

Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği (A Study on Determination of Knowledge and Gustation of Foods of Afyonkarahisar Cuisine by Tourism Students: A Case of Afyon Kocatepe University)

* Ahmet BAYTOK ^a, Elbeyi PELİT ^b, Anıl CERİT ^c

^a Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Afyonkarahisar/Turkey

^b Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Afyonkarahisar/Turkey

^c Afyon Kocatepe University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.02.2020

Kabul Tarihi: 20.03.2020

Anahtar Kelimeler

Afyonkarahisar

Afyonkarahisar mutfağı

Bilinirlik

Tadılma durumu

Yemek

Keywords

Afyonkarahisar

Afyonkarahisar cuisine

Awareness

Tasting

Food

Öz

Bu araştırmanın amacı, lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin, Afyonkarahisar ili mutfağını ve yöresel yemeklerini bilip bilmeme ve tatma durumlarını belirlemektir. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmanın evrenini Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi'ne kayıtlı tüm öğrenciler oluşturmaktadır, söz konusu bu evrene uygulanan anketlerden 514 anket değerlendirilmeye alınmıştır. Elde edilen verilerin; yüzde, frekans ve aritmetik ortalama dağılımları alınarak araştırmanın amacı doğrultusunda yorumlanmıştır. Gerçekleştirilen analizler sonucunda üniversite öğrencilerinin Afyonkarahisar'ın tanınmış ürünleri (sucuk, kaymak, lokum, katmer, bükme vb.) hariç yöre mutfağında yer alan yemekleri ağırlıklı olarak bilmedikleri ve tatmadıkları sonucu ortaya çıkmıştır. Bu sonuçlar doğrultusunda araştırmada ilgili taraflara öneriler yapılarak araştırma sonlandırılmıştır.

Abstract

The aim of this study is to determine knowing or not Afyonkarahisar' cuisine and traditional foods by Afyon Kocatepe University Tourism Faculty' students, and to identify situation of taste by them. For the purpose of this study, survey technique was used as a method of data collection. Target population of this study is formed by Afyonkarahisar university tourism faculty' students (1269 students) and in survey which is applied to the population 514 surveys are evaluated. The percentage, frequency and arithmetic average of collected data are interpreted in the direction of purpose of study. As a result of an analyzes, it was concluded that university students do not know and taste the dishes in Afyon cuisine except Afyonkarahisar's well-known products (sucuk, kaymak, lokum, katmer, bukme etc.). Based on these results, the research was finalized by making recommendations to the related parties.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ahmetbaytok@aku.edu.tr (A. Baytok)

DOI: 10.21325/jotags.2020.561

GİRİŞ

Canlı varlıkların temel gereksinimi su ve enerjidir. Tüm canlıların su ve enerji ihtiyacını karşılaması beslenme ile mümkündür. Beslenme diğer canlılar için doğada uygun koşulları bulup orada yaşamaya çalışmak iken, yaratılmış canlıların en akıllısı olarak besin zincirinin en üstünde yer alan insanoğlu için ilk insanlardan itibaren sürekli farklılaşmıştır (Uhri, 2015:5). İnsanoğlunun insanlık tarihi boyunca beslenme ihtiyacını karşılama şekli, birçok evreden geçerek ve her toplumun yaşadığı yere ve yaşam biçimine uygun olarak gelişmiştir (Uhri, 2011; Özbek, 2013). İnsan yaşamının devamı için vazgeçilmez bir olgu olan beslenme, içinde bulunulan coğrafi, ekolojik, kültürel, ekonomik yapı ve tarihsel süreçte yaşanan etkileşimlerle şekillenmektedir. Her milletin kültürel yapısında mutlaka beslenme ile ilgili bir bölüm bulunmaktadır. Mutfak olarak nitelendirilen bu olgu, kavramsal açıdan bir toplumun yiyecek ve içecekleri, bunların hazırlanması, kullanılan araç-gereçler ve yemek ile ilgili gelenek ve göreneklere (Sagun, 1994: 37) fiziki mekan kapsamında ise fizyolojik tüketimin karşılandığı yer (Yüncü 2010; Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015) olarak ifade edilmektedir.

Genel anlamda yaşamın düzenlenmesi, yaşama biçimi veya doğanın yaptıklarına karşı insanoğlunun oluşturduğu her şey olarak (Güvenç, 1996:96) ifade edilen ve “belli bir toplumun nesilden nesile aktarılan sanatları inanışları, kurumları ve diğer tüm insan yapısı ürünleri ve düşünme özelliklerini içeren sosyal özelliklerinin toplamı” (Kotter ve Heskett, 1992:4) olarak tanımlanan kültürü oluşturan unsurlardan birisi yeme-içme geleneğidir. Kültür kavramının kavramsal kökeni incelendiğinde insanoğlunun doğa karşısında hayatta kalma mücadelesinin en önemli parçasını oluşturan beslenme için gereken tarımsal ürünlerin üretiminin başlangıçta kültür olarak görüldüğü görülmektedir (Uhri, 2015:5). Kültür kavramının tarihsel süreç içinde kavramsal anlamının genişlemesi gibi hayatta kalmanın bir şartı olan beslenmede (yemek yemek) tarihin her döneminde hayatta kalmanın ötesinde anlamlara sahip olmuş ve gelişmiştir. Birçok toplumda refahın, zenginliğin ve statü sahibi olmanın sembolü olarak görülen yemek yeme, aynı zamanda uygarlaşma çabalarının bir kanıtı ve pek çok geleneğin başrol oyuncusu olmuştur (Özgen, 2015:2). Beslenme kültürü toplumun yaşam biçimiyle doğrudan ilişkilidir. Yaşam biçiminin değişmesi ve gelişmesi, beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Mutfak bir uygarlık belirtisi olup kültürün vazgeçilmez ögesidir (Baysal, 1991). Bulunduğu yöreye ait birçok özelliği bünyesinde barındıran mutfaklar sadece bir yörenin yemeğinin yapılabildiği yer değil aynı zamanda günümüzde bir sosyal yaşam alanı olarak da görülmektedir (Beşirli, 2010).

Yakın geçmişte yaşam şeklinin değişmesi mutfaklara da yansımış ve birçok beslenme alışkanlığı ve kültürünü değişime uğratmıştır. Türk Mutfağı dünyanın sayılı zengin mutfakları arasında yer alan hem çok köklü bir tarihe hem de çok zengin bir kültürel yapıya sahiptir (Serçeoğlu, 2014). Yüzyılların birikimine sahip Türk Mutfağındaki çeşit zenginliği Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürün çeşitliliği, uzun tarihsel süreçte birbirlerinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim ve Selçuklu ve Osmanlı gibi devletlerin saraylarında gelişen yeni tatlar gibi birçok etkene bağlıdır (Gürman, 1993:2; Gürman, 2000:204; Devrim, 2000:226-227; Arman, 2011). Bununla birlikte Türk Mutfağının sahip olduğu bu zenginliğin, kültürel yapının ve yöresel lezzetlerin kalıcılığı her geçen gün azalmaktadır (Albayrak, 1996; Şanlıer, Cömert ve Durlu Özkaya, 2012). Yöresel lezzetlerin ve Türk Mutfağının kalıcılığının sürdürülebilmesi, bir kültür ögesi olarak gelecek nesillere aktarılması için gençlere büyük görev düşmektedir. Bilinçli bir dönem olarak addedebileceğimiz üniversite eğitimi almakta olan öğrenciler bu konuda önemli tanıtım elçileri sayılmaktadır. Çünkü bu kişiler genelde memleketlerinden uzakta eğitim gördüklerinden eğitim gördükleri süre boyunca üniversitelerinin bulunduğu yörenin kültür öğelerini ve özellikle mutfağını bizzat deneyimlemektedirler.

Üniversitede turizm eğitimi alan öğrencilerin, mutfak ve yöresel kültür öğeleriyle ilgili eğitim almaları ve ileride iş yaşamlarında da bunları kullanacak olmaları, bu öğrencilerin gerek ileride çalışacakları iş yerlerinde gerekse gittikleri bölgelerde söz konusu bu yörenin mutfak kültürünün yaygınlaştırılması/tanıtilmesi noktasında önemli görevler yerine getirmeleri beklenmektedir. Bu doğrultuda bu gruptaki öğrencilerin yöre mutfak kültürüne hâkim olup olmama durumlarının tespiti önemli bir konu olarak görülmektedir. Bu kapsamda, araştırmanın amacı Afyonkarahisar Mutfağına yönelik olarak Afyonkarahisar’da lisans düzeyinde turizm eğitimi almakta olan öğrencilerinin ilin mutfak kültürü hakkında ne kadar bilgiye sahip olup olmadığını ve tatma durumlarını ortaya koymaktır.

Kuramsal Çerçeve

Bir bölgenin iklim koşulları, yörede yaşayan insan topluluklarının tarihsel birikimi ve diğer toplumlarla etkileşimleri özgün yemek kültürünün oluşumunun temel belirleyicileridir. Afyonkarahisar Mutfağının özellikleri ve yöreye özgü yemekler incelendiğinde bu temel etkiler açık olarak görülmektedir. Coğrafi konum olarak Ege, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgeleri arasında bulunan Afyonkarahisar; rakımı yüksek ve karasal iklim koşullarının hâkim olduğu bir ildir. Tarımsal ürünler olarak haşhaş, patates vişne, kiraz ve elmanın önemli ürünler olduğu ilde ayrıca hayvancılık yaygındır. İlin, adını aldığı afyon (haşhaş) bitkisi, kiraz ve vişnesi meşhurdur. Bu tarımsal ürünlerden haşhaş aynı zamanda Afyonkarahisar yemek kültürünün özgünlüğünde önemli bir etkidir. Büyükbaş hayvan üretiminin yaygınlığı ili sucuk ve pastırma üretiminde önemli illerden birisi hâline getirmiştir. Afyonkarahisar hayvansal ürün olarak ayrıca manda sütünden elde edilen “kaymağı” ile ünlü bir ilimizdir. Afyon kaymağı 31.12.2003 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere coğrafi işaret tescil belgesi almıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2018). İl’de hayvansal gıdaların bolca üretilmesi, ayrıca bu ürünlerin (özellikle et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri bilhassa kaymak) yemeklerin hazırlanmasında kullanılması, yemek kültürünün gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır.

