



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: 10.21325/jotags.2019.383

GİRİŞ

Bir toplumun yeme-içme kültürü, uzun süreçler sonunda şekillenmektedir. Türk toplumunun da mutfak kültürü Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya geliş sürecinde birçok aşamadan geçmiştir. Görüldüğü üzere toplumların mutfak kültürleri hem yaşadıkları bölge hem de birçok ekonomik, sosyal ve politik faktörlerden etkilenmektedir. Bu durum mutfak kültürünün dinamik bir yapıda olması ve sürekli olarak yeme-içme alışkanlıklarının değişebileceği anlamına gelmektedir.

Bu çalışmada Afyonkarahisar mutfak kültürü literatür araştırması yapılarak derlenmeye çalışılmıştır. Konu ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde, Aydın (2015) tarafından yapılan “*Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*” çalışmasında Afyonkarahisar mutfağının turizm çerçevesinde araştırılması ve markalaşma kapsamında değerlendirilmesi yapılmıştır. Bir başka çalışma ise, Gülen (2016) tarafından “*Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi*” adlı çalışma gerçekleştirilerek, ilin mutfak kültürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi yapılarak çeşitli önerilerin sunulduğu anlaşılmaktadır. Afyonkarahisar mutfak kültürü çerçevesinde yapılan araştırmaların genel olarak gastronomi turizmi çerçevesinde yapıldığı görülmektedir. Bu çalışmada da yörenin tarihçesi, yöreye ait yiyecek ve içecekler, mutfak kültürünün özellikleri ve yörenin mutfağında kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgiler ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Bu çalışma, yörenin zengin mutfak kültürü hakkında çok az çalışmanın olması literatüre zenginlik katması açısından önemini ortaya koymaktadır.

Afyonkarahisar mutfak kültürünün durumuna bakıldığında genel olarak, yöre de yetişen tarım ürünleri ve yörenin önemli geçim kaynaklarından hayvancılığın yemekler üzerinde etkisi görülmektedir. Bu bağlamda Afyonkarahisar'ın mutfak kültürü aslında Anadolu mutfak kültürünü yansıttığı anlaşılmaktadır. Yörede et ve et ürünlerinin yemeklerde sıklıkla kullanıldığı gibi sucuk yöreye özgü yiyeceklerin başında gelmektedir. Yine hamur işleri, kaymak, lokum ve haşhaş yörede sıklıkla kullanılan ürünlerin başında gelmektedir.

Toplumların yeme-içme alışkanlıkları yaşadıkları coğrafya ile doğrudan ilgili olduğu söylenebilir. Bu çalışmada da literatürün incelenmesi sonucu yöreye özgü yiyeceklerin bölgedeki tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile doğrudan ilişkili olduğu anlaşılmaktadır.

AFYONKARAHİSAR'IN TARİHÇESİ VE COĞRAFİ YERİ

Afyonkarahisar ili, Anadolu yarımadasının batıya yakın ortasında ve Ege bölgesinin iç kesiminde yer alır. İç Anadolu yaylasının Ege kıyılarına açılan bir eşiği, bir geçidi durumundadır. Çevresinde Eskişehir, Konya, Isparta, Denizli, Uşak ve Kütahya illeri yer alır. Kuzey doğudan güney batıya uzanan il toprakları, orta bölümde yüksek yaylaları, doğuya ve batıya uzandıkça alçalan ovaları ile hem Orta Anadolu'dan ve hem de Ege bölgesinden sayılır. En kuzeyde Eskişehir sınırından, en güneyde Denizli sınırına kadar kuzey doğudan güney batıya uzunluğu 210 kilometredir. Eni ise Kütahya sınırından Isparta sınırına kadar kuzey batıdan güney doğuya 112 kilometredir. Denizli'ye doğru daralarak eni 20 kilometreye kadar iner, bir parça halindedir (Gönçer,1971: 5).



Türkiye Haritası | www.lafsozluk.com

Kaynak: <https://www.lafsozluk.com/2012/01/afyonkarahisar-afyon-ilinin-turkiye.html> E.T. 28.03.2019

Şekil:1 Afyonkarahisar'ın Türkiye Haritasındaki Yeri

İlin deniz seviyesinden yüksekliği 1.021 m ve yüzölçümü 13.927 km²'dir. İlde genellikle karasal iklim görülmektedir. Kışları soğuk, yazları kurak ve sıcaktır. Merkez ilçeye birlikte toplam 18 ilçeye sahiptir. Afyonkarahisar İli, coğrafi açıdan Türkiye'nin önemli bir geçiş bölgesinde yer almaktadır. Afyonkarahisar üzerinden Ankara, İstanbul, İzmir ve Antalya gibi büyük şehirlerin diğer şehirlerle ve iç bölgelerle bağlantısı sağlanmaktadır. Genel olarak şehir dağlık alanlar içerisinde yer alan ovalardan oluşmaktadır; yer yer akarsu vadileriyle yarılmış platolar bulunmaktadır. İl sınırlarının doğu ve kuzeydoğusunda Emir dağları güneydoğusunda Karakuş ve Sultan dağları, batısında Ahır dağları yer almaktadır. Afyon Ovası, Sincanlı Ovası, Sandıklı Ovası, Çöl Ovası ve Şuhut Ovası ilin önemli ovalarındandır (<http://www.afyonkarahisar.gov.tr/kurumlar/afyonkarahisar.gov.tr/Dosyalar/afyonkarahisar-turkce-ingilizce-tanitim.pdf>, 24.09.2018).

Karasal iklimin hüküm sürdüğü ilin geçim kaynağı tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Bu durum Afyonkarahisar'ın yemek kültürüne de yansımıştır. Büyükbaş hayvancılığın yaygınlığı ili sucuk ve pastırma üretiminde önemli illerden biri durumuna getirirken özellikle manda yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapılması ili manda sütünden elde edilen "kaymağı" ile ön plana çıkarmaktadır (Baytok, Pekiyan, Yılmaz, Naşat, Emren, Çelik, Çelik, Kara, Gürel ve Uyan, 2013: 16).

AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI

Tarım ve hayvancılığın yaygın olması sebebiyle bu durumun çeşit olarak yöresel yemeklere de yansıdığı görülmektedir. Afyonkarahisar'a ait yöresel yemeklerin bazıları; et yemekleri, hamur işleri, sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı görülür. Haşhaşın yöre yemeklerinde sıklıkla kullanılması çeşit zenginliğinin artmasında etkilidir. Haşhaş ve haşhaş yağı (hamur işlerinde) sıklıkla kullanılır. Afyonkarahisar mutfağında et yemekleri

genellikle kendi yağı ile pişirilir. Başka yağ içine eklenmez. Yemeklerde iç ya da böbrek yağından sızdırılarak yapılan “don yağı” kullanılır (Baysal, 1991; Karadağ, Çelebi, Ertaş ve Şanlıer, 2014).

Afyonkarahisar’ın Yöresel Yiyecekleri

Afyonkarahisar’ın en bilinen ürünleri sucuk, kaymak, lokum, kaymaklı şeker, kiraz ve patates olarak sayılmaktadır. Özdemir ve Karaca (2009) tarafından Afyonlu olmayan ve bu kentte yaşamayan 1072 kişi ile yüz yüze yapılan anketler sonucunda Afyon kentinin marka olmaya en yakın kentsel gıda ürünlerinin, kaymak, sucuk ve şekerleme olduğu belirlenmiştir.

Ayrıca yörenin mutfağını yansıtan gıda ürünlerine Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilen coğrafi işaret başvuruları ve tescilleri bulunmaktadır. Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri açısından kökeninin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret olarak tanımlanmaktadır. Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe bulunan başvuru aşamasında ve tescil almış ürünler Tablo 1’ de gösterilmektedir (<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf> 15.02.2019).

Tablo 1. Afyonkarahisar İli Coğrafi İşaret Başvuru ve Tescil Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı/ Geleneksel Ürün Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Durumu
1 Afyon Haşhaşı Tohumu	10.01.2018	-	Başvuru
2 Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	15.08.2017	-	Başvuru
3 Afyon Lokumu	07.08.2017	-	Başvuru
4 Sultandağı Gilli Kirazı	18.10.2018	-	Başvuru
5 Sultandağı Kirazı	18.10.2018	-	Başvuru
6 Afyon Kaymağı	31.12.2003	10.07.2009	Tescilli
7 Afyon Mermeri	31.12.2003	10.07.2009	Tescilli
8 Afyon Pastırması	31.12.2003	13.06.2004	Tescilli
9 Afyon Sucuğu	31.12.2003	28.05.2004	Tescilli
10 Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	29.01.2018	30.07.2018	Tescilli
11 Çay İlçesi Vişnesi	21.10.2005	10.09.2007	Tescilli
12 Şuhut Keşkeği	30.01.2017	11.12.2018	Tescilli

Tablo 1’de görüldüğü üzere yörenin mutfak kültüründe coğrafi işaret alma aşamasında 5, tescili almış 7 adet ürün olduğu görülmektedir. Aynı zamanda bu ürünler yörenin gastro-kimliğini oluşturduğu söylenebilir.

Sucuk ve Sucuk Döner

Yurt dışında “soudjouk” ismiyle de bilinen sucukla ilgili ilk kayıtlara Kaşgarlı Mahmud’ a ait Divan-ı Lugat-i Türk’te rastlanmaktadır. Aynı zamanda Evliya Çelebi Seyahatname’sinin Kayseri bölümünde Türk sucuğundan “misli et sucuğu bir tarafta yoktur” şeklinde bahsederek o dönemlerde pastırma ile birlikte sucuğun Kayseri’de üretildiği bilinmektedir. Sucuğun tarihçesine bakıldığında; bundan birkaç yüzyıl önce tarlada çalışan işçiler için et yemek saklama koşulları bakımından çok zordu. Sıcaklardan dolayı et kısa bir süre içinde bozularak tüketilemez hale gelirdi. Bozulmayı önlemek için kıymayı bolca baharatla muamele ederek ömrünü uzatmaya çalışırlardı. Hava almasını önlemek için doğal hayvan bağırsağına dolduruldu. Temizlenen ve havada kurutulan bağırsaklara baharatlanmış kıymayı basınçla doldurma işlemi yaparak uzun süre bozulmaması sağlandı. Genellikle göçebe olarak

evlerinden uzak yaşayan olan kişiler, yanlarındaki etler bozulmasını önlemek için kurutarak saklaması ihtiyacı duyuyorlardı (Yarar, 2017: 12)

Türklerin pastırma ve kavurma ile birlikte Orta Asya'dan beri tükettiği et ürünlerinden olan sucuk, Afyon ili ile özdeşleşmiş ürünlerden biridir. Sucuk yapımının esası, pastırma yapımında olduğu gibi çiğ etin, tuz ve baharatla "pişirilişi"dir (Yılmaz, 1998). Kuşbaşı büyüklüğünde kesilen etler, karabiber, kırmızıbiber, zencefil, yenibahar ve sarımsakla karıştırıldıktan sonra ince delikli kıyma makinasından birkaç kez çekilir. Sucuk yağlı kıyma ile yapılmalıdır aksi halde sert olur. Hazırlama sırasında et sıcaklığı (-2) derece de olursa daha güzel ve kaliteli sucuk yapılır. Tuz aşamalı olarak ete katılarak, etin soğuk ortamda bir gece dinlenmesi yapılır. Hamur haline geldikten sonra, temizlenip kurutulan bağırsakların içine doldurulur. Elde edilen bu karışım belirli yerlerinden boğum boğum bağlanan bağırsaklarda dinlendirildikten sonra, güneşte 2-3 gün kurumaya bırakılır (Baytok vd., 2013: 28).



