

**Adıyaman’da Bir Kültür Unsuru Olarak Çiğ Köfte <sup>1\*</sup>****Muhammet Fatih ALKAYIŞ**

Doç. Dr., İnönü Üniversitesi,  
Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü  
fatih.alkayis@inonu.edu.tr  
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0003-2494-9627>

**Serdal YERLİ**

Öğr. Gör. Dr., Pamukkale Üniversitesi,  
Eğitim Fakültesi, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü  
serdaly@pau.edu.tr  
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-6570-0476>

**Öz**

Adıyaman ilinin kültürünü yansıtan belli başlı unsurlar vardır. Bunlardan önde geleni çiğ köftedir. Adıyaman’da çiğ köfte için aslında “etliköfte” tabiri kullanılmaktadır. Bunun yanında “çiküfşe” şeklinde ağız söyleyişi de mevcuttur. Günümüzde etsiz olarak yapılan ve ticari amaçla satılan çiğ köfte türü sonradan ortaya çıkmış olup, gerçek Adıyaman çiğ köftesinin tadını vermemektedir. Bu çalışmada, çiğ köftenin Adıyaman toplumu nezdindeki yerini, önemini, köklü mazisini ve tüketim sıklığını görsellerle birlikte ortaya koyarken, aynı zamanda bunun yöre için ne denli önemli bir kültür unsuru hâline geldiğini de gözler önüne sermiş olacağız. Çalışmada kullandığımız görseller, Adıyaman’da öteden beri oluşmuş olan çiğ köfte kültürünün sarsılmaz önemini tasvir etmesi açısından büyük değer taşımaktadır. Çalışmamızın kapsamı Adıyaman il merkezi ile sınırlıdır. Adıyaman’da çiğ köftenin yoğrulması, yenmesi ve artakalanının değerlendirilmesi birer geleneğe tabi olup, bu durumlarla ilgili özel kavramlar ve ritüeller geliştirilmiştir. Adıyaman’da hemen her önemli gün ve olayda çiğ köfteye yer verilmesi, çiğ köftenin önemli bir kültür unsuru hâlini aldığını, insanların bu kültürden vazgeçemediklerini ve çiğ köftenin Adıyaman insanının yaşantısına yön verdiğini göstermektedir.

<sup>1</sup> Makale Geliş/Kabul Tarihi: 24.07.2020 / 10.10.2020

\* Makaledeki bütün resimler, makalenin çizeri olan Serdal Yerli’ye aittir.

*Künye Bilgisi: Alkayış, M. F. ve Yerli, S. (2020). Adıyaman’da Bir Kültür Unsuru Olarak Çiğ Köfte. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17 (2), 824-841. DOI: 10.33437/ksusbd.784527*

**Anahtar Kelimeler:** Adıyaman Ağız Ve Kültürü, Çiğ Köfte, Usuller, Görsel Sanatlar.

## **Çiğ Köfte as a Cultural Element in Adıyaman**

### **Abstract**

There are certain elements that reflect the culture of Adıyaman province. The leading one is çiğ köfte. In Adıyaman, the term “etliköfte” is the basic concept used for çiğ köfte. In addition to this, there is a dialect saying such as “çiküfte”. Today, the type of çiğ köfte that is made without meat and sold for commercial purposes has emerged later and does not give the taste of the real Adıyaman çiğ köfte. In this study, we will reveal the place, importance, deep-rooted history and the frequency of consumption of çiğ köfte in Adıyaman society together with the visuals, but also how important this has become a cultural element for the region. The images we use in the study are of great importance in terms of depicting the unwavering value of the çiğ köfte culture that has been formed in Adıyaman for a long time. The scope of our study is limited to the city center of Adıyaman. In Adıyaman, kneading, eating, and evaluating the çiğ köfte are subject to tradition and special concepts and rituals have been developed. The fact that çiğ köfte is included in nearly every important day and event in Adıyaman shows that çiğ köfte has become an important cultural element, that people cannot give up this culture and that çiğ köfte is leading the life of Adıyaman.

**Keywords:** Adıyaman Dialect And Culture, Çiğ Köfte, Procedures, Visual Arts.

(Adam)--- *Hecce hatın... ne yaptın aışama?*  
(Kadın)--- *MercimeGlí aaş!*  
(Adam)--- *Birez bu gence hazırla!*  
(Genç)--- *MercimeGlí aş bizde var ağa, gerek yoh,  
sen benim 250 kırışımı hazırla!*  
(Zülfü Yılanıcı, selametle)



Şekil 1. Yukarıdaki konuşmaları temsilen. Konuşmalar için bakınız YouTube “Yolcu Yollarda...”

## GİRİŞ

Adıyaman mutfağının kadim yemeği olan çiğ köfte, ilde genellikle herkesin bildiği ve lezzetle yapıp yediği bir gıda olmanın yanı sıra gerek isminde gerekse lezzetinde saklı bulunan esaslı bir kültürü de barındırmaktadır. Bu çalışmada, çiğ köftenin Adıyaman toplumu nezdindeki yerini, önemini, köklü mazesini ve tüketim sıklığını görsellerle birlikte ortaya koyarken, aynı zamanda bunun yöre için ne denli önemli bir kültür unsuru hâline geldiğini de gözler önüne sermiş olacağız. Çalışmada kullandığımız görseller, Adıyaman’da öteden beri oluşmuş olan çiğ köfte kültürünün sarsılmaz yerini tasvir etmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Çalışmamızın kapsamı Adıyaman il merkezi ile sınırlıdır.

Genel olarak, bir ilde yaygın biçimde kullanılan veya o ile mal olmuş olan unsurun, orada tek bir adı bulunmaz, o varlık farklı isimler veya ağız söyleyişleri ile dillendirilir. Çiğ köftenin de Adıyaman’da farklı biçimlerde adlandırıldığını görmekteyiz: “*çiküfte*; *epliküfte*”<sup>2</sup>. Bu sözler (*çiğ köfte*, *etli köfte*) gramer

<sup>2</sup> Adıyaman’da çiğ köfte isminden daha ziyade “*etliküfte*” kavramı yaygındır. Çiğ köfte için “*etliküfte*” isminin kullanılmasının nedeni çiğ köftenin yağsız et ile yapılması ve etsiz yapılan diğer köfte türlerinden (*soğuk köfte*, *mercimekli köfte*, *yumurtalı köfte*, *patatesli*

açısından sıfat tamlaması biçiminde kurulmuş kelime gruplarıdır. Çiğ (*sıfat*) + köfte (*isim*); etli (*sıfat*) + köfte (*isim*). Ayrıca, “*çiküfte*” sözcüğünde -ğ sesi düşmüş (*çiğ > çi*) ve geniş yuvarlak ünlülü “*köfte*” sözcüğü dar yuvarlak ünlülü “*küfte*”<sup>3</sup> biçimini almıştır.

Adıyaman için “*çiğ köfte okulu*” tabirini kullanmak yerindedir. Yörede çalışıp daha sonra tayinleri çıkan işçiler, memurlar veya diğer meslek erbapları Adıyaman’dan ayrılırken genelde çiğ köfte yapmayı öğrenmiş olarak yeni görev yerlerine varırlar. Öğrenmemişler ise gittikleri yerden Adıyaman’daki tanıdıklarına telefonla veya günümüzde sosyal medya üzerinden ulaşarak tarif sorarlar ve buldukları yerlerde Adıyaman çiğ köftesini yoğurmaya, Adıyaman ismini duyurmaya devam ederler.

## YÖNTEM

Adıyaman yöresinde çok yaygın olarak tüketilen ve âdeta bir kültür unsuru hâline gelmiş olan *çiğ köfte* konulu bu makalede “nitel araştırma yöntemi” uygulanmıştır. Kaynak kişiler ile görüşülmüş, literatür taraması yapılmış ve elde edilen bilgiler düzenlenerek yazıya aktarılmıştır. Bu çalışma, Türk dili ve görsel sanatlar alanlarının uzmanlarınca ortaya konmuş disiplinler arası bir üründür.

## DEĞERLENDİRME

Çiğ köftenin ülkemizde ve dünyada tanınmasında Adıyaman ilinin etkisi büyüktür. “Ülkemizin geleneksel lezzetlerinden olan çiğ köfte acı sevenler için sadece bir yiyecek değil, aynı zamanda tutkudur. Saymakla bitmeyen faydalarının yanı sıra, yapımında kullanılan malzemeler düşünüldüğünde aynı zamanda alçak gönüllü bir yiyecek olduğunu da biliyoruz” (<https://www.milliyet.com.tr>).