Afyonkarahisar yöresi yemekleri incelendiğinde, et ve et ürünleri ile hamur işlerinin yaygın olduğu görülmektedir. Bölgede yetişen bazı ürünlerin yöre yemeklerinde yoğun olarak kullanılması, çeşit zenginliği oluşturmaktadır (Baysal, 1991: 87–89; Nasrattınoğlu, 2003: 112–113) Örneğin haşhaş, özellikle hamur işlerinde bol miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, övme, bükme, ağzı açık, katmer vb. haşhaş katılan hamur işleri arasında sayılabilir. Afyonkarahisar Mutfağına özgü et yemekleri arasında bütün et, Ramazan kebabı, paça, duvaklı (hindi veya kaz) ilk sırada gelen yemeklerdir. Afyonkarahisar Mutfağında yemeklerde kullanılan etler yağlı olduğu için et yemekleri hazırlanırken ayrıca yağ ilavesi yapılmaz. Etin yağı ile yemek pişirilir. Et yemeklerinin (Keşkek, bütün et, taseti (tas kebabı), paça) pişme süresinin uzun tutulması (4-6 saat) yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır. Afyonkarahisar’da yemeklerde margarin tercih edilmez onun yerine iç yağı (don yağı) kullanılır ve bazı yemeklere özgü lezzetin oluşmasında iç yağı önemli bir katkı maddesidir (örneğin bükmede). İl’de nohut, mercimek, buğday ve buğdaydan elde edilen göce, bulgur ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Örneğin nohut bütün musakkalara katılmaktadır. Afyonkarahisar Mutfağında hamur işleri önemli bir yere sahiptir. Özellikle bükme, ağzı açık, katmer, Afyon ekmeği hamur işlerinden en çok yapılanlardır. Çoğunlukla haşhaş ilavesi (Arça, 1993) ile hazırlanan hamur işlerinde, başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak kullanılır. Bütün sebzelerin yemeğinin yapıldığı Afyonkarahisar’da patlıcan önemli bir yere sahiptir ve Patlıcan Böreği Afyonkarahisar’a özgü bir yemektir. Pilav çeşidi ilde çok fazla olmamakla birlikte pilavların domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek, nohut gibi kuru baklagillerle birlikte pişirilmesi ve sade pilav

yapılmaması önemli bir özgünlük kaynağıdır. Kaymak, Afyonkarahisar Mutfağının haşhaş ile birlikte özgünlüğünün belirleyicisidir. Bal ve reçel ile birlikte kahvaltılık olarak da tüketilen kaymak, meyvelerden yapılan tatlılarda ve ekmek kadayıfında kullanılır. Bunun yanında koyu şeker şurubu çırpılarak beyazlatılır, içine kaymak ve vanilya katılıp yoğrularak, Kaymaklı Şeker elde edilir (Korkmaz, 1990; Yılmaz Baytok, 1999). Afyonkarahisar yemekleri, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirildiğinde yeterli ve dengeli oldukları söylenebilir. Yemeklerde değişik besin grupları bir arada kullanıldığından tek kap yemekle bile dengeli beslenme gerçekleştirilmektedir. Ancak yemek yapımında yağda kızartma yönteminin sık kullanılması sağlık açısından sakıncalı sayılabilir (Baysal,1991).

Literatürde konuyla ilgili yapılan çalışmalarda (Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali, 2014; Giritöğlü, Armutçu ve Düzgün, 2016) bir bölgenin sahip olduğu yemek kültürü ve yöresel yiyeceklerin, önemli kültürel miras unsurları olduğu ve tarihi ve kültürel gelişmişliğinin bir göstergesi olacağı hususu vurgulanmaktadır. Bu kapsamda Türk Mutfağının özünü bozmadan yaşatmak, yerini korumak ve sürdürülebilirliğini sağlamak ancak yöresel mutfakların korunması ile mümkündür (Şanlıer, 2010). Mutfak kültürümüzü ve yöreselliğimizi geleceğe nesillere aktaracak ve koruyacak olanlar gençlerdir. Türk mutfak ve kültürünün genç kuşaklara yeteri kadar tanıtım yapıp öğretilmediği takdirde, hem Türk Mutfağının hem de yöresel mutfakların değişime uğraması hatta unutulma ihtimali bulunmaktadır (Şanlıer, Cömert ve Durlu Özkaya, 2008). Bölgesel gelişim sağlayan faaliyetlerin sürdürülebilir olması, yöre halkı ve kültürel değerlerimiz açısından önem arz etmektedir (Aydoğdu ve Mızrak 2017). Bu bağlamda eğer toplumlar geleneksel kültürel değerlerine sahip çıkıp, bu değerleri iyi derecede koruyamazsa hem kültürel değerlerini kaybetme tehlikesiyle karşı karşıya kalabilir hem de sahip olunun değerlere yönelik kültürel sürdürülebilirliğini önemli derecede sekteye uğratırlar (Giritöğlü vd., 2016; Mckercher ve Cros, 2002).

Araştırmanın Önemi ve Amacı

Günümüzde özellikle üniversite öğrencilerinin yöresel tatlar yerine tüketilmeye hazır gıdaları tercih etmesi yöresel ürünlerin kaybolmasına neden olmaktadır. Yapılan bir araştırmada (Yazıcıoğlu, Işın ve Koç, 2013) üniversite öğrencilerinin fast food ürünlerini tercih etme nedenleri arasında en önemli değişkenin hız-zaman faktörü olduğu tespit edilmiştir. Yöresel lezzetlerin, özellikle bilinçli olduğunu varsayılan üniversite öğrencileri tarafından bilinmesi ve söz konusu bu durumun tespiti önem taşımaktadır. Aynı zamanda önem teşkil eden bir diğer husus Türkiye’de Hatay ve Gaziantep illerinden sonra Afyonkarahisar’ın 2019 yılında UNESCO “Yaratıcı Şehirler Ağı Programı’na” gastronomi temasından dahil edilmiş olmasıdır (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO], 2019). Yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlayan ve UNESCO’nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyen Programa (UNESCO, 2020), herhangi bir temada bir şehrin dahil olması, ilgili şehre hem güvenilirlik ve küresel anlamda tanınma imkânı sunmakta hem de şehrin markalaşmasında önemli bir itici gücü oluşturmaktadır (Taştan ve İflazoğlu, 2018: 387). Bu amaca yönelik olarak yapılmış bir çalışmada paydaşlar gastronomi şehri olmanın sağlayacağı faydalar arasında gurme turlarının başlayacağını, turist sayısı ve kalış süresinde artış olacağını, yemek kültürünün yaşatılacağını, yöresel yemeklerin bilinirliğinin artacağını, gerek yerel düzeyde gerekse bölgesel düzeyde oluşacak rekabet sonucunda hizmet kalitesinin artacağını ve değer zinciri halkasının gelişeceği ve güçleneceği yönünde görüş bildirmişlerdir (Gürbüz, Özaltaş Serçek ve Toprak, 2017: 130). Çalışma bu bağlamda Afyonkarahisar’ın gastronomi şehri olarak geliştirilmesi çalışmalarına fayda sağlaması yönüyle de önemlidir.

Araştırma, Afyonkarahisar’da turizm eğitimi alan öğrencilerin yaşadığı yörenin mutfak kültürüne yönelik bilinme, tadılma ve bu yöre mutfağına ait bilgilerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu amaç çerçevesinde araştırmada aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır;

- Öğrencilerin Afyonkarahisar Mutfak kültürünün içerisinde yer alan yöresel yemekleri bilme ve tatma durumları nedir?
- Öğrenciler Afyonkarahisar Mutfağının yemek çeşidini ve lezzetini yeterli buluyor mu?
- Afyonkarahisar Mutfak kültürünü ve yöresel ürünlerini yaşatmak için öğrencilerin görüşleri nedir?

Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın evrenini 2017-2018 eğitim öğretim yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinde okuyan öğrenciler oluşturmaktadır. Fakültede toplamda 1269 öğrenci bulunmaktadır. Evren kapsamındaki öğrencilerin Afyonkarahisar mutfak kültürünü bilme ve tatma durumlarını ölçmek amacıyla anket formu hazırlanmıştır. Hazırlanan anket formunda yer alan yöresel yemekler Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili yapılan çalışmalardan (Baytok vd., 2013; Nasrattınoğlu 2003; Baysal 1991) yararlanılarak; anket içerisinde yer alan sorular ise Serçeoğlu (2014)’nun “*Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği*” isimli araştırması için hazırlanan anket formundaki sorulardan faydalanılarak oluşturulmuştur. İlgili anket dört bölümden oluşturulmuş olup, ilk bölümde öğrencilerin demografik bilgilerini içeren 6 adet soru sorulmuştur. İkinci bölümde öğrencilere Afyonkarahisar mutfak kültürü hakkındaki görüşlerini belirlemek amacıyla 3 adet soru sorulmuştur. Anketin üçüncü bölümünde Afyonkarahisar mutfak kültürü içerisinde yer alan yöresel yemek ve ürünlerin öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumunu ölçmek amacıyla 66 adet soruya yer verilmiş ve son bölümde ise öğrencilere Afyonkarahisar Mutfak kültürünü yaşatabilmek ve geliştirebilmek için neler yapılmasına ilişkin 5 adet soru sorulmuştur. Öğrencilere uygulanan anket içerisinde yer alan sorular pilot uygulamayla öncelikle 50 öğrenciye yüz yüze görüşülerek uygulanmış ve gerekli görülen kısımlarda düzeltme yapılmıştır. Hazırlanan anket formu Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesinde okuyan ve basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle seçilen 532 öğrenciye uygulanmıştır. Fakat 18 anket çeşitli nedenlerle değerlendirmeye alınmamış olup 514’ü değerlendirilmiştir. Araştırmanın verileri bilgisayar ortamında, SPSS 18.0 paket programına aktarılarak analiz edilmiştir. Elde edile verilerin frekans dağılımları ve yüzdeleri alınarak tablo ve grafik halinde sunulmuş ve yorumlanarak ilgili taraflara öneriler getirilmiştir.

