

AFYONKARAHİSAR MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Evaluation of Afyonkarahisar Cuisine in Terms of Gastronomy Tourism

Doç. Dr. Burhanettin ZENGİN

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakùltesi

bzengin@sakarya.edu.tr

Orcid ID: 0000-0002-6368-0969

Bilim Uzm. Ahmet Selçuk GÜRKAN

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakùltesi

ahmetsecukg@gmail.com

Orcid ID: 0000-0001-6432-6833

Öz

Türkiye, doğal ve tarihi çekicilikleri ile dünyanın birçok yerinden ziyaretçi ağırlayan bir ülkedir. Tarihten bugüne pek çok kültüre ev sahipliği yapması sebebiyle kültürel çeşitliliği ve zenginliği oldukça fazladır. Türk mutfağı da bu zenginliklerden bir tanesidir. Yöresel lezzetlerin çeşitliliği sayesinde Türkiye’de pek çok destinasyon, yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Bu bağlamda Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi bu çalışmanın ana amacını oluşturmaktadır. Bu amaca ulaşmak için, öncelikle bir literatür taraması yapılmış ve elde edilen bilgilerden yola çıkarak bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilip 6 açık uçlu soru katılımcılara yöneltilmiştir. Araştırma kapsamında Afyonkarahisar’da faaliyet gösteren birinci sınıf lokantalardan 2, ikinci sınıf lokantalardan 4, üçüncü sınıf lokantalardan 5 ve beş yıldızlı otellerden 4 orta ve üst düzey yönetici ile görüşmeler yapılmıştır. Yapılan çalışma, Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından zengin bir mutfak kültürü ve çeşitliliğine sahip olduğunu göstermektedir. Afyonkarahisar’ı ziyaret eden turistlerin yerel kültürü yansıtan yemeklerle buluşması turistlerin memnuniyet düzeyini arttıracaktır.

Anahtar kelimeler: Afyonkarahisar Mutfağı, Gastronomi Turizmi, Yemek Kültürü

Abstract

Turkey is a country that welcomes visitors from many parts of the world with its natural and historical attractions. Cultural diversity and richness is very high because it hosts many cultures since history. Turkish cuisine is one of these riches. Thanks to the diversity of local tastes, many destinations in Turkey attract the attention of local and foreign tourists. In this context, the evaluation of Afyonkarahisar cuisine in terms of gastronomy tourism constitutes the main purpose of this study. In order to achieve this goal, a literature survey was carried out and a field survey was carried out based

on the information obtained. As a data collection method, semi-structured interview technique was preferred and 6 open-ended questions were directed to the participants. In the scope of the research, 2 of the first, 4 of second and 5 of third-class restaurants and the middle and senior managers of all five star hotels in Afyonkarahisar were interviewed. The study shows that Afyonkarahisar cuisine has a rich culinary culture and variety in gastronomy tourism. The tourists who visit Afyonkarahisar will meet with meals that reflect local culture and will increase the level of satisfaction of the tourists.

Keywords: Afyonkarahisar Cuisine, Gastronomy Tourism, Local Food Culture

Giriş

Gastronomi ile ilgili gelişmeler tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de hız kesmeden devam etmektedir. Bu gelişmelerden birçok iktisadi sektör ve turizm endüstrisi de dahil birçok endüstri de etkilenmektedir. Turizm istatistiklerine bakıldığında son yıllarda dünya nüfusunun yaklaşık beşte birinin turizm hareketlerine katıldığı görülmektedir. UNWTO (2018) verilerine göre bir önceki yıla oranla %7 artışla 2017 yılında 1,322 milyon kişi turistik seyahatlere katılmıştır. 2018 yılında ise bu rakamların %4-%5 oranında artacağı öngörülmektedir. Bu veriler turizmin giderek büyüyen bir endüstri haline geldiğini göstermektedir (Zengin ve Işkın, 2017: 405).

TÜRSAB'ın en son oluşturduğu Gastronomi Turizm Raporuna göre (2014), Türkiye'yi 2014 yılında 41 milyon 415 bin turist ziyaret etmiştir. Bu turistlerin Türkiye'de yaptığı toplam harcama ise 34.3 milyar dolar olarak belirlenmiştir. Turistlerin sadece yiyecek-içecek için harcadıkları rakam 6 milyar 523 milyon dolar olarak tespit edilmiştir. Bu rakamla birlikte toplam harcamalar içerisinde yiyecek-içecek harcaması %19'luk bir pay anlamına gelmektedir. Rapora göre kişi başına düşen yiyecek-içecek harcaması 157,5 dolardır.

Kültür, bir toplumun oluşturduğu maddi ve manevi değerlerin yanında toplumun hayat tarzı şeklinde de adlandırılabilir. İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri beslenme, barınma, giyinme ve savunma gibi ihtiyaçlara bağlıdır. Bu ihtiyaçların en başında ise beslenme faaliyeti gelmektedir. Bu bağlamda insanların günlük hayatlarını devam ettirmelerinin ayrılmaz parçasını yemek kültürü oluşturmaktadır. Türk turizmi açısından Türk kültüründe de önemli bir yeri olan yemek kültürünün turistik ürün olarak pazarlanması oldukça önemli bir girişim olacaktır (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2011: 433).

Bu doğrultuda çalışmada, Afyonkarahisar ilinin destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmindeki potansiyeli incelenmiştir.

Çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde konuyla ilgili yazın taraması yapılarak, konuyla alakalı ifadeler tanımlanmıştır. İkinci bölümde araştırmanın yöntemi ve Afyonkarahisar'ın yerel mutfağı ile ilgili araştırma bulgularına ilişkin bilgiler verilmiş, son bölümde ise elde edilen sonuçlar genel bir değerlendirme ile sunulup; çalışmada kullanılan kaynaklar belirtilmiştir. Böylece çalışmanın hem gastronomi turizmine hem de yerel bir destinasyon olan Afyonkarahisar mutfağının bilinirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Literatür Araştırması

İnsanoğlunun en temel gereksinimi ve en büyük zevklerinden biri olarak nitelendirilen yeme-içme, kültürel şekillenmeden ekonomik yapıya, sosyolojik açılımlardan politik olaylara kadar yaşamın her alanında tarih boyunca önemli bir olgu olarak kabul görmüş ve statü göstergesi olarak değerlendirilmiştir. Gastronomi ise insan ve toplum hayatı içinde bu denli önem teşkil eden yeme-içmenin bilimsel ve sanatsal açıdan her yönüyle incelenmesi olarak açıklanabilir (Sarışık, 2017: 1).

