

Gastronomi Rotaları ve Önemi: Afyonkarahisar Örneği (Gastronomic Routes and Their Significance: The Example of Afyonkarahisar)**

* Hülya MUTLU^a , Mustafa SANDIKCI^b 

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

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.10.2023

Kabul Tarihi: 25.12.2023

Anahtar Kelimeler

Afyonkarahisar

Gastronomi rotası

Gastronomi

Öz

Gastronomi rotaları, bir destinasyondaki gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli bir kaynaktır. Bu kapsamda araştırmanın amacını Afyonkarahisar’da gastronomi rotalarının belirlenmesi oluşturmaktadır. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmış olup 18 kamu kurumu temsilcisi, 288 köy muhtarı ve yerel halktan 51 kişi ile görüşülmüştür. Bölgedeki gıda işletmeleri ve gastronomi değerlerini belirlemek amacıyla ilk önce yerel yönetim sorumluları ile görüşme yapılmıştır. İkinci aşamada köy muhtarları ve yerel halk ile görüşülerek belde ya da köyün meşhur gıda ürünü ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda 151 yerleşim yeri gastronomi rotasında yer almak üzere araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Bilgisayar ortamına aktarılan veriler coğrafi bilgi sistemlerinde kullanılan ArcGIS programında sayısallaştırılarak girişleri yapılmıştır. Elde edilen verilere dayanarak 8 üretim tesisi rotası ve 13 gastronomi ürünü rotası belirlenmiştir. Afyonkarahisar ilçe ve köylerinin keşfedilmeyi bekleyen zengin gastronomi değerleri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Keywords

Afyonkarahisar

Gastronomy route

Gastronomy

Abstract

Gastronomy routes are an important resource for the development of gastronomic tourism in a destination. In this context, the purpose of the research is to determine gastronomy routes in Afyonkarahisar. The study utilized a semi-structured interview technique, involving 18 representatives from public institutions, 288 village headmen, and 51 locals. Initially, meetings were held with local government officials to identify food establishments and gastronomic values in the region. In the second stage, village headmen and locals were interviewed, focusing on the famous food product of each town or village. Based on the collected data, 151 settlements were included in the scope of the research as part of the gastronomy route. The data, transferred to a computer environment, was digitized and input into the ArcGIS program used in geographic information systems. Eight production facility routes and thirteen gastronomy product routes were identified based on the obtained data. The conclusion drawn is that Afyonkarahisar districts and villages have rich gastronomic values waiting to be discovered.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

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

** 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

Gastronomik rotalar; sınırları belirli bir coğrafi alanda, gastronomik etkinlik, spesifik bir yiyecek veya restoran gibi bir işletmeyi barındıran turistik ürünler ya da bir veya daha fazla güzergâhtan meydana gelen, kapsamlı ve tematik bir oluşumdur (World Tourism Organization, 2012). Rotada amaç; belirlenen tema çerçevesinde örneğin gastronomi amacıyla belirli bir güzergâh üzerinde gastronomiyle ilgili yapılan/yapılacak faaliyetlerin oluşturduğu seyahati içermektedir (Kıran & Kızılırmak, 2022: s.53). Yemek rotaları ve gurme yolları birbirine yakın bölgelerde yer alan yöresel restoranlar, yerel yiyecek-içecek ürünleri, ekipmanları ve üretim tesislerinin yoğunluk gösterdikleri alanları işaret etmektedir.

Fransa, İspanya, İtalya, ABD, Arjantin, Güney Afrika, Avusturalya, Portekiz, İsviçre, Almanya, Kanada gibi bir çok ülkede yemek rotaları ve gurme yolları bulunmaktadır. Rotalarda özellikle şarap ve peynir rotalarına ağırlık verilmiştir. Ülkemizde seyahat acentaları Hatay, Şanlıurfa, Gaziantep, Mardin, Çorum, Çanakkale, İzmir gibi illerdeki rotaları izleyen turlar organize etmektedir (Uzut, 2016). Türkiye’deki bağ rotaları; Trakya, Bozcaada, Urla, Şirince, Denizli, Kapadokya, Tokat, Elazığ ve Malatya, Diyarbakır ve Mardin bağ rotasıdır (Yıldız, 2022). Türkiye’de peynir rotası arasında sadece Kars peynir rotası bulunmaktadır (Aksallı Bayraktar, 2022: s.132).

Gastronomi rotalarının oluşturulması turizm sezonunun kısa olduğu yörede turizm sezonu dışında hareketlilik oluşturulması (Oğan & Durlu-Özkaya, 2021), on iki ay turizm yapılabilmesine olanak sağlaması (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018), yöresel yiyeceklerin deneyimlenmesi ile ziyaretçilerin mutfak kültürü hakkında bilgilerinin artırılması (Keskin vd., 2021) ve yöresel ürünler, el sanatları, mutfak sanatları gibi geleneklerin yaşatılmasını (Yılmaz & Akman, 2019) sağlamaktadır. Turistik bölgeyi ziyarete gelecek turistlere bölgede bulabilecekleri yiyecek içecekler ve gastronomik etkinlikler hakkında toplu bir kaynak sunan gastronomik yürüyüş rotası; gıda işleme tesisleri, üretimhaneler, fabrikalar, restoranlar, çiftlikler, bağ ve bahçeler, yiyecek içecek dükkânları ve gastronomi müzeleri gibi değerleri içerisine almaktadır (Onur, 2021).

Gastronomi, turistler için önemli pazarlanabilir imaj ve deneyim kaynağı olarak görülmeyle birlikte deneyimler tek bir bölgedeki veya farklı bölgelerdeki kaynakları gastronomi rotaları veya patikalar yoluyla birbirine bağlayarak geliştirmektedir (Richards, 2002). Bu kapsamda gastronomi rotaları sadece rotaya konu olan gastronomi ürünlerinin değil bu ürünlerin yanında pazarlanabilir farklı ürünlerin gelişmesine de katkı sağlamaktadır. Başarılı şarap rotalarından “Kuzey Carolina Yolu” şarap dışında akşam yemeği, konaklama, kahvaltı, doğal yürüyüş alanları, çömlek yapımı ve gece eğlencelerine katılma imkânı sağlayan hizmetler sunmaktadır. Kaliforniya’daki Napa Vadisi örneğinde ise, uzun yıllar boyunca bir şarap yolu olarak gelişmiş vadide; kalan üzüm çekirdeklerinden cilt bakım ürünleri üretilmekte ve bu ürünleri şarapla aynı kategorideki müşterilere sunulmaktadır (Hjalager, 2002). Kuzey Yunanistan’da kendi yöresel ürünlerini üreten ve satan 55 otel ve misafirhanenin katılımıyla “Şarap Güzergâhları” düzenlenmektedir (Dragouni, 2020). Buradan hareketle sadece gastronomi rotası olarak geliştirilen destinasyonlarda bile ziyaretçilerin ihtiyaçlarına cevap verecek iş alanlarının geliştirildiği ve hatta ana destinasyon ürününü destekleyecek yan ürünlerin ortaya çıktığı görülmektedir.

Gastronomi rotası oluşturmak sadece bir ürün üzerinden kurgulanacak bir unsur olmamakla birlikte birçok farklı birleşeni bir araya getirdiği görülmektedir. Bu kapsamda gastronomi rotalarının tanımını standartlaştırmak ve bunların yapılandırılması ve tasarımı için kılavuzlar geliştirilmelidir (Jeambey, 2016). Bir destinasyonda yemek turizminin artırılması ve ekonomik faydaların geniş ve adil bir şekilde dağıtılması rota ağı ile sağlanmalıdır

(Dragouni, 2020). Rotalar gastronomi turizmini geliştirmek ve buna paralel olarak turistik ürün çeşitlendirilmesi amacıyla kullanılmaktadır (Nicula vd., 2018). Gastronomi rotaları; yerel lezzetler, gastronomi ürünleri, festivaller hakkında bilgi vermekte ve destinasyon için çekicilik oluşturmaktadır. Aynı zamanda gastronomi rotaları, destinasyon için hem sürdürülebilir gastronomi turizminin sağlanmasına hem de sosyoekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Ocak vd., 2021).

Gastronomi rotasının faydaları: gastronomi turizmini geliştirmek, yeni turistik ürün oluşturmak, niş pazar oluşturmak, ekonomik fayda sağlamak, bölgesel kalkınmaya katkı sağlamak, yerel lezzetleri ortaya çıkartmak ve sürdürülebilirliği sağlamaktır. UNESCO Gastronomi şehri unvanına sahip Afyonkarahisar'da mutfak kültürü konusunda akademik çalışmalar yapılmış olmakla birlikte gastronomi rotası oluşturma konusunda çalışma yapılmadığı görülmektedir. Bu kapsamda Afyonkarahisar'da gastronomi rotalarının belirlenmesi amacıyla bu çalışmaya ihtiyaç duyulmuştur. Araştırma ile alana katkı sağlanması hedeflenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Afyonkarahisar'da gastronomi rotalarının konu edinildiği bu çalışmada, gastronomi rotaları ve Afyonkarahisar mutfağı ile ilgili kavramlar açıklandıktan sonra coğrafi bilgi sistemleri hakkında bilgi verilecektir.

Gastronomi Rotaları

Gastronomi rotaları ile ilgili çalışmalardan Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu (2018), Gökçeada'nın hangi bölgesinde ne tadılabilir konusunda bilgi vermektedir. Üzülmöz ve Akdağ (2020) yaptıkları çalışmada lezzet/gastronomi rotası olarak oluşturulan 3 A Lezzet Bölgesi Projesini incelemiştir. Yeni bir tur önerisi olan 3 A Lezzet Bölgesi Projesi, (Adana, Antep, Antakya) genel anlamda lezzetleri ile ön plana çıkan ve fiziki açıdan birbirine yakın olan destinasyonların (Adana-Antep-Antakya) özellikle yöresel mutfaklarını ön plana çıkaran bir turistik ürün olarak tasarlandığı belirlenmiştir. Köşeler ve arkadaşları (2019) ise Çanakkale bölgesi için alternatif gastronomi rotaları önerilmesi amacıyla bir çalışma gerçekteşirmişlerdir. Araştırma sonucunda et ve süt ürünleri, deniz ürünleri ve şarap olmak üzere üç farklı rota örneği çıkarılmıştır. Güneş ve Sabur (2023) yerel lezzet turları ve slow food hareketinin ilişkisini konu alan çalışmalarında, yerel lezzet turlarının, Slow Food hareketi ile ortak temellere ve uyumlu bir yapıya sahip olduğu sonucuna varılmıştır. Zeytin ve zeytinyağı rotası tanınırlığı olan zeytin çeşitleri ile 13 destinasyon dikkate alınarak bir değerlendirme yapılmıştır. Marmara Bölgesi'nde Bursa'dan başlayıp, Balıkesir, Manisa, İzmir, Aydın, Muğla, Antalya, Mersin, Adana, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Mardin'de biten rotada bölgeye adapte olmuş zeytin çeşitleri ve yöresel olarak üretilen zeytinyağlı yemeklere temsili olarak yer verilmiştir (Özkaya vd., 2018). İklim, hava sıcaklığı, alışkanlıklar, doğal mikroflora, gelenekler ile ortaya çıkan Türkiye peynir çeşitliliğinin araştırıldığı çalışmada, yedi bölgeden 75 peynir tespit edilmiştir. Tespit edilen peynir çeşitliliği, peynirin yağ ve protein oranları, kullanılan otlar ve baharatlara göre destinasyon düzeyinde sınıflandırmalar yapılarak rotalar belirlenmiştir (Hastaoğlu vd., 2021). Acar ve Karaosmanoğlu (2019) tarafından yapılan çalışmada Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yoğunluk gösteren gastronomi turlarına alternatif bir rota, Düzce ve Bolu illerini kapsayan ağırlıklı olarak Çerkez mutfağını kapsayan iki gece konaklamalı Çerkez kültürünü ve mutfağını deneyimlemeye yönelik bir tur programı oluşturulmuştur Etnik bir grubun mutfak kültürünü deneyimleyemeye yönelik rotaların olabileceği yapılan çalışma ile ortaya konulmuştur. Batı Karadeniz'de coğrafi işaretli ürünlerden oluşabilecek rota çalışmasında ise 74 coğrafi işaretli ürünün Ankara-Bolu-Düzce-Zonguldak-Bartın-Kastamonu-Sinop illerini kapsayacak şekilde 2 gece 3 gündüz rota çıkartılmıştır (Kargiglioğlu vd., 2019).

