

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ADIYAMAN MUTFAĞININ İNCELENMESİ

Oğuz ÇAM¹

ORCID: 0000-0003-3222-3367

ÖZ

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içecek odaklı bir turizm çeşididir. Gastronomi turizminin temelini yiyecek ve içeceğe dayalı olması, turizm çeşitlendirmesi kapsamında yüksek derecede önem arz etmektedir. Bu turizm çeşidi kapsamında hem uluslararası hem de ulusal boyutta çok sayıda turistik hareketlilik sağlanmaktadır. Gastronomi turizmi sayesinde yüksek oranlarda ekonomik gelirler elde edilmektedir. Bu ekonomik gelirler zaman geçtikçe daha da artacak potansiyele sahiptir. Gastronomi turizmi konusunda yöre ve bölge mutfaklarının farklı turistik potansiyeli vardır. Bu potansiyelin açığa çıkarılması, gastronomi turizmi pratiği açısından yarar sağlamaktadır. Bu noktadan hareketle; zengin yöresel mutfağa sahip olan Adıyaman ile ilgili bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada gastronomi turizmi kapsamında Adıyaman mutfağının incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma, Adıyaman ili özelinde gastronomi turizmi açısından önem taşımaktadır. Çalışma, geleneksel derlemedir. Çalışmada Adıyaman mutfağının gastronomi turizmi açısından fazla öneme, potansiyele, çekiciliğe ve çeşitliliğe sahip olduğu bulgularına ulaşılmıştır. Çalışmada Adıyaman'ın zengin bir mutfak yapısına ve kültürüne sahip olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Sonuç olarak; Adıyaman gastronomisinin Türk gastronomisindeki yerinin değerlendirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Adıyaman, Adıyaman Mutfağı, Gastronomi Turizmi.

¹ Bilim Uzmanı, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
oguzcam911@gmail.com

Geliş Submitted: 23.08.2023- **Kabul Accepted:** 16.11.2023

EXAMINATION OF ADIYAMAN CUISINE WITHIN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM

ABSTRACT

Gastronomy tourism is a type of tourism focused on food and, beverage. The fact that gastronomy tourism is based on food and, beverage is of great importance within the scope of tourism diversification. Within the scope of this type of tourism, many touristic activities are provided both internationally and nationally. Thanks to gastronomy tourism, high rates of economic income are obtained. This economic revenue has the potential to increase over time. Regarding gastronomy tourism, region and, area cuisines have different touristic potential. Uncovering this potential is beneficial for the practice of gastronomy tourism. Starting from this point; a study was conducted on Adıyaman, which has a rich region cuisine. In this study, it is aimed to examine Adıyaman cuisine within the scope of gastronomy tourism. The study is important in terms of gastronomy tourism in Adıyaman province. The study is a traditional compilation. In the study, it was found that Adıyaman cuisine has great importance, potential, attractiveness and, diversity in terms of gastronomy tourism. The study revealed that Adıyaman has a rich culinary structure and, culture. As a result, it is recommended to evaluate the place of Adıyaman gastronomy in Turkish gastronomy.

Keywords: Adıyaman, Adıyaman Cuisine, Gastronomy Tourism.

GİRİŞ

Turizm, kültürel ve tarihi çekicilikleriyle yerkürede önemli bir hareketlilik oluşturmaktadır (Öztürk vd., 2021). Turizm hareketliliğinin artırılması için bir alan ya da yöre üzerinde turizm ile ilgili pek fazla düşüncenin ileri sürülmesi, çeşitli çalışmaların yapılması, insanlar arasında iletişim gücünün fazla olması, lisan bilmeme veya öğrenememe sorunlarının giderilmesi, ön yargıların bırakılması, ahlaki ve etik değerlere en fazla seviyede uyulması oldukça önemlidir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021b).

Turistik ürün farklılığı ve bilinirliği, hizmet kalitesinin yüksek oluşu, turistik, toplumsal ve kültürel cazibelerin çok oluşu, bir alana ya da yöreye turizm potansiyeli konusunda kayda değer avantajlar sağlamaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021b). Ayrıca bu turizm potansiyeli konusunda gastronomi alanında yaşanan gelişim ve hareketliliklerin de kayda değer payının ve etkisinin olduğu düşünülmektedir.

Gastronomiye dayalı bir turizm çeşidi mevcuttur. Bu da gastronomi turizmidir. Şehir mutfakları da gastronomi turizmi açısından önemli bir çekicilik meydana getirmektedir. Literatüre göz atıldığında; Adana, Afyonkarahisar, Antalya, Bişkek, Bolu, Burdur, Çanakkale, Çorum, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Gaziantep, Hatay, İzmir, Kars, Kastamonu, Kayseri, Malatya, Manisa, Muş, Nevşehir, Samsun, Şanlıurfa, Şırnak ve Van ile gastronomi turizmini ilişkilendiren çalışmalara rastlanırken (Alkan, 2019; Altıntaş ve Hazarhun, 2020; Aydoğdu ve Duman, 2017; Bucak ve Ateş, 2014; Buluk, 2016; Canbolat ve Çakıroğlu, 2023; Cihan vd., 2017; Çam ve Çılgınoğlu, 2021a; Çelik, 2018; Dalahmetoğlu ve Avcı, 2021; Daşdemir, 2021; Daşdemir vd., 2021; Derinalp Çanakçı, 2019; Doğan ve Yılmaz, 2022; Durusoy, 2017; Erdoğan ve Özdemir, 2018; Eren ve Alkan, 2020; Eryılmaz ve Orhan, 2021; Gazelci, 2021; Hakkıtanır ve Bulut, 2021; Karakaş, 2020; Karakaş ve Sarı Çallı, 2023; Kocabaş, 2019; Orhan, 2021; Öner ve Aydoğdu, 2017; Özer, 2021; Sabancı ve Sarıışık, 2021; Sormaz vd., 2023a; Sormaz vd., 2023b; Şahin, 2023; Şimşek ve Aytuğar, 2021; Talas, 2020; Taşkın, 2020; Türk, 2021; Ün ve Okat, 2023; Zencir, 2022); Adıyaman ile gastronomi turizmini ilişkilendiren çalışmalara ise rastlanmamıştır. Dolayısıyla bu doğrultuda çalışma yapmak istenmiştir.

Geleneksel derleme olan bu çalışmada; gastronomi turizmi kapsamında Adıyaman mutfağının incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma, genel olarak turizm alanyazını açısından

fayda sağlamaktadır. Çalışma genelinde verilen yazılı bilgiler hem tablo hem de görsel olarak desteklenmiş ve genel anlam zenginleştirilmiş ve güçlendirilmiştir.

Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi, yapısında ihtiva ettiği tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek- içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayıp tüm niteliklerinin ayrıntılı bir biçimde kavranması, uygulanması ve geliştirilip hâlihazır şartlarına uyarlanması çalışmalarını ihtiva eden bir disiplindir (Çılgınoğlu ve Çam, 2021, s. 138; Eren, 2007, s. 74). Gastronomi kelimesi etimolojik açıdan değerlendirildiğinde; Yunanca gastro ve nomos kelimelerinin birleşmesinden oluşmaktadır. Gastro kelimesi, mide anlamını taşımaktayken; nomos kelimesi de, kural, kanun veya düzenleme anlamlarını taşımaktadır. Bu nedenden dolayı gastronomi, yeme ve içme ile ilgili kural ve normlara uyumla ilgilidir. Gastronomi kelimesinin kelime anlamından yola çıkıp gastronominin nelerin, ne kadar, nerede, ne zaman, nasıl ve hangi şekilde yenilip içileceği ile ilgili tavsiye veya kılavuz özelliği taşıdığı sonucuna erişilebilmektedir (Çılgınoğlu ve Çam, 2021, s. 138; Santich, 2004, s. 16).

Turizm, ülkeleri birbirine yaklaştıran olaydır. Bu yaklaşımda gastronomi de önemli araçtır (Belpınar, 2014; Çam ve Çılgınoğlu, 2021a; Gökdemir, 2009). Gastronomi, ülkelerin kültürleri içinde de önemli bir yere ve potansiyele sahiptir (Ganter, 2004; Long, 2005; Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomi, ülkelerin mutfak kültürlerinin de yaşatılmasına katkı sağlamakta ve toplumların yiyecek- içecek kültürlerini yansıtmaktadır (Belber ve Kamış, 2022; Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizmde önemli yere sahiptir (Belpınar, 2014; Çam ve Çılgınoğlu, 2021a; Kesici, 2012). Gastronomi, turizmde kayda değer bir güdü sebebi ve seyahati güdüleyen bir ögedir. Bunda gastronominin özellikle son senelerde turizmde çekicilik ögesi olarak değerlendirilmeye başlayışının da büyük rolü ve önemi vardır (Akgöl, 2012; Sarıışık ve Özbay, 2015; Wolf, 2006). Gastronomi varış yerlerinin pazarlanmasında kayda değer rol oynamaktadır. Gastronomi birtakım varış yerleri için rekabet avantajı sağlayıp ilgili turizm alanlarını canlandırmaktadır (Kivela ve Crotts, 2005; Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomi doğal ve kültürel kaynakları yeterli seviyede olmayan alanlar için kayda değer alternatif oluşturmakta ve her türlü hava durumuna uygun olduğu ve turizmi tüm

yıla yayabildiği için de diğer varış yerlerine kayda değer katkılar sağlamaktadır. (Çılgınoğlu ve Çam, 2021; Kivela ve Crofts, 2006). Ayrıca gastronomi turistlere yerel yiyecekler aracılığı ile yerel kültürleri, yiyeceğin pişirilmesi ve yenmesine ilişkin adetleri tanımları imkânını da sunmaktadır (Kivela ve Crofts, 2009; Çılgınoğlu ve Çam, 2021).

Seneler içinde değişim ve gelişim gösteren gastronomi yeni yaklaşımların oluşmasını sağlamıştır. Gastronomi konusundaki gelişimler sağlıklı yiyecekler sunma, kültürel bağları muhafaza ederek yöresel yemeklerin varlığını devam ettirme, yemek tecrübelerini daha iyi hale getirme, tüketim maksatlı çeşitli yollar bulma gibi etkiler meydana getirmektedir. Gastronomi biliminde nörogastromi ve moleküler mutfak gibi yaklaşımlar, kişilerin gıdalardan aldıkları lezzetleri artırmaya yönelik geliştirilen trendlerdir (Çılgınoğlu ve Çılgınoğlu, 2022, s. 838; Yıldız ve Yılmaz, 2020, s. 19).

Gastronomi turizmi, daha evvel tecrübe edilmemiş bir yiyecek ve içecek tecrübesi yaşayabilmek için yolculuk güdüsü meydana getiren ve yeme-içme temelli yolculuk davranışlarının tetiklenmesine kayda değer miktarda katkı sağlayan bir turizm türüdür (Çam ve Çılgınoğlu, 2021a, s. 181; Güzel, 2016, s. 27). Diğer bir ifadeyle gastronomi turizmi, turistlerin seyahatlerini yaptıkları sürede yerel yiyecek ve içecekleri tüketmelerine, yiyecek üretim aşmalarına katılmalarına dönük motivasyon ve aktivitedir (Bezirgan ve Koç, 2014, s. 918; Çam ve Çılgınoğlu, 2021a, s. 181).

