



Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği (Cuisine Cultures Sunk into Oblivion: Example of Çakırözü Village)

*Hasan Hüseyin ÇAKICI^a , Ebru ZENCİR^b 

^a Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, Department of Tourism Management, Eskişehir/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Eskişehir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürü
Afyonkarahisar mutfağı
Çakırözü köyü mutfağı

Öz

Türk mutfak kültürü önemli bir zenginliğe sahip olmakla birlikte her geçen gün bazı öğeleri unutulmaktadır. Gerek küreselleşen yeme alışkanlıkları gerekse modern hayatın koşulları bazı geleneksel alışkanlıkların kaybolmasına neden olmaktadır. Bu nedenle yerel öğelerin korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına yönelik çeşitli çalışmalar yürütülmektedir. Bu çalışmanın amacı, Çakırözü Köyü mutfak kültürünün kaybolmaya yüz tutmuş değerlerinin ortaya çıkarılmasıdır. Çalışmada öncelikli olarak benzer çalışmalar incelenmiştir. Daha sonra Çakırözü Köyü'nde nitel bir çalışma yürütülmüştür. Köyün yerlisi olan 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilerek ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Toplanan veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre Çakırözü Köyü'nün yemek kültürü gündelik yaşamda yemek yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri olmak üzere üç tema altında toplanmıştır.

Keywords

Culinary culture
Afyonkarahisar cuisine
Çakırözü village cuisine

Abstract

Even if the Turkish Cuisine Culture has a significant richness, some components are being forgotten day by day. Either the globalizing eating habits or the conditions of modern life causes some traditional habits to disappear. For that matter, various studies are being carried out for the protection of local items and to transfer them to the future generations. The aim of this study is to reveal the values of Çakırözü Cuisine Culture which are facing extinction. Primarily, similar studies are investigated in the study. Later, a qualitative research was carried out in Çakırözü Village. A semi-structured interview was performed with ten of the local people and recorded with tape recorder. The collected data were analyzed with descriptive analysis method. According to the results obtained, the cuisine culture of Çakırözü Village was gathered under three themes: eating habits in daily life, eating habits in cultural events and food storage methods.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: hh_cakici@anadolu.edu.tr (H. H. Çakıcı)

GİRİŞ

Kültür, bir toplumun tarihsel süreç içinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı her türlü maddi ve manevi özelliklerin bütünüdür (Arslantaş, 2014). Beslenme ve yeme alışkanlıkları kültür kapsamındadır. Beslenme insanların enerji ihtiyaçlarını karşılaması açısından fizyolojik bir zorunluluktur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010). Buna göre mutfak kültürü, maddi ve manevi bütünlük içinde yerini alan geçmişten geleceğe aktarılarak gelen en zengin kültürel mirastır (Alyakut ve Polat Üzümcü, 2017). Yemek kültürünü oluşturan etmenler besinlerin elde edilebileceği doğal kaynaklar, insanların sergilemiş olduğu yaşam biçimi ve ritüellerdir (Tez, 2015).

Günümüzde Türk mutfak kültüründen yöresel bazda bazı değerlerin unutulmaya yüz tuttuğu düşünülmektedir. Bu nedenle alanyazında mutfak kültürünün korunmasına yönelik çalışmaların sayısı giderek artmaktadır. Bu çalışmada da yöresel mutfak kültürünün bir parçası olan Çakırözü Köyü'nün mutfak kültürünün incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma, köyün unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürünün gün yüzüne çıkarılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önem arz etmektedir.

Kültürün Korunmasında Mutfak Kültürü ve Yöresel Ürünler

Teknolojik ilerlemeler ve iletişim imkânlarının artması gibi pek çok gelişim mutfak kültürlerinin etkileşim içerisine girmesini sağlamıştır. Genel anlamda olumlu olarak algılanan bu durum yerelleşmeden ve geleneksel değerlerden uzaklaşmayı beraberinde getirmiştir. Bu konu çeşitli araştırmacılar tarafından fark edilmiş ve incelenmeye başlanmıştır. Araştırılan konular yöresel yemekler ve mutfak kültürleri, yörelere özel ritüeller ve koruma çalışmaları gibi farklı içeriklere sahiptir.

Yöresel mutfaklara ilişkin karşılaşılan ilk çalışmalar genellikle doğrudan yöre mutfağı incelemelerinden oluşmuştur. Örneğin, Halıcı (1981) Ege Bölgesi'ni incelediği çalışmada ilk olarak bölgenin mutfak kültürünü aktarmış daha sonra 80 kişi ile görüşmeler yaparak yöresel tariflere yer vermiştir. Araştırmacı daha sonra (1983) benzer bir çalışma daha yürüterek Akdeniz Bölgesi yemeklerini ele almıştır. Yılmaz (1996) yürüttüğü çalışmada Kayseri İli Develi İlçesi geleneksel mutfağını konu almıştır. İlk olarak örf ve adetlere göre mutfak kültürünü aktaran Yılmaz daha sonra beş kişi ile yaptığı görüşmelerden elde ettiği verilere göre yöre mutfağına ait tarifleri aktarmıştır. Demir (2000) Ordu yöresi geleneksel halk mutfağını inceleme konusu yapmıştır. Çalışmasında araştırmacı dokuz kaynak kişi ile yaptığı görüşmeler sonucunda yöreye ait 61 geleneksel tarife yer vermiştir. Demirci (2000) Isparta'nın Şarkikaraağaç İlçesi'nde yürüttüğü çalışmada Şarkikaraağaç mutfak kültürünü anlatmıştır. Bu çalışmada dört kaynak kişiden elde ettiği 78 tarifi aktarmıştır. Halıcı (2001) Karadeniz Bölgesi'nde gerçekleştirdiği çalışmada 86 kişiden veri toplayarak tarifleri aktarmıştır.