Trakya Bağ Rotasına katılan şarap turistleri üzerine yapılan araştırmaya göre katılımcıların ekonomik açıdan varlıklı, eğitim seviyesi yüksek, şarap ile ilgili kavramlara hakim ve turistik seyahatlere şarap turizmi motivasyonu ile katılan bireyler oldukları tespit edilmiştir (Akdağ, 2015). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında yer alan 23 şehrin web sitelerinin incelendiği araştırma sonuçlarına göre 22 şehrin resmi web sitesinde gastronomi rotası ve haritasına yer verilmemiştir. Bu şehirlerin resmi web sitelerinde gastronomi rotası veya haritasına yer verilmemesi önemli bir eksiklik olarak kabul edilmekle birlikte şehir yöneticilerinin tüm turizm paydaşlarıyla ortak hareket ederek gastronomi rotaları belirlemesi gerekliliği vurgulanmaktadır (Akdu & Akdu, 2018).

Türkiye'nin lezzet rotalarının çıkartıldığı çalışmada (Yayla, 2021: s.58), Ege Bölgesi'nde yer alan Aydın, İzmir ve Muğla illerinde Akdeniz tipi beslenme kültürü görülürken iç kesimlerde yer alan Kütahya, Manisa, Uşak, Denizli ve Afyonkarahisar'da Akdeniz beslenme tipi azaldığı belirlenmiştir. Aynı çalışmada elde edilen bir diğer sonuca göre belirli malzemelerin kullanım düzeyine göre Türkiye'nin lezzet bölgeleri çıkartılmış ve Afyonkarahisar İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Eskişehir ve Konya ile Ege Bölgesi'nde yer alan Kütahya ile aynı grupta kümelenmiştir (Yayla, 2021: s.140).

Afyonkarahisar Mutfağı

Ege Bölgesi'nin İç Batı Anadolu bölümünde yer alan Afyonkarahisar, doğuyu batıya, kuzeyi güneye bağlayan kara ve demiryolu ağlarının birleştiği bir kavşak noktası olup coğrafi açıdan Türkiye'nin önemli bir geçiş bölgesinde yer almaktadır (Uyan, 2004: s.450). Afyonkarahisar üzerinden Ankara, İstanbul, İzmir ve Antalya gibi büyükşehirlerin diğer şehirlerle bağlantısı sağlanmaktadır. Kuzeyde Eskişehir, doğuda Konya, batıda Uşak, güneyde Burdur, kuzeybatıda Kütahya, güneydoğuda Isparta, güneybatıda Denizli ile komşudur. Afyonkarahisar il sınırları Ege, Akdeniz ve İç Anadolu bölgeleri olmak üzere üç bölge üzerindedir (Yüksel, 2004). Afyonkarahisar'ın iklimi yükselti ve denizden uzaklık nedeniyle İç Anadolu iklimine benzemektedir. Afyonkarahisar'da genellikle karasal iklim görülse de Akdeniz iklimine sahip olan ilçeler de bulunmaktadır. Dinar, Evciler, Dazkırı ve Başmakçı ilçelerinde Akdeniz ikliminin özellikleri görülmektedir (Devlet Planlama Teşkilatı [DPT] Afyon İli Raporu, 1996; Gökgöz, 2017).

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. Ayrıca bölgede yaşayan insanlar da mutfak kültürünün farklılaşmasında etkilidir. 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 (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok vd., 2001; Nasrattınoğlu, 2003; Baytok vd., 2013; Gökgöz, 2017).

Bölge mutfağı İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürüne benzemektedir. Ege Bölgesi mutfağında yer alan zeytinyağlı ot ve sebze yemekleri Afyonkarahisar'da bulunmamaktadır. Bölgede yapılan sebze yemekleri, çoğunlukla musakka tekniği ile kıyma eklenerek pişirilmektedir. Afyonkarahisar mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en önemli ürünler; haşhaş, iç yağı, kaymak ve buğday türevlerinin (göce, yarma, aşurelik buğday vb.) kullanılmasıdır. Buğday türevi olan göce yöreye özgü bir üründür. Afyonkarahisar'da ekim alanı oldukça geniş olan haşhaş bitkisinin tohumu, özellikle hamur işlerinin yapımında tercih edilmektedir. Haşhaş 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 kahvaltıda şeker, bal ya da pekmeze karıştırılarak tüketilmektedir. Afyonkarahisar’da yemeklerde haşhaş yağı kullanılırken, günümüzde haşhaş yağı kullanımı azalmış ve yerini ayçiçek yağı, iç yağı ve tereyağı kullanımına bırakmıştır. Ege Bölgesinde yer almasına rağmen zeytinyağı tercih edilmemektedir. Afyonkarahisar mutfağında 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 genelde et ve et suyu ile hazırlanmaktadır. Sebze yemekleri de et ilaveli pişirilmektedir. 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. Katmer sacı ve kuzine sobalar neredeyse her evde bulunan pişirme araçlarındandır. Uzun sürede pişen yemekler genellikle mahalle fırınlarında çömlük içinde pişirilmektedir. Genellikle geceden sabaha kadar fırında pişirilen yemekler sabah kahvaltısında tüketilmektedir. Yörede, kaymaklı lokum başta olmak üzere birçok lokum çeşidi üretilmektedir. 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 mutfağının bölgede yetişen tarımsal kaynaklar ve hayvancılık olanakları ile şekillendiği görülmektedir (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok vd., 2001; Nasrattınoğlu, 2003; Baytok vd., 2013; Gökgöz, 2017).

Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS)

Coğrafi Bilgi Sistemi “Konumsal bilgiyi toplamaya, saklamaya, güncellemeye, işlemeye, gerektiğinde yaratmaya, analiz etmeye ve göstermeye yarayan; içerisinde donanım, yazılım ve personel bulunduran, kurumsal ve organizasyonel entegrasyon gerektiren bilgi sistemleri” olarak tanımlanmaktadır (Uyguçgil, 2018: s.120). İlk CBS Kanada toprak envanteri verilerini bilgisayar ortamında saklayarak analiz etmek ve arazi yönetim planlarında kullanmak için istatistiksel veri oluşturmak amacıyla 1963 yılında Roger Tomlison tarafından kurulmuştur (Uyguçgil, 2018). CBS’nin ilk kullanım amacının envanter çıkartma, verileri analiz etme ve saklama, yönetim planı oluşturma ve istatistiksel veri oluşturma olduğu görülmektedir. Coğrafi Bilgi Sistemleri, lojistik, etüt, çevre, perakende, enerji, jeoloji ve birçok sektörde ve işletmelerde kullanılan güçlü bir görsel karar verme yazılımıdır (Sunbul, 2021). CBS, turizm planlaması, turistik haritalara yeni yaklaşımların kazandırılması, turizm alanlarının korunması, yeni turistik ürünlerin yaratılması, turizm faaliyetleri için uygun alanların belirlenmesi, doğal ve kültürel kaynakların planlı yönetimi, turizm bilgi yönetiminin kullanımı, turizm pazarlaması, alternatif turizm alanlarının belirlenmesi, kültürel mirasın korunması ve yönetimi (Çalhan vd., 2020) amacıyla kullanılmaktadır. CBS, doğal ve kültürel mekânların korunması, kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamaktadır (Kervankıran & Çuhadar, 2014).

Coğrafi Bilgi Sistemlerinin turizm alanında kullanıldığı çalışmalar yıldan yıla artış göstermektedir. Turizm alanında CBS kullanılarak; Artvin ili rekreasyon ve turizm alanlarının tespit edilmesi (Güngör & Cengiz, 2006), tanıtım ve turizm amaçlı tarihi mekânlar bilgi sistemi oluşturulması (Asri vd., 2007), Fethiye turizm tur güzergâhlarının belirlenmesi (Gülbay, 2007), Safranbolu-Yörük köyü tarımsal turizm potansiyelinin belirlenmesi (Kiper & Arslan, 2007), Kocaeli ve İstanbul turizm bilgi sisteminin tasarlanması (Demirci vd., 2010), Zamantı Çayı

Havzası ekoturizm çekiciliklerinin tespit edilmesi (Yazıcı & Şahin, 2013), trekking parkur haritalarının üretilmesi (Bektaş vd., 2015), alternatif turizm etkinliklerinin tespit edilmesi (Topay & Parlador, 2015), antik kent için rota planlaması (Selim & Sönmez, 2017), turist rehberliği bilgi sisteminin kurulması (Akın, 2018), Frig Vadisi potansiyel kamp alanları ve rotalarının belirlenmesi (Bektöre vd., 2018), agro turizm potansiyelinin (Yüksel vd., 2018) ve kültürel mirasın (Çalhan vd., 2020) belirlenmesi, kültür rotalarının belirlenmesi (Gül vd., 2020), turizm kaynakları bilgi sisteminin oluşturulması (Terzi, 2020) çalışmalarına yer verilmiştir.

Yöntem

Araştırmanın evrenini Afyonkarahisar il sınırları içinde yer alan 420 köy, 42 belde ve 18 ilçenin gastronomi ürünlerini kapsamaktadır. Afyonkarahisar zengin bir mutfak kültürüne sahip olması ve merkez ile ilçe mutfak kültürlerinin birbirinden farklı olması nedeniyle kamu kurumu temsilcilerinden bilgi toplanmıştır. Ayrıca köy muhtarları ve görüşme yapılan kaynak kişilere belde ya da köyün meşhur gıda ürünü ile ilgili sorular yöneltilmiş olup, verilen bilgiler ışığında 151 yerleşim yeri rotada yer almak üzere araştırma kapsamına dâhil edilmiştir.

Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırmada çoğunlukla kullanılan veri toplama yöntemleri görüşme, odak grup görüşmesi, gözlem ve doküman incelemesidir (Yıldırım & Şimşek, 2016: s.86). Bu araştırmanın amacı Afyonkarahisar’da gastronomi rotalarının belirlenmesidir. Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. 18 kamu kurumu temsilcisi, 288 köy muhtarı ve 51 yerel halk ile görüşülmüştür. Pandemi nedeniyle kamu kurumu temsilcileri ve köy muhtarları ile görüşme telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Yerel halk ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme formlarında ilçe, belde ve köylerin gastronomi değerlerini tespit etmeye yönelik sorular yer almaktadır. Köy muhtarları ve yerel halka belde ya da köyün meşhur gıda ürünü ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Görüşme soruları; kamu kurumu temsilcileri, köy muhtarları ve yerel halk için ayrı hazırlanmıştır. Görüşmelerde katılımcılardan izin alarak ses kayıtları alınmıştır. Görüşmeler sürecinde tutulan ses kayıtları bilgisayara aktarılacak suretiyle yazılı hale getirilmiştir.

