



**AFYONKARAHİSAR’IN YÖRESEL
YEMEKLERİNİN VE HİKAYELERİNİN
GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN
İNCELENMESİ**

Büşra ATALKIN
Yüksek Lisans Tezi
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ
Ekim, 2023
Afyonkarahisar

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

**AFYONKARAHİSAR’IN YÖRESEL YEMEKLERİNİN VE
HİKAYELERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN
İNCELENMESİ**

Hazırlayan
Büşra ATALKIN

Danışman
Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ

AFYONKARAHİSAR 2023

ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Afyonkarahisar’ın Yöresel Yemeklerinin ve Hikâyelerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi” adlı çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde bilimsel etik kurallara ve atıf gösterme ilkelerine riayet ettiğimi belirterek aksi bir durumun tespiti hâlinde sorumluluğun tamamen bana ait olduğunu kabul, beyan ve taahhüt ederim.

13/10/2023

İmza

Büşra ATALKIN



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ENSTİTÜ ONAYI

Öğrencinin	Adı- Soyadı	Büşra ATALKIN
	Numarası	200659102
	Anabilim Dalı	Turizm İşletmeciliği
	Programı	Turizm İşletmeciliği
	Program Düzeyi	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora ☐ Sanatta Yeterlik
Tezin Başlığı	Afyonkarahisar'ın Yöresel Yemeklerinin ve Hikayelerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi	
Tez Savunma Sınav Tarihi	13.10.2023	
Tez Savunma Sınav Saati	10.00	

Yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek ☒oy birliği – ☐oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT
MÜDÜR

Bu tez, Enstitü Müdürlüğünce kontrol edilerek, elektronik imza kullanılarak onaylanmıştır.

ÖZET

AFYONKARAHİSAR’IN YÖRESEL YEMEKLERİNİN VE HİKÂYELERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

Büşra ATALKIN

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Ekim, 2023

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ

Bu çalışmada, Afyonkarahisar’da yapılan yöresel yemeklerin ve bunların hikayelerinin yerel halkın nezdinde bilinirliği gastronomi turizmi açısından incelenmiştir. Araştırma nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmaya Afyon’da ikamet eden 48 yaş ve üzerindeki 27 kişi gönüllü katılım sağlamıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda katılımcılara göre Afyonkarahisar denilince ilk aklın gelen yemeklerin başında Afyon kebabı, musakka, bükme ve sucuk gelmektedir. Katılımcıların en çok tercih ettikleri/sevdikleri yemeklerin başında da yine Afyon kebabı, musakka, keşkek, çullama köfte, bükme ve hamırsız geldiği belirlenmiştir. Katılımcıların en sevdikleri/tercih ettikleri yemeklerin çoğunluğu köklü bir aile yemeği olup, hikâyelerle bazılarının ilişkili olduğu görülmüştür. Katılımcılara göre Afyonkarahisar’da kesinlikle yenilmesi gereken yemeklerin başında Afyon kebabı, keşkek, çullama köfte ve musakka gelmektedir. Katılımcıların tamamına yakını, ailesi veya yakınları tarafından yöresel yemeklerin kökeninin anlatıldığı belirtmiştir. Bununla birlikte; tamamına yakını hikâyesinden etkilendiği bir Afyon yemeği olduğu ifade etmiştir. Katılımcılar akıllarında kalan Afyon yemeklerine ilişkin hikâyelerini aktarmışlardır. Araştırmadan ulaşılan sonuçlar doğrultusunda Afyonkarahisar’a ait yöresel yemeklerin ve yemek hikayelerinin gastronomi turizminde nasıl kullanılabileceğine dair öneriler getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Afyonkarahisar yemekleri, yöresel yemekler, yemek hikayeleri, gastronomi turizmi

ABSTRACT

EXAMINATION OF AFYONKARAHİSAR'S LOCAL FOODS AND STORIES IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM

Büşra ATALKIN

**AFYON KOCATEPE UNIVERSITY
INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF TOURISM MANAGEMENT**

October, 2023

Advisor: Assist. Prof. Dr. Esra CİĞERCİ

In this study, the awareness of local dishes and their stories in Afyonkarahisar among the local people was examined in terms of gastronomy tourism. Interview technique, one of the qualitative research methods, was used in the research. Twenty-seven people aged 50 and over residing in Afyon voluntarily participated in the research. The data obtained from the interviews were evaluated by content analysis. As a result of the research, according to the participants, Afyon kebab, moussaka, bending and sausage are the first dishes that come to mind when Afyonkarahisar is mentioned. It was determined that Afyon kebab, moussaka, keskek, çullama meatballs, bending and hamırsız were the most preferred / favourite dishes of the participants. The majority of the participants' favourite/preferred dishes are deep-rooted family dishes and some of them are related to stories. According to the participants, Afyon kebab, keskek, çullama meatballs and moussaka are the most important dishes that should definitely be eaten in Afyonkarahisar. It was stated that almost all of the participants were told the origin of local dishes by their families or relatives. In addition, it was stated that almost all of them had an Afyon dish that they were influenced by its story. The participants shared their stories about the Afyon dishes that they remembered. In line with the results obtained from the research, suggestions have been made on how the local dishes and food stories of Afyonkarahisar can be used in gastronomy tourism.

Keywords: Afyonkarahisar dishes, local dishes, food stories, gastronomy tourism

ÖN SÖZ

Çalışma sürecinde her türlü yol gösterici olan, bilgi birikimiyle çalışmama farklı açılardan bakmamı sağlayan, çalışmamı bilimsel temeller ışığında şekillendiren, değerli danışmanım ve hocam Dr. Öğr. Üyesi Esra CİĞERCİ' e sonsuz teşekkür ederim.

Çalışmam boyunca bana ilham olan ve çalışmamda destek olan tüm bilgi ve birikimlerini benimle paylaşan başta Doç. Dr. Gonca AYTAŞ olmak üzere Prof. Dr. Ahmet BAYTOK, Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI ve Doç. Dr. Ali AVAN fikir hocalarıma ayrıca teşekkür ederim. Farklı bakış açısıyla araştırmama yön veren Doç. Dr. Ersin ARIKAN hocama da teşekkürü bir borç bilirim.

Lisansüstü eğitimim süresince değerli görüşlerini benimle paylaşan, akademik kariyer yapmam konusunda beni her zaman teşvik eden, olumlu tavrıyla beni cesaretlendiren, benden bir an olsun yardımlarını, ve desteklerini esirgemeyen değerli Danışman Sayın Özer ÇELİK'e saygılarımı ve teşekkürlerimi sunarım.

Araştırmamın oluşmasına katkıda bulunan, her zaman yanımda olduklarını hissettiren arkadaşlarıma, ustalarıma ve araştırma sorularıma içtenlikle yanıt veren Afyon halkına da sonsuz teşekkür ederim.

Son olarak tüm hayatım boyunca benim yanımda olan, aldığım kararları her zaman destekleyen, sadece bu çalışma sürecinde değil tüm hayatım boyunca beni cesaretlendiren ve moral veren annem Fatma ATALKIN'a, babam Mehmet ATALKIN abim Ömer Kaan ATALKIN ve ablam Ayşe ATALKIN'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Büşra ATALKIN
2023, Afyonkarahisar

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI	ii
ENSTİTÜ ONAYI	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
ÖN SÖZ	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar LİSTESİ	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	x
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ

1. GASTRONOMİ KAVRAMI	3
2. GASTRONOMİ’NİN TARİHÇESİ.....	5
3. GASTRONOMİ TURİZMİ	9
3.1. TÜRKİYE’DE GASTRONOMİ TURİZMİ.....	13
3.2. AFYONKARAHİSAR’DA GASTRONOMİ TURİZMİ.....	15
4. GASTRONOMİ TURİZMİNDE YÖRESEL YEMEKLERİN ÖNEMİ.....	23
4.1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞINA YÖNELİK YEMEK TARİFLERİ.....	24
4.1.1. Bükme.....	24
4.1.2. İlibada Dolması	25
4.1.3. Patlıcan (Badılcan) Böreği	26
4.1.4. Sakala Çarpan Çorbası	27
4.1.5. Zürbiye	28
4.1.6. Göce Köftesi	29
4.1.7. Afyon Kebabı	30
4.1.8. Keşkek	31
5. GASTRONOMİ TURİZMİNDE YEMEK HİKÂYELERİNİN ÖNEMİ	31

İKİNCİ BÖLÜM

AFYONKARAHİSAR’IN YÖRESEL YEMEKLERİ VE HİKAYELERİNE YÖNELİK NİTEL BİR ÇALIŞMA

1. ARAŞTIRMANIN AMACI ve ÖNEMİ	34
2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI.....	34
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	35
3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ	35
3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ	36
3.3. VERİ ANALİZİ YÖNTEMİ	37
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	37
SONUÇ ve TARTIŞMA.....	62
KAYNAKÇA.....	65
EKLER	70

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 1. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Yemekler.....	18
Tablo 2. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Dağılımı	38
Tablo 3. Katılımcıların Yaşlarına Göre Dağılımı	38
Tablo 4. Katılımcıların Mesleklerine Göre Dağılımı.....	38
Tablo 5. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Dağılımı	39
Tablo 6. Katılımcıların Afyonkarahisar İle İlgili İlk Akıllarına Gelen Yemeklerin Dağılımı.....	39
Tablo 7. Katılımcıların En Çok Tercih Ettikleri Yöresel Afyonkarahisar Yemeklerini Dağılımı.....	41
Tablo 8. Katılımcıların En Çok Tercih Ettiği Yemeklerin Aile Yemeğiyle ve Özel Hikâyeyle İlişkili Olup Olmadığının Dağılımı.....	42
Tablo 9. Katılımcılara Göre Afyon’da Yenilmesi Gereken Yemeklerin Dağılımı.....	47
Tablo 10. Katılımcılara Göre Afyon’da Geleneksel Olarak Törenlerde Pişirilen Yemeklerin Dağılımı.....	48
Tablo 11. Katılımcıların Yöresel Yemek Yediklerinde Hikâyesini Merak Etme Durumlarının Dağılımı	50
Tablo 12. Katılımcıların Aile Ve Yakınlarının Anlattıkları Yöresel Yemeklerin Hikayelerinin Anlatma Durumu Dağılımı.....	51
Tablo 13. Katılımcıların Hikâyesinden Etkilendikleri Yemeklere Göre Dağılımı	53
Tablo 14. Hikâyesinden Etkilenilen Yemek Hikâyesinin Temalarına Göre Dağılımı ..	59
Tablo 15. Hikâyesi Dinlenen/Bilinen Bir Yemeğin Farklı Duygu Yaratma Durumuna Göre Dağılımı.....	60
Tablo 16. Hikâyesini Dinlenen / Bilinen Bir Yöresel Yemeğin Yarattığı Duygulara Göre Dağılımı.....	61

ŞEKİLLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 1. UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Logosu	19
Şekil 2. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Hamur İşlerinden Bükme	24
Şekil 3. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden İlibada Dolması	25
Şekil 4. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Patlıcan Böreği	26
Şekil 5. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Çorbalarından Sakala Çarpan Çorbası	27
Şekil 6. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Zürbiye	28
Şekil 7. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Göce Köftesi.....	29
Şekil 8. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Afyon Kebabı	30
Şekil 9. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Keşkek	31



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

%: Yüzde

F: Frekans

N: Kişi sayısı

Vd.: Ve diğerleri

TDK: Türk Dil Kurumu



GİRİŞ

Turizmin oluşmasına neden olan etkenler günümüz teknolojisi, refah seviyesi ve dinamik turist kavramıyla birlikte değişip gelişmektedir. Bu değişim sonucunda da alternatif turizm çeşitlerinin ortaya çıkması kaçınılmaz olmaktadır. Bu değişimlerin yanı sıra kıyı turizminde artan rekabet sonrası kalitenin düşmesi ve kendi içinde zamanla çeşitliliğini yitirip tekdüze kalması gibi etkenler sonucu alternatif turizm çeşitleri popüler hale gelmiştir.

İçinde bulunduğumuz coğrafyanın yıllar boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, zaman içerisinde bölgesel mutfak kültürünün de gelişmesine neden olmuştur. Bölgeden bölgeye değişmekte olan mutfak kültürü alternatif turizm çeşitleri içerisinde yer bularak ‘Gastronomi turizmi’ adı altında yeni bir turizm çeşidinin filizlenmesine yol açmıştır. Günümüzde iç ve dış turizm alanında, turizm pazarlamasının önemli etkenlerinden biri olarak mutfak, yiyecek ve içecek kriterleri ön plana çıkmıştır.

Tarih öncesi çağlardan beri yiyecekler, seyahat deneyimleri ile bir bütün olarak ele alınmıştır. Gastronomi ve turizm arasındaki bu bağ, geleneksel misafirperverlik ve mutfak becerilerinin yanında, yenilikçi gastronomi turizmi anlayışının ortaya çıkmasına kadar evrimleşmiştir. Gastronomi, gidilen yerlerin ve destinasyonların imajını şekillendiren bir etmen olarak karşımıza çıkar. Günümüzde, gastronomi, tatilcilerin bir destinasyonu seçerken dikkate aldıkları önemli unsurlardan biri olmuştur. Bir ülkeyi gezmeye gelen kişilerin beklentileri arasında, yeni mekanlar keşfetme ve farklı kültürlerle tanışma isteği kadar, çeşitli lezzetlerle buluşma ve yeni deneyimler kazanma isteği de bulunmaktadır. Tekil bir yemek ve içecek deneyimi, müzeler, eğlence ve alışveriş gibi turistik faaliyetler kadar çekici olabilir ve turistleri kendine çekebilir (Özkaya ve Gündeğer, 2014: 188).

Günümüzde, küreselleşmenin de itici gücüyle, uluslararası turizm alanında destinasyonların birbirine benzer hale geldiği ve kendilerini birbirinden ayırt eden, otantik ve eşsiz niteliklerini kaybetmeye başladıkları görülmektedir. Bu bağlamda, gastronomik özelliklerin turistik önemini belirleyen en değerli etkenlerden biri, benzersiz yiyecek ve içecek kültürü sayesinde farklılık oluşturmak ve bu farklılığı bir rekabet avantajına dönüştürmektir. Dolayısıyla, bu durum destinasyonlar için bir rekabet stratejisi olarak kullanılabilecek bir unsurdur. (Aydın, 2016: 2).

Afyonkarahisar ilinin sahip olduğu zengin ve bölgeye has olan yemek çeşitlerinin Gastronomi turizminin gelişmesine ve bu doğrultuda Afyonkarahisar ilinde turizm pazarlamasında önemli ve aktif bir role sahip olması büyük önem arz etmektedir. Bu bağlamda Gastronomi turizminin bölgesel turizmine olan etkisinin yöresel yemekler üzerinden incelenmesi konuyu önemli hale getirmektedir. Gastronomi turizmi üzerine yapılmış araştırmalar incelendiğinde, bu araştırma; gastronomi turizminin bölgenin yöresellik özelliği ile bağdaştırılmış olması ile yöresellik özelliği bakımından bölgesel turizm pazarlamasındaki etkisini araştırarak kısıtlı çalışmalar arasına girmesi bakımından büyük önem ifade etmektedir.

Bu çalışmanın birinci bölümünde gastronomi ve gastronomi turizmi kavramı araştırılıp, Türkiye’de ve Afyonkarahisar’daki gastronomi turizmi incelenerek, gastronomi turizminde yemek hikayelerinin önemine yer verilmiştir. İkinci bölümünde ise Afyonkarahisar’a özgü yemekler ve yemek hikayelerine yönelik yapılan araştırmanın yönteminden bahsedilerek, elde edilen veriler tablolar halinde yorumlanarak sunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ

1. GASTRONOMİ KAVRAMI

Bu bölümde gastronomi kavramının tanımı ve tarihsel gelişimi değerlendirilmiştir.

Gastronomi terimi, Yunanca kökenli “gastros” (mide) ve nomas (kanun) kelimelerinin birleşiminden oluşmuştur. Gastronomi, bir ülke veya bölgenin yemek kültürünü, yeme-içme adetlerini ve yemek hazırlama tekniklerini ayırt eden faktörler olarak tanımlanabilir (Kivela ve Crotts, 2005: 30).

Türkçeye Fransızcadan geçen gastronomi kelimesi, Türk Dil Kurumu’na göre (TDK 2022), iyi yemek yeme merakı, sağlığa uygun, iyi tanzim edilmiş, zevk veren ve lezzetli mutfak, yemek düzeni” olarak tanımlanmaktadır.

Fonksiyonel anlamda, gastronomi, temel ilke ve motivasyonlarıyla, potansiyel olarak yemek haline gelebilecek her türlü malzemeyi arayan, bu malzemeleri uygun fiyatlarla temin eden ve bunları hazırlayan bireylere yol gösterir. Bu kapsamlı yaklaşım ile sınırlarını genişleten gastronomi, antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, tarım, çevre bilimleri, tıp, geleneksel bilgi ve modern teknolojilerle etkileşim kurar ve sadece yemek ve içecek alanında etkin olmadığını gösterir. Kısacası, gastronomi, bu alandaki aktörleri daha yüksek bir standarda yönlendirerek ve üst düzey bir rekabet gücü elde etmelerine yardımcı olarak önemli bir faktör haline gelmiştir (Altınel, 2009: 2).

Gastronomi için ilk zamanlarda “gösteriş amaçlı süslü ve kapsamlı yemekler” ifadesi kullanılsa da bu tanımlama zaman içinde değişerek yerini değişik ve daha kapsamlı tanımlamalara bırakmıştır (Barkat ve Vermignon 2006: 27). Sarpta (2002: 51)’ya göre ise gastronomi bilimi; yiyeceklerin tüketim için hazırlanması, üretimi ve genel olarak sunumunu ile birlikte pişirme ve yeme özelliklerini de tam olarak yansıtan ve sürdürülebilirliğini sağlayan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır.

Gastronomi, açıkça tanımlanmış bir sınırı olmayan bir konudur. İlgili tüm taraflara, sağlayıcılara ve tüketicilere açık, ufukları genişleten bir alandır. Tüketici açısından gastronomi, genellikle restorandaki zengin müşteri için geçerli olduğu görülen ve öncelikle tüketicilerin yemeğin tadını çıkarma yeteneğine odaklanan bir şeydir. Genel olarak kabul edilen konseptte, tüm gurmelerin ve gastronomların iyi durumda

olması gerektiği konusunda ekonomik unsurlar çok belirgin olsa da, durum böyle olmak zorunda değildir. Bireyler, iyi bir şirkette iyi yiyecek ve içecekleri gerçekten tanıyarak ve takdir ederek veya kişisel diyetlerini gastronomik anlamda dikkatlice geliştirerek, kendilerini yaşamaya gastronomik bir yaklaşıma sahip olarak da görebilirler (Gillespie, Cousins ve Pelham, 2002: 107).

Gastronomi fizyolojik çalışmalarda yiyecek ve içecekleri açıklar. Turizm endüstrisini teşvik etmede, bölgesel geliri artırmada ve insanların refahını iyileştirmede bölge için kültürel bir yön ve bir varlık olarak bölgesel bir mutfak perspektifinden inceler. Ayrıntılı olarak gastronomi, bu lezzetlerin tarihi, kökeni ve hammaddelerinden çok meze ve tatlılara odaklanır(Said, Othman, vd., 2023: 90).

Gastronomi, dünyanın çeşitli bölgelerinin milli yemek ve içeceklerini detaylı bir şekilde anlama ihtiyacını beraberinde getirir. Gastronomi, yiyecek ve içecek ile alakalı bileşenlerin nasıl kullanılacağını keşfedilmesine yardımcı olan bir platform sağlar. Gastronomi aracılığıyla, farklı kültür ve ülkelerin yaklaşımlarındaki ortak noktaları ve farklılıkları, yeme ve içme üzerinden birleştirme fırsatı sunar (Hatipoğlu, 2010:5).

Bir bölgenin kültürü, yaşam tarzı, coğrafi durumu ve belirgin özellikleri, o bölgenin yiyecek ve içecek üretimine etki eder. Bu yüzden her toplumun kendine özgü bir kültürel yapıya sahip yemek ve içecekleri bulunur. Bu yemek ve içecekler, insanların damak zevkleri ve yemek tercihleri doğrultusunda evrimleşmiş, tarih öncesinden günümüze kadar süre gelen bir sanat biçimi olarak karşımıza çıkar (Albayrak, 2013: 32).

Gastronominin amacı, yiyeceklerin doğru ve uygun bir şekilde temin edilmesinden hazırlanmasına, hazırlanmasından sunumuna kadar olan tüm süreçleri içeren ve bu süreci bir sanat eseri edasıyla yönetmeyi sağlamaktır (Kargiglioğlu, 2015: 55).

Gastronomi üretim boyutu ve tüketim boyutu olmak üzere şu iki bölümde incelenebilir (Hatipoğlu, 2010: 9-10):

1- Üretim boyutu:

- İddialı yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı ve bilimi.
- İyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi.
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili kural ve uygulamaları.

2- Tüketim boyutu:

-Lezzetli yiyecek ve içecekten zevk alma.

-Lezzetli yemek yeme konusunda aşırı tutkulu olmak.

-Lüks yiyeceklere düşkünlüktür.

Gastronomi, nerede, ne zaman, nasıl ve hangi tür yiyeceklerin ve içeceklerin tüketileceği konusunda öneri ve yönlendirme sağlar. Aynı zamanda gastronomi, yemek yeme ve içme keyfini yükselten ve yiyecek, içecek seçimi konusunda bilgi ve yeteneklerin bulunduğu bir "yaşam sanatı" olarak da kabul edilir. Bu lezzetler, farklı bir kültürde bulunma deneyimini esas alan ve kültür turizminin bir dalı olarak ortaya çıkan gastronomi turizminin en önemli öğeleri arasındadır (Santich, 2004: 57).

