



**TÖREN YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ
ÜZERİNE KUŞAKLAR ARASINDAKİ
FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİNE
YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA:
AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ**

Nazmiye ÇİFTÇİ

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Dr.öğr.Üyesi Asuman PEKYAMAN

Haziran, 2019

Afyonkarahisar

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

TÖREN YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ ÜZERİNE
KUŞAKLAR ARASINDAKİ FARKLILIKLARIN
BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA:
AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ

Hazırlayan
Nazmiye ÇİFTÇİ

Danışman
Dr.Öğr.Üyesi Asuman PEKYAMAN

AFYONKARAHİSAR-2019

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “**Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği**” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakça’da gösterilen eserlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

14.05.2019

Nazmiye ÇİFTÇİ

TEZ JÜRİSİ KARARI VE ENSTİTÜ MÜDÜRLÜĞÜ ONAYI

JÜRİ ÜYELERİ

Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN

Jüri Üyeleri : Doç. Dr. Sabri ÇELİK

: Doç. Dr. Mustafa AKSOY

İmza

Pekyaman
.....
Çelik
.....
Aksoy
.....

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Nazmiye ÇİFTÇİ'nin **“Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği”** başlıklı tezi, 14/06/2019 günü saat 10:00’ da Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Sınav Yönetmeliği’ nin ilgili maddeleri uyarınca yukarıda isim ve imzaları bulunan jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek kabul edilmiştir.

Doç. Dr. Elbeyi PELİT
MÜDÜR

ÖZET

TÖREN YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ ÜZERİNE KUŞAKLAR ARASINDAKİ FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: AFYONKARAHİSAR İLİ ÖRNEĞİ

Nazmiye ÇİFTÇİ

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

Haziran 2019

Danışman: Dr.Öğr.Üyesi Asuman PEKYAMAN

Zengin mutfak kültürüne ve yemek çeşitliliğine sahip Afyonkarahisar’da sürdürülen geleneğin bir parçası olarak doğum, ölüm, sünnet, evlilik gibi özel günlerde tören yemekleri düzenlenmektedir. Bu çalışmada, tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıklarını belirlemek amaçlanmıştır. Bu amaçla Afyonkarahisar’da yaşayan bebek patlaması kuşağı, X, Y ve Z kuşakları içerisinde yer alan 1945 ile 1995 yılları arası doğanlar çalışmanın evreni olarak belirlenmiştir. Tesadüfi örneklem yöntemine göre seçilen 398 kişiden oluşan bu örneklem grubuna 2018 yılı Kasım ve Aralık ayları ile 2019 yılı Ocak ayı içerisinde ulaşılmış ve anket tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır.

Bu çalışmada öncelikle katılımcıların demografik ve bazı bireysel özellikleri frekans ve yüzde dağılımlarıyla sunulmuştur. Çalışmada kullanılan ölçek ve boyutlarının normal dağılıp dağılmadığı tespit etmek için Shapiro-Wilk ve Kolmogorov-Smirnov testleri gerçekleştirilmiştir. Ölçeklerin normal dağılım göstermesinden dolayı parametrik olan bağımsız iki grup T-testi ve One-way Anova varyans analizi kullanılmıştır.

Yapılan analizler sonucunda, katılımcıların en çok katıldığı törenlerin sünnet, düğün ve bayram yemekleri, en az katıldıkları törensel sunumların ise zinardı

yemeği, gezek ve diş çıkarma yemeği olduğu, en çok bilinen ve tadılan tören yemeklerinin tavuklu pilav, etli pilav, bükme, bişi, sütlaç, üzüm-vişne hoşafı olduğu, en az bilinen ve tadılan tören yemeklerinin kedi külümbe, maydanoz musakka, palize ve duvaklı hindi olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların cinsiyeti, medeni durumu, eğitim durumu, gelir durumu, mesleği, Afyonkarahisar’da yaşama süreleri ile tören yemeklerini bilmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiş, kuşak değiştikçe törensel yemeklerin bilinirliğinde de azalma meydana geldiği, törenlerde sıklıkla sunulan yemeklerin daha çok bilinirken, zamanla tören yemeği olmaktan çıkmış ya da çok az törende sunulan yemeklerin bilinirliklerinin azaldığı grlmştir.

Anahtar Kelimeler: Afyonkarahisar, Tören Yemekleri, Mutfak Kültürü, Kuşaklar.

ABSTRACT

A STUDY ON DETERMINING THE DIFFERENCES BETWEEN GENERATIONS ON THE AWARENESS OF CEREMONIAL MEALS: THE SAMPLE OF AFYONKARAHİSAR

Nazmiye ÇİFTÇİ

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

June, 2019

Advisor: Asst. Prof. Dr. Asuman PEKYAMAN

As part of the tradition in Afyonkarahisar, which has a rich culinary culture and variety of food, birth, death, circumcision, marriage etc. ceremonial dinners are organized on special occasions. In this study, it was aimed to determine the differences between generations. For this purpose, baby boom generation living in Afyonkarahisar, X, Y and Z generations, which were born between 1945 and 1995 were determined as the population of the study. The sample consisting of 398 people determined by random sampling method was reached in between November and December of 2018; in January 2019 also and data were collected by using questionnaire as data collection technique.

In this study, demographic and some individual characteristics of the participants are presented with frequency and percentage distributions. Shapiro-Wilk and Kolmogorov-Smirnov tests were conducted to determine whether the scale and dimensions used in the study were normally distributed or not. Because of the normal distribution of the scales, two independent parametrical group T-test and One-way Anova analysis were used.

As a result of the analyzes, the ceremonies where the participants attended the most were circumcised, wedding and feast dinners, while the most attended was the

dinner, wandering and teething dinner, the most famous dishes were tavuklu pilav, etli pilav, bükme, bişi, sütlaç, üzüm-vişne hoşafı, the least known and tasted the ceremonial dishes of kedi külümbe, maydanoz musakka, palize and duvaklı hindi was determined.

It was determined that there was a statistically significant difference between the participants' gender, marital status, educational status, income status, profession, living duration in Afyonkarahisar and their knowledge about ceremonial meals. As the generations change, there is also a decrease in the awareness of ceremonial dishes, and it is seen that the dishes served frequently in ceremonies are more known, while in the time it is no longer a ceremonial meal, or it is seen that the dishes served in the ceremony are less known day by day.

Key Words: Afyonkarahisar, Ceremonial Meals, Culinary Culture, Generations.

ÖNSÖZ

“Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği” başlıklı tez çalışmamın her aşamasında bilgi ve önerileriyle beni yönlendiren, moral ve motivasyon sağlayan, zaman ayıran çok değerli danışmanım Sayın Dr.Öğr.Üyesi Asuman PEKYAMAN hocama teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Gerek bu çalışmanın ortaya çıkmasında ve geliştirilmesinde gerekse yüksek lisans eğitimim dönemimde her zaman desteklerinden yararlandığım tüm hocalarıma, tez aşamasında yardımlarını ve desteklerini esirgemeyen kıymetli babam Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI, Doç.Dr. Sabri ÇELİK, Doç. Dr. Ahmet BAYTOK, Doç. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI hocalarıma,

Afyonkarahisar tören yemekleri konusunda bilgi ve birikimini aktaran Cemile TİTİZ, Hadiye ÇİFTÇİ, Fatma AKIN, Fatma SOYBALI’ya,

Süreçte sabrıyla, desteğiyle hep yanımda olan anneme, eşime ve biricik oğluma teşekkürlerimi sunarım.

14.05.2019

Nazmiye ÇİFTÇİ

İÇİNDEKİLER

Sayfa

YEMİN METNİ	ii
TEZ JÜRİSİ KARARI VE ENSTİTÜ MÜDÜRLÜĞÜ ONAYI.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	vi
ÖNSÖZ.....	viii
İÇİNDEKİLER	ix
TABLolar LİSTESİ.....	xiii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA GELENEKLERİ

1. MUTFAK YEMEK VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ.....	3
2. MUTFAK KÜLTÜRÜ	6
2.1. DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	9
2.1.1. Fransız Mutfak Kültürü.....	10
2.1.2. Çin Mutfak Kültürü	11
2.1.3. Meksika Mutfak Kültürü.....	12
2.1.4. İtalya Mutfak Kültürü	12
2.1.5. Hindistan Mutfak Kültürü.....	13
2.1.6. Tayland Mutfak Kültürü	14
2.2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	15
2.2.1. Orta Asya Dönemi	15
2.2.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi	17
2.2.3. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü.....	19
2.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü	21

3. TÜRK MUTFAĞINDA BÖLGELERE ÖZGÜ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TÖREN YEMEKLERİ.....	25
3.1. EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	25
3.2. AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	27
3.3. MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	28
3.4. İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	30
3.5. KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	31
3.6. DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	33
3.7. GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ	34

İKİNCİ BÖLÜM

AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TÖREN MUTFAĞI

1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI.....	36
1.1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞININ GENEL ÖZELLİKLERİ.....	36
1.2. AFYONKARAHİSAR'IN YEREL GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ	39
1.2.1. Kaymak.....	39
1.2.2. Sucuk.....	40
1.2.3. Patatesli Ekmek	41
1.2.4. Lokum	42
1.2.5. Kaymaklı Şeker.....	42
1.2.6. Haşhaş-Ezmesi ve Yağı.....	42
1.2.7. Patates	43
1.2.8. Vişne.....	43
1.3. AFYONKARAHİSAR TÖREN YEMEKLERİ	43
1.3.1. Afyonkarahisar'da Gerçekleştirilen Törenler	44
1.3.1.1. Nişan-Düğün	44
1.3.1.2. El Öpme ve Çeyiz İndirme.....	44
1.3.1.3. Kına Gecesi	45
1.3.1.4. Zinardı	45
1.3.1.5. Sünnet Düğünü.....	45
1.3.1.6. Doğum.....	45
1.3.1.7. Ad Koyma	45

1.3.1.8. Diş Çıkarma	46
1.3.1.9. Hacı Uğurlama-Karşılama	46
1.3.1.10. Asker Uğurlama-Karşılama	46
1.3.1.11. Cenaze	46
1.3.1.12. Mevlit Okuma	47
1.3.1.13. Ramazan Daveti	47
1.3.1.14. Gezek.....	47
1.3.2. Törenlerde Sunulan Yemekler	47
1.3.2.1. Sakala Çarpan Çorbası	47
1.3.2.2. Pirinç Çorbası.....	48
1.3.2.3. Arabaşı Çorbası.....	48
1.3.2.4. Toyga (Toğga) Çorbası	49
1.3.2.5. Bamya	49
1.3.2.6. Badılcın (Patlıcan) Böreği	50
1.3.2.7. Bükme	50
1.3.2.8. Haşgeşli (Haşhaşlı) Lokul	51
1.3.2.9. Ağzı Açık	52
1.3.2.10. Afyon Kebabı (Ramazan Kebabı).....	52
1.3.2.11. Bütüm Et	53
1.3.2. 12. Yaprak Dolma	53
1.3.2.13. Badılcın (Patlıcan) Musakka	54
1.3.2.14. Duvaklı (Şepitli) Hindi.....	54
1.3.2.15. Etli Pilav.....	55
1.3.2.16. Kaymaklı Ekmek Kadayıfı.....	55

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YEREL HALKIN AFYONKARAHİSAR TÖREN MUTFAĞI HAKKINDAKİ BİLGİ DÜZEYİ

1. KUŞAKLAR VE ÖZELLİKLERİ	59
1.1. KUŞAK KAVRAMI	59
1.2. KUŞAKLARIN SINIFLANDIRILMASI	61
1.2.1. Sessiz Kuşak	63

1.2.2. Bebek Patlaması Kuşağı.....	63
1.2.3. X Kuşağı	64
1.2.4. Y Kuşağı	65
1.2.5. Z Kuşağı.....	65
2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	66
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	66
4. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ	67
5. ARAŞTIRMANIN ÖLÇEKLERİ	67
6. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ.....	68
7. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	68
SONUÇ.....	89
KAYNAKÇA	93
EKLER.....	112

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 1. Kuşakların Sınıflandırılması	62
Tablo 2. Araştırmada Kullanılan Kuşak Sınıflandırması	63
Tablo 3. Katılımcıların Demografik Bilgileri.....	68
Tablo 4. Normallik Testi	69
Tablo 5. Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Güvenirlikleri	70
Tablo 6. Tören Yemeklerine Katılma Durumu	70
Tablo 7. Tören Yemeklerinin Bilinirlikleri	71
Tablo 8. Katılımcıların Tören Yemeklerinin Tarifini Bilme ve Yapma Durumları..	72
Tablo 9. Bebek Patlaması Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları.....	74
Tablo 10. X Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları	79
Tablo 11. Y Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları	76
Tablo 12. Z Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları.....	77
Tablo 13. Cinsiyete Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	78
Tablo 14. Medeni Duruma Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	79
Tablo 15. Yaşa Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	80
Tablo 16. Eğitim Durumuna Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	81
Tablo 17. Gelir Durumuna Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	82
Tablo 18. Afyonkarahisar’da Yaşama Süresine Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	83
Tablo 19. Mesleğe Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması.....	84
Tablo 20. Tören Yemeklerini Bilme Durumları.....	85
Tablo 21. Tören Yemeklerini Yapabilme Durumları.....	87

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Akt: Aktaran

°C : Santigrat derece

Çev: Çeviri

f: Frekans

F: Varyans analizine (ANOVA) ilişkin parametre

H: Hipotez

M.Ö. Milattan Önce

p: Anlamlılık (önemlilik) testine ilişkin olasılık değeri

SS: Standart Sapma

t: t değeri

TDK: Türk Dil Kurumu

TPMK: Türk Patent ve Marka Kurumu

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

vb.: Ve benzeri

$\bar{x}$: Aritmetik Ortalama

%: Yüzde

GİRİŞ

Toplumların yaşam biçimlerinde sahip olduğu kültürel değerler ne kadar etkiliyse yeme içme alışkanlıklarında da bir o kadar etkilidir (Şar, 2013: 64). Bir toplumun yeme içme alışkanlıkları, yaşadığı yörenin coğrafik, tarımsal ve sosyo-kültürel özelliklerinin yanı sıra başka toplumlarla olan etkileşiminden de etkilenmektedir (Baysal, 2001).

MÖ 200'lü yıllardan günümüze kadar birçok değişik coğrafyada, birçok devlet kuran Türkler, çok fazla medeniyetle etkileşim içinde olduğundan kültürel yapısı bakımından da hayli zengindir. Dolayısıyla bu zenginlik yeme-içme alışkanlıklarına ve mutfak kültürlerine de yansımıştır (Güler, 2008; Ertaş ve Karadağ 2013).

Türk halkı eskiden beri doğum, sünnet, ölüm, evlilik gibi birçok önemli günde organizasyonlar düzenlemektedir. Bu faaliyetlerin gerçekleşmesi sırasında ikram edilen yemekler ise önemli kültürel unsurlardan olan mutfak kültürüne temel teşkil etmektedir. Kültürün bir parçası olan düğün törenleri birer yemek kültürü göstergesine dönüşebilmektedir. Anadolu'da düğünler sırasında özel yemeklerin sunulduğu düğün yemekleri bölgelerde yetiştirilen yöresel ürünlerin birbirinden farklı olması nedeniyle çeşitlilik göstermekte, yörelere ait farklı yemek çeşitleri ise Türk mutfak kültürü zenginliğinin göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Sezgin ve Onur, 2017: 203).

Köklü bir geçmişi olan Afyonkarahisar'da, düğün, sünnet, cenaze, asker uğurlama, hacı uğurlama-karşılama gibi törenler uzun yıllardır geleneksel bir şekilde gerçekleştirilmektedir ve bu törenlerin de kendine has yemekleri bulunmaktadır. Ancak gün geçtikçe değişik sebeplerden dolayı bu törenlerden vazgeçilmekte, geleneksel yapısında değişiklik görülmektedir. Bunun da tören yemeklerinin kuşaklar arasında bilinirliğini etkilediği düşünülmektedir. Yapılan literatür incelemesinde bu konuda bir çalışma yapılmadığı tespit edilmiştir. Tezin konusunun belirlenmesinde bu etken önemli bir faktör olmuştur.

Afyonkarahisar tören yemekleri bilinirliği üzerine kuşaklar arasında farklılıklar olup olmadığını ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmada temel varsayım

“kuşaklar değıştikçe tören yemeklerinin bilinirlikleri de değışim göstermektedir” olarak ortaya konmuş, cinsiyet, eğitim durumu, gelir durumu, medeni durum, Afyonkarahisarda yaşama süresi gibi demografik faktörlerle, tören yemeklerinin bilinirliği arasında da istatistiksel olarak anlamlı farklılıkların olduğu da destekleyici hipotezler olarak belirlenmiştir.

Bir analiz programıyla analizi gerçekleştirilen veriler değerlendirilirken, demografik verilerin gruplandırılmasında frekans, kullanılan ölçek ve boyutlarının normal dağılıp dağılmadığı tespit etmek için Shapiro-Wilk ve Kolmogorov-Smirnov testleri gerçekleştirilmiştir. Ölçeklerin normal dağılım göstermesinden dolayı parametrik olan bağımsız iki grup T-testi ve One-way Anova varyans analizi kullanılmıştır.

Çalışma temel olarak 3 bölümden oluşmaktadır. Tezin birinci bölümü mutfak kültürü ve yemek ilişkisi, dünya ve Türk mutfak kültürü, Türk mutfak kültürünün bölgelere göre farklılıkları hakkında kavramsal çerçeveden oluşmaktadır. Çalışmanın ikinci bölümünde, Afyonkarahisar mutfağının genel özellikleri, Afyonkarahisar’ın yerel gastronomik ürünleri ve Afyonkarahisar tören yemeklerine yer verilmiştir. Üçüncü bölümde kuşaklararası farklılıklara yer verilmiş ve temel olarak yöntem ve bulgulara yer verilmiştir. Sonuç kısmında çalışma ve bulgularla ilgili genel değerlendirme yapılmış ve önerilere yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SOFRA GELENEKLERİ

Dünyanın pek çok yerinde sosyal, kültürel, ekonomik ve inanç bakımından çok sayıda toplum bulunmaktadır. Bu toplumların süreç içerisinde birbirlerinden farklı mutfak kültürleri oluşturdukları görülmektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 41). Bu kültürel farklılıklar hem törenlere (evlilik, sünnet, hacı uğurlama/karşılama, asker uğurlama/karşılama, kutlamalar, davetler vb.) hem de bu törenlerde sunulan yemeklerin içeriklerine ve sunumlarına etkili olmuştur. Bu bölümde mutfak ve kültür ilişkisi, Dünya ve Türk mutfak kültürü ve Türk mutfağında bölgelere özgü sofraya geleneklerine ilişkin literatürde yer alan konulara yer verilecektir.

1. MUTFAK YEMEK VE KÜLTÜR İLİŞKİSİ

İnsanların, doğumdan ölüme kadarki yaşam süreçlerinde beslenmenin yaşamsal zorunluluk gerektiren bir faaliyet olması nedeniyle, ilk insanın yer yüzüne inmesinden bu güne yeme içme ile ilgili bir takım kurallar ortaya konulmasına neden olmuştur. Bu kurallar, zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999: 9).

Kültür kelimesinin ortaya çıkışına yönelik görüşler kelimenin tarımla ilgili kök anlamı üzerinde birleşmektedir. Dilbilimciler “kültür” sözcüğünün Latince daha çok toprak kültürü anlamına gelen edere-cultura kelimesinden geldiğini belirtmektedir (Mejuyev, 1987: 22; Çev: S.H. Yokova). Williams'ın (1976/2005: 106-107) bu görüşü destekler nitelikteki çalışmasında kültür kelimesinin kökeninin Latince ikamet etmek, yetiştirmek, korumak gibi anlamları olan "colore" kök sözcüğünden gelen "cultura" olduğu belirtilmektedir.

Colore kök sözcüğünden üretilen "cultura" terimi, ilk kez tarımsal etkinlikleri nitelemekte kullanılmıştır. Romalılar cultura terimini doğada kendiliğinden yetişen bitkilerden ayırmak üzere, insan emeği ve eliyle tarlada ekilerek yetiştirilen bitkileri adlandırmakta kullanmışlardır. Bugün de tarla, sera ve laboratuvar koşullarında yetiştirilen bitkilere kültür bitkisi adı verilmektedir (Özlem, 2000: 142).

Tarihsel gelişimde kültür kelimesinin üç kullanımı dikkat çekmektedir. Birincisi XVIII. yüzyıldan itibaren zihinsel, manevi ve estetik gelişime ilişkin genel bir süreci anlatan kültür; ikincisi özel ya da genel biçimde kullanılan bireyin, toplulukların ya da toplumun yaşam biçimini anlatan kültür ve üçüncüsü düşünsel ve sanatsal etkinliğin ürünleri anlamında kullanılan kültürdür (Williams, 1976/2005, s.110 akt: Oğuz, 2011: 198).

Kültür, insanlar tarafından paylaşılan ve gelecek kuşaklara intikal ettirilen bir semboller sistemidir (Erdentuğ, 1981: 35). Kültür, içgüdüsel ve kalıtsal değil, her bireyin doğduktan sonraki yaşantısı içinde kazandığı alışkanlıklardır (Güvenç, 2016: 101). Tylor manevi kültürü kastettiği tanımında; bilgileri, inançları, sanatı, hukuku, morali, töreleri, kişinin toplumdan edindiği bütün istidat ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütün olarak tanımlamaktadır (akt: Soysal,1985: 236).

Kültür, yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş, kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerler bütünü, insanın hayatı boyunca öğrendiği, ürettiği, öğrettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı tarihi, güncel ve aktüel ihtiyaçlarını karşılayan, doyum sağlayan değişebilir değerlerin tümüdür (Akgöz, 2003: 22).

Kültür, en genel anlamıyla ikiye ayrılır: “Maddi kültür” ve “manevi kültür”. İnsanoğlunun yarattığı ve ürettiği her türlü madde, maddi kültürü oluşturur. İnançlar, değerler, ahlâk, din, dil, kurallar, kısaca gelenek ve görenek dediğimiz topluma biçim veren davranış biçimleri, kültürün manevi bölümüdür (Gümüştekin, 2007: 319).

“Kültür, “millet” kavramını oluşturan en önemli unsurdur. Geniş tanımıyla kültür “bilgiyi, sanatı, ahlâkı, örf ve adetleri, insanın içinde yaşadığı toplumdan kazandığı bütün kabiliyet ve alışkanlıkları kapsayan, atalarından kendilerine miras bırakılan maddi-manevi değerler bütünüdür” (Mahiroğulları, 2005: 1279).

Gelişmiş kültürler; doğum, ölüm, delikanlılık ve evlenme gibi hayatın önemli olayları için törenler düzenlemektedir. Bu olaylar için törensel boyutta kutlamalar yapılmazsa, toplumsal temelde hak edilen değerın yansıtılması mümkün olmayabilir. Tören yapmak ruhsal bir ihtiyaçtır. Tören sadece önemli olaylar için değil küçük günlük olaylar için de yapılır. Örneğin toplu olarak yenilen yemek veya ziyafet, tören haline sokulmuş demektir. Bu şekilde yalnızca bedenler değil, ruhlar da doyurulmuş olur (Tomlin, 1959: 32).

Kültürü oluşturan ve kültür çeşitlenmesini sağlayan unsurlardan biri de toplumların beslenme tarzıdır. İnsanın biyolojik olarak varlığını devam ettirecek enerjinin sağlanmasını ifade eden beslenme, kültür kavramı içinde ayrı bir önem kazanmaktadır. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, yeme şekli, günlük öğün miktarı, yemek zamanı gibi unsurlar hep kültürle ilişkili olarak ortaya çıkmaktadır (Sarak, 2017: 1).

Bir toplumun örf, ahlak, gelenek ve düşünce biçimleri kültürün maddi olmayan unsurlarını oluştururken, toplumun kullandığı aletler ve malzemeler ise maddi unsurları oluşturmaktadır. Durum gastronomi açısından değerlendirildiğinde, toplumların mutfaka ait araç-gereç, kap-kacakları kültürün maddi unsurları olarak gösterilebilirken, yemeğin pişirilme ve sunulma şekilleri ise maddi olmayan unsurlar olarak değerlendirilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 2; Sandıkçioğlu, 2016: 3).

Günümüzde yeryüzünde sosyal, kültürel ve ekonomik yönden birbirinden çok farklı ve çeşitli coğrafi-iklim özelliklerini yaşaması, toplumların çok değişik beslenme alışkanlıkları ve beslenme kültürlerini de ortaya çıkarmaktadır (Kutluay-Merdol, 1998: 135).

Tezcan'a (2000) göre kültür ve yemek arasında ayrılmayacak bir bağlantı olduğunu ortaya koyabilecek, yemek ve kültür arasında aşağıdaki etkileşim söz konusudur (Aksoy ve Sezgi, 2015: 81-82; Alabacak, 2018: 8):

- Kültür neyi, nasıl ve ne şekilde yiyeceğimizin temel belirtisidir,
- Kültür öğrenilmiştir. Yani yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
- Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır.

Yemek, bireysel ve toplumsal etkilerinin yanında birçok etkileyicisi olan bir kültür unsuru olarak dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, insan fizyolojik yapısı itibarıyla, yemekle doğrudan alakalı olduğu gibi, sosyal olarak da yaşadığı kültürün etkisi altında şekillenen bir yemek anlayışına sahiptir (Çetin, 2006: 108).

Her toplumun mutfak kültürü, içinde yaşadığı toplumun dini inancı, yörenin coğrafi ve tarım temelli özellikleri, sosyo-ekonomik koşulları ve diğer toplumlarla

olan etkileşim durumuna göre şekillenir. Bunlardan herhangi birindeki değişim mutfak kültürüne de yansımaktadır. Bu şekilde mutfak kültürleri birbirini etkileyip değişerek zenginleşir; ya da başka bir mutfak kültürünün içerisinde yöreselleşir veya kaybolur (Közleme, 2012: 10). Aşağıdaki bölümde mutfak kültürü ve mutfak kültürünün gelişimi hakkında bilgilere yer verilmiştir.

2. MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yeme içme, bir milletin kültürel yapısını içinde barındırmaktadır. Bugün yeryüzünde, sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı; çeşitli coğrafya ve iklimde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmaktadır. Her toplumun sayılan bu farklılıklarından dolayı çok sayıda değişik beslenme alışkanlıkları görülmektedir (Közleme, 2012: 8).

Yemek, insanoğlunun binlerce yıllık serüveninde her zaman en temel ihtiyacı olmuştur (Şensoy ve Tiritöğlu, 2018: 209). İnsanların en öncelikli ihtiyaçlarından birisi olan beslenme ihtiyacı sonucu ortaya çıkan mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Ayrıca toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadeleler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önemli rol oynamıştır. (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Mutfak kültürü hem kullanılan malzeme hem de tariflerin üretildiği ve sunulduğu bölge ve zümreye göre gündelik hayatın ve toplumsal ilişkilerin yansımasını sunmaktadır. Toplumların mutfak kültürü, içinde yaşadığı coğrafyanın dini inancı, coğrafi, tarımsal özellikleri, sosyo-ekonomik koşulları ve diğer toplumlarla olan etkileşim durumuna göre şekillenmektedir. Bu faktörlerdeki herhangi bir değişim mutfak kültürüne de yansımaktadır. (Közleme, 2012: 10).

İnsanlık açısından beslenmenin çok önemli bir rol oynadığı bilinmektedir. Bir canlının çevresiyle olan etkileşiminde yiyecek temini için yiyecek arama çalışmaları, gıdaların tüketimi ve şekilleri, besinlerin biyolojik süreçteki kullanımı gibi faktörler önem kazanmıştır (Durlu-Özkaya, 2009: 252). Yemek, toplumlar için kültür ve insanların istekleri doğrultusunda gerçekleştirdikleri, insanlığın varoluşundan günümüze sanatsal bir özellik taşımaktadır. İlkçağlardan itibaren insanların kendi

toplumları içerisindeki düzen ve alışkanlıklarına göre yemek yedikleri bilinmektedir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 30).

Tarih öncesi beslenme alışkanlıkları mutfak kültürünün ilk oluşumları olarak kabul edilmekte ve ilerleyen dönemlerde Mezopotamya ve Çin doğrultusunda gelişimine devam ettiği görülmektedir (Ciğerim, 2000: 50). İlk çağlar, insanın yaşamını sürdürebilmek için yediği, tek amacının hayatta kalmak olduğu dönemdir. Ateş bulunmadığı ve pişirme yöntemleri keşfedilmediğinden etin yumuşaması için bir süre bekletildiği (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42), başka bir tercihi olmamasından dolayı sadece et ve otlarla beslenme alışkanlığının kazanıldığı (Gilles ve Oliver, 2007: 10) dönemdir. İlk insanların avcılık, toplayıcılık ve balıkçılık yapabildikleri de bilinmektedir. Bu dönem için en önemli bilginin bitkilerin ıslah edildiği (tarım) ve hayvanların ise evcilleştirilmeye başladığı dönem olarak gösterilebilir. İnsanların yerleşik hayata geçmesinde bu gelişmelerin etkisinin olduğunu söylemek mümkündür. Bununla birlikte insanoğlu iklim şartlarına ayak uydurarak uygun biçimde kendi yiyeceğini üretmeye başlamış ve ilk tarım toplulukları da bu şekilde oluşmuştur (Alabacak, 2018: 5). Tarım topluluklarına rastlayan ilk dönemin M.Ö. 10.000 yılına dayandığı, radyokarbon tarihlleme yöntemlerinin gelişmesiyle birlikte kesin bir şekilde doğrulanmıştır (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014: 37).

İnsanlar yerleşik hayatı benimsedikten sonra, yemek yemeyi karın doyurma zamanı olarak algılamının dışında, sofraya kurma ve sofrada değişik yiyecekleri bir arada tatma geleneği de geliştirmeye başlamıştır (Merdol, 1998:137). İnsanlığın tarıma geçip ekip dikmeye başlamasıyla insanların et ağırlıklı olan beslenmeleri ot ağırlıklı olarak değişmeye başlamıştır (Merdol, 1993: 136). Bu süreçte bakır başta olmak üzere madenler işlenerek insanların ihtiyaç duyduğu aletler üretilip kullanıma sunulmuş (Başak, 2002: 13), tunç çağında çok parçalı kapalı kalıpların kullanımıyla kalıpların birden fazla defa kullanımı sağlanmıştır (Erginsoy, 1997: 1142). Ateşin bulunması ve kapların yapımına başlanmasıyla birlikte yemek pişirme fırında pişirmeden, kaplarda pişirmeye dönmüştür (Boudan, 2006: 14; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 8).

İlk pişirme kaplarının sürünge kabukları, hayvanın kürek kemiği ile hayvan midesi olduğu bilinmektedir. Buğday ve benzeri tahıllar da önce taş üzerinde pişirilmiş, iki taş arasında un haline getirilmiştir. İnsanlar elde ettikleri öğütölmüş unu su ile karıştırıp bulamaç haline getirmiş ve daha sonra ekmek yapmayı öğrenmişlerdir (Merdol, 2000: 138). Buradan yola çıkarak insanları beslenme açısından diğer canlılardan ayıran en önemli iki buluşun ateşin keşfi ve buğdayın öğütölerek un haline getirmenin olduğunu söylemek mümkündür. Zaman içerisinde bir ihtiyaç olmanın yanında, sosyal birlikteliklerin ve törensel kutlama yemeklerinin bir parçası haline de gelen yemek ve sofralar, farklı milletlerin sosyo-költörel ve ekonomik yapısı, tarihsel kimliği, beslenme alışkanlıklarına, tarımsal üretimine vb. bağılı olarak da gelişmeler göstermiş ve farklılaşmıştır.

Mutfak költöürü; bir toplumun yaşadığı coğrafi koşulların yemek költöürüne etkilerini yansıtmaması nedeniyle otantik ve özgün deneyimler peşinde olan turistlerin ilgi ve merak duydukları költörel unsurların başında gelmektedir (Çokışler ve Türker, 2015: 123). Mutfak költöürü, beslenmeyi sağılayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağılı ortam, araç-gereç, yeme-içmeye ilişkin adetler, yeme şekli ve öğün sayısı ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütönlüğü ve kendine özgü bir költörel yapıyı ifade eder (Artun, 2009: 341).

Kızılırmak ve arkadaşları (2014) yemeklerin hazırlanma, pişirilme ve tüketilme süreçleri sırasında ortaya çıkan davranış kalıpları, ritüeller ve inanmaların yer verildiğı mutfak költöürü kavramı için; bir bölgede yaşayanların iklim ve coğrafi koşullara uygun olarak yetiştirdikleri/sağıladıkları yiyecek ve içecekleri, bu ürünlerle üretilen yemekleri, yemeklerin pişirme ve servis edilme şeklini kapsadığını ifade etmektedirler.

Költöürün bir parçası olması nedeniyle yemek yeme alışkanlıkları çeşitli toplumlara göre farklılıklar göstermektedir. Aşağıdaki bölümde dünya mutfak költöürüne değinilecektir.

2.1. DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bugün yeryüzünde, sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı; çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmaktadır (Közleme, 2012: 8). Bu ayrılıklar farklılıkları da beraberinde getirmektedir. Çalışmaya konu olan kültürün, bu farklılığın oluşmasında önemli bir paya sahip olduğu da göz ardı edilmemelidir. Farklı olan her kültür, bulunduğu coğrafyadan, yaşadığı iklimden, gelenek ve göreneklerinden bir şeyler katarak kendi mutfağına özgü bir tarz ortaya çıkarmaktadır. Bunu bazen bölgesel, ülkesel, kıtalar arası görmek mümkünken bazen de yöreden yöreye bambaşka bir tarzın ortaya çıktığı görülmekte ve bu, ülkeye ilişkin mutfak kültürünün oluşmasını sağlamaktadır (Yılmaz, 2016: ii).

Yeme içme insanın doğasıyla alakalı bir durum olmasına rağmen, toplumlar mutfak kültürleriyle öne çıkmaktadırlar. Bir toplumun neyi yediği, neyi yemediği, mutfaklarında kullandıkları özgün araç ve gereçler, yetiştirdikleri tarım ürünleri, kullanılan kavram ve terimler, yemeklerin hazırlanma ve servis edilme yöntemleri, yemekli törenler, öğünler, dini inancı vb. mutfak kültürünün belirleyicileri olarak görülebilmektedir.

Savaşların, göçlerin ve ticaretin mutfak kültürünün oluşumunda ve değişiminde etkin olduğu da görülmektedir. Amerika'nın keşfi ile oradan gelen yeni ürünler, gelişen sanayi, Batı'nın kültür ihracı, küresel mutfak ve iletişim imkânlarının kolaylaşması ile bu değişim son 500 yılda çok daha hızlı olmuştur (Közleme, 2012: 10) .

Dünyada hemen her mutfağı diğer mutfaklardan ayıran temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Mutfaklar arasındaki farklılıkları ortaya çıkaran sebepler; din ve inanışlar, bölgeye has hayvan ve bitki çeşitliliği, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik yaşam tarzları, mutfağın temel belirleyici konumunda olabilmektedir. Yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri; beslenme ve kültürünü, yiyeceklerin çiğ veya pişmiş halde tüketilme şekillerini belirleyebilmektedir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 31).

Afyonkarahisar mutfağının gelişimini, Türk ve dünya mutfağı içerisindeki yerini, etkilenme durumunu daha iyi ortaya koyabilmek için dünya ve Türk

mutfağını da incelemekte fayda görülmektedir. Buradan yola çıkarak aşağıdaki bölümde öncelikle dünya mutfaklarına yer verilmiştir. Bu kısımda; tanınmışlık, özgünlük ve çeşitliliği dikkate alınarak ün yapmış olan mutfaklara yer vermeye çalışılmıştır.