Akman ve diğerlerinin (2001) yaptığı çalışmada Silifke'deki geleneksel yiyecekler tespit edilmiştir. Bu kapsamda 26 tarif saptanarak literatüre kazandırılmış ve korunması sağlanmıştır. Halıcı (2005) çalışmasında Konya yemek kültürünü ele almış, 43 kişiden veri toplayarak Konya mutfak kültürünü ve Konya yöresine ait yemek tariflerini aktarmıştır. Artun (2008) çalışmasında 97 kaynak kişi ile görüşerek Adana mutfak kültürüne ait 67 tariftten bahsetmiştir. Güzelbey (2008) Gaziantep mutfağına ait yemekleri 13 gruba ayırarak Gaziantep mutfak

kültürünün korunmasına katkıda bulunmuştur. Aslan, Güneren ve Çoban'ın (2014) yürüttüğü çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak 16 kişiden veri toplanmıştır. Yapılan bu çalışmada, Nevşehir mutfağının turizm hareketinde bir çekicilik unsuru olarak kullanılıp kullanılmadığının saptanması ve ilin yöresel yemek kültürünün, bölgenin markalaşmasına sağlayacağı düşünülen katkının belirlenmesi amaçlanmıştır. Erzurum İli'nde yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunu araştıran Serçeoğlu (2014), Erzurum İli içerisinde yaşayan 390 kişiye uyguladığı anket sonucunda yöre halkının lezzetlerini unutmadığını ve evlerinde devam ettirdikleri sonucuna ulaşmıştır. Aksoy ve Sezgi (2015) çalışmasında Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün sahip olduğu potansiyeli göstermeyi ve tanıtımına katkı sağlamayı amaçlamıştır. Verileri ikincil kaynak taraması yoluyla toplanan bu çalışma bölgenin gastronomik unsurlarına odaklanmıştır. Konya ilinde yöresel yemek kültürünün yeniden ele alınarak gün yüzüne çıkarılması amacıyla çalışma yürüten Çölbay ve Sormaz (2015), Konyalı ailelerle yüz yüze görüşerek veri toplamış ve Konya mutfağını yeniden canlandırmak için önerilerde bulunmuştur. Bu öneriler; turizm okulları, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarınca konunun araştırılması ve basılı hale getirilmesi, yerel yönetimin bölge mutfağını tanıtıcı faaliyetlerde bulunması, Konya'da bulunan işletmelerden Konya'ya ait ürünler sunma ve düzenlenecek festivaller ile Konya mutfağının yeniden canlandırılması şeklindedir. Halıcı (2015) çalışmasında 44 kişi ile görüşerek Güneydoğu Anadolu Bölgesi yemeklerini aktarmış ve saklama türlerine yer vermiştir. Özdemir ve Güngör (2016) çalışmasında ikincil kaynak taraması ve yüz yüze yaptıkları görüşmeler sonucunda Hatay mutfak kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş 17 tarife yer vermiştir. Özdemir ve Güngör unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri korumak için geleneksel lezzetler ile ilgili kurslar açılması ve çeşitli televizyon programlarınca tanıtılmasını önermişlerdir. Demirel ve Baydan (2017), Bursa'da yeme içme kültüründe değişimler hakkında bir araştırma gerçekleştirmiştir. Araştırmada ikincil kaynak taramasının yanı sıra Bursa'da doğup büyümüş 50 yaş üzeri 10 kadınla yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Sonuçta Bursa mutfak kültüründe değişimler olsa da, birçok yöresel yemeğin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hala yapıldığı saptanmıştır. Işık ve diğerleri (2017) Konya'nın kuzey batısında yer alan Ilgın İlçesi mutfak kültürünü araştırmışlardır. Yürütülen çalışmada ikincil kaynak taramasının yanı sıra 50 yaş ve üzeri 11 kaynak kişi ile yüz yüze görüşülerek veri toplanmıştır. Ilgın mutfak kültürü hakkında detaylı bilgiler elde edilmiş, sadeleştirilerek sunulmuştur.

Yöresel mutfaklar ile ilgili çalışmaların bir kısmı özel etkinlikler ile mutfak kültürünü korumak üzere yoğunlaşmıştır. Örneğin, Artun (2001) çalışmasında Adana ilinde törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürünü incelemiş, ikincil kaynak taramasının ardından 14 kişiyle görüşerek elde edilen bulguları değerlendirmiştir. Sağır (2012) yürüttüğü çalışmada ikincil kaynak taramasıyla Tokat mutfak kültürünün törenler, eğlenceler ve festivallerdeki yerini araştırmıştır. Şengül ve Genç'in (2016) çalışmasında yöresel mutfak kültürünün festival turizmi kapsamında destekleyici bir ürün olarak kullanılmasının sağlanması amaçlanmış, bunun için yerel yöneticiler ve paydaşlar ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda yöresel mutfak ürünlerinin tanıtım materyallerinde kullanımının artırılması, yöreye gelen festival ziyaretçilerine yöresel yemeklerin sunulmasının sağlanması, yöresel lezzetlerin arşivlenmesinin ve festivale katılanlar hakkında alan araştırmaları yapılması gerektiği anlaşılmıştır.