Kaynak: <https://www.sucukyurdu.com/lezzetli/ozel-yapim-sucuk> E.T. 28.03.2019

Şekil:2 Sucuk

Yine Afyon'a özgü ve endüstriyelmiş yöresel ürünlerinden biri de sucuk dönerdir. Sucuk hamurun fermente edilmeden döner şeklinin verilmesi, dondurulması ya da soğutulmasıyla elde edilen sucuk dönerdir. Sucuk döner döner ocaklarında sürekli döndürülerek pişirilip, dilimlenerek tüketicilere hem restoranlarda tabakta hem de yeşillik, salata vb. gibi garnitürlerle sandviç gibi ekmek arası servis edilmektedir (Atik ve Denктаş, 2015: 162).

Özellikle son on yılda Afyon'da yaygın hale gelen sucuk döner, Türkiye'nin pek çok bölgesine yayılmıştır. Ancak Afyon da olduğu kadar yaygınlaşmamıştır. Bu nedenle Afyon sucuk döneri denemek ya da yemek isteyenler için uğranılan bir duraktır. Afyon'un önde gelen sucuk döner üreticilerinden biri günlük ortalama 60-70 kg sucuk döner satışlarının olduğunu, yazın ise bu rakamların 150-200 kg'a çıktığını ifade etmiştir (<https://www.haberler.com/afyonkarahisar-da-sucuk-donere-yogun-ilgi-4295360-haberi>, 12.09.2017).



Kaynak: <http://afyonsucukdoner.com/blog/afyon-sucuk-doner-yapan-yerler> E.T. 28.03.2019

Şekil:3 Sucuk Döner

Kaymak

Geleneksel olarak kaymak üretimi ise şu şekilde gerçekleşmektedir. Çiğ manda sütü tülbent bezi kullanılarak iki kere süzülür. Bakır kaplara alınan süt ısıtılır. 90 derecede 30 dakika tutulduğu sıcaklık derecesi “göbek bağlama” aşaması olarak adlandırılmaktadır. Bu aşamadan sonra oda sıcaklığına getirilen sütler bir gece soğuk ortamda depolanır. Ertesi gün ise elde edilen krema tabakasına süt eklenir. Bu karışım 90 derecede 45 dakika ısıtılır. Tekrar oda sıcaklığına düşürüldükten sonra soğuk depoya kaldırılır. Eğer mevsim yaz ise öğlene kadar, kış ise öğleden sonraya kadar bekletilir. Daha sonra kaymak tabakası kesilip ayrılarak, geleneksel yolla Afyon kaymağı üretimi gerçekleştirilmiştir (Şenel, 2011).

Afyonkarahisar’a özgü bir süt ürünüdür. Manda veya inek sütünden elde edilir. Manda sütünden üretileni daha lezzetli ve daha dayanıklı olur. Kaymak ekmek kadayıfının üzerinde, kahvaltılık olarak bal, çilek ve vişne reçeliyle, fırınlanmış kabak tatlısı ile doruğa ulaşan lezzetler sunar. Afyon Lokumuna, kaymak dolmasına girer. Her türlü şerbetli tatlının vazgeçilmez parçasıdır. Son yıllarda kaymağın dayanma ömrü uzatılarak seri üretimi yapılmaya başlanmıştır. Ancak, en lezzetli kaymağı kaynağında, üretildiği yerde, Afyonkarahisar’da tüketmek mümkündür (<http://zafer.gov.tr/Portals/0/dys/kaynaklar/raporlar-strateji-belgeleri/raporlar/afyonkarahisar-kent-rehberi.pdf>,25.09.2018).



Kaynak:<https://www.dilekmektubu.com/2017/03/afyon-nesi-meshur-il-il-turkiyem.html> E.T. 28.03.2019

Şekil: 4 Kaymak

Lokum

Geleneksel bir Türk tatlısı olan lokumun Afyonkarahisar’da bol miktarda üretimi ve satışı yapılmaktadır. Afyonkarahisar mutfak kültürü ile özdeşleşen “*kaymaklı lokum*” bilinen en önemli çeşitlerindedir. Aynı zamanda çikolatalı, fıstıklı, fındıklı ve cevizli çeşitleri de bilinen diğer lokum çeşitleridir.

Lokumun üretimine 14. ve 15. y.y larda başlandığı sanılmakla birlikte bugünkü biçimine 19.yy’da ulaşmıştır. Yurtdışında Türk ismiyle özdeşleşerek şöhret bulmuş yegane bir Türk gıda maddesidir. Lokum; şeker, mısır nişastası ve suyun uygun oranlarda karıştırılması ve meyve ya da kuruyemiş içine eklenerek belirli bir sıcaklık ve sürede açık kazan veya buhar ceketli, otomatik karıştırıcılı kazanlarda pişirilmesiyle elde edilen bir gıdadır. 18. yy. da bir İngiliz turist tarafından İngiltere’ye götürülerek Türk lokumu Avrupa’da ‘Turkish Delight’ olarak tanınmış ve böylece uluslararası şekerlik literatürüne de girmiştir (<http://www.afyonkarahisar.gov.tr/afyon-lokumu>,25.09.2018).



Kaynak: <https://www.lokumatolyesi.com.tr/products-sultan-hurmali-lokum-500-g-6> E.T. 28.03.2019

Şekil:5 Lokum

Kaymaklı Şeker

Afyon'un ekonomisinde önemli bir yer tutan kaymaklı şeker 20. yüzyılın başlarında Salih usta tarafından bulunup yapılan bir şekerlemedir. İstenilen nitelikte bir kaymaklı şeker, kaliteli kaymaktan yapılır. Bunun için ise, iyi besili mandaların sütüne ihtiyaç vardır. En iyi besi yemi ise haşhaş küspesidir. Afyon'da haşhaş ekiminin sınırlandırılması Afyon kaymağının kalitesinin düşmesine sebep olmuştur. Kaymağın alıcılara farklı şekilde sunulması amacıyla son yıllarda kaymaklı şeker yapımında kakao ve hindistan cevizi eklenerek "kaymaklı lokum" gibi şekerlemeler yapılmaktadır. Bu yapılan lokum daha çok talep edilmesine rağmen kaymaklı şekerin özelliğini yitirmesine sebep olmaktadır (Baytok vd., 2013: 31-32).

