmalıdır. Başka bir yerde doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulmakta ve pul biber döküldükten sonra çorbaya dökülmektedir (K1, K8 ve K17).



Resim 17. Patlıcanlı Çorba (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2. Yemekler

İnsanın var olması ile beraber yemek yeme zorunlu bir gereksinim haline gelmiştir. İlkçağda insanlar yaşamda kalmak için yemek yemeyi tercih etmekle beraber hangi gıdanın faydalı ya da zararlı olduğuna dikkat etmeden gıdaları tüketmektedir. Ateşin olmadığı dönemlerde eti daha kolay çiğnemek için belli bir süre bekletildiği bilinmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Dilsiz, 2010:9). Ateşin bulunması ile insanların yeni pişirilme teknikleri, lezzet artırıcı ve sindirim kolaylaştırıcı çalışmalara yönelmişlerdir (Ciğerim,

2001: 50). Mutfak denildiği zaman o yörenin, bölgenin yemeklerin pişirilme tekniği, servis edilmesi, servis edildiği zaman kullanılan araç- gereçler, mutfakın bulunduğu konum ve mimari yapısı, özel günlerde yapılan yemekler, inançlar, kendine özgü kültürel bir yapı oluşturmaktadır (Kaya ve Sormaz, 2019; Durlu Özkaya ve Kızılkaya 2009:266).

Adıyaman ili; komşu illerden de etkilenmesi, beslenme şekilleri, coğrafi ve toprak yapısı, iklim özellikleri nedeniyle hayvansal gıdalar ve tahıllar çerçevesinde şekillenmiştir. Bu etkenler Adıyaman ilinin mutfak kültür yapısını oluşturmuştur (Ademoğlu, 2022; Gözübüyük, 2012; Sabbağ ve Yeşilyurt, 2018). Adıyaman mutfak; komşu illerinin yemeklerine benzerlik gösterse de gerek pişirilme teknikleri, yemeklerin isimleri, lezzeti bakımından kendine özgü bir yapıya sahiptir. Yemeğin ana temasını et, tahıllar, bakliyatlar ve sebzeler oluşturmaktadır. Yemeklerin lezzetini arttırmak için salça, pul biber, baharatlar, kuru maydanoz ve nane, soğan, sarımsak kullanılmaktadır. Yemeklerin yanında mutlaka salata çeşitleri tüketilmektedir. Adıyaman yemeklerinin kendine has bir damak lezzeti bulunmaktadır (Kültür Portalı, 2023). Adıyaman ilinde ilkbahar aylarında kendiliğinden yetişen otlarla yöreye özgü; hıtap, yarpuz salatası veya cacığı, pir pirim (semizotu) salatası, yemeği veya cacığı gibi birçok yemek yapılmaktadır (Ademoğlu, 2022; Özgen vd., 2019). Yörede yöresel lezzetlerde oldukça hayvansal ürünler kullanılmaktadır. Bu lezzetler; “kavurmalı hıtap, semsek, kel köfte, içli köfte, çiğ köfte, Adıyaman tavası, basalla, çullu köfte” olarak özetlenebilir (Ademoğlu, 2022; Sabbağ, 2015: 115). Adıyaman mutfak kültüründe çorbalar ayrı bir yer almaktadır. Bu lezzetler arasında “alaca çorbası, malhute çorbası, pıtpıtı çorbası, dövme çorbası ve meyir çorbası” gibi çorba çeşitleri bulunmaktadır (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Yörede yaşayanlar kış mevsimi için sebze ve nane kurutması, tuzlu sulara peynir basılması, salça, pekmez, pestil gibi ürünlerin hazırlıkları yapılmaktadır. Pekmez, tatlıların yapım aşamasında çok fazla kullanılmaktadır. Yöreye ait tatlılar ise “bulamaç, tene helvası, heside, burma tatlısı, peynir helvası, topak helvası, şillik ve ekmekli cemile” dir (Ademoğlu, 2022; Sabbağ, 2018).

Katılımcıların yemeklerin ağırlıklı olarak bulgur, et ve soğan kullanılmaktadır. K11 ve K13 adlı katılımcılar “büyüklerimiz Adıyaman yemekleri için aş ve köftelerden oluştuğu söylediklerini” ifade ettikleri aktarılmaktadır.

Katılımcılarla yapılan görüşme sonucu Adıyaman mutfağında tüketilen yemekler **Tablo 7.** belirtilmiştir.

Tablo 7. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Yemekler

• Adıyaman Tava	• Kızartma sulusu
• Basalla	• Kömbe
• Çiğ köfte	• Kuru fasulye
• Çullu panik	• Lahmacun
• Dana reş	• Mercimek köftesi
• Dolmal köfte	• Mıkla
• Domatesli köfte	• Nohut sulusu
• Domatesli pilav	• Pisik yumacı
• Dövmec	• Sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı
• Eşkili köfte	• Semisek
• Hıtap	• Semizotu yemeği
• İçli köfte	• Sıcak köfte
• Karıştırmalı pilav	• Sirimaz
• Kaşık kurutması	• Taze fasulye
• Kavurmalı köfte	• Tevenk
• Kel köfte	• Tevlev
• Keşkek	• Tırşık
• Kıygana	• Yarpuzlu ekşili köfte

3.10.2.1. Adıyaman Tava

Yapımında; et ve kuyruk kuşbaşı şeklinde doğranmaktadır. Soğan, sarımsak, patlıcan, biber ve bol domates doğranmaktadır. Adıyaman tavada malzemelerin konulma sırası önemlidir. Sıralama tepsinin en alt kısmında üstüne doğru kuyruk, et, soğan, biber, patlıcan (yöre halkı balcan), sarımsak, domates, baharat ve en üst kısmına tekrardan kuyruk bırakılmaktadır. Ekmek fırınlarında odun ateşinde yavaş yavaş pişirilmektedir. Baharat olarak sadece tuz kullanılmaktadır. (K2, K3, K4, K8, K13, K17).

Yapılacak kişi sayısına göre bakır tepside pişirilmektedir. Adıyaman tavaşın yanında ayran ve ekmek fırınından sıcak sıcak alınmış pide ekmeğiyle tüketilmektedir.



Resim 18. Adıyaman Tavası (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.2. Basalla

Adıyaman yöresinde yapılan ekşili köftesine benzemektedir. Basalla daha çok Besni yöresinde yapılmaktadır. Ekşili köfteden farkı hamuruna kıyma konulması; kuşbaşı etle ve nohutla pişirilmekte ve bir diğer farkı ise ekşili köftedeki gibi patlıcan, domates konulmamaktır. Yapımı; yarma, ince bulgur, sıcak suyla yumuşatılmakta sonra 2 yemek kaşığı unla yoğurulmaktadır. Yoğrulduktan sonra elde edilen hamur misket büyüklüğünde yuvarlanmaktadır. Küp şeklinde doğranan soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulmakta sonra domates ve biber salçası eklenmektedir. Haşlanmış et, nohut ve et suyu ile sıcak su eklenmektedir. Kaynamaya başladığı zaman topalaklar piştikten sonra tuz, kuru nane ve nar ekşisi konulmakta bir iki taşım geldikten sonra ocağın altı kapatılmaktadır. Sıcak sıcak servis edilmektedir (K3).



Resim 19. Basalla (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.3. Çiğ Köfte

Çiğ köfte yapımı; sarımsak ve soğan küçük küçük doğranır ya da rendelenir. Sarımsak, soğan ve domates salça birlikte iyice yoğurulmaktadır. Sonra çiğ köftelik bulgur (köftelik bulgurun siyahı) eklenir ve yoğurulmaya başlanmaktadır. Soğuk su azar azar dökülme ve yoğrulmaya devam edilmektedir. Bulgur yumuşayana kadar yoğrulma işlemi devam edilmektedir. En son aşamada kimyon, yedi türlü baharatı, isot küçük küçük doğranan maydanoz ekleyip, yoğrulmaya devam edilmektedir. Zeytinyağı eklenerek yoğrulma işlemi son verilmektedir. Evde yapıldığı zaman etli, ticari amaçlı yapıldığında ise etsiz yapılmaktadır. Etsiz yapılmasının nedeni bakterilerden dolayı ve çiğ et tüketmemektir. Genellikle akşam yemeğinde veya misafir geldiği zaman etli yapılmaktadır (K1, K2, K3, K5, K7, K9, K13, K14, K15, K16).



Resim 20. Çiğ Köfte (Kişisel Arşiv)

3.10.2.4. Çullu Panik

Hazırlanması; yarma, ince bulgur (simit) sıcak su ile ıslatılıp, yarım saate kadar bekletilmekte daha sonra tuz eklenip, yoğrulmaya başlanmaktadır. Ceviz büyüklüğünde alınıp avuç içi yardımıyla yassılaştırılıp ve sıcak suda haşlanmaktadır. Soğuduktan sonra yumurtaya batırılıp kızgın yağda kızartılmaktadır (K1, K2, K3, K9, K11, K13, K17).

“Biz yumurtalı köftede deriz.” (K9, K13)

“Bazıları köftenin ortasını parmakla deler, bazıları bunu yapmaz. Sonra bu köfteler yumurtaya batırılarak kızartılıp akşam yemeğinde tüketilmektedir. Ya da bu köfteler haşlanıp üstüne sarımsaklı yoğurt döküp yeriz bu şekilde ılık yeriz. Yoğurt kesilmesin diye.”(K9).

“Çul denilmesinin nedeni ise yumurta üstüne geliyor diye çullu deriz.”(K11)

“Çullu panik artık eskisi gibi yapmıyoruz. Artık yeni nesil damak tatlarına uymadığını artık yöresel lezzetleri tercih etmiyorlar.”(K17)

3.10.2.5. Dana Reş

Hazırlanması; dövme (aşurelik buğday) haşlanmaktadır. Sonra haşlanan dövmenin içine kırmızı mercimek konulur, mercimek yumuşayana kadar pişirilmektedir. Mercimekte piştikten sonra haşlanan nohut ve tuz konulmaktadır. Bakliyatlar su çok çekeceğinde kontrol ederek gerektiğinde su eklenebilir. Ayrı bir tencerede doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulmakta, sonra salçayla kızartılmaktadır. Hazırlanan bu sos çorbaya karıştırılmaktadır. Sıcak sıcak yufka ekmeği ile tüketilmektedir (K9, K13, K15, K16, K17).

“Çorba katı pilavdan sulu olur. Eskiden evde ne varsa konulup yapılan bir yemek büyüklerimiz yokluk yemeği derler.”(K17)

“Hazır yemekleri daha çok seviyor şimdi ki nesil eski yemekleri yemiyor. Biz ne bulsak onu yedik. Şimdi bu yemekleri yapmıyor kimse.”(K16)

3.10.2.6. Dolmalı Köfte

Hazırlanması; yarma, ince bulgur tuz ile sıcak suda ıslatılmakta, yarım saat bekletilir. Hamur kıvamına gelince içli köfte mantığı ile açılmaktadır. İç harcı konulduktan sonra kapatılmaktadır. Sıcak suda haşlanmaktadır. Piştiğini anlamak için bir tane köfte alınıp, kulağımıza yakınlştırıp köfteden çıtçıt ses geliyorsa köfteler pişmiştir. Tercihe göre üzerine tereyağında pul biber, nane konulur, servis edildiğinde üzerine dökülmektedir. İç harcı; kimyon, soğan ve yağlı kıyma, tuz ve karabiber beraber kavrulur. Soğuduktan sonra tercihe göre maydanoz eklenir. İçli köfteden farkı içli köftenin hamuru da içi de kıymadan yapılmasıdır. (K1, K5, K9, K11, K13, K14).

“Bu yemeğin bir hikayesi vardır. Bir eve yeni gelin geldikten bir gün sonra kayın validesi bu köfteyi yapar. Köftenin içi konulduktan sonra ağzı kapanır bu yemekte yapılır ki gelinin ağzı kapansın. Benim kayınvalidem de yapmıştır ama ben gelinime yapmadım.”(K11)



Resim 21. Dolmalı Köfte (Kişisel Arşiv)

3.10.2.7. Domatesli Pilav

Hazırlanması; soğan pembeleşinceye kavrulur daha sonra bol domates ve biber eklenip hepsi beraber kavrulmakta; iri bulgur, tuz, kimyon, güzelce kavrulmakta üstüne sıcak su eklenir. Su çekene kadar pişirilmektedir. Demlendikten sonra servis edilmektedir (K2, K3, K8, K9, K11, K14).

3.10.2.8. Dövmeç

Hazırlanması; patlıcan, domates ve biber közlenmek için ekmek fırınlara götürülmektedir. Közlenen patlıcan, domates ve biber kabukları soyulmaktadır. Patlıcan büyük tahta kaşıkla vura vura ezilmektedir. Sarımsak tuzla beraber havanda dövülür. Bir tepsi ye patlıcan, biber, domates ve sarımsak karıştırılıp kızgın yağ dökülmektedir. Tercihe göre tekrardan ekmek fırınında ya da evdeki fırınlarda pişirilmektedir (K1, K2, K6, K8, K9, K11, K13, K17).



