

Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması (Comparison The Local Soups of Afyonkarahisar Cuisine With Those of Other Provinces)

*Burak ÇITAK^a

Mustafa SANDIKCI^b

^a Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Osmaneli Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Bilecik-Türkiye
(burak.citak@bilecik.edu.tr) <https://orcid.org/0000-0002-1679-1631>

^b Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyonkarahisar-Türkiye
(sandikcimustafa@hotmail.com) <https://orcid.org/0000-0002-1437-2484>

MAKALE GEÇMİŞİ

Gönderim Tarihi:

27.04.2020

Kabul Tarihi:

01.07.2020

Anahtar Kelimeler:

Türk Mutfağı
Afyonkarahisar Mutfak Kültürü
Çorbalar

Keywords:

Turkish Cuisine
Afyonkarahisar Cuisine Culture
Soups

Makalenin Türü: Derleme

*Sorumlu Yazar: Burak ÇITAK

E posta: burak.citak@bilecik.edu.tr

ÖZ

Türk toplumu Orta Asya'dan günümüze birçok toplum ile kültür alışverişinde bulunmuştur. Bu kültür alışverişi göçler ve savaşlar ile belirgin hale gelmiştir. Anadolu'ya göç eden Türk toplumu geçmişte edinmiş olduğu yeme-içme kültürünü de beraberinde getirmiştir. Eski gelenek ve göreneklerini koruyan Türk toplumu farklı toplumlarla olan etkileşimlerinde onlardan etkilenmiştir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde farklı etnik grupları içerisinde barındırması ve ülke topraklarının oldukça genişlemesi Türk mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Bu zengin mutfak kültürü içerisinde yemekler kadar çorbaların da önemi çok büyüktür. Kahvaltıda, öğle yemeğinde ve akşam yemeğinde tüketilen çorbalar sofrada her zaman kendine yer bulmuştur. Türk mutfağında çorbalar yapıldıkları yörenin kültürüyle iç içe geçmiş, ismini yapıldığı yörenin isminden ya da kullanılan malzemeden almıştır. Günümüzde çorbalar aynı isimle veya aynı içeriğe sahip farklı isimlerle birçok farklı ilde yapılmaktadır. Bu çalışmanın amacı Afyonkarahisar mutfak kültüründe yer alan yöresel çorbaların belirlenmesi ve diğer illerde aynı isim ya da malzemelerle yapılan çorbaların farklılık ve benzerliklerini ortaya koymaktır. Çalışmanın verileri daha önce alanla ilgili yapılan çalışmalar derlenerek literatür taraması yapılmış ve uzman kişilerle görüşülerek derlenmiştir. Elde edilen veriler karşılaştırılarak benzerlikler ve farklılıklar ortaya çıkarılmıştır. Afyonkarahisar mutfak kültürü incelendiğinde çorbaların önemi ortaya çıkmaktadır. Bölgeye özgü ürünlerle yapılan çorbalar, ziyafet yemeklerinde sıklıkla görülmektedir. Özellikle bamya çorbası ve arpa şehriye çorbası davet menülerinin vazgeçilmezleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Afyonkarahisar mutfak kültüründeki çorbaların diğer illerden farkını, yörede üretilen kaymak, yeşil mercimek, buğday, buğdaydan yapılan göce tarhanası gibi ürünlerin kullanılması ve bazı çorbaların sosyo-kültürel bağlamda ritüellerle tüketildiği görülmektedir.

ABSTRACT

The Turkish society has had cultural exchanges with many societies in Central Asia to date. This cultural exchange has become evident with migrations and wars. The Turkish society migrating to Anatolia brought with it the food and beverage culture acquired in the past. Turkish society, which preserves its old customs and traditions, has been influenced by their interactions with different societies. Turkish cuisine culture has been enriched especially during the Ottoman Empire when its territories were expanded considerably and included different ethnic groups. Soups are as important as dishes in this rich culinary culture. Soups that are consumed for breakfast, lunch and dinner have always found a place on the table. In Turkish cuisine, soups are intertwined with the culture of the region where they are made and named after the place where they originate or the ingredients used. Today, soups are made in many different provinces with the same name or different names with the same content. The aim of this study is to determine the local soups in Afyonkarahisar cuisine culture and to reveal the differences and similarities of soups made with the same name or ingredients in other provinces. The data of the study were previously compiled by reviewing the literature, and a review of the literature was compiled by interviewing experts. The data obtained were compared and similarities and differences were revealed. An examination of Afyonkarahisar cuisine culture reveals the importance of soups. Soups made with regional products are often encountered at banquet meals. Especially okra soup and orzo soup are indispensable items on menus for special occasions. The soups in the culinary culture of Afyonkarahisar province differ from those in other provinces because of using products such as split cereal tarhana soup made from cream, green lentils, wheat, and some soups are consumed with rituals in a socio-cultural context.

Makalenin Künyesi: Çıtak, B. & Sandıkcı, M.. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 23 (2), 256-270

1. GİRİŞ

Beslenme ihtiyacı, insanların hayatlarını idame edebilmeleri için vazgeçilmez fizyolojik bir olaydır. Toplumların yeme içme kültürleri yaşadıkları coğrafya, mensup oldukları din ve diğer kültürlerle olan ilişkileri ile şekillenmektedir. İnsanların yaşam şekillerinin zamanla değişmesi beslenme şekillerinin de değişmesine yol açmaktadır. Orta Asya'dan günümüze kadar kültürümüzün değişip, gelişmesinde göçlerin büyük etkisi vardır. Tarih boyunca insanlar gittikleri yerlere gelenek ve göreneklerini taşımış ve onları muhafaza etmeye çalışmıştır. Dünyada hızla yaşanan gelişmeler kültürün değişmesine büyük etki etmiştir. Osmanlı devletinin son yıllarında sanayi devriminin de etkisiyle Türk mutfağında batı tarzında değişmeler görülmüştür. Kültürümüzde yeni ürünler yeni pişirme teknikleri görülmeye başlanmıştır. Türk mutfağının vazgeçemediği yemek kültürü içerisinde çorbalarda gün geçtikçe çeşitlenmiş ve geçmişe bağlı kalarak birçok yörede devamlılığını sürdürmüştür (Demirgöl, 2018:106; Önçel, 2015:33).

Türk mutfağında çorbaların yeri oldukça önemlidir. Türkler için çorba insanların doğumundan ölümüne kadar her zaman sofralarda bulunan bir besin maddesiydi. Batı mutfaklarında genellikle yemeklerden önce iştah açıcı olarak tercih edilen çorbalar, Türk mutfağında ana yemek olarak bile tüketiliyordu (Demirgöl, 2018: 117).

Bu çalışmada Afyonkarahisar'da geçmişten günümüze kadar bize miras kalan çorbaların belirlenmesi, yöreye ait özelliklerinin ortaya çıkarılması ve farklı yörelerdeki çorbalarla içerik ve isim benzerlilerinin ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE ÇORBALARIN ÖNEMİ

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için beslenmeleri gerektiğinden, beslenme biçiminin ortaya çıkışının da insanlık tarihiyle başladığı görülmektedir (Közleme, 2012: 13; Yılmaz ve Akman, 2019: 2; Önçel, 2015: 33; Arlı ve Gümüş, 2007: 145; Akın vd., 2015: 38).

Yeme-içme alışkanlıkları toplumların kültürlerinin şekillenmesinde diğer kültürel değerler kadar önemlidir. Bu nedenle toplumların yaşadıkları coğrafya, dini inançları, tarım faaliyetleri, sosyo-kültürel yapıları ve diğer toplumlarla olan etkileşimleri mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olan önemli öğelerdir. Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan günümüze, Asya ve Anadolu'nun verimli ve zengin topraklarında, çeşitli toplumlarla olan etkileşimle yoğrulup, zamanla değişip gelişerek ulaşmıştır (Kızıldemir vd., 2014: 191).

Türk mutfağının şu anki hatlarıyla şekillenmesinde Orta Asya Türkleri, Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu'nun etkisi büyük olmakla birlikte, Anadolu'ya göç ile birlikte Orta Asya'dan gelen et ağırlıklı mutfak ile yöresel Anadolu mutfakları zamanla etkileşerek birbiriyle kaynaşmıştır. (Demirgöl, 2018: 106; Solmaz ve Dülger Altın, 2018: 111). Göçebe kültüründen Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü zamanla gelişip olgunlaşarak günümüze kadar ulaşmıştır (Güler, 2010: 25). Türk mutfağı zamanla batı toplumlarından hem etkilenmiş hem de onları etkilemiştir (Güler ve Olgaç, 2010: 228).

Türk mutfağının genel özelliklerini şöyle sıralanabilir (Güler, 2007: 21-22; Solmaz ve Dülger Altın, 2018: 110; Öncel, 2015: 35-36; Kurgun ve Bağiran Özşeker, 2016: 127);

- Türk yemekleri tarım ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır.
- Türk mutfağında, ana yiyecek maddesi ekmektir.
- Yemeklerde alışkanlıklar önemli rol oynamaktadır.
- Yemeklerde süslemeye fazla önem verilmemektedir. Yemeklerin görünüşüne ve lezzetli olmasına özen gösterilmektedir.
- Yemeklerde baharat kullanımı yaygındır.
- Yemekler kendi sosu içerisinde pişer, ayrı bir sos servisi yoktur.
- Türk mutfağında yoğurt kullanımı oldukça yaygındır. Yemeklerle birlikte sarımsaklı ya da baharatlı şekilde servis edilir.
- Türk mutfağında yemekler, özellikle Osmanlı mutfağında meyveler ve meyve kuruları ile lezzetlendirilmektedir.
- Yemekler Türk halkının yaşadığı coğrafyaya göre farklılık gösterir.
- Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre de farklılık göstermektedir.
- Türk yemekleri özel günler ve törenlere göre de değişiklik göstermektedir.
- Gelenek görenekler ile dini inançlar yemek çeşitlerini etkilemiştir.

Türk mutfağında yemekler tür, ad ve diğer özellikleri bakımından diğer mutfak kültürlerinden ayrılmaktadır. Türklerde çorbalar genellikle içine katılan malzemelere göre adlandırıldığı gibi yaşanmış bir olayın, çorbanın hazırlandığı yörenin ya da onu ilk yapan ustanın ismi ile de adlandırıldığı görülmektedir. Türklerde en çok içilen çorbaların tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek çorbası ve pirinç çorbası olduğu bilinmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 143).

Türk mutfağında çorbaların yeri oldukça önemlidir. Tarihte çorba, Farsça ‘şuraba’ dan geldiği tuzlu şey anlamına gelen ‘şur’ ile aş anlamına gelen ‘aba’ nın birleşmesinde meydana gelmiş ve günümüz Türkçesinde ‘Çorba’ olarak ifade edilmektedir. Çorbalar et suyu ya da tavuk suyu ile hazırlanır, terbiye edilip çeşitli sebzelerle pişirildiği takdirde lezzetleri ve besin değerleri oldukça yükselir. Çorba besleyici olduğu kadar da sindirime de kolaylık sağlar. Bu sebeple Anadolu’da kahvaltıda çorba içilmektedir. Geleneksel mutfak kültürümüzde çorba üç öğünde de yer alabilen bir yemektir. Çorbalar diğer yemeklere göre kolay hazırlanabilmesi, ekonomik ve doyurucu özelliği ile sofralarda sürekli bulunmaktadır (Web1, 2020).

Türkler Anadolu’ya göç ettikten sonra mutfak kültürünün bir parçası olan çorba kültürünü devam ettirmiştir. Osmanlı sofralarında çorbalar vazgeçilmez bir gıda ürünüdür (Arlı ve Gümüş, 2007: 148).

Osmanlı sofrasının başyemeklerinden olan çorbanın geçmişi Orta Asya bozkırlarına dayanır. Orta Asya’da göçebe yaşayan Türkler arasında çok yaygın olan ve tahıllardan yapılan lapamsı, sulu yiyecekler Osmanlı döneminde ve günümüzde içilen çorbaların atası sayılabilir. Osmanlı İmparatorluğu’nun her kesiminden hatta padişahın sofrasından eksik olmayan akşam yemeğinde ve kahvaltıda tüketilen çorbaların öneminin büyük olduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2014: 59). Kahvaltıda çorba içme alışkanlığı, geçmiş zamanlarda oldukça yaygındı. Günümüzde batı tarzında yapılan kahvaltılarda ise muhtemelen çay tüketiminin artışıyla birlikte, çorba tüketimi azalmış geçmişte olduğu kadar olmasa bile bazı yörelerde halen devam etmektedir (Güldemir vd., 2018: 57).

Osmanlı mutfağının zenginliği çorbalara da yansımış, çeşitli ve bol malzemelerle çorbalar pişirilmiştir. Genel olarak Türk mutfağında pişirilen çorbalar şu şekilde gruplandırılabilir (Yerasimos, 2014: 60);

- Tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar
- Et ve sakatat çorbaları
- Yoğurt ve süt çorbaları
- Tavuk çorbaları
- Sebze çorbaları

Bu beş ana başlıktan oluşan çorba çeşitlerine deniz ürünleriyle hazırlanan çorbalar da eklenebilir.

Çorbalar, uluslararası pişirme tekniklerine göre ise şu şekilde gruplandırılmaktadır (Milli Eğitim Bakanlığı, 2007: 16) ;

- Berrak çorbalar
- İnce çorbalar
- Kalın çorbalar
- Püre çorbalar (sebze)
- Kremalı çorbalar
- Soğuk çorbalar
- Özel çorbalar (yöresel, kültürel)

Geçmişten günümüze kadar çorbalar birçok çeşidi ile yaygın olarak kullanılmaktadır. Bazı çorbalar özel günler ve ziyafet yemeklerinde muhakkak yer almakta ve gelen misafirlere ikram edilmektedir. Düğün çorbası, toyga çorbası, yayla çorbası ve bamya çorbası bunlara örnek olarak verilebilir. Hastalara ve yaşlılara çorba yapmak ise Türk gelenekleri arasında halen devam etmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 148).

Çorbaları genellikle pişirildikleri coğrafi bölgenin ürünleri, o yöredeki insanların yemek kültürü ve sosyo -kültürel yapısı belirlemektedir. Her bölgenin kendi kültürüne has pişirme, saklama ve servis etme yöntemleri vardır. Çorbaların isimleri aynı olsa bile farklı bölgelerde birkaç farklı malzemelerle ve değişik yöntemlerle pişirilip servis edilebilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 148).

3. AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Afyonkarahisar, hem İç Anadolu hem de Ege Bölgesi'nde toprağı bulunan, Anadolu'nun zenginliğini ve mutfak kültürünü koruyarak günümüze kadar getiren sayılı iller arasındadır. Afyonkarahisar mutfak kültürü incelendiğinde Türk mutfağının incelikleri görülmektedir (Baytok vd., 2013: 11)

Afyonkarahisar ilinde geçim kaynağı genel olarak tarım ve hayvancılığa dayanır. Tarım, öncelikle dağlar arasında yer tutan ovalarda bahçe tarımı tipindedir. Mevsimlik sebze üretimi ile birlikte 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, ayçiçeğı gibi endüstri bitkileri de yetiştirilir (Web2, Afyonkarahisar Belediyesi, 2020). Tarım ve

hayvancılığın yaygın olması çeşitlilik olarak yemeklere de yansımaktadır (Kızıldemir, 2018: 649).