Bulgular

Afyonkarahisar mutfağının üniversite öğrencileri tarafından bilinirliği ve tadılma durumunu ölçmek amacıyla hazırlanan ankete katılan 514 Turizm Fakültesi öğrencisinin demografik ve bireysel değişkenlerine ilişkin veriler Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Öğrencilerin Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Kız	277	46,1
Erkek	237	53,9
Yaş	Frekans	Yüzde
18 ve altı	35	6,8
19-21	351	68,3
22-24	112	21,8
25-27	9	1,8
28 ve üzeri	7	1,4

Tablo 1. Öğrencilerin Demografik Özellikleri (devamı)

Bölüm	Frekans	Yüzde
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	209	40,7
Turizm İşletmeciliği	133	25,9
Seyahat İşletmeciliği	60	11,7
Turizm Rehberliği	112	21,8
Sınıf	Frekans	Yüzde
1	154	30
2	152	29,6
3	108	21
4	3	0,6
Hazırlık	97	18,9
Afyonkarahisar'a Geldiğiniz Bölge	Frekans	Yüzde
Akdeniz	58	11,3
Ege	183	35,6
Marmara	143	27,8
Karadeniz	31	6
İç Anadolu	74	14,4
Doğu Anadolu	2	0,4
Güneydoğu Anadolu	23	4,5
Kaldığınız Yer	Frekans	Yüzde
Yurt	300	58,4
Aile-Akraba Yanı	41	8
Ev-Apart	173	33,7
Toplam	514	100

Tablo 1’de de görüleceği üzere ankete katılan öğrencilerin 237’sini (%46,1) erkek 277’sini (53,9) kız öğrenciler oluşturmaktadır. Ankete katılan öğrencilerin büyük bir çoğunluğu (351 öğrenci) 19-21 (%68,3) yaş aralığındadır. Ankete katılan öğrencilerin çoğunluğunu 209 kişi (%40,7) ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri oluşturmaktadır. Turizm İşletmeciliği bölümünden ankete katılan öğrenci sayısı 133 (%25,9), Turizm Rehberliği bölümünden 112 kişidir (%21,8). Sınıf olarak ise en fazla katılım 1. Sınıf öğrencilerinden 154 kişi (%30,0) olurken, en azı ise 3 kişi (%0,6) ile 4. Sınıf öğrencileridir. Ayrıca bölüme henüz geçmemiş olup hazırlık sınıfında okuyan öğrenci ise 97 kişidir (%18,9). Afyonkarahisar’a gelinen bölge olarak baktığımızda ise en çok 183 kişi (%35,6) ile Ege Bölgesidir. Öğrencilerin Afyonkarahisar’da kaldıkları yerlere verilen cevaplar incelendiğinde 300 kişinin (%58,4) yurttan kaldığı, 173 kişinin (%33,7) ev ya da apartta kaldığı, 41(%8,0) kişinin ise aile ya da akraba yanında kaldığı görülmektedir.

Anketin ikinci kısmında öğrencilere Afyonkarahisar mutfak kültürünün değerlendirilmesine yönelik bazı sorular sorulmuş, alınan cevaplar Tablo 2 de gösterilmiştir.

Tablo 2. Afyonkarahisar Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesine İlişkin Öğrenci Görüşleri

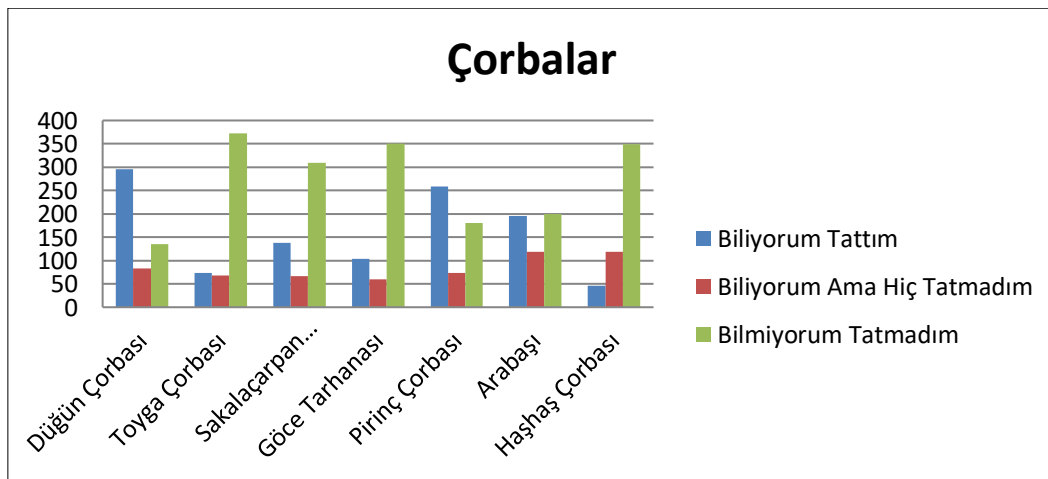
Kaldığınız Yerde Yöresel Yemeklere Yer Verir misiniz?	Frekans	Yüzde
Evet	395	76,8
Hayır	119	23,2
Afyon mutfağının yemeklerinin çeşitliliğinin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?	Frekans	Yüzde
Evet	136	26,5
Hayır	155	30,2
Bilmiyorum	223	43,4
Afyon mutfağını lezzetli buluyor musunuz?	Frekans	Yüzde
Evet	188	36,6
Hayır	130	25,3
Bilmiyorum	196	38,1
Toplam	514	100

Tablo 2’de sunulan veriler incelendiğinde, öğrencilerin kaldıkları yerlerde yöresel yemeklere yer verip vermediği sorulduğunda 395 kişi (%76,8) kaldıkları yerlerde yöresel yemeklere yer verdiğini, 119 kişi (%23,2) ise yer vermediğini belirtmiştir. Öğrencilerin bu soruya verdikleri cevapların %76,8 oranında evet çıkması, öğrencilerin yöresel yemek kültürünü unutmadığı sonucunu vermektedir. ‘Afyon mutfağının yemek çeşitliliğinin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?’ sorusuna ise öğrencilerin 136’sı (%26,5) evet derken, 155’i (%30,2) Afyonkarahisar mutfağının yemeklerinin yeterli çeşitliğe sahip olmadığını ve 233 kişi (%43,4) ise bu konu hakkında bir bilgiye sahip olmadığını belirtmiştir. Afyonkarahisar mutfağının lezzeti sorulduğunda ise 188 (%36,6) kişi Afyonkarahisar mutfağını lezzetli bulmuş, 130 (%25,3) kişi ise lezzetli olmadığını ifade etmişlerdir. 196 (%38,1) kişinin Afyonkarahisar mutfağının lezzetini bilmediği görülmüştür. Bu bilgilerden hareketle öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağının lezzeti ve çeşitliliği hakkında bilgi sahibi olmadığı sonucuna varılmaktadır.

Anketin üçüncü bölümünde Afyonkarahisar mutfağında yer alan yöresel yemeklerin bilinme ve tadılma durumları ortaya konulmuştur. Yöresel yemekler anket içinde karışık verilmiş, daha sonradan kategorileştirilerek grafikler halinde yorumlanmıştır.

Tablo 3. Çorbaların Bilinme ve Tadılma Durumu

Çorbalar	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Düğün Çorbası	296	57,6	83	16,1	135	26,3
Toyga Çorbası	74	14,4	68	13,2	372	72,4
Sakalaçarpan Çorbası	138	26,8	67	13,0	309	60,1
Göce Tarhanası	103	20,0	60	11,7	351	68,3
Pirinç Çorbası	259	50,4	74	14,4	181	35,2
Arabaşı	196	38,1	119	23,2	199	38,7
Haşhaş Çorbası	46	8,9	119	23,2	349	67,9
Ortalama	159	30,9	84	16,4	271	52,7



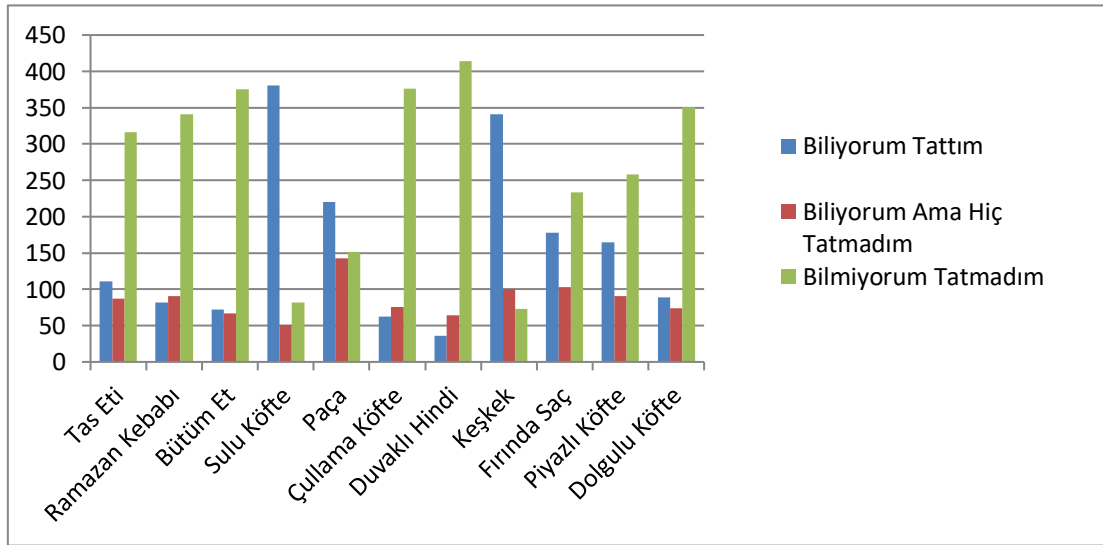
Şekil 1. Çorbaların Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 3 ve Şekil 1 verileri incelendiğinde ankete katılan öğrencilerin en çok bildiği ve tattığı çorbalar sırasıyla düğün çorbası (%57,6), pirinç çorbası (%50,4) ve sakalaçarpan çorbasıdır. Bu çorbaların bilinmesinin başlıca nedeni farklı yörelerde de yapılıyor olmasıdır. En az bilinip tadılan çorbalara baktığımızda ise karşımıza toyga çorbası (%72,4), göce tarhanası (%68,3), haşhaş çorbası (%67,9) çıkmaktadır. Bu çorbaların genelde Afyonkarahisar’ın köy

ve mahallelerinde yapılip tüketildiği için, şehir yaşamında pek karşılaşmadığı için bilinmediği düşünülmektedir. Öğrenciler arabaşını (%23,2) bildiklerini fakat tatmadıklarını belirtmişlerdir. Ortalamaya bakıldığında ise öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı çorbalarını %30,9 oranında bilip, tattıkları; %16,4 oranında bildikleri fakat tatmadıkları ve %52,7 oranında bilmedikleri ve tatmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 4. Et Yemeklerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