Gastronomi rotalarının oluşturulması aşamasında verilerin Microsoft Excel programına aktarılma işlemi gerçekleştirilmiştir. Bilgisayar ortamına aktarılan veriler coğrafi bilgi sistemlerinde kullanılan ArcGIS programında sayısallaştırılarak girişleri yapılmıştır. ArcGIS programı ArcMap ara yüzü ile sayısallaştırılan noktalar altlıklar üzerinde görsel haritalara dönüştürülmüştür. Araştırma sahası olan Afyonkarahisar’da belirlenen gastronomik unsurların harita üzerinde ayrıntılı bir biçimde bu noktalara ait bilgileri gösterilmiştir. Bu haritalar çalışmanın bulgular kısmında yorumlanarak, seçilen temalara ait mevcut durum irdelenmiştir. Diğer taraftan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Etik Kurulu 27.10.2020 tarihi ve 2020/176 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Gastronomi rotalarına ilişkin bulgular “gastronomi tesislerine ilişkin rotalar” ve “gastronomi ürünlerine yönelik rotalar” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Gastronomi rotası oluşturma aşamasında köy muhtarları ve görüşme yapılan yerel halka belde ya da köyün meşhur gıda ürünü ile ilgili sorular yöneltilmiş olup, verilen bilgiler ışığında 151 yerleşim yeri rotada yer almak üzere araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Elde edilen verilere dayanarak 13 gastronomi ürünü rotası oluşturulmuştur. Ayrıca bölgedeki gıda işletmelerine yönelik yerel yönetim sorumluları ile yapılan görüşmelerden elde edilen bilgilere dayanarak 8 farklı gıda üretim tesisi rotası oluşturulmuştur. Gıda üretim

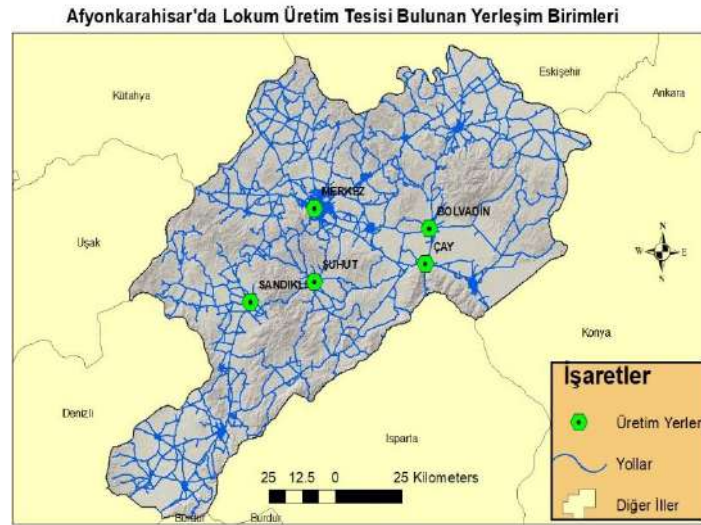
tesisleri rotası sadece yerel yönetim sorumlularının bilgileri ile belirlenmiştir. Saha ziyaretleri ve köy muhtarlarından elde edilen verilerin rota oluşturulmasında bazı hususlara dikkat edilmiştir. Bunlar; unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecekler, bölgenin meşhur gıda ürünleri, bölgede üretilen ve/veya satışı yapılan gıda ürünleri, atalık tohum ürün üretimi gibi özgün gastronomi değeri taşıyan köy ve beldeler rotalara dahil edilmiştir.

Gastronomi Tesislerine İlişkin Rotalar

Bu kısımda yer alan üretim tesisleri sadece yerel yönetim sorumlularının vermiş oldukları bilgilere göre belirlenmiştir.

Lokum Üretim Tesisleri Rotası

Afyonkarahisar lokum üretiminde Türkiye’de önemli şehirleri arasında yer almaktadır. Farklı birçok çeşidi yapılan lokumdan Afyonkarahisar ile özdeşleşen manda kaymaklı sultan lokumudur. Hem yurtiçi hem de yurtdışına satışı gerçekleştirilmektedir. Afyonkarahisar merkezde Uzun Çarşı, alışveriş merkezleri ve ana yol güzergahı boyunca üretim ve satış merkezleri bulunmaktadır. Lokum üretim ve satış merkezlerinde tüketicilerin deneyimleyeceği bir uygulama bulunmamaktadır. Afyonkarahisar otogarda faaliyet gösteren lokum işletmesinde ise lokum üretim aşamalarının tamamı tüketicilerin izleyebileceği alanlar şeklinde düzenlenmiştir. Birkaç işletmede ise lokum sarma ve kesme işlemi müşteri siparişine göre yapılmaktadır. Afyonkarahisar lokum üretim tesislerine ilişkin rota bilgilerine Şekil 1’de yer verilmiştir.



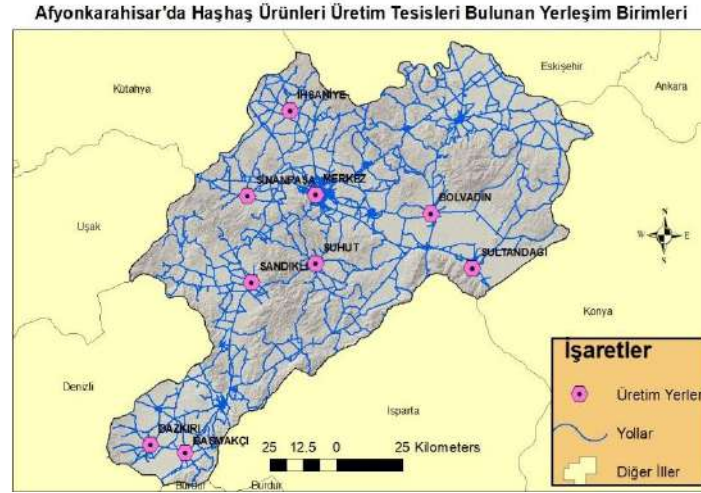
Şekil 1. Lokum Üretim Tesisi Rota Haritası

Afyonkarahisar lokum üretimi il merkezi ile birlikte beş farklı noktada yapılmaktadır. Lokum üretimi fabrikaları ağırlıklı olarak organize sanayi bölgesinde yer almaktadır. Diğer taraftan lokum üretim tesislerinin dağılımına bakıldığında Merkez, Bolvadin, Çay, Şuhut ve Sandıklı ilçeleridir. Lokum üretimine bağlı olarak ana yollar üzerinde lokum satan işletmeler bulunmakta olup geçiş güzergahlarında olan ilçeler lokum üretim ve satışı anlamında ön plana çıktığı görülmektedir.

Haşhaş Üretim Tesisleri Rotası

Haşhaş hem yazlık hem de kışlık ekilebilen, henüz fide aşamasındayken yaprakları ve sürgünleri yenilebilen bir bitkidir. Haşhaş tohumunun farklı renkleri olmakla birlikte Türkiye’de en çok sarı, beyaz ve mavi haşhaş ekimi

yapılmaktadır. Haşhaş ilaç ve endüstri bitkisi olması yanında tohumlarındaki yağından dolayı yemeklik yağ olarak da kullanılmaktadır. Afyonkarahisar haşhaş yetiştiriciliği konusunda Türkiye'deki haşhaş üretimine izin verilen şehirler arasında önemli bir yere sahiptir (Gümüşçü ve Gümüşçü, 1996). Haşhaş tohumları baharat olarak kullanıldığı gibi, tohumlar ezilerek hamur işi ve kahvaltılık ezme olarak tüketilmektedir. Ayrıca haşhaş tohumlarından yağ elde edilerek haşhaş yağlı yemekler yapılabilmektedir. Haşhaş üretim tesislerinin bulunduğu bölgelere Şekil 2'de yer verilmiştir.

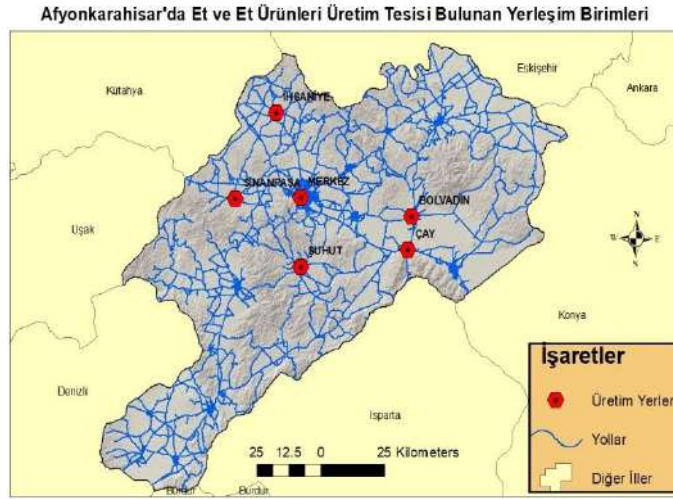


Şekil 2. Haşhaş Ürünleri Üretim Tesisi Rota Haritası

Afyonkarahisar haşhaş ürünleri üretimi il merkezi ile birlikte dokuz farklı noktada yapılmaktadır. Söz konusu ilçeler Merkez, Bolvadin, Sultandağı, İhsaniye, Sinanpaşa, Şuhut, Sandıklı, Dazkırı ve Başmakçı'dır. Dazkırı ilçesinde ise Belediye'ye ait haşhaş ezmesi üretim tesisi bulunmaktadır. İlçelerde başta haşhaş ezmesi olmak üzere, haşhaş tohumu, haşhaş yağı, haşhaş kreması (İhsaniye) gibi çeşitlerde satılmaktadır. Merkez, İhsaniye ve Bolvadin ilçelerinde haşhaş yağı üretilmektedir.

Et ve Et Ürünleri Üretim Tesisleri Rotası

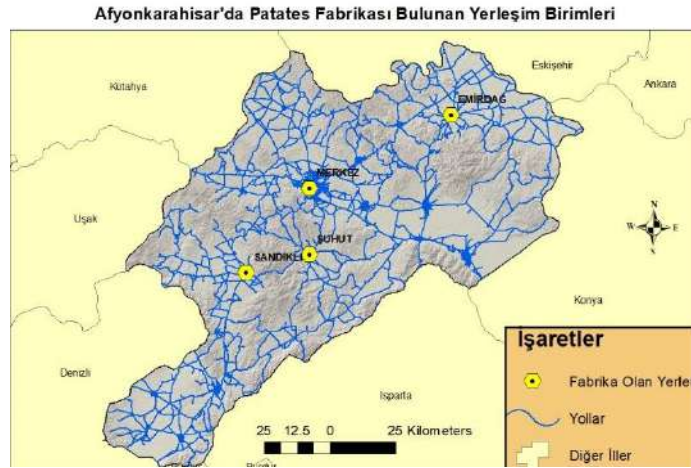
Afyonkarahisar et ve et ürünleri üretiminde önemli bir paya sahiptir. Et ve et ürünleri üretim tesisleri incelendiğinde Merkez, Bolvadin, Çay, Şuhut, Sinanpaşa ve İhsaniye ilçelerinde yer almaktadır. Et ve et ürünleri işletme tesisleri bulunan yerleşim yerlerine Şekil 3'de yer verilmiştir. Et ve et ürünleri üretiminde sucuk üretimi ön plana çıkmaktadır. Bunun yanı sıra pastırma, salam, sosis, jambon, kuru et, füme et, döner, köfte, kavurma gibi et ürünleri ile hayvansal yağ üretimi de yapılmaktadır. Ayrıca her ilçede kasapların hazırlamış olduğu kasap sucuk üretimi de küçük çaplı gerçekleştirilmektedir.



