



Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation on the Cuisine Culture of Afyonkarahisar)

*Özgür KIZILDEMİR ^a 

^a İstanbul Gelişim University, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 25.12.2018

Kabul Tarihi: 24.02.2019

Anahtar Kelimeler

Afyonkarahisar

Mutfak

Kültür

Öz

Türk mutfak kültürünün uzun tarihsel süreçler sonucunda ortaya çıktığı ve dünyada önemli yere sahip olduğu söylenebilir. Afyonkarahisar'ın mutfak kültürü incelendiğinde yöredeki tarım ile hayvancılık faaliyetlerinin yoğun olarak yapılması, yapılan yemeklerin içeriğini de etkilemiştir. Bu çalışma literatür incelenmesi olarak yapılmış olup; yörede sucuk, kaymak ve lokum ürünlerinin hem sıklıkla tüketildiği hem de Afyonkarahisar'ın Türkiye'nin çoğu bölgesine ulaşımı açısından stratejik konumundan dolayı yöre dışına satışının olduğunu söylemek mümkündür. Bu yiyeceklerin yanı sıra haşhaşın genel olarak hamur işlerinin içeriğinde kullanıldığı, "bükme" gibi yöreye özgü önemli bir yiyeceklerinin olduğu ve patlıcandan da birçok çeşit yemeğin yapıldığı görülmüştür. Sonuç olarak Afyonkarahisar'ın mutfak kültürünün özgünlüğünü ortaya koyan ürünlerinin bulunduğu ve bu ürünlerin hem yöreye ekonomik katkı sağlaması hem de sıklıkla tercih edilmesi dikkat çekmektedir.

Keywords

Afyonkarahisar

Cuisine

Culture

Abstract

Turkish culinary culture of long historical processes that occur as a result and said that it has a significant place in the world. When done intensively studied Afyonkarahisar culinary culture of agriculture and livestock activities in the region, has also influenced the content of the meals made. This study was conducted as a literature review; The local sucuk, cream and Turkish delight that both products are often consumed Afyonkarahisar both in terms of access to most of Turkey's possible to say that sales outside the region due to its strategic location. In addition to these foods, as well as poppy as used in the context of the overall pastries, "bükme" as indigenous is important to eat a variety of food and was also seen on the eggplant. Consequently, where the product demonstrating the specificity of Afyonkarahisar culinary culture and providing both economic contributions to the region of these products is remarkable both often be preferred.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar.

E-posta: o.kizildemir@gmail.com (Ö. Kızıldemir)

Makale Künyesi: Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 647-663.

DOI: