

Yonuz Eriği'nin Türk Mutfak Kültürü'nde Kullanımı: Çorum'da Nitel Bir Araştırma (Dishes Made with Yonuz Plum (*Prunus divaricata* var) in Turkish Cuisine: A Qualitative Research in Çorum)

* Ali İzzet YILMAZ ^a 

^a Hitit University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Tourism and Hotel Management Programme, Çorum/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 04.10.2024

Kabul Tarihi: 24.03.2025

Anahtar Kelimeler

Yöresel mutfak

Çorum mutfağı

Meyveli yemekler

Halk hekimliği

Prunus divaricata var

Öz

Bu çalışma, Anadolu'da doğal olarak yetişen Yonuz Eriği'nin, Çorum Mutfağı'nda kullanımını tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Nitel araştırma yöntemi ile yapılan çalışmada, kültür deseni kullanılmıştır. Çalışmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak 227 katılımcıdan toplanmıştır. Dört ayrı lokasyondan alınan Yonuz Eriği meyvesinin fenolojik bileşimler, besin elementleri, yağlar ve yağ asidi kompozisyonu analizleri yapılmıştır. Eylül ve Ekim aylarında olgunlaşan Yonuz Eriği'nin erik salçası, marmelat, reçel, pestil ve kurutma gibi yöntemlerle saklandığı; 30'dan fazla yemekte ekşilik ve lezzet vermesi amacıyla kullanıldığı tespit edilmiştir. Çorum'un her ilçesinde, mahallesinde ve köyünde Yonuz Eriği kullanılarak farklı yemekler yapılmakta olup, özellikle şeker hastalığına iyi geldiği inancı bulunmaktadır. Çalışmada tespit edilen yemekler, turistlere yönelik gastronomi ürünü olarak kullanılabilir niteliktedir. Eriğin doğal olarak yetişmesi, ekşili yemekleri seven turistlerin ilgisini çekecektir. Bu araştırma, Çorum Mutfak Kültürü çalışmalarda çok az yer verilen Yonuz Eriği kullanılarak yapılan yemeklerinin kayıt altına alınmasını sağlayarak literatüre katkı sağlayacaktır.

Keywords

Regional cuisine

Çorum cuisine

Fruit dishes

Folk medicine

Prunus divaricata

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aims to determine in which dishes the wild plum that is known as “Yonuz Plum” (*Prunus divaricata* var) in the region is used in Çorum province. In the study conducted with the qualitative research method, a culture pattern was used. Data were collected from 227 participants using a semi-structured interview form. The phenological compounds, nutritional elements, oils and fatty acid composition analyses of Yonuz Plum fruit taken from four different locations were conducted. It was determined that Yonuz Plum, which ripens in September and October, is preserved with methods such as plum paste, marmalade, jam, and drying; and is used in more than 30 dishes to add sourness and flavor. In every district, neighborhood and village of Çorum, different dishes are made using Yonuz Plum, and it is believed that it is especially good for diabetes. The dishes identified in the study can be used as gastronomy products for tourists. The fact that plums grow naturally will attract the attention of tourists who like sour dishes. This research will contribute to the literature by recording the dishes made using Yonuz Plum, which is rarely included in Çorum Culinary Culture studies.

* Sorumlu Yazar

E-posta: aliizzetyilmaz@hitit.edu.tr (A. İ. Yılmaz)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1586

GİRİŞ

Türkler, Anadolu'ya gelmeden önce Orta Asya'da çoğunlukla göçebe yaşamışlar, çevrelerinde yetişen yenilebilir bitkileri ve meyveleri toplamışlar, yabani hayvanları avlamışlar, yetiştirdikleri koyun, keçi, at, geyik ve deve gibi hayvanların etini ve sütünü besin olarak kullanmışlardır (Kızıldemir vd., 2014, s. 192). Orta Asya'da yaşadıkları yerde yaşanan iklim değişikliği, nüfus artışı, hastalıklar, savaşlar gibi nedenlerle farklı bölgelere göç etmişlerdir. Bu göçler sonucunda günümüzdeki Afganistan, İran, Pakistan, Ermenistan, Gürcistan, Hindistan, Çin, Azerbaycan gibi çok sayıda ülkenin coğrafyalarından geçerek Anadolu'ya gelmişlerdir. Göçler sırasında karşılaştıkları yerlere ait bitki örtüsü, hayvan çeşitliliği ve inançlar zaman içerisinde beslenme alışkanlıklarının değişmesine ve zenginleşmesine neden olmuştur. Osmanlı Devleti'nin üç kıtaya yayılması ve fethettiği yeni ülkelere ait yeme içme alışkanlıklarını başta İstanbul olmak üzere Anadolu'ya taşıması Türk Mutfağı'nın zenginleşerek günümüze ulaşmasını sağlamıştır (Kasar, 2021, s. 347).

Türk Mutfağı'nda kullanılan yiyeceklerin yörelere göre değişmesi, anadolu'da farklı yöresel yeme içme kültürünün oluşmasına neden olmuştur. Türk Mutfağı'nda yiyecekleri korumak, lezzet vermek için tuz ve bir takım baharatlar kullanılmaktadır. Bu maddeler tek başlarına kullanılabildikleri gibi, yapılan yemeğe lezzet vereceği düşünülen çeşitli meyveler ve başka besinlerle belirli oranlarda karıştırılarak kullanılabilmektedir. Bu malzemeler yiyecekleri lezzetini değiştirerek daha çok yenmesini sağladıkları gibi yemeklerin pişirme sürelerini de azaltmaktadır. Zamanla bu malzemelerin değişmesi, yeme içme kültüründe yöresel farklılıkları ortaya çıkarmıştır. Örneğin, yahnilerde ve çorbalarda koruk ve erik suyu, sirke ya da limon kullanımı Osmanlı mutfak kültüründe çok fazla olmasına rağmen, günümüzün damak zevkine yabancılaşmıştır (Ayyıldız, 2018, s. 584). Geleneksel et yemeklerine tat ve aroma vermek için ayva, erik, kayısı gibi meyveler kullanılırken, zamanla kullanımı azalmıştır (Güldemir & Halıcı, 2009, s. 565).

Türk Mutfağı'nda meyveler sadece et yemeklerinde kullanılmamıştır. Örneğin erik meyvesi, Mutancana ve Kuru Erik Dolması (Mürdüm Eriği) (Akkor, 2017, s. 155, 189), Sarı Erikli Pirinç Çorbası (Paksoy, 2021, s. 35), Erikli Kuzu İncik (Üryani Eriği) (Aydemir, 2021, s. 194), Etli Erik Yemeği (Bardak Eriği) (Koşay & Ülkücan, 2011, s. 97), Erik Tava (Yeşil Erik) (Atçı & Akan, 2021, s. 2540), Erik Dolması (tatlı) (Güldemir & Işık, 2012, s. 321) gibi farklı yemek gruplarında kullanılmaktadır.

Anadolu Tarihinde Erik

Anadolu'da Neolitik Dönem (M.Ö. 10.000-6.000) yerleşim yerlerine ait arkeobotanik çalışmalarında tespit edilen meyveler arasında erik adı yer almaktadır (Eren, 2023). Çömleksiz Neolitik yerleşim yeri olan Aşıklı Höyük kazılarında tespit edilen bir dere çökeltisinin incelemesinde kayısı (*Prunus armeniaca*) ve Yonuz Eriği (*Prunus divaricata*) polenleri tespit edilmiştir (Woldring, 1998, s. 106).

Kultepe metinlerinde (M.Ö. 3.000-2.500) çok sayıda meyve ismi geçmesine rağmen sadece üzüm, nar, incir, zeytin ve meşe palamudu anlamına gelen kelimeler çözümlenebilmiştir (Öz Kiriş, 2020, ss. 27-47). Boğazköy metinlerine (M.Ö. 1.700-1.200) göre Anadolu'da çok sayıda meyve yetiştirilmektedir. Bu metinlerde, erik dâhil birçok meyvenin Sümerce, Akadca, Hattice, Hititçe Luvice ve Hurrice terimsel ifadeleri birbirinden farklıdır. Ayrıca bazı belgelerde tam karşılıkları tespit edilememiştir (Ertem, 1974, s. 74; Kılıç & Başol, 2015, s. 42; Ünar, 2019, s. 22). İncir, üzüm, nar, fındık, badem, erik gibi birçok meyvenin taze ve kurtulmuş olarak tüketildiği, bazılarının

ekmek yapıldığı belirtilmektedir (Uhri, 2011; Ünal, 2007, s. 154; Yakar, 2007, ss. 165, 241). Mısır'da, Kha'nın mezarında erik bulunması, bu meyvenin o dönemde bilindiğini göstermektedir. Romalıların sevdiği meyveler arasında erik sayılmaktadır (Belge, 2001, s. 361).

Divanü Lügai't Türk'te (M.S. 1072-1074) “erük” (erik, şeftali), “tülüg erük” (şeftali), “sarığ erük” (kayısı, zerdali), “kara erük” (Siyah Erik, Mürdüm Eriği), “erük kak” (erik kurusu, kayısı kurusu) olarak geçmektedir (Duvarcı, 2017, s. 1815). Erik ve kayısı gibi meyvelerin kurusu anlamında “kak” (Yılmaz, 2006, s. 145), çekirdeği çıkarılmadan ve yarılmadan kurutulan zerdali, şeftali ve erik gibi meyveler için “küli” kelimesi kullanmıştır (Yılmaz, 2006, ss. 149–150). Erik çeşitleri “bir çeşit sarierik” anlamında gelen “amşuy” ve “limgen” kelimeleriyle anlatılmıştır (Yılmaz, 2006, s. 51).

Osmanlı Dönemi 16.yüzyıl İstanbul imarethanelerinde “Ekşi Aş” ve Ramazan ayında bir gün “Arpa Lapası” bir gün “Erikli Pirinç Çorbası” verildiği, pazarlarda 10 çeşit erik satıldığı kayıtlarda geçmektedir. Etlerin balla kavrulduğu, üzüm ya da erik suyunda pişirildiği de belirtilmektedir (Yerasimos, 2002, ss. 43–51). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yaş ve kuru olarak 20 çeşit erik meyvesinden bahsedilmektedir. Seyahatnamede, sarayın erik ihtiyacını karşılamak için seçilen ağanın, erik üretilen yerlere gittiği, kurtulmuş erikleri seçerek aldığı anlatılmaktadır. Saray kayıtlarında, Padişaha günlük olarak hoşaflık kuru siyah erik ve kayısı verildiği yer almaktadır (Yerasimos, 2019, ss. 191, 212, 226). Osmanlı Mutfağı'nda 15. ve 16. yüzyıllarda tatlı-ekşi yemekler ve çorbalar oldukça fazla olmasına rağmen, 17. yüzyıl itibarıyla bu tatlardan uzaklaşmaya başlanmıştır (Ayyıldız, 2018, ss. 580–581). Bu durum ekşi yiyeceklerin ve yemeklerin, alkollü içeceklerle birlikte daha çok tüketilmesi nedeniyle, yemek kitaplarında daha az yer verilmesine neden olmuştur (Yerasimos, 2019, ss. 179, 219).