Resim 22. Dömeç (Kişisel Arşiv)

3.10.2.9. Ekşili Köfte

Yapımı; yarma, ince bulgur, tuz sıcak suda yumuşatılmaktadır. Otuz dakika bekletilmektedir. Birbirini tutana kadar yoğrulur ve misket büyüklüğünde yuvarlanmaktadır. Biber, domates, soğan, patlıcan yağda kavrulur, sıcak su eklenmektedir. Daha sonra köfteler beraber pişirilmektedir. Sıcak bir şekilde servis edilmektedir. Tercihe göre kuru nane konulur. Kış mevsiminde yapıldığı zaman yazın kurutulan sebzeler kullanılmaktadır. Yöresel adı kıllottik olarak bilinmektedir. Yemek ekşiliğini nar ekşisinden almaktadır (K1, K2, K4, K5,K6, K8, K9, K10, K12, K14).



Resim 23. Ekşili Köfte (Kişisel Arşiv)

3.10.2.10. Hıtap

Yapımı; kavurmalar küçük küçük doğranmakta, soğanlar soyulur, halka şeklinde ama ince ince doğranmaktadır. Kavurma, soğan, kırmızı pul biber ile yeteri kadar tuz karıştırılarak yoğrulmaktadır. Hazırlanan iç harç bir tepsi içinde ekmek fırınına götürülmektedir. Fırında yuvarlak açılan ekmek hamurlarının yarısını taşmayacak şekilde iç harcı açılan hamura sererek eli ile düzeltilmekte ve öteki yarısını da üstüne kapatarak eliyle bastırılmaktadır. Ağzı kapalı hıtapları iki eliyle hafif sündürerek uzatır, sonra da ekmek küreğiyle ocağa sürülmektedir. Yaklaşık on beş dakika pişen kavurmalı hıtaplar servise hazır hale gelmektedir Yörede hıtap evde saçta da yapılabilir. Kadınlar imece usulü birbirine yardım etmektedirler. En bilinen kavurmalı hitap olmakla beraber otları soğan ile ya da kış kabağının kabukları soğanla kavrulup bunlarla da hıtap yapılmaktadır. Hıtabın yanında mutlaka ayran olmaktadır (K1, K4, K5, K6, K12, K14, K17).

“Hıtap yapıldıktan sonra yufkada katmer (Katma) mutlaka yapok. Hıtabı evde saçta yaparsak başında sıcak sıcak ayranla tüketiriz.”(K4)



Resim 24. Kavurmalı Hıtap (Kişisel Arşiv)

3.10.2.11. İçli Köfte

Yapımı; hamuru için ince bulgur (simit)ve yağsız kıyma, tuz ile yoğrulmaktadır. İç harcı soğan bir iki defa yağda kavrulduktan sonra yağlı kıyma eti konulmaktadır. Kavrulan iç harcına tuz, karabiber, kimyon, maydanoz ve salça eklenip kavrulmaya devam edilmektedir. İç harcına genelde kuyruk yağı da kullanılmaktadır. Ceviz büyüklüğünde bezeler alınarak parmak yardımıyla içi oyulur hamurun içine iç harçtan

konulduktan sonra kapatılmaktadır. Yağda kızartılarak servis edilmektedir (K4, K5, K7, K8, K9, K13, K14, K15).



Resim 25. İçli Köfte (Kişisel Arşiv)

3.10.2.12. Karıştırmalı Pilav

Yapımı; ana malzeme iri bulgur, nohut ve kuşbaşı ettir. Etler ve nohut haşlanmaktadır. Bir tencereye yağ konulur, üzerine bulgur konularak biraz kavrulmaktadır. Kavrulan bulgurun içine et ve nohut konulup, haşlanan etin suyu ve sıcak su, tuz eklenip, pişirilmeye bırakılmaktadır. Pişen pilav demlenmeye bırakıldıktan sonra servis edilmektedir. Tercihe göre bulgurun yerine pirinçte kullanılabilir (K1, K2, K3, K4, K11, K13, K14, K15).



Resim 26. Karıştırmalı Pilav (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.13.Kavurmalı Köfte

Yapımı; soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve biber salçası ile beraber tekrardan kavrulmaktadır. Sonra su ilave edilir, su kaynadıktan sonra simit (ince bulgur) eklenir, kavurma konulduktan sonra yoğrulur sıkım yapıp servis edilmektedir (K11).

3.10.2.14. Kel Köfte

Yapımı; simit (ince bulgur) yağsız kıyma eti, tuz, karabiber malzemeleri leğene alınır, ılık su ile kendini tutana kadar yoğrulmaktadır. Kıvam aldıktan sonra ceviz büyüklüğünde yuvarlanıp suda haşlanmaktadır. Haşlandıktan sonra tercihe göre eritilmiş tereyağında kavrulabilmektedir (K11, K13, K14, K15, K16).

3.10.2.15. Keşkek

Ana malzemesi, dövme, kuşbaşı et, soğan kullanılmaktadır. Yapım aşamasında, dövme iyice pişirilmektedir. Et pişirildikten sonra dövmenin içine aktarılmaktadır. Beraber tekrardan iyice pişirilmektedir. Pişen keşkek servis tabağına alındıktan sonra yağda kavrulan bol soğan üzerine dökülüp servis edilmektedir. Tercihe göre keşkekin yanında soğan yahnisi yapılmaktadır. Soğanlar yarım ay şeklinde yağda kavrulup salçalı su ile pişirilip keşkek servis edildiği zaman soğan yahnisi kaseye koyup servis edilmektedir. Yörede kürk kesimi “kitovi” olarak adlandırıldığı belirtilmektedir (K4, K13, K16, K17).

3.10.2.16. Kıygana

Katılımcıların tamamı kıygana yaptıklarını belirtmektedir. Katılımcıların ortak tarifine göre; bol tereyağına yumurta kırılmakta ve üzerine pekmez dökülüp yenilmektedir.

3.10.2.17. Kaburga Dolması

Yapımı; küçükbaş hayvanın bütün kaburga kısmı yağda kızartılmaktadır. İç pilavında ise pirinç, kıyma, tuz, karabiber beraber 15 dakika pişirilmektedir. Pilav

kaburgaya doldurulduktan sonra odun ateşinde salçalı su hazırlayarak pişirilmektedir. Pişen kaburga sofraya ortaya konulur pişmiş halini sofradakilerin hepsi görür. Bu yemek genelde nişanlı kızlara damat tarafından kandillerde, bayramlarda gönderilmektedir. Üstü süslenirdi (K9).



Resim 27. Kaburga Dolması (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.18. Kızartma Sulusu

Yapımı; yağsız parça et domates salçası ile marine edilmekte 30 dakikaya yakın kızartılmaktadır. Kızaran etler tencereye alıp suda karabiber ve tuz eklenip, güzelce pişirilmektedir. Yanına pirinç pilavı mutlaka yapılır. Eskiden sahana pilav üstüne kızartma sulusu dökülür bu şekilde servis edilirdi (K7, K9, K10, K13, K14, K15). Katılımcılardan K7 ve K15 günümüzde artık çok yapılmadığı belirtmektedir.



Resim 28. Kızartma Sulusu (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.19. K  mbe

Yapımı; un, tuz, maya, su malzemelerinde mayalı bir hamur elde edilmektedir. İ  harç için, soğan, yağlı kıyma, küncü (kahverengi susam) ve ceviz bol yağda kavrulmaktadır. Büyük tepsilere(sini) orta kalınlıkta iki tane yufka açılmaktadır. Sininin altı yağlanır, açılan yufka siniye serilmektedir. Yapılan i  harç yufkanın üzerine serilmektedir. İkinci yufka ile kapatılmaktadır.  zerine tekrardan ay    ek yağı sürülmektedir. Tercihe göre yoğurt, yumurta karışımı da sürülmektedir. Eskiden odun ateşinde pişirilmektedir. Günümüzde ekmek fırınlarında ya da evlerdeki fırınlarında pişirilmektedir (K1, K2, K8, K10, K12, K15, K17).

3.10.2.20. Kuru Fasulye

Katılımcıların ortak tarifine göre; kuru fasulye bir gece önceden ıslatılmaktadır. Kuşbaşı et ve kuru fasulye ayrı ayrı haşlanmaktadır. Tencereye bir bütün soğan konulmakta, biber salçası ile kavrulmaktadır. İçine sıcak su ve haşlanan et suyundan, kuru fasulye ve etler eklenmekte daha sonra tuz ve kimyon eklendikten sonra pişirilmeye bırakılmaktadır.

Katılımcıların tamamı kuru fasulyenin yöre halkı için bir davet yemeği özellikle düğünlerde pilav üstü kuru fasulye ikram ettiklerini, etsiz yapılmadığını yanında pilav olduğunu belirtmektedir. Katılımcı K4, kuru fasulye kalabalık için yapıldığında soğan konulmadığını belirtmektedir.

3.10.2.21. Lahmacun

Yapımı; ağırlıklı olarak soğan, sarımsak daha az kullanılmaktadır. Soğan, sarımsak rendelenmekte ya da çok k    k bir şekilde doğranmaktadır. Soğan, sarımsak, biber salçası, kimyon, pul biber, orta yağlı kıyma, tuz, sıvıyağ bütün malzemeler karıştırılmaktadır. Hamur ince bir şekilde açılıp, i  harç yufkanın üzerine kenarları boş kalmayacak şekilde yayılmaktadır. Ekmek fırınlarında pişirilmektedir (K1, K3, K6, K7, K10, K16).



Resim 29. Lahmacun (Kişisel Arşiv)

3.10.2.22. Mercimek Köftesi

Kırmızı mercimek kaynatılıp, piştikten sonra ince bulgur konulup demlenmeye bırakılmaktadır. On beş dakika demlenmeye bırakılmaktadır. Kuru soğan küp şeklinde doğranmakta ve sarımsaklarda ezilmektedir. Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur sonra sarımsak eklenir ve daha sonra biber ve domates salçası, tuz, kimyon, pul biber eklenmektedir. Hazırlanan bu sos ve doğranan maydanoz, yeşil soğan mercimekli bulgurlu harca eklenmektedir. Hepsı beraber yoğrulmaktadır. Hazırlanan köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, avuç ayasında sıkarak şekil verilmektedir. Yanında turşu, turp gibi garnitürler ve ayran mutlaka olmaktadır (K1, K3, K5, K6, K11, K12, K15, K16).

“Mercimek köftesinin yanına soğan, biber ekşisi yapar ve yeriz. Soğan, biber ekşisi, kuru soğan, kurutma biber beraber haşlarız. Soğumaya bırakılır. Su, salça, kuru nane, tuz, sarımsak, sumak ekşisi bir sos hazırlarız. Haşlanan soğan ve kurutma bibere hazırlanan sosu ekleriz. Servis tabağına koruz. Sulu bir şekilde yeriz.”(K3)

3.10.2.23. Domatesli Mıkla

Domatesler doğranır. Yağda pişirilip ve tuz eklenmektedir. Üzerine yumurtanın sarısı bozulmadan yumurta kırılmaktadır. Sıcak sıcak tüketilir. Mıkla'nın kavurmalısı da yapıldığını ve kavurmalı mıkla denildiği belirtilmektedir (K1, K8, K12, K16).



Resim 30. Kavurmalı Mıkla (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.24. Nohut Sulusu

Yapımı; nohut haşlanmakta daha sonra haşlanan et eklenmekte ve beraber haşlanmaya devam etmektedir. Et kemikli ya da kemiksiz fark etmemektedir. Aynı bir yer tencerede yarım ay şeklinde doğranan kuru soğan su eklenerek pişirilmektedir. Piştikten sonra yağ, salça, kimyon, tuz ve karabiber eklenip, pişen nohut ve etlerin üzerine dökülür ve sıcak su eklenerek özleşene kadar pişirilmektedir. Kuru fasulyeden biraz daha sulu olur (K16, K17).

3.10.2.25. Pisik Yumacı

Yapımı; yufka ekmek ufalanır, salamura peynir rendelenir, kuru soğan doğranır ve biraz zeytinyağı ve su ile biraz yoğrulmaktadır. Sıkım yapıp, servis edilmektedir. Çok eskiden vita yağı kullanıldığı belirtilmektedir. Genelde öğlen yemeğini geçiştirmek için yapılmaktadır (K5, K7, K9, K10, K13).

3.10.2.26. Sarımsaklı Tavuklu Bulgur Pilavı

Ana malzemeler olarak tavuk, bulgur ve sarımsak kullanılmaktadır. Bütün bir tavuk haşlanmaktadır. Haşlanan tavuk tencereden alınıp, bir kenara bırakılmakta sonra tenceredeki tavuk suyuna iri bulgur ve ezilen sarımsak, tuz ve ay çiçek yağı eklenerek pişirilmektedir. Pilav piştikten sonra servis tabağına konulur ve pişen tavuk didilerek üzerine konulmaktadır (K2, K4, K7, K13, K15, K16).

