



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYONKARAHİSAR GASTRONOMİK KÜLTÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tarihin en eski dönemlerinden beri bir çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Afyonkarahisar tarihi ve kültürel değerlerin izlerini taşıyan bir coğrafyada yer almaktadır. Afyonkarahisar'ın ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayalıdır. Bu durum, yemek kültürünün oluşmasında temel belirleyicidir. Afyonkarahisar yöresi yemekleri incelendiğinde, çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, pilavlar, hamur işleri ve tatlı çeşitleriyle oldukça zengin bir mutfağa sahiptir. Hamur işlerinin de yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Bölgede yetişen bazı ürünlerin yöre yemeklerinde yoğun olarak kullanılması, çeşit zenginliği oluşturmaktadır. Ayrıca Afyonkarahisar'ın markalaşmış ürünleri de oldukça fazladır. Kaymak, sucuk, lokum, haşhaş, kaymaklı ekmek kadayıfı, et ve et ürünleri, şekerleme ürünleri gibi.

Afyonkarahisar yemek kültürünün genel özelliklerini şu şekilde sıralayabiliriz.

Afyonkarahisar Mutfağının en önemli özelliği, haşhaşın vazgeçilmez bir unsur olarak öne çıkmasıdır. Yöreye özgü bir bitki olan haşhaş, özellikle hamur işlerinde bol miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, övme bükme, ağız açık, katmer vb. haşhaş katılan hamur işleri arasında sayılabilir.

Et ve et ürünleri kullanımı fazladır. Afyonkarahisar Mutfağına özgü et yemekleri arasında bütüm et, Afyon kebabı, dana tandır, dana kavurma, paça, duvaklı (hindi veya kaz) ilk sırada gelen yemeklerdir. İlin önemli gelir kaynaklarından olan sucuk, kış aylarında en çok tüketilen et ürünlerinin başında gelir. Yemeklerde kullanılan etler yağlı olduğu için et yemekleri hazırlanırken ayrıca yağ ilavesi yapılmaz.

Etin yağı ile yemek pişirilir. Et yemeklerinin pişme süresinin uzun tutulması (4-6 saat) yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır. Örneğin keşkek, bütüm et, taseti (tas kebabı), paça vb.

Yemeklerde iç yağı (don yağı) kullanılmaktadır. Bazı yemeklere özgü lezzetin oluşmasında iç yağı önemli bir katkı maddesidir (örneğin bükmede). Afyonkarahisar yemeklerinde margarin tercih edilmez.

Yörede nohut, mercimek, buğday ve buğdaydan elde edilen göce, bulgur ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Örneğin nohut bütüm musakkalara katılmaktadır.

Hamur işleri Afyonkarahisar yemek kültüründe önemli yere sahiptir. Bükme, ağız açık, katmer, Afyon ekşi mayalı ve patatesli ekmeği hamur işlerinden en çok yapılanlarıdır. Çoğunlukla haşhaş ilavesi ile hazırlanan hamur işlerinde, başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak kullanılır.

Afyonkarahisar yemek kültüründe bütüm sebzelerin yemeği yapılmaktadır. Örneğin patlıcan, kabak, pırasa, patates vb. Afyonkarahisar yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan patlıcandan çok çeşitli yemekler yapılır. En az 20 çeşit olduğu söylenmektedir. Patlıcan böreği ise Afyonkarahisar'a özgü bir yemektir.

Afyonkarahisar'da sade pilav pek yapılmaz. Pilavlar domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek, nohut gibi kuru baklagillerle birlikte pişirilir. Özbek pilavı ve mercimekli bulgur pilavıdır.

Kaymak, Afyonkarahisar Mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alır. Kaliteli kaymak, manda sütünden elde edilir. Kaymak, bal ve reçel ile kahvaltılık olarak tüketildiği gibi, meyvelerden yapılan tatlılarda ve ekmek kadayıfında kullanılır. Bunun yanında koyu şeker şurubu çırpılarak beyazlatılır, içine kaymak ve vanilya katılıp yoğrularak, kaymaklı şeker elde edilir.