Mutfak kültürü çalışmalarında sadece bir yemek veya ürün de araştırma konusudur. Bulduk ve Yabancı (2001) yürüttükleri çalışmada Türk mutfağı içerisinde yer alan etli kabak çiçeği dolmasının tarifini ve besin değerlerini vermişlerdir. Budak, Şahin ve Çiçek (2002) yürüttükleri çalışmada Kayseri’de yapılan sekiz adet mantı türünü incelemiştir. Bahsedilen mantıların enerji ve besin değerleri verilmiş olup mantı yapımı ve tüketimi konusunda önerilerde bulunulmuştur. Sarı (2011), keşkeğin Çankırı-Kurşunlu mutfak kültüründeki yerini ele almıştır. Kurşunlu’da yapılan gözlem ve mülâkatların ardından keşkeğin sosyal-kültürel-ekonomik yapısal değişimlerle ve modern zaman değerleri ile birlikte bir dönüşüm sürecine girdiği sonucuna varmıştır. Arvas (2013) çalışmasında İskilip dolmasını araştırmış, dolmanın tören gibi etkinliklerde kullanılıp günlük hayatta yapımının zor olmasından dolayı yaygınlaşamadığı sonucuna varılmıştır.

Zengin Türk mutfak kültürü dünyada ve Türkiye’de fazla bilinmemektedir. Bunun en büyük nedeninin tanıtım eksikliği olduğu düşünülmektedir. Diğer nedenler ise Güler (2007); batı hayranlığı, değişen sosyal yaşam, kadının çalışmaya başlaması, göç ve kentleşme, kitle iletişim araçlarının gelişmesi, gıda endüstrisindeki gelişmeler olarak sıralanmaktadır. Güler, Türk mutfak kültürünü korumak ve unutulmasının önüne geçmek için şu çalışmaları önermektedir; Türk mutfağını araştıran ve uygulamalarını yapabilen birimler açılmalıdır. Bunun yanında, aşçılık eğitimi veren kurumlarda Türk mutfağını iyi bilen ve aktaran şeflerin çalıştırılması, Türk mutfağının gelişmesi ve tanıtılması için uluslararası mutfak yarışmaları düzenlenmesi, Türk mutfağında yemeğin sunumu konusunda yeniliklerin yapılması ve Türk mutfağındaki klasik yemeklerin günümüze uyarlanması çalışmaları yapılmalıdır. Bütün bu önerilerin gerçekleştirilebilmesi için ise öncelikle geleneksel lezzetlerin tespit edilmesi gerekmektedir.

Afyonkarahisar Yöresinin Mutfak Kültürü ve Yöresel Ürünleri

Afyonkarahisar yöresinin mutfak kültürüne bakıldığında tarım ve hayvancılığın yaygın olması yemek kültürünü etkilemiştir. Yöre yemekleri incelendiğinde; et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı görülmektedir. Et yemekleri genellikle kendi yağında pişer. Hamur işleri yörede önemli yere sahiptir. Genelde hamur içerisinde kullanmak veya üzerine sürmek üzere haşhaş ilavesi yapılır. Hamur işlerinde başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak kullanılır. Yörede yetişen sebzelere göre yörede çeşitli sebze yemekleri yapılmaktadır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Buğdaydan elde edilen *göce* ve *düğü* (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıkça kullanılmaktadır (Gülen, 2017). Yörenin mutfak kültürü özellikleri genel olarak şu şekilde sıralanabilir (Aydın, 2015):

- Yörede en fazla yetişen ürünlerden biri haşhaştır. Özellikle hamur işlerinde sıkça kullanılır.
- Et ve et ürünleri kullanımı fazladır.
- Hayvan iç yağı (*don yağı*) kullanımı oldukça yaygındır. Bazı yemeklerde -özellikle bükmede- katkı maddesidir.
- Yörede nohut, mercimek, buğday ve buğdaydan elde edilen *göce*, bulgur ve *düğü* (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir.
- Hamur işleri yöre mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahiptir. *Bükme*, *ağız açık*, *katmer* bunlardan bazılarıdır.
- Yörede yetişen tüm sebzelerin yemeği yapılmaktadır. Örneğin; patates, fasulye, bamya, patlıcan.

- Afyon'da pilavlar genellikle domates, havuç gibi sebzelerle ve mercimek, nohut gibi baklagiller ile yapılır.
- Kaymak yörede vazgeçilmezdir. Sade kaymak kahvaltılarda tüketildiği gibi ekmek kadayıfı gibi tatlıların üzerinde de servis edilmektedir.

Doğum daveti, ölüm daveti, hacı daveti, sünnet ve düğün davetleri Afyon'da görülen yemekli toplantılar ve davetlerdir. Bu davetlerde yemekler alışlagelmişten farklı sunulur. Toplu yenilen yemeklerde "sıra yemeği" adı verilen bir belirli bir sıraya göre yemek servisi uygulanır. Davetin özelliğine göre çeşitli sayılarda yemekler sırayla sunulmaktadır. Ortak kapta gelen yemek yendikten sonra sıra sistemiyle diğer yemekler gelir. Sıra yemeğinde yemek sayısının fazla olması sindirim problemi yaşatacağı için yemeğin sonunda bamya yemeği sunulur. Bu davranış Afyon yemek kültürüne özgü bir davranıştır (Baytok ve diğerleri, 2001).

Afyonkarahisar ili coğrafi işaretli ürünlere bakıldığında Türkiye'de toplam 115 coğrafi işaretin altısı Afyon Sucuğu, Afyon Pastırması ve Bayat Kilimi mahreç işareti olmak üzere, Afyon Mermeri, Afyon Kaymağı ve Çay İlçesi Vişnesi olmak üzere Afyonkarahisar ürünleri olmuştur. Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası yapmış olduğu Afyon Lokumu ve Afyon Kaymaklı Şekeri başvuruları da sonuçlanmayı beklemektedir (Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası, 2017).