Bunun yanında, çiğ köftenin ortaya çıkış hikâyesi inanışa göre şöyledir: “Adıyaman yöresinde eski bir medeniyetin kralı olan Kral Nemrut, Hz. İbrahim’i tek tanrıya inandığı için yakmaya karar verir. Halkına verdiği emir ile krallıktaki bütün ağaç ve odun parçalarını büyük bir meydanda toplatır. Evlerde yemek

---

*köfte* vb.) ayırt edilebilmesidir. Çiğ köftenin temel malzemeleri şunlardır: Çekilmiş yağsız et (*eskiden çekme makinesi olmadığından et, taşa tokmak ile dövülürdü*), salça, pul biber (*kırmızı isot*), çiğ köftelik bulgur (yöresel adı “*sümüt*”), soğan, sarımsak, baharat, tuz, maydanoz (Bütün bu bilgiler için “kaynak kişi” yazılmamıştır, çünkü bunlar yörede genel olarak bilinen şeylerdir). Çiğ köftenin bir sektör hâline gelmesi sonradan ortaya çıkan bir durumdur. Bu yazıdaki amacımız çiğ köftenin kültürel boyutlarını ortaya koymaktır, ticarî boyutlarını tartışmak değildir. Yukarıdaki ağız söyleyişlerine ek olarak, K.K.11’den “*çivküfte*” tabiri de derlenmiştir.

<sup>3</sup> “*çiküfte; eflüküfte*” sözcüklerindeki “t” seslerinin durumu için makalenin sonunda yer alan “Çeviriyazı İşaretleri” kısmını inceleyiniz.

pişirmek için odun parçası kalmamıştır ve ateş yakılmasını yasaklamıştır. Hz. İbrahim'i yakmak için meydana toplanan ağaç ve odun parçaları yakılacak tek ateştir. Halk kralın emriyle günlerce tahta parçalarını meydanda toplamıştır. Dağda avlandığı için bu emirden habersiz olan bir avcı, avladığı geyiği evine getirerek eşinden pişirmesini ister. Eş, kralın ateş yakma yasağını anlatır. Avcı da çaresiz emre itaat eder. Avcı geyiğin sağ arka budunu ayırır, ince ince taşla döverek ezer. Bulgur, biber ve tuz katarak, ezdiği et ile bunları iyice yoğurur. Çiğ köftenin ilk kez bu avcı ve ailesi tarafından yapıldığı rivayet edilir” (<https://www.milliyet.com.tr>).



**Şekil 2.** Eski zamanlarda çiğ köfte

Kaynak kişilerimizden Gökhan Murat Dalyan (K.K.4), çiğ köftenin tarihi konusunda şu bilgileri verir: “Çiğ köftenin tarihi, mitolojik anlamda Hz. İbrahim’e dayansa dahi oradaki çiğ köfte ile günümüzdeki çiğ köfte birbirinden tamamen farklıdır”.<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Azınlıklar, misyonerlik ve şehir tarihi konularındaki çalışmalarıyla bilinen tarihçi Doç. Dr. Gökhan Murat Dalyan, çiğ köftenin tarihi konusunda şu ayrıntılara değinmiştir: “Çiğ köfte günümüzdeki anlamda, yani renk, tat, görsellik anlamında ilk kez 150-170 yıl öncesine dayanır. Bundan daha önce, günümüz anlamındaki çiğ köfte bulunmamaktadır. Çünkü çiğ köftenin görselini ve zeminini oluşturan domates ve biber, yeni dünyadan keşfedilerek ülkemize gelmiştir. Dolayısıyla iddia edildiği gibi, çiğ köftenin 2000-3000