Bir ülke veya bölgenin “gastronomik karakteri veya özelliği” veyahutta “gastronomi turizmi” vb. kavramlar açısından bakıldığında, gastronomi terimi üzerinde bir uzlaşma olsa da gastronomi kavramının özüne bakıldığında böyle bir uzlaşının tümüyle varlığından söz edilemez (Üner, 2014: 15).

Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Gastronomi; ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir. Bir diğer ifadeyle gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı olarak da tanımlanmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 171). Richards (2002: 17)’a göre; yemek pişirme, hazırlama, sunma ve tüketim döngüsüne gastronomi denir. Gastronomi, yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak da tanımlanmaktadır (TDK, 2018).

Gastronomi; “temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı” olarak tanımlanabilir. Bilim dalı olması nedeniyle gastronomi, belirli kuralları içermektedir. Tanıma ilave edilen “sanat” kavramı da haz ve estetikliğe çağrışım yapmaktadır (Sarışık ve Özbay, 2015: 266). Gastronomi önceleri belki de tıp için kullanılan bir kavram iken bugün birçok ülkede farklı seviyelerde verilen bir eğitim ve bilim alanı adına dönüşmüştür (Sarışık, 2017: 8). Gastronomi kavramı ‘gastronom’ ve ‘gurme’ kavramlarının da doğmasına sebep olmuştur. Bu kavramlar gastronomi bilim dalında uzmanlaşmış kişilerin aldıkları çeşitli isimlerdir (Hatipoğlu ve Batman, 2009: 136).

Gastronomi turizmi ise turistlerin yaşadıkları yerden farklı bir bölgeye özgü yemek türünü tatmak ya da yemeklerin üretim aşamalarını görmek amacıyla üreticileri, yemek festivallerini ve restoranları ziyaret etmesidir (Hall vd, 2003: 32). Özellikle son yıllarda gastronomi turizmi oldukça yüksek ilgi görmektedir (Hall ve Sharples, 2003: 21).

Gastronomi turizminde, sadece gidilen destinasyonda temel ihtiyaçlarını karşılamak için yemek yiyen turistler ile gidilecek olan destinasyonun tercih nedeninin o bölgenin mutfağı olan turistleri ayırmak gerekir. Bir restorana yapılan sıradan bir ziyaret gastronomi turizmi sayılamazken; özel nitelikli bir yiyeceği tüketme isteği ile seyahat edilmesi, belli bir yöreye ait bir ürünü tatma isteği ile yola çıkılması, belirli bir aşçının hazırladığı bir yemeği denemek için bir yerlere gidilmesi, gastronomi ziyaretini güdüleyen ve gastronomi turizmini oluşturan nedenler arasındadır (Akgöl, 2012: 24).

Gastronominin turizmle ilişkisi ele alınırken ilk akla gelen yeme-içme olayının bir turizm motivasyonu olarak etki üretmesidir. Ancak bu yönünü de destekleyen bir konu vardır ki o da gastronomiyi herhangi bir destinasyon çekiciliğinden daha önemli kılmakta ve bu önemini göz önünde bulundurmaya da zorunlu hale getirmektedir. Bu da gastronominin yerel kültürle ilişkisi ve buna bağlı olarak da taklit edilemezliğidir (Türkay ve Genç, 2017: 212).

Gastronomi turizmini ön plana çıkaran önemli nedenlerden biri, onun küçük turistik destinasyonlar için önem taşımasıdır. Özellikle kültürel mirası ön plana çıkaran bu turizm çeşidi nispeten küçük ve kırsal bölgelerdeki kalkınmaya da katkıda bulunmaktadır (Green ve Dougherty, 2008; Alonso ve Liu, 2011).

Gastronomi turizmi endüstrisi ise sadece yemek rehberlerinden ve restoranlardan ibaret olmayıp, her türlü mutfak deneyimini içerir. Bu sektörün içerisinde; aşçılık okulları, yemek kitapları satan dükkanlar, gastronomi tur operatörleri ve bu turların rehberlerini, gastronomi ile ilgili medya, televizyon programları ve dergiler, gastronomi ile ilgili aktiviteler, şarapçılar ve şarap bağları, bira fabrikaları, içki damıtım yerleri, tarla sahipleri ve üreticileri bulunmaktadır (Çağlı, 2012: 24).

Daha önce yapılan çalışmalara bakıldığında, yiyecekleri tarih öncesi dönemden beri seyahat ile ilişkilendiren Amira (2009: 23), gastronomi ile turizm arasındaki etkileşimi geçmişten gelen misafirperverlik, mutfak ve damak lezzetinden modern gastronomi turizmine kadar aşama aşama gelişerek bugüne gelmiştir. Lopez ve Martin (2016: 166) yiyecekleri seyahat motivasyonu için belirleyici olarak açıklamakta ve toplumların anlaşılmasına mutfağın aracılık yaptığını vurgulamaktadır. Renko ve arkadaşları (2010: 322), yerel mutfakları bölgeler için kimlik oluşturan ve yer duygusunu sağlayarak turistik deneyimlerin zenginleşmesine katkı sağlayan bir dinamik olarak açıklamaktadır. Pearce (2002: 199) ise yiyecekler ve gastronominin turistik destinasyonun çekiciliğine ve buna olan ilginin canlılığına önemli katkılar sağladığını vurgulamıştır.

Gastronomi turizmi potansiyeli açısından Türkiye, son derece zengin değerlere sahiptir. Gastronomi turizminde Türkiye birçok ülkeden daha zengin değerlere sahip olmasına rağmen halen istenilen düzeyde gelişmemiştir. Bunun en önemli nedenlerinden birinin, yapılan tanıtım ve pazarlama çalışmalarında deniz, güneş ve kum üçlüsüne ağırlık verilmesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Diğer bir ifadeyle bu turizm çeşidinin tatil turizminin gölgesinde kaldığı söylenebilmektedir. Gastronomi turizmi kapsamında yapılan etkinlikler, turistlere eşsiz deneyimler kazandırıp dünya insanları arasındaki kültür alışverişine katkıda bulunurken, şehirlerin kalkınmasında ve marka şehir olmalarına da önemli katkılar sağlamaktadır (Bilgili vd., 2012).

