

Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği** (Creating Gastronomy Inventory: City of Gastronomy Afyonkarahisar Case)

* Hülya MUTLU ^a , Mustafa SANDIKÇI ^b

^a Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Afyonkarahisar/Turkey

^b Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.04.2022

Kabul Tarihi: 14.06.2022

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi Envanteri

Afyonkarahisar

Gastronomi Şehri

Öz

Bu araştırmanın amacı, Afyonkarahisar'ın gastronomi envanterinin oluşturulmasıdır. Araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar'ın gastronomi değeri taşıyan köyler ve beldeleri oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak katılımcılara 13 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Çalışmanın amaçları doğrultusunda, katılımcılardan elde edilen verilerle ana temalar ve alt temalar tanımlanarak MAXQDA 2020 Programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Afyonkarahisar, farklı etnik grupları bünyesinde barındıran zengin mutfak kültürüne sahip bir şehir olmakla birlikte, her köy ve beldede yemek kültürü değişkenlik göstermektedir.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy Inventory

Afyonkarahisar

City of Gastronomy

Abstract

The aim of this research is to creating gastronomy inventory of Afyonkarahisar. The universe of the research consists of the villages and towns of Afyonkarahisar that have gastronomic value. Within the scope of the research, semi-structured interview technique, one of the interview techniques, was used. In this context, 13 open-ended questions were asked to the participants in the study. The obtained data, themes and sub-themes were defined in line with the purposes of the study, and the data were analyzed using the MAXQDA 2020 Program. According to the results of the research, although Afyonkarahisar is a city that includes different ethnic groups and has a rich culinary culture, the food culture varies in each village and town.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: hulyamutlu@aku.edu.tr (H. Mutlu)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1036

**Bu çalışma Afyon Kocatepe Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonunca 20.SOS.BİL.15 nolu proje kapsamında desteklenen "Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi" doktora tezinden türetilmiştir.

GİRİŞ

Gastronomi sözcüğü ilk olarak M.Ö. IV. yüzyılda, Antik Yunan Dönemi şairi Archestratus tarafından yazılan “Gastonomia” adlı şiirde geçmektedir. Söz konusu şiirde gastronomi alanıyla ilgili olarak pancar yaprağında pişen yılan balığı tarifi de yer almaktadır. Archestratus’un “Lüks Yaşam” (The Life of Luxury) adlı kitabında ise Akdeniz Bölgesi’nde en iyi yiyecek ve şarabın nerede bulunduğuna ilişkin bilgiler bulunmaktadır (Santich, 2004; Gürsoy, 2014). Kitabın, gastronomi seyahatlerinin temelini oluşturan bilgiler taşıması nedeniyle gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi ortaya koyan ilk eser olma özelliği bulunmaktadır (Santich, 2004, s. 16). Archestratus’tan yaklaşık yüzyıl sonra, bir diğer yazar Athenaeus’un yazdığı “Bilgelerin Ziyafeti” (Banquet of the Learned) adlı eserde ise gastronomi sözcüğünün nereden türetildiği, Yunanların ünlü aşçıları, yeme-içme adetleri ve pişirme kapları hakkında bilgiler yer almaktadır. Ayrıca gastronomi sözcüğünün nereden türetildiği de eserinde açıklanmaktadır (Gürsoy, 2014, s. 40). M.Ö. 150’de “Ziraat Hakkında” (De Agricultura) adlı eseri yazan Marcus Porcius Cato, kitabında çizkek tarifi vermiştir. İlk yemek kitabı ise Romalı Marcus Gavius Apicius tarafından yazılmıştır. Apicius’un IV. yüzyılda basılmış olan “Mutfak Kültürü” (De re conquinara libri decem) adlı kitabında yer alan yemek tariflerinin bazıları, günümüzde birçok ünlü restoran tarafından kullanılmaya devam etmektedir (Gürsoy, 2014, s. 49). Gastronomi kavramı Joseph Berchoux’un “Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table” (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılında literatüre girmiştir. 1803 yılında Croze Magnan’ın “Gastronomie a Paris” (Gastronomi Paris’te) adlı eseri basılmıştır (Göker, 2011). Fransız yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin’in 1825 yılında literatüre kazandırdığı “Tat Alma Fizyolojisi” (La Physiologie du gout) adlı eseri, gastronomi ile ilgili ilk bilimsel çalışma niteliği taşımakla birlikte İngilizce, İspanyolca ve Almancaya tercüme edilmiştir (Santich, 2004). Brillat-Savarin tarafından yapılan bu çalışma, gastronomi ve diğer bilim dalları arasındaki ilişkiyi inceleyen sonraki bilimsel çalışmalara zemin hazırlamıştır (Kivela & Crofts, 2005). 1835 yılında Fransız Akademisi gastronomi kelimesini sözlüğe alarak resmileştirmiştir (Gürsoy, 2014). Görüldüğü üzere 19. yüzyıldan itibaren gastronomiye yönelik bilimsel anlayış hızla gelişmiş ve dünyada gastronomi ile ilgili farklı alanlarda çalışmalar yapılarak ilerleme kaydedilmiştir.

Gastronomi kavramının kelime kökü “Gastro/ Gaster” ve “Nomos/ Nomas” sözcüklerinin bir araya gelmesiyle oluşan bir kavramdır. “Gastro” sözcüğü mide anlamına gelmekte ve dolayısıyla ağızdan başlayarak sindirim sisteminin bütünüyle ilişkili bir kavramı ifade ederken, “Nomos” sözcüğü ise sözcüğü kural ya da düzenleme anlamına gelmektedir (Katz & Weaver, 2002; Santich, 2004; Kivela & Crofts, 2005; Santich, 2007). Britannica ansiklopedisinde gastronomi, “seçme, hazırlama, servis etme ve iyi yiyecekten zevk alma sanatı” olarak tanımlanmaktadır (Kivela & Crofts, 2005, s. 41)

Yemek Kültürü

Orta Çağ’dan bu yana yemek kültüründe değişime yol açan üç önemli dalga olduğu savunulmaktadır. Bunlar ticari faaliyetler, göçler ve teknoloji/ iletişim alanındaki gelişmelerdir (Hall & Mitchell, 1998). 1400 ve 1800’lü yıllar arasında, gelişmekte olan iş gücünü ucuz beslemek amacıyla Avrupa’ya yapılan meyve, sebze ve hayvan ticareti yemek kültürünün değişimine sebep olan ticari faaliyetleri oluşturmaktadır (Innli & Kokkenes, 1995). On yedinci yüzyıldan yirminci yüzyıla kadar olan büyük ölçekli göçlerde, göçebe toplumların yeni bir bölgeye yerleşirken yemek geleneklerini, hayvanlarını ve tohumlarını beraberinde götürmeleri, yemek kültüründe değişimler görülmesine neden olmuştur. Halk kitleleri yeni bir bölgeye yerleşirken yemek geleneklerini, hayvanlarını ve tohumlarını da

beraberlerinde götürmektedir. Yakın geçmişte ise Birinci ve İkinci Dünya Savaşı sonrasında Güney Avrupa'dan Kuzey Amerika ve Avustralya'ya yapılan kitlesel göçler, varılan yeni toprakların yeme alışkanlıklarını da büyük ölçüde etkilemiştir. 1950'lerde İtalyanların ve Yunanlıların Avustralya'da yeme ve içmeye karşı daha kozmopolit bir tutumun gelişmesinde kritik faktör olarak görülmüştür (Newton, 1996). Yemek kültüründe değişimin üçüncü dalgası ise iletişim ve ulaşım teknolojisindeki gelişmeler yoluyla, gıda ve gıda ile ilgili bilgilerin aktarılma oranının dünya çapında artış göstermesidir. Gıda üretimi ve tüketimi açısından teknoloji her zaman önemli bir faktör olmuştur (Hall & Mitchell, 2002).

Yemek kültüründe değişime sebep olan önemli dalgalara ilave olarak değişimi etkileyen faktörler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Yemek Kültüründe Değişimi Etkileyen Faktörler

Yemek Kitapları	Nakliye Teknolojisi	İletişim Teknolojisinde Değişim
Televizyon ve Elektronik Medya	Depolama Teknolojisi	Zaman
Basılı Medya	Tarımsal Üretim	Malzeme Değişimleri
Restoranlar	Gıda Teknolojileri	Salgın Hastalıklar
Moda	Sosyal Medya	Göçler
Tüketim Anlayışındaki Değişim	Üretim Sektörünün Gelişmesi	Yemek Akımları
Aile Yapısındaki Değişimler	Üretim Teknolojisinde Değişim	Kadınların İş Hayatında Yer Alması

Kaynak: (Hall & Mitchell, 2000; Acar Tek & Sürücüoğlu, 2014; Samancı, 2016; Şahin, 2016; Solmaz & Dülger Altın, 2018).

Teknolojik gelişmeler, yiyecek ve içeceklerin hazırlanma yöntemlerine etki ederken aynı zamanda birtakım geleneksel yöntemlerinde unutulmasına sebep olmaktadır. Nitekim Nevşehir'de yapılan bir araştırmada, hazır yiyeceklerin artışı ile birlikte kışlık gıda hazırlıklarının azaldığı, mutfaklarda kullanılan araç ve gereçlerin farklılaştığı, imcece usulü yardımlaşarak yapılan yemeklerin değişim ve dönüşüme uğradığı tespit edilmiştir. Tarımsal faaliyetlerin makineleşmesi, boş zamanların azalması, teknolojik gelişmeler gibi nedenlerle ev ortamlarında hazırlanan yiyeceklerin yerini, market reyonlarından temin edilen yiyecekler almıştır (Yolcu, 2018).

Yemek kültüründeki değişime sadece dış etkenler neden olmamakta, yemek akımları da bu değişimin en önemli etkenleri arasında yer almaktadır. Hızlı yemek, yavaş yemek, organik tarım, vejetaryen beslenme, çiğ beslenme, fonksiyonel beslenme, kan grubuna göre beslenme, moleküler mutfak ve füzyon mutfak gibi akımlar (Yıldız & Yılmaz, 2020) mutfakta değişimi tetiklemektedir. Örneğin hızlı yemek tüketiminin yaygınlaşması, evde yemek hazırlama alışkanlıklarının azalmasına sebep olduğu için yemek pişirilmeyen bir evde yetişen çocuklara mutfak kültürünün aktarılması söz konusu olmayacaktır.

Gastronomi Envanterinin Önemi

Literatür kapsamındaki çalışmalar, gastronomi turizmini geliştirmek ve gastronomi potansiyelini ortaya çıkarmak için bir gastronomi envanteri oluşturulmasının gerekli olduğunu vurgulamaktadır (Akkuş, Akkuş, & Çaylak Dönmez, 2019; Aksoy & Çelik, 2017; Aksoy & Sezgi, 2015a; Eren, Süren, & Kızıleli, 2017; Gürsoy, 2017; Kaşlı, Cankül, Köz & Ekici, 2015; Seçuk & Tugay, 2021a; Şahin, 2019a; Şen & Silahşör, 2018a; Yılmaz, 2017).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomi unsurlarını tespit etmeye yönelik bir araştırmada (Aksoy & Sezgi, 2015b), gastronomi envanteri kapsamında tescilli tatlılar, tescilli yemekler, tescilli mezeler, tescilli üzümler, tescilli peynirler, tescilli yağlar, tescilli meyveler, tescilli sebzeler, tescilli kahvaltılık ürünler, tescilli kuruyemişler,

gastronomi müzeleri ve yerel gastronomi etkinliklerinin envanter kapsamında değerlendirilmesi gerektiğine vurgu yapılmıştır. Yılmaz (2017) tarafından yapılan bir çalışmada ise gastronomi ve turizm arasında bağlantı kurulabilmesi için yemek kültürünün yeniden keşfi, yemek tariflerinin kayıt altına alınması ve gastronomi envanteri oluşturulmasının gerekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi ve turizm ilişkisi bağlamında envanter oluşturmak, turistlere sunulacak gastronomik değerlerin belirlenmesini sağlayabilmek açısından önem taşımaktadır. Bir şehrin kalkınmasına ve yöresel yiyecek-içeceklerinin unutulmamasına katkı sağlanması ve buranın sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi için ilk yapılması gereken bu şehre ait yeme içme kültür envanterinin oluşturulmasıdır (Çelik, 2018).