Et Yemekleri	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Tas Eti	111	21,6	87	16,9	316	61,5
Ramazan Kebabı	82	16,0	91	17,7	341	66,3
Bütüm Et	72	14,0	67	13,0	375	73,0
Sulu Köfte	381	74,1	51	9,9	82	16,0
Paça	220	42,8	143	27,8	151	29,4
Çullama Köfte	62	12,1	76	14,8	376	73,2
Duvaklı Hindi	36	7,0	64	12,5	414	80,5
Keşkek	341	66,3	100	19,5	73	14,2
Fırında Saç	178	34,6	103	20,0	233	45,3
Piyazlı Köfte	165	32,1	91	17,7	258	50,2
Dolgulu Köfte	89	17,3	74	14,4	351	68,3
Ortalama	158	30,7	86	16,7	270	52,6

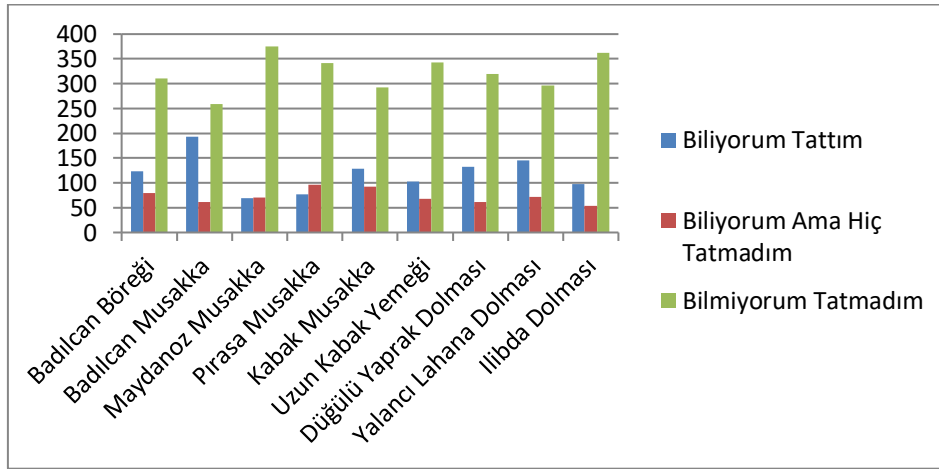


Şekil 2. Et Yemeklerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 4 ve şekil 2'ye göre, araştırmaya katılan öğrencilerin et yemeklerini bilip tatma durumlarının en fazla olduğu yemekler şu şekildedir; sulu köfte (%74,1), keşkek (%66,3), paça (%42,8). Paçanın (%27,8) hem biliniyor hem de tadılmamasının en önemli nedeni sakatat ürünlerini içermesidir. Sakatata olan ön yargı paça yemeğinin biliniyor fakat tadılmaması sonucunu çıkarmıştır. En az bilinen ve tadılmayan yemeklerin çoğunlukta olması Afyonkarahisar mutfağındaki et yemeklerinin öğrenciler tarafından bilinmediği ve tadılmadığı sonucu çıkarmıştır. Bu yemekler sırasıyla duvaklı hindi (%80,5), çullama köfte (%73,2), bütüm et (%73,0), ve dolgulu köftedir (%68,3). Ortalamaya bakıldığında ise öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı et yemeklerini %30,7 oranında bilip tattıkları, %16,7 oranında bilip fakat tatmadıkları ve %52,6 oranında bilmeyip tatmadıkları sonucu ortaya çıkmıştır.

Tablo 5. Sebze Yemeklerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

Sebze Yemekleri	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Badılcın Böreği	124	24,1	80	15,6	310	60,3
Badılcın Musakka	193	37,5	62	12,1	259	50,4
Maydanoz Musakka	69	13,4	70	13,6	375	73,0
Pırasa Musakka	77	15,0	96	18,7	341	66,3
Kabak Musakka	129	25,1	92	17,9	293	57,0
Uzun Kabak Yemeği	103	20,0	68	13,2	343	66,7
Düğülü Yaprak Dolması	133	25,9	61	11,9	320	62,3
Yalancı Lahana Dolması	145	28,2	72	14,0	297	57,8
İlibda Dolması	98	19,1	54	10,5	362	70,4
Ortalama	119	23,1	73	14,2	322	62,7

**Şekil 3.** Sebze Yemeklerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

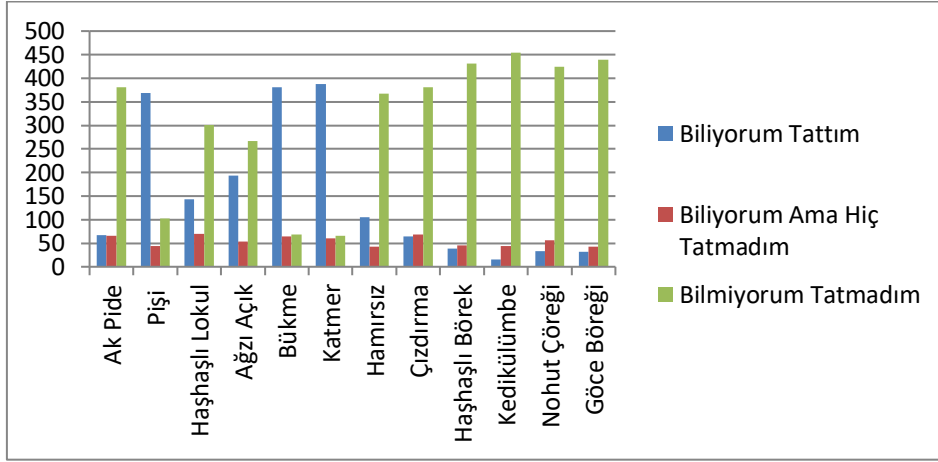
Tablo 5 ve şekil 3 verileri incelendiğinde, öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağının sebze yemekleri hakkında bilgi sahibi olmadıkları anlaşılmaktadır. Sebze yemeklerinin bilinme durumları çok az sayıdadır. En yüksek bilinme oranı Badılcın musakkada (%37,5) karşımıza çıkmaktadır. Bu oran bile katılan öğrencilerin yarısından azdır. Öğrencilerin verdikleri cevaplara bakıldığında bilmedikleri ve tatmadıkları sebze yemekleri sırasıyla maydanoz musakka (%73,0), ilibada dolması (%70,4), uzun kabak yemeği (%66,7), pırasa musakka (66,3), düğülü yaprak dolması (%62,3), badılcın böreği (%60,3), yalancı lahana dolması (%57,8), kabak musakka (%57,0) ve badılcın musakka (%50,4)'dır. Sebze yemekleri ortalamasına bakıldığında öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı sebze yemeklerini %62,7 oranında bilmedikleri ve tatmadıkları ortaya çıkmıştır. Afyonkarahisar mutfağına ait sebze yemeklerinin bilinme ve tadılma oranlarının düşüklüğünde ilgili yemeklerin sadece evlerde ve belli dönemlerde yapılan yemekler olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca bazı sebze yemekleri Afyonkarahisar mutfağında tanımlanmış olmakla birlikte günümüzde yöredeki evlerde dahi nadir pişiriliyor olmaları bu durumun oluşmasındaki ana neden olarak görülebilir.

Tablo 6. Hamur İşlerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

Hamur İşleri	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Ak Pide	67	13,0	66	12,8	381	74,1
Pişi	368	71,6	44	8,6	102	19,8
Haşhaşlı Lokul	143	27,8	70	13,6	301	58,6
Ağzı Açık	194	37,7	53	10,3	267	51,9

Tablo 6. Hamur İşlerinin Bilinme ve Tadılma Durumu (devamı)

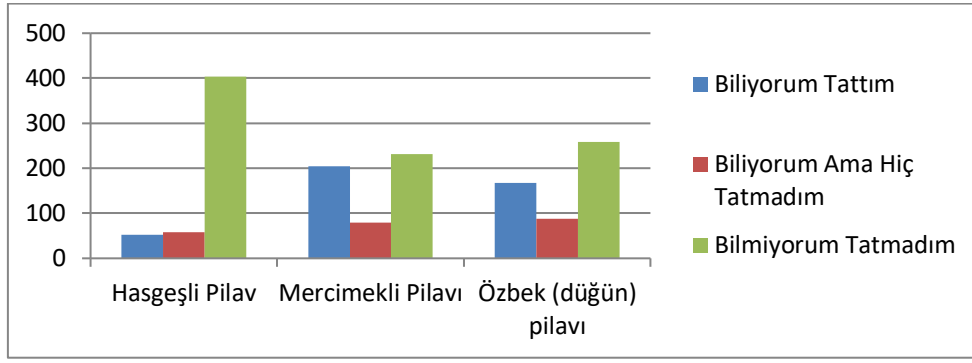
Bükme	381	74,1	64	12,5	69	13,4
Katmer	388	75,5	60	11,7	66	12,8
Hamırsız	105	20,4	42	8,2	367	71,4
Cızdırma	65	12,6	68	13,2	381	74,1
Haşhaşlı Börek	38	7,4	45	8,8	431	83,9
Kedikülümbe	16	3,1	44	8,6	454	88,3
Nohut Çöreği	33	6,4	56	10,9	425	82,7
Göce Böreği	32	6,2	43	8,4	439	85,4
Ortalama	152	29,7	55	10,6	307	59,7

**Şekil 4.** Hamur İşlerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 6 ve Şekil 4 verileri incelendiğinde en dikkat çekici bulgunun, katmer (%75,5), bükme (%74,1) ve pişinin (%71,6) bilinme ve tadılması olmuştur. Bu hamur işleri bu denli bilinirken diğer yandan kedikülümbe (%88,3), göce çöreği (%85,4), haşhaşlı börek (%83,9), nohut çöreği (%82,7), cızdırma (%74,1) ve hamırsızın (%71,4) yüksek oranlarda bilinmeyip tadılmadığı görülmektedir. Hamur işlerinin ortalamasına bakıldığında öğrencilerin, Afyonkarahisar mutfağındaki hamur işlerini %29,7 oranında bilip tattıkları, %10,6 oranında bilip fakat tatmadıkları ve %59,7 oranında bilmeyip tatmadıkları sonucu ortaya çıkmıştır. Hamur işlerinden katmer, bükme ve pişinin yüksek oranda bilinip tadılmasında ilgili hamur işlerinden katmer ve pişinin diğer bölgelerde farklı şekillerde de olsa yapılan ve katmer ve bükmenin aynı zamanda ilde faaliyet gösteren ve özellikle kadınlar tarafından işletilen hamur işi yapan işletmelerde börek vb. hamur işleriyle birlikte yaygın satışı yapılan ürünler olmasından kaynaklanmaktadır. Hamur işlerinden bilinirliği ve tadılma oranı düşük olanlar dikkate alındığında bunların çoğunlukla evlerde ve belli dönemlerde yapılan hamur işleri olduğu görülmektedir.