3.10.2.27. Semsek

Un, su ve tuz malzemelerinden bir hamur edilmektedir. İç harcı için kıyma, soğan, tuz, karabiber kavrulmakta ve maydanoz eklenir ve soğumaya bırakılmaktadır. Cevizden biraz daha büyük bezeler alınıp ve bezeler açılmaktadır. Açılan hamurun bir kenarına iç harç yayıp diğer kenar üstüne kapatılmaktadır. İç harç kıyma yerine Adıyaman iline özgü peynir de kullanılmaktadır. Üçgen şekli verilmektedir. Kızgın yağda kızartılarak servis edilmektedir (K2, K5, K9, K10, K13).



Resim 31. Semsek (Kültür Portalı, 2023)

3.10.2.28. Semizotu Yemeği

Malzemeleri pir pirim, nohut, kuru fasulye, mercimek, domates, salça, soğan ve yağ, kullanılmaktadır. Yapımı; nohut ve kuru fasulye bir gün önceden ıslatılmaktadır. Semizotu temizlenip yıkanmaktadır. Nohut, yeşil mercimek ve kuru fasulye haşlanmaktadır. Küp şeklinde doğranan soğanlar kızarmakta, kızaran soğana salça ve domates koyduktan sonra nohut, fasulye, mercimek konulur ve sıcak su konularak pişmeye devam etmektedir. Pişmeye yakın semizotu konulup takriben on dakika piştikten sonra, ocağın altı kapatılmaktadır. Baharat olarak tuz, kimyon ve pul biber kullanılmaktadır (K2, K7, K13, K15).

3.10.2.29. Sıcak Köfte

Kıyma kavrulur üzerine küp şeklinde doğranmış soğan koyularak kavrulmaktadır. Salça, kimyon, karabiber, yedi türlü, tuz ve isot eklenmekte daha sonra ise ince bulgur(simit) eklendikten sonra bir iki karıştırdıktan sonra kaynar sıcak su eklenmektedir. Demlenmeye bırakılmaktadır. Asma yaprağı, turşu, ayran, turp ile servis edilmektedir. Öğle yemeğinde ve genelde de kadınlar Bir araya geldiğinde yapıp yedikleri bir köfte çeşididir (K11, K17).

K17 adlı katılımcı kıymalık olarak adlandırıldığını vurgulamaktadır.

3.10.2.30. Sirimaz

Zeytinyağına yumurta kırılmaktadır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülmektedir. Tercihen üzerine pul biber dökülmektedir. Servis edilir (K13).

3.10.2.31. Taze Fasulye

Fasulyeler kılçıkları temizlenir, yıkanır ve doğranır. Biber ve domateslerde küp şeklinde doğranmakta ve kuşbaşı et haşlanmaktadır. Tencereye ay çiçek yağı konulur, biberler hafiften kızardıktan sonra domatesler eklenmekte iki üç dakika piştikten lezzetin artması için bütün soğan içine atılmakta ve çok az biber salçası eklenip beraber hepsi yağda kavrulmaktadır. Daha sonra haşlanan et konulur akabinde doğranan fasulyeler konulmaktadır. Fasulyelerin rengi değişene kadar su konulmaz, rengi değiştikten sonra çok olmamak koşulu ile sıcak su, tuz, kimyon ve pul biber eklenip, pişirilmeye bırakılmaktadır.

Katılımcıların tamamı taze fasulyenin yöre halkı için bir davet yemeği özellikle düğünlerde pilav, taze fasulye ikram ettiklerini, etsiz yapılmadığını yanında pilav olduğunu belirtmektedir. Katılımcı K4 taze fasulye kalabalık için yapıldığında soğan konulmadığını belirtmektedir.

3.10.2.32. Tevenk

Yapımı; yarma, ince bulgur ve tuz sıcak suda ıslatılarak otuz dakika bekletilmekte ve kıvam elde edilene kadar yoğrulmaktadır. Taze küçük asma yaprağı haşlanıp, küçük küçük sarılıp, tencereye dizilmektedir. Lezzet vermesi için taze soğanın kart olmuş hali doğranır sarmanı üzerine eklenir ve tereyağı da eklendikten sonra sıcak suda haşlanmaktadır. Aynı bir tencerede yumurta yoğurt kaynayana kadar karıştırılmaktadır. Kesilmeyi önlemek için sonra haşlanan sarmalar konulmaktadır. Zeytinyağında küp ya da halka şeklinde doğranan kuru soğan pembeleşinceye kadar kavrulur salça eklenmektedir. Bir iki dakika salça ile kavrulur sonra ocağın altı kapatılmaktadır. Servis tabağına konulur ve salçalı sos üzerine eklenir ve servis edilir (K11, K15).

3.10.2.33. Tervlef

Ana malzeme olarak kırmızı mercimek, iri bulgur ve soğan kullanılmaktadır. Mercimek ve bulgur beraber pişirilmekte, pilavdan sulu çorbadan katı olmaktadır. Aynı bir tencerede bol soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulup, yemeğın üstüne döküp sıcak bir şekilde servis edilmektedir (K2, K4, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16).

K8, K11, K12, K15, K16 adlı katılımcılar günümüzde bu yemeklerin yapılmadığı belirtilmektedir.

3.10.2.34. Tırşık

Soğan, sarımsak, patlıcan, biber ve bol domates doğranmaktadır. Tencereye ay çiçek yağı konulur ve doğranan bütün malzemeler tencereye konulmakta ocakta yavaş yavaş pişirilmektedir. Baharat olarak sadece tuz kullanılmaktadır (K1, K4, K5, K7, K8, K16, K17). Tırşık ile Adıyaman tavaşı arasındaki fark tırşık yemeğının etsiz ve evde pişirilmesidir (K5).



Resim 32. Tırşik (Kişisel Arşiv)

3.10.2.35. Yarpuzlu Köfte

Yapımı; ince bulgur, kıyma ile yoğrulmaktadır. Bir gece öncesinden ıslatılan nohut ile et haşlanmaktadır. Yoğrulan köfte misket şeklinde yuvarlanmaktadır. Haşlanan et ve nohudun içine köfteler atılmakta, pişmeye yakın yarpuz doğranır ve eklenir. Sonra servis tabaklarına konulmakta ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülmektedir (K6, K9, K10, K13, K14, K15).

3.10.3. Tatlılar

Tatlılar; Türk mutfak kültüründe her dönem yer almaktadır. Anadolu Selçuklu ve Osmanlı mutfağında tatlılar, şerbetler Türk mutfağına bırakılan ikramlıklar arasında yer almaktadır. Türk sofrasında tatlısız bir sofraya asla düşünülmemektedir. Günlük sofralarda bile tatlı bulunmaktadır. Davet yemeklerinde ya da özel günlerde mutlaka tatlı ikramı olmakta, bunlar “helva, lokma, kadayıf, aşure, baklava, dilberdudağı” gibi tatlılar sofralarda bulunmaktadır (Çolak, 2015).

Türk mutfağı tatlı çeşidinde de farklı kültürlerden etkilenmiştir. Tatlı çeşitleri, Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya geldikten sonra Anadolu’nun kültür yapısından etkilenmiştir. Hamur, taze ya da kuru meyve- sebzelerle, sütle yapılan tatlılar olarak ayırabiliriz. Baklava hamur tatlıları içinde vazgeçilmez bir tatlı çeşididir (Batu ve Batu, 2016; Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013).

Türk tatlıları arasında Aşure, pestil ve helvalar yer almaktadır. Aşure; sadece Muharrem Ayına özel yapılan bir tatlı değil, her zaman sofralar olan bir Türk tatlı

çeşididir. Çeşitli bakliyat, meyvelerden, kuruyemişlerden, şeker ya da pekmez gibi birçok çeşit malzemesi bulunmaktadır. Helva; ülkemizde ve birçok Orta Doğu ülkelerinde üretimi yapılan ve severek tüketilen bir tatlı çeşididir. Ana malzemeleri un- irmik, şeker-pekmez ve tereyağı olmakla beraber ülkemizde yapılan helvaların lezzetinin, aromasının farklılık içermesi yöreden yöreye değişen gelenek- görenekler, yörenin kendine özgü özellikleri gibi etkenler söz konusudur (Batu ve Batu, 2016). Günümüzde helva yapımına şeker kullanılmakta olup, Osmanlı zamanında şeker çok bulunmaz ve değerli bir ürün olduğu için pekmez ya da bal kullanılmaktaydı (Şavkay, 2000: 154). Ana malzeme olarak süt, pirinç, nişasta ve şeker kullanılan, lezzet ve aroma vermesi için limon- portakal kabuğu rendesi, vanilya gibi ürünler kullanılmaktadır (Anonymous, 2012: 7-21).

Adıyaman yöresinde pekmez, tatlıların yapım aşamasında çok fazla kullanılmaktadır. Yöreye ait tatlılar ise “bulamaç, tene helvası, burma tatlısı, peynir helvası, topak helvası, şillik ve ekmekli cemile” dir (Ademoğlu, 2022; Sabbağ, 2018).

Adıyaman yöresinde yapılan tatlılar tespit edilmiş ve tablo halinde gösterilmiştir.

Tablo 8. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Tatlılar

Tüketilen Tatlılar	Katılımcıların Verdiği Cevaplar
Aşure	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K15,K16,K17
Baklava ve Büzme tatlı	K9, K11, K12, K13
Beksimet	K2, K4, K7, K8, K11, K13, K14, K15
Bulamaç	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K15,K16,K17
Ekmekli Cemile	K4, K7, K15, K16, K17
Kadayıf	K3, K5, K6, K11, K12, K17
Küncümot	K1,K2,K4, K8, K10, K12, K15, K17
Peynirli Helva	K1, K3, K7,K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17
Peynirli Ekmek	K1, K5, K9, K12, K15
Sütlaç	K6, K12, K13
Şillik Tatlısı	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16
Tablama	K2, K7, K8, K15, K16, K17
Tene Helvası	K9, K11, K13, K16
Un Helvası	K6, K8, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K16

3.10.3.1. Aşure

Katılımcıların tamamı aşure yaptıklarını belirtilmektedir. Ana malzemesi nohut, aşurelik buğday (dövme), kuru fasulye, susam, fındık, fıstık, ceviz, kuru kayısı, kuru incir, su, pekmez konulmaktadır.

Katılımcıların ortak tarifine göre; bir gece öncesinden buğday, fasulye ve nohut ayrı ayrı ıslatılmaktadır. Buğday iyice piştikten sonra ayrı ayrı haşlanan nohut ve fasulye de katılarak bir süre daha kaynatılmaktadır. Pekmez, kuru fasulye, susam, fındık, fıstık, ceviz, kuru kayısı, kuru incir, ilave edilip, pişirilmektedir. Sıcak ya da soğuk servis edilmektedir. Servis edildiğinde tercihe göre toz tarçın eklenebilir.



Resim 33. Aşure (Kültür Portalı, 2023)

3.10.3.2. Baklava ve Büzme Tatlı

K9, K11, K12, K13 adlı katılımcıların ev yapımı baklava ya da büzme tatlı yaptıkları belirtilmektedir. Hamur için; un, yumurta, yağ ve su- süt malzemeler hepsi yoğrulup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilmektedir. Şerbet yapımı; şeker, su ve bir dilim limon hepsi beraber kaynatılmaktadır. Hamur bezelere ayrılarak yufka halinde açılmaktadır. Tepsinin altı yağlanıp, açılan yufkalar tepsiye serilmektedir. Yufkalar arasına ceviz ve tereyağı serpilmiştir. Genelde 25 yufka konulmaktadır. Baklava dilimi denilen şekilde kesilip üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek, genelde ekmek fırınlarında pişirilmektedir. Şerbet dökülür ve servis edilmektedir. Baklava ile burma tatlı arasındaki tek fark; yufkalar açılıp arasına ceviz dökülüp, oklavaya sarılarak, büzülür. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülüp, pişirilmektedir. Şerbeti dökülür ve servis edilmektedir (K9, K11, K12, K13).



Resim 34. Büzme Tatlı (Kültür Portalı, 2023)



Resim 35. Baklava (Kültür Portalı, 2023)

3.10.3.3. Beksimet

Yapımı; un, yağ (vita yağı), küncü, rezene (mayana), süt, maya bunlar beraber yoğrulmaktadır. Su konulmaz. Sert bir hamur elde edilip, 4-5 saat bekletilmeye bırakılmaktadır. Uzun uzun açıp verrev şeklinde kesilip, genelde ekmek fırında pişirilmektedir (K2, K4, K7, K8, K11, K13, K14, K15).