Gastronomi envanterinin önemine vurgu yapan bir diğer çalışmada, yeni neslin geçmiş mutfak değerlerini bilmiyor olması ve bu mutfak kültürünü gelecek kuşaklara aktaramayacağı öngörüldüğünden, aktarımın ancak çıkartılacak bir envanter ile mümkün olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu çalışmaya göre, birincil kaynaklar aracılığıyla, eski mutfak değerlerini yansıtan 150-200 yıllık bir yemek envanterinin oluşturulması ve reçetelendirilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmıştır (Çevik, Toptaş, & Yıldırım Saçılık, 2018). Şen ve Silahşör'e göre (2018) gastronomi envanteri ile ilgili mevcut durumun ortaya konulabilmesi ve yöresel yemeklerin tanıtılması için yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları, halk ve diğer yerel paydaşlar ile birlikte yürütülecek ortak çalışmalara dayanarak, yöresel yemek envanterleri oluşturulması gerekmektedir. Aynı zamanda yöresel yemeklerin tanıtılması için envanter çalışmalarının önemine vurgu yapılmaktadır. Yöresel mutfak eğitimlerinin verilmesi, yöresel yemek sunan işletmelerin oluşturulması, coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünlerin tespiti ve tescil başvurularının, şehirlerde bulunan turizm paydaşları aracılığıyla yapılması gerekmektedir (Şahin, 2019b). Seçuk ve Tugay (2021) tarafından yapılan çalışmada ise Akdeniz Bölgesi coğrafi işaretli gastronomi ürünleri tespit edilmiş olup, Mersin (16 adet), Adana (13 adet) Kahramanmaraş (12 adet), Hatay (9 adet), Antalya (7 adet), Isparta (7 adet), Burdur (6 adet) ve Osmaniye (2 adet) illerinde tescil edilmiş toplam 72 adet gastronomi ürününün envanteri oluşturulmuştur.

Gastronomi unsurlarının tespiti, gastronomi zenginliğinin ortaya çıkartılması, gastronomi öğelerinin kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılması, gastronomi anlamında mevcut durumun ortaya çıkartılması, gastronomi öğelerinin tanıtımının yapılması ve mutfak kültürünün yaşatılması için gastronomi envanterinin ortaya konulması gerekliliği incelenen çalışmalarda da belirtilmiştir.

Afyonkarahisar Mutfağı

Afyonkarahisar şehrinde ekonomik faaliyetlerin tarım ve hayvancılığa dayalı olması nedeniyle yörede et, sebze, meyve, tahıl ve bakliyat tüketimi yaygındır. Neredeyse her ilçede farklı ürünlerin yetiştirilmesinden dolayı bölgenin mutfağı çeşitlilik göstermektedir. Örneğin meyvecilik faaliyetlerinin yoğun olduğu Sultandağı ilçesinde meyve turşuları yapılmaktadır. Afyonkarahisar il sınırları içerisinde yerli halk ile birlikte Türkmenlerin çeşitli boyları, Çerkezler, Azeriler, Yörükler gibi Türk milletinin çeşitli kollarına mensup insanlar yaşamaktadır. Bölgede yaşayan insanlar da mutfak kültürünün farklılaşmasında etkili olduğundan dolayı her ilçe, belde ve köyde kendine özgü bir mutfak anlayışı oluşmuştur.

Afyonkarahisar'da görülen mutfak kültürü, İç Anadolu Bölgesi mutfağına benzemektedir. Ege Mutfağında yer alan zeytinyağlı ot ve sebze yemekleri ise Afyonkarahisar'da bulunmamaktadır. Bölgede yapılan sebze yemekleri, çoğunlukla musakka tekniği ile kıyma eklenerek pişirilmektedir.

Afyonkarahisar yemek kültürünü aşağıdaki gibi özetlemek mümkündür (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok, Gürel, vd., 2001; Baytok vd., 2013; Gökgöz, 2017):

- Afyonkarahisar mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli ürünler; haşhaş, iç yağı, kaymak ve buğday türevleridir (göce, yarma, aşurelik buğday vb.).
- Buğdaydan elde edilen ürünlerin kullanımı fazladır. Buğday türevi olan göce ise yöreye özgü bir üründür.
- Afyonkarahisar'da ekim alanı oldukça geniş olan haşhaş bitkisinin tohumu, özellikle hamur işlerinin yapımında tercih edilmekte ve haşhaş tohumunu öğütürken farklı teknikler kullanılmaktadır. Yörede haşhaşı ezmek için özel bir taş kullanılmaktadır ve bu taşta ezilmiş olan haşhaşın aroması ve tadı, diğer öğütme yöntemleriyle üretilen haşhaş ezmesine göre daha yoğundur. Haşhaş ezmesi aynı zamanda kahvaltıda şeker, bal ya da pekmezle karıştırılarak tüketilmektedir.
- Afyonkarahisar'da önceki dönemlerde haşhaş yağı, iç yağı ve tereyağı kullanımı tercih edilirken, günümüzde ise haşhaş yağı kullanımı azalmış ve yerini ayçiçek yağı, iç yağı ve tereyağı kullanımına bırakmıştır. Bölge genelinde iç yağı, et yemeklerinde ve hamur işlerinde kullanılmakta zeytinyağı ise çok fazla tercih edilmemektedir.
- Afyonkarahisar mutfağının vazgeçilmez yiyecekleri arasında kaymak ilk sıralarda yer almaktadır. Afyonkarahisar'da manda kaymağı meşhur olup neredeyse tüm tatlılar kaymak ile servis edilmektedir. Keşkek, toyga çorbası gibi bazı yemekler de kaymakla servis edilmektedir. Ayrıca sabah kahvaltıda bal ve kaymak tüketimi yaygındır.
- Yemekler genellikle et ve/veya et suyu ile hazırlanmaktadır. Sebze yemekleri de etli pişirilmektedir. Kıymalı musakka çeşitleri ve bamya yemeği örnek olarak verilebilir.
- Yemeklerin neredeyse tamamında soğan ve salça kullanılmaktadır.
- Başta ekmek olmak üzere her öğünde hamur işleri tüketilmektedir.
- Yemeklerin yanında hoşaf, komposto, yoğurt veya ayran mutlaka bulunmaktadır.
- Bölgede bulunan köylerde çeşitli yabani ot, mantar ve yabani meyvelerin tüketimi devam etmektedir. Yabani bitkiler çiğ veya pişirilerek tüketilmektedir.
- Uzun sürede pişen yemeklerin, mahalle fırınlarında çömlek içinde pişirilmesi yaygın olarak kullanılan bir yöntemdir. Örnek olarak; keşkeğin 12 saat boyunca mahalle fırınında pişirilmesi ve gecedен sabaha kadar fırında pişirilen yemeklerin sabah kahvaltısında tüketilmesi verilebilir.
- Katmer sacı ve kuzine sobalar neredeyse her evde bulunan pişirme araçlarındandır.
- Bazı yemeklerin çömlek ile pişirilmesi yaygındır. Uzun sürede pişen yemekler genellikle mahalle fırınlarında çömlek içinde pişirilmektedir. Keşkeğin 12 saat mahalle fırınında pişirilmesi örnek olarak verilebilir. Genellikle gecedен sabaha kadar fırında pişirilen yemekler sabah kahvaltısında tüketilmektedir.
- Yörede, kaymaklı lokum başta olmak üzere birçok lokum çeşidi üretilmektedir. Tüketimi tercih edilen şekerlemeler arasında ise kaymak şekeri vardır.
- Arabaşı çorbası gibi bazı yemekler yalnızca kış aylarında tüketilmektedir. Arabaşı çorbası için hazırlanan hamurun soğutulma işlemi geleneksel olarak kar üstünde yapılmakta ve acılı, ekşili hazırlanan çorba, kış aylarında kalabalık sofralarda tüketilmektedir.

- Afyonkarahisar yemek kültürü UNESCO gastronomi şehri unvanına sahip olmak konusunda önemli bir etken olmakla birlikte gastronomi envanteri oluşturulması gastronomi değerlerinin ortaya çıkartılmasına katkı sağlayacaktır. Bu bağlamda envanter oluşturma, bir yandan gastronomi anlamında mevcut durumun analizini yaparken, diğer yandan da unutulmuş unsurların ortaya çıkartılması açısından önem arz etmektedir.

Yöntem

Bu araştırmanın amacı, Afyonkarahisar'ın gastronomi envanterinin oluşturulmasıdır. Araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar'ın gastronomi değeri bulunan köy ve beldeleri oluşturmaktadır. Nitel araştırmada çoğunlukla kullanılan veri toplama yöntemleri görüşme, odak grup görüşmesi, gözlem ve doküman incelemesidir (Yıldırım & Şimşek, 2016, s. 86). Bu araştırmada görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği, nitel araştırma yaklaşımında en sık kullanılan veri toplama tekniğidir (Yıldırım & Şimşek, 2016, s. 129). Görüşme iki veya daha fazla insan arasında belirli bir amaç doğrultusunda gerçekleştirilen tartışma olarak ifade edilmektedir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu, & Yıldırım, 2015). Araştırma kapsamında görüşme tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu görüşme tekniğinde görüşmeci, önceden hazırlanmış görüşme sorularını sorarken akışa göre gerekli değişiklikleri yapma ve ayrıntılı bilgi alma amacıyla ek sorular sorma imkânına sahip olduğundan görüşme formundaki sorulara araştırmacı katı bir şekilde bağlı kalmamaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016).

Araştırmanın amacına yönelik olarak, nitel araştırma yöntemlerinden araştırma modeli olarak kültür analizi (etnografya) kullanılmıştır. Kültür analizi desenine yönelik çalışmalarda amaç, belirli bir grubun kültürünü tanımlama ve yorumlama olarak ifade edilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2018). Bir başka deyişle “insanların deneyimlerindeki ortak noktalar” olarak ele alınmaktadır. Kültür analizi deseni ile araştırmaya dâhil edilen katılımcıların kullandıkları yazılı ve sözlü dil, davranış kalıpları, algıları ve paylaştıkları deneyimlerle araştırmanın odaklanabileceği alanların tam olarak ne anlama geldiği ve neye benzediğinin kavramsal olarak çıkarımının yapılmasını sağlamaktadır (Hancock, Ockleford, & Windridge, 2009).