Eskiden, Adıyaman’da buzdolabının bulunmadığı zamanlarda etler uzun süre muhafaza edilemediğinden çiğ köfte tüketimi daha çok kış aylarında olurmuş. Küçükbaş hayvandan çok fazla kara et (*çiğ köftelik et*) çıkmadığı için kasapların büyükbaş hayvan kesmeleri beklenirmiş. Çünkü büyükbaş hayvandan, küçükbaş hayvana oranla daha çok kara et elde edildiği bir gerçektir. Her aile, kendi kasabından alışveriş yaparmış. Bu yüzden, kasaplar çiğ köftelik eti öncelikle kendi müşterileri için ayırır ve tanımadıkları kimselere kolay kolay satmazlarmış. Örneğin, bir kimsenin alışveriş yaptığı kasapta çiğ köftelik et bittiğinde o kişi bir başka tanıdığından şöyle bir ricada bulunurmuş: “*Yav senin kasabın böyiGbaş kesmiş, sana zehmet bize senin kasabından bi kilo kara et al*”. Daha sonraları buzdolabı yaygınlaşınca Adıyaman’da çiğ köfte her mevsim yapılır olmuş.<sup>5</sup>

Bir berber kendi çırağını nasıl yetiştiriyorsa, Adıyaman insanı da çiğ köfte yoğururken kendi evladına, yeğenine veya yakınlarına leğeni tutturarak çiğ köfte yoğurmasını öğretir. Bu öğretiyi bu yolla kuşaktan kuşağa aktarılır. Gençler çiğ köfte yoğurmayı öğrendikten sonra bu görevi büyüklerden devralırlar. Adıyaman’da çiğ köfte yoğuran birçok kişinin elinin farklı lezzeti vardır. Adıyaman insanı çiğ köfteye değişik lezzetler ve kıvamlar verme konusunda ustadır.<sup>6</sup>

---

yıllık bir tarihi bulunmamaktadır. Çiğ köftede kullanılan *biber* kelimesi İngilizcedeki *pepper* kelimesinden türetilmiştir. Yine *domates* için günümüzde bu bölgede, Urfa bölgesinde, Gerger bölgesinde veyahut da diğer bölgelerde *frenk*, *şamik* adları kullanılmaktadır. Bunun sebebi, domates ve biberin yabancılar, misyonerler tarafından tanıtılmasıdır. *Frenk* sözü ‘*frank’a ait, yabancılarla ait* anlamındadır. *Şamik* sözü *Şam’a ait, Şam’dan gelen* anlamındadır. Domatesin bu ülkeye gelişi Şam vasıtası ile olmuştur. Domates, Akdeniz limanları üzerinden taşınmış ve Urfa’ya gelmiştir... ..Çiğ köfte yöreden yöreye ve kişiden kişiye değişir. Urfa’yla bizim (Adıyaman) aramızdaki en büyük fark; etin bizde (Adıyaman’da) önce konulması, Urfa’da ise sonra konulmasıdır. (Dalyan, bunların dışında çok daha fazla tarihî açıklamalarda bulunmuş olup, bu makalede ancak bu kadar bilgiye yer verilmiştir. Kaynak kişimizden daha geniş bilgi almak isteyenler m.g.dalyan@adiyaman.edu.tr e-posta adresi üzerinden kendisine ulaşabilirler.)

<sup>5</sup> Bu bilgi, K.K.3’ün konuşmalarından hareketle yazıya aktarılmıştır.

<sup>6</sup> Bu bilgiler, K.K.7’nin anlattıklarından hareketle yazılmıştır.



Şekil 3. Usta-çırak sahnesi

Çalışmamız iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde çiğ köftenin hazırlanması, sunulması ve artakalanının değerlendirilmesi ile ilgili bazı uygulamalar ve özel durumlar; ikinci bölümde ise çiğ köftenin yoğrulması icap eden belli başlı günler<sup>7</sup> ele alınmaktadır. Görselleriyle birlikte sunacağımız bu bilgilerin, Adıyaman’da çiğ köftenin ne denli önemli bir kültür ögesi olduğunu ortaya koyacağı kanısındayız.