3.10.3.4. Bulamaç

Katılımcıların tamamı bulamaç yaptıklarını, ana malzeme olarak su, un ve pekmez kullanıldığı belirtilmektedir. Katılımcıların ortak tarifine göre; bütün malzemeler tencereye konulur, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilmektedir. Topaklanma olmaması için devamlı karıştırılmaktadır. Muhallebi kıvamına geldikten sonra servis

tabağına konulmaktadır. Üzerine tuzsuz eritilmiş tereyağı dökülmektedir. Tercihe göre üzerine ceviz dökülmektedir.

K2, K3, K4, K12, K13, K15, K16, K17 adlı katılımcılar yörede “pelluk ya da ğavol” denildiği belirtilmektedir.



Resim 36. Bulamaç (Kişisel Arşiv)

3.10.3.5. Ekmekli Cemile

Yapımında; yufka ekmeği ufak ufak ufalanmaktadır. Pekmezi ısıtıp ekmeğin üstüne dökülmektedir. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülmektedir. Bunun yanında eritilmiş tereyağı bir kaseye konulur, ayrı yufka ekmeği bir lokmalık kadar alınır, tereyağına batırıp, önce tereyağlı ekmek arkasında ekmekli cemileyi yenilmektedir (K4, K7, K15, K16, K17). Katılımcılardan K17 artık günümüzde yapılmadığını belirtmiştir.

3.10.3.6. Kadayıf Tatlısı

Kadayıf satılan yerlerde almaktadır. Eritilmiş vita yağı ile sıvı yağ beraber kadayıfın üzerine dökülüp, kadayıf tel tel haline getirilmektedir. Yağlı tepsiye kadayıfın bir kısmını tepsiye yerleştirip avuç içinizle bastırarak sıkışmalarını sağlarız. Üzerine ceviz serpilmekte, diğer kalan kadayıfta tepsiye yerleştirip avuç içinizle bastırarak sıkışmalarını sağlarız. Ekmek fırınlarında ya da evde fırında pişirilmektedir. Şeker, su ve limon diliminden yapılan şerbet üzerine dökülüp, servis edilmektedir (K3, K5, K6, K11, K12, K17).



Resim 37. Kadayıf Tatlısı (Kişisel Arşiv)

3.10.3.7. Küncümot

Kürtçe de kuncı (susam), mot (pekmez) denilmektedir. Türkçe ismi susamlı pekmez olan tatlı K1, K2, K4, K8, K10, K12, K15, K17 adlı katılımcılar bu tatlıyı yaptıkları belirtilmektedir.

Pekmez katı kıvama gelinceye kadar kaynatılmaktadır. Katılaştıran pekmeze kahverengi susamlar ilave edilmektedir. İyice karıştırılarak pişirilmektedir (K1, K2, K4, K8, K10, K12, K15, K17).

“Piştiğini anlamak için tavaya biraz soğuk su dökeriz. Pekmez susamla beraber donarsa piştiğini gösterir. Donmazsa pişmeye devam edilir.” (K4)



Resim 38. Küncümot (Kültür Portalı, 2023)

3.10.3.8. Peynir Helvası

Eritilmiş tereyağının içine irmik atılıp ağır ateşte renk alana kadar karıştırılmaktadır. Su ve şekeri konulup suyu çekinceye kadar ağır ateşte karıştırılmaktadır. Ara ara yağ ilave edilerek pişirilmektedir. Bıçakla olabildiğince ince doğranmış ya da rendelenmiş Adıyaman özgü tuzsuz peynir ilave edilerek iyice altüst edildikten sonra ocağın altı kapatılmaktadır. Dinlendikten sonra helva hazırdır. Ilık ya da soğuk servis yapılmaktadır. Servis tabağına konulduktan sonra tercihe göre üzerine öğütülmüş fıstık serpilebilmektedir (K1, K3, K7,K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17).

“Eskiden pirinç unu ile yapardık. Şimdi irmikle yapıyorlar. Pirinç unu; pirinçler yıkanır kuruturuz sonra dibeklerde vurup un haline gelir.” (K9)

“Helva kaşığa yapışmadığında tuzsuz yöreye özgü peynir helvaya konulur pişirilir. Peynir mıhlama gibi süzülmesi bizlerde peynir iplik iplik olsun deriz.” (K11)



Resim 39. Peynirli Helva (Kültür Portalı, 2023)

3.10.3.9. Peynirli Ekmek

Adıyaman a özgü peynir ufalanmaktadır. Ufalanmış tuzsuz peynir ve şeker karıştırılarak, elde edilen harç açılan hamurun üzerine yayılarak pide şekli vererek, ekmek fırınlarında üzeri kızarana kadar pişirilmektedir (K1, K5, K9, K12, K15).



Resim 40. Peynirli Ekmek (Kişisel Arşiv)

3.10.3.10.Sütlaç

Pirinçler yıkandıktan sonra tencereye konulup hafiften haşlanmaktadır. Haşlanan pirinçlerin üzerine süt konulmakta, kaynamaya başladıktan sonra şeker konulmaktadır. Bir iki taşım geldikten sonra ocaktan alınıp, kaselere konulmaktadır (K6, K12, K13).

3.10.3.11. Şillik Tatlısı

Un, yumurta, süt ve tuz malzemelerinde bir karışım elde edilmektedir. Krep şeklinde pişirilmektedir. Odun ateşinde saçta pişirilmektedir. Hamur saça yapışmasını önlemek için hamur saçın üzerine dökmeden saç yağlanmaktadır. Pişen krepler tepsiye konulup, eritilmiş tereyağı içine pekmez konulup, sıcak edildikten sonra şerbet dökülür. Servis edilir (K2, K3, K4, K5, K7, K8, K11, K12, K13, K14, K15, K16).

K2, K11, K12 ve K15 adlı katılımcıların artık eskisi gibi şillik tatlısının yapılmadığını sebep olarak zaman alıcı olduğu vurgulanmaktadır.



Resim 41. Şillik Tatlısı (Kültür Portalı, 2023)

3.10.3.12. Tablama

Bayram tablaması olarak bilinmektedir. Genelde ramazan bayramında gelen misafirlere ikram edilmektedir (K2, K7, K8, K15, K16, K17). Yöre halkının kürt kesimi kılorig aydi demektir (K8, K16, K17). Kadınlar bir araya gelerek imece usulü yapmaktadırlar.

Yapımı; süt, un, çörek otu, susam, şeker, biraz pekmez, rezene (mayana), vita yağı bütün malzemeler yoğurulmaktadır. Bu tablamın hamuru biraz sert olmalıdır. Ceviz büyüklüğünde büyük beze alınıp, açılmaktadır. Tablama ince açıldığından iki tane saç ekmeğinin üzerinde pişirilmektedir (K2, K7, K8, K15, K16, K17).

3.10.3.13. Tene Helva

Kısık ateşe alınmış bir tencereye nişasta, pekmez ve su konmakta, suyu ekinceye kadar kavrulmaktadır. Suyunu çeken malzemeye yağ azar azar yedirilerek ilave edilmektedir. Bu arada tencere kapağının kenarı ile dövülerek ateşteki helva tane tane haline gelmektedir. Helva küçük küçük tanecikler haline gelince ocaktan alınıp, servis edilmektedir (K9, K11, K13, K16).



Resim 42. Tene Helva (Kültür Portalı, 2023)

3.10.3.14. Un Helvası

K6, K8, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K16 adlı katılımcılar un helvası yapıldığı belirtilmektedir. Yöre halkı “topak helva, topalak helva ya da ölü helvası” demektedir.

Yapımı; pekmezle yapılmaktadır. Un tereyağı ile kavrulmaya başlanır, sonra içine susam (küncü) konulur ve kavrulmaya devam edilmektedir. Sürekli karıştırılmaya devam edilmektedir. Piştikten sonra karışım ocaktan alınır. Ilımlı bırakılmaktadır. Pekmez su ile açıldıktan sonra pekmezli su karışıma dökülür ve yoğrulmaya başlanmaktadır. Eline yapışmayana kadar yoğrulmaya devam edilmektedir. Ele yapışmayan helvalar sonra yuvarlanarak Servis edilmektedir. Bu helva ölü helvası olarak da bilinir. Şekerle yapılırsa şerbet yapılır o şekilde konulur (K6, K8, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K16).

“Bu karışımın piştiğini anlamak için biraz ağzına alınır diline yapışmamışsa bu karışım pişmiştir.” (K10)



Resim 43. Un Helvası (Kişisel Arşiv)

3.10.4. Salata ve Cacıklar

Türk mutfağında pişmiş ya da çiğ sebzelerden hazırlanan salatalar çoğunlukla ana yemeğin yanında tüketilmektedir. Genellikle salataları limon, zeytinyağı ve sirke ile lezzetlendirilir. Domates, biber ve soğanla yapılan salataya çoban, yeşilliklerden yapılan salataya marul, baklagillerden yapılan salataya piyaz denilmektedir (Şavkay, 1996).

Adıyaman yöresinde tüketilen salata ve cacıklar tespit edilmiş ve aşağıda tabloda gösterilmiştir.

Tablo 9. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Salata

Tüketilen Salatalar	Katılımcının Verdiği Cevapları
Domates salatası	K6, K7, K8, K12, K15, K16

Nanecük salatası	K2, K5, K7, K9, K17
Semizotu salatası	K2, K7, K8, K13, K15
Yarpuz salatası	K6, K8, K13, K16, K17

Tablo 10. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Cacıklar

Tüketilen Cacıklar	Katılımcının Verdiği Cevapları
Kış kabağı cacığı	K5, K17
Semizotu cacığı	K2, K7, K8, K14, K15

3.10.4.1. Domates Salatası

Domatesler küp şeklinde doğranmaktadır. Doğranan domatesler ince kıyılmış soğan ve maydanoz ile harmanlanmaktadır. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuz katılarak karıştırılmaktadır (K6, K7, K8, K12, K15, K16).



Resim 44. Domates Salatası (Kültür Portalı, 2023)

3.10.4.2. Kış Kabağı Cacığı

Kabağın kabukları soyulmakta ve küçük küçük doğranıp, haşlanır. Haşlanan kabağa yoğurt, tuz ve sarımsak eklenip, çırpılmaktadır. Kaselelere konulup, servis edilmektedir (K5, K17).

“Yörede yetiştirilen kabak kış için serin yerde saklanır. Şimdi doğrayıp derin dondurucuda saklarız.”(K5)

3.10.4.3. Nanecük Salatası

Nanecük otu temizlenir, yıkanır ve doğranır, Yarım ay şeklinde doğranan soğanın üzerine nanecükler eklenmektedir. Zeytinyağı, tuz, pul biber ve sumak ile lezzetlendirildikten sonra servis edilmektedir. Köftelerin ve ya akşam yemeklerinin yanında tüketilmektedir (K2, K5, K7, K9, K17).

3.10.4.4. Semizotu (pirpirim) Salatası Ve Cacığı

Pirpirim (semizotu), domates, soğan, salatalık, biber küçük küp şeklinde doğranmaktadır. Sosu için; limon, tuz, zeytin yağ, sumak, nar ekşisi konulmaktadır. Bu salata yazın daha çok tüketilmektedir (K2, K7, K8, K13, K15).

Semizotu(pirpirim) cacığı; semizotu temizlenir ve beş dakikaya yakın sıcak su da haşlanmaktadır. Soğuduktan sonra ezilen 2-3 diş sarımsak, tuz ve yoğurt eklenir ve beraber çırpılmaktadır. Kasele konulup akşam yemeğinde yemeklerin yanında tüketilmektedir. Adıyaman yöresi yazın çok sıcak olduğundan buzda konulmaktadır (K2, K7, K8, K14, K15).



Resim 45. Semizotu Cacığı (Kişisel Arşiv)

3.10.4.5. Yarpuz Salatası

Yumurtalar haşlanır, soyulur ve doğranmaktadır. Yarpuz ve yeşil soğan doğranır. Bütün malzemeler zeytinyağı, pul biber, tuz ve ekşi ile ezmeden karıştırıp, servis edilir. Yörede genel olarak öğün geçirmek için daha çok tüketilen salata çeşididir (K6, K8, K13, K16, K17).



Resim 46. Yarpuz Salatası (Kültür Portalı, 2023)

3.10.5. Ekmek Çeşitleri

Türk kültüründe ekmek kutsal bir besin maddesi öyle ki ekmeğin üzerine yemin edilmektedir. Türk yemek kültüründe ekmek ilk sırada yer almakla çok fazla çeşidi olan üründür. Ekmek farklı pişirilme tekniklerine göre farklı isimler, lezzetler ve şekiller almaktadır (Tezcan, 1994: 79). Öyle ki arpa, buğday ve darı ekmekleri un bakımından; fırında, tandır, külde ve sacda pişirilme bakımından gruplandırılmaktadır (Ögel, 1985, 4: 39-54).

Adıyaman yöresinde yapılan ekmekler tespit edilmiş ve aşağıda tabloda gösterilmiştir.