Afyonkarahisar'a özgü bir ürün olan kaymaklı şeker Afyon Kaymağı denmesinin sebebi, Afyonkarahisar'da üretilen kaymağın başka yerlerde üretilenlere oranla daha üstün kalitede oluşu, kaymaklı şekerin Afyonkarahisar'da bulunmuş olmasıdır. Afyonkarahisar'ın hem karayollarının hem de demir yollarının kavşak noktasında olması bu ürünün tüm Türkiye'ye yayılmasını sağlamıştır. Bütün trenlerin, kavşak noktası olan Afyonkarahisar istasyonundan geçmesi, Ankara-İzmir, Ankara-Antalya (Marmaris, Bodrum, Fethiye), İzmir-Adana, İstanbul-Antalya gibi karayollarında seyreden motorlu araçların Afyonkarahisar'a uğramak zorunda oluşu her gün tonlarca kaymaklı şekerin tüketimini sağlamıştır (<http://www.kulturelbellek.com/afyon-kaymagi>, 25.09.2018).



Kaynak: <https://www.sucukyurdu.com/wp-content/uploads/2018/12/%C3%B6ztaylan-yayla-%C5%9Fekerleme-bademli-kaymakl%C4%B1-%C5%9Feker.jpg> E.T. 28.03.2019

Şekil: 6 Kaymaklı Şeker

Kiraz

Kiraz genellikle, Afyonkarahisar'ın Sultandağı ilçesinde yetiştirilmektedir. İlçe ekonomisinin temel kiraz, vişne ve elma üretiminden oluşmaktadır. Kiraz üretiminin %80'i ihracata gitmekte olup, elma ve vişne daha ziyade iç piyasaya hizmet etmekte, kalan kısmı da ilçede bulunan meyve suyu ve konserve fabrikalarında değerlendirilmektedir. Napolyon kirazı, Fransa, Hollanda, İngiltere, Almanya ve Belçika'ya ihraç edilmektedir (<https://www.afyon.bel.tr/icerikdetay/17/30/sultandagi.aspx>).



Kaynak: <https://www.haberler.com/kirazi-afyon-uretiyor-kaymagini-baskasi-yiyor-6675825-haberi/> E.T. 28.03.2019

Şekil:7 Kiraz

Patetes

Genellikle Şuhut ve Sandıklı ilçelerinde yetiştirilen patates Afyonkarahisar'ın da mutfak kültüründe yerini almıştır. Patatesin hem yemeklerin içeriğinde ve bilhassa hamur işlerinin içerisinde kullanıldığını söylemek mümkündür.



Kaynak: <https://www.cnnturk.com/ekonomi/turkiye/hasat-patates-fiyatini-dusurecek> E.T. 28.03.2019

Şekil:8 Patates

Afyonkarahisar Yemeklerinin Gruplandırılması

Afyonkarahisar'ın yemek kültürü incelendiğinde Orta Anadolu mutfak kültürünü genel olarak yansıttığı söylenebilir. Bu bağlamda aşağıda yöreye ait yemeklerin farklı kaynaklardan (Baytok, vd., 2013; Baysal, 1991; Ünver, 1974) detaylı olarak incelenmesi sonucu gruplandırılarak tablolar şeklinde gösterilmektedir.

Tablo 2. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Çorbalar

ÇORBALAR	GENEL İÇERİĞİ
Sakala sarkan	Yeşil mercimek, şehriye, yağ, salça, soğan
Un tarhana	Un, yoğurt, nane, domates
Göçe tarhanası	Yarma, yoğurt veya süt
Miyane	Un, yağ, tuz
Pirinç	Pirinç, yağ, domates
Hamur	Un, yumurta, yoğurt, yağ
Düğün	Et, un, yoğurt, yumurta, maydanoz
Toyga	Koyun yoğurdu, pirinç, kaymak, un, yumurta

Tablo 2’de Afyonkarahisar’da yapılan çorbalar sıralanmaktadır. Çorbaların iç malzemeleri dikkatlice incelendiğinde genel olarak un ve yoğurtun kullanıldığı görülmektedir. Toyga çorbasında ise yöreye özgü olan kaymağın kullanıldığı dikkat çekmektedir.

Tablo 3. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Et Yemekleri

ET YEMEKLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Bütün et	Koyun eti bütün veya büyük parça
Ramazan kebabı	Dana eti, kebablık pide, maydanoz
Sulu köfte	Dana kıyma, düğü, yumurta, maydanoz
Paça	Paça eti, süzme yoğurt, bayat Afyon ekmeği
Çullama köfte	Dana kıyma, düğü, haşhaş yağında kızartma
Duvaklı hindi	Hindi, un, tuz, su
Keşkek	Göçe, nohut, paça et, ilikli kemik, kaymak
Zurbiye	Paça et, soğan
Kuzu kızartması	Kuzu bütün olarak
İşkembe(garın)	Temizlenmiş işkembe
Kebap	Koyun eti(küçük parça) ekmek
Tas kebabı	Dana eti, bulgur, domates, soğan

Tablo 3’de yöreye özgü et yemekleri sırasıyla belirtilmiştir. Afyonkarahisar da tarım ve hayvancılığa dayalı bir ekonomi mevcuttur. Bu durum Afyonkarahisar’ın yemek kültürünün belirlenmesinde önemli bir yer arz eder. Yöreye özgü yemeklere bakıldığında, et ve et ürünlerinin yoğunlukla yemeklerde kullanıldığı ve birçok yemek çeşidinin oluşmasında önemli rol oynadığı görülür.