2.1.1. Fransız Mutfak Kültürü

Fransız mutfağı, Çin ve Türk Mutfağı ile birlikte dünyanın en tanınmış mutfaklarından birisi olarak gösterilmektedir.(Şanlıer, 2005: 214; Çakıcı ve Eser, 2016: 216; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 206; Ertaş ve Karadağ, 2013: 117). Pek çok mutfak kültüründe olduğu gibi sarayın etkisiyle zenginleşen Fransız mutfağının ortaya çıkışında; aydınlanma döneminde taşra baronlarının isyanından korkan saray, onları Paris'e çağırarak şaşalı hayat içerisinde yaşatmak istemiş, bu yaşantıdan vazgeçmek istemeyen aristokratlar köylüleri her geçen gün daha fazla ezmişler, çalışanların sırtından yeme-içme ve lüks hayatı sürdürmüşler ve bu adaletsizlik Fransız İhtilalını ortaya çıkarmış ve sonuçta Fransız mutfağı da ortaya çıkmıştır (Belge, 2001: 135). Ayrıca Fransa tahtının varisi II.Henry'nin 1533'te İtalya soylularından Catherine de Medici ile evlenmesiyle yeni gelinin İtalyan aşçı ekibini de beraberinde getirmesi ile İtalyan mutfak kültürü Fransız mutfağını etkilemiş ve gelişmesine de zemin hazırlamıştır (Altınel, 2009: 8).

Fransız mutfağında kullanılan gıdalar her ülkede olduğu gibi bölgeye göre farklılık göstermekle birlikte sebzelerden; patlıcan, taze fasulye, lahana, pırasa, havuç, sarımsak, soğan, patates ve domates, meyvelerden; elma, armut, kiraz, kayısı, çilek ve portakal yaygın olarak tüketilmektedir (Korkutata, 2013: 35).

Fransız mutfağını öne çıkaran özelliklerden bazıları; sosların yaygın olarak kullanılması (Közlme, 2012: 42), et yemekleri çeşitlerinin çok fazla olması, etin şarapla marine edilmesi (Girgin, Demir, Çetinkaya, 2017: 220), yemekle birlikte içecek olarak şarap sunulması, şarap ve peynir uyumu (Yıldız, 2006: 3), peynir ve tereyağının vazgeçilmezliği ve çorbanın genelde sıvı olarak tüketilmesidir.

Başlangıç olarak çorba içilip, sonra ana yemekler; et, balık ve tatlı gibi yemekler yanlarına uygun şaraplar seçilerek devam etmektedir. Nezaketin oldukça

önemli olduğu bu mutfakta, her bir yemeğin servisi için ayrı çatal bıçak takımı kullanılmakta, kâğıt peçetenin yerini kumaş peçete almaktadır (Yıldız, 2006: 4).

2.1.2. Çin Mutfak Kültürü

Uzak Doğu mutfağının tüm dünyadaki en önemli temsilcisinin Çin olduğunu söylemek mümkündür. Geniş bir coğrafyaya yayılmış olan Çin’de mutfak, Pekin, Kanton ve Secuan olmak üzere başlıca üç bölgeye ayrılmaktadır. Güneydeki Kanton bölgesi mutfaklarında deniz ürünleri ağırlıklı iken, Secuan bölgesindeki yemeklerin özelliğı acılı olmasıdır. Başkent Pekin’in ise, daha ince bir mutfağına sahip olduğı görülmektedir (Belge, 2001: 125). Çin mutfağı, Çin’in uzak köşelerinden merkezi yerlerine kadar yerleşmiş durumda olan 56 etnik grubun yüzyıllar boyunca devam eden katkılarıyla oluşturulmuş olup, yaklaşık 10,000 yemek çeşidine sahiptir. (Polat, 2013: 88).

Çin kültüründe yemek, günlük hayatın merkezinde yer alan en önemli olaylarından biridir. Eşsiz bir malzeme çeşitliliğinin kullanıldığı Çin mutfağı, kuzeyden güneye bütün imkânların araştırıldığı, dünyanın başka yerlerinde rastlanması güç yenilebilir sebzelerin kullanıldığı oldukça zengin bir mutfaktır (Közleme, 2012: 29). Besinlerin olduğı gibi saklanması konusunda dünyanın en özel mutfaklarından olan Çin mutfağının bilmediğı bir yöntem yok gibidir. Ürün ve yöntem bolluğı, bu mutfağı diğer mutfaklardan farklı kılmaktadır. Ayrıca tahıllar, soya ve ürünleri, canlı hayvanlar zencefil, susam yağı, Sichuan karabiberi, yıldız anasonu, sarı şarap, pirinç sirkesi ve özellikle soyanın mayalanmasından türetilen bütün ürünler (soslar, fasulyeler, süt, peynir...) Çin mutfağının karakteristik tatlarını oluşturmaktadır (Saban: 2000: 21). Çin mutfağını diğer mutfaklardan en çok farklı kılan yanı, besinlerin pişmeden önce ince ince doğranmasıdır. Çin mutfağında büyük büyük etler ve kümes hayvanları da bulyonlar ya da hoş kokulu harçlar içinde pişirilebilse de, bu mutfağın en belirgin özelliğı, besinlerin çok küçük parçacıklar halinde doğranması ve wok tavada hızlı bir şekilde pişirilme usulüdür (Saban: 2000: 36).

Geleneksel Çin yemeklerinde pirinç önemli bir yere sahiptir. Hatta mutfakta ekmeğe pek rastlanmazken, bunun yerine buharda pişirilmiş pirincin yer aldığı görülmektedir. Deniz yosunu ve sebze filizleri de mutfağın olmazsa

olmazlarındandır. Canlandırıcı, güçlendirici ve iksir olarak gördükleri çay, özellikle de yeşil çay Çinlilerin ulusal içeceği. Çinliler yemek yerken çatal bıçak yerine tahta çubuk kullanmayı tercih etmekte, serviste bayana ve yaşlıya öncelik göstermektedirler (uniqemagazine.com, 2019).

2.1.3. Meksika Mutfak Kültürü

Meksika mutfağı, binlerce yıl öncesine dayanan Maya kültürü, Aztekler, 16. yüzyılda İspanyolların keşifle birlikte getirdikleri hayvanlar, bitkiler ve usullerle farklı ve harika lezzetleri barındıran bir mutfak kültürü haline gelmiştir(Mil, 2016: 179). Çok çeşitli soslar içinde veya haşlanmış ya da hafif ateşte pişirilmiş yemeklerde bir araya gelmiş olan domates, dolmalık biber, kırmızıbiber, yeşilbiber, mısır, fasulye ve avokado gibi dünyayı fethetmiş olan bitkilere dayalı mutfak, bu sosları günümüze kadar taşıyabilmiştir (Boudan, 2006: 95).

Bölgeler arasında farklılıklar bulunmasına rağmen, okyanus boyunca deniz ürünleri yemekleri, iç kısımlarda mısır ve soya soslu içerikli yemekler, çöl bölgelerinde kaktüsten yapılan yemekler öne çıkarken, geleneksel olarak tüm Meksika’da mısır, fasulye, pirinç, balkabağı, biber ve domates mutfaklarda en yaygın olarak kullanılan ürünlerdir (Bellows, 2011: 6; Çev: F.Kurt). Meksika mutfağında başrolü acı biber oynamaktadır. Tortilla, taco, fajita gibi dünyaya mal olmuş yemeklere sahip bir mutfaktır. Ayrıca Meksika’da yemek satan sokak satıcıları oldukça fazladır. Meksika’da yetişen bir kaktüs türü olan blue ageve bitkisinin öz suyundan yapılan tekila (Aktaş ve Özdemir, 2005a: 21) Meksika denince ilk akla gelen içkidir.

2.1.4. İtalya Mutfak Kültürü

Pek çok Akdeniz ülkesinde olduğu gibi İtalya’da da mutfak; kültür, iklim ve coğrafi yapıdan etkilenecek farklılıklar göstermiş, 20 bölgeden oluşan ülkede her bölgenin, her şehrin hatta her kasabanın farklı yemek yapma şekilleri oluşmuştur (Sarışık, 2016; 35). Bölgelere hatta şehirlere göre değişiklik gösteren İtalyan mutfağı; kuzeyde balık, patates, mısır ve peynir çeşitleriyle şekillenirken güneye doğru inildikçe zeytin, enginar, patlıcan, kapari, sardalya, ançüz gibi yöresel tatlarla zenginleşir. Ülkenin genelinde domates sosu hem makarnaların hem de pizzaların

vazgeçilmezidir (www.hotcourses-turkey.com, 2019). Avrupa mutfakları içerisinde en eskisi olması münasebetiyle bir çok Avrupa mutfağına öncülük etmiş bir mutfaktır (Aktaş ve Özdemir, 2005: 36).

İklim şartları gereği sebze, meyve ve tahıl İtalyan mutfağının temelini oluşturmaktadır (gastromanya.com, 2019). Roma İmparatorluğu'nun mirasçısı olarak görülen İtalyan mutfağında temel yemekler hamur işinden oluşmaktadır. Temeli hamur olan bu mutfakta, hamurun her türlü veya çeşitli soslar kullanılarak büyük bir yemek zenginliği elde edilmektedir. İtalyan mutfağının temel ürünü olarak da gösterilen pasta olarak ifade ettikleri makarna ve pizza tahıl zenginliğinin mutfağa etkisinin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Hamur işleri ile birlikte peynir de İtalyan mutfağında önemli bir yere sahiptir. Peynir ve şarap kültürü mutfağın en önemli parçalarıken zeytinyağı, fesleğen, domates, balsamik sos olmazsa olmazlar arasındadır. Mozzarella ve parmesan peynirleri tüm dünya tarafından bilinen ve pek çok ulus mutfağına da girmiş peynirlerdir (Belge, 2001: 149).

İtalyan mutfağında deniz mahsulü yemekler de önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle orfoz, sardalye ve ton balığı mutfaklarında en çok yer verdikleri balıklarken, ahtapot, kalamar, karides ve midye gibi deniz mahsulleri de çokça tüketilmektedir (gidahatti.com). İtalyanların içecek kültüründe kahvenin de ayrı bir yeri vardır (Arslan, 2019).

2.1.5 Hindistan Mutfak Kültürü

İnsanları, dansları, farklı dil ve inançları ile bir kültür mozaiki olan Hindistan'da yemek kültürünün oluşumunda birçok etken rol oynamıştır. Hint halkının inanışları onları vejetaryenliğe yönletmiştir. Tarihi boyunca Moğol İmparatorluğu'ndan ve İslamiyet'ten etkilenmiş ve bu etkileşim mutfak kültürüne de yansımıştır. Müslümanlığın görüldüğü yerlerde domuz eti tüketimi azalmış, tavuk ve koyun eti tüketimi artmıştır (Barut, 10 Ocak 2019).

Hint mutfağının karakteri bölgelere göre belirlenmektedir. Sulak ve çok yağmurlu bölgelerde, mutfak pirince ve balığa, kurak ve çöl bölgelerinde ise buğdaya ve ete dayalı bir mutfak kültürü benimsenmektedir. Ilıman iklimlerde ise mutfak

hem pirinç, hem buğday, hem koyun ve kuzu hem de balığa dayanmaktadır (gastromanya.com, 10 Ocak 2019).

Hint mutfağında daha çok tavuk ve vejetaryen yemeklerine rastlanılmaktadır. Hindularda ineğin kutsallığı; mutfakta dana etini oldukça sınırlamış, bundan dolayı Hintli de tavuk ve deniz ürünlerine yönelmişlerdir (Barut, 10 Ocak 2019).

Mutfağın temelini tohum ve taze otlar ile lezzetlendirilmiş yemekler almaktadır. Hint yemeklerinin özü, kokulu baskın baharatların ve köri sosun doğru şekilde kullanımından geçmektedir. Hint mutfağında genel olarak köri soslu yemekler, acı tatlı ve ekşi tatlarla bezenmiş yemekler ve yemeklerle beraber sunulan pilavlar ön plandadır (chefard.com, 22 Şubat 2019).

2.1.6. Tayland Mutfak Kültürü

Hindistan, Çin ve Okyanusya mutfaklarının bir karışımı olarak nitelendirilebilecek Tayland mutfağındaki en önemli dört unsur tatlı, ekşi, tuz ve acıdır. En çok kullanılan pişirme yöntemleri haşlama ve ızgaradır. Tavuk ve büyükbaş hayvanlar daha çok haşlama deniz mahsulleri ise ızgarada pişirilmektedir. Tai mutfağında en çok tüketilen ürünler genelde; balık, deniz ürünleri ve pirinçtir. Et olarak da genelde tavuk ve domuz eti tüketilmektedir. Baharat ve özellikle Şili acı biberi Tayland yemeklerinin vazgeçilmezidir. Baharat kelimesi ile doğrudan bu acı biber tarif edilmektedir. Zencefil, hindistan cevizi, yabani sarımsak, karanfil, kimyon, zerdeçal, kişniş ve fesleğen bu mutfağın temel baharat ve otlarındandır. Pirinç ve noodle, diğer Uzak Doğu ülkelerinin mutfaklarında da olduğu gibi Tayland mutfağında da büyük öneme sahiptir. Pirinç, Tayland'da kahvaltıda dâhil olmak üzere her öğünde tüketildiği gibi tatlılarda da yer almaktadır (pattayaturu.com, 10 Ocak 2019; Sarıışık, 2013:6-7).

Tayland'da yemek kaşıkla yenirken, çatalsa genellikle lokmayı kaşığa koymaya yardımcı olan araçlar olarak kullanılmaktadır, bıçak ise kullanılmamaktadır. Yemek çubukları ise diğer Uzak Doğu mutfak kültürlerinin aksine sadece çorbaların içindeki noodleları yemek için kullanılmaktadır. Siyah çay Tayland'da en fazla tüketilen içeceklerden biridir. Çay yapımında çeşitli baharat ve hoş kokuların kullanıldığı görülmektedir (10layn.com, 11 Ocak 2019).

2.2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Toplumların sahip olduğu kültürel değerler, yeme-içme alışkanlıklarını ve yaşam biçimlerini etkilemektedir (Güler, 2010: 24). Her milletin, sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, tarımsal üretimine göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Farklı toplumların farklı kültürlere sahip olduğu gibi Türk toplumu da yemek çeşitleri, hazırlanış ve pişirme şekilleri, lezzeti, törensel yemekler, sofraya düzeni, kış için hazırlanan gıdalar, kullanılan araç-gereçler bakımından diğer toplumlarla farklılık göstermektedir. Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağı, aynı zamanda dünyanın en ünlü ve sayılı mutfaklarından biri olarak kabul edilmektedir (Serçeoğlu, 2014: 36; Öncel, 2015: 34; Karaca ve Karacaoğlu, 2016:564; Saral, 2017: 1).

Türk mutfak kültürünün bugünkü yapısını kazanmasında; bulunduğu coğrafya, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, tarihsel süreç içerisinde kültürel geçişler ve etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorluk saraylarında gelişen lezzetler (Özçelik Heper, 2013: 53; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1289), Orta Asya’da yaşayan göçebelerin et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanması, Mezopotamya’da tahılların, Güney Asya’da baharat ve Akdeniz kıyılarında sebze ve meyvelerin kullanılması (Gezmen Karadağ vd., 2014: 25; Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 564) etkili olmuştur. Türk mutfağını tarihi süreç içerisinde; Orta Asya dönemi, Selçuklu ve beylikler dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi olarak dört farklı dönemde incelemek uygun olacaktır.

2.2.1. Orta Asya Dönemi

Türkler, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki Orta Asya’nın bozkırlarını anayurt olarak seçmişler ve uzun süre göçebe göçebe hayatı sürmüşlerdir (Özçelik Heper, 2013: 54; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1290). Günümüzde önemli tarım faaliyetlerinin ve hayvancılığın yapıldığı geniş bozkırlarda, şartlarının elverişli olmasından dolayı geçmişte daha çok hayvancılık yapıldığı bilinmektedir (Vasary, 2007: 24). Yemeklerde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri ön plana çıkmıştır. Darıdan yapılan boza, Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında yer almaktadır. İlkbaharda geniş meraları olan yaylalara göçüp, sonbaharda ise

kurak vadilere, özellikle nehir kıyılarına inmişlerdir. İlk besinleri buğday unu, süt ve süt ürünleri, at ve koyun eti, içkileri de kısarak sütünden hazırladıkları kımızdan ibaret olan Türkler (Koşay, 1982: 47; Eberhard, 1986: 94), göç ettikleri yörelerde at, koyun keçi gibi doğal yetişen hayvan (Alpargu, 2008: 24) ve bitkilerden yararlanıp, bunlardan yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmiş ve yetiştirdiklerini basit tekniklerle işleyerek söz konusu gıdaların erişiminin kısıtlı olduğu zamanlarda kullanmışlardır (Baysal, 2002: 29). Göç ederken kolay taşıma şartlarından dolayı en çok kurutma yöntemini tercih etmişler ki günümüzdeki pastırmanın da o şartlar sonucu oluştuğu ve günümüze kadar geldiği bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2006: 5; Alpargu, 2008: 18; Bilgin, 2008: 18). Et yemekleri genellikle ateşte kavurma veya yahni olarak tüketilmiş ve genelde şişe geçirilerek hazırlanan kebaplar da en fazla tercih edilen et yemeklerinden olmuştur (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 12).

Orta Asya’da Türkler gerek ticari açıdan gerekse kullanım açısından süt ve süt ürünlerine de büyük önem vermekteydiler. Yoğurttan elde edilen tereyağı ve iç yağ (don yağı) soğuk iklim koşullarının hakim olduğu coğrafyada yaşayan kavimler için beslenmenin ana öğelerinden birisi (Ögel, 2000: 14) olarak önemli bir besin kaynağı olmuştur.

Orta Asya’da yarı göçebe yarı yerleşik bir hayat süren Türklerin, sebzelerden kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı, salatalık gibi bitkileri bildikleri; ancak genel olarak bakıldığında, o devirdeki Türk mutfağında sebze ile yapılan yemeklere ilginin çok az olduğu anlaşılmaktadır. Meyve yetiştiriciliğine de önemin verildiği bu dönemde, meyvelerin hem taze hem de kurtularak tüketildiği, üzümünden pekmez, sirke ve şarap üretildiği bilinmektedir (Alpargu, 2008: 21-22).

Bu dönemde çadırda yaşayan eski Türkler, bu çadırın bir bölümünü mutfak haline getirmişlerdi. Kaşgarlı Mahmut sıradan bir Türk ailesinin mutfak gereçlerinin nelerden oluştuğunu *Divanü Lugat’it Türk*’te belirtmiş ve şu isimlere yer vermiştir: metal eşyalar bardak, selçi bıçak (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsi (tepsi), kova, saç, şiş, soku (havan) ve susgak (susak) bulunurken; küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç) gibi toprak ve ahşap eşyalar bulunmaktadır. Ayrıca yine aynı eserde geçen sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu),

tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarının hâlâ Anadolu'nun pek çok köyünde aynı isimle kullanılıyor olması, bu kültürün Türk toplumunda hâlâ devam ettiğinin bir göstergesidir (Genç, 2008: 4).

Eski Türklerde halkın yiyecek içecek ihtiyacını karşılamak birinci derecede Kağanların görevidir. Halkın bir araya geldiği toylarda beylerin halka ziyafet çekmesi gelenek haline gelmiştir. Ayrıca Yusuf Has Hacib Kutadgu Bilig'de XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak; küdenke aş (düğün yemeği), sünnet aş (sünnet yemeği), ad aş (ad-san alma yemeği), togum aş (doğum yemeği), koldaş aş (arkadaş yemeği) ve yoğ aş (ölü yemeği) olmak üzere altı çeşit yemekten bahsetmektedir (Sandıkçıoğlu, 2016: 6).

2.2.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi

Türk mutfağının şekillenmesinde Orta Asya Türkleri kadar, Selçuklu Türklerinin de rolü büyüktür. Selçuklu Türkleri yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendine has bir mutfak kültürüne sahip olup bu toplumun yemek yeme tercihi açısından et, un ve yağ üçlüsü ilk sırada yer almaktadır (Gülal ve Korzay, 1987; Güler, 2010: 25; Serçeoğlu, 2014; Öncel, 2015). Selçuklu mutfağının et- süt ürünleri gibi hayvansal, yerleşik hayatın en önemli geçim kaynağını oluşturan bitkisel ürünler olmak üzere iki kısımdan oluştuğu görülmektedir.

Selçuklu Türkleri bereketli topraklarda yaşamalarına rağmen mutfaklarında şatafattan uzak sade bir yeme içme kültürüne sahipken (Şahin, 2008: 39), saray çevreleri ve devlet adamlarının sofralarının daha zengin ve gösterişli olduğu, bazen yoksul halka, yolcu ve misafirlere ziyafet verdiği, özellikle saltanat töresi geleneğince cuma sabahları ziyafet sofralarının düzenlendiği bilinmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 19).

Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün vardır. Kuşluk, uyanma ve evden çıkma zamanına göre değişmekle birlikte genelde sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Bu öğünde hamur işleri başta olmak üzere özellikle tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam (zevale) yemeği hava kararmadan yenmekte ve bu öğünde bol çeşit bulunmaktadır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011; Közleme, 2012: 115; Öncel, 2015: 34; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 20).

Et, Selçuklu mutfağının hemen her sofrasında yer almaktaydı. Anadolu coğrafyasına kolay uyumundan dolayı üremesi ve verimi fazla olan koyun ve keçinin ucuz oluşu da bunda önemli bir etken olarak düşünülmekte, İslam dini inancı doğrultusunda domuz eti, yırtıcı ve etobur hayvanlar, Allah adına ve gerektiği gibi kesilmemiş tüm hayvanlar, leş, kan, alkol ve vücut için zehirli olan maddeler tüketilmemiştir (Sauner, 2008: 275). Bunların dışında tavuk, horoz, kaz, ördek gibi kümes hayvanlarının Selçuklular tarafından tüketildiği bilinmekteydi. Süt ve ondan yapılan yoğurt, tereyağı, peynir, kaymak gibi besin maddeleri de mutfağın temel maddelerindendir (Köymen, 1982: 36). Ayrarın içine biraz tuz katıp kaynatılarak çökelek elde edilir, yoğurdun fazlası açık havada yumurta büyüklüğünde topak haline getirilip kurutularak kurut yapılarak, kışın suda ıslatılıp yumuşatılarak çorba ve yemek yapımında kullanılırdı (Arıhan, 2012: 28). Türklerin beslenmesinde önemli bir yere sahip olan buğdayla birlikte arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı ekimi yapılmış ve mutfaklarda kullanılmıştır. Ekmek yaygın olarak kullanılmış ve yoğun olarak buğday unundan yapılmıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 20). Tatlı ve şerbetlerin önemli bir yere sahip olduğu bu dönemde tatlı yapımında un, süt, pirinç gibi çeşitli malzemeler kullanılmıştır (Şahin, 2008: 50). Kayısı, üzüm, nar gibi meyvelerden, tarçından elde edilen şerbetler ve kımız Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde en çok tüketilen içeceklerdendir (Ünver, 1981: 2; Şahin, 2008: 54)

Zeki Oral (2013) "Selçuk Devri Yemekleri" isimli eserinde; biryan, çevirme, yufka ekmeği, tandır ekmeği, buğday çorbası, dâne (pirinç pilavı), zerde, kâlliyyat (yağda kavrulduktan sonra kaynatılmış etsiz sebze yemekleri), Boraniyat/boraniler (haşlanıp yağda kavrularak hazırlanan sebze yemekleri), hâlavat/helvalar, yahniler gibi yemek ve yiyeceklerden bahsetmektedir (akt. Alabacak, 2018: 27-28).

Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde de törensel yemek olarak toyların ve düğün yemeklerinin öne çıktığı görülmektedir. Siyasi, askeri, ekonomik, sosyal ve kültürel meselelerin görüşüldüğü meclis olarak karşımıza çıkan toyu (Başdin, 2017: 401) halkın kaynaşması ve birlik beraberliğin sağlanması için yapılan sosyal törenler olarak da değerlendirmek mümkündür. Bir diğer tören ise düğündür. Selçuklu düğün törenlerinin temel amacı, düğüne katılan halkı eğlendirmek ve onlara verilen yemeklerle devlete olan güveni sağlamakla birlikte devletin gücünü de göstererek

toplumsal kaynaşmayı sağlamaktı. Bunun için “küden” adı verilen düğün yemeği verilirdi. Küden toy ile benzerlik göstermektedir (Yaylacı, 15 Ocak 2019).

2.2.3. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü

Türk mutfak kültürünün dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almasının en önemli sebeplerinden biri Osmanlı İmparatorluğu’nun geniş bir coğrafyaya hâkim olmasından kaynaklı çok uluslu bir yapıya ve farklı kültürlerle sahip olmasıdır (Toygar, 1993; Güler, 2010: 25; Çakıcı ve Eser, 2016: 217). Bununla birlikte, Orta Asya’dan süregelen alışkanlıklar, göçle beraber Arap ve Fars kültürünün etkisi, Anadolu topraklarının verimliliği ve ürün çeşitliliği, Rum mutfağının etkisi (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 30), saray mutfağında padişahları memnun etmek üzere aşçıların birbirleriyle yarışmaları da (Ertaş ve Karadağ 2013: 120) Türk mutfağının zenginleşmesinde etkili olmuştur. Ayrıca İslamiyet’in mutfağa etkisi de büyük olmuştur. Hayatlarını İslam’a göre dizayn eden Osmanlılar, mutfaklarında bu konuda daha da hassas olmuşlardır. İslam’ın helal anlayışı ile örtüşmeyen Anadolu yerli kültürlerinin beslenme kültürlerinin pek çok kısmını mutfaklarına sokmamışlardır. Bu sebepten yerli kültürlerde bulunan midye, ıstakoz, karides, domuz eti ve büyük ölçüde şarabı sofralarından uzak tutmuşlardır (D’ohson, 1977, akt: Közleme, 2012: 126). Yaklaşık altı yüz yıl boyunca üç kıtada geniş bir coğrafyaya yayılan Osmanlı Devleti çok farklı kültürlerle sahip milletleri bünyesinde barındırmış, pek çok kültürel etkileşim gibi yemek kültüründeki etkileşimi de fazlasıyla hissetmiştir.

Osmanlı mutfağı; saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ayrılmaktadır (Güler, 2008). Saray mutfağı, örgütlenme, damak zevkindeki incelik, çeşitlilik ve beslenme kültürü açısından hem saray hem de Türk mutfağının zirvesi olmuş ve saray lezzetleri günümüze taşınarak iz bırakmıştır (Közleme, 2012: 131). Osmanlı’nın geleneksel İslâm tıbbından kaynaklı olarak saray mutfağında beslenme ve sağlık arasında yakın bir ilişkinin varlığı (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 31) ve mevcut gıda maddelerinin dengeli olarak kullanıldığı görülmektedir.

Teşkilat yapısı Selçuklu Devleti’nin devamı niteliğinde olan saray mutfağında çaşnigirbaşı, kuşçubaşı, helvacıbaşı, kilercibaşı mutfağın en temel elemanları olmuşlardır (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 70).

İmparatorluğun çok kültürlü yapısının etkisiyle birden fazla kültüre özgü yemeğin yan yana sunulduğu Osmanlı Saray Mutfağı (Mutluer, 2012: 12), başlangıçta oldukça mütevazı iken, Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u alıp, Topkapı Sarayı'na yerleştikten sonra yemek protokolünü ve yemek adabını da belirlemesinin de etkisiyle 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe bürünmüştür (Ünsal, 2011: 31).

Saray halkının kuşluk vaktinde kahvaltı ve ikindi namazı sonrası gün batmadan akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yediği (Bilgin, 2016: 39), aralarda meyve, ceviz, muhallebi atıştırıldığı (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 32) bilinmektedir.

Osmanlı mutfağında tahıllı, bakliyatlı, hamurlu çorbalar, et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları ve sebzeli çorba çeşitleriyle ortaya koyduğu zenginlik dikkat çekmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 32). Öncelikle koyun ve kuzu kaynaklı olmak üzere elde edilen et Osmanlı yemek kültürünün temel ögesidir. Özellikle kuru meyve ve kuruyemiş eklenerek hazırlanan et yemekleri saray mutfağının özellerindendir. Saray ve devlet görevlileri ile yeniçerilerin günü et yemeden geçirmedikleri, İslamiyet'in yasakladığı domuz etini de tüketmedikleri bilinmektedir. Osmanlı mutfağında en çok tüketilen baklagiller ve tahıllar; bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut, sebzeler; patlıcan, yeşilbiber, pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, salatalık, soğan; yağlar; zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ, otlar ve baharat; misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, eflak tuzu, sakız, sirke, karabiber, tarçın, karanfil, anber, hayvansal gıdalar; yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık şeklinde sıralanmaktadır (Faroqhi ve Neumann, 2006: 38 (akt: Kızıldemir vd. 2014:200; Bilgin, 2016: 41-42)).

Sarayda tüketilen içecekler; hoşaf, şerbetler, limon suyu, boza ve kahve iken; baklava, zerde, helva, reçel türünde tatlıların üretiminin ve tüketiminin oldukça yaygın olduğu belirtilmektedir (Bilgin, 2016-42).

17. Yüzyıldan sonra devletin gücünün zayıflamasıyla sarayın tarz belirleyici etkisinin azalması, İstanbul mutfağına girmeye başlayan domates, patates, fasulye gibi sebzelerin Türk damak tadına uyarlanmaya başlaması, Avrupa ile ticari bağların

gelişmesiyle İstanbul'a gelen besin ürünlerindeki niteliksel artış ve Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait pek çok kültürel hayat tarzının Osmanlı seçkin çevrelerinde tanınmaya ve yaşanılmaya başlanması gibi sebeplerle (Samancı, 2008:199) 18. ve 19. yüzyıllarda mutfakta kullanılan malzemeden yeni tekniklere, oradan da sofrada adabı ve düzenine kadar hızlı bir değişim görülmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu Döneminde, Divan yemekleri, yeniçerilerin ulufe dağıtım törenleri, yabancı devlet başkanları ve elçilere verilen ziyafetler, şehzadelerin doğum, sünnet evlenme törenleri ve şenlikleri, Ramazan iftarları, sürre-i hümayun gönderme törenlerinde ayrı yemek protokolleri ve adetleri görülmektedir (Sürücoğlu b.t.).

2.2.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü

Cumhuriyet Dönemi'nde Türk mutfak, farklı kültürlerin etkileşimi ve geçmiş yüzyılların birikimiyle şekillenen Osmanlı mutfak kültürünü yaşatmaya devam ederken, önemli değişimler de sergilemiştir. Bu dönemde kent merkezli Türk mutfak iyice belirginleşmiş, kentlerde modern sofrada düzeni, adabı ve alışkanlıkların sergilendiği gözlenmiş (çatal ve bıçakların kullanılması, masada oturma alışkanlığı, herkesin önüne ayrı tabak bırakılması, dışarıda yemek yenmesi vb.), kırsal bölgelerde geleneksel mutfak uygulamalarının devam ettiği görülmüştür (Samancı, 2016: 87).

Türkiye'de modernleşme çabaları özellikle Cumhuriyetin ilanı sonrası hızlanmaya başlamıştır (Gürsoy, 1995: 69). Cumhuriyet döneminde konaklardan apartman dairelerine geçiş ile birlikte mutfaklar küçülmüş, mutfakın donanım şekli değişmiş, malzemeler eski tadını kaybetmiş ve yemek yapmak için ayrılan zaman azalmıştır. Bununla birlikte evlerde bulunan aşçılar, halayıklar, bacılar mutfaklardan yok olurken, aile bütçesinde yemeğe ayrılan pay da giderek azalmıştır (Alabacak, 2018: 40). Toplumun yeme-içme alışkanlıkları ve beslenme kültürü meydana gelen ekonomik, sosyal ve teknolojik gelişmelerin sonucunda değişmiştir. Batılılaşma, modernleşme ve kentleşme sonucu dışarıda yemek yeme alışkanlıkları değişmiş, farklı tarzlarda restoranlar çoğalmış, daha önce yerel olarak tüketilen gıda maddelerinin tüketimi yaygınlaşmıştır (Üner, 2014: 32).

Yabancı yiyecek içecek şirketlerinin Türkiye'ye girmesi, bir taraftan fast food endüstrisinin gelişmesini sağlarken, diğer taraftan dünya mutfağının bilinirliğini artırmış, farklı ulus ve kültürlerle ait lokantaların da hizmet vermelerine imkân sağlamıştır. Gerek küreselleşmenin gerekse hızlı nüfus artışı, kadının iş hayatındaki yerinin artması, hızlı sanayileşme ve kentleşmenin etkisiyle marketlerde yerini alan hazır ve dondurulmuş ürünler sayesinde de hızlı yemeğe dayalı tek düze bir yemek kültürü oluşmaya başlarken yöresel ve geleneksel gastronomik değerler kaybolmaya yüz tutmuş (Baysal, 1993: 15-16; Doğdubay ve Sünnetçioğlu, 2015: 48), böylece gastronomik kimlik yok olmaya başlamıştır.

Son elli, altmış yıl klasik Türk mutfak geleneğinin yapısında büyük değişiklikler olmuştur. Sanayinin gelişmesi ile birlikte sanayi toplumunun gereklilikleri ve topluma etkileri ve beslenme biliminin ortaya çıkışı ve gelişimi tüm dünyada olduğu gibi klasik Türk mutfak geleneğini de etkilemiştir. Öğün sayısı ikiden üçe çıkmış, geçmişte tercih edilen hayvansal yağlar (tereyağı, sadeyağ) yerini margarin, zeytinyağı ve diğer bitkisel sıvı yağlara terk etmiş; dana eti, kuzu ve koyun etinin yerini almış; zenginliğin göstergesi doğal köy ekmekleri yerini beyaz ekmeklerine bırakmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1306). Geleneksel içecekler olan ayran, boza, meyve suları ve hoşafın yerini şeker içeriği yüksek meşrubat ve gazlı içeceklerin alması mutfak kültüründeki değişimin göstergelerindendir. Bunun yanı sıra köylerde bir alışkanlık eseri olarak, pek çok şehirli ailede de bir alaturka gelenek olarak yer sofrası hala kullanılmakta, yemekler tek bir kaptan yenmektedir.

Aktaş ve Özdemir (2005), Türk mutfağında 3.000'in üzerinde yemek olduğunu belirtmektedir. Baysal (2002) ise; Türk mutfağında yer alan yemekleri içerik ve yapılaş teknikleri açısından çorbalar, kebaplar, yahniler, köfteler, sarma ve dolmalar, börekler, pilavlar, etli sebze yemekleri, zeytinyağlı sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, tavuk, balık, yumurta yemekleri, salatalar, turşular, ekmekler ve tatlılar şeklinde bir sınıflandırmaya tabi tutmaktadır.

Bu dönemde de beslenme kültürünün temelinde tahıllar, süt, nebati ve hayvani ürünler bulunmaktadır. Özellikle bulgur ve hamur işleri ile tahıllar Türk mutfak kültürünün temelinde yer almaktadır. Zengin hamur işleri çeşitliliğine sahip olan Türk mutfağında aynı zamanda gündelik hayatta her zaman tamamlayıcı bir

besin olarak süt ürünleri ile sebze ve meyveler bütün ülke çapında kullanılmaktadır (Közleme, 2002: 162). Türk yemeklerinde genellikle bol baharat ve bol salça kullanılmaktadır.