Türkiye gerek sahip olduğu turistik çekicilikleriyle gerekse tarih boyunca köklü ve zengin bir mutfığa sahip olmasıyla turistik destinasyonların seçilmesinde önemli bir ülke olma özelliğini daha da fazla arttırarak, turizmden elde ettiği karı maksimum düzeye çıkarabilir. Bu durum ise Türkiye'nin turistik çekiciliklerinin yanında, Türk mutfağını da iyi bir şekilde tanıtılıp sahip olduğu milli kültürü etkin bir turistik ürün olarak hizmet talep eden insanlara sunmasıyla söz konusu olabilir (Hacıoğlu ve Avcı Kurt, 2011: 433).

Türk mutfağı, geçmişten günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır. Et ve fermente süt ürünlerinden oluşan beslenme çeşidi Orta Asya'dan, gelişen tarım sistemine bağlı olarak tahıla dayalı beslenme kültürü Mezopotamya'dan, meyve ve sebze türleri ile çeşitlenen beslenme sistemi ise Akdeniz ve Ege bölgelerinden gelerek Türk mutfak kültürünün temelini belirlemiştir. Türk mutfağının geçmişten günümüze gelinceye kadar bulunduğu bu dönemler zenginliğinde etkili olmuştur. Ayrıca sahip olunan bu zengin kültürün etkisi ile Türk mutfağı dünyanın en zengin üç mutfağı arasında yerini almıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 7-8).

Afyonkarahisar Mutfak Tarihi ve Temel Özellikleri

İlk yerleşimi Hititler tarafından yapılan Afyonkarahisar'a, sonrasında Frigler ve Lidyalılar tarafından hükmedilmiştir. MÖ 6. yüzyılda Perslerin egemenliğine geçmiş, MÖ 4. yüzyılda ise Makedonya Krallığı'nın istilasına uğramış, ardından Selevkoslar'ın ve Bergama Krallığı'nın eline geçmiştir. MS 2. Yüzyılda Roma İmparatorluğu'na katılmış, Roma'nın bölünmesinden sonra Bizans İmparatorluğu'nun egemenliğine katılmıştır. Bizanslılar tarafından yüksek kale anlamına gelen "Akronium" adı verilen şehir Türkler'in Anadolu'ya girmesi ile fethedilmiş ve haçlı seferleri sonucunda Bizanslılar tarafından geri alınmıştır. Daha sonra Selçuklular tarafından geri alınan şehir Sultan Alaeddin tarafından imar ettirilmiş ve devletin kasası görevini gördüğü için buraya "Hisar-ı Devlet", yani Devletin Kalesi adı verilmiştir. Ardından Germiyanoglu Beyliği'ne geçen şehir, 1390 yılında Osmanlı Devleti'ne katılmıştır. Günümüzde olduğu gibi o devirde ikmallerin yapıldığı ve yolların kesiştiği Afyonkarahisar, 1. Dünya Savaşı sonrasında 1921 yılında Yunan işgaline uğramış ve Başkomutanlık Meydan Savaşı sonrasında 27 Ağustos 1922 tarihinde düşman işgalinden kurtarılmıştır (Özdoğan, 2016: 169). Selçuklu Türkleri "Akroenos" adıyla anılan bu beldeyi aldıklarında sarp bir kayanın üzerinde yükselen kara suratlı kaleye Karahisar dediler. Cumhuriyet döneminde bol miktarda yetişen Afyon buna eklenerek Afyonkarahisar adını almasına sebep olmuştur (Güngördü, 2003: 110).

Afyonkarahisar, binlerce yıllık medeniyetlerin kültür ve sanatını yansıtan arkeolojik kalıntılarıyla, asırlık yapılarıyla, milyonlarca yılda oluşmuş mağaralarıyla, termal zenginlik ve tabiat güzellikleriyle, ören yerleriyle yüzyıllardır alın teri ve göz nuru ile süre gelen el sanatlarıyla, peri bacalarıyla, açık hava tapınaklarıyla ve mutfağıyla turizm potansiyeli fazla olan bir yöremizdir. Yerli ve yabancı turistler için "deniz dışında" aranan pek çok tarihî ve tabii güzelliklerin bulunduğu bir turizm cenneti konumundadır. Afyonkarahisar, Anadolu'nun batı yakasında bir kavşak noktası olup, doğuyu batıya, kuzeyi güneye bağlayan tabii bir kapı konumundadır. Bu yüzden turizm potansiyeli yönüyle ülkemizin sayılı illeri arasındadır (Afyonkarahisar Belediyesi, 2019).

Örf ve adetleri ve dini inançları ile örülmüş manevi bir duvar içinde yaşayan Afyonkarahisar ili tarihi geleneğini çok iyi muhafaza etmiştir. Şehre adını da veren haşhaş Türkiye'de en fazla Afyonkarahisar'da üretilmektedir. Adına türküler yazılan kalesi, tarihi evleri, dünyaca ünlü Kızılay Madensuyu, kaymağı, lokum ve kaymak şekeri, kaymaklı ekmek kadayıfı, sucuğu, haşhaşlı hamur işleri, antik çağdan beri işletilen mermeri, el işçiliği ürünü at arabaları, Türkmen kadınlarınca eğrilen ve kök

boya ile boyanmış ipliği ile dokunan Bayat yöresi kilimleri, Dazkırı'nın ipek halıları, dünyaca ünlü kaplıcaları ve çevresinde bulunan çok değerli Kaya Anıtları ile Afyonkarahisar'ın turizmde ayrı bir yeri vardır (Şenol, 2015: 98-99).