Tablo 4. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Sebze Yemekleri

SEBZE YEMEKLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Patlıcan böreği	Patlıcan, kıyma, yumurta, maydanoz
Etlı dolma-sarma	Kıyma, pirinç, soğan, maydanoz
Zeytinyağlı dolma-sarma	Pirinç, fıstık, soğan, maydanoz
Kabak musakka	Kabak, kıyma, nohut
Bamya yahnisi	Küçük parça et, bamya
Ispanak kavurması	Ispanak, yumurta
Ebegümece kavurması	Ebegümece, yumurta
Semizlik	Semizlik, yağ, pirinç
İlibada (labada: otsu bir bitki) dolması	İlibada, yarma, soğan
Maydanoz musakka	Nohut, pirinç, kıyma, maydanoz, soğan

Uzun Kabak yemeği	Uzun kabak, kuşbaşı et, nohut, maydanoz
-------------------	---

Tablo 4'e Afyonkarahisar'da yapılan sebze yemeklerinin zengin içeriği görölmektedir. Tablo 3'ten anlaşılacağı üzere birçok sebzenin yemekleri bu yörede yapılmaktadır. Çok çeşitli sebzelerden yapılan yemeklerin genelinde parça et veya kıyma bulunması yörenin et tüketimi durumunu yansıtmaktadır.

Bamya yemeğine ayrı bir parantez açmak gerekirse, toplantı ve davetlerde çok fazla yemek çeşidinin sunulması sindirim problemlerinin oluşmasına sebep olacağı düşünöldüğünden dolayı servis edilir. Bamya yemeğinin yöreye ait farklı bir yerinin olması Afyonkarahisar mutfağını diğer kültürlerden farklı kılan bir özelliğidir (Baytok, vd., 2013: 19).

Tablo 5. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Hamur İşleri

HAMUR İŞLERİ	GENEL İÇERİĞİ
Arabaşı	Un, su, hindi eti, et suyu
Göce köftesi(göce köttüsü)	Düğü, göce, soğan, un, su
Manti	Yoğurt, yumurta, kıyma, maydanoz
Ağzı açık	İç yağı, un, yumurta, sıvıyağ
Bükme	Un, iç yağı, yeşil mercimek, haşhaş
Katmer	Un, sıvıyağ, don yağ, haşhaş
Ocak bükmesi	Sıvıyağ, don yağ, kıyma, maydanoz
Haşhaşlı lokul	Kuru maya, yoğurt, haşhaş ezmesi
Haşhaşlı börek	Haşhaş tohumu, iç yağı, un
Hamursuz (hamırsız)	Yağlı haşhaş, yumurta, yoğurt, karbonat
Afyon övmesi	Ekmek hamuru, haşhaş, karbonat
Cızdırma	Mısır unu, yağla karışık sürtölmüş haşhaş
Kedikülleme	Kuyruk yağı, iç yağı, karbonat, yumurta
Afyon ekmeği (patatesli, haşhaşlı)	Yaş maya, patates, un
Ak pide	Yaş maya, şeker, patates, un, tuz
Yalım pidesi	Ekmek hamuru, peynir
Pişi	Ekmek hamuru, sıvı yağ
Nohut çöreği	Nohut, un, su
Cimcik hamurası	Un, yoğurt

Tablo 5 incelendiğinde Afyonkarahisar mutfak kültüründeki hamur işlerinin çeşitliliği görölmektedir. Yörede bol miktarda yetişen haşhaşın hamur işlerinde çok fazla kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bükme, katmer, haşhaşlı lokul, haşhaşlı börek, hamursuz, Afyon övmesi ve cızdırma haşhaşın kullanıldığı başlıca hamur işleridir. Yörede en çok tercih edilen hamur işlerinden biriside bükmedir. Günün her öğünde yenilme özelliğine sahip olan bu hamur işi yeşil mercimekli, patatesli, ıspanaklı ve peynirli olarak yapılabilmektedir. Türk mutfak kültürüne bakıldığında "simit" nasıl ki her öğün tercih edilebilen bir yiyecek olarak görölüyorsa, yörede de bükmenin aynı rolde olduğu söylenebilir.

Tablo 6. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Pilavlar

PİLAVLAR	GENEL İÇERİĞİ
Haşhaşlı bulgur pilavı	Haşhaş, bulgur, tereyağı
Mercimekli bulgur pilavı	Yeşil mercimek, bulgur, tereyağı
Özbek pilavı	Kuşbaşı koyun eti, havuç, pirinç
Patlıcanlı pilav	Bulgur, patlıcan, yağ

Tablo 6'ya bakıldığında Afyonkarahisar'ın mutfak kültüründe genellikle pilavların sade olarak tüketilmediği anlaşılmaktadır. Pilavın içerisine yeşil mercimek, koyun eti, havuç ve patlıcan gibi sebzeler eklenerek zenginleştirilmektedir.

Tablo 7. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Tatlılar

TATLILAR	GENEL İÇERİĞİ
İncir tatlısı	İncir, ceviz içi, kaymak
Kaymaklı ekmek kadayıfı	Ekmek kadayıfı, kaymak, şeker, kaymak
Kaymaklı kabak tatlısı	Bal kabağı, ceviz, fındık içi, kaymak
Kaymaklı baklava	Yoğurt, yumurta, süt, limon suyu
Ayva talısı	Ayva, karanfil, şeker, elma
Güllaç	Süt, şeker, kaymak, güllaç
Hurma baklavası	Süt, un, ceviz, margarin
Aşure	Aşurelik buğday, nohut, pirinç, gülsuyu
Paluze	Buğday nişastası, ceviz, su,şeker
Su muhallebisi	Buğday nişastası, şeker, su
Un kurabiyesi	Un, haşhaş yağı, badem içi
Cüçük tatlısı	Un, yumurta, yağ, yoğurt, karbonat
Fırma baklavası	Un, yağ, süt, ceviz içi
Yepinti (gülemez)	Koyun sütü, şeker
Tel helva	Un, şeker
Saksağan beyni	Tam yağlı yoğurt, pekmez
Yumurta tatlısı	Buğday unu, tam yağlı yoğurt, yumurta

Tablo 7'de yörede tüketilen tatlıların çeşitliliği görülmektedir yöreye özgü olan kaymak ve haşhaşın tatlılar içinde de kullanılması bu ikilinin Afyonkarahisar mutfak kültürü için önemini bir kez daha doğrulamaktadır.