Kültür analizi deseninin merkezinde “kültür” kavramı yer almaktadır. Kültür kavramı, yaşantı içinde deneyimlenen her şeyi ifade etmektedir. Kültür kavramı, kişinin kendisini günlük yaşantılar içinde dünya ile nasıl ilişkilendirdiği ile ilgilidir (Vagle, 2018). Kültür analizi araştırmaları yaşantıları ve bu yaşantılar içinde bireylerin bizzat elde ettikleri deneyimleri süreç içinde anlamaya ve açıklamaya çalışmaktadır. Buradaki temel amaç, yaşantıları mümkün olan en derin ve en zengin şekilde anlamaya çalışmak ve yorumlamaktır. Bu nedenle bu tür çalışmalarda ele alınan kavramların açıklayıcı bir yaklaşımla değil, betimleyici bir yaklaşımla ele alınması sağlanmaktadır. Araştırmada kültür analizi deseni, Afyonkarahisar'da gastronomi envanterini oluşturmak amacıyla katılımcı görüşlerini belirlemek için seçilmiştir. Araştırmada kültür analizi deseni ile elde edilen veriler, araştırma sorularının derinlemesine analizinde önemli bir kaynaktır. Araştırma soruları araştırmacı tarafından literatür incelenerek belirlenmiştir. Belirlenen sorular uzman görüşü alınarak pilot çalışma için uygun hale getirilmiştir. Yapılan pilot çalışma sonucunda bazı soru ifadeleri çıkartılmış ve bazı sorularda sadeleştirme yapılmıştır. Diğer taraftan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Etik Kurulu 27.10.2020 tarihi ve 2020/176 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Bu kapsamda araştırmada, katılımcılara 13 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Bu formda yer alan açık uçlu sorular şu şekildedir:

1. Eskiden misafirlere özel olarak yapılan yemekler nelerdi?

2. Eskiden geçiş dönemlerinde (dügün, ölüm, sünnet ritüelleri) hangi yiyecek ve içecekler tüketilirdi?
3. Eskiden dini gün ve aylarda hangi yiyecek ve içecekler tüketilirdi?
4. Eskiden kış ayları için ne tür hazırlıklar yapılırdı?
5. Eskiden turşu nasıl hazırlanırdı ve nasıl muhafaza edilirdi?
6. Eskiden imece usulü hazırlanan yiyecek ve içecekler hangisiydi?
7. Eskiden yiyecek ve içecekler nerede pişirilirdi?
8. Eskiden ne tür ekmekler hazırlanırdı? Ekmekler nerede pişirilirdi?
9. Eskiden yabancı ot, mantar ve yabancı meyvelerden hangi yemekler yapılırdı?
10. Eskiden hangi yöresel çerezler tüketilirdi?
11. Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri nelerdir?
12. Eskiden yiyecek ve içecek ile ilgili hangi gelenekler vardı?
13. Eskiden hangi yemekler yapılırdı?

Araştırmada elde edilen verilerin analizinde içerik analiz kullanılmıştır. Bu analizin amacı, elde edilen verilerin araştırma kapsamındaki kavramalara ve ilişkilere ulaşılmasını sağlamaktır. Buna göre birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirerek, bunların okuyucunun anlayabileceği bir biçimde organize ederek yorumlanmasını sağlamaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2018).

İçerik analizi, Thomas & Harden (2008) tarafından kullanılan analiz aşamaları kullanılarak veriler nitel veri analiz programı MAXQDA 2020 kullanılarak yapılmıştır. Bu aşamalar aşağıda açıklanmıştır:

- **Bulguların Kodlanması:** Bu aşamada birincil araştırmalardan çıkarılan doğrudan alıntılar ya da temel kavramlar şeklindeki bulgular, satır satır okunarak kodlanmaktadır. Bütün bulgular kodlandıktan sonra ikinci aşamaya geçilebilir.
- **Betimleyici Temaların Geliştirilmesi:** Bu aşamada elde edilen kodlar benzerlik ve farklılıklarına göre karşılaştırılarak hiyerarşik bir ağaç yapısı oluşturacak şekilde gruplandırılmaktadır. Oluşturulan her gruba tema adı verilmektedir. Her tema gruplanmış kodların tanımlarını ve anlamlarını kapsayacak şekilde oluşturulmaktadır.
- **Analitik Temaların Üretilmesi:** Bu aşama temaların geliştirilmesi sürecinde birincil çalışmaların bulgularına yakın kalınırken, analitik temaların üretilmesi sürecinde birincil çalışmaların ötesine geçilerek yeni yorumlayıcı yapılar ve açıklamalar üretilmektedir. Birincil çalışmaların ötesine geçme, araştırma sorularının cevaplanması için tümevarımsal analiz sonucu elde edilen betimleyici temaların kullanılmasını gerektirmektedir. Bu amaçla betimleyici temaların karşılaştırılması ve başka araştırmacılarla tartışılması sonucu, daha soyut olan analitik temalar oluşturulmaktadır.
- **Geçerlik ve Güvenirliği Sağlama Aşaması:** Bir araştırmanın bilimsel bir çalışma olarak kabul edilmesinde en önemli unsur güvenilirlik ve geçerliliğidir. Nitel araştırma tekniklerinde; toplanan verilerin ayrıntılı olarak incelenmesi, araştırmacının sonuçlara nasıl ulaştığını açıklamasında geçerliğin önemli ölçütleri arasında yer almaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2018).

İçerik analizi yoluyla temalar belirlenmiş, kodlar çıkartılmış, nitel araştırmaya uygun bir içerik çözümlemesi yapılmaya çalışılmış ve bulgular sunulmuştur. Elde edilen veriler, çalışmanın amaçları doğrultusunda temalar ve alt temalar tanımlanarak analiz edilmiştir.

Araştırmada veri analizinin güvenilirliğinin sağlanması için veriler araştırmacı dışında başka bir alan uzmanı tarafından da analiz edilmiş ve görüş birliğine varılmaya çalışılmıştır.

Araştırma özgün değerlerinin yanı sıra bazı sınırlılıklar da içermektedir. Araştırma evreninin sınırlarının Afyonkarahisar'ın tüm köy, belde ve ilçeleri kapsamı nedeniyle uygulama alanının çok geniş olması mekân ve zaman sınırlılığı oluşturmaktadır. Diğer bir sınırlılık ise Afyonkarahisar il sınırları içindeki köy ve belde yöresel lezzetlerinin varlığı katılımcıların verdiği bilgi ile sınırlı kalmaktadır. Araştırmada kaynak kişilerin belirlenmesinde muhtarlardan bilgi toplanacağından kaynak kişilerin doğru seçilmeme gibi sorunlarla karşılaşma ihtimali de bulunmaktadır. Ayrıca kişisel görüşme tekniğinin uygulanacak olması nedeniyle kaynak kişilerin net, gerçek ve güvenilir bilgi paylaşımından kaçınması da başka bir sınırlılıktır.

Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde, saha araştırması kapsamındaki görüşmelerden elde edilen verilerin analiz sonuçları yer almaktadır. Afyonkarahisar'ın gastronomi envanterini oluşturmak için neler yapılabilir?" temel sorusundan yola çıkarak, kaynak kişilerle yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular bu bölümde yer almaktadır. Bu çalışmada bulgular betimsel ve karşılaştırılmalı olarak ele alınmıştır. Betimsel bulguları ortaya koyabilmek için kelime frekans analizi (MAXDicto), kelime bulutu ve kod-alt kod-bölümler modeli; karşılaştırmalı bulguları ortaya koyabilmek için ise çapraz tablo kullanılmıştır.

Araştırma kapsamında 9 belde ve 40 köyde yaşayan 51 katılımcı ile görüşmeler yapılarak gastronomi envanterine yönelik veriler elde edilmiştir. Derinlemesine görüşme yapılan kaynak kişilere K1, K2, K3, K4,.....K51 şeklinde kodlar verilmiştir. Bulgularda yer alan alıntılar bu kodlara göre aktarılmıştır. Tablo 2'de katılımcıların yaş, cinsiyet, meslek, ikamet yeri, eğitim ve sosyokültürel yapılarına ilişkin demografik bilgilere yer verilmiştir.

Araştırma bulgularını elde etmek amacıyla görüşme yapılan her bir katılımcıdan elde edilen veriler deşifre edilerek "MAXQDA Analytics Pro 2020" istatistik programına proje olarak tanımlanmıştır. Veriler kapalı ve açık kod sistemiyle elde edilmiş ve ana temalar, alt temalar ve kodlar belirlenmiştir. Kapalı kod sistemi, alanyazına veya bir teoriye dayalı olarak oluşturulmuş kod sistemini ifade etmektedir. Açık kod sistemi ise saha çalışmaları sonucu elde edilen veriler doğrultusunda oluşturulmuş kod sistemini ifade etmektedir. Bu çalışmada hem sahadan gelen hem de alanyazından elde edilen verilerle bir kodlama yapılmıştır (Creswell, 2016).

Tablo 2. Katılımcılara İlişkin Demografik Bulgular

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Meslek	İkamet Yeri	Eğitim	Sosyokültürel Yapı
K1	48	Erkek	Çiftçi	Yassıören	İlkokul	Yörük
K2	82	Kadın	Ev Hanımı	Yukarıçaybelen	Yok	Yörük
K3	54	Erkek	Emekli	Büyükkarabağ	Ortaokul	Türkmen
K4	68	Kadın	Ev Hanımı	Derekarabağ	Yok	Türkmen
K5	49	Erkek	Çiftçi	Kemer kaya	İlkokul	Türkmen
K6	73	Kadın	Ev Hanımı	Akkonak	Yok	Türkmen
K7	63	Erkek	Çiftçi	Cumhuriyet	İlkokul	Muhacir
K8	61	Kadın	Ev Hanımı	Çayır yazı	İlkokul	Yörük
K9	43	Kadın	Ev Hanımı	İnli	İlkokul	Türkmen

Tablo 2. Katılımcılara İlişkin Demografik Bulgular (devamı)

K10	75	Kadın	Ev Hanımı	Pınarkaya	Yok	Türkmen
K11	70	Kadın	Ev Hanımı	Göynük	Yok	Yörük
K12	53	Erkek	Çiftçi	Çiftlik	İlkokul	Yörük
K13	47	Erkek	Çiftçi	İdris	İlkokul	Muhacir
K14	58	Erkek	Çiftçi	Yayla	İlkokul	Muhacir
K15	78	Kadın	Ev Hanımı	Yüreğil	İlkokul	Yörük
K16	48	Kadın	Ev Hanımı	Gençali	Lise	Çerkez
K17	57	Erkek	Çiftçi	Yapağılı	İlkokul	Çerkez
K18	67	Kadın	Emekli	Doğlat	Lise	Çerkez
K19	61	Kadın	Ev Hanımı	Çatalı	Yok	Türkmen
K20	76	Kadın	Ev Hanımı	Tezköy	Yok	Türkmen
K21	45	Kadın	Ev Hanımı	Akyarma	Lise	Muhacir
K22	50	Kadın	Ev Hanımı	Altınova	İlkokul	Yörük
K23	43	Kadın	Memur	Fethibey	Lise	Manav
K24	62	Erkek	Emekli	Güre	İlkokul	Yörük
K25	71	Kadın	Ev Hanımı	Uluköy	Yok	Yörük
K26	55	Erkek	Memur	Beyyazı	Lise	Manav
K27	48	Erkek	Memur	Karaadilli	Lise	Türkmen
K28	60	Erkek	Emekli	Sarıcaova	Lise	Çerkez
K29	68	Kadın	Ev Hanımı	Alanyurt	Yok	Türkmen
K30	68	Erkek	Emekli	Bahçecik	İlkokul	Muhacir
K31	49	Erkek	Çiftçi	Türkbelkavak	İlkokul	Türkmen
K32	76	Kadın	Ev Hanımı	Yenibelkavak	Yok	Çerkez
K33	46	Erkek	Esnaf	Anıtkaya	İlkokul	Manav
K34	64	Kadın	Ev Hanımı	Karacaören	İlkokul	Yörük
K35	53	Kadın	Ev Hanımı	Kargın	İlkokul	Yörük
K36	68	Kadın	Ev Hanımı	Balmahmut	İlkokul	Muhacir
K37	73	Kadın	Ev Hanımı	Çayhisar	Yok	Yörük
K38	56	Kadın	Ev Hanımı	Akbaba	İlkokul	Çerkez
K39	68	Kadın	Ev Hanımı	Çamözü	İlkokul	Çerkez
K40	78	Kadın	Ev Hanımı	Çamözü	Yok	Yörük
K41	65	Kadın	Aşçı	Dereçine	İlkokul	Yörük
K42	62	Erkek	Emekli	Karapınar	Lise	Türkmen
K43	51	Kadın	Emekli	Karapınar	Lise	Türkmen
K44	75	Kadın	Ev Hanımı	Başören	Yok	Yörük
K45	52	Kadın	Ev Hanımı	Efeköy	İlkokul	Yörük
K46	54	Erkek	Çoban	Karamıkkaracaören	İlkokul	Türkmen
K47	25	Erkek	Memur	Pazarağaç	Lise	Yörük
K48	47	Erkek	Memur	Tatarlı	Lise	Türkmen
K49	48	Kadın	Ev Hanımı	Davulga	İlkokul	Yörük
K50	54	Erkek	Memur	Taşoluk	Lise	Manav
K51	60	Kadın	Ev Hanımı	Yeşilçiftlik	İlkokul	Yörük

Tablo 2 incelendiğinde, araştırmaya 20 erkek, 31 kadın olmak üzere toplam 51 kişinin katıldığı görülmektedir. Katılımcılar mesleki durumlarına göre 1 çoban, 1 aşçı, 1 esnaf, 6 memur, 7 emekli, 8 çiftçi ve 27 ev hanımı olarak ayrılmaktadır. Katılımcıların 1'i 42 yaş ve altında, 20'si 43-54 yaş aralığında, 13'ü 55-66 yaş aralığında, 17'si ise 67 yaş ve üzerindedir. Öğrenim durumlarına göre; 25'i ilkokul, 1'i ortaokul, 11'i lise ve 1'i lisans mezunudur. 13 katılımcı ise eğitim almamıştır. Sosyokültürel yapılarına göre; 4'ü Manav, 6'sı Muhacir, 7'si Çerkez, 15'i Türkmen ve 19'u Yörük katılımcıdan oluşmaktadır.