Genel olarak Gastronomi iki kategoride incelenebilir. Bunlardan ilki kaliteli yemek ve içeceklerden keyif duyma iken bir diğeri ise yeme- içme içinde yer alan tüm kavramlardır. Bu iki kategoriden ikincisi daha çok kabul görenidir (Gürsoy, 2017: 1296-1297).

Gastronomi, geniş anlamıyla, bir ülke veya bölgenin mutfak kültürünü temel alan, toplumun sadece belirli bir kesimini değil, tamamını ilgilendiren, beş duyu organına hitap eden estetik değerlerle beslenen, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunumu, servisi ve tüketim süreçlerini kapsayan bir bilim ve sanat olarak ifade edilebilir. Bu, aynı zamanda tutkuyla hazırlanan ve tüketilen, toplumda bir simge haline gelen yemek ve içeceklerin bilim ve sanatıdır. Gastronominin en temel tanımı ise, yiyecek ve içeceklere sanatsal bir yaklaşım, mutfakta sanatın ve tekniğin birleşmesidir (Gökgöz, 2017: 11).

2. GASTRONOMİ'NİN TARİHÇESİ

Gastronomi, beslenme gibi insanlığın temel ihtiyaçlarından biri ile yakından bağlantılıdır ve bu sebeple insanlık tarihine eşzamanlı olarak gelişmiştir. İlk dönemlerde, pişirme metotları ve lezzet verici unsurlar tam olarak bilinmediğinden, doğadan toplanan ürünlerin doğal haliyle tüketilmesi öne çıkmıştır. Ancak gastronomi, yiyeceklerin özünü incelediği için, onun insanlık tarihi ile birlikte başlaması konusu, akademik düzeyde daha fazla araştırılmayı gerektiren bir durumdur. İlk insanlar her şeyi doğal haliyle tükettiklerinden, gastronomiye olan lezzet arayışı, pişirme tekniklerinin

ortaya çıkmasıyla belirginleşmiş olsa da, doğallık konusundaki bu eski arayış önemli bir yer teşkil etmektedir (Gökgöz, 2017: 5).

İlkçağ topluluklarının ve uygarlıklarının, besin kaynaklarına erişebilecekleri coğrafyaları tercih ettikleri görülmüştür. İklim ve toprak koşulları, bu tercihlerde önemli rol oynamıştır. Avcı ve toplayıcı topluluklarda, beslenme doğrudan çevreyle bağlantılı olduğundan, yerleşim yeri seçimi ile beslenme arasında güçlü bir bağ oluşmuştur (Ateş, 2014: 7).

Yemek kültürü, tüm toplumlar için, çağlar boyunca gelişen ve değişen bir sanat formu olarak kabul edilir. İnsanlar, her daim bulundukları toplumun beslenme alışkanlıklarına ve zevklerine uygun yemekler hazırlamış ve tüketmişlerdir. Bu alışkanlıklar zaman içinde değişikliklere uğramış ve gelişmiştir (Akman,1998: 13).

Farklı tarihsel referanslara göre, gastronomi kelimesinin ilk kullanımı ve kökeni konusunda çeşitli görüşler mevcuttur. 1801'de Fransız şair Jascues Berchoux'un bir şiirinde gastronomi kelimesinin geçtiğini belirten Scarpato (2002) bu görüşü savunurken, Santich (2004: 57) kelimenin aslında Antik Yunan kökenli olduğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda, Archestratus isimli Yunan yazarın "Gastronomia" adlı kitabında, Akdeniz'deki farklı gıda ve içecek türlerini tanıttığı bilinmektedir. Ancak gastronomi teriminin yazılı kaynaklarda resmi olarak ilk kullanımı 1825 yılına dayanır. Bu, Brillat Savarin'ın "Tat Fizyolojisi" isimli kitabında gerçekleşmiştir (Üzümcü, 2018: 11).

Yemek pişirmek, tarih boyunca bilimde bir dönüm noktası olmuştur. Bilimsel anlamda, yemek pişirmek ilk kimyasal işlem olarak kabul edilebilir. Bu, tatların oluşmasını ve değişmesini sağlar ve yediklerimizi daha kolay sindirebilmemizi mümkün kılar. İnsanoğlunun, ateşin gıda maddeleri üzerindeki etkisini fark etmesiyle birlikte, pişirme sanatının temelleri atılmıştır. Ateşin kontrol altına alınabilmesi, insanları bir araya getiren bir güç olmuştur. Zira bu kontrol, işbirliği ve kolektif çalışmayı gerektirir. Yemek pişirmek, bu kolektif çekiciliği beslenme ile birleştirerek, ateşin toplum üzerindeki etkisini güçlendirmiştir (Armesto, 2007: 23).

Tarihteki birçok grup ve birey, yemek pişirme ve yeme alışkanlıklarında kademeli bir değişime neden olmuştur. Zamanımızda görülebilen fark, geçiş aşamalarının olmasıdır yemek pişirme ve yeme alışkanlığı on yıl kadar kısa sürebilir.

Gastronomik aktivitenin kökenlerini bulmak için ne kadar geriye gidilmesi gerektiği tartışmalıdır (Gillespie, Cousins ve Pelham, 2002: 107).

Zamanla, uygarlıklar yerleşik yaşama geçiş yapmış ve bu süreçte ticaret ya da farklı ikili etkileşimler sayesinde mutfak ritüelleri çerçevesinde karşılıklı etkileşimler başlamıştır. Mısırlılar, Yunanlılar, Persler ve Romalılar gibi medeniyetler, pişirme teknikleri ve yiyecek-baharat çeşitliliği ile önemli yeniliklere imza atmışlar ve birbirlerinin mutfak kültürlerini derinden etkilemişlerdir. Bu tür gelişmeler, yiyeceğin sadece bir beslenme ihtiyacı olmaktan çıkıp, bir zevk unsuru haline gelmesine yardımcı olmuştur. Özellikle Romalılar, yemeği bir zevk olarak görmüş ve bu doğrultuda yemek hazırlama ve tüketim süreçlerine büyük bir önem atfetmişlerdir (Şahbaz, 2011: 24).

Roma İmparatorluğu farklı bölgelerin mutfaklarını bünyesine katarak kendine özgü, geniş bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Aşçılığı sanatsal bir yaklaşım ile benimseyen Romalılar, toplu yemek hazırlama uygulamalarını Yunanistan'dan getirilen köle aşçılar ile yürütmüşlerdir. Roma İmparatorluğu'nun sona ermesinin ardından Ortaçağ'da, toplu yemek yeme alışkanlığı belirgin bir şekilde geriledi ve genellikle dini kuruluşlarda, özellikle manastır ve kiliselerde devam etti. Aynı dönemde, yemek üretimi bazı loncalarca yürütülürken, bu loncalardan biri olan Chaine des Rotisseurs (Izgaracılar Loncası) Paris'te etkinliklerine ve üretimlerine başlamıştır. Bu sayede, profesyonel mutfak geleneklerinin büyük çoğunluğu Ortaçağ Avrupa'sında ortaya çıkmış ve bu gelenekler hala sürdürülmektedir (Altınel, 2014: 6).

Ortaçağ boyunca Akdeniz bölgesinde yükselen ekonomik, siyasi, fikri ve kültürel güç İslam medeniyeti olmuştur. İslam, 7. yüzyılda Arap Yarımadası'nda ortaya çıkmış ve kısa sürede Orta Doğu, Doğu Akdeniz ve Kuzey Afrika'ya yayılmıştır. Emeviler döneminde (661-750), göçebe halklardan gelen sade ve sade Arap mutfacı, Abbasiler döneminde (750-1258) en parlak ve en süslü halini aldı. Orta Çağ Arap mutfak gelenekleri, Arap Yarımadası'ndan güney İspanya'ya kadar uzanır. Sonraki yüzyıllarda Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürleriyle etkileşime girerek Bizans ve Orta Çağ Avrupa mutfacını da etkilemiştir. 15. yüzyılda İtalya'da ortaya çıkan Rönesans hareketi, sanat, kültür ve günlük yaşam üzerinde etkisi olan antik Yunan ve Roma sanat ve kültürünün yeniden canlandığı döneme damgasını vurdu. Rönesans döneminde İtalyan mutfak kültüründe yenilikler ortaya çıkmıştır. Coğrafi keşifler, Orta Çağ'ın Rönesans ile sona erdiğini gösteriyor. Amerika'nın keşfi ile Avrupa yeni yiyeceklerle tanıştı. 16. ve 17. yüzyıllarda Amerika'da ortaya çıkan domates, biber, fasulye, mısır,

patates ve kakao gibi yeni yiyecekler Avrupa, Asya ve Afrika'ya yayılmaya başladı (Samancı, 2019: 108-130).

Yeni Çağ, ülkelerin hatta kıtaların kaderini şekillendiren ve dünya tarihinde ender rastlanan devrimsel değişimlerin ve dönüşümlerin yaşandığı bir dönemi temsil eder. Avrupa'nın bu dönemde yaşadığı Rönesans, matbaanın yaygınlaşması, Amerika kıtasıyla doğrudan ilişkiler kurulması ve ulusal devletlerin Avrupa'da yükselmesi gibi önemli olaylar, gastronomi alanında da etkilerini göstermiştir. Ayrıca, Yeni Çağ, günümüzde hala varlığını sürdüren birçok yeni kavram ve akımın doğduğu bir dönemi ifade eder. Avrupa'nın ekonomik, askeri ve siyasi güç merkezi haline gelmesiyle birlikte, Avrupa'daki ulusal mutfak kültürleri de gastronomi alanında belirleyici ve etkili bir özellik kazanmıştır. Bu dönem, gastronomi yazınında kaleme alınan birçok değerli eserin geniş kitlelere ulaşabilmesi nedeniyle, modern gastronomi literatürünün temelini oluşturmuştur (Üner, 2023: 1231).

Endüstri Devrimi, mutfaklar üzerinde doğrudan etkileri olan çeşitli icatları ve mutfakla ilgili araştırmaları beraberinde getirerek dikkat çeker. Bu etkilerin en belirgin olanı teknolojik yeniliklerdir. Pişirme yöntemlerindeki değişiklikler ve buz yapma makinesi, dönemin mutfakları için öncelikli icatlardır. Aynı zamanda, saklama ve paketleme alanında yaşanan gelişmeler, gıda kimyası çalışmalarıyla oluşan standardizasyon ve fabrikasyonun gelişimi, Endüstri Devrimi'nin mutfaklar üzerindeki doğrudan etkileri arasında yer alır. Bu dönem aynı zamanda endüstriyel mutfığın doğuşunu da beraberinde getirmiştir. Gıda üretimindeki büyük ölçekli değişiklikler ve endüstriyel süreçler, mutfakların işleyişini kökten etkileyerek yepyeni bir yaklaşımın doğmasına neden olmuştur (Zencir, 2019: 153).

20. yüzyılın ortalarından itibaren, ekonomik, teknolojik, sosyal, kültürel ve siyasal değişimler, yemek konusunda insanların faydalanabileceği birçok yeni seçeneğin oluşmasına neden oldu. Bu seçenekler, yeni tatlar, mekânlar ve yeni sosyal dinamiklerle şekillenen zevk ve alışkanlıkları içermektedir. Geçmişte yemek yemek için sadece büfeler, seyyar satıcılar, kafeler, restoranlar, meyhane ve birahaneler bulunurken, 20. yüzyılın ortalarından itibaren bu mekânlar artmış ve farklı yemek yenebilecek yerler de ortaya çıkmıştır. Yemek konusundaki uluslararasılaşma, ticarileşme, gelişen teknoloji ve artan iş gücü gibi faktörlere dayalı olarak, hızlı yemek zincirleri yükselerek dünya genelinde yayılmaya başlamıştır. 1970'ler ve 80'lerden itibaren dışarıda yemek yeme, sadece beslenme ihtiyacını karşılamaktan öte, kişisel kimlik oluşturma, modaya ayak

uydurma, beğenilme gibi düşüncelerle şekillenen bir olguya dönüşmüştür. Farklı türlerdeki restoranlar, alışılmadık yeni tatlar sunmak için bir yarış içine girmiştir. Fast food akımının neden olduğu sağlıksız beslenme, hareketsiz yaşamla birleşince pek çok ülkede obezite sorunları artmış ve bu durum, geleneksel beslenme alışkanlıklarına, yerel ürünlere ve yöresel lezzetlere dönüşü savunan slow food gibi yeni akımların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Diyet mutfağı akımı da insanları sağlıklı beslenmeye teşvik etmeyi hedefleyen ve sonrasında yeni mutfak akımlarının doğmasına zemin hazırlayan gastronomi hareketlerinden biridir. Farklı mutfak kültürlerini birleştirerek yeni ve özgün tatlar oluşturmayı amaçlayan füzyon mutfağı ile fizik ve kimya gibi doğa bilimlerinin mutfağa girebileceğini kanıtlayan moleküler gastronomi gibi yeni akımlar da son dönemde gastronomi tarihinde önemli gelişmeler olarak yerlerini almaktadır (Arıkan, 2019: 173).

3. GASTRONOMİ TURİZMİ

Turistik yerler arasındaki rekabetin hızla artmasıyla, yerel kültür, turistleri cezbetmek ve memnun etmek için yeni ürünler ve etkinliklerin değerli bir kaynağı haline gelmiştir. Bu noktada gastronomi kritik bir rol oynamaktadır, çünkü sadece turist deneyiminin odak noktasında bulunmamakla kalmaz, aynı zamanda post modern toplumlarda önemli bir kimlik oluşturma aracı olarak da kendini gösterir (Richards, 2002: 17).

Son yıllarda medyanın ve internetin büyümesi, potansiyel destinasyonlar hakkında mevcut bilgilerinin giderek artan bir şekilde ayırt eden turistler için büyük ölçüde genişletti. Özellikle internet, zorlu ve yeni gastronomi deneyimleri arayan yetenekli tüketicilere gastronomi turizminin pazarlanmasında etkili bir araç olabilir. Gastronomi ve turizm deneyimlerinin dikkatli gelişimi, yerel gastronomi kültürünü desteklemenin yanı sıra bölgelerin veya ulusların küreselleşen turizm pazarında kendilerini farklılaştırmalarına yardımcı olabilir (Fields, 2002: 32).

Yeme ve içme temeline dayanan Gastronomi turizmi, farklı isimlerle literatürde anılmaktadır. Bunlara örnek verecek olursak, “fotoda turizm”, “gastronomy turizm”, “culinary tourism”, “gourmet tourism” sayılabilir (Gürsoy, 2017: 1297).

Gastronomi turizminin kökeninde yiyecek içecek kültürü bulunmasıyla beraber; tarım ve içecek üretimi faaliyetlerinde bulunulan alanlara yapılan ziyaretlerin ve bu yerlerde yapılan tadımları da kapsayan ziyaretler, gastronomi turizmi içinde sayılır.

Gastronomi Turizmi, turistik tüketicilerin ziyaret ettikleri yerin, tarihini ve kültürünü tanıma olanağı da sunar. Bu durum kişilerin yeni tatlar araması için motive edici bir unsurdur. Sağlanan bu motivasyon ile, yeni tatların kaynağına turistik tüketicilerin seyahat davranışlarının şekillenmesinde etkin olan turizm şekline “Gastronomi Turizmi” denir (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115-116).

Gastronomi turizmi bir başka tanıma göre; ‘Otel ve restoranlarda turistik tüketiciler için yemek hazırlama yerine, yöresel içecek ve yiyecekler ile ilgili deneyim yaşamak maksadıyla turistik tüketicilerin seyahat etmeleridir.’ şeklinde tanımlanabilir (Mckercher vd, 2008: 137).

Gastronomi, sadece bir veya birkaç kişinin bir araya gelerek, hem bilimsel hem de sanatsal unsurların birleştiği yemeği deneyimlemesiyle tam anlamıyla yaşanabilir. Bilimsel boyut, yemeğin besinsel olarak sağlıklı olması ve tüketicinin sağlığına uygun bir şekilde dikkat edilerek vücut ihtiyaçlarının karşılanması gerekliliğidir. Restoran sahibi veya otel işletmecisi için diğer bir bilimsel gerçeklik, yemeği ticari açıdan cazip hale getirme ihtiyacıdır. Lezzetli bir yemeğin yaratacağı olumlu tanıtım, maddi açıdan sağlıklı bir kazanç düzeyi ile dengelenmelidir; bu sadece yemek yapma yeteneğini takdir etmekle kalmaz, aynı zamanda dışarıda yemek yemenin maliyetini karşılayabilme yeteneği anlamına gelir. Sanat, mekanın hazırlanmasında ve masa düzenlemesinde bulunur. Yemek yapma eylemi bir sanatçının işidir (Cracknell ve Nobis,1985: 311).

Gastronomi, hızlı bir şekilde gelişen ve değişen bir alan olarak küresel ölçekte önemli bir kavram haline gelmiştir. Bu evrim sürecinde, gastronomi sosyo-kültürel bir etkinlik haline gelmeye başlamıştır. Bu değişimde, dünyadaki teknolojik ilerlemelerin, yemek pişirme için sınırlı olan zamanın ve boş zamanlarda eğlence arayışının etkisi vardır. İnsanlar, yemek yerken bu lüks ihtiyacını karşılamak için estetik unsurlara dayanan, sağlıklı, hijyenik ve otantik yemek ihtiyaçlarını karşılayan restoranlar açmaya başlamışlardır (Yılmaz ve Şenel, 2016: 43).

Yemek kültürü bir bölgenin toplam kültürünün son derece önemli bir parçasıdır ve birçok ülkenin birden fazla bölgesi çok farklı yemek kültürüne sahiptir. Aynı şekilde turizm, turistlerin taleplerini karşılayan bir bölge veya yöreden kaynaklanır ve bu talepler sıklıkla bölgenin kültürü mirası ve konukseverliği ile birlikte çevrenin deneyimini içerir. Yemek kültürü turizmin pek çok biçimine gömülü olsa da, sunulan turizmin gelişimiyle ilgili olduğu iddia edilebilir. Kırsal turizm ‘yeşil’ olarak tasvir edilebilir ve

‘sürdürülebilir’ olma hedefine yaklaşma potansiyeline sahip olarak tanıtılan ilk turizm biçimlerinden biridir (Beer, Edwards, Fernandes, ve Sampaio, 2003: 221).

Gastronomi, genel kabul görmüş tanımına göre yiyecek ve içeceklerle ilgili bir bilim ve sanat olsa da, daha geniş bir anlamda, edebiyat, tarih, biyoloji, müzik, kimya, jeoloji, tıp, psikoloji, felsefe, sosyoloji ve tarım bilimlerinin doğrudan birleşimini temsil etmektedir (Kivela ve Crotts, 2006: 354).

Turizm ve gastronomi arasındaki bağlantıyı incelediğimizde, ilk etapta yeme-içme deneyiminin bir turistik motivasyon faktörü olduğu görülmüştür. Ancak, gastronominin önemini daha da belirgin hale getiren ve bu önemi dikkate almayı gerekli kılan başka bir unsur daha var: gastronominin yerel kültürle olan ilişkisi ve bu sayede kopyalanamaz oluşudur (Türkay ve Genç, 2017: 224).

Gastronomi turizmi, yalnızca yemek rehberleri ve restoranlarla sınırlı değildir, daha geniş bir kapsamda tüm mutfak deneyimlerini barındırır. Bu sektörün kapsamında; aşçılık okulları, yemek kitapları satan mağazalar, gastronomi turu düzenleyen şirketler ve bu turların rehberleri, gastronomi üzerine medya ve yayınlar, gastronomi etkinlikleri, şarap üreticileri, bira fabrikaları, içki damıtma tesisleri, çiftlik sahipleri ve üreticiler yer almaktadır (Çağlı, 2012: 24).

Seyahate çıkan insanların en belirgin motivasyonlarından biri, yeni, farklı olanı keşfetme ve meraklarını tatmin etme arzusudur. Bu nedenle, günümüzde birçok turist, yeni yerleri ziyaret etme, yeni kültür ve gelenekleri keşfetme ve aynı zamanda bilinmeyen ve ilgi çekici yerel tatları deneyimleme hedefiyle seyahat eder. Bu eğilim, gastronomi turizminin ortaya çıkmasına yol açmıştır (Albayrak, 2013: 32).

Gastronomi turizmi, turistlerin deneyimlerinin hayati bir bileşeni olan yiyecek ve içeceklerle ilgili ülkenin veya bölgenin kültür ve mirasını sergilemektedir. Çünkü gastronomi turizmi kavramında yiyecek ve içecek turistler için önemli bir turistik değere sahiptir ve destinasyonları tekrar ziyaret edilmesine yol açmaktadır. Gastronomi destinasyon çekiciliğini aştığını, yiyecek ve içeceklerin özgünlüğünün sürdürülebilir varlığına katkıda bulunduğunu ve ülkelerin kendi mutfaklarını ülke veya bölge adı altında markalaştırması için fırsatlar yaratmaktadır. Ayrıca bölgenin yerel ve diğer bölgelerden farklı çeşitli yiyecek türleri varsa, bunlar turist çekmek için kullanılabilir ve bu da ekonomik bir etki yaratabilir (Guruge, 2020: 319-320).