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş Çakırözü Köyü mutfak kültürünü araştırmaya yönelik olan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda veri miktarı verinin derinliği ve genişliği ile ilgilidir. Araştırmada veri miktarı arttıkça örnekleme dâhil edilmesi gereken bireylerin sayısı azalmaktadır. Bu durumda araştırma örnekleme tek bir birey olabileceği gibi 20 bireyden de veri toplanabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 125). Bu açıklama doğrultusunda soru sayısının fazlalığı dikkate alınarak araştırmada doğru bilgiyi aktarabilecek kişilerle yüz yüze görüşülmesine karar verilmiştir. Görüşmeler köy halkından kişilerle yapılacağı için yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, yapılandırılmış görüşmelere göre daha esnek olup ortam ve durumlara göre soru sayısı değişmektedir. Görüşmenin gelişimine göre, akla gelen anlık sorular da sorulabilmektedir (Kozak, 2017). Alanyazın dikkate alındığında ise orta yaş ve üzerindeki insanların kültürünü daha iyi hatırladıkları sonucu dikkate alınmış ve unutulmaya yüz tutan yemekleri hatırlayan orta ve üst yaş kesimden halka sorular yöneltmiştir. Toplamda altı ana soru, 10 alt soru sorulmuştur. Soruların hazırlanmasında alanyazında yer alan çalışmaların yanı sıra ders kitabı olarak okutulan Yöresel Mutfaklar (Zencir, 2016) kitabının içeriği temel alınmıştır. Araştırmada kartopu örnekleme tekniğinden yararlanılmıştır. Ayrıca daha eski bilgiye ulaşmak amaçlandığı için yaş unsuruna dikkat edilmiştir. Görüşmeciler, görüşmeyi kabul edenler ve ses kaydına izin veren kişilerle sınırlıdır. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır.

Araştırma kapsamında Çakırözü Köyü'nden 10 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmenin özelliği olan esnekliğiyle görüşme sırasında anlık sorular da eklenmiştir. Görüşmeler toplam 4 saat 6 dakika sürmüştür. Elde edilen verilerin çözümlenmesi için betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz yöntemi, çeşitli yollarla toplanan verilerin istenilen temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Araştırma Alanı

Coğrafi bölge olarak İç Ege Bölgesi'nin doğu kısmında olan Çakırözü Köyü, Afyonkarahisar ili Şuhut ilçesine bağlıdır. Çakırözü Köyü, Afyonkarahisar ili merkezine 34 km, Şuhut ilçesine uzaklığı 5 km'dir. Rakımı 1220 m olan Çakırözü Köyü, Afyonkarahisar ilinden daha yüksektedir. Köyde karasal iklim hüküm sürmektedir. 2017 yılına ait verilere göre nüfusu 1212 kişidir (<https://www.yerelnet.org.tr>; <http://www.nufusune.com>). Karasal iklim Çakırözü Köyü'nde ağır şartlar oluştursa da köyün il ve ilçeye yakın oluşu pazara, dolayısıyla da taze ürünlere erişim kolaydır. Ürünler erişim kültürel yemeklerin yaşatılmasına katkıda bulunur.

Çakırözü Köyü'nün batısında, Koçyatağı ile Dadak köyleri; kuzeydoğusunda Karlık ve Ağzıkara köyleri; doğusunda Şuhut ilçesi, güneyde ise Akyuva Köyü yer alır. Kumalar Dağlarının devamı olan Sekicek Tepesi eteklerinde, Şuhut Ovası'nın batı kıyısında tepeler arasına sıkışmış dar bir dere içinde kurulmuştur (<https://cakirozu.tr.gg>). Çakırözü Köyü'nün tepeler arasında kalmış olması tarım alanlarını daraltmıştır. Kar sularının toplanmasıyla oluşan ve yazın cılızlaşan bir çay tarafından köy ikiye bölünmektedir. Çay ve artezyen kuyularıyla tarım için gerekli su sağlanmaktadır. Köyün etrafındaki tepelerin aynı zamanda otlak araziler olmasından dolayı köyde küçükbaş hayvancılık da yapılmaktadır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nca (2017) bu bölgeye ilk insan topluluklarının ne zaman geldiği tam olarak bilinmemekle birlikte M. Ö. 3000'lü yıllardan itibaren yoğunlaşan yerleşim yerleri bulunmaktadır. Kronolojik sırayla Hititler (M.Ö. 1800-1200), Frigler (M.Ö. 1200-546), Lidyalılar (M.Ö. 660-546), Persler (M.Ö. 546-333), Helenistik Dönem (M.Ö. 333-30), Romalılar Dönemi (M.Ö.30-M.S.395), Bizans Dönemi (395-1176) gibi dönem ve çeşitli kavimlerin egemenliği altında kalmıştır. 9. ve 10. yy. Türklerin Anadolu'ya akın akın etmesiyle birlikte Şuhut bölgesi 1150'li yıllarda Orta Asya'nın güneyinden gelen Akhan boyu Türkmenlerince kurulmuştur. Selçuklu egemenliğinden sonra Şuhut, 1390 yılında Yıldırım Beyazıt tarafından Osmanlıya katılmıştır (TUİK, 2013). Uzun süre Osmanlı egemenliğinde kalan Şuhut ilçesinde, karargâhlar 24 Ağustos 1922'de Akşehir'den Şuhut'a nakledilmiş, 26 Ağustos sabahı 5.30'da büyük taarruz başlamıştır (Erdoğan, 2007). Tarihin gösterdiği üzere yöre, uzun yıllar boyu çeşitli kavimlere ev sahipliği yapmıştır. Bu durum kavimler arası aktarım ile kültürel zenginliği oluşturmuştur. Bu aktarımların yemek kültürünü de etkilediği düşünülmektedir.