Tablo 3. Ana ve Alt Temalara İlişkin Bulgular

Ana Tema	Alt Tema	Açıklamalar
Gastronomi Envanteri	Geleneksel Geçiş Dönem Yemekleri	Et/Et Ürünleri, Tatlı Grubu, Tahıl Grubu, Sarmalar/Dolmalar, Kurubaklagil Grubu, Hoşaf/Komposto, Çorbalar, Hamur işi, Sebze Grubu
	Yabani Ot, Mantar ve Meyve	Yabani Ot, Mantar, Yabani Meyve
	Misafirlere Sunulan Geleneksel Yemekler	Hamur işleri, Et/Et Ürünleri, Çorbalar, Yumurta Grubu, Hoşaf/Komposto Grubu, Kurubaklagil Grubu, Sarmalar/Dolmalar, Sebze Grubu, Tahıl Grubu, Tatlı Grubu
	Dini Gün ve Aylarda Sunulan Geleneksel Yemekler	Tatlı Grubu, Sarma ve Dolmalar, Hamur işi, Çorbalar, Et ve Et Ürünleri, Tahıl Grubu, Hoşaf ve Komposto, Bakliyat Yemekleri
	Geleneksel Turşu Hazırlama ve Saklama Yöntemleri	Turşu Kurmada Kullanılan Malzemeler, Turşu Kurulan Malzeme
	İmece Usulü Hazırlanan Geleneksel Ürünler	Hamur işi, Toplu Yemekler, Diğer
	Yöresel Çerezler	Kuru Meyve ve Bakliyat Kavurgası, Kabuklu/Yağlı Yemiş, Tahıl Ürünleri
	Geleneksel Kışlık Hazırlıklar	
	Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri	
	Pişirme Alanları	
	Geleneksel Ekmek Türleri	

Tablo 3’te yer alan ana ve alt temalara ilişkin betimsel ve karşılaştırmalı analizler yapılmıştır. Verilerin görselleştirilmesi sırasında betimsel bulguları ortaya koyabilmek için kelime bulutu ve kod-alt kod-bölümler modeli kullanılmıştır.

Afyonkarahisar’ın gastronomi envanterine ilişkin anahtar kavramların neler olduğunu ortaya çıkarabilmek için öncelikle “MAXQDA Analytics Pro 2020” istatistik programının MAXDicto modülü ile kelime frekans analizi yapılmıştır. Görüşmeye katılan 51 kişiye ait ifadelerde yer alan kelimeler listelenerek sözcüksel bir taramaya tabi tutulmuştur. Türkçe’nin sondan eklemeli bir dil olması nedeniyle bazı kelimelerin (haşhaş, haşhaşı, peyniri gibi) birleştirilmesi ve gruplandırılması yapılmıştır. Bu işlemin sonunda elde edilen sonuçlara göre hariç listesi (ve, için, veya, var, daha, ama, ancak, gibi, var, bu, her, ile gibi kelimelerin yer aldığı liste) oluşturulup belgelerin tamamına uygulanmıştır. Buna göre 10184 kelime frekansı ile 3338 kelime grubu tespit edilmiştir. Şekil 1’de kelime bulutuna yer verilmiştir.

**Şekil 1.** Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Bulutu

Şekil 1’de yer alan kelimelerin tamamı, frekansın büyüklüğüyle doğru orantılı bir şekilde gösterilmiştir. Şekil 1’deki kelime bulutunda dikkat çeken ilk kelimeler peynir (90), yoğurt (80), bulgur (69), fasulye (68), mantar (62), tarhana (60), haşhaş (58) olduğu görülmektedir. Araştırma Afyonkarahisar’da gastronomi envanterinin oluşturulması amacına yönelik olduğu için peynir, yoğurt, bulgur gibi gıda ürün kelimeleri sık tekrarlanmıştır. Dolayısıyla kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesinin sonucunda öne çıkan kelimelerin konu ile uyumlu olduğu düşünülmektedir.

Tablo 4. Törensel Yemeklere İlişkin Bulgular

Et/Et Ürünleri	Et Yemeği	19	Tirit	1
	Etli pilav	5	Tas Kebabı	1
	Keşkek	3		
Tatlı Grubu	Un Helvası	15	Aşure	1
	Cevizli Baklava	13	Sıkım	1
	İrmik Helvası	3	Lokma	1
	Sütlaç	3	Leblebili Baklava	1
	Haşhaşlı Un Helvası	3	Pekmezli Helva	1
	İrmik Tatlısı	2		
Tahıl Grubu	Bulgur Pilavı	20	Sade Keşkek	1
Sarmalar/Dolmalar	Yaprak Sarması	14	Lahana Sarması	2
	Biber Dolması	5	Etli dolma	1
Kurubaklagil Grubu	Kuru Fasulye	8	Nohut	2
Sebze Grubu	Musakka	1	Patates Yemeği	1
Hoşaf/Komposto	Üzüm Hoşafı	5	Vişne Kompostosu	2
Çorbalar	Tarhana Çorbası	8	Düğün çorbası	2
	Yoğurt Çorbası	8	Un tarhanası	1
	Bamya Çorbası	4	Tandır Çorbası	1
	Mercimek Çorbası	3	Keşkek Çorbası	1
	Yayla Çorbası	3	Şehriye Çorbası	1
	Pirinç Çorbası	2		
Hamur işi	Börek	3	Göce Böreği	1
	Cızlama	1	Düğün Böreği	1
	Kıvrıma	1	Bükme	1
	Pişi	1	Katmer	1
	Patatesli Hıçın	1		
Toplam		180		

Tablo 4 incelendiğinde, geleneksel tören yemekleri alt temasında et/et ürünleri grubu 29 kez, tatlı grubu 44 kez, tahıl grubu 21 kez, sarmalar/dolmalar grubu 22 kez, kurubaklagil grubu 10 kez, sebze grubu 2 kez, hoşaf/komposto grubu 7 kez, çorbalar grubu 34 kez, hamur işi grubu 11 kez kodlanmıştır. Katılımcıların ifadelerinde eskiden tören yemeklerinde özellikle düğünlerde çorba, etli yemek ve tatlının mutlaka bulunduğu vurgulanmıştır. Törenlerde yapılan yemek ve tatlıların zahmetli yiyecekler olmasından dolayı kalabalık bir topluluk halinde hazırlanmasının esas olduğu açıklanmıştır. Bu duruma, düğünden birkaç gün önce komşu ve akrabaların düğün evinde toplanarak etli yaprak sarma hazırlamaları örnek olarak verilebilir. Ayrıca eskiden cenaze evine yakın akraba ve komşuların her gün yemek getirdiklerinden bahsedilmiş, bu yemekler arasında etli bir yemek olması gerektiği vurgulanmıştır. Tören yemekleri arasında bulgur pilavının da önemli bir yeri olduğu belirlenmiştir.

Düğün merasimlerinde yapımı zor ve toplulukla yapılan düğün böreklerinin artık yapılmadığından bahsedilmiştir. Katılımcıların ortak görüşü eskiden geçiş dönemlerinde yapılan çoğu yemek ve tatlının günümüzde yapılmamasıdır. Bunun sebebi olarak dışardan hizmet alımı gösterilmektedir. Günümüzde düğün ve cenaze gibi özel günlerde eskiden yapılan zahmetli yemekler yerine pide-ayran veya köfte-ayran ürünler ile ikram yapılmaktadır.

Tablo 5. Yabani Ot, Mantar ve Meyve Kategorisine İlişkin Bulgular

Kategori	Tema	Kod	(f)	Kod	(f)	Kod	(f)
Yabani Ot, Mantar ve Meyve	Mantar	Kuzu Göbeği	10	Bulgurcuk Mantarı	1	Ova Mantarı	2
		Dolaman Mantar	9	Dede Külağı	1	Diken Mantarı	2
		Çayır Mantarı	4	Evlek Mantarı	1	Kavak Mantarı	2
		Beyaz Mantar	4	Ganişli Mantarı	1	Ardıç Mantarı	1
		Gulacık Mantarı	3	Güz Mantarı	1	Tarla Mantarı	1
		Ocak Mantarı	3	Kırmızı Mantar	1	Tezek Mantarı	1
		Taş Mantarı	3	Mor Mantar	1	Yayla Mantarı	1
		Dağ Mantarı	2	Müslüman Mantarı	1	Çınar Mantarı	1
		Toklubaşı	16	Kuzu Kulağı	3	Gelineli	1
	Yabani Otlar	Acı Güneyik	9	Danadili	1	Hindiba	1
		Karakavuk	8	Bahçe Güzeli	1	Yemişak	1
		İlibada	5	Gaşak	1	Çayır Dikeni	1
		Isırgan	5	Ebelik	1	Makas Ucu	1
		Tekecen	5	Göğcöğüz	1	Çalı bebe	1
		Gızılbaldir	4	Çalık	1	Eyşimen	1
		Ebegümeci	5	Kızıcık Mahmut	1	Adaçayı	1
		Yemlik	3	Garaşabla	1	Dağçayı	1
		Madımak	3	Sığır dili	1	Limiç Pancarı	1
		Kekik	3	Gırpancak	1	Deve Dikeni	1
		Sirken otu	3	Kaynanadili	1		
	Yabani Meyve	Kuşburnu	15	Muşmula	3	Ergen	3
		Ahlat	11	Yaban Eriği	3	Karamık	2
		Aliç	8				
	Genel Toplam			196			

Tablo 5'te yabani ot, mantar ve meyve alt kategorisinde mantar 57 kez, yabani ot 93 kez, yabani meyve ise 46 kez kodlanmıştır. Afyonkarahisar'ın yabani ot, mantar ve meyvelerinin katılımcılar tarafından değerlendirilmesi sonucunda, bölgenin tarih boyunca aldığı göçlerle oluşmuş sosyokültürel yapısının yemek kültürünü etkilediği ve bu durumun yabani ot, mantar ve meyve tüketimine de yansıdığı görülmüştür. Özellikle Çerkez ve Muhacir katılımcılar bölgelerinde yetişen yabani ot, mantar ve meyveleri bilmediklerini ve tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Yörük ve Türkmen köylerinde yaşayan katılımcılar ise yabani ot, mantar ve meyveleri çok iyi bildiklerini ve tükettiklerini vurgulamışlardır. Eskiden bulunan yabani otların yanlış hasat yöntemi nedeniyle günümüzde köklerinin kuruduğu da ifade edilmiştir. Yabani otların tüketimi incelendiğinde, genellikle otları ekmeğin arasına koyarak tükettikleri, bazı otların salatasının yapıldığı, bazı otların kurutulduğu, bazı otların ise bükme, gözleme ya da hamursuz gibi hamur işlerinde katık olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Mantar tüketimi incelendiğinde, genellikle mantarların sotelendikten sonra tüketildiği ifade edilmiştir. Ayrıca bazı mantarların (kuzu göbeği) doğadan toplanıp satışının yapıldığı vurgulanmıştır. Yabani meyvelerin ise taze tüketimin yanı sıra reçel, pestil, pekmez, hoşaf, komposto, sirke ve turşu gibi ürünlerin yapımında tercih edildiği görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu, yabani ot ve meyvelerin tüketiminin sağlığa olumlu etkisi olduğunu, yara ve ağrıları iyileştirici özellikleri bulunan şifalı gıdalar olarak bildiklerini ve şifasından faydalanmak adına dağlardan toplayıp tükettiklerini vurgulamışlardır.