Gastronomik miras, sitelerin ve anıtların somut mirası ile aynı değildir. Gastronomi, etrafındaki canlı kültür değiştiği için tam olarak değişir ve gelişir. Bu nedenle gastronomi turizminin sürdürülebilir kalkınmasının sadece geçmişi korumakla kalmayıp geleceği yaratmakla da ilgili olduğunun farkına varmak önemlidir. Mutfak ürünlerini fosilleştirmek, onları karatavuk turtası veya kızarmış kuğu kadar modern tüketiciye uzak ve erişilemez hale getirmektir. Gastronomi aynı zamanda ‘yaratıcı turizm’ için verimli bir geliştirme alanıdır. Turistler, sadece tüketmekten ziyade deneyimleyerek kültürel sermayelerini arttırmayı öğrenmeye ve arttırmaya giderek daha istekli hale geliyor. Bu nedenle gastronomik tatiller, turistlerin yemek yapmayı öğrenebileceği, kullanılan malzemeler, yetiştirilme biçimleri hakkında bilgi edinebileceği ve mutfak geleneklerinin nasıl ortaya çıktığını takdir edebileceği için ortaya çıkan yaratıcı turizm sektörünün önemli bir yönüdür (Richards, 2002: 17).

Turistlerin tatil destinasyonlarını belirlerken, yerel yiyecek ve içeceklerin önemi giderek artmaktadır. Bu nedenle, binlerce yıllık geçmişi olan Türk mutfağının turizm endüstrisine entegrasyonu hayati öneme sahiptir. Türkiye’de, gastronomi turizmine daha fazla odaklanma ve önem atfetme ihtiyacı vardır. Türk mutfağı ile ilgili tanıtım çalışmaları var olmasına rağmen, bunlar hala yetersizdir. Dolayısıyla, Türk mutfağının özellikleri, faydaları, özellikleri, diğer mutfaklardan üstün yanları ve farklılıkları açıkça belirtilmelidir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63).

Gastronomi ve turizmin birlikte düşünülmesi, gastronominin turizme olan katkıları göz önüne alındığında, oldukça mantıklıdır. Genel olarak, gastronomi, bir destinasyonun rakiplerinden ayrışmasına yardımcı olur ve bu şekilde onları aşmasına yardımcı olur, destinasyonun pazarlamasını kolaylaştırır ve genellikle olumlu bir etki yaratır, yeni iş fırsatları sağlar ve istihdamın artmasına katkıda bulunur (Özen, 2022: 66).

Gastronomi turizmi bağlamında önemli bir konu olan gastronomik rotalar, tarım ve endüstriyel üretim süreçlerini gösteren ve yerel mutfak örneklerini sunan bir seyahat rehberi olarak düşünülebilir. Bu rotalar, turistik ürünlerin konumlandırılması ve coğrafi adlandırma ile bağlantı kurulabilmesi için önemli bir araçtır. Turistik bir ürün olarak gastronomik rotalar, bir ülkenin veya bölgenin turizm sunumlarının bir parçası olarak şekillendirilebilir. Çünkü bu tür bir yolculuk, yerel yiyecek ve gıda markalarının tanıtılmasını sağlar ve turistlerin taleplerini karşılayabilecek ürün ve hizmetlere değer katar (Millan, Arjona ve Amador, 2017: 101).

Gastronomi turizmi, ekonomik sinerjilerin oluşturulması, yerel halkın ihtiyaçlarının karşılanması ve mesleki eğitim ve becerilerin geliştirilmesi için özel planlama, tanıtım ve sürdürülebilir işbirliklerine ihtiyaç duyar. Kırsal alanlarda gelişme, sadece tarım değil, turizm ve diğer üretken aktivitelerle de ilişkilidir. Bu nedenle, politikalar ve stratejiler her iki sektörü de hedefleyecek şekilde birlikte tasarlanmalıdır (Corigliano, 2003: 179).

3.1. TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ TURİZMİ

Türk mutfağı dünyaca ünlü ve önemli bir mutfak kültürüne sahiptir. Türk mutfağının çeşitliliği, birden fazla kültürün bir arada yaşaması ve harmanlanması gibi çeşitli faktörlerle sağlanmaktadır. Türk mutfağının evrimi, Orta Asya'dan günümüze kadar çeşitli kültürlerden etkilenmiştir. Dünya mutfakları içerisinde doğru pazarlanıp konumlandırıldığında gastronomi turizminin önemli destinasyonlarından biri olma potansiyeline sahiptir (Önçel, 2015: 34). Türkiye, Çin ve Fransa gibi farklı mutfak kültürlerine sahip ülkelerle birlikte dünyanın en iyi üç mutfağından biri olarak kabul edilmektedir (Başaran, 2017: 138). Türk mutfağının zenginliği, yerel malzemelerin bolluğu, Selçuklu ve Osmanlı saraylarından yeni lezzetlerin ortaya çıkması, Mezopotamya'dan günümüze mutfakların evrimi gibi çeşitli faktörlere bağlanmaktadır (Önçel, 2015: 34). Türkiye'nin mutfak kültürü, lezzet ve çok yönlülük açısından vejetaryen yemek pişirmeye avantaj sağlayabilecek çok çeşitli ürün yelpazesine de sahiptir. Ayrıca sağlığın korunmasına uygun ürünler de mevcuttur. Türk mutfağının genel özellikleri şu şekilde özetlenebilir (Önçel, 2015:35):

- Ekmek Türk mutfağının temel öğesidir.
- Türk mutfak kültüründe yaygın olan gelenek ve göreneklerin, tüketilen yiyecekler üzerinde belirgin bir etkisi vardır.
- Türk mutfağı, mutfak kültürünün merkezinde yer alan çok çeşitli hamur bazlı ürünlerle tanınır.
- Türk mutfağında sebzeler, et, soğan, domates, salça gibi malzemelerle birlikte kullanmak gelenekseldir.
- Türk mutfak kültüründe kırsal ortamlarda insan müdahalesi olmadan yetişen otlar, mantarlar, kökler gibi doğal malzemelerin kullanımı ön plandadır.

– Türk mutfak uygulamalarında yağın büyük önemi vardır. Zeytinyağı ağırlıklı olarak Batı Anadolu'da kullanılırken, süt, donyağı ve kuyruk yağından elde edilen yağlar ülke genelinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Yoğurt, Türk mutfağının vazgeçilmez bir ögesi olup sade, sarımsaklı yoğurt, ayran gibi çeşitli şekillerde kullanılmaktadır. Genellikle yemeklere eklenir veya tabakların üzerine dökülür.

– Türkiye'nin mutfak geleneklerinde tarihsel olarak sos kullanımı yer almamıştır. Ancak günümüzde Batı mutfağının da etkisiyle Türk yemeklerinde sosların kullanımı daha yaygın hale gelmiştir.

– Türk mutfağında çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Salatalar, çorbalar ve güveçler genellikle maydanoz, dereotu, taze nane ve kuru nane ile süslenir.

– Türk mutfağında, yemeğin sunumundan ziyade lezzetine değer verilmekte ve dekoratif unsurlara daha az önem verilmektedir. Genel olarak yemeğin lezzetine daha fazla odaklanılmaktadır.

Türk mutfağı, gastronomi turizmi bağlamında ele alındığında, dünya çapında önemli bir gastronomi merkezi haline gelmiştir (Cömert ve Özkaya, 2014: 64). Osmanlı-Türk mutfak sentezi olarak bilinen ve dünyanın en zengin ve köklü mutfaklarından biri olan Türkiye'nin mutfak kültürü, gastronomi turizmi potansiyeli açısından bakıldığında, henüz tam anlamıyla istenen seviyeye ulaşmamıştır (Güzel, 2009: 28-29).

Türk mutfağının tam olarak tanıtılmaması ve turistik pazarlama çabalarının genellikle deniz, kum ve güneş turizmi üzerinde yoğunlaşması, gastronomik değerlerin arka planda kalmasına neden olmuştur. Ancak, bu durum, Türk mutfağının çok çeşitli ve lezzetli karakterini değiştirmez. Türk mutfağı, Orta Asya'dan gelen et ve fermente süt ürünleri mirasının yanı sıra, Akdeniz bölgesinin zengin sebze ve meyve çeşitliliği ve Güney Asya'nın baharat kültürüyle birleşerek benzersiz bir tat profili oluşturur. Osmanlı İmparatorluğu'ndan gelen bir dizi tarif de bu zenginliği daha da artırır, bu yüzden Türk mutfağı en eski ve çeşitli mutfaklardan biri olarak kabul edilir.

Yerel özelliklerine göre değişen bir yemek kültürüne sahip olan Türkiye, Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir araştırmaya göre, "Türkiye'nin Lezzet Haritası" adlı bir çalışmayla ortaya konulmuştur. İç Anadolu Bölgesi, 455 çeşit yiyecek ve içecek ile ilk sırayı alırken, Güneydoğu Anadolu Bölgesi 398 çeşit ve Karadeniz Bölgesi 397 çeşit ile sırasıyla ikinci ve üçüncü sıraları

kaplamaktadır. Akdeniz ve Marmara bölgeleri 184, Ege Bölgesi ise 162 çeşit yiyecek ve içecek sunmaktadır. Dolayısıyla, Türk mutfağı, gastronomi açısından geniş bir yelpazeye sahip olduğunu gösterir. Bu bilgiler ışığında, doğru bir strateji ve tanıtımla, Türk mutfağının gastronomi turizminde tanınan yerler arasına gireceği düşünülmektedir (Durlu-Özkaya ve Can, 2012: 32).

Gastronomi turizmi, bölgesel kalkınmayı teşvik eder ve bir ülkedeki bölgesel gelişim farklılıklarını dengeler. Türkiye'nin her bölgesi, farklı gastronomik kültürleri ve potansiyelleriyle doludur ve bu durum, doğru stratejiler ve politikalar uygulandığında eşsiz fırsatlar sunabilecek bir durumu temsil eder (Çağlı, 2012: 41).

Türk mutfağı çok ciddi bir kültürel birikimi içerir. Türk mutfağı, binlerce yıllık geçmişe sahip olan topraklarımızda yaşamış olan uygarlıklardan etkilenecek gelişmiş ve zenginleşmiştir. Türkiye tarım açısından donanımlı bir ülkedir ve bu topraklarda çok sayıda farklı meyve ve sebze üretilmektedir. Bununla birlikte Türk yemek kültüründe bazı hayvanlar ve bunlardan elde edilen diğer ürünler de yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle Türk mutfak kültürü diğer ülke mutfak kültüründen oldukça farklıdır ve dünyadaki sayılı mutfaklar arasında yer almaktadır. (Albayrak, 2013: 5054).

Türkiye'nin gastronomi turizmi kapasitesi, güçlü ve zayıf yönleri bakımından ele alındığında aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir(Ünver, 2015: 48):

- Güçlü unsurlar; köklü yemek geleneği, geniş bir yiyecek çeşitliliği, bölgesel mutfakların çeşitliliği, şarap üretimi, sektöre hizmet eden kuruluşlar ve üniversitelerde bulunan gastronomi bölümleridir.
- Zayıf yönler; yetersiz pazarlama stratejisi, gastronomi turizmini destekleyen turların yetersizliği, kamu ile özel sektör arasındaki iletişim kopukluğu ve ikna etme becerisinin eksik oluşu olarak belirlenmiştir.

3.2. AFYONKARAHİSAR'DA GASTRONOMİ TURİZMİ

Afyonkarahisar Mutfağı geleneksel lezzetleriyle zengin bir çeşitliliğe sahiptir (Gülen, 2017: 36). Afyonkarahisar, coğrafi konumu itibariyle Ege Bölgesi'nde yer alsa da, mutfağı İç Anadolu Bölgesi'nin yansımalarını göstermektedir. Ege Mutfağına özgü sebze, ot ve zeytinyağı ağırlıklı yemeklerin aksine, Afyonkarahisar mutfak kültürü daha çok etli yemekler ve hamur işlerine dayanmaktadır (Gökgöz, 2017: 76). Özellikle sucuk ve pastırma Afyonkarahisar başta olmak üzere iç kesimlerde oldukça fazla tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 50).

Afyonkarahisar şehrinde tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomik faaliyetlerin hakim olması nedeniyle, et, sebze, meyve, tahıl ve bakliyat tüketimi yörede oldukça yaygındır. Her ilçede farklı ürünlerin yetiştirilmesi, bölgenin mutfak kültüründe çeşitlilik yaratmaktadır. Örneğin, Sultandağı ilçesinde meyvecilik faaliyetlerinin yoğun olması sebebiyle meyve turşuları üretilmektedir. Afyonkarahisar il sınırları içerisinde yerli halkın yanı sıra Türkmenler, Çerkezler, Azeriler, Yörükler gibi çeşitli Türk milletlerine mensup insanlar da yaşamaktadır. Bu nedenle, bölgede yaşayan insanlar farklı mutfak kültürlerine sahip olduklarından her ilçe, belde ve köyde kendine özgü bir mutfak anlayışı gelişmiştir (Mutlu ve Sandıkçı, 2022: 1171).

Bu ilin mutfak kültürünü diğerlerinden ayıran temel özellikler, haşhaş, iç yağ, manda sütü ve türevlerinin kullanımıdır. Bu bileşenlerin özellikle hamur işlerinde kullanılması, eşsiz ve farklı lezzetlerin ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Gökgöz, 2017: 76). Afyonkarahisar'ın mutfak kültüründe etin ayrıcalıklı bir konumu bulunmaktadır. Nohut ve buğdaydan yapılan göce ve düğü, ki düğü ince çekilmiş bulgur olarak bilinir, yemeklerin hazırlanmasında sıklıkla kullanılır. Afyonkarahisar mutfak özelliklerine baktığımızda, göce tarhanası gibi özgün yemekler; etli yemeklerden bütüm et, ramazan kebabı, paçık, duvaklı; sebze yemeklerinden ise patlıcan böreği, ilibada dolması, patlıcan, pırasa, maydanoz, kabak ve düğülü musakkalar, düğülü yaprak dolması ve ekşili bamya, deneyimlenmeye değer lezzetler arasında sayılabilir.

Hamur işlerinde de bir dizi özgün lezzet bulunmaktadır: Arabaşı, ağzı açık, börek, haşgeşli (veya haşhaşlı) bükme, ocak bükmesi, katmer, cızdırma ve öğme, bu kategorinin dikkat çeken örnekleridir. Afyonkarahisar'ın özdeşleşmiş lezzetlerinden biri olan ve sofraların olmazsa olmazı sayılan kaymak ve kaymaklı ekmek kadayıfı da unutmamak gerekir (Aydın, 2015: 19).

Afyonkarahisar yemekleri pişirme teknikleri açısından da şu özelliklere sahiptir (Mutlu ve Sandıkçı, 2022: 1172-1173):

– Birçok yemek tarifinde et veya et suyunun kullanılması oldukça yaygındır. Bunun yanı sıra, sebzeli yemeklerde et eklemesiyle hazırlanabilmektedir. Kıymalı musakka ve bamya, bu tür yemeklere örnek olarak gösterilebilir.

- Yemek pişirirken, soğan ve salça gibi malzemelerin kullanımı hemen hemen tüm tariflerde göze çarpmaktadır.

- Ekmek başta olmak üzere, hamur işleri her öğünün ayrılmaz bir parçasıdır.

- Bir yemekte hoşaf, komposto, yoğurt veya ayran gibi ferahlatıcı unsurlar her zaman mevcuttur.

- Yöre halkının beslenme alışkanlıkları arasında, köylerde bulunan çeşitli yabani ot, mantar ve yabani meyvelerden faydalanma geleneğı yer alır. Bu yabani bitkiler, çiğ ya da pişmiş olarak tüketilebilmektedir.

- Uzun süreli pişirme gerektiren yemekler, genellikle mahalle fırınlarında, çömlük içinde hazırlanır. Bu bağlamda, 12 saat boyunca fırında pişirilen keşkek ya da gece boyu pişirilen ve sabah kahvaltısında servis edilen yemekler bu geleneğı yansıtır.

- Katmer sacı ve kuzine sobaları, bölgedeki hemen hemen her evde bulunan mutfak ekipmanlarıdır.

- Bazı yemeklerin çömlüklerde pişirilme geleneğı de oldukça popülerdir. Özellikle uzun pişirme süreleri gerektiren yemekler, çoğunlukla çömlük içinde ve mahalle fırınlarında hazırlanır. Keşkek, bu tarz bir pişirme tekniğinin örneklerinden biridir.

- Geleneksel olarak, gecedan fırına verilen ve sabaha kadar pişen yemekler, sabah kahvaltılarının vazgeçilmez lezzetlerinden olur.

- Bölgede kaymaklı lokumun başını çektiğı birçok lokum çeşidi üretilmekte olup, en çok tercih edilen tatlılar arasında kaymak şekeri bulunur.

- Arabaşı çorbası gibi belli yemekler, yalnızca kış aylarında tercih edilir. Arabaşı çorbası için gerekli olan hamurun soğutma işlemi, geleneksel bir şekilde kar üzerinde yapılarak, acı ve ekşi bir tatla hazırlanan bu çorba, kış aylarında kalabalık sofralarda keyifle tüketilir.

Yukarıda yer alan bilgilere göre Afyonkarahisar'ın mutfak kültürü, özgün ve belirgin özellikleriyle diğerk mutfaklardan ayrılır ve geniş bir lezzet paleti sunmaktadır. Pişirme teknikleri, özgün mutfak gereçleri, yerel yiyecek ve içecek çeşitleri, özel gün ve etkinliklerdeki yemek gelenekleri gibi, bu mutfak kültürünü diğerklerinden farklılaştıran özellikler önemli bir keşif değeri taşımaktadır (Gökgöz, 2017: 76).

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Afyonkarahisar mutfağı, hamur ve et ağırlıklı bir yemek kültürüne sahip olup, aynı zamanda kendine özgü üretimlerle çeşitliliğini artırır, özellikle kaymak ve lokum bu özel üretimler arasındadır. Patlıcanla hazırlanan 22 farklı tarifin bulunduğu bu bölgede, 100'ü aşkın farklı yemek çeşidi

mevcuttur. Bu geniş yelpaze, düğünler, doğumlar ve asker uğurlamaları gibi özel günlerde yapılan yemeklerle daha da belirgin hale gelir (Gürkan ve Zengin, 2019: 231).

Tablo 1. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Yemekler

Çorbalar	Yemekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Sakala çarpan Miyane Göce tarhanası Toğga Bamya	Etli patlıcan sarması İlibada dolması Sırt dolması Patlıcan sırt dolması Kavurmalı patlıcan kebabı Afyon kebabı Patlıcan çöp kebabı İmambayıldı Etli patlıcan yahnisi Patlıcanlı pilav Özbek pilavı Haşhaşlı bulgur pilavı Duvaklı hindi Patlıcan köftesi Çullama köfte Sulu köfte Göce Yuvalağı Patlıcan ezmesi Şakşuka Patlıcan pilakisi Afyon salatası Patlıcan turşusu Pilav üstü kavurma Düğülü yaprak dolması Bamya Zürbiye	Katıklı pide Halka pişi Yalım pidesi Haşhaşlı pide Lokma pişi Düz pişi Patlıcan böreği Arabaşı Ağzıaçık Bükme Ak pide Haşhaşlı börek Kedikülümbe İkiz börek Ocak Bükmesi Cücü Şepit Nohut çöreği Cızdırma Dolama Peksimet Haşhaşlı Lokul Katmer Öğme	Kaymak baklavası Höşmerim Haşhaşlı şepit Kaymaklı ekmek kadayıfı Güllaç Kaymaklı elma Kurabiye Fırma baklavası Vişne hoşafı

Kaynak: Gürkan ve Zengin, 2019: 231.

Bunların yanında 2023 Haziran ayı itibarıyla, Afyonkarahisar merkezi ve çevre ilçeleri, 32 farklı gıda ürünü ve yemek ile coğrafi işaret tescili almıştır. (www.turkpatent.gov.tr).

Afyonkarahisar ayrıca, sahip olduğu zengin ve çeşitli yerel mutfak kültürüyle, UNESCO Gastronomi Şehri unvanını elde etmeyi başaran yerler arasındadır. Bu

sayede, dünya genelinde 36. sırada, Türkiye'de ise 3. sırada yer alarak Gastronomi Şehri unvanını kazanan bir konuma gelmiştir (www.en.unesco.org).

Şekil 1. UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Logosu



Kaynak: www.en.unesco.org

Yemekli ritüellerde hazırlanan ve tüketilen yemekler toplulukların somut kültürlerinin ve kültürel miraslarının bir parçası olarak kabul edilmektedir (Murtezaoğlu, 2012). Afyonkarahisar'ın mutfak kültürünün dikkat çeken yanlarından biri, sıra yemeği adı verilen ve gastronomik kimliğini ve yemek çeşitliliğini yansıtan özgün bir geleneğe sahip olmasıdır. Sıra yemeği geleneği, (yörede takım düzme olarak da bilinir) özellikle özel günler ve etkinliklerde, çeşit çeşit yemeklerin sırayla servis edilmesinden kaynaklanır (Önçel ve Boz, 2023: 9). Bu etkinlikler, sosyokültürel yaşamında önemli bir yer tutan düğün, sünnet ve dini törenler gibi Afyonkarahisar'ın belirgin ritüelleri arasındadır. Ayrıca, Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) envanterinde yer alan ve bir sohbet geleneği olan "Gezek", sıra yemeği sunumlarının öne çıkan etkinliklerinden biridir. Etkinliğin niteliğine bağlı olarak, sunulan yemek çeşitliliği 40'a kadar çıkabilmektedir. Ancak, en basit haliyle, bu menü tandır çorbası, Afyon kebabı, nohutlu patlıcan musakka, çeşitli sarma ve dolmalar, muhallebi, kaymaklı ekmek kadayıfı ve hazmı kolaylaştırıcı olarak sona eklenen bamya çorbasından oluşmaktadır (Çelik, Kart ve Sandıkçı, 2021: 2308).

Afyonkarahisar'da doğum, ölüm (taziye), sünnet, düğün, hac, zinardı, oğlan kınası, damatlık, el öpme, çeyiz indirme, seyahat davetleri gibi çeşitli etkinlikler

yemekli toplantılarda düzenlenmektedir. Toplantı türüne bağlı olarak, konuklara farklı sunumlar ikram edilir (Kültür Atlası, 2023).