BULGULAR

Araştırma kapsamında Çakırözü Köyü'nden 10 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşülen kişilerle ilgili bilgilere Tablo 1'de yer verilmiştir.

Tablo 1: Çakırözü Köyü'nde Görüşülen Kişiler ile İlgili Bilgiler

	Yaş	Cinsiyet	Meslek
G1	46	Kadın	Ev hanımı
G2	58	Kadın	Ev hanımı
G3	74	Kadın	Terzi
G4	73	Kadın	Ev hanımı
G5	76	Kadın	Ev hanımı
G6	42	Erkek	Pazarcı
G7	73	Erkek	Çiftçi
G8	70	Kadın	Ev hanımı
G9	56	Kadın	Ev hanımı
G10	77	Erkek	İnşaat ustası

Gerçekleştirilen betimsel analiz sonucunda araştırmada üç farklı tema saptanmıştır. Bu temalar gündelik yaşamda yemek yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve kış hazırlıklarıdır.

Gündelik Yaşamda Yemek Yeme Alışkanlıkları

Gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde Çakırözü Köyünde gündelik yemekler olarak kahvaltı, öğle ve akşam olmak üzere üç öğünde yendiği anlaşılmıştır. Bu duruma istisna olarak uzun kış gecelerinde *yat-geber ekmeği* denilen uyumadan önce atıştırılmalıklar tüketildiği aktarılmıştır. Kahvaltılarda günümüzde çay, zeytin, peynir, kaymak, bal, tereyağı, köy ekmeği (genellikle kızartılmış), reçel ve yumurta gibi kahvaltılıkler tüketilirken geçmişte kahvaltıda yemek yenildiği belirtilmiştir. Bu yemeklerin genellikle sulu olarak pişen çorba, topalak, kuru fasulye ve nohut yemeği gibi yemekler ve geceden fırınlara bırakılmış çömlekte pişen keşkekler olduğu belirtilmiştir. Köy fırınlarında pişirilen ekmekler dilimlenir çift taraflı kızartılarak ve üzerine don yağı denilen hayvan yağının işlenmesiyle elde edilen yağ sürülerek tüketildiği aktarılmıştır. G6 köy fırınlarında pişen ekmekleri şu şekilde anlatmıştır: “Bi fırında bi ekmeğin bişmesi 200-300 metreden burnuna türüm türüm tüterdi”. Kahvaltılarda eskiden çayın sadece ev büyüklerince içildiği, diğer hane halkı tarafından tüketilmediği belirtilmiştir. Günümüzde ise çay kullanımının arttığı, tüm hane halkının kullandığı içecek haline geldiği anlaşılmıştır (G2; G3; G8).

Çakırözü Köyü halkı genellikle öğle ve akşam yemeklerinde hamur işi ürünler pişirip tüketmişlerdir. Köy fırınlarında pişirilen hamur işi ürünlerin *bükme*, *ağzı açık*, *külür* ve *bütün bükme* denilen peynirli tepsi böreği olduğu anlaşılmıştır. Hamur işi ürünlerde muhakkak *don yağı* ve haşhaşın kullanıldığı belirtilmiştir. Hamur işlerinde en çok kullanılan katkı malzemeleri ise yeşil mercimek, patates ve peynirdir. Hamur işi ürünler tüketilirken muhakkak hoşaf ile birlikte tüketildiği belirtilmiştir. G10’un aktarımına göre, yaz mevsiminde taze meyvelerden yapılan hoşaf, kış mevsiminde kurutulmuş meyvelerden yapılmaktadır. Çakırözü Köyü’nde yaygın olarak yapılan hoşaf çeşitleri vişne, erik, elma, armut ve kabak hoşaflarıdır. Elma, armut ve erik gibi meyvelerin karışımıyla karışık hoşaf da yapılmaktadır. Öğle yemeğinde tüketilen bir diğer yemek ise kızartmalardır. Kızartmaların geçmişte haşhaştan elde edilen sıvı yağda kızartıldığı, günümüzde ise ayçiçek yağında kızartıldığı belirtilmiştir. (G3; G6). Akşam yemeklerinde öğle yemeklerinden fark olarak dolma türleri, yaprak sarma, çorba, patlıcan yemeği, patates aşısı, hamur aşısı, arap aşısı, nane yemeği gibi yemekler yapıldığı aktarılmıştır. Özellikle nane yemeğinin Çakırözü Köyü’ne özgü bir yemek olduğu aktarılmıştır.

Çakırözü Köyü’ne özgü olan nane yemeği, kış mevsiminde kuru naneden, yaz mevsiminde ise taze naneden yapılır. Kış mevsiminde tüketilmek için kurutulan naneler ilk olarak haşlanır, haşlanan nane en az bir gün suda bekletilerek acısı giderilir. Suyu süzdükten sonra naneler ince ince doğranır. Kızgın yağda salça ile nane biraz kavrulur. Haşlanmış nohut ve su eklenerek pişirilir. Yaz mevsiminde taze naneden yapılan nane yemeğinde ise naneler haşlandıktan sonra suda bekletilmez. Haşlanan naneler kuru nanede olduğu gibi aynı yöntem ile pişirilir (G2; G4; G9).

Akşam yemeklerinin yoğurt, turşu ve yeşil soğan ile birlikte tüketildiği belirtilmiştir (G10). Uzun kış gecelerinde uykudan önce acıkıldığında ekmekler kızartılıp *don yağı* ile tatlandırılarak yenir veya varsa kuru yemiş

benzeri gıdalar tüketilir. Yemekten sonra uykuya geçilmesi sebebiyle bu öğüne *yat-geber ekmeği* denilmektedir (G9).