Gastronomi turizmi yalnızca yemeklerden ve restoranlardan ibaret değildir. Gastronomi turizmi; yemek programları, tur operatörleri, aşçılık okulları, bira fabrikaları, şarap bağları ve şarapçıları gibi farklı oluşumları içerisine almaktadır (Sormaz vd., 2015; Tikkanen, 2007). Bunlara ilave olarak; gastronomi turizmi çerçevesinde türlü festival ve sempozyumlar da organize edilmektedir (Bekar ve Belpınar, 2015). Başka bir ifadeyle gastronomi turizmi sunduğu olanaklarla birtakım bireylerce hayat tarzı durumuna dönüşmekte ve kişilere deney gerçekleştirme, yeni şeyler öğrenme, çeşitli kültürler ile etkileşim yaşama ve yerel mutfakları öğrenme gibi fırsatlar temin etmektedir (Gheorghe vd., 2014; Özdemir ve Dülger Altınar, 2019).

Gastronomi turizmine ilişkin çeşitli araştırmalar bulunmaktadır. Bu araştırmalardan bazıları şöyledir (Özdemir ve Dülger Altınar, 2019);

- Aslan ve Aktaş (2011), turizm ön lisans öğrencilerinin gastronomi turizmine yönelik davranış ve tutumlarının saptanmasıyla ilgili Selçuk Üniversitesi'nde anket araştırması yapmışlardır. Buna göre; öğrencilerin beslenme dersi alma hallerine bağlı olarak gastronomi turizmine yönelik tutumlarında farklılık görüldüğü sonucuna ulaşmışlardır. Buna ilave olarak; gastronomi içeriğine sahip derslerin uygulamalı olarak alınmasına ve değerlendirilen materyallere bağlı olarak da farklılık görülmüştür.
- Bucak ve Ateş (2014), gastronomi turizminin Çanakkale ilinin turizmine etkisini araştırmışlardır. Yazarlar sağladıkları datalar ışığında turistlerin gözünde Çanakkale ilinin turizm çeşitliliği yönünden zengin olduğu, buna ilave olarak; katılımcıların gastronomi turizminin yeme-içmeye ilişkin olduğu görüşünde oldukları sonucuna ulaşmışlardır. Yazarlar çalışma sonucunda Çanakkale'nin zengin kaynaklarına karşın geçiş noktası olarak kaldığı ve turizm bakımından geliştirilmesi gerektiği sonucuna varmışlardır.
- Bekar ve Belpınar (2015), turistlerin uluslarına göre gastronomi turizmine olan görüşlerini değerlendirmişlerdir. Yapılan değerlendirmeye göre; ulusa bağlı olarak turistlerin ilk sırada yiyecek, devamında ise yemek yenen ortam ile ilgili beklentileri üzerinde farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir.
- Özaltaş Serçek ve Serçek (2015), gastronomik kültürün, şehrin pazarlama ve markalaşmasına etkilerini tespit etmeyi amaçlamışlardır. Bu doğrultuda Diyarbakır ilinde gerçekleştirdikleri araştırmada alana ait yemeklerin başka illerde tanıtılmasının alanı ziyaret eden turistlerin fast food yerine yerel ürünlere yönelmelerini sağladığını, işletmelerin etkinlik sürelerine ilave olarak fiyat ve dekorun müşteri sayısını etkilediğini tespit etmişlerdir. Bununla beraber Diyarbakır ilinin gastronomik olarak tanıtımının yetersiz olduğu, genel olarak turistler tarafından bilinen yemekler olmasına karşın yalnızca kadayıfın coğrafi işarete sahip olduğu görülmüş ve başka ürünlere de coğrafi işaret alınıp bölge yemeklerinin daha iyi tanıtılmasının, bölgenin gelişmesine katkı yapacağı sonucuna varmışlardır.

- Durusoy (2017), coğrafi işaretli ürünlerin bölge halkı tarafından algılanmasını değerlendirmiştir. Yazar, coğrafi işaretlemenin ürün ve bölgenin tanıtımına katkı sağladığı, böylelikle de bölgeye iktisadi katkı yaptığı sonucuna ulaşmıştır.

Gastro turistler, gastronomi turizmi kapsamında hedeflenen ve önem arz eden turist kitesidir. Gastro turistler için bir alan ya da yörenin yerel yemekleri, gastronomi açısından en fazla cazibeye sahip olan öğelerden biridir (Çirişoğlu ve Olum, 2019). Dolayısıyla gastronomi turizminden önemli bir pay sağlamak için yerel lezzetlerin turistik açıdan tanıtılması ve pazarlanması çalışmalarına önem verilmesi, bu konuda uygun adımların atılması, çeşitli uygulamaların oluşturulması veya geliştirilmesi gerekmektedir.

Yerleşim Yeri Olarak Adıyaman

Adıyaman ili, tarihin bilinen en eski yerleşim alanlarından biridir ve birden fazla uygarlığa da ev sahipliği etmiştir. Elverişli coğrafi koşullarından ötürü tarihin her devrinde insanlar bu alanı yerleşim alanı olarak tercih etmişlerdir (Adıyaman Valiliği, 2016). Birden fazla uygarlığın yerleşim alanı olarak Adıyaman'ı tercih etmesinde su, toprak kaynaklarının tarımsal üretime elverişli olması ve iklim koşulları önemli yer tutmaktadır (Sabbağ ve Yeşilyurt, 2014; Yeşilyurt vd., 2017, s. 175).

Adıyaman'da Genel Turizm ve Gastronomi Turizmi

Adıyaman, turizm potansiyeli açısından zengin bir yerdir (Ukav, 2014, s 15). Geniş karayolu ağı, Uluslararası Adıyaman Havalimanı ile çevrede yer alan şehirlerin tümünde havalimanı olması, feribot turları ile su taşımacılığı gibi ulaşım imkânlarının olması, Adıyaman ilinin turizm erişimi yönünden kayda değer bir avantajdır (Güven ve Kaygın, 2015, s. 66). Adıyaman şehrinin marka şehir olarak tescil edilmesi, yine Adıyaman'ın ilçelerinden Kâhta'nın 2023 senesine kadar T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Kâhta Turizm Kenti olarak ilan edilmesi; başka ilçe, köy ve beldelerin taşıdığı potansiyel, turizm sektörü çerçevesinde değerlendirilmesi gereken önemli fırsatlar oluşturmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007; Ukav, 2014). Adıyaman ilinin doğal ve kültürel nitelikleri, turizm kuruluşlarının karakterini etkileyebilecek bir faktördür. Diğer taraftan doğal bitki örtüsünün yoğunluk gösterdiği bölgelerde gerçekleştirilen turizm gelişmelerinde bu avantajın güzel değerlendirildiği takdirde peyzaj tasarımının ve

misafirlerin tatil tecrübelerinin özgünlük boyutunun olumlu yönde etkilendiği de bir hakikattir (Rüzgar, 2016, s. 3).

Adıyaman, Nemrut Milli Parkı ve Roma devrine ait birden fazla kalıntı sebebiyle tarihsel, turistik bir çekim ve varış yeri merkezidir. Adıyaman'da turizm sektörünün gelişimi ve sürdürülebilirliğinin temin edilmesi için yöreye ait alternatif turizm ürünlerinin gün yüzüne çıkarılması gerekmektedir. Adıyaman gastronomisi de bu ürünlerden biridir (Dönbak ve Sabbağ, 2020, s. 144; Sabbağ, 2015, s. 106).

Adıyaman, gastronomi turizminin bölgesel kalkınma amacıyla geliştirileceği şehirlerin arasında yer almaktadır. Bundan dolayı Adıyaman, gastronomi potansiyeli bakımından şarap ve peynir temelli turizmin geliştirilmesi noktasında kayda değer bir potansiyel sahibidir (Çağlı, 2012).

Adıyaman, Nemrut Dağı ve tarihi eserleri, turistler için cezbedici olan Buhara pilavı, Besni tavası, Adıyaman çiğ köfte, içli köfte ve şıllık tatlısı gibi birden fazla lezzetiyle gastronomi turizmi kapsamında vazgeçilmez duraklardan biridir. Bu sebeple yöreye ziyaret gerçekleştiren turistler şarap turizmi için de potansiyel oluşturmaktadırlar (Bakkaloğlu, 2023; Çiçek vd., 2018).

Adıyaman etsiz çiğ köfte, Tut dutu, Kâhta narı, Kâhta bademi, Kâhta bulgur pilavı, Kâhta bademli irmik helvası ve Çelikhhan tütünü, Adıyaman'ın coğrafi işaret tescilli değerlerindedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023a). Ayrıca Besni üzümünün de coğrafi işareti bulunmaktadır. Coğrafi işaretli Besni üzümü, Adıyaman'ın farklı köylerinden hasat edildikten sonra çekirdekli kuru üzüm olarak birden fazla ülkeye ihraç edilmektedir (Bakkaloğlu, 2023; Çiçek vd., 2018). Coğrafi işaret tescilli değerler, gastronomi turizmi konusunda Adıyaman'ı önemli kılmakta ve bu kente turistik talep oluşturma noktasında büyük bir potansiyel ve avantaj sağlamaktadır.

Genel olarak belirtilen bu ifadelere ek olarak; turizmin alt alanlarından biri olarak kabul edilen gastronomi turizminin de bu kentte önemli bir potansiyeli olmakta ve bunun da etkili değerlendirilmesi gerekmektedir.

Adıyaman ili, turistik cazibeler, cazibelerin mimari ve tarihi nitelikleri ve doğal çevresi açısından kuvvetli ve gelişim potansiyeline sahip olan bir turizm alanıdır. Bu alanı ziyaret eden turistlerin buranın atmosferi ile ilgili paylaşımları, turistik cazibelere ilişkin

puanlamaları, tecrübeden tatmin olma halleri ve bölgeyi tavsiye etme niyetlerinin olumlu olması, bu kentin gelişim fırsatının varlığını kanıtlamaktadır. Buna karşın; bölgede turistik gelişim yönünden altyapı ve üstyapı yatırımları, turistik cazibelere erişim, turistik eserlerin yer aldığı alanlardaki tesisleşme ve çevre düzenlemesi, aktivite ve eğlence imkânları, çalışanların profesyonelleşmeleri, halkın turizme katılması ve bölgenin seyahat acenteleri tarafından geçiş noktası olarak konumlandırılması problemleri vardır (Arıca ve Çorbacı, 2019). Turistik alanın gelişmesi, alandaki benzersiz cazibelerin farkında olma ve kıymetini bilmekle birlikte problemleri göz ardı etmeden mümkün olacaktır (Arıca ve Çorbacı, 2019, s. 451; Özdemir, 2008). Adıyaman ilindeki turistik gelişme problemleri ulusal ve yerel yönetimler, yöresel halk ve turistik işletmeler kaynaklıdır. Bu sebeple turizm etkinliklerinin geliştirilmesi noktasında bu turizm paydaşlarına kayda değer görevler düşmektedir. Ulusal ve yerel yönetimlerin turizmin olmazsa olmazları olarak tabir edilen altyapı ve üstyapı hizmetlerini iyileştirmesi öncelikli ihtiyaçtır. Bu kapsamda turistlerin temel sorun olarak ifade ettikleri ulaşım altyapısının iyileştirilmesi, tesisleşme ve çevre düzenlemesi etkinliklerinin turistik eserlerin dokusu ve doğasına zarar vermeyecek şekilde tekrardan yapılandırılması ile alanın turizm pazarından aldığı payın artacağı bellidir. Bununla beraber bölgedeki turistik etkinlikler çoğunlukla kültür turizmi ekseninde yaşanmaktadır. Bölgedeki turistik etkinliklerin kültür temelli etkinliklere yoğunlaşmasına rağmen bölge üzerinde ilk sırada doğa, inanç ve spor turizmi olmak üzere turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesine hizmet sunabilecek cazibeler vardır. Turistik bölgedeki cazibelerin her biri kendisine has nitelik ve eşsiz yapıya sahip olduğu göz önüne alındığında; bu cazibelerin kültür ve alternatif turizm unsurları kapsamında turizme kazandırılmasıyla bölgenin rekabet gücünün geliştirilmesine katkı sağlanacaktır. Bu hususta başarı için ulusal ve yerel yönetimlerle bölgedeki işletmelerin iş birliği ve eşgüdüm içinde olması gerekmektedir. Bölgenin ve bölgedeki cazibelerin tanıtılması konusunda problemler vardır. Bundan dolayı bölgenin tanıtım ve satış eyleminde kayda değer işlev üstlenen seyahat acentelerinin bölgede turistik unsurların, etkinliklerin tanıtım ve farklılaştırılmasına yönelik desteği önemlidir. Genel itibarıyla acenteler tur güzergâhlarında Adıyaman'a geçiş noktası olarak yer vermektedir. Acenteler turistleri Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne tertip edilen kültür turları kapsamında Nemrut Dağı'na ziyaret gerçekleştirmek için bölgeye getirmekte, bu sebepten dolayı da bölgedeki turistik cazibelerin turistler tarafından bilinirliği sınırlı

kalmaktadır. Bu hususta Adıyaman'ın geçiş noktası olarak bulunduğu tur programları yerine bölgenin destinasyon olarak bulunduğu programların tertip edilmesi, turistik gelişim açısından gereklidir (Arıca ve Çorbacı, 2019).