Günümüz Anadolu Halk Mutfağı Kültüründe Erik Kullanımı

Türkiye birçok meyve türünün anavatanı olup, dünya üzerinde yetişen 138 meyve türünün 75'i ülkemizde yetişmektedir. Bu meyve türlerinin yanında çeşit zenginliği de çok fazladır (Demir, 2002, s. 33). Ülkemizde yetişen ve tüketilen erik çeşitleri, illerimizde farklı yerel isimlerle bilinmektedir. Örneğin; Çorum Yöresi Ağızlar Sözlüğü'nde 17 erik adı geçmektedir (Gösterir, 2022). Ordu, Samsun ve Sinop illerini kapsayan çalışmada tadı, olduğu dönem, büyüklüğü, boyutu gibi özelliklerini öne çıkaran 115 erik adı tespit edilmiştir (Doğan, 2006, ss. 116–120). Bu sayılar yetiştirilen veya tüketilen erik türü ya da çeşidi anlamına gelmemektedir.

Anadolu Halk Mutfağı'nda genellikle kurutulmuş erik kullanılmaktadır. Bazı yörelerde erikler az miktarda su ile kaynatılıp süzülür, püre haline getirilir, çok ekşi olması ya da tatsız olması durumunda bir miktar şeker veya pekmez ilave edilerek marmelat yapılmaktadır (Başkaya Sezer vd., 2016, s. 126). Genellikle et, soğan ve erik (erik kurusu, Mürdüm Eriği Kurusu, Üzüm Eriği Kurusu, Amesgene Eriği Kurusu) ile yapılan yemeklere “Cilbirtöz, Gale, Üzümlleme, Gerdan, Erik Kallesi, Erik Gallesi” gibi her ilde ve yörede farklı isimler verilmektedir (Yavaş, 2016, ss. 41–84). Yemek reçetelerininin çoğunda kullanılan erik türü belirtilmemektedir. Anadolu Halk Mutfağı'nda erik meyvesinin kullanımı, yapıldığı yemekler ve verilen adlar illere göre Tablo 1'de özetlenmiştir:

Tablo 1. Anadolu Halk Mutfağında Erik Kullanımı

İlin Adı	Erik Kullanılarak Yapılan Yemekler
Adıyaman	“Çağalaşı” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Amasya	“Erik Gallesi” (Yörgüç, 2010, s. 21)
Ankara	“Çir Hoşafı” ve “Pestil” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Bursa	“Etli Erik Yemeği” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Erzincan	Ekşi kuru erikle “Eşkili Yemeği” ve “Ekşili Köfte” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Erzurum	“Salor Pestili” denilen ekşi erik pestili, suda ıslatılarak etin içine karıştırılır ve yaprak sarması yapımında kullanılır (Ekşili Dolma) (Koşay & Ülkücan, 2011, s. 135)
Isparta	“Erik Bastısı” (İnaltong, 2004, ss. 66–67); Keçiborlu’da, kaynatılıp hoşaf yapılan eriklerin suyu içildikten sonra kalan meyveler ezilip çekirdeği çıkarılmakta, bir miktar şeker veya pekmez ilave edilerek, ezme yapılmaktadır (Koşay & Ülkücan, 2011, s. 52)
İzmir	“Gerdeniye/Gerdan Tatlısı” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Kastamonu	“Üryani Eriği Pestili, Üryani Eriği Reçeli, Erik Pestili İçeceği, Dutmaç, Üryani Eriği Pelvedesi/Pekmezi, Üryani Eriği Kompostosu, Üryani Eriği Marmeladı ve Erik Pestili Uyuşturması” (Aydoğdu vd., 2019, ss. 18, 46, 277, 324, 329, 325, 339; Baki, 2022, ss. 25, 120; Büyükmehmetoğlu, 2020, ss. 28, 36; Karasalihoğlu, 2009, ss. 185, 208, 219, 223)
Kırıkkale	Bahşili’de “çir” olarak isimlendirilen erik kuru su (Karagöz & Güllü, 2018, s. 5)
Kocaeli	Kandıra ilçesinin Kocaaydın Köyü’nde yetişen kara erikler taş fırında ve/veya güneşte kurutularak, bez torbalarda saklanmaktadır. Yörede “Buruç” adı verilen bu erik kuru su, komposto yapımında kullanılmakta ve çerez olarak da tüketilmektedir (Alyakut & Polat Üzümcü, 2017, s. 1857)
Konya	Yeşil Erikle Calla (tavuk yemeği) ve iri siyah erikle “Erik Dolması” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Malatya	Ekşi Erik ile Ekşili Kabak Dolması (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Niğde	Kayısı ve erik gibi meyveler kurutulup içlerine badem, fıstık konularak bükülüp çerez olarak yenilmektedir (Yavaş, 2016, s. 39)
Ordu	“Erik Pekmezi” (İnaltong, 2004, ss. 66–67)
Samsun	“Pırasa Koruklaması” (kuru veya yeşil erik yoksa limon tuzu), “İç Pilavlı Erik Yemeği” (Kara erik kuru su), “Çılbrı” (Taze ekşi erik), “Tavuklu Erik Yemeği” ve Erik (Goruk) Ekşisi” (Hakkıtanır & Bulut, 2021, s. 74; Köse, 2009, s. 60,81,97; Öztürk, 2019, ss. 43–44)
Sinop	“Erik Turşusu, Karaca Eriği Yemeği, Hoşaf Çorbası, Erik Pestili ve Ekşili Köfte” (Kargiglioğlu & Ayyıldız, 2018, s. 349; Koyuncu, 2020, ss. 39, 40, 93, 94; Şat, 2023, s. 82; Ünal vd., 2023, ss. 32, 64)
Tokat	“Yavan (Erikli) Dolma”, “Nivik” ve “Erik Çiri Tatlısı” (Adıgüzel, 2004, s. 47; Esin & Esin Yücel, 2022, s. 1704; Sağır, 2012, s. 2691; Şat, 2023, s. 82)
Yozgat	Soğan Aşı (siyah kuru erik) ve Ekşi Yemeği (Yerlioğlu vd., 2000, s. 93; Yozgat Mutfağı ve Yöresel Yemekleri, y.y., s. 26)

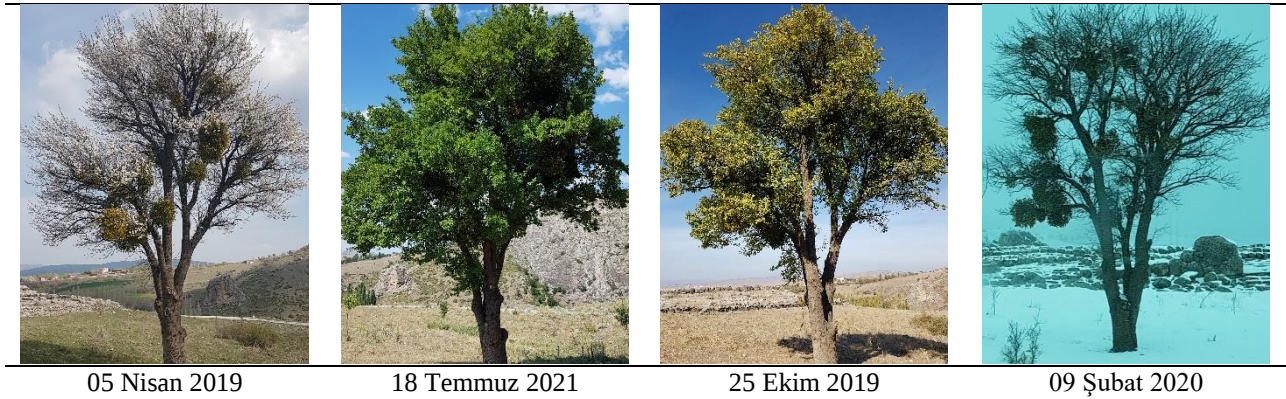
Literatür Taraması

Erikler (*Prunus L.*) dünyanın birçok bölgesinde yetişmekte olup, bilimsel olarak “Rosaceae” ailesine dâhil edilmişlerdir. Kış döneminde yapraklarını döken çalı veya ağaç biçimindedirler. Erik ağaçlarının boyları, türlerine göre 2 ile 12 metre arasında değişmektedir. Bahar aylarında çoğunlukla beyaz olmak üzere pembe ve kırmızı renkte çiçek açarlar. Erik meyvelerinin olgunlaşması, türlerine ve yetiştikleri rakıma göre, bahar aylarından sonbahar aylarına kadar değişiklik gösterir (Akkemik & Eminağaoğlu, 2018, ss. 369–373; Gültekin, 2013, s. 30; Uhri, 2011, s. 217). Eriğin anavatanı olarak Kafkaslar ve Hazar Bölgesi gösterilmekle birlikte, Çin’de geliştirilen aşılama tekniği ile İran üzerinden Anadolu’ya geldiği ifade edilmektedir. Türkiye’de doğal olarak yetişen beş tür yabani erik ve bunların alt türleri bulunmaktadır (İnaltong, 2004, ss. 62–53; Uhri, 2011, ss. 217–220). Dünya genelinde tespit edilen erik alt türü sayısı 40’ı geçmiştir. Avrupa Eriği (*Prunus domestica*), Japon Eriği (*Prunus salicina*) ve Can Eriği (*Prunus cerasifera*) ile bunların melezleri hem dünya genelinde hem de ülkemizde en çok yetiştirilen erik çeşitleridir. Erikler genel olarak taze (sofralık) olarak tüketilmesine rağmen, kuru erikte çok tercih edilmektedir. Erik konservesi, erik suyu, erik sosu, pestil, erik tozu gibi ürünlerde tüketicilerin kullanımına sunulmaktadır (Ergun, 2023, ss. 139–146).