Tablo 8. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Patlıcan Yemekleri

PATLICAN YEMEKLERİ	
1. Patlıcan böreği	2. Patlıcan doğraması
3. Etlı patlıcan	4. Patlıcan gömmesi
5. Yanı yarma	6. Patlıcan ezmesi
7. Nohutlu patlıcan musakka	8. Patlıcan plakisi
9. Patlıcan küllemesi	10. Patlıcan yahnisi
11. Patlıcan dolması	12. Patlıcan çöp kebabı
13. Patlıcan oturtma	14. Patlıcanlı pilav
15. Kavurmalı patlıcan kebabı	16. Patlıcan sırt dolması
17. İmam bayıldı	18. Patlıcan turşusu
19. Yoğurtlu sarımsaklı patlıcan tava	20. Patlıcan köftüsü

Tablo 8'de yöreye ait patlıcan yemeklerinin ayrı olarak verilmesinin nedeni, patlıcanın Afyonkarahisar yemek kültüründe önemli bir yere sahip olduğu ve çok çeşitli yemeklerin yapıldığını vurgulamaktır. Yukarıda da görüldüğü üzere 20 çeşit sadece patlıcandan yapılan yemekler sıralanmıştır. Patlıcan böreği yöreye özgü bir yemek olduğu bilinir.

Tablo 9. Afyonkarahisar Mutfak Kültüründeki Özel Gün Yemekleri

Doğum	Loğusaya paluze* yedirilir. Sıra yemeği verilir
Sünnet	Sıra yemeği veya pilav takımı sunulur
Söz kesme	Kahve, şeker, tatlı sunulur
Nişan	Şerbet, kahve, şeker şurubu
Çeyiz asma	Oğlan evinden kız evine tatlı sunulur
Nikah	Kaymaklı lokum sunulur
Düğün	Pilav takımı veya sıra yemeği verilir
Ölüm	Pilav takımı yemeği verilir

* Paluze: Buğday nişastası, şeker, ceviz veya bademden yapılan bir tür çeşit tatlı

Tablo 9’da yörenin kültüründe bulunan özel günlerde sunulan yemekleri göstermektedir. Görüldüğü üzere sünnet, düğün ve ölüm gibi özel günlerde genel olarak sıra yemeğinin (Meydan sofralarında topluca yenilen ve 10-15 çeşitten 40 çeşide kadar sayısı artan yemeklere denir.) verilmesi yöreye ait mutfak kültürünü yansıtmaktadır.

Afyonkarahisar Mutfağının Özellikleri

Yörenin mutfak kültürü incelendiğinde kendine has bazı özelliklerinin bulunduğu söylenebilir. Aynı zamanda yörede sıklıkla tüketilen bazı ürünlerin yemeklerin içeriğinde de kullanıldığı görülmektedir.

Bu bağlamda Afyonkarahisar Mutfağının genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir; (Baytok vd., 2013:14-15; Aydın, 2015)

- Afyon mutfağının en önemli özelliği haşhaşın eksik olmayışıdır. Afyon da yetişen bir bitki olan haşhaş, özellikle hamur işlerinde fazla miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, övme, bükme, ağzı açık, katmer vb. haşhaş eklenen hamur işleri arasında sayılabilir.
- Afyon mutfağında et ve et ürünleri sık olarak kullanılır. Bu mutfağa özgü et yemekleri ise şöyledir, Bütün et, ramazan kebabı, paçık, duvaklı(hindi veya kaz), ilk sırada gelir.
- Afyon yemeklerinde çoğunlukla margarin tercih edilmemektedir. Bazı hamur işlerinde iç yağı kullanılır (örneğin; bükme gibi).
- Nohut, buğday ve buğdaydan elde edilen ince bulgur(düğü) bütün yemeklerde neredeyse kullanılmaktadır. Nohut musakkaların tümünde kullanılır.
- Afyon mutfağının hamur işleri; bükme, ağzı açık, katmer, lokul ve öğme en çok yapılanlar arasındadır. Bu hamur işlerinin iç malzemeleri haşhaş ilavesi ile birlikte ilk başta mercimek, peynir, patates ve kıymadır.
- Afyon mutfağında sebze yemeklerinin çoğunluğu yapılmaktadır. Patlıcandan birçok çeşit yemek yapılmaktadır. Patlıcan böreği bu yöreye özgüdür.
- Özbek pilavı ve mercimekli pilav Afyon mutfağında önemli bir yere sahiptir. Burada pilavlar sade yapılmaz içine domates, havuç, mercimek, nohut eklenerek yapılır.
- Kaymak, bu mutfağın vazgeçilmezleri arasındadır. Manda sütünden kaliteli kaymak elde edilir. Bal ve reçel ile birlikte kahvaltıda da yenildiği gibi, meyvelerden yapılan tatlılarda ve ekmek kadayının üzerine de koyulur. Ayrıca koyu şeker şurubu çırpılarak beyazlatılır, içine kaymak ve vanilya katılıp yoğurularak, kaymaklı şeker yapılır.