Tablo 7. Pilavların Bilinme ve Tadılma Durumu

Pilavlar	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Hasgeşli Pilav	52	10,1	58	11,3	404	78,6
Mercimekli Pilavı	204	39,7	79	15,4	231	44,9
Özbek (düğün) pilavı	167	32,5	88	17,1	259	50,4
Ortalama	141	27,4	75	14,6	298	58,0

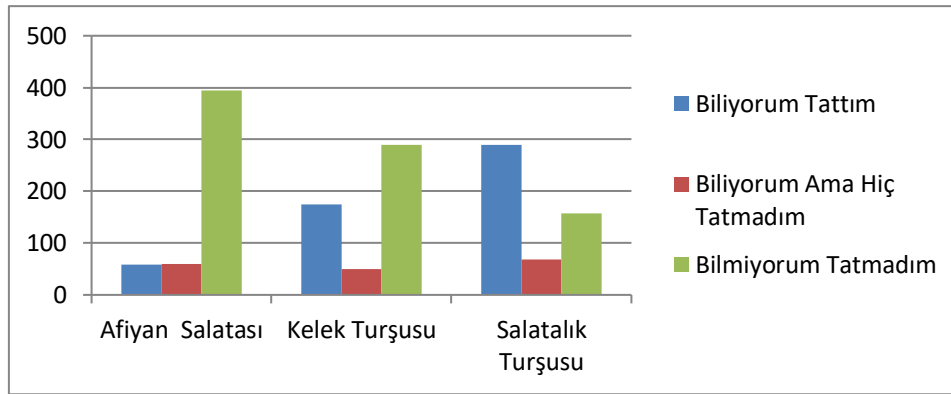


Şekil 5. Pilavların Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 7 ve şekil 5 verileri incelendiğinde, öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağında yer alan pilavları bilmedikleri ve tatmadıkları sonucu ortaya çıkmıştır. En çok bilinmeyen ve tadılmayan pilav hasgeşli pilav (%78,6) olurken, en fazla bilinen ve tadılan pilav ise mercimekli pilav (%39,7) olmuştur. Ortalamaya bakıldığında ise öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı pilavlarını %27,4 oranında bilip tatmış, %14,6 oranında bilip tatmamış ve 58,0 oranında hem bilmeyip hem tatmamışlardır.

Tablo 8. Salata ve Turşuların Bilinme ve Tadılma Durumu

Salatalar ve Turşular	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Afiyan Salatası	59	11,5	60	11,7	395	76,8
Kelek Turşusu	174	33,9	50	9,7	290	56,4
Salatalık Turşusu	289	56,2	68	13,2	157	30,5
Ortalama	174	33,9	59	11,5	281	54,6

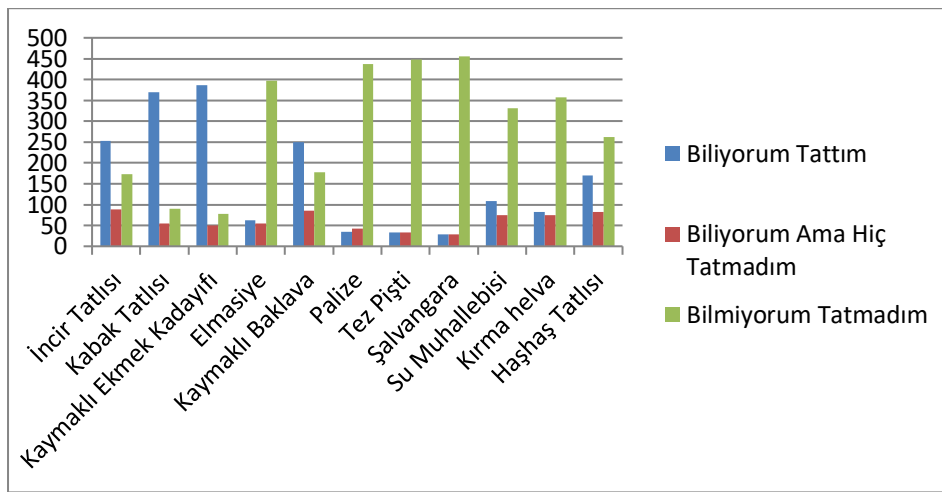


Şekil 6. Salata ve Turşuların Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 8 ve şekil 6 verileri incelendiğinde, öğrencilerin afiyan salatasını büyük bir oranda (%76,8) bilmedikleri ve tatmadıkları görülmektedir. Bunun nedeni ilgili salatanın sadece belli bir dönemde (haşhaş bitkisinin ilk döneminde) yapılmasından kaynaklanmaktadır. Salatalık turşusunun en fazla oranda (%56,2) oranda bilinip tadılmış olması kuşkusuz ilgili turşunun her yerde en yaygın tüketilen turşulardan birisi olmasından kaynaklanmaktadır.

Tablo 9. Tatlıların Bilinme ve Tadılma Durumu

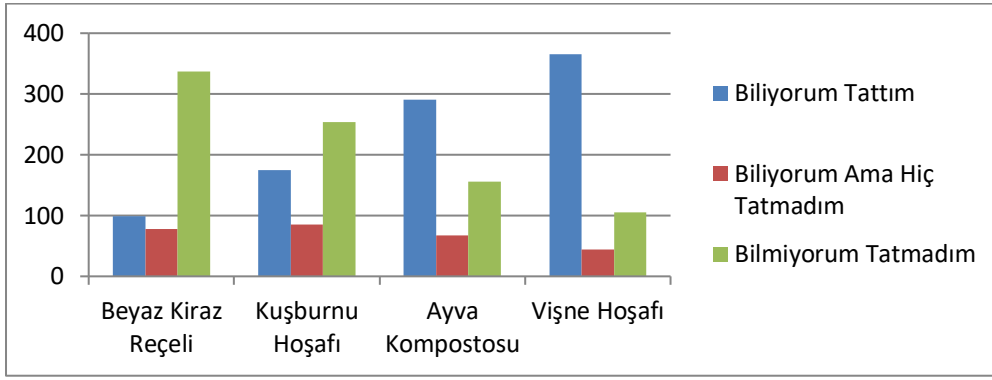
Tatlılar	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
İncir Tatlısı	253	49,2	88	17,1	173	33,7
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	386	75,1	50	9,7	78	15,2
Kabak Tatlısı	370	72,0	54	10,5	90	17,5
Elmasiye	62	12,1	55	10,7	397	77,2
Kaymaklı Baklava	250	48,6	86	16,7	178	34,6
Palize	35	6,8	42	8,2	437	85,0
Tez Pişti	33	6,4	33	6,4	448	87,2
Şalvangara	29	5,6	29	5,6	456	88,7
Su Muhallebisi	109	21,2	74	14,4	331	64,4
Kırma helva	82	16,0	75	14,6	357	69,5
Haşhaş Tatlısı	170	33,1	82	16,0	262	51,0
Ortalama	162	31,5	61	11,8	291	56,7

**Şekil 7.** Tatlıların Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 9 ve şekil 7 verilerine göre, öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı tatlılarının sırasıyla ekmek kadayıfı (%75,1), kabak tatlısı (%72,0), incir tatlısı (%49,2) ve kaymaklı baklavayı (%48,6) bilip tattıkları, şalvangara (%88,7), tez pişti (%87,2), palize (%85,0) ve elmasiye (%77,2) bilmeyip tatmadıkları ortaya çıkmıştır. İl'e ait en çok bilinen ve tadılan tatlının kaymaklı ekmek kadayıfı olması beklenen bir sonuç olmuştur. Ekmek Kadayıfı özellikle kaymakla servis edilen ve Afyonkarahisar'ın Türkiye çapında markalaşmış bilinen tatlısıdır. Diğer en fazla bilinen ve tadılan tatlı olan kabak tatlısı ülkemizin diğer bölgelerinde de bilinen ve yapılan bir tatlıdır. Afyonkarahisar'da kabak tatlısı kaymak ile servisi ile farklılık göstermekte ve ekmek kadayıfı ile birlikte ildeki yiyecek içecek işletmelerindeki menülerde en fazla satışı yapılan tatlı olmaktadır. Bilinmeyen ve tadılmayan tatlılar (şalvangara, tezipişt, palize ve elmasiye) ildeki pastane ve tatlı satışı yapılan işletmelerde endüstriyel olarak satışı yapılmayan ve belli dönemlerde belli bölgelerde evlerde yapılan tatlılardır.

Tablo 10. Hoşafaların Bilinme ve Tadılma Durumu

Hoşafalar	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Beyaz Kiraz Reçeli	99	19,3	78	15,2	337	65,6
Kuşburnu Hoşafı	175	34,0	85	16,5	254	49,4
Ayva Kompostosu	291	56,6	67	13,0	156	30,4
Vişne Hoşafı	365	71,0	44	8,6	105	20,4
Ortalama	233	45,2	68	13,3	213	41,5

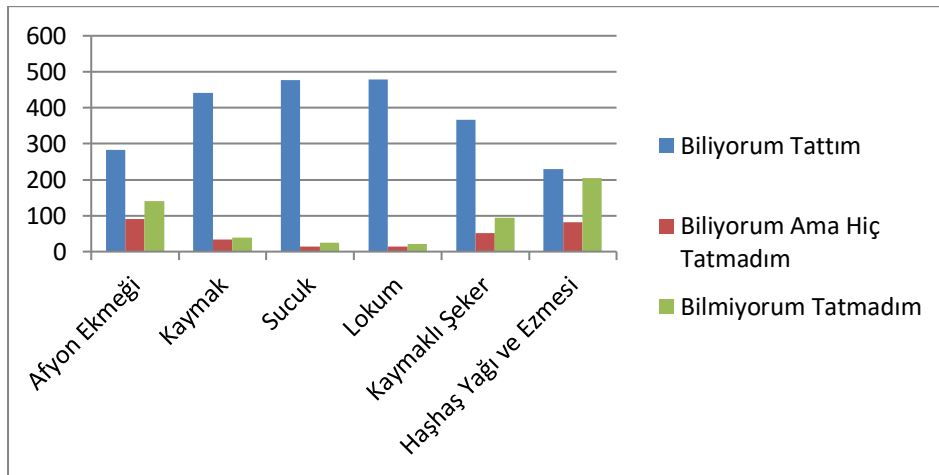


Şekil 8. Hoşafaların Bilinme ve Tadılma Durumu

Tablo 10 ve şekil 8 verilerine göre, öğrencilerin en çok bilip tattığı hoşafalar sırasıyla vişne hoşafı (%71,0) ve ayva kompostosudur (%56,6). Öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı hoşafalarından kuşburnu hoşafı (%49,4) ve beyaz kiraz reçelini (%65,6) bilmeyip tatmadıklarını belirtmişlerdir. Ortalama bakıldığında ise öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı hoşafalarını %45,2 oranında bilip tattıklarını, %13,3 oranında bilip fakat tatmadıklarını ve %41,5 oranında bilmeyip tatmadıkları görülmektedir.