Şekil 3. Et ve Et Ürünleri Üretim Tesisi Rota Haritası

Patates Üretim Tesisleri Rotası

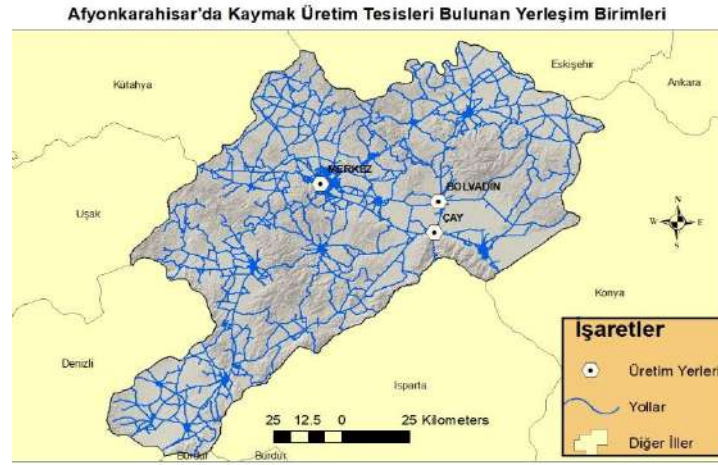
Afyonkarahisar'da patates ekimi oldukça yaygın olmakla birlikte hem yazlık hem de kışlık patates ekilmektedir. Sandıklı, Şuhut ve Emirdağ ilçelerinde patates depoları bulunmaktadır. Patates fabrikası bulunan yerleşim yerlerine Şekil 4'te yer verilmiştir. Patates fabrikaları ise Merkez, Sandıklı, Şuhut ve Emirdağ ilçelerinde bulunmaktadır. Afyonkarahisar merkezde faaliyet gösteren fabrikada dondurulmuş elma dilim patates, kaplamalı elma dilim patates, parmak patates, crinkle patates, kaplamalı crinkle patates, kaplamalı kafes patates ve kırmızı kaplamalı kafes patates çeşitleri üretilmektedir. Emirdağ, Şuhut ve Sandıklı ilçelerinde de dondurulmuş patates çeşitleri üretilmektedir.



Şekil 4. Patates Fabrikası Bulunan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Kaymak Tesisleri Rotası

Afyonkarahisar'da kaymak satışı manda kaymağı, inek kaymağı ve karışık kaymak adı verilen inek-manda kaymağı şeklindedir. Çoğunlukla karışık kaymak satılmaktadır. Manda kaymağı üretimi sınırlı sayıda devam etmektedir. Kaymak üretim tesisleri Merkez, Bolvadin ve Çay ilçelerinde bulunmaktadır.



Şekil 5. Kaymak Üretim Tesisleri Bulunan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Afyonkarahisar il merkezi ve ilçelerinde manda yetiştiriciliği tesis sayısı yeterli düzeyde olmayıp manda süt ve süt ürünlerini bulmak giderek zorlaşmaktadır. Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi bünyesinde manda çiftliği bulunmakta olup tesiste manda sütü ve süt ürünleri üretilmektedir. Bolvadin ve Çay ilçelerinde manda çiftlikleri bulunmakta olup manda kaymağı üretimi yapılmaktadır. Ayrıca Bolvadin kaymağı meşhur bir gıda ürünü olup ilçede kaymak festivali gerçekleştirilmektedir.

Sebze ve Meyve Kurutma Tesisleri Rotası

Afyonkarahisar ilçelerinden Sultandağı ve Çay, meyve üretim ve işlemenin yoğun olarak yapıldığı ilçelerdir. Afyonkarahisar'da faaliyet gösteren sebze meyve işleme ve kurutma tesisleri rota bilgilerine Şekil 6'da yer verilmiştir. Sebze ve meyve kurutma tesisleri Sultandağı, Bolvadin, Çay, Çobanlar ve Sandıklı ilçelerinde bulunmaktadır.



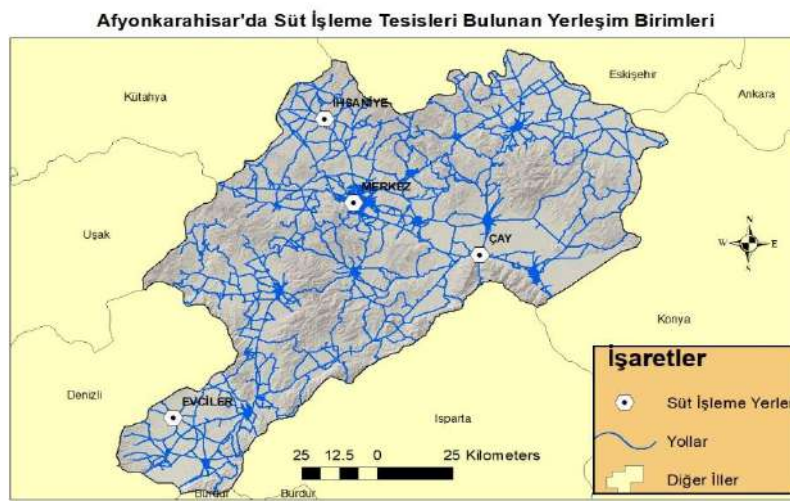
Şekil 6. Sebze Meyve Kurutma Tesisleri Bulunan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Çobanlar ilçesindeki kurutma tesisinde donuk, kuru, yarı kuru, çitır ve toz çeşitleri bulunmaktadır. Kumkuat, goji berry (kurt üzümü), greyfurt, limon, portakal, kayısı, vişne, kiraz, domates gibi ürünler dondurulmakta, domates, armut, çilek, elma, hurma, kivi, karpuz, limon, muz, portakal ve şeftali kurutulmaktadır. Yarı kuru ürünler ise çeri domates çeşitleridir. Meyve ve sebze tozu çeşitleri; çilek, domates, kapyta biber, karpuz, kivi, limon, muz, pancar ve şeftali tozudur. Çilek, elma, goji berry, kapyta biber, karpuz, kavun, kivi, mandalina, muz, şeftali, domatesli peynir topu, fesleğenli peynir topu gibi çitır meyve/sebze çeşitleri de bulunmaktadır. Sandıklı'da jeotermal kurutma sistemi ile yeşilbiber, ekşili kabak, patlıcan, çilek, elma, domates, cennet elması, şeftali ve portakal gibi meyve ve sebzeler

kurutulmaktadır. Çay ilçesinde ise elma, kiraz, vişne, armut, salatalık, domates, soğan, sarımsak, biber, limon, portakal, mandalina, muz ve çilek gibi meyve ve sebzeler kurutulmakta ve sebze/meyve tozları hazırlanmaktadır.

Süt İşleme Tesisleri Rotası

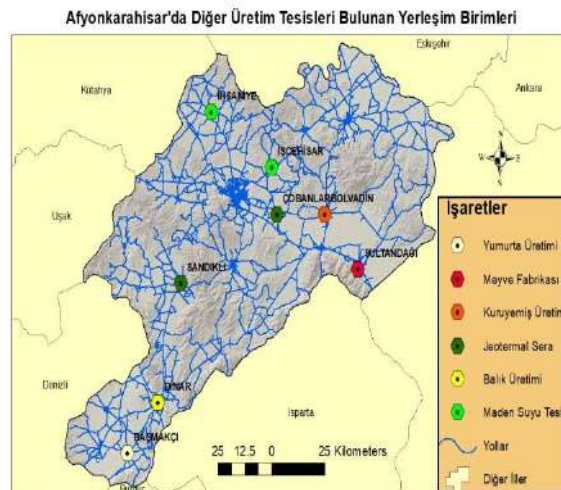
Afyonkarahisar'da özellikle ilçe ve köylerde büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır. Süt işleme tesisleri bulunan ilçelere Şekil 7'de yer verilmiştir. Merkez, Çay, İhsaniye ve Evciler ilçesinde süt işleme tesisleri faaliyet göstermektedir. Evciler ilçesinde yer alan işletmede peynir çeşitleri, yoğurt çeşitleri, tereyağı, süt, ayran ve kaymak üretimi yapılmaktadır. Çay ilçesinde faaliyet gösteren işletmede süt, peynir çeşitleri, tereyağı, yoğurt çeşitleri üretimi yapılmaktadır. Ayrıca manda yoğurdu, manda kaymağı ve siparişe göre keçi ve koyun sütü de temin edilmektedir. İhsaniye ilçesinde faaliyet gösteren süt ve süt ürünleri üretim tesislerinde de süt, peynir çeşitleri, yoğurt çeşitleri ve tereyağı üretimi yapılmaktadır.



Şekil 7. Süt İşleme Tesisleri Bulunan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Diğer Üretim Tesislerine İlişkin Rotalar

Başmakçı ilçesinde yumurta üretim tesisleri, Sandıklı ilçesinde jeotermal seralar, Bolvadin ilçesinde kuruyemiş üretim tesisleri, Sultandağı ilçesinde meyve fabrikası, İscehisar ve İhsaniye ilçelerinde maden suyu üretim tesisi bulunmaktadır. Sandıklı ilçesinde jeotermal seralarda genellikle salkım domates yetiştirilmektedir. Dinar ilçesinde ise alabalık üretim tesisi bulunmakta olup, tesiste hem dondurulmuş hem de tütsülenmiş balık işlenmektedir.

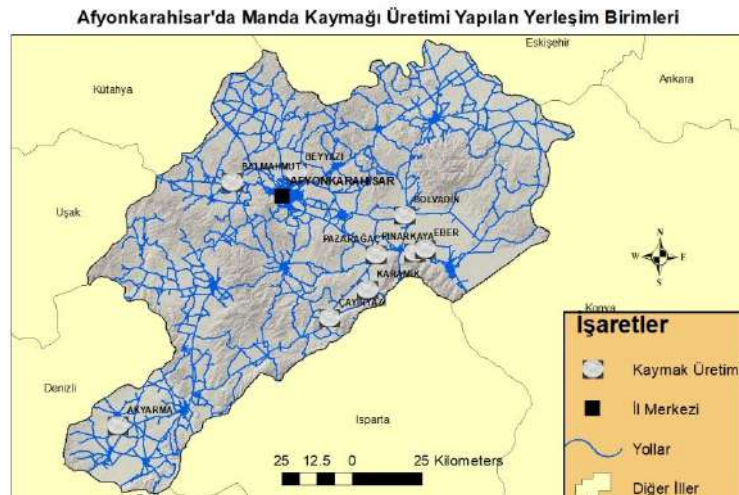


Şekil 8. Diğer Üretim Tesisleri Bulunan Yerleşim Birimleri Rota Haritası**Gastronomi Ürünlerine İlişkin Rotalar**

Bu başlıkta yer alan rotalar saha ziyaretleri ve köy muhtarlarından elde edilen verilerin sınıflandırılması ile belirlenmiştir. Rota oluşturulurken dikkat edilen bazı hususlar bulunmaktadır. Bunlar; süt ürünleri; kaymak, koyun yoğurdu, keçi peyniri ve koyun peyniri olarak sınıflandırılarak her bir süt ürünü için ayrı rotalar oluşturulmuştur. Sebze rotası; bölgede yetişen sebzeler haritada işaretlenmiş olup, patates coğrafi işaretli gıda ürünü olması nedeniyle ayrıca patates rotası da oluşturulmuştur. Meyve rotası; bölgede yetişen meyveler haritada işaretlenmiş olup, kiraz ve vişne coğrafi işaretli gıda ürünü olması nedeniyle ayrıca kiraz ve vişne rotası da oluşturulmuştur. Haşhaş Afyonkarahisar'a özgü lezzetlerin en önemlisi olması nedeniyle haşhaş rotası oluşturulmuştur. Afyonkarahisar'da bakliyat üretiminin yoğun olması nedeniyle bakliyat rotası oluşturulmuştur. Kaz üretimi ve kaz etinden hazırlanan yiyeceklerin Afyonkarahisar'ın özgün lezzetleri olması nedeniyle Kaz rotası oluşturulmuştur. Göç mutfağı Afyonkarahisar mutfak kültüründe keşfedilmeyi bekleyen önemli bir değer olarak görüldüğünden göç mutfağı rotası oluşturulmuştur. Bölgeye özgün gıda ürünleri; yöresel ürün ve yöresel yemek rotasında yer verilmiştir. Kabuklu yemiş ve baharat üretimini içeren ilgili rota oluşturulmuştur.