Bunlarla birlikte Türk mutfağının ve mutfak kültürünün genel özelliklerini aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür (Toygar, 1981: 156; Halıcı, 1982: 105; Baysal, 2002: 44; Doğıdubay ve Giritlioğı, 2011: 446; zelik Heper, 2013: 68-69; Gezmen Karadağ vd. 2014: 25-31; nel, 2015: 35-36; akıcı ve Eser, 2016: 217-218; Durlu zkaya ve Cömert, 2017: 37-38) :

- Zengin yemek çeşitliliğine sahiptir.
- Hamur işleri önemli bir yer tutmaktadır. Ekmek her öğünde, yemeklerle birlikte tüketilmektedir.
- Tarım ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır.
- Yaşanılan coğrafi bölgelere ve özel gün ve törenlere göre farklılıklar göstermektedir.
- Et, sade (kavurma, kebab) olarak kullanılması yanında oğnlukla, bulgur, pirinç, sebze ile karıştırılarak veya yahni gibi sulu et yemeklerinin yapımında da kullanılmaktadır.
- Soğan, hemen hemen bütün yemeklerin yapımında baş malzemedir.
- Kftelerde, sebze yemeklerinde, dolmalarda, pilavlarda ve çorbalarda bulgurun önemli bir yeri vardır.
- Yoğıurt yemeklerde önemli bir besindir. Hazırlanan yemeklerin üzerine servis öncesi sarımsaklı veya sade olarak dkldğı gibi, sade veya cacık olarak, ya da ayrı yapılarak yemeklerle birlikte tüketilmektedir.
- Sebze eşidi çok olmasına rağmen, etle birlikte soğanlı, salçalı ya da domatesli pişirilmesi yaygındır.
- Yemeklerde kimyon, kekik, karabiber, kırmızıbiber gibi baharatların ve maydanoz, dereotu ve nane gibi otların kullanımı yaygındır.
- Yemeklerde sos servisi sofrada olmazken, yemeklere sos olarak yağıda kavrulmuş nane, kırmızıbiber, domates ya da salça eklenmektedir.

- Yağın yeri önemlidir. Tereyağı, sadeyağ, iç/kuyruk yağı neredeyse her yörenin mutfağında kullanılırken, zeytinyağı genelde Batı Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Özellikle kırsal bölgelerde kendi kendine yetişen otlar, mantar ve köklerden fazlaca yararlanılmaktadır.
- Kış yemeklerinde sebze ve meyve kurutmaları yaygındır.
- Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez de kullanıldığı görülmektedir.
- Gelenek ve görenekler ile dinî inanç yemek çeşitlerini etkilemiştir.
- Lezzet ve besleyicilik kadar “doymak” da önemli bir faktördür.

Türk mutfağında yeme alışkanlıkları ve davranış kalıpları da kültürün bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Yemek aile sofralarında birlikte yenmekte ve yemeğe saygının bir ifadesi olarak aile büyüğü başlamaktadır. Düğün ve benzeri davetlerle, Ramazan davetleri menüleri oldukça zengin olup, sonrasında sohbet ortamı oluşturulmakta, yemeklerden sonra genelde çay içilmekte, Allah'ın nimeti olarak kabul edilen ekmeğin israf edilmemesi ve çöpe atılmamasına, tabaktaki yemeğin tamamen bitirilmesine, komşudan alınan tabağın içerisine bir şeyler konarak iadesine özen gösterilmektedir. Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak ve sini denen yuvarlak bir tepsi etrafında diz çökülerek ya da bağdaş kurularak yenilmektedir (Közleme, 2012: 172). İslam inancı gereği eve yabancı misafir geldiğinde kadın erkek ayrı mekânlarda yemek yemekte, yemek öncesi ve sonrasında ellerin yıkanmasına ve yemekte sessizliğe özen gösterilmektedir.

Buraya kadar Türk mutfağı ve kültürü genel olarak ele alınmıştır. Türkiye’de yemek kültürünün gelişmiş olmasının sebepleri arasında Türkiye’nin sahip olduğu bölgelerdeki yemek kültürünün değişikliği ve birbiri ile etkileşim halinde olmasının yanı sıra Türkiye’de yaşayan çeşitli etnik kökenli toplulukların mutfak kültürlerinin birbirini etkilemesi ve coğrafi yapı farklılığından kaynaklı farklı ürünlerin yetişmesi de gösterilebilir. Bu durum bölgesel mutfakların zenginliğine ve çeşitliliğine yol açmıştır. Aşağıdaki bölümde Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesine has mutfak ve yemek kültürüne yer verilmiştir.

3. TÜRK MUTFAĞINDA BÖLGELERE ÖZGÜ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TÖREN YEMEKLERİ

Türkiye’de bölgelere göre değişen coğrafi özellikler mutfaklarda ve yemek kültüründe bölgelere ve yörelere göre farklılıklar ortaya çıkarmaktadır. Ancak etkileşim sonucu tüm yemekler hemen her bölgede yapılsa da gerek isim gerek kullanılan malzeme gerekse hazırlanış şekilleriyle farklılıklar görülmektedir.

3.1. EGE BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bölgenin coğrafik yapısı ve mutfak kültürü açısından Kıyı Ege ve İç Ege olarak değerlendirmekte fayda görülmektedir. Çünkü İzmir, Aydın, Muğla gibi kıyı kesimlerde bulunan şehirlerde Akdeniz tipi beslenme yaygındır ve yeşil mutfak olarak tanımlanmaktadır. Afyonkarahisar, Kütahya, Uşak ve Denizli gibi şehirlerde bu beslenme tipinden uzaklaşıldığı (Şengül ve Türkay, 2017: 49), İç Anadolu yemek kültürüne yaklaştığı görülmektedir. Genel olarak Kıyı Ege’de zeytin ve zeytinyağı, yöresel otlar ve sebzeler ile balık ve deniz ürünleri mutfağın öne çıkanları iken, İç Ege’de ise; et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemekleri öne çıkmaktadır.

Ege Bölgesinde mutfak kültürü, çeşitlilik ve yöresellik açısından Kıyı Ege’de İzmir, İç Ege’de ise Afyonkarahisar ve Kütahya mutfağı öne çıkmaktadır. Ebegümesi, keme diken, sarmaşık, ısırgan, hindiba, şevket-i bostan, hardal otu, gelincik, labada, arapsacı, deniz börülcesi, kuşkonmaz, marata, tarla çakısı, su teresi, turp otu gibi otlar ve börülce, enginar, pırasa ve patlıcan gibi sebzeler (Karadağ vd. 2014: 44; Gökçe, 2016: 21), zeytinyağı, balık ve deniz ürünleri İzmir mutfağının öne çıkan ürünleridir. Yahudiler tarafından getirilmiş olan ve bir çeşit börek olan boyoz, Selanıklilerin getirdiği bir çeşit sandviç olan kumru, Selanik tatlısı, Arnavutların getirdiği elbasan tava, Arnavut ciğeri, Piriştine tava, Giritlilerin ot yemekleri ve mezeleri (Kılıç, 2010: 22), İzmir köfte, Tire köfte, Ödemiş Köfte, İzmir tulumu, Bergama tulumu gibi şehirle anılan yemek ve ürünler, şambali ve lokma tatlısı İzmir mutfağının zenginliğinin ispatıdır.

Afyonkarahisar’da tarım ve hayvancılığın yaygınlığı mutfak kültürüne de yansımıştır. Et yemekleri, sebze yemekleri ve hamur işlerinin yaygın olarak yapıldığı mutfakta; haşhaş, haşhaş yağı, manda kaymağı gibi yöreye özgü ürünlerin

kullanıldığı görülmektedir. Patlıcan mutfakta kullanılan sebzeler arasında başı çekmektedir. Şehrin ismiyle özdeşleşmiş Afyon sucuğu, Afyon Pastırması, Afyon Kaymağı, lokumu gibi ürünler ve Afyon Kebabı gibi yemeklerin yanında, patlıcan böreği, haşhaşlı pilav, Özbek pilavı, sakala çarpan çorbası, haşhaşlı bükme, lokul, ağzı açık gibi hamur işleri ve kaymaklı ekmek kadayıfı öne çıkan yöreye özgü yemeklerdir.

Kütahya bölgesinde tahılların yaygın olarak yetiştirilmesinden dolayı mutfağında hamur işleri ve bulgur işlerini, hayvancılığın ön planda olmasından dolayı et ürünlerini ve etli yemek türlerini görmek mümkündür (Gökçe, 2016:21). Erişte, bulgur, tarhana ev ürünleri olarak öne çıkmaktadır.

Ege tipi beslenme alışkanlıklarının öne çıktığı Muğla mutfağında otlar önemli bir yer almakla birlikte, kurutulmuş biber ve patlıcandan yapılan yemekler, çökertme, Milas köftesi ve Marmaris pilavı gibi özgün yemekler, balık ve deniz ürünleri, zerde, çıtırmak ve Muğla saraylısı tatlıları da çoğunlukla tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 52).

Mutfak kültürleri aralarında benzerlik gösteren Denizli, Uşak ve Manisa gibi İç Ege illerinde sebze ve et yemekleri, ağırlıklı olarak patlıcan yemekleri, erişte, bulgur ve tarhana mutfakların önemli öğeleridir. Hamur işleri ile öne çıkan bu illerden Denizli’de yat geber ekmeği ve denizli mantısı, Uşak’ta muska böreği ve demir tatlısı, Manisa’da Akhisar köfte, Salihli odun köftesi ve Kırkağaç köftesi öne çıkmaktadır (Şengül, 2015: 78).

Bölge; doğum (lokum-bisküvi/pelte-çorba), diş buğdayı (buğday tuzlaması-gölle), sünnet (keşkek-sıra yemeği), askere uğurlama (sıra yemeği), söz kesme (tahin helvası-çöğen helvası-kuruyemiş), nişan (şerbet), nikâh, düğün (sıra yemeği), ölüm (pide, ırmık/un helvası), dini bayramlar (baklava, güllaç, sütlaç, kadayıf vb.) ve dini günlere ait (aşure, keşkek, ırmık helvası vb.) farklı geleneklere ve törenlere sahiptir (Güldemir, 2016: 117-118) ve bu törenlerin çoğunda tören yemekleri de düzenlenmektedir.

3.2. AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Akdeniz mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz bölgelerinde farklılık göstermektedir. Batı Akdeniz’de yer alan Isparta, Burdur ve Antalya illerinde İç Anadolu mutfak kültürünün ve Türk mutfak kültürünün tahıl ve hamur işi ağırlıklı etkileri görülmektedir. Bu bölgede özellikle Türk mutfağında yaygın olan tarhana, yoğurt gibi ürünlerin yöre halkı sofralarında oldukça yaygındır. Antalya’da balık ve deniz ürünleri de mutfakın öne çıkanlarından. Doğu Akdeniz’de yer alan Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay Kahramanmaraş, illerinde ise Toroslar ve çevresinde konar-göçer yaşayan Yörüklerin kültürüne ait yiyecekler, Güney Doğu Anadolu mutfak kültürü ve Arap mutfak kültürünün etli ve yağlı yemeklerinin, özellikle kebabların daha ağırlıklı olduğu bilinmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 92).

Akdeniz beslenme alışkanlıkları incelendiğinde geleneksel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, süt türevleri, baharat ve üzüm suyuna dayandığı görülebilmektedir. Akdeniz beslenme kültüründe önemli yer tutan zeytin, zeytinyağı ve buğdayın tarihin ilk dönemlerinden itibaren bölgede yetiştiği ve kullanıldığı bilinmektedir. Bulgur, kuskus, yarma, firik gibi buğday ürünlerinin kullanımı da yaygındır (Çevik, 1996; Gezmen Karadağ vd. 2014: 41).

UNESCO’nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında ‘‘Gastronomi Şehri’’ unvanını alan ve acı kırmızı biber ve baharatların sıklıkla kullanıldığı Hatay mutfağında (unesco.org.tr), mahluta çorbası, kaytaş böreği, humus, muhammara, abagannuş, oruk, borani, fellah köftesi, tepsi kebabı, kağıt kebabı, künefe ve nar suyu (Cömert, 2014), yağlı, acılı ve etli yemeklerin öne çıktığı, nane, kimyon, kırmızı biber, pul biber, sumak ve nar ekşisinin sıklıkla kullanıldığı (Gezmen Karadağ vd. 2014: 42), Adana’da bulgurlu çorba, Adana kebabı, mumbar, analı kızlı, cezerye bici bici ve şalgam suyu, Osmaniye mutfağında yoğurtlu kümbet, Antalya’da balıkların dışında, Antalya piyazı (Şengül ve Türkay, 2005: 6), hibeş, Alanya bohçası, Gökçesu pilavı, bergamot reçeli, Finike portakalı ve Anamur muzı, Burdur mutfağında Burdur şiş, çekme kebabı, testi kebabı, ceviz helvası, Isparta mutfağında banak, göl levreği, gül şurubu, Mersin mutfağında tantuni, batırık, gerebiç, Tarsus kebabı, cezerye (Şengül

ve Türkay, 2016: 93) gibi yöreyle özdeşleşmiş, özgün yemek ve ürünler yer almaktadır.

Bölge; doğum (yağlı-ballı, çorba-palize), dış buğdayı (hedik-gölle-diş dirgiti), söz kesme (sarı burma- baklava-künefe-lokum), nişan (şerbet-şurup-limonata), düğün hamamı (içli köfte-çiğ köfte-kısır-katmer-limonata), düğün (düğün yemeği-pastası), ölüm (cenaze yemeği-pişi-helva) ve dini günlere ait (bayram yemekleri-börekler-baklava, sarı burma-kadayıf, pide vb) farklı geleneklere ve törenlere sahiptir (Güldemir, 2016: 120-121) ve bu törenlerin çoğunda tören yemekleri de düzenlenmektedir.

3.3. MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bölge, Asya ve Avrupa kıtalarından topraklara sahip olması, üç farklı denize kıyısı olması ve imparatorluklara başkentlik yapmış olan İstanbul, Edirne, Bursa gibi şehirleri içinde bulundurması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Dünyanın farklı yerlerinden imparator ve padişahların sofralarına getirilen lezzetlerin halk tarafından da benimsenerek mutfaklarda kullanılması bölgenin mutfak kültürünün çeşitlenmesine katkı sağlamıştır (Şengül ve Türkay, 2014: 4).

Bölgede coğrafi özelliklerde yaşanan çeşitliliğin yemek kültürüne de yansıdığı görülmektedir. Balıkçılık, sebze-meyve yetiştiriciliği, hayvancılık, tahıl üretimi, zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi, üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimi gibi yemeğe malzeme olabilecek (Gökçe, N. 2016: 8) her türlü ürünün yetiştigi ve üretildiği görülmektedir. Balkan ve Rumeli göçmenlerin etkisiyle Tekirdağ köftesi, Adapazarı ıslama köfte, İnegöl köfte, Pideli köfte, Sultanahmet köftesi, ekşili köfte, Kırklareli köftesi, Yalova köftesi gibi köftelerin varlığıyla mutfakta köfte önemli bir yer tutmaktadır.

Bölgenin mutfak kültürüne bakıldığında; İstanbul'un saray mutfağı ve ülkenin tüm bölgelerinden hatta ülke dışından gelen göçlerin etkisiyle farklı kültürlerin birleşimiyle oluşan bir mutfağa sahip olduğu, Balıkesir, Bursa ve Çanakkale mutfaklarının zeytin, zeytinyağı ve balık kültürüne sahip olduğu, Trakya mutfağının süt ürünleri ve kırmızı et ağırlıklı olduğu, Kocaeli, Sakarya, Bilecik ve Yalova'nın bulunduğu coğrafya sebebiyle Karadeniz mutfak kültürüne yakın ve

hamur işi ağırlıklı mutfağa sahip oldukları görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 102).

Özellikle Tekirdağ, Edirne, Bursa ve Balıkesir'in kendine özgü-yöresel mutfak ürünleriyle dikkat çektiğini söylemek mümkündür (Gökçe, 2016: 8). Tekirdağ mutfağında Tekirdağ köftesi, elbasan tava, papaz mancası, etli kundu, püreşe, mısır dolması, ciğer sarma, peynir helvası gibi yöreye özgün yemek ve ürünlerin yanında keşkek, erişte, kuskus, tarhana gibi Anadolu'ya özgü yemekler de öne çıkmaktadır. Bursa mutfağında İskender kebabı, tahinli pide, pideli köfte, İnegöl Köfte, Kemalpaşa tatlısı, kestane şekeri, çardak kebabı, damat paçası, hamur bamyası gibi özgün yemek ve ürünler, barındırdığı etnik gruplar ve coğrafi şartları nedeniyle zengin bir mutfağa sahip olan Balıkesir mutfağında mantı, börek ve mayalı ekmek gibi hamur işleri, zeytin yetiştiriciliğinden dolayı zeytinyağı kullanımı oldukça yaygındır. Yöre mutfağı sebze ve ot yemekleri yönünden zengin olup, Askalubrus, mürdükaşı, sarmaşık, bürölce, acı filiz kavurması gibi yöresel yemekler yaygın olarak yapılmaktadır (Balıkesir İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019). Bunlarla birlikte keşkek, tirit, sura, saçaklı mantı, peynirli patlıcan, zerde tatlısı, hoşmerim ve Balıkesir kaymaklısı gibi yemek ve tatlılar da yöre mutfağına zenginlik katmaktadır (milliyet.com.tr, 2019). Tarihte önemli bir yere sahip Edirne mutfağıyla ve peyniriyle de ün yapmış bir şehridir. Edirne denilince ilk akla gelen yemek tava ciğeridir ayrıca ciğer sarma, kadınbudu köfte, Osmanlıdan günümüze gelen zirva ve mutancana, elbasan tava ve mamzana gibi yemekler, cevizli oturtma, bademli baklava ve zerde gibi tatlılar (Edirne İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019) mutfağın zenginliğinin göstergesidir.

Bölge; doğum, diş buğdayı, Sünnet (üç kardeşler, düğün çorbası, patates yemeği, yoğurtlu mantı, sarma, hoşmerim), Asker uğurlama (çırpma), Nişan (şerbet), çeyiz asma (çay-kahve-şerbet), Düğün (düğün çorbası, nohut sarma, etli patates, keşkek, pirinç pilavı, cacık/hoşaf, ırmik helvası), ölüm (bisküvi, ceviz, ırmik helvası) ve dini günlere ait (Ramazan Bayramı: yaprak sarması, baklava, çörek, pide), Kurban Bayramı: yaprak sarması, sura, kavurma, ciğer, ayran, şerbetli tatlılar) farklı geleneklere ve törenlere sahiptir (Güldemir, 2016: 109-111) ve bu törenlerin çoğunda tören yemekleri de düzenlenmektedir.

3.4. İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türkiye'nin tahıl ambarı olarak adlandırılan bölgede tahıl ve buğday üretiminin etkisi Konya, kayseri, Eskişehir, Nevşehir ve Sivas başta olmak üzere bölgenin mutfağında hamur işlerinin ön plana çıkmasını sağlamıştır. Bu bölgenin iklimine uygun olarak yetişen nohut, yeşil mercimek ve fasulye gibi bakliyatlar, patates, patlıcan gibi sebzeler, ayva, dut, kiraz, üzüm gibi meyveler İç Anadolu mutfağının gelişiminde etkili olmuştur(Halıcı, 2009: 14).

Bölgede hayvancılığın da yaygın olması et tüketiminin de yaygın olmasını sağlamıştır. Genellikle döner, tava yemekleri ve köfte olarak tüketilen et, özellikle Kayseri'de sucuk ve pastırma yapımında da kullanılmaktadır. Ayrıca süt yoğurt ve peynir bölge sofralarının vazgeçilmezidir. Karaman Divle tulum peyniri, Kayseri çömlek peyniri, Konya küflü peyniri, Sivas küp peyniri ve Yozgat çanak peyniri (Şengül ve Türkay, 2017: 80) öne çıkan peynirler arasındadır.

Tarihte pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış Nevşehir, farklı toplum ve dinlerin birikimiyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Şehirle özdeşleşmiş testi kebabı ve Nevşehir tavası ile birlikte tarhana, düğü, patates çorbası, soğanlama, dıvıl, Ürgüp güveci, etli bulgur kapama, ayva dolması, bulama, dalaz, aside ve kuru kaymak yerel mutfağın vazgeçilmezlerindendir (Güldemir ve Işık, 2011: 151-176). Kapadokya'da üzüm yetiştiriciliğinin yaygınlığı şarap üretimi konusunda da burayı söz sahibi yapmıştır.

Eskişehir mutfağında beslenmenin temelini hamur işleri oluşturmaktadır. Ev tipi çorba, hamur işleri, yemek, meze ve tatlılar il merkezi, ilçe ve köylerde yapılmaya devam etmektedir (Kaşlı vd. 2015: 33). Çibörek, gözleme ve bükme hamur işlerinde öne çıkarken, ebegümeci, kuzukulağı ve madımak gibi sebzeler de gerek zeytinyağlı, gerekse etli olarak pişirilmektedir. Yöresel yemeklerden pita, düğü çorbası, arabaşı çorbası, toyga çorbası, tutmaç çorbası, göceli tarhana, yufkalı büryan, bozan kavurma, kuzu sorpa örnek verilebilir.

Zengin bir mutfak kültürüne sahip ve Mevlevi mutfak kültürünün izlerini de taşıyan Konya mutfağında koyun ve kuzu etinden yapılan yemekler ve hamur işleri hâkimdir. Öne çıkan yöresel yemekler; bamya çorbası, arabaşı, etli ekmek, etli düğün pilavı, çebiç, fırın kebabı, kuzu tandır, tirit ve sacarasıdır (Konya İl Kültür ve Turizm

Müdürlüğü). Konya Mutfağının en ilgi çekici özelliği kurallaşmış davet yemekleridir. Aşçı Takımı denilen düğün pilavı, davet yemeklerinin en güzeli ‘kara yemek takımı’ belli yemeklerden oluşur ve bu davetlere gidildiğinde hangi yemeklerin yenileceği bellidir. Komşu kaldırmaları, çetnevir, soğukluk sofraları, tandıra bütün kuzunun asılmasıyla hazırlanan ‘çebiç’ olarak adlandırılan ziyafet sofrası yemekleri, Arabaşı ve ‘peşmani’ çekilen gece misafir sofraları da genellikle bilinen yemeklerden oluşur (konyakutup.gov.tr. 15 Ocak 2019).

Sivasta; peskütan çorbası, pancar çorbası, toyga çorbası, kesme çorba, Sivas tavası, sebzeli et, çirli et gibi et yemekleri, madımak, ebeğömece, evelik, ısırgan, gelinparmağı gibi otlardan yapılan yemekler, Sivas usulü un helvası (Ertaş ve Karadağ, 2013), Kayseri’de; Kayseri mantısı, kurşun aşısı, sucuk köfte, yağlama, ayvalı-tahinli yaprak sarması, Kayseri güveci, saç kavurma, şaştım aşısı, cıvıklı, nevzine tatlısı, aside, pekmez helvası ve pastırma (Kayseri il Kültür ve Turizm Müdürlüğü), Ankara’da; İnceğiz çorbası, Ankara tava, Beypazarı güveci, alabörtme, çoban kavurma, entekke böreği, şibit tatlısı, Çubuk turşusu ve Beypazarı kurusu yöresel yemek ve ürünlerin ilk akla gelenleridir.

Bölgede; doğum (pirinç çorbası, loğusa şerbeti), dış buğdayı (dış buğdayı), sünnet (etli pilav-hoşaf, çörek, börek), askere uğurlama (çorba, pilav, et, yaprak sarması, salata), söz kesme (lokum-bisküvi), düğün (poğaça ekmeği, yaprak sarma, pilav, et, salata), ölüm (pide, helva, çörek-börek) ve dini günlere ait (Ramazan Bayramı: bayram çöreği, pirinç çorbası, yaprak sarması, patatesli et-et haşlama, baklava, Kurban Bayramı: çorba, sarma, baklava, et kavurma, ciğer kavurma, bayram ekmeği, kandiller, aşure günü) farklı geleneklere ve törenlere sahiptir (Güldemir, 2016: 114-115) ve bu törenlerin çoğunda tören yemekleri de düzenlenmektedir.

3.5. KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Karadeniz Bölgesi Karadeniz’e paralel bir yayılım gösterdiğinden gerek batı ve doğu kısımlarda, gerekse kıyından iç tarafa gidildikçe mutfak kültüründe farklılaşma yaşansa da çok fazla ortak özelliğe sahiptir. Gelirinin büyük bir kısmını tarımdan sağlayan bölgede mısır, fındık, çay, fasulye ve karalahana hem üretimin hem de mutfakta kullanılan besinlerin temelini oluşturmaktadır (Halıcı: 2001).

Bunların yanında pirinç, ayçiçeği, soğan, patates, mısır, elma ve kivi bölgede üretilmekte ve mutfaklarda kullanılmaktadır (Gezmen vd, 2014: 43; Gökçe, 2016: 17).

Hayvancılığın da önemli bir besin kaynağı olduğu bölgede balıkçılık, büyük ve küçükbaş hayvancılık ve arıcılık yapılmaktadır. Buna bağlı olarak tereyağı ve peynir, bal ve balıklar bölge mutfağında önemli bir yere sahiptir. Özellikle çorbası, turşusu, pilavı, böreği, köftesi, buğulaması, tavaşı gibi pek çok yemek türü ve yapılış şekliyle hamsi, yöreyle özdeşleşen bir balık çeşididir. Balıkla beraber kırmızı etin de mutfakta yeri önemlidir. Kavurma, tava yemekleri, köfte çeşitleri, kuzu dolması ve piran Karadeniz Bölgesi mutfağının et yemeklerine örnektir (Şengül ve Türkay, 2015: 601-602).

Mısır ve unundan yapılan pek çok yemek, hamur çeşidi ile mısır ekmeği, muhlama ve kuymak, karalahana çorbası, sarması ve sulu yemekleri, fasulye yemekleri ve turşusu, pazı, ısırgan gibi otlar da tüm bölge mutfağında yer alan lezzetler arasındadır (Şengül ve Türkay, 2017: 90).

Bölgede öne çıkan ve bölge mutfağıyla özdeşleşmiş olan ürün ve yemeklerden bazıları (Trabzon, Rize, Sinop, Kastamonu, Tokat İl Kültür Turizm Müdürlükleri, 2019; Şengül ve Türkay, 2017: 91); Trabzon pidesi, Vakfıkebir ekmeği, Akçaabat köftesi, kuymak, kaygana, karalahana sarması, Hamsiköy sütlacı, laz böreği, İskilip dolması, İskilip turşusu, Bartın gözlemesi, tavuklu börek, Sinop mantısı, ıslama, nokul, katlama, Taşköprü sarımsağı, Tosya pirinci, banduma, simit tiridi, ekşili pilav, cırık tatlısı, Merzifon Keşkeği, Bafra pidesi, Terme pidesi, Amasya elması, şingir kebabı, Rize kavurması, etli kuru fasulye, turşu kavurması, hamsili pilav, pepeçura, mısır ekmeği, Gümüşhane ekmeği, Gümüşhane dut pestili, Gümüşhane sironu, Tokat kebabı, Niksar cevizi, Turhal yoğurtmacı, zile pekmezi, Bolu kebabı, Safranbolu safranı, Bayburt tavaşı, bal helvası, Giresun tombul findığıdır.

Bölgede; doğum (çay), sünnet, askere uğurlama (tavuklu pilav, lahana sarması, ayran), nişan (börek, tavuklu pilav, ayran, sarmalar), düğün (et kavurma, pilav, komposto, börek, dolma, sarma, çay), ölüm (un helvası), mevlit (pilav, ayran), ve dini günlere ait (Ramazan Bayramı: çorba, börek, pilav, tatlı, Kurban Bayramı:

kavurma) farklı geleneklere ve törenlere sahiptir (Güldemir, 2016: 112-113) ve bu törenlerin çoğunda tören yemekleri de düzenlenmektedir.

3.6. DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Doğu Anadolu'da Türkmen, Kürt, Ermeni, Zaza, Azeri, Kafkas kültürlerinin etkisiyle çok zengin bir mutfaktır. İklim koşullarının beslenme kültürünün oluşumunda etkili olduğu bölge, kırmızı et ve hayvansal gıdalarla buğdaya dayalı (Taş, 2016a) bir beslenme kültürüne sahiptir. İklim şartlarından dolayı etlerin kavurularak küplere basılarak saklandığı bilinmektedir. Et yemekleri açısından bölgede öne çıkanlar; Erzurum (Oltu) çağ kebabı, kağıt kebabı, ekşili et, tencerede şiş kebab, tandırda kaz, büryan kebabı, taraklık, kaburga dolması, saç kavurması gibi yemeklerdir (Erzurum, Malatya, Kars il Kültür Turizm Müdürlükleri, 2019; Önçel, 2016: 84-89).

Peynirciliğin (Kars kaşarı, Kars grevyeri, Kars karın kaymağı peyniri, Muş Varto keçi peyniri, Ardahan İkizdere keçi peyniri, küflü peynir, Erzurum civil peyniri, Erzincan tulum peyniri Bingöl salamura peyniri, Bitlis küp peyniri, Van otlı peynir vb.) yaygın olduğu bölge (Şengül ve Türkay, 2017: 59) aynı zamanda farklı tatlı çeşitleriyle de (Erzurum kadayıf dolması, Bitlis lokması, umaç helvası, hasude, dolanger, hürriyet kadayıfı, Arapgir peynir helvası vb.) bilinmektedir (Boztoprak vd. 2017: 98-99; Mil ve Denk, 2015: 3-4).

Bölgenin pek çok ilinde bal üreticiliğinin yaygın olması mutfaklarda da bal kullanımını yaygınlaştırmıştır (Bayrak, 2015: 20). Özellikle Erzincan ve Elazığ'da yetiştirilen kaliteli üzümler sayesinde kaliteli pekmez üretiminin de oldukça fazla olduğu görülmektedir. Van kahvaltısı, Van inci kefal, Malatya kayısısı, Elazığ öküzgözü üzümü, İspir kuru fasulyesi, Hınıs fasulyesi, içli köfte, kete, kiraz yaprağı sarması, kömbe, ciğer tapalaması, kaz etli pilav, bumbar dolması, glorik, kurut köftesi, patıla, kuzu kapama, kalbur hurması, kılç, tandır ekmeği, otlı ekmeği gibi (Önçel, 2016: 84-89; Taş, 2016a) yöreye özgü ürün ve yemek çeşitliliğiyle Doğu Anadolu Mutfakı zengin bir içeriğe sahiptir.

Bölgede doğum, diş çıkarma (hedik), söz kesme, nişan, düğün, sünnet gibi törenlerde ikramlar gerçekleşmekte, ölüm sonrası cenaze evinde un helvası

dağıtılmakta ve özellikle dini bayram ve günlerde etli yemekler, kavurma, yaprak sarma, börek gibi yemekler vazgeçilmezlerden olduğu görülmektedir (Güldemir, 2016:123-124).

3.7. GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Güneydoğu yemek kültürü, bereketli topraklarda yüzyıllardır lezzetini korumuş, Arap kültürüyle yoğrulmuş, acısı ve tatlısıyla nefis tatları içinde saklayan bir zenginliğe sahiptir. Sahip olduğu kültürel dokunun zenginliğini coğrafi yapısına, tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olmasına, pek çok ilin ipek ve baharat yolu üzerinde bulunmasına ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasına borçlu olan (Bekar, 2016: 105), bölgede bitkisel ve hayvansal ürünler mutfak kültüründe dengeli bir şekilde yer almaktadır. Tahıl ve türevleri, baklagiller, zeytin, Antep ve Siirt fıstığı, sebze ve meyvelerden elde edilen ürünler bölge mutfağının karakteristik özelliğini oluştururken; pekmezler ve pekmezlerden yapılan pestil, bastık, sucuk ve tatlı çeşitleri de yaygın olarak görülmektedir (Halıcı, 2015: 17-18).

Temel geçim kaynaklarından birisinin hayvancılık olması, bölgenin yemek kültüründe de hayvansal gıdaların kullanımını ön plana çıkarmıştır. Etlerin acılı-ekşili ve baharatlı karışımlarla terbiyesi sonrası kömür ateşinde pişirilmesiyle elde edilen kebab çeşitleri bölgeye has lezzetlerin başında gelmektedir. Ayrıca büryan, tirit, beyran, Siverek tava, tepsi kebabı, soğan kebabı, Arap tavaşı, domates tavaşı, simit kebabı, yenidünya kebabı, kıyma kebabı, kibe bumar, patlıcan kebabı, sac kavurma, kaburga dolması, balcan kebabı, Alinazik, kazan kebabı, yumurtalı köfte, (Taş, 2016b) bölgede öne çıkan kebab ve et yemeklerindendir. Domates ve biber salçası ile isot kullanımı mutfak kültürünün belirleyicileri arasındadır.

Güneydoğu Anadolu mutfağında buğday ve bulgur etten sonra en çok kullanılan malzemelerdir. Bunun yanı sıra nohut, mercimek, pirinç gibi bakliyat da yaygın olarak kullanılır. Baharatlı kebablar; etten ziyade kıyma ile yapılan kebab çeşitleri, mercimek ve bulgur kullanımı fazla olduğundan ötürü de kısır, içli köfte, çiğ köfte yöre mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir (Dilsiz, 2010: 69). Bunların yanında Siirt kitel, bumar dolması, Urfa borani, ismeket köfte, analı kızlı, Fellah köfte, Gaziantep'in pazı sarması ve simit kebabı, sosyete kısır, bulgur dolma, bulgur ekmeği, Kilis usulü oruk kebabı, meyhane pilavı, ciğerli bulgur pilavı,

malhıtalı (mercimekli) köfte, çiğ köfte, Mardin şehriyeli bulgur, yumurtalı köfte kızartması (şapalak), kavurmalı pilav, bulgurlu çorba bulgur kullanılarak elde edilen yemekler arasındadır (Taş, 2016b).

Güneydoğu Anadolu'nun üzüm yetişen bölgelerinde üzümünden elde edilen tatlı çeşitleri oldukça fazladır. Üzüm suyuna elma, ayva ve kış kabağı gibi meyveler katılarak reçel yapılmaktadır. Ayrıca üzüm suyundan pestil ve sucuk gibi tatlılar da üretilmektedir. Bölgede en yaygın görülen tatlı türü baklavadır. Özel günlerde tatlı olarak lokma ve helva yaygın olarak tüketilmektedir. Bölge mutfağında sütlu tatlılar da geniş bir yer tutar. Tene helvası, top helvası, nişe bulamacı, şıllık, şöbiyet, bülbül yuvası, dolama, fıstık ezmesi, fıstıklı kadayıf, burma kadayıf, Hatay Künefe, Diyarbakır burma kadayıf, nuriye tatlı, zingil, revani, halbur hurma, küncülü akıt, zerde, şekerli leblebi, Mardin badem şekeri yörenin tatlılı yiyecek türlerini oluşturmaktadır (Tanıtım Gönüllüleri Derneği, 2019).

Lahmacun, fıstıklı katmer, kerebiç, beyran, meyan şerbeti, mırza, çiğ köfte, perde pilavı gibi yiyecek ve içecekler bölgeye özgülük taşımaktadır. Bölgenin gastronomi açısından zenginliğinin bir göstergesi de Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) yaratıcı şehirler ağına Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi alanında kabul edilmiş olmalarıdır (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, 2019).

Bölgede doğum, loğusa hamamı, diş hediğı, sünnet, askere uğurlama, söz kesme, nişan, nikâh, düğün hamamı, çeyiz asma, kına gecesi, düğün gibi törenlerde ikramlar ilden ile farklı göstermekte, ölüm sonrası cenaze evinde ve kabir başında helva, dini bayram ve günlerde illere göre farklılık gösteren davet sofraları düzenlenmektedir (Güldemir, 2016:108-111).

Birinci bölümünde genel olarak; mutfak kültürü kavramı, Dünya'da ve Türkiye'de mutfak kültürü, sofraya gelenekleri ve törensel yemeklerin bahsedildiğı tezin ikinci bölümünde Afyonkarahisar mutfağı, mutfak kültürü, tören yemekleri ve X,Y,Z kuşaklarının özelliklerine yer verilmiştir.

İKİNCİ BÖLÜM

AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ VE TÖREN MUTFAĞI

Binlerce yıllık medeniyetlerin kültür ve sanatını yansıtan arkeolojik kalıntılarıyla, asırlık yapılarıyla, termal zenginlikleriyle, tarihi ve doğal güzellikleriyle zengin bir turizm potansiyeline sahip Afyonkarahisar, Hitit ve Friglere ait tarihi kalıntılar ile Selçuklular ve Osmanlılardan kalma eserler ve süregelen kültür bakımından son derece zengin değerleriyle binlerce yıllık birikimin izlerini taşımaktadır (Afyonkarahisar İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019).