Tablo 11. Afyonkarahisar'ın Yerel Ürünlerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

Yerel Ürünler	Biliyorum Tattım		Biliyorum Ama Hiç Tatmadım		Bilmiyorum Tatmadım	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Afyon Ekmeği	282	54,9	91	17,7	141	27,4
Kaymak	442	86,0	33	6,4	39	7,6
Sucuk	476	92,6	14	2,7	24	4,7
Lokum	478	93,0	14	2,7	22	4,3
Kaymaklı Şeker	367	71,4	52	10,1	95	18,5
Haşhaş Yağı ve Ezmesi	229	44,6	81	15,8	204	39,7
Ortalama	379	73,8	48	9,2	87	17,0



Şekil 9. Afyonkarahisar'ın Yerel Ürünlerinin Bilinme ve Tadılma Durumu

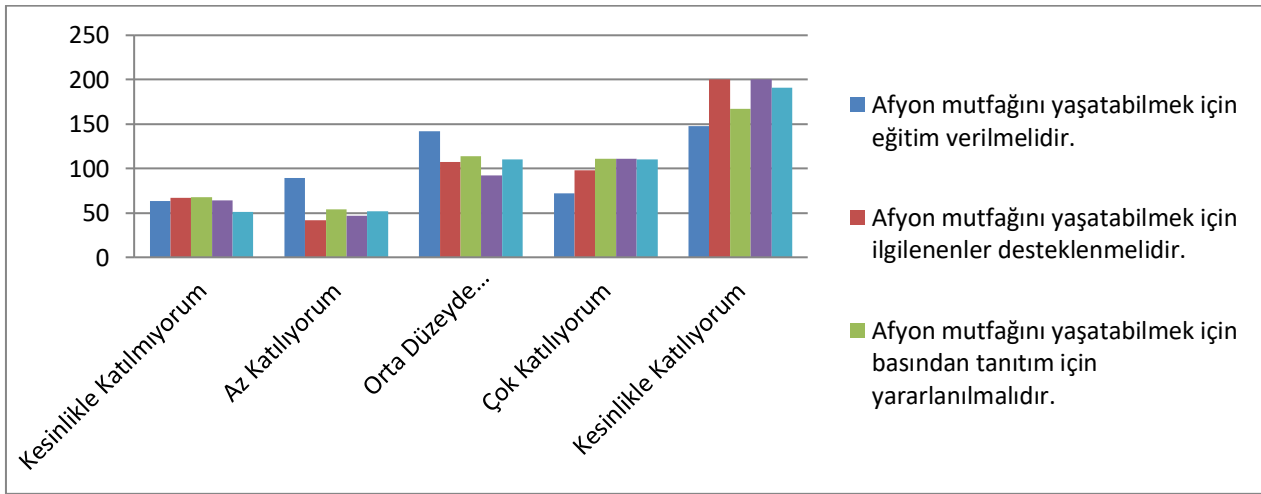
Tablo 11 ve şekil 9'da öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağında yer alan yerel ürünleri bilme ve tatma durumlarına yönelik veriler sunulmuştur. Bu verilere göre öğrenciler Afyon ekmeğini (%54,9), kaymağı (%86,0), sucuğu (%92,6), lokumu (%93,0), kaymaklı şekerini (%71,4), haşhaş yağı ve ezmesini (%44,6) bilip tatmışlardır. Ortalamaya bakıldığında ise öğrenciler Afyonkarahisar mutfağının yerel ürünlerini %73,8 oranında bilip tatmışlar, %9,2 oranında biliyor fakat tatmamışlar ve %17,0 oranında bilmiyor ve tatmamışlardır. Sayısal veriler incelendiğinde en çok bilinip

tadılan kategori Afyonkarahisar'ın yerel ürünleri olmuştur. Bu ürünlerin bu şekilde bilinmesi tüm Türkiye'ye yayılmış olmasından kaynaklanmaktadır.

Araştırmada öğrencilere uygulanan anketin son bölümünde öğrencilere Afyonkarahisar mutfağını yaşatabilmek ve geliştirebilmek için yapılması gereken sorulmuştur. Verilen cevaplar tablo 12 ve şekil 10'da sunulmuştur.

Tablo 12. Afyon Mutfağını Yaşatabilmek ve Geliştirebilmek İçin Yapılması Gerekenler

İfadeler	Kesinlikle Katılmıyorum		Az Katılıyorum		Orta Düzeyde Katılıyorum		Çok Katılıyorum		Kesinlikle Katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Afyon mutfağını yaşatabilmek için eğitim verilmelidir.	63	12,3	89	17,3	142	27,6	72	14,0	148	28,8
Afyon mutfağını yaşatabilmek için ilgilenenler desteklenmelidir	67	13,0	42	8,2	107	20,8	98	19,1	200	38,9
Afyon mutfağını yaşatabilmek için basından tanıtım için yararlanılmalıdır.	68	13,2	54	10,5	114	22,2	111	21,6	167	32,5
Afyon mutfağına ilgiyi arttırmak için çeşitli sosyal etkinlikler düzenlenmelidir.	64	12,5	47	9,1	92	17,9	111	21,6	200	38,9
Afyon'da yöresel yemeklere yer veren işletmeler açılmalıdır.	51	9,9	52	10,1	110	21,4	110	21,4	191	37,2



Şekil 10. Afyon Mutfağını Yaşatabilmek ve Geliştirebilmek İçin Yapılması Gerekenler

Tablo 12 ve şekil 10'da Afyonkarahisar mutfağını yaşatabilmek ve geliştirebilmek için sorulan sorulara öğrencilerin verdiği cevaplar incelendiğinde Afyonkarahisar mutfağını yaşatmak için ilgilenenlerin desteklenmesi gerektiği (%38,9) ve ilgiyi arttırmak için çeşitli sosyal aktivitelerin yapılması (%38,9) gerektiği ifadeleri öğrencilerin en çok katılım sağladıkları ifadeler olmuştur.

Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Afyonkarahisar mutfağının Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencileri tarafından bilinme ve tadılma durumunun ölçüldüğü bu araştırmada, öğrencilerin genel olarak Afyonkarahisar mutfağı hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları görülmüştür. Öğrencilerin, Afyonkarahisar mutfağında yer alan yemek gruplarına (çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, hamur işleri, pilavlar, salata ve turşular, tatlılar, hoşaf) ve yerel ürünlere ait bilme

ve tatma durumları incelendiğinde yemek gruplarında aynı ve başka adlarla farklı bölgelerde de yapılan ve bilinen yemekler ile il’de ticarileşmiş diğer bir ifade ile lokantalarda, pastanelerde ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde ürün olarak satılan yiyeceklerin daha fazla bilindiği ve tadıldığı görülmektedir. Bununla birlikte yöreye özgü adlandırılan (örneğin; palize, tez pişti, şalvangara, elmasiye, afiyan salatası, haşgeşli pilav, kedikülümbe, göce böreği, cızdırma, hamırsız, bütüm et, duvaklı hindi, çullama köfte, sakalaçarpan çorbası, göce tarhanası), sadece il’de evlerde yapılan ve bazıları sadece belli bölge ve dönemlerde yapılan yiyeceklerin neredeyse hiç bilinmediği görülmektedir. Afyonkarahisar’a ait yerel ürünlerin (Afyon ekmeği, kaymak, sucuk, lokum, kaymaklı şeker ve haşhaş yağı ve ezmesi) bilinirliği yemek gruplarından daha yüksektir. Bu noktada ilgili ürünlerin endüstriyel ürün olmaları ve tüm Türkiye’de Afyonkarahisar’ın tanınmış ürünleri olmaları önemli bir belirleyici olmaktadır.