### 1. Hazırlanması, Sunulması Ve Arta Kalanının Değerlendirilmesi Bakımından Çiğ Köfte

Adıyaman’da eskiden hem kadınlar hem de erkekler çiğ köfte yoğururlardı. Günümüzde ise daha çok erkekler yoğurmaktadır. Çiğ köfte yazın yapıldığında içine buz konur, kışın yapıldığında ise limon konur. Buzun görevi, yaz sıcaklarında köftenin serinliğini sağlamak; limonun görevi ise köfteye kıvam vermektir. Çiğ köfte genelde iki elle yoğrulur, ancak bazıları tek ellerini kullanarak da yoğurmaktadırlar. Adıyaman’da çiğ köfte tepsisine “leğen” denir

<sup>7</sup> Çiğ köftenin yoğrulması icap eden günlerin yanında ilde *çiğ köfte* ve *bumbar* yemekleri için, bunların lezzetine binaen, “*gün boyı yinir* (gün boyu yenir)” tabiri de kullanılmıştır (K.K.1).



ve bu leğen bakırdandır<sup>8</sup>. Nasıl ki çiğ köftenin yanında içecek olarak ayran iyi giderse çiğ köfteden sonra da çay iyi gider.

Bir erkek, misafirlerini çiğ köfteye davet ettiğinde “*Size bi çiküfte ziyafeti verim*” sözünü kullanır. Ev halkı çiğ köfte yoğurmak istediğinde bu fikri “*kamyon yüGliyek mi, hadı kamyon yüGliyek*”<sup>9</sup> gibi mecazi ifadelerle hayata geçirir.



**Şekil 4.** “Kamyon yüklemek” deyiimi

Yoğrulma esnasında çiğ köftenin etrafında bekleyen insanlar “*duzına bahim, dadına bahim, acısına bahim, yoğrulmasına (kıvamına) bahim, hele bi kırçık ver...*” ifadelerini kullanırlar. Ayrıca çiğ köftenin kuru olmaması için “*biraz telbisli olsun*”<sup>10</sup> sözünü de kullanırlar.

<sup>8</sup> Bakır leğen insan sağlığı açısından faydalı bir gereçtir.

<sup>9</sup> Kamyon yüklemek: “Çiğ köfte malzemelerini tepsiye doldurmak, çiğ köfte hazırlığı yapmak... Çiğ köfte tepsisinin içine salça, bulgur, et, soğan, biber, baharat vb. malzemeler konulduğu için tepsi, kamyona benzetilmiş ve bu deyim ortaya çıkmıştır” (Alkayış, 2012: 129).

<sup>10</sup> telbisli: “sulu, yumuşak”





**Şekil 5.** Tadına, tuzuna, acısına bakma

İkram edilişi, dizilişi sırasında çiğ köfteye verilen şekiller şunlardır: “lülüg, sışım, topağ, tabağa basma”.

Çiğ köftenin artakalanından “şapalağ” (*şapalak*) yapılır. İmkânsızlıklardan dolayı önceleri odun ateşinin bulunduğu mangalda pişirilen şapalak, daha sonraları yağda kızartılarak hazırlanmaya başlamıştır. Avuçlar arasına alınarak yassı ve yuvarlak biçimde hazırlanan “şapalak”, iki avucun birbirine çarpması sonucu çıkan yansıma sestene (*şap şap*) türetilmiş olmalıdır. Şapalağın yöredeki diğer adı “pe’nik”tir. Bu kelimenin içerisinde bulunan ters kesme işareti ( ‘ ) Arapçadaki “ayın” (ع) sesine denktir.

## **2. Yoğrulması İcap Eden Günler Ve Yerler Bakımından Çiğ Köfte**

Ana yemek veya atıştırılmalık olarak, misafirli veya misafirsiz herhangi bir öğünde çiğ köfte hazırlanabilir. Ana yemek olarak hazırlandığında çiğ köftenin yanında salata, yeşillik, ayran gibi gıdalar sunulur; atıştırılmalık (çeşit) olarak hazırlandığında ise genellikle kuru fasulye ve pirinç pilavının yanında bazen de kelle (paça) yemeğinin yanında sunulur.

Gecenin ilerleyen saatlerinde, akşam yemeği yenildikten çok sonra, gece yemeği olarak çiğ köfte hazırlanır. Sünnet, düğün veya mevlit gibi törenlerde ev sahibi, misafirlerine çiğ köfte ikramında bulunur. Özellikle düğün töreni bitip damat ve gelin kendi evlerine geçtikten sonra ev sahibi (*damadın babası veya aile büyükleri*) özel misafirlerine çiğ köfte ikramında bulunur. Gecenin ilerleyen saatlerinde yapılan bu şölen, aslında düğünün huzurlu biçimde geçmiş olmasını kutlamak anlamına gelmektedir. Damadın babasının, kendi oğlunu evlendirmenin mutluluğunu yaşamada çiğ köfte aracılık etmektedir.