Bu çalışmada Anadolu’da doğal olarak yetişen yabani erik çeşitlerinden “Yonuz Eriği (*Prunus divaricata* var. *divaricata*)” (Baytop, 2007, s. 101) ele alınmıştır. Yonuz Eriği, Anadolu dışında İran’ın kuzeyinde (Khadivi vd.,

2020; Wöhrmann vd., 2011) ve Çin'in Batı Tianshan Dağları'nda doğal olarak yetişmektedir (Ye vd., 2020, s. 1). Yonuz Eriği, deniz seviyesinden 700-2500 metre yüksekliği arasında yetişen, 10 metreye kadar boylanan bir ağaçtır. İklim değişikliklerine ve yetiştiği yükseltiye göre Ağustos ayının sonu ile Eylül ayında olgunlaşmaya başlayan meyveleri sarı, turuncu, kırmızimsı mor gibi farklı renklerde olup, çok ekşi bir tadı vardır. Anadolu'da yetiştiği yörelerde "Alça, Alsa, Çakal Eriği, Dağ Eriği, Domuz Eriği, Ekşi Erik, Ekşilik Erik, Yaban Eriği, Yonaz Eriği, Yonuz Eriği, Yunus Eriği" gibi farklı isimlerle bilinmektedir (Başkaya Sezer vd., 2016, s. 126; Baytop, 2007, s. 101). Bu isimlerden bazıları her ilde ve yörede farklı bir erik çeşidi anlamında da kullanılmaktadır.

Yonuz Eriği'nin ülkemizde Ankara-Kızılcahamam (Başkaya Sezer vd., 2016, s. 126), Bayburt-Bahtlı (Sefalı, 2023, s. 56), Erzurum-Oltu-Başaklı Köyü (Demir, 2002, s. 33), Gaziantep-Islahiye-Karaağaç Köyü (Deveci vd., 2023, s. 1263), Kahramanmaraş-Ahırdağı, Nurhak ve Andırın (Çömlekçiöğlu vd., 2020; Demirci & Özhatay, 2012), Kayseri-Erciyes Dağı'nda (Uzun & Pınar, 2020), Giresun-Espiye'de (Karaköse vd., 2018, s. 86) doğal olarak yetiştiği yapılan çalışmalardan anlaşılmaktadır. Hitit Devleti'nin başkenti Hattuşa'da Büyük Tapınak yolu üzerinde, tek parça taştan oyulmuş su teknesi ve heykel kaidesi olduğu düşünülen "Aslanlı Tekne" (Schachner, 2019, s. 171) yakınlarındaki çam ağaçları arasında büyük bir Yonuz Eriği ağacı bulunmaktadır (Resim 1).



Resim 1. Hattuşa Büyük Tapınak Yolu Yonuz Eriği Ağacı

Halk Hekimliği Uygulamalarında Erik Kullanımı

Erik (*Prunus domestica* L.) etken maddeler ve besin elementi içeriği açısından iyi bir antioksidan olarak kabul edilmekte olup, Geleneksel Tıpta sarılık, adet sancıları, vajinal akıntıya karşı, ateş düşürücü, astıma karşı etkili uygulamaları bulunmaktadır. Kandaki glikoz seviyesini düşürmek ve hipertansiyona karşı kullanılmaktadır. Farmakolojik çalışmalarda kanserojenlerin metabolik aktivasyonunu veya DNA moleküllerine direk engellediği, osteoporozun engellenmesinde etkili olduğu, kemik dokusunu koruduğu, kandaki yağ oranını azalttığı tespit edilmiştir. Erikteki yoğun fenolik bileşiklerin ve potasyumun kalp hastalıklarına karşı koruyucu olduğu; lif açısından zengin, sorbitol ve früktozdan oluşan şeker içeriği ile kan şekerini yükseltmeyen, iyi bir enerji kaynağı olduğu belirtilmektedir (Sülüsoğlu vd., 2014, s. 406). Kansızlık ve kabızlık tedavisinde kullanılmaktadır (Özen & Doğan, 2017, s. 171; Yeşil, 2015, ss. 206–207).

Şifalı Bitkiler kitaplarında erik meyvesinin özünde bol miktarda B vitamini olduğu, mide, böbrek, kabızlık, bağırsak parazitleri, boğmaca, öksürük, deri kaşıntıları, sivilce ve egzama gibi rahatsızlıkların tedavisinde kullanımı ile ilgili tarifler bulunmaktadır. İdrar söktürücü olarak vücuttaki zararlı maddelerin dışarı atılmasını sağladığı, karaciğeri ve kalbi güçlendirdiği, kansızlığı giderdiği; romatizma, eklem kireçlenmeleri ve gut hastalığından

kaynaklanan ağrıları azalttığı, diş eti iltihaplarına iyi geldiği de belirtilmektedir (Ermiş, 2015b, ss. 55–56; Şenşafak, 2007, ss. 111–112).

Kırklareli’nde astım, öksürük, grip ve soğuk algınlığı tedavisi için erik meyvesinin kaynatılarak suyunun içildiği belirtilmektedir (Kültür, 2014, s. 67). Demirci (2010, s. 153), Yonuz Eriği meyvelerinden hazırlanan şurubun, Kahramanmaraş Andırın Altıboğa Köyü’nde şeker hastalığının tedavisinde kullanıldığı tespit etmiştir. Çorum’da, Yonaz (Çakal) Eriğinin (*Prunus spinosa*) diyabet tedavisinde, suyunun kaynatılarak içilmesi, taze veya marmelat olarak tüketildiği ve yan etkisinin olmadığı bulunmuştur (Akbulut vd., 2017, s. 333). Börek taşı ve kabızlık rahatsızlıklarının tedavisi için Dağ Eriği kaynatılıp suyunun içildiği belirtilmektedir (Tozlu, 2018, ss. 79, 86). Çorum merkezin faaliyet gösteren aktarlarda 132 bitki türünün satıldığı tespit edilmiştir. Satışı yapılan bitkiler incelendiğinde siyah kuru erik satışının yapıldığı, Yonuz Eriğinin listede olmadığı görülmektedir (Zeren vd., 2014).

Halk İnançlarında Erik

Türk inaniş ve düşüncesinde erik ağacı ve meyvesine yönelik inançlar bulunmaktadır. Hep kız çocuğu olan kadın, erik ağacını taşıyarak “Ben ağacı taşıdım, kızı bıraktım, oğlana başladım” diye söyler. Ağaçtan düşen erik meyvelerini toplayarak eve götürür, kocası ile bu meyveleri yer. Daha sonra olacak çocukların erkek olacağına inanılır. Rüya, kış mevsiminde erik görmek kötüye yorumlanır. Ekşi erik kız çocuğuna, tatlı erik ise erkek çocuğuna yorumlanmaktadır (Aça, 2005, ss. 250, 257–258). Rüya, erik görmek, sevdiğinizin ihanetine uğrayacağınız anlamına gelir. Kuru erik, olmayacak işlerin peşinden koşmaya, acı çekmeye, kavgaya ve huzursuzluğa işaret ederken; erik yemek ise zenginliğin ve mutluluğun habercisidir (Ermiş, 2015a, s. 161). Çorum ili çevresinde, kadının çocuk sahibi olması için yapılan bir takım uygulamalar ve türbe ziyaretleri arasında, “Gelin, belli bir süre zarfında hamile kalmazsa kısır olduğu düşünülüp, erken hasat edilen erik yedirilir.” biçiminde bir uygulama da tespit edilmiştir (Yıldız, 2019, s. 17).

Erik Meyvesinin Besin Değeri, Sağlık Açısından Önemi ve Tıbbi Araştırmalar

Bilimsel çalışmalar Avrupa ve Japon erikleri üzerine yoğunlaşmaktadır. Bu eriklerin karbonhidrat, organik asitler, vitaminler, amino asitler, mineraller, fenolik ve aromatik maddeler yönünden zengin oldukları belirtilmektedir. Son dönemlerde erik meyvesinin antioksidan kapasitesi, kalp damar hastalıklarına, bağışıklık sistemine, nörolojik ve psikiyatrik etkilerine, kemik sağlığına, sindirime, antimikrobiyel ve tümör oluşumuna etkileri üzerine klinik araştırmaların yapılmaya başlandığı görülmektedir (Ergun, 2023, ss. 139–146).

Doğal olarak yetişen meyveler B vitaminleri, potasyum, fosfor ve magnezyum bakımından zengin olmasına rağmen gıda sektöründe endüstriyel olarak kullanımı yaygınlaşmamıştır. Türkiye’de birçok yabancı meyve, üreticiler tarafından bilinmesine rağmen endüstriyel ölçekte yeterli miktarda üretimi yapılmamaktadır. Yabancı erik ağaçlarının ormanlık alanlarda ve erişilmesi güç olan kayalıklarda bulunması ve birçoğunun kalın dikenleri olması nedeniyle meyvelerinin toplanması güçtür. Yabancı erik meyveleri, yüksek oranda su içerdiklerinden dolayı taze olarak uzun süre bekletilemezler ve depolanamazlar. Olgunluğa eriştiği dönemde yerel halk tarafından toplanan yabancı erik meyveleri evlerde kurutularak, turşu, sirke, reçel, marmelat ve pervede gibi geleneksel yöntemlerle değerlendirilirler (Başkaya vd., 2016, s. 125; Demir, 2002, s. 33; Kırıcı, 2017, s. 1).

Ülkemizde son yıllarda yabancı meyvelerde bulunan antioksidan ve fenol madde içeriklerinin tespitine yönelik çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. Fenolik bileşikler ve özellikle antosiyaninlerce zengin olan meyve ve sebzelerin

bazı kanser tipleri, damar ve kalp rahatsızlıklarını engelleme gibi sağlık açısından olumlu etkileri bilinmektedir ve özellikle fenolik madde içeriklerinin belirlenmesine yönelik çalışmalar artmaktadır (Başkaya vd., 2016, s. 126). Fenolik maddelerce zengin olan bitkiler, en değerli antioksidan kaynağı olarak kabul edilmektedirler (Baydar, 2020, s. 26).

Serbest radikallerin lipid, protein ve nükleik asitlere oksidatif hasar yaparak, hücre içindeki yapıları bozarak ve DNA yapısında bozulmalara yol açarak, kanser, kalp, akciğer, katarakt gibi pek çok hastalığın oluşmasını fenolik bileşikler (antioksidan maddeler) engellemektedir (Işık, 2017, s. 13). Çelik vd (2023) yaptıkları çalışmada, Kiraz Eriği'nden (*Prunus divaricata* Ledeb.) elde ettikleri metanol özütünün Akciğer Kanseri hücrelerini zayıflatığı ve sağlıklı hücrelerin gelişimini hızlandırdığı sonucuna varmışlardır. Kırgızistan'da ceviz meyve ormanlarındaki yabani kiraz eriklerinin kimyasal bileşimi ve fiziksel özelliklerinin tespitine yönelik yapılan çalışmada, kültür meyvelerine göre toplam fenolik ve mineral içeriğinin yüksek olduğu tespit edilmiştir (Smanalieva vd., 2019, s. 2300).

Ülkemizde doğal olarak yetişen ahududu, alıç, erik, çilek böğürtlen, armut, karadut, kızılçık, frenk üzümü, kum diken, mürver, nar, kuşburnu, ahlat, yabani ekşi elma, kızamık, gilaburu gibi yabani meyvelerde bulunan antioksidan ve fenolik bileşiklerin tespit edilmesine yönelik yapılan çalışmalar 2010 yılı itibarıyla artmıştır (İlhan vd., 2019, s. 933). Arslaner ve Sağlık (2020, s. 685) yaptıkları çalışmada; Karamuk, Kızamık, Koyungözü, Kuşburnu, Ekşi Elma, Mavi Yemiş gibi genellikle taze olarak tüketilme süresi çok kısıtlı olan yabani meyvelerden elde edilen marmelatlar üzerinde yapılan mineral ve ağır metal incelemelerinde herhangi bir sağlık riski taşımadığı sonucuna varmışlardır. Bu meyvelerin bol olduğu yıllarda işlenerek reçel ve marmelat gibi raf ömrü uzun olan ürünler üretilerek satılmasının, bölge ekonomisine katkı sağlayacağını ifade etmişlerdir. Değirmenci (2017), turunc, nar, erik ve sumak ekşilerindeki doğal antimikrobiyal maddelerin insan sağlığına zararlı olan bazı bakteriler üzerine etkinliğini araştırmış, 1/1 oranında uygulandığında *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Listeria ivanovii*, *Staphylococcus aureus*, *E.coli* Tip I ve *E.coli* O157:H7 üzerinde tamamen etkili olduğunu tespit etmiştir.

Yonuz Eriği'nin hem taze hem de marmeladının antioksidan kapasitesi Çakal Eriğinden daha yüksektir (Başkaya vd., 2016, s. 130). Demir (2002, s. 36) çalışmasında Kızılçık, Böğürtlen ve Yonuz Eriğinin önemli bir C vitamini kaynağı ve mineral madde içeriği bakımından zengin olduğunu belirtmiştir. Bu yabani meyvelerden pulp, nektar, marmelat, çay, meyve özü gibi ürünler elde edilebileceğini, diğer meyve ve sebze sularının vitamince zenginleştirilmesi yanında pasta ve şekerleme sanayinde dolgu maddesi olarak kullanılabileceğini belirtmiştir. Deveci vd (2023, s. 1261) tarafından yapılan çalışmada Yonuz Eriğinin fenolojik bileşikler açısından zengin, güçlü bir antioksidan ve oksidan aktiviteye sahip olduğu belirtilerek, beslenme ve tedavi amacıyla dikkatli bir şekilde kullanılabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Çorum Mutfak Kültürü'nde Erik Kullanımı

Çorum Mutfağı'nda kullanılan malzemeler ve yemekleri ile ilgili yapılan ilk çalışma Çorumlu Dergisi'nde dört sayı olarak yayınlanmıştır (Tombuş, 1943). Bu çalışma, sonraki yıllarda yayınlanan Çorum İl Yıllıkları (Çoker vd., 1973; Kürkçü vd., 1967; Yalçın vd., 2004) ve Çorum'u tanıtan kitaplarda (Bıçakçı & Pıçakçı, 1977; M. S. Gürsel, 1997; Şahinci, 1998) kısaltılarak kullanılmıştır. Anadolu Mutfağı'nı tarih, halkbilimi ve edebiyat yönleriyle tanıtan Yemek Kitabı'nda, Tombuş (1943)'un çalışmasındaki basım hataları dışında hiçbir değişiklik yapılmadan tekrar yayınlamıştır (Koz, 2003). Çorum Mutfağı'na yönelik derleme çalışmasında (Oğuz & Keskin, 2006) ve yemek kitabında (Gürsel, 2005) erik kullanılarak yapılan bir yemek bulunmamaktadır.

“Çorum Mutfağı’na Güzelleme” isimli çalışmada; ilde, bazı çorba ve aşların ekşili yapıldığı, ekşi için günümüzde çoğunlukla limon tuzu kullanıldığı, geçmişte ise “Yaban Eriği, Yunus Eriği ve Dağ Eriği” gibi adlarla bilinen eriğin kullanıldığı belirtilmektedir. Bu çalışmada, Etli Kuru Erik Yemeği (Kuru Amesgene Eriği), Erik Yemeği, Erik Kompostosu, Livik (Yunus Eriği), Erik Pekmezi, Pekmezli Karışık Hoşaf, Erik Pestili, Ekşili Hamur Köftesi (Yunus Eriği), Ekşili Köfte (Yunus Eriği), Ekşili Aş (Dağ Eriği), Dağ Eriği Turşusu ve Uyuşuk (Erik Ekşisi) tarifleri derlenerek yayımlanmıştır (Aras, 2012, ss. 124–392).

Çorum’un eko turizm ve gastronomi turizmi pazarlamasına yönelik yapılan çalışmada, tescilli ürünlerinin Çorum Leblebisi, İskilip Dolması ve İskilip Turşu olduğu fakat mutfak kültürünün bunların çok ötesinde, binlerce yıl öncesinden geldiği belirtilmiş, erik kullanımı açıklanmamıştır (İstanbul vd., 2014, s. 25). Hitit mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirildiği çalışmada, ilde faaliyet gösteren işletmelerin menüleri incelenmiştir. Bu çalışmada da erikle ilgili bir yemekten bahsedilmemiştir (Kement & Yaşar, 2016). Çorum Mutfağı’nın gastronomi turizmi potansiyelini vurgulayan oldukça detaylı çalışmada “Etli Kuru Erik Yemeği, Livik, Dağ Eriği Turşusu” yemeklerinden bahsedilmektedir (Şahin, 2019, s. 2555).

Hitit Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (Çorum Turizm Lisesi) öğrencilerinin “Çevre Dostu Yenilikçi Yeşil Tarifler” isimli derleme çalışmasında “Dağ Eriği Çorbası” (tavukgöğsü veya et ile) geçmektedir (Çolak, 2017, s. 12). Çorum’un Gökdere Köyü’nde yapılan folklorik çalışmada, “Kış Köftesi” (kemikli et, nohut, bulgur köftesi, erik ekşisi-Dağ Eriği Kurusu) detaylı olarak derlenmiştir (Duman, 2020, ss. 66–70). Boğazkale’de yapılan çalışmada “Ekşili Aş, Ekşili Hamur Köftesi, Etli Erik Yemeği ve Etli Ayva Yemeği” tariflerinde Dağ Eriği Kurusu kullanıldığı belirtilmektedir (Bilgili & Koçoğlu, 2020, ss. 53–58). Alaca Höyük’te yapılan çalışma “Ekşili Köfte” yapıldığı tespit edilmiştir (Güler vd., 2023, s. 939). Memik (2024, ss. 25, 28, 111) tarafından hazırlanan yemek kitabında “Kuru Erikli Et Yemeği” (Ekşi Mürdüm Eriği Kurusu), “Ekşili Köfte” (Yonuz/Dağ Eriği) ve “Erik Turşusu” (Yeşil Can Eriği) tariflerine yer verilmiştir.

Erik meyvesi ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde özellikle yerel olarak verilen isimler konusunda tam bilgilendirme yapılmadığı anlaşılmaktadır. Erik meyvesi ile yapılan yemeklerin çoğunda kullanılan erik türü tam olarak açıklanmamakta, hatta bu yemeğin kayısı, zerdali, koruk, limon veya limontuzu ile yapılabileceği ifade edilmektedir. Bu çalışmada Anadolu’da birçok bölgede doğal olarak yetişen yabani erik türlerinden Yonuz Eriği’nin Çorum Mutfak Kültüründe kullanımı ele alınmıştır.

Yöntem

Bu çalışmada, Çorum Mutfağı’nda Yonuz Eriği kullanılarak yapılan yemeklerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaca ulaşabilmek için çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi yirminci yüzyılın ilk yarısında antropoloji, sosyoloji, psikoloji gibi bilim alanlarında kullanılmaya başlanmış olup kişilerin bireysel algılarının ve gerçekleşen olayların sorgulandığı, yorumlandığı, problemin doğal ortamda gerçeğe dayalı bütüncül biçimde çözülmesine yönelik sürecin belirlendiği bir yöntem olarak açıklanmaktadır (İnanır, 2022, s. 218).

Nitel araştırmalar, araştırılan konun özelliğine göre kültür (etnoğrafya), fenomenoloji, söylem, gömülü teori, örnek olay gibi araştırma desenleri kullanılarak yapılabilmektedir (Bal, 2016; Baş & Akturan, 2013; Creswell, 2015; Yıldırım & Şimşek, 2013). Bu çalışmada kültür deseni kullanılmıştır. Kültür deseni, “belli bir gruba ait insanlar tarafından paylaşılan değerler, inançlar ve davranışlar” olduğu düşünüldüğünden daha çok sosyoloji ve antropoloji

alanlarında kullanılır. Araştırmacı incelediği insanları doğal ortamında, onlarla bütünleşerek, olayları kültürel bağlamları içerisinde, onların gözünden incelemeye çalışır. Kültür araştırmaları bir yıldan daha uzun süren araştırmalardır (Baş & Akturan, 2013, s. 21).

Kültür deseninde doküman analizi, görüşme ve gözlem gibi veri toplama teknikleri kullanılır (Creswell, 2015, s. 90). Çalışma kapsamında “erik, Yabani Erik, Çakal Eriği, Yonuz Eriği, yabani meyve, Prunus, Prunus divaricata” anahtar kelimeleri kullanılarak TR Dizin, Dergi Park, YÖK Tez Merkezi, Google Akademik, ResearchGate gibi akademik araştırma sitelerinde tarama yapılmıştır. Tarama sonuçları çalışmayla ilgili görülen dökümanlar halk hekimliği, halk inancı, gıda ve ziraat mühendislikleri, beslenme ve diyetetik, gastronomi ve tıp alanlarında sınıflandırılarak giriş bölümünde açıklanmıştır.

Çalışmada, öncelikle kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak Yonuz Eriği hakkında bilgi sahibi olan ve yemeklerde kullanan yedi kişiyle pilot görüşme yapılmıştır. Kartopu örnekleme “bir konuda en çok bilgi sahibi olan kişilerle yapılan” görüşmeler olarak tanımlanır. Her görüşme sonunda, katılımcıya “Bu konuda bilgisi olan başka kişiler var mı? Bu konuyla ilgili başka kiminle görüşebilirim?” soruları sorulur ve bu kişilerle görüşme yapılır (Patton, 2014, s. 194; Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 139). Nitel araştırmanın doğası gereği, toplanan verilerde tekrarların başlaması ve doygunluğa ulaşması nedeniyle pilot görüşmeler sonlandırılmıştır.

Çalışmanın Çorum ili genelini yansıtabilmesi için, ikinci örneklem yöntemi olarak maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Maksimum çeşitlilik örnekleme, seçilen örnekleme çalışılan probleme taraf olacak katılımcıların çeşitliliğini en üst dereceye yükseltmek amacıyla kullanılır (Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 136). Pilot görüşmelerin değerlendirilmesinde Çorum Merkezi ve ilçelerinde kurulan semt pazarlarına mahallelerde ve köylerde yaşayanların alışveriş için geldiği tespit edilmiş; katılımcıların pazarlara gelenlerden seçilmesine karar verilmiştir.

Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

Görüşme tarihi ve saati, yeri
Görüşülen kişinin yaşı, cinsiyeti
Görüşülen kişinin yaşadığı yer (il, ilçe, köy, mahalle)
Yonuz Eriğini topladıkları yer (satıcılar için); Yonuz eriğini satın aldıkları yer
Yonuz Eriğini saklama/muhafaza etme yöntemleri
Yonuz Eriği kullanarak yaptıkları yemekler; yemeğin tarifi; bu yemeği yapmayı öğrendiği kişiler
Bu yemeklerin yapıldığı dönemler (yaz, kış, bahar dönemi; nişan, düğün, özel güzel günler, misafir geldiğinde vs)
Bu yemeklerin yapılma sıklığı; günümüzde bu yemeklerin yapılmama nedenleri
Yıllık Yonuz Eriği tüketim miktarları (kg olarak)
Yonuz Eriğinin faydaları, iyi geldiği hastalıklar (Halk hekimliği kapsamında)
Yonuz Eriği kullanılarak yapılan yemekleri çevrenize tavsiye ediyor musunuz? Hangi yemekleri tavsiye ediyorsunuz?

Patton (2014, s. 346), katılımcılarla bir kez ve kısıtlı bir zaman diliminde mülakat yapılmak zorunda kalınması durumunda, açık uçlu sorular kullanarak görüşme yapmayı önerir. Görüşme yapılacak pazarların kalabalık olması, diğer insanların rahatsız edici davranışları, katılımcıların görüşmelere çok zaman ayırmak istememeleri gibi nedenler dikkate alınarak pilot görüşmelerden elde edilen veriler ve doküman incelemesi sonucunda oluşturulan sınıflandırmalar kullanılarak, Tablo 2’de örneği verilen açık uçlu sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Bu form kullanılarak 4 Eylül 2020 – 3 Şubat 2021 tarihleri arasında Alaca, Sungurlu, Uğurludağ semt pazarları ile Çorum Merkez ilçesi Cumartesi pazarında 220 kişi ile görüşme yapılmıştır.

Kültür araştırmalarında, katılımcıların yaşamlarını anlatmada ya da göstermede çekingen olmayan kişilerden seçilmeleri önemlidir (Baş & Akturan, 2013, s. 48). Görüşmeler katılımcıların doğal olarak bulunduğu semt pazarlarında, Yonuz Eriğini bilen ve yemeklerinde kullanan gönüllü kişilerden seçilmiştir. Pazarın kalabalık ve gürültülü olması, katılımcıların yeterli zamanları olmaması gibi nedenlerden dolayı görüşmeler kısa süreli olmuştur. İlk görüşmelerde, katılımcılardan izin alınarak ses kaydı yapılmıştır. Ancak, bu kayıtların çözülmesi sırasında, gürültü nedeniyle katılımcıların sözlerinin anlaşılamadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle görüşmeler Tablo 2’de örneği verilen forma kısa notlar alınarak devam ettirilmiştir.

Çalışma kapsamında Çorum Merkezi ve 13 ilçesindeki her semt pazarında 40 ile 50 arası görüşme yapılması planlanmıştır. Ancak Covid-19 salgınının başlaması, semt pazarlarının salgının yayılmasını önlemek amacıyla Cumhurbaşkanlığı kararıyla kapatılmasına neden olmuştur. Salgının uzun süre devam etmesi, pazarların bu süreçte tekrar açılmaması ve proje süresinin tamamlanması nedeniyle görüşmeler sonlandırılmıştır.

Bu çalışmada yapılan görüşmelerden toplanan veriler İçerik Analizi kullanılarak incelenmiştir. İçerik Analizi, çalışılan konuyla ilgili gözlem sırasında alınan notlarda, yazılı dökümanlarda, yapılan görüşmelerde tespit edilen içeriklerin ayrıntılı ve sistematik olarak incelenerek yorumlanmasına denir. Veriler toplanmaya devam ederken, analiz süreci başlar. Toplanan veriler kodlanır, kategorilere ayrılır, temalar oluşturulur (Bal, 2016, ss. 255–273). İçerik analizinde bu işlemler elle yapılabileceği gibi son yıllarda WinMax, Atlas-ti, C-I-SAID, NVivo, CDC, et-Tex, Etnograf, QSR gibi farklı programlar da kullanılmaktadır. Bu programlar notların tutulması, not alma, geri çağırma, aranan verileri veya kodları bulma, kodlarla temaları eşleştirme, frekansları oluşturma, özet olarak gösterme gibi çok sayıda işlemin yapılmasını kolaylaştırmaktadır (Tekindal, 2021, s. 539). Çalışma kapsamında yapılan görüşmelerde soru formu üzerine alınan notlar (veriler) Microsoft Access 2016 programı kullanılarak çözümlenmiştir.

Nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan veri toplama tekniklerinden birisi de gözlemdir. Gözlemler yapay ve doğal ortamlarda gerçekleştirilmelerine bağlı olarak sınıflandırılırlar. Ayrıca araştırmacının katılımcı olarak gözlemlediği gurubun içinde olması veya dışarıdan gözlemci olarak yer almasına bağlı olarak yapılandırılmış ve yapılandırılmamış gözlem olarakta ayrılır (Bal, 2016, ss. 143–148). Bu çalışmada görüşmeler öncesi, görüşmeler sırasında ve sonrasında semt pazarlarında Yonuz Eriği satanlar ve satınalanlar gözlemlenmiş, özellikle satılan Eriklerin fotoğrafları çekilmiştir. Çalışma süresince 2020-2024 yılları arasında pazarda satılan Yonuz Eriği meyvelerinin ikiyüzden fazla fotoğrafı çekilmiştir. Bu fotoğraflardan Yonuz Eriği meyvesinin farklı dönemlere ait görsellerinden örnekler Resim 2’de görülmektedir. Gözlemlerde satıcılara bu eriğin ne için alındığı, nereden toplandığı, nasıl kullanıldığı gibi kısa sorular sorulmuştur. Satıcıların verdikleri cevaplardan eriğin yetiştiği/toplandığı yer, yapılan yemekler, sağlık için faydaları gibi önemli olanlar not alınmış ve görüşmelerde elde verilerle karşılaştırılmıştır. Görüşmelerde ve ziyaretlerde tespit yemeklerin bazıları hazırlanarak tadımı yapılmış, reçeteleri oluşturulmuştur.

Alanyazın incelemesinde, tıp, gıda mühendisliği ile beslenme ve diyetik alanında yapılan çalışmalar tespit edilmiştir. Bu çalışmalarda Yonuz Eriği ve diğer Erik çeşitlerinin meyvelerinde besin elementleri, fenolik bileşen ve yağ asidi kompozisyon değerleri araştırılmıştır. Karşılaştırma yapılması ve bu alanlarda yapılacak araştırmalara katkı sağlamak amacıyla, bu çalışma kapsamında Çorum ilinde dört farklı lokasyondan Yonuz Eriği numuneleri alınarak fenolojik bileşikler, elementler, yağlar ve yağ asidi kompozisyonu analizleri yaptırılmıştır.

Bu çalışma için Hitit Üniversitesi Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu'ndan 28 Haziran 2019 tarihinde 2019-162 Karar Numarası ile araştırma izni alınmıştır. Bu çalışma Hitit Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından MYOS19001.19.001 proje numarası ile desteklenmiştir.

Bulgular

Çalışma kapsamında pilot görüşmeler ile birlikte 120 kadın ve 107 erkek ile görüşme yapılmıştır. Çalışmaya katılan kadınların yaş ortalaması 52,08; erkeklerin yaş ortalaması ise 52,55'tir.

Katılımcıların dağılımı: Alaca (n=6) (Cengizhan ve Denizhan Mahalleleri), Boğazkale (n=1), Çorum Merkez (n=104) (Bahçelievler ve Karakeçili Mahalleleri ile Acıpınar, Akpınar, Arslan, Çalıtıcak, Eskiköy, Eşençay, Hacılarhanı, Kadıkırı, Karakeçili, Kazıklıkaya, Kızılpınar, Kiranlık, Kurtköy, Kurtluca, Öksüzler, Ömerbey, Palabıyık, Üyük köyleri), İskilip (n=1), Ortaköy (n=1), Osmancık (n=20) (İlçe Merkezi ve Belkavak Köyü), Sungurlu (n=45) (Bahçelievler, Belediye Konutları, Fatih, Hacettepe, İsmetpaşa mahalleleri ile Beşkız, Küçük Polatlı, Mehmetbeyli, Yekbas köyleri), Uğurludağ (n=49) olarak gerçekleşmiştir. Çalışmaya katılanların ilçelere, mahallelere ve köylere göre dağılımı incelendiğinde, Yonuz Eriğinin ilin büyük bir bölümünde doğal olarak yetiştiği, yerel halk tarafından bilindiği ve kullanıldığı söylenebilir.

Farklı tarihlerde yapılan gezilerde, Boğazkale – Hattuşa Ören Yeri'nde, Yonuz Eriği ağacının Büyük Tapınak (Resim 1), Aslanlı Kapı, Sfenksli Kapı, Kral Kapı, Hiyeroglifli Oda, Budaközü Vadisi ve Yazılıkaya'da doğal olarak yetiştiği tespit edilmiştir. Ortaköy – Şapinuva Ören Yerinde yapılan incelemelerde de A Binasının olduğu Tepelerarası Mevkii ve Taş Döşem'in olduğu Ağılönü Mevkii'nde doğal olarak yetişen Yonuz Eriği ağaçları bulunmaktadır. Alaca Höyük Ören Yeri, Gölpınar Hitit Barajı, Mahmudiye Köyü ve Kalehisar Ören Yeri'nde Yonuz Eriği ağaçlarının doğal olarak yetiştiği görülmektedir. Bu tespitler, Yonuz Eriği'nin Hitit Döneminde ve belki daha öncesinde bu bölgede doğal olarak yetiştiği izlemi vermektedir.

Katılımcılar Yonuz Eriğini kendi bağlarından (n=6), bahçelerinden (n=12), tarlalarından (n=5), köylerindeki dağlardan (n=176) topladıklarını, yaşlı olanlar ise pazardan (n=28) satın aldıklarını söylemişlerdir. Katılımcılar topladıkları Yonuz Eriklerini bitirdiklerinde pazardaki satıcılardan aldıklarını belirtmişlerdir.

Çorum il Merkezinde haftanın her günü semt pazarı kurulmasına rağmen, Yonuz Eriği taze olarak Cumartesi pazarında, ağustos ayı ortasından Ekim ayı sonuna kadar köylüler tarafından satılmaktadır. Yonuz Eriği meyvesinin rengi ağustos ayı ortalarında koyu yeşil renkten açık yeşile, Eylül ayında turuncunun farklı tonlarına ve Ekim ayında turuncudan kırmızıya dönmektedir (Resim 2). Mevsim şartlarına bağlı olarak satıcı sayısı değişmektedir. Örneğin, 2021 yılının Ekim ayında 25'ten fazla satıcı varken, 2022 yılının Ekim ayında 10 civarında, 2023 yılının Ekim ayında 5 satıcı ve 2024 yılının Eylül ayında 15'den fazla satıcının Yonuz Eriğini taze olarak sattığı tespit edilmiştir. Kış ve İlkbahar aylarında ise Yonuz Eriği kuru olarak Cumartesi pazarında 2-3 köylü satıcı tarafından satılmaktadır. Bu çalışma ile ilgili olarak Çorum merkezinde faaliyet gösteren aktar ve baharatçılar da ziyaret edilmiş, Yonuz Eriği satmadıkları tespit edilmiştir. Bununla birlikte, Çorum merkezi'nde faaliyet gösteren Ganik Şekerleme Yonuz Eriği'nden marmelat üretimi yaparak satışını yapmaktadır.



Resim 2. Çorum Merkez İlçesi Cumartesi Pazarında Satılan Yonuz Eriği Meyveleri

Literatürde Yonuz Eriği'nin yoğun acımsı ve ekşi tadından dolayı taze olarak tüketiminin az olduğu belirtilmektedir (Başkaya vd., 2016, s. 125). Ancak bu çalışmada katılımcıların yarısından fazlası (n=121) Eylül ayında olgunlaşan Yonuz Eriğinin, acılığının ve ekşiliğinin azaldığını, taze olarak tükettikleri (meyve olarak) ifade etmişlerdir.

Birçok yabani meyve gibi raf ömrü oldukça kısa olan Yonuz Eriği, Çorum Mutfak Kültürü'nde farklı yöntemler kullanılarak saklanmaktadır (Tablo 3). Mevsime göre Yonuz Eriği taze, kurutulmuş, erik salçası, ezme veya pestilin sulandırılıp ezilerek yapılan yemeklere eklenmektedir. Katılımcılar Yonuz Eriği'nin yemeklere ekşilik, mayhoşluk, farklı bir tat ve koku (aroma) verdiğini belirtmişlerdir.

Tablo 3. Çorum Mutfak Kültürü'nde Yonuz Eriği Saklama Yöntemleri

Saklama Yöntemi	n*	Yerler
Güneşte kurutma (çekirdekli veya çekirdeksiz)	149	Çorum Merkez Bahçelievler ve Karakeçili mahalleleri ile Acıpınar, Arslanköy, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Hacılarhanı, Kadıkırı, Karakeçili, Kazıklıkaya, Kızılpınar, Kiranlıç, Kurtköy, Kurtluca, Öksüzler, Ömerbeyli, Palabıyık ve Üyük Köyleri; Osmancık ve Belkavak Köyü; Sungurlu Bahçelievler, Belediye Konutları, Fatih, Hacettepe, İsmetpaşa mahalleleri ile Küçük Polatlı, Mehmetbeyli ve Yekbas Köyleri; Uğurludağ ve Yeni Cami Mahallesi
Marmelat	166	Alaca Cengizhan ve Denizhan Mahalleleri; Çorum Merkez Bahçelievler ve Karakeçili Mahalleleri ile Acıpınar, Akpınar, Arslanköy, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Hacılarhanı, Karakeçili, Kazıklıkaya, Kızılpınar, Kurtluca, Öksüzler, Ömerbeyli, Palabıyık Köyleri; Sungurlu Bahçelievler, Belediye Konutları, Fatih, Hacettepe, İsmetpaşa Mahalleleri ile Beşkı, Küçük Polat, Mehmetbeyli, Yekbas Köyleri; İskilip, Osmancık ve Uğurludağ
Pestil	35	Çorum Merkez Çaltıcak Köyü; Uğurludağ ve Yeni Cami Mahallesi
Erik Salçası	28	Çorum Merkezi ile Acıpınar, Akpınar, Çaltıcak, Eskiköy ve Eşençay Köyleri; İskilip
Ezme (Ekşi)	24	Çorum Merkezi; Alaca Cengizhan ve Denizhan Mahalleleri; Sungurlu Bahçelievler, Fatih ve Hacettepe Mahalleleri ile Beşkı, Küçük Polatlı ve Mehmetbeyli Köyleri; Uğurludağ
Reçel	9	Çorum Merkez Kurtluca Köyü; Ortaköy; Sungurlu Bahçelievler ve İsmetpaşa Mahalleleri ile Mehmetbeyli ve Yekbas Köyleri
Dondurarak	1	Çorum Merkez

*Katılımcılar birden fazla saklama yöntemi kullandıklarını söylemişlerdir.

Kurutma işlemi Yonuz Eriği erken toplandığında çekirdeğinin çıkarılması zor olduğu için genellikle ağustos ayında dilimlenerek, çekirdekli olarak yapılmaktadır. Yonuz Eriği meyvelerinin başkaları tarafından toplanma ihtimalinin olması, tam olgunlaşmayan meyvelerindeki ekşilik oranının fazlalığı ve meyvelerin küçük boyutlu olması kurutma işleminin çekirdekli olarak yapılmasının nedenleri olarak belirtilmiştir. Yonuz Eriği meyveleri olgunlaşıp, çekirdekleri kolaylıkla çıkarılmaya başlandığında ise meyveler ortadan ikiye ayrılarak, çekirdeksiz olarak kurutulmaktadır. Resim 3'te Yonuz Eriği'nin geleneksel olarak ağaçtan yapılan seleler üzerinde serilerek kurutulması görülmektedir. Görüşmelerde, kurutma işlemi için meyvelerden çıkarılan çekirdeklerin bir miktar suda kaynatılarak, üzerlerinde kalan meyve parçalarının ve ekşilik tadının suya geçmesi sağlandığı belirtilmiştir. Çekirdekler üzerindeki meyve parçaları ayrılarak suya geçtiğine karar verildiğinde ise süzgeç kullanılarak çekirdeklerin alındığı, kalan meyve parçalarının ve suyun koyulaşana kadar kaynatılarak "Yonuz Eriği Ekşisi" yapıldığı tespit edilmiştir. Kavanozlara konularak buzdolabında saklanan bu Yonuz Eriği Ekşinin ise kurutma ve diğer yöntemlere göre daha önce yemeklere katılarak kullanıldığı belirtilmiştir. Hatta kurutma hazırlığı yapıldığı günün akşamı bu ekşilik kullanılarak "Ekşili Yemeği" (kemikli tavuk eti kullanılarak) yapıldığı ifade edilmiştir.

Marmelat, Eylül ayında Yonuz Eriği meyveleri olgunlaştığında yapılır. Erikler bol suda yıkanır, bir gün sirkeli suda bekletilir. Sirkeli sudan çıkarılan erikler suyla tekrar yıkanır, üzerini kaplayacak kadar su ilave edilir. Haşlanan erikler süzgeçten geçirilir, çekirdekleri ve kabukları alınarak ezilir. Üzerine eriğinin ekşiliği azaltmak için şeker ilave edilir ve koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Bazı köylerde Yonuz Eriği marmelatı yapılırken kuru kayısı, kuru üzüm veya pekmez ilave ettiklerini belirtmişlerdir. Şeker hastaları ve yaşlılar kendi tüketecekleri Yonuz Eriği Marmelatına tatlandırıcı olarak şeker, pekmez, kayısı veya üzüm koymadıklarını, sabah kahvaltılarında sade olarak yediklerini veya gün içerisinde sulandırarak içtiklerini ifade etmişlerdir.

Pestil, Yonuz Eriği meyvelerinin olgunlaştığı Eylül ve ekim aylarında yapılır. Erikler bol su ile temizlendikten sonra, bir miktar su konularak kaynatılır. Suyu çekilince ocaktan indirilen Yonuz Eriği, süzgeçten geçirilerek çekirdekleri ve kabukları ayrılır. Daha sonra temiz bir bez üzerine ince tabaka halinde dökülür. Güneşte kurutulur.

Erik Salçası, Eylül ayı sonunda olgunlaşan Yonuz Eriği meyvelerden yapılır. Erikler bol su ile temizlendikten sonra bir miktar su konularak haşlanır. Suyu çekilince süzgeçten geçirilerek çekirdekleri ve kabukları ayrılır. Tuz ilave edilerek tekrar kaynatılır, pelte kıvamına gelince kavanozlara konulur.

Ezme (ekşi), Yonuz Eriğini suda iyice yıkadıktan sonra, suda haşlanır. Haşlanan erikleri süzgeçten geçirerek çekirdek ve kabuklarından ayrılır. Belirli bir kıvama gelene kaynatılır ve Resim 3'te olduğu şişelenerek buzdolabında veya serin bir ortamda saklanır. Katılımcılar, hazırladıkları ezmeye tuz, şeker, pekmez ve diğer meyveleri katmadıklarını belirtmişlerdir. Yemeklere ekşilik ve lezzet vermesi için kullanılan bu ekşiye Çorum Gökköy'de "nerdek", İsklip'te "urup" denilmektedir (Gösterir, 2022, ss. 331, 441).

Reçel yapımında Eylül ayında olgunlaşan Yonuz Eriği meyveleri kullanılır. Erikler bol su ile yıkandıktan sonra suyunun süzülmesi beklenir. Ortadan ikiye yarılarak çekirdekleri çıkarılır. İsteğe göre bir miktar şeker konur, birkaç saat veya bir gece bekletilir. Kısık ateşte, ara ara karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Erik kabuklarının sert olmasına rağmen, reçele farklı bir aroma ve renk verdiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Yonuz Eriği meyveleri bol su ile yıkanıp temizlenir, suyu süzildükten sonra dolap poşetlerinde veya uygun kaplarda derin dondurucuya (-18°C) konulur. İhtiyaç duyulduğunda yemeklere kullanılır veya kuru üzüm, kuru kayısı gibi tatlı meyvelerle birlikte kaynatılarak meyve suyu yapılır.

Resim 3. Yonuz Eriği Saklama Yöntemleri



Yonuz Eriği Kurusu
(Çekirdekli)

Yonuz Eriği Kurusu
(Çekirdeksiz)

Yonuz Eriği Ekşisi
(Ev Yapımı)

Sele Üzerinde Yonuz
Eriği Kurutma

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, yemeklerde Yonuz Eriği kullanmayı büyüklerinden öğrendiklerini söylemişlerdir. Bazı katılımcılar ise komşu ve misafir ziyaretlerinde Yonuz Eriği ile yapılmış yemeklerle karşılaştıklarını, yemeğin tadını ve kokusunu farklı buldukları, beğendikleri için kendilerinin de kullanmaya başladıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde Yonuz Eriği kullanılarak yapılan yemekler Tablo 4'te listelenmiştir.

Tablo 4. Çorum Mutfak Kültürü'nde Yonuz Eriği Kullanılarak Yapılan Yemekler

Yemek Adı	n	Yerler
Bamya Yemeği	5	Çorum Merkez Eşençay ve Kızılpınar Köyleri; Sungurlu ve Uğurludağ İlçeleri
Ekşili Çorba	45	Çorum Merkez Karakeçili Mahallesi ile Acıpınar, Akpınar, Çaltıcak, Eskiköy ve Eşençay Köyleri
Ekşili Et Yemeği	1	Çorum Merkez
Ekşili Hamur Köftesi	1	Boğazkale
Ekşili Köfte	2	Çorum Merkez Eskiköy ve Kurtluca Köyü
Ekşili Yemeği (Tavuk Ekşilisi)	31	Çorum Merkez Bahçelievler Mahallesi ile Arslanköy, Çaltıcak, Eşençay, Kızılpınar ve Öksüzler Köyleri; Ortaköy
Etli Kuru Erik Yemeği	1	Boğazkale
Hoşaf	72	Çorum Merkez Bahçelievler Mahallesi ile Acıpınar, Akpınar, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Öksüzler ve Palabıyık Köyleri; Osmancık; Sungurlu Bahçelievler, Belediye Konutları, Hacettepe Mahalleleri ile Küçük Polatlı ve Mehmetbeyli Köyleri; Uğurludağ
Kış Köftesi	1	Çorum Merkez Kiranlık Köyü
Kıymalı Yemek	10	Sungurlu ve Uğurludağ
Livik Yemeği ve Livik Çorbası	10	Çorum Merkezi ile Akpınar, Çaltıcak, Eşençay, Kurtluca ve Palabıyık Köyleri
Komposto	5	Çorum Merkez Karakeçili ve Kazıklıkaya Köyleri; Osmancık; Uğurludağ Yeni Cami Mahallesi
Madımak Yemeği	1	Uğurludağ İlçesi Yeni Cami Mahallesi
Pancar Yemeği	1	Çorum Merkez Kurtluca Köyü
Patlıcan Yemeği	2	Uğurludağ, Yeni Cami Mahallesi
Pekmez	9	Çorum Merkezi ile Çaltıcak, Eskiköy ve Kiranlık köyleri; Sungurlu Bahçelievler Mahallesi ile Yekbas Köyü
Pıhtı Çorbası	10	Çorum Merkez Karakeçili Mahallesi ile Acıpınar ve Çaltıcak Köyleri
Pırasa Yemeği	6	Çorum Merkezi ve Kiranlık Köyü; Alaca Cengizhan ve Denizhan Mahalleleri; Sungurlu Fatih Mahallesi

Tablo 4. Çorum Mutfak Kültürü'nde Yonuz Eriği Kullanılarak Yapılan Yemekler (devamı)

Bulgur pilavının yanında kuru olarak (Yonuz Eriği Kuru)	8	Uğurludağ
Soğukluk Yemeği (Semizotu, Pürpürüm)	1	Uğurludağ
Soğanlama Yemeği	3	Çorum Merkez ve Acıpınar Köyü
Tavuk Çorbası	21	Çorum Merkez ile Acıpınar, Çaltıcak, Eskiköy ve Eşençay Köyleri
Taze Fasulye Yemeği	1	Uğurludağ
Tokkudu Köfte	1	Çorum Merkez Kadıkırı Köyü
Turşu	16	Çorum Merkez Çaltıcak Köyü ve Eskiköy; Osmancık ve Belkavak Köyü; Uğurludağ
26Yaprak Sarma	31	Çorum Merkez, Bahçelievler Mahallesi ile Acıpınar, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Karakeçili, Kazıklıkaya, Kızılınar, Kurtköy, Öksüzler, Palabıyık Köyleri; Boğazkale
Yırtma Yemeği	30	Çorum Merkez Eşençay Köyü; Sungurlu Mehmetbeyli Köyü; Uğurludağ

Bamya Yemeği, Çorum Mutfak Kültürü'nde yaz mevsiminde taze, diğer dönemlerde ise kurutulmuş bamyadan yapılır. Özel günlerde ve misafir ağırlamalarında ise kurutulmuş Kargı Çiçek Bamyası kullanılır. Katılımcı (K-82), bamya yemeğini yaparken limon ve limontuzu yerine, Yonuz Eriği (kurusunu, salçasını veya ekşisini) kullandığını; yemeği yapmayı annesinden öğrendiğini söylemiştir. Bamya yemeğini domates salçası ve et koymadan yaptığını belirtmiştir.

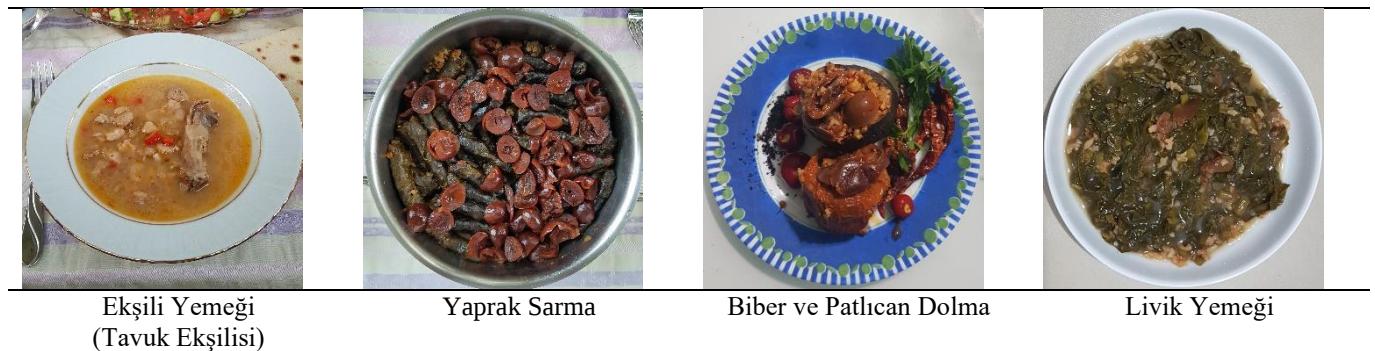
Ekşili Çorba, daha çok kış döneminde Yonuz Eriği (Salçası veya Ekşisi), yarma, bulgur veya pirinç kullanarak yapılmaktadır. Katılımcılar çorbanın soğuk algınlığına iyi geldiğini belirtmişlerdir (K-142, K-191, K-192).

Ekşili Et Yemeği; et, soğan, yağ ve Yonuz Eriği kuru kullanılarak bir yemek olarak tarif edilmiştir (K-107).

Ekşili Hamur Köftesi; Boğazkale'de Yonuz Eriği kuru, nohut, barbunya, kemikli et, un, tereyağı, ince bulgur, tuz, pul biber kullanılarak yapıldığını söylemiştir (K-227).

Ekşili Köfte; (K-129) ve (K-102), köftenin üzerine soğan kavurup haşladıklarını, sonra Yonuz Eriği kuru ekleyerek tekrar haşladıklarını, son olarak yumurta ve un eklediklerini belirtmişlerdir.

Ekşili Yemeği (Tavuk Ekşilisi); soğan yağda kavrulur, kemikli tavuk eti konularak bir sürede daha kavrulur. Yemeğe ekşilik ve tat vermesi için Yonuz Eriği (kurusu, salçası veya ekşisi), su, tuz ve biber konulur, pişene kadar kaynatılır (Resim 4). Bu yemeğin tavuk eti yerine kıyma ile de yapıldığı (K-124, Ömerbey Köyü), yemeğin koyulaşması için un ilave edildiği (K-110, Öksüzler Köyü) ve özellikle alkol sofralarında tercih edilen bir yemek olduğu söylenmiştir. Ekşili Yemeği'nin çok eskilerde, avlanan Kekliklerle yapıldığı belirtilmiştir (K-117, Çaltıcak Köyü). Katılımcılar (n=7), bu yemeği yapmayı annelerinden ve anneannelerinden öğrenmişlerdir.

**Resim 4.** Yonuz Eriği Kullanılarak Yapılan Yemekler

Etli Kuru Erik Yemeği; Boğazkale, Yonuz Eriği kurusu, kuşbaşı et, tereyağı, pekmez ve tuz kullanılarak yapılan yemeğin, yufka ekmekle servis edildiğini söylemiştir (K-228).

Hoşaf; Yonuz Eriği kurusu bol suyla yıkandıktan sonra, suda kaynatılır. İsteğe göre bir miktar şeker ilave edilir (K-37 ve K-203). Bulgur pilavının yanında Yonuz Eriği Hoşafı yapılır (K-214 ve K-209).