Kültürel Etkinliklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları

Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere bakıldığında Çakırözü Köyü'nde sünnet davetleri, asker eğlenceleri, düğünler, kandiller ve cenaze törenlerinde yemek verildiği anlaşılmıştır. Sünnet davetleri, düğün davetleri ve asker eğlencelerinde yemeklerin *sıra yemeği* olarak adlandırılan sunum şekliyle sunulduğu belirtilmiştir. Sünnet davetleri ve asker eğlencelerinin bir gün sürdüğü anlaşılmıştır. Günümüzde düğün etkinlikleri üç gün sürerken geçmişte beş gün sürdüğü aktarılmıştır. Geçmişte gerçekleşen düğün etkinliklerinde ilk olarak, söz gününde *söz böreğinin* yapıldığı ve üzerine “tatlı yiyip tatlı konuşmak” için bal veya tahin helvası konulduğu belirtilmiştir. Düğün gününün yaklaşmasıyla birlikte nişan etkinlikleri de başlamaktadır. Nişan yemekleri erkeğin ailesi tarafından düzenlenmektedir. Erkek evinden kız evine tepsiler ile çeyizin gitmesiyle etkinlikler başlamaktadır. Gelin evine gelenlere ilk olarak şerbet ikram edildiği ve ikram edilen şerbetin su, şeker ve tatlandırması için karanfil katılarak yapıldığı belirtilmiştir. Şerbetlerin bardakta içildiği ve bardakların içen kişilerde kaldığı da aktarılan detaylar arasındadır. Şerbetten sonra eğlence yapılır ve yemek yenir. Gelin evine giden çeyizin 2-3 gün bekledikten sonra gelinin çeyiziyle beraber oğlan evine geri döndüğü aktarılmıştır. Oğlan evinde de yemek verilmektedir. Çeyizlerin geldiği günün gecesinde kına gecesi olup, ertesi gün düğün daveti olur. Düğünün son bulmasıyla etkinlikler de sona erer. Düğün etkinliğinde sunulan tüm yemeklerin *sıra yemeği* şeklinde sunulduğu belirtilmiştir. Sıra yemeğinde ilk olarak *bütün börek* sofraya konur, böreğin ortası tabak boyutunda açılır ve gelen yemekler o açılan boşluğa konularak yenir. Artan börek miktarının fazla olması ve israfın önüne geçilmesi için bu geleneğin, bütün böreğin tepsiyle sunumu yerine dilimlenmiş şekilde sunulması şeklinde değişiklik gösterdiği görülmüştür. Sıra yemeğinde ilk olarak çorba sunulmaktadır. Çorba olarak genellikle tarhana çorbası ikram edilmektedir. Sırasıyla gelen yemekler trit, dolmalar, bulgur pilavı, sebze yemeği ve banya şeklindedir. Yemeklerden sonra hoşafın sunulduğu belirtilmiştir. G3 hoşafın sunulmasını şu şekilde aktarmaktadır: “Hoşaf geldi mi sıfradakiler, gara haber geldi yemek bitti der dua eder”. Zamanla sıra yemeğinde farklılıklar oluştuğu görülmüştür. Pirincin ulaşılabilirliğinin kolaylaşması ile birlikte pirinç pilavı, bulgur pilavına alternatif olmuştur. (G2; G3; G4).

Kandillerde çocuklara şeker dağıtıldığı, ikindi namazından çıkan erkekler için çocuklarla camilere *pişi* gönderildiği belirtilmiştir (G4). Cenaze törenlerinde ise cenaze kaldırıldıktan sonra helva yapılmaktadır. Cenaze töreni gecesinde *cenaze gecesi* yapıldığı ve bu gecede yemek daveti olduğu aktarılmıştır. İlk olarak Perşembe günü, *perşembesi* yapılmaktadır. 40'ı ve 52'si son olarak da cenazenin yıl dönümü olmaktadır. *Cenaze gecesinden* itibaren tüm bu etkinliklerde sıra yemeği verildiği belirtilmiştir (G10).

Saklama Yöntemleri

Çakırözü Köyü'nde üretilen gıda malzemelerinin israf olmadığı ve bu malzemelerin kış için saklandığı anlaşılmıştır. Üretilen sebzeler kış mevsiminde yemek yapmak üzere, meyveler de hoşaf yapmak üzere kurutulmaktadır. Bu durumu G3 şöyle aktarmaktadır: “Gurudurduk ürettiğimiz ürünleri. Mesela, madünüsü de gurudurduk, naneyi de gurudurduk, ıspanağı da gurudurduk kışa. Fasilleyi, pathıcanı, büberi bunları hip gurudurduk, gışın onları yemek yapardık”. Üretilen ürünlerin kurutulup, kışın tüketilmesi köyde doğal beslenmenin hakim

