



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

* Hülya YEŞİLYURT ^a 

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 08.10.2022

Kabul Tarihi: 19.12.2022

Anahtar Kelimeler

Yöresel yemek kültürü

Yerel halk

Adıyaman

Öz

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

Keywords

Local food culture

local people

Adıyaman

Abstract

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

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

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

DOI: 10.21325/jotags.2022.1153