Ege bölgesi sınırları içerisinde yer alan Afyonkarahisar ili, binlerce yıllık tarihi geçmişi ve doğal güzellikleri ile yüksek bir turizm potansiyeline sahiptir. Tüm bu tarihi zenginlik bir kültürü ve sanatı yansıtmaktadır. Afyonkarahisar'da özellikle sağlık turizmi önemli bir turizm çeşidi olarak ön plana çıkmaktadır. Gecek, Gazlıgöl, Heybeli, Hüdai ve Ömer kaplıcaları; romatizma, eklem bozuklukları, kadın hastalıkları, çocuk felci, solunum yolları hastalıkları, şişmanlık, nevrotik bozukluklar ve kalp hastalıklarının tedavisinde etkili olan kaplıcalardır ve sağlık turizmi açısından çok büyük önem taşımaktadır (Aydın, 2015: 18-19).

Afyonkarahisar ilinde geçim kaynağı genel olarak tarım ve hayvancılığa dayanır. Tarım, öncelikle dağlar arasında yer tutan ovalarda bahçe tarımı tipindedir. Mevsimlik sebze ve meyve üretimi de büyük oranda yapılmaktadır. Sulu tarımın yapıldığı yerlerde sebze üretimi hâkimdir. Diğer yandan iklim şartlarına ve toprak özelliklerine göre tahıl üretimi de çok miktarda yapılmaktadır. Bunun yanında haşhaş, şekerpancarı, patates, ayçiçeği gibi endüstri bitkileri de yetiştirilir. Geleneksel hayvancılığın azaldığı ve buna karşılık modern hayvancılığın artmaya başladığı Afyonkarahisar'da et ve et ürünleri üretimi gelişme göstermiştir. Besi hayvancılığı kapalı mekânlarda ve hemen her ilçede olmak üzere, merkez ve çevresinde yoğun bir biçimde yapılmaktadır. Tavukçuluk ve buna dayalı yumurta üretimi fazla miktarda yapılmaktadır. Yumurta borsası Afyonkarahisar'da belirlenmektedir. Hayvancılık alanında Afyonkarahisar, komşu illere göre daha yüksek bir potansiyele sahiptir. Süt sığırcılığı, küçük ve büyük baş hayvancılık, arıcılık ve tavukçuluk yapılmaktadır (Afyonkarahisar Belediyesi, 2019).

Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi, Afyonkarahisar mutfağındaki zenginlikte Orta Asya'dan, Balkanlar'dan, Mezopotamya'dan taşınan ve Anadolu topraklarında buluşan ürünlerin çeşitliliği ile uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu da Afyonkarahisar'a gelen ziyaretçilere farklı lezzetler sunma imkânı vermektedir.

Türkiye'de bölgeler arasında farklı yemek kültürlerine rastlamak son derece yaygındır. Bu bağlamda özellikle yaşanan bölgenin iklimi ve yetiştirilen tarımsal ürünler, o bölgenin mutfak kültürünün oluşumunu önemli ölçüde etkilemektedir (Özçelik Heper, 2017: 64). Dünya mutfaklarında olduğu gibi ülkemizde de her yörenin kendine has ürünleri, pişirme teknikleri ve yemek kültürleri vardır (Telfer ve Wall, 1996: 636). Afyonkarahisar Türkiye'nin coğrafi konumu itibarıyla Ege Bölgesi'nde yer almasına rağmen İç Anadolu ve Akdeniz Bölgeleri ile de sınırlarının olmasından dolayı farklı yemek kültürlerine sahip bir ildir. Özellikle Ege ve Akdeniz'e ulaşmada geçiş yolları üzerinde yer alan bir il olması yanında termalizm açısından da yerli ve yabancı turistleri kendine çekebilen potansiyeli ile Afyonkarahisar, mutfak kültürünün de zenginliği ile turist memnuniyeti açısından önemli avantajlara sahip olduğu söylenebilir.

Ege Bölgesi, kıyı ve iç kesimler olarak farklılık gösteren bir mutfak kültürüne sahiptir. Kıyı kesimlerinde bulunan İzmir, Aydın, Muğla illerinde Akdeniz tipi beslenme

kültürü görülürken iç kesimlere gidildikçe Afyonkarahisar, Kütahya, Manisa, Uşak ve Denizli illerinde bu beslenme tipinden uzaklaşıldığı görülmektedir (Şengül vd., 2015: 76). Özellikle sucuk ve pastırma Afyonkarahisar başta olmak üzere iç kesimlerde oldukça fazla tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 50).

Afyonkarahisar'ın zengin mutfağı ağırlıkla hamura ve ete dayalı olmakla birlikte kaymağı ve lokumu gibi kendi üretimine dayanan birçok çeşitliliği de arz eder. Sadece patlıcandan yapılan 22 çeşit yemeğin tespit edildiği Afyonkarahisar'da 100'ün üzerinde yemek çeşidi bulunmaktadır. Bu zenginlik düğün, doğum ve asker yemeklerinde açıkça kendini göstermektedir (www.afyon.bel.tr, 2019).

Tablo: 1 Afyonkarahisar Mutfağına Ait Yemekler

Çorbalar	Yemekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Sakala çarpan	Etli patlıcan sarması	Katıklı pide	Kaymak baklavası
Miyane	İlibada dolması	Halka pişi	Höşmerim
Göce tarhanası	Sırt dolması	Yalım pidesi	Haşhaşlı şepit
Toğga	Patlıcan sırt dolması	Haşhaşlı pide	Kaymaklı ekmek kadayıfı
Bamya	Kavurmalı patlıcan kebabı	Lokma pişi	Güllaç
	Afyon kebabı	Düz pişi	Kaymaklı elma
	Patlıcan çöp kebabı	Patlıcan böreği	Kurabiye
	İmambayıldı	Zürbiye	Fırma baklavası
	Etli patlıcan yahnisi	Arabaşı	Vişne hoşafı
	Patlıcanlı pilav	Ağzıaçık	
	Özbek pilavı	Bükme	
	Haşhaşlı bulgur pilavı	Ak pide	
	Duvaklı hindi	Haşhaşlı börek	
	Patlıcan köftesi	Kedikülümbe	
	Çullama köfte	İkiz börek	
	Sulu köfte	Ocak Büklemesi	
	Göce Yuvalağı	Cücü	
	Patlıcan ezmesi	Şepit	
	Şakşuka	Nohut çöreği	
	Patlıcan pilakisi	Cızdırma	
	Afyon salatası	Dolama	
	Patlıcan turşusu	Peksimet	
	Pilav üstü kavurma	Haşhaşlı Lokul	
	Düğülü yaprak dolması	Katmer	
	Bamya	Öğme	

Kaynak: (Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018; T.C. Afyonkarahisar Valiliği, 2018; Şengül vd., 2015; Özdoğan, 2016)'dan uyarlanmıştır.