olduğunu göstermektedir. Köyde üretilen başlıca tahıllar ve baklagillerin buğday, nohut ve haşhaş olduğu anlaşılmıştır. Nohut kurutulmuş olarak saklanmaktadır (G3). Üretilen haşhaşın ise bir kısmı sıvı yağ olarak çekilmektedir. Haşhaşın diğer kısmının ise hamur işlerinde kullanmak üzere saklandığı aktarılmıştır (G9). Buğday, çeşitli işlemlere tâbi tutularak farklı ürünler ile kışa hazır edilmektedir. Buğday taneleri yıkanır, yıkanan taneler kazana doldurulur ve kazanda pişirilir. Pişen buğdaylar güneş görmek üzere serilerek kurutulur. Kuruyan taneler köy tabiri ile *taşa* gider. İki taştan oluşan düzenek arasında tanelerin kırılmaması için su dökülerek işlem uygulanır. İşlem sonunda taneler kabuklarından ayrılmış olur. Islanan buğday taneleri yeniden kurutulmak üzere güneş göreceği şekilde serilir. Kurutulan tanelerden bulgur ve *yumuşak göce* yapılır. Bulgur olarak yapılacak kısmı rüzgar yardımıyla kabuklarından ayrılır. Kabuklarından tamamen temizlenen taneler, buğday kırma makinelerine götürülür. Kırılan buğday taneleri, ince ve kalın olmak üzere ikiye ayrılır. İnce bulgurdan dolma, kalın bulgurdan da pilav yapıldığı aktarılmıştır. *Yumuşak göce* yapmak için ayrılan buğday ise yıkanır. Yıkama sırasında buğday taneleri kabuklarından ayrılırken nişastasından da ayrılır. Yıkama işleminden sonra taneler kurutulur, temizlenir. Bir miktarı keşkeklik olarak saklanır. Arta kalan yumuşak göcelerin kırıdılarak *topalalık yumuşak göce* elde edilip saklandığı belirtilmiştir. Çakıröz Köyü'nde hamurdan yapılan hamur aşısı ve eriştelere üretilmektedir. Hamur açılır, ince yassı çubuklar şeklinde kesilir. Kesilen hamurlardan kurutulanların hamur aşısı, kavrukların ise erişte olduğu belirtilmiştir (G3, G7 ve G8).

Et ve et ürünlerinin genellikle sonbahar mevsiminde, kış mevsimi için saklamak üzere hazırlandığı anlaşılmıştır. Kesilen hayvanın kırmızı etinden, hayvanın kendi yağı ile beraber pişirilerek kavurma yapılır. Hazırlanan kavurmalar yuvarlak kapların içine konularak soğutulmaktadır. Soğuyan kavurmalar yuvarlak kalıplar halinde çıkartılır ve içi un dolu çuvallarda saklandığı belirtilmiştir. Kesilen hayvanın kemikleri kurutulur. Kuruyan kemiklerin kış mevsiminde yemeklere lezzet vermesi için kullanıldığı aktarılmıştır (G3).

Süt ve süt ürünlerinden elde edilen ürünlerin başında kaymak, peynir ve yoğurt geldiği anlaşılmıştır. Peynir çok fazla süt gerektirdiğinden her evde değil, çok sayıda hayvana sahip olan hanelerde yapılmaktadır. Yoğurt ve kaymağın aynı süt ile yapıldığı belirtilmiştir. Süt, pişirilir. Üzerinde biriken yağ toplanır. Bu yağa kaymak denir. Altta kalan süte maya çalınarak yoğurt elde edilir. Kaymaklardan ihtiyaç durumunda *sadeyağı* adı verilen tuzsuz tereyağı yapıldığı da belirtilmektedir (G9).

Köyde gerçekleştirilen tek turizm etkinliği Zafer Yürüyüşü'dür. Mustafa Kemal 25 Ağustos 1922'de (25 Ağustos 26 Ağustos'a bağlayan gece saat 04:00'de) Şuhut'ta bir gece konaklamış; buradan gece yolculuğu yaparak, Kocatepe'ye intikal etmiş ve büyük taarruzu başlatmıştır. Bunu anmak adına yörede her yıl 26 Ağustos tarihinde Şuhut İlçesi'nden Kocatepe'ye Büyük Zafer Yürüyüşü yapılmaktadır. Yürüyüş Şuhut'un Çakıröz Köyü'nden, başlar ve Kocatepe'de son bulur. Mustafa Kemal'in kullandığı yaklaşık 14 km olan güzergâh yürüyerek geçilmektedir. Yürüyüş başlamadan önce Şuhut İlçesi ve Çakıröz Köyü'nde şenlik düzenlenip gelen konuklara *bükme* ikram edilmektedir. Meşaleler eşliğinde gece yapılan Zafer Yürüyüşüne üniversiteler, sivil toplum örgütleri ve vatandaşların yanı sıra aralarında yüksek rütbeli subayların da bulunduğu askeri erkân da katılmaktadır (Şuhut Kaymakamlığı; G10).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Afyonkarahisar iline bağlı Çakırözü Köyü'nün yemek kültürü incelenmiştir. Yarı yapılandırılmış formu kullanılarak 10 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilere göre Çakırözü Köyü yemek kültürünün Afyonkarahisar yemek kültürüne büyük ölçüde benzediği, ufak farklılıkların da olduğu görülmüştür. Çakırözü Köyü'nde farklı olarak nane yemeği yapılmaktadır. Nane yemeği Çakırözü Köyü'ne özgü bir yemektir. Bir diğer fark ise Çakırözü Köyü'nde doğum daveti ve hacı davetinin görülmemesidir. Sıra yemeği Afyonkarahisar mutfak kültüründe olduğu gibi (Baytok ve diğerleri, 2001) Çakırözü Köyü mutfak kültüründe de çok önemli bir yere sahiptir.

Çakırözü Köyü mutfak kültürünün günümüzde değiştiği ve eskisi kadar çeşit yapılmadığı anlaşılmıştır. Bu durum alanyazındaki bazı çalışmalarla da örtüşmektedir (Çölbay ve Sormaz, 2015; Özdemir ve Güngör, 2016). Yapılan görüşmeler, görüşülen kişiye kültürünü yeniden hatırlatmıştır. Bu çalışmada Çakırözü Köyü'nün unutulmaya yüz tutmuş yemek kültürü kayıt altına alınmış ve Çakırözü Köyü mutfak kültürünün kalıcı olması için katkı sağlamıştır. Bununla birlikte araştırma sonuçlarının daha kalıcı bir etki yaratması için köy halkı ve ilçe yönetimiyle de paylaşılması planlanmaktadır.