Tablo 10. Adıyaman Mutfağında Tüketilen Ekmek Çeşitleri

Tüketilen Ekmek Çeşitleri	Katılımcıların Verdiği Cevapları
Bazlama ve Tablama	K2, K3,K5,K6, K12, K13,K14, K15, K16, K17
Katma	K4
Yağlı Ekmek	K7, K9, K11, K13
Yufka Ekmeği	K7, K9, K11, K13

3.10.5.1. Bazlama ve Tablama

Yöre halkı genellikle kahvaltıda sıcak sıcak tükettikleri ekmek çeşididir. Saçta odun ateşinde evin hanımı yapmaktadır. Un, su, tuz ve maya malzemelerinde elde edilen hamur mayalandırılmaktadır. Mayalanan hamur portakal büyüklüğünde beze yapılır ve bezeler açılmaktadır. Saçta odun ateşinde arkalı önlü pişirilmektedir (K2, K3,K5,K6, K12, K13,K14, K15, K16, K17).

“Tablama ve bazlama aralarındaki fark bazlama tablamaya göre ince ve daha büyük olur.”
(K17)



Resim 47. Tablama (Kişisel Arşiv)



Resim 48. Bazlama (Kişisel Arşiv)

3.10.5.2. Katma

Un, su ve tuz malzemelerinden kulak memesi kıvamından hamur elde edilmektedir. Hamur bezelere ayrılır ve oklava yardımıyla açılmaktadır. Açılan yufkaya ay çiçek yağı ve şeker serpilmiştir. Hazırlanan yufka önce iki tarafı ortaya doğru katlanır sonra ise kalan diğer taraf aynı şekilde katlanmakta ve kare zarf şeklini almaktadır. Odun ateşinde saçta arkalı önlü pişirilmektedir. Sıcak sıcak tüketilir (K4).



Resim 49. Katma (Kişisel Arşiv)

3.10.5.3.Yağlı Ekmek

Yöre halkı genelde kahvaltı sofralarında tüketmektedir. Yağlı ekmek, ekmek fırınlarında pişirilmektedir. Ekmek fırınında ekmek için yapılan hamuru margarinle yoğrulmaktadır. Yoğrulan hamur bezelere ayrılır. Orta kalınlıkta açılır ve parmak uçlarıyla şekil verilmektedir. Ekmek kızarana kadar pişirilmektedir (K7, K9, K11, K13).

“Genelde Pazar kahvaltısında ya da esnaflar sabah kahvaltısında közlenmiş biberin yanında yapok. Bir paket margarini elimize alok. Fırının yolunu tutok işte ☺ Bir paket margarinden 4 ya da 5 tane yağlı ekmek çıkar. Çok yağlı seversan fırıncıya 4 tane olsun deriz. Fırıncıda zaten istediğimiz gibi yapor .”(K7)



Resim 50. Yağlı Ekmek (Kişisel Arşiv)

3.10.5.4. Yufka Ekmeği

Yöre halkı akşam yemeğinde ve köftelerin yanında daha çok tükettikleri ekmek çeşididir. Yörede kadınlar imece usulü yapmaktadırlar, biri beze yapmakta, biri bezeyi açar, biri de yufkayı pişirmektedir (K7, K9, K11, K13).

Un, su ve tuz malzemelerinden kulak memesi kıvamında hamur elde edilmektedir. Hamur bezelere ayrılmakta ve yufka yardımı ile açılmaktadır. Açılan yufka saçta odun ateşinde arkalı önlü pişirilmektedir. Pişirilen yufkalar bir tepsi üzerine üst üste konulmaktadır. Yufka tüketileceği zaman, parmak uçlarını ıslatılarak su serpilmektedir. Yumuşaması için temiz bir sofraya bezi örtülmektedir. Yumuşadıktan sonra yemeklerin yanında özellikle tüketilmektedir (K7, K9, K11, K13).



Resim 51. Yufka Ekmeği (Kişisel Arşiv)

SONUÇ VE ÖNERİLER

Adıyaman mutfak kültürü ve yemeklerine özgü yapılan bu çalışmada 17 kişi ile derinlemesine görüşme sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli başlıklara ayrılmış ve bu başlıklar alt başlıklar altında değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan bu başlıklar sofrada adabı, yemek yeme alışkanlıkları, özel günlerde yapılan gelenekler-görenekler ve tüketilen yemekler, dönemsel hazırlıklar, Adıyaman mutfağı ve yemekleri başlıkları altında değerlendirilmiştir.

İlk başlıkta Adıyaman sofrada adabı başlığı ele alınmış ve incelenmiştir. Yöre halkı yemek yemeye başlanmadan önce mutlaka besmele çekildiği, eskiden önce erkekler daha sonra kadınlar ve çocukların yemek yenildiği, günümüzde artık hep beraber sofraya oturulduğu tespit edilmiştir.

İkinci başlıktan Adıyaman mutfağının yemek yeme alışkanlıkları ele alınmış ve incelenmiştir. Katılımcıların eskiden üç öğün beslendiğini tespit edilmiştir. Günümüzde iki öğün beslenildiğini neden olarak insanların artık eskiden olduğu gibi çok çalışmadığı ve yorulmadığından görülmektedir. Kahvaltıda peynir, zeytini yumurta, yoğurt, reçel, pekmez, mutlaka közlenmiş biber ve ayran tükettiklerini, eskiden kadınlar evde saçta tablama ya da bazlama yaparken günümüzde artık daha çok ekmek fırınlarından pide alındığı tespit edilmiştir. Yemeklerde eskiden tereyağı, vita yağı ya da zeytinyağı kullanıldığını fakat günümüzde sıvı yağ kullanıldığını tespit edilmiştir. Öğle yemeklerinde pilav, bulgurdan yoğrulan köfte çeşitlerinden biri ile geçiştirildiği fakat akşam yemeklerinde et ağırlıklı beslenildiği bulgusu elde edilmiştir. Yemeklerde kimyon, karabiber ve soğan daha çok kullanılmaktadır.

Üçüncü başlıkta Adıyaman doğum gelenekleri incelenmiştir. Doğum yapan kadının içi temizlensin, kan yapsın, çabuk iyileşsin ve bebeğe süt olsun, anneye un, su ve pekmezden “Pelluk ya da Ğavol” olarak adlandırdıkları bulamaç, bulgur, kıyana, pekmez ya da pekmez şerbeti yedirilip, içirilmektedir. Mercimek, nohut, yarma, üzüm yaprağını doğum yapan kadın rahatsızlanmasın ve yedikleri süte geçip bebek

gazlanmaması için verilmemesi uygun değildir. Karabasan basmasın diye doğum yapan kadın kırk ya da yirmi gün boyunca tek bırakılmadığı, yanında annesi ya da kayınvalidesi, kız kardeşi mutlaka uyuduğu, bebek sarılık olmasın diye bebeğin yüzüne sarı tülbent ya da yazma örtüldüğü bulgusu elde edilmiştir. Bebeğe ad koyma ilk bir hafta içinde yapıldığını, imam ya da ezan okumasını bilen kişi davet edilir. Ezanı okuyacak kişi bebeğin sağ kulağına ezanı okur, verilen isim üç defa tekrarlanır ve ezanı okuyan kişiye havlu, namazlık gibi küçük hediyeler verilmektedir. Bebeğin adını aile büyüklerinin karar verdiği, günümüzde artık bebeğin annesi ya da babası bebeğin adına karar vermektedir.

Ad koyma birinci dereceden akrabalar davet edilmekte, yemek ve tatlı ikram edilmektedir. Gelen misafirler imkânlar doğrultusunda bebeğe hediye getirmektedir. Bebeğin adın aile büyüklerinden biri ise altın takılmaktadır. Bebek ilk torunsa anneanne bebeğin beşik, yatak, yorgan, battaniye, pike takımı, elbisesi, zıbını, örgü yelek, patik, hırka, emzik, biberonu, ayakkabı bütün temel ihtiyaçlarını ve bebek kızsı küpe erkek ise altın hediye almaktadır. Günümüzde artık beşik yerine karyola alınmaktadır.

Kırk çıkarma olayının çok fazla kalabalık olmadığını, doğum yapan kadının annesi, kız kardeşi ya da kayınvalidesi bulunmaktadır. Bakırdan yapılan içinde Ayet-el Kürsi yazan kırk tası adı verdikleri bu tasla kırk defa su dökülerek, anne ve bebek yıkanmaktadır. Eskiden anne ve bebek kırk gün dışarı çıkmaz, toplu etkinliklere katılmadığı fakat günümüzde anne kırk gün beklemeden dışarı çıkmaktadır.

Diş hediği toplu halde kadınların, erkeklerin bulunmadığı diş hediği yapılmaktadır. Gelen kişiler imkânları doğrultusunda bebeğe bebek elbisesi, para, örgü bir yelek gibi küçük hediyeler getirilmektedir. Yörede diş hediğine “diş buğdayı, diş çıkarma” olarak adlandıklarını belirtmiştir. Hedikler yenildikten sonra büyük bir tepsi alınır içine altın, makas, kuran, buğday, kalem, iğne, ayna, defter konulmaktadır neden olarak bebek hangisini seçerse ilerdeki mesleğidir.

Sünnet düğün havasında yapılmaktadır. Anne ve baba önce kirve seçmektedir. Yörede kirveye çok önem verilmektedir. Kirveye karar verildikten sonra, bir gün karar verilir, alışverişe çıkılmaktadır. Aileler karşılıklı hediyeler almaktadır. Sünnet düğünü yemekli olmaktadır.

Asker uğurlaması, askere gidecek kişi askere gitmeden önce akrabalar, eş-dost yemeğe davet edilmektedir. Yemeğe davet eden kişiler imkânları doğrultusunda askere harçlık verdiği belirtilmektedir. Askerin arkadaşları eğlence düzenlenmektedir. Asker davulla zurna ile halaylar çekilerek askere gönderilmektedir.

Dördüncü başlıkta Adıyaman evlenme gelenekleri incelenmiştir. Yörede görücü usulü evlilikler ön plandadır. Günümüzde artık nadir olarak görücü usulü ile evlilik yapılmaktadır. Ailenin büyükleri, eş, dost, akraba ya da komşu görüp beğendikleri kızı evlenecek erkek için önermektedir. Adıyaman yöresinde yakın geçmişe kadar kız isteme törenine “sakal öpme” denilmektedir. Eskiden kız istemeye gidildiğinde kolonya, peksimet, ceviz, bastık, lokum götürüldüğü, günümüzde çikolata ve çiçek götürülmektedir. Eskiden başlık parası alındığını günümüzde artık alınmadığı belirtilmiştir. Kız isteme gerçekleştikten sonra iki taraf için uygun bir gün belirlenip, alışverişe gidilmektedir. Alışverişte geline alınacak altınlar, iç çamaşırları, elbise, makyaj seti, havlu, yazma, çorap, pijama takımı, sabun bezi (lif), eşarp, seccade, ayakkabı alınmaktadır. Damada ise pantolon, kemer, gömlek, ayakkabı, iç çamaşırı seti, tıraş takımı, kol saati alındığını bunun yanında dede, dayı, amca, teyze, hala, anne, baba, kardeş içinde basma kumaş, gömlek, elbise, sabun bezi (lif), çorap gibi hediyeler alınmaktadır. Adıyaman yöresinde nişan ve düğün alışverişine “Rehel” söylenmektedir.

Nişan eğlenceli yapılmaktadır. Öncede kız evinin önünde nişan eğlencesi yapılırken, günümüzde salonlarda nişan yapılmaktadır. Kadınlar ve erkekler beraber eğlenildiği ve daha kalabalık olduğu belirtilmektedir. Nişana gelen misafirlere baklava-yoğurt ikram edilmektedir. Günümüzde artık maddi imkânlardan, yoğun iş temposundan dolayı kız isteme ve nişan bir arada yapılıyor, sadece yakın akrabaların bulunduğu bir tören yapılmaktadır. Nişandan sonra aileler birbirlerini daha iyi tanımak için, birbirlerini yemeğe davet etmektedirler. Yakın geçmişe kadar nişanlı kızı erkek tarafı marul bahçesine götürüldüğü, artık götürülmediği tespit edilmiştir.

Çeyiz düğünden bir hafta ya da on gün önce serilmekte ve buna da “çeyiz serme” denilmektedir. Gelinin akrabaları, tanıdıkları ağırlıklı olmakla beraber kayınvalide de çeyiz görmeye davet edilmektedir. Çeyiz görmeye gelen kişiler imkânları doğrultusunda hediye getirmektedir. Çeyiz iki gün serili kalmakta olup, üçüncü günü oğlan evi davulla zurna ile çeyiz almaya gelindiği, halaylar çekilmektedir. Çeyiz almaya gelen kişilere çay

ve çerez ikram edilmekte olup; gelinin çeyizinden mendil, havlu ya da çorap gibi küçük hediyeler verilmektedir. Gelinin kız kardeşi ya da yakınlarından biri sandığa oturup, oğlan tarafından bahşiş almaktadır.