Afyonkarahisar mutfağının kendine has yemeklerinin önemli bir kısmı dört farklı kategori ile Tablo 1’de verilmektedir. Sonrasında ise bu yemeklerden birkaçı içerikleri ve hazırlanma süreçleri ile detaylandırılmıştır.

Bamya Çorbası

Malzemeler:

- 1 su bardağı kuru bamya
- 150 gr. küçük doğranmış kuşbaşı et
- 1 orta boy soğan
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet orta boy domates
- 5 su bardağı et suyu veya su
- 1 adet limon suyu
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Yarım tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Kuru bamya haşlanır. Soğan küp şeklinde doğranır. Yağda kısık ateşte kapağı kapalı olarak ve ara sıra karıştırılarak 4-5 dakika kavrulur. Kabukları soyulmuş domatesler küçük küpler şeklinde doğranarak soğanın üzerine eklenir. Karışımın içine önceden haşlanmış olan et, et suyu ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Haşlanmış bamya ile limon suyu kaynayan bu karışıma eklenir. Bamyalar yumuşayınca kadar pişirilir. İstenirse üzerine karabiber serpilerek servis edilir (www.kulturportali.gov.tr, 2019).

Özbek Pilavı

Malzemeler:

- 3 su bardağı pirinç
- 1 kg. kuşbaşı et
- 6 su bardağı un
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet havuç
- Ayçiçek yağı

Hazırlanışı: Pirinç ve soğan yağda kavrulur. Kaynamakta olan 6 bardak su, kavrulmuş olan pirince dökülür ve tuz katılır. Suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çekmiş olan pilavın altı kapatılarak üzerine peçete kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Ayrı yerde havuç kavrulur ve pişmiş olan etle birlikte karıştırılarak pilavın üzerine dökülür. Servis yapılır (www.afyonkultur.gov.tr, 2019).

Bükme

Malzemeler:

- 6 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ

- 1 yemek kaşığı don yağı (büyükbaş hayvanların iç yağı)
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 100 gr. haşhaş
- 1 orta boy soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Hazırlanışı: Un ve tuz, su ile karıştırılarak, kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamur iki parçaya bölünür. İlk parça açılıp iç yağla yağlandıktan sonra üzerine, sıvıyağla karıştırılmış haşhaş sürülür ve bohça haline getirilerek bir kenara alınır. Diğer parça da aynı şekilde açılıp yağlandıktan sonra katlanan ilk parça alınıp bu hamurun ortasına konur. Tekrar bohça şeklinde katlanır. Diğer tarafta, haşlanmış mercimeğin içerisine ince doğranmış ve yağda kavrulmuş soğan katılıp tuz ve karabiber ilavesi ile iyice karıştırılır. Dinlenen hamur küçük parçalar halinde kesilir. Her parça, oklava ile dikdörtgen şeklinde açılır. Ortasına, hazırlanan mercimek karışımı konularak karşılıklı iki kenarı uç uca gelecek şekilde kapatılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra hamurları üzeri yağlanıp 200 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Not: Mercimeğin yerine iç malzemesi olarak patates de kullanılabilir. Bükme, adını, katlama şeklinden alır. Vişne hoşafıyla, yaz aylarında kavun ve karpuzla yenilebilir (www.kulturportali.gov.tr, 2019).

Fırma (Hurma) Baklavası

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 250 gr. Margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 fincan süt
- 1 çay bardağı ceviz
- Şurubu için;
- 4 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su kaynatıp iki üç damla limon sıkılır

Hazırlanışı: Tavada çiçek yağı kızdırılır. Ateşten indirilir. Biraz soğuyunca 1/4 margarin, 1 kaşık karbonat, 1 kahve fincanı su ilave edilerek karıştırılır. Bu karışıma 2 su bardağı un yavaş yavaş ilave edilerek hamur haline gelinceye kadar devam edilir. Bu işlem bittikten sonra elde köfte şeklinde verilerek tepsiye dizilir. 200 derece fırında pembeleşinceye kadar yarım saat pişirilir. Bu arada şerbeti hazırlanır. Fırından çıkarılan ılımış firma baklavasının üzerine ılık olarak şerbet dökülür. 1 saat beklenir, servis yapılır (www.afyonkultur.gov.tr, 2019).

Yöntem

Dünyanın en önemli mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı, yöresel mutfakların kendilerine has özelliklerini de içinde barındıran köklü ve çeşitlilik gösteren bir mutfaktır. Bu doğrultuda çalışmada Afyonkarahisar ilinin mutfak kültürü ele alınmıştır.

Bu çalışma Afyonkarahisar yemek kültürünün gastronomi turizmi açısından önem derecesini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Bu amaca ulaşmak için öncelikle literatür incelemesi yapılmış ve elde edilen literatür bilgilerden yola çıkarak bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular ile ulaşılan sonuçlar kapsamında, konuyla ilgilenen araştırmacılara ve Afyonkarahisar ilinde bulunan yiyecek içecek işletmecisi yöneticilerine yol gösterici öneriler geliştirilmesi yönü, araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

Araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar'da faaliyet gösteren yerli ve yabancı konuklara yiyecek içecek hizmetleri sunan birinci, ikinci ve üçüncü sınıf lokantaların yanında beş yıldızlı otellerin mutfakları oluşturmaktadır. Çalışma için basit tesadüfi örnekleme tekniği kullanılmış ve Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ile ilgili 2 adet birinci sınıf lokanta yöneticisi, 4 adet ikinci sınıf lokanta yöneticisi, 5 adet üçüncü sınıf lokanta yöneticisi ve 4 adet beş yıldızlı otel yöneticisi olmak üzere toplamda 15 katılımcı ile 6 ana soru çerçevesinde yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Afyonkarahisar'da 2 adet birinci sınıf, 11 adet ikinci sınıf, 14 adet üçüncü sınıf ve 81 adet ızgara salonu bulunmaktadır. Afyonkarahisar'da bulunan beş yıldızlı otel sayısı ise 4'tür (Afyonkarahisar Belediyesi, 2019).