Bölgenin tarihi itibarıyla çok köklü bir geçmişe sahip olduğu ve bu geçmişin birçok lezzeti aktardığı düşünülmektedir. Yapılan görüşmelerde anlaşıldığı ve alan hakkında yürütülen bazı çalışmalarda (Arvas, 2013; Demirel ve Baydan, 2017) da bahsedildiği üzere birçok adet ve lezzet günümüzde az yapılmakta veya yapılmamaktadır. Maalesef Türkiye'de Çakırözü Köyü gibi birçok yerde durumun birbirine benzediği düşünülmektedir. Bu doğrultuda, akademik çalışmaların bu alanda artırılması ve yapılan çalışmalarla unutulmaya yüz tutan lezzetleri gün yüzüne çıkarıp korunması ve yöresel lezzetlerin uzman aşçılar tarafından aslı bozulmadan modernize edilerek kullanımı yaygınlaştırılması, Çölbay ve Sormaz (2015)'in da önerdiği üzere yerel yönetimlerin bulunduğu bölge mutfağını tanıtıcı faaliyetlerde bulunması da önerilmektedir. Diğer yandan benzer çok sayıda araştırma yapılması da önerilebilir. Her ne kadar bölgesel çalışmalar yürütülüyor olsa da mikro alanlarda farklı kültürlerin, ritüellerin ve yemeklerin olması olağandır. Bu bağlamda geniş kapsamlı çalışmalar yerine çok sayıda yerel araştırma yapılabilir. Böylece günümüzde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde okutulan "yöresel mutfaklar" gibi derslerin zenginleşmesi ve bu değerlerin genç kuşaklara aktarılması mümkün olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akman M., Şeker E., Çetinkaya A.Ş., Kozak İ., Yardımcı P. (2001). Silifke yöresi geleneksel yemeklerinin tespiti ve Türk mutfağına kazandırılması. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 9-54). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 29.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.

- Alyakut, Ö. ve Polat Üzümcü, T. (2017). Gastronomi turizmi bağlamında Kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri: Goncaaydın Köyü örneği. *IV. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu*, 24-25 Mart 2017, Kocaeli, Türkiye.
- Aslan, Z., Güneren, E., Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 2-13.
- Arslantaş, H. A. (2014). Çağdaş zamanların çözümünde bir güç faktörü olarak Maturidi. *Uluslararası İmam Maturidi Sempozyumu*, 28-30 Nisan 2014, Eskişehir, Türkiye.
- Artun, E. (2001). Adana'da törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor*, 13(49), 27-37.
- Artun E. (2008). Adana Mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler. M. Sabri Koz (Ed.). *Yemek kitabı* (ss. 425-461). İstanbul: Kitabevi, 3. Baskı.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi turizminin şehir markalaşmasına etkisi: Afyonkarahisar ili örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Baytok, A., Emren, A., Gürel, N., Dalkıranoglu, A., Güney, H., Töre, H. (2001). *Afyonkarahisar mutfağı*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim, Sağlık ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bulduk, S. ve Yabancı, N. (2001). Etlı kabak çiçeği dolması. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 61-66). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 29.
- Bulduk, N., Şahin, H., Çiçek, B. (2002). Kayseri mantıları. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 69-76). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 30.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Demir, F. (2000). Ordu yöresi geleneksel halk mutfağından derlemeler. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 275-292). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 28.
- Demirci, T. (2000). Şarkikaraağaç yemekleri. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 293-310). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 28.
- Demirel, H. ve Baydan, S. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 343-358.
- Erdoğan, F. (2007). *Şuhut ve yöresi ağızları* (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.

- Ertay, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizmi potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5 Mayıs 2007*, Antalya, Türkiye.
- Güzelbey, C. C. (2008). Gaziantep mutfağı. M. Sabri Koz (Ed.). *Yemek kitabı* (ss. 616-627). İstanbul: Kitabevi, 3. Baskı.
- Halıcı, N. (1981). *Ege Bölgesi yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (1983). *Akdeniz Bölgesi yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi yemekleri*. Ankara: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2005). *Konya yemekleri*. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Önay Derin, Ö., Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 38, 86-94.
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı 1), 190-199.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu mutfak kültüründe keşkek: geçmişi, bugünü ve yarını. *Milli Folklor*, 23(90), 54-64.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici bir ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2003). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yılmaz, H. (1996). Kayseri İli Develi İlçesi geleneksel mutfağından örnekler. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 100-130). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 17.
- Zencir, E. (2016). *Yöresel mutfaklar*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

İNTERNET KAYNAKLARI

Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası. (2017). <http://www.afyonkarahisartso.org.tr/docs/cografisaret.pdf>
Erişim tarihi: 23/11/2017.

Kültür ve Turizm Bakanlığı <http://www.afyonkulturturizm.gov.tr/TR,63436/tarihce.html> Erişim tarihi: 16/11/2017.

Şuhut Kaymakamlığı. (2017). <http://www.suhut.gov.tr/kulturturizm> Erişim tarihi: 23/11/2017.

TUİK. (2013). <http://www.tuik.gov.tr/ilGostergeleri/iller/AFYONKARAHISAR.pdf> Erişim tarihi: 23/11/2017.

<https://cakirozu.tr.gg/> Erişim tarihi: 16/11/2017.

<http://www.nufusune.com/1441-afyonkarahisar-suhut-cakirozu-koy-nufusu> Erişim tarihi: 11/03/2018.

<https://www.yerelnet.org.tr/koyler/koy.php?koyid=234383> Erişim tarihi: 16/11/2017.