Kına gecesi davullu-zurnalı, çalgılı düzenlenmektedir. Gecenin sonuna doğru gelinin eline kına yakıldığını belirtmektedir. Evliliğinde mutlu, ak bahtlı olan kişiye kına yaktırıldığını sebep olarak da gelininde evliliğinde mutlu olacağına inanılmaktadır. Kına yakıldığı zaman “kınayı getir aney” türküsü söylenmektedir. Eskiden kına gecesinde damadın ve erkeklerin olmadığı, günümüzde kadın ve erkek beraber eğlenmektedir.

Düğünlerin eskiden cuma günü başladığını ve pazar akşamına kadar devam etmektedir. Günümüzde yoğun iş temposundan ve zamanın yetersiz olmasından artık düğünler iki gün sürmektedir. Yakın geçmişe kadar davetiye basılmazdı günümüzde artık davetiye basıldığı belirtilmektedir. “Halat” adı verdikleri 4 metre ya da 2 metrelik basma kumaş, gömlek, havlu, çorap alınıp, yakınlık derecelerine göre hediyeler verilmektedir. Dayı, amca, gömlek, teyzelere halalara basma kumaş, eş dostlar ise samimiyete göre hediyeler verilip, düğüne davet edilmektedir. Düğünler mevlitli ya da çalgılı eğlence olmaktadır. Düğünlerde mutlaka yemek verildiğini, eskiden marifetli kadınlar düğün için yemek yaparken günümüzde yemek şirketlerinde yemekler gelmektedir. Gelin baba evinden ve gelin kendi evine girmeden bazı inanışların olduğu ve bu inanışlar hala devam etmektedir.

Beşinci başlıkta Adıyaman cenaze gelenekleri incelenmiştir. Adıyaman da eskiden taziye on ya da on beş gün sürerken günümüzde artık üç gün, beş gün ya da yedi gün taziyeler sürmektedir. İlk üç gün taziye evine eş, dost, akrabalar kendi aralarında organize olarak lahmacun, hıtap, kuru fasulye, bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavaşı, ayran veya cacık yemekler getirilmektedir. Cenaze sahibi kırk gün boyunca ölen kişi adına her gün evinde yapılan yemekten komşularından ihtiyacı olan birine vermektedir. Taziye dilemek için gelen kişiler mutlaka aşır okur bilmeyen ise Fatiha suresi okumakta ve mutlaka çay, küp şeker getirmektedir. Taziyenin üçüncü günü ikindi namazından sonra ve ölen kişinin üstünden kırk gün geçtikten sonra mevlit okunmakta ve mevlit okunduktan ölen kişinin ailesi yemek yaptığını, bu yemeklerin lahmacun, hıtap, kuru fasulye, bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavaşı, ayran veya cacık yapılmaktadır. Üçüncü günü mevlit okunduktan sonra yemek ikram edildikten sonra mutlaka un helvası verildiği ve kırk

topak yapıldığı ve kırk eve dağıtılmaktadır. Günümüzde peynir helvası da yapılabilmektedir. Kırkından önce veya kırkında ölen kişinin ruhu için pirinç, bulgur, makarna, çay, yağ, tuz, şeker temel ürünlerden alarak ihtiyaç sahibi olan kişilere dağıtılmaktadır.

Altıncı başlıkta Adıyaman dini günler ve bayramlar incelenmiştir. Kandil günü ve gecesini ibadet ederek geçirilmektedir. Gündüz oruç tuttuklarını, gece ise camiye gidilmektedir. Kandili günü komşulara sarımsaklı bulgur pilavı, halka tatlı, bisküvi, gofret dağıtılmaktadır.

Muharrem ayında on iki imam oruç tuttuklarını ve oruç bittikten sonra mutlaka aşure yapıp komşulara dağıtılmakta ya da kadınlar bir araya gelerek yenilmektedir. Aşurenin içine en 12 çeşit olmakla beraber malzemelerin nohut, aşurelik buğday, kuru fasulye, susam, fındık, fıstık, ceviz, kuru kayısı, kuru incir, su, pekmez ile yapılmaktadır.

Ramazan ayına girmeden yufka ekmeği yapıldığı, ramazan ayı için erzak alışverişinin yapıldığı, imkânlar doğrultusunda küçükbaş hayvan kesilip kavurma yapılmaktadır. İftar yemeklerine mutlaka misafir davet edilmektedir. İftar davetinde yemeklerden kuru fasulye, pilav, kavurma, mehir çorbası, mercimek çorbası, içli köfte, taze fasulye, Adıyaman tavaşı, sarımsaklı bulgur pilavı lahmacun, sarma-dolma, el açması ya da hazır baklava, şililik tatlısı, sütlaç, pekmez şerbeti yapılmaktadır.

Ramazan Bayramı “Şeker Bayramı” olarak da tanımlanmaktadır. Bayrama yaklaşık bir hafta önceden bayram hazırlığı başlanmaktadır. Kadınlar bir araya gelerek imece usulü ile bayram tablaması (kılori aydı), ev baklavası, burma tatlı ve bunun yanında sütlaç, kadayıf yapıp bayramlaşmaya gelen kişilere şeker, kolonya ile ikram edilmektedir. Baklava ile yoğurt beraber ikram edilmektedir. Ramazan Bayramının ilk günü kahvaltıda yemek yenildiği bunların kızartma sulusu, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, kavurma, Adıyaman tavaşı, kuru fasulye, taze fasulye, nohut sulusu, pilav yapıp ikram edilmektedir. Arefe günü kadınlar bayram namazından sonra erkekler mezarlık ziyareti gitmektedir.

Kurban Bayramı’nda kurban kesildikten sonra mutlaka ciğer kavurması ya da et kavurması yapılmaktadır. Kurban üçe bölündüğü bir payı kurban kesemeyen kişilere dağıtıldığı, bir payı kurban kesen kişi evine ayırdığı, bir payı ise kavurma yapılarak

bayramlaşmaya gelen misafirlere ikramda bulunmaktadır. Bayramlaşmaya gelen misafirlere şeker, kolonya ve kavrulan etten ikram edilmektedir. Kurban Bayramı'nda bayram tablaması yapılmadığı tespit edilmiştir.

Yedinci başlıkta mutfakta kullanılan araç ve gereçler incelenmiştir. Yörede kullanılan araç gereçlere örnekler verilmiş ve tanımları yapılmıştır. Mutfakta aktaracak, büyük sini (tepsi), çiğ köfte leğeni, ekmek tahtası, elek, güveç, kevgir, kıyma makinesi, küp (küz), lenger (geniş sahan), merdane, oklava, saç, teşt (leğen), uzun tahta kaşık, araç gereçler kullanılmaktadır.

Sekizinci başlıkta Adıyaman yöresinde yapılan dönemsel hazırlıklar incelenmiştir. Yapılan çalışmada Eylül ayında kış hazırlıklarının başladığı tespit edilmiştir. Bastık, bulgur, kavurma, konserve, meyve-sebze-ot kurutması, pekmez, pul biber, peynir, salça, tereyağı, turşu gibi ürünler yapıldığı yapım aşamaları anlatılmış ve yapılan bazı ürünler görsellerle desteklenmiştir. Kavurma, tereyağı gibi ürünlerin kış hazırlığı olarak pek yapılmadığını neden olarak günümüz koşullarında ürüne erişimin kolay olması bulgusu elde edilmiştir.

Dokuzuncu başlıkta Adıyaman yöresinde tüketilen bazı bitkiler incelenmiştir. Yörede ebegümeci (dollik), körmən (sirim), kuşkuş otu (nanecik ya da nanecük), semizotu (pir pirim ya da pır par), su teresi (çıldırım ya da kuzzık), tüylü nane (punk ya da yarpuz) otları tüketilmektedir. Yörede bu bitkiler çoğunlukla soğanla kavurarak ya da hıtap yemekleri yaparak tüketilmektedir. Nane ve kekik gibi otları kurutarak baharat amaçlı kullanıldığı, rezene otunu ise bayram tablamasında, peksimet hamuru ve bebeklerin gaz sancısı için kullanıldığı tespit edilmiştir.

Çalışmanın son bölümünde Adıyaman yöresinde yapılan yemeklere değinilmiştir. Adıyaman yemekleri, çorbalar, yemekler, tatlılar, salata- cacık ve ekmek çeşitleri beş gruba ayrılmıştır. Çorba grubunda yörenin çok sıcak olmasından dolayı en çok yaz mevsiminde meyir ve dövme çorbası tüketilmektedir. Yörede Alaca çorbası, Dövme çorbası, Kara çorba, Malhute çorbası, Mercimek çorbası, Meyir çorbası ve patlıcanlı çorbaları tüketilmektedir. Yöre halkı Alaca ve Mahlute çorbasının günümüzde eskisi gibi tüketilmediği neden olarak yeni nesil gençlerin bu yöresel çorbaların damak tatlarına uymadığı bulgusu elde edilmiştir.

Adıyaman yöresel yemekleri incelediğinde yemeklerin ana teması et, tahıllar, bakliyatlar ve sebzeler oluşturmaktadır. Bu yöresel yemeklerin lezzetini arttırmak için kimyon, karabiber ve soğan ağırlıklı olarak kullanıldığı görülmektedir. Yörede en çok Adıyaman tavaşı ve köfte çeşitleri tüketilmekte olup, yemeklerin yanında mutlaka içecek olarak ayran tüketilmektedir. Köfte çeşitlerinde ise ağırlıklı olarak çiğ köfte tüketilmektedir. Yörede davet yemeklerinde kuru ya da taze fasulye- pilav, nohut sulusu- pilav, pilav üstü- kavurma, Adıyaman tavaşı- pilav, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı çoğunlukla yapılmaktadır. Yörede dana reş, tevlef gibi yöresel lezzetler yeni nesilin damak tadına uymadığı ve hazır yemeklerin yani fast food tarzı yemekleri daha çok tükettiklerinden yapılmadığı tespit edilmiştir.

Adıyaman yöresinde tatlılar incelendiğinde tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez ağırlıklı kullanıldığı görülmektedir. Aşure, bulamaç, ekmekli cemile, küncümont, şilik tatlısının yapımında pekmez kullanılmaktadır. Baklava, burma ve kadayıf tatlılarında tatlandırıcı olarak şeker kullanılmaktadır. Helvalardan ise un helvası ve irmikli peynir helvası yörede önemli görülmektedir.

Adıyaman yöresinde salata ve cacık yemeklerin yanında garnitür amaçlı tüketilmektedir. Yöre yaz mevsimi çok sıcak olduğundan genellikle semizotu cacığını buz koyarak tüketmektedir. Yarpuz salatasını özellikle öğle yemeğini geçiştirmek için tüketilmektedir.

Adıyaman yöresinde ekmek çeşitlerinde buğday unu ile yapılmaktadır. Bazlama ve tablama ekmeğini kadınlar evde odun ateşinde saçta pişirip, kahvaltıda sıcak sıcak tüketilmektedir. Yufka ekmeği kadınların imece usulü yapmakta ve akşam yemeklerinde tüketilmektedir.

Adıyaman yöresel yemeklerinin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için bu çalışma kapsamında belirlenen öneriler şu şekildedir;

- Adıyaman mutfak kültürü ve yemeklerini ulusal platformlar da tanıtım günleri ve festivaller düzenlenmeli ve katılımlar sağlanmalıdır.
- Adıyaman mutfak kültürü ve yemekleri ortaöğretimlerde seçmeli ders olarak okutulup genç kesimlerin öğrenmesi sağlanmalıdır.

- Yerel kamu ya da özel kurum ve kuruluşlar tarafından yörenin mutfak ve yemek kültürünü tanıtımı için sosyal medya aktif kullanılmalı ve kurslar düzenlenmelidir.
- Uzman kişiler akademisyenlerle işbirliği yapıp yemeklerin standart reçeteleri oluşturulmalı ve unutulmaması için gelecek nesillere aktarılması için kayıt altına alınmalıdır.
- Yerel kamu kuruluşları yöresel restoranlar hizmeti vermek isteyenler desteklenmeli ve hibeler verilmelidir.
- Yerel yayın kuruluşları yöresel yemekleri tanıtımı için televizyon programları düzenlenmeli ve yöre halkına sunulmalıdır.
- Yerel yönetim kuruluşların ve İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile beraber projeler hazırlanmalı ve yöredeki kadınlara yöresel yemeklerin eğitimi verilmeli ve bu eğitimler yaygınlaştırılmalıdır.
- İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin ve yerel yönetimlerin yöresel yemeklerin tanıtılması için yarışma gibi faaliyetler düzenlenmeli ve düzenlenmesi için teşvik edici olmalıdır.
- Gelecek nesillere aktarılması ve unutulmaması için yöresel yemeklerin yazılı kaynaklara geçirmek için Kültür ve Turizm Bakanlığı ve İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri'nin çalışmalar yürütülmelidir.
- Yapılan bu araştırma ile literatürdeki boşluğun doldurması öngörülmekte olup, gelecekte yapılacak çalışmalara kaynak özelliği taşımaktadır.
- Bu alanda yapılacak araştırmalarla Adıyaman yöresel yemeklerini standart reçetelerini oluşturarak, Adıyaman yöresel yemeklerini korunmasına ve unutulmamasına katkı sağlayacaktır.
- Bu araştırma ile nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile ortaya konulabilir.
- Yapılan bu çalışma ile Adıyaman mutfak kültürü ve yemeklerini yansıttığı varsayılsa bile mikro çalışmalar ile Adıyaman kırsal kesim hakkında çok sayıda yerel çalışmalar yapılabilir. Bu bağlamda çeşitli mikro mutfak kültürü ortaya çıkabilir.

