

Coğrafi İşaretli Emirdağ Güvecinin Geleneksel Hazırlık ve Pişirme Yöntemlerinin İncelenmesi

Hülya MUTLU

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu

hulyamutlu@aku.edu.tr

ORCID NO: 0000-0002-4207-7669

Geliş tarihi / Received: 05.06.2025

Kabul tarihi / Accepted: 17.09.2025

Öz

Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan güveç, yörelere göre malzeme ve pişirme yöntemleri açısından çeşitlenmektedir. Emirdağ güveci ise yöresel özellikleriyle öne çıkan bir lezzettir. Bu araştırmanın amacı, Emirdağ güvecinin geleneksel yapım süreci, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve tüketim alışkanlıkları üzerine yerel işletmelerden bilgi toplamaktır. Nitel araştırma yöntemi kapsamında yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak Emirdağ'da yaşayan ve Emirdağ'da işletmesi bulunan ya da bir işletmede aşçı olarak çalışan, Emirdağ güveci hazırlayan yedi gönüllü işletme sahibi/aşçısı araştırmaya dâhil edilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Katılımcılar güvecin özgün lezzetini koruyabilmesi için taş fırında ağır ateşte pişirilmesinin zorunlu olduğunu belirtmiştir. Geleneksel tarifte kuzu eti ve patlıcan kullanılırken, günümüzde orijinalinden farklı olarak kuzu eti yerine dana eti kullanıldığı patlıcanın ise tariften çıkartıldığı tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda Emirdağ güvecinin geleneksel reçetesinde kuzu eti kullanılmasına rağmen günümüzde kuzu etinin kokusu ve tüketici talepleri doğrultusunda dana eti ile hazırlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Diğer taraftan sarımsağın kabuğunun soyulmadan kullanılması, güveç kabında odun fırınlarında uzun süre pişirilmesi, kısık ateşte kontrol edilerek pişirilmesi, et ve sebzelerin sırasıyla pişirilmesi güvecin karakteristik özelliklerini ortaya çıkarmaktadır

Anahtar kelimeler: Gastronomi, geleneksel pişirme yöntemleri, Afyonkarahisar, yöresel yemek

Examination of the Traditional Preparation and Cooking Methods of Geographically Indicated Emirdağ Güveç

Abstract

Güveç, which holds an important place in Turkish cuisine, varies across regions in terms of ingredients and cooking methods. Emirdağ güveç, however, stands out with its local characteristics. The aim of this study is to gather information from local businesses about the traditional preparation process of Emirdağ güveç, the ingredients used, cooking techniques, and consumption habits. Within the scope of the qualitative research method, face-to-face interview technique was employed with seven volunteer business owners/chefs who either run a business in Emirdağ or work as chefs there and prepare Emirdağ güveç. The collected data were analyzed using the MAXQDA program. Participants emphasized that in order to preserve its authentic flavor, the casserole must be cooked slowly in a stone oven over low heat. While lamb and eggplant were used in the traditional recipe, it was determined that nowadays, unlike the original, lamb is replaced with beef and eggplant has been excluded from the recipe. The study concluded that although lamb was used in the traditional recipe of Emirdağ güveç, today it is generally prepared with beef due to the smell of lamb and consumer preferences. On the other hand, using garlic without peeling, cooking in casserole pots in wood-fired ovens for a long period, slow cooking under supervision, and cooking the meat and vegetables in sequence constitute the characteristic features of the dish.

Keywords: *Gastronomy, traditional cooking methods, Afyonkarahisar, local dish*

Giriş

Yiyecek ve içecekler bir bölgenin veya ülkenin kültürel kimliğini en iyi şekilde yansıtan unsurlar arasında yer almaktadır (İnce vd., 2020, s. 363). Mutfak kültürü tarih boyunca insanların göçleri, ticaret yolları ve sosyo-ekonomik etkileşimleriyle şekillenmiş, zaman içinde zenginleşerek toplumların kültürel değerlerini taşıyan önemli bir mirasa dönüşmüştür. Bu mirasın önemi turistlerin gittikleri bölgenin mutfak kültürünü keşfetmek ve yerel tatları denemek istemesiyle daha da değerli hale gelmiştir. Bu bağlamda yerel mutfakların ve geleneksel yiyeceklerin kullanılması, hem turizm hem de bölgenin gastronomik kimliği açısından önem arz etmektedir (Badem vd., 2023; Güney, 2021; Halıcı, 2009; Işın, 2018; Sezgin, 2021; Şengül ve Türkay 2022). Bu değerlerin korunması ve yaşatılması o kültürün sürdürülebilirliğini sağlamakla eşdeğer olup coğrafi işaret ile bu değerler kayıt altına alınmaktadır.

Afyonkarahisar mutfak kültürü; ev sahipliği yaptığı medeniyetler, coğrafi konum, dini değerler, göçler, kullanılan araç/gereçler (Mutlu, 2022), tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yörede yetişen bitkiler ile geleneksel yöntem ve ritüellerden (Baytok vd., 2013) etkilenmiştir. Bu bağlamda güçlü bir mutfak kültürüne sahip olan Afyonkarahisar 2019 yılında UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi teması ile dâhil olmuştur (UNESCO, 2024). Afyonkarahisar'ın UNESCO yaratıcı şehirler ağına dâhil olmasıyla tanıtım faaliyetlerinde artış olmuş, gastronomi alanında yeni işletmeler kazandırılmış, yerel yönetimlerde gastronomi ile ilgili birimler oluşturulmuş, gastronomi alanında tüm kurumlarda işbirliği başlamış, dijital tanıtım faaliyetleri artmış, festival ve kongre gibi uluslararası etkinliklere ev sahipliği yapılmaya başlanmış ve gastronomi hem görünürlük faaliyetlerinde hem de şehir sloganlarında önemli bir konuma getirilmiştir (Mutlu ve Mutlu, 2024). Gastronomi Afyonkarahisar merkez ilçede güçlü bir figür

olarak kullanılmasına rağmen ilçelerde yaygınlaşmaması, coğrafi işaretli ürünlere yeterince yer verilmemesi, yerel metotların ve pişirme yöntemlerinin uygulanmaması (Mutlu ve Sandıkçı, 2024) bu alanda yapılması gereken çalışmaları önemli hale getirmektedir. Yemeklerin temel bileşenleri, bu malzemelerin hangi koşullarda temin edildiği, işlenme biçimleri, tercih edilen pişirme teknikleri, yılın hangi dönemlerinde tüketildiği ve nasıl sunulduğu gibi birçok faktör coğrafi bölgeler arasında farklılık göstermektedir. Bu durum yerel mutfakların detaylı bir şekilde incelenmesini gerektiren bir araştırma konusu haline gelmesine neden olmaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021; Güler, 2010; Halıcı, 2009; Kaya, 2016; Pérez-Gálvez vd., 2017; Putri ve Wijoyo, 2023).

Emirdağ mutfak kültürü tarihsel süreçte bölgeye gelen farklı kültürlerin etkisiyle şekillenmiş ve zenginleşmiştir. Emirdağ mutfağı özgün pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeler ve geleneksel yemekler ile dikkat çekmektedir. Bu yemeklerden biri olan Emirdağ güveci, Türk mutfağının özgün ve yöresel lezzetlerinden biri olarak hem bölge halkı hem de gastronomi turizmi açısından büyük bir öneme sahiptir. Ancak yemek kültüründeki değişim ve globalleşen yemek akımları, geleneksel yemeklerin kaybolmasına ve kültürel değerlerin unutulmasına yol açmaktadır. Bu nedenle Emirdağ güvecinin tanıtılması, üretim aşamalarının detaylandırılması ve gastronomi için sürdürülebilirliğinin sağlanması büyük bir önem taşımaktadır.