Kaymak Rotası

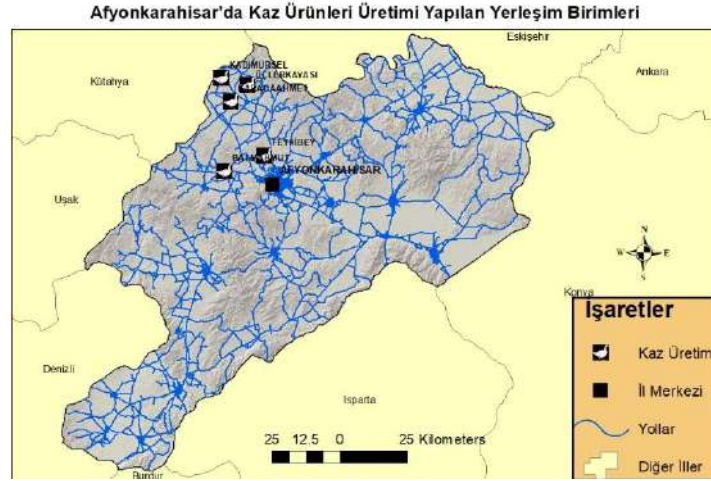
Çay ilçesi Pazarağaç beldesi ve Pınarkaya, Çayıryazı, Karamık ve Eber köyleri, Merkeze bağlı Beyyazı beldesi, Sinanpaşa ilçesi Balmahmut köyü ve Bolvadin ilçesinde kaymak ön plana çıkmaktadır. Kaymak üretimi köy, belde ve ilçe yerleşim birimlerinde küçük ölçekte devam ettirilmektedir. Üretilen kaymaklar genellikle ilçe merkezinde ya da il merkezinde satışa sunulmaktadır. Yöresel pazarlarda genellikle manda kaymağı bulunmamakla birlikte manda-inek sütü karışımı ile yapılan karışık kaymak satılmaktadır.

**Şekil 9.** Manda Kaymağı Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Mandaların yetiştirilme alanları sulak alanlar olması nedeniyle tüm yerleşim birimlerinde manda yetiştiriciliği yapılamamaktadır. Dolayısıyla manda sütü ve süt ürünlerini bulmak güç olup, bazı yerleşim birimlerine özellikle manda kaymağı almak için giden müşteriler bulunmaktadır. Aynı zamanda merkez ilçede manda kaymağı satan ve kullanan işletmeler de yerleşim birimine giderek manda kaymağını yerinde temin etmektedir.

Kaz Ürünleri Rotası

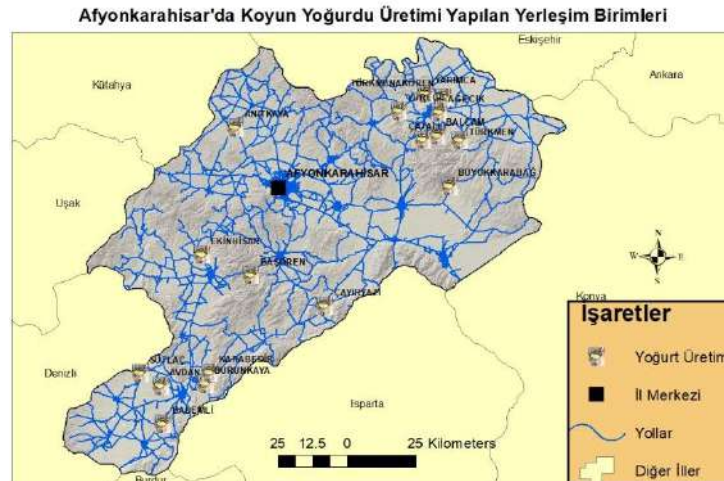
İhsaniye ilçesi Kadımürsel ve Üçlerkayası köyleri, Sinanpaşa ilçesi Balmahmut Köyü ve Merkeze bağlı Fethibey beldesinde kaz yetiştiriciliği ve tüketimi ön plandadır. Balmahmut Köyünde kaz etinin kurutulmuş olarak muhafaza edildiği bilinmektedir. Kaz kışın ilk kar yağdığında kesilip temizlenmekte ve bütün olarak tuzlanmaktadır. Açık havada, rüzgâr görecekte biçimde asılıp ayazda kurumaya bırakılmaktadır. Kaz ciğeri, kaz tiridi, arabaşı çorbası, kaz suyuna bulgur pilavı gibi kazın kullanıldığı yemekler sevilerek tüketilmektedir.



Şekil 10. Kaz Ürünleri Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Koyun Yoğurdu Rotası

Bolvadin ilçesi Büyükkarabağ Köyü, Çay ilçesi Çayıryazı Köyü, Emirdağ ilçesi Çatallı, Ağıcık, Balcam, Türkmen, Türkmenakören, Yarımca ve Yüreğil Köylerinde, Merkeze bağlı Anıtkaya Köyünde, Sandıklı ilçesi Ekinhisar Köyü, Şuhut ilçesi Başören Köyünde, Dinar ilçesi Avdan, Bademli, Burunkaya, Karabedir ve Sütlaç Köylerinde koyun yoğurdu ön plana çıkmaktadır. Koyun yoğurdu köylerde yapıp ilçe merkezindeki pazarlarda satılmaktadır. Emirdağ koyun yoğurdu hem Emirdağ ilçe pazarında hem de Bolvadin ilçe pazarında satılmaktadır. Tamamen koyun sütünden elde edilmiş yoğurda çikla denilmektedir. Pazarlarda çikla, karışık (koyun-inek sütü) ya da inek yoğurdu olarak satışa sunulmaktadır. Yoğurtlar arasında en makbulü çikla koyun yoğurdu olup özellikle bu yoğurdu satın almak için müşteriler ve işletme sahipleri köylere ziyaret gerçekleştirerek ürünü yerinde satın almaktadır.

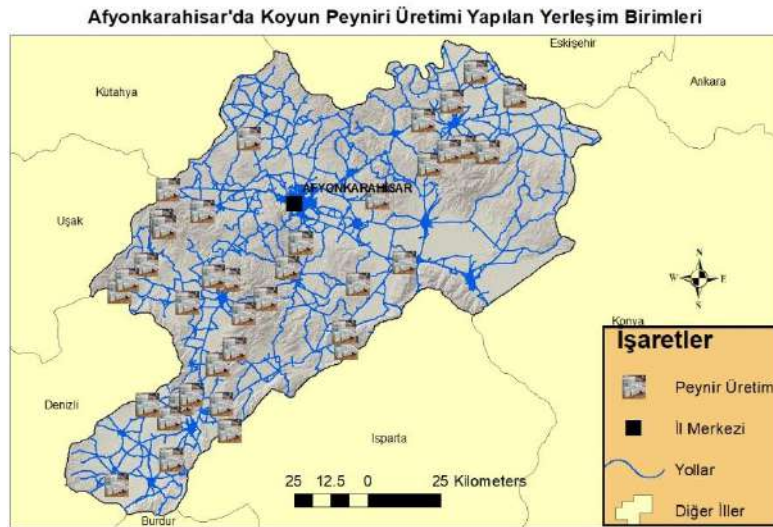


Şekil 11. Koyun Yoğurdu Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Koyun Peyniri Rotası

Bolvadin ilçesi Kemer kaya beldesinde, Çay ilçesi İnli, Cumhuriyet ve Çayır yazı Köylerinde, Çobanlar ilçesi Göynük Köyünde, Dazkırı ilçesi Yüreğil Köyünde, Emirdağ ilçesi Çatallı, Balcam, Türkmen, Ümraniye, Veysel, Yarımcı ve Yüreğil Köylerinde, Hocalar ilçesi Uluköy, Yağcı, Avgancık, Devlethan, Kocagöl Köylerinde, İhsaniye ilçesi Kıyır Köyünde, Kızılören ilçesi Türkelkavak Köyünde, Merkeze bağlı Anıtkaya ve Belkaracaören Köylerinde, Sandıklı ilçesi Kargın, Baştepe, Ekinhisar, Kızıkyörük ve Örmekuyu köylerinde, Sinanpaşa ilçesi Çayhisar ve Elvanpaşa köylerinde, Şuhut ilçesi Başören, Arızlı ve Çakıröz köylerinde, Dinar ilçesi Avdan, Bademli, Çapalı, Karabedir, Keklice ve Sütlaç Köylerinde koyun peyniri ön plana çıkmaktadır.

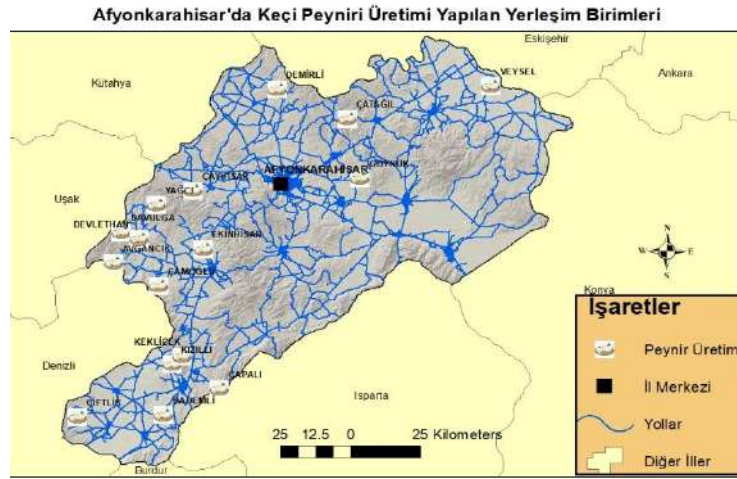
Peynir çeşitleri köylerde yapıp ilçe merkezindeki pazarlarda satılmaktadır. Özellikle koyun peyniri satın almak için müşteriler ve işletme sahipleri köylere ziyaret gerçekleştirmektedir. Şuhut yaylalarında bulunan köylerde üretilen yayla peyniri ve tulum peynirini müşteriler peynirin üretildiği yayladan satın almakta, hiçbir şekilde pazara çıkarılmamaktadır. Yayla peynirinin özelliği; koyunların yem yemeden sadece meralarda otmasından kaynaklı lezzetli bir peynir olarak bilinmesidir.



Şekil 12. Koyun Peyniri Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Keçi Peyniri Rotası

Çobanlar ilçesi Göynük Köyü, Dazkırı ilçesi Çiftlik Köyü, Emirdağ ilçesi Veysel Köyü, Hocalar ilçesi Davulga, Yağcı, Avgancık ve Devlethan Köyü, İhsaniye ilçesi Demirli ve Kıyır Köyü, İncehisar ilçesi Çatağlı Köyü, Sandıklı ilçesi Çomoğlu ve Ekinhisar Köyü, Sinanpaşa ilçesi Çayhisar Köyü, Dinar ilçesi Bademli, Çapalı ve Keklice Köylerinde keçi peyniri ön plana çıkmaktadır. Keçi peyniri üretimi yapılan köyler incelendiğinde genellikle Yörüklerin yaşadığı dağ köyleri olarak bilinmektedir. Dağlarda otlayan keçilerin dönemsel sütleri ile peynir yapılmaktadır. Bazı köylerde yapılan keçi peynirleri pazara çıkarılsa da genellikle köye müşterilerin gelerek satın aldığı bilinmektedir. Keçi yetiştiriciliği özellikle Hocalar ilçesindeki çoğu köyde yapılmaktadır.



Şekil 13. Keçi Peyniri Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Kabuklu Yemiş ve Baharat Rotası

Afyonkarahisar'da özellikle meyve ve sebze yetiştiriciliğinin yoğun olduğu ilçelerde aynı zamanda kabuklu yemiş üretimi de söz konusudur. Kurak köylerde ise genellikle kimyon ve ceviz yetiştirilmektedir. Ay çekirdeği ise sulak alanlarda yetiştirilen bir gıda ürünüdür. Kestane tarımı ise tarla ve bahçelerde yapılmamakta, dağlarda kendiliğinden var olan kestaneler toplanarak satılmaktadır. Kabuklu yemiş ve baharatlar pazarlarda satışa sunulmaktadır.