Doğum Daveti: Sunulan yemek, yakın aile üyeleri tarafından hazırlanan bir yemektir. Ad koyma için yapılan davette yemekler yakın akrabalar tarafından getirilir. Doğumdan sonra misafirlere ikram edilen yemeklere "Takım", yemeklerin düzenlenmesine ise "Takım Düzme" denilir.. Doğum takımında çorba, palise, krema, tavuk veya et, çörek ve meyve gibi çeşitli gıdalar bulunur (Kültür Atlası, 2023).

Ölüm (Taziye) Yemekleri: Doğum davetlerindeki gibi taziye yemekleri de yakın dost ve akrabalar tarafından hazırlanır. Yakın akraba ve komşular yemek hazırlarken, uzak akrabalar ve börek ve hoşaf gönderirler. Taziye yemeklerinde çorba, kebab, musakka, dolma, güllaç, bamya ve börek yer alır (Baytok vd., 2013: 14).

Nişan, Düğün, Sünnet Düğünü Yemekleri: Afyon'da düğünlerde yemekler genellikle profesyonel aşçılar tarafından hazırlanır. Afyonkarahisar yöresinde nişan, düğün ve sünnet düğünlerinde sunulan yemekler benzer özellikler taşır. Özellikle düğünlerde sıra yemeği gelenekseldir ve davetlerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Nişan törenlerinde misafirlere genellikle nişan kurabiyesi ikram edilir ve nişan sonrasında kız tarafından oğlan tarafına kedi külümbe özel bir bohça gönderilir. Düğünlerde sunulan sıra yemeği genellikle aşağıdaki gibi sıralanır: Öncelikle çorba servis edilir, ardından tandır, pirinç veya toyga gibi yan yemekler tercihe göre sunulur. Ana yemek genellikle bütün etten oluşur. Musakka, bademcik, maydanoz ve kabak gibi malzemelerle hazırlanır ve tercihe göre çeşitlendirilebilir. Yemeklerin ardından tatlı olarak muhallebi ve pideli paça eti ikram edilir. Meyve tatlısı genellikle elmasiye tercih edilirken, aynı zamanda yalancı, düğülü veya etli yaprak dolma gibi dolmalar da sunulur. Güllaç gibi geleneksel tatlılar da menüde yer alır. Nohutlu tavuk yahni, zeytinyağlı taze fasulye, kaymaklı baklava, bamya ve pilav gibi lezzetler de sıra ile sunulan yemekler arasındadır. Son olarak, meyve veya hoşaf ile yemeklerin ardından tatlı bir final yapılır. Bu geleneksel yemekler, Afyonkarahisar bölgesinin düğünlerinde önemli bir rol oynar ve yerel kültürün zengin bir yansımasıdır. (Çiftçi, 2019: 102). Gözlemlendiği üzere, sofraya tam olarak on beş çeşit yemek sunulmaktadır. Bu çeşitler arasında dört farklı et yemeği ve dört çeşit tatlı bulunması gelenek haline gelmiştir. Bu yemeklerin sofrada sırasını düzenleme görevini ise aşçı yardımcısı üstlenmektedir ve bu süreç "Yemek Kurtarma" adı verilmektedir (Kültür Atlası, 2023). Ayrıca, düğün gününden bir gün önce düğün evine yardım etmeye gelen davetlilere de yemekler sunulmaktadır.

Halk arasında 'düğün okutması' olarak adlandırılan bu özel günde, misafirlere kuru fasulye, karnıyarık, keşkek, tahin ve börek ikram edilmektedir (Çıtak ve Sandıkçı, 2020). Sünnet düğünlerinde diğer davetlerden ayrılan bir gelenek olarak sıra yemeği yerine genellikle pilav üstü et veya Özbek pilavı, hoşaf, börek, tatlı veya mevsime bağlı olarak meyve, ayrıca bamya gibi lezzetler sunulur (Kültür Atlası, 2023).

Hacı Daveti: Hacca gitmeden önce veya dönüş sonrasında, yakın akraba ve dostların davet edildiği özel bir etkinlikte, sünnet düğünündeki gibi pilav, börek ve hoşaf gibi lezzetler sunulur. Nadiren, bu davette "Sıra Yemeği" ikram edilir (Kültür Atlası, 2023).

Zinardı (Sini Ardı) Daveti: Nişan sonrasında, damadın ailesinin gelerek kayınvalidenin ve gelin tarafının takı taktığı bir davet düzenlenir. Afyon yöresine özgü adetlere göre, damadın ailesi ve gelin tarafı nişan için birbirlerine kıyafetler hediye alarak bu adete "esbap düzme" adını verir. Bu kıyafetler nişan gecesi sini (tepsi) içinde misafirlere gösterilir. Bu özel davet, nişan gecesinin hemen sonraki gününde gerçekleştiği için "zinardı" (sini ardı) daveti olarak adlandırılır (Baytok vd., 2013: 14).

Oğlan Kınası Daveti: Oğlanın kınası, oğlan evinde gerçekleşen ve oğlan ile arkadaşlarının düzenlediği keyifli bir etkinliktir. Aynı şekilde, oğlan askere giderken de böyle bir davet düzenlenir. Bu özel davette, Sıra Yemeği'nin yanı sıra meze çeşitleri ve içkiler de sunulur. Oğlan kınası daveti sırasında genellikle pirinç çorbası, bütüm et, patlıcan musakka, yalancı dolma, kaymaklı ekmek kadayıfı veya baklava gibi lezzetler sunulur. Davetin sonunda ise bamya ikram edilir (Kültür Atlası, 2023).

Güveyi Koyma Daveti: Bu etkinliğe, davetliler arasında kız tarafından hiç kimse katılmaz. Oğlan tarafının yaşlı üyeleri ve oğlanın sağdıçı tarafından düzenlenen bu özel davette, "sıra yemeği" geleneksel olarak sunulur (Kültür Atlası, 2023).

El Öpme ve Çeyiz İndirme Daveti: Afyon yöresine özgü davetler arasında en öne çıkan yemek çeşitleri El Öpme ve Çeyiz İndirme davetleridir. El Öpme Daveti genellikle kız evi tarafından, Çeyiz İndirme Daveti ise oğlan evi tarafından düzenlenir. Her iki davette de yemekler deneyimli aşçılar tarafından özenle hazırlanır ve sıra yemeği geleneksel olarak sunulur. "Sıra Yemeği" adı verilen bu özel davette, genellikle aşağıdaki yemekler yer alır: Pirinç çorbası, bütüm et, musakka, muhallebi, paça, nohutlu tavuk yahni, baklava, bamya ve taze fasulye gibi lezzetler sunulur. Ayrıca bazen küçük tabaklarda servis edilmiş pirinç pilavı ve mevsime göre çeşitli meyveler de ikram

edilebilir. "El öpme ve çeyiz indirme davetleri,"nde en az üç çeşit et yemeği ve üç çeşit tatlı bulunur. El öpme davetlerinde, kız evi yukarıda sıralanan yemeklere ek olarak yahni, börek, pilav, hoşaf, muhallebi, güllaç dolması gibi yaklaşık kırk çeşit yemek ve tatlı ile misafirleri ağırlayabilir. Afyon'da, yukarıda bahsedilen davetlerin dışında Ramazan davetleri, hidrellez davetleri, asker davetleri, bayram davetleri ve gelin davetleri gibi etkinlikler de mevcuttur. Bu tür davetlerde sunulan sıra yemekleri arasında çorba, kebab, musakka, dolma, muhallebi, taze fasulye, tatlı (örneğin ekmek kadayıfı, baklava) ve bamya gibi lezzetler yer almaktadır (Kültür Atlası, 2023).

Gezekler: Erkeklerin özellikle uzun kış gecelerinde bir araya gelip yeme-içme, eğlence, sohbet, dilek-şikayet ve belli kurallara göre cezaların uygulandığı törenler düzenlediği bilinmektedir (Bıykoğlu, 1997: 134). Geçmişte, günümüzden elli altmış yıl önce gerçekleştirilen gezeklerin büyük bir kısmı yemekli olarak organize edilirdi. Geleneksel Afyon gezeklerinde, "sıra yemeği" denilen özel bir ziyafet düzenlenirdi. Bu özel davette, genellikle pirinç çorbası, bütüm et, musakka (nohutlu kabak ve patlıcan musakka), muhallebi, elmasiye, baklava, bamya ve mevsimine göre çeşitli meyveler ikram edilirdi. Gezeklerde, "sıra yemeği"nde bazı yemekler yerine alternatif yemekler de sunulabilir. Örnek olarak, çorba ardından Özbek pilavı, daha sonra tepsiyle börek, ağzı açık veya bükme, hoşaf (vişne veya kayısı), zeytinyağlı sarma gibi yemekler yer alabilir. 1930'lu ve 1940'lı yıllarda, gezeklerde hindi kesilmesi geleneği oldukça yaygındı. Pişmiş hindi etinin üzerine serilen yufka nedeniyle bu tür yemeklere "duvaklı" adı verilirdi. Eski Afyon gezeklerinde yapılan ve tadılan iki önemli yemek ise "arabaşı" ve "tel helva" idi. Bu geleneğin kökleri uzun yıllara dayanır ve hala yaşayan bir kültürel miras olarak önemini korur. (Kültür Atlası, 2023).

Afyonkarahisar'ın yemekleri sağlık ve beslenme açısından incelendiğinde oldukça zengin bir yelpazeye sahiptir. Bununla birlikte, beslenme çeşitliliği tek boyutlu değildir. Genellikle bir tabak yemek, çeşitli besin öğelerini içermektedir. Örnek vermek gerekirse, pilavlar yalnızca tahıl ve yağdan oluşmaz. Tahıl, et veya kurubaklagil ile sebzeler bir araya geldiğinde dengeli ve sağlıklı bir yemek ortaya çıkar (Baysal, 1991: 77).

Bu tür olumlu özelliklerine rağmen Afyonkarahisar'ın mutfak kültürünü temsil eden yiyecek ve içecek mekânları, yerel mutfak gereçlerinin sergilendiği yerler ve özel günlerin ve toplantıların kutlandığı işletmeler, ne yazık ki yeterli sayıda değildir (Gökgöz, 2017: 206).

4. GASTRONOMİ TURİZMİNDE YÖRESEL YEMEKLERİN ÖNEMİ

Giderek küreselleşen dünyamızda teknoloji ve iletişim gelişmeye devam ederken, Türkiye'nin gastronomi turizmindeki atılımları da hız kazanıyor. Pek çok uygarlığa ve iklime ev sahipliği yapan ülkenin eşsiz coğrafi konumu, yerel mutfağının çeşitliliğinde önemli bir faktör olarak kabul ediliyor. Sonuç olarak Türkiye'nin bu alandaki gelişiminin önemi her geçen gün daha da belirginleşiyor (Dilsiz, 2010: 67)

Yerel mutfak, belirli bir bölgedeki insanların geleneklerinin, yaşam tarzının ve maddi gücünün bir ürünüdür. Ayrıca yemek pişirme, sunma ve hazırlama konusundaki benzersiz yöntemlerinden de etkilenir. Hayvansal ve bitkisel kökenli gıdaların tüketimi ile sofrada, Türk yemek kültüründe eski çağlardan günümüze kadar korunarak, yöresel mutfaklara da yansımaya devam etmektedir. Saray mutfağı ile yerel mutfak arasındaki fark, ilkinde imparatorluğun farklı yerlerinden gelen en iyi ürünleri kullanırken, ikincisinde sadece yakın çevreden gelen malzemeleri kullanmasıdır (Mankan, 2012: 22).

Türk mutfağında çok çeşitli yemekler ve malzemeler bulunur. Başlangıç olarak sunulan çorbalar her öğünde tüketilir. Et yemekleri genellikle dana eti, kuzu eti ve musakka, oturma, karniyarik gibi sebzelerle ve doğrudan ateşte pişirilen etler, soslu kıyma gibi çeşitli şekillerde pişirilir. Sucuk, pastırma gibi etlerin kurutulması, saklanması ve uzun süre tüketilmesi için çeşitli teknikler mevcuttur. Sebze bazlı yemekler, patates kızartması, krep, güveç, dolma, dürüm gibi bazı yemekler soğuk olarak tüketilebilir. Erişte, açılan ve şekillendirilen hamurun kurutulmasıyla muhafaza edilirken, mantı, açılan hamurun henüz yaş iken kıyma karışımı ile doldurulması ile yapılır. Çoğu Türk yemeğinin vazgeçilmezi olan ekmek, çörek ve pide, Göktürk kitabelerine göre 1300'lü yıllardan beri Türk mutfağının bir parçası olmuştur. Ekmek, yufka ve bazlama gibi farklı türlere ayrılırken, hamurun üzerine peynir, kıyma gibi malzemelerin konularak kayık şekline getirilmesiyle oluşan ürünlere pide adı verilmektedir. (Mankan, 2012: 22).

4.1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞINA YÖNELİK YEMEK TARİFLERİ

4.1.1. Bükme

Malzemeler:

- 1 kg un
- Bir çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıvıyağ
- Yarım kilo haşhaş
- Aldığı kadar un

İç malzemeleri; 1 kg yeşil mercimek, 1 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı karabiber, 2-3 adet kuru soğan

Yapılışı: Un tuz ve su kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğrulur. Yarım saat dinlenmeye bırakılır. İçi için yeşil mercimek yumuşayınca kadar haşlanır. İçine 2 adet kavrulmuş soğan, tuz, karabiber eklenir, karıştırılır. Hamuru 4 eşit parça yapalım. 1 tanesini incecik açalım yağlayıp kapatalım. Diğer parçalarına yağlayıp küçük parçalara bölelim. Oklava ile tekrar inceltip iç malzemeyi koyup kapatalım. Fırın tepsisine sıralayıp üzerine haşhaş yağı sürülüp pişirilir.

Şekil 2. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Hamur İşlerinden Bükme



4.1.2. İlibada Dolması

Malzemeler:

- 1 kg ilibada
- Yarım kilo düğü
- Yarım kilo göce
- 1 adet yumurta
- Bir miktar tuz karabiber, kırmızıbiber
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı: İlibadalar ortaları alınır, sıcak suda haşlanır. Süzgece bırakılır. Bir derin kabın içine düğü, göce, tuz, karabiber ve kırmızıbiber koyulup üzerini geçinceye kadar sıcak su koyulup kapatılır. Kabarıncaya kadar yaklaşık yarım saat 45 dakika beklenir. Kabardıktan sonra yumurta kırılır ve yoğrulur. İlibadaların içine harç koyulup üçgen sarılır. Tencereye sıralanır. Daha sonra üzeri içi yağın içine salça koyulup kavrulur bu sos üzerine dökülür. Üzerine biraz geçinceye kadar su koyulur. Hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. İsteğe göre üzerine yoğurt yapılıp servis yapılır.

Şekil 3. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden İlibada Dolması



4.1.3. Patlıcan (Badılcın) Böreği

Malzemeler:

- 1 kg patlıcan
- 750 gram kıyma
- 4-5 adet kuru soğan
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 5-6 adet yumurta
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber
- 2 adet domates

Yapılışı; Patlıcanları yıkayıp kurulayıp küp küp doğrayalım. Tuzlu suda bekletelim. Diğer tarafta tavaya yağ koyup soğanları kavuralım. Üzerine patlıcanları suyunu sıkıp koyup kavrulup borcama alıp biraz soğutalım. Sonra patlıcanları, kıymayı, tuzu, karabiberi ve yumurtaları kırıp karıştıralım. Üzerine domatesleri kesip sıralayıp fırına verelim. Altı üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

Şekil 4. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Patlıcan Böreği



4.1.4. Sakala arpan orbası

Malzemeler:

- 2 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım ay bardağı sıvıyağ
- 1 Yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1-2 kuru soğan
- 1 su bardağı erişte
- Bir miktar tuz, karabiber

Yapılışı; yeşil mercimeğı yumuşayıncaya kadar haşlayalım. Tavaya yağ koyup ince ince doğranmış soğanları kavuralım. İçine tuz, karabiber ve salça ilave edelim. Yumuşayan mercimeklerin içine koyup erişteyi ilave edip yumuşayıncaya kadar pişirelim.

Şekil 5. Afyonkarahisar'ın Geleneksel orbalarından Sakala arpan orbası



4.1.5. Zürbiye

Malzemeler:

- Yarım kilo kuşbaşı et
- Yarım kilo arpacık soğan
- 5-6 diş sarımsak
- Bir miktar salça
- Su, tuz, karabiber
- Yarım bardak zeytinyağı
- İsteğe göre yarım bardak haşlanmış nohut.

Yapılışı; eti kavurup suyunu koyup pişirelim. Soğanların kabuklarını soyup yağda biraz kavurup içine sarımsakları rendeleyerek ekleyelim. Salçayı tuzu koyup biraz su ilave edip kısık ateşte pişirelim.

Şekil 6. Afyonkarahisar’ın Geleneksel Yemeklerinden Zürbiye



4.1.6. Göce Köftesi

Malzemeler:

- Yarım kilo göce(ince)
- 1 yumurta
- 1 bardak düğü
- Biraz nane, tuz
- Yarım su bardağı yağ
- Domates ve biber salçası
- Üzeri içi; yoğurt

Yapılışı; göce, düğü derin bir kaba koyup üzeri geçene kadar sıcak su koyulup ağzı kapatılır. Yarım saat sonra kabarcınca içine malzemeler sırasıyla koyulur ve yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar alır unlu tepsiye atılır. Kaynayan suya atılarak pişirilir. Üzerine yoğurt ve salça ile servis edilir.

Şekil 7. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Göce Köftesi



4.1.7. Afyon Kebabı

Malzemeler:

- 1 kilo kuşbaşı et
- 4 tane kebablık pide (ak pide)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber

Yapılışı; Önce kuşbaşı eti bir düdüklü tencerede hafif ateşte kendi suyunu çekene kadar kavuruyoruz et kendi suyunu çekince üzerine sıvı yağ. Tuz, tane karabiberleri ekliyoruz biraz kavuralım daha sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su ekleyip düdüklünün kapağını kapatıp 45 dakika pişiriyoruz. Diğer tarafta pideleri kare kare kesiyoruz. Et piştikten sonra et suyunu ve etleri birbirinden ayırır, pideleri et suyunun içine atıp ıslatıp kevgir ile et suyunun içinden bir tepsiye alıyoruz üzerine etleri koyuyoruz üzerini süslemek için toz karabiber serpiyoruz.

Şekil 8. Afyonkarahisar'ın Geleneksel Yemeklerinden Afyon Kebabı



4.1.8. Keşkek

Malzemeler;

- 1 kg buğday(keşkeklik)
- 1 kg kuşbaşı et(lola kemikli ette olabilir)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber
- Domates salçası(isteğe göre)

Yapılışı; Keşkeklik buğday gecedan ıslatılır. Sabah kemikli et ve buğday çömleğe koyulup gece fırına bırakılır. Sabah alınır. Kemikleri ayklanır. Büyük tahta kaşık yardımı ile dövülür.

Üzerine tereyağında domates salçası kavrulup dökülür. İsteyen limon sıkıpta yiyebilir.

Şekil 9. Afyonkarahisar’ın Geleneksel Yemeklerinden Keşkek



5. GASTRONOMİ TURİZMİNDE YEMEK HİKÂYELERİNİN ÖNEMİ

Hikâyeler, olayların insanları duygulandıracak şekilde duygusal içeriklerle süslendiği kadim bir iletişim aracıdır. Aşkı, kahramanlığı, gizemi ve farklı tarihsel dönemlerde yaşanan diğer olayları anlatan bir araç olan hikayeler, insanlarda keşfetme

isteği uyandırır (Orta Anadolu Kalkınma Ajansı, 2022: 23). Hikayelerin turizm endüstrisi ile güçlü bir ilişkisi vardır: İnsanların seyahat etme ve hikayelerin anlatıldığı yerleri deneyimleme arzusu turizmle yakından ilişkilidir (Uygur, vd., 2017: 349). Hikayeler, her yaştan insanı büyüleyen, yaşlandıran, olayların nesiller boyunca devamlılığını garanti eden bir kültürel varlık ve etkili bir iletişim yöntemidir. Ürünlerin pazarlanmasında ve sunumunda hikayelerden faydalanılması, özellikle turizm endüstrisinde bir destinasyonun imajının, pazarlanmasının ve çekiciliğinin oluşturulmasında önemli bir role sahiptir (Ayaz vd., 2022: 89). Geçmişte yaşananları bugün de yaşatan hikayeler, kültür turizminin sürdürülebilirliğini sağlamak ve destinasyonları cazip hale getirerek onlara eşsiz bir rekabet avantajı kazandırmak açısından da önemlidir (Uygur, vd., 2017: 349).

Günümüzde gastronomi turizmine katılan bireyler yöresel yiyecek ve içeceklerden fazlasını aramaktadır; bu sarf malzemelerinin menşei, hazırlanışı ve sunumu hakkında bilgi edinmek istiyorlar. Belirli bir bölgeye veya kültüre özgü yeme-içme uygulamalarının yanı sıra yerel mutfak ve içecekler de turistler arasında giderek daha popüler hale gelmekte ve seyahat tercihlerini büyük ölçüde etkilemektedir. Turistler sadece yerel ürünlerin kültürel önemini değil aynı zamanda bunların arkasındaki hikayeleri de merak ediyor. Yerel ürünler etkin bir şekilde pazarlandığında bölgeye turist çekme ve ekonomik fayda sağlama potansiyeline sahiptir. Turistlerin seyahat motivasyonuna kaynak teşkil eden, yemek kültürünü paylaşarak destinasyonun cazibesine katkıda bulunan yöresel yemeklerin ve anlatımlarının belgelenmesi ve destinasyon pazarlamasında kullanılması büyük önem taşımaktadır (Kardeş-Çolakoğlu ve Sarıışık, 2021: 734).