Bu araştırmanın amacı, Emirdağ güvecinin geleneksel yapım süreci, kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve tüketim alışkanlıkları üzerine katılımcıların görüşlerini incelemektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi bağlamında Emirdağ ilçesi

Gastronomi şehirleri, yerel mutfak kültürünün korunması, ekonomik kalkınmanın desteklenmesi ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından stratejik bir rol üstlenmektedir. Bu

bağlamda, literatürde sıkça vurgulanan “Gastronomi turizmi”, “Coğrafi İşaretli Ürünler” ve “Somut Olmayan Kültürel Miras” gibi kavramlar, gastronomi şehirlerinin hem tanıtımı hem de kalkınma süreçleri açısından temel dinamikler olarak ön plana çıkmaktadır (Mutlu, 2024: s. 183).

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun kültürel dokusunu ve yaşam biçimini tanımda önemli ve vazgeçilmez bir unsur haline gelmiştir (Taşkın, 2024). Gastronomi turizminin en öne çıkan unsurlarından biri olan bölgesel ve yerel mutfaklar ise, turizmin gelişimi ve destinasyonların pazarlanması bakımından uzun vadeli rekabet avantajı sağlama potansiyeline sahiptir. Yemek kültürüne ait mirasın korunması, destinasyonun özgünlüğüne değer katılması, yerel turizm kaynaklarının çeşitlendirilip geliştirilmesi, tarımsal üretimin teşvik edilmesi ve bölgesel yiyecek-içeceklerin tanıtımı; hem turizm sektörünün hem de yerel ekonomilerin tarım alanına destek vererek bu alanı güçlendirmesi açısından önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2024, s. 110; Polat, 2020).

Emirdağ Afyonkarahisar ilinin gastronomi açısından önemli bir ilçesi olup yöresel lezzetleri ve zengin mutfak kültürüyle dikkat çekmektedir. İlçenin geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olmakla birlikte tarım ürünleri arasında arpa, buğday, patates, pancar, ayçiçeği ve haşhaş gibi tarım ürünleri öne çıkmaktadır. Ayrıca küçükbaş ve büyükbaş hayvancılığın yaygın olduğu bölgede özellikle koyun yetiştiriciliği önemli bir yer tutmaktadır. Emirdağ mutfağı bu coğrafyanın sunduğu tarımsal ve hayvansal ürünlerin bir araya gelmesiyle şekillenmiş bölgenin kültürel mirasını yansıtan birçok özgün yemekle tanınmaktadır. Emirdağ koyun yoğurdu, Emirdağ yumurtalı pidesi, Emirdağ dolgulu köftesi, ıslama, tıblama, koca köfte, yemiş dondurması ve pirinç dondurması gibi yöresel lezzetler, hem yerel halkın hem de dışarıdan gelen ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir (Mutlu, 2022). Emirdağ

Belediyesinin girişimi ile 19 Ocak 2021 tarihinde coğrafi işaret olarak tescillenen Emirdağ güvecinin korunması ve tanıtılması sağlanmıştır. Aynı zamanda Emirdağ yumurtalı pidesi, Emirdağ dolgulu köftesi ve Emirdağ koyun yoğurdu da coğrafi tescil alan gıda ürünleri arasında yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024a).

Güveç ve Türkiye'nin coğrafi işaretli güveçleri

Güveç geleneksel Türk mutfağında hem pişirme kabını hem de bu kapta hazırlanan yemek türünü ifade eden bir terimdir. Güveç genellikle toprak veya ısıya dayanıklı seramikten yapılan, ısıyı dengeli ileten ve uzun süre muhafaza eden yemek pişirme kabının ismidir. Bu kapta düşük sıcaklıkta ve uzun süre pişirilen et, sebze veya bakliyat esaslı yemeklere de güveç denilmektedir. Güveç tarih boyunca hem gündelik yemeklerde hem de özel törenlerde sıklıkla tercih edilmiş, farklı toplumsal ve kültürel anlamlar üzerine inşa edilmiş bir gastronomik öge olarak ön plana çıkmıştır. Güveç kâseleri ve tencereleri, çok eski zamanlardan beri mutfaklarda kullanılan temel bir ekipman olmuştur. Amorium kazılarında ortaya çıkan güveç ve benzeri seramik buluntular, 13. ve 15. yüzyıllar arasına tarihlenmekte olup Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı Dönemi'nde güveç türü yemeklerin yaygın olarak tüketildiğini göstermektedir (Kurt, 2024). Güveç kapları, genellikle et ve tahıl temelli yemeklerin hazırlanmasında kullanılmış, bu kaplarda pişirilen yemekler geleneksel sofralarda sırlı seramiklerle sunulmuştur. Güveç kaplarının tarihsel gelişiminde kapaklı-kapaksız, kulplu-kulpsuz, yayvan ve derin formlarda farklı türlerinin ortaya çıktığı görülmektedir. Amorium kazılarında ele geçen buluntular, taşıma kolaylığı ve pişirme işlevselliği açısından farklı tasarımlara sahip olduğunu göstermektedir. Sırsız seramiklerden yapılan bu kaplar, ağır ağır pişirme tekniğine uygun olacak şekilde tasarlanmıştır (Kurt, 2024). Toprak güveç kaplarının termal şok riskine rağmen içindeki besinleri homojen

ve uzun süreli bir pişirme sağlaması, yemeklerin lezzetini artıran önemli bir unsur olarak ön plana çıkmaktadır (Yavuzoğlu, 2024). Bakır ve güveç kaplarının tarihsel olarak yaygın olması, yemeklerin lezzetli olması ile doğrudan ilişkilendirilmiştir (İlban ve Uluer Savgın, 2020).

Güveç kaplarının yavaş pişirme becerisi, et ve et ürünlerinin sulu ve yumuşak kalmasına olanak tanırken seramik yüzeylerin sıcaklığı çok iyi ilettiği bilinmektedir. Bu yöntem yemeklerin tarihsel ve kültürel mirasla olan bağlarını da beslemektedir. Güveç yiyeceklerin sadece biyolojik ihtiyacı karşılama ötesinde, kültürel ve ruhsal bir doyum da sağlamaktadır (Koç, 2016). Günümüzde toprak güveçler, kırsal bölgelerde ve geleneksel mutfak konseptine sahip restoranlarda kullanılmaya devam etmektedir. Ancak bulaşık makinesinde yıkanamaması ve pişirme sürelerinin uzunluğu gibi nedenlerle şehirlerdeki kullanım alanlarının daraldığı gözlenmektedir (Yavuzoğlu, 2024). Yine de görsel ve kültürel önemi dolayısıyla güveç kaplarının kültürel miras olarak korunması gerekliliği üzerinde durulmaktadır. Güveç yalnızca bir yemek pişirme yöntemi değil aynı zamanda toplumsal dayanışma, misafirperverlik ve kültürel mirasın bir sembolü olarak da dikkat çekmektedir. Beypazarı güveci, bu özelliğini koruyarak Türk Standartlar Enstitüsü tarafından patentli bir geleneksel yiyecek haline getirilmiştir. Ankara'nın Beypazarı ilçesinde özellikle ölü evine yemek götürme geleneği gibi toplumsal dayanışma durumlarında güveç, toplumsal bir ritüelin önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu geleneğin altında, üzülen aile bireylerinin yükünü hafifletme ve dua ile ölenin ruhuna katkıda bulunma düşüncesi yatmaktadır (Yılmaz Özkarslı, 2008). Coğrafi işaretleme yerel yemeklerin ve gıda ürünlerinin özgünlüğünü ve kalitesini koruyarak, bu ürünlerin tescillenmesini sağlayan önemli bir yöntemdir. Coğrafi işaretleme, bir ürünün belirli bir bölgeye ait olduğunu ve o bölgenin kültürel kimliğiyle özdeşleştiğini belirtmektedir.