Esnaf dükkânlarında öğle yemeği olarak çiğ köfte hazırlanır. Bu yemeğin masrafına birkaç esnaf ortak olabildiği gibi, masrafları tek bir esnaf veya gönlünden kopan bir müşteri de üstlenebilir. Bunun yanında, özellikle terziler ve berberler Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı yaklaştığında geceleri geç saatlere kadar çalıştıkları için dükkânlarında ara sıra çiğ köfte yaparlar. Bu çiğ köfte hem müşteriler hem de dükkânda çalışan kalfalar için birer ikramdır.



**Şekil 6.** Terzi dükkânında çiğ köfte

Kadınların ev oturmalarında (*öğlen gezmelerinde*) ev sahibi, misafirlerine çiğ köfte ikramında bulunur. Çiğ köfteyi kadınlardan biri yoğurur. Bunların yanı sıra pikniklerde, özellikle yatır ziyaretlerinde çiğ köfte yoğrulur.

Bir kız gelin olduktan üç gün sonra kızın annesi ve akrabaları, yörede âdet olduğu üzere, damadın, yani kendi kızının evine<sup>11</sup> çeyiz dağıtmak için gece oturmasına giderler. Ancak oturmaya gitmeden önce gündüzden damadın evine bir tepsi baklava gönderirler. Bu bir tepsi baklava, kızın annesi ve akrabalarının çeyiz dağıtmak amacıyla gece misafirlığe geleceğinin habercisidir. Gece misafirlere ikram olarak çiğ köfte yapılır ve çiğ köftenin üzerine ise baklava yenir.



Şekil 7. Çeyiz dağıtma töreninde çiğ köfte

Hamamda çiğ köfte yoğrulur. Eskiden kadınlar hamama gittiklerinde hamamın göbeğinde çiğ köfte yapıp yerlermiş. Erkekler ise taze damadı

<sup>11</sup> Adıyaman'da, evlenen erkekler eskiden yeni bir ev açmaz, kendi ana babalarının evlerinde bir göz odada veya kendilerine tahsis edilen bölümde otururlardı. O yüzden, kızın annesi ve akrabaları damadın evine giderken aynı zamanda damadın anne babasının evine misafirlığe gitmiş olurlardı. Çünkü damat, evlendikten sonra kendi anne babasıyla oturmaktaydı. Zamanla, yeni evlenenler bu alışkanlığı terk ederek kendilerine yeni ev açmışlardır. Yine burada geçen “çeyiz dağıtmak” deyiminin anlamı damadın annesi, babası, amcası, dedesi, halaları ve kardeşleri için (aile büyükleri için) çeşitli hediyeler götürmektir. Bu gezme işinde erkekler bulunmaz; gelinin annesi, teyzeleri, halaları, yengeleri... hep birlikte toplanıp gelinin evine misafirlığe giderler. Onları da orada gelin, gelinin kaynanası, görümcesi gibi aile büyükleri karşılar (Bu bilgiler, K.K.9'dan derlenmiştir).

düğünden sonraki gün hamama getirir ve burada çiğ köfte yapıp yerlermiş. Erkeklerin düğünden sonraki gün damadı hamama getirip çiğ köfte yaparak icra ettikleri eğlenceye “güvegí hemamı” (güvey hamamı)<sup>12</sup> adı verilirmiş.



**Şekil 8.** Kadınlar, hamamda çiğ köfte yaparken

<sup>12</sup> Erkekler ile ilgili olarak verilen bu bilgi (*güvey hamamı*), K.K.6’dan alınmıştır. Bu uygulama, 11. Resim’de anlatılan güvey sahrası geleneğinin ilk aşamasını oluşturmaktadır.