Bölge üzerinde yer alan rekreatif (eğlence, sanat, spor, kültür vb.) faaliyet alanları yetersiz olarak görülmektedir. Bölgenin turistik destinasyon olarak pazarlanması için turistlerin tecrübelerini farklı kılacak rekreatif faaliyet alanlarının varlığı önem arz etmektedir. Bu nedenle yerel yönetimlerin ve işletmelerin rekreatif faaliyet olanaklarını destekleyen yatırımlarının artırılması, bölgede turizm faaliyetlerinin geliştirilmesine katkı sunacaktır. Ayrıca işletmelerin çalışanlarının kabiliyet ve yeterlilikleri hususunda da birtakım problemler vardır. İşletmelerin çalışanlarının seçim sürecinde ücret eksenli seçimden daha çok kabiliyetli çalışanların seçimine odaklanması, iletişim kabiliyetleri ve yetkinliklerinin geliştirilmesi için çalışanlarına eğitim vermesi, bölge üzerinde sunulan turistik tecrübe kalitesinin geliştirilmesine katkı sunacaktır. Tüm bunlarla beraber yöresel halkın turizme katılmasının ve turistlerin yöresel halkla etkileşim kurma seviyesinin düşük olduğu görülmektedir. Bu hal bölge üzerindeki aktivite imkânlarının yetersiz olmasıyla ve bölgenin geçiş noktası olması nedeniyle turistler ve yöresel halk arasındaki toplumsal etkileşimi sağlayacak ortamın meydana gelmemesiyle yakından ilişkilidir. Yöresel halk ve turistler arasındaki etkileşimin seviyesinin düşük olması, yöresel halkın turizmin yararlarına yönelik farkındalığını sınırlarken, turizme karşı yaklaşımını ve duyarlılığını da kısıtlamaktadır. Bu sebepten dolayı bölgedeki turizmin gelişim dinamiklerinin canlandırılması aracılığıyla altyapı ve üstyapı yatırımlarının artırılması, kültür unsurlarına sıkışan turistik etkinliklerin farklılaştırılması, bölgenin tanıtım etkinliklerinin artırılması, turizm için gereken toplumsal ortamın oluşturulması yoluyla turistik cazibe açısından zengin olan Adıyaman'ın turistik varış yeri olması için kayda değer fonksiyon üstlenecek ve yöresel halkın turizmin iktisadi yararlarından istifade etme seviyesini ve dolayısıyla da desteğini artıracaktır (Arıca ve Çorbacı, 2019, s. 452).

Adıyaman'ın Mutfak ve Yemek Kültürü

Türkiye mutfağı, dünyanın en iyi mutfakları arasında gösterilmektedir (Çakıcı ve Eser, 2016; Çılgınoğlu ve Güner, 2021; Ertaş ve Karadağ, 2013; Kızıldemir vd., 2014). Adıyaman da, Türkiye'de yer alan illerden biri konumundadır. Bu durum da Adıyaman'a

gerek gastronomik gerekse de turistik anlamda doğrudan veya dolaylı da olsa olumlu etkiler sağlamaktadır.

Adıyaman, Baharat ve İpek yollarını da kapsadığından çok geniş bir ürün türliliğine sahiptir. Bu topraklarda uzun zaman boyunca çeşitli toplumlar yaşamış ve çeşitli kültürler oluşmuştur. İşte bu toplulukların arasındaki etkileşim, Adıyaman ilinde zengin bir mutfak kültürünün meydana gelmesini sağlamıştır. Adıyaman ilinin besin kaynakları, hayvanlardan sağlanan besinler ve onların alt ürünlerinin yanı sıra buğday, mısır, arpa, nohut, mercimek ve fasulye gibi bakliyat ürünlerinden oluşmaktadır. Yabancı ve kültür meyveleri, sebzeler ve doğada yetişen yabancı otlar çok fazla tüketilmektedir. Hamur ve hamurun farklı baharatlar ile karıştırılıp hazırlanan kuru ve sulu biçimleri pek sevilmektedir. Tatlı olarak üzüm suyundan hazırlanan tatlılar rağbet görmektedir. Kış aylarına saklanan birtakım tatlılar da üzüm suyundan yapılmaktadır (Tuzcu Ünsal, 2017).

Kültürel farklılaşmanın bir sonucu olarak Adıyaman mutfak kültüründe değişimin ve gelişimin yaşandığı gözlemlenmektedir. Bu değişim ve gelişim süreci yöre mutfağını zenginleştirmekte ve yemeklerde sebze kullanımını artırmaktadır. İktisadi duruma göre etin yerini kuru baklagiller de alabilmektedir. Ayrıca yemeklerde birtakım yabancı otlar da kullanılmaktadır (Doğan, 2007; Yemek Kültürü, 2013). Eskiden çoğu tatlı yapımında pekmez kullanılırken; bugünlerde pekmez yerine şeker kullanılmaktadır. Eski zamanlarda koruk ve sumak ekşi olarak değerlendirilirken; şimdilerde sıklıkla limon değerlendirilmektedir. Eski zamanlarda ağırlıklı olarak tereyağ ve eritilerek terbiye edilen kuyruk yağı kullanılmaktayken; şimdiki zamanlarda sıklıkla ayçiçeği yağı ve zeytinyağı kullanılmaktadır (Tuzcu Ünsal, 2017).

Farklı etnik gruplara üye ve türlü inançlara sahip olan kişilerin etkileşimi, Adıyaman mutfak kültürüne etki etmektedir. Mutfak kültürü kapsamında meyve-sebze, buğday, mercimek, nohut, koyun, sığır ve keçi etinin yoğun şekilde yendiği bilinmektedir. Gaziantep ve Şanlıurfa gibi kentlere komşuluk yapan Adıyaman, bu kentlerin mutfak kültürlerinden esinlense de kendine özgü pişirme metotları ve çeşitli yemek adlarıyla öne çıkmaktadır. Kuyruk yağının bol kullanımı, yöre mutfağının karakteristik niteliklerindedir (Aksoy, 2021; Aksoy ve Sezgi, 2015; Çelik ve Aksoy, 2017; Çelik, 2018; Çelik vd., 2020; Çıldam, 2021; Erkol ve Zengin, 2015; Gökırmaklı vd., 2017; Özyılmaz vd., 2014; Pulluk, 2022, s. 15; Sabbağ, 2015; Yeşilyurt vd., 2017).

Adıyaman’da çeşitli inançların, etnik grupların yer alması, coğrafyasında oluşan ürünler çeşitli ve zengin bir yemek kültürünün meydana gelmesini sağlamıştır (Dönbak ve Sabbağ, 2020, s. 144; Sabbağ, 2015, s. 106). Çeşitli inançlar, etnik gruplar, Adıyaman yemek kültürünü etkilemekte ve buna zenginlik katmaktadır. Buna rağmen Adıyaman yemek kültürü, iklim farklılığı, yeme alışkanlıkları ve teknolojik gelişimler gibi etmenlerden etkilenip değişim içerisine girse de çoğu toplulukta inanç ve etnik grup ayırımı yapılmaksızın yöre halkı tarafından değerlendirilmektedir (Sabbağ, 2015; Yeşilyurt vd., 2017, s. 175). Bu düşünceye ek olarak; yöre üzerinde yetişen ürünler büyük oranda geleneksel yemek kültürüne yansımakta (Dönbak ve Sabbağ, 2020, s. 144; Sabbağ, 2015, s. 106), türlü inanç gruplarından ve etnik gruplardan farklı kültürel ve gastronomik izler taşımaktadır.

Adıyaman mutfağı yalnız bir ürün üzerine kurulu yemek kültürünü kapsamamaktadır. Bunun sebebi, alanın bölgeler arası bir birleşme niteliği göstermesidir. Ayrıca Adıyaman’ın zengin ve bir o denli lezzetli olduğu düşünülen yiyecekleri doğal, kültürel ve tarihsel cazibelere katkı yapıcı ve turistlerin en yüksek seviyede zevk almalarını sağlayıcı bir nitelik gösterebilmektedir. Coğrafi konumundan ötürü hem Doğu Anadolu Bölgesi hem Güneydoğu Anadolu Bölgesi hem de Akdeniz Bölgesi’nin ürünlerini ve yemeklerini Adıyaman mutfağında görmek mümkündür. Adıyaman’da; sebze yemekleri, Akdeniz mutfağını; et yemekleri ve hamur işleri, Doğu Anadolu mutfağını; etli köfteler ise, Güneydoğu Anadolu mutfağını yansıtmaktadır (Cebe, 2016; Doğan, 2007).

Adıyaman, çok eski, derin, zengin ve yöresel bir yeme-içme kültürüne sahiptir (İpekyolu Kalkınma Ajansı [İKA], 2015; Karayiğit ve Güçlü Nergiz, 2020; Yeşilyurt vd., 2017). Adıyaman yemek kültürü, süt, balık ve et tüketiminden tahıllara; meyvelerden sebzelerin tüketimine kadar olabildiğince zengin durumdadır (Yeşilyurt vd., 2017). Adıyaman’da yerel yemek kültürünün turizm amaçlı değerlendirilmesiyle ürün türülülüğünün sağlanıp bölge turizmi kapsamında avantaj sağlanacağı düşünülmektedir (Yeşilyurt vd., 2017, s. 181).