Güveç Türk Mutfağının geleneksel bir yemeği olup zengin lezzetleri ve çeşitli malzemeleri bir araya getiren bir yemektir. Türk Mutfağı pişirme yöntemlerinde güveç tekniği özel bir öneme sahiptir. Güveç pişirme tekniğinde genellikle topraktan yapılmış bir güveçte odun ateşi fırında, yemeğin uzun süre ağır ateşte pişirilmesi söz konusudur. Bölgelere göre farklı malzemeler kullanılarak farklı tatlarda güveçler hazırlanmaktadır. Genellikle güveçlerin esas malzemesi et olmakla birlikte biber, domates, patates gibi sebzelerde ilave edilmektedir. Güveç hazırlarken kuzu, keçi, tavuk ve dana eti

kullanılabilir. Güveç hazırlarken kullanılacak malzemelerin kuşbaşıdan daha büyük formda doğranması gerekmektedir. Güveç malzemelerinin tamamı güveç içerisine eklenip ağır ateşte pişirildiği gibi önce etin pişirilip daha sonra sebzelerin ilavesiyle de güveç pişirilmektedir. Türkiye’de 2025 yılı itibariyle güveç/göveç adı ile coğrafi işaret almış üç adet yöresel yemek bulunmaktadır (Çizelge 1). Gümüşhane Dölek Güveci ise bir yemek değil; geleneksel bir zanaat olan güveç kabı üretimine yönelik coğrafi işaret tesciline sahip olduğundan bu kapsamın dışında değerlendirilmiştir.

Çizelge 1

Türkiye’nin coğrafi işaretli güveçleri (ci.turkpatent.gov.tr)

Adı	İl-İlçe	Tescil Ettiren	Tescil Tarihi/No	Ürün Bileşimi
Emirdağ Güveci	Afyonkarahisar Emirdağ	Emirdağ Belediyesi	19.01.2021/ 650	Kuzu eti, biber, domates, patlıcan, sarımsak, tuz, su
Gediz Güveci	Kütahya Gediz	Gediz Belediyesi	10.11.2021/ 946	Oğlak veya erkeç eti, su, tuz, kuru soğan ve salça
Tavşanlı Göveci	Kütahya Tavşanlı	Tavşanlı Belediyesi	27.05.2022/ 1126	Keçi ya da dana eti, domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu, salça ve tuz

Emirdağ Güveci: Emirdağ güveci ağzı kapalı toprak güveçte odun ateşiyle ısıtılan taş fırında pişirilen sulu bir et yemeğidir (Şekil 1). Ana malzemesi kuzu etidir. Etin yanı sıra yeşilbiber, patlıcan, domates ve sarımsak da kullanılmaktadır. Sebze içeriği pişmiş yemeğin yaklaşık % 25’ini oluşturmaktadır. Etin ve sebzelerin pişirilmesi şeklinde iki aşamalı bir pişirme metoduna sahiptir. Öncelikle et pişirilmekte, daha sonra sebzeler eklenerek pişirmeye devam edilmektedir. Geçmişte Emirdağ güveci kuzu pizola, biber, domates, sarımsak ve tuz kullanılarak da hazırlanmıştır. Kullanılacak sarımsak, kabuklarından ayrılmadan yemeğe eklenmektedir. Diğer yörelerde yapılan güveçlere göre daha sulu

bir yemek olduğundan yemekte kullanılan domatesin suyunun yeterli olmaması durumunda kontrollü bir şekilde su eklenmesi gerekebilir. Emirdağ güveci; cenazeler, mevlitler ve Avrupa’dan gelen gurbetçilerin ziyaretleri gibi özel günlerde hazırlanarak misafirlere ikram edilen önemli bir yöresel yemektir. Bu yemek özellikle toplumsal dayanışma ve misafirperverlik kültürünün bir parçası olarak özel günlerde sofralarda yer almakta ve sosyal bağları güçlendiren bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Emirdağ güveci fırın ve restoranlarda yaptırılan bir yemektir; evde yapılan bir yemek değildir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024a).

Şekil 1

Emirdağ Güveci



Gediz Güveci: Gediz güveci oğlak veya erkek eti, su, tuz, kuru soğan ve salça kullanılarak üretilmektedir. Gediz Güveci taş fırında pişirilmektedir. 10.11.2021 tarihinde Gediz Belediyesi tarafından tescil ettirilmiştir Türk Patent ve Marka Kurumu (2024b).

Tavşanlı Güveci: İki yaşındaki erkek keçi etinin veya dananın kaburga ve arka kol etlerinin, tabanına tuz serpilen güveç içine konularak ateş tuğlasından yapılmış fırında pişirilmesi ile elde edilen bir yemektir. İsteğe bağlı olarak sadece et de kullanılabilir gibi ön pişirmeden sonra domates, biber, karabiber, pul biber, kemik suyu ve salça kullanılarak da üretilmektedir. 27.05.2022 tarihinde Tavşanlı Belediyesi tarafından tescil ettirilmiştir. Türk Patent ve Marka Kurumu (2024c).

Tescil edilmiş üç coğrafi işaretli güveç incelendiğinde, et olarak küçükbaş hayvan etinin tercih edildiği, güveç içerisinde sebzeyle sınırlı yer ve

rildiği ve yoğun et kullanımının ön planda olduğu görülmektedir. Emirdağ Güveci sebze ve özel pişirme tekniği ile Gediz Güveci sade ve yoğun et lezzeti ile Tavşanlı Güveci ise baharat ve et merkezli yapısıyla birbirinden ayrılmaktadır.

Yöntem

Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 41). Nitel araştırmada çoğunlukla kullanılan veri toplama yöntemleri görüşme, odak grup görüşmesi, gözlem ve doküman incelemesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 86). Görüşme tekniği, nitel araştırma yaklaşımında en sık kullanılan veri toplama tekniğidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 129). Görüşme iki veya daha fazla insan arasında

belirli bir amaç doğrultusunda gerçekleştirilen tartışma olarak ifade edilmektedir (Altunışık vd., 2015, s. 93). Nitel bir araştırma olan bu çalışmada, yöresel yiyeceklerin korunması ve devamlılığının sağlanması için Emirdağ'a özgü bir güveç olan Emirdağ güvecinin geleneksel yapım süreci, kullanılan malzemeler ve pişirme tekniklerini tespit etmek amaçlanmıştır. Araştırma amacı doğrultusunda Emirdağ güvecinin orijinal hali ve günümüzdeki yapılışı, hazırlanma aşamaları, kullanılan malzeme ve ekipmanlar, pişirme tekniği, servis ve tüketim şekli belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmanın evrenini Emirdağ ilçesindeki yiyecek içecek işletmeleri kapsamaktadır. Ancak bu işletmeler arasından yalnızca restoran ve pide fırınları araştırmaya dâhil edilmiştir.

Bu araştırmada, veri toplama sürecinde nitel araştırma desenine uygun olarak amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Pek çok durumda, olgu ve olayların keşfedilmesinde ve açıklanmasında yararlı olan amaçlı örnekleme yönteminin (Yıldırım ve Şimşek, 2016) seçilmesinin nedeni; konu ile alakalı bilgi sahibi olan bireylere ulaşmak istenilmesidir. Bu doğrultuda Emirdağ'da yaşayan, Emirdağ'da bir işletme sahibi olan ya da bir işletmede aşçı olarak görev yapan ve aktif olarak Emirdağ güveci hazırlayan yedi gönüllü işletme sahibi/aşçı araştırmaya dâhil edilmiştir. Katılımcıların bu alanda deneyimli ve bilgi sahibi olmaları araştırmanın amacına uygun veri elde edilmesini sağlamıştır. Örneklem seçiminde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Baltacı, 2018). Emirdağ'da yaşayan ve Emirdağ'da işletmesi bulunan ya da bir işletmede aşçı olarak çalışan, Emirdağ güveci hazırlayan yedi gönüllü işletme sahibi/aşçısı araştırmaya dâhil edilmiştir. Emirdağ güveci genellikle evlerde yapılmadığı için katılımcılar işletme sahibi/aşçısı olarak belirlenmiştir. 20.09.2024-25.09.2024 tarihleri arasında görüşme yapılmış ve yanıtlar ayrıntılı olarak not edilmiştir. Araştırmada görüşme yapılan kişi sayısı doygunluk noktası ile sonlandırılmıştır. Doy-

gunluk, örneklem birimlerinden yeni hiçbir bilgi gelmemesi anlamına gelmektedir (Merriam, 2015, s. 79). Veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşmede yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formunun avantajı belirli sorular ile tekdüze bilgi elde edilebilmesi yanında soru dışına çıkılabilecek bir imkân sağlamasıdır (Gürbüz ve Şahin, 2017). Görüşme formu kişilerin demografik yapısını tespitine ilişkin ilk soru bölümü ve güveç yapımında kullanılan hammadde, yapılışı, servis ve tüketim şekli gibi sorulardan oluşan ikinci soru bölümünden oluşmaktadır. Araştırmada verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 18.09.2024 tarihinde 2024/299 karar numarasıyla alınmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Bu analizin amacı, elde edilen verilerin araştırma kapsamındaki kavramlara ve ilişkilere ulaşılmasını sağlamaktır. Buna göre birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirerek, bunların okuyucunun anlayabileceği bir biçimde organize ederek yorumlanmasını sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Araştırmada elde edilen verilerin analizinde öncelikle "MAXQDA Analytics Pro 2020" istatistik programının MAXDicto modülü ile kelime frekans analizi yapılmıştır. Kelimeler listelenerek sözcüksel bir taramaya tabi tutulmuştur. Türkçe'nin sondan eklemeli bir dil olması nedeniyle bazı kelimelerin birleştirilmesi ve gruplandırılması yapılmış olup, bu işlemin sonunda elde edilen sonuçlara göre hariç listesi oluşturulup belgelerin tamamına uygulanmıştır.

Emirdağ güveci geleneksel ve modern hazırlanma, sunum, pişirme ve tüketim şeklini belirlemek amacıyla katılımcılara altı adet soru yöneltilmiştir. Bu sorular;

Emirdağ güvecini ne zamandır hazırlıyorsunuz?

Emirdağ güvecinde eskiden kullanılan malzemeler nelerdir?

Emirdağ güvecini hazırlarken hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?

Emirdağ güvecini hazırlarken kullandığınız özel ekipman var mı?

Emirdağ güvecinin pişirme yöntemi ve süresinden bahsedebilir misiniz?

Emirdağ güvecinin tüketim şekli nasıldır?

Emirdağ güveci ile servis edilen yiyecek nelerdir?

Araştırma Emirdağ gastronomisi için önemli avantajlara sahip olmasının yanı sıra bazı sınırlılıklar da içermektedir. Araştırmada kişisel görüşme tekniğinin uygulanacak olması nedeniyle kaynak kişilerin net, gerçek ve güvenilir bilgi paylaşımından kaçınması bir sınırlılıktır.

Bulgular ve Tartışma

Araştırma kapsamında görüşülen katılımcılara ilişkin bilgilere Çizelge 2’de yer verilmiştir.

Çizelge 2

Katılımcı profili

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Deneyim (yıl)
K1	Erkek	43	Aşçı/İşletme sahibi	28
K2	Erkek	54	Aşçı/İşletme sahibi	41
K3	Erkek	57	Aşçı/İşletme sahibi	40
K4	Erkek	48	Aşçı	38
K5	Erkek	60	Aşçı/İşletme sahibi	48
K6	Erkek	59	Aşçı/İşletme sahibi	48
K7	Erkek	38	Aşçı/İşletme sahibi	30

MAXDicto modülü ile kelime bulutu analizine göre 832 kelime frekansı ile 400 kelime grubu tespit edilmiştir. Şekil 2’de kelime bulutu yer almaktadır. Şekil incelendiğinde güveç kelimesinin en fazla tekrar eden kelime olduğu görülmekte olup dana, kuzu, patlıcan gibi kelimeler araştırma ile örtüşen diğer kelimelerdir. Kelime bulutu analizi, güveç kavramının katılımcılar

Katılımcılara K1 ile K7 arasında kodlar verilmiştir. Katılımcıların tamamı erkeklerden oluşurken yaşlarının 38-60 yaş aralığında değiştiği görülmektedir. Katılımcıların altısı işletme sahibi olup aynı zamanda restoranın aşçısı olarak da çalışmaktadır. Sadece bir işletmenin sahibi Emirdağlı olmaması nedeniyle işletme aşçısı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların meslekteki tecrübeleri 28-48 yıl arasında değişmektedir. Bu veriler araştırma katılımcılarının uzun yıllar boyunca yemek pişirme ve işletmecilikle ilgili deneyime sahip olduklarını ve çoğunun hem aşçılık hem de işletme yönetimi alanlarında uzmanlaştığını göstermektedir. Ayrıca yaşları ve meslek deneyimleri göz önüne alındığında katılımcıların yemek pişirme gelenekleri ve yöresel yemekler hakkında derin bilgi ve tecrübeye sahip oldukları söylenebilir. Bu durum araştırmanın sonuçlarının güvenilirliğini artırmaktadır çünkü katılımcılar Emirdağ güveci gibi yöresel yemeklerin hazırlanışı ve sunumuna dair geleneksel bilgileri aktarmada önemli bir rol oynamaktadır.

tarafından en sık kullanılan anahtar ifade olduğunu göstermektedir. Kuzu, dana ve et kelimelerinin öne çıkması güvecin et merkezli bir yemek olarak algılandığını ortaya koymaktadır. Patlıcan, biber, domates ve sarımsak gibi sebze adlarının yer alması etin yanında sınırlı ancak belirgin sebze kullanımına işaret etmektedir.

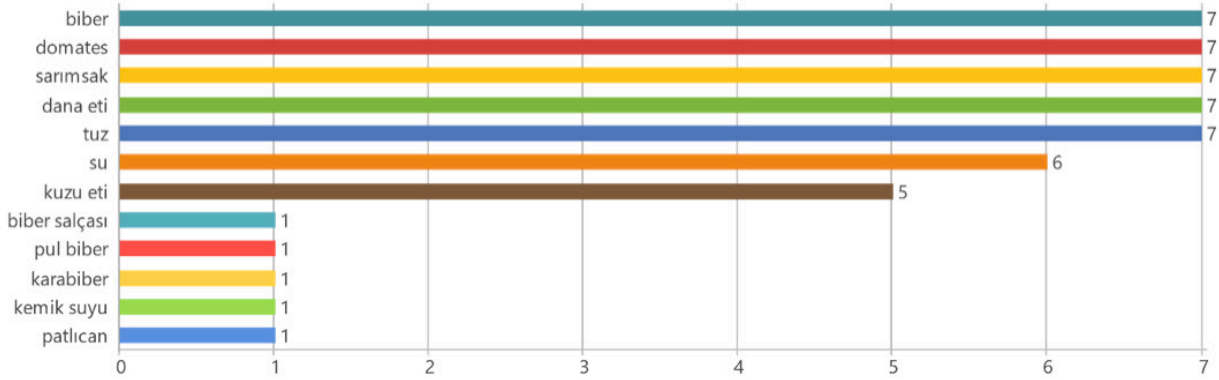
Güveç malzemelerine ilişkin bulgular

Güveç hakkında bilgiler temasının ilk alt temasını malzemeler oluşturmakla birlikte elde edilen verilere göre kullanılan malzeme dağılı-

mına Şekil 4’de yer verilmiştir. Bu malzemeler arasında et, biber, domates, sarımsak, su, kemik suyu, pul biber, biber salçası, karabiber, patlıcan ve tuz yer almaktadır.

Şekil 4

Güveç yapımında kullanılan malzemelere ilişkin bulgular



Şekil incelendiğinde tüm işletmelerde biber, domates, sarımsak, tuz ve dana eti kullanılırken; altı işletme su bir işletme ise kemik suyu, 5 işletme dana etinin yanında kuzu eti kullanmakta ancak iki işletme sadece dana eti kullanmakta; biber salçası, pul biber, karabiber ve patlıcan birer işletme tarafından kullanılmaktadır.

Kullanılan et türü “Dana etini genellikle but ve kaburgadan alırız. 2,5 kg dana etine 500 gr da yağlı kuzu eti karıştırıyorum daha lezzetli oluyor.”; “Restoranımızda hem kuzu güveç hem de dana güveç yaparız. Kuzu ve dana karışımı etten güveç yapmayız. Bazı dönemlerde kuzu kesiyoruz, o zaman kuzu güveç hazırlıyoruz.”; “dana tranç kullanırım”; “Orta yağlı güveçlik et kullanırım. 1 güveç 2,5 kilo et ile yapılır.2 kg dana eti 500 gr kuzu kaburga eti kullanıldığında çok lezzetli olur. Etin kemiğe yakın kısmı ve yağlı kısmı lezzetli olur. Et kuşbaşından biraz daha büyük doğranır. Güveçte etin her kısmı kullanılır. Sırf dana etli güveç hazırlayacağım zaman %10-15 arasında yağ oranı olan et alırım. Eskiden kuzu eti ile yapılırdı. Şimdi kuzu eti yağlı ve kokusu olması nedeniyle ter-

cih edilmediği için dana etiyle yapılıyor. 2,5 kg kuzu kuşbaşı ve 600-700 gr kemikli kaburga eti ile hazırlardık.” ve “dana eti ya da kuzu eti” şeklinde ifade edilmiştir. Emirdağ güvecinin yapımında sadece dana eti (but, kaburga, tranç), sadece kuzu eti veya belli oranlarda dana eti ile kuzu etinin karışımı ile sarımsak, biber ve domates kullanılmaktadır. Eskiden sadece kuzu etinden “Kuşbaşı kuzu etinden yapılırdı”; “tamamen kuzu eti kullanılırdı. Birde kuzu pırzola ile güveç yapılırdı eskiden” yapılan Emirdağ Güveci; insanların içerikte tercihte bulunması “Siparişe göre insanların tercihine göre sebze ve et değiştirilebiliyor.”; gençlerin kokması sebebiyle kuzu etini tercih etmemesi “Şimdiki gençler kuzu eti sevmiyor kokuyor ve yağlı diyor. Bu yüzden artık dana etiyle yapıyoruz.” sebebiyle değişim gösterdiği görülmektedir. Emirdağ güvecine özgü malzeme kullanımlarından bir tanesi ise katılımcılarında ifade ettiği gibi “soyulmamış sarımsak”; sarımsak soyulmaz, soyulursa ezilir.”; “kabuklu diş sarımsak” sarımsağın bütün olarak kullanılmasıdır. Eski tariflerde “patlıcan olurdu” kullanılan patlıcan günümüzde kullanılmamakla birlikte “patlıcan

isteğe bağlı olur”; “ isteğe bağlı olarak ilave edilmektedir” isteğe bağlı olarak ilave edilmektedir. Tespit edilen malzemeler Yayla (2019), tarafından yapılan çalışma ile benzerlik göstermektedir. Çalışma kapsamında güveç yapımında kullanılan malzemeleri tespit etmiş ve en çok kullanılan malzemelerin domates, sarımsak ve yeşilbiber benzerlik gösterirken; soğan, patlıcan ve patates kullanımında farklılıklar bulunmaktadır. Kullanılan et türü açısından araştırmada çoğunlukla dana eti kullanıldığı tespit edilmiştir

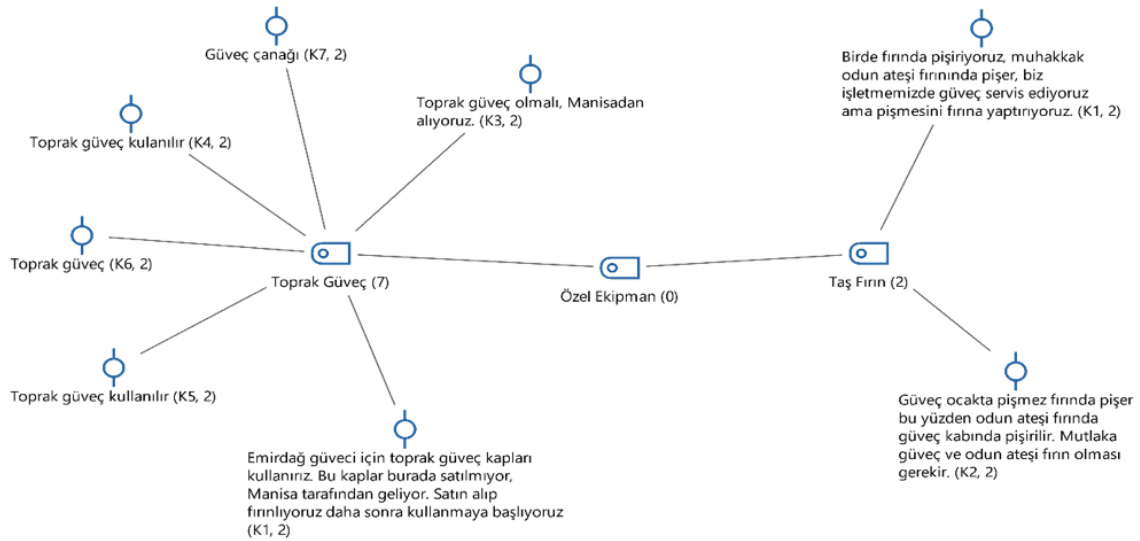
olup Emirdağ güveci ile benzerlik göstermekte, tavuk eti kullanımı olmadığı için farklılık göstermektedir.

Güveç ekipmanlarına ilişkin bulgular

Güveç hakkında bilgiler başlığı altında yer alan özel ekipman teması, elde edilen verilere göre toprak güveç ve taş fırın olmak üzere iki ana koda ayrılmıştır ve temaya ilişkin kod-alt kod teori modeline Şekil 5’de yer verilmiştir.

Şekil 5

Güveç ekipmanlarına ilişkin bulgular



Katılımcıların tamamı Emirdağ güvecinin ocakta tencerede pişirilemeyeceğini vurgulamış ve toprak güveç çanaklarının kullanımının zorunlu olduğunu belirtmişlerdir. Güveç kapları, termal şok riskine rağmen dengeli bir pişirme sağlamak ve bu nedenle geleneksel mutfakta tercih edilmektedir (Yavuzoğlu, 2024). Benzer şekilde, İlban ve Uluer Savgın (2020) da tarih boyunca bakır ve güveç kaplarının yaygın kullanımının, yemeklerin lezzetiyle doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca Emirdağ güvecinin pişirilmesinde odun ateşiyle çalışan taş fırınının kullanılması gerektiği tespit edilmiştir. Bazı restoran sahibi katılımcılar,

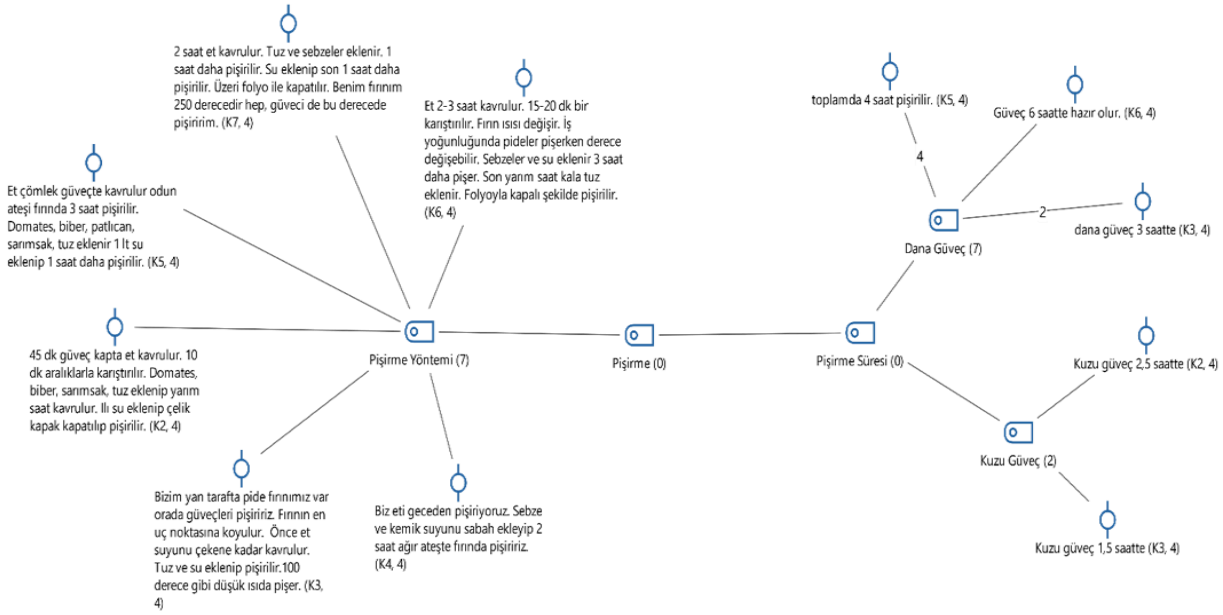
Emirdağ güvecini toprak güveçlerde hazırlayıp pişirme işlemini restoranlarında gerçekleştirmeyip bunun yerine pide fırınlarında odun ateşinde pişirerek geleneksel pişirme yöntemine sadık kaldıklarını ifade etmişlerdir. Toprak güveç kaplarının düşük ısıda uzun süre pişirme sağlaması, yemeğin daha iyi bütünleşmesine ve aromaların derinleşmesine katkıda bulunmaktadır. Geleneksel mutfak pratikleri göz önünde bulundurulduğunda güveç kullanımının yalnızca kültürel bir unsur değil, aynı zamanda yemek kalitesini artıran önemli bir pişirme yöntemi olduğu sonucuna varılabilir.

Piştirme yöntemi ve süresine ilişkin bulgular
Güveç hakkında bilgiler başlığı altında yer alan piştirme alt teması, piştirme yöntemi ve

piştirme süresi olmak üzere iki ana başlıkta incelenmiştir ve temaya ilişkin kod-alt kod teori modeline Şekil 6'da yer verilmiştir.