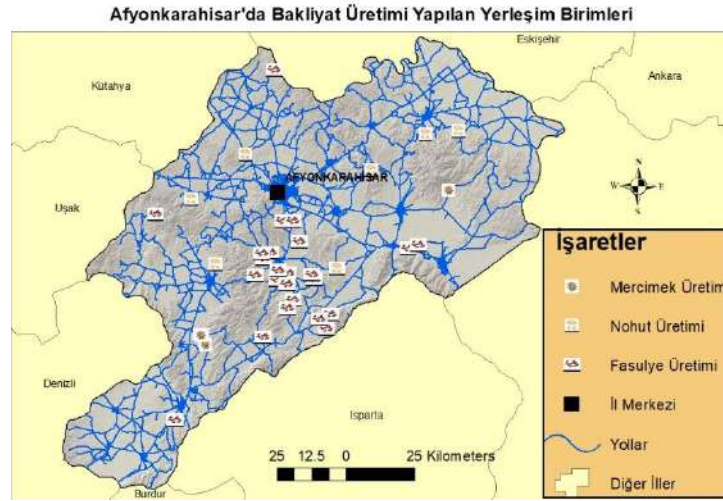


Şekil 14. Kabuklu Yemiş ve Baharat Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Dazkırı ilçesi Yenice Köyünde ceviz, Kızılören ilçesi Yenibelkavak Köyünde ceviz, Sandıklı ilçesi Karacaören Köyünde ceviz ve kestane, Sandıklı ilçesi Kusura Köyünde kimyon, Sultandağı ilçesi Dereçine ve Yeşilçiftlik beldelerinde fındık, Sultandağı ilçesi Karapınar Köyünde kimyon, Dinar ilçesi Bademli, Sütlaç, Yeşilhüyük, Çakıcı Köylerinde çerezlik ayçekirdeği ön plana çıkmaktadır.

Bakliyat Rotası

Afyonkarahisar'da tahıl ve bakliyat üretimi ve tüketiminde yoğunluk söz konusudur. Üretilen tahıl ve bakliyatlar hem tüccarlara satılmakta, hem de ilçe pazarlarında satılmaktadır. Bakliyat rotasına ilişkin verilere Şekil 15'de yer verilmiştir.



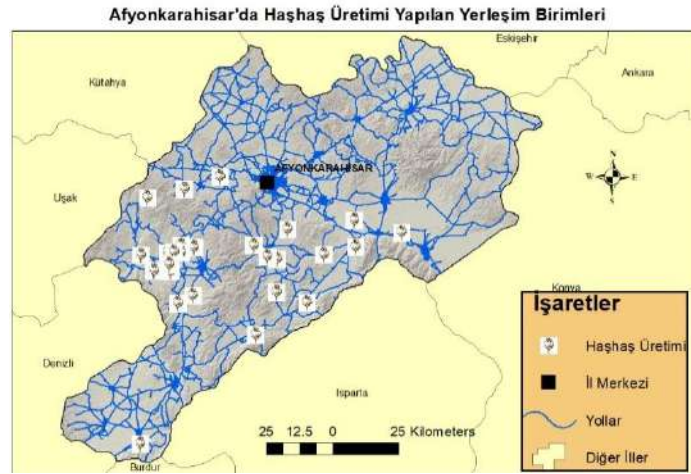
Şekil 15. Bakliyat Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Bayat ilçesi Yukarıçaybelen Köyünde nohut, Bolvadin ilçesi Büyükkarabağ Köyünde mercimek, Çay ilçesi İnli Köyünde nohut, fasulye, Pınarkaya, Aydoğmuş ve Eber Köylerinde fasulye, Emirdağ ilçesi Tezköy ve Demircili Köylerinde nohut, Hocalar ilçesi Yağcı Köyünde fasulye, İhsaniye ilçesi Sarıcaova Köyünde fasulye, Kızılören ilçesi Türkelkavak Köyünde fasulye, Merkeze bağlı Bayramgazi Köyünde nohut, Halımoru Köyünde fasulye, Sarık Köyünde fasulye, Sandıklı ilçesi Ballık Köyünde nohut, fasulye, mercimek, Sandıklı ilçesi Kızıkyörük Köyünde nohut, Sinanpaşa ilçesi Çayhisar Köyünde nohut, Şuhut ilçesinde Efeköy, Akyuva, Anayurt, Arızlı, Bademli, Çakırözü, Demirbel, Güneytepe, Hallaç, Karahallı, Koçyatağı, Kulak, Mahmutköy, Paşacık, Tekkeköy, Kınık ve Pınarlı Köylerinde fasulye ön plana çıkmaktadır.

Haşhaş Rotası

Haşhaş Afyonkarahisar mutfağının en önemli gastronomi zenginliği olarak görülmektedir. Pek çok yemek ve tatlı grubunda haşhaş kullanılmaktadır. Haşhaş çapa bitkisi olması nedeniyle sürekli çapalanması gerekmektedir. Haşhaş seyreltme işlemi ile Afiyan adı verilen haşhaşın taze sürgünleri Nisan-Mayıs aylarında pazarda satılmaya başlanmaktadır. Afiyan salatası da taze haşhaş sürgünü ile hazırlanan lezzetli bir salata çeşididir. Bunun yanı sıra Afiyan ekmek arasına koyulup dürüm yapılarak da tüketilmektedir. Haşhaş bitkisinin tohumu ise hamur işlerinde ve tatlılarda kullanılmaktadır.

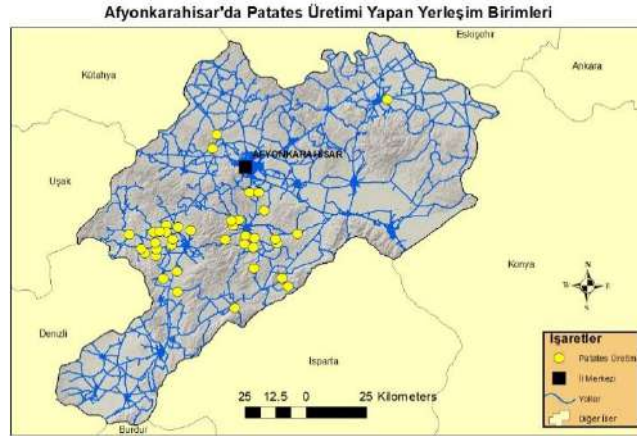
Başmakçı ilçesi Yassıören Köyü, Çay ilçesi Karamıkkaracaören beldesi, Çay ilçesi İnli, Eber ve Kadıköy, Dinar ilçesi Tatarlı Köyü, Hocalar ilçesi Uluköy Köyü, Sandıklı ilçesi Alagöz, Alamescit, Baştepe, Çevrepınar, Dodurga, Ekinhisar, Hırka, Karasandıklı, Kusura, Odaköy ve Sorkun Köyleri, Sinanpaşa ilçesi Çayhisar ve Saraycık Köyleri, Şuhut ilçesi Efeköy, Akyuva, Demirbel, Hallaç, Kulak ve Mahmutköy Köylerinde haşhaş ön plana çıkmaktadır.



Şekil 16. Haşhaş Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Patates Rotası

Çay ilçesi İnli köyü, Dinar ilçesi Tatarlı beldesi, Emirdağ ilçesi Ağılıık köyü, Merkeze bağlı Bayramgazi, Halımoru, Köprülü ve Sarık köyleri, Sandıklı ilçesi Alagöz, Alamescit, Ballık, Başkuyucak, Baştepe, Çevrepınar, Dodurga, Ekinhisar, Hırka, Karasandıklı, Kızıkyörük, Kızılcayörük, Koçgazi, Koçhisar, Kusura, Odaköy ve Sorkun köyleri, Şuhut ilçesi Efeköy, Akyuva, Anayurt, Arızlı, Çakırözü, Demirbel, Güneytepe, Hallaç, Karahallı, Koçyatağı, Kulak, Mahmutköy, Paşacık ve Tekkeköy köylerinde patates üretimi ön plana çıkmaktadır. Özellikle Şuhut ve Sandıklı ilçelerinde patates üretimi yoğunudur.



Şekil 17. Patates Üretimi Yapılan Yerleşim Birimleri Rota Haritası

Sebze Rotası

Afyonkarahisar'da sebze üretimi genellikle atalık tohumlar ile yapılmaktadır. Güre patlıcanı, Güre karpuzu, Karacaören domatesi ve biberi, Altınova kavunu ve kapy a biberi, Akpınar domatesi, Çakıcı biberi gibi atalık tohumların ekimi ve üretimine devam edilmektedir.

Başmakçı ilçesi Yassıören köyü kornişon salatalık, Başmakçı ilçesi Akpınar köyü domates, Çay ilçesi Göcen köyü bezelye, Çay ilçesi Kadıköy köyü pancar, Evciler ilçesi Altınova köyü kapy a biber, Hocalar ilçesi Güre köyü patlıcan, İscehisar ilçesi Çalışlar ve Karaağaç köyü kornişon salatalık, Merkeze bağlı Fethibey beldesi biber, Çavdarlı ve Koluca köyleri kornişon salatalık, Halımoru ve Sarık köyleri kabak, Sandıklı ilçesi Karacaören köyü biber ve domates, Başkuyucak, Baştepe, Çevrepınar, Dodurga, Ekinhisar, Hırka, Karasandıklı, Koçhisar, Odaköy ve Sorkun

Afyonkarahisar haşhaş ürünleri üretim tesisleri dokuz farklı ilçede yapılmaktadır. Söz konusu ilçeler Merkez, Bolvadin, Sultandağı, İhsaniye, Sinanpaşa, Şuhut, Sandıklı, Dazkırı ve Başmakçı'dır. Afyonkarahisar lokum üretimi beş farklı ilçe merkezinde yapılmakla birlikte fabrikalar ağırlıklı olarak organize sanayi bölgesinde yer almaktadır. Diğer taraftan lokum üretim tesisleri Merkez, Bolvadin, Çay, Şuhut ve Sandıklı ilçelerinde yer almaktadır. Et ve et ürünleri üretim tesisleri incelendiğinde Merkez, Bolvadin, Çay, Şuhut, Sinanpaşa ve İhsaniye ilçelerinde yer almaktadır. Sandıklı, Şuhut ve Emirdağ ilçelerinde patates depoları bulunmaktadır. Patates fabrikaları ise Merkez, Sandıklı, Şuhut ve Emirdağ ilçelerinde bulunmaktadır. Kaymak üretim tesisleri Merkez, Bolvadin ve Çay ilçelerinde bulunmaktadır. Sebze ve meyve kurutma tesisleri incelendiğinde Sultandağı, Bolvadin, Çay, Çobanlar ve Sandıklı ilçelerinde meyve ve sebze kurutma tesisleri bulunmaktadır. Merkez, Çay, İhsaniye ve Evciler ilçesinde süt işleme tesisleri faaliyet göstermektedir. Afyonkarahisar gıda endüstrisi gelişmiş bir şehir olup farklı gıda ürünlerinde de üretim söz konusudur. Merkez ilçede et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri üretimi, Başmakçı ilçesinde yumurta üretim tesisleri, Sandıklı ilçesinde jeotermal seralar, Bolvadin ilçesinde kuruyemiş üretim tesisleri, Sultandağı ilçesinde meyve fabrikası, İncehisar ve İhsaniye ilçelerinde maden suyu üretim tesisi, Dinar ilçesinde ise alabalık üretim tesisi bulunmaktadır.