Bölgede üretilen yöresel ürünlerin yemeklerde kullanılması, o toplumun yemek kültürünün birincil kaynağı durumundadır. Bu açıdan bakıldığında; çevresel faktörlerin Adıyaman’ın yemek kültürünün meydana gelmesinde etkin olduğunu söylemek mümkündür. Adıyaman, baraj kenarında yer almakta ve bu kentin geniş ovalarında

kendine özgü ürünler yetiştirilebilmektedir. Bu sayede meyve, sebze, et, süt, balık, tahıllar gibi ürünler bölge halkı tarafından sıklıkla tüketilebilmektedir (Sabbağ ve Yeşilyurt, 2018). Güneydoğu Anadolu'nun bulgur üretim ve tüketim eyleminin fazla olduğu bir alan olması sebebiyle Adıyaman'da bulgur ve simit ismi verilen köftelik ince bulgurdan meydana getirilen buğday ürünleri belli başlı besin kaynakları olarak görülmektedir. Yöreye has hazırlanan yemeklerden olan dolmalı köfte yarmadan, içli köfte ve çullu köfte simitten, tarhana döğmeden yapılmaktadır. Adıyaman sofralarının vazgeçilmez ögesi çoğunlukla bulgurdan yapılan pilavdır. Yöreye has pilavlar yapılırken pilava çoğunlukla et ya da alana has yabancı otlar ve sebzeler ilave edilmektedir. Adıyaman'ın kendine özgü en kayda değer yemeği, etsiz ve etli çiğ köftedir (Öncü, 2016; Sabbağ, 2015; Yeşilyurt vd., 2017; Yeşilyurt, 2022).

Sabbağ ve Yeşilyurt (2014), Adıyaman'ın yerel yemek kültürünü araştırmak ve geleneksel yemek kültürünü göz önüne sermek amaçlı yaptıkları çalışmalarında; buğday, mercimek, nohut, meyve, sebze, keçi, sığır ve koyun etinin Adıyaman yemek kültüründe geniş bir yere sahip olduğunu vurgulamışlardır. Bu çalışmada eskiden gerçekleştirilen ve hâlihazırda da gerçekleştirilmeye devam eden yerel yemeklerin neler olduğu araştırılmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre; eskiden gerçekleştirilen geleneksel yemeklerden en sık yapılan çorbalar; tevleve çorbası, tırşık çorbası, meyir çorbası, yemekler; kavurmalı ve tereyağlı bulgur pilavı, kollotik, hitap, ekşili köfte, içli köfte, bijerek, yarpuzlu köfte, tatlılar; şillik tatlısı, peksimet, katmer, tene helvası, topak helvası, karlaç, bayram taplaması, salata olarak da; pirpirim salatasıdır. Hâlihazırda yapılmayı sürdüren geleneksel çorbalar; meyir çorbası, yemekler; kavurmalı ve tereyağlı bulgur pilavı, kollotik, içli köfte, ekşili köfte, hitap, tatlılar; şillik tatlısı, peksimet (ancak evde hazırlanmayıp dışarıdan satın alınmakta), salatalar; pirpirim salatası ve cacıklar da; pirpirim cacığıdır. Dövmeç ve kurutulmuş sebze kızartması, Adıyaman'da bulunan yöresel halkın kahvaltısının kayda değer bir kısmını meydana getirmektedir (Yeşilyurt vd., 2017, s. 175).

Anadolu'da yer alan dolmalık sebzeleri yaz mevsiminden kurutarak kış mevsimine hazırlama âdeti Adıyaman'da da vardır. Kurutulmuş dolmalık biber, patlıcan ve sarma yaprağı çeşidi ürünleri, Adıyaman kent merkezinde yerel ürünlerin satışını yapan yerlerden satın alınabilmektedir. Bunun yanında yöreye has isot biber, pul biber ve başka

baharatlardan da satın alınabilmektedir. Yine Adıyaman ilçe ve köylerinde yöre halkının hazırladığı tereyağ, peynir gibi kahvaltılık ürünler de satın alınabilmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023a; Kibar, 2023). Genel olarak değinilen bu hususlar, Adıyaman mutfak ve yemek kültürünün tanınması noktasında katkı sağlamaktadır.

Adıyaman'ın Yemekleri

Adıyaman yemeklerinin temel ürünleri; lahana, biber, domates, patlıcan, kuru baklagiller ve buğday ürünleridir. Bu kapsamda başka sebzeler de değerlendirilmektedir. Yemeklerde genellikle maydanoz, salça, soğan, sarımsak, kuru nane, pul biber ve başka baharatlar tat verici olarak değerlendirilmektedir. Yemekler çoğunlukla etli olarak yapılmaktadır. Bulgur ve simitle (ince bulgur) yapılan yiyeceklerin çok olması, dikkatleri üzerine toplamaktadır (Cebe, 2016, s. 158; Doğan, 2007; Sucu, 2008, s. 82).

Adıyaman yemeklerinin kendisine has bir damak tadı bulunmaktadır. Yemeklerde lezzete önem verilmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023b). Adıyaman'da birden fazla yemeğin yapımı zaman almakta ve ince uğraş gerektirmektedir. Adıyaman'da yemek yapımında değerlendirilen malzemelerin (pirinç, simit, yağ, bulgur, mercimek, nohut, kuru fasulye ve benzeri) iyi pişiyor olmasına dikkat edilmektedir (Lezzet Vadisi, 2023).

Başlıca Adıyaman yemekleri (çorbalar, sebze yemekleri, pilavlar, köfteler, pideler, mançalar [salatalar], cacıklar, tatlılar) tablo 1'de gösterilmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023b).

Tablo 1: Başlıca Adıyaman Yemekleri

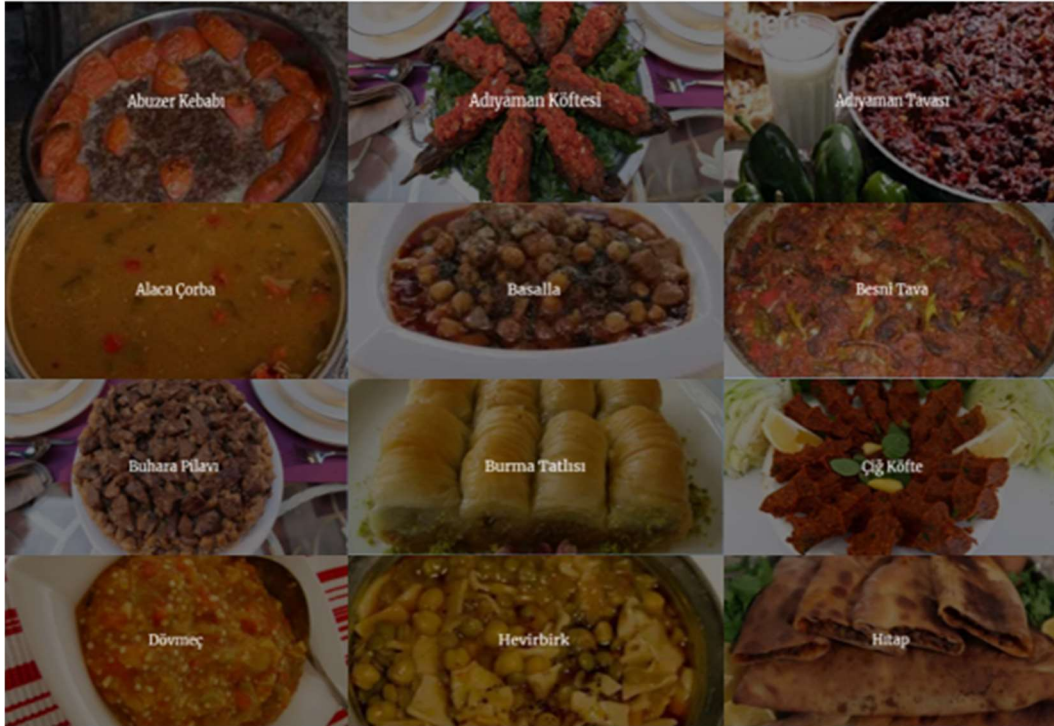
<u>CORBALAR</u>	<u>SEBZE YEMEKLERİ</u>	<u>PİLAVLAR</u>	<u>KÖFTELER</u>
Alaca Çorbası Dövme Çorbası Malhute Çorbası Mercimek Çorbası Meyir Çorbası Pıtırıtı Çorbası Tarhana Çorbası Un Çorbası Yoğurtlu Çorba	Adıyaman Tavasası Besni Tavasası Dolma-Sarma Dövmeç Parmak Kebap Yeşil Fasulye Sulusu	Çiğerli Pilav Domatesli Pilav İç Pilavı Karıştırmalı Pilav Kavurmalı Pilav Mercimekli Pilav Meyhane Pilavı Şahreli (Şehriyeli) Pilav Tavuklu Pilav	Çiğ Köfte (Etsiz) Ekşili Köfte Kavurmalı Sıcak Köfte Kel Köfte Mercimekli Köfte Soğuk Köfte Yarpızlı (Yarpuzlu) Köfte

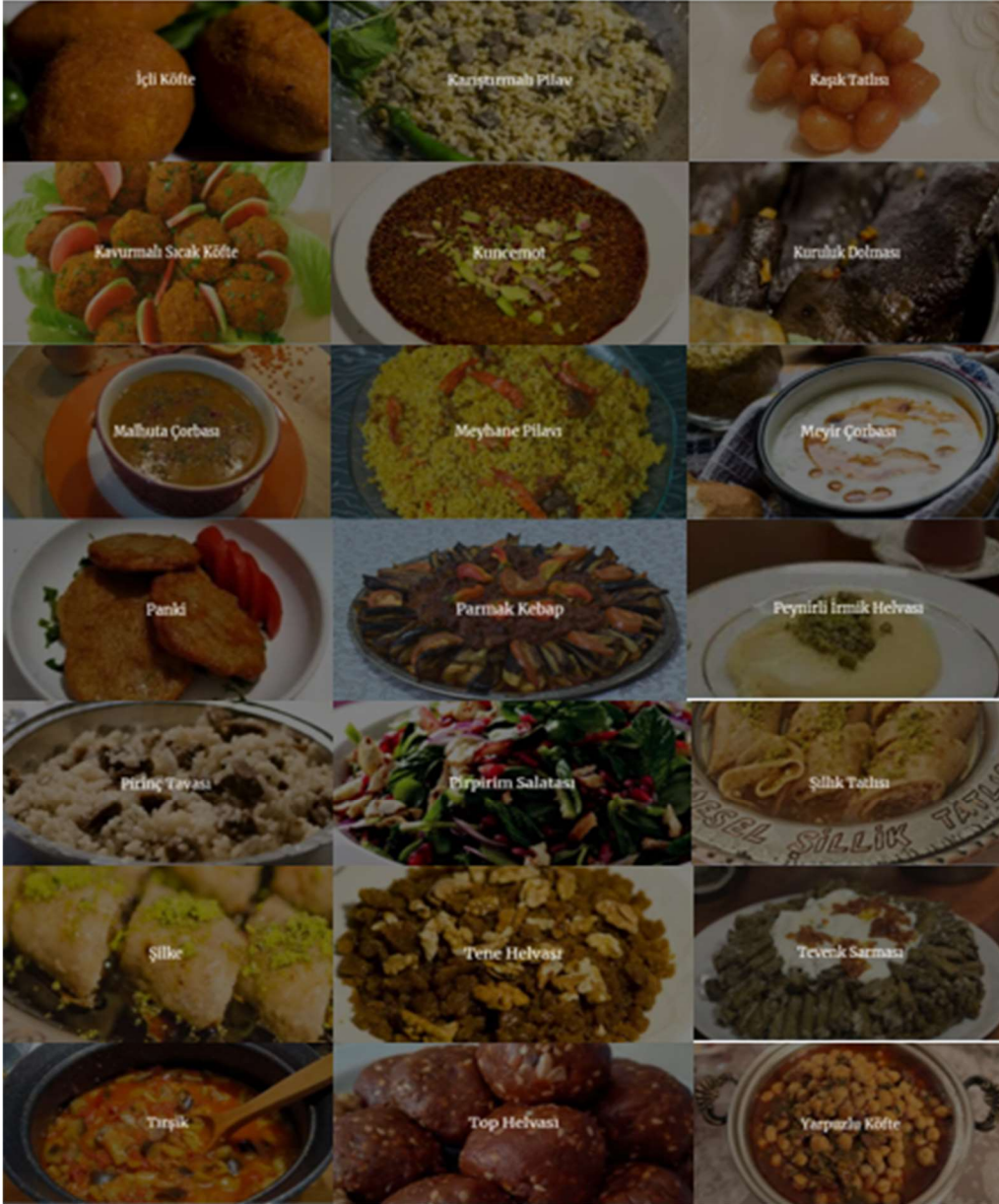
<p><u>PİDELER</u> Bazlama Besmet (Peksimet) Katmer Kavurmalı Hitap Ot Hitabı Peynirli Ekmek Semsek Taplama Tava Kılıoru</p>	<p><u>MANCALAR</u> <u>(SALATALAR)</u> Patates Salatası Pirpirim Salatası Yarpız (Yarpuz) Mancası</p>	<p><u>CACIKLAR</u> Kabak Cacığı Marul Cacığı Pirpirim Cacığı Yarpız (Yarpuz) Cacığı</p>	<p><u>TATLILAR</u> Aşure Burma Tatlısı Heside Kaşık Tatlısı Kesme Nişe Bulamacı Peynirli İrmik Helvası Şilik (Şilki) Tene (Tane) Helvası Top Helvası</p>
--	---	---	---

Kaynak: Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden (2023b) alınarak tablolaştırılmıştır.