Konuyla ilgili olarak, yöresel yemeklerin bilinirliği hakkında alan yazında çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Örneğin, Serçeoğlu (2014) Erzurum ilinde ikamet eden 18 yaş ve üstü kişilerin Erzurum’a ait yöresel yemekleri tanıyıp tanımadıklarını belirlemek amacıyla bir araştırma gerçekleştirmiştir. Yapılan araştırma sonucunda araştırmaya katılanların çoğunluğunun evlerinde yöresel yemekler yaptıklarını, Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli bulduklarını ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıklarını ifade etmişlerdir. Şanlıer vd., (2010) Türk mutfağını yaşatacağına inanılan gençlerin, kendi mutfak kültürlerine yönelik fikir ve bilgilerini ortaya çıkarmak amacıyla bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Yapılan araştırma sonucunda katılımcılar Türk mutfak kültürünün unutulduğu (%73,4), sadece yaşanılan bölgede yöresel yemeklerin yapıldığı (%73,4) sonucu ortaya çıkmıştır. Çıkarılan bu sonuç bizim araştırmamızla örtüşmektedir. Öğrenciler yaşadıkları bölgede yöresel yemeklerine yer verdiklerini (76,8) belirtmişlerdir. Giritöğlu vd., (2016) Gaziantep mutfağı ve bu mutfığa ait yiyeceklerin bilinirlik düzeyinde genç, orta yaş ve ileri yaşta kuşaklar arasında herhangi bir farklılık olup olmadığını ortaya koymak amacıyla bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Yapılan araştırma sonucunda geleneksel Gaziantep yemeklerinin tanınma başlığı altında, katılımcıların 30 yaş ve üzerinde olanların %69,9’unun bilgi sahibi olduğu, fakat Gaziantep’te yaşayan orta yaş grubunun yemekleri bilme düzeyinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Şanlıer vd., (2012) gençlerin oldukça zengin çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağına bakış açılarını ve Türk mutfağına ait yiyecekleri bilme durumlarını tespit etmek amacıyla bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Yapılan araştırmanın sonucunda, gençlerin %64’ünün Türk mutfağının unutulduğunu düşündüğü ve aynı zamanda Türk mutfak kültürünün gençler tarafından yeterince tanınmadığı sonucunu ortaya koymuşlardır. Şanlıer vd., (2008) gençlerin Türk mutfağına özgü geleneksel tatlı ve helvalar hakkında bilgi düzeylerini saptamak amacıyla yaptığı araştırmada gençlerin büyük çoğunluğunun tatlılar hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olmadıklarını ortaya koymuşlardır. Gerçekleştirilen bu araştırmada ise yöresel dilde adlandırılan tatlıların (palize, tez pişti, şalvangara) öğrenciler tarafından bilinmediği sonucu çıkmıştır. En çok bilinen tatlılar ekmek kadayıfı ve kabak tatlısı olmuştur. Bu tatlıların bilinme düzeyinin yüksek olması, Türkiye genelinde birçok ilde yapıyor olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Konuyla ilgili olarak bir başka çalışmada da; “yöresel yemeklerin bilinmesi ve sürdürülebilirliği kapsamında Afyonkarahisar ilinde gastronomi turizminin mevcut durumlarını araştırmak ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve geliştirilmesine yönelik önerilerde bulunmak” amacıyla Gülen (2017)’in gerçekleştirmiş olduğu araştırmadır. Söz konusu çalışmada Afyonkarahisar’ın yöresel ürünleri ile birlikte anılması gerektiği, Afyonkarahisar’ın termal turizmle bilinmesi gastronomi kültürünü geri planda bıraktığı sonucuna ulaşılmıştır. Aynı şekilde bizim çalışmamızda da Afyonkarahisar gastronomi kültürünün unutulduğu sonucu çıkmıştır. İki araştırma

sonuçları birbiri ile örtüşmektedir. Sonuç olarak, gerçekleştirilen araştırma bulguları doğrultusunda ilgili taraflara şu önerilerde bulunulması yerinde olacaktır:

Öncelikle şehir içinde fast food zincirleri yerine yöresel ürünlerin üretiminin yapıldığı ve satışa sunulduğu işletmelerin sayısı artırılmalıdır. Bu kapsamda özellikle kadın girişimcilerin desteklenmesi gerekmektedir. Çünkü Afyonkarahisar yöresel yemeklerinin yapımına ait kültür birikimi daha çok yöre kadınlarının hafızalarında bulunmaktadır. Bu aynı zamanda kadınların iş yaşamına katılımını sağlayarak artı bir değer üretecektir.

Afyonkarahisar mutfağının özgünlüğünün ve yemeklerinin gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak amacıyla bilimsel araştırmalar çoğaltılmalı ve yöresel yemeklerin özgün yapımı kayıt altına alınmalıdır. Bunun için yerel kamu idareleri ve ilgili kurumların koordinasyonunda yöresel yemek yarışmalarının organizasyonları gerçekleştirilmelidir. Bu kapsamda gerçekleştirilecek yarışma organizasyonlarında genç aşçıların ve öğrencilerin katılabileceği yöresel yemek kategorilerinin oluşturulması genç neslin yöresel yemeklere ilgisini arttıracak ve yemeklerin özgün halleriyle gelecek kuşaklara aktarımını sağlayacaktır. Ayrıca ilgili yarışmalarda unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin yöresellik dışına çıkmadan modern şekillerde yeniden yorumlanması ve yöresel yemeklerin yenilikçi sunum anlayışlarıyla birleştirilmesinin sağlanması İl'e özgü gastronomi kültürünün gelişimini destekleyecektir.

Ulusal ve uluslararası turizm fuarlarında, Afyonkarahisar mutfağını tanıtıcı öğelere yer verilmesi ve İl'de ulusal ölçekte gastronomi temelli organizasyonlar gerçekleştirilmesi ilin yemek kültürünün ulusal tanınırlığına katkı sağlayacaktır.

Afyonkarahisar'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi temasında dâhil edilmesi ilin yemek kültürünün geliştirilmesi çabaları için bir fırsattır. Yerel kamu idareleri koordinatörlüğünde ve gastronomi ile ilgili tüm paydaşların katılımı ile oluşturulacak fiziki mekanlar (Mutfak Kültürü Müzesi, yöresel yemeklerin sunulduğu lokantalar, eğitim alanları vb.), faaliyet programları (Yemek festivalleri, yarışmalar, kongreler, seminerler, söyleşiler, workshoplar, tadım günleri vb.) ve bunların sürekliliği ilin yemek kültürünün korunması ve tanıtılması için iyi kullanılmalıdır.

Bu çalışmadaki konuya yönelik veriler, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinden elde edilmiş ve öğrencilerin Afyonkarahisar yöresel yemeklerini yeterli düzeyde bilmedikleri sonucu ortaya çıkmıştır. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fakültesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü bulunmaktadır. Araştırma Fakültede faaliyetlerini sürdüren ve temel ilgi alanlarından birisi yemek kültürü olan bölüm tarafından Afyonkarahisar iline ait yerel yemeklerden oluşturulmuş yemek sunum programları, yerel lezzet yarışmaları ve görsel ve yazılı materyallerin oluşturulması gerekliliği sonucunu ortaya çıkarmaktadır. Bu hem bölümdeki öğrencilerin gelecekteki mesleki yaşamlarında Afyonkarahisar'a ait yemekleri menülerine almalarını hem de üniversitedeki diğer öğrencilerin yöresel yemek kültürü hakkında daha bilgili olmalarını sağlayacaktır.

Yemek bir toplumun kültürünün önemli bir belirleyicisidir. Tarihsel bir birikimin ürünü olan yemek kültürü oluşumu uzun zaman alan ancak korunmazsa ve gelecek nesillere aktarılmazsa bir veya iki nesil sonra yok olma tehlikesi taşıyan bir değerdir. Günümüzde birçok ülke gastronomi turizmi kapsamında yemek kültürüne ait değerlerini ekonomik değere dönüştürmekte ve hem bölgesel hem de ulusal ekonomilerini elde ettiği ekonomik fayda ile güçlendirmektedir. Bu kapsamda Türkiye ve bunun özelinde tüm bölgelerimiz çok zengin bir potansiyel barındırmaktadır. Bununla birlikte özellikle yeni nesil üzerinde büyük bir etkiye sahip olan fast-food yemek kültürü

hem ulusal hem de yerel lezzetleri tehdit etmektedir. Bu kapsamda yeni nesil içinde yemek kültürü temel uğraş alanı olan gençlerin yerel mutfaklar ve yemek kültürü konusunda bilinçlendirilmeleri ve duyarlılıklarının artırılması gerekmektedir. Mevcut çalışma ilgi alanları turizm olan öğrencilerin dahi bu konuda eksiklikler yaşadığını göstermektedir. Bu tüm alanlarda rekabetçiliğin yaşandığı günümüz ortamında hem bilimsel hem de sosyolojik düzeyde üzerinde düşünülmesi gereken bir durumdur.

KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil Tarih-Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Albayrak, B. (1996). Mutfağımızı yaşatmaya kararlıyız. *V. Milletler Arası Türk Halk Kültürü Kongresi Program ve Bildiri Özetleri* içinde (ss....). 24-29 Haziran, Ankara.
- Arça, H. (1993). Afyonkarahisar mahalle fırınları. *3. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri* içinde (ss.258-262). Afyon Belediyesi Yayınları, No:6, 22-24 Ekim, Afyon.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü tanıtım sorunu: Mengen Mutfağı örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aydoğdu, A., ve Mızrak M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu Mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Baysal, A. (1991). Afyonkarahisar beslenme kültürü. *2. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri* içinde (ss.85-90). Afyon Belediyesi Yayınları 5, 3-4 Mayıs, Afyon.
- Baytok, A, Pekiyan, A. Yılmaz, H. Töre Başat, H. Emren, A. Çelik, T., ... Uyan M. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Uyan M. ve Baytok A. (Ed.), Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları, No.83, Afyonkarahisar.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Devrim, M. S. (2000). Afyonkarahisar'da Osmanlıdan günümüze mutfak ve kiler kültürü. *V. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri* içinde (ss.226-239). Afyon Belediyesi Yayınları No:9. 13-14 Nisan. Afyonkarahisar.
- Giritoglu, İ., Armutçu, B., ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek G., ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- Gürman, Ü. (1993). *Mutfak ve yemek temel bilgileri*. Ankara: Alfa Yayınları.
- Gürman, Ü. (2000). *Yemek pişirme teknikleri ve uygulaması 3*, İstanbul: Devlet Kitapları.
- Güvenç, B. (1996). *İnsan ve kültür*. (7. bs.). İstanbul: Remzi Kitapevi.

- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Korkmaz, O. (1990). Afyon kaymağının dünü bugünü. *Beldemiz, Afyon Belediyesi Bülteni*, 21, Afyonkarahisar.
- Kotter, J.P., & Heskett, J.L. (1992). *Corporate culture and performance*. New York: The Free Press.
- Mckercher, B., & Cros, D.H. (2002). *Cultural tourism, the partnership between tourism and cultural heritage management*. New York: The Hawort Press.
- Nasrattinoğlu, İ. Ü. (2003). *Afyonkarahisar folklor-edebiyat-tarih araştırmaları*. Afyon Belediyesi Yayınları, No.11, Afyonkarahisar.
- Özbek, M. (2013). *Beslenme kültürü ve insan*. Ankara: Alter Yayıncılık.
- Özgen, I. (2015). Uluslararası gastronomi (Temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler). M. Sarıışık (Ed.), *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış*.(2.bs.). içinde (ss.1-32). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sagun, P. (1994), Geleneksel Afyon Mutfağı. *Kültür ve Sanat Dergisi*. 6(21), s.37.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şanlıer, N., Cömert M., ve Durlu Özkaya F. (2008). Türk Mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaların gençlerin tanıma durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi* içinde (ss.1123-1127), 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- Şanlıer, N. (2010). “*Türk Mutfağı ve kültürünün gençler tarafından bilinme durumunun tespiti ve yöresel yemeklerle ilgili standart tarife geliştirme*”, Gazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Ankara.
- Şanlıer, N., Cömert M., ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına bakışı. *Milli Folklor*, 24(94), 152-161.
- Taştan, H., ve İflazoğlu, N. (2018). Hatay’ın Unesco gastronomi şehri olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Special issue 3), 384-393.
- Türk Patent Enstitüsü. (2018). *Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Tescil Belgesi*. Erişim adresi <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/71213309-31B34C6D-A6F0-905F25F6FAE4.pdf>.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi arkeolojik, arkeobotanik, tarihsel ve etimolojik veriler ışığında tarım ve beslenmenin kültür tarihi*, İstanbul: Ege Yayınları.
- Uhri, A. (2015). İnsanlığın şafağında beslenme. H. Yılmaz ve A. Dünder (Ed.), *Gastronomi Tarihi* (ss.2-25). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, (2019). *UNESCO celebrates World Cities Day designating 66 new Creative Cities*. Erişim adresi <https://en.unesco.org/news/unesco-celebrates-world-cities-day-designating-66-new-creative-cities>
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, (2020). *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı*. Erişim adresi

<http://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>

Yazıcıoğlu İ., Işın A., & Koç B. (2013). Üniversite öğrencilerinin fast food ürünlerini tercih etme nedenleri. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 1(1), 36-41.