KAYNAKÇA

- 555 Sayılı KHK., 1995, “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname” RG: 27/06/1995 – 22326.
- Ademoğlu, A. (2022). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları (Doctoral dissertation, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara).
- Ademoğlu, A. ve Durlu-Özkaya, F. (2023). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 22(1): 326-349.
- Akarçay, G. Ö. (2013). Etnografların Alanda Fotoğrafi Kullanma Deneyimleri ve Çalışma Pratikleri Üzerine Bir Etnografik Çalışma. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 26: 083-128.
- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretlemeli Ürünler. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı şikayetlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi (Yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Akın, E. B., 2006, Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısısının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması Ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması, Hacettepe Üniversitesi Fen Bil. Ens. Gıda Mühendisliği ABD, Doktora Tezi, Ankara.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktan, T., (2011). Yenişehir (Bursa) köylerinin etnobotanik özellikleri, Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Manisa.

- Ali, B. a. t. u., ve Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Altay, V., Karahan, V., (2012). Tayfur Sökmen Kampüsü (Antakya-Hatay) ve Çevresinde Bulunan Bitkiler Üzerine Etnobotanik Bir Araştırma, *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi* 2(7):13-28.
- Anonymous, (2012). Yiyecek İçecek Hizmetleri. Meyve Tatlıları (811ORK079). Milli Eğitim bakanlığı. s.74. Ankara. http://hfzkml.meb.k12.tr/meb_iys_.
- Arık, M., 2003. Korkut (Muş) ilçesi ve Köylerinin Faydalı Bitkileri, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- ARLI, M., ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15.09. 2007 Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür, 143-158.
- Arlı, Mine, (1982), “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış içinde, Türk Mutfağı” Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Artun, E. (2011). Çukurova Halk Kültüründe Törenler, Bayramlar, Şenlikler. Fethiye III. Uluslararası Türk Kültürü Kurultayı, 21-23 Mart.
- Artun, E. (2011). Çukurova Halk Kültüründe Törenler, Bayramlar, Şenlikler.
- Balıkçı, Gülsen (1998). Seçim Propagandalarında ve Toplumsal Kalkınmada Halk Kültürünün Önemi, *Folklor/Edebiyat*, 1. Baskı, Ankara: Yeni Doğu Matbaası.
- Baran, Z. ve Batman, O. (2013). “Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: Sakarya örneği”, 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05-08 Aralık 2013, 1355-1367, Kayseri.
- Bayat, F., ve Cicioğlu, M. N. (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 147-155.
- Bayram, M., Öner, M. D., 2002. The New Old Wheat: Convenience And Nutrition Driving Demand for Bulgur. *World-Grain*, November, 51-53.

- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara, Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı. Ankara.
- Baytop, T., 1999. Türkiye’de Tıbbi Bitkilerle Tedavi (Geçmişte ve Bugün). Nobel Tıp Kitapevleri. (İlaveli ikinci Baskı).
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2014). “Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği”, Journal of International Social Research, 7(34), 917-928.
- Boratav, P. N. (1997). 100 Soruda Türk Folkloru, İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Bozdemir, Ç. (2019). Türkiye’de yetişen kekik türleri, ekonomik önemi ve kullanım alanları. Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences, 29(3), 583-594.
- Büyükmehmetoğlu, N. (2020). Yöresel mutfak ve gıdaların turistik ürün olarak pazarlanması: Kastamonu örneği (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Candan, E. (2017). Türklerin Kültür Kökenleri, (9.Baskı), İstanbul: Sınır Ötesi Yayınları.
- Ciğirim, N. (2001). “Batı Ve Türk Mutfağı’nın Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 28, 49-61.
- Cohen, E. (2004). Tourism and Gastronomy. Annals of Tourism Research, Yıl:31, Sayı:3, 733-733.
- Coşan, D. (2019). Bartın Mutfak Kültürü ve Yemekleri (Doctoral dissertation, Necmettin Erbakan University (Turkey)).
- Coşkun, Recai ve Remzi Altunışık ve Engin Yıldırım (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayınevi.
- Cömert, M. (2014). “Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(1), 64-70.
- Csergo, J. (2016). La Gastronomie est-elle Une Marchandise Culturelle Comme Une Autre? Chartres: Menufretin.

- Çakılcıoğlu, U. , Türkoğlu, Ğ. , Kürşat, M., (2007). Harput (Elazığ) ve Çevresinin Etnobotanik Özellikleri, Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları.
- Çalışkan, V., ve Hasan, K. o. ç. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin Ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Doğu Coğrafya Dergisi, 17(28), 193-214.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4, 100-115.
- Çetinkaya, N., ve Yıldız, S. (2018). Erzurum’un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek1), 482-503.
- Çınar, H. (1984). Sünnet düğünü. Antalya folkloru. Antalya: Akdeniz Kitapevi.
- Çolak, Ş. (2015). Osmanlı Mutfağı. Tatlılar.<https://sabancolak.wordpress.com/tatlilar-3/>.
- Dalagan, S. (2019). Çalışan kadınlarda yöresel mutfak eğitiminin yöresel yemek tüketim alışkanlıkları, tutumları ve bilgi düzeylerine etkisi (Doctoral dissertation, Necmettin Erbakan University (Turkey).
- Demir, E. (2020). Gastronomi alanında yayımlanan makalelerin bibliyometrik analizi (Master's thesis, İskenderun Teknik Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü/Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı).
- Deniz, L. , Serteser, A. , Kargıoğlu, M., (2010). Uşak Üniversitesi ve Yakın Çevresindeki Bazı Bitkilerin Mahalli Adları ve Etnobotanik Özellikleri, AKÜ Fen Bilimleri Dergisi, 57-72.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğaner, A. (2006). Osmaniye yöresinde yaşayan ulaşlı türkmenlerinin geçiş törenleri. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

- Doğdubay, Murat ve Giritlioğlu, İbrahim (2011), Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.
- Dönmez, E., Salantur, A., Yazar, S., Akar, T., & Yıldırım, Y. (2004). Ülkemizde bulgurun yeri ve bulgurluk çeşit geliştirme. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 13(1-2), 1-6.
- Du Rand, G. E., Heath, E. and Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis, Journal of Travel & Tourism Marketing, 14, 97-112.
- Durlu, Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile yunan mutfağındaki yeri, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 2009, Van.
- Durmaz, L. K., ve Fatma, K. o. ç. Evlenme Ve Çeyiz Geleneklerinde Giyim Eşyaları (Giresun ili Şebinkarahisar örneği). Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 6(2), 179-194.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 41, 47.
- Dweck, A., (2001), Purslane (Portulaca oleracea) - The Global Panacea, Personal Care Magazine, 4, 7-15.
- Ekinci, M. (2011). Adıyaman Çevresi ve Durum Raporu, Adıyaman Valiliği Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü, Adıyaman.
- Ellialtıoğlu, Ş., Sevensör, Ş. ve Sezik, E. Şanlıurfa'da Nane Tarımının Geliştirilmesi Üzerinde Çalışmalar.
- Erdek, F. (2011). Yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfak kullanımı (Master's thesis, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).

- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Erdoğdu, A. 2000. “Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri” Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2. Baskı, Ankara.
- Erk, Z. (1976). Anadolu’da Kırklama. I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri IV. Cilt içinde (101-109). Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1), 117-136.
- Eyüboğlu, İ. Z., 1988. Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü, Sosyal yay. Haziran 1988.
- Freelly, J. (2003). Türkiye Uygarlık Rehberi V, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Furkan, M. K. (2016). Adıyaman ilinde yetişen bazı bitkilerin etnobotanik özellikleri (Doctoral dissertation, Adıyaman Üniversitesi).
- Gillespie, C. ve Cousins, J. (2012). 21. yüzyıla Avrupa gastronomisi. Routledge.
- Gök, S. A. (2019). Farklı bölgelerden gelen öğretmenlerin boş zaman tüketiminde yerel mutfak tercihleri: Diyarbakır ili örneği (Master's thesis, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2), 141-160.
- Gözübüyük, M. (2012). “Adıyaman ve kültürel ortam”, I. Uluslararası Kommagene Kültür Sanat ve Turizm Sempozyumu-Tebliğler (24-25 Aralık 2010, Adıyaman).
- Güldaş, N., (2009). Adıyaman İlinde Etnobotanik Değeri Olan Bazı Bitkilerin Kullanım Alanlarının Tespiti, Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 53.

- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, cilt 26, S.1, ss. 24-30.
- Güler, Sibel ve Olgaç Serkan, (2010), “Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri” (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Günebak, Ç. T. ve Kutluay Merdol, T. (2012). *Dinler ve Beslenme*. T. Kutluay Merdol (Ed.), *Beslenme Antropolojisi I*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı’nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. *Sakarya Üniversitesi*.
- Hayaloğlu, A. A., 2008, Türkiye’nin peynirleri-Genel bir perspektif, Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye.
- Heywood, V.D. (1978). *Flowering Plants Of The World*, Oxford Üniv. Press, London, p. 239.
- Kademoğlu, O., (1999), *Çeyiz Sandığı*, Duran Ofset, İstanbul.
- Kallas, John (1996). “Edible Wild Plants From Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education”, *Association for Experiential Education 24th Annual International Conference*, 140-144.
- Kara, Y., & Akdağ, G. Suriyeli Sığınmacıların Değişen Mutfak Kültürü: Mersin, Gaziantep Ve Kilis Örneği.
- Karadağ, Ü. (2015). Datça bölgesine ait yenilebilir otların ve çiçeklerin tespiti, sağlığa faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).

- Karakan, H. İ. (2021). Gastronomi Temalı Rekreasyon Etkinlikleri. Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları, 41.
- Karakurt, E. , (2014). Kelkit (Gümüşhane) İlçesinin Etnobotanik Özellikleri, Yüksek Lisans Tezi, Erzincan.
- Kars, T. o. b. ı. Kars'ta Doğum Âdetleri.
- Kartal, A. (2017). Türk Kültürü İçinde Bozkır (Konya) Düğün Geleneğinin Değerlendirilmesi. Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, (39), 34-46.
- Kaya, İ., İncekara, N. ve Nemli, Y. (2004). Ege Bölgesi'nde sebze olarak tüketilen yabancı kuşkonmaz, sirken, yabancı hindiba, rezene, gelincik, çoban değneği ve ebegümecinin bazı kimyasal analizleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 14(1), 1-6.
- Kayabaşı, O. A. (2016). Taşeli Yöresi Tahtacılarının Geçiş Dönemlerinde Mitolojik Unsurlar. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, (78), 139-158.
- Kent, N. L., 1975. Technology of Cereals With Special Reference to Wheat. 2nd. Edition, Pergamon Press, Ny, 223, January, 1975.
- Kıbar, Osman. Türk Kültüründe Ad Verme (Kişi Adları Üzerine Bir Tasnif Denemesi). Ankara: Akçağ, 2005.
- Kivela, J. ve Crotts, JC (2006). Turizm ve gastronomi: Gastronominin turistlerin bir destinasyonu nasıl deneyimlediği üzerindeki etkisi. Konukseverlik ve turizm araştırması dergisi, 30 (3), 354-377.
- Koçman. A..1993 “ Türkiye İklimi” Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları No: 72. İzmir .
- Koşay, H.Z., Ülkücan A., (1961). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı. M.E.B. Basımevi. Ankara.
- Köksal, H. (2015). Çocuğun Sünnet Edilmesi Ve Kirvelik Geleneği. Aile yazıları/7, 199.
- Köktürk, M. (2006). Kültürün dünyası. Ankara: Hece Yayınları.