Tablo 1’de başlıca Adıyaman yemeklerine (çorbalar, sebze yemekleri, pilavlar, köfteler, pideler, mancalar (salatalar), cacıklar ve tatlılara) yer verilmiştir. Buna göre; çorbalar dokuz, sebze yemekleri altı, pilavlar dokuz, köfteler yedi, pideler dokuz, salatalar üç, cacıklar dört, tatlılar on adet ürün olarak görülmektedir.

Adıyaman mutfağının yemeklerinden bazıları aşağıdaki şekilde (şekil 1) birleştirilmiş olarak göstermek istenmiştir.





Şekil 1: Adiyaman Mutfağının Yemeklerinden Bazıları

Kaynak: Şekiller, Turkey Outdoor'dan (2021a; 2021b) alınarak birleştirilmiştir.

Adiyaman Mutfağının yemeklerinden bazılarına ilişkin çeşitli açıklamalar aşağıda maddeler halinde ifade edilmektedir (Turkey Outdoor (2021a; 2021b):

- Abuzer Kebabı: Kuru soğan, sarımsak, domates ve kıyma birleştirilerek yapılmaktadır.

- Adıyaman Köftesi: Adıyaman köftesi közlenmiş, kabukları ve sapları alınmış patlıcanın dışının kuzu ve dana etiyle harmanlanıp çevresine sarılarak fırınlanmasıyla sağlanmaktadır. Bu köftenin yapımında köfte harcı da değerlendirilmektedir.
- Adıyaman Tavası: Domates, biber, kuşbaşı koyun eti, kuyruk yağıyla hazırlanmış patlıcan ve sarımsakla hazırlanmaktadır.
- Alaca Çorba: Tereyağ, aşurelik buğday, yeşil mercimek ve nohut katılarak yapılmaktadır. Çorbanın terbiyesi tarhun, salça ve pul biber ile yapılmaktadır.
- Basalla: Temel içeriği nohut ve kıyma olan köfte ve yemektir. Basalla bol etli ve yağlı pişirilmektedir. Bu yemeğe kılolitik, kolotik de denilmektedir.
- Besni Tava: Bu yemeğe kuzu eti, soğan, biber, patlıcan, sarımsak, domates, patates ve bölgeye uygun diğer bazı sebzeler katılmaktadır. Bu yemeğin yapımında geniş tepsi ve tavalarda değerlendirilmektedir.
- Buhara Pilavı: Bu yemek baldo pirinç, nohut ve kuzu etiyle hazırlanmakta, renkli sebzelerle süslenmektedir. Nohut ve kuzu kavurma ile kaplanan bu pilavın içerisine bol miktarda baharat da ilave edilmektedir.
- Burma Tatlısı: Bu tatlının yapımında el açması yufka kullanılmaktadır. Yufkanın içerisine Antep fıstığı veya ceviz konulabilmektedir.
- Çiğ Köfte: İnce esmer bulgur, kuru soğan ve çeşitli baharatlar ile daha çok etsiz olarak hazırlanan bir köftedir. Bulgur yoğunluklu bir yemek olan çiğ köfte yoğurulur iken soğan, salça, maydanoz, isot biber ve türlü baharatlar kullanılmakta ve lezzetlendirilmektedir.
- Dövmeç: Dövmeç yapımında sarımsak, soğan, domates, patlıcan, biber, yağ, tuz, pul biber değerlendirilmektedir. Soyulmuş patlıcan, biber ve domateslerin mikserden geçirilip püre haline getirilmesi ve ezilmiş sarımsakların üzerine eklenmesiyle oluşturulmaktadır.

- Hevirbirk: Bu yemek Adıyaman'a has bir tür erişte çorbasıdır. Bu yemeğin yapımında nohut, yufka ve mercimek kullanılmaktadır. Yemek, üstüne türlü baharatlar, salça ve soğandan yapılan sos eklenerek servis edilmektedir.
- Hıtap: Kavurmalı hıtap olarak da bilinmektedir. Kapalı pide biçiminde sunumu yapılan bu gastronomik ürünün içine yüksek oranda et kavurma ve baharat ilave edilmektedir. Yufka biçiminde açılan hamurun içine kavurulmuş soğan, sarımsak, salça ve et ilave edilip kızartılması ile yapılmaktadır. Kavurmalı hıtap içi yoğun baharatlı kavurmalı harç, dışı ise hamur ile çevrili pideyi andıran görünümüyle sunulmaktadır.
- İçli Köfte: Bu yemeğin içine maydanoz, soğan ve kıyma konulmaktadır. Dış harcında ise bulgur ve irmik değerlendirilmektedir. İrmik ve bulgur değerlendirilerek hazırlanan hamuruna maydanoz, soğan ve kıyma içeren karışım doldurularak kızartılmaktadır.
- Karıştırmalı Pilav: Bu pilav ismini et, biber, bulgur ve baharatların karışımından almaktadır.
- Kaşık Tatlısı: Yumurta, yoğurt ve limon suyunun belirli miktarlarda bir araya getirilmesiyle oluşturulmaktadır. Şerbetlenip sunulmaktadır.
- Kavurmalı Sıcak Köfte: İnce bulgur, kavurmalık et, salça, maydanoz, sarımsak, soğan ve baharatların harmanlanıp pişirilmesi ve içli köfte gibi yoğurularak küçük toplar haline getirilmesi ile oluşturulmaktadır.
- Kuncemot: Bu tatlı susam, pekmez ve unla yapılmaktadır. Tepsi içerisinde pişirilen bu tatlı soğuduktan sonra fıstık içiyle süslenip servis edilmektedir.
- Kuruluk Dolması: Kuru patlıcan ve dolmalık malzemeye hazırlanıp soğuk veya sıcak olarak servis edilebilmektedir.
- Malhute Çorbası: Bu çorba kırmızı mercimek ve pirinçle yapılmaktadır. Çorbanın üzerine dökülen tereyağlı sosla lezzet artırılmaktadır.

- Meyhana Pilavı: Bu yemek soğan, domates, biber ve bölgeye (Adıyaman) has bulgurla yapılmaktadır. Meyhana pilavı, soğan, biber, domates, kıyma ve bulgurun harmanlanması ile gerçekleştirilen bir yemektir.
- Meyir Çorbası: Bu çorba yoğurt, patlıcan, nohut, dövme ve soğan gibi ürünlerle birleştirilip oluşturulmaktadır. Özellikle kış aylarında tüketimi yapılan bu çorba pul biberli yağ eşliğinde sunulmaktadır.
- Panki: Bu yemek bir çeşit hamurlu köftedir. Fellah köftesi veya içli köfte yapmak için değerlendirilen bulgurlu hamurun küçük ve basık yuvarlaklar halinde tavada kızartılmasıyla yapılmaktadır.
- Parmak Kebap: Genellikle ekmek fırınlarında hazırlanan bu yemek domates, biber, patlıcan ve etin güveçle buluşmasıyla ortaya çıkarılmaktadır. Arzuya göre biber ve domates ile zenginleştirilen bu yemek yoğurt eşliğinde sunulmaktadır.
- Peynirli İrmik Helvası: Bu helvanın kökeni çok eski zamanlara dayanmaktadır. Helva, tuzsuz peynir ve tereyağ ile hazırlanmaktadır. Eskiden dibekte dövülen pirinçle yapılan bu helva hâlihazırda bulunmasının basit olmasından dolayı irmikle de yapılabilmektedir
- Pirinç Tavası: Bu yemek et, pirinç ve yerel baharatların karışımı ile yapılmaktadır.
- Pirpirim Salatası: Bu salata pirpirim, salatalık, domates, soğan, sarımsak, biber, ekşi, tuz ve yağ ile karıştırılarak hazırlanmaktadır.
- Şıllık Tatlısı: Bu tatlıya şıllık tatlısı, şilliki de denilmektedir. Un ve süt, krep hamuru haline dönüştürülmektedir. Oluşturulan hamur bir tavada pişirilmektedir. Daha sonra bunun içine pekmez ve tereyağ eklenmekte ve üstüne özel şerbeti dökülmektedir (bu şerbet tereyağ ve pekmezle yapılmaktadır). Tatlıya fıstık veya ceviz konursa tatlı daha da lezzet kazanmaktadır.
- Şilke: Bu tatlıya şilki, şileki, nanê kaniki, nanê kevire de denilmektedir. Baklavaya benzemektedir ancak tadı bundan farklıdır. Bu tatlının hamuru civıktır. Bu tatlı pişerken hamurunda delikler meydana gelmektedir. Bu tatlı tüketildiğinde insanların damaklarında ıslak bir tat bırakmaktadır.

- Tene Helvası: Bu helva tereyağ, nişasta ve pekmezle yapılmakta, üstü ceviz ile süslenip servis edilmektedir.
- Tevenk Sarması: Bu yemek, bulgur iç harcı konulup yapılan yaprak sarması yemeğidir. Bu yemek küçük ebatlarda sarılmaktadır. Bu yemeğin üstüne süzme yoğurt ve sos ilave edilmekte, yemek bu şekilde servis edilmektedir.
- Tırşik: Bu yemek, Adıyaman ilinin en popüler yemeklerinden biridir. Bu yemeğin yapımında sarımsak, biber, domates, patlıcan, kabak, fasulye, salça ve kuşbaşı et kullanılabilir. Tırşik ana yemek, yardımcı yemek ve meze olarak da servis edilebilmektedir.
- Top Helvası: Bu helva, topak helva olarak da bilinmektedir. Bu helva ceviz, zeytinyağı, susam, pekmez ve unun beraber kavrulmasından sonra küçük toplar haline dönüştürülmesiyle sağlanmaktadır.
- Yarpuzlu Köfte: Bu yemek nohut, bulgur, yarpuz (bir tür yabancı nane), dana kıyma ve kuşbaşı kuzu eti kullanılarak hazırlanmaktadır.