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tercih edilmiştir. Nitel araştırmanın tercih edilme sebebi, araştırmacının katılımcı rolünün olması, konunun kendi doğal çevresinde incelenmek istenmesi, bütüncül yaklaşım yapabilmek, algıların ortaya konması ve araştırma deseninin esnek olmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 40). Görüşmede kullanılan soru formu, Aslan, Güneren ve Çoban (2014)'ın "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği" adlı çalışmada kullandıkları formdan yararlanılmıştır. Soru formunda açık uçlu sorulara yer verilmiştir. Görüşme sırasında, gerektiğinde "Konuyu biraz daha açar mısınız", "Örnek verebilir misiniz" gibi ifadeler kullanılarak derinlik sağlanmaya çalışılmıştır. Gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde "Afyonkarahisar'ın yöresel yemeklerinin tanınması ve markalaşmasında kullanılması için neler yapılmalıdır?" sorusundan yola çıkılarak aşağıdaki görüşme soruları katılımcılara yöneltilmiştir:

1. Yöreye gelen turistlerin gelme nedenleri nelerdir?
2. Yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre tercih edilme durumu nedir?
3. İşletmeler açısından yöresel yemek sunumu ne ifade ediyor?
4. Bilinen yöresel yemekler hangileridir? Varsa sunulmayan yemekler neden sunulmamaktadır?
5. Yöresel yemeklerin fiyatlandırılma politikası nasıldır?
6. Yöresel yemeğin markalaşma için kullanılması durumunu bölge açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

Görüşmeler katılımcılardan izin alınarak not alınmış olup her bir görüşme ortalama 30 dakika sürmüştür. Araştırma verileri Ocak-Şubat 2019 aylarında elde edilmiştir. Verilerin analiz edilmesinde betimleyici analiz tekniği kullanılmıştır.

Araştırma Bulguları

Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi amacıyla yapılan görüşmeler sonucunda, görüşme soruları çerçevesinde alınan yanıtların ortak noktalarının düzenlenmiş hali aşağıda sunulmaktadır;

1. Yöreye gelen turistlerin gelme nedenleri nelerdir?

Afyonkarahisar'a gelen turistlerin asıl geliş sebebi termal turizm olarak belirtilmiştir. Asıl geliş sebebi termal turizm olmasına rağmen gelen turistler sucuk, kaymak, lokum, sürtülmüş haşhaş, tereyağı, patatesli ekmek gibi yöresel yiyecekleri satın alıp Afyonkarahisar'dan ayrılmaktadırlar.

2. Yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre tercih edilme durumu nedir?

Yöresel yemekler menüdeki diğer yemeklere göre daha çok tercih edilmektedir. Ancak menülerde geleneksel yemek olarak sunulan belli başlı birkaç yemek bulunmaktadır. Yöresel yemek sunan işletmeler diğer işletmelere kıyasla daha çok tercih edilmektedir. Yöresel yemekler turistler açısından merak uyandırıcı olmaktadır. Bölgede turistler tarafından en çok sucuk ızgara, sucuk döner, lokum ve kaymaklı ekmek kadayfı tüketildiği işletme sahipleri tarafından belirtilmiştir. Görüldüğü gibi Afyonkarahisar'ı ziyaret eden turistler daha çok tanınmış yöresel ürünleri tercih etmektedir.

3. İşletmeler açısından yöresel yemek sunumu ne ifade ediyor?

Yöresel yemekler bölgede faaliyet gösteren işletmeler ve turistler açısından ilgi çekici olması nedeniyle oldukça önemlidir. Ancak yöresel yemeklerin yapımının belirli bir uzmanlık gerektirmesi, yine yapımının çok zahmetli ve zaman alıcı olması işletmeler için çok riskli görülmektedir. Bu nedenle bölgede sunulmayan yöresel birçok yemek çeşidi bulunmaktadır. Bölgenin yemeklerinin yapıldığı gün satılması gerekmektedir. Bunun nedeni yöresel yemeklerin saklanması zorluğudur. Bu nedenle yöresel yemek işletmeler açısından önemli bir gelir kaynağı olarak değerlendirilmemektedir. Bu noktada, işletmeler yöresel yemeğin maliyetli olması nedeniyle sucuk, kaymak, lokum, haşhaş gibi Afyonkarahisar mutfağına özgü ürünlerin satışından gelir elde etmeyi daha akılcı bulduklarını belirtmişlerdir. Afyonkarahisar'ın konumu itibarıyla geçiş güzergâhında bulunması bu ürünlerin satışını arttırmaktadır.

4. Bilinen yöresel yemekler hangileridir? Varsa sunulmayan yemekler neden sunulmamaktadır?

Bölgede yöresel yemek olarak sucuk, Afyon kebabı, bamya çorbası, kurutulmuş biber dolması, bükme, haşhaşlı katmer, haşhaşlı lokul, kaymaklı baklava ve kaymaklı ekme kadayıfı sunulmaktadır. En çok tercih edilen yemekler ise sucuk, bamya çorbası ve kaymaklı ekme kadayıfıdır. Tablo 1’de belirtilen Afyonkarahisar’a özgü yöresel yemeklerin sunumu maalesef çoğu işletme tarafından yapılmamaktadır. Bu yemeklerin belirli bir ustalık gerektirmesi ve maliyetli olması işletmelerin sunumlarında tercih etmeme nedeni olarak gösterilmektedir.

5. Yöresel yemeklerin fiyatlandırılma politikası nasıldır?

Bölgenin yöresel yemekleri orijinaline uygun olarak yapılırsa, mevsime bağlı olarak hammadde fiyatlarının yüksek olması ve yöresel yemeklerin saklanamamasından dolayı fiyatları standart yemek fiyatlarından daha yüksektir. Sucuk, lokum, kaymak gibi ürünlere ise dönemsel olarak fiyat tarifesi uygulanmaktadır. Yerli ve yabancı turistlere göre fiyat değişmemektedir.

6. Yöresel yemeğin markalaşma için kullanılması durumunu bölge açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?

Afyonkarahisar’ın zaten bir marka olduğu ancak bu markanın tanıtımının eksik yapıldığı, bölge termal turizmi ile ön plana çıkartılırken mutfak kültürünün hep arka planda bırakıldığı belirtilmektedir. Tüm işletmelerin ortak fikri, bölgede tanıtımın gerektiği şekilde yapılmadığıdır. Afyonkarahisar’ın yöresel yemek çeşitliliğinin çok fazla olmasına karşın sadece sucuk, lokum, kaymak gibi yöresel ürünlerin sunumuna yoğunlaşmıştır. 2018 yılında ilk defa “1. Uluslararası Turizm ve Lezzet Fuarı (Gastro Afyon 2018)” düzenlenmiştir. Bu fuarla birlikte ileride daha çok turistin yöresel yemeklere ilgi göstereceği düşünülüyor.

Sonuç ve Tartışma

Afyonkarahisar, doğal ve kültürel turizm çekicilikleri yönüyle oldukça zengin bir ildir. Bünyesinde barındırdığı termal kaynaklar bölgenin en önemli turizm çekiciliklerini oluşturmaktadır. Türk turizminin belirli bir sezona bağlı kalmadan tüm yıla ve tüm destinasyonlara yayılabilmesi için gastronomi turizmi önemli bir turistik ürün olarak ortaya çıkmaktadır. Afyonkarahisar’da taşıdığı tarihi ve kültürel zenginliği ile yapılacak çalışmalar sayesinde önemli bir gastronomi turizmi destinasyonu olma potansiyeline sahip olduğu söylenebilir.

Anadolu esintilerine sahip Afyonkarahisar mutfağında yemeklerin çoğunlukla et, et ürünleri ve hamur işlerinden oluştuğu görülmektedir. Tüm bu yemekler gerekli tanıtım faaliyetleri ile gastronomi turizmine hizmet verebilecek niteliğe kavuşturulabilir. Özellikle Afyonkarahisar’ın coğrafi konumu itibarı ile Antalya, İstanbul, İzmir ve Ankara gibi büyük şehirlerin geçiş yollarında bulunması Afyonkarahisar mutfağının kendine has yemeklerinin tanıtımı için önemli bir katma değer sağlayabilir.

Yapılan görüşmeler sırasında işletme sahipleri, Afyonkarahisar'ı ziyaret eden turistlerin bölgeden ayrılırken yanlarında sucuk, kaymak, lokum, sürtülmüş haşhaş, tereyağı, patatesli ekmek gibi yöresel yiyecekleri satın aldıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca yine işletme sahipleri, Afyonkarahisar'ı ziyaret eden turistlerin asıl geliş amaçlarının termal turizm olduğunu belirtmişlerdir. Bu sonuç Aydın (2015)'in yaptığı çalışmasında elde ettiği sonuçlarla benzer özellikler göstermektedir.

Yapılan görüşmeler sırasında işletme sahipleri yöresel yemeklerin sunumunun maliyetli olması ve saklanamaması gibi nedenlerden dolayı, bu yemekleri menülerde bulundurmanın risk oluşturduğunu belirtmektedir. Ayrıca işletmeler yöresel yemeklerin yapımının ve sunumunun özel bilgi ve beceri gerektirdiğini, bölgede yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi aşçıların istihdam edilmesi konusunda sıkıntı yaşadıklarını da vurgulamışlardır. Bu durum turistlerin yöresel yemeklere karşı ilgili olduğunu gösterirken, diğer yandan işletmelerde tecrübeli işgören sıkıntısının yaşanıyor olması, turistlerin bu yöndeki taleplerinin karşılanamaması sonucunu doğurduğu söylenebilir.

Yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler ışığında; işletmelerde ciddi tanıtım eksiklikleri olduğu konusunda da sonuçlar elde edilmiştir. Aydın (2015) ve Kızıldemir (2019) yaptıkları çalışmalarında yine aynı sonuca ulaşmışlardır. İşletme yöneticilerinin görüşlerine göre, yöresel yemeklerin tanıtımının iyi yapılamaması nedeniyle bölgenin mutfağı diğer turistik çekiciliklere oranla ikinci planda kaldığı söylenebilir. Afyonkarahisar'ın turistik anlamda cazibe oluşturması ve markalaşmasında yöresel yemekleri ön plana çıkartılabilmesi için işletmelere verilebilecek öneriler aşağıdaki gibidir:

- Afyonkarahisar'da gastronomi turizmi açısından tam olarak etkinliklerin termal turizm kadar tanıtıldığı söylenemez. Afyonkarahisar'a gelen ziyaretçiler genelde farklı turistik kaynaklar için Afyonkarahisar'da turizm faaliyetlerine katılıp, yerel lezzetlerini tatma imkânı bulmaktadırlar. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü bu konuda çalışmalar yapıp sırf Afyonkarahisar mutfağı için turistik seyahatlere katılımlar sağlayabilir.
- Gastronomi turizmi gelir getirici etkisiyle turizm endüstrisi içerisinde önemli bir yere sahiptir. Bu yüzden yerel halk, gastronomi bölümü okuyan öğrenciler, işletme yöneticileri ve çalışanları bilgilendirilmeli, çeşitli eğitim ve kurslarla birlikte hizmet kalitesi arttırılmalıdır.
- Kamu ve özel sektörün, yöresel yemeklere menülerde yer verilmesi ve tanıtılması konularında birlikte hareket etmeleriyle Afyonkarahisar'ın turistik marka gelişiminde başarı düzeyinin artışı beklenebilir.
- Tanıtım broşürlerinde ve videolarında yöresel yemeklere çok az yer verilmektedir. Reklamlarda ve tanıtımlarda yöresel yemeklerin ön plana çıkartılması, yöresel yemek sunan işletme sayısının arttırılması yararlı olabilir.
- Yöresel yemeklerin sunumunun maliyetli olması ve saklanamaması gibi nedenlerden dolayı mönülerine yöresel lezzetleri ekleyemeyen işletmeler, mönülerine yöresel yemekleri ekleyip rezervasyon ile satışlarını gerçekleştirebildikleri takdirde hem maliyetleri düşürmüş olurlar hem de turist memnuniyetini üst düzeyde tutmayı başarabilirler.