Manda kaymağı üretimi yapılan yerleşim birimleri; Bolvadin, Çay ve merkez belde ve köyleridir. Kaz üretimi yapılan Sinanpaşa, İhsaniye ve merkeze bağlı belde ve köylerdir. Koyun yoğurdu üretimi yapılan yerleşim birimleri; Emirdağ, Bolvadin, Çay, Sandıklı, Şuhut, Dinar ve merkeze bağlı köylerdir. Keçi peyniri üretimi yapılan yerleşim birimleri; Çobanlar, Dazkırı, Emirdağ, Hocalar, İhsaniye, İncehisar, Sandıklı, Sinanpaşa ve Dinar köyleridir. Kabuklu yemiş ve baharat üretimi yapılan yerleşim birimleri; Dazkırı, Sandıklı, Kızılören, Sultandağı, Dinar köy ve beldeleridir. Bakliyat üretimi yapılan yerleşim birimleri Bayat, Bolvadin, Çay, Emirdağ, Hocalar, İhsaniye, Kızılören, Sinanpaşa, Şuhut, Sandıklı ve merkeze bağlı köylerdir. Haşhaş üretimi yapılan yerleşim birimleri; Başmakçı, Çay, Dinar, Hocalar, Sandıklı, Sinanpaşa ve Şuhut köyleridir. Patates üretimi yapılan yerleşim birimleri; Emirdağ, Çay, Sandıklı, Şuhut ve merkeze bağlı köylerdir. Şuhut ve Sandıklı ilçe köylerinde patates üretimi yoğunudur. Sebze üretimi yapılan yerleşim birimleri; Başmakçı, Çay, Evciler, Hocalar, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut ve merkeze bağlı belde ve köylerdir. Yöresel gıda bulunan yerleşim birimleri; Çay Dinar, Hocalar, İhsaniye, Emirdağ, Evciler köyleridir. Kiraz ve vişne üretimi yapılan yerleşim birimleri; Çay, Sultandağı, Şuhut, Dinar, merkeze bağlı köy ve beldelerdir. Meyve üretimi yapılan yerleşim birimleri; Çay, Sultandağı, Evciler, Hocalar, Sinanpaşa, Dinar ve merkeze bağlı belde ve köylerdir.

Araştırma sonucunda aşağıda bazı öneriler sunulmuştur.

- Peynirlerin yapılışı gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- İlçe pazarları gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- Manda sütünden kaymak yapımı gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- Yeme içme ile alakalı gelenekler gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- Kiraz ve vişne hasadı gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- Emirdağ köylerinde bulgur kaynatma ile koyun yoğurdu hazırlama işlemleri gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.

- Gıda muhafaza yöntemleri gastronomi turlarında yer almalı ve gastro turistlerin deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- Gastronomi rotaları faaliyete geçirilerek turistlerin ilçe yerleşimlerini ziyaret etmesi sağlanmalıdır.
- Şehirler, gastronomi rotalarını belirlemeli ve bu rotalarda turlar düzenlemelidir.
- Araştırmacılar, nerede ve ne yenileceğine dair gastronomi rehberleri ve rotaları oluşturmalıdır.

Beyan

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

KAYNAKÇA

- Acar, V. & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes mutfak kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi: Düzce ili örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.
- Akdağ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 3-11.
- Akdu, U. & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: Unesco gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- Akın, Ö. (2018). Çok dilli Kapadokya mobil turist rehberliği bilgi sistemi önerisi. *Verimlilik Dergisi*, 1, 117-140.
- Aksakallı Bayraktar, Z. (2022). *Peynir Rotaları. Gastronomi Deneyiminde Rotalar ve Festivaller*. (Ed: Gülizar Akkuş). 95-140. Ankara: Nobel Yayın.
- Asri, İ., Esen, Ö., Çorumluoğlu, Ö., Kalaycı, İ. & Karauğuz, G. (2007). Tanıtım ve turizm amaçlı 3B model destekli tarihi mekânlar bilgi sistemi. *Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası Ulusal Coğrafi Bilgi Sistemleri Kongresi Bildiriler Kitabı*, 30 Ekim 2 Kasım 2007, Trabzon, Türkiye.
- Baytok, A., Emren, A., Gürel, N., Dalkıranoglu, A., Güney, H. & Töre, H. (2001) *Afyonkarahisar Mutfağı*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Baytok, A., Pekiyan, A., Yılmaz, H., Başat Töre, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik E., Kara, A. M., Gürel, N. & Uyan, M. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Bektaş, F., Kural, B., Erbaş, S. & Nişancı, R. (2015). Coğrafi bilgi sistemleri (CBS) ile 3D (3 Boyutlu) trekking parkur haritalarının üretilmesi: Artvin-Yusufeli örneği. *III. Rekreasyon Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı*, 5-7 Kasım 2015 Eskişehir, Türkiye, s.54-61.
- Bektöre, E., Korkmaz, M., Erşen, G. & Alper, A. (2018). Frig Vadisi potansiyel kamp alanları ve rotalarının CBS aracılığıyla belirlenmesi. *GSI Journals Serie C: Advancements in Information Sciences and Technologies*, 1(1), 35-50.

- Çalhan, Ö., Öter, Z. & Kaya, Ç. M. (2020). Coğrafi bilgi sisteminin turizm endüstrisindeki önemi: Kültürel mirasın belirlenmesinde kullanımı için bir doküman analizi, *Journal of Travel and Tourism Research*, 16, 25-45.
- Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 347-359.
- Demirci, Y. Z. & Kavzoğlu, T. (2010). Kocaeli turizm bilgi sisteminin tasarlanması. *III. Uzaktan Algılama ve Coğrafi Bilgi Sistemleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 11-13 Ekim 2010. Gebze- Kocaeli, ss.291-296.
- DPT, (1996). *Afyon İli Raporu*. Bölgesel Gelişme Yapısal Uyum Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Dragouni, G. (2020). *Food Tourism in Greece. Exploitation of Local Cuisine By Hoteliers: Current Situation, Challenges and Prospects*. (Unpublished Master's Thesis). International Hellenic University, Thessaloniki.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Gül, A., Aydemir, Ç., Gökal, M. & Akin, T. (2020). CBS ortamında kültür rotalarının belirlenmesi; Isparta ili örneği. *GSI Journals Serie C: Advancements in Information Sciences and Technologies*, 3(2), 1-20.
- Gülbay, Y. (2007). *Turizm Tur Güzergâhlarının CBS Kullanılarak Etkileşimli Tasarlanması, Fethiye Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Güneş S. G. & Sabur, D. G. (2023). Yerel lezzet turları örneğinde slow food hareketi. *Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 2 (1), 105-123.
- Güngör, S. & Cengiz, T. (2006). Artvin ilinin iklim konforuna sahip rekreasyon ve turizm alanları. *Artvin Orman Fakültesi Dergisi*, 7(1), 69-80.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M. & Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- Hjalager, A.-M. (2002). A Typology of Gastronomy tourism.. In *Tourism and Gastronomy*. Londra: Routledge.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: Un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187-1198.
- Kargiglioğlu, Ş., Bayram, G. E. & Çetin, Y. (2019). Gastronomi turlarının coğrafi işaretli ürünler aracılığı ile oluşturulması: Batı karadeniz turları örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kervankıran, I. & Çuhadar, M. (2014). Turizm rotalarının oluşturulmasında coğrafi bilgi sistemlerinin önemi. *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı*. 04 - 05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın, ss. 576-589.
- Keskin, E., Aydemir, D. A. & Aydın, Ş. (2021). Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların konu hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 470-487.

- Kıran, E. & Kızılırmak, İ. (2022). *Gastronomi Rotaları*. Gastronomi deneyiminde rotalar ve festivaller. (Ed: Gülizar Akkuş). 53-55. Ankara: Nobel Yayın.
- Kiper, T. & Arslan, M. (2007). Safranbolu-Yörüköyü tarımsal turizm potansiyelinin kırsal kalkınma açısından değerlendirilmesi. *Turkish Journal of Forestry*, 8(2), 145-158.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N. & Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale’de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1974). *Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri*. Ankara: Ünal Matbaası.
- Nasrattınoğlu, İ.Ü. (2003). *Afyonkarahisar Mutfağı*. İçinde Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları (ss.109-124), Afyonkarahisar. Afyon Belediyesi Yayınları.
- Nicula, V., Spânu, S., & Kharlamova, G. (2018). Gastronomic tourism, an opportunity for diversifying the tourist offer in the sibiu area. Bulletin of Taras Shevchenko National University of Kyiv. *Economics*, 6(1), 48-54.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, C., Koç, P., Torusdağ, G. B., & Uçkan Çakır, M. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Van gastronomi rotası önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2655-2669.
- Oğan, Y. & Durlu-Özkaya, F. (2021). Artvin’i ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimleri üzerine bir inceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 211-227.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Özkaya, M. T., Tunalioglu, R., Bayar, R., Tunalioglu, E. & Durlu Özkaya, F. (2018). Anadolu da zeytin ve zeytinyağlı yemekler rotası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 263-274.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* In *Tourism and Gastronomy* (ss. 3-20). Londra: Routledge.
- Selim, S. & Sönmez, N. K. (2017). Coğrafi bilgi sistemleri tabanlı rota planlama: Likya bölgesi Idebessos Antik kenti. *Türkiye Ormanlık Dergisi*, 18(4), 302-308.
- Sunbul, F. (2021). Coğrafi bilgi ve yönetim bilgi sistemleri. *Atlas Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(6), 1-14.
- Terzi, S. (2020). *CBS Destekli Web Tabanlı Eskişehir Turizm Kaynakları Bilgi Sistemi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Eskişehir Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Eskişehir.
- Topay, M. & Parladr, M. (2015). Isparta ili örneğinde CBS yardımıyla alternatif turizm etkinlikleri için uygunluk analizi. *Journal of Agricultural Sciences*, 21(2), 300-309.
- Uyan, M. (2004). *Afyon’da Ulaşım, Haberleşme ve Turizm*. İçinde Anadolu’nun Kilidi Afyon (ss.447-486). Afyonkarahisar: Afyonkarahisar Valiliği.
- Uyguçgil, H. (2018). *Coğrafi Bilgi Sistemlerine İlişkin Temel Kavramlar*. İçinde Coğrafi Bilgi Sistemlerine Giriş (ss. 118-131). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

- Uzut, İ. (2016). *Turizm Açısından Stratejik Bir Kaynak Olarak Gastronomik Kimlik: Kaynaklara Dayalı Yaklaşım Modeli Çerçevesinde Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Üzülmez, M. (2021). Yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiye yönelik bir inceleme. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), 23-36.
- World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism* |. Madrid: UNWTO. <https://www.e-unwto.org/doi/abs/10.18111/9789284414819> adresinden erişildi.
- Yayla, Ö. (2021). *Coğrafya ve Lezzet*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Yazıcı, H. & Şahin, S. (2013). CBS yardımıyla zamantı çayı havzası ekoturizm çekiciliklerinin sunulması. *Harita Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(3), 33-43.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, S. (2022). *Şarap Rotaları*. İçinde; Gastronomi Deneyiminde Rotalar ve Festivaller. (Ed: Gülizar Akkuş). 57-94. Ankara: Nobel Yayın.
- Yılmaz, G. & Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve helva-i gazi'nin gastronomik değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(3), 462-469.
- Yüksel, A., Meral, A., Demir, Y. & Eroğlu, E. (2018). Yamaç Mikrohavzası'nda (Bingöl) arazi kullanımını durumunun CBS ile belirlenmesi ve agro-turizm potansiyelinin değerlendirilmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 5(3), 236-244.
- Yüksel, İ. (2004). Afyon Tarihi. M. Uyan, İ. Yüksel ve N. Avşar (Ed.), *Afyon'un Kilidi Afyon içinde* (45-61). Afyonkarahisar: Afyonkarahisar Valiliği.