Kış Köftesi; (K-227, Çorum Merkez Kiranlık Köyü) bulgurdan hamur yaptıklarını, bu hamuru bilye büyüklüğünde yuvarladıklarını, nohut, fasulye ve Yonuz Eriği kurusu ile pişirdiklerini söylemiştir. Kış Köftesi Yemeği, yapıldıktan bir gün sonra yenildiğinde, özleştigi için daha lezzetli olduğu; yemeğin yanında turşu ve dilimlenmiş turp servis edilir.

Kıymalı Yemek; Bağ (asma, üzüm) yapraklarının arasına kıyma konularak yapılan bir yemektir. Yemeğe ekşi tadı vermesi için Yonuz Eriği kurusu eklenir (K-36, K-47, K-34, K-39).

Livik Yemeği ve Livik Çorbası; Halk arasında Nivik Otu, Ayı Kulağı, Gavur Pancarı, Yılan Yastığı, Kabargan, Tırşık Otu, Tırşık Otu gibi isimlerle bilinen Livik Otu, Bahar aylarında, soğuk ve kar olmadığı zaman kış mevsiminde toplanarak pazarlarda satılmaktadır (Şimşek Yurt vd., 2019, s. 796). Temizlenip yıkanan Livik Otu, parmak kalınlığında doğranır, içerisine Yonuz Eriği kurusu, iri çekilmiş yarma ve bir miktar su konularak, kısık ateşte pişirilir. Yemek yapıldıktan sonra, soğuması beklenir, pişirildikten bir gün sonra soğuk olarak, aç karna tüketilir (Resim 4). Livik Otu, ıspanak gibi pişirilir (K-111, Eşençay Köyü). Livik Otu çorbası yapılır (K-193, K-187, K-186). Livik Otu çorbasına daha fazla su konulur, iri çekilmiş yarma iyice kaynatılarak suyla özleşmesi sağlanır, Yonuz Eriği Kurusu ve Livik Otu daha sonra ilave edilir. Katılımcılar, Livik Otunun şifalı olduğunu ve bağırsakları temizlediğini, taze olarak tüketilmemesi uyarısında bulunmuşlardır.

Komposto; Ağustos ve Eylül aylarında taze olarak toplanan ya da alınan Yonuz Eriği yıkanır. Erikler souk suya konularak kaynatılır, isteğe göre ekşiliğini azaltmak için şeker ilave edilir (K-205 ve K-222).

Madımak Yemeği; Madımak otu temizlenir ve yıkanır. Yıkanmış Madımak Otu büyük bir bıçak veya satır yardımıyla kıyılır (ince ince doğranır). Kurusoğan doğranır, tereyağında soğan kavrulur, doğranan Madımak Otu konulur, üzerine bir miktar bulgur ve su konulur. İsteğe bağlı olarak sarımsak, çemen, pastırma, sucuk ilave edilir. (K-01), Madımak Yemeğine domates salçası yerine Yonuz Eriği kurusu veya ekşisi koyduğunu, bu yemeği yapmayı annesinden öğrendiğini söylemiştir.

Pancar Yemeği; Çorum yöresinde, İlkbahar'da çıkan yenilebilir yabani otlara genel olarak "Pancar" adı verilir. Taze otlar, karışık olarak alınır, temizlenip ayıklandıktan sonra yıkanır. Yıkanan pancarların suyu akınca, doğranır. Kalın doğranmış Kuru Soğan, tereyağında pempeleşene kadar kavrulur, üzerine Yonuz Eriği kurusu ve doğranmış otlar konur. Kısık ateşte beş dakika bekledikten sonra bulgur ve tuz konularak karıştırılır, isteğe göre biraz su ilave edilir (K-103). Kaba Pancar olarak da adlandırılan bu yemek, sarımsaklı veya sade yoğurtla beraber yenilmektedir.

Patlıcan Yemeği; (K-01 ve K-02, Uğurludağ): Katılımcılar patlıcan yemeğinde mayhoşluk vermesi için Yonuz Eriği kurusu kullandıklarını belirtmişlerdir. Kuru patlıcan ve biber dolması Yonuz Eriği Kurusu ile pişirilerek denenmiştir (Resim 4).

Pekmez; Üzüm kaynatma döneminde, üzüm suyu ile beraber Yonuz Eriği'ni kullanarak pekmez yaptıklarını söylemiştir (K-227). Ekşi pekmezi, yoğurtun üzerine dökerek yediklerini veya yemeklerin yanında çalkama yaparak (sulandırarak, ayran gibi) içtiklerini belirtmişlerdir (K-60 ve K-68).

Pıhtı Çorbası; Katılımcılar Yonuz Eriği salçası veya Ekşisi kullanarak yaptıkları bu çorbayı annelerinden öğrendiklerini söylemişlerdir (K-179, K-149, K-142), fakat tarifini vermemişlerdir.

Pırasa Yemeği; Katılımcılar Pırasa Yemeğini, Yonuz Eriği kuru su veya Ekşisi ile yaptıklarını belirtmişlerdir. (K-54 ve K-185) Pırasa Yemeğini, Yonuz Eriği ile pişirmeyi annelerinden öğrendiklerini söylemişlerdir.

Bulgur pilavının yanında kuru olarak (Yonuz Eriği Kuru su); Katılımcılar, Bulgur Pilavının yanında Yonuz Eriği'ni kuru olarak tükettiklerini belirtmişlerdir. Yonuz Eriğini pilavla birlikte tüketmeyi büyüklerinden öğrenmişlerdir (K-48, K-41 ve K=9).

Soğukluk Yemeği (Semizotu, Pürpürüm Yemeği); (K-18)cı, Semizotu Yemeğini, Yonuz Eriği salçası, soğan ve pirinç kullanarak yaptığını söylemiştir. Yemeğe tadını (mayhoşluk, ekşilik) vermesi için Yonuz Eriği eklediğini ifade etmiştir.

Soğanlama Yemeği; Katılımcılar, Yonuz Eriğini Soğanlama Yemeği'nde kullandıklarını belirtmişler ancak ayrıntılı tarif vermemişlerdir. (K-153) bu yemeği aile büyüklerinden öğrendiğini söylemiştir.

Tavuk Çorbası; Katılımcılar Yonuz Eriği Salçası, kuru soğan, tereyağı ve tavukgöğsü kullanarak yaptıklarını söylemişlerdir. (K-163, K-158, K-161, K-146 ve K-152) Tavuk Çorbasını ailelerinden, eşlerinden ve annelerinden öğrendikleri ve yapmaya devam ettiklerini belirtmişlerdir.

Taze Fasulye Yemeği; (K-18, Uğurludağ), Taze Fasulye Yemeğine mayhoşluk/ekşilik vermek için Yonuz Eriği kullandığını söylemiştir.

Tokkudu Köfte; pilavlık bulgur ıslatılıp, içine soğan rendelenir, biber salçası ve un ilave edildikten sonra yoğrulur. Bu karışım daha sonra nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler haline getirilir. Bir tencerede kuşbaşı et, salça ve Yonuz Eriği kuru su haşlanır. Yeterince haşlanınca üzerine su konulur. Su kaynayınca hazırlanan köftelerin tencereye ilave edilir, koyulaşana kadar pişirilir (K-225, Kadıkırı Köyü).

Turşu; Katılımcılar, Yonuz Eriği turşusunu sirke, tuz ve acı biber kullanarak yaptıklarını söylemişlerdir. Sonbahar yapılan Yonuz Eriği Turşusu, kışın tüketilir (K-206).

Yaprak Sarma; Yaprak Sarma pişirilirken sarmaların üstüne ve aralarına Yonuz Eriği kuru su konulur. Yaprak Sarmasının altına konulan kaburga etinin Yonuz Eriği ekşisi ile farklı bir lezzeti olduğunu, kadınların gün yemeklerinde ve alkol sofralarında özellikle konuklara ikram edilir (Resim 4). Katılımcılar Yaprak Sarma yemeğine Yonuz Eriği kuru su koymayı annelerinden öğrendikleri belirtmişlerdir (K-131, K-117, K-126, K-166 ve K-140).

Yırtma Yemeği; Bağ yaprağının içine kıyma, yarma, Yonuz Eriği kuru su ve soğan konularak yapılır. Yırtma Yemeğinin, daha çok kışın yapılır. Katılımcılar (n=11), Yırtma Yemeği yapmayı annelerinden ve büyüklerinden öğrendiklerini söylemişlerdir.

Katılımcıların ifadelerinde Yonuz Eriği'nin sonbaharda olgunlaştığı, toplanarak ya da satın alınarak kurutma, ezme, erik salçası, pestil gibi kış hazırlıklarının yapıldığı belirtilmektedir (Resim 3). Bu dönemde Yonuz Eriğinin

bol olması, sonbahar ve kış mevsimlerinde yapılan yemeklerde daha çok kullanılmasını sağlamaktadır (Tablo 5). Katılımcıların %41,41 Yonuz Eriği kullanarak yemek yaptıklarını söylemişlerdir (Tablo 6).

Tablo 5. Yonuz Eriği Kullanılan Yemeklerin Yapıldığı Dönemler

Mevsim – Dönem	n	%
Sonbahar	99	37,64
Kış	81	30,79
Sonbahar ve Kış	41	15,59
Yaz	1	0,38
Her Zaman	32	12,17
Düğünlerde	9	3,42
Toplam	263*	100,00

*Bazı Katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Tablo 6. Yonuz Eriği Kullanılan Yemeklerin Yapıldığı Sıklığı

Yapılma Sıklığı	n	%
Her dönem, her zaman, çoğu zaman, sürekli, sık sık	94	41,41
Hafta bir	12	5,28
İki haftada bir	8	3,52
Üç haftada bir	10	4,40
Arasıra	18	7,93
Nadiren	9	3,96
Artık çok tüketilmiyor	4	1,76
Bilmiyor	2	0,88
Kullanmıyor	1	0,44
Cevap yok	69	30,39
Toplam	227	100,00

Katılımcılar, yıllık ortalama ne kadar Yonuz Eriği tüketiyorsunuz sorusunu; 1-4 kg (n=25), 5-9 kg (n=38), 10-14 kg (n=77), 15-20 kg (n=36), 21-29 kg (n=6), 30 kg (n=4), 50 kg (n=1), cevap yok (n=40) olarak cevaplamışlardır. Bu ifadelerden, Katılımcıları %61,64'ünün 5-20 kg Yonuz Eriği kullandıkları ve bunun için kış hazırