



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Binlerce yıllık medeniyetlerin kültür ve sanatını yansıtan arkeolojik kalıntılarıyla, asırlık yapılarıyla, termal zenginlikleriyle, tarihi ve doğal güzellikleriyle zengin bir turizm potansiyeline sahip Afyonkarahisar, Hitit ve Friglere ait tarihi kalıntılar ile Selçuklular ve Osmanlılardan kalma eserler ve süregelen kültür bakımından son derece zengin değerleriyle binlerce yıllık birikimin izlerini taşımaktadır.

Bölgenin coğrafya ve ikliminin etkisiyle tarım ve hayvancılığa dayalı ekonominin etkisinde olan Afyonkarahisar mutfakı geleneksel lezzetleriyle zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Ege Bölgesi sınırları olmasına rağmen daha çok Orta Anadolu mutfak kültürünün görülmüştür.

Afyonkarahisar mutfakına bakıldığında tarım ve hayvancılığın yaygın olması yemek kültürünü etkilemiştir. Yöre yemekleri incelendiğinde; et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemeklerinin yaygın olarak yapıldığı, yemeklerde çoğunlukla et ve et ürünleri kullanıldığı, haşhaşın ve iç yağının hamur işlerinin vazgeçilmez olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar ekonomisinin tarım ve hayvancılığa dayalı olması, yörede et, sebze, meyve, tahıl ve bakliyat tüketimi yaygınlaştırmıştır. Bölgede yaşayan insanlar sucuktan bulgura, ev makarnasından göceye pek çok ürünü kendisi hazırlayıp, muhafaza etmekte ve tüketmektedir. Özellikle manda sütünden yapılan ilin ismiyle özdeşleşen ve coğrafi işaretli kaymak ile manda yoğurdu, manda peyniri, manda tereyağı yemek ve tatlılara farklı bir lezzet katmaktadır. Yörede yetişen gıda ürünlerinin üretim şartları, kullanılan farklı pişirme yöntemleri, yemeklerin hazırlanmasında yöresel ürünlerin kullanılması gibi nedenlerden dolayı yemekler tat, görünüş ve sunum şekli bakımından diğer il ve yörelerin yemeklerinden farklılık göstermektedir.

Afyonkarahisar'da özellikle törensel yemeklerde menüler alışlagelmişin dışında sıra yemeği şeklinde ve yer sofralarında sunulmaktadır. Sıra yemeklerindeki yemek çeşitliliği ve ağırlığının etkisiyle sindirim sistemi rahatsızlıklarını gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak amacıyla yemek sonlarında etli bamya sunulması da ilin mutfak kültürünün öne çıkan özelliklerindendir.

Afyonkarahisar yemek kültürünün genel özellikleri şu şekilde sıralanabilir;

Afyonkarahisar mutfak kültürü, farklı etnik gruplardan (Çerkez, Türkmen, Yörük, Muhacir) göç alması nedeniyle çok çeşitlidir. Özellikle merkez, ilçe ve köylerde yemekler ve mutfakta kullanılan ürünler ve isimleri farklılık göstermektedir.

Afyonkarahisar Mutfakı'nın öne çıkan özelliklerden bir tanesi, haşhaşın vazgeçilmez bir unsur olmasıdır.

Bölgeye özgü bir bitki olan haşhaşın tohumu özel taşlarında ezilerek neredeyse hamur işlerinin tamamında bol miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, övme, bükme, katmer vb. haşhaş katılan hamur işleri arasında sayılabilir. Ayrıca haşhaş ezmesi, bal veya pekmezle de tatlandırılarak kahvaltılarda da tüketilmektedir. Et ve et ürünleri kullanımı oldukça yaygındır. Özellikle yemeklerde dana eti tercih edilmekte, kuzu eti çok tüketilmemektedir. Ayrıca tavuk, kaz ve hindi eti tüketilmekte olup, balık olarak genellikle tatlı su balıkları tercih edilmektedir. Afyonkarahisar Mutfakı'na özgü et yemekleri arasında bütüm et, Ramazan kebabı (Afyon kebabı), dana tandir, dana kavurma, tas eti, paça, duvaklı (hindi veya kaz) ilk sırada gelen yemeklerdendir. İlin önemli gelir kaynaklarından olan sucuk, en çok tüketilen et ürünlerinin başında gelmektedir.