Hikaye anlatımı uygulaması, destinasyonla ilişkilendirilen yerel yiyeceklerin hikayenin bir parçası olarak kullanılmasını içerir. Bu en azından uluslararası tanınırlığa yol açacak, tüketicinin merakını artıracak ve basit yemek turizminden daha başarılı çalışmaların varlığına yol açacaktır. Aynı zamanda iki çekici bileşenin (hikaye ve yerel yemek) birleşiminin, basit yemek turizminden daha büyük bir başarıya yol açabileceğini de gösterecektir (Kardeş-Çolakoğlu ve Sarıışık, 2021: 737).

Yöresel yemekler aynı zamanda tarihleriyle de anılır, bu hikayeler yenildiği bölge veya bölgelerin tanıtımını yapar. Tüketildiği bölgedeki ölüm, mutluluk, doğum, eğlence ve buna bağlı diğer olaylar. Belirlenen zamanlara göre konumlandırılan yemekler aynı zamanda insanların hayatındaki önemli anların da tanığı oluyor. Bu

özelliklerden dolayı bölge sakinleri hakkında spesifik bilgiler edinmek mümkündür (Kalkan ve Küçükyaman, 2020: 41). Şahin ve Mankan (2021: 228) estetik sunumlarla hikayesi olan bir ürünü yeni bir hikaye ve teknikle o gıdanın duyulabilirliğini ve tüketilebilirliğini yaygınlaştırılabileceğini, bu sayede Türk mutfağında unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin farklı teknik ve sunumlarla zenginleştirilip dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri almasının sağlanabileceğini ifade etmişlerdir.

Destinasyonların gastronomi alanında öne çıkabilmesi için, bölgeye özgü yerel yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bunların pişirme yöntemlerini, hikayelerini ve tarihini de ziyaretçilere aktarması gerekmektedir. Günümüz koşullarında tüketiciler, gastronomi etkinliklerine katılırken, yerel yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu ürünlerin kültürel kimliğini, yerel halk için anlamını ve yemeğin hikâyesini de merak etmektedir. Yemek turizminin tüketicilerin ilgisini çekmenin yollarından biri de yerel yemekleri hikayelerle birleştirerek ilgi çekicilik yaratmaktır. Yerel yemekler hakkında yazılan veya ortaya çıkan hikâyeler, tüketicilerde bağlam yaratarak deneyime ekstra değer ve anlam katabilir (Kardeş-Çolaoğlu ve Saruışık, 2021: 734).

Bir yemeğin nasıl yapıldığı ve yapıldığı özel güne dair hikayeler de ürünlere olan ilgiyi artırabiliyor. Kültürel ve bölgesel değerlerin sürdürülmesi, canlılığının korunması ve geleceğe aktarılması da bir diğer önemli konu olarak görülüyor. Bu amaçla özel gün olaylarının, yerel ürünlerin ve diğer değerlerin kayıt altına alınması ve sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi bölgenin ve ülkenin turizm ve kültürel miras değeri açısından önemlidir (Erol ve Alaşkan, 2020: 3523).

Hikâyelerin bu kadar canlı olduğu bir turizm pazarında tüketiciler hikâyelerde bahsedilen yerlere ilgi duyabilecekleri gibi, aynı şekilde hikâyelerin geçtiği yerlere seyahat ederek hikâyeleri kendileri de deneyimlemek isteyebilirler. Bu "hikayelerin olduğu yerde olmayı istemek" fikri, pazarlamacıları hikayelerin geçtiği yerleri korumak ve sürdürmek için yerel halkla birlikte çalışmaya teşvik ediyor. Bu sayede hikâyeler ekonomik gelir kaynağı haline gelir ve turizmin sürdürülebilirliği sağlanabilir (Uygur, vd., 2017: 362).

İKİNCİ BÖLÜM

AFYONKARAHİSAR’IN YÖRESEL YEMEKLERİ VE HİKAYELERİNE YÖNELİK NİTEL BİR ÇALIŞMA

1. ARAŞTIRMANIN AMACI ve ÖNEMİ

Bu çalışmada; Afyonkarahisar’da yapılan yöresel yemeklerin yerel halkın nezdinde bilinirliği ve tercih edilebilirliğinin yanında, yöresel yemeklerin hikayelerinin araştırılarak gastronomi turizmi açısından nasıl değerlendirilebileceğine yönelik öneriler sunmak amaçlanmıştır.

Afyonkarahisar sahip olduğu zengin ve çeşitli yerel mutfak kültürüyle, dünyada UNESCO Gastronomi Şehri unvanını alan şehirler arasında 36. Türkiye’de ise 3. sıradadır. Çok geniş bir mutfağa sahip olan Afyonkarahisar’ın yemeklerinin yerel halk tarafından nesilden nesile aktararak gelen yemek hikâyelerinin yazılı olarak kalıcı hale getirilmesinin önemli olduğu düşünülmüştür. Böylelikle bu hikayeler daha geniş kitlelere ulaştırılabilecektir.

Türkiye’de gastronomide hikaye kullanımı ve gastronomi hikayeleri üzerine sayıda araştırma bulunmaktadır. Ayaz vd. (2023) gastronomi turlarında hikaye anlatıcılığının rolünü incelemişlerdir. Kardeş Çolkoğlu ve Sarıışık (2021) yerel gastronomi ürünlerine ait hikayelerin destinasyon pazarlamasında kullanılmasına yönelik bir değerlendirme yapmışlardır. Şahin ve Mankan (2021) yenilikçi ve hikayesi olan yemekler yaratmanın gerekliliğinden bahsetmişlerdir. Uygur vd. (2017) turizm pazarlamasında alternatif bir araç olarak hikâyelerinin kullanımından bahsetmişlerdir. Bu araştırmalarda, yemek hikayelerinden genel bahsedilmiş ve belli bir yöreye ait yemek hikayelerine yönelik bir çalışma yapılmamıştır. Araştırma bu yönüyle ilgili literatüre katkı sağlamaktadır.

Çalışmada; yemek hikâyelerine ulaşarak bilinirliğinin artırılması ile gastronomi alanında kullanılmasına öncülük edilmesi ve Afyonkarahisar gastronomi turizmine katkı sağlanarak dolayısıyla da şehrin ekonomisine katkı sağlanması öngörülmüştür.

2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Araştırma, Afyonkarahisar’a özgü yemekler ve yemek hikâyelerini kapsamaktadır. Çalışmaya ilişkin en büyük sınırlılık zaman, maliyet ve ulaşılabilirlik

gibi nedenlerden dolayı evrenin tamamına ulaşmanın mümkün olmadığı durumudur. Nitel araştırma yöntemi ve birebir görüşme tekniği kullanıldığı için geniş zamana ihtiyaç duyulmuştur. Ancak zaman kısıtı nedeniyle, yemek hikayesi bilgisinin daha güçlü olacağı varsayımıyla Afyonkarahisar'da ikamet eden orta yaş üzeri 27 gönüllü katılımcıya araştırma soruları yöneltilmiştir.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırma; nitel araştırma yöntemlerine göre gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma, anlamayı ve yorumlamayı kolaylaştırması, olayların kendi doğasında gerçekçi bir şekilde ele alınabilmesi bakımından son yıllarda sosyal bilimler alanında sıkça başvurulmuş yöntemlerden biri haline gelmiştir (Karataş, 2015: 63). Nitel araştırmada büyük genellemeler yerine küçük çalışma gruplarıyla olguların ve olayların direkt anlaşılması amaçlanmaktadır (Baltacı, 2019: 370). Nitel araştırma; bilgi elde etme tekniklerinden görüşme, gözlem ve doküman analizlerinin kullanıldığı, olayların olduğu kendi ortamında ele alındığı ve tamamıyla bütüncül bir şekilde ortaya konulduğu araştırma biçimidir (Yıldırım, 1999: 10).

3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

Araştırmada; görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği, nitel araştırmalarda en sık kullanılan veri elde etme tekniğidir. (Yıldırım, 1999: 10).

Konunun tüm hatlarını kapsayan açık uçlu soruların, yüz yüze ve birebir sorularak bilgilerin elde edildiği görüşme yönteminde, görüşmecinizin olaylara bakış açısını, tecrübesini, bilgi seviyesini, donanımını geniş perspektiften görüp aktarılabilir (Tekin, 2006: 101).

Araştırmadaki veriler yarı yapılandırılmış, uzman görüşü alınmış görüşme formu ile elde edilmiştir. Yapılandırılmış görüşmelerde araştırmacı tarafından önceden hazırlanmış soruların varlığıyla verilerin elde edilmesi ve analizi kolaylaşırken aynı anda bu yöntem görüşme yapan kişiyi belli sorularla sınırlandırmaktadır. Yapılandırılmamış görüşme tekniğinde ise sorular ve soruların sıralamaları görüşmenin doğası içinde kendi kendine gelişebilir. Hedef, açık uçlu sorularla araştırmayı ilerletecek yeterli bilgiyi elde etmektir fakat bu teknikte de görüşmedeki derinlik tam olarak sağlanamayabilir. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde ise kişinin konuyla ilgili bilgilerine ve hissettiklerine derinlemesine ulaşabilme olanağı vardır. Burada dikkat edilmesi

gereken kaynak kişi tarafından gereksiz bilgilerle görüşmenin sağlıksız hale getirilmemesidir (Büyüköztürk, vd., 2018:159).

Bu araştırmada veri toplama aracı olarak, yarı yapılandırılmış görüşme formu (Ek-1) kullanılmıştır. Hazırlanan formda; araştırmanın amacına yönelik sorulara yer verilmiştir. Araştırmanın sonucunu etkileyecek olan; yaş, cinsiyet, eğitim gibi bilgilere özellikle yer verilmiştir. İki uzman görüşü doğrultusunda araştırma sorularının son hali verilmiştir.

Görüşme öncesinde katılımcılara, araştırmanın içeriği hakkında bilgi verilmiştir. Gönüllü olarak katılmak isteyen kişiler araştırmaya katılmıştır. Araştırma grubuna seçilen kişiler ile iletişime geçilerek randevu alınmış ve görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler yüz yüze olarak gerçekleştirilmiştir. Bütün görüşmelerde katılımcılara konuyla ilgili ayrıntılı olarak bilgi verilmiş, görüşmecilere görüşmenin gizli kalacağı, hiçbir kişi veya kurumla paylaşılmayacağı bilgisi aktarılmıştır. Görüşmeler 25-40 dakika arası sürerken bütün görüşmeler 1 temmuz- 25 temmuz tarihleri arasında yapılmıştır. Görüşmelerin kayıt altına alınması istenmiş, izin veren katılımcılardan ses kaydı alınmıştır.

Görüşme sonunda tutulan notlar, katılımcılarla paylaşılmış ve kaydedilmemesini ya da değiştirilmesini istediği yerler var ise katılımcının isteği doğrultusunda düzenlemeler yapılmış ve görüşme notlarının son şekli katılımcının onayı ile verilmiştir.

3.2. ARAşTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Araştırmanın çalışma grubunu, Afyonkarahisar il merkezinde kolayda örnekleme yöntemi ile belirlenmiş 48 yaş ve üzerindeki 27 kişi oluşturmaktadır. Araştırmanın çalışma grubunu oluşturan kişilere araştırmanın konusu ve amacı aktarılmıştır. Kişiler gönüllülük esasına dayanılarak çalışmaya dâhil edilmiştir.

Bilginin ve yaşantının kişiye özgülüğünü savunan nitel araştırmalarda az sayıdaki çalışma grubundan derin bilgiler elde edilmektedir (Baltacı, 2019: 369). Araştırmanın geçerliği ve tutarlığına doğrudan etkisi olan çalışma grubunun özel olarak belirlenmesi gereklidir çünkü evrenin özelliklerini yansıtmayan örnekler üzerinde yapılan çalışmalarla hatalı sonuçlara ulaşılacağından araştırmanın geçerliliği yok edilebilir (Baltacı, 2018: 236).

3.3. VERİ ANALİZİ YÖNTEMİ

Araştırma için gerekli veriler, kaynak kişilerle görüşülürken, ses kaydı alınmış sonrasında ses ve elle yazılan ifadeler Microsoft Word programına aktarılmıştır. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sırasında elde edilen verileri çözümlemede nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan veri analizi tekniklerinden biri olan İçerik Analizi Yöntemi kullanılmıştır.

İçerik analizi, sosyal bilimlerde kullanılan, bir araştırma neticesinde elde edilen verilerden çıkarımlar yapılmasıyla oluşan bir araştırma tekniğidir (Olgun, 2008: 70). İçerik analizi yönteminde elde edilen benzer veriler, belli temalar etrafında toplanır ve okuyucuya doğru bir ifadeyle aktarılacak biçimde yorumlanır.

İçerik analizi altı farklı aşamadan meydana gelmektedir: (Olgun, 2008: 70).

- Araştırma problemi tanımlanır;
- Araştırma için çalışma grubu belirlenir;
- Araştırma tanımlanır;
- Kodlama cetveli oluşturulur;
- Kodlama cetveli denenir ve güvenilirliği ölçülür;
- Veri girişi, analizi ve yorumlaması yapılır .

Araştırmada kullanılan kodlar, görüşme formuna ve literatüre uygun olacak biçimde oluşturulmuştur. Katılımcının görüşleri aynen aktarılmıştır. Araştırma için görüşme yapılan kişiler K1, K2,..... K27 şeklinde kodlanmıştır.

Araştırmanın güvenilirliğini arttırmak için bulgular bölümünde katılımcılardan alıntılar yapılmıştır. Güvenilirlik konusunda ise veri toplama ve analiz aşamasında objektif olmaya dikkat edilmiştir.

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Araştırmanın bu bölümünde öncelikle katılımcıların tanımlayıcı özelliklerine göre dağılımlarına, ardından katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen verilere yapılan içerik analizi bulgularına yer verilmiştir.

Tablo 2’de katılımcıların cinsiyetlerine göre dağılımlarına yer verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı (f)	Yüzde (%)
Kadın	17	63.0
Erkek	10	37.0
Toplam	27	100

Tablo 2’de yer alan verilere bakıldığında katılımcıların on yedisi (%63.0) kadın, onu (%37.0) erkektir.

Tablo 3’de katılımcıların yaşlarına göre dağılımlarına yer verilmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların Yaşlarına Göre Dağılımı

Yaş Grubu	Sayı (f)	Yüzde (%)
48-60	14	51.9
61 ve üzeri	13	48.1
Toplam	27	100

Katılımcıların on dördü (%51.9) 48-60 yaş arasında on üçü 61 (%48.1)ve üzeri yaşlardadır.

Tablo 4’de katılımcıların mesleklerine göre dağılımlarına yer verilmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların Mesleklerine Göre Dağılımı

Meslek	Sayı (f)	Yüzde (%)
Ev hanımı	11	40.7
Emekli	8	29.6
Esnaf	2	7.4
Hemşire	2	7.4
Aşçı	2	7.4
Çiftçi	1	3.7
Muhasebeci	1	3.7
Toplam	27	100

Katılımcıların mesleklerine göre dağılımlarına bakıldığında on biri (%40.7) ev hanımı, sekizi (%29.6) emekli, ikisi (%7.4) esnaf, hemşire ve aşçı, birer tanesi de (%3.7) çiftçi ve muhasebecidir.

Tablo 5’de katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımlarına yer verilmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Dağılımı

Eğitim durumu	Sayı (f)	Yüzde (%)
İlkokul	6	22.2
Ortaokul	3	11.1
Lise	16	59.3
Üniversite	1	3.7
Eğitim görmedi	1	3.7
Toplam	27	100

Eğitim durumu açısından bakıldığında katılımcıların altısı ilkokul, üçü ortaokul, on altısı lise, biri üniversite mezunu olup, birisi ise eğitim görmediğini belirtmiştir.

Araştırmaya katılanlara öncelikle “Afyonun yöresel yemekleri deyince aklınıza ilk gelenler hangileridir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan birden fazla yemek ismi verebilecekleri belirtilmiştir. Katılımcılardan alınan cevaplar Tablo 6’da sunulmuştur

Tablo 6. Katılımcıların Afyonkarahisar İle İlgili İlk Akıllarına Gelen Yemeklerin Dağılımı

	İlk akla gelen yemek	Sayı (f)	Yüzde (%)
Ana yemek	Afyon kebabı	9	16.36
	Musakka	5	9.09
	Keşkek	3	5.45
	Göce köftesi	2	3.64
	İlibada dolması	2	3.64
	Etli yaprak sarması	2	3.64
	Bamya	2	3.64
	Etli pilav	1	1.82
	Bütüm et	1	1.82
	Topalak	1	1.82
	Patlıcan böreği	1	1.82
	Özbek pilavı	1	1.82
	Zürbiye	1	1.82

Tablo 6 (Devam). Katılımcıların Afyonkarahisar İle İlgili İlk Akıllarına Gelen Yemeklerin Dağılımı

	İlk akla gelen yemek	Sayı (f)	Yüzde (%)
Çorbalar	Göce tarhanası	3	5.45
	Tandır (Düğün) çorbası	1	1.82
Hamur işleri	Bükme	5	9.09
	Haşhaşlı ürünler (haşhaşlı katmer, haşhaşlı ekmek)	2	3.64
	Hamırsız	1	1.82
	Pişi	1	1.82
	Ağzı açık	1	1.82
	Öğme	1	1.82
Tatlılar	Ekmek kadayıfı	3	5.45
	Ocak helvası	1	1.82
Yöresel Ürünler	Sucuk	4	7.27
	Manda kaymağı	1	1.82
Toplam		55	100

Tablo 6'daki veriler incelendiğinde katılımcıların ilk akıllarına gelen birden fazla yemek cevabı vermeleri istenmiştir. 55 farklı yöresel yemeğin olduğu görülmektedir. Bu yemekler ana yemek, hamur işleri, çorbalar, tatlılar ve yöresel ürünler kategorilerinde değerlendirilmiştir. Ana yemek kategorisinde ilk akla gelenler sırasıyla Afyon kebabı (%16,36), musakka (9,09), keşkek (%5,45), göce köftesi (%3,64), ilibada dolması (%3,64), etli yaprak sarması (%3,64) ve bamya (%3,64) olmuştur. birer kezde (%1,84) etli pilav bütüm et, topalak, patlıcan böreği, Özbek pilavı ve Zürbiye'den bahsedilmiştir.

Araştırmaya katılanlar çorbalardan Göce tarhanası (%5,45) ve tandır çorbasından (%1,84) bahsetmişlerdir. Hamur işlerinden bükme (%9,09) ve haşhaşlı ürünlere (%3,64) dikkat çekerlerken birer (%1,84) kez hamırsız, pişi, ağzı açık ve öğmeden bahsetmişlerdir.

Katılımcılar tatlı kategorisinde ekmek kadayıfı (%5,45) ve kabak tatlısından (%1,82) bahsederlerken, yöresel ürünler kategorisinde ise sucuk (%7,27) ve manda kaymağı (%1,82) yer almıştır.

Araştırmaya katılanlara “En çok tercih ettiğiniz yöresel Afyon yemeği hangisidir?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar kategorilere ayrılarak Tablo 7’de sunulmuştur.

Tablo 7. Katılımcıların En Çok Tercih Ettikleri Yöresel Afyonkarahisar Yemeklerini Dağılımı

	En sevilen yemek	Sayı (f)	Yüzde (%)
Ana yemek	Afyon kebabı	5	15.63
	Musakka	2	6.25
	Keşkek	2	6.25
	Çullama köfte	2	6.25
	Tirit	1	3.13
	Ebe gümece	1	3.13
	Bütüm et	1	3.13
	Sucuk gömme	1	3.13
	Zürbiye	1	3.13
	Mercimekli bulgur pilavı	1	3.13
	Göce köftesi	1	3.13
	Sucuk ekmek/Sucuk gömme	1	3.13
	Lahana sarması	1	3.13
	İlibada dolması	1	3.13
	Göce köftesi	1	3.13
	Topalak	1	3.13
Çorbalar	Çiçek bamya çorbası	1	3.13
	Sakala çarpan çorbası	1	3.13
	Tarhana çorbası	1	3.13
Hamur işleri	Bükme	2	6.25
	Hamırsız	2	6.25
	Öğme	1	3.13
	Velense hamur aşısı	1	3.13
Toplam		32	100

Tablo 7’deki veriler incelendiğinde katılımcıların ana yemek kategorisinde en tercih ettikleri yemekler arasında Afyon kebabı (%15,63) ilk sırada yer alırken, ikinci sırada (%6,25) musakka, keşkek ve çullama köfte yer almıştır. Katılımcılar birer (%3,13) defa tirit ebe gümece, bütüm et, sucuk gömme, zürbiye, mercimekli bulgur

pilavı, göce köftesi sucuk ekmek/sucuk gömme, lahana sarması, ilibada dolması, göce köftesi ve topalakdan bahsetmişlerdir.

Çorba kategorisinde birer defa (%3,13) çiçek bamya çorbası ve sakala çarpan çorbasını sevdiklerini belirtmişlerdir.

Hamur işleri kategorisinde en çok sevilen/tercih edilen bükme ve hamırzı olmuştur (%6,25). Birer (%3,13) defa öğme ve velense hamur aşından bahsedilmiştir.

Araştırmada katılımcılara “en çok tercih ettiğiniz bu yemek köklü bir aile yemeği ve özel bir hikaye ile ilişkili midir?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8. Katılımcıların En Çok Tercih Ettiği Yemeklerin Aile Yemeğiyle ve Özel Hikâyeyle İlişkili Olup Olmadığının Dağılımı

		Sayı (f)	Yüzde (%)
Köklü bir aile yemeği	Evet	21	75.00
	Hayır	7	25.00
	Toplam	28	100
Hikâyeyle ilişkili	Evet	9	45.00
	Hayır	11	55.00
	Toplam	20	100

Tablo 8’teki veriler incelendiğinde katılımcıların tercih ettikleri yemeklerin çoğunluğunun (%75) köklü bir aile yemeği olduğu belirtirken %25’i köklü bir aile yemeği olmadığını ifade etmişlerdir. Ayrıca %45’i bir hikayeye ilişkili olduğunu, %55’i ise bir hikayeye tercih ettikleri yemeğin ilişkisini olmadığını belirtmişlerdir.