Tablo 6. Misafirlere Sunulan Özel Yemeklere İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)
Hamur işleri	Katmer	10	Kömbe	1
	Bükme	6	Şepit Böreği	1
	Börek	5	Lokma	1
	Cızlama	3	Halive	1
	Kıvrırma	3	Şelame	1
	Kaçamak	3	Ağzı açık	1
	Pide	2	Göce Böreği	1
	Gözleme	2	Metanse	1
	Hamursuz	1	Kömbe	1
	Haşhaşlı Lokul	1		
Çorbalar	Göce Tarhanası Çorbası	13	Arabaşı	1
	Yoğurt Çorbası	5	Mısır Çorbası	1
	Ovmaç Çorbası	3	Kırmızı Mercimek Çorbası	1
	Bamya Çorbası	2	Keşkek Çorbası	1
	Yayla Çorbası	2	Pirinç Çorbası	1
	Patates Çorbası	2	Un Tarhanası	1
	Şehriye Çorbası	2	Dövme Çorbası	1
Et/Et Ürünleri	Pilav Üstü Kavurma	6	Güveç	1
	Et Kavurma	6	Tavuklu Şipsi Pasta	1
	Keşkek	5	Çerkez Tavuğu	1
	Tavuk Haşlama	4	Et Hıçın	1
	Kaz Tiridi	2	Memirse	1
	Taptama	1	Et Haşlama	1
Yumurta Grubu	Çılbır	3	Kayganat	1
Hoşaf/Komposto Grubu	Üzüm Hoşafı	7	Vişne Kompostosu	1
Kurubaklagil Grubu	Kuru Fasulye	10	Mercimek	2
	Nohut	3		
Sarmalar/Dolmalar	Sarma	6	Haşhaşlı Yaprak Sarma	1
	Etli dolma	1	Lahana Sarma	1
Sebze Grubu	Patates Yemeği	2	Musakka	1
	Patlıcan Aşısı	2	Sütlü Biber Aşısı	1
	Papara	1		
Tahıl Grubu	Pirinç pilavı	8	Alacaş	1
	Bulgur Pilavı	8	Mercimekli Bulgur Pilavı	1
	Nohutlu Bulgur Pilavı	1		
Tatlı Grubu	Baklava	5	Kavut	1
	Sütlü	3	Haşhaş helvası	1
	Saraylı	2	Şekerli haşhaş ezmesi	1
	Un helvası	2	İrmik Helvası	1
	Höşmerim	2	Aşure	1
Toplam		192		

Tablo 6 incelendiğinde, misafirlere sunulan özel yemekler alt kategorisinde hamur işleri 45 kez, çorbalar 36 kez, et/et ürünleri 30 kez, yumurta grubu 4 kez, hoşaf/komposto 8 kez, kurubaklagil grubu 15 kez, sarma/dolmalar 9 kez, sebze grubu 7 kez, tahıl grubu 19 kez, tatlı grubu 19 kez kodlanmıştır. Afyonkarahisar’da misafirlere özel olarak hazırlanan yemekler arasında sırasıyla; hamur işi, çorba, et/et ürünleri, tatlı ve tahıl grubu gıdaların yer aldığı belirlenmiştir. Katılımcılar eskiden misafirlerine mutlaka, yetiştirdikleri bir hayvanı keserek yemek hazırladıklarını ve yöresel hamur işi ürünlerinden yaptıklarını vurgulamışlardır. Habersiz gelen misafirlere ise daha çok çorba, kurubaklagil ve tahıl yemekleri yapıldığı belirlenmiştir.

Tablo 7. Dini Gün ve Aylarda Sunulan Geleneksel Yemeklere İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)
Tatlı Grubu	Baklava	20	Kabak Tatlısı	1
	Helva	7	Aşure	1
	Sütlaç	3	Höşmerim	1
	Düdüklü Tatlı	1	Kadayıf tatlısı	1
	Yemiş Dondurması	1	Lokum	1
	Çörek Tatlısı	1	Sarı burma	1
Sarma ve Dolmalar	Yaprak Sarması	18	İlibada Sarması	4
	Biber Dolması	9		
Hamur işleri	Katmer	8	Kaçamak	1
	Börek	5	Macur Somonu	1
	Bükme	3	Bayram Ekmeği-Kolaç	1
	Erişte	3	Gözleme	1
	Hamur Topalağı	1	Sini Bükmesi	1
	Mantı	1	Şepit	1
	Cımcık	1	Lokul	1
	Pişi	1	Bazlama	1
	Büküç	1	Tahanlı Ekmek	1
	Metanze	1	Mekke Gömbesi	1
	Gömbe	1	Patatesli Hıçın	1
Çorbalar	Tarhana Çorbası	14	Şehriye Çorbası	2
	Yoğurt Çorbası	6	Un Tarhanası	1
	Mercimek çorbası	2	Keşkek Çorbası	1
Et ve Et Ürünleri	Et Yemeği	16	Keşkek	1
	Kaz	2	Tavuk Eti	1
Tahıl Grubu	Bulgur Pilavı	7	Aşıkaşı	1
	Pirinç Pilavı	5		
Hoşaf ve Komposto	Üzüm Hoşafı	9	Vişne Kompostosu	1
Bakliyat Yemekleri	Kuru Fasulye	5	Nohut	1
Toplam		182		

Tablo 7 incelendiğinde, dini gün ve aylarda sunulan geleneksel yemekler alt kategorisinde tatlı 39 kez, hamur işi 37 kez, sarma/dolmalar 31 kez, çorba 26 kez, et/et ürünleri 20 kez, tahıl 13 kez, hoşaf/komposto 10 kez, bakliyat 6 kez kodlanmıştır. Katılımcılar tarafından bayramlarda, kandillerde veya ramazan ayında tatlının mutlaka yapıldığı ve sofrada yer aldığı vurgulanmıştır.

Ramazan ayı için yaz döneminde kuru yufka (şepit) yapıldığı ve iftar/sahurda yufka tüketildiği, bunun yanı sıra bazlama, katmer ve bükme gibi hamur işlerinin de Ramazan ayında yapılıp sahurda hoşaf veya komposto ile tüketildiği ifade edilmiştir. Sarma ve dolmaların ise ramazan/kurban bayramlarında ve ramazan ayında tercih edildiği ve daha çok etli iç harç ile hazırlanıp iftar davetlerinde ya da bayramda misafirlere servis edildiği belirlenmiştir. Ayrıca bayramlarda genellikle tatlı olarak farklı iç malzemeler ile baklava yapıldığı vurgulanmıştır. Kandillerde ise lokur/lokul adı verilen pişi dağıtılma geleneğinin bulunduğu ifade edilmiştir.

Tablo 8. Turşu Hazırlama ve Saklama Yöntemlerine İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)	Kod	(f)
Turşu Kurmada Kullanılan Malzemeler	Tuz	26	Şeker	3	Fesleğen	1
	Koruk	17	Asma Yaprığı	3	Horoz ibiği çiçeği	1
	Çörtük Otu	10	Domates ve Suyu	3	Sarımsak	1
	Nohut	10	Elma/Armut	2	Sönmüş Kireç	1
	Sirke	8	Kuşburnu (mamak)	1	Buğday	1
	Arpa	6	Yoğurt Suyu	1	Maydanoz	1
	Limon Tuzu	3	Ekşi Maya	1	Gök Domates	1
Turşu Kurulan Malzeme	Küp	19	Bidon	2		
Genel Toplam				121		

Tablo 8 incelendiğinde, geleneksel turşu hazırlama ve saklama yöntemleri alt kategorisinde turşu kurarken en çok kullanılan malzemeler arasında 26 kez tuz, 17 kez koruk, 10 kez çörtük otu ve 10 kez nohut kodlanmıştır. Turşu yapımında genellikle büyük küpler kullanıldığı belirlenmiştir.

Katılımcılar, eski dönemlerde her ailenin ürettiği sebzelerin fazlasını turşu kurarak değerlendirdiğini ve kışın tükettiklerini ifade etmişlerdir. Turşunun en lezzetli halinin tuz, su ve doğal sebze ile hazırlandığını, bu şekilde kurulan turşuların küplerde muhafaza edilmesiyle lezzetinin katlandığı vurgulanmıştır. Geleneksel turşu yapımında seçilen sebze ve suyun önemli bir etken olduğu, turşunun dayanıklı olmasının her sebze ve su ile sağlanmadığı belirtilmiştir. Günümüzde ise sadece koruyucu olarak tuzun yeterli olmadığı ve turşunun dayanıklılığını arttırmak adına bazı koruyucu gıda ürünlerinin eklendiği belirtilmiştir. Söz gelimi asit ve ekşi tat için; koruk, yoğurt suyu, domates suyu, arpa, ekşi maya, gök domates, elma, armut ve sirke kullanıldığı vurgulanmıştır. Turşu kaplarının yüzeyini kapatmak ve sebzelerin su yüzeyine çıkmasını engellemek için çörtük otu, maydanoz ve taze asma yaprağının kullanılmasıyla parlama durumunun önüne geçildiği ifade edilmiştir. Turşu küplerinin ağız kısmının tamamen kapatılmadığı, bir deri ya da bez parçası ile sarıldıktan sonra üzerine mermer ya da taş koyularak az da olsa hava alması sağlandığı ifade edilmiştir. Mayalandırmayı hızlandırmak adına şeker, nohut, arpa, ekşi maya, sirke ve buğday eklendiği de ifade edilmiştir.

Tablo 9. İmece Usulü Hazırlanan Geleneksel Ürünlere İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)	Kod	(f)
Hamur işi	Ekşi Mayalı Ekmek	34	Makarna	9	Bükme	1
	Erişte	16	Katmer	3	Budala	1
	Mantı	13	Tırnak Pide	1	Börek	1
	Yufka (Şepit)	11				
Toplu Yemekler	Düğün Yemekleri	10	Davet Yemekleri	5		
Diğer	Sarma	8	Tarhana	2	Salça	1
	Bulgur	2	Aşure	1		
Toplam	119					

Tablo 9’da imece usulü hazırlanan geleneksel ürünler alt kategorisinde hamur işi grubu 90 kez, toplu yemekler 15 kez, diğer grubu ise 14 kez kodlanmıştır. İmece usulü hazırlanan geleneksel ürünler alt teması ile ilgili bazı katılımcıların görüşlerine yer verilmiştir. Eski dönemlerde imece usulü hazırlanan yiyecekler incelendiğinde, genellikle kadınların hamur işi yaparken toplulukla hazırladıklarını vurgulamışlardır. Katılımcılar, yapımı zahmetli olan hamur işi ürünlerinden ekmek, yufka, mantı ve eriştenin hazırlanması sırasında daha çok birbirlerinin evine giderek, hazırlıklarını sırayla tamamladıklarını ifade etmişlerdir. Eskiden imece usulü hazırlanan yiyecekler, günümüzde aile fertleriyle hazırlanmaktadır. Günümüzde hazır yemeklere ulaşım kolaylığı ise kadınların bir araya gelerek imece usulü yemek hazırlama geleneğini azalttığı ifade edilmiştir.