Adıyaman'da simitle (ince bulgur) yapılan çiğ köfte uzun bir zaman ev yemeği olarak değerlendirilirken; son senelerde ticari amaçlı değerlendirilen yemek olarak da sevilen lezzetler arasına girmiştir. Adıyaman mutfağının zengin köfte listesi vardır. Ayrıca bu mutfağa ilişkin köfteler üzerine kurulu inançlar da vardır. Örneğin; köfteye yoğurma işlemi uygulanırken köfte dışarıya sıçrar ise misafir geleceğine inanılmaktadır. Adıyaman mutfağında daha çok zırhtan geçirilen ve çoğunlukla çiğ köftelik et ve köftelik bulgurun temel malzemeler olduğu köftelerin sunumu yapılmaktadır. Bunların içerisinde en fazla bilinenleri ise; dolmalı (içi kıymalı), ekşili, basala, gelin yüzü, soğuk, sıcak, patlıcanlı etli, çullu, mercimekli ve kel köftedir (Aras, 2007, s. 9; Cebe, 2016, s. 158-159).

Adıyaman'da zırhtan geçirilen ve çoğunlukla çiğ köftelik et ve köftelik bulgurun temel malzemeleri olduğu köftelerin dışında yörenin kebabı ve tavaları da Adıyaman mutfağında kayda değer bir konuma sahiptir. Kentin her mahallesinde ve köşe başlarında yer alan taş fırınlar kebab pişirme hizmeti vermektedir. Şişik veya şişik da denen Besni tavası, Adıyaman tavası ve Adıyaman kebabı yöreye has ve yaz aylarında sıklıkla yenen etli yemekler arasındadır. Adıyaman'ın başka yerel yemekleri ise, panik, sarımsaklı bulgur pilavı, karıştırmalı pilav, telhev, bamya sulusu, danreş, meyir, kavurmalı hitap, ot

hıtabı (değerlendirilen otlar; hardal, nanecük, körmen ve benzeri), dövmeç, semsek, taplama, besmet ve katmer sayılabilmektedir. Tatlılardan; burma tatlısı, zeytinyağlı baklava, peynirli helva, peynirli ırmik helvası, tene helvası, top helvası, pestil, şillik ve kesme, kentin yerel tatlıları arasında yer almaktadır. Bu ürünler gastronomik üne de sahiptir. Ayrıca cevizli sucuk ve dut pekmezi de kentte sevilerek tüketilen besinler arasındadır (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023a; Aras, 2007; Cebe, 2016, s. 159).

Türk mutfağının en fazla sevilen lezzetlerinden biri olan çiğ köfte, Adıyaman yöresine aittir. Salça, bulgur ve baharatların yoğrulması ile sağlanan çiğ köfte için Türkiye'nin en ulaşılabilir lezzeti denebilmektedir. Adıyaman'da senelerdir devam eden bir fırın kültürü bulunmaktadır. Evlerde hazırlama işlemi yapılan yemekler bazen her sokak başında yer alan fırınlardaki meşe ağacı odunlu fırınlarda pişirilmektedir. Bol et ve sebzenin bulunduğu Besni tavası da bunlardan biridir. Kavurmalı hıtap, yörenin en çok yenilen yemeklerinden biridir. Görüntüsüyle ağızları sulandırmaya yeterli olan Adıyaman köfte de patlıcan yatağında ve domates sosu ile servis edilmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023a).

Genel açıdan bakıldığında; gastronomi turizminde çekim merkezi olma yolunda adım atan Adıyaman'da kavurmalı hıtap, yoğurtlu buğday çorbası, içli köfte (haşlanmış ve kızarmış), kara kavurma, Adıyaman tava, pilav, topak helvası fazla oranda beğeni toplamaktadır (İHA, t.y.; akt. Son Dakika, 2022).

Adıyaman'ın Gastronomi Etkinlikleri

Adıyaman iline ait çeşitli gastronomi odaklı etkinlikler vardır. Bunlar tablo 2'de gösterilmektedir.

Tablo 2: Adıyaman Gastronomi Etkinlikleri

ADİYAMAN GASTRONOMİ ETKİNLİKLERİ				
Adıyaman Günleri	Gastronomi	Adıyaman Festivali	Gastronomi	Geleneksel Jari Şenlikleri
Uluslararası Kommagene (Uluslararası Kommagene Festivali)	Nemrut Festivali Kâhta	Bal, Kültür Festivali	ve Turizm	Adıyaman Çiğ Köfte Festivali
Tut'ta Dut Festivali			Gölfest (Tarım, Kültür, Sanat, Turizm, Eğitim, Spor ve Yardımlaşma Festivali)	

Kaynak: Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023c), Ahen (2022), Cebe (2016), Civan (2022), FestTR (2023a), FestTR (2023b) ve Kâhta Kaymakamlığı'ndan (2015) alınarak tablolştırılmıştır.

Adıyaman'da gastronomik kapsamda önem arz eden etkinlikler vardır. Güney Doğu Anadolu'nun başka şehirlerinde olduğu gibi Adıyaman da gastronomi konusunda kayda değer lezzetler barındırmaktadır. 2019 senesinde birincisi organize edilen Adıyaman Gastronomi Günleri, yerel lezzetleri öne çıkarmaktadır. Aynı zamanda da Adıyaman'ın yöresel manada kalkınması hususunda olabildiğince kayda değer bir faaliyettir. Geçmiş zamandan gelen kültürü hâlihazırdaki damak tadı anlayışı ile birleştirerek enternasyonal arenada Türkiye'yi temsil edip yerli ekonomiyi kalkındırmayı amaç edinen Adıyaman Gastronomi Festivali her yıl farklı tarihlerde yapılmaktadır (Ahen, 2022). Geleneksel Jari Şenlikleri, Çelikhân'da 10-11 Ağustos zamanında gerçekleştirilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, 2014; akt. Cebe, 2016, s. 157). Uluslararası Nemrut Kommagene Festivali (Uluslararası Kâhta Kommagene Festivali), Adıyaman, Kâhta, Nemrut Dağı'nda düzenlenmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023c). Adıyaman'da organize edilen festival ve yöresel faaliyetlerden Uluslararası Kâhta Kommagene Festivali, 1993 senesi itibarıyla Doğu Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin tek ve ilk enternasyonal faaliyeti olarak kutlanmaktadır. Kommagene Uygarlığı'nın ismiyle organize edilen ve geleneksel hale dönüştürülen festival çerçevesinde uluslararası ve ulusal akademik, sportif ve kültürel faaliyetler

gerçekleştirilmektedir. Festivalde uluslararası, ulusal ve yöresel seviyede gerçekleştirilen faaliyetler şehir, bölge ve ülke tanıtımına kayda değer katkılar sağlamaktadır (Cebe, 2016; Kâhta Kaymakamlığı, 2015). Uluslararası Nemrut Kommagene Festivali çerçevesinde açıklamalar yapan Kâhta Kaymakamı Selami Korkutata, “*Festivalde yapılan yemeklerin tarifleri metaverse üzerinde NFT olarak yayımlanıyor. Bu anlamda da Türkiye’deki ilk festivaldir*” demiştir (Civan, 2022). Bu ifade genel olarak önemli ve dikkat çekici bir durumun altını çizmesiyle gastronomi festivali konusunda ön plana çıkmaktadır. Zira ilk olmak, değer arz etmekte ve akılda kalıcı olmaya katkı sağlamaktadır. Bu kapsamda ise Nemrut Gastronomi Festivali, teknoloji noktasında kayda değer bir gelişme elde etmekte ve önemini açığa çıkarmaktadır. Bal, Kültür ve Turizm Festivali, Çelikhhan’da 13-16 Ağustos zamanında gerçekleştirilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, 2014; akt. Cebe, 2016, s. 157). Adıyaman Çiğ Köfte Festivali, Adıyaman Altınşehir Mansur Yardımcı Stadyumu’nda 12-14 Ekim zamanında gerçekleştirilmektedir (FestTR, 2023a). Tut’ta Dut Festivali, Tut Kaymakamlığı ve Tut Belediyesi iş birliğiyle Tut’ta temmuz ayında düzenlenmektedir (FestTR, 2023b). Gölfest (Tarım, Kültür, Sanat, Turizm, Eğitim, Spor ve Yardımlaşma Festivali), Gölbaşı’nda ekimin ilk haftasında gerçekleştirilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü, 2014; akt. Cebe, 2016, s. 157). Kentte organize edilen etkinliklerin turizm bakımından cazibesini artırabilmek için yörenin sahip olduğu başka turistik ürünlerle uyumlarının sağlanarak turistik ürün paketi haline getirilmesi gerekmektedir. Bunun için ilk sırada yöresel halk olmak üzere kamu ve özel sektör kuruluşlarında gereken bilincin meydana getirilmesi gerekmektedir. Ayrıca yöresel faaliyetlerin yurt içi ve yurt dışı tanıtımının gerçekleştirilerek yeterli talebin ortaya çıkarılabilmesi amacı ile çalışmaların gün yüzüne çıkarılması gerekmektedir (Cebe, 2016). Böylelikle Adıyaman’ın gastronomi turizmi talebinin daha da artması beklenmektedir.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma geleneksel derleme formatında bulunmaktadır. Çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Adıyaman mutfağını incelemektir. Çalışma, Adıyaman ili özelinde gastronomi turizmi açısından önem taşımaktadır.

Adıyaman zengin bir mutfak yapısına ve kültürüne sahiptir. Adıyaman mutfağında genel olarak; et, sebze ve baharatlar yoğun olarak değerlendirilmektedir. Adıyaman mutfağına ait önemli çorbalar, sebze yemekleri, pilavlar, köfteler, pideler, mancalar (salatalar), cacıklar ve tatlılar vardır (çorbaların dokuzu, sebze yemeklerinin altısı, pilavların dokuzu, köftelerin yedisi, pidelerin dokuzu, salataların üçü, cacıkların dördü, tatlıların da onu Adıyaman mutfağında ön plana çıkmakta ve önemli olarak görülmektedir). Bunlar gastronomik yönden büyük değer ve potansiyel teşkil etmektedir. Adıyaman mutfak kültüründeki çeşitlilik ve çekicilik gastronomi alanında kendini belli etmektedir. Bu zengin mutfak yapısı ve kültürü, Adıyaman'ın gastronomi turizmi potansiyelini ve gelişimini olumlu yönde etkilemektedir. Adıyaman'da bulunan gastronomik ve kültürel değerler, bu şehrin markasının tanıtılmasında, mutfak kültürünün tanınması ve tanıtılmasında etkilidir.

Adıyaman güçlü bir gastronomi turizmi potansiyeline sahiptir. Bunda kendi yöresel mutfağının önemi büyüktür. Adıyaman mutfağı gastronomi konusunda hem birtakım diğer alanları etkilemekte hem de birtakım diğer alanlardan etkilenmekte, bu durum da gastronomik ve kültürel anlamda önemli gelişimlerin ve etkileşimlerin sağlanmasına katkı sunmaktadır. Bu görüşe ilave olarak; Adıyaman'ın yöresel mutfağı, genel turistik çekim noktası oluşturma bakımından da kayda değer bir fonksiyon üstlenmektedir.

Adıyaman'da gerçekleştirilen gastronomi odaklı etkinlikler, kentin gastronomi turizmi talebinin artması noktasında önemli bir çekicilik unsurudur. Bu tür unsurlar, Adıyaman'ın gastronomi alanında ön plana çıkması ve hatırlanması durumunda pay sahibidir.