- Kudat, Ayşe (2004), Kirvelik “Sanal Akrabalığın Dün ve Bugünü”, Ütopya Yay., Ankara.
- Linden, V. D. E., McClements, D. J., Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: A Food Fad or An Interface for Science-Based Cooking?. Food Biophysics, 3 (2), 246-254.
- Mejuyev, V. (1987). Kültür ve Tarih. S. H. Yokova (Çev.), Ankara: Başak Yayınları.
- Memiş, E., & Ersoy, Y. (2014). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri.
- Mohammadi, A. (2016). Mezar-i Şerif’te Yaşayan Hazaralarda Aşura (Aşure) Geleneği.
- Nişancı, Z. N. (2012). Toplumsal kültür-örgüt kültürü ilişkisi ve yönetim üzerine yansimaları. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, 1(1), 1279-1293.
- Oğuz, Burhan (1976). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I. İstanbul Matbaası. İstanbul.
- Ögel, Bahaeddin, (1985). Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt IV, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları No: 638.
- Örnek, S. V. (1977). Türk halk bilimi. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Özçelik, H. , Balabanlı, C. , (2005). Burdur İlinin Tıbbi ve Aromatik Bitkileri, I. Burdur Sempozyumu.
- Özdemir, G. ve Altınır, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12(1), 1-14.
- ÖZER, Hasan, Özlem Turan ve Semanur Yener (2018). “Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme”, Electronic Turkish Studies, 13(12), 341-361.
- Özgen, L. Ademoğlu, A. ve Yaman, M. (2019). “Kadınların mezheplere göre ot tüketim davranışları: Adıyaman mutfağı örneği”, Proceedings Book of 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life Sport, Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019, ss.1064-1098.
- Özkan, Şeyda (2012), Anadolu Türk Folklorunda Bitki Adlarının Veriliş Hikâyeleri Üzerine Bir inceleme, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler

Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı, Konya.

Özlem, D. (2000). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. İstanbul: İnkılâp Yayınları.

Perullo, N. (ed) (2018). *University of Gastronomic Sciences Pollenzo Manifesto*. İtalya.

Polat, R., Selvi, S., Çakılcıoğlu, U., Açar, M., (2012). Bingöl semt pazarlarında satılan yabancı bitkilerin etnobotanik açıdan incelenmesi, *Araştırma makalesi*, 5/3 155-161.

Richards, G. (2001). *Gastronomy: an Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?*. In *Tourism and gastronomy* Routledge ,3-21.

Sabbağ, Ç. (2015). Adıyaman Yemek Kültürü. R. Yarullina Yıldırım (Ed.), *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* (s. 104-117). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.

Sabbağ, Ç. ve Yeşilyurt, C. (2018). “The effect of ecological food production on food culture:Example of Adıyaman”, *Fresenius Environmental Bulletin*, 27(8), 5259-5268.

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).

Samancı, Ö. (2020). *Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma*. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 31(1), 92-95.

Sarışık, M. (2019). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Detay Yayıncılık, Ankara.

Scarpato, R. (2002). *Gastronomy Studies in Search of Hospitality*, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.

Serçeoğlu, N., Boztoprak, F., ve Tırak, L. (2016). *Gastronomi Turizmi ile Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2),94-114.

- Sezgin, A. C. ve Karaman, E. E. (2021). Yeme İçme Kültürü Etrafında Oluşan Halk İnanışları. S. Kılıç (Ed.), Halkbilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme-İçme Kültürü. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Sıralı, R., Deveci, M., (2002). Bal Arısı (Apis Mellifera L.) İçin Önemli Olan Bitkilerin Trakya Bölgesinde İncelenmesi. Uludağ Arıcılık Dergisi 2(1):17-26.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
- Sormaz, Ü. (2017) Yöresel mutfak tanıtımında yerel restoranların etkisi: Konya örneği. Journal Of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2), 160-173.
- Sormaz, Ü. ve Şule, K. a. y. a. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 3(2), 304-323.
- Sürücüoğlu, Metin.S, Akman, M. 1998. “Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Modelleri”, Standart.37(439)42-53.
- Şavkay T. Medeniyet Ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı, Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü. Vehbi Koç Vakfı Yayınları-7, Mas Matbaacılık A.Ş., İstanbul - 1996. ss: 72-273.
- Şavkay, Tuğrul (2000b). Osmanlı mutfağı,1 Baskı, İstanbul: Şekerbank Yayınevi.
- Şavkay, Tuğrul (2000a). Tatlı Kitap, 1. Baskı, İstanbul: Şekerbank Yayınevi.
- Şen, Semra. “Türklerde Ad Verme Törenleri, Adların Önemi, Ad Verme ile İlgili Gelenek ve İnançlar”. Atatürk Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi 6. (2000): 153-159.
- Şengül S. ve Türkay, O. (2015). “Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması”, IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Hatay, 15 Nisan 2015.

- Tan, A., & Taşkın, T., (2009), Ege Bölgesi'nde Sebze Olarak Kullanılan Yabani Bitki Türleri (Yenilen Otlar), Meta Basım, İzmir, Türkiye, 34.
- Tanrıbuyurdu, G. (2016). Klâsik Türk Şiirinde Bir Sembol Dili Olarak" Kına". Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches, 5(1).
- Tanrısevdi, A., & Atabey, S. (2020). Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 23(1), 211-236.
- Taştemir, M. (1999) XVI. yy.'da Adıyaman (Behisni, Hısn-ı Mansur, Gerger, Kahta) Sosyal ve İktisadi Tarihi, Ankara: TTK.
- Telfer, E. (2000). The Philosophy Of Hospitableness. (C. Lashley ve A. Morrison, Dü.) In Search of Hospitality: Theoretical Perspectives and Debates, Butterworth Heinemann, Melbourne, 38-55.
- Tezcan, M.1994. "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler" (Geleneksel Ekmekçilik, Hamurışı Yemekler). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı Yayını No:14.
- Tuzlacı, E. , (2006). Şifa Niyetine Türkiye'nin Bitkisel Halk İlaçları, Alfa Yayınları, 1. Basım, Melisa Matbaacılık.
- Türk Dil Kurumu (TDK) (2023). Türkçe Sözlük. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basım Evi, 1(816).
- Uylaşer, V., & Başoğlu, F. (1996). Salça üretim aşamalarına göre bakteri ve maya florasındaki değişim ve bozulmadaki etkileri üzerinde araştırmalar. Gıda, 22(1).
- Uysal, Y. (2019). Adıyaman Halk Kültüründe Evlilik Ve Evlenme Törenleri/Marriage And Wedding Ceremonies In The Folk Culture Of Adıyaman. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 1(46).
- Uzel, R. A. (2018). "Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 55(1), 37-44.

- Üçer, M. (2013). Sivas Sofrası. S. M. Koz (Dü.) içinde, Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (s.803-835). İstanbul: Kitabevi.
- Üçer, N. (2012). Presentation of Symbolism, Reality and Virtual Reality In “MATRIX”: Semiotic Analysis of Hidden Messages. Proceedings of International Symposium on Language and Communication: Research Trends and Challenges, İzmir, Türkiye, 1905, 1916.
- Ünlüöner, K., & Işın, A. (2018). Türkiye’ye gelen yabancı turistlerin yerel yiyecekleri tüketme niyeti üzerine planlı davranış teorisi kapsamında bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 662-689.
- Williams, R. (1993). *Kültür*. (E. Başer, Çev.). Ankara: İletişim Yayınları.(Orijinali 1981’de yayımlanmıştır).
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği.
- Yaşar, S., Güler, G., Beram, A., Coşkun, D. ve Ozansoy, D. (2017). Acı Yavşan Otu (*Artemisia absinthium* L.) yaprak uçucu bileşenleri. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 8(2), 148-152.
- Yazıcı, H. Reisoğlu, S. ve Altun, F. (2012). Etnografik Araştırmacının Değerleri ile Araştırma Yöntem ve Sonuçları Arasındaki İlişki. *Journal of Life Sciences*, 1 (1): 649-657.
- Yeşil, Yılmaz (2014), *Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri (Doğum-Evlenme Ölüm Gelenekleri)* Ankara: Eskişehir Valiliği, 1. Baskı s.67.
- Yeşildal, ü. ü. y. (2018). Atalar kültürüne dair inanmaların türklerin ad verme inanç ve gelenekleri üzerindeki tesiri. *Millî Folklor*, 30(119).
- Yetişmeyen, A., Polat, G., & Doğan, H. B. (2000). Ankara piyasasında satılan civil peynirlerinin mikrobiyolojik, kimyasal ve duyuşsal niteliklerinin saptanması. *Gıda*, 26(6).

- Yıldırım, E. (2011). Tunceli Alevlerinde Sünnet Ve Kirvelik Geleneği Uygulamaları. Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 16(2).
- Yıldız, Ö. (2015). Turistik Çekim Unsuru Olarak Yerel Yiyecek – İçecek Üretimini Ekonomik Sürdürülebilirliği: Kazdağı Örneği. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı. İzmir.
- Yücel, Ersin, İlkin Yücel Şengün ve Zeynep Çoban (2012). “The wild plants consumed as a food in Afyonkarahisar/Turkey and consumption forms of these plants”, Biological Diversity and Conservation 5(2), 95-105.

İnternet Kaynakları

- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023). <https://adiyaman.ktb.gov.tr/TR-61344/cografya.html> , Erişim Tarihi: 07.05.2023.
- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023). <https://adiyaman.ktb.gov.tr/TR-61353/adiyaman-mutfagi.html> , Erişim Tarihi: 07.05.2023.
- Adıyaman Kültür Portalı, (2023). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/genelbilgiler> , Erişim Tarihi: 19.06.2023.
- Türk Dil Kurumu (2023). <https://www.tdk.gov.tr/tdk/> , Erişim tarihi: 17.05.2023.
- Türk Dil Kurumu, (2023). <http://www.tdk.gov.tr> , (12 Mart 2023).
- Türkiye Patent Enstitüsü, (2023). <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.
- Türkiye Patent Enstitüsü, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/72f646c0-2c4d-4c6b-bafd-b0a90d9935e5.pdf> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.

Türkiye Patent Enstitüsü, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ada91d1b-beeb-4698-9757-52869530f60f.pdf> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.

Türkiye Patent Enstitüsü, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8e2351b6-d411-4575-ab54-03cdc8cba5ea.pdf> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.

Türkiye Patent Enstitüsü, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d2313eee-49ba-4968-b9fb-cd3dc83cb12e.pdf> ,Erişim Tarihi: 17.06.2023.

Türkiye Patent Enstitüsü, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/850242a3-1ab7-400b-82a1-b02bf909cc54.pdf> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.

Türkiye Patent Enstitüsü,(2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/020d8487-c7e0-41a3-a3cb-70a5b3959b37.pdf> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.

Türkiye Patent Enstitüsü,(2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/366.pdf> , Erişim Tarihi: 17.06.2023.

EK-3. KATILIMCI BİLGİLENDİRME ve ONAM FORMU

Bu form Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Araştırma Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yürütülen “Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri” yüksek lisans tez çalışması için hazırlanmıştır. Çalışmaya araştırmanın bir parçası olarak katılmak isteyip istemediğinizi sormak istiyoruz.

Katılırim**Katılmam****Proje Araştırmacısı****Danışman****Yasemin Tuncer****Dr. Öğr. Üyesi Mine Erdem Büyükkiraz**

EK-4. GÖRÜŞME FORMU

ADİYAMAN İLİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ GÖRÜŞME FORMU

Demografik Bilgiler

1. Adınız:
2. Yaşınız:
3. Cinsiyetiniz:
4. Doğum yeriniz: Adıyaman
5. Yaşadığınız şehir/ kaç yıldır:
6. Medeni durumunuz:
7. Eğitim durumunuz:
8. Mesleğiniz:

Görüşme Formu

1. Adıyaman ın sofrada adabı nasıldır?
2. Adıyaman ın ait beslenme alışkanlıkları nasıldır?
3. Adıyaman iline ait yöresel yemekler nelerdir? (çorbalar, yemekler, salatalar, tatlılar)
4. Yöresel yemeğin malzemelerini ve yapım aşamasını anlatabilir misiniz?
5. Yemeklerde kullanılan kendine özgü araç-gereç var mıdır? Nelerdir?
6. Yemeklerin yöresel adları var mıdır? Nelerdir?
7. Yöresel yemeklerinizin bir hikâyesi var mıdır?
8. Yöresel yemeklerin kendine özgü bir servis şekli var mıdır?
9. Adıyaman'da özel günlerde (düğün, cenaze, bayram ve kandil gibi) gelenekler nelerdir? Anlatabilir misiniz?
10. Düğün, cenaze, bayram ve kandil gibi özel günlerde hangi yöresel yemekler yapılmaktadır? Anlatabilir misiniz?
11. Adıyaman'da dönemsel hazırlıklar yapılır mı? Nelerdir?
12. Yöresel yemekleri kimden öğrendiniz? Yemekleri ailenize öğretiyor musunuz?
13. Unutulan yöresel yemekleriniz var mıdır? Nelerdir?
14. Yöresel yemeklerin Adıyaman ilinin tanıtımı ve turizm açısından nasıl değerlendirebiliriz?
15. Ekleme istediğiniz bir şey var mı?