Afyonkarahisar Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Afyon mutfağında kullanılan araç ve gereçler Anadolu mutfağında kullanılan araç ve gereçlerle benzerlik göstermekle birlikte, adlandırılmada bazı yöresel farklılıklar göstermektedir. Hamur işlerinde kullanılan araç ve gereçler, diğer yörelere göre farklılıklar vardır (Baytok vd., 2013: 17);

- Tekne (hamuru yoğurmak, hamuru ve pişen ekmeği taşımak için kullanılır)
- Eysinti (tekneden biraz daha küçük ve sapsızdır omuzda taşınır)
- Uğra gabı (unun taşınması amacıyla kullanılır. Tekne cücesi de denir)
- Eysıran (demirden yapılan, kısa bir sapı ve keskin ağzı olan bir malzemedir)
- Bişirgeç (tahtadan yapılan bir ucu geniş ve yassı, uzun saplı bir malzemedir)
- Oklava
- Sinit (ekmeğin şekillendirilmesinde fırınlarda kullanılır)
- Börek ve baklava tepsileri
- Bakır tencere
- Tava (dığan)
- Haşhaş taşı (haşgeş daşı) (kavrulmuş haşhaş ezmek için kullanılır)
- Mertibane (bakır tabak)
- Tınga (küçük tabak)
- Kazan
- Göveç (toprak kap)
- Mahalle fırını

SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplumu oluşturan en önemli ögeler arasında mutfak kültürünün de olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda mutfak kültürünün oluşması da uzun süreçler neticesinde olmaktadır. Türk mutfak kültürü de aynı şekilde Türk toplumunun Orta Asya'dan Anadolu'ya gelmesi sürecinde farklı coğrafyaların etkisiyle zenginleşerek bugünkü halini almıştır.

Afyonkarahisar mutfağının incelendiği bu çalışmada Türk mutfak kültürünün özelliklerini yansıttığı ayrıca yörenin kendine has yiyeceklerin olduğu görülmektedir. Haşhaş, hem Afyonkarahisar'da üretimi fazla olduğu gibi hem de çeşitli yiyeceklerin de içeriğinde yardımcı malzeme olarak sıklıkla kullanılmaktadır. Türklerin Orta Asya'dan bugüne kadar bilinen ve Türk mutfak kültürünü yansıtan en önemli yiyeceklerin başında sucuk geldiği ve bu yiyeceğin yörenin en önemli yiyeceklerinden birisi olduğu söylenebilir. Kaymak ve lokum yöreye özgü diğer yiyeceklerdir. Yukarıda sayılan sucuk, lokum ve kaymak hem yöre de tercih edildiği gibi hem de yöre dışından fazlasıyla rağbet görmektedir. Ayrıca Afyonkarahisar mutfağında hamur işlerinin çokça tercih edildiği ve haşhaşın hamur işlerinin içeriğinde kullanıldığı görülmektedir. "Bükme" yöreye has hamur işlerinden birisidir. Sebze yemeklerinin de yörenin mutfak kültüründe önemli bir yerinin olduğu ve patlıcanın bolca kullanıldığı söylenebilir.

Genel olarak yörede yetişen tarımsal ürünlerin mutfak kültüründe tüketildiği anlaşılmaktadır. Hayvancılığın da önemli bir geçim kaynağı olmasıyla birlikte yörede et ve et ürünlerinin yapılan yemeklerde yer aldığı söylenebilir. Afyonkarahisar mutfak kültürünün geçmişten günümüze genel durumu sınırlı sayıda olan kaynaklardan derlenmeye çalışılmıştır.

Afyonkarahisar mutfak kültürünün kendine ait bazı özelliklerinin olduğu anlaşılmaktadır. Yöresel yemek kültürü aynı zamanda turizm çekiciliği oluşturacağından, bölgenin gastronomi turizmi için gerekli donanıma sahip olduğu söylenebilir. Ancak, Aydın (2015)'nin yaptığı araştırmada belirttiği üzere yöresel yiyeceklerin tanıtımının zayıf olması gastronomi turizminin yavaş gelişmesine sebep olduğu bulgusu durumu özetlemektedir. Ayrıca coğrafi işaret başvurusu yapılmış veya almış ürünlerin dışında yörenin mutfağında önemli yer teşkil eden Afyon patatesi, sucuk döner, ağzı açık, bükme ve haşhaşlı ekmek ürünlerine de coğrafi işaret başvurusu yapılmalıdır.

Sonuç olarak, Afyonkarahisar mutfak kültürünün kendine ait özelliklerinin hem unutulmaması hem de daha fazla kitlelere ulaşması adına uluslararası festival etkinliklerinin yapılması önerilebilir. Bir diğer öneri ise yörenin mutfak kültürünün yöre de bulunan aşçılık ve gastronomi ile ilgili hem lise hem de yükseköğretim kurumlarında ders programlarında yer alması önemlidir.

KAYNAKÇA

- Atik, A., Denктаş, S. (2015). Traditional and Innovatioan produts: Soudjuk Doner, *The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, 01-04 October.
- Aydın, E. (2015). "Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği", Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Baysal A. (1991). Afyonkarahisar'ın Beslenme Kültürü. II. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri, Afyon Belediyesi Yayınları, Afyon.
- Baytok, A., Pekiyan, A., Yılmaz, H., Başat, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik, E., Kara, A. M., Gürel, N., ve Uyan, M. (2013). Afyonkarahisar Yemek Kültürü, Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayın No:83.
- Gönçer, S. (1971). "Afyon İli Tarihi" Cilt I, İzmir: Karınca Matbaacılık.
- Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir Ş., Karaca, Y. (2009). Kent Markası Ve Marka İmajının Ölçümü: Afyonkarahisar Kenti İmajı Üzerine Bir Araştırma, *Afyon Kocatepe Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi*, Sayı (11) 2: 113-134.
- Şenel, E. (2011). Some carbonyl compounds and free fatty acid composition of Afyon Kaymagı (clotted cream) and their effects on aroma and flavor. *Grasas y Aceites*, 62, 418-427.
- Ünver, İ. (1974). "Anamın Yemekleri", Ankara: Nasrattınoğlu Yayınları.

Yarar, S. (2017). Anadolu Sofralarının Vazgeçilmez Besini Sucuk, *Göller Bölgesi Aylık Hakemli Ekonomi ve Kültür Dergisi*, Sayı (53), Ağustos, 11-15.

<http://www.afyonkarahisar.gov.tr/kurumlar/afyonkarahisar.gov.tr/Dosyalar/afyonkarahisar-turkce-ingilizce-tanitim.pdf>. Erişim Tarihi: 24.09.2018.

<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf>
Erişim Tarihi: 15.02.2019

<https://www.haberler.com/afyonkarahisar-da-sucuk-donere-yogun-ilgi-4295360-haberi>, Erişim Tarihi: 12.09.2017.