Afyonkarahisar mutfak kültürünün özellikleri genel olarak şöyle sıralanabilir (Baytok vd., 2013: 11; Kızıldemir, 2019: 658; Çiftçi, 2019: 38-39);

- Afyonkarahisar mutfağının en belirgin özelliği haşhaşın çok fazla kullanılıyor olmasıdır. Yöreye özgü bir bitki olan haşhaş özellikle hamur işlerinde bol miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, bükme, ağzı açık ve katmer bunlardan bazılarıdır.
- Et ve et ürünleri kullanımı fazladır. İlin en önemli gelir kaynağı olan sucuk, kış aylarında en çok tüketilen et ürünlerinin başında gelir.
- Bazı yemeklerin çömlek ve hevik ile pişirilmesi yaygındır.
- Afyonkarahisar yemek kültüründe pek çok sebzenin musakkası yapılmaktadır.
- Davet yemekleri çorbayla başladığı gibi, yemek sonrasında da hazmı kolaylaştırmak için banya çorbası servis edilmektedir.
- Yemeklerin yanında hoşaf, yoğurt veya ayran sıklıkla tüketilmektedir.
- Yemeklerde iç yağı (don yağı) kullanımı fazladır.
- Yörede nohut, mercimek, buğday ve buğdaydan yapılan göce, bulgur ve düğü (ince bulgur) yemeklerle sıklıkla kullanılan ürünlerdir.
- Hamur işleri Afyonkarahisar mutfağında önemli yere sahiptir.
- Afyonkarahisar yemek kültüründe bütün sebzelerin yemeği yapılmaktadır. Sadece patlıcandan en az yirmi çeşit yemek yapıldığı bilinmektedir.
- Afyonkarahisar'da sade pilav pek yapılmaz. Pilavlar domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek nohut gibi kuru baklagillerle pişirilir.
- Kaymak Afyonkarahisar mutfağında vazgeçilmezler arasında yer alır. Kaliteli kaymak manda sütünden elde edilir.

Afyonkarahisar mutfak kültürünün sıraladığımız özellikleri incelendiğinde, ürün çeşitliliğinin çok olmasından dolayı sağlık yönünden yeterli ve dengeli olduğu söylenebilir.

Bunlara ek olarak Afyonkarahisar mutfağı 2019 yılında UNESCO tarafından gastronomi alanında 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmiştir. Ayrıca şehrin coğrafi işaret almış gastronomik ürünleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 1. Afyonkarahisar ili coğrafi işaretli gastronomik ürünleri

Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi
1.Afyon Kaymağı	31.12.2003	10.07.2009
2.Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	15.08.2017	11.12.2019
3.Afyon Pastırması	31.12.2003	02.08.2005
4.Afyon Sucuğu	31.12.2003	02.08.2005
5.Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	29.01.2018	30.07.2018
6.Çay İlçesi Vişnesi	21.10.2005	10.09.2007
7.Şuhut Keşkeği	30.01.2017	11.12.2018

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2020)

3.1. Afyonkarahisar Mutfağında Çorbalar

Türk mutfağında hemen hemen her öğünde bulunan çorbalar, Afyonkarahisar’da da çokça tüketilen gıdalar arasındadır. Özellikle düğünlerde, ziyafet yemeklerinde ve özel günlerde çorbanın servis edildiği bilinmektedir. Bir yörenin yemek kültürünü yansıtan önemli etmenlerden birisi de yörede insanlara ikram edilen törensel yemeklerdir. Afyonkarahisar da bu konuda oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Düğün ve özel günlerde verilen yemeklere ‘sıra yemeği’ denilmektedir. Afyonkarahisar’da düğün yemeklerinde verilen yemeklerin çeşidi ve sıralaması şöyledir (Filiz, 21 Kasım 2019; Çiftçi, 2019: 44); Arpa şehriye çorbası, etli pilav (pirinç), halk ağzıyla ‘dahan’ denilen tahin, bamya çorbası, yaprak sarması, kelem, dolmalık biber ve patlıcandan yapılan dolmalar, mevsime göre ‘soğukluk’ diye adlandırılan karpuz, üzüm, kavun gibi meyveler veya tatlı olarak da bir gece önceden fırında pişirilmiş pancar ya da sütlaç ve son olarak da börek ve hoşaf servis edilmektedir. Meyvelerin servisi bazen börek tepsi ile tepsinin ortasında servis edilmektedir. Sünnet düğünlerinde ise bazen sıra yemeğinin yerini pilav üstü et ve Özbek pilavı hoşaf, börek, tatlı veya mevsimine göre meyve ve bamyadan oluşan yemek grubunun servis edildiği görülmektedir.

Bunlara ek olarak düğün gününden bir gün önce düğün evine yardıma gelen davetlilere de yemekler ikram edilmektedir. Halk arasında ‘düğün okutması’ olarak tabir edilen bu günde ise misafirlere kuru fasulye, karnıyarık, keşkek, tahin ve börek servis edilmektedir (Filiz, 21 Kasım 2019).

Düğün yemekleri incelendiğinde aynı sofrada iki çeşit çorbanın servis edildiği görülmektedir. Bu durum Afyonkarahisar mutfak kültüründe çorbalara verilen önemi göstermektedir. Bu çalışmada Afyonkarahisar bölgesinde yöresel olarak pişirilen çorbaların diğer illerde de aynı isimle pişirilen çorbalarla olan farklılıkları, benzerlikleri ve çorbaların hikâyeleri araştırılıp karşılaştırılmıştır. Aşağıdaki tabloda Afyonkarahisar’da pişirilen yöresel çorbalar verilmiştir.