• Yöresel yemeklerin yapımının ve sunumunun özel bilgi ve beceri gerektirdiğini ifade edip kalifiyeli personel bulmakta sıkıntı çektiğini belirten işletmeler için, halk eğitim merkezlerinde yöresel yemek kursları düzenlenerek bölge mutfağını iyi tanıyan kalifiye aşçıların yetiştirilmesi sağlanabilir.

• Afyonkarahisar ilinde yaşayan insanlar, mutfak değerlerine ve Afyonkarahisar'a özgü yiyeceklere sahip çıkılmalı ve bu değerleri korumalıdır.

• Türkiye'de gastronomi turizmi ile ilgili akademik çalışmaların yetersiz olduğu bilinmektedir. Konuya ilgi duyan araştırmacıların başka il ve/veya bölgelerine ilişkin mutfakların; tedarik, üretim, sunum ve reçeteleştirme gibi konularda araştırmalar yapmaları önerilebilir. Başka ülke veya yöre mutfakları ile ilgili karşılaştırmalı çalışmalar da yapmaları mümkündür. Yine kamu kurum ve kuruluşları, üniversitelerin gastronomi ile ilgili bölümleri yapılacak araştırmalar ile Afyonkarahisar mutfağını tanıtıcı materyaller üretmeleri mümkün görünmektedir.

Kaynakça

- Afyonkarahisar Belediyesi. (2019). <http://www.afyon.bel.tr/icerikdetay/10/485/turizm.aspx>
- Afyonkarahisar Belediyesi. (2019). <http://www.afyon.bel.tr/icerikdetay/284/504/yemek-kulturumuz.aspx> Erişim Tarihi: 17.08.2019
- Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). <http://www.afyonkultur-turizm.gov.tr/TR,63518/ne-yenir.html> Erişim Tarihi: 15.04.2018.
- Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2019). <http://www.afyonkultur.gov.tr/TR-63518/ne-yenir.html> Erişim Tarihi: 26.03.2019
- Afyonkarahisar Valiliği. (2018). <http://afyonkarahisar.gov.tr/kurumlar/afyonkarahisar.gov.tr/Dosyalar/afyonkarahisar-turkce-ingilizce-tanitim.pdf> Erişim Tarihi: 15.04.2018.
- Akgöl, Y. (2012). "Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Alonso, A. D., Liu, Y. (2011). "The Potential for Marrying Local Gastronomy and Wine: The Case of the Fortunate Islands" *International Journal of Hospitality Management*, Volume 30, s.s. 974-981.
- Amira, F. (2009). "The Role of Local Food in Maldives Tourism: a Focus on Promotion and Economic Development." New Zealand Tourism Research Institute.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s.s. 3-12.
- Aydın, E. (2015). "Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği", *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bilgili, B., Yağmur, Ö. ve Yazarkan, H. (2012), "Turistik Ürün Olarak Festivallerin Etkinlik ve Verimliliği Üzerine Bir Araştırma (Erzurum-Oltu Kırdag Festivali Örneği)", *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2(2), 117-124.
- Çağlı, I. B. (2012). "Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği", *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık, Ankara.

- Güngördü, E. (2003). *Türkiye'nin Turizm Coğrafyası*, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Green, G. P., Dougherty, M. L. (2008). "Localising Linkages for Food and Tourism: Culinary Tourism as a Community Development Strategy." *Community Development*, 39 (3), s.s.148-158.
- Hacıoğlu, N. ve Avcıkurt, C. (2011). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, Nobel Akademik Yayıncılık, 2. Baskı, Ankara.
- Hall, M. C., Sharpless, L. (2003). The Consumption of Experiences or The Experiences of Consumption? An Introduction to The Tourism of Taste, (Ed. M.C. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne), *Food Tourism Around the World*, Burlington Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Hall, M. C., Mitchell, R., Sharpless, L. (2003), *Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development*, (Ed. C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionisand), Brock Cambourne in *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2009). İnançların Gastronomiye Etkileri ve Turizm, 8. *Geleneksel Turizm Paneli*, s. 135-148.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 647-663.
- Kültür Portalı. (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/neyenir/bamya>
- Kültür Portalı. (2019). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/neyenir/bukme>
- Lopez, X. A. A, Martin, B. G. (2006). "Tourism and Quality Agrofood Products: an Opportunity for the Spanish Countryside." *Tijdschrift Voor Economische en Sociale Geografie*, 97 (2), s.166-177.
- Özçelik Heper, F. (2017). *Gastronomi Bilimi* (3. b.), (Sarışık Dü). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özdoğan, O. N. (2016). *Yöresel Mutfaklar* (7.b.), Eskişehir Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2227.
- Pearce, D. G. (2002). "New Zealand Holiday Travel to Samoa: A Distribution Channels Approach." *Journal of Travel Research*, 41(2), s.197-205.
- Renko, S., Renko, N. ve Polonijo, T. (2010), "Understanding the role of food in rural tourism development in a recovering economy", *Journal of Food Products Marketing*, 16: 3, s. 309324.
- Richards, G. (2002). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?", (Ed. A. M. Hjalager ve G. Richards.), *Tourism and Gastronomy*, Taylor & Francis Group, London.
- Sarışık, M. (2017). *Gastronomi Bilimi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), s.s. 264-278.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Şengül, S., Çakır, A. ve Çakır, G. (2015). *Yöresel Mutfaklar*, "Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması", Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş, Ankara.
- Şenol, F. (2015). *Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- TDK. (2018). http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ad2157cafb5f4.02740052 Erişim Tarihi: 14.04.2018
- Telfer, D. J., ve Wall, G. (1996). Linkages Between Tourism and Food Production. *Annals of Tourism Research*, 23(3), s.s. 635-653.

Türkay, O. ve Genç, K. (2017). *Gastronomi Bilimi* (9.b.). (Sarışık, Dü). Detay Yayıncılık, Ankara.

TÜRSAB. (2018). https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf Erişim Tarihi: 14.04.2018

UNWTO. (2018). <http://media.unwto.org/press-release/2018-01-15/2017-international-tourism-results-highest-seven-years> Erişim Tarihi: 14.04.2018

Üner, E. H. (2014). "Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi", *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Yıldırım, A ve Şimşek, H. (2008). "Nitel Araştırma Yöntemleri", Ankara: Seçkin Yayınları.

Zengin, B ve Işkın, M. (2017). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(40), s.s. 404-415.