Tablo 10. Geleneksel Kışlık Hazırlıklara İlişkin Bulgular

Tema	Kod	f	Kod	(f)
Geleneksel Kışlık Hazırlıklar	Sebze Kurutma	50	Tahıl Ürünleri	11
	Süt Ürünleri	35	Meyve Saklama	8
	Tarhana	24	Hamur işi	4
	Et ve Et Ürünleri	23	Balık Ürünleri	2
Toplam	158			

Tablo 10’da geleneksel kışlık hazırlıklar alt kategorisinde ilk üç hazırlık olarak sebze kurutma 50 kez, süt ürünleri 35 kez, tarhana 24 kez kodlanmıştır. Geleneksel kışlık hazırlıklar toplam 158 kez kodlanmıştır. Katılımcıların

neredeyse tamamı kışlık hazırlıklar arasında en çok sebze kurutma hazırlığını yaptıklarını ifade etmişlerdir. Hem gölgede hem de güneşte olmak üzere sebzeler kurutularak kışa saklanmaya elverişli hale getirilmektedir. Kurutulan sebzeler; biber, patlıcan, fasulye, domates, kabak ve bamyadır. Yaprak sarması için salamura tekniğinin bilinmediği eski dönemlerde asma yapraklarının ipe sıralanarak kurutulduğu dile getirilmiştir. Süt ürünlerinden peynir çeşitleri, yoğurt, tereyağı, sadeyağ ve kurut hazırlığı yapıldığı ifade edilmiştir. Kışlık hazırlıklar arasında yer alan tarhana ise yöreden yöreye farklı malzemeler ve teknikler kullanılarak hazırlanmaktadır. Et ve et ürünleri kullanılarak yapılan kışlık hazırlıklarda kurutma yöntemi tercih edildiği ifade edilmiştir. Tahıl ürünleri olarak ise yaz aylarında buğdaydan göce, bulgur, yarma hazırlığı yapılmaktadır. Meyve kurusu olarak vişne, kayısı ve erik kurutulmaktadır. Meyveler kışlık hazırlık için reçel ya da pestil olarak da değerlendirilmektedir. Hamur işi grubunda ise erişte, mantı, makarna ve şepit hazırlanmaktadır. Göl kenarında yer alan bir köyde ise gölden tutulan balıkların kurutularak muhafaza edildiği ifade edilmiştir.

Tablo 11. Geleneksel Ekmek Türlerine İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)
Geleneksel Ekmek Türleri	Ekşi Mayalı Köy Ekmeği	27	Tandır Ekmeği	1
	Şepit	17	Kolaç Ekmeği	1
	Hamursuz	13	Tıblama	1
	Kömbe	6	Lokur	1
	Bazlama	6	Susamlı ekmek	1
	Katmer	2	Nohut Mayalı Ekmek	1
	Fırın Çöreği	2	Tahanlı gömbe	1
	Yoz Büde	1	Macur ekmeği peçka	1
	Haşgeşli Büde	1	Tandır Ekmeği	1
	Tahanlı Ekmek	1	Kolaç Ekmeği	1
	Sac Arası	1		
Toplam		85		

Tablo 11’de, geleneksel ekmek türleri alt kategorisinde ilk üç hazırlık olarak ekşi mayalı köy ekmeği 27 kez, şepit 17 kez, hamursuz ise 13 kez kodlanmıştır. Geleneksel ekmek türleri arasında daha çok ekşi mayalı ekmek ve şepit üretimi ve tüketiminin tercih edildiği görülmektedir. Muhacir ve Çerkez katılımcılar ise göç ettikleri bölgelerdeki ekmeklerini özgün şekliyle yapmaya devam ettiklerini ifade etmişlerdir. Yörük köylerindeki katılımcılar tarafından daha çok şepit tüketiminin yaygın olduğu vurgulanmıştır. Ekmeklerin genellikle ekşi maya ile mayalandığı, mayalı ve mayasız, katıklı ve sade olmak üzere farklı çeşitlerde ekmek yapıldığı dile getirilmiştir. Ekmeklerde kullanılacak iç malzemenin genellikle evde bulunan yiyeceklere göre değişiklik gösterdiği vurgulanmıştır. Ekmeklerin üzerinin kızarması için bazı yörelerde patates suyu, yoğurt, yumurta sarısı kullanılırken; bazı yörelerde ise üzerine hiçbir şey sürülmeden pişirilmektedir. Özel günlerde yapılan ekmeklerinde ise genellikle ekmeğin üzerinin susam, haşhaş ya da çörek otu ile süslenildiği belirtilmiştir.

Tablo 12. Geleneksel Pişirme Alanlarına İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)
Geleneksel Pişirme Alanları	Ocak	46	Tandır	4
	Mahalle Fırını	13	Soba	4
	Bireysel Fırın	6		
Toplam		73		

Tablo 12’de geleneksel pişirme alanları alt kategorisinde, eskiden en çok kullanılan pişirme alanı olarak ocak 46 kez, mahalle fırını 13 kez kodlanmıştır. Geleneksel ekmek pişirme alanları incelendiğinde, genellikle odun ateşiyle ısınan bir ocak kullanıldığı görülmektedir. Ocakların genellikle evin merkezinde yani salonda yer aldığı ve

sosyokültürel yapıya göre ocakların değişkenlik gösterdiği belirtilmiştir. Öyle ki Muhacir katılımcılar Muhacir fırınlarından, Çerkez katılımcılar Çerkez fırınlarından, Yörük katılımcılar ise Yörük tandırlarından bahsetmişlerdir. Söz konusu fırınların tamamı günümüzde de kullanılmakta olup, araştırma ziyaretlerinde incelenip fotoğraflanmıştır. Her birinin farklı özellikleri bulunan fırınlarda Muhacir ve Çerkez katılımcıların genellikle kültürlerine ait özel ekmekler pişirdikleri tespit edilmiştir.

Tezek yakılan ocakların hem evleri ısıtmak hem de yemek pişirmek için kullanıldığı vurgulanmıştır. Aynı zamanda ocakların ateşi hiç söndürülmez bir önceki günden kalan ateş ile tekrar yakılırdı çünkü ocaktaki ateşin sönmesinin ayıp olduğu ifade edilmiştir. Ocaktaki ateşin söndürülmesinin ayıp karşılandığı, hiçbir şekilde söndürülmeden sabah tutuşturarak yakılmasının da önemli olduğu vurgulanmıştır. Ocak üzerine üç ayak adı verilen demirin koyularak ateş üzerinde yemek pişirildiği, sac koyularak ekmek ya da kavurga pişirildiği, ateş üzerinde sürekli sıcak su kaynatıldığı, ocak içerisine küplere koyulan mısır ya da buğday ile gölle hazırlandığı ya da keşkek pişirildiği ifade edilmiştir.

Tablo 13. Yöresel Çerezlere İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)	Kod	(f)
Kuru Meyve ve Bakliyat Kavurgası	Nohut Kavurgası	16	Kuru Kayısı	1	Armut Kakı	1
	Elma Kakı	1	Pancar	1		
Kabuklu/Yağlı Yemiş	Kabak çekirdeği	3	Ayçiçeği	1		
Tahıl Ürünleri	Darı	13	Bulgur kavurgası	4	Göce Kavurgası	1
	Buğday kavurgası	12	Mısır Göllesi	3	Arpa Kavurgası	1
	Kabıtaşı/Kavut	6	Buğday Göllesi	1		
Toplam	65					

Tablo 13'te, yöresel çerezler alt kategorisinde ilk üç hazırlık olarak darı 13 kez, buğday kavurgası 12 kez, kavut ise 6 kez kodlanmıştır. Katılımcıların yöresel çerez tercihi ve tüketimi, bulundukları coğrafyaya ve sosyokültürel yapılarına göre değişkenlik göstermektedir. Yörük katılımcıların daha çok buğday, bulgur ve arpa kavurgası tükettiği, Muhacir ve Çerkez katılımcıların ise kavurgayı bilmedikleri belirlenmiştir. Sultandağı ve Çay ilçelerinde genellikle çerez olarak kurutulmuş meyvelerin tüketildiği vurgulanmıştır. En çok bilinen çerezin ise nohutların ıslatılıp kavrulmasıyla elde edilen nohut kavurgası olduğu tespit edilmiştir. Tahıl kavurgalarının genellikle çitlembik, kenevir, kuru üzüm, susam eklenerek tüketildiği bildirilmiştir. Ayrıca tahıldan elde edilen çerezlerin öğütülüp kavut hazırlanarak da tüketildiği belirtilmiştir.

Tablo 14. Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemlerine İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)
Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri	Deri İçerisinde Muhafaza Etme	14	Bağırsak/İşkembe İçerisinde Muhafaza Etme	4
	Küp/Çömlek İçerisinde Muhafaza Etme	8	Toprağa Gömülerek Muhafaza Etme	3
	Kilerde Tavana Asarak Muhafaza Etme	6	Bez Torba İçerisinde Muhafaza Etme	3
	Hasır Sepet İçerisinde Muhafaza Etme	6	Kuyu İçerisinde Muhafaza Etme	1
	Çinko Kaptı Muhafaza Etme	5	Dokuma Çuval İçerisinde Muhafaza Etme	1
	Bakır Kaptı (Çanak/Sahan) Muhafaza Etme	4	Tel Dolap İçerisinde Muhafaza Etme	1
Toplam	56			

Tablo 14'te, geleneksel gıda muhafaza yöntemleri alt kategorisinde ilk üç hazırlık olarak deri içerisinde muhafaza etme 14 kez, hasır sepet içerisinde muhafaza etme 6 kez, kilerde tavana asarak muhafaza etme 6 kez kodlanmıştır. Katılımcılar eskiden genellikle deri içerisinde muhafaza yöntemini kullandıklarını ve deri içerisine peynir, tereyağı, sadeyağ ya da kavurma yerleştirip deride muhafaza ettiklerini belirtmişlerdir. Derinin hava almama özelliğinin ve

yaylalarda ulaşılabilirliğinin fazla olması nedeniyle daha çok tercih edildiği vurgulanmıştır. Derinin temizliği için ilk olarak, yoğurt suyunda bekletilen derinin temizlendiği, sonrasında hamurla ikinci bir temizlik işlemi yapılarak pürüzsüz bir yüzey elde edildiği belirtilmiştir. Benzer şekilde bağırsak ve işkembe içerisinde de yiyeceklerin uzun süre bozulmadan muhafaza edildiği ifade edilmiştir. Yiyecek tavana asarak böcek ve diğer hayvanlardan korudukları vurgulanmıştır. Meyvelerin daha çok hasır sepetlerde saklandığı ve genellikle sepetlerin tavana asıldığı ifade edilmiştir. Çömlek, çinko ya da bakır tencere içerisinde ise kavrulmuş et muhafaza edildiği ifade edilmiştir. Bazı bölgelerde ise kışlık hazırlanan gıda ürünleri kuyuya sarkıtılarak ya da toprağa gömülerek muhafaza edilmektedir. Kuru sebze ve meyveler ile tarhananın genellikle bez torbalarda, tahıl ve bakliyatların ise dokuma çuvallarda muhafaza edildiği vurgulanmıştır.