Adıyaman mutfağı ile diğer kent mutfakları göz önüne alındığında Adıyaman mutfağının kendini özel ve farklı kılan yönlerini görmek mümkündür. Adıyaman mutfağı; mutfak ve yemek kültürü potansiyeli ve kendine has yapısı, eski yerleşim alanı olması, farklı uygarlıkların gastronomik ve kültürel emarelerini taşıması ve bunu da gastronomi potansiyeline olumlu olarak yansıtması, gastronomik ve turistik anlamda farklı yöre mutfaklarını etkilemesi ve bunlardan etkilenmesi, gastronomi potansiyelini ziyadesiyle artıracak doğal kaynaklara (iklim, su, toprak vb.) sahip olması, popülerite ve pazarlama açısından kendini ön plana çıkaran gastronomik ürünlere (örneğin; çiğ köfte) sahip olması, çeşitli gastronomik etkinliklere mevcut ve muhtemel potansiyel ve önem açısından olumlu etkilerinin olması yönünden kendini diğer kent mutfaklarından özel ve

farklı kılmaktadır. Konuyla ilgili olarak Doğan'a (2007) göre de; Adıyaman, yemek türleri bakımından çevre kentlerle paralellik göstermekle beraber gerek yemeklerin yapıma biçimi gerekse de yemeklerin adları yönünden farklılık göstermektedir.

Adıyaman'ın gastronomi turizmi potansiyelini olumsuz yönde etkileyen birtakım problemler vardır. Turistik gelişim yönünden altyapı ve üstyapı yatırımları, turistik cazibelere erişim, turistik eserlerin yer aldığı alanlardaki tesisleşme ve çevre düzenlemesi, aktivite ve eğlence imkânları, çalışanların profesyonelleşmeleri, halkın turizme katılması ve bölgenin seyahat acenteleri tarafından geçiş noktası olarak konumlandırılması (Arıca ve Çorbacı, 2019), bu problemler arasında görülmektedir. Ayrıca Adıyaman ilindeki turistik gelişme problemlerinin ulusal-yerel yönetimler, yöresel halk ve turistik işletmeler kaynaklı olduğu (Arıca ve Çorbacı, 2019) ve bu hususta önemli gelişme ve iyileştirmelerin sağlanması aşamasında dikkatli davranışların sergilenmesi gerektiği düşünülmektedir. Aksi takdirde ise Adıyaman'ın turistik anlamda olumsuzluklarla karşılaşmaya devam etmesi kaçınılmazdır.

Adıyaman'ın gastronomi kapsamında fırsatları ile zayıf noktaları vardır. Bu noktalara değinilmesi, Adıyaman'ın gastronomi konusunun tartışılması açısından önemli ve gerekli görülmektedir.

Eski yerleşim alanı olması, birçok medeniyete ve kültüre ev sahipliği etmesi, birtakım kaynaklarının (su, toprak, iklim vb.) yeterli görülmesi, zengin mutfak yapısına sahip olması, bünyesi kapsamında yapılan çeşitli yemeklerin farklı bölgelerden izler taşıması ve bunu yansıtmaması, adıyla bütünleşen popüler ürünlere (çiğ köfte vb.) sahip olması, Adıyaman mutfağının gastronomi kapsamında sahip olduğu fırsatlardır.

Yerkürenin ve Türkiye'nin yemekleriyle meşhur bir alanında yer alan Adıyaman'ın, Mardin, Mersin, Gaziantep, Adana ve Şanlıurfa mutfaklarından etkilenmiş bir mutfağının olması, bu ilin kayda değer bir avantaja sahip olması demektir. Doğa, tarih, inanç turizmi hususunda önemli bir avantajı olan Adıyaman, gastronomi rotası oluşturulması ile doğa, tarih, inanç, kültür, turizm, gastronomi ve benzeri alanlarda fırsatlar meydana getirecektir. Zengin mutfağa sahip olan kentte çiğ köfte, dolmalı köfte, yoğurtlu köfte, ekşili köfte, mahlute, kuymak, külah dolması, sütlü çorba ve kulak çorbası gibi farklı yemekler ile şıllık tatlısı ilk sırada olmak üzere çok farklı tatlılar yapılmaktayken;

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne has lahmacun ve kebab türleri ile baklava çeşidi hamur tatlıları da gastronomi rotası meydana getirmek yönünden kayda değer fırsatlar sunmaktadır (İKA, 2014: s. 170-171; Güven ve Kaygın, 2015, s. 82).

Altyapı-üstyapı sorunlarının olması, turistik cazibelere erişim sorununun olması, rekreatif faaliyet sorunlarının olması, çevre düzenlemesi sorunlarının olması, tesisleşme sorunlarının olması, ekonomide yaşanan olumsuz gelişmelerden yiyecek ve içeceklerin fiyatlarının olumsuz etkilenmesi ve artışı, Adıyaman'ın gastronomi kapsamındaki zayıf noktalarıdır.

Bu çalışma;

- Gastronomi ve turizm literatürlerinin zenginleşmesi noktasında katkı sağlamakta,
- Araştırmacılar için kaynak niteliği taşımakta,
- Adıyaman mutfağının gastronomi turizmi bağlamında tanıtılmasına olanak sağlamakta,
- Adıyaman mutfağının, dolayısıyla da Adıyaman kültürünün yansıtılmasına ve anlaşılmasına destek olmakta,
- Adıyaman mutfağına ilgi gösteren yerli-yabancı gastro turistlerin meraklarının giderilmesine yardımcı olmaktadır.

Yapılan çalışmanın sonucunda;

- Yöre ve bölgelerin gastronomi turizmi potansiyelini ele alan çalışmaların sayısının artırılması,
- Şehirlerin yöresel mutfaklarının tanıtım ve pazarlanmasında yerel yönetimlerin potansiyeli, rolü, önemi ve etkilerine ilişkin uygulama çalışmalarının yapılması ya da bunların zenginleştirilmesi,
- Adıyaman'ın gastronomi potansiyeline etki eden coğrafik ve kültürel faktörlerin belirlenmesi,
- Adıyaman'da gastronominin gelişimi, bugünü ve geleceği ile ilgili çalışmaların gerçekleştirilmesi,

- Adıyaman'ı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin gastronomik hareket motivasyonları üzerine gözlem ve mülakat teknikleri uygulanarak bir araştırmanın ortaya konması,
- Adıyaman gastronomisinin Türk gastronomisindeki yerinin değerlendirilmesi,
- Adıyaman gastronomisi ile diğer il veya illerin gastronomisinin kültürel, ekonomik, tarihi, turistik ve doğal yönlerden karşılaştırılması,
- Adıyaman'da gastronomi odaklı çeşitli bilimsel ve uygulama faaliyetlerinin (kongre, sempozyum, toplantı, workshop vb.) sayı ve kalitelerinin artırılması, çeşitli yollarla (bilgilendirme yapılması, katılım ücretlerinin azaltılması, uygun ve etkili planlama ve pazarlama stratejilerinin değerlendirilmesi vb.) insanların bu tür faaliyetlere katılımlarının kolaylaştırılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023a). Adıyaman. <https://adiyaman.ktb.gov.tr/Eklenti/104982,ilbrosurleriadiyamantpdf.pdf?0>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023b). Adıyaman mutfağı. <https://adiyaman.ktb.gov.tr/TR-61353/adiyaman-mutfagi.html>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023c). Festivaller. <https://adiyaman.ktb.gov.tr/TR-61384/festivaller.html>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Adıyaman Valiliği (2016). Genel durum. <http://www.adiyaman.gov.tr/genel-durum>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Ahen, S. (2022). Adıyaman Gastronomi Rehberi. <https://www.neredekal.com/blog/adiyaman-gastronomi-rehberi/>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Akgöl Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Aksoy, İ. (2021). *Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik bir araştırma* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Batman Üniversitesi.
- Aksoy, M., Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alkan, S. (2019). *Nevşehir gastronomi turizminin gelişmişlik düzeyinin belirlenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Altıntaş, V., Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2), 13-36.
- Aras, N. (2007). Yörelerimizden, Adıyaman. *Gastro Türkiye'nin En Lezzetli Dergisi*, (42), 5-37.

- Arıca, R., Çorbacı, A. (2019). Turizm sektöründe müşterilerin bilgi üretici rolü: Adıyaman'daki turistik çekiciliklere yönelik TripAdvisor sitesinde yer alan yorumlar üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(3), 437-455.
- Aslan, H., Aktaş, N. (2011). Turizm ön lisans öğrencilerinin gastronomi turizmine yönelik tutumları ve gastronomi davranışlarının belirlenmesi. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 6(3), 363–373.
- Aydoğdu, A., Duman, S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 4–23.
- Bakkaloğlu, Z. (2023). Türkiye’deki bağ ve şarap rotalarına dair bir yolculuk. Y. Yıldırım (Ed.). *Gastronominin disiplinlerarası yolculuğu* içinde (s. 59-93). Kriter Basım Yayın Dağıtım.
- Bekar, A., Belpınar, A. (2015). Turistlerin gastronomi turizmine ilişkin görüşlerinin milliyetlerine göre değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6519–6530.
- Belber, B. G., Kamış, M. D. (2022). Gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde gastronomi rotalarının önemi. *Cukurova 8th International Scientific Researches Conference*, 15-17 Nisan 2022, Adana.
- Belpınar, A. (2014). *Gastronomi turizmine yönelik turist görüşlerinin kültürler arası karşılaştırılması: Kapadokya örneği* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Bezirgan, M., Koç, F. (2014). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda Adası örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(34), 917-928.
- Bucak, T., Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (28), 315–328.
- Buluk, B. (2016). Çanakkale ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve turizm açısından kullanılabilirliği. O. Bahar (Ed.). *17. Ulusal Turizm Kongresi bildiriler kitabı* (s. 995-1002). 20-23 Ekim 2016. Detay Yayıncılık.

- Canbolat, E., Çakıroğlu, F. P. (2023). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretleme: Samsun mutfağına yönelik bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 937-957.
- Cebe, A. (2016). *Adıyaman ilinin turizm coğrafyası* [Yayımlanmış yüksek lisans tezi]. Harran Üniversitesi.
- Cihan, A., Yılmaz, H., Denktas, S. (2017). Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından tanıtılmasında geleneksel ve yenilikçi gıda ürünlerinin kullanılması. *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal*, (Özel Sayı), 219-233.
- Civan, M. (2022). Tarih ve gastronominin birleştiği şehir: Adıyaman. <https://www.haber7.com/seyahat/haber/3226052-tarih-ve-gastronominin-birlestigi-sehir-adiyaman>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye'de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Çakıcı, N., Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue), 215-227.
- Çam, O., Çılgınoğlu, H. (2021a). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192.
- Çam, O., Çılgınoğlu, H. (2021b). Tosya ilçesinin turizm potansiyeli. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 156-175.
- Çelik, M., Aksoy, M. (2017). Şanlıurfa'da özel günlerde yapılan yemeklere yönelik bir araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(1), 136-144.
- Çelik, S. (2018). Şırnak ilinin gastronomi turizmi potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 41-51.
- Çelik, S., Ersoy, N., Besen, S. (2020). Restoran işletmelerinin yöresel yemeklere yönelik farkındalıkları: Şırnak ili örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 31-37.