<http://zafer.gov.tr/Portals/0/dys/kaynaklar/raporlar-strateji-belgeleri/raporlar/afyonkarahisar-kent-rehberi.pdf>.
Erişim Tarihi: 24.09.2018

<http://www.afyonkarahisar.gov.tr/afyon-lokumu>. Erişim Tarihi: 25.09.2018.

<https://www.afyon.bel.tr/icerikdetay/17/30/sultandagi.aspx> Erişim Tarihi: 12.02.2019

<http://www.kulturelbellek.com/afyon-kaymagi>. Erişim Tarihi 25.09.2018.

An Evaluation on the Cuisine Culture of Afyonkarahisar

Özgür KIZILDEMİR

Istanbul Gelişim University, İstanbul/Turkey

Extensive Summary

The culture of eating and drinking of a society is shaped at the end of long processes. The Turkish cuisine culture has also gone through many stages in the process of the arrival of Turks from Central Asia to Anatolia. As can be seen, the cuisine cultures of societies are affected by both the region they live in and many economic, social and political factors. This means that the cuisine culture is dynamic and that eating and drinking habits can change continuously.

Afyonkarahisar province is located in the west of the Anatolian peninsula and in the inner part of the Aegean region. The Inner Anatolian plateau is a gateway to the Aegean shores. Around Eskisehir, Konya, Izmir, Istanbul, Butler and located in Kütahya. The provincial lands extending from the north to the south west, the high plateaus in the middle part, the plains that descend as they extend to the east and west are counted from both Central Anatolia and the Aegean region. It is 210 km far from Eskişehir border in the north and from north to south to Denizli border to the south. Most of Kütahya border from the north west to south east border 112 kilometers to Isparta. It goes up to 20 kilometers by narrowing towards Denizli and is in the form of a piece (Gönçer,1971: 5).

As agriculture and animal husbandry are widespread, it is observed that this situation is also reflected to the regional dishes. Some of the regional dishes of Afyonkarahisar; meat dishes, pastries, vegetable dishes are widely seen. The use of poppy in local dishes is effective in increasing the richness of the variety. Poppy and poppy oil are often used. Meat dishes in Afyonkarahisar cuisine are usually cooked with their own oil. It is not usually added into another oil. Food made in leaked from the inner or kidney fat "tallow" is used (Baysal, 1991).

Afyonkarahisar when looking at the state of the cuisine culture in general, and agricultural products grown in the region shows the effect on food of animal husbandry in the region's main source of livelihood. In this context, it is understood that Afyonkarahisar's cuisine culture reflects the Anatolian culinary culture. In the region, meat and meat products are frequently used in meals, sucuk is one of the most important foods. Again, pastries, cream, Turkish delight and poppy are the most frequently used products in the region.

The most known products of Afyonkarahisar are sucuk, cream, Turkish delight and creamy delight. Özdemir and Karaca (2009) by face to face with 1072 people who do not live in this city and the city of Afyon as the result of the city's brand to be the closest urban food products, cream, sausage and confectionary (Özdemir and Karaca, 2009: 132).

In this study which examines Afyonkarahisar cuisine culture, it is seen that the Turkish cuisine reflects the characteristics of the culture and there are also unique foods of the region. As well as its production in Afyonkarahisar,

poppy is frequently used as an auxiliary material in the content of various foods. One of the most important foods of the Turks known from Central Asia to the present and reflecting the Turkish cuisine culture is sucuk and it can be said that this food is one of the most important foods of the region. Again, one of Afyon specific industrialized and regional products is also returns sucuk doner. Especially in the last decade that has become common in rotating sucuk Afyon, Turkey has spread to many regions. However, not as widespread as in Afyon. For this reason, therefore has been incurred as a stop for those who want to try the sausage turns opium or eat. One of the leading sucuk doner producers in Afyon stated that there is a daily average of 60-70 kg sucuk doner sales and in the summer they have increased to 150-200 kg. Cream, it is a milk product unique to Afyonkarahisar. It is obtained from buffalo or cow's milk. Produced from buffalo milk is more delicious and more durable. Slice of bread with a honey, strawberries and cherry jam, and baked zucchini dessert are served on top of the bakery. It is an indispensable part of all kinds of sherbet dessert. In recent years, mass production has been started by prolonging the life of skimming. However, it is possible to consume the most delicious source of ice cream in Afyonkarahisar, where it is produced.

It is known that Turkish delight is a traditional Turkish dessert and it is spread all over the world. Different varieties can be made such as berylli, almonds, pistachio, walnut and kaymakli,. These additives are placed before the delight is lowered from the fire. Afyonkarahisar is one of the provinces where this traditional flavor is widely produced. Turkish Delight varieties are as follows; Walnut delight, dry tamarisks delight, dairy and delight (Baytok vd., 2013: 29). Kitchen tools and utensils used in opium although similar to the tools and equipment used in the Anatolian cuisine, called shows some regional differences.

Cream and Turkish delight are other local foods. Above-mentioned sucuk, Turkish delight, cream as well as regions outside the preferred region is severely sought. In addition, it is seen that pastries are preferred in Afyonkarahisar cuisine culture. "Bükme" is one of the pastries of the region. Vegetable dishes have an important place in the cuisine of the region and aubergine is used abundantly.

In general, it is understood that agricultural products grown in the region are consumed in the culinary culture. Animal husbandry is an important source of livelihood and it can be said that meat and meat products are included in the meals. The general situation of Afyonkarahisar cuisine culture from past to present has been tried to be compiled from a limited number of sources.

It is understood that Afyonkarahisar cuisine culture has its own characteristics. Since the regional food culture will also create tourism attraction, it can be said that the region has the necessary equipment for gastronomy tourism.

As a result, it can be suggested that Afyonkarahisar culinary culture has its own characteristics and international festivals can be recommended for these characteristics to be forgotten and to reach more audiences. Another suggestion is that the culinary culture of the region should be included in the curriculum in both high school and higher education institutions related to the cookery and gastronomy in the region.