Tablo 15. Gastronomi Kaynaklı Geleneklere İlişkin Bulgular

Tema	Kod	(f)	Kod	(f)
Evlilik	Arife Çöreği	4	Kurabiye	1
	Baklava	6	Pişi	1
	Cevizli Hamursuz	2	Tavuk	6
	Ekmek	1	İçli ekmek	1
	Helva	1	Şeker	1
Yağmur Duası	Bulgur pilavı	1	Hoşaf	1
	Etli pilav	1	Yoğurtlu çorba	1
	Haşlama et	1		
Bayram Geleneği	Lokma	1	Haşhaşlı gömbe	1
	Mısır Kavurga	1	Şeker	1
	Nohut Kavurga	1		
Dilek Geleneği	Bakacak Pilavı	1		
Toplam	35			

Tablo 15’te, gastronomi kaynaklı gelenekler alt kategorisinde evlilik başlığı 24 kez, yağmur duası başlığı 5 kez, bayram geleneği başlığı 5 kez, dilek geleneği başlığı bir kez kodlanmıştır. Gastronomi deneyimi yemeklerin tadılması ve yapılması ile değil aynı zamanda, sunum farklılıkları, gelenekler ve hikâyeleri ile oluşmaktadır. Eskiden var olan geleneklerin günümüzde uygulanmamakta ve hatırlanmamaktadır. Gastronomi kaynaklı gelenekler bazı özel gün ve etkinliklerde özel yemeklerin pişirilmesi ve ikram edilmesi ile oluşmaktadır. Bu kapsamda arife çöreği ve baklavanın evlilik merasimlerine özgü gelenek olması, yağmur duasında bulgur pilavı pişirilmesi gibi gelenekler gastronomi kaynaklı gelenekler arasında yer aldığı görülmektedir.

Sonuç ve Değerlendirme

Gastronomi envanterine ilişkin yapılan saha araştırmasında, bulgular görüldüğü üzere birtakım farklılıkların ve benzerliklerin olduğu tespit edilmiştir. Hiç şüphesiz mutfak kültürünün oluşumunda etnik kökenden coğrafi yapıya kadar birçok etken bulunmaktadır. Bu kapsamda bulgulardan elde edilen bilgiler ışığında çalışma sonuç ve değerlendirmelerine aşağıda yer yer verilmiştir.

- Türk milletinin çeşitli kollarına mensup insanların Afyonkarahisar’a göç ederek yerleşmesi sonucu, köy ve beldelerde etnik çeşitlilik önem teşkil etmekte ve mutfak kültürü değişkenlik göstermektedir.
- Afyonkarahisar’da farklı sosyokültürel yapıya sahip olan halk (Çerkez, Muhacir, Yörük, Türkmen gibi) özgün mutfak kültürlerini devam ettirmektedir.
- Afyonkarahisar köy ve beldelerinin sahip olduğu coğrafi özellikleri mutfak kültürünün gelişimine ve çeşitliliğine katkı sağlamaktadır.

- Araştırmada farklı sosyokültürel yapıya mensup katılımcılar bulunmaktadır.
- Eski dönemlerde yapımı zor yemekler imece usulü yapılmıştır. Kadınların bir araya gelerek yemek hazırlaması dayanışma ve yardımlaşma göstergesi olmaktadır.
- Geçiş dönemlerinde çorba, et yemeği, pilav, sarma ve tatlı mutlaka bulunduğu belirlenmiştir.
- Geçiş dönemlerinde hazırlanan yiyecekler toplulukla hazırlanan, zahmetli ve meşakkatli yiyeceklerdir.
- Geçiş yemeklerinde ana yemek tercihi genel olarak kırmızı et üzerine olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar'ın hayvancılık alanında çeşitliliğinin bulunması ve Ege bölgesinde olmasına rağmen İç Anadolu yemek kültürünü benimsemesi et ürünlerinin geçiş dönemleri sofralarında olmasını sağlamaktadır. Diğer taraftan geçiş yemeklerinde pilav üstü et kavurma veya Afyon Kebabı geleneği bu alanda et ürünlerine olan ilgilin yüksek olmasını sağlamaktadır.

- Misafirlere sunulan göce tarhanası çorbası Afyonkarahisar ilinde önemli bir yere sahiptir. Kış ayları için yazdan hazırlanan göce tarhanası pratik ve doyurucu özelliğe sahiptir.
- Misafirlere evdeki en iyi ürünü verme geleneği Türk toplumunun yapısında bulunmakla birlikte eskiden misafirine koç, kuzu, koyun, keçi, tavşan veya kümes hayvanları kesip pişirme geleneği bulunduğu tespit edilmiştir. Pilav üstü et/kavurma, tavuk haşlama, tirit gibi yemekler geleneklerin devam ettiğinin bir göstergesidir.
- Sadece misafirlere sunulan yemekler arasında ortaya çıkan çılbrı ve kayganat misafire hızlıca bir şey hazırlama telaşının göstergesi olmakla birlikte sarımsaklı yoğurt ve tereyağı ile zenginleştirilmesi misafire verilen değer göstergesi niteliğindedir.
- Tarım imkanları ile şekillenen beslenme alışkanlıkları misafirlere sunulan ürünlerin belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Özellikle tarlada, bağda veya bahçede yetişen ürünlerin kullanılması misafire verilen değer bir göstergesidir.
- Dini gün ve aylarda en fazla tüketilen ürünün baklava olması bir arada olmanın getirdiği mutluluğu paylaşmaktan kaynaklandığını söylemek mümkündür. Diğer taraftan her ne kadar günümüzde hazır alınsa da baklava yaparken bir arada olmak eş-dost ve akrabaya verilen değer göstergesidir.
- Hamur işleri özellikle ramazan ayında tok tutması sebebiyle bolca tüketilmektedir. Katmer ve bükme gibi yüksek kalorili ürünler dini gün ve aylarda tercih edilmektedir. Kandillerde ise pişi, lokma gibi mayalı hamurların hazırlanıp mahalle sakinlerine dağıtımı söz konusudur.
- Bayramlarda aile fertlerinin sabah kahvaltısında bir araya gelmesiyle tüketilen ve akşamdan sabaha ağır ateşte fırında pişen keşkek dini gün ve aylarda tercih edilmektedir.
- Diğer temalarda yer alan yemeklere nazaran dini gün ve aylarda hoşaf/komposto tüketimi daha fazladır.
- Eskiden yapılan yemeklere ilişkin tema incelendiğinde en fazla kodlamanın sırasıyla çorbalar, sarma/dolmalar, hamur işleri ve et/et ürünlerinde olduğu görülmektedir.
- Eski mutfak kültürünü ortaya çıkartmak için önemli bir tema olan eskiden yapılan yemekler kategorisinde oğmaç çorbası, bulamaç çorbası, tutmaç çorbası gibi un temelli çorbalar, dönemin yoksulluğunu sergileyen en önemli besinlerdir. Eski dönemde yoksulluk nedeniyle çoğu evde sadece un ve yağın karıştırılması ile elde edilen çorbalar tüketildiği tespit edilmiştir.

- Tarhana ise her yörede farklı çeşidi ve farklı yapım teknikleri olan besleyici ve fermente bir çorba olup, eski dönemlerde sıklıkla tüketilen çorbalar arasındadır.
- Sarma/dolma grubunda doğadan toplanan ilibada, ebegümece, şabla gibi bitkilerden sarma yapıldığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda doğadan toplanan ürünlerin kullanımından söz etmek mümkündür. Ayrıca doğadan toplanan bitkiler kullanılarak bükme, gözleme gibi ürünler hazırlanmaktadır. Diğer taraftan bazı katılımcıların sarma yaparken haşhaş ve kaymak kullanması bölge mutfağına özgü ürünlerin yemeklerde kullanıldığını göstermektedir.
- Hamur işleri kategorisinde ise önemli farklılıklar tespit edilmiştir. Kullanılan malzemeler aynı olmasına rağmen isim, şekil ve sunum açısından hamur işleri farklılık göstermektedir. Bazı yörelerde hamur işlerinin üzerine farklı malzeme eklenirken bazı yörelerde farklı iç malzemeler de kullanılmaktadır.
- Hamur işlerinde önemli olan bir diğer husus ise küllü poğaçaya isimli ürünün pişirme tekniğidir. Ateşin üzerine içerisinde malzeme bulunan tepsinin üzerinde ağzı kapalı olacak şekilde ikinci bir kapak yerleştirilmekte ve üzerine köz bırakılmaktadır. Aynı anda hem alt hem de üstü pişen poğaçanın is kokusu ile lezzet farkı ortaya çıkmaktadır.
- Hamur işlerinde tespit edilen ergenli erişte ise yabani meyvelerin kullanımına bir örnektir. Ergen meyvesi olgunlaştıktan sonra toplanmakta ve kaynatılarak marmelat kıvamında ergen ekşisi yapılmaktadır. Bu sosun erişte ile uyumundan ortaya çıkan lezzet yöre halkı tarafından benimsenmiştir.
- Haşhaş, tahin, et, ot ve peynir gibi farklı katıkla hazırlan hamur işleri Afyonkarahisar mutfak envanterine zenginlik katmaktadır.
- Karaciğer kullanılarak yapılan sohta ve mumbar dolması olan çörme ise mutfakta sakatat kullanımının en önemli göstergeleri arasındadır.
- Tavşan, kaz, ördek ve tavuk gibi ürünlerden hazırlanan ve farklı bir sunum şekli olan tirit Afyonkarahisar mutfağının zenginlikleri arasında yer almaktadır.
- Süt ve kaymak ile hazırlan Muhacir yiyecekleri mutfak kültürüne farklılık ve zenginlik katmaktadır.
- Çerkez ve Muhacir katılımcıların yabani ot, meyve ve mantar tüketmedikleri belirlenmiştir.
- Yörük katılımcıların yabani ot, meyve ve mantar çeşitlerinin tamamını bildikleri belirlenmiştir.
- En çok bilinen ve tüketilen mantar çeşidi; kuzu göbeği, en çok bilinen ve tüketilen yabani bitki; toklubası ve en çok bilinen ve tüketilen yabani meyve kuşburnudur.
- Eskiden et ve balıklar fırında ya da gölgede kurutularak muhafaza edilmiştir.
- Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri arasında deri içerisinde muhafaza yöntemi en çok tercih edilenler arasındadır.
- Eskiden dokuma çuvallarda filizlendirilerek hazırlanan boza ve dere kenarlarında yetişen ve naneye benzeyen yarpuzdan hazırlanan çay, tüketilen içecekler arasındadır.
- Yoğurt suyunun bir kazanda saatlerce kaynatılarak öz haline getirilmesi ve koyulaştırılması ile elde edilen ve limon yerine kullanılan karaekşi, Afyonkarahisar mutfağında alternatifler bulma konusunda başarısının göstergesi olmaktadır.
- Afyonkarahisar'da turşu hazırlamada kullanılan malzemelere ilişkin tema incelendiğinde en fazla kodlamanın sırasıyla tuz, koruk, çörtük otu gibi ürünler olduğu görülmektedir.

- Tuz turşu yapımında en fazla kullanılan ürün olmakla birlikte sadece tuz ve su kullanarak küpler içerisine turşu yapıldığı tespit edilmiştir.
- Koruk en fazla kullanılan ikinci ürün olmakla birlikte ekşi tat vermek ve sebzelerin üste çıkmasını engellemek için kullanılmaktadır.
- Turşu yapımında kullanılan çörtük otu Afyonkarahisar turşularında önemli bir farklılık olarak belirlenmiştir. Turşu yapımında yaygın olarak kullanılan çörtük otu, güzel koku verdiği ve turşu yüzeyinde biriken köpükleri ve parlamayı yok ettiği için kullanılmaktadır.
- Turşu yapımında yaygın olarak kullanılan bir diğer ürün ise nohut ve arpadır. Nohut turşunun mayalanması için kullanılırken, arpa limon tuzu yerine kullanılmaktadır.
- Turşu yapımında kullanıldığı belirtilen sönmüş kireç, asma yaprağı, domates suyu, yoğurt suyu, fesleğen, sarımsak gibi ürünler yıllardır ortaya çıkan deneyimler sonucu günümüze aktarılmış ancak hazır turşu kurma karışımları bu yöntemleri unutturduğu gibi standart bir turşu lezzetini de tüketicilere sunmaktan geri kalmamıştır.
- Afyonkarahisar'da imece usulü hazırlanan geleneksel ürünlere ilişkin tema incelendiğinde en fazla kodlamanın sırasıyla ekmek, yufka, mantı, makarna, bulgur ve salça gibi ürünlerde olduğu görülmektedir.
- Afyonkarahisar'da geleneksel pişirme alanlarına ilişkin tema incelendiğinde en fazla kodlamanın sırasıyla ocak, mahalle fırını, bireysel fırın ve tandır olduğu görülmektedir. Bireysel fırın genel olarak Çerkez ve Muhacir katılımcıların kullandığı pişirme alanı olmakla birlikte bireysel olması sebebiyle bahçe içerisinde veya evin hemen yanında konumlandırılmış olmaktadır. Yemek çeşitliliği, yemeklerin hazırlanması ve pişirme yöntemine doğrudan etki etmektedir.
- Katılımcılar önceden ocak dedikleri yerde tüm pişirme işlemlerini gerçekleştirirken günümüzde ev içerisinde tüp ile pişirme işlemlerini gerçekleştirmektedir. Aynı zamanda bulaşık makinası kullanımı sebebiyle köz ateşinde pişirildiğinde daha lezzetli olan ürünlerin pişirilmediği tespit edilmiştir. Teknoloji geleneklerin yok olmasına sebep olurken teknolojinin getirdiği kolaylık bilgi birikiminin sonraki nesillere aktarılmadan kaybolmasına sebep olmaktadır.
- Mahalle fırınları en lezzetli ekmeğin piştiği yer olmakla birlikte, Afyonkarahisar kültüründe mahalle fırınları önemli bir yere sahiptir.

Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar dâhilinde bir takım çalışma önerileri getirilmiştir. Gastronomi envanter çalışması bir şehrin yemek kültürünü ortaya çıkartmak amacıyla diğer illerde de uygulanabilir. Etnik gruplar arasındaki gastronomi envanter farklılıkları ve benzerlikleri üzerine çalışmalar yapılabilir. Gastronomi envanteri ortaya çıkartılması için proje geliştirilebilir. Gastronomi envanteri sayesinde gastronomi değeri olan ürünlerin keşfedilmesi sağlanabilir ve ekonomik değere dönüştürülebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Etik Kurulu 27.10.2020 tarihi ve 2020/176 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Acar Tek, N., & Sürücüoğlu, M. S. (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “*Melceü't –Tabbâhin*”. Gazi Türkiyat, 1(14), 225-229.
- Akkuş, G., Akkuş, Ç., & Çaylak Dönmez, Ö. (2019). Etkili Destinasyon Yönetimi Açısından Kastamonu İlçe Belediyeleri Bilgi Kaynaklarında Değerlenen Gastronomik Unsurların Tespiti. *Ganud International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics*, Gaziantep, Türkiye.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aksoy, M., & Çelik, M. (2017). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 422-434.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri—SPSS Uygulamalı* (8.Baskı.). Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Baytok, A., Gürel, N., Emren, A., Dalkıranoglu, A., Güney, H., & Töre, H. (2001). *Afyonkarahisar Mutfağı*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Baytok, A., Pekyaman, A., Töre Başat, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik, E., Kara, A. M., vd. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. (A. Baytok, Ed.). Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Creswell, J. W. (2016). *Araştırma Deseni Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları* (2. Baskı.). Ankara: Eğiten Kitap.
- Çelik, S. (2018). Şırnak İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 41-51.
- Çevik, S., Toptaş, A., & Yıldırım Saçılık, M. (2018). Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.
- Eren, R., Süren, T., & Kızıleli, M. (2017). Gastronomik Açıdan Türkiye’de Yenilebilir Yabani Mantarlar Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 77-89.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği) (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gökgöz, H. (2017). Afyonkarahisar’da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme (Yüksek Lisans). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(51), 1296-1304.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (1998). We are what we eat”: Food, tourism and globalisation’. Program adı: Innovative Approaches to Culture and Tourism.

- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2002). *Tourism as a force for gastronomic globalization and localization*. İçinde A.-M. Hjalager & G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* (ss. 71-87). Londra: Routledge.
- Hall, C., & Mitchell, R. (2000). We are what we eat: Food, tourism and globalization. *Tourism, Culture and Communication*, 2, 29-37.
- Hancock, B., Ockleford, E., & Windridge, K. (2009). *An Introduction to Qualitative Research*. *Qualitative Research*, 40.
- Innli, K. E., & Kokkenes, M. (Ed.). (1995). *The Norwegian kitchen*. Kristiansund, Norway : Minneapolis, MN: KOM forlag ; Distributed in the U.S. by Skandisk.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Katz, S. H., & Weaver, W. W. (2002). *Encyclopedia of Food and Culture* (1st edition.). New York: Charles Scribner & Sons.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). *Gastronomy Tourism*. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1974). *Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri*. Ankara: Ünal Matbaası.
- Newton, J. (1996). *Wog Food: An oral history with recipes*. Sydney: Random House Australia.
- Samancı, Ö. (2016). *Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü*. İçinde Alev Dünder Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü* (ss. 86-106). Eskişehir: Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *International Journal of the Humanities*, 5(6).
- Seçuk, B., & Tugay, O. (2021). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Web Siteleri Aracılığıyla Bölgesel Tanıtımda Kullanımı: Akdeniz Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9, 835-854.
- Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, H. (2016). Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü. İçinde A. Dünder Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü* (ss. 22-49). Eskişehir: Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.
- Şen, N., & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Thomas, J., & Harden, A. (2008). Methods for the thematic synthesis of qualitative research in systematic reviews. *BMC Medical Research Methodology*, 8(1), 45.
- Vagle, M. D. (2018). *Crafting Phenomenological Research* (2. bs). New York: Routledge.

- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (10. Baskı.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). *Gastronmi Alanındaki Trendlere Bir Bakış*, (5), 19-35.
- Yılmaz, G. (2017). *Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme*. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 14(2), 171-191.
- Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.

Creating Gastronomy Inventory: City of Gastronomy Afyonkarahisar Case

Hülya MUTLU

Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Afyonkarahisar/Turkey

Mustafa SANDIKCI

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

Extensive Summary

Afyonkarahisar was included in the UNESCO Creative Cities Network in 2019. Since the economy of Afyonkarahisar is based on agriculture and animal husbandry, consumption of meat, vegetables, fruits, grains and pulses is common in the region. Since different products are grown in almost every district, the cuisine of the region varies according to the products grown. In addition, the people living in the region are also effective in the differentiation of the culinary culture. Within the provincial borders of Afyonkarahisar, people from various branches of the Turkish nation such as various tribes of Turkmens, Circassians, Azeris, Yoruks live together with the local people. For this reason, each district, town and village has its own unique cuisine.

This research aims to reveal the gastronomy inventory of Afyonkarahisar. The universe of the research consists of the villages and towns of Afyonkarahisar that have gastronomic value. Data collection methods mostly used in qualitative research are interviews, focus group interviews, observation, and document review (Yıldırım & Şimşek, 2016: 86). The interview technique was used in this study. The interview technique is the most frequently used data collection technique in the qualitative research approach (Yıldırım & Şimşek, 2016: 129). Interviews are discussions between two or more people for a specific purpose (Altunışık et al., 2015: 93). Within the scope of the research, the semi-structured interview technique, one of the interview techniques, was used.

Content analysis was used in the analysis of the data obtained in the research. The purpose of this analysis is to provide the obtained data to reach the concepts and relationships within the scope of the research. Accordingly, it brings together similar data within the framework of certain concepts and themes and organizes and interprets them in a way that the reader can understand (Yıldırım & Şimşek, 2018: 107). Content analysis was performed using the analysis stages used by Thomas and Hardene (2008), and the data were made using the qualitative data analysis program MAXQDA 2020. Themes were determined through content analysis, codes were extracted, a content analysis suitable for qualitative research was tried to be made and the findings were presented. The data obtained were analyzed by defining the themes and sub-themes in line with the purposes of the study.

Within the scope of the research, data on the gastronomy inventory were obtained by interviewing 51 participants living in 9 towns and 40 villages. According to the results of the research, although Afyonkarahisar is a city that includes different ethnic groups and has a rich culinary culture, the food culture varies in each village and town. The geographical features of Afyonkarahisar villages and towns contribute to the development and diversity of culinary culture. As a result of people from various branches of the Turkish nation immigrating to Afyonkarahisar and settling, ethnic diversity is important in villages and towns and the culinary culture varies.

The results obtained from the research are given below;

- In Afyonkarahisar, people with different socio-cultural structures (such as Circassian, Muhacir, Yörük, and Turkmen) maintain their original culinary cultures.
- The geographical features of Afyonkarahisar villages and towns contribute to the development and diversity of culinary culture.
- There are participants from different socio-cultural backgrounds in the research.
- Dishes that were difficult to prepare in the old times were prepared by collaboration. The gathering of women to prepare meals is a sign of solidarity and assistance.
- It has been determined that soup, meat dishes, rice, wrap, and dessert must be available in the transition periods.
- Foods prepared in transition periods are community-prepared, laborious, and arduous foods.
- Nutritional habits shaped by agricultural opportunities play an important role in determining the products offered to guests. In particular, the use of products grown in the field, vineyard, or garden is an indicator of the value given to the guest.
- It is possible to say that the fact that baklava is the most consumed product on religious days and months stems from sharing the happiness of being together. On the other hand, being together while making baklava is an indication of the value given to friends and relatives, even though it is bought ready-made today.
- Pastries are consumed in abundance, especially in Ramadan, as they keep you full. High-calorie products such as katmer and bukme are preferred on religious days and months. On the other hand, in oil lamps, leavened doughs such as simit and lokma are prepared and distributed to the residents of the neighborhood.
- Keskek, which is consumed when family members come together for breakfast during holidays and cooked on a slow fire from evening to morning, is preferred during religious days and months.
- Compote/compost consumption is higher on religious days and months compared to the meals in other themes.
- When the theme of traditional products prepared in Afyonkarahisar is examined, it is seen that the most coding is in products such as bread, ravioli, pasta, bulgur, and tomato paste,
- When the theme of traditional cooking areas in Afyonkarahisar is examined, it is seen that the most coding is the stove, neighborhood oven, individual oven, and tandoor, respectively. Although the individual oven is generally the cooking area used by Circassian and immigrant participants, it is located in the garden or right next to the house due to its individuality. The variety of food directly affects the preparation and cooking method of the food.
- While the participants used to carry out all the cooking processes in what they called the stove, today they are cooking with a tube inside the house. At the same time, it has been determined that the products that are more delicious when cooked in embers are not cooked due to the use of dishwashers. While technology causes the disappearance of traditions, the convenience brought by technology causes the loss of knowledge without being transferred to the next generations.
- Although neighborhood bakeries are the place where the most delicious bread is baked, neighborhood bakeries have an important place in Afyonkarahisar culture.

In addition to its original values, the research also includes some limitations. Since the boundaries of the research universe cover all the villages, towns and districts of Afyonkarahisar, the wide application area creates space and time limitations. Another limitation is that the existence of local flavors in villages and towns within the provincial borders of Afyonkarahisar is limited to the information given by the participants. Since information will be collected from the headmen in the determination of the source persons in the research, there is a possibility of encountering problems such as the correct selection of the source persons. In addition, due to the fact that the personal interview technique will be applied, another limitation is that the source persons avoid sharing clear, real and reliable information.

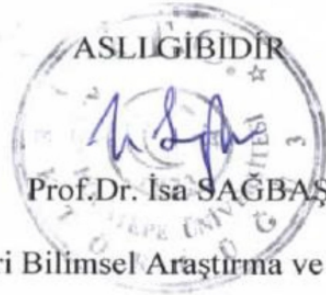
T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLERİ BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
KARARLARI

TOPLANTI SAYISI:10

KARAR TARİHİ:27.10.2020

KARAR 2020/176

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Öğrencisi Hülya MUTLU'nun (Danışmanı: Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI), "Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi" başlıklı doktora tezi kapsamında kullanacağı veri toplama araçlarının, etik açıdan sakıncalı olmadığına, katılanların oy birliği ile karar verildi.



Sosyal ve Beşeri Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu Başkanı