Bölgenin coğrafya ve ikliminin etkisiyle tarım ve hayvancılığa dayalı ekonominin etkisinde olan Afyonkarahisar mutfağı geleneksel lezzetleriyle zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Ege Bölgesi sınırları olmasına rağmen daha çok Orta Anadolu mutfak kültürünün görüldüğü Afyonkarahisar mutfağının özelliklerine, yerel gastronomik ürünleri ile yemeklerine ve tören mutfağına tezin aşağıdaki kısımlarında yer verilmiştir.

1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI

1.1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞININ GENEL ÖZELLİKLERİ

Afyonkarahisar mutfağına bakıldığında tarım ve hayvancılığın yaygın olması yemek kültürünü etkilemiştir. Yöre yemekleri incelendiğinde; et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı (Çakıcı ve Zencir, 2018: 288), yemeklerde çoğunlukla et ve et ürünleri kullanıldığı, haşhaşın ve iç yağının hamur işlerinin vazgeçilmezi olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar ekonomisinin tarım ve hayvancılığa dayalı olması, yörede et, sebze, meyve, tahıl ve bakliyat tüketimi yaygınlaştırmıştır. Bölgede yaşayan insanlar sucuktan bulgura, ev makarnasından göceye (Gülen, 2017: 36) pek çok ürünü kendisi hazırlayıp, muhafaza etmekte ve tüketmektedir. Özellikle manda sütünden yapılan ilin ismiyle özdeşleşen ve coğrafi işaretli kaymak ile manda yoğurdu, manda peyniri, manda tereyağı yemek ve tatlılara farklı bir lezzet katmaktadır. Yörede yetişen gıda

ürünlerinin üretim şartları, kullanılan farklı pişirme yöntemleri, yemeklerin hazırlanmasında yöresel ürünlerin kullanılması gibi nedenlerden dolayı yemekler tat, görünüş ve sunum şekli bakımından diğer il ve yörelerin yemeklerinden farklılık göstermektedir.

Afyonkarahisar’da özellikle törensel yemeklerde menüler alışlagelmişin dışında sıra yemeği şeklinde ve yer sofralarında sunulmaktadır. Sıra yemeklerindeki yemek çeşitliliği ve ağırlığının etkisiyle sindirim sistemi rahatsızlıklarını gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak amacıyla yemek sonlarında etli bamya sunulması da İlin mutfak kültürünün öne çıkan özelliklerindendir.

Afyonkarahisar yemek kültürünün genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir (Nasrattınoğlu, 2003: 113; Baytok vd, 2013: 14-15):

- Afyonkarahisar mutfak kültürü, farklı etnik gruplardan (Çerkez, Türkmen, Yörük, Muhacir) göç alması nedeniyle çok çeşitlidir. Özellikle merkez, ilçe ve köylerde yemekler ve mutfakta kullanılan ürünler ve isimleri farklılık göstermektedir.
- Afyonkarahisar Mutfağı’nın öne çıkan özelliklerden bir tanesi, haşhaşın vazgeçilmez bir unsur olmasıdır. Bölgeye özgü bir bitki olan haşhaşın tohumu özel taşlarında ezilerek neredeyse hamur işlerinin tamamında bol miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, övme, bükme, katmer vb. haşhaş katılan hamur işleri arasında sayılabilir. Ayrıca haşhaş ezmesi, bal veya pekmezle de tatlandırılarak kahvaltılarda da tüketilmektedir.
- Et ve et ürünleri kullanımı oldukça yaygındır. Özellikle yemeklerde dana eti tercih edilmekte, kuzu eti çok tüketilmemektedir. Ayrıca tavuk, kaz ve hindi eti tüketilmekte olup, balık olarak genellikle tatlı su balıkları tercih edilmektedir. Afyonkarahisar Mutfağı’na özgü et yemekleri arasında bütüm et, Ramazan kebabı (Afyon kebabı), dana tandır, dana kavurma, tas eti, fırın eti, paça, duvaklı (hindi veya kaz) ilk sırada gelen yemeklerdendir. İlin önemli gelir kaynaklarından olan sucuk, en çok tüketilen et ürünlerinin başında gelmektedir.

- Yemeklerde kullanılan etler yağlı olduğu için et yemekleri hazırlanırken ayrıca yağ ilavesi yapılmaz. Etin yağı ile yemek pişirilir. Et yemeklerinin (bütüm et, tas eti, keşkek, güveç vb) pişme süresinin uzun tutulması (4-6 saat) yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır.
- Bazı yemeklerin çömlek ve hevik ile pişirilmesi yaygındır. Örneğin; keşkek ve paçık çömlek içerisine hazırlanmakta, mahalle fırınının sıcaklığı ile sabaha kadar pişmektedir. Genellikle geceden sabaha kadar fırında pişirilen yemekler sabah kahvaltısında geniş aile fertlerinin katılımıyla tüketilmektedir.
- Yemeklerde iç yağı (don yağı) kullanılmaktadır. Bükme gibi yemeklere özgü lezzetin oluşmasında iç yağı önemli bir katkı maddesidir.
- Hamur işleri Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli yere sahiptir. Bükme, ağzı açık, katmer, lokul, Afyon ekmeği hamur işlerinden en çok yapılanlarıdır. Çoğunlukla haşhaş ilavesi ile hazırlanan hamur işlerinde, başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak kullanılmaktadır. 30.07.2018 tarihinde ‘‘Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği’’ ismiyle menşe adı ile Türk Patent Kurumunca tescillenen ekmeğin (turkpatent.gov.tr, 2019) özelliği ekşi mayalı olması ve yapımında patates kullanılmasından dolayı tazeliğini uzun süre muhafaza etmesidir.
- Yörede nohut, mercimek, buğday, göce (kabuğu soyulmuş ve kırılmış buğday), bulgur ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Nohudun bütün musakka türlerinde, mercimeğin de bükmede iç malzeme olarak ve sakala çarpan çorbasında erişte ile birlikte kullanıldığı görülmektedir.
- Hemen bütün sebzelerin kullanıldığı mutfakta, patlıcanın özel bir yeri vardır. Pek çok yemeği yapılan patlıcanın böreği yöreye özgüdür ve yapımında un kullanılmayan bir börek türüdür.
- Afyonkarahisar yemek kültüründe pek çok sebzenin musakkası yapılmaktadır. Patlıcan musakka, kabak musakka, pırasa musakka, maydanoz musakka ve patates musakka bunlar arasında gösterilebilir. Afyonkarahisar Mutfağı’nda musakkaların farkı; içerisinde haşlanmış nohudun bulunmasıdır.

- Afyonkarahisar’da pilavlar genelde sade pişirilmeyip, domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek, nohut gibi kuru baklagillerle birlikte pişirilmektedir. Haşhaşlı bulgur pilavı, Özbek pilavı ve mercimekli bulgur pilavı örnek olarak verilebilir.
- Yemeklerin yanında hoşaf, yoğurt veya ayran mutlaka bulunmaktadır.
- Köfteler genellikle düğü adı verilen ince bulgur ilavesi ile hazırlanmaktadır. Dolma iç malzemesi hazırlarken pirinçten ziyade düğü tercih edilmektedir.
- Afyonkarahisar’a özgü salata ve mezeler fazla olmamakla birlikte Afyon (Afiyan) salatası yöreye özgüdür. Afiyan, haşhaşın ilk yeşerdiği zamanki yapraklarıdır.
- Kaymak, Afyonkarahisar Mutfağı’nın vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Afyon kaymağı olarak bilinen ve Türk Patent Kurumunca coğrafi işaretli ürün olarak tescillenen kaymak, manda sütünden elde edilmektedir. Kaymak, bal ve reçel ile birlikte kahvaltılarda tüketildiği gibi, tatlılarla ve özellikle ekmek kadayıfı ile birlikte sunulmaktadır.
- Afyonkarahisarda sunulduğu törene göre menüsü değişmekle birlikte, bazı törensel yemeklerde sıra yemeği olarak adlandırılan menünün çeşitliliği dikkat çekmektedir.
- Afyonkarahisarda yemekler yer sofrasında, sini olarak isimlendirilen ve genelde bakır tepsiler etrafında toplanılarak yenilmektedir.
- Afyon Mutfağı’na özgü araç ve gereçlerin başında tekne, uğra gabı, eysiran, bişirgeç, oklava, senit gibi hamur işlerinin yapımında kullanılan malzemeler başı çekmekte, bununla beraber dığan, göveç, haşgeş taşı gibi malzemeler de kullanılmaktadır.

1.2. AFYONKARAHİSAR'IN YEREL GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ

1.2.1. Kaymak

Kaymak, sütün yağ kısmından zengin olan bölümüdür. Bilimsel olarak kaymak oluşumu, bekletilen sütün zaman içerisinde özgül ağırlığının değişikliğe

uğraması ve özgül ağırlığı daha az olan yağ kısmının yukarı çıkması şeklinde tanımlanabilir. Yağ küreciklerinin birleşmesiyle daha büyük yağ kitlesinin oluştuğu, böylece sütün yüzeyinde toplanan tabakanın yağ bakımından giderek zenginleştiği ve böylece kaymak tabakasının oluştuğu bildirilmektedir (Pamuk, 2017: 85).

Kaymağın lezzeti; üretimde kullanılan sütün çeşidine göre değişebilmektedir. Türkiye'de birçok bölgede inek sütünden kaymak üretilmekteyken, Afyonkarahisar'da üretilen “Afyon Kaymağı” yapımında manda sütü kullanılmaktadır. Afyon Kaymağı; manda sütünün 92 °C' de en az 2 dakika ısı işlemi görmesi sonrası tekniğine uygun olarak soğutulması ile elde edilmektedir. Süt yağı oranı en az %60 olmalıdır (Yılsay ve Bayazit, 2002; Batu, Çağlar ve Kara: 2008; Sandıkcı ve Özkan, 2017). Manda kaymağı inek sütünden yapılan kaymağa kıyasla, süt beyazı rengine olur, daha yağlıdır, daha lezzetli ve daha dayanıklıdır.

Türk Patent Kurumu'nca coğrafi işaretli ürün olarak tescillenen Afyon Kaymağı üretiminde geleneksel olarak; çiğ manda sütü tülbent bezi kullanılarak iki kere süzülür. Bakır kaplara alınan süt ısıtılır. 90 derecede 30 dakika tutulduğu sıcaklık derecesi “göbek bağlama” aşaması olarak adlandırılmaktadır. Bu aşamadan sonra oda sıcaklığına getirilen sütler bir gece soğuk ortamda bekletilir. Ertesi gün ise elde edilen krema tabakasına süt eklenir. Bu karışım 90 derecede 45 dakika ısıtılır. Tekrar oda sıcaklığına düşürüldükten sonra soğuk olarak bekletilebilecek bir yere alınır. Yorgan iğnesi ile kaymak üzerine birbirine dikey iki çap çizilir ve aynı iğneyle tava etrafı da çizilerek kaymağın tava ile bağlantısı kesilir. Böylece kaymak 4 eşit parçaya bölünmüş olur. Her parça elle ters çevrilerek alınır ve bu dört parça düz bir tabağa daire oluşturacak şekilde yerleştirilir (Batu, Çağlar ve Kara, 2008; Şenel, 2011: 418).

Geleneksel Afyon Kaymağı, başta kahvaltılık olmak üzere, tatlılarla birlikte ve şekerlemelerde de çeşni olarak kullanılmaktadır.

1.2.2. Sucuk

Dünya çapında 1000'e yakın et ürünü olmakla birlikte damak zevkimize yatkınlığından dolayı ülkemizde üretimi ve tüketimi en fazla olan et mamulünün fermente sucuk olduğu bildirilmiştir (Tekinşen vd., 1982: 120). Türklerin Orta

Asya'dan beri tükettikleri sucuk, Afyonkarahisar mutfağı ve gıda endüstrisi açısından önemli bir yere sahiptir ve şehrin ismiyle özdeşleşmiştir (Aydın, 2015: 28).

Sucuk; çiğ ve çekilmiş et ile yağın; tuz, baharat ve az miktarda da katkı maddeleriyle karıştırılıp bağırsaklara doldurulması, belli ısı, hava akımı ve rutubet derecesinde olgunlaştırılarak kurutulmasıyla elde edilen bir et ürünüdür (Yıldırım, 1992). Sucuk, üretim teknolojileri nedeniyle taze ete göre daha az su ve daha fazla protein içerdiğinden ayrıca baharat ve çeşitli katkılarla özel bir çeşni kazandırıldığından, daha uzun raf ömrüne sahip olduğundan dolayı tercih edilmektedir.

Türk Patent Kurumu'nca 2004 yılında mahreç işaretiyle tescillenmiş olan Afyon Sucuğu lezzetini yöredeki ovalarda yetiştirilmiş olan sığır ve manda etlerinin kullanılmasından almaktadır (Baytok vd, 2013: 29-30; visitafyon.org. 2019) ve diğer bölgelerin sucuklarına göre daha az oranda baharat kullanılmaktadır.

Özellikle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan Afyon Sucuğu, sucuklu yumurta, sucuk tava, sucuk ızgara olarak tüm öğünlerde de tüketilebilmektedir. Son zamanlarda sucuk basımında kullanılan baharatlı harç kullanılarak elde edilen sucuk köfte ve sucuk döner de Afyon Mutfağı'nın önemli unsurları içerisinde yerini almıştır.

1.2.3. Patatesli Ekmek

Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) tarafından 30.07.2018 tarihinde Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği ismiyle menşe adı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alan ürün; “Afyonkarahisar’a özgü geleneksel tat olan, yapımının her aşamasında özel usuller gerektiren, bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici, katkı maddesi kullanılmayan sadece patates ile çeşnilendirilmiş, ekşi mayalı, büyük yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış renginde bir ekmek çeşidi” olarak tanımlanmıştır (turkpatent.gov.tr, 2019). Patatesli ekmeğin içerisinde Afyonkarahisar'da yetişen buğday unu, yine ilde yetiştirilen patates, ekşi maya, tuz ve su kullanılmaktadır. Ekmek özelliğini taş fırınlarda odun ateşinde yavaş yavaş pişirilmesi yöntemiyle tamamlamış olur ve tazeliğini uzun süre koruyabilmektedir.

1.2.4. Lokum

Lokum; su, şeker ve nişasta kullanılarak yapılan bir Türk tatlısıdır. İçine katılan malzemeye göre meyveli, cevizli, bademli, kaymaklı, fıstıklı, fındıklı, güllü olarak değişebilmektedir. Lokum kelimesi, Osmanlıcada rahat ul-hulküm olarak dile getirilen; anlamı gırtlak / boğaz rahatlatan olan sözcükten türemiştir. İlk keşfi akabinde üretimi 1500'lü yıllarda Anadolu'da başlamış, ardından 1700'lü yıllara doğru Osmanlı medeniyetinin egemen olduğu tüm topraklara yayılmış, İngiliz bir seyyahın tesadüf eseri denk gelmesi ve lezzetine hayran kalmasıyla birlikte 1800'lü yıllarda Avrupa'da da yayılmaya ve üretilmeye başlanmış. Lokumlar pazarlanırken de *Turkish Delight* olarak lanse edilmiştir (osmanoglu.com.tr., 2019). Daha önceleri bal ya da pekmez ve un bileşimi ile yapılan lokumun 17. yüzyılda 'Kelle şekeri' olarak bilinen rafine şeker ile özellikle nişastanın bulunup ülkeye getirilmesi sayesinde hem yapımı, hem de lezzeti değişmiştir (ikbalsekerleme.com, 2019). Afyonkarahisar bu geleneksel lezzetin yaygın bir şekilde üretildiği ve tüketildiği bir ildir.

1.2.5. Kaymaklı Şeker

İlk defa Afyonkarahisarda yirminci yüzyılın ilk yıllarında Şekerci Salih Usta tarafından yapılan şekerleme, şeker hamuru ile manda kaymağının yoğrulmasıyla elde edilmektedir. Ömrü 45 güne kadar uzayan bu şekerleme türü, Anadolu'da çok sevilmiş ve Türk tatlı kültüründe "Afyon Kaymağı" adıyla yöresel bir yer edinmiştir. (altinaylokum.com., 2019).

1.2.6. Haşhaş-Ezmesi ve Yağı

Kapsül şeklinde yapısının içinde bulunan tohumlarının mutfakta kullanıldığı bitki gelincikgiller familyasındandır (Baytok vd. 2013: 33). Tohumların kazanlarda kavrulduktan sonra ezilmesiyle elde edilen yağlı ürün kahvaltılık olarak kullanılabildiği gibi, bazı tatlılarda, bükme, katmer, lokul gibi yöresel hamur işlerinde de kullanılmaktadır. Eskilerde haşhaş tohumu sürtme taşlarında elle sürtülerek ezilirken, son zamanlarda ezme işleminde makineler kullanılmaktadır.

1980’li yıllara kadar Afyonkarahisar mutfağında haşhaş yağı kullanımı çok yaygınken günümüzde kullanımı azalmıştır. Haşhaş yağı; ezilen tohumların kazanlarda tavllanması sonrası keçi kılından yapılan torbalara doldurulup preslenerek elde edilir (hashas.gen.tr, 2018). Yağı alındıktan sonra kalan posa küspe şeklinde hayvan yemi olarak kullanılmaktadır ki gerçek Afyon kaymağının oluşumunda mandalara yem olarak verilmektedir.

1.2.7. Patates

Geniş ve verimli ovalara sahip bölgede özellikle Sandıklı ve Şuhut ilçelerinde üretimi yapılan patates sarı renklidir ve toprağın yapısı ve bakım özelliklerinden dolayı düzgün şekilli ve iridir. Büyük kentlerde kurulan pazarlarda ‘Şuhut/Sandıklı/Afyon Patatesi’ olarak satışı yapılmaktadır. Şuhut ilçesinde yetiştirilenler “sarı patates” (agire)’dir. Sandıklı ilçesinde yetiştirilenler ise “beyaz patates” (cipslik)’dir (Aydın, 2015: 27). Afyonkarahisar mutfağında patlıcanla birlikte kullanımı en yaygın sebze olan patates, aynı zamanda ‘Patatesli Afyon Ekmeği’ nin de önemli bir malzemesidir.

1.2.8. Vişne

Meyve etinin sertliği, kabuk çatlama yapmaması, dayanıklılığı, dolgunluğu, sırasının yüksekliği gibi özelliklerinden dolayı Türkiye’de önemli bir üne sahip Afyon vişnesi, özellikle davetlerde bükme, tepsi böreği, haşhaşlı lokul, katmer, ağzıaçık gibi hamur işlerinin yanında hoşafı yapılarak sunulmaktadır. Kış için komposto ve reçeli yapılarak saklanmaktadır. 2007 Yılında coğrafi işaretleme almış Çay Vişnesi (ci.gov.tr., 2019) ise hem Türkiye hem de dünyada bilinirliği yüksek bir üründür.

1.3. AFYONKARAHİSAR TÖREN YEMEKLERİ

Afyonkarahisar mutfağında törenlerde sunulan yemeklerin pek çoğu yöreye özgü yemeklerdir. Bunlar arasından bazıları ise pek çok şehirde aynı isimle anılmasına rağmen, Afyonkarahisar’da malzeme, hazırlanma veya sunumda gösterdiği farklılıklar sebebiyle özgün olarak değerlendirilmektedir. Bu kısımda öncelikle Afyonkarahisar’da gerçekleştirilen törenlere ve bu törenlerde sunulan

yemeklerin neler olduğuna ilişkin bilgilere yer verilmiş, törenlerde sunulan çorbalar, hamur işleri, ana yemekler, pilavlar ve tatlılardan öne çıkanlara ve özgün olanlara ilişkin ayrıntılı bilgi verilmiştir (Baytok vd., 2013: 40-234; Özay, 2015: 25-93; Anonim, 2015: 96; Anonim, 2016: 80, Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2019).

1.3.1. Afyonkarahisar’da Gerçekleştirilen Törenler

1.3.1.1. Nişan-Düğün

Afyonkarahisar’da nişan, düğün ve sünnet düğününde sunulan yemekler benzer özellik göstermektedir. Sıra yemeği düğün davetlerinin vazgeçilmezi olarak değerlendirilirken, bazen sünnet düğününde sıra yemeğinin yerini pilav üstü et ve Özbek pilavı, hoşaf, börek, tatlı veya mevsimine göre meyve, bamyadan oluşan yemek grubunun aldığı görülmektedir (F.Soybalı, 6 Şubat 2019).

Nişanda misafirlere nişan kurabiyesi ikram edilirken, kedi külümbe nişan sonrası kız tarafından oğlan tarafına yapılan bohça ile birlikte gönderilir. Düğünlerde verilen sıra yemeğinde; çorba (tercihe göre tandır, pirinç, toyga vb.), bütüm et, musakka (badıcan, maydanoz, kabak tercihe göre), muhallebi, pideli paça eti, meyve tatlısı (genelde elmasiye tercih edilmekte), dolma (yalancı, düğülü veya etli yaprak dolma), tatlı (genellikle güllaç), nohutlu tavuk yahnisi, zeytinyağlı taze fasulye, tatlı (genellikle kaymaklı baklava), bamya, pilav, meyve (veya hoşaf) sırasıyla yer almaktadır (C.Titiz, 5 Şubat 2019).

1.3.1.2. El Öpme ve Çeyiz İndirme

Çeyiz indirme daveti oğlan evi tarafından verilmektedir. Aşçılar tarafından hazırlanan sıra yemeğinde; pirinç çorbası, bütüm et, musakka, muhallebi, paça, nohutlu tavuk yahnisi, baklava, bamya, taze fasulye veya bunun yerine küçük tabaklara kapanmış pirinç pilavı, mevsimine göre de meyve ikram edilmektedir (kültürportalı.gov.tr 2019).

1.3.1.3. Kına Gecesi

Kına gecesi, oğlan evinin kız evine gelmesi, gelin kızın ve sağdıcının el öpmesiyle başlar ve kız evinin sahipliğinde gerçekleşir. Gelin kızın avucuna kına yakılması ve eğlencenin olduğu bu gecede ev sahibi, misafirlerine; haşhaşlı lokul, öğme, dolma (dügölü, etli, yalancı), reçel, peynir, zeytinle beraber ikram edilir (Afyonkarahisar İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2019).

1.3.1.4. Zinardı

Nişandan sonra oğlan evinin kız evine gelip kayınvalidenin ve kız tarafının takı takması münasebetiyle yapılan davettir. Afyonkarahisar adetlerine göre oğlan ve kız taraflarının nişan için birbirlerine kıyafet almalarına “esbap düzme” denir. “Esbap” düzme de alınan kıyafetler nişan gecesi, sini (tepsi) içerisinde gelenlere gösterilir. Bu davet de nişan gecesinin ertesi günü yapıldığından “zinardı daveti” olarak adlandırılır ve sıra yemeğı verilir (Baytok vd., 2013: 21). Bu davette geleneksel olarak katıklı pide ve badılcan böreğı ikram edilmektedir (C.Titiz, 5 Şubat 2019).

1.3.1.5. Sünnet Dügünü

Sünnet düğünü ve diğer düğünlerde yemekleri aşçı yapar. Diğer davetlerden farklı olarak, sıra yemeğı yerine pilav üstü et ve Özbek pilavı, hoşaf, börek, tatlı veya mevsimine göre meyve, bamya ikram edilir (Baytok vd., 2013: 20).

1.3.1.6. Doğum

Davet, doğumdan sonra lohusanın evine yakın akrabalar tarafından gönderilen ve takım olarak ifade edilen yemeklerle gerçekleşir. Genellikle pirinç çorbası, palize (kaymaklı), çörek, hamırsız ve çullama köfteden oluşan takımdır (M.Sandıkcı, 6 Şubat 2019).

1.3.1.7. Ad Koyma

Yeni doğan bebeğın genellikle doğum sonrası ilk cuma günü aile büyüklerinin bir araya gelerek bebeğın kulağına ezan ve kamet okunmasıyla

gerçekleşen törendir. Özel bir yemeği olmamakla beraber, daraltılmış sıra yemeği, haşhaşlı lokul, bükme ikram edilebilmektedir (F.Akın, 5 Şubat 2019).

1.3.1.8. Diş Çıkarma

Bebeğin ilk dişi çıktığında aile büyüklerinin bunu kutlamak için bir araya geldikleri törendir. Bu törende diş göllesi pişirilerek misafirlere ve komşulara ikram edilir. Ayrıca misafirlere bükme, haşhaşlı lokul vişne hoşafıyla birlikte ikram edilir (C.Titiz, 5 Şubat 2019).

1.3.1.9. Hacı Uğurlama-Karşılama

Genelde Hacca gitmeden önce bazen de hac dönüşü yakın akraba, komşu ve dostların davet edildiği ve mevlit ve duaların okunduğu yemekli törendir. Yemekte sıra yemeği verilebildiği gibi, etli pilav, börek ve vişne hoşafı da ikram edilebilmektedir (H. Çiftçi, 7 Şubat 2019)

1.3.1.10. Asker Uğurlama-Karşılama

Askere gidecek delikanlı için yakın akraba, arkadaş ve komşulara verilen yemekli davettir. Genelde sıra yemeği verildiği gibi haşhaşlı lokul, pide de ikram edilebilmektedir (Baytok vd., 2013: 21).

1.3.1.11. Cenaze

Ölüm gecesi ve ilk perşembesinin davet yemekleri de dost ve akrabalar tarafından hazırlanıp getirilmektedir. Bu davetlerin ilk yedi gün devam ettiği de görülmektedir. Genelde yakın akrabalar ve komşular Afyon kebabı, düğülü yaprak dolma, etli yaprak dolma, badılcın musakka, maydanoz musakka gibi yemeklerin de yer aldığı sıra yemeği hazırlarken, daha uzak olanlar ise tepsi böreği ve hoşaf getirmektedirler (Baytok vd., 2013: 20). Ölenin yedinci günü genelde pişi yapılarak komşulara dağıtılmaktadır.

1.3.1.12. Mevrit Okuma

Ölüm sonrası yedinci, kırkını, elli ikinci gün, senesi veya diğr zamanlarda mevrit okunan törenlerdir. Törenlerde genellikle hoşaflla birlikte tepsi böreğı, bükme, pişı, ağız açık veya hamırsız, irmik helvası ikram edilmektedir (F. Akın, 5 Şubat 2019).

1.3.1.13. Ramazan Daveti

Ramazan ayında yakın akraba, dost veya komşulara verilen iftar davetidir. Bamyanın ve Afyon kebabının mutlaka yer aldığı davette genelde sıra yemeğı tercih edilmektedir.

1.3.1.14. Gezek

Erkeklerin özellikle uzun kış gecelerinde bir araya toplandıkları, yeme-içme, eğlence, sohbet, dilek-şikayet ve cezaları belli kurallara göre yapılan törenlerdir (Bıyıkoglu, 1997: 79). Afyonkarahisar gezeklerinin vazgeçilmezleri arabası ile tel helvadır. Bazen çorba, Özbek pilavı, tepsi böreğı/ağız açık/bükme ve hoşafın tatlı olarak tel kadayıf veya kaymaklı ekmek kadayıftan oluşan takım sunulurken, bazen de pirinç çorbası, bütüm et, musakka, duvaklı hindi, elmasiye, baklava ve bamyadan oluşan yiyeceklerin farklı takımlar (sıra yemeğı) halinde sunulduğı bilinmektedir (Bıyıkoglu, 1997: 85).

1.3.2. Törenlerde Sunulan Yemekler

1.3.2.1. Sakala Çarpan Çorbası

Yörede daha çok ramazan davetlerinde ve akraba-dost ziyafetlerinde sunulan çorbanın en temel malzemesi bölgede yetişen yeşil mercimek ve yöre hanımlarınca evlerde yapılan ve erişte olarak da isimlendirilen ev makarnasıdır. Bunların yanında soğan, ev yapımı domates/biber salçası, sıvıyağ, tereyağı ve et suyu kullanılmaktadır (M.Sandıkçı, 6 Şubat 2019)..

Anadolu'nun pek çok yöresinde dulavrat çorbası, kesme çorbası, bacaklı çorba gibi isimlerle de anılan çorbanın yapımı ise şu şekildedir (yemek.com, 22

Şubat 2019): Mercimekler yıkanır, üzerini örtecek kadar su eklenerek haşlanır. Aynı bir tencerede ince ince doğranmış soğan, iki yemek kaşığı tereyağı, biraz da sıvı yağ ve salça ile birlikte kısık ateşte, ara sıra karıştırılarak kavrulur. Un katılarak birkaç defa daha çevrilir. Üzerine haşlama suyu ile birlikte mercimek, tuz ve et suyu eklenir. Kaynamaya başlayınca ev makarnası ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir. İki yemek kaşığı tereyağı tavada eritilir, içine nane eklenir ve çorbanın üzerine gezdirilir (M.Sandıkcı, 6 Şubat 2019).

1.3.2.2. Pirinç Çorbası

Yörede hemen hemen tüm davetler ve tören yemeklerinde başlangıç olarak sunulan çorbanın diğer şehirlere göre en temel farkı yapımında haşlanmış nohudun da kullanılmasıdır. Ayrıca pirinç, su ve et suyu, rendelenmiş domates ya da domates salçası, tereyağı ve maydanoz da yapımı için gerekli malzemeler arasındadır.

Türkiye'nin pek çok yerinde farklı içerik ve hazırlama şekliyle hazırlanabilen çorba yörede şu şekilde hazırlanmaktadır; Ayıklanıp yıkanmış pirinç iyice özleşene kadar haşlanır. İçine et suyu ve haşlanıp kabukları çıkarılmış nohut eklenir. Bir taşım daha kaynatılır. Tuzu eklenir. Servis tabağına alınıp üzerine karabiber, tereyağı domates ve kırmızıbiberle iyice kavrulmuş yağ gezdirilerek ve kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir.

1.3.2.3. Arabaşı Çorbası

Arabaşı, muhallebi kıvamındaki hamur ile öğün arasında yenilen bir çorba çeşididir. Öğün zamanları dışında yenildiğinden çorbanın adı “ara aşı” olarak da bilinmektedir. Bu isim zamanla değişerek “arabaşı” halini almıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 22 Şubat 2019). Arabaşı çorbası özellikle Orta Anadolu’da genellikle soğuk geçen kış gecelerinde yapılmaktadır. Afyonkarahisar’da da gezeklerin (Bıyıkoglu, 1997: 80) ve aile toplantılarının vazgeçilmezi olan çorbanın en önemli malzemesi tavuk, hindi ya da kış soğuğunu (karı) görüp yağlanan kazların etidir. Yapımında bununla birlikte et suyu, un, tereyağı, salça, su, tuz ve karabiber kullanılmaktadır.

Hazırlanışı şu şekildedir: Önce et bir tencerede soğan, tuz ve karabiber eklenerek haşlanır, soğutulup çorbaya katılmak üzere didilir. Aynı bir tencerede un hafif sararınca kadar yağda kavrulur. Bir süre de salça katılarak kavrulur. İçine haşlama suyu yavaş yavaş yedirilir ve et, tuz, acı kırmızıbiber ve sıcak su da eklenerek 5 dakika kadar kaynamaya bırakılır. Servis kabına alındıktan sonra karabiber ve limon suyu eklenerek ortası açılmış arabaşı tepsisine oturtulur (Baytok vd., 2013: 52). Çorba soğutulmuş arabaşı hamuruyla birlikte kaşığa alınacağından olabildiğince sıcak olarak sunulmaktadır .

1.3.2.4. Toyga (Toğga) Çorbası

Afyonkarahisar'a özgü olan ve tüm davet ve tören yemeklerinde sunulabilen çorbayı özel kılan en önemli unsur sunumunda Afyon Kaymağı'nın kullanılmasıdır. Yapımında koyun yoğurdu, pirinç, un, yumurta, et suyu kekik ve tuz kullanılmaktadır.

Hazırlanışı ise şu şekildedir: Yoğurt, un, pirinç ve yumurta bir tencereye alınarak, koyu ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Pirinçlerin yumuşaması için iki saat kadar bekletilir. Hazırlanan malzemeler et suyu ve birkaç dal kekik ilave edilip, kısık ateşte kaynama başlayınca kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tuz eklenir. Sunum kabına alınıp, üzerine Afyon Kaymağı konularak sıcak servis edilir (Baytok vd., 2013: 44).

1.3.2.5. Bamya

Pek çok kişi tarafından çorba olarak da ifade edilen bamya, Afyonkarahisarda sıra yemeklerinde yemeğin sonlarında özellikle şuruplu tatlı sonrası mideyi rahatlamak ve sindirimi kolaylaştırmak amacıyla sunulan ekşili bir sebze yemeğidir (S. Çelik, 3 Şubat 2109). Tören yemeklerinin pek çoğunda, aile ve ramazan davetlerinde, gezeklerde sunumuna daha çok rastlanılmaktadır. Halk arasında çiçek bamya olarak ifade edilen küçük ve kuru bamyalar, bir bez arasında ovularak tüyleri çıkarıldıktan sonra haşlanarak kullanılır. Yapımında kuru bamya ile birlikte küçük doğranmış kuşbaşı et, soğan, sıvı yağ, salça, et suyu veya su, limon tuzu, limon suyu, tuz ve karabiber kullanılmaktadır.

Hazırlanışı ise şu şekildedir: Tüyü alınmış çiçek bamya limon tuzu eklenmiş suda haşlanır, süzülerek ayrı bir yerde soğumaya bırakılır. Küp şeklinde doğranan soğan, yağda kısık ateşte ara sıra karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine salça eklenerek birkaç dakika daha kavrulur. Karışımın içine önceden haşlanmış olan et, et suyu ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Haşlanmış bamya ile limon suyu kaynayan bu karışıma eklenir. Bamyalar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sunum kabına alınıp, üzerine karabiber serpilerek servis edilir (Anonim, 2016a: 104).

1.3.2.6. Badılcın (Patlıcan) Böreği

Börek denildiğinde hamurun açılmasıyla elde edilen tepsi börekleri akla gelmektedir. Afyonkarahisar'a özgü olan bu börekte hamur kullanılmamakta ve tepsiye patlıcan, kıyma, yumurta, maydanoz, tuz ve biberle oluşturulan harç kullanılmaktadır. Afyonkarahisar tören yemeklerinde sıklıkla görülen badılcın böreği özellikle hacı uğurlama/karşılama ve zinardı yemek davetinde ikram edilmektedir (C. Titiz, 5 Şubat 2019).

Böreğin hazırlanışı ise şu şekildedir: Patlıcanlar boyuna alacalı soyulur. Boydan dörde bölünerek yağda kızartılır. Diğer tarafta kıyma, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz karıştırılarak harç hazırlanır. Kızaran patlıcanlar bıçakla ufak ufak kıyılır. İçine bir adet küp doğranmış domates eklenir ve hazırlanan harcın yarısı ilave edilerek, iyice karıştırılır. Kenarı yüksek bir tepsiye, hazırlanan patlıcanlı karışım yayılır. Üzerine kalan kıymalı harç ilave edilir ve üzeri, halka şeklinde dilimlenmiş domates ve yeşilbiberle süslenerek 30 dakika kadar fırında pişirilir. Kare dilimler şeklinde dilimlenerek sunumu yapılır.

1.3.2.7. Bükme

Afyonkarahisar'ın bazı ilçe ve köylerinde mantı olarak da adlandırılan, mevlit okutma, kına gecesi, çeyiz asma, diş çıkarma, cenaze gibi törenlerde genelde vişne, kayısı hoşaf veya kompostosuyla ikram edilen bükmenin hemen her davet türünde ikram edilebildiği görülmektedir. Yörede yetişen mercimek ve patatesin iç malzemesi olarak kullanıldığı bu hamur işi, bölgeye has ürün olan haşhaşın sürtülmüş halinin de en yakıştığı yemeklerdendir. Hamurunda un, su ve tuz kullanılan bükmenin hamurun açılmasında sıvı yağ, don yağı (iç yağ) ve sürtülmüş

haşhaş kullanılmaktadır. Tercihe göre mercimek veya patatesin iç malzeme olarak kullanıldığı, bazen de pırasa gibi sebzelerin veya peynirin de kullanıldığı görülmektedir (M.Sandıkcı, 6 Şubat 2019).