Katılımcılardan alınan yanıtlar ayrıntılı olarak aşağıda sunulmuştur.

‘Çocukken her Afyonlu ailede iki güne bir yapılan badılcan yemeklerinin en başında musakka benim için çok değerli bir yemektir. Yer sofralarında musakka olduğu zaman cacık ve turşu bunların en güzel yancısıdır. Ana yemek olarak annem misafirler geldiğinde çok güzel yapar, bu yemek ailemizin bir simgesi olarak her misafir sofrasında eşliktir. Kışın ise pırasa musakkası yapılır’ (K1).

‘Fişne suyu ve bükme memleketimizin en sevilen ikililerindendir. Bükme dediğimiz zaman akla zıncı mercimekli çıtır çıtır kokusu üstünde dadı ağzımızda ballana ballana kolayca bulabileceğimiz bir yiyecektir. İhtiyarların hafta sonu ya da haftanın

belirli bir günü gapı gapı malzeme toplayarak mahalle fırınında yoğrularak hazırlanan hamuru ve harcını(pattes, gara şimşek, afiyan, peynir) haşgeş yağıynan birleştirilerek gara fırına tepsi tepsi bişirilir çoluk çocuk çombalak onun kokusunu met ede ede bitiremezler. Yanına da vakit yaz ise fişne bahçelerinden çürükleri (ezik, büzük)fişneleri evin bahçesine getirilerek, ananem altı kararmış koca gazanlarla onları kaynatır şekerinen karıştırır testilere doldurulur akan suyun altına koyardık. Haşgeş tarlalarında çalışanlara kendilerine gelsinler diye verilen vazgeçilmez bir içecek haline getirilmiştir’ (K2).

‘Bence ilişkilidir. Kızım bilirsin sen de afyonlusun Afyonda aileler kalabalık olur ve gelen misafirleri ağırlamak ve doyurabilmek için hem fazla hem de devamının olabileceği en basit ikili ak pide ve etin birleşimi sonucunda ortaya çıkarak günümüze kadar gelen meşhurlaşmış ve her davetin özellikle sıra yemeğinin başında gelen afyon kebabı en sevilen ana yemek haline gelmiştir. Bu bizim zamanımızda et ile değil de suyuyla ve evde yapılan kuru ak pidenin ıslatılmasıyla dışsizlere garın doyurucu bir yemektir ve daha sonra etin kendisiyle birleştirilerek bizleri zengin göstermesi amacıyla bu zamana kadar geldi’ (K3).

‘Yaşım 52 soframda sabahları olmasını istediğim tek hamırsızdır, çünkü içinde yumurta yoğurt haşgeş birleşmesiyle oluşan ve tok tutan yiyecektir. O dönemlerde fırınların çok fazla olması insanlara bir sosyal aktivite yarattı, şunu çok iyi hatırlıyorum insanlar paylaşmasını sever ve birbirine yardımcı olurlardı. Şimdi herkesin evinde fırın var ve genel olarak baktığın zaman mahalle fırınlarını yok olduğunu görüyoruz. Bu tamamen bencilliğimizden kaynaklı kültürümüzün yok olmasına sebebiyet veren bir etkidir. Zamanında komşudan bir şey istemeye çekinmezken şimdi en ufak tuzu isterken laf söz olacak diye çekiniyoruz’ (K4).

‘Lokantalarda bulamayacağın ama bir Afyonlunun evine misafir olarak geldiğinde ya da kaldığında genelde sabahları tüketilen ebeğümeci kavurması içinde mercimek ve bulgurun olduğu duyurucu olan yemek bizim sofralarımızda yer alır. Genelde bu Afyon’un İhçehisar taraflarında bulun Yörük aileleri tüketir. Bunun yaz aylarında tarlaya giderken ninemin elinin altına ne gelirse koyduğu tamamen doymak için yapılan bu yemek benle beraber büyüdü beni de büyüttü. Gördüğün üzere kuru baklagilleri fakirler daha çok tüketir o dönemler yoksulluğumuzdan kaynaklı dışarıda çayın çimenin bol olduğu yerlerde yenilebilir ot arayışımız bu yemeği ortaya çıkardı’ (K5).

‘Hikâyesi olan yemeklere bayılırım, bunun da bir hikâyesi var. Kurban bayramının ilk günü aile büyükleri ve küçükleri, kurban ibadetini gerçekleştirmek için toplanan bu insanlar, hayvan kesilip ibadet yerine getirildiğinde hayvanın değerli bir bölgesi ilk kesimde eve çıkarılır ve bu çıkarılan et doğranmadan bütün bir şekilde dışarıda yakılan ateşin üstüne ağzı kapalı bir şekilde yüksek ateşte daha sonra küliyle 7-8 saat pişirilerek tüm aile akşam yemeğinde sofrada buluşurdu. Sabahtan akşama kadar yorgunluğu güzel bir yemekle birleştirip insanlar hoş sohbete yöneltilir. Çoluk çocuk herkes aynı sofrada hoş muhabbet eşliğinde yemek yenir. Bu bence bir kültür bir hikâyedir. Nesilden nesile taşınabilecek sofralarımız ve yemeklerimiz var olduğu sürece sofrada kültür her zaman devam eder. Sofralarımız bir kültür aracı olup en güzel pazarlama yoludur’ (K6).

‘Afyonda eski zamanlarda etin az olan dönemlerinde, eti daha verimli kullanmak amacıyla çullama işlemi akıllara gelmiştir. Bu yöntemle az miktarda et kullanarak daha fazla hacim kazandırıp daha çok kişiye yetiriliyordu. Böylece çullama, hem lezzetli, hem doyurucu hem de bereketli bir yemek haline gelmiştir. İç harcı bitse bile dışında ki harcı boş halde kızartılıp ikram edilir. Pişi lezzetinde güzel bir yemek haline gelmiştir’ (K7).

‘Bir aile yemeği olup olmadığı hakkında pek bilgim yok ama gençler arasında bir hikayesi olduğunu biliyorum’ (K8).

‘Zürbiye soylu ve köklü ailelerin bildiği Osmanlıdan gelen yemektir. Zürbiye, soğan aşısı ve soğan yahnisi olarak da bilinir. Ninem onu eski zamanlarda erikli yaparmış bunun sebebi Osmanlı zamanında yemeklerin çoğuna kuru meyve konulmasıymış, fakat zamanla erik koyulmadan yapılan sadece kuşbaşı ve arpacık soğanla yapılan meşakkatli ama çok lezzetli bir yemek haline gelip sadece özel davetlerde yapılmaya başlanılmıştır’ (K9).

‘Ben küçükken babaannemiz hep mercimekli bulgur pilavı yapıp bizi yemeğe çağırırdı. Sonrasında babaannem aslında babalarımızın kavga ettiğinde onların küslüğü geçsin, arada bulunup aradaki buzlar erisin diye çağırıldığını anlattı. Bu yemeğin böyle özel bir anısı vardır bende’ (K10).

‘Göce köftesine afyonlular göce köttüsü der. Yokluk zamanında göceyi değirmende çekip un ile karıştırıp suda haşarlarmış. Daha sonra çok doyurucu hale gelen göce köftesi üzerine yoğurt ve salça ile servis edilmeye başlamış, günümüzde altın

günü, zinardı, Kuran günü gibi kadınların toplandığı zamanlarda verilen ikram haline gelmiştir' (K12).

'Velense günümüzde erişte diye tabir edilen ve çok sevilen makarnanın enli olup üçgen şekil verilerek kesilmesidir. Büyüklerimiz erişte çok meşakkatli ve ince olduğu için velev şekli daha kolay ve pratik geldiğinden bu şekilde kesmişlerdir. Velense adı da velev kesilmesinden gelmektedir. Çabuk hamur aşısı olarak bilinir aslında bizim buralarda, eve geç döndüğümüz günlerde hemen çabucak yapılan doyurucu yemektir' (K13).

'Afyonda tirit diye bilinir ama bazı yörelerde papara ekmek aşısı diye de bilinir. Esası bayat ekmekleri değerlendirmek için yapılan kıyma soğan domatesle sulu bir harç yapılır. Kızartılmış ekmekler bununla ıslatılır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür harika bir lezzet oluyor. Bazı ilçelerde afyon kebabını bu şekilde ortaya çıktığını ve tüketildiğini söylenir' (K14).

'Afyon kebabı Afyonumuzun özel yemeğidir. Davetlerde mutlaka Afyon kebabı olur. Sıra yemeklerinin vazgeçilmezidir. Geçmişten bugüne gelir. Köklü aile yemeğidir' (K15).

'Evet ilişkilidir. Şehrin merkezinde bu bamya çorbası sıra yemeğinin sonunda içilirken Konya bölgesine yakın ilçelerde ise sıra yemeğinin başında içilmektedir. Altın değerinde önemli bir yemek olduğu için insanlar açken keyifle içip doysunlar diye önden ikram edilebileceğini düşünüyorum' (K16).

'Hayır köklü bir aile ile ilişkili değil eski zamanlarda böyle kök soy sop aranmazmış çocuğum, herkes birbirine değer verirdi komşuculuk akrabalık çok önemliydi. Herkes ocağında tıttırdığı emeği birbirine komşu hakkı diye verirdi. Yemeklerimizde çeşit çok olmazdı, herkes şimdiki kadar çok parada kazanmazdı, böylelikle birbirimize götürdüğümüz yemeklerle soframız zenginleşirdi, herkes birbirine gider gelir ve herkes birbirinden haberdar olurdu. Sakala çarpan çorbasının hikayesi de bu anlattıklarımın değiniyor biraz, bu çorba genelde kış vaktinde yapılırmış, zamanında bir dede varmış tek başına yaşıyormuş, bir gün komşusu bunu dışarıda görmüş iki konuşmuş çok hasta olduğunu söyleyince dayanamayıp ona çorba yapmak istemiş, amcağı hem tok tutsun hem besleyici olsun hem de şifa olsun istemiş, o zamanlar en çok, tok tutsun diye hamuraşı yapılırmış, bu kadın erişte yapmış, erişte kibrit çöpüne benzeyen bir hamuraşıdır. Bunu daha doyurucu hale getirmek için

Çorbanın içine atmış sonra yeşil mercimeği de güzelce haşlamış ikisini katık yapmış sonra amcaya g t r m ş, amca çok beğenmiş  okta dua etmiş hem tarifini istemiş hem de adını sormuş oda demiş ki; amca adını bilmiyorum böyle evde ki katıklarla hazırladım çorbayı derken amcaya gözü ilişmiş, amcanın sakalında  orbadaki erişteleri görmüş sonra hafif bir gülümsemeyle; amca bu çorbanın adını sen koydun, sakala çarpan olsun demiş. Bu durum komşular arasında konuşula konuşula günümüze kadar bu isimle gelmiş' (K17).

'Evet, ilişkilidir. Bu yemek, geniş aile buluşmalarımızda, kutlama, davet vb. bir araya gelinen günlerde genellikle tercih ettiğimiz bir yemektir' (K19).

' ullama köfte eski zamanlarda yoksulluktan eti daha az kullanıp neyle katık edebiliriz diye düşünürken ortaya çıkmıştır. şimdi daha doyurucu ve besleyici hale geldiğini düşünüyorum' (K21).

'Bizim büyük dede dağa kömür yakmaya gitmiş, az bir ekmeği varmış çantasında, uzun ve meşakkatli bir yolculuk sonrası dedem uyuyakalmış. Bu sırada yanındaki eşeği çantanın içindeki ekmeği yemiş. Dedem açlıktan geri dönmek zorunda kalmış. Eski insanların şimdiki gibi çeşit çeşit yemek yapma imk nı yokmuş. Ninem o gün evde olan ince çekilmiş bulgur, biraz un, kuru soğan, tuz, nane ne varsa o güne ait yoğurmuş. Toparлак gibi elinde yuvarlamış. Adı şeklinden gelmektedir. Sıcacık odun ateşinde pişirmiş. Dedem o kadar çok beğenmiş ki, belki o an açlıktan olsa gerek beklide gerçekten lezzetli olmuş bilemeyiz ama şimdi bu yemek geleneksel olarak bu günlerimize kadar gelmiş, özel günler ve özellikle kış aylarında bolca yapılan bir yemek yerini almıştır' (K22).

'Köklü bir yemektir. Genellikle arkadaş ortamında gece etkinliklerinde ve sohbetlerinde yapılır. Kara fırınların kalan külleri dışarıya atılır ve bu küllerin içine ısı koruyan folyoların içine sarılıp atılır' (K23).(Sucuk g mmeden bahsediyor)

'Tarhana eski zamanlarda yokluktan evde, elde ne varsa hepsinin birleşimi sonucu yoğrulup hamur elde edilirmiş. Bu hamur sıcak suyun içine kesilip baharatlar eşliğinde kaynatılarak yapılmış. Tüm dertlere şifa olan bu çorbanın ilk adı darhane imiş. Anlamını dar yokluktan, hane de evden almaktadır. Darhane zamanla dilden dile bu zamana gelene kadar tarhana olmuştur. Tüm hastalıklara şifa olan bu çorba günümüze kadar gelmekte ve tam bir şifa ve lezzet ürünü olmuştur' (K24).

‘Bu yemeklerin tarihi çok eski Osmanlı mutfağına dayanır ama hikayelerini bilmem’ (K25).

‘Fakirlikten gelir, tarım işiyle uğraştığımız için genelde bu yemeği yerdik. Düğüyle, un, kıyma karıştırılıp elle minik minik şekiller verilir ortasına bastırılırdı. Bunun sebebi şiş olan hamurun içi pişmez diye yassılaştırılması ve pişince üstünün yoğurt sosu o çukurda kalabilirdi’ (K26). (Göce köftesi)

‘Şimdi kızım bizim evimizden haşhaş eksik olmazdı. Tüm yiyeceklere katardık. Haşhaşlı ekmeklerimizde evlerimizin vazgeçilmeziydi. Ekşi maya ile yapılan bu haşhaşlı ekmeğe biz ekşi hamur veya öğme derdik, daha sonrasında bu öğmeyi daha uzun süre tüketmek için ekşi hamur katmadan yapmaya başladık. Çok güzel ve lezzetli, dayanıklı bir yiyecek haline geldi ekşi hamur katılmaması sebebi ile hamursuz adı verilen bu yiyecek günümüze ‘hamursuz’ adı ile bilinmektedir’ (K27).

Araştırmaya katılanlara “Sizce Afyona gelince yenilmesi gereken Afyon yemeği hangisidir?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar yemekler, hamur işleri, tatlılar ve yöresel ürünler kategorilerinde incelenerek, Tablo 9’da sunulmuştur.

Tablo 9. Katılımcılara Göre Afyon’da Yenilmesi Gereken Yemeklerin Dağılımı

		Sayı (f)	Yüzde (%)
Yemekler	Afyon kebabı	7	16.67
	Keşkek	5	11.90
	Çullama köfte	3	7.14
	Musakka	3	7.14
	Bütüm et	2	4.76
	Sucuk döner	2	4.76
	Badılcan böreği	2	4.76
	Sucuk gömme	1	2.38
	Velense hamur aşı	1	2.38
	Tirit	1	2.38
	Zürbiye	1	2.38
	Etli yaprak sarması	1	2.38
Hamur işleri	Bükme	2	4.76
	Haşhaşlı ürünler	2	4.76

Tablo 9 (Devam). Katılımcılara Göre Afyon’da Yenilmesi Gereken Yemeklerin Dağılımı

		Sayı (f)	Yüzde (%)
	Ağız açık	1	2.38
	Erişte	1	2.38
Tatlılar	Ekmek kadayıfı (kaymaklı)	2	4.76
	Kabak tatlısı	1	2.38
Yöresel ürünler	Sucuk	2	4.76
	Manda kaymağı	2	4.76
	Toplam	42	100

Tablo 9’da yer alan veriler incelendiğinde; Afyon’da kesinlikle yenilmesi gereken yemeklerin başında Afyon kebabı (%16.67), keşkek (%11.90), çullama köfte (%7.14), musakka (%7.14), bütüm et(%4.76) ve sucuk döner ve badılcan böreği (%4.76) gelmektedir. Afyonkarahisar’da patlıcan böreğine badılcan böreği denilmektedir (Mergen, 2021).

Afyon’da kesinlikle yenilmesi gereken hamur işlerinin başında %4.76 ortalama ile bükme ve haşhaşlı ürünler bulunmaktadır.

Afyon’da kesinlikle yenilmesi gereken yiyecekler arasında iki kişi (%4.76) kaymaklı ekmek kadayıfı ve bir kişi (%2.38) kabak tatlısı ifade edilmiştir.

Yöresel ürünler kategorisinde ise ikişer (% 4.76) defa sucuk ve manda kaynağı ifade edilmiştir.

Araştırmada katılımcılara “Bu yemeklerin geleneksel olarak hangi durumlarda veya törenlerde pişirildiğini biliyor musunuz?” sorusu yöneltilmiş alınan yanıtlar düğün, cenaze/taziye günleri, bayram, ramazan ayı ve doğum adetleri olarak kategorileştirilmiştir. Alınan yanıtların dağılımları Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10. Katılımcılara Göre Afyon’da Geleneksel Olarak Törenlerde Pişirilen Yemeklerin Dağılımı

	Yemekler	Sayı (f)	Tematik Yüzde (%)	Toplam Yüzde (%)
	Bükme	3	25.00	7.50
	Ekmek kadayıfı	3	25.00	7.50
	Badılcan böreği	2	16.67	5.00
	Bamya	1	8.33	2.50

Tablo 10 (Devam). Katılımcılara Göre Afyon’da Geleneksel Olarak Törenlerde Pişirilen Yemeklerin Dağılımı

	Yemekler	Sayı (f)	Tematik Yüzde (%)	Toplam Yüzde (%)
	Yaprak sarma	1	8.33	2.50
	Musakka	1	8.33	2.50
	Keşkek	1	8.33	2.50
	Toplam	12	100	30.00
Cenaze/taziye günleri	Bükme	1	33.33	2.50
	Musakka	1	33.33	2.50
	Bamya	1	33.33	2.50
	Toplam	3	100.00	7.50
Bayram	Bütüm et	2	33.33	5.00
	Haşhaşlı ürünler	1	16.67	2.50
	Bükme	1	16.67	2.50
	Bamya	1	16.67	2.50
	Ekmek kadayıfı	1	16.67	2.50
	Toplam	6	100.00	15.00
Ramazan ayı	Afyon kebabı	7	41.18	17.50
	Çullama köfte	4	23.53	10.00
	Musakka	2	11.76	5.00
	Göce köftesi	1	5.88	2.50
	Velense	1	5.88	2.50
	Tirit	1	5.88	2.50
	Topalak	1	5.88	2.50%
	Toplam	17	100.00	42.50
Doğum	Patlıcan musakka	1	50.00	2.50
	Çullama köfte	1	50.00	2.50
	Toplam	2	100.00	5.00
Toplam		40	100.00	100.00

Tablo 10’daki veriler incelendiğinde; Afyon kebabı ramazan ayında verilen davetlerin (%41.18) vazgeçilmezi olarak katılımcıların en fazla belirttiği yemek olarak ön plana çıkmıştır. Çullama köfte (%23.53) ramazan ayında verilen yemekler arasında dikkat çekmektedir. Alınan yanıtlardan bazıları şöyledir:

‘Afyon kebabı Afyonun sıra yemeğine ait bir yemektir. Genelde afyonlular özel davet yemeklerinde ve ramazan aylarında sıklıkla yapar’ (K9).

‘Çullama köfte genellikle davet yemeklerinde pişirilir’ (K7).

‘Ramazan yemeklerinde, sıra yemeklerinde mutlaka patlıcan musakkası olur. Davetlerde olmazsa olmazımızdır’ (K15).

Hamur işleri arasında bükme, düğünlerde (%25) cenaze/taziye günlerinde (%33.33) ve bayramlarda (%16.67) ikram edilmektedir.

‘Bükme genelde düğünlerde dağıtılır’ (K26).

‘Bükme; düğün öncesi yapılan eğlencelerde erkek tarafının gelen misafirlerine ikram ettiği yiyecektir. Yanında hoşafı birlikte ikram edilir’ (K8).

Ayrıca ekmek kadayıfı düğün adetlerinde kız ve erkek taraflarının birbirlerine ağız tadı olarak götürdükleri ve düğünlerde (%25) dağıtılan bir tatlı olarak dikkat çekmektedir.

‘Kaymaklı ekmek kadayıfı genelde ağız tadında götürülür.(ağız tadı; kız tarafının ya da erkek tarafının birbirine giderken götürdüğü tatlı, yemek)’ (K10).

‘Ekmek kadayıfı genelde düğün evine hediye olarak ve bayramlarda zindardılar ve el öpmelerde götürülür’ (K20).

Araştırmaya katılan katılımcılara “Yöresel bir yemek yediğinizde hikâyesini merak eder misiniz? sorusu yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar Tablo 11’de görülmektedir.

Tablo 11. Katılımcıların Yöresel Yemek Yediklerinde Hikâyesini Merak Etme Durumlarının Dağılımı

	Sayı (f)	Yüzde (%)
Evet	16	59.26
Hayır	11	40.74
Toplam	27	100

Tablo 11’deki verilere bakıldığında katılımcıların %59.26’sı (16 kişi) yedikleri yöresel yemeklerin hikâyelerini merak ettiklerini, %40.74’ü (11 kişi) merak etmediklerini ifade etmişlerdir. Merak ettiğini belirten katılımcılardan alınan yanıtların bazıları şu şekildedir:

‘Soframıza gelen yemeği oluşturan tüm ürünlerin, sebzelerinden etine kadar bir hikâyesi olduğuna inanırım’ (K1).