Şekil 6

Piştirme yöntemi ve süresine ilişkin bulgular

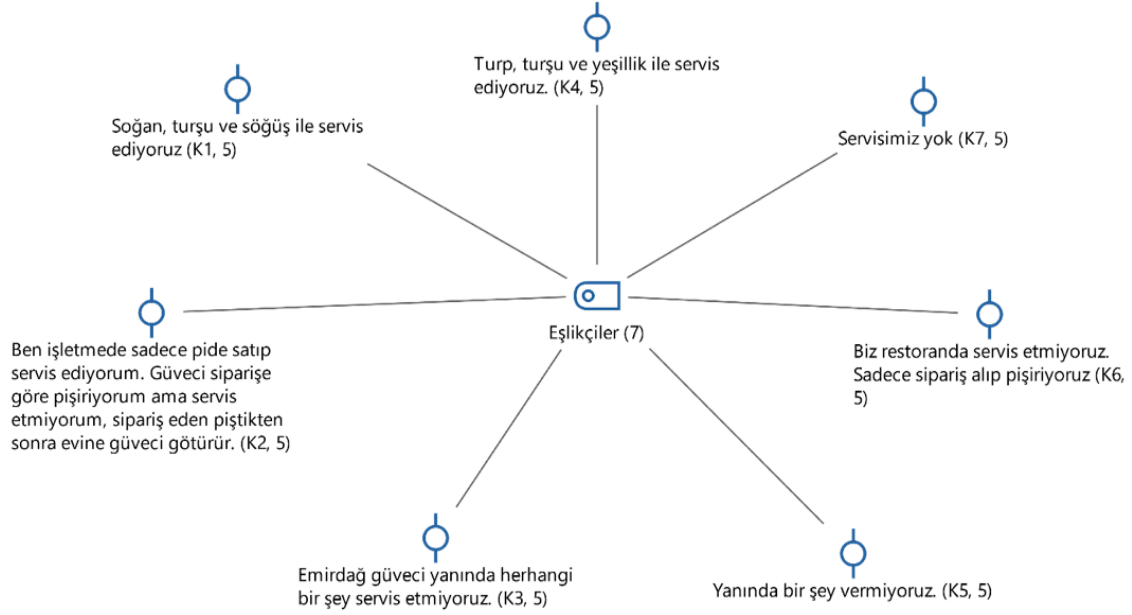


Piştirme yöntemi konusunda katılımcılardan birisi Emirdağ güvecini farklı bir teknikle pişirdiğini belirtirken, diğer katılımcılar geleneksel piştirme yöntemlerini uyguladıklarını ifade etmişlerdir. Emirdağ güvecinin piştirme süreci genel olarak et ve sebzelerin pişirilmesi şeklinde iki aşamalı bir tekniği içermektedir. İlk aşamada etler pişirilmekte, ardından sebze, su ve tuz ilave edilerek piştirme işlemi devam etmektedir. Katılımcıların altısı, geleneksel yöntemle sadık kalarak önce etleri kavurduktan sonra diğer malzemeleri ekleyip pişirdiklerini belirtmişlerdir. Ancak bir katılımcı farklı bir yöntemi tercih ettiğini ve etleri gecedan sabaha kadar ağır ateşte pişirerek, sabah kemik suyu ve sebzeleri ekleyip tekrar pişirdiğini ifade etmiştir.

Piştirme alt teması altında yer alan piştirme süresinde dana güveç ve kuzu güveç piştirme süreleri birbirinden farklılık göstermesi nedeniyle iki ayrı kodda incelenmiştir. Katılımcılar dana güveç piştirme sürelerinin 3-6 saat, kuzu güveç piştirme sürelerinin 1.5-2.5 saat arasında sürdüğünü belirtmiştir.

Eşlikçilere ilişkin bulgular

Eşlikçiler alt teması kapsamında Emirdağ güveci ile birlikte sunulan yiyecek ve içecekler ilişkin kod-alt kod teori modeline Şekil 7'de yer verilmiştir.

Şekil 7*Eşlikçilere ilişkin bulgular*

Eşlikçiler işletmenin türüne göre farklılık göstermekle birlikte pide lokantası sahipleri, Emirdağ güvecini yalnızca sipariş üzerine hazırlayıp pişirdiklerini, ancak lokantalarında bu yemeği servis etmediklerini belirtmişlerdir. Diğer taraftan, katılımcıların çalıştığı restoranlarda Emirdağ güveci ile birlikte sunulan eşlikçiler konusunda farklı uygulamalar gözlemlenmiştir. İki restoranda, güveçle birlikte soğan, turşu, söğüş,

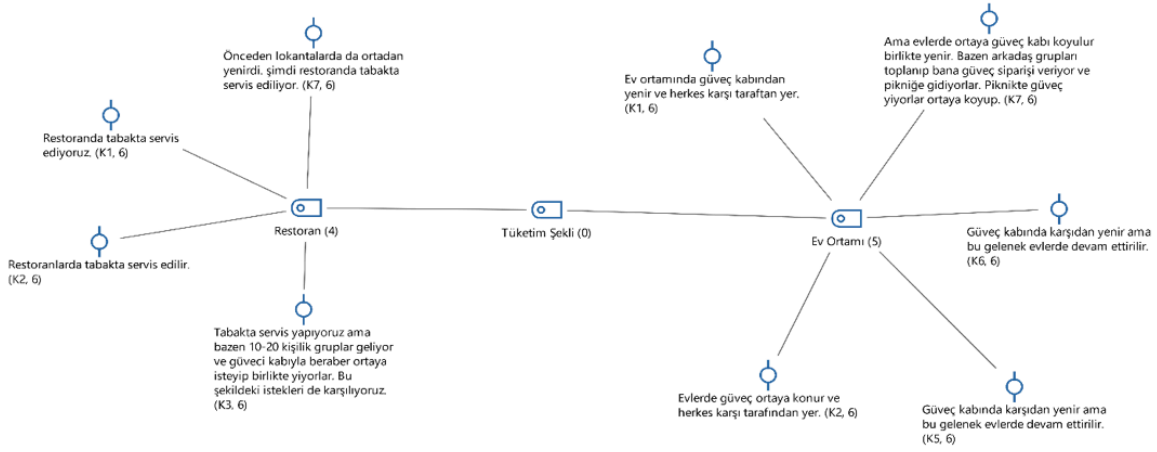
turp ve çeşitli yeşillikler gibi yiyeceklerin eşlikçi olarak kullanıldığı ifade edilmiştir. Diğer iki restoranda ise, Emirdağ güveci herhangi bir eşlikçi yiyecek ile birlikte sunulmamaktadır.

Tüketime ilişkin bulgular

Tüketim biçimi alt teması kapsamına ilişkin kod-alt kod teori modeline Şekil 8’de yer verilmiştir.

Şekil 8

Tüketim biçimine ilişkin bulgular



Katılımcıların verdikleri yanıtlara göre restoranda Emirdağ güveci genellikle tabakta servis edilirken, ev ortamında ise güveç sofra ortasına yerleştirilip karşılıklı olarak tüketim sağlanmaktadır. Geleneksel olarak Emirdağ güveci, kalabalık ve özel sofraların vazgeçilmez bir öğesi olmuştur ve yemeğin tüketimi sırasında belirgin bir ritüel bulunmaktadır. Bu ritüelde sofradaki kişiler güveci karşılıklı olarak genellikle ortak bir kap üzerinden yemektedir. Bu özel sunum ve tüketim biçimi Emirdağ güvecinin kültürel bir kimlik ve toplumsal bağları pekiştiren önemli bir öğe olarak yerini korumaktadır. Güveç yalnızca biyolojik bir besin ihtiyacını karşılamaktan öte kültürel ve ruhsal bir doyum kaynağı olarak da öne çıkmaktadır (Koç, 2016). Toplumsal dayanışmanın önemli bir unsuru olarak değerlendirilen güveç, Beypazarı'nda ölü evine yemek götürme geleneğinde olduğu gibi, ortak değerler etrafında şekillenen ritüellerin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Yılmaz Özkarslı (2008), bu geleneğin temelinde, üzülen aile bireylerinin yükünü hafifletme ve dua ile ölenin ruhuna katkıda bulunma düşüncesinin yattığını belirtmektedir. Bu bağlamda araştırma bulguları, Emirdağ güvecinin de benzer bir işlev üstlendiğini ortaya koymaktadır. Cenazeler, mevlitler ve Avrupa'dan gelen gurbetçilerin ziyaretleri gibi özel günlerde Emirdağ güveci

hazırlanarak misafirlere ikram edilmekte, böylece toplumsal dayanışma, aidiyet ve misafirperverlik kültürü desteklenmektedir. Özellikle göç olgusunun yoğun yaşandığı Emirdağ'da, gurbetçilerin dönüşlerinde güvecin sofralarda yer alması, hem memleket hasretinin giderilmesine katkıda bulunmakta hem de geleneksel lezzetlerin kuşaklar arasında aktarılmasını sağlamaktadır. Bununla birlikte Emirdağ güvecinin yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda sosyal bir etkinlik olduğu da görülmektedir.