İsmi hamurun katlanma şeklinden alan bükmenin yapılışı ise şu şekildedir: Un elenerek ortası havuz şeklinde açılır. Tuz ve azar azar su ilavesiyle yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Bu hamur iki parçaya bölünür. İlk parça, yufka büyüklüğünde açılıp eritilmiş iç yağla yağlandıktan sonra üzerine, sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürülür ve bohça haline getirilerek serin bir yere alınır. Diğer parça da aynı şekilde açılıp yağlandıktan sonra bohça haline getirilen ilk parça alınıp bu hamurun ortasına konulur. Tekrar bohça şeklinde katlanır ve dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta, haşlanmış mercimeğin/patatesin içerisine ince doğranmış ve yağda kavrulmuş soğan katılıp, tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ilavesi ile iyice karıştırılır. Dinlenen hamur, arzu edilen büyüklükte, kare parçalar halinde kesilir. Her parça, oklava ile dikdörtgen şeklinde açılır. Ortasına, hazırlanan karışım konularak karşılıklı, iki kenarı uç uca gelecek şekilde kapatılır ve kapanmış kısımlar alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye sıralanır. Bu işlem tamamlandıktan sonra hamurların üzeri yağlı haşhaşla yağlanıp 200 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir (Baytok vd. 2013: 128). Afyonkarahisar'ın bazı kesimlerinde üzerine kızarması için yoğurtla sıvı yağ sürüldüğü ve susam da serpildiği görülmektedir (M.Sandıkcı, 6 Şubat, 2018). Mevsime göre vişne hoşafı, kavun veya karpuzla servis edilir.

1.3.2.8. Haşgeşli (Haşhaşlı) Lokul

Bazı yörelerde nokul olarak da bilinen hamurişi Afyonkarahisar'da kına gecesi, nişan, diş çıkarma, mevlit gibi törenlerde ikram edildiği gibi kahvaltılarda da sunulmaktadır (C. Titiz, 5 Şubat 2019). Hamurunda maya kullanılan hamur işi için yoğurt veya süt, sıvı yağ, un, sürtülmüş haşhaş şeker ve ılık su da gerekli malzemeler arasındadır.

Yapımı ise şu şekildedir: Un elenir ve ortası açılır. Bir kapta şeker ve ılık su ile maya kabartılır ve unun ortasına dökülür. Yağ, yoğurt ve ılık su ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun üzerine un serpilerek üzeri temiz bir bezle sıkıca kapatılır ve ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. Kabarıp mayalanan

hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınıp tezgâh üzerinde hafifçe açılır. Üzerine haşhaş sürülüp rulo şeklinde katlanır, kendi etrafında yuvarlanıp yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 15-20 dakika dinlendirildikten sonra üzerine yağlı haşhaş sürülüp, 200 derecede ısıtılmış fırında pembe renk alıncaya kadar pişirilir (Baytok vd, 2013: 134).

1.3.2.9. Ağzı Açık

Tören yemekleri içerisinde daha çok mevlitlerde sunumu görülen ağzı açık kıyma veya peynir iç malzemesiyle hazırlanabilen, Afyonkarahisar’a özgü ve sürtülmüş haşhaşın kullanılmadığı ender hamur işlerindendir. Un, su ve tuzla yapılan hamuruna iç malzeme olarak (kıymalı iç için) kıyma, iç yağı, sıvı yağ, yumurta ve maydanoz kullanılmaktadır.

Ağzı açık şu şekilde hazırlanmaktadır: Un elenerek ortası, havuz şeklinde açılır. Tuz ve azar azar su ilavesiyle yoğrularak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur, dört bezeye bölünür. İlk hamur bezesi, yufka büyüklüğünde açılıp üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve iç yağı karışımı sürülür. Yufka, bohça şeklinde katlanarak, serin bir yere alınır. İkinci hamur bezesi de yufka büyüklüğünde açılır. Üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve iç yağı karışımı sürülür. İlk hazırlanan bohça şeklindeki hamur, bu yufkanın içine konulur ve tekrar bohça şeklinde katlanır. Bu işlem diğer iki beze içinde aynı şekilde uygulanır. Böylece dört hamurdan iki tek hamur elde edilir. Bohça şeklindeki hamurlar, eşit kare parçaları şeklinde kesilir. Kesilen parçalar, ortası kalın, kenarları ince olacak şekilde açılır. Diğer tarafta kıyma, yumurta, maydanoz karıştırılarak harç yapılır. Açılan hamurların ortasına bir miktar harç konularak kenarları pile şeklinde birbiri üstüne bindirilerek katlanır. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir. Üzeri yağlanarak 200 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir (Baytok vd, 2013: 126).

1.3.2.10. Afyon Kebabı (Ramazan Kebabı)

Özellikle Ramazan ayında iftar davetlerinde sunulması gelenek halini aldığından Ramazan kebabı olarak da adlandırılan yemek, pek çok yörede artan ekmeklerin değerlendirilmesinde kullanılan tirit mantığıyla hazırlanmaktadır. Yapımında orta yağlı dana eti, kebablık pide, sıvı yağ, maydanoz, tuz ve suyun

kullanıldığı kebab iftar sofralarının dışında cenaze yemekleri başta olmak üzere tüm davetlerde sunulabilmektedir (F. Akın, 5 Şubat 2019).

Afyon kebabının hazırlanışı ise şu şekildedir: Kuşbaşı et, suyunu çekene kadar kavrulur. Üzerini örtecek kadar su ilave edilir. Kaynadıktan sonra tuz ilave edilerek 45 dakika kısık ateşte, yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer tarafta pideler kare şeklinde doğranır. Pişen kuşbaşı etin suyu süzülür. Et suyu ile ıslatılan pideler servis tepsisine alınır ve üzerine etler yerleştirilir. İnce doğranmış maydanoz da etlerin üzerine serpilerek servis yapılır.

1.3.2.11. Bütüm Et

Afyonkarahisar sıra yemeklerinde çorbadan sonra sunulan ve yöre halkı tarafından ‘‘bütüm et’’ olarak adlandırılan bu et yemeğinin yapımında dana sırt eti, sıvı yağ, tuz, karabiber, garnitüründe ise domates, patates, sivri biber kullanılmaktadır. Hazırlanışı ise şu şekildedir: Et, 150 gramlık 4 cm kalınlığında kesilir. Tencereye sıvı yağ konularak orta ateşte kızdırılır. Üzerine et parçaları, tuz ve karabiber atılır. Kısık ateşte 15-16 saat pişirilir. Ayrı bir tencerede iri doğranmış patates, sivri biber ve domates sırasıyla kızartılır. Pişen et bakır tepsiye alınır, üzerine garnitürler eklenerek servis edilir (Baytok vd., 2013: 62).

1.3.2. 12. Yaprak Dolma

Afyonkarahisar’da nişan-düğün, kına gecesi ve cenaze yemekleri olmak üzere pek çok törende sunulan bu yemek bir çeşit sarma olmasına rağmen yörede dolma olarak adlandırılmaktadır. İç malzeme olarak kıyma, düğü (ince bulgur), soğan, maydanoz, tuz ve karabiberin kullanıldığı (C.Titiz, 5 Şubat 2019) ve yörede bazı törenlerde sıra yemeğinin en sonuncusu olarak sunulmasından dolayı kara haber olarak da ifade edilen yemeğin hazırlanışı ise şu şekildedir: Kıyma, rendelenmiş soğan, çok ince olarak kıyılmış maydanoz, düğü, tuz ve karabiber harcın yumuşaması için biraz da su ilave edilerek bir kap içerisinde yoğrulur. Taze olması durumunda haşlanan, salamura olması durumunda sıcak suda bekletilerek tuzundan arındırılan bağ yaprakları içerisine hazırlanan içler konularak serçe parmak kalınlık ve uzunluğunda sarılır. Tencereye yerleştirilen ve dağılmaması için üzerine tabak

kapatılan sarmaların üzerine çıkmayacak şekilde yağ, salça, tuz ve su karışımı ilave edilerek yüksek olmayan ateşte pişirilir.

1.3.2.13. Badılcan (Patlıcan) Musakka

Afyonkarahisar mutfağında patlıcanın ayrı bir yeri olduğuna tezin önceki kısımlarında değinilmişti. Türkiye'nin pek çok yöresinde aynı isimle yemeğin yapıldığı görülmektedir. *‘Sebzelerin doğranıp hafif yağda kızartılması, ayrı bir kapta soğan, kıyma ve bazen salça veya domatesin kavrularak kızaran sebzelerle su ilavesiyle pişirilmesi’* (Anonim, 2011: 5) şeklinde tanımlanan musakkanın patlıcan ve maydanoz ile yapılanının yörede yaygın olarak sunulduğu görülmektedir. Patlıcan yörede ‘badılcan’ olarak ifade edildiğinden yemeğin ismi de badılcan musakka olarak kullanılmaktadır. Ülkenin diğer yerlerinde yapılanlarından farkı; haşlanmış nohudun da kullanılmasıdır. Yapımında nohutla birlikte patlıcan, kıyma, soğan, maydanoz, sivri biber, domates, tuz, karabiber ve sıvı yağın kullanıldığı yemeğin yapımı şu şekildedir:

Alacalı soyulmuş patlıcanlar yuvarlak ve ince bir şekilde dilimlenir. Acısını almak için tuzlu suda bekletilen patlıcanlar kurutularak yağda kızartılır. Doğranarak sıvı yağda kızartılan soğanların içine kıyma eklenerek bir müddet kavrulduktan sonra domates, sivri biber, tuz ve karabiber eklenerek kavurmaya devam edilir ve yemeği pişirecek kadar su ilave edilir. Ateşten alınan harca nohut ilave edilir. Patlıcanlar fırın tepsisine yayılır, üzerine hazırlanan harç yayılır, yuvarlak ve ince şekilde dilimlenmiş domatesler de bırakılarak (yeşil sivri biber de bırakılabilir) pişmeye bırakılır. Üzerine de kıyılmış maydanoz serpilerek sunumu yapılır.

1.3.2.14. Duvaklı (Şepitli) Hindi

Yörede mayasız hamurun yufka şeklinde açılarak sacda pişirilmiş haline şepit denilmektedir. Bu yemekte de şepitler yemeğin üzerini bir gelin duvağı gibi kapattığından bu isimle anılmaktadır (C.Titiz, 5 Şubat 2019). Yörede genelde aile içi davetlerde ve eski Afyon gezeklerinde de (Bıyıkoglu, 1993: 85) ikram edilen yemeğin yapımında hindi, un, tuz ve su kullanılmaktadır. Yapılışı ise şu şekildedir: Öncelikle hindi haşlanır. Yufka için un, tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp hamurlar açılır, sacda yağsız olarak

pişirilir. Haşlanan hindinin suyu başka bir tencereye alınır. Kaynamış hindi suyuna, yufkalar batırılıp tabağa açık şekilde yerleştirilir, hindi eti içerisine konulup şepit, eti kapatacak şekilde üzerine katlanarak servis edilir.

1.3.2.15. Etli Pilav

Konya’da ‘‘Konya Etli Düğün Pilavı’’ ismiyle mahreç işareti almış olan yemek (Türk Patent ve Marka Kurumu, 25 Şubat 2019), yörede düğün-nişan, hacı uğurlama-karşılama, sünnet düğünü, cenaze vb. gibi törenlerde ve iftar davetlerinde sıklıkla sunulmaktadır. Sunumu genellikle 10-12 kişilik tepsilerde ve pilavın üzeri tamamen etle kapanacak şekilde gerçekleştirilmektedir. Yapımında sinirsiz kuşbaşı dana eti, pirinç, tereyağı ve sıvıyağ, su ve tuz kullanılan yemeğin hazırlanması şu şekildedir: Öncelikle pirinçler bir süre suda bekletilir. Etler tavada karıştırılarak kavrulur. Islatılmış pirincin suyu süzülerek tereyağı ve sıvı yağla biraz kavrulup üzerine sıcak su ilave edilir. Suyunu çektikten sonra biraz tuz eklenerek dinlemeye bırakılır. Sonra tepsi veya geniş bir kaba önce pilav, sonra da üzerine kapatacak şekilde et bırakılır, biraz karabiber serpilerek sunumu yapılır (C.Titiz, 5 Şubat 2019).

1.3.2.16. Kaymaklı Ekmek Kadayıfı

Afyonkarahisar Belediyesi tarafından 15.8.2017 tarihinde ‘‘Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı’’ ismiyle coğrafi işaret başvurusu yapılmış olan (Türk patent ve Marka Kurumu, 21 Şubat 2019) ve Afyonkarahisar’a özgü bir tatlı olan kaymaklı ekmek kadayıfı tün törensel yemeklerde ve ev davetlerinde ikram edilen tatlılar arasında ilk sırayı almaktadır. Hazır olarak bulunabilen ekmek kadayıfı, şeker, su ve limon suyu kullanılarak hazırlanan tatlının yapılışı şu şekildedir: Ön hazırlık olarak şeker, limon suyu ve su kaynatılarak şeker şurubu/şerbet hazırlanır. Diğer tarafta, ekmek kadayıfı, pişirme tepsisinin içinde 10-15 dakika ılık su ile ıslatılır ve kabarması sağlanır. Suyu süzülen ekmek kadayıfı tepsisiyle ocağa alınarak üzerine hazırlanan sıcak şerbet dökülür. Pişirme işlemi devam ederken, kadayıf ile tepsinin kenarı arasında biriken şerbet, kepçe yardımı ile kadayıfın üzerinde gezdirilir. Bu işlem kadayıf şerbetini çekinceye kadar devam edilir. Ekmek kadayıfı ters çevrilerek pişirildiği tepsiden daha küçük bir tepsiye alınır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca porsiyonlar halinde dilimlenir ve üzerine kaymak bırakılarak servis yapılır (Baytok

vd., 2013: 182). Sade şeker şurubuyla bu şekilde hazırlandığı gibi vişne şurubuyla hazırlanmış olanlar da tercih edilebilmektedir.

Buraya kadar, Afyonkarahisar tören yemeklerinde sıklıkla tercih edilen ve yöreye özgü yemeklere yer verilmiştir. Bunların yanında törensel yemeklerde nadiren de olsa sunulan yemekler ve sunulduğu törenler aşağıda verilmiştir:

Tandır Çorbası: Afyonkarahisar, Konya ve Nevşehir ve İç Anadolu'nun bazı illerine ait bu yöresel lezzet (turkish-cuisine.org, 25 Şubat 2019) Afyonkarahisar davetlerinde sıra yemeklerinde başlangıç olarak tercih edilen çorbalardandır. Haşlanmış ve didiklenmiş dana eti, su ve et suyu, yoğurt, yumurta, un, tereyağı/sıvıyağ, limon suyu, tuz ve karabiber kullanılarak hazırlanmaktadır (Anonim, 2018:104).

Paça: Afyonkarahisar'da özellikle düğün ve el öpme-çeyiz indirme davetlerinde (Baytok vd. 2013: 20-21) sunulan paça kuzu, sığır ayağı ya da dil paçası olarak hazırlanmakta, küp şeklinde kesilmiş Afyon ekmeği paçanın altına haşlama suyuyla ıslatılarak kullanılmaktadır. Üzeri içinse sarımsaklı yoğurt dökülerek, arzuya göre kızdırılmış tereyağı da ilave edilerek servisi yapılır (Baytok vd. 2013: 66).

Palize: Genelde doğum sonrası loğusa için üzerine Afyon kaymağı da bırakılarak, su, buğday nişastası ve şeker ile hazırlanan bir çeşit tatlıdır. Üzeri fıstık, ceviz veya bademle süslenebilmektedir (C.Titiz, 25 Şubat 2019).

Pişi: Türkiye'nin farklı yörelerinde kabakla, kulaç (trakyagezi.com, 2 Mart 2019), çığırtma, kıygaşa (anadolugazetesi.com, 2 Mart 2019), mafiş, hamur kızartması gibi farklı isimlerle anılan ve mayasız hamurdan yapılarak özellikle kahvaltılık olarak sunulan pişi, Afyonkarahisar'da bişi olarak isimlendirilmekte, genellikle Afyon ekmeği hamurundan yumruk büyüklüğünde parçaların parmak uçlarıyla açılıp yağda kızartılması ile elde edilip, cenaze ve mevlit okumalarda ikram edilmektedir.

Kedi Külümbe: Afyonkarahisar'da nişan sonrası kız evi tarafından oğlan evine gönderilen bu hamur işi iç yağ, kuyruk yağı, sıvı yağ ve margarin gibi dört çeşit yağın kullanılmasıyla hazırlanan bir hamur işidir (Baytok vd. 2013: 148). Göynek olarak ifade edilen dış kaplaması için de yumurta, un ve su kullanılmaktadır.

Bazı yörelerde yapımında pudra şekeri kullanıldığı görülürken, Afyonkarahisar'da kesme şekerin haşhaş taşında sürtülmesiyle inceltilen şeker kullanılmaktadır.

Keşkek: Türkiye’de Batı Anadolu, Trakya, Doğu Anadolu, Karadeniz ve Orta Anadolu başta olmak üzere hemen hemen tüm Anadolu’da çeşitli vesilelerle pişirilen keşkek yemeği, yöresel olarak muhteviyat, pişirim ve sunum teknikleri açısından çeşitlilik arz etmekte olup (Çekiç, 2015: 63) yarma buğdaydan (Afyonkarahisar’da göce ya da aşurelik buğday olarak da adlandırılmaktadır) ve genellikle kırmızı et kullanılarak hazırlanmaktadır. İzmir, Muğla, Aydın gibi Kıyı Ege illerinin bazılarında tavuk eti de kullanıldığı bilinmektedir (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2 Mart 2019). Anadolu’da pek çok yerde düğün yemeği olarak bilinse de Afyonkarahisar düğünlerinde ikramına rastlanılmamaktadır. Ancak ailelerin bir araya geldiği kahvaltılar ve kurban bayramı kahvaltılarında sunumu görülmektedir. Keşkek törensel bir mahiyet taşıması, etrafında birçok sosyal, kültürel ve sanatsal oluşumun şekillenmesi, bünyesinde ciddi ölçüde dini ritüeli barındırması nedeniyle Türk mutfak kültürü açısından oldukça önemlidir ve özelliklerinden dolayı UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras listesine alınmıştır (Çekiç:2015, sb).

Çullama Köfte: Afyonkarahisar’da özellikle doğum sonrası yakın akraba ve komşular tarafından hazırlanan “doğum takımı”nda yer almaktadır. Halk arasında köfteye “köttü” dendiğinden yemeğin ismi de “çullama köttü” şeklinde ifade edilmektedir (C.Titiz, 5 Şubat 2019). Kıyma, ince bulgur (düğü), yumurta, tuz ve karabiber kullanılarak elde edilen harcın köfteler haline getirilerek haşlanması ve bu haşlanmış köftenin un, yumurta, sudan oluşan bulamaca batırılarak kızgın yağda kızartılmasıyla hazırlanmaktadır.

Kaymaklı Baklava: Türkiye’nin geleneksel bir tatlısı olan baklava, arasına Afyonkarahisar’da yöreye özgü bir gastronomik ürün olan kaymak konularak hazırlanmaktadır. Afyonkarahisar’da düğün ve nişanlarda sıra yemeklerinde, çeyiz görme ve asmada, özellikle de Ramazan ve Kurban Bayramı ziyaretlerinde sunulan törensel bir tatlıdır. Ayrıca kaymaklı baklavanın kız evi tarafından oğlan evine gönderilmesi de Afyonkarahisar düğün gelenekleri arasında yer almaktadır (H.Çiftçi, 7 Şubat 2019).

İrmik/Un Helvası: Anadolu mutfak kültürünün vazgeçilmezlerinden olan helva, sadece bir damak tadı değil; mutlulukların ve üzüntülerin en büyük ortaklarından olmuştur. Anadolu’da düğün ziyafetlerinde, bayramlarda eve davet edilen misafirlerle yenilen yemeklerde, doğumlarda, ölümlerde, askere giderken, hac dönüşünde, yeni bir ev sahibi olurken, yağmur dualarında, eşe dosta dağıtılan bir tatlı olarak karşımıza her zaman helva çıkmaktadır. Kısaca kederini paylaşmada, sevincine ortak etmede hangi sebep olursa olsun eş, dost ve akrabayla bir tabak helva yemek adettendir (Tayar, 2 Mart 2019). Afyonkarahisar’da da un ve ırmik helvasının benzer zamanlarda ve benzer amaçlarla hazırlandığı görülmektedir.

Tel Helva: Afyonkarahisar’da önceleri soğuk kış gecelerinde geniş katımlı aile toplantılarında (Keskin, 2015: 59) ve gezeklerde (Bıyıkoglu, 1997: 79) eğlence olarak ve vakit geçirmek amacıyla da yapılan tel helva, günümüzde eskisi kadar yapılmamaktadır. Eskisi kadar gezeklerin yapılmayışı ve ailelerin artık küçülmesi ve aynı evde yaşayan fert sayısının azalması bunda başta gelen etkenler olarak görülebilmektedir. Bayburt ve Erzurum’da da bu isimle anılan tatlı, Türkiye’nin pek çok yerinde pişmaniye olarak da bilinmektedir.

Vişne Hoşafı: Türkiye’de önemli bir üne sahip Afyon vişnesi, özellikle davetlerde bükme, tepsi böreği, haşhaşlı lokul, katmer, ağzıaçık gibi hamur işlerinin yanında hoşafı yapılarak sunulmaktadır. Bazen sıra yemeklerinde de sunulduğu görülmektedir.

Buraya kadar bahsetmiş olduğumuz kısımda Afyonkarahisar tören mutfağı ve bu törenlerde sunulan yemeklere yer verilmiştir. Tezin temel konusunu oluşturan ‘‘yerel halkın Afyonkarahisar tören mutfağı hakkında bilgi düzeyini’’ farklı kuşaklar üzerinde ölçmeden önce, bu kuşaklara ait özellikler ve alışkanlıklara da değinmekte fayda görülmektedir. Aşağıdaki kısımda Gelenekselciler/Sessiz Kuşak (1925-1944), ikinci dünya savaşı sonrası yaşanan Doğum (bebek) Patlaması Kuşak (1946-1964), X Kuşak (1965-1980), Y Kuşak (1981-1999) ve Z Kuşak (2000 ve sonrası) dönemi özellikleri ve alışkanlıklarına yer verilmiş, sonrasında çalışmanın amacı, yöntemi ve bulgulara yer verilmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YEREL HALKIN AFYONKARAHİSAR TÖREN MUTFAĞI HAKKINDAKİ BİLGİ DÜZEYİ

Çalışmamıza konu olan bebek patlaması, X, Y ve Z kuşaklarının ‘‘Afyonkarahisar Tören Mutfağı’’na ait yemekleri bilme düzeylerini ölçmeyi amaçlayan çalışmaya ait alan yazında yer alan kuşaklara ait bilgilere öncelikle yer vermek gerekli görüldüğünden, çalışmanın bu kısmında bu konulara değinildikten sonra çalışmanın amaç, yöntem ve bulgularına yer verilmiştir.

1. KUŞAKLAR VE ÖZELLİKLERİ

1.1. KUŞAK KAVRAMI

İnsanlar doğduğunda, belirli zaman çerçevesinde doğan tüm bireylerin oluşturduğu grubun ya da toplumun bir parçası haline gelmektedir. Belirlenmiş olan bazı yılları kapsayan bu zaman dilimleri, bir kuşak sınıflandırılması için önemli bir gösterge olmaktadır (Delahoyde, 2009: 29). Bu göstergelerin arasında kalan zaman dilimlerini oluşturan kuşak kavramı, kaynaklarda pek çok farklı şekilde tanımlanmıştır. Bunlardan bazıları aşağıdaki gibidir:

Kuşak kavramını ilk olarak Alman sosyolog Karl Mannheim (1952), ‘‘The Problem of Generations/Kuşakların Problemleri’’ isimli makalesinde incelemiştir. Mannheim, bir toplumda bir kuşağın varlığından söz edebilmek için beş unsurun oluşması gerektiğini ileri sürmüştür. Mannheim (1952: 292; akt: Mücevher, 2015: 3) bunları;

- 1- Kültürel süreç içerisinde yeni katılımcıların ortaya çıkması,
- 2- Bu süreçte eski katılımcıların sürekli yok olması,
- 3- Herhangi bir kuşağın üyelerinin, sadece tarihsel sürecin zamansal olarak sınırlı bir bölümüne katılabilmesi,
- 4- Kültürel mirasın aktarılması için sürekli nedenlerin gerekmesi,
- 5- Kuşaktan kuşağa geçişin devamlı bir süreç olması, şeklinde sıralamaktadır.

Belirli bir dönemde doğmuş kişilerin gelişim dönemlerinde tecrübe ettikleri sosyal, kültürel, politik olaylar ve teknolojik gelişmeler onları diğer gruplardan farklılaştırır. Bir grubun olaylara verdiği tepkiler, kendilerini ifade etme tarzları, hayalleri, istekleri, hedefleri ve etkilenme kaynakları kuşakları oluşturmaktadır (Başgözde ve Bayar, 2015: 118).

Kuşak kavramı tarihsel olarak aynı yıllar arasında dünyaya gelmiş ve yaşam süreçlerinde meydana gelen sosyo-ekonomik gelişmeler ve toplumsal kültürdeki değişimlerden benzer şekillerde etkilenmiş bireyleri ve bu bireylerin içinde bulunduğu toplulukları açıklar (İrge ve Karaduman, 2018: 121). Altıntuğ (2012) her kuşağın dâhil olduğu toplumdan etkilendiği kadar toplumsal yapıyı da etkilediğini ve değiştirdiğini söylemektedir. Bu durum kuşaklar arası farklılıkların varlığını açıklamaktadır.

Türk Dil Kurumunda kuşak kavramını (Türk Dil Kurumu, 2 Mart 2019); *‘yaklaşık olarak aynı yıllarda doğmuş, aynı çağın şartlarını, dolayısıyla birbirine benzer sıkıntıları, kaderleri paylaşmış, benzer ödevlerle yükümlü olmuş kişilerin topluluğu ve yaklaşık yirmi beş, otuz yıllık yaş kümelerini oluşturan bireyler öbeği, göbek, nesil, batın, jenerasyon’* olarak tanımlanmıştır.

Pozitivist bilim anlayışı çerçevesinde sosyoloji biliminin kurucusu olarak kabul edilen Auguste Comte, kuşak değişikliklerin tarihsel süreç içerisinde hareketler olduğunu ortaya koymuş, sosyal ilerlemenin ancak bir kuşağın bir sonraki kuşağa aktaracağı bilgi ve birikimler ile sağlanabileceğini belirtmiştir (Cücen, 2012: 12). Farklı tarihsel dönemlerde bulunan kuşaklar yetiştirme tarzları ve içerisinde bulundukları ortam değişikliklerinden kaynaklanan farklılıklara sahiptirler. Bu farklılıklar nedeniyle kuşaklar arasında hem karakter, hem çalışma yaşamı hem de sosyal hayat açısından önemli farklılıklar bulunmaktadır (Adıgüzel, Batur ve Ekşili, 2014: 168).

Literatüre bakıldığında; en genel hali ile dünya genelinde ekonomik ve sosyal hareketlerle oluşmuş zaman aralıklarına kuşak denmektedir. Yetiştirme tarzları ve içinde bulundukları ortam değişiklikleri nedeniyle kuşak olarak da adlandırılan nesiller arasında gerek karakter, gerek çalışma yöntemleri (Keleş, 2011: 129) ve gerekse algılarda önemli farklılıklar gözlenmektedir.

1.2. KUŞAKLARIN SINIFLANDIRILMASI

Kuşakların sınıflandırılması; toplumun yaşadığı önemli tarihsel olaylara, ekonomik krizlere, teknolojik gelişmelere bağlı olarak belirlenmektedir. Bir kuşağın ne zaman başlayıp ne zaman sona erdiğine dair yapılan araştırmalarda kesin bir ifade bulunmamakla birlikte çeşitli yazarlara göre farklı tanımlar yapılmaktadır (Büyükkalaycı, 2018: 32). Aşağıda ayrıntılı olarak sınıflandırılması yapılan ve günümüzde dünyada var olan kuşaklar birçok kaynakta farklı isimlerle nitelendirilmekle beraber genel olarak; Sessiz Kuşak, Baby Boomers (bebek patlaması) Kuşağı, X Kuşağı, Y Kuşağı ve Z Kuşağı olarak adlandırılmaktadır. Tablo 1’de farklı kaynaklara göre kuşakların kronolojik olarak sınıflandırılması yer almaktadır.

Tablo 1. Kuşakların Sınıflandırılması

Kaynak	Kuşaklar				
	Sessiz Kuşak	Bebek Patlaması Kuşağı	X Kuşağı	Y Kuşağı	Z Kuşağı
Parker ve Chusmir (1990)	1946 öncesi	1946-1964			
Jurkiewicz ve Brown (1998)	1925-1942	1943-1960	1961-1981		
Jurkiewicz (2000)		1946-1962	1963-198		
Howe ve Strauss (2000)	1925-1943	1943-1960	1961-1981	1982-2000	
Smola ve Sutton(2002)		1946-1964	1967-1977		
Oblinger (2005)					2000 ve sonrası
Appelbaum (2005)		1943-1960	1961-1981		
Hammill (2005)	1922 -1945	1946-1964	1965-1980	1981-2000	2001 ve sonrası
Broadbridge (2007)				1977-1994	
Sessa (2007)	1925-1945	1946-1963	1964-1982	1983 ve sonrası	
Chen ve Choi (2008)		1946-1964	1965-1977	1978 ve sonrası	
Gürsoy (2008)		1943-1960	1961-1980	1981-2000	
Wong (2008)		1945-1964	1965-1981	1982-2000	
Lamm ve Meeks (2009)		1943-1960	1961-1980	1981-2000	
Page (2011)	1930-1945	1946 – 1964	1965 – 1976	1977 – 1994	1994 ve sonrası
Fox 2011	1925-1945	1946-1964	1965-1980	1981-1995	1996 ve sonrası

Kaynak: Reeves ve Oh, 2008: 296; Parry ve Urwin, 2011: 89.

Kuşakların sınıflandırılması, literatürde hâkim olan genel kanıya uygun olarak değerlendirilmiş olup bu çalışmada savaş kuşağı, gelenekselciler, yetişkinler veya sessiz kuşak olarak adlandırılan nesle ulaşım güçlüğü, iletişim güçlüğü gibi nedenlerle çalışma dışı bırakılmış, bebek patlaması, X, Y ve Z kuşakları Fox'un ayırımına (2011: 24) yakın olarak ve Türkiye şartları değerlendirilerek (Hatipoğlu, 2014: 83) yapılan sınıflandırma Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Araştırmada Kullanılan Kuşak Sınıflandırması

Kuşak	Bebek Patlaması	X Kuşağı	Y Kuşağı	Z Kuşağı
Kapsadığı Yıllar	1946-1964	1965-1979	1980-1999	2000 ve Sonrası

1.2.1. Sessiz Kuşak

“Gelenekselciler” veya “Savaş Kuşağı” şeklinde de adlandırılan Sessiz Kuşak, 1925-1945 tarihleri arasında doğan kişilerin oluşturduğu bir kuşaktır. Bu dönemin kişileri İkinci Dünya Savaşı gibi dünya çapındaki en önemli olaylardan birine ve ekonomik buhrana tanık olmuş kişilerdir (Demirkaya vd., 2015: 188). Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk yıllarında ortaya çıkan bu kuşak, dünya savaşları görmüş, yokluklar yaşamış aynı zamanda Büyük Buhran’ın ve İkinci Dünya Savaşı’nın ülkede oluşturduğu yıkıcı atmosferde her şeyden önce hayatta kalmanın ehemmiyetini öğrenerek büyümüşlerdir (Acılioğlu, 2015: 24). Sessiz kuşağın genel özellikleri ise kendilerini yaptıkları işe adanma, çok çalışma ve fedakârlık gösterme bunun yanında gelenek ve kurallara uygun davranışlar sergileme, otoriteye karşı saygılı ve sabırlı olma şeklinde sıralanmaktadır (Ayhün, 2013: 103). Bu dönemin insanları dönemin zorluğunun getirdiği gereklilik olarak daha dikkatli olup, macera aramayan, hayal gücü zayıf bir yapıdadırlar (Serçemeli, Kurnaz ve Özcan, 2015: 261).

1.2.2. Bebek Patlaması Kuşağı

İkinci Dünya Savaşı’ndan sonraki yıllarda çok sayıda bebeğin doğmasından dolayı bu isimle adlandırılan ve 1946 - 1964 tarihleri arasında doğan bu nesil; büyüme, refah, mal ve hizmete özlemin ağır bastığı bir dönemde yetişmişlerdir. Bu tarihlerde doğan kişilere “Soğuk Savaş” dönemi çocukları da denilmekle birlikte, televizyonla büyüyen ve televizyonun etkin bir iletişim aracı olduğunu fark eden ilk kuşaktır (Senbir, 2004: 24; Benlisoy, 2008: 31; Keleş, 2011: 131).

Bu kuşakta, maddi başarı ve geleneksel değerler muhafazakâr yönetimden dolayı iş anlayışına egemen olmuştur. Bu kuşak insanları, iş yerlerine en bağlı kişiler olarak nitelendirilmektedirler. Çok çalışmanın ve bir şeylerden fedakârlık etmenin, başarı için ödenen bir bedel olduğunu düşünürler (Daloğlu, 2013: 32).

Bu kuşağının fertlerinin bugün itibariyle yaşlarının 55 ile 73 arasında değiştiği düşünüldüğünde pek çoğunun iş gücünden emekliliğe geçiş yaptığını ve yüksek düzeyde kültürel birikime sahip olduklarını söylemek de mümkün olacaktır.

1.2.3. X Kuşağı

1965 - 1979'lu yıllar arasında dünyaya gelen kişiler X kuşağı olarak adlandırılmaktadır. Ara kuşak anlamına gelen X kuşağı, 1965 - 1979'lu yıllarda dünya çapında radikal değişim ve dönüşüm olaylarına tanık olduklarından “geçiş dönemi çocukları” olarak da belirtilmektedir (Senbir, 2004: 24). X kuşağı kendini topluma karşıt gören, keskin politik çıkışlar yapan, kendi giyim stilini yaratan, daha sert müzik türleri ve punk gibi farklı yaşayış biçimlerine sahip olan bir nesildir. Bu kişiler kendilerini saygın bir statüye sahip olma, para ve yüksek oranda sosyalleşme ile kendi varoluşlarını açıklamaya çalışmaktadırlar. X kuşağı üyeleri, iş yaşamında sadık, iş motivasyonları yüksek, kanaat duyguları yüksek ve aynı işte uzun yıllar çalışmış bireyler olarak bilinmektedir. Bir önceki kuşağa göre her ne kadar iş yaşamında sadık olsalar bile daha iyi bir gelecek için fırsat kollamış, teknolojik gelişmelerin ortaya çıktığı bir döneme denk gelmeleri ile zorunlu olarak teknolojiyi kullanmaya başlamışlardır. Kadınlar bu dönemde tekrar iş yaşamına katılmaya başlamış ve kariyerlerinde ilerlemek istediklerinden dolayı da az çocuk sahibi olmak istemişlerdir (Keleş, 2011: 131; Başol ve Çetin, 2014: 1-15). Toplumsal sorunlara karşı duyarlı, iş motivasyonları yüksek ve otoriteye saygılıdır. Kendi sorunlarını kendileri çözmeye çalışan ve bu nedenle de kendilerine güvenleri ve iş yapabilirlikleri daha yüksek olan, girişimci, yaratıcı, pratik, teknik becerileri yüksek bir kuşaktır (Akdemir vd., 2013: 11-42).