‘Evet merak ederim tabii ki manevi değerini, yapılış amacını, ikram sebebini’ (K16).

‘Ediyorum ama kimseden doęru dűzgűn yanıt alamıyorum’(K17).

‘Evet, merak ederim. Kűklű medeniyetimiz ve geęmiřten gűnűműze aktarılan kűltűr mirasına hakim olmak ve bunu gelecek nesillere aktarmanın çok önemli olduęunu dűřűnűyorum’ (K19).

‘Evet, ederim. Eskiden gelen yemek kűltűrűdűr. Bizde onu devam ettiriyoruz. Keřkek kurtuluř savařında piřirilen yemektir’ (K23).

Araştırmaya katılanlara “Yöresel yemeklerin hikâyesi hakkında ailenizin veya yakınlarınızın anlattığı hikayeler var mıdır?” sorusu yneltirmiştir. Alınan yanıtlar Tablo 12’de sunulmuştur.

Tablo 12. Katılımcıların Aile Ve Yakınlarının Anlattıkları Yöresel Yemeklerin Hikayelerinin Anlatma Durumu Dağılımı

	Sayı (f)	Yűzde (%)
Evet	26	96.30
Hayır	1	3.70
Toplam	27	100

Tablo 12’deki verilere bakıldığında araştırmaya katılan bir kiři dışındaki katılımcılara aile ve yakınları yöresel yemeklerin kökenini veya anılarını anlattıkları grűlmektedir. Katılımcıların bu soruya verdikleri ayrıntılı yanıtlar aşağıda sunulmuştur:

‘Hamur işlerinde zamanında don yağı kullanılarak onu kokusunun beni duygulandırmışlığı vardır’ (K1).

‘Valla zamanında kimsede para yoęuken gomřu gomřunun kűlűne muhtaçtır ataszűnűn tamamen iřleyiři gomřu gapılarından çıkan una mercimeęe patatese ve benzeri űrűnlere yapılan çeřitli hamur iřleri benim için en bűyűk anılardır.(Komřuluęun ölmedięi zamanlardan)’ (K2).

‘Afyon kebabı için ramazan ilk ve sonu ya da ortalarında aile bűyűkleri birbirini davet ederek bende Afyon kebabı varsa bende gittięim misafirlikte aynı yemeęi kesinlikle grűrsűn bunun sebebi dedikodu söz olmasın diye altında kalmamak için teřekkűr babında yapılır’ (K3).

‘Amele pazarında ki (tuz pazarı) işçilerin yanına aldığı katıklık (lokul domates biber peynir) dikkatimi çeken bir unsurdur gelen her işçinin çantasında lokul muhakkak bulunur. Bunu sebebini sorduğumda haşhaşlı hamurun karın doyurucu olmasıymış’ (K4).

‘Dedem sabah ezanına yakın cenaze günü çorbacıya giderlermiş. Bunun hala devam ettiğini biliyorum ölen kişinin ardından hayır amaçlı ve insanların karnını doyurmanın büyük bir sevap olduğu dinimizce bilinir. Kim bir yetimin karnını doyurursa o kişinin cennete gideceği söylenir. Bakın düğünde olsun cenazede olsun iftarda olsun her zaman ortak noktamız sofraya burayı güzelleştiren yemeklerimizdir. Yemeklerimiz ocağımızda pişmeye devam ettikçe kültür her zaman var olmaya devam edecektir’ (K6).

‘Eskiden ayçiçeği yağı yerine haşhaş yağı kullanılırmış. Tereyağı yerine kaymak tercih edilirmiş. Eskilerden konuşulurken aklımda kalanlar bunlar’ (K7).

‘Yakınlarımla anlattığı anı var; İhsaniye bölgesinde ki köylerin çoğunda kahvehane yerine köy odaları tercih edilirmiş. Köy odasında oynanan oyunlar sonrasında karnı acıkan insanlar köyün bakkalını gece yarısında uyandırıp sucuk alırlarmış, aldıkları sucuğu folyoya sarıp köy odasındaki kuzinedeki köze atarlarmış, o sucuğu yemeden kimse eve gidemezmiş’ (K8).

‘Anneannem Düğün pilavının eski zamanlarda zenginlik göstergesi olduğundan bahsederdi’ (K9).

‘Babaannemin mercimekli bulgur pilavı anısı dışında şu an için yok’ (K10).

‘Annem ekmek kadayıfının kuru ekmeklerle yaptıklarını anlatırdı’ (K11).

‘Dedem eskiden Sulu köfteyi yaşlı ve bebekler için yaptıklarını anlatırdı’ (K12).

‘Büyük ninemler Annemlere onlar küçükken şeker hayatlarında daha yokken kara fırınlara pancar atıp tatlı yaparlarmış’ (K13).

‘Bizim bildiğimiz yumurtalı ekmeğin kökenini babaannemden duymuştum esasında adı kayganaymış’ (K14).

‘Büyüklerimizden, yakınlarımızdan duyduğumuz dinlediğimiz çok fazla anılar var aklımda kalan hoşmerim var’ (K15).

‘Evet, var bizimkilerin anlattıkları ama hatırlamıyorum’ (K16).

‘Yemek değil ama cücü tatlısı var’ (K17)

‘Lokulu anlatırdı anneannem’ (K18).

‘Annemin halası Erişteyi eskiden toplanıp şen şakrak bir şekilde eğlenerek yapıldığını anlatırdı’ (K19).

‘Yemek değil ama halam eskiden uyumayan çocuklara haşhaş yağı verildiğini anlatırdı’ (K20).

‘Kedi külümbeğin hikâyesini teyzemden dinlediğimde baya şaşırmıştım’ (K21).

‘Birde dedemin anlattığı otlu ekmek anısı var’ (K22).

‘Anneannem savaş zamanında askerlere keşkek yaparmış onu anlatırdı’ (K23).

‘Dedem lokumun hikayesini anlatmıştı’ (K24).

‘Büyüklerimizden, yakınlarımızdan duyduğumuz dinlediğimiz çok fazla anılar var’ (K25).

‘Benim goca halam adın pilavını anlatırdı. Yıllardır bu geleneğin yapılması beni pek mutlu ederdi’ (K26).

‘Koca dedem somun ekmeğin (ev ekmeği) yüzyıllar süren bir mayadan geldiğini anlatır’ (K27).

Araştırmada katılımcılara “Hikâyesini bildiğiniz ya da Hikâyesiyle sizi etkileyen başka yöresel Afyon yemeği var mıdır?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar tablo 13’de sunulmuştur.

Tablo 13. Katılımcıların Hikâyesinden Etkilendikleri Yemeklere Göre Dağılımı

	Sayı (f)	Yüzde (%)
Evet	26	96.30
Hayır	1	3.70
Toplam	27	100

Tablo 13’deki verilere bakıldığında araştırmaya katılan bir kişi dışındaki katılımcıların hikayesinden etkilendikleri bir Afyon yemeği oldukları görülmektedir. Katılımcıların bu soruya verdikleri ayrıntılı yanıtlar aşağıda sunulmuştur:

‘Afyonda kış ağır geçtiği için kaz yetiştiriciliği çok fazladır, bu istemsiz bir şekilde sofralarımızda da hem suyundan hem etinden hem kemiklerinden

faydalandığımız bir üründür. Köylerde zamanında popülaritesi çok yüksek olan bir eğlence aracı olarak kaz eti pişirme etkinliği ve daha sonra misafirlerin çağırılarak ikram edilmesi günümüze kadar gelen bir költürdür' (K1).

'Valla kızım demin de sana söylediğim gibi benim garnım doysun ben başka birşey istemem' (K2).

'Sana Afyon kebabında söylediğim ak pide tam bir fukara işidir, sebebi zamanında yokluktan un su ve tuzun birleşmesiyle yapılan ve fazla pişirilmemesi bu ürüne ismini veren en büyük etkindir çünkü pide biraz hamurumsu olur onu ısıcağınan yediğinde midene oturur ve tokluk hissettirir' (K3).

'Su muhallebisi anamın bize sizin tabirinizle abur cubur alacak parası olmayınca bizi eylemek için yalandan bekmezinen ettiği muhallebiyi pek severdim, görüyorsunuz işte yokluktan kadın bir şeyleri üretmek bizi mutlu etmek istemesinden kaynaklı fukara tatlısı o dönemlerde şimdiki çocukların içtiği mama yokken bize nişastayı kaynatıp içine evde ne varsa attıkları doyurucu şişkinlik sağlayan mama aklıma geldi' (K4).

'Hikâye değil de daha çok anım olduğunu belirtmek isterim, zamanında köy odasında takılırken, arkadaşlar sucuğu getirir sabah bakkaldan aldığımız gazeteye sarardık küle atardık 15-20 dakika sonra külden çıkarıp afiyetnen yerdik. Gece temizlenen fırının külünü bu şekilde değerlendirip garnımızı doyururduk' (K5).

'Tandır yani bir diğer adıyla düğün çorbasının ismi neden düğün çorbası hiç merak ettin mi? damat ya da düğünü yapan aile beyazın saflık olduğuna inanır. Etin ise gösteriş ve zenginliği ifade ettiğini düşünerek meşakkatli hazırlığı olan bu çorba düğünlerin vazgeçilmezi olduğu için ismi düğün çorbası olarak bilinir' (K6).

'Bu yemek değil ama afyonun şifa tatlısıdır. Su muhallebisi, eskiden tatlı niyetine yenilen kış tatlısıdır. Bol şifa yüklü ve enerji verir, öksürüğe ve göğüs ağrılarına iyi geldiği bilinmektedir. Babaannem muhallebisinin göğsü yumuşattığını, pekmezinin de öksürüğe iyi geldiğini söyler. Şifa kaynaklı bu lezzetli tatlı eski yokluk zamanlarının şeker olmayan evlerde pekmez ile tatlandırılan tatlı haline gelmiştir.(nişasta su, pekmez)' (K7).

'Babaannem çocukluğumda sakala çarpan çorbasının hikâyesini anlatmıştı. Zamanında çok yaşlı ve hasta bir amca varmış, ona her gün çevresindeki komşuları yemek getirirmiş, bir gün yan evdeki kadın mercimek çorbasını daha da doyurucu hale

getirebilmek için, içine erişte koyarak pişirip amcaya götürmüştür. Amcamızın eli titrediği için eriştelerin sakalına bulaşmacı sonucu çorbanın adı sakala çarpan çorbası olmuştur' (K8).

'Anneannem düğün pilavının hikâyesinden bahsetmişti; Afyon'un düğünleri büyük bir coşkuyla kutlanırdı, düğünler genellikle birçok kişinin katıldığı ve günlerce süren etkinliklerdi. Düğünlerin en önemli yemeklerinden biri ise pilavdı. Sadece düğünlerde yapılan havuç ve kuşbaşı içeren bu pilav zenginlik göstergesiydi' (K9).

'Katmer babaannem zamanında bükmeden kalan hamurları değerlendirmek için kat kat açıp içine haşhaş koyardı içi boş gözleme şeklinde saç üzerinde pişirilirdi. Katmerin esası yanında yenilen halk arasında bilinen tahin pekmezi Afyonluların tahini şerbet ile tatlandırılıp yanına katık edilmesi meşhurdur. Bunun dışında akşam yemeğinde de genellikle patlıcan yemekleri yanında tüketilir özellikle patlıcan kızartılıp piyazlı şekilde katmer arasına sarılıp yenir. Zamanla içli katmerler ve sade haşhaşlı pide olarak günümüze kadar gelmiştir' (K10).

'Ekmek kadayıfı eski zamanlarda yokluktan kuru ekmeklerin şerbet ile ıslatılması sonucunda ortaya çıkmıştır. Zaman içinde fabrikalaşıp tornalarda şekil verilip satışa sunulup günümüze kadar gelmiştir. Vişnelisi ve sade şerbetlisi üzerine veya arasına kaymak koyulup ikram edilir' (K11).

'Sulu köfte aslında çullama köftenin kalan harcının elle küçük parçalar haline getirip pişirilen bir yemektir. Normal köfte yaşlılara sert ve kuru geldiği için sulu köfteyi daha kolay yiyebilmeleri ve tutması kolay olduğu için bu zamana kadar gelmiştir' (K12).

'Şeker pancarı tatlısı, Afyonda tarlada yetişen şeker pancarı köylerde fırınlara verilip kızartılır kabuğu soyulup dilimlenerek ikram edilirmiş. Eski zamanlarda şekerin olmaması sebebiyle denenip bulunmuş bir tatlı çeşididir. Aynı zamanda parçalanıp küsbe haline getirilip hayvanlara yem olarak verilirmiş' (K13).

'Kaygana eskiden bayatlamış ekmekleri israf etmemek ve değerlendirmek için yapılan kahvaltıda ve akşam yemeği olarak tüketilen ve çabucak yapıldığı için çok tercih edilen bir yemekmiş. Yumurta un karıştırılıp bayat ekmekler kızartılır. Günümüze gelirken ismi yumurtalı ekmek olarak gelmiştir hala yapılıp iştahla tüketilmektedir' (K14).

‘Bir kadının eşi askerden izin kullanır ve eve gelir. Hanımı ona tatlı yapmak ister, fakat yokluk zamanından dolayı evde sadece un, şeker ve yağ vardır. Bu malzemelerden tatlıyı hazırlar ve eşine ikram eder. Eşi tatlıyı yerken kadın merakla ve ısrarla; ‘hoş mu erim?’ diye sorar. Zamanla bu hikâye anlatıla anlatıla o soru cümlesi kısalarak tatlının adı haline gelir’ (K15).

‘Annemin annesinden öğrendiği ve fazla kişinin bilmediği kuru maydanoz yemeği vardır etli yaprak sarma içinin dışında kurutulmuş maydanoz vardır. Bu yemeği pişirmek önemlidir ürünü dağıtmadan pişirebilmek önemli olduğunu söylerdi annem’ (K16).

‘Cücü tatlısı Afyonun ünlü şehir surlarının inşaatı sırasında, işçiler tarafından kullanılan malzemelerin biri un idi. İşçiler, inşaat alanına gelen düşmanların un taşımalarını engellemek amacıyla unu yoğurarak taşımaya başlamışlar bu yoğrulmuş un zaman içinde farklı malzemelerle karışarak bir tatlıya dönüşmüştür. Afyonücü tatlısı bu şekilde ortaya çıkmıştır. Zamanla özel bir hale gelen bu tatlı şu an sadece ramazan ayında satışı yapılmaktadır ve tarifi hala tek kişiye aittir’ (K17).

‘Zamanında afyonun godamanlarının birinin kızı evleniyormuş hazırlık ve ikramlarıyla olsun akıllardan çıksın istemiyorlarmış. Kına için yardıma gelen kadınlardan daha önce kimse tarafında tadılmamış bir hamur işi yapmaları istenmiş, kadınlar afyonun meşhur tahıl ürünü olan haşhaşın tohumlarından ve taze bir un ile harika bir hamuraşı hazırlamışlar. Hamur piştikten sonra öyle bir kabarıp yumuşacık olmuş ki adeta lokum gibiymiş. Kına gecesi vakti geldiğinde bu hamur işi davetlilere dağıtılmış herkes çok beğenmiş, her dilim o kadar lezzetli ve güzelmiş ki bundan sonra tüm kına ve nişan kutlamalarında dağıtılmaya devam ederek gelenek haline getirilmiştir. Bu hamurun ismi teyzelerin ‘lokum gibi olmuş’ cümlesinde yatıyormuş. İlk başlarda lokum hamur olarak bilinen bu hamur zamanla lokul (nokul) olarak günümüze kadar gelmiştir. Kına düğün ve nişanlarda misafirlere yanında peynir zeytin domates salatalıkla ikram edilir, aynı zamanda kahvaltılarında vazgeçilmezi olmuştur’ (K18).

‘Erişte eskiden makarna olmadığı için evlerde toplanılıp şen şakrak kesme etkinliği yapılırdı. Özellikle kış aylarında yiyecek stoklarının yapılması gerekiyordu. Fakat afyonun soğuk kışları ve kar yağışları, eriştelerin kurutulma işlemini zorlaştırıyordu. Afyonlu kadınlar bu zorlu koşullara rağmen erişteleri özel bir şekilde hazırlamayı başarırlardı. İnce hamurlar açıp keserken erişteleri sıvı yağla yağlayarak

kuruturlar. Bu sayede erişteler hem dayanıklı hale gelir hem de lezzetlerine özgün bir tat katar. Günümüze kadar gelen bu erişteler şu an çorbalar, pilavlar veya diğerk yemeklerde kullanarak besleyici öğünlerin temelini oluşturur’ (K19).

‘Haşhaş ezmesi, besleyici değeri çok yüksek olan ve uyku verdiğı bilinen haşhaşı büyüklerimiz pekmezele karıştırıp kahvaltı da ekmek üzerine sürerlermiş şimdinin nutellası gibi ama 10 basar’ (K20).

‘Kedi külümbenin esası pudra şekerinden gelir, fakat eskiden pudra şekeri olmadığı için şeker haşhaş taşında ezilerek yapılan üzeri fıstıklı avuç içinden büyük kurabiyedir. Pişip soğuduktan sonra kırmızı jelâtinlerle sarılır kurdele ile her birinin ağız bağlanır. Büyük süslü bir tepsiye konup kız tarafından damat tarafına nişan yapıldıktan sonra ağız tadı olarak gönderilir. Kedi külümbe üzeri çatlayarak kabarık bir şekil alırsa o kızın geçimi güzel olacak diye bir rivayete inanılır’ (K21).

‘Eskiden savaştan yeni çıkmış. Haliyle yokluk varmış. En güzel varlık insanın toprağıdır ya her zaman. Tekrar güçlenip toparlanmak için ninelerimiz tarladan ekip biçmeye başlamışlar. Bir gün ninemizle eltisi tarlaya çalışmaya gitmişler. O kadar çok acıkmışlar ki buldukları otları yemeye başlamışlar. Ama ninemin eltisinin yaşı biraz daha küçük olunca ot onu doyurmamış haliyle kimseyi doğuramaz ki zaten. Eltisi ağlamaya başlamış gücüm kuvvetim tükendi iyice diye. Buna dayanamayan ninemiz un ile otu hamur haline getirip yoğurmuş. Bir ateş yakmış. Elde ettiğı otlu hamuru közün üzerinde pişirip eltisine yedirmiş. Dedim ya yokluk insana ne çareler aratıyor. Eltisi karnını doyurmuş o şartlarda ne kadar yapılıp piştiyse işte. Maksat karınlarını doyurmuşlar. şimdi günümüz imkânlarıyla bu otlu hamur birbirinden ayrılıp güzel bir gözleme oluyor. Su, un, tuz ile yoğrulan hamur hazırlanan iç harçlarla çok güzel bir gözlemeye dönüşüyor. İster otlu, ister etli, isterse peynirli ister patatesli zevkine kalmış. Saç üzerinde(gözleme sacı) pişirilip sunuluyor. şimdi güzel afyonumuzun köyünde merkezinde birçok gözleme mekânlarımız bulunmaktadır’ (K22).

‘Eskiden paşanın kızı çok hastaymış yatak dőřek yatarmış. Paşa kızı için köyün dört bir yanına haber salıp kızını iyi edecek yemeğı bulanı ödüllendireceğini söylemiş. Yüzlerce kişi gelip gitmiş ama o yemeğı yapamamış. Son çare yaşlı bir çift biz kızıma iyi gelecek yemeğı biliyoruz diye keşkeğı yapmaya başlamışlar. Bu yapılan yemek aslında sürekli yapılmış ama adı yokmuş. Yemeğın pişmesi çok zaman almış. Keşkek gelip dövölmeye başladığında yaşlı çift keşkeğın üstünde ki sosu hazırlamaya

başlamıştır. Yağda baharatları kavururken kızı uyanır 'bu kokuyu hatırlıyorum rüyamda bundan yedim ben' der. Paşa hemen emir verir ve yemek getirilir kızı yedirilir. Hemen iyileşen kızını görünce paşa çok sevinir.daha da getirin demiş ama orda ki herkes tadına baktığı için bitmiştir. Paşa; 'keşke biraz daha olsaydı ' der. Yaşlı amca ;paşam bunun adı keşke olsun mu?' der. Paşa da: 'bundan sonra bunun adı da keşkek olsun.' der ve bu şifalı şey bundan sonra tüm askerlere ve halka dağıtılsın der. Sonrasında askerlere ve hastalara yapılan yemek haline gelmiştir' (K23).

'Efsaneye göre Osmanlı imparatorluğunun fetihlerini gerçekleştiren askerler, uzun süreli kuşatmalarda ve seferlerde enerjiye ihtiyaç duyuyorlardı. Lokum askerler için taşınabilir bir enerji kaynağı olarak kullanılmış. Osmanlı mutfağının ve halkın vazgeçilmez tatlarından biri olmuştur' (K24).

'Hoşmerim, eski zamanlarda bir kadın eşine süt, un ve tuz çayın yanına yaptığı yiyecekmiş. Kavurup helva kıvamına getirirlermiş. Eşine hoş mu erim demesi sonucu adı, hoşmerim olarak kalmıştır. Şimdi de kadınların 5 çayında yapıp yedikleri bir yiyecektir' (K25).