Gastronomic Routes and Their Significance: The Example of Afyonkarahisar

Hülya MUTLU

Afyon Kocatepe University Emirdağ Vocational School, Afyonkarahisar/Türkiye

Mustafa SANDIKCI

Afyon Kocatepe University Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Türkiye

Extended Summary

Gastronomic routes are comprehensive and thematic formations consisting of tourist products within the boundaries of a specific geographical area, incorporating gastronomic activities, specific foods, or establishments such as restaurants (World Tourism Organization, 2012). The aim of the route is to include travel along a specific route with activities related to gastronomy within the framework of the defined theme (Kıran & Kızılırmak, 2022: p.53). Food routes and gourmet trails indicate areas with a concentration of regional restaurants, local food and beverage products, equipment, and production facilities in close proximity. Many countries, including France, Spain, Italy, the United States, Argentina, South Africa, Australia, Portugal, Switzerland, Germany, and Canada, have food routes and gourmet trails, with an emphasis on wine and cheese routes. In Turkey, travel agencies organize tours following routes in cities such as Hatay, Şanlıurfa, Gaziantep, Mardin, Çorum, Çanakkale, and İzmir (Uzut, 2016). Wine routes in Turkey include routes in Thrace, Bozcaada, Urla, Şirince, Denizli, Cappadocia, Tokat, Elazığ and Malatya, Diyarbakır, and Mardin (Yıldız, 2022). There is only one cheese route in Turkey, which is the Kars cheese route (Aksallı Bayraktar, 2022: p.132).

Gastronomy routes contribute to creating activity outside the tourism season in regions where the tourism season is short (Oğan and Durlu-Özkaya, 2021). They enable tourism throughout the year (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018), enhance visitors' knowledge about regional cuisine through the experience of local foods (Keskin et al., 2021), and preserve traditions such as regional products, handicrafts, and culinary arts (Yılmaz & Akman, 2019). A gastronomic walking route, serving as a comprehensive resource about the food and beverage options and gastronomic activities available in a tourist region, includes values such as food processing facilities, production workshops, factories, restaurants, farms, vineyards, gardens, food and beverage shops, and gastronomy museums (Onur, 2021).

Studies on gastronomy routes provide information about what can be tasted in different regions, such as Gökçeada (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018) and the 3 A Flavor Region Project in Adana, Antep, and Antakya, emphasizing their local cuisines (Üzülmez & Akdağ, 2020). Kösele et al. (2019) proposed alternative gastronomy routes for the Çanakkale region, identifying three different routes focused on meat and dairy products, seafood, and wine. In the study by Güneş and Sabur (2023), the relationship between local flavor tours and the slow food movement was explored, concluding that local flavor tours share common foundations and a compatible structure with the Slow Food movement.

The recognition of the olive and olive oil route involved evaluating 13 destinations based on well-known olive varieties. Starting from Bursa in the Marmara Region and ending in Mardin in the Southeastern Anatolia Region, the route featured adapted olive varieties and regionally produced olive oil dishes (Özkaya et al., 2018). Another study focused on the diversity of Turkish cheeses, identifying 75 cheeses from seven regions. The cheeses were classified

at the destination level based on their fat and protein content, as well as the herbs and spices used, resulting in the determination of specific cheese routes (Hastaoğlu et al., 2021).

Geographic Information System (GIS) is defined as "information systems that collect, store, update, process, create as needed, analyze, and display spatial information; requiring hardware, software, and personnel, and requiring institutional and organizational integration" (Uyguçgil, 2018: p.120). The initial GIS was established by Roger Tomlison in 1963 in Canada with the aim of storing and analyzing land inventory data in a computerized environment and creating statistical data for land management plans (Uyguçgil, 2018). The initial purpose of GIS was seen to be inventory extraction, data analysis and storage, creating management plans, and generating statistical data.

GIS is a powerful visual decision-making software used in various sectors and businesses, including logistics, studies, environment, retail, energy, geology, and more (Sunbul, 2021). GIS is utilized in tourism planning, introducing new approaches to tourist maps, preserving tourism areas, creating new tourist products, determining suitable areas for tourism activities, planned management of natural and cultural resources, using tourism information management, tourism marketing, identifying alternative tourism areas, and preserving and managing cultural heritage (Çalhan et al., 2020).

GIS contributes to the preservation, documentation, and transmission to future generations of natural and cultural spaces (Kervankıran & Çuhadar, 2014). The use of Geographic Information Systems in tourism has shown an increasing trend over the years. In tourism, GIS has been used for various purposes, including identifying recreation and tourism areas in Artvin province (Güngör & Cengiz, 2006), creating an information system for historical sites for promotion and tourism purposes (Asri et al., 2007), determining tourism tour routes in Fethiye (Gülbay, 2007), identifying the agricultural tourism potential of Safranbolu-Yörük village (Kiper & Arslan, 2007), designing tourism information systems for Kocaeli and Istanbul (Demirci et al., 2010), identifying ecotourism attractions in the Zamanlı River Basin (Yazıcı & Şahin, 2013), producing trekking trail maps (Bektaş et al., 2015), identifying alternative tourism activities (Topay & Parladır, 2015), route planning for ancient cities (Selim & Sönmez, 2017), establishing a tourist guidance information system (Akin, 2018), determining potential camp areas and routes in the Frig Valley (Bektöre et al., 2018), assessing agrotourism potential (Yüksel et al., 2018), determining cultural heritage (Çalhan et al., 2020), and identifying cultural routes (Gül et al., 2020). This study aims to identify gastronomy routes in Afyonkarahisar. In line with this goal, a qualitative research method has been chosen. The commonly used data collection methods in qualitative research include interviews, focus group discussions, observations, and document analysis (Yıldırım & Şimşek, 2016: p.86).

The aim of the research is to determine gastronomy routes in Afyonkarahisar. In this study, a semi-structured interview technique was employed. Interviews were conducted with 18 district officials, 288 village headmen, and 51 key informants. Due to the pandemic, interviews with district officials and village headmen were conducted over the phone, while face-to-face interviews were conducted with key informants. The interview forms included questions aimed at identifying the gastronomic values of districts, towns, and villages. Questions about the famous food product of the town or village were directed to village headmen and interviewed key informants. Separate sets of questions were prepared for district officials, village headmen, and key informants. With the participants' permission, audio recordings were made during the interviews. The audio recordings kept during the interview process were transcribed into written form by transferring them to the computer. In the process of creating

gastronomy routes, the data was transferred to the Microsoft Excel program. The transferred data into computer environment was digitized using the ArcGIS program, commonly used in geographic information systems, through the ArcMap interface. The digitized points were transformed into visual maps on base maps. The gastronomic elements identified in Afyonkarahisar, the research area, were detailed on the map, displaying information related to these points. These maps were interpreted in the findings section of the study, and the current situation regarding the selected themes was examined. On the other hand, the ethical approval document required to collect the data was obtained from the Afyon Kocatepe University Scientific Research and Ethics Board on October 27, 2020, with the decision number 2020/176.

Findings related to gastronomic routes are divided into two categories: "routes related to gastronomy facilities" and "routes for gastronomic products." In the process of creating gastronomy routes, questions about the famous food product of the town or village were directed to village headmen and interviewed key informants. Based on the information provided, 151 settlements were included in the study to form routes. Thirteen gastronomic product routes were created based on the obtained data. Additionally, based on the information obtained from interviews with local government officials responsible for food establishments in the region, eight different routes for food production facilities were established. The route for food production facilities was determined solely based on the information provided by local government officials. During field visits and data collection from village headmen, attention was paid to including villages and towns with unique gastronomic value, such as forgotten regional foods, famous food products in the region, locally produced and/or sold food products, and heirloom seed product production, in the routes.

Afyonkarahisar, with its climate and geographical features, as well as ethnic diversity, has contributed to the development and diversity of its culinary culture. In the research, eight production facility routes and thirteen gastronomic product routes were identified. The results of this research, where a gastronomy route was created in UNESCO Gastronomy City Afyonkarahisar, are presented below.

Poppy product production facilities in Afyonkarahisar are located in nine different districts. These districts include the city center, Bolvadin, Sultandağı, İhsaniye, Sinanpaşa, Şuhut, Sandıklı, Dazkırı, and Başmakçı. The production of Turkish delight in Afyonkarahisar is carried out in five different district centers, with factories predominantly located in the organized industrial zone. On the other hand, Turkish delight production facilities are located in the city center, Bolvadin, Çay, Şuhut, and Sandıklı districts.

When examining meat and meat product production facilities, they are found in the districts of Merkez, Bolvadin, Çay, Şuhut, Sinanpaşa, and İhsaniye. Potato warehouses are found in Sandıklı, Şuhut, and Emirdağ districts. Potato factories are located in the districts of Merkez, Sandıklı, Şuhut, and Emirdağ. Cream production facilities are found in the districts of Merkez, Bolvadin, and Çay. When examining fruit and vegetable drying facilities, fruit and vegetable drying facilities are found in Sultandağı, Bolvadin, Çay, Çobanlar, and Sandıklı districts. Milk processing facilities operate in the districts of Merkez, Çay, İhsaniye, and Evciler.

Afyonkarahisar's food industry is well-developed, with production in various food products. In the city center, there is production of meat and meat products, as well as dairy and dairy products. In Başmakçı district, there are egg production facilities, in Sandıklı district, there are geothermal greenhouses, and in Bolvadin district, there are dried

fruit production facilities. Sultandağı district has a fruit factory, İscehisar and İhsaniye districts have mineral water production facilities, and Dinar district has a trout production facility.

Production of buffalo cream is carried out in the settlements of Bolvadin, Çay, and central towns and villages. Duck production takes place in Sinanpaşa, İhsaniye, and central towns and villages. Sheep yogurt is produced in the settlements of Emirdağ, Bolvadin, Çay, Sandıklı, Şuhut, Dinar, and central villages. Goat cheese production is carried out in the villages of Çobanlar, Dazkırı, Emirdağ, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Sandıklı, Sinanpaşa, and Dinar. Settlements where nuts and spices are produced include Dazkırı, Sandıklı, Kızılören, Sultandağı, Dinar villages, and towns. Settlements where pulses are produced include Bayat, Bolvadin, Çay, Emirdağ, Hocalar, İhsaniye, Kızılören, Sinanpaşa, Şuhut, Sandıklı, and central villages. Settlements where poppy is produced include Başmakçı, Çay, Dinar, Hocalar, Sandıklı, Sinanpaşa, and Şuhut villages. Settlements where potatoes are produced include Emirdağ, Çay, Sandıklı, Şuhut, and central villages. Potato production is intensive in Şuhut and Sandıklı districts. Settlements where vegetables are produced include Başmakçı, Çay, Evciler, Hocalar, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut, and central towns and villages. Settlements with regional food include Çay Dinar, Hocalar, İhsaniye, Emirdağ, Evciler villages. Settlements where cherries and sour cherries are produced include Çay, Sultandağı, Şuhut, Dinar, central villages, and towns. Settlements where fruits are produced include Çay, Sultandağı, Evciler, Hocalar, Sinanpaşa, Dinar, and central towns and villages.

Recommendations

- Cheese-making processes should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- District markets should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- Making cream from buffalo milk should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- Traditions related to food and drink should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- Cherry and sour cherry harvesting should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- Processes such as bulgur boiling in Emirdağ villages and making sheep yogurt should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- Food preservation methods should be included in gastronomy tours for gastronomic tourists to experience.
- Gastronomy routes should be activated to allow tourists to visit district settlements.
- Cities should identify gastronomy routes and organize tours on these routes.
- Researchers should create gastronomy guides and routes for where and what to eat.

Ek 1. Etik Kurul İzni

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

TOPLANTI SAYISI:10	KARAR TARİHİ:27.10.2020
<p>KARAR 2020/176</p> <p>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.</p>	