1980 darbesinden sonra gençliğini yaşayan X kuşağı, otorite tarafından ezilmiş bir toplumda büyüdüğü için otoriteye karşı korku ve saygı duyguları beslemekle birlikte otoriteden pek haz etmemektedirler. Dolayısıyla bu kuşak, sosyal olaylara karşı oldukça duyarlı ama çekingen bir eğilim sergilemektedir (Çatalkaya, 2014: 18-19).

1.2.4. Y Kuşığı

Genellikle 1980 ile 2000 yılları arasında doğanları kapsayan (Miller ve Washington, 2011:174, akt: Büyükkalaycı, 2018: 37) bu kuşak; milenyum kuşağı, gelecek kuşağı, internet kuşağı, www kuşağı, dijital kuşak (Lower, 2008, 82) gibi isimlerle de adlandırılmaktadır.

Refah düzeyi yüksek, iletişim ve bilgi teknolojilerinin patladığı bir dönemde dünyaya gelmiş olan, teknoloji meraklısı, birden fazla iş yapmak isteyen, kariyer planında hep ikinci bir hedefi olan bu neslin iş hayatında da baskın rol üstlenmesi beklenmektedir.

Y kuşağı, özgürlüğüne düşkün ve teknolojiyi yakından takip eden bir nesildir. Bu kuşakta doğan bireyler çalışmayı sevmeyen, aksine eğlenceyi tercih eden, otoriteyi reddeden ve saldırgan bir tutum içerisinde davranmaktadırlar. Eğitimin önemini kavramış ve kendilerine güvenmektedirler. Tatminsiz kişiler olmakla birlikte sürdürülebilirlik, etik, sosyal sorumluluk gibi kavramlara önem vermektedirler (Göksel ve Güneş, 2017: 813).

Bu kuşak, teknolojik bir dünyanın içinde dünyaya gelmiş ve teknoloji ile bilgisayar hayatlarının bir parçası olmuştur (Skiba, 2005: 370). Şimdiye kadarki bütün kuşaklar içinde en çok teknolojiye bağlı/bağılantılı kuşak Y'dir (Pinder-Grover ve Groscurth, 2009: 2). İnternet sayesinde tüm kuşaklar içinde en çok gezenler olduğu için, farklı ülkelerde yaşasalar bile Y bireylerinin birbirine uyan yaşam tecrübeleri, önceki kuşaklara göre daha çok birbirlerine benzeyen değerleri ve bakış açıları vardır (Howe ve Strauss, 2000: 359). Teknoloji ile iç içe büyüyen ve önceki nesillere göre teknolojiye doğru meyilli bir tutumları olan bu kuşak bireyleri, şimdilerde ise hayatlarının vazgeçilmez bir unsuru olarak teknolojinin her daim takipçisi olarak yaşamlarını sürdürmektedir (Atabay ve ark., 2011: 5).

1.2.5. Z Kuşığı

2000 ve sonraki yıllarda doğanların oluşturduğu kuşaktır. Y kuşağında olduğu gibi bu kuşak da teknoloji ile iç içedir. Z kuşağı için; daha fazla gelir elde edecekleri, coğrafi sınırlamalara tabi olmayacakları, kadın-erkek ilişkilerinde sosyal rollerin değişime uğrayacağı, yalnız yaşama isteğinin yoğun olacağı söylenmektedir (Senbir:

2004: 30). Çok fazla bireyselleşmeye yöneleceği ve yalnızlık yaşayabilecekleri tahmin edilen bu kuşak için “Kuşak I”, “Next Generation”, “iGen”, “Instant Online”, “İnternet Kuşağı”, “.com Çocukları” gibi pek çok farklı isimler kullanılmaktadır (Başol ve Çetin Aydın, 2014: 4).

Dünyaya geldikleri ilk andan itibaren teknoloji ile iç içe olan Z kuşağı yaşamlarının her anında teknolojiyi ileri seviyede kullanarak diğer kuşaklar tarafından internet bağımlısı olarak adlandırmak mümkündür. Bu kuşak genellikle eski kuşaklara göre farklı davranışlar sergileyebilmektedir. Z Kuşağına mensup bireyler, dünya zevklerine düşkün, teknolojiyi çabuk kavrayabilen, yaptığı işi çok kısa sürede bitiren davranış özellikleriyle ilgi çekmektedirler. Sokakta oynamak yerine cep telefonu, i-Pod, bilgisayar, Playstation ile oynamayı tercih etmekte, arkadaşları ile sosyal medya üzerinden daha fazla iletişim kurmakta, alışverişlerde ise mağazaya gitmek yerine evde internetten online alışverişini tercih etmektedir (Büyükkalaycı, 2018: 40). Yaşları itibarıyla büyük bir kısmı hala çocukluğunu yaşamakta olan ve iş hayatına henüz başlamamış olan bu neslin iş hayatındaki davranışları zaman içerisinde daha net görülecektir.

2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın amacı; Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin kuşaklara göre bilinirliklerin tespit edilmesidir. Bu çalışmada katılımcıların yaşına, cinsiyetine, medeni durumuna, eğitim seviyesine, gelir seviyesine, Afyonkarahisar’da yaşama süresine ve mesleğine göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri karşılaştırılmıştır. Bu çalışmanın Afyonkarahisar tören yemeklerinin bilinirliğinin kuşaklar değiştikçe nasıl bir değişim izlediğini ortaya koyması, kaybolmaya yüz tutmuş veya bilinirliği azalmış olan tören yemeklerine dikkat çekmeyi hedeflemesi açısından önem taşımaktadır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri incelenmiştir. Anket yolu ile elde edilmiş olan veriler bir analiz programı ile analiz edilmiştir. Söz konusu veriler güvenilirlik analizine tabi tutulmuştur. Bu çalışmada öncelikle katılımcıların demografik ve bazı bireysel özellikleri frekans ve yüzde

dağılımlarıyla sunulmuştur. Kullanılan ölçek ve boyutlarının normal dağılıp dağılmadığı tespit etmek için Shapiro-Wilk ve Kolmogorov-Smirnov testleri gerçekleştirilmiştir. Ölçeklerin normal dağılım göstermesinden dolayı parametrik olan bağımsız iki grup T-testi ve One-way Anova varyans analizleri kullanılmıştır.

4. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Bu çalışmanın evrenini Afyonkarahisar’da merkez sınırları içerisinde yaşayan 18 yaş üzerindeki bireyler oluşturmaktadır. 2019 itibariyle Afyonkarahisar’da merkez sınırları içerisinde 148907¹ kişi 18 yaş ve üzerindedir. Araştırma evreninin geniş olması nedeniyle tamamına ulaşmanın imkânsızlığı sebebiyle basit tesadüfi örnekleme yöntemine göre seçilen örneklem gurubundan temsil yeteneği oluşturabilecek en az 384 kişiye (Yazıcı ve Erdoğan, 2004: 50; Ural ve Kılıç, 2013: 45) ulaşmak hedeflenmiştir. Bu çalışmada toplam 620 anket dağıtılmış, büyük bir çoğunluğu yüz yüze görüşülerek düzenlenmiş ve toplam 398 ankette geri dönüş sağlanmıştır. Eksik veya hatalı 6 anket çıkartılarak toplamda 392 anket analizde kullanılmıştır. Gönderilmiş anketlerin geri dönüş oranı yaklaşık %64’dür. Söz konusu evren için %95 güven seviyesinde örneklem kaynaklanan hata payı %4,94’tür.

5. ARAŞTIRMANIN ÖLÇEKLERİ

Bu çalışmada veriler anket tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Bu çalışmanın anketi 4 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim seviyesi, gelir seviyesi, Afyonkarahisar’da yaşama süresi ve meslek gibi demografik sorular yer almaktadır. İkinci bölümde Afyonkarahisar’a özgü 50 tören yemeği bulunmakta, bu bölümde söz konusu yemekleri duyma, tatma ve beğenme durumları sorgulanmıştır. Bu bölümün cevapları 1=Duymadım, 2=Duydum ama tatmadım, 3= En az bir kez tattım ve beğenmedim, 4= En az bir kez tattım ve beğendim şeklinde oluşmaktadır. Üçüncü ve dördüncü bölümde 50 tören yemeğini tarifini bilme ve yapma durumları Evet-Hayır şıkları ile sorulmuştur.

¹ 31 Mart 2019 yerel seçim seçmen sayısıdır.

6. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ

Bu araştırmada Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri analiz edilmiştir. Bu bağlamda çalışmada geliştirilen hipotezler şöyledir;

H₁: Kuşaklara göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₂: Cinsiyete göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₃: Medeni duruma göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₄: Yaşa göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₅: Gelir durumuna göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₆: Eğitim durumuna göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₇: Afyonkarahisar’da yaşama süresine göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

H₈: Mesleğe göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır.

7. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Bilgileri

	Değişkenler	N	%
Cinsiyet	Kadın	236	60,1
	Erkek	157	39,9
Doğum Tarihi	1946-1964	64	16,3
	1965-1979	115	29,3
	1980-1999	127	32,3
	2000-2012	87	22,1
Medeni Durum	Bekar	131	33,3
	Evli	262	66,7
Eğitim Durumu	Eğitim Yok	33	8,4
	İlkokul/Ortaokul	146	37,2

	Lise	149	37,9
	Önlisans/Lisans ve üzeri	65	16,5
Gelir	0-1600 TL	188	47,8
	1601-2500 TL	101	25,7
	2501-4000 TL	59	15,0
	4000 TL üzeri	45	11,5
Meslek	Özel Sektör	76	19,3
	Kamu Çalışanı	39	9,9
	Serbest Meslek	33	8,4
	Emekli	27	6,9
	Ev Hanımı	117	29,8
	Öğrenci	86	21,9
	Çalışmıyor	15	3,8
Afyon'da Yaşama Süresi	0-20 yıl	158	40,2
	21-40 yıl	142	36,1
	41 yıl ve üzeri	93	23,7

Tablo 3'de katılımcıların demografik bilgileri gösterilmiştir. Katılımcıların önemli bir bölümünün kadın ve evlilerden oluştuğu görülmektedir. Ayrıca katılımcıların %32,3'ü 1980-1999 doğumludur ve %36,1'i 21-40 yıl arası Afyon'da yaşamaktadır. Son olarak katılımcıların %29,8'i ev hanımı, %37,9'u lise mezunu ve %47,8'i 0-1600 TL gelire sahiptir. Düzenlenen anketlerde ev hanımı katılımlarının fazla olması hem kadın oranının yüksek çıkmasında, hem de gelir ve eğitim seviyesinin düşüklüğünde önemli bir etken olduğu düşünülmektedir.

Tablo 4. Normallik Testi

	Kolmogorov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	İstatistik	Df	p	İstatistik	df	P
Tören Yemekleri	,145	110	,456	,565	110	,396

Tablo 4'de araştırmada kullanılan ölçeklerin normal dağılıp dağılmadığı tespit etmek için Shapiro-Wilk ve Kolmogorov-Smirnov testleri yapılmış ve neticesinde ölçeğin normal dağıldığı ($p>0,05$) belirlenmiştir. Bu nedenle çalışmada parametrik testler olan bağımsız gruplar t-testi ve tek yönlü Anova testi kullanılmıştır.

Tablo 5. Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Güvenirlikleri

Ölçekler	Madde Sayısı	Cronbach's Alpha
Tören Yemekleri	50	.917

Tablo 5’te araştırmada kullanılan ölçeğin güvenirlikleri gösterilmiştir. Tablo 5 incelendiğinde çalışmada kullanılmış olan ölçeğin “yüksek güvenilirlik” düzeyinde (>.80) olduğu anlaşılmaktadır (Yıldız ve Uzunsakal, 2018: 19).

Tablo 6. Tören Yemeklerine Katılma Durumu

Tören Yemekleri	Katılmadım (%)	Katıldım (%)
Sünnet-düğün yemeği	6,4	93,6
Bayram yemeği	6,6	93,4
Nişan-Düğün yemeği	7,4	92,6
Mevlit okuma yemeği	8,1	91,9
Ramazan daveti yemeği	8,9	91,1
Cenaze yemeği	15,0	85,0
Asker uğurlama-karşılama yemeği	16,3	83,7
Kına gecesi yemeği	20,9	79,1
Hacı uğurlama-karşılama yemeği	21,1	78,9
Doğum yemeği	35,9	64,1
Çeyiz görme/asma yemeği	39,7	60,3
Ad Koyma	52,2	47,8
Diş Çıkarma	60,8	39,2
Gezek	71,2	28,8
Zinardı Yemeği	77,1	22,9

Tablo 6’da araştırmaya katılanlara hangi tören yemeklerine katıldıkları sorusuna verilen cevapların analizine yer verilmiştir. Bireyler en çok sırasıyla sünnet-düğün yemeği, bayram yemeği, nişan-düğün yemeği, mevlit okuma yemeği ve ramazan daveti yemeğine katılmışlardır. En az ise sırasıyla zinardı, gezek, diş çıkarma yemeklerine katılmışlardır. Bunun iki önemli sebebi olabilir. Birincisi katılımcılar tarafından katılımın yüksek olduğu törenler sayıca yüksek katılımlı törenlerken, ad koyma, diş çıkarma, gezek ve zinardı gibi yemekler az kişinin katılımıyla gerçekleşen törenlerdir. Bir diğer sebep ise; katılımın çok olduğu törenler sıklıkla yapılırken, diğerlerinde yapılma sıklığı daha azdır.

Tablo 7. Tören Yemeklerinin Bilinirlikleri

Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma	Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma
Sakala çarpan çorbası	3,55	0,92	Badılcın böreği	3,18	1,14
Tandır çorbası	3,64	0,77	Afyon Kebabı	3,57	0,89
Arabaşı çorbası	3,43	0,89	Bütüm et	3,41	1,04
Pirinç çorbası	3,49	0,96	Dana tandır	3,42	0,99
Toyga çorbası	2,62	1,33	Dana kavurma	3,72	0,74
Paça (paçık)	3,18	1,09	Tas eti	3,11	1,19
Bamya	3,69	0,76	Göveç	3,60	0,88
Palize (pelte)	2,48	1,37	Düğülü yaprak dolma	3,70	0,75
Su muhallebisi	2,80	1,31	Etli yaprak dolma	3,72	0,73
Hamırsız	3,59	0,92	Yalancı Dolma	3,55	0,89
Tepsi böreği	3,73	0,71	Badılcın musakka	3,49	0,94
Bükme	3,85	0,53	Maydanoz musakka	2,43	1,30
Ağzı açık	3,79	0,61	Kabak musakka	2,79	1,27
Gatmer	3,75	0,69	Kaz tiridi	2,86	1,23
Cızdırma	2,78	1,30	Duvaklı (şepitli) hindi	2,54	1,30
Öğme	3,28	1,17	Etli pilav	3,78	0,62
Haşgeşli lokul	3,72	0,74	Tavuklu pilav	3,88	1,59
Bişi	3,82	0,54	Haşgeşli bulgur pilavı	2,91	1,26
Katıklı pide	3,33	1,12	Kaymaklı baklava	3,58	0,88
Nişan gurabiyesi	3,24	1,15	Kaymak ekmek kadayıfı	3,77	0,64
Ev püsküvütü	3,35	1,08	Fırma baklağısı (baklavası)	2,82	1,32
Kedi külümbe	2,02	1,28	İrmik helvası	3,77	0,64
Çörek	3,56	0,90	Tel helva	3,55	0,90
Keşkek	3,76	0,63	Sütlaç	3,81	0,58
Çullama köttü (köfte)	3,39	1,05	Üzüm-Vişne Hoşafı	3,81	0,60

1=Duymadım, 2=Duydum ama tatmadım, 3= En az bir kez tattım ve beğenmedim, 4= En az bir kez tattım ve beğendim

Tablo 7’de Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerini katılımcıların duyma, tatma ve beğenme durumları sorulmuştur. Sonuçlar incelendiğinde duyma, tatma ve beğenme oranının en yüksek olduğu tören yemekleri tavuklu pilav, bükme, bişi, sütlaç, üzüm ve vişne hoşafı olduğu görülmektedir. En az ise kedi külümbe, maydanoz musakka, palize (pelte) ve duvaklı (şepitli) hindidir. Bilinirlikle,

davetlerde yer alma düzeyi kıyaslandığında pek çok davette yer alan yemeklerin bilinirliklerinin daha yüksek olduğu görülürken, zaman içerisinde tören yemekleri menüsünde/takımında yer almayan yemeklerin de bilinirliğinin düşük olduğu gözlenmiştir. Ayrıca bilinirlikleri yüksek olan yemeklerin sadece törenlerde sunulan değil, diğer davet ve ev menülerinde yer alan yemekler olduğu da görülmektedir.

Tablo 8. Katılımcıların Tören Yemeklerinin Tarifini Bilme ve Yapma Durumları

Tören Yemekleri	Tarifini Biliyorum %		Yapıyorum %	
	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>
Sakala çarpan çorbası	68,8	31,2	41,28	58,72
Tandır çorbası	59,2	40,8	35,52	64,48
Arabaşı çorbası	59,0	41,0	35,4	64,6
Pirinç çorbası	59,7	40,3	35,82	64,18
Toyga çorbası	32,9	67,1	19,74	80,26
Paça (paçık)	41,6	58,4	24,96	75,04
Bamya	68,1	31,9	40,86	59,14
Palize (pelte)	37,3	62,7	22,38	77,62
Su muhallebisi	44,2	55,8	26,52	73,48
Hamırsız	61,6	38,4	36,96	63,04
Tepsi böreği	63,1	36,9	37,86	62,14
Bükme	73,5	26,5	44,1	55,9
Ağzı açık	71,4	28,6	42,84	57,16
Gatmer	74,5	25,5	44,7	55,3
Cızdırma	39,9	60,1	23,94	76,06
Öğme	54,8	45,2	32,88	67,12
Haşgeşli lokul	64,7	35,3	38,82	61,18
Bişi	74,5	25,5	44,7	55,3
Katıklı pide	51,9	48,1	31,14	68,86
Nişan gurabiyesi	45,2	54,8	27,12	72,88
Ev püsküvütü	51,4	48,6	30,84	69,16
Kedi külümbe	19,7	80,3	11,82	88,18
Çörek	54,1	45,9	32,46	67,54
Keşkek	69,9	30,1	41,94	58,06
Çullama köttü (Köfte)	53,5	46,5	32,1	67,9
Badılcan böreği	48,7	51,3	29,22	70,78
Afyon Kebabı	62,1	37,9	37,26	62,74
Bütüm et	56,6	43,4	33,96	66,04
Dana tandır	51,7	48,3	31,02	68,98
Dana kavurma	68,1	31,9	40,86	59,14
Tas eti	46,9	53,1	28,14	71,86
Göveç	61,4	38,6	36,84	63,16
Düğülü yaprak dolma	69,1	30,9	41,46	58,54
Etlı yaprak dolma	70,9	29,1	42,54	57,46
Yalancı Dolma	65,2	34,8	39,12	60,88
Badılcan musakka	60,3	39,7	36,18	63,82
Maydanoz musakka	33,9	66,1	20,34	79,66

	Tarifini Biliyorum %		Yapıyorum %	
	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>
Kabak musakka	42,5	57,5	25,5	74,5
Kaz tiridi	45,1	54,9	27,06	72,94
Duvaklı (şepitli) hindi	36,3	63,7	21,78	78,22
Etlı pilav	74,8	25,2	44,88	55,12
Tavuklu pilav	76,9	23,1	46,14	53,86
Haşgeşli bulgur pilavı	45,1	54,9	27,06	72,94
Kaymaklı baklava	50,4	49,6	30,24	69,76
Kaymak ekmek kadayıfı	67,0	33,0	40,2	59,8
Fırma baklağısı (baklavası)	33,9	66,1	20,34	79,66
İrmik helvası	66,0	34,0	39,6	60,4
Tel helva	51,2	48,8	30,72	69,28
Sütlaç	74,3	25,7	44,58	55,42
Üzüm-Vişne Hoşafı	76,4	23,6	45,84	54,16

Tablo 8’de katılımcıların tören yemekleri tarifini bilme ve yapma durumlarına yer verilmiştir. Tören yemekleri arasında tavuklu pilav, üzüm-vişne hoşafı, etli pilav, bişi, katmer, bükme ve sütlaç tarifi en çok bilinen yemeklerken, kedi külümbe, firma baklağısı, toyga çorbası, maydanoz musakka ve duvaklı hindi tarifi en az yemekler olarak belirlenmiştir. Bununla birlikte katılımcıların en yüksek katılımı yaptıklarını söyledikleri törensel yemekler etli pilav, tavuklu pilav, üzüm-vişne hoşafı, sütlaç, katmer ve bükme iken, en az katılımı yaptıklarını belirttikleri yemekler ise; kedi külümbe, firma baklağısı, toyga çorbası, maydanoz musakka, palize ve paçadır. Her iki sonuca da bakıldığında, tarif bilinirliği yüksek çıkan yemeklerin yüksek oranda yapılan yemekler de olduğu görülmektedir. Tarifi en çok bilinen ve yapılan törensel yemeklerin başında bükme, ağız açık, pişi gibi hamur işlerinin gelmesi; bölgenin Orta Anadolu mutfak kültürüne sahip olarak bu geleneği devam ettirmelerinden kaynaklandığı olarak düşünülebilir. Ayrıca hamur işlerinde sürtülmüş haşhaşın da kullanılmasının yöreye ait bir lezzet olarak kabul edilmesi de yapımını artırmaktadır.

Tablo 9. Bebek Patlaması Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları

Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma	Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma
Sakala çarpan çorbası	3,7500	,73463	Badılcan böreği	3,6719	,77776
Tandır çorbası	3,7188	,70076	Afyon Kebabı	3,3906	1,01758
Arabaşı çorbası	3,7500	,61721	Bütüm et	3,9219	,36967
Pirinç çorbası	3,8594	,53056	Dana tandır	3,4063	1,06486
Toyga çorbası	3,2500	1,19523	Dana kavurma	3,7344	,78158
Paça (paçık)	3,4375	,99003	Tas eti	3,8281	,57885
Bamya	3,9063	,42608	Göveç	3,8906	,44068
Palize (pelte)	3,2500	1,20844	Düğülü yaprak dolma	3,6875	,79433
Su muhallebisi	2,8750	1,30323	Etli yaprak dolma	3,7188	,74469
Hamırsız	3,8281	,60565	Yalancı Dolma	2,5313	1,41386
Tepsi böreği	3,8750	,48795	Badılcan musakka	2,8594	1,31978
Bükme	3,8594	,55968	Maydanoz musakka	3,3594	1,10363
Ağzı açık	3,8750	,48795	Kabak musakka	2,9219	1,32503
Gatmer	3,8594	,49975	Kaz tiridi	3,8906	,50763
Cızdırma	3,4375	1,11091	Duvaklı (şepitli) hindi	3,8594	,55968
Öğme	3,8281	,60565	Etli pilav	3,5469	1,02244
Haşgeşli lokul	3,9375	,35074	Tavuklu pilav	3,8281	,60565
Bişi	3,8750	,51946	Haşgeşli bulgur pilavı	3,8906	,50763
Katıklı pide	3,6406	,86129	Kaymaklı baklava	3,1094	1,32278
Nışan gurabiyesi	3,6250	,89974	Kaymak ekmek kadayıfı	3,8125	,55990
Ev püsküvütü	3,2656	1,14424	Fırma baklağısı (baklavası)	3,6719	,79791
Kedi külümbe	2,3281	1,35757	İrmik helvası	3,8906	,50763
Çörek	3,7969	,71669	Tel helva	3,9063	,42608
Keşkek	3,8281	,60565	Sütlaç	3,6719	,77776
Çullama köttü (köfte)	3,5781	,95626	Üzüm-Vişne Hoşafı	3,3906	1,01758

Tablo 9’da bebek patlaması kuşağının Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerini katılımcıların duyma, tatma ve beğenme durumları sorulmuştur. Sonuçlar incelendiğinde bebek patlaması kuşağının duyma, tatma ve beğenme oranının en yüksek olduğu tören yemekleri haşgeşli lokul, bamya, bütüm et olduğu görülmektedir. En az ise kabak musakka, kedi külümbe, su muhallebisidir. Bu kuşağın tören yemeklerini bilme, tatma ve beğenme durumlarına ilişkin aritmetik ortalama 3,58 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 10. X Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları

Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma	Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma
Sakala çarpan çorbası	3,6522	,80615	Badılcın böreği	3,6316	,87505
Tandır çorbası	3,7304	,72936	Afyon Kebabı	3,5965	,94746
Arabaşı çorbası	3,5391	,85108	Bütün et	3,5000	,96165
Pirinç çorbası	3,6087	,90511	Dana tandır	3,7719	,72911
Toyga çorbası	2,7478	1,30346	Dana kavurma	3,3421	1,11172
Paça (paçık)	3,5478	,88102	Tas eti	3,7018	,81934
Bamya	3,8174	,60091	Göveç	3,6930	,77719
Palize (pelte)	2,8261	1,33286	Düğülü yaprak dolma	3,7105	,72532
Su muhallebisi	3,1217	1,22222	Etlı yaprak dolma	3,6228	,76875
Hamırsız	3,6261	,89306	Yalancı Dolma	3,7193	,74678
Tepsi böreği	3,7565	,65683	Badılcın musakka	2,6404	1,29072
Bükme	3,8783	,48027	Maydanoz musakka	3,0789	1,22036
Ağzı açık	3,8087	,56032	Kabak musakka	2,8860	1,16557
Gatmer	3,7217	,71999	Kaz tiridi	2,6053	1,28723
Cızdırma	2,8000	1,29912	Duvaklı (şepitli) hindi	3,7719	,66566
Öğme	3,3043	1,17857	Etlı pılav	4,1140	2,77715
Haşgeşli lokul	3,7391	,70196	Tavuklu pılav	2,9211	1,25610
Bişi	3,8174	,57097	Haşgeşli bulgur pılavı	3,7368	,72932
Katıklı pide	3,3478	1,10853	Kaymaklı baklava	3,8421	,52510
Nışan gurabıyesi	3,3217	1,09663	Kaymak ekmek kadayıfı	3,0088	1,27255
Ev püsküvütü	3,4348	1,02709	Fırma baklağısı (baklavası)	3,7895	,63069
Kedi külümbe	2,1217	1,29200	İrmik helvası	3,6053	,89856
Çörek	3,6000	,86653	Tel helva	3,7719	,65223
Keşkek	3,8522	,46346	Sütlaç	3,8333	,54718
Çullama köttü (köfte)	3,4261	1,00926	Üzüm-Vişne Hoşafı	3,6316	,87505

Tablo 10’da X kuşağının Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerini katılımcıların duyma, tatma ve beğenme durumları sorulmuştur. Sonuçlar incelendiğinde X kuşağının duyma, tatma ve beğenme oranının en yüksek olduğu tören yemekleri bükme, bamya, keşkek, kaymaklı baklava olduğu görülmektedir. En az ise kaz tiridi, palize (pelte), kedi külümbe ve cızdırmadır. Bu kuşağın tören yemeklerini bilme, tatma ve beğenme durumlarına ilişkin aritmetik ortalama 3,48 olarak hesaplanmıştır ve bebek patlaması kuşağı ile kıyaslandığında bilme, tatma ve beğenme durumlarında oransal bir azalmanın varlığı görülmektedir.

Tablo 11. Y Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları

Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma	Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma
Sakala çarpan çorbası	3,5039	,97487	Badılcın böreği	3,5433	,91509
Tandır çorbası	3,6693	,74594	Afyon Kebabı	3,3543	1,05053
Arabaşı çorbası	3,3386	,92771	Bütün et	3,4882	,94168
Pirinç çorbası	3,4409	,97308	Dana tandır	3,7165	,75485
Toyga çorbası	2,5512	1,35523	Dana kavurma	3,0945	1,16451
Paça (paçık)	3,1811	1,09412	Tas eti	3,6220	,80602
Bamya	3,6063	,84663	Göveç	3,6693	,77721
Palize (pelte)	2,2520	1,30912	Düğülü yaprak dolma	3,7480	,67810
Su muhallebisi	2,9843	1,22788	Etlı yaprak dolma	3,5433	,87065
Hamırsız	3,4961	,99900	Yalancı Dolma	3,4016	,93656
Tepsi böreği	3,7008	,77986	Badılcın musakka	2,3228	1,27168
Bükme	3,8031	,60473	Maydanoz musakka	2,7008	1,24285
Ağzı açık	3,7008	,74870	Kabak musakka	2,8740	1,26612
Gatmer	3,7244	,69781	Kaz tiridi	2,4803	1,29007
Cızdırma	2,6299	1,27119	Duvaklı (şepitli) hindi	3,7165	,68889
Öğme	3,2047	1,19747	Etlı pılav	3,7480	,70112
Haşgeşli lokul	3,6535	,79060	Tavuklu pılav	2,6457	1,23781
Bişi	3,7717	,59347	Haşgeşli bulgur pılavı	3,4173	1,01137
Katıklı pide	3,1654	1,21996	Kaymaklı baklava	3,7008	,74870
Nışan gurabıyesi	3,0394	1,22411	Kaymak ekmek kadayıfı	2,5354	1,32014
Ev püsküvütü	3,3228	1,12604	Fırma baklağısı (baklavası)	3,7402	,71506
Kedi külümbe	2,0000	1,29713	İrmik helvası	3,5118	,94168
Çörek	3,4646	,96605	Tel helva	3,8346	,56010
Keşkek	3,7087	,66798	Sütlaç	3,8110	,60069
Çullama köttü (köfte)	3,4331	1,00468	Üzüm-Vişne Hoşafı	3,5433	,91509

Tablo 11’de Y kuşağının Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerini katılımcıların duyma, tatma ve beğenme durumları sorulmuştur. Sonuçlar incelendiğinde Y kuşağının duyma, tatma ve beğenme oranının en yüksek olduğu tören yemekleri bükme, bamya, keşkek, kaymaklı baklava olduğu görülmektedir. En az ise kaz tiridi, palize (pelte), kedi külümbe ve cızdırmadır. Bu kuşağın tören yemeklerini bilme, tatma ve beğenme durumlarına ilişkin aritmetik ortalama 3,32 olarak hesaplanmıştır. Bebek patlaması ve X kuşağı ile kıyaslandığında bilme, tatma ve beğenme durumlarında oransal bir azalmanın varlığı görülmektedir.

Tablo 12. Z Kuşağının Tören Yemeklerini Bilme Durumları

Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma	Tören Yemekleri	Ort.	Std. Sapma
Sakala çarpan çorbası	3,3448	1,04356	Badılcan böreği	2,8161	1,21549
Tandır çorbası	3,4368	,87206	Afyon Kebabı	3,4253	,93550
Arabaşı çorbası	3,1724	,97893	Bütüm et	3,0345	1,20511
Pirinç çorbası	3,1379	1,12242	Dana tandır	3,2529	1,05894
Toyga çorbası	2,0690	1,21802	Dana kavurma	3,5287	,88711
Paça (paçık)	2,5057	1,08771	Tas eti	2,6207	1,25977
Bamya	3,4828	,92588	Göveç	3,3333	1,07473
Palize (pelte)	1,7701	1,18813	Düğülü yaprak dolma	3,6552	,77501
Su muhallebisi	2,0690	1,27401	Etli yaprak dolma	3,5517	,91192
Hamırsız	3,5172	1,00997	Yalancı Dolma	3,3793	1,08093
Tepsi böreği	3,6322	,79409	Badılcan musakka	3,1379	1,15308
Bükme	3,8621	,46186	Maydanoz musakka	2,2184	1,23350
Ağzı açık	3,8161	,49483	Kabak musakka	2,4713	1,24675
Gatmer	3,7356	,75421	Kaz tiridi	2,4253	1,23545
Cızdırma	2,4713	1,30151	Duvaklı (şepitli) hindi	2,2644	1,28008
Öğme	2,9425	1,30612	Etli pilav	3,8161	,51779
Haşgeşli lokul	3,6092	,88075	Tavuklu pilav	3,7586	,56989
Bişi	3,8736	,39780	Haşgeşli bulgur pilavı	2,8046	1,30151
Katıklı pide	3,3218	1,10490	Kaymaklı baklava	3,4368	,96088
Nışan gurabiyesi	3,1609	1,19955	Kaymak ekmek kadayıfı	3,6782	,65582
Ev püsküvütü	3,3563	1,03404	Fırma baklağısı (baklavası)	2,7816	1,30674
Kedi külümbe	1,6667	1,08549	İrmik helvası	3,7471	,57503
Çörek	3,4943	,96296	Tel helva	3,4368	,92386
Keşkek	3,6667	,75739	Sütlaç	3,7586	,56989
Çullama köttü (köfte)	3,1494	1,21549	Üzüm-Vişne Hoşafı	3,6897	,73628

Tablo 12’de Z kuşağının Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerini katılımcıların duyma, tatma ve beğenme durumları sorulmuştur. Sonuçlar incelendiğinde Z kuşağının duyma, tatma ve beğenme oranının en yüksek olduğu tören yemekleri bükme, bişi ve etli pilav olduğu görülmektedir. En az ise palize (pelte), kedi külümbe ve toyga çorbasıdır. Bu kuşağın tören yemeklerini bilme, tatma ve beğenme durumlarına ilişkin aritmetik ortalama 3.16 olarak hesaplanmıştır. Diğer kuşaklarla kıyaslandığında bilme, tatma ve beğenme durumlarında oransal bir azalmanın varlığı görülmektedir.

Bu sonuçlar da göstermektedir ki kuşaklar değiştikçe tören yemeklerinin bilinirliği de değişmektedir. Bebek patlaması kuşağında duyma, tatma ve beğenme ortalaması 3.58 olarak çıkmışken, X kuşağında 3.48, Y kuşağında 3.32 ve Z kuşağında 3.16 olarak çıkmıştır. Bununla birlikte kuşakların bildiği, tattığı ve beğendiği tören yemekleri arasında da farklılıklar olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sonuca göre araştırmanın temel hipotezi olan **H₁**: ‘‘Kuşaklara göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır’’ hipotezi kabul edilmiştir. Bu durumu Tablo 20 de desteklemektedir.