**Şekil 9.** Erkekler, hamamda çiğ köfte yaparken

Harfane gecelerinde çiğ köfte yoğrulur. Harfane gecesi, Adıyaman ağzında “*herfana gècesi*” biçiminde söylenir. Adıyaman’ın eski bir geleneğidir, günümüzde eskisi kadar yapılmamaktadır. İçeriği şöyledir: Erkekler birinin evinde veya bahçesinde belli aralıklarla toplanıp keyfeder, âlem yaparlarmış. Bu toplantılarda büyükler çeşitli meseleler anlatır, sohbet ederlermiş ve çiğ köfte yenirmiş. Harfane geceleri çalgılı (*sazlı/cümbüşlü/tefli*) olabileceği gibi çalgısız da düzenlenebilirmiş... Ek bilgi: Daha eskiden, bahçenin eve uzak bir köşesinde sadece evin reisine ait bir oda bulunmuş. Bu odanın adı “huzur odası” imiş. Evin reisi, kendi ev halkından uzak bir şekilde misafirlerini burada ağırlar, yedirir, içirir ve sonra da yolcu edermiş (Bu bilgiler K.K.9 ve K.K.11’den derlenmiştir).



Şekil 10. Harfane gecesinde çığ köfte

Güvey sahralarında çığ köfte yoğrulurmuş. “Güvey sahrası” ifadesinin Adıyaman ağzındaki söylenişi “*güvegi sehrası*” şeklindedir. Bir damadın evlendiği gecenin sabahı, sağdıç ve damadın erkek arkadaşları *sazlı/cümbüşlü/tefli* şekilde damadı evinden alıp hamama götürürler ve daha sonra onu tekrar evine getirirlerdi. Damat kendi evinde biraz dinlendikten sonra, yine çalgılı bir şekilde bütün erkek arkadaşları evin önüne gelerek damatla birlikte, yeşilliği ve suyu bol bir sahraya (kıra) giderler ve orada içip eğlenirlerdi. Bu eğlence sırasında tava ve çığ köfte yenirdi. Eğlence bittikten sonra da akşama doğru yine çalgılı bir şekilde damadı evine getirirlerdi. Güveyi sahrası, yukarıda anlatıldığı gibi, düğün yaz aylarına denk geliyorsa kırda, kış aylarına denk geliyorsa sağdıçın veya damadın arkadaşlarından birinin evinde yapılırdı (Bu bilgiler K.K.9 ve K.K.11’den derlenmiştir). Güvey sahrası geleneği günümüzde ortadan kalkmış durumdadır.





**Şekil 11.** Güvey sahrasında çiğ köfte

Has bahçelerinde önce çiğ köfte yoğrulup yenirmiş. Ardından hasın yaprakları toz şekere banılarak yenirmiş. Böylelikle acının üstüne şekerli bir şey yenerek tatlı ihtiyacı da karşılanırmış. Has bahçesi sözüyle “marul bahçesi” anlatılmaktadır. Eskiden Adıyaman’da has bahçeleri yaygınmış ve insanlar aileleriyle birlikte buralara parasıyla has yemeğe giderlermiş. Bu bahçelerin sayısı şu an yok denecek kadar azalmıştır. Adıyaman ağzında bu kavram “*has bahÇasi*” şeklinde söylenir (Bu bilgiler K.K.9’dan derlenmiştir). Has bahçelerinin sayısı günümüzde çok azalmıştır.



Şekil 12. Has bahçesinde çiğ köfte

## SONUÇ

“İnsanlık tarihi kadar eski olan bu yerleşkenin mutfağında şüphe yok ki ilk insanın yeme içme alışkanlıklarından günümüze kadar her dönemin izleri vardır. Öyleyse Adıyaman mutfağına 40.000 yıldan bu yana kesintisiz olarak iskân edilmiş toprakların zengin kültürel birikimi penceresinden bakmak gerekir” (Öncü, 2016: 15).

Bütün kültürlerde zamanla bazı gelenek, görenek ve uygulamalar değişebilir. Eski zamanlardan günümüze gelene kadar Adıyaman kültüründe de yukarıda bahsedilen gelenek ve göreneklerin değiştiği veya yok olduğu görülmektedir; ancak, çiğ köfte Adıyaman kültüründe her zaman varlığını korumuştur. Hatta çağın ve teknolojinin getirdiği yeniliklerin içinde bile yer almıştır. Terzi dükkânlarının kapandığı, has (marul) bahçelerinin azaldığı, güvey sahralarının yapılmadığı, hamam kültürünün yok olmaya yüz tuttuğu, harfane gecelerinin şekil değiştirdiği Adıyaman’da, şu devirde artık çiğ köfte eğitim kurumlarında (*sınıflarda, ofislerde*), sempozyumlarda, siyasilerin seçim bürolarında yoğunluktadır.