Sonuç

Bu çalışmada coğrafi işaretli Emirdağ güvecinin geleneksel pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri incelenmiştir. Araştırma sonucunda Emirdağ güvecinin geleneksel reçetesinde kuzu eti kullanılmasına rağmen günümüzde kuzu etinin kokusu ve tüketici talepleri doğrultusunda dana eti ile hazırlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Diğer taraftan sarımsağın kabuğunun soyulmadan kullanılması, güveç kabında odun fırınlarında uzun süre pişirilmesi, kısık ateşte uzun süre kontrol edilerek pişirilmesi, et ve sebzelerin sırasıyla pişirilmesi güvecin karakteristik özelliklerini ortaya çıkarmaktadır. Emirdağ güveci sadece bir yemek değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı pekiştiren, sosyal bağları güçlendiren ve kültürel kimliği

yaşatan önemli bir simge olarak değerlendirilmektedir.

Gençlerin kuzu etini tercih etmemesi gibi davranışsal değişiklikler geleneksel tariflerdeki malzeme seçimlerini etkileyebilir. Bu nedenle geleneksel yemeklerin modernize edilmesi ve gençlerin damak zevkine hitap etmesi için yeni tarifler geliştirilmesi önerilebilir. Emirdağ güveci gibi yöresel yemeklerin tanıtılması amacıyla gastronomi turizmi etkinlikleri ve yerel yemek festivalleri düzenlenebilir. Bu tür etkinlikler hem yöresel yemek kültürünü yaşatmak hem de bölgesel turizmi teşvik etmek için faydalı olabilir.

Kaynakça

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı* (8.Baskı). Sakarya Yayıncılık.

Badem, A., Teber, N. Kıratlı S. (2023). Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede böreği. *Neu Gastro Journal*, 2(1), 10–19.

Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örneklem yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231–274. https://dergipark.org.tr/tr/pub/bitlissos/issue/38061/399955#article_cite

Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat Töre, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik E., Kara, A. M., Gürel, N., Uyan, M. (2013). *Afyonkarahisar yemek kültürü* (1.Baskı). Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları.

Boyras, M. (2019). Coğrafi işaretli ürünler: Afyonkarahisar. *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries Dergisi*, 3(4), 26–46.

Çam, O. ve Çılğınoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107–128.

Çam, O., ve Çılğınoğlu H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176–192. <https://doi.org/10.37847/td-tad.885081>

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24–30. <https://www.ajindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf>

Güney, S. K. (2021). *Türk mutfağını anlamak*. (1.Baskı). Nobel Yayıncılık.

Gürbüz, S., Şahin, F. (2017). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.

Hahcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. (2. Baskı). Oğlak Yayıncılık.

İşın, P. M. (2018). *Yemeğin kültürel tarihi*. (1.Baskı). Yapı Kredi Yayınları.

İlban, M. O., Uluer Savgın, C. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509–523. <https://doi.org/10.24010/soid.707474>

İnce, C., Gök, T., Samatova, G., Turganbaeva, N., İsakova, D. (2020). Kırgızistan gastronomi haritası. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 360–382. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1412660>

Kaya, Ş. (2016). *Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği*. (Tez no. 438991) [Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Koç, A. (2016). Food, culture and identity: On turkish and hungarian cuisine. M. Hoppal, M. Öcal Oğuz, E. Ölçer Özünel (Ed.), *World of smilar tastes: Comparison of the Turkish and Hungarian Culinary Culture* (s. 69–80). Publications of Turkish National Commission for UNESCO.

- Kurt, M. (2024).** Amorium iç sur kazılarında bulunan Türk-islam dönemi (13-15. yüzyıl) sırsız seramikleri: pişirme kap buluntuları. *Sanat Tarihi Yıllığı*, 33, 171–194. <https://doi.org/10.26650/sty.2024.1396363>
- Merriam, S. B. (2015).** *Nitel araştırma: desen ve uygulama için bir rehber* (3. Baskı). (S. Turan, Çev.). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, A. (2017, Kasım 23-25).** *Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği*. K. Oktay, E. Yaşarsoy, A. F. Kaynaş, H. Sönmez (Ed.), *1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi bildiri kitabı* içinde (s. 999–1009). Kastamonu Üniversitesi. <https://turizm.kastamonu.edu.tr/images/2020/yayinlarimiz/1-Uluslararası-Surdurulebilir-Turizm-Kongresi%20Bildiri-Kitabi.pdf>
- Mutlu A. S., Mutlu H. (2024).** Unesco gastronomi şehri unvanının Afyonkarahisar’da sebep olduğu değişimler. Y. Seçim, S. Aras, S. Uslu, Z. Yetiş (Ed.), *Kültürel değerler, yöresel mutfak ve turizm* içinde (s.139–160). NeuPress.
- Mutlu, A. S. (2024).** Gastronomi kenti/şehri konulu makalelerin MAXQDA ile bibliyometrik analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(2), 169–188.
- Mutlu, A. S., Sandıkcı, M. (2024).** UNESCO gastronomi kenti kriterleri rehberliğinde gastronomi eylem planı Afyonkarahisar örneği. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 8(2), 96–114. <https://www.ijtebs.org/index.php/ijtebs/article/view/589>
- Mutlu, H. (2022).** *Afyonkarahisar gastronomi envanteri oluşturularak gastronomi rotalarının belirlenmesi*. (Tez no. 751940) [Doktora tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Pérez-Gálvez, J., Del Cisne Jaramillo Granda, M., López-Guzmán, T., Coronel, J. (2017).** Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604–612. <https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Polat, M. (2020).** Yöresel yemek imajının destinasyon tercihinin etkisi: Kahramanmaraş örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183–194.
- Putri, J., Wijoyo, T. (2023).** Global image through local cuisine: exploring culinary diversity in global tourism. *International Conference on Digital Advance Tourism, Management and Technology*. 1(2), 138–144. <https://doi.org/10.56910/ictmt.v1i2.30>
- Sezgin, E. K. (2021).** *Kültürel miras Anadolu'nun yöresel mutfakları*. (1. Baskı). Nobel Yayıncılık.
- Şengül, S., Türkay, O. (2022).** *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. (2. Baskı). Detay Yayıncılık.
- Taşkın, D. (2024).** Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırma Dergisi*, 7(1), 18–28.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024a).** *Afyonkarahisar*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=03> adresinden 18.09.2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024b).** *Gediz Güveci*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/3929> adresinden 18.09.2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024c).** *Tavşanlı Güveci*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/4623> adresinden 18.09.2024 tarihinde alınmıştır.
- UNESCO, (2024).** *Creative cities network*. <https://www.unesco.org/en/creative-cities> adresinden 18.10.2024 tarihinde alınmıştır.
- Yavuzoğlu, F. M. G. (2024).** Türk mutfak kültüründe toprak güveçler ve et-et ürünlerinde kullanımı. *Social Sciences Studies Journal*, 9(118), 9879–9886. <http://dx.doi.org/10.29228/sssj.74139>

Yayla, Ö. (2019). *Kullanılan malzeme yoğunluğuna göre Türkiye'de lezzet bölgelerinin oluşturulması* (Tez no. 612872) [Doktora tezi, Anadolu Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (10. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz Özkarslı, Ş. (2008). Beypazarı'nda aza savma ve aza verme geleneği. *Türkbilig*, (15), 155–165. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/989649>