Tablo 2. Afyonkarahisar mutfak kültüründeki yöresel çorbalar

Çorbalar	Ana malzemeler
Sakala Çarpan	Yeşil mercimek, erişte
Arabaşı	Tavuk ya da Hindi, un, salça
Toyga	Koyun yoğurdu, pirinç, un
Pirinç	Pirinç, nohut, et suyu
Göce Tarhanası	Göce, tereyağı, nane
Bamya	Çiçek bamya, kuşbaşı et, salça, limon
Miyane	Un, et suyu/ su

Afyonkarahisar'a ait yöresel çorbalar belirlenirken, 2019 yılı kasım ve aralık aylarında daha önce Türk mutfak kültüründe çorbalarla ilgili yapılan çalışmalardan, Afyonkarahisar mutfak kültürüyle ilgili yapılan çalışmalardan ve yörede yaşayan insanlardan veriler elde edilmiştir. Bu çalışmada, Afyonkarahisar'a ait çorbalar belirlenirken: Baytok vd. (2013) "Afyonkarahisar Yemek Kültürü", Kızıldemir (2019) "Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme", Çiftçi (2019) "Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği", Arlı ve Gümüş (2007) "Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar", Güldemir vd. (2018) "Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı" çalışmaları incelenmiş ve derlenmiştir.

3.1.1. Afyon Mutfak Kültüründeki Yöresel Çorbaların Diğer İllerle Karşılaştırılması

Sakala Çarpan Çorbası: Diğer bir adıyla 'sakala sarkan' olarak da adlandırılan çorbanın ana malzemeleri yeşil mercimek, erişte, et veya tavuk suyu, salça ve tereyağı ile lezzetlendirilmiş nanedir. Afyonkarahisar'da evlerde sıklıkla pişirilir. Çorbada kullanılan erişte evlerde yapılır (Kolay, 21 Kasım 2019). Sakala çarpan çorbası Afyonkarahisar dışında Malatya'da aynı isim ve aynı malzemelerle yapılmaktadır (Güldemir vd., 2018: 60). Çorba Amasya'da ise salça eklemeyen mercimek, erişte, un, soğan, tereyağı, nane ve pul biberle yapılmakta ve aynı isimle adlandırılmaktadır (Yörgüç, 2010: 14)

Çorum mutfağında Afyonkarahisar'dan farklı olarak erişte yerine küçük kare kesilmiş hamurlarla salçasız olarak pişirilir ve sarımsaklı yoğurt ve nane ile servis edilir 'Mercimekli hamuraşı çorbası' olarak adlandırılır (Çıtak, 17 Kasım 2019; Perçem, 17 Kasım 2019; Solak, 17 Kasım 2019).

Sakala çarpan çorbası aynı Afyonkarahisar'da olduğu gibi birçok ilde yaygın olarak yapılmaktadır. Ayrıca Afyonkarahisar benzer şekilde içerisine kıyma ilave edilerek ve "kesme

çorbasi” adı ile Ardahan, Manisa, Muş, Nevşehir, Kocaeli ve Yozgat’da da pişirilmektedir (Güldemir vd., 2018: 59).

Çorbanın ismini içinde bulunan eriştinin çorbayı içerken sakallı erkeklerde sakala değmesinden dolayı aldığı bilinmektedir (Web3, 2020). Sakala çarpan çorbasi içerisindeki mercimek sayesinde proteini yüksek ve erişte ile oldukça doyurucudur.

Arabaşı Çorbasi: Arabaşı çorbasi, Afyonkarahisar’da birkaç ailenin bir araya gelerek pişirip tükettiği bir sofranın etrafında 5-6 kişinin olduğu soğuk kış aylarında yapılan bir davet yemeğidir. Bu çorbanın pişirilmesi için karın yağmasının beklendiği bilinmektedir. Acılı yapılan çorba kış günlerinde hastalıklardan koruması için bolca tüketilir. (Kolay, 21 Kasım 2019). Çorba için hindi veya kaz eti haşlanır ve didiklenir daha sonra un, salça, limon suyu ve baharatla çorba hazırlanır. Ayrı bir yerde çorbanın hamuru; un, su ve tuz ile tencerede pişirilip tepsiye dökülür ve soğuyunca baklava dilimi şeklinde kesilir (Baytok vd., 2013: 42).

Bu çorbanın tüketimi bir ritüel şeklinde gerçekleşir. Hamur dökülen tepsinin ortası açılır, çorba bir tas ile tepsinin ortasına konulur. Öncelikle herkes kesilmiş olan hamurdan ve ardından çorbadan alır ve hamur ağızda çiğnenmeden çorba ile yutulur (Baytok vd., 2013: 42) Eski dönemlerde hindi ve kaz eti ile yapılan çorba şuan evlerde tavuk eti ile de yapılmaktadır.

Arabaşı çorbasi isminin nerden geldiğiyle ilgili Emre Akgöz (2018) yazısında şu ifadelerle yer vermiştir (Web4, 2020);

“ Prof. Dr. Emine Gürsoy Naskali’nin, Burcu Yanıklar ile birlikte derlediği “Takvim Kitabı” nda Doç. Dr. Mustafa Sarıkaya’nın “Türkçe’de Günün Vakitleri ve Arabaş(ı) Çorbasi Adı” başlıklı bir makalesi yer alıyor. Buradan öğrendiğimize göre Türklerde geceye ilişkin üç vakit var: Bubaş, Obaş ve Arabaş’tır.

1. Bubaş, çay içilip çerez yenen akşamdan sonraki saatleri karşılıyor
2. Obaş, gecenin sabaha yakın olan kısmına denirmiş. Yani İslam’daki ‘sahur’zamanı.
3. Arabaş ise kabca gece yatmadan önceki zamanı dilimini ifade etmektedir

Çoğunlukla soğuk kış aylarında çay, çerez muhabbet derken karnı acıkanların yatağa girmeden önce içtiği çorbaya Arabaş Çorbasi deniliyor”.

Arabaşı çorbasi Orta Anadolu şehirlerinin pek çoğunda yapıldığı gibi, Yozgat ve Konya’da da sıklıkla yapılmaktadır. Arabaşı çorbasi Yozgat iline ait olarak 27.12.2013 tarihinde coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Çorba Yozgat’da tavuk, hindi ya da kaz etiyle pişirilmektedir. Çorbayı diğer çorbalardan ayıran en önemli özellik ekmek ile birlikte değil, beraberinde

hamur (çiğnenmeden) yutularak ve kış mevsiminde içilmesidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 23 Mart 2020). Arabaşı çorbası Ankara'da özel günlerde tavuk etiyle pişirilmektedir. Karaman ve Kırıkkale mutfağında da çorbayı görmek mümkündür (Sarıışık, Özbay vd., 2019: 382,394). İç Anadolu bölgesinde yaygın olarak pişirilen çorba, Kayseri mutfağı (Çakmakçı, 2019: 98), Aksaray, Çorum ve Silifke mutfağında da tüketilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 151).

Arabaşı çorbası yine Afyonkarahisar'dan farklı olarak Konya'da tavşan eti ile pişirilip aynı ritüelle servis edilmektedir (Ermağan, 22 Aralık 2020).

Toyga Çorbası: 'Toğga' olarak adlandırılan bu çorba Afyonkarahisar'da tüm davet ve özel günlerde servis edilmektedir. Toyga çorbasını diğer illerde yapılanlardan farklı kılan en büyük özelliği yapımında Afyon kaymağı kullanılmasıdır. Yapımında koyun yoğurdu, pirinç, un, yumurta, kekik ve tuz kullanılmaktadır (Çiftçi, 2019: 49). Yoğurt, un, pirinç ve yumurta bir tencereye alınarak, koyu ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Pirinçlerin yumuşaması için iki saat kadar bekletilir. Hazırlanan malzemeler et suyu ve birkaç dal kekik ilave edilip, kısık ateşte kaynama başlayıncaya kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tuz eklenir. Sunum kabına alınıp, üzerine Afyon Kaymağı konularak sıcak servis edilir (Baytok vd., 2013: 44).

Toyga çorbası Karaman, Kayseri ve Niğde de yapılmaktadır. Toyga çorbası bulgurlu yoğurt çorbasıdır. Niğde'de 'ürün' , Karamanda 'toyga çorbası' olarak adlandırılır ve üzerine naneli yağ yakılır. Et, bulgu ve nohut katılarak yapılır. (Güldemir vd., 2018: 61).

Selçuklu devletinde 'Toyga aşısı' olarak adlandırılan bu çorba düğün yemeklerinde servis edilmektedir (Seçim, 2018: 125). Selçuklular toyga aşısının yapımında yarma (dövme) kullanmıştır. Yoğurdun ayran olarak işlenmesi ile ayranın bir kısmı yemeklerde kullanılırken bir kısmı da toyga aşısı çorbası yapımında kullanılmıştır (Demirgöl, 2018: 111).

Osmaniye, Dörtyol ve Erzincan'da da yapılan toyga çorbası yarma ile pişirilmektedir. Hatay'da kış aylarında ıspanak ile pişirildiği bilinmektedir.

Pirinç Çorbası: Afyonkarahisar'da genellikle davet ve tören yemeklerinde pişen pirinç çorbasının diğer illerden farklı olmasının sebebi yapımında nohut kullanılıyor olmasıdır (Çiftçi, 2019: 48). Ayıklanmış pirinç iyice özleşene kadar pişirilir, içerisine et suyu ve kabukları çıkarılmış nohutlar eklenir, bir taşım kaynatılır. Üzerine kıyılmış maydanoz, karabiber, tereyağlı domates veya kırmızı biberle kavrulmuş yağ gezdirilerek servis edilir. Eskiden servis edilirken üzerine kaymak ilave edilirdi (Baytok vd., 2013: 40).

Pirinç çorbasının geçmişi Osmanlı mutfağına dayanmaktadır. Türklerin başyemeği çorbadır. Osmanlı'da koyun etinin suyu ile yapılan pirinç çorbasına limon suyu veya sirke dökülür biraz da karabiber ekleyerek içilirdi. Tavuk etiyle pişirilmiş ve üzerine maydanoz ve tarçın serpilmiş pirinç çorbası da tüketilmiştir (Yerasimos, 2014: 59). Osmanlı devletinde 15. yüzyıldan itibaren pirinç çorbası her gün pişirilmiş ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılmıştır. Ayrıca herkes içebilsin diye İstanbul'da çorbacı dükkanlarında 'nohutlu, limon sulu pirinç çorbası' çok ucuz fiyata satıldığı ve Osmanlı devletinde safranlı sarı renkli ve bademli pirinç çorbası da pişirildiği bilinmektedir (Yerasimos, 2014: 62).

Osmanlı mutfağından gelen kültürle pirinç çorbası Afyonkarahisar'da da et suyu ve nohut ile pişirilip maydanoz ile servis edilmektedir.

Göce Tarhanası: Göce tarhanası kışlık yapılan ürünler arasındadır ve yapımında çekilmiş buğday (göce) ve süzme yoğurt kullanılır. Hamur teknesinde buğday ve yoğurt yoğurulur. Bir gün bekletilir. Ertesi gün temiz bir bez üzerinde küçük parçalar halinde kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra el ile ovulup küçük parçalar haline getirilir ve keselerde saklanır (Baytok vd., 2013: 38). Bölgede yaşayan insanlar bulgur, makarna, göce gibi pek çok ürünü kendileri hazırlayıp muhafaza etmekte ve tüketmektedirler. Afyonkarahisar'da yöresel olarak yapılan bu tarhanadan kış aylarında çorba yapılarak tüketilmektedir. Çorum, Amasya, Kahramanmaraş, Nevşehir, Gaziantep, Ankara, Aydın ve Muğla'da da tarhana yapımında göce kullanılmaktadır (Özçelik ve Özdoğan, 2007: 1030; Yönel vd., 2018: 197).

Bir gün öncesinden ılık suda bekletilip yumuşatılan tarhana el ile iyice ezilir. Üzerine su eklenir. Tuz ilave edilir. Sürekli karıştırılarak pişirilir. Ayrı bir tavada eritilen tereyağına kırmızı biber ve nane eklenir ve servis edilirken çorbanın üzerine gezdirilir (Baytok vd., 2013: 38).

Bamya Çorbası: Halk arsında çiçek bamya denilen küçük kurutulmuş bamyalardan yapılan bu yemek Afyonkarahisar'da sıra yemeklerinde yemeğin sonlarında özellikle şerbetli tatlılardan sonra mideyi rahatlatmak ve sindirimi kolaylaştırmak için servis edilen ekşili bir yemektir. Yörede çorba veya yemek olarak da adlandırılır. Yapımında kuru bamya ile birlikte küçük doğranmış kuşbaşı et, soğan, sıvı yağ, salça, et suyu veya su, limon tuzu, limon suyu, tuz ve karabiber kullanılmaktadır (Çiftçi, 2019: 49).

Bamya çorbası Konya mutfağında da düğün yemeklerinde servis edilmektedir. Aynı zamanda çiçek bamyanın üretiminin yüksek olduğu Amasya mutfağında yerini alan çorba Eskişehir ve Aksaray'da da aynı isim ve aynı malzemelerle hazırlanmaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007: 152).

Bamya çorbası Afyonkarahisar'da olduğu gibi Niğde'de de düğün yemeklerinde pişirilip servis edilmektedir (Sarıışık, Özbay vd., 2019: 425).

Miyane çorbası: Afyonkarahisar'da evlerde pişirilip tüketilen bu çorbanın halk arasındaki diğer ismi 'un çorbası' dır. Un yağ ile kavrulur, soğuk olan et suyu ya da su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Yeterince tuz eklenir. Bir taşım kaynatılır. Miyane çorbası Kars'ta 'herle' ismiyle yapılır. Miyane çorbası ayrıca Çorum, Bolu, Kayseri, Gümüşhane, Antalya gibi birçok ilde de pişirilmektedir (Güldemir vd., 2018: 60). Çorumda "un" çorbası olarak da bilenen çorba, üzerine tereyağında pul biber yakılarak servis edilmektedir (Çıtak, 17 Kasım 2019).

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanların yemek kültürünün belirlenmesinde ve farklılaşmasında yaşadığı coğrafyanın, iklimin, tarım faaliyetlerinin ve gelenek-göreneklerin etkisi büyüktür. İnsanlar ait olduğu kültürün içerisinde, yaşadığı toprağın üzerinde zamanla yoğurularak benlik kazanır. Yaşadığı kültürün ve toprağın ona verdiklerini kutsal kabul eder ve yaşatmaya çalışır. İnsanların birbirleriyle etkileşimi de yemek kültürünün şekillenmesinde etkilidir. Bunu Türk mutfak kültüründe çokça görmek mümkündür. Bu etkileşim mutfakların zenginleşmesine ve gelişmesine olanak sağlamaktadır.

Çorbalar, Orta Asya'dan günümüze kadar zamanla değişip gelişerek sofralarda her zaman yerini almıştır. Sofralarda neredeyse çorba içilmeden ana yemeğe geçilmez. Türk mutfak kültüründe Anadolu'nun her bölgesinde ayrı ayrı birçok çorba çeşidi görmek mümkündür. Bir şehirde içilen bir çorbayı bazen başka bir şehirde farklı isimle içmek mümkündür. Bu durum zamanla mutfak kültürünün insanlar arasındaki yolculuğunu göstermektedir. Bu duruma birbirine komşu illerde rastlamak çok daha olasıdır.

Bu çalışmada Afyonkarahisar mutfak kültürüne ait çorbaların belirlenmesi ve diğer illerdeki aynı isimle anılan çorbalardan farkı, benzerliği ve hikayesi ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Sonuç olarak çalışmaya göre Afyonkarahisar'da sıklıkla yapılan çorbalar arabaşı, toyga, sakala çarpan, pirinç, göce tarhanası, miyane ve bamya çorbasıdır. Özel günlerde ve ziyafetlerde çorbalara yer verilmesi ve bazı çorbaların bir ritüel ile tüketilmesi Afyonkarahisar'da çorbaların önemini göstermektedir. Çorbaların ana malzemeleri incelendiğinde Afyonkarahisar'a ait yöresel ve coğrafi ürünlerini görmek diğer illerdeki çorbalara göre ayrıcalığını ortaya koymaktadır. Toyga çorbasının Afyon Kaymağı ile servis edilmesi sadece şehrin mutfak kültürüne ait bir özelliktir. UNESCO tarafından yaratıcı

şehirler ağına dahil edilen Afyonkarahisar'ın yöresel çorbaları, gastronomik bir ürün olarak şehrin çekiciliğini ve marka değerini arttırmaya yardımcı olacaktır.

Türk mutfağının daha da gelişmesi ve hak ettiği değeri görmesi için mutfak kültürü mirasına sahip çıkılması gerekmektedir. Yerel ve yöresel ürünler belirlenip bu ürünleri üreten çiftçilere destek sağlayıp ürünlerin devamlılığı sağlanmalıdır. Türk mutfağının dezavantajlarından birisi geçmişe yönelik yazılı kaynakların az olmasıdır. Bu nedenle yerel ve coğrafi işaretli ürünlerin belirlenmesi bu ürünlerden yeni gastronomik ürünlerin oluşturulması ve standartlarının belirlenmesi oldukça önemlidir. Yöresel çorbaların standart reçetelerinin, geleneksellik gözetilerek belirlenmesi faydalı olacaktır. Afyonkarahisar'ın zengin çorba çeşitlerinin belirlenmeye çalışıldığı bu çalışmanın diğer illerde de yapılması Anadolu'nun zenginliğini ortaya koyacaktır. Türk mutfak kültürü gelecek nesillere aktarılmalı ve unutulmaya yüz tutmuş ürünler ortaya çıkarılmalıdır.

5. KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak V. Ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil, Tarih ve Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, 30, 33-48.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül, Ankara, 143-158.
- Baytok, A. (Ed). (2013). Afyonkarahisar Yemek Kültürü. Afyonkarahisar. Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Çakmakçı, R. (Ed.). (2019). Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı. Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi
- Çıtak, Meryem (Kişisel Görüşme) 17 Kasım 2019.
- Çiftçi, N. (2019). Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 105-125.
- Eрмаğan, Ali (Kişisel Görüşme) 22 Aralık 2019.
- Güldemir, O., Haklı, G. Ve Işık, N, (2018). Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.

- Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5 Mayıs, Antalya, 18-28.
- Güler, S. Ve Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, 227-238.
- Gülsüm, Filiz (Kişisel Görüşme) 21 Kasım 2019.
- Kolay, Hasan Hüseyin (Kişisel Görüşme) 21 Kasım 2019.
- Kolay, Sultan (Kişisel Görüşme) 21 Kasım 2019.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. Ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünü Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 14(3), 191-210.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 7 (1), 647-663.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din, İstanbul: Rağbet yayınları.
- Kurgun, H. Ve Bağırın Özşeker, D. (Ed.). (2016). Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEGEP (2007). Çorbalar ve Fondlar, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğe İlişkin Değerlendirmeler. Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 3(4), 33-44
- Özçelik, A. O. Ve Özdoğan, Y. (2007). Tarhananın Türk Beslenme Kültüründeki Yeri ve Önemi. Uluslar arası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül 2007, Ankara, Türkiye, ss. 1025-1040.
- Perçem, Derman (Kişisel Görüşme) 17 Kasım 2019.
- Sarıışık, M. Ve Özbay, G. (Ed.). (2019). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. Journal of Tourism Theory And Research, 4 (2), 122-132.
- Solak, Ülkü Menşure (Kişisel Görüşme) 17 Kasım 2019.
- Solmaz, Y. Ve Dülger Altın, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
- Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, Gül ve Akman S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. Gastroia: Journal and Gastronomy and Travel Research, 3 (3), 462-469.
- Yörgüç, H. H. (Ed.). (2010). Amasya Mutfağı. Amasya: Amasya Valiliği.
- Yönel, D., Karagöz, Ş. Ve Güllü, M. (2018). Tarhana Üretimi ve Çeşitleri. International West Asia Congress Of Tourism Research, 27-30 Eylül 2018, Van, Türkiye, ss. 193-204.

- (Web1)<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=160&link=http://www.turkish-cuisine.org/regional-cuisine-4/central-anatolian-region-125/sivas-160.html> (Erişim Tarihi: 16.03.2020)
- (Web2) <https://www.afyon.bel.tr/icerikdetay/7/7/tarim.aspx> (Erişim Tarihi:15.03.2020).
- (Web3) <http://www.yoreselyemekler.org/afyondan-sakala-carpan-corbasi/> (Erişim Tarihi: 16.04.2020).
- (Web4)<https://www.sabah.com.tr/yazarlar/pazar/akoz/2018/01/28/dogru-isim-arabas-corbasi> (Erişim Tarihi: 09.04.2020).
- (Web5)<https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/da4ae466-2f29-4819-989e-3f3f9c48a8ba.pdf> (Erişim Tarihi: 16.03.2020).