- Çılgınoğlu, H., Çam, O. (2021). Gastronomi turizmi ve kültür ilişkisi. S. Kılıç (Ed.). *Halkbilimi bağlamında Türkiye’de yeme-içme kültürü* içinde (s. 135-166). Eğitim Yayınevi.
- Çılgınoğlu, H., Çılgınoğlu, Ü. (2022). Nörogastromi ve duyuların lezzet algısına etkisinin yarı yapılandırılmış görüşmelerle analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 837-855.
- Çılgınoğlu, H., Güner, D. (2021). Kastamonu gastronomik ürünlerinin Nuh’un Ambarı Projesi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2874-2892.
- Çiçek, A. Erdal, H. Ayyıldız, B. Ayyıldız, M., Erdal, G. (2018). Adıyaman ili besni ilçesinde üzüm yetiştiriciliğinin teknik ve ekonomik özellikleri. *International Congress on Agricultural and Animal Science*, 7-9 Kasım 2018, Antalya, 310-319.
- Çildam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Çirişoğlu, E., Olum, E. (2019). Türk mutfağındaki fonksiyonel gıdaların gastronomi turizmi açısından önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1659-1680.
- Dalahmetoğlu, K. B., Avcı, M. (2021). COVID-19 salgınının gastronomi turizm üzerine etkisi: Kastamonu örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(4), 645-668.
- Daşdemir, A. (2021). Van ili mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 62-75.
- Daşdemir, A., Madenci, A. B., Pekerşen, Y. (2021). Erzurum ilinin gastronomi turizmi açısından potansiyelinin değerlendirilmesi. A. Kaya, M. Yılmaz, S. Yetimoğlu (Ed.). *Gastronomide alternatif yaklaşımlar* (s. 207-219). Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları: 111.
- Derinalp Çanakçı, S. (2019). Gastronomi turizmi açısından yöresel mutfak kültürünün önemi: Kars ili örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 886-894.

- Doğan, M., Yılmaz, M. (2022). Hatay ilinin gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyinin tespitine yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(4), 1146-1164.
- Doğan, Y. (2007). Adıyaman yemek kültürü. *Mütevazı Lezzetler*, <https://lezzetler.com/adiyaman-yemek-kulturu-vt14825>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Dönbak, E. R., Sabbağ, Ç. (2020). Yiyecek işletmeleri çalışanlarının bakış açısı ile destinasyon imajı, tanıtımı ve davranışsal niyet ilişkisi: Adıyaman örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 143-156.
- Durusoy, Y. Y. (2017). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars kaşarı örneği* [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. İstanbul Haliç Üniversitesi.
- Erdoğan, S., Özdemir, G. (2018). İzmir destinasyonunda gastronomi turizmi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 249-272.
- Eren, D., Alkan, S. (2020). Nevşehir gastronomi turizminin gelişmişlik düzeyinin belirlenmesi. Ş. Aydın, Ö. Çoban, Y. Karakuş, N. Çalışkan (Ed.). *Gastronomi turizminde güncel araştırmalar* (s. 87-100). Detay Yayıncılık.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya, 73-83.
- Erkol, G., Zengin, B. (2015). Şanlıurfa'da bulunan yöresel yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama stratejilerinin şehrin turizm açısından pazarlanabilirliğine etkileri. *The Journal of Academic Social Science*, 3(9), 599-614.
- Ertaş, Y., Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Eryılmaz, G., Orhan, H. C. (2021). Elazığ ili gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 1-18.
- FestTR. (2023a). Adıyaman Çiğ Köfte Festivali. <https://festtr.com/festival/adiyaman-cigkofte-festivali/#openmore>. Erişim tarihi: 20.08.2023.

- FestTR. (2023b). Tut'ta Dut Festivali. <https://festtr.com/festival/tutta-dut-festivali/>.
Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Ganter, H. D. (2004). Changes in work organizations in French top-quality restaurants. *Business History*, 46(3), 439–460.
- Gazelci, S. C. (2021). *Gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin tespiti: Antalya Döşemealtı örneği* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. Ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12–21.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Detay yayıncılık.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69.
- Güven, B., Kaygın, E. (2015). *Adıyaman ili SWOT analizi*. Veritas Yayıncılık Dağ. San. Tic. Ltd. Şti.
- Güzel, M. O. (2016). *Şehir turizmine hizmet veren otel işletmelerinin Yeşil Yıldız kriterlerini uygulama düzeyi: Gaziantep ve Hatay illerinde bir araştırma* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Hakkıtanır, G., Bulut, Y. (2021). Samsun ilinin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), 68-88.
- İpekyolu Kalkınma Ajansı [İKA] (2014). *Aşağı Fırat Havzası Turizm Gelişim Koridoru ve Eylem Planı*.
- İpekyolu Kalkınma Ajansı [İKA] (2015). *TRCI bölgesi turizm durumu raporu*. www.ika.org.tr/upload/yayinlar/TRC1-Bolgesi-Turizm-Raporu-606054.pdf.
Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Kâhta Kaymakamlığı (2015). http://www.kahta.gov.tr/default_B0.aspx?content=196.
Erişim tarihi: 20.08.2023.

- Karakaş, D. (2020). *Adana ilinin gastronomi turizmine yönelik potansiyelinin değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Karakaş, D., Sarı Çallı, D. (2023). Adana ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 671–694.
- Karayığit, R., Güçlü Nergiz, H. (2020). Adıyaman pestilinin coğrafi işaret tescili kapsamında değerlendirilmesi. Ö. Gökkaya, İ. Kılıçaslan, B. Demir, K. Kahraman (Ed.). *International Marmara Social Sciences Congress (Imascon 2020-Autumn) Proceedings Book*. 4-5 Aralık 2020, Kocaeli Üniversitesi, Gölcük Belediyesi, Kocaeli, 445-450.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kibar, F. (2023). Adıyaman’da ne yenir? – İşte size Adıyaman mutfağının en lezzetli 12 yemeği. <https://blog.biletbayi.com/adiyamanin-yoresel-yemekleri.html/>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Kivela, J., Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: a meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Kivela, J., Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kivela, J., Crofts, J. C. (2009). Understanding travellers experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33(2), 161-192.
- Kocabaş, E. (2019). *Gastronomi turizmi çerçevesinde destinasyon marka değerinin festivaller aracılığıyla belirlenmesi: Gaziantep örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi.

- Lezzet Vadisi (2023). Adıyaman mutfağı. <https://www.lezzetvadisi.com/node/761>.
Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Long, M. L. (2005). *Culinary tourism*. The University Press of Kentucky.
- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın yöresel yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının bölge kalkınması açısından önemi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (20. Bölge Bilimi ve Planlama Kongresi Özel Sayısı), 48-62.
- Öncü, M. (2016). *Cemile: Adıyaman Yemek Kültürü* (2. Basım). Adıyaman Tanıtım Vakfı.
- Öner, S., Aydoğdu, A. (2017). Yerel halkın gastronomi turizmine karşı farkındalık ve tutumu: Kastamonu örneği. *1st International Sustainable Tourism Congress*, November 23-25, 2017, Faculty of Tourism Kastamonu University, 1050-1060.
- Özaltaş Serçek, G., Serçek, S. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizminin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 15–26.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G., Dülger Altınır, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özer, O. (2021). Kayseri'nin "UNESCO Gastronomi Kenti" olabilirliğine ve gastronomi turizmine dair paydaş görüşleri. A. Kaya, M. Yılmaz, S. Yetimoğlu (Ed.). *Gastronomide alternatif yaklaşımlar* (s. 189-206). Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları: 111.
- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., Yılmaz, D., Çılgınoğlu, H. (2021). Bir kültür turizmi destinasyonu olarak Hasankeyf örneğinde ziyaretçi memnuniyeti. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 23(2), 359-369.
- Özyılmaz, H., Aluclu, İ., Akın, T. (2014). Mutfak kültürünün geleneksel Diyarbakır evlerine sosyal ve mekânsal yansımaları. *Milli Folklor*, 26(102), 138-153.

- Pulluk, E. (2022). Kadim bir mutfak: Mezopotamya. Y. Oğan (Ed.). *Gastronomi alanında tematik araştırmalar I* içinde (s. 9-19). Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Rüzgar, H. (2016). *Adıyaman ili ve yakın çevresinin turizme yönelik rekreasyonel peyzaj potansiyelinin belirlenmesi üzerine bir çalışma* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Bartın Üniversitesi.
- Sabancı, M., Sarışık, M. (2021). Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir çalışma: Manisa örneği. *TURAR Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46.
- Sabbağ Ç., Yeşilyurt, C. (2014). Adıyaman yemek kùltürünün ekolojik gıda tüketimine uygunluğu. *Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi*, Çanakkale.
- Sabbağ, Ç. (2015). Adıyaman yemek kùltürü. R.Yarullina Yıldırım (Ed.). *Fırat'tan Volga'ya medeniyetler kavşağı* içinde (s. 104-115). Adıyaman Üniversitesi Yayınları: 13.
- Sabbağ, Ç., Yeşilyurt, C. (2018). The effect of ecological food production on food culture: example of Adıyaman. *Fresenius Environmental Bulletin*, 27(8), 5259-5268.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sarışık, M., Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Son Dakika (2022). Adıyaman, kùltür, sanat ve gastronomi turizminin başkenti olmaya aday. <https://www.sondakika.com/yerel/haber-adiyaman-kultur-sanat-ve-gastronomi-turizminin-15381030/>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Sormaz, Ü., Kırdıraliyev, N., Turdubekova, S., Turganbayeva, N., Isakova, D., Samatova, G. (2023a). Sürdürülebilir turizm kapsamında Bişkek şehrinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(2), 137-154.
- Sormaz, Ü., Özata, E., Güneş, E. (2015). Turizmde gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67-73.

- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., Büyükyıldırım, C. (2023b). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279.
- Sucu, M. (2008). *Kültürel ve turistik değerleriyle; Adıyaman*. Yeni Zamanlar Dağıtım.
- Şahin, S. Z. (2023). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2550–2565.
- Şimşek, A., Aytuğar, S. (2021). Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007). *Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı 2007-2013*. Ankara.
- Talas, M. (2020). Malatya yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of World of Turks/Zeitschrift Für die Welt der Türken*, 12(3), 279-292.
- Taşkın, Ş. (2020). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizminin yiyecek-içecek işletmesi özellikleri açısından değerlendirilmesi: Şanlıurfa ili örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Hasan Kalyoncu Üniversitesi.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721–734.
- Turkey Outdoor (2021a). Adıyaman yemek rehberi. <https://turkeyoutdoor.org/2021/09/28/adiyaman-yemek-rehberi/2/>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Turkey Outdoor (2021b). Adıyaman yemek rehberi. <https://turkeyoutdoor.org/2021/09/28/adiyaman-yemek-rehberi/3/>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Tuzcu Ünsal, A. (2017). Adıyaman mutfağı ve Cemile. <http://www.ayfertuzcuunsal.com/2017/03/adiyaman-mutfagi-ve-cemile.html>. Erişim tarihi: 20.08.2023.

- Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve SWOT analizi. *Journal of International Social Research*, 14(77), 1203-1213.
- Ukav, İ. (2014). Adıyaman ilinde kırsal turizm potansiyeli ve geliştirme fırsatları. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(51), 15-33.
- Ün, A., Okat, Ç. (2023). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(3), 488-504.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the Hidden Harvest*. Kendall/Hunt Yayıncılık Şirketi.
- Yemek Kültürü (2013). Adıyaman en meşhur yemekleri. <https://www.yemekkulturu.net/adiyaman-en-meshur-yemekleri.html>. Erişim tarihi: 20.08.2023.
- Yeşilyurt, H. (2022). Yerel halkın yöresel yemeklere yönelik farkındalık düzeyleri ve deneyim durumları: Adıyaman örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3524-3536.
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O., Özer, S. (2017). Otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemek kültürünü yaşatmak: Adıyaman örneği. F. Alaeddinoğlu, E. Cihangir, M. Şeremet (Ed.). *IWACT 2017 International West Asia Congress of Tourism Research*, 28.09.2017-01.10.2017, Van, 173-183.
- Yıldız, M., Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.
- Zencir, B. (2022). Afyonkarahisar ili gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi (ANAMEUD)*, 1(2), 13-36.