Yemeklerde kullanılan etler yağlı olduğu için et yemekleri hazırlanırken ayrıca yağ ilavesi yapılmaz. Etin yağı ile yemek pişirilir. Et yemeklerinin (bütüm et, tas eti, keşkek, güveç vb) pişme süresinin uzun tutulması (4-6 saat) yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır.

Bazı yemeklerin çömlek ve hevî ile pişirilmesi yaygındır. Örneğin; keşkek ve paçık çömlek içerisine hazırlanmakta, mahalle fırınının sıcaklığı ile sabaha kadar pişmektedir. Genellikle geceden sabaha kadar fırında pişirilen yemekler sabah kahvaltısında geniş aile fertlerinin katılımıyla tüketilmektedir.

Yemeklerde iç yağı (don yağı) kullanılmaktadır. Bükme gibi yemeklere özgü lezzetin oluşmasında iç yağı önemli bir katkı maddesidir.

Hamur işleri Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli yere sahiptir. Bükme, ağzı açık, katmer, lokul, Afyon ekmeği hamur işlerinden en çok yapılanlarıdır. Çoğunlukla haşhaş ilavesi ile hazırlanan hamur işlerinde, başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak kullanılmaktadır. 30.07.2018 tarihinde "Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği" ismiyle menşe adı ile Türk Patent Kurumunca tescillenen ekmeğin özelliği ekşi mayalı olması ve yapımında patates kullanılmasından dolayı tazeliğini uzun süre muhafaza etmesidir. Yörede nohut, mercimek, buğday, göce (kabuğu soyulmuş ve kırılmış buğday), bulgur ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Nohudun bütün musakka türlerinde, mercimeğin de bükmede iç malzeme olarak ve sakala çarpan çorbasında erişte ile birlikte kullanıldığı görülmektedir.

Hemen bütün sebzelerin kullanıldığı mutfakta, patlıcanın özel bir yeri vardır. Pek çok yemeği yapılan patlıcanın böreği yöreye özgüdür ve yapımında un kullanılmayan bir börek türüdür.

Afyonkarahisar yemek kültüründe pek çok sebzenin musakkası yapılmaktadır. Patlıcan musakka, kabak musakka, pırasa musakka, maydanoz musakka ve patates musakka bunlar arasında gösterilebilir.

Afyonkarahisar Mutfakı'nda musakkaların farkı; içerisinde haşlanmış nohudun bulunmasıdır.

Afyonkarahisar'da pilavlar genelde sade pişirilmeyip, domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek, nohut gibi kuru baklagillerle birlikte pişirilmektedir. Haşhaşlı bulgur pilavı, Özbek pilavı ve mercimekli bulgur pilavı örnek

olarak verilebilir.

Yemeklerin yanında hoşaf, yoğurt veya ayran mutlaka bulunmaktadır. . Köfteler genellikle düğü adı verilen ince bulgur ilavesi ile hazırlanmaktadır. Dolma iç malzemesi hazırlarken pirinçten ziyade düğü tercih edilmektedir. Afyonkarahisar'a özgü salata ve mezeler fazla olmamakla birlikte Afyon (Afiyan) salatası yöreye özgüdür. Afiyan, haşhaşın ilk yeşerdiği zamanki yapraklarıdır.

Kaymak, Afyonkarahisar Mutfağı'nın vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Afyon kaymağı olarak bilinen ve Türk Patent Kurumunca coğrafi işaretli ürün olarak tescillenen kaymak, manda sütünden elde edilmektedir. Kaymak, bal ve reçel ile birlikte kahvaltılarda tüketildiğı gibi, tatlılarla ve özellikle ekmek kadayıfı ile birlikte sunulmaktadır.

Afyonkarahisar'da sunulduğı törene göre menüsü değışmekle birlikte, bazı törensel yemeklerde sıra yemeğı olarak adlandırılan menünün çeşitliliğı dikkat çekmektedir.

Afyonkarahisarda yemekler yer sofrasında, sini olarak isimlendirilen ve genelde bakır tepsiler etrafında toplanılarak yenilmektedir.

Afyon Mutfağı'na özgü araç ve gereçlerin başında tekne, uğra gabı, eysıran, bişirgeç, oklava, senit gibi hamur işlerinin yapımında kullanılan malzemeler başı çekmekte, bununla beraber dığan, göveç, haşgeş taşı gibi malzemeler de kullanılmaktadır.