Tablo 13. Cinsiyete Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması

Tören Yemekleri	t	p	Tören Yemekleri	t	P
Sakala çarpan çorbası	1,655	,099	Badılcan böreği	,203	,839
Tandır çorbası	-1,465	,144	Afyon Kebabı	,040	,968
Arabaşı çorbası	,013	,989	Bütüm et	-1,361	,174
Pirinç çorbası	1,626	,105	Dana tandır	,319	,750
Toyga çorbası	,670	,503	Dana kavurma	,979	,328
Paça (paçık)	-2,641	,009*	Tas eti	-,216	,829
Bamya	-,371	,711	Göveç	,762	,446
Palize (pelte)	,128	,898	Düğülü yaprak dolma	3,651	,000*
Su muhallebisi	1,360	,175	Etlı yaprak dolma	3,141	,002*
Hamırsız	,679	,497	Yalancı Dolma	3,834	,000*
Tepsi böreği	1,842	,066	Badılcan musakka	1,323	,187
Bükme	,393	,695	Maydanoz musakka	-2,522	,012*
Ağzı açık	1,095	,274	Kabak musakka	-1,177	,240
Gatmer	,814	,416	Kaz tiridi	-1,195	,233
Cızdırma	-,092	,927	Duvaklı (şepitli) hindi	-2,116	,035*
Öğme	1,455	,146	Etlı pilav	,694	,488
Haşgeşli lokul	1,151	,250	Tavuklu pilav	1,005	,316
Bişi	1,236	,217	Haşgeşli bulgur pilavı	-,601	,549
Katıklı pide	-1,577	,116	Kaymaklı baklava	-,968	,334
Nışan gurabiyesi	1,018	,309	Kaymak ekmek kadayıfı	,777	,438
Ev püsküvütü	1,678	,094	Fırma baklağısı (baklavası)	-2,111	,035*
Kedi külümbe	-1,667	,096	İrmik helvası	1,756	,080
Çörek	,306	,760	Tel helva	,521	,603
Keşkek	,891	,374	Sütlaç	2,163	,031*
Çullama köttü (köfte)	,246	,806	Üzüm-Vişne Hoşafı	1,516	,130

Tablo 13’de cinsiyete göre tören yemeklerinin bilinirlikleri t-testi ile karşılaştırılmıştır. Paça (paçık), düğülü yaprak dolma, etli yaprak dolma, yalancı

dolma, maydanoz musakka, duvaklı (şepitli) hindi, sütlaç, firma baklağısı (baklavası) tören yemeklerinin bilinirlikleri ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Paça, maydanoz musakka ve firma baklağısı (baklavası) tören yemeklerini erkekler kadınlara göre daha fazla beğenmektedirler. Buna karşın düğülü yaprak dolma, etli yaprak dolma, yalancı dolma, duvaklı (şepitli) hindi, sütlaç tören yemeklerini kadınlar erkeklere göre daha fazla beğenmektedirler. Buna göre **H₂**: ‘‘Cinsiyete göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır’’ hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

Tablo 14. Medeni Duruma Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerinin Karşılaştırılması

Tören Yemekleri	t	p	Tören Yemekleri	t	P
Sakala çarpan çorbası	-,856	,393	Badılcın böreğı	-4,689	,000*
Tandır çorbası	-1,439	,151	Afyon Kebabı	-,984	,326
Arabaşı çorbası	-2,535	,012*	Bütüm et	-3,452	,001*
Pirinç çorbası	-3,432	,001*	Dana tandır	-,810	,419
Toyga çorbası	-2,068	,039*	Dana kavurma	-2,314	,021*
Paça (paçık)	-5,481	,000*	Tas eti	-4,597	,000*
Bamya	-2,458	,014*	Göveç	-2,386	,018*
Palize (pelte)	-5,195	,000*	Düğülü yaprak dolma	-,081	,935
Su muhallebisi	-5,274	,000*	Etli yaprak dolma	-1,020	,308
Hamırsız	-2,178	,030*	Yalancı Dolma	-1,151	,251
Tepsi böreğı	-1,005	,315	Badılcın musakka	-3,334	,001*
Bükme	,402	,688	Maydanoz musakka	-2,221	,027*
Ağız açık	,706	,481	Kabak musakka	-2,724	,007*
Gatmer	0,000	1,000	Kaz tiridi	-3,364	,001*
Cızdırma	-1,961	,051	Duvaklı (şepitli) hindi	-2,802	,005*
Öğme	-3,935	,000*	Etli pilav	-,102	,918
Haşgeşli lokul	-,965	,335	Tavuklu pilav	-,916	,360
Bişi	1,197	,232	Haşgeşli bulgur pilavı	-1,876	,061
Katıklı pide	-1,858	,064	Kaymaklı baklava	-1,976	,049*
Nışan gurabiyesi	-1,965	,050*	Kaymak ekmek kadayıfı	-,942	,347
Ev püsküvütü	,165	,869	Fırma baklağısı (baklavası)	-1,678	,094
Kedi külümbe	-2,792	,005*	İrmik helvası	,237	,812
Çörek	-1,065	,287	Tel helva	-,930	,353
Keşkek	-1,475	,141	Sütlaç	,195	,845
Çullama köttü (köfte)	-2,383	,018*	Üzüm-Vişne Hoşafı	-1,005	,315

*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 14’de medeni duruma göre tören yemeklerinin bilinirlikleri t-testi ile karşılaştırılmıştır. Arabaşı çorbası, pirinç çorbası, toyga çorbası, paça (paçık), bamya palize (pelte), su muhallebisi, hamırsız, öğme, nişan gurabiyesi, kedi külümbe, çullama köttü (köfte), badılcan böreği, bütüm et, dana kavurma, tas eti, göveç, kaymaklı baklava, badılcan musakka, maydanoz musakka, kabak musakka, kaz tiridi, duvaklı (şepitli) hindi tören yemeklerinin bilinirlikleri ile medeni durum arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Başka bir ifade ile söz konusu tören yemeklerini evliler bekârlara göre daha fazla bilmekte veya beğenmektedirler. Buna göre H_3 : ‘‘Medeni duruma göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır’’ hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 15. Yaşa Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması

Tören Yemekleri	F	p	Tören Yemekleri	F	P
Sakala çarpan çorbası	3,102	,027*	Badılcan böreği	7,770	,000
Tandır çorbası	2,874	,036*	Afyon Kebabı	1,358	,255
Arabaşı çorbası	6,432	,000*	Bütüm et	6,734	,000*
Pirinç çorbası	8,207	,000*	Dana tandır	1,301	,274
Toyga çorbası	10,954	,000*	Dana kavurma	3,785	,011*
Paça (paçık)	19,106	,000*	Tas eti	8,137	,000*
Bamya	5,677	,001*	Göveç	3,757	,011*
Palize (pelte)	20,965	,000*	Düğülü yaprak dolma	,804	,492
Su muhallebisi	13,475	,000*	Etli yaprak dolma	2,850	,037*
Hamırsız	2,121	,097	Yalancı Dolma	1,860	,136
Tepsi böreği	1,574	,195	Badılcan musakka	8,460	,000*
Bükme	,453	,715	Maydanoz musakka	2,202	,087
Ağzı açık	1,426	,235	Kabak musakka	4,195	,006*
Gatmer	,671	,571	Kaz tiridi	7,459	,000*
Cızdırma	8,135	,000*	Duvaklı (şepitli) hindi	3,367	,019*
Öğme	7,625	,000*	Etli pilav	1,224	,301
Haşgeşli lokul	2,904	,035*	Tavuklu pilav	1,286	,279
Bişi	,848	,468	Haşgeşli bulgur pilavı	7,946	,000*
Katıklı pide	2,613	,051	Kaymaklı baklava	5,275	,001*
Nişan gurabiyesi	4,119	,007*	Kaymak ekmek kadayıfı	2,390	,068
Ev püsküvütü	,392	,759	Fırma baklağısı (baklavası)	3,888	,009*
Kedi külümbe	3,802	,010*	İrmik helvası	,259	,855
Çörek	2,179	,090	Tel helva	1,062	,365
Keşkek	2,004	,113	Sütlaç	,871	,456
Çullama köttü (köfte)	2,328	,074	Üzüm-Vişne Hoşafı	1,798	,147

*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 15’de yaşa göre tören yemeklerinin bilinirlikleri anova testi ile karşılaştırılmıştır. Katmer, bükme, bişi, sütlaç, İrmik helvası, tel helva, düğülü yaprak dolma, etli pilav, dana tandır, tavuklu pilav, Afyon kebabı ile yaş arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna karşın diğer tören yemekleri ile yaş arasında istatistiksel olarak ilişkiler vardır ($p<0,05$). Başka bir ifade ile yaş arttıkça tören yemeklerinin bilinirlikleri artmaktadır. Buna göre **H₄**: ‘*Yaşa göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır*’ hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 16. Eğitim Durumuna Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması

Tören Yemekleri	F	p	Tören Yemekleri	F	P
Sakala çarpan çorbası	1,434	,232	Badılcın böreği	1,742	,158
Tandır çorbası	3,480	,016*	Afyon Kebabı	,640	,590
Arabaşı çorbası	1,551	,201	Bütüm et	1,700	,167
Pirinç çorbası	1,468	,223	Dana tandır	,077	,972
Toyga çorbası	3,774	,011*	Dana kavurma	,335	,800
Paça (paçık)	5,420	,001*	Tas eti	1,535	,205
Bamya	1,332	,264	Göveç	1,847	,138
Palize (pelte)	6,039	,000*	Düğülü yaprak dolma	2,822	,039*
Su muhallebisi	2,086	,101	Etli yaprak dolma	1,191	,313
Hamırsız	5,341	,001*	Yalancı Dolma	2,825	,039*
Tepsi böreği	,925	,429	Badılcın musakka	1,428	,234
Bükme	1,210	,306	Maydanoz musakka	,250	,862
Ağzı açık	,569	,636	Kabak musakka	,488	,691
Gatmer	,143	,934	Kaz tiridi	4,528	,004*
Cızdırma	6,452	,000*	Duvaklı (şepitli) hindi	3,873	,009*
Öğme	8,689	,000*	Etli pilav	1,703	,166
Haşgeşli lokul	2,679	,047*	Tavuklu pilav	1,327	,265
Bişi	,286	,836	Haşgeşli bulgur pilavı	4,627	,003*
Katıklı pide	3,846	,010*	Kaymaklı baklava	3,451	,017*
Nışan gurabiyesi	3,794	,011*	Kaymak ekmek kadayıfı	2,767	,042*
Ev püsküvütü	1,356	,256	Fırma baklağısı (baklavası)	1,571	,196
Kedi külümbe	1,576	,195	İrmik helvası	2,390	,068
Çörek	1,960	,119	Tel helva	2,892	,035*
Keşkek	1,669	,173	Sütlaç	,501	,682
Çullama köttü (köfte)	2,638	,049*	Üzüm-Vişne Hoşafı	,781	,505

*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 16’da eğitim durumuna göre tören yemeklerinin bilinirlikleri anova testi ile karşılaştırılmıştır. Tandır çorbası, hamırsız, toyga çorbası, paça (paçık), cızdırma, öğme, haşgeşli lokul, katıklı pide, nişan gurabiyesi, çullama köttü (köfte), düğülü yaprak, kaymak ekmek kadayıfı dolma, yalancı dolma, tel helva, kaz tiridi, duvaklı (şepitli) hindi, haşgeşli bulgur pilavı, kaymaklı baklava ile eğitim durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Başka bir ifade ile eğitim seviyesi azaldıkça söz konusu tören yemeklerinin bilinirlikleri artmaktadır. Buna karşın diğer tören yemekleri ile eğitim seviyesi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre **H₆**: ‘‘Eğitim durumuna göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır’’ hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Tablo 17. Gelir Durumuna Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması

Tören			Tören		
Sakala çarpan çorbası	3,773	,001*	Badılcın böreği	2,873	,009*
Tandır çorbası	6,035	,000*	Afyon Kebabı	2,118	,050*
Arabaşı çorbası	5,101	,000*	Bütüm et	2,216	,041*
Pirinç çorbası	11,324	,000*	Dana tandır	1,258	,276
Toyga çorbası	1,724	,114	Dana kavurma	2,051	,058
Paça (paçık)	3,785	,001*	Tas eti	1,834	,091
Bamya	,529	,786	Göveç	,643	,695
Palize (pelte)	1,529	,167	Düğülü yaprak dolma	2,507	,022*
Su muhallebisi	2,135	,049*	Etlı yaprak dolma	,615	,719
Hamırsız	2,019	,062	Yalancı Dolma	1,370	,226
Tepsi böreği	1,099	,362	Badılcın musakka	1,666	,128
Bükme	3,341	,003*	Maydanoz musakka	4,342	,000*
Ağzı açık	1,190	,311	Kabak musakka	,648	,692
Gatmer	1,399	,214	Kaz tiridi	,248	,960
Cızdırma	1,462	,190	Duvaklı (şepitli) hindi	1,376	,223
Öğme	1,040	,399	Etlı pilav	5,827	,000*
Haşgeşli lokul	,719	,635	Tavuklu pilav	2,311	,033*
Bişi	1,040	,398	Haşgeşli bulgur pilavı	3,031	,007*
Katıklı pide	1,796	,099	Kaymaklı baklava	,661	,681
Nişan gurabiyesi	2,407	,027*	Kaymak ekmek kadayıfı	3,267	,004*
Ev püsküvütü	4,501	,000*	Fırma baklağısı (baklavası)	3,228	,004*
Kedi külümbe	,170	,985	İrmik helvası	3,012	,007*
Çörek	6,923	,000*	Tel helva	2,545	,020*
Keşkek	9,975	,000*	Sütlaç	1,800	,098
Çullama köttü (köfte)	1,295	,258	Üzüm-Vişne Hoşafı	3,020	,007*

*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 17’de gelir seviyesine göre tören yemeklerinin bilinirlikleri anova testi ile karşılaştırılmıştır. Sakala çarpan çorbası, tandır çorbası, arabaşı çorbası, pirinç çorbası, paça (paçık), su muhallebisi, bükme, nişan gurabiyesi, ev püsküvütü, çörek keşkek, etli pilav, tavuklu pilav, haşgeşli bulgur pilavı, kaymak ekmek, kadayıfı firma baklağısı (baklavası), irmik helvası, tel helva, üzüm-vişne hoşafı, maydanoz musakka, düğülü yaprak dolma, badılcan böreği, afyon kebabı, bütüm et ile gelir durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Başka bir ifade ile gelir seviyesi azaldıkça söz konusu tören yemeklerinin bilinirlikleri artmaktadır. Buna karşın diğer tören yemekleri ile gelir seviyesi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H_5 : ‘‘Gelir durumuna göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır’’ hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Tablo 18. Afyonkarahisar’da Yaşama Süresine Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması

TörenYemekleri	F	p	TörenYemekleri	F	P
Sakala çarpan çorbası	7,936	,000*	Badılcan böreği	19,603	,000*
Tandır çorbası	9,024	,000*	Afyon Kebabı	5,932	,003*
Arabaşı çorbası	10,421	,000*	Bütüm et	13,529	,000*
Pirinç çorbası	7,329	,001*	Dana tandır	3,450	,033*
Toyga çorbası	9,981	,000*	Dana kavurma	5,620	,004*
Paça (paçık)	16,260	,000*	Tas eti	10,604	,000*
Bamya	7,146	,001*	Göveç	7,525	,001*
Palize (pelte)	23,930	,000*	Düğülü yaprak dolma	6,007	,003*
Su muhallebisi	14,149	,000*	Etli yaprak dolma	3,651	,027*
Hamırsız	7,960	,000*	Yalancı Dolma	7,398	,001*
Tepsi böreği	4,462	,012*	Badılcan musakka	13,539	,000*
Bükme	1,300	,274	Maydanoz musakka	4,136	,017*
Ağzı açık	3,330	,037*	Kabak musakka	3,765	,024*
Gatmer	3,151	,044*	Kaz tiridi	11,987	,000*
Cızdırma	7,930	,000*	Duvaklı (şepitli) hindi	7,321	,001*
Öğme	15,037	,000*	Etli pilav	4,921	,008*
Haşgeşli lokul	9,589	,000*	Tavuklu pilav	3,269	,039*
Bişi	2,606	,075	Haşgeşli bulgur pilavı	9,417	,000*
Katıklı pide	4,196	,016*	Kaymaklı baklava	8,008	,000*
Nişan gurabiyesi	5,495	,004*	Kaymak ekmek kadayıfı	6,188	,002*
Ev püsküvütü	,643	,526	Fırma baklağısı (baklavası)	2,943	,054
Kedi külümbe	5,668	,004*	İrmik helvası	2,388	,093
Çörek	6,909	,001*	Tel helva	6,683	,001*
Keşkek	7,421	,001*	Sütlaç	2,420	,090
Çullama köttü (köfte)	4,514	,012*	Üzüm-Vişne Hoşafı	4,048	,018*

*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 19’da Afyonkarahisar’da yaşama süresine göre tören yemeklerinin bilinirlikleri anova testi ile karşılaştırılmıştır. Afyonkarahisar’da yaşama süresine göre tören yemekleri bilinirlikleri farklılaşmaktadır ($p<0,05$). Başka bir ifade ile Afyonkarahisar’da yaşama süresi arttıkça tören yemeklerinin bilinirlikleri de artmaktadır. Buna göre **H₇**: “*Afyonkarahisar’da yaşama süresine göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır*” hipotezi kabul edilmiştir. Bu da kalış süresi içerisinde dostlukların pekişeceği, sosyal çevre içerisinde yer almanın bir sonucu olarak törenlere de katılımın artış göstereceği ve tören yemeklerinin bilinirliğinde artış görülebileceği sonucunu desteklemektedir.

Tablo 19. Mesleğe Göre Tören Yemeklerinin Bilinirliklerin Karşılaştırılması

Tören Yemekleri	F	p	Tören Yemekleri	F	P
Sakala çarpan çorbası	2,356	,030*	Badılcın böreği	7,524	,000*
Tandır çorbası	1,898	,080	Afyon Kebabı	2,503	,022*
Arabaşı çorbası	3,991	,001*	Bütüm et	4,187	,000*
Pirinç çorbası	4,677	,000*	Dana tandır	1,779	,102
Toyga çorbası	4,019	,001*	Dana kavurma	7,050	,000*
Paça (paçık)	10,411	,000*	Tas eti	5,024	,000*
Bamya	1,681	,124	Göveç	3,841	,001*
Palize (pelte)	9,254	,000*	Düğülü yaprak dolma	3,704	,001*
Su muhallebisi	12,497	,000*	Etlı yaprak dolma	4,716	,000*
Hamırsız	3,029	,007*	Yalancı Dolma	4,203	,000*
Tepsi böreği	4,737	,000*	Badılcın musakka	4,830	,000*
Bükme	,825	,551	Maydanoz musakka	2,076	,055*
Ağzı açık	1,448	,195	Kabak musakka	2,309	,033*
Gatmer	1,542	,163	Kaz tiridi	3,692	,001*
Cızdırma	3,252	,004*	Duvaklı (şepitli) hindi	2,642	,016*
Öğme	3,728	,001*	Etlı pilav	1,927	,075
Haşgeşli lokul	1,319	,247	Tavuklu pilav	1,224	,293
Bişi	,829	,548	Haşgeşli bulgur pilavı	1,210	,300
Katıklı pide	,888	,504	Kaymaklı baklava	2,849	,010*
Nışan gurabiyesi	3,955	,001*	Kaymak ekmek kadayıfı	2,898	,009*
Ev püsküvütü	1,553	,160	Fırma baklağısı (baklavası)	1,784	,101
Kedi külümbe	3,216	,004*	İrmik helvası	2,192	,043*
Çörek	1,632	,137	Tel helva	1,718	,115
Keşkek	2,075	,055*	Sütlaç	,930	,473
Çullama köttü (köfte)	1,071	,379	Üzüm-Vişne Hoşafı	,819	,555

*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 19’de katılımcıların mesleğine göre tören yemeklerinin bilinirlikleri anova testi ile karşılaştırılmıştır. Mesleklere göre tören yemekleri bilinirlikleri farklılaşmaktadır ($p<0,05$). Başka bir ifade ile Ev hanımların diğer meslek gruplarına göre tören yemeklerini daha fazla bilmektedirler. Buna göre H_8 : “*Mesleğe göre Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri farklılaşmaktadır*” hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 20. Tören Yemeklerini Bilme Durumları

Tören Yemekleri	Bebek Patlaması	X Kuşağı	Y Kuşağı	Z Kuşağı
Sakala çarpan çorbası	3,7500	3,6522	3,5039	3,3448
Tandır çorbası	3,7188	3,7304	3,6693	3,4368
Arabaşı çorbası	3,7500	3,5391	3,3386	3,1724
Pirinç çorbası	3,8594	3,6087	3,4409	3,1379
Toyga çorbası	3,2500	2,7478	2,5512	2,0690
Paça (paçık)	3,4375	3,5478	3,1811	2,5057
Bamya	3,9063	3,8174	3,6063	3,4828
Palize (pelte)	3,2500	2,8261	2,2520	1,7701
Su muhallebisi	2,8750	3,1217	2,9843	2,0690
Hamırsız	3,8281	3,6261	3,4961	3,5172
Tepsi böreği	3,8750	3,7565	3,7008	3,6322
Bükme	3,8594	3,8783	3,8031	3,8621
Ağzı açık	3,8750	3,8087	3,7008	3,8161
Gatmer	3,8594	3,7217	3,7244	3,7356
Cızdırma	3,4375	2,8000	2,6299	2,4713
Öğme	3,8281	3,3043	3,2047	2,9425
Haşgeşli lokul	3,9375	3,7391	3,6535	3,6092
Bişi	3,8750	3,8174	3,7717	3,8736
Katıklı pide	3,6406	3,3478	3,1654	3,3218
Nışan gurabiyesi	3,6250	3,3217	3,0394	3,1609
Ev püsküvütü	3,2656	3,4348	3,3228	3,3563
Kedi külümbe	2,3281	2,1217	2,0000	1,6667
Çörek	3,7969	3,6000	3,4646	3,4943
Keşkek	3,8281	3,8522	3,7087	3,6667
Çullama köttü (köfte)	3,5781	3,4261	3,4331	3,1494
Badılcan böreği	3,6719	3,6316	3,5433	2,8161
Afyon Kebabı	3,3906	3,5965	3,3543	3,4253
Bütüm et	3,9219	3,5000	3,4882	3,0345
Dana tandır	3,4063	3,7719	3,7165	3,2529
Dana kavurma	3,7344	3,3421	3,0945	3,5287
Tas eti	3,8281	3,7018	3,6220	2,6207

Tablo 20. Devamı

Tören Yemekleri	Bebek Patlaması	X Kuşağı	Y Kuşağı	Z Kuşağı
Göveç	3,8906	3,6930	3,6693	3,3333
Düğülü yaprak dolma	3,6875	3,7105	3,7480	3,6552
Etli yaprak dolma	3,7188	3,6228	3,5433	3,5517
Yalancı Dolma	2,5313	3,7193	3,4016	3,3793
Badılcın musakka	2,8594	2,6404	2,3228	3,1379
Maydanoz musakka	3,3594	3,0789	2,7008	2,2184
Kabak musakka	2,9219	2,8860	2,8740	2,4713
Kaz tiridi	3,8906	2,6053	2,4803	2,4253
Duvaklı (şepitli) hindi	3,8594	3,7719	3,7165	2,2644
Etli pilav	3,5469	4,1140	3,7480	3,8161
Tavuklu pilav	3,8281	2,9211	2,6457	3,7586
Haşgeşli bulgur pilavı	3,8906	3,7368	3,4173	2,8046
Kaymaklı baklava	3,1094	3,8421	3,7008	3,4368
Kaymak ekmek kadayıfı	3,8125	3,0088	2,5354	3,6782
Fırma baklağısı (baklavası)	3,6719	3,7895	3,7402	2,7816
İrmik helvası	3,8906	3,6053	3,5118	3,7471
Tel helva	3,9063	3,7719	3,8346	3,4368
Sütlaç	3,6719	3,8333	3,8110	3,7586
Üzüm-Vişne Hoşafı	3,3906	3,6316	3,5433	3,6897

Tablo 20, araştırmanın kapsamında yer alan dört farklı kuşağa ait yemeklerin bilinirliğindeki değişimi göstermektedir. Genel olarak her yeni kuşaktaki katılımcıların bir önceki kuşağa göre tören yemekleri üzerindeki bilinirlikleri azalma göstermektedir. Üzüm hoşafı, bükme, katmer, pişi, sütlaç, etli pilav, etli-düğülü yaprak dolma, tepsi böreği, Afyon kebabı, keşkek ve ev bisküvisinde bilinirliğin kuşaklar arasında hissedilir bir değişiklik göstermediği, bebek patlaması kuşağı ile Z kuşağı arasında oransal olarak bilinirliği en çok azalan; kaz tiridi, duvaklı hindi ve haşhaşlı bulgur pilavı olduğu görülmüştür. Bununla birlikte patlıcan musakka, yalancı dolma ve etli pilavın bilinirliğinde Z kuşağında bebek patlaması kuşağına göre bir artışın olduğu görülmektedir.

Tablo 21. Tören Yemeklerini Yapabilme Durumları

Tören Yemekleri	Bebek Patlaması %	X Kuşağı %	Y Kuşağı %	Z Kuşağı %
Sakala çarpan çorbası	67,2	60,0	55,9	35,6
Tandır çorbası	50,0	49,6	48,8	23,0
Arabaşı çorbası	59,4	50,4	40,2	19,5
Pirinç çorbası	64,1	57,4	52,0	23,0
Toyga çorbası	29,7	33,9	28,3	16,1
Paça (paçık)	37,5	40,0	33,1	8,0
Bamya	64,1	57,4	59,1	33,3
Palize (pelte)	43,8	36,5	27,6	16,1
Su muhallebisi	37,5	43,5	39,4	17,2
Hamırsız	65,6	52,2	47,2	33,3
Tepsi böreği	64,1	53,0	53,5	33,3
Bükme	65,6	50,4	64,6	47,1
Ağzı açık	64,1	50,4	61,4	40,2
Gatmer	68,8	51,3	59,8	46,0
Cızdırma	45,3	32,2	25,2	21,8
Öğme	59,4	42,6	40,2	27,6
Haşgeşli lokul	64,1	53,0	53,5	36,8
Bişi	67,2	53,9	57,5	43,7
Katıklı pide	62,5	43,5	36,2	21,8
Nışan gurabiyesi	48,4	34,8	29,1	24,1
Ev püsküvütü	43,8	39,1	40,9	33,3
Kedi külümbe	23,4	13,9	15,0	12,6
Çörek	60,9	46,1	39,4	31,0
Keşkek	65,6	56,5	55,9	32,2
Çullama köttü (köfte)	56,3	47,0	43,3	26,4
Badılcan böreği	46,9	46,1	39,4	17,2
Afyon Kebabı	60,9	54,8	49,6	33,3
Bütüm et	60,9	50,4	46,5	18,4
Dana tandır	45,3	41,7	45,7	23,0
Dana kavurma	73,4	57,4	64,6	27,6
Tas eti	57,8	43,5	35,4	13,8
Göveç	57,8	54,8	56,7	24,1
Düğülü yaprak dolma	64,1	52,2	55,1	48,3
Etlı yaprak dolma	62,5	54,8	59,8	55,2
Yalancı Dolma	62,5	57,4	58,3	48,3
Badılcan musakka	59,4	57,4	54,3	31,0
Maydanoz musakka	35,9	32,2	28,3	23,0
Kabak musakka	40,6	41,7	36,2	21,8
Kaz tiridi	50,0	31,3	33,1	19,5

Tablo 21. Devamı

Tören Yemekleri	Bebek Patlaması %	X Kuşağı %	Y Kuşağı %	Z Kuşağı %
Duvaklı (şepitli) hindi	39,1	30,4	25,2	14,9
Etli pilav	67,2	63,5	60,6	46,0
Tavuklu pilav	64,1	66,1	63,8	50,6
Haşgeşli bulgur pilavı	45,3	38,3	27,6	20,7
Kaymaklı baklava	54,7	43,5	39,4	21,8
Kaymak ekmek kadayıfı	70,3	54,8	50,4	34,5
Fırma baklağısı (baklavası)	46,9	33,9	23,6	18,4
İrmik helvası	56,3	55,7	57,5	41,4
Tel helva	56,3	40,0	39,4	27,6
Sütlaç	62,5	59,1	63,8	52,9
Üzüm-Vişne Hoşafı	75,0	65,2	66,9	52,9

Tablo 21’de farklı kuşaktaki katılımcıların tören yemeklerini yapma durumları yüzdeler olarak yer almaktadır. Neredeyse tören yemeklerinin tamamında her yeni kuşakta katılımcıların bir önceki kuşağa göre tören yemeklerini yapımın azaldığı görülmekte, hatta bebek patlaması kuşağı ile Z kuşağını ele aldığımızda yarıya yakın bir azalmanın olduğu görülmektedir. Arabaşı çorbası, paça, katıklı pide, bütüm et, tas eti ve kaymaklı baklavanın yapımında kuşaklar arasında hissedilir oranda azalma olduğu, bununla birlikte sütlaç yapımında bir azalma olduğu ama bunun oransal olarak dikkat çekici olmadığı görülmektedir. Bu tabloda en dikkat çeken konunun bebek patlaması, X ve Y kuşaklarında azalmanın oransal olarak bir bire yakın olurken, Z kuşağında hissedilir oranda bir azalma olduğudur.

SONUÇ

Bu çalışmada Afyonkarahisar'a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Başka bir ifade ile kuşaklara, katılımcıların yaşına, cinsiyetine, medeni durumuna, eğitim seviyesine, gelir seviyesine, Afyonkarahisar'da yaşama süresine ve mesleğine göre Afyonkarahisar'a özgü tören yemeklerinin bilinirlikleri karşılaştırılmıştır. Araştırmada Afyonkarahisar'da merkez sınırları içerisinde yaşayan 18 yaş üzerindeki 392 kişi üzerinde anket uygulanmıştır. Anket yolu ile elde edilmiş olan veriler SPSS paket programı ile analiz edilmiştir. Çalışmada bağımsız iki grup T-testi ve One-way Anova varyans analizi kullanılmıştır.

Araştırmaya katılan bireylerin sırasıyla en fazla sünnet düğünü yemeği, bayram yemeği, nişan-düğün yemeği, mevlit okuma yemeği ve ramazan daveti törenlerine katıldıkları görülmüştür. Zinardı, gezek ve diş çıkarma yemekleri ise katılımcıların en az katıldıklarını belirttikleri törenler olmuştur. Ayrıca, tavuklu pilav, bükme, bişi ve sütlaç katılımcılar tarafından duyma, tatma ve beğenme oranının en yüksek olduğu tören yemekleri olurken, en az ise kedi külümbe, maydanoz musakka, palize (pelte) ve duvaklı (şepitli) hindiye duyup, tadıp, beğendiklerini belirtmişlerdir. Bununla birlikte tavuklu pilav, üzüm-vişne hoşafı ve sütlaç en fazla tarifi bilinip yapılan tören yemekleri olurken, kedi külümbe, firma baklağısı (baklavası), duvaklı (şepitli) hindi tören yemeklerinin ise en az tarifi bilinmekte ve yapılmaktadır.

Duyma, tatma ve beğenme durumları ortalamasının en yüksek çıktığı tören yemekleri bebek patlaması kuşağında; haşgeşli lokul, bamya, bütüm et, X ve Y kuşağında; bükme, bamya, keşkek ve kaymaklı baklava, Z kuşağında; bükme, pişi ve etli pilav olduğu görülürken, duyma, tatma ve beğenme durumlarının az olduğu tören yemeklerinin ise, bebek patlaması kuşağında; kabak musakka, kedi külümbe ve su muhallebisi, X ve Y kuşağında; kaz tiridi, palize, kedi külümbe ve cızdırma, Z kuşağında; palize, kedi külümbe ve toyga çorbası olduğu görülmüştür. Bu durum X ve Y kuşağının tören yemeklerini bilme durumlarında benzerlik olduğunu da göstermektedir.

Yapılan anova ve t-testi sonucunda kuşaklara ve demografik değişkenlere göre Afyonkarahisar'a özgü tören yemeklerinin bilinirliklerinin farklılaştığı tespit edilmiştir. Yapılan analizler ve değerlendirmelerine göre, çalışmada geliştirilen tüm hipotezler kabul edilmiştir.

Paça (paçık), düğülü yaprak dolma, etli yaprak dolma, yalancı dolma, maydanoz musakka, duvaklı (şepitli) hindi, sütlaç, firma baklağısı (baklavası) tören yemeklerinin bilinirlikleri ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır. Paça, maydanoz musakka ve firma baklağısı (baklavası) tören yemeklerini erkekler kadınlara göre daha fazla beğenmektedirler. Buna karşın düğülü yaprak dolma, etli yaprak dolma, yalancı dolma, duvaklı (şepitli) hindi, sütlaç tören yemeklerini kadınlar erkeklere göre daha fazla beğenmektedirler.

Arabaşı çorbası, pirinç çorbası, toyga çorbası, paça (paçık), bamya, palize (pelte), su muhallebisi, hamırsız, öğme, nişan gurabiyesi, kedi külümbe, çullama köttü (köfte), badılcan böreğı, bütüm et, dana kavurma, tas eti, göveç, kaymaklı baklava, badılcan musakka, maydanoz musakka, kabak musakka, kaz tiridi, duvaklı (şepitli) hindi tören yemeklerinin bilinirlikleri ile medeni durum arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır. Başka bir ifade ile söz konusu tören yemeklerini evliler bekârlara göre daha fazla bilmekte veya beğenmektedirler. Bu durumun evlilerin bekârlara göre tören yemeklerine daha fazla katılımlarından gerçekleşebileceğı düşünülmektedir.

Katmer, bükme, pişı, sütlaç, irmik helvası, tel helva, düğülü yaprak dolma, etli pilav, dana tandır, tavuklu pilav, afyon kebabı ile yaş arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yoktur. Buna karşın diğer tören yemekleri ile yaş arasında istatistiksel olarak ilişkiler tespit edilmiştir. Başka bir ifade ile yaş arttıkça tören yemeklerinin bilinirlikleri artmaktadır. Bu sonucun ileriki yaşlara sahip bireylerin genç yaştakilere göre yemekli törenlere daha fazla katılımlarından kaynaklandığı düşünülmektedir. Anlamlı bir fark çıkmayan yemeklerin ise; bilinirliğinin yüksek olması, sadece törenlerde değil günlük menülerde veya misafir ikramlarında da menülerde de yer alıyor olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Tandır çorbası, hamırsız, toyga çorbası, paça (paçık), cızdırma, öğme, haşgeşli lokul, katıklı pide, nişan gurabiyesi, çullama köttü (köfte), düğülü yaprak,

kaymak ekmek kadayıfı dolma, yalancı dolma, tel helva, kaz tiridi, duvaklı (şepitli) hindi, haşgeşli bulgur pilavı, kaymaklı baklava ile eğitim durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır. Başka bir ifade ile eğitim seviyesi azaldıkça söz konusu tören yemeklerinin bilinirlikleri artmaktadır. Buna karşın diğer tören yemekleri ile eğitim seviyesi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yoktur. Benzer bir şekilde, sakala çarpan çorbası, tandır çorbası, arabaşı çorbası, pirinç çorbası, paça (paçık), su muhallebisi, bükme, nişan gurabiyesi, ev püsküvütü, çörek keşkek, etli pilav, tavuklu pilav, haşgeşli bulgur pilavı, kaymak ekmek, kadayıfı firma baklağısı (baklavası), ırmik helvası, tel helva, üzüm-vişne hoşafı, maydanoz musakka, düğülü yaprak dolma, badılcan böreği, afyon kebabı, bütüm et ile gelir durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır. Başka bir ifade ile gelir seviyesi azaldıkça söz konusu tören yemeklerinin bilinirlikleri artmaktadır. Buna karşın diğer tören yemekleri ile gelir seviyesi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık yoktur.

Son olarak Afyonkarahisar'da toplam yaşama süresine ve katılımcıların mesleklerine göre tören yemekleri bilinirlikleri farklılaşmaktadır. Başka bir ifade ile Afyonkarahisar'da yaşama süresi arttıkça tören yemeklerinin bilinirlikleri de artmaktadır. Bu da kalış süresi içerisinde dostlukların pekişeceği, sosyal çevre içerisinde yer almanın bir sonucu olarak törenlere de katılımın artış göstereceği ve tören yemeklerinin bilinirliğinde artış görülebileceği sonucunu desteklemektedir. Ayrıca ev hanımları diğer meslek gruplarına göre tören yemeklerini daha fazla bilmektedirler. Her ne kadar yapılan görüşmelerde artık tören yemeklerinin tutulan aşçılar tarafından yapıldığı ortaya çıksa da, kadınların önceden hazırlanması gereken yemekleri ve yapılması gereken işleri (yaprak sarma, pirinç ayıklama, çatal-kaşık-sofra-örtü vb. takım düzme, sütlaç dökme, hoşaf yapma vb.) yardımlaşma ile bir araya gelerek yapmaları bu sonucu desteklemektedir.