Yılmaz Baytok, M. (1999). Afyon kaymağı ve kaymaklı şeker üretimi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 1(2), 35-40.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı* içinde (ss. 27-34). Ankara: Detay Yayıncılık.

A Study on Determination of Knowledge and Gustation of Foods of Afyonkarahisar Cuisine by Tourism Students: A Case of Afyon Kocatepe University

Ahmet BAYTOK

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

Elbeyi PELİT

Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar/Turkey

Aml CERİT

Afyon Kocatepe University, Institute of Social Science, Afyonkarahisar/Turkey

Extensive Summary

Introduction

Studies on this subject emphasize that an area's culinary culture and local dishes are important for the population of that area and they are significant factors of cultural heritage which is needed to ensure sustainability especially. In addition to these, studies emphasize that various local dishes of an area indicate the history and cultural development of this area. It is necessary to reveal the dishes which are on the road to oblivion. Furthermore, Turkish cuisine should be preserved, sustained, and kept alive without disturbing the essence. The foundations of this sustainability should start from the locality. It is thought that teenagers are the people who transfer the culinary culture and cuisine tradition to the next generation and protect them. In this situation, university students have more responsibility. Also, students who study at tourism faculty play a more important role in achieving this aim because these students as a profession will play an active role in marketing of local products when they will graduate. Unless Turkish cuisine and culture do not introduce and transfer to the next generation, there is a possibility of changing and even fading away of Turkish cuisine and regional cuisine which are the important factors of Turkish cuisine. Becoming sustainable of the activities which provide a regional development have importance in terms of that community and their cultural value. In this context, if communities could not protect their cultural values very well, they both might face a danger of losing them and they might bring cultural sustainability to a standstill markedly.

Afyonkarahisar has high tourism potential with its historical & natural beauty, and has local dishes which have long history for thousands of years. Keeping Afyonkarahisar's local dishes alive, popularize traditionality, bring to light the local dishes are required. Nowadays, preferring convenience foods rather than local foods by university students especially cause to fade away local products. In a study is detected that speed-time factor is the most significant variable which of the reason of the preferring fast-food products by university students. To be known of traditional taste by the university students assumed as conscious individual, and to detect this situation have importance. Recently, as evolving new flavors and changing life style are reflected cuisine, many dietary habit and dietary culture undergo a change & progress, will continue way. Turkish cuisine stayed behind of this change and progress, whereas Turkish cuisine has both rich culture structure and deep-rooted history, and it has an important place among world's rich cuisines. Unfortunately, this richness, cultural structure and persistency of traditional flavors decrease day by day. There are two reasons that Turkish Cuisine is considered among rich cuisine of world. One of them is that they are located on the world's most beautiful geographies, and another is that they are a nomadic

society that allows them to interact with many cultural structures on Earth. Young people play a major role in maintaining the persistence of local and Turkish cuisine and transferring them to future generations as a cultural element. Particularly, people who have attend university education at least once, which they are assumed as a conscious individual, are considered as important publicity ambassadors because these people are generally educated away from their hometowns (this duration can vary from 2 to 6 years), they experience the cultural elements such as the cuisine of the region where the university they are studying in. It is expected that the students who take information about cuisine and local cultural items through tourism education will use them in their future work life. Furthermore, it is expected that they will perform important responsibility to represent & popularize of culinary culture in the areas where they will work in the future. Accordingly, students in this group whether get the better of knowing local culinary culture or not is seen as an important subject to identify. In this context, the aim of this research is to identify how well the students who are studying at the undergraduate level on tourism education know culinary culture and gustated. Accordingly, the aim of this research is to show the degree of knowing and gustation of its cuisine by undergraduate students in Afyonkarahisar and uncover information about this cuisine. In the frame of this aim, answers were looked for questions below,

- What is the situation of gustation & knowledge of local dishes which appear in the Afyonkarahisar' culinary culture by students?
- Is type & flavor of Afyonkarahisar' cuisine dishes enough for students?
- What are the opinions of students about sustaining Afyonkarahisar' culinary culture & local products?

Research Method

Target population of the study is formed by students at the tourism faculty of Afyonkarahisar Kocatepe University in 2017-2018 academic years. In the faculty there are 1269 student totally. Survey was created on the purpose of knowing and gustatory situation of Afyonkarahisar culinary culture by students in the target population. Local dishes on at the survey were prepared with the help of other studies about Afyonkarahisar cuisine Questions at the survey was created with the help of Serçeoğlu' investigation (2014) whose is called "*Determine The Recognition Status of the Culture of Cuisine of the Local People: The Sample of Erzurum City*". First, questions at the survey were applied to students face to face as a pilot scheme. Then, arrangements were made on unclear parts of questions. Prepared survey applied to 532 students at the Afyon Kocatepe University Tourism Faculty who were chosen by simple random sampling. However, 18 surveys could not assess because of some reason, so 514 surveys assessed. Data of investigation analyzed by transferring SPSS 18.0 program on the computer. Data were represented and interpreted as table and graph through frequency distribution and percentage and then suggestions were made to relevant parts.

Results & Discussion & Suggestion

The research which determines the recognition and gustation status of local cuisine by students of Afyon Kocatepe University' Tourism Faculty, exhibited that these students coming there from various provinces do not have enough information about Afyonkarahisar cuisine. The most popular meals and desserts which is known and tasted are 'vişne hoşafı', 'kaymaklı ekmek kadayıfı', 'kabak tatlısı', 'bükme', 'katmer', 'pişi', 'sulu köfte', 'keşkek' and 'düğün çorbası'. The least known and tasted meals & desserts are known their local names. Examples of these dishes are 'palize', 'tez pişti', 'şalvagara', 'elmasiye', 'afiyan salatası', 'haşgeşli pilav', 'kedikülümbe', 'göce böreği', 'cızdırma', 'hamırsız', 'bütüm et', 'duvaklı hindi', 'çullama köfte', 'sakalaçarpan çorbası', 'göce tarhanası'

and 'haşhaş çorba'. According to the answers of the students on vegetable dishes of Afyonkarahisar cuisine, the students' recognition and gustation status of vegetables is at a high level. Almost all students stated that they know and taste Afyonkarahisar' local products. However, in general, university students are not interested in the cuisine of the province where they live for educational purpose.

On the subject, there are various studies about the recognition of local dishes in the literature. To illustrate, Serçeoğlu (2014) carried out a study to determine the recognition level of the local dishes of Erzurum by people which are aged 18 and above in there. As a result of the research, most of the participants stated that they made local dishes in their homes, they found the local food of Erzurum delicious and they protect the values of it's the culinary culture. Şanlıer et al. (2010) conducted a research with the aim of revealing the ideas and knowledge of the youth who are the people transfer Turkish cuisine to the next generation. Another study on this subject belongs to Kar Gülen (2017) conducted in order to investigate the current status of gastronomic tourism in Afyonkarahisar within the concept of awareness and sustainability of local dishes, and to make suggestions for the evaluation and development of gastronomy with the regards to tourism. In this study, it was concluded that as Afyonkarahisar is famous with thermal tourism, gastronomic culture left behind in it. For this reason, it should be commemorated with its local products. Similarly, in our study, it was inferred that Afyonkarahisar gastronomic culture was forgotten. The results of the two studies coincide with each other. Çakıcı and Zencir (2018) conducted a research to reveal the values of the obsolete culinary culture of Çakızöz village which is located on Şuhut of Afyonkarahisar province. As a result of the study, the food culture of Çakızöz village is similar to the culture of Afyonkarahisar in large extend, but they have stated that they make dish which is unique to the village called as 'Nane yemeği' in Çakıröz was distinct from Afyonkarahisar. This study and all other works about this subject serve the progression of local cuisines and food. In the literature, various researches on local cuisine and foods should be included more frequently. In this way, it is thought that an awareness and publicity will be begun. In accordance with the research findings carried out, it is appropriate to make the following suggestions to the related parties:

Anyone who is interested to develop, progress and increase interest in Afyonkarahisar cuisine should be supported (such as Afyonkarahisar Municipality, Ministry of Culture and Tourism, Gastronomy and Culinary Arts and Cookery Departments, Tourism Vocational High Schools). Scientific researches about Afyonkarahisar cuisine should be enhanced. There should be much more places in the city where local products are produced and sold instead of fast food chains. The number of local food competitions for young chefs and students should be increased. The local dishes should be reinterpreted in modern ways without being out of the locality. Local dishes should be combined with modernist presentation concepts, Afyonkarahisar cuisine should be placed in National and international tourism fairs with representative factors. It should be introduced by various activities within and outside the university. The students of Gastronomy and Culinary Arts, district governor, mayor, tourism vocational high schools and universities play major role in this promotion. Primarily, local cuisine should be preferred to the world cuisine. If the locality is preferred, the cuisine of the region will be progressed. It is thought that Turkish cuisine will develop throughout the development of Afyonkarahisar cuisine. Progressing the cuisine of the country is the duty of not only students but all citizens living in the country. It is thought that it is necessary to know the structure and culture of the city's and the province's cuisine to start this development process. Tourism faculty's students coming from different cities should be pioneers of this development. They should take on the tasks for the promotion of localness in the future, in the sector or in the places where they live.