'Adine pilav, eski zamanlarda komşuluğun bütün ve sık olan zamanlardan bahsediyorum ama çocuklar kapı kapı dolaşarak özellikle yağmur yağdıktan sonra ellerinde sofrası bezi ile 'Ey adine adine, şalgam, börek tadine. Bir kaşık yağdan bir kaşık tuzdan ver Allah'ım ver, gani gani yağmur' manisini okuyarak birer avuç pilavlık malzeme toplama amacıyla kapı kapı gezerlerdi. Pilava malzeme verenlere duayı da ihmal etmeyen çocuklar, 'Bir halka, iki halka bu teyze bu amca eviyle, damıyla Kabe'ye kalka' derlerdi. Çocuklara kapıyı açmayan mahalleliler için ise 'Bir hasır, iki hasır vermeyenin vücudu kabarsın fasır fasır' manisini söylerlerdi. Toplanan malzemelerle daha sonra bir sonra ki çalınan kapıda teyzeden rica edilip adine pilavı pişirilerek, çocuklara ve ailelerine dağıtılır iştahla yenirdi' (K26).

'Günümüzde yediğimiz ev ekmeği(somon) 250 yıl önceden gelen ekmeğin mayasından yapılmaktadır (ekşi maya) . Elden ele komşu komşuya dağıtılan ekşi maya 250 yıldır dağıtılan maya ile yapılmaktadır. Bu maya ekşi olduğu için kolaylıkla saklanabilir ve hiçbir zaman bozulmazmış. Böylelikle şu an ki yediğimiz ekmeğin hala aynı tadı vermektedir' (K27).

Araştırmada katılımcıların hikayesinden etkilendikleri yemek hikayesi temalara göre ayrılarak incelenmiştir. Temalar oluşturulurken alanında uzman iki kişinin

görüşleri alınmış ve bu doğrultuda oluşturulmuştur. Yemekler temalarına göre Tablo 14’de sunulmuştur.

Tablo 14. Hikâyesinden Etkilenilen Yemek Hikâyesinin Temalarına Göre Dağılımı

	Hikâyesinden etkilenilen yemek	Sayı (f)	Yüzde (%)
Yoksulluk	Ekmek kadayıfı	4	19.05
	Ak pide		
	Su muhallebisi		
	Bükme/Gözleme		
Dayanışma	Sakala çarpan	4	19.05
	Cücü tatlısı		
	Ev ekmeği		
	Erişte		
Değerlendirme/ tutumlu olma	Katmer	4	19.05
	Sulu köfte		
	Kaygana		
	Hoşmerim		
Zenginlik	Düğün pilavı	2	9.52
	Düğün çorbası		
Gelenek	Kedi külümbe	2	9.52
	Adine pilavı		
Misafirperverlik	Lokul	1	4.76
Şifa verici	Keşkek	1	4.76
Enerji verici	Lokum	1	4.76
Besleyici, uyku verici	Haşhaş ezmesi	1	4.76
Eğlence	Kaz eti pişirme etkinliği	1	4.76
Toplam		21	100

Tablo 14 incelendiğinde katılımcıların hikayesinden etkilendikleri yemekler temalarına göre dörderi (%19.05) yoksulluk, dayanışma ve değerlendirme/tutumlu olma temalarında olduğu, ikişeri (%9.52) yemeğin zenginlik ve gelenek temalarında olduğu, birer defa (%4.76) yemeğin de misafirperverlik, şifa verici, enerji verici, besleyici, uyku verici ve eğlence temalı olduğu görülmektedir.

Araştırmada katılımcılara “Hikâyesini dinlediğiniz / bildiğiniz bir yöresel yemek yemek sizde farklı duygular yaratır mı?” sorusu yöneltilmiştir. Alınan yanıtlar Tablo 15’de sunulmuştur.

Tablo 15. Hikâyesi Dinlenen/Bilinen Bir Yemeğin Farklı Duygu Yaratma Durumuna Göre Dağılımı

	Sayı (f)	Yüzde (%)
Evet	18	66.67
Hayır	9	25.93
Toplam	27	100

Tablo 15’deki veriler incelendiğinde katılımcıların %66.67’sinde (18 kişi) hikayesini dinledikleri/bildikleri yemekler farklı duygu yaratırken %25.93’ünde (9 kişi) farklı duygular yaratmamaktadır. Katılımcılardan alınan yanıtlar aşağıda sunulmuştur:

‘Duygular gelip geçicidir, ama onu her zaman hatırlamak için bir tat gerekir’ (K1).

‘Kızım bana yoksulluktan dolayı üzüntü ve keder bırakır’ (K3).

‘Çocukluğum aklıma gelir duygulanırım. Nerde o eski zamanlar...’ (K4).

‘Yediğim yemeğin soframıza nasıl geldiğini bilmek isterim’ (K6).

‘Bu güne kadar nasıl geldiğini bilmek beni heyecanlandırır’ (K7).

‘Hikâyesi olan yemekleri dinlemek hoşuma gidiyor’ (K9).

‘Mercimekli bulgur pilavı her yediğimde babaannemin bu güzel düşüncesi beni hep duygulandırır’ (K10).

‘Evet yaratır, yemeklerin değişimi ve dönüşümünü öğrenmek hoşuma gider her yemeği yaptığımda aklıma gelir’ (K12).

‘Güzel hikayeler duymak beni heyecanlandırıyor’ (K13).

‘Her yemeğin bir hikayesi olduğuna inanırım. Farklı duygu açısından çok etkilendiğim söylenemez’ (K15).

‘Evet heyecanlandırır tabikii mantıklı ve yerken keyif, lezzet verir’ (K16).

‘Tabi ki yaratır’ (K17).

‘Bu hikayeler genelde yokluktan çıkan kadınlarımızın yaratıcı hikayeleri. Kuraklığın vurduğu Anadolu topraklarında hatta üzerine savaşlar da eklenince

yokluğun boyutunu tahmin edebiliriz. Bu yemekleri tadarken duyduğum hikayeler hem beni duygulandırır hem de ecdamızla daha çok gurur duymamı sağlar. Hepsinin ruhu şad olsun. Bundan sonra da inşallah yokluktan değil gastronomi alanında geliştiğimiz için yeni yemekler tadarız' (K18).

'Farklı duygu yaratmaz ama dinlemek isterim' (K19).

'Merak duygusu yaratır' (K20).

'Merak ve heyecan yaratır' (K21).

'Ev ekmeğini sobanın üstünde her kızartışında koca dedem aklıma gelir ve hep özlem duyarım' (K27).

Katılımcılardan alınan yanıtlardan yarattığı duygulara göre temalara ayrılmıştır. Sonuçlar Tablo 16'da sunulmuştur.

Tablo 16. Hikâyesini Dinlenen / Bilinen Bir Yöresel Yemeğin Yarattığı Duygulara Göre Dağılımı

Yarattığı duygu	Sayı (f)	Yüzde (%)
Heyecan	4	30.77
Merak	3	23.08
Özlem	3	23.08
Hüzün/keder	1	7.69
Gurur	1	7.69
Hoşlanma	1	7.69
Toplam	13	100

Tablo 16'daki veriler incelendiğinde hikayesi dinlenen bilinen bir yöresel yemek katılımcılarda en fazla sırasıyla heyecan (%30.77), merak (%23.08), özlem (%23.08), hüzn/keder (%7.69), gurur (%7.69) ve hoşlanma (%7.69) duyguları yaratmaktadır.

SONUÇ ve TARTIŞMA

Bu çalışmada Afyonkarahisar'da yapılan yöresel yemeklerin yerel halkın nezdinde bilinirliği ve tercih edilebilirliğinin yanında, yöresel yemeklerin hikayelerini ortaya çıkarmak ve yöresel yemeklerin ve hikayelerinin gastronomi turizmi açısından nasıl değerlendirilebileceğine yönelik öneriler getirmek amacıyla gerçekleştirilen araştırmada aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

Araştırmada katılımcılara Afyonkarahisar ile ilgili akıllarına gelen yemekler sorulmuş alınan yanıtlar; ana yemek, çorbalar, hamur işleri, tatlılar ve yöresel ürünler kategorilerinde incelenmiştir. Tüm kategoriler içerisinde en çok akla gelen yemeğin Afyon kebabı olduğu bunu sırasıyla musakkanın takip ettiği, ardından hamur işleri kategorisinden bükme ve yöresel ürünler kategorisinden sucuğun takip ettiği görülmüştür.

Katılımcılara en çok tercih ettikleri yemekler sorulmuş, yine yemeklerden Afyon kebabı ilk sırada yer alırken, musakka, keşkek ve çullama köfte ikinci sırada yer almıştır. Hamur işlerinden ise bükme ve hamırsız ön plana çıkmıştır. Diğer yöresel yemeklerden ise sadece birer katılımcı bahsetmiştir.

Katılımcıların en tercih ettikleri yemeklerin çoğunluğu köklü bir aile yemeği olup, hikâyelerle bazılarının ilişkili olduğu görülmüştür.

Katılımcılara göre Afyonkarahisar'da yenilmesi gereken yemeklerin başında Afyon kebabı, keşkek, çullama köfte ve musakka gelmektedir. Hamur işlerinden bükme ve haşhaşlı ürünleri, tatlılardan ekmek kadayıfı ve yöresel ürünlerden sucuk ve manda kaymağını 2'şer kişi bahsetmiştir.

Katılımcılara Afyonkarahisar'da geleneksel olarak kutlamalarda pişen yemekler sorulduğunda ise Afyon kebabı ramazan ayı (%5) ve davetlerin (%12.50) vazgeçilmezi olarak katılımcıların en fazla belirttiği yemek olarak ön plana çıkmıştır. Çullama köftede davetlerde (%7.50) ve ramazan ayında verilen yemekler arasında dikkat çekmiştir (% 2.50).

Katılımcıların çoğu yedikleri yöresel yemeklerin hikâyesini merak ettiklerini belirtmişler ve tamamına yakınına ailesi veya yakınları tarafından yöresel yemeklerin hikayelerini anlatıldığı saptanmıştır. Yine tamamına yakınının hikâyesinden etkilendiği bir Afyon yemeği bulunmaktadır. Katılımcılar akıllarında kalan Afyon yemeklerine ilişkin hikâyelerini aktarmışlardır.

Katılımcıların çoğunluğu hikayesini dinledikleri veya bildikleri bir yemeğin kendilerinde farklı duygular oluşturduğunu ifade etmişlerdir. Yemek hikâyelerini katılımcılarda oluşturduğu duyguların başında heyecan, merak ve özlem gelmektedir.

Türkiye zengin ve çeşitli bir yemek ve hikaye kültürüne sahip olmasına rağmen etkin bir şekilde korunamadığı, muhafaza edilemediği, pazarlanamadığı ve tanıtılamadığı için yerel yeme ve içme hikayesinden tam anlamıyla yararlanamamaktadır.

Toplumda çok eski çağlardan beri var olan yöresel yiyecek ve içeceklere ilişkin hikâyelerin toplanıp güncellenmesi gerekmektedir. Afyonkarahisar’a ait yöresel yemeklerin ve yemek hikayelerinin gastronomi turizminde nasıl kullanılabileceğine dair aşağıdaki öneriler getirilmiştir.

- Afyonkarahisar’a ait yöresel yemek hikâyelerini inceleyerek, bu hikâyeleri bir bütün olarak kullanarak yemekle ilgili kitapların yazılması teşvik edilebilir.

- Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın Afyonkarahisar’a ait web sayfasında, Afyonkarahisar’a ait valilik, belediye ve diğer resmi web sitelerinde Afyonkarahisar’a ait yemek hikayelerinin yer aldığı köşeler oluşturabilir.

- Yöresel yiyecek ve içecek sunan restoranların menülerindeki QR kodları kullanarak yemeğin hikayesine yer verilebilir.

- Afyonkarahisar’ın tanıtımına yönelik hazırlanan broşür ve dergilerde yöresel ürünlere ve hikayelerine yer verilebilir.

- Turistlere yapılan rehberlik esnasında Afyonkarahisar’a ait bir rehber yemeğin hikayesini anlatabilir.

- Afyonkarahisar’da anlatılacak hikayeleri olan yerel yiyecek ve içeceklerin tadına bakmak için yemek festivalleri düzenlenebilir.

- Yemek müzeleri ve benzeri hikaye bazlı formatlar düzenlenebilir.

- Afyonkarahisar’a ait yemeklerin hikayeli bir envanteri oluşturulabilir.

Bu araştırma Afyonkarahisar’ın yemekleri ve yemek hikayeleri araştırmaya katılan 27 kişinin görüşleri ile sınırlıdır. Araştırmanın benzerleri daha geniş örneklemeler üzerinde yapılabilir.

Gelecekte yapılacak araştırmalarda hikayelerin turistler üzerindeki etkisi araştırılabilir ve Afyonkarahisar'daki yerel yiyecek ve içeceklerle ilgili hikayeler incelenip kayıt altına alınabilir.



KAYNAKÇA

- Akbaba, A., ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri İçinde; *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2*. (ss. 22- 49). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağı'nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına ilişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049- 5069.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Altınel, H. (2014). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*. (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık,
- Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. (E. U. Akhan, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ateş, U. (2014). *Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı*. Yayımlanmamış (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Ayaz, D., Bayar, S. B., Bayram, G. E., Kaya, B., ve Kırılı, H. İ. (2022). Gastronomi Turlarında Hikâye Anlatıcılığının Rolü: Nokul Örneği. *Sinop Lezzetleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 13-16 Ekim 2022, Sinop, ss. 89-96.
- Aydın, A. (2016). *Gastronomi Ve Turizm Bütünleşmesinde İzlenilen Stratejik Süreç Üzerine Nitel Bir Araştırma: Kapadokya Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Afyonkarahisar.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Barkat, M.S. & Vermignon, V. (2006). Gastronomy Tourism: A Comparative Study of Two French Regions: Brittany and La Martinique, *Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference*, 25-27 Mayıs 2006, Malta.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Baysal A. (1991). Afyonkarahisar'ın Beslenme Kültürü. II. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon Belediyesi Yayınları, Afyonkarahisar.
- Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat, H. T., Emren, A., Çelik, T., Çelik, A., Kara, A. M., Gürel, N. ve Uyan, M. (2013). Afyonkarahisar'ın Tanınmış Yerel Ürünleri İçinde; *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. (ss. 14-15). Afyonkarahisar: T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayını.
- Beer, S., Edwards, C. Fernandes, C. & Sampaio, F. (2002). Regional Food Cultures: Integral to the Rural Tourism Product?. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, İçinde *Tourism and Gastronomy*, (s. 207-223). London: Routledge Publishing.
- Bıyıkoglu, A. (1997). *Afyon Gezikleri*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Corigliano, M.A. (2003). *The Route To Quality: Italian Gastronomy Networks In Operation*. London: Routledge.

- Cömert M. ve Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 62 - 66.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D., 2014, Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Cracknell, H.L. & Nobis, G. (1985). *Practical Professional Gastronomy – Softcover*. Palgrave Macmillan.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çelik, S., Kart, N. ve Sandıkçı, M. (2021). Yerel Restoran İşletmecilerinin Afyonkarahisar’ın UNESCO Gastronomi Şehri Unvanına Yönelik Görüşlerinin Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2300-2319.
- Çıtak, B. ve Sandıkçı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi Ve Turizm (İstanbul Örneği)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Durlu Özkaya, F. ve Can. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türk tarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, 206, 28-33.
- Erol, G. ve Alaşan, A. (2020). Özel Günlerdeki Geleneksel Yemek Anlayışının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi: Ürgüp Örneği. *Turkish Studies-Social Sciences*, 15(8), 3521-3528.
- Fields, K. (2002). *Demand for the Gastronomic Tourism Product: Motivational Factors*. *Tourism and Gastronomic*. London and New York: Routledge.
- Gillespie, C. Cousins, J. & Pelham, P. (2002). European Gastronomy into the 21st Century. *Food Service Technology*, 2(2), 107 – 107.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar’da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Guruge M. (2020). Conceptual Review on Gastronomy Tourism. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 10(2), 316-325.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* 1(1), 31-42.
- Gürkan, A. S. ve Zengin, B. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(51),1296-1304.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve İnovasyon, *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*. 8, 28-29.
- Haley, A.J., Snait, T. & Miller, G. (2005). The Social Impacts of Tourism, A Case Study of Bath UK. *Annals of Tourism Research*. 32(3), 647-668.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum’daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir*

- Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hjalager, A.M. & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. (1st ed.). Routledge. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=03&tur=&urunGrubu=&adi> (Erişim Tarihi: 20.02.2022)
- <https://gastroafyon.org/wp-content/uploads/2019/12/logo-footer@2x.png> (Erişim Tarihi: 14.03.2022)
- Kalkan, G. ve Küçükyaman, M. A. (2020). Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanım Durumu; Isparta İncelemesi. *Türkiye Mesleki ve Sosyal Bilimler Dergisi*, (4), 41-50.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kardeş Çolakoğlu, N. ve Sarıışık, M. (2021). Yerel Gastronomi Ürünlerine Ait Hikâyelerin Destinasyon Pazarlamasında Kullanılmasına İlişkin Bir Değerlendirme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 730-743.
- Kargiglioğlu, Ş. (2015). *Gaziantep'te Gastronomi Turizmi: Gaziantep'i Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Kivela, J. & Crotts, C.J. (2005), Gastronomy Tourism, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2-3), 29-55.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination, *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kültür Atlası (2023). Sıra Yemeği – Afyonkarahisar, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/kulturatlasi/sira-yemegi> (Erişim Tarihi: 25.12 2022).
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Mckercher, B. Okumuş, F. ve Okumuş, B. (2008). Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook the Numbers. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137- 148.
- Mergen, Y. (2021). Yöresel Lezzet Patlıcan Böreği. <https://afyonhisargazetesi.com/yoresel-lezzet-patlican-boregi/> (Erişim tarihi: 20.10.2023).
- Millán, M. G. Arjona, J. M. & Amador, L. (2017). Olive Oil Tourism: Promoting Rural Development In Andalusia (Spain). *Tourism Management Perspective*, 21(1),100.
- Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel Belleğin Ritüel Yoluyla Kuruluşu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 344-350.
- Mutlu, H. ve Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1168-1195.
- Olgun, C. (2008). Nitel Araştırmalarda İçerik Analizi Tekniği. *Sosyoloji Notları Dergisi*, (1), 66-70.
- Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (2022). *Hikâyeleri İle Gastronomi Envanteri*. Ankara: TC. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı Ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(4), 33-44.
- Önçel, S. ve Boz, H. C. (2023). Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği (A

- Research on Food Culture and Food Rituals in Turkish Cuisine: The Case of the Provincial Directorate of Culture and Tourism Websites). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1043-1059.
- Özen, İ. A. (2022). *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfağın Önemi: Mustafapaşa Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Özkaya, E. ve Gündeğer, M. (2014). Yöresel Ürünlerin Gastronomi Turizminde Kullanımı: Ayvacık Örneği. *1. Ulusal Meslek Yüksek Okulları Sosyal ve Teknik Bilimler Kongresi*, Zonguldak.
- Said, N. F. M. Othman, R. Sulaiman, W. S. H. W. Hatta, F. A. M., & Ramsa, R. (2023). The Benefits, Challenges, and Opportunities of Halal Gastronomy Tourism—A Review Perspective. *Halalpsphere*, 3(1), 9 0-96.
- Samancı, Ö. (2019). Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü. (Ed.) Yılmaz, H. ve Dünder, A. *Gastronomi Tarihi* (ss.108-130). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Santich, B. (2004). The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training. *International Journal Of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarpta, R. (2002). Tourism Gastronomy, İçinde; *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies*. A-M Hjalager ve G. Richards (Editörler). Londra: Routledge, ss. 51-59.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies In Search Of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Şahbaz, E. (2011). *Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Ürünleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, M. Ve Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi Ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma. *International Journal of Arts and Social Studies*, 4(7) , 228-250.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye’nin Yöresel Mutfakları*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tekin, H.H. ve Tekin, H. (2006). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(3),101-116.
- Türkay, O. ve Genç, K. (2017). Gastronomi Turizmi. İçinde; *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uygur, S. M., Demirer, D. ve Hatırnaz, B. (2017). Turizm Pazarlamasında Alternatif Bir Araç Olarak Hikâyelerin Kullanımı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 34-42.
- Üner, E. H. (2023). Mutfakta Rönesans: Yeni Çağ Avrupa Mutfak Kültürü (Renaissance in the Kitchen: The Early Modern European Culinary Culture). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1230-1242.
- Ünver, G. (2015). *Destinasyonların Pazarlanmasında Gastronominin Etkisi: İstanbul Örneği*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Üzümcü, O. (2018). *Gastronomi Kültürü Ve Gastronomi Turizmi Açısından Likya Bölgesini Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir İnceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

- Yıldırım, A. (1999). Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri Ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri Ve Önemi. *Eğitim ve Bilim*, 23(112), 7-17.
- Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2016). Kitle İletişimde Gastronomi. İçinde; *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, (s. 43). Ankara: Detay Yayınları.



EKLER

Ek 1: Görüşme Soruları

1. Afyonun yöresel yemekleri deyince aklınıza ilk gelenler hangileridir?
2. En çok tercih ettiğiniz/en sevdiğiniz yöresel Afyon yemeği hangisidir?
3. Bu yemek köklü bir aile yemeği ve özel bir hikaye ile ilişkili midir?
4. Sizce Afyona gelince kesinlikle yenilmesi gereken Afyon yemeği hangisidir?
5. Bu yemeklerin geleneksel olarak hangi durumlarda veya kutlamalarda pişirildiğini biliyor musunuz?
6. Yöresel bir yemek yediğinizde hikâyesini merak eder misiniz?
7. Yöresel yemekler hakkında ailenizin veya yakınlarınızın anlattığı hikayeler var mıdır?
8. Hikâyesini bildiğiniz ya da Hikâyesiyle sizi etkileyen başka yöresel Afyon yemeği var mıdır?
9. Hikâyesini dinlediğiniz / bildiğiniz bir yöresel yemek yemek sizde farklı duygular yaratır mı?