Çalışmada ortaya konan tüm değerlendirmeler göstermektedir ki; kuşaklar değiştikçe tören yemeklerinin bilinirliğinde ve yapımında azalmalar olmaktadır. Bunun temel sebeplerinden bir tanesinin; bazı tören yemeklerinin yavaş yavaş tören yemeği menülerinde yer verilmemesi olduğu düşünülmektedir. Törenlerin yapılış şekillerinin değişmesi, sosyal ve ekonomik faktörler, gençlerin törenlere katılmak istememeleri, kadınların çalışma hayatına katılması, tören yemeklerin yapımının zor

ve zahmetli olması buna karşın hazır yemek sektörünün gelişmesi, dışarıda aile ve arkadaş gruplarıyla yemek yenilecek cafe-restoran vb. işletme sayılarının artması da sebepler arasında gösterilebilir. Ayrıca; keşkek, ağzıaçık, bükme, gurabiye, vb Afyon yöresel lezzetlerini geleneksel usulle yapıp satan işletmelerin varlığı gibi durumlar bu sonucu ortaya çıkarmaktadır. Bunun yanında, geleneklere bağlı kalmaksızın, bu amaçla yapılmış salonlara sıkıştırılmaya çalışılan törenler, salonlar tarafından hazırlanması kolay yemeklerin menülerde yer verilmesiyle şekil de değiştirmeye başlamıştır.

Kültürün önemli bir parçası olan yemekler ve bunu en iyi yaşatabileceğimiz törenlerde geleneksel menülere, sıra yemeklerine yer verilmesi kültürün yaşatılması adına önem arz etmektedir. Bu gerekçeyle yapılacak törenlerde yemek menüleri belirlenirken gelenekselliğe önem verilmesi, törenlerde yer alan yemeklerin özellikle yöreye özgü olanların gerek misafir ağırlamada gerekse lokanta ve otel menülerinde yer verilmesi bu yemeklerin unutulmadan gelecek nesillere aktarılmasına da katkı sağlayacaktır. Ayrıca yemek tariflerinin yazılı kayıt altına alınması ve bu sayede Z kuşağına aktarılması yerel lezzetlerin kaybolmaması ve devamı için büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Adıgüzel, O., Batur, H.Z. ve Ekşili, N. (2014). Kuşakların Değişen Yüzü ve Y Kuşağı ile Ortaya Çıkan Yeni Çalışma Tarzı: Mobil Yakalılar. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1 (19): 165-182.
- Afyonkarahisar Buluşma Noktası Visitafyon.org. (2019). *Afyon Sucuğu*, <http://visitafyon.org/sayfa-404-afyon-sucugu.html>, (Erişim Tarihi: 15 Şubat 2019).
- Afyonkarahisar İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2019). *Genel Bilgiler*, <http://www.afyonkulturturizm.gov.tr/TR-63415/genel-bilgiler.html>, (Erişim Tarihi: 14 Şubat 2019).
- Afyonkarahisar İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2019). *Ne Yenir?*, <http://www.afyonkulturturizm.gov.tr/TR-63518/ne-yenir.html>, (Erişim Tarihi: 22 Şubat 2019).
- Akdemir, A., Konakay, G., Demirkaya, H. (2013). Y Kuşağının Kariyer Algısı, Kariyer Değişimi ve Liderlik Tarzı Beklentilerinin Araştırılması, *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 2(2). 11-42.
- Akgöz, E. (2003). *Turizm İşletmelerindeki Türk Gecelerinin Türk Kültürünü Tanıtmaya Katkıları*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Akın, Fatma (Kişisel Görüşme), 5 Şubat 2019.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015), Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3, 79-89.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005a). *İçki Teknolojisi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alabacak, C.H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki geleneksel Yemeklerin Bilinirliği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Acılioğlu, İ. (2017). *“İş” te Y Kuşağı*, Ankara: Elma Yayınevi

- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü, *Türk Mutfağı* içinde, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Altınay Lokum Web Sayfası. (2019). *Hakkımızda*, <https://www.altinaylokum.com/hakkimizda.html>, (Erişim Tarihi: 21 Şubat 2019).
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Altuntuğ, N. (2012). Toplumsal Olgulara Antropolojik Yaklaşım: Tüketicinin Kültürel Boyutu”, *17. Ulusal Pazarlama Kongresi Bildiri Kitabı*, 185-201. Burhaniye.
- Andolugazetesi.com, (8 Eylül 2017). *Eskişehir Yemekleri*, <http://www.anadolugazetesi.com/kiygasa-malzemeleri-ve-tarifi-73648.html>, (Erişim Tarihi: 2 Mart 2019).
- Anonim, (2011). *Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri*, http://arpacbahsismtal.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/33/05/974043/dosyalar/2017_10/19212939_tYrk_mutfayna_YzgY_sebze_yemekleri_02.pdf, (Erişim Tarihi: 25 Ocak 2019).
- Anonim (2015). Afyonkarahisar Mutfağından Patlıcan Musakka, *Taşpınar*, Sayı:15, s.96.
- Anonim (2016). Afyonkarahisar Mutfağından Afyon Kebabı, *Taşpınar*, Sayı:17, s.80.
- Anonim (2016.a). Bamya, *Taşpınar*, Sayı: 17, s.104.
- Anonim (2018). Afyonkarahisar Mutfağından Tandır Çorbası, *Taşpınar*, Sayı:20, s.104.
- Arıhan, S. (2012). *Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I*, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Arslan, S. (2015) İtalyan Mutfağının Özellikleri, <http://nasilkolay.com/italyan-mutfagin-in-ozellikleri>, (Erişim Tarihi: 10.03.2019).
- Artun, E. (2009). *Türk Halkbilimi*. İstanbul: Kitapevi Yayınları.

- Atabay, S. vd., (2011), *Birbirini Anlamak Birlikte Çalışmak Ortak Hedefimiz Geleceğimiz Kuşaklar*, <https://docplayer.biz.tr/483084-Kusaklar-birbirini-anlamak-birlikte-calismak-ortak-hedefimiz-geleceğimiz-eylul.html>, (Erişim Tarihi: 2 Mart 2019).
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *İzmir-Ege Mutfağı ve Yemek Kültürü*, <http://www.aydinkulturturizm.gov.tr/Eklenti/9638,ana-yemekler2pdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 2 Mart 2019).
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Ayhün, S. E. (2013). Kuşaklar Arasındaki Farklılıklar ve Örgütsel Yansımaları, *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 93-112.
- Balıkesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019), *Mutfak ve Yemek Kültürü*, <http://www.balikesirkulturturizm.gov.tr/TR-65896/mutfak-ve-yemek-kulturu.html>, (Erişim Tarihi: 15 Ocak 2019).
- Barut, M. (12.05.2016). *Hint Mutfağı*, <https://gezimanya.com/Yazilar/hint-mutfagi>, (Erişim Tarihi: 10.01.2019).
- Başdin, A. (2017). İçtimai Gelenekler Açısından Selçuklularda Toy, Düğün Törenleri ve Gelenekleri (Sultan Alp Arslan Dönemi), *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (2), 400-406.
- Başol, O. ve Çetin, A.G. (2014), X ve Y Kuşağı: Çalışmanın Anlamında Bir Değişme Var mı?, *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 3(4).1-15.
- Başgözde, P. ve Bayar, N.A. (2015). Eko Otellerden Hizmet Satın Alımında Kuşaklar Arası Farklılaşmalar Üzerine Bir Çalışma, *Sosyo Ekonomi*, 23 (24).118-130.
- Batu, A., Çağlar, A. ve Kara, H.H. (2008). Afyon Kaymagının Raf Ömrünün Uzatılmasında Modifiye Atmosferde Paketleme Önerisi, *Teknolojik Araştırmalar: GTED*. (2) 4346.
- Bayrak, F.M. (2015). *Soframda Anadolu - Doğu Anadolu Yemekleri*, İstanbul: Alfa Yayınları.

- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde (12-21), Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A. (2001). Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması, İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri: 389. Ankara: TTK Basımevi.
- Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat, T. H., Emren, A., Çelik, T., Çelik E., Kara, A. M., Gürel, N., Uyan, M. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Bekar, A. (2016). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfacı, *Yöresel Mutfaklar* içinde, 1. Basık (105-135), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bıykoğlu, A. (1997). Afyon Gezekleri, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı, *Türk Mutfacı* içinde, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. (2016). Saray Mutfacı, *Osmanlı Mutfacı* (1.Baskı) içinde (27-48), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bellows, K. (2011). *Dünya Mutfaklarına Seyahat Sıra Dışı 500 Gurme Adres*, (F. Kurt, Çev.), İstanbul: NTV Yayınları.
- Benlisoy, S., (2008), Mit ile Gerçeklik Arasında 68'i Hatırlamak, *Mesele Kitap Dergisi*, (4), 30-33.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı*, (Y. Avunç, Çev), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Boztoprak, F., Kurnuç, M. ve Çetinkaya, N. (2017). Erzurum Yöresel Yemeklerinin Restoran Tercihine Etkileri Ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetleri Üzerine Bir Araştırma, *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*

Cilt: 6 – Sayı: 4 (Özel Sayı: Türk Dünyasında Afro-Avrasya Çalışmaları Kongresi), 96-110.

Büyükkalaycı, G. (2018). *Y Kuşağının Etnosetrik Eğilimlere Göre Yerli ve Yabancı Ürünlerle Karşı Satın Alma Davranışı: Afyonkarahisar Örneği*, (yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi. Afyonkarahisar.

Chefard.com, (27 Aralık 2013). *Hindistan Mutfağı Hakkında*, <http://www.chefard.com/index.php/2013-01-10-19-21-27/duenya-mutfaklar-hakk-nda/80-hint-mutfag-hakk-nda>, (Erişim Tarihi: 22 Şubat 2019).

Ciğirim, N. (2000), Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.

Cücen, K. (2012). *Bilim Felsefesine Giriş*. Bursa: Sentez.

Çakıcı, N., Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue 1, 215-227.

Çakıcı, H.H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue 3, 285-297.

Çatalkaya, C. (2014). *Kariyer 2.0.*, İstanbul: Optimist Yayınları.

Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten Günümüze Törenselleşen Bir Yemek: Keşkek*, (Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Çelik, Sabri (Kişisel Görüşme), 3 Şubat 2019.

Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış, *Milli Folklor Dergisi*, 18 (72), 107-117.

- Çevik, N.K. (1996). ‘‘Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi’’, *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildiri Kitabı* (194-199), Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Çiftçi, Hadiye (Kişisel Görüşme), 7 Şubat 2019.
- Çokışler, N. ve Türker, A., (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü olarak Kullanım etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği, *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6 (14), s. 122-136.
- Delahoyde, T. M., (2009), *Generational Differences in Baccalaureate Nursing*, (Doctoral Thesis), The Faculty of College of Saint Mary.
- Daloğlu, E. S., (2013), *Çalışma Algısı Üzerine Kuşaklararası Bir Analiz*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Yaşar Üniversitesi, İzmir.
- Demirkaya, H., Akdemir A., Karaman, E. ve Atan, Ö. (2015). Kuşakların Yönetim Politikası Beklentilerinin Araştırılması, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 7 (1), 186-204.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi, *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içinde, (2. Baskı), Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Doğdubay, M. Ve Sünnetçioğlu, A. (2015). Gastronomik Kimliğin Korunmasında Coğrafi İşaretlemenin Rolü: İnegöl Köftesi Örneği. *Eko- Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 47-59.
- D’Ohsson, De M.M. (1977). *18. Yüzyıl Türkiye’sinde Örf ve Adetler*, Çev. Zerhan Yüksel, İstanbul: Kervan Kitapçılık. Akt. O. Közleme, (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). Türk Mutfağında Zeytinyağı, F. Göğüş, M. T. Özkaya, S. Ötleş, (Ed), *Zeytinyağı* içinde (252-263), Ankara: Eflatun Yayınevi.

- Durlu-Özkaya, F. ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 36-45.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Düzgün, E. ve Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1). 41-47.
- Eberhard, W. (1986). *Çin'in Şimal Komşuları*, (N Uluğtuğ, Çev.). Ankara: TTK Yayınları.
- Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *Tatlılar*, <http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR-90055/tatlilar.html>, (Erişim Tarihi: 15 Ocak 2019)
- Erdentuğ, N. (1981). Kültür Nedir, *Milli Kültür Dergisi*, 3(6). 35.
- Erginsoy, Ü. (1997). Maden Sanatı, *Eczacıbaşı, Sanat Ansiklopedisi, II*, İstanbul.
- Ertaş, Y., Karadağ, M. (2013) Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*: 2(1) s. 117-136.
- Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *Erzurum Yemekleri*, <http://www.erkurum.gov.tr/erkurum-yemekleri>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).
- Faroghi, ve Neumann, C.K. (2006). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*. (Çeviren: Zeynep Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi. Akt. Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3): s. 191-210.
- Fox, A., (2011), *Mixing it up*, HRMagazine, May-2011, pp. 22-27.
- Gastromanya.com, (7 Ekim 2016). *İtalya Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*, <https://gastromanya.com/italya-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>, (Erişim Tarihi: 10 Ocak 2019).
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, *Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (c. I) İçinde, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- Gezmen Karadağ, M., Çelebi, M., Ertaş, Y. Ve Şanlıer N. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gidahatti.com. (26 Aralık 2018). *İtalyan Yemek Kültürü ve Tarihçesi*, <https://www.gidahatti.com/iste-italyan-yemek-kulturu-ve-tarihcesi-135933/>, (Erişim Tarihi: 22 Şubat 2019).
- Gilles, F. ve Oliver, E. (2007). *Dünya Mutfakları Atlası*, İstanbul: NTV Yayınları.
- Girgin, G.K., Demir, Ö. Ve Çetinkaya, V. (2017), Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue2, 219-229.
- Gökçe, N. (2016). Türkiye’de Yöresel Mutfaklar, *Yöresel Mutfaklar* içinde, 1. Baskı, (2-32). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Göksel, A. ve Güneş, G. (2017). Kuşaklar Arası Farklılaşma: X ve Y Kuşaklarının Örgütsel Sessizlik Davranışı Bağlamında Analizi, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19 (3), 807-828
- Güldemir, O. (2016). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, *Türk Mutfak Kültürü* (1. Baskı) içinde (107-139), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Güldemir, o. ve Işık, N. (2011). “Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, 1. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 6. Cilt, (151-176), Nevşehir.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42
- Güler, S. (2008). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean*. Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 26, s.24-30.

Gümüşhane İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *Yöresel Yemek Çeşitleri*, <http://gumushanekultur.gov.tr/TR-211778/yoresel-yemek-cesitleri.html>, (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2019).

Gümüştekin, N. (2007). Kültür Kavramı Ve Osmanlı'dan Günümüze Kültürel Yapının İncelenmesi, *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitapçığı*, 317-326.

Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.

Güvenç, B. (2016). *İnsan ve Kültür*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

Halıcı, N. (1982). Anadolu Mutfağı, *Türk Mutfağı Sempozyum Bildiriler Kitabı*, (105-111). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsie, Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hashas.gen.tr. (30.11.2018). *Haşhaş Yağı*, <https://www.hashas.gen.tr/hashas-yagi.html>, (Erişim Tarihi: 22 Şubat, 2019).

Hatipoğlu, Z. (2014). *Örgütsel Bağlılık ve İş Tatmini Arasındaki İlişkinin X ve Y Kuşaklarına Göre Farklılıklarının İncelenmesi*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul.

Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.

Howe N. ve Strauss W., (2000), *Millennials Rising: The Next Great Generation*, NY: Random House.

İkbalsekerleme Web Sayfası. (2019). *Lokumun Tarihçesi*, <http://ikbalsekerleme.com/lokumun-tarihcesi/>, (Erişim Tarihi: 21 Şubat 2019).

- İrge, N.T. ve Karaduman, İ. (2018). X ve Y Kuşaklarında Gönüllü Sadelik Algısının Tüketici Karar Tarzlarına Etkisi, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 10 (3) 120-143.
- Karaca, B.O. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit University Journal of Social Sciences Institute*, 9/2, 561-584.
- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *Kars Yöresi Yemek Kültürü*, <http://karskultur.gov.tr/TR-54860/kars-yoresi-yemek-kulturu.html>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *Ne Yenir?*, <http://www.kastamonukultur.gov.tr/TR-168435/ne-yenir.html>, (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2019).
- Kaşlı, M., Cangöz, D., Köz, E.N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 27-46.
- Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). *Kayseri Yemekleri*, <http://www.kayserikultur.gov.tr/TR-55133/ne-yenir.html>, (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2019).
- Keleş, H. N. (2011), Y Kuşağı Çalışanlarının Motivasyon Profillerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Bahçeşehir Üniversitesi Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, Cilt: 3, Sayı: 2, ss. 129-139.
- Keskin, A. (2015). Soğuk Kış Gecelerinde Helva Çekilirdi, *Taşpınar*, (14) 59-60.
- Kılıç, N. (2010). *Türk Mutfağının Ege Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açıdan İncelenmesi: Ayvalık Örneği*, (yayınlanmamış Uzmanlık Tezi), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3): s. 191-210.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükcal, S. (2014). Yöresel Mutfak Kırşal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), s. 75-83.

- Konya İl Halk Kütüphanesi, (2019). Yemek Kültürü, <http://konyakutup.gov.tr/TR-144009/yemek-kulturu.html>, (Erişim Tarihi: 15 Ocak 2019).
- Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). https://konyakultur.gov.tr/index.php?route=modules/items&item_id=9, (Erişim Tarihi: 15 Ocak 2019).
- Korkutata, A. (2013). Fransız Mutfağı, *Uluslararası Gastronomi* (1. Baskı) içinde, (33-51). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Koşay, H.Z. (1982). ‘’Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları’’, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 47-56.
- Köymen, A. (1982), ‘’Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi’’, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara: MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Kulturportali.gov.tr. (2019). *Sıra Yemeği: Afyonkarahisar*, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/kulturatlasi/sira-yemegi>, (Erişim Tarihi: 15 Şubat 2009).
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, *Arabaşı Geleneği*, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-131378/arabasi-gelenegi.html>, (Erişim Tarihi: 22 Şubat 2019).
- Lower, J., (2008). Brace Yourself Here Comes Generation Y, *Critical Care Nurse*, 28 (5), 80-85.
- Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin Kültürel Değerler Üzerine Etkileri, *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 50 (Prof. Dr. Nevzat Yalçıntaş’a Armağan Özel Sayı), 1275-1288.
- Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2019). <http://www.malatyakulturturizm.gov.tr/TR-58289/mutfak-kulturu.html>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).

- Mannheim, K., (1952), *The Problem of Generations*, Chapter VII, pp. 276-322. Akt: Mücevher, M.H. (2015). X Ve Y Kuşağının Birbirlerine Karşı Özellik ve Etkileşim Algıları: SDÜ Örneği, (Yüksek Lisans Tezi), Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta.
- Mejuyev, V. (1987). *Kültür ve Tarih*, (S. H. Yokova, Çev.). Ankara: Başak Yayınları.
- Merdol, T. K. (1998). *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Merdol, T.K., (2000), *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları*. Ulusal Ev.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (2). 1-7.
- Mil, B. (2016). Meksika Mutfağı, *Dünya Mutfakları-1* (1.Baskı) içinde 178-205). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Miller, R. K. & Washington, K. (2011). *Consumer Behavior*, Richard K. Miller and Associates. (Akt: Büyükkalaycı, G. (2018). *Y Kuşağının Etnosetrik Eğilimlere Göre Yerli ve Yabancı Ürünlere Karşı Satın Alma Davranışı: Afyonkarahisar Örneği*, (yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi. Afyonkarahisar).
- Milliyet Gazetesi. (2019). *Balıkesir'in Meşhur Yemekleri*, <http://www.milliyet.com.tr/balikesir-in-meshur-yemekleri-pembenar-detay-yoreseltarifler-1851119/> , (Erişim Tarihi: 14 Ocak 2019).
- Mutluer, N.(2012), *Saray Mutfağı*, İstanbul: Kesişim Yayıncılık.
- Nahya, Z. (2019), *İl İl Çorbalarımız ve Özellikleri*, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=227&link=http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/soups-of-turkey-by-province-227.html>, (Erişim Tarihi: 25 Şubat 2019).

- Nasrattinoğlu, İ., Ü. (2003). *Türk Mutfağının Diğer Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri: S. KOZ (haz.). Yemek Kitabı*, İstanbul: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat Kitabevi Yayınları.
- Oral, M. Z. (2013). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri, *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz*. İstanbul: Kitabevi Yayınları. Akt. C.H. Alabacak, *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara
- Osmanoglu.com.tr. (2017). *Lokumun Tarihi*, <https://www.osmanlioglu.com.tr/lokumun-tarihi>, (Erişim Tarihi: 21 Şubat 2019).
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. IV, Ankara: TTK Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/4, 33-44.
- Önçel, S. (2016). Doğu Anadolu Bölgesinin Yöresel Mutfağı, *Yöresel Mutfaklar* içinde, 1. Baskı (83-102). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özay, Ş. (2015). *Afyonkarahisar Düğün Adetleri*, Afyonkarahisar: Afyonkarahisar Belediyesi Kültür Yayınları. Yayın No: 35.
- Özçelik Heper, F. (2013). Türk Mutfağı, *Uluslararası Gastronomi* (1. Baskı) içinde (53-84). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özlem, D. (2000). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*, İstanbul: İnkîlap Yayınları.
- Pamuk, Ş. (2017). Geleneksel Afyon Kaymağı Üretimi, *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 12 (1), 88-89.
- Parry, E. ve Urwin, P. (2011). Generational Diffirences in Work Values: A Review of Theory and Evidance, *International Journal of Management Reviews*, (13), 89.
- Pinder-Grover, T. ve Groscurth, C. R., (2009), Principles for Teaching the Millennial Generation: Innovative Practices of U-M Faculty, *CRLT Occasional Papers*, Center for Research on Learning and Teaching, University of Michigan, (26), 1-8.

- Polat, S. (2015). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı, *Uluslararası Gastronomi* (1. Baskı) içinde (85-108). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Reeves, T. C. ve Oh, E., (2008), *Generational Differences*, In Handbook of Research on Educational Communications and Technology, Ed.: J.Michael Spector, M.David Merrill, Jeroen Van Merriënboer, Marcy P.Driscoll, 3th ed., Taylor&Francis Group, New York.
- Rize Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, (2019), <http://www.rizekulturturizm.gov.tr/TR-191577/halk-mutfagi.html> (Erişim: 16 Ocak 2019).
- Saban, F, (2000). The History and Culture of Food and Drink in Asia: China, İçinde: *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü İçinde: *Türk Mutfacı*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, *Türk Mutfak Kültürü* içinde, I.Baskı, (87-105), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sandıkçı, Macide. (Kişisel Görüşme). 6 Şubat 2019.
- Sandıkçı, M. ve Özkan, F. (2017). Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri, 1. *Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Kasım 23-25, 2017, Kastamonu.
- Sandıkçıoğlu, T. (2016). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi, *Türk Mutfak Kültürü* (1. Baskı) içinde (3-21), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Saral, G. (2017). *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Sarıışık, M. (2013). Bangkok Siam Üniversitesi Araştırma ve Ziyaret Raporu, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Sarıışık, M. (2016). Fransız Mutfağı, *Dünya Mutfakları-I*, içinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

- Sauner, M.H. (2008). Günümüz Türkiye'sinin Beslenme Alışkanlıkları, *Türk Mutfağı* içinde (261-279), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Senbir, H. (2004). *Z Son İnsan Mı?*, İstanbul: "O" Kitaplar.
- Serçemeli, M., Kurnaz, E. ve Özcan, M. (2015). Y Kuşağı Öğrencilerinin Muhasebe Eğitimine Bakışı: Atatürk Üniversitesi İİBF'de Bir Araştırma, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 20(1). 261-276.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4, 36-46.
- Sinop İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2019). *Halk Mutfağı*, <http://www.sinopkulturturizm.gov.tr/TR-74845/halk-mutfagi.html>, (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2019).
- Skiba D. J., (2005), The Millennials: Have They Arrived at Your School Of Nursing?, *Nursing Education Perspectives*, 25 (6), 370-371.
- Soybalı, Fatma. (Kişisel İletişim), 6 Şubat 2019.
- Soysal, İ. (1985). "İletişim İnkılâbı ve Milli Kültür", *Erdem Dergisi*, 1(1), 236.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını. Ankara: Birlik Matbaacılık.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. s.1289-1310, Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. Ankara.
- Sürücüoğlu, M.S. (b.t.). *Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve Şenlik Yemekleri*, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=21&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and->

social-life-2/ceremonial-and-celebratory-meals-21.html, (Erişim Tarihi: 15 şubat 2019).

- şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı, *Türk Mutfağı* İçinde, Ankara: T.C. Kùltür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Eğitim Fakùltesi Dergisi*, Cilt 25, Sayı 1, 213-227.
- şar, S. (2013). “Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kùltürüne Kısa Bir Bakış” Lokman Hekim Journal 2013; Supplement VIII. Lokman Hekim Days 22 - 25 May 2013 Ninth Session: Poster Session
- şenel E., 2011. Some Carbonyl Compounds and Free Fatty Acid Composition of Afyon Kaymagı (Clotted Cream) and Their Effects on Aroma and Flavor. *Grasas y Aceites*, 62, 418
- řengùl, S. ve Türkay, O. (2014). Yöresel Mutfaklar Eğitimi Üzerinden Kimlik, Mutfak Kùltürü ve Turizm Gelişimine Dair Çıkarımlar: Mudurnu Örneğı”, *Citta-Slow Eko Gastronomi Kongresi*, Gökçeada.
- řengùl, S. (2015). Ege Bölgesi Mutfak Kùltürü ve Yöresel Yemekleri, *Yöresel Mutfaklar* içinde, 1. Baskı, (157-175). TRAMEP, Ankara: Beta Basım Yayım.
- řengùl, S. ve Türkay, O. (2015). “Doğı Karadeniz Mutfak Kùltürünün Sürdürülebilirliğı Sorular ve Çözüm Önerileri”, *Doğı Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (599-606), Gümüşhane.
- řengùl, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kùltürünün Gastronomi Turizmi Bağılamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special issue1 (2016) 86-99.
- řengùl, S ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- şensoy, F. ve Tiritoglu, S. (2018). Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 209-233.

- Tanıtım Gönüllüleri Derneği. (2009). *Güneydoğu Anadolu Mutfağı*, <http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/guneydogu-anadolu-mutfagi>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).
- Taş, F. (16 Eylül 2016a). *Doğu Anadolu Bölgesi Yemek Kültürü*, <https://www.yemekta.com/dogu-anadolu-yemek-kulturu/>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).
- Taş, F. (24 Ağustos 2016b), *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemek Kültürü- Acısıyla Tatlısıyla Güneydoğu Anadolu Yemekleri*, <https://www.yemekta.com/guneydogu-yemek-kulturu/>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).
- Tayar, M. (19 Şubat 2013). *Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü*, <http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/osmanlidan-gunumuze-helva-kulturu/1098>, (Erişim Tarihi: 2 Mart 2019).
- Tekinşen, O.C., Dincer, B., Kaymaz, S., Yucel, A. (1982). Türk Sucuğunun Olgunlaşması Sırasında Mikrobiyel Flora ve Organoleptik Nitelikleri Üzerinde Değişimler. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi; 2: 111-130.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Titiz, Cemile (Kişisel İletişim), 5 Şubat 2019.
- Tomlin, E.W.F. (1959). Kültür Nedir, *Türk Yurdu Mecmuası*, 7(10), 31-32.
- Toygar Kamil, (1993). *Mutfak Dostları Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası*, Ankara: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar.
- Trabzon Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, (2019). *Yöresel Yemek Çeşitleri*, <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr/TR-57730/yoresel-yemek-cesitleri.html> , (Erişim Tarihi: 16 Ocak 2019).
- Trakyaagezi.com. (1 Mayıs 2015). *Kabakla-kulaç-pişi*, <http://www.trakyaagezi.com/tag/pisi/>, (Erişim Tarihi: 2 Mart 2019).
- Türk Dil Kurumu http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c8d07730c3759.95113107, (Erişim Tarihi: 2 Mart 2019).

- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2019). *Afyonkarahisar patatesli Köy Ekmeği Tescil Belgesi*,
<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/2D6FAE8F-C802-4096-BCF8-3A70FC216380.pdf;jsessionid=76A27E7CC33B45C5409E07EFD2CC2AA8>
(Erişim Tarihi: 11 Şubat 2019).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2019). http://online.turkpatent.gov.tr/trademark-search/pub/#trademark_result, (Erişim Tarihi: 25 Şubat 2019).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2019), *Çay İlçesi Vişnesi*,
<https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/detay/3796>, (Erişim Tarihi: 25 Şubat 2019).
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, (2019). *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı*,
<http://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/>, (Erişim Tarihi: 20 Ocak 2019).
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi* (Gözden Geçirilmiş ve Genişletilmiş 4. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık
- Üner, E. H. (2014). *Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atılım Üniversitesi, Ankara.
- Ünsal, A.(2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*, İstanbul: NTV Yayınları.
- Ünver, A. S. (1981). “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Vasary, I. (2007). *Erken İç Asya'nın Tarihi*, (F. Doğan, çev.), İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Williams, R. (2005). *Anahtar Sözcükler: Kültür ve Toplumun Sözvarlığı*, (S. Kılıç, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Williams, R. (1976). *Culture and Society: 1780-1950*. Middlesex: Penguin Books.
(Akt: Oğuz, E.S., 2011), Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt:28, Sayı:2, 123-139.

- Yaylacı, R.E. (31.07.2018). *Selçuklu Devleti: Gelenek, Görenek ve Törenleri*, <http://www.gencyolcu.com/wordpress/selcuklu-devleti-gelenek-gorenek-ve-torenleri/>, (Erişim Tarihi: 15.01.2019).
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- <https://yemek.com/tarif/sakala-carpan-corbasi/> (Erişim Tarihi: 22 Şubat 2019).
- Yıldırım Y. (1992). *Et Endüstrisi*. Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayınları 3.Baskı Ankara: Yıldırım Basımevi.
- Yıldız, D. ve Uzunsakal, E. (2018). Alan Araştırmalarında Güvenirlilik Testlerinin Karşılaştırılması ve Tarımsal Veriler Üzerine Bir Uygulama, *Uygulamalı Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 1, 14-28.
- Yıldız, E. (2016). Fransız Mutfağı, *Dünya Mutfakları I-* içinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılsay T.Ö., Bayizit A.A. (2002). Bursa İlinde Tüketilen Kaymakların Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması, *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16, 77-86.
- Yılmaz, H. (2016). *Dünya Mutfakları-1*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- <https://gastromanya.com/hint-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> (Erişim Tarihi: 10 Ocak 2019).
- <https://www.hotcourses-turkey.com/study-in-italy/essentials/italyada-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 10 Ocak 2019).
- <http://www.pattayaturu.com.tr/blog/tayland-mutfak-kulturu/> (Erişim Tarihi: 10 Ocak 2019).
- <https://uniqmagazine.com/blog/post/dunya-mutfaklar2018-02-15-1116449441320300/> (Erişim Tarihi: 10 Ocak 2019).
- <https://10layn.com/10-maddede-tayland-mutfaginin-ozellikleri/> (Erişim Tarihi: 11 Ocak 2019).

EKLER

Ek. 1 Anket Örneği

Bu araştırmanın amacı, Afyonkarahisar il merkezinde yaşayan insanların tören yemeğinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesidir. Elde edilen bilgiler sadece araştırma için kullanılacaktır. Lütfen size göre en uygun cevabı işaretleyiniz. Teşekkürler...

1. Cinsiyetiniz nedir?
() Kadın () Erkek
 2. Memleketiniz?..... Eşinizin Memleketi
 3. Doğum Tarihiniz: () 1946-1964 yılları arası () 1965-1979 yılları arası
() 1980-1999 yılları arası () 2000-2012 yılları arası
 4. Kaç yıldır Afyonkarahisar'da yaşıyorsunuz?.....
 5. Medeni durumunuz
() Bekâr () Evli
 6. Eğitim dereceniz nedir?
() Eğitim yok () İlkokul/ortaokul () Lise () Ön lisans/Lisans () Lisansüstü
 7. Aylık gelir aralığınız aşağıdakilerden hangisidir?
() 0-1600 TL () 1601-2500 TL () 2501-4000 TL () 4001-6000 TL () 6001 TL ve üzeri
 8. Mesleğiniz nedir?
() Özel Sektör () Kamu Çalışanı () Serbest Meslek () Emekli () Ev Hanımı () Öğrenci () Çalışmıyor
 9. Aşağıdaki tören yemeklerinden hangilerine katıldınız? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)
() Nişan-Düğün yemeği () Kına gecesi yemeği () Diş çıkarma
() Çeyiz görme/asma yemeği () Sünnet düğünü yemeği () Ad Koyma
() Asker uğurlama-karşılama yemeği () Hacı uğurlama-karşılama yemeği () Gezek
() Doğum yemeği () Ramazan daveti yemeği () Zinardı Yemeği
() Bayram yemeği () Mevlit okuma yemeği () Cenaze yemeği
- Sizin için uygun olanı X ile işaretleyiniz.

N o	Tören yemekleri	Duyumadım	Duydum ama tatmadım	En az bir kez tatım ve beğendim	En az bir kez tatım ve beğenmedim	N o	Tören yemekleri	Duyumadım	Duydum ama tatmadım	En az bir kez tatım ve beğendim	En az bir kez tatım ve beğenmedim
1	Sakala carpan corbası					26	Badılcın böreği				
2	Tandır corbası					27	Afyon Kebabı				
3	Arabası corbası					28	Bütüm et				
4	Pirinc corbası					29	Dana tandır				
5	Tovga corbası					30	Dana kavurma				
6	Paca (pacık)					31	Tas eti				
7	Bamya					32	Göveç				
8	Palize (pelte)					33	Düğünü yaprak dolma				
9	Su muhallebisi					34	Etlı yaprak dolma				
10	Hamırsız					35	Yalancı Dolma				
11	Tepsi böreği					36	Badılcın musakka				
12	Bükme					37	Maydanoz musakka				
13	Ağzı açık					38	Kabak musakka				
14	Gatmer					39	Kaz tiridi				
15	Cızdırma					40	Duvaklı (sepitli) hindi				
16	Öğme					41	Etlı pilav				
17	Haşgesli lokul					42	Tavuklu pilav				
18	Bısı					43	Haşgesli bulgur pilavı				
19	Katıklı pide					44	Kaymaklı baklava				
20	Nışan gurabivesi					45	Kaymak ekmek kadavıfı				
21	Ev püsküvütu					46	Fırma baklağısı (baklavası)				
22	Kedi külümbe					47	İrmik helvası				
23	Çörek					48	Tel helva				
24	Keskek					49	Sütlaç				
25	Cullama köttü (köfte)					50	Üzümlü-Şişne Hoşafı				



	<i>Tören yemekleri</i>	<i>Tarifini Biliyorum</i>		<i>Yapıyorum</i>	
		<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>	<i>Evet</i>	<i>Hayır</i>
1	Sakala çarpan çorbası				
2	Tandır çorbası				
3	Arabaşı çorbası				
4	Pirinç çorbası				
5	Toyga çorbası				
6	Paça (paçık)				
7	Bamya				
8	Palize (pelte)				
9	Su muhallebisi				
10	Hamırsız				
11	Tepsi böreği				
12	Bükme				
13	Ağzı açık				
14	Gatmer				
15	Cızdırma				
16	Öğme				
17	Haşgeşli lokul				
18	Bişi				
19	Katıklı pide				
20	Nışan gurabiyesi				
21	Ev püsküvütü				
22	Kedi külümbe				
23	Çörek				
24	Keşkek				
25	Çullama köttü (Köfte)				
26	Badılcan böreği				
27	Afyon Kebabı				
28	Bütüm et				
29	Dana tandır				
30	Dana kavurma				
31	Tas eti				
32	Göveç				
33	Düğülü yaprak dolma				
34	Etlı yaprak dolma				
35	Yalancı Dolma				
36	Badılcan musakka				
37	Maydanoz musakka				
38	Kabak musakka				
39	Kaz tiridi				
40	Duvaklı (şepitli) hindi				
41	Etlı pilav				
42	Tavuklu pilav				
43	Haşgeşli bulgur pilavı				
44	Kaymaklı baklava				
45	Kaymk ekmek kadayıfı				
46	Fırma baklağısı (baklavası)				
47	İrmik helvası				
48	Tel helva				
49	Sütlaç				
50	Üzüm-Vişne Hoşafı				