“Adıyaman” ve “çiğ köfte” kavramları birbirini tamamlayan ve biri söylendiğinde diğeri akla gelen iki önemli unsurdur. Adıyaman’da çiğ köftenin yoğunlaşması, yenmesi ve artakalanının değerlendirilmesi birer geleneğe tabi olup,

bu durumlarla ilgili özel kavramlar ve ritüeller geliştirilmiştir. Adıyaman'da her önemli gün ve olayda çiğ köfteye yer verilmesi, çiğ köftenin önemli bir kültür unsuru hâlini aldığı, insanların bu kültürden vazgeçemediklerini ve çiğ köftenin Adıyaman insanının yaşantısına yön verdiğini göstermektedir. Makalenin yazarları olarak bizler de bu kültürün içerisinde yetiştik, çiğ köfte yoğurmayı büyüklerimizden öğrendik ve bu gelenekle misafir ağırladık. İl dışına çıktığımızda veya başka bir yerde görev yaptığımızda her Adıyamanlıdan beklendiği gibi, insanlar bizden de çiğ köfte yoğurmamızı beklediler. Bu beklentileri imkânlarımız elverdiğince karşıladık. Bu önemli kültürü yaşatmaya çalıştık.

### KAYNAKLAR

Alkayış, Muhammet Fatih (2012). **Adıyaman Ağzında Atasözleri ve Deyimler**, Öncü Kitap, Ankara.

Öncü Mehmet (2016). **Cemile - Adıyaman Mutfak Kültürü**, 2. Baskı, Gülermat Matbaa ve Yay. San. Ltd. Şti., İzmir (Adıyaman Tanıtma Vakfı ATAV).

<https://www.milliyet.com.tr/pembelar/cig-koftenin-4000-yillik-tarihi-2446542>, Çiğ Köftenin 4000 Yıllık Tarihi (Erişim Tarihi: 26-28 Mayıs 2020).

www.google.com ve Google translate (Erişim Tarihi: 26-28 Mayıs 2020; 03, 04, 19 Haziran 2020; 09.10. 2020).

YouTube, “Yolcu Yollarda / Adıyaman – Yusuf Özpolat” Adıyaman Kültürü (*Çaresizlik Hiç Bu Kadar Güzel Anlatılmamıştı*), (Erişim Tarihi: 26-28 Mayıs 2020).

### KAYNAK KİŞİLER (K.K.)

(K.K.1) Abdullah Gözleyici, Emekli Zabıta, Vefat, Adıyaman.

(K.K.2) Burhan Hanbay, Avukat, Yaş: 44, Adıyaman.

(K.K.3) Eşref Kalaycı, Emekli İşçi, Yaş: 64, Adıyaman.

(K.K.4) Gökhan Murat Dalyan, Öğretim Üyesi, Yaş: 41, Adıyaman.

(K.K.5) Hamit Özer, Terzi, Yaş: 53, Adıyaman.

(K.K.6) Hasan Çalım, Terzi, Yaş: 66, Adıyaman.

(K.K.7) Mehmet Öztunç, Bilgisayar İşletmeni, Yaş: 47, Adıyaman.

(K.K.8) Nedim Hanbay, Esnaf, Vefat, Adıyaman.

(K.K.9) Saadet Alkayış, Ev Hanımı, Yaş: 66, Adıyaman.

(K.K.10) Tevfik Kop, TPAO Emeklisi, Yaş: 56, Adıyaman.

(K.K.11) Yusuf Alkayış, Emekli Esnaf, Yaş: 66, Adıyaman.

### **ÇEVİRİYAZI İŞARETLERİ**

‘ : Arapçadaki “ayın” sesi (ع)

C : c ile ç arası ses

è : e ile i arası ses (kapalı e)

G : g ile k arası ses

ħ : boğaz h’si (ح)

ħ : hırıltılı h sesi

í : ı ile i arası ses

ќ : k ile ğ arası ses

ķ : kalın sıralı k ünlüsü (ق)

ŋ : damak n’si (nazal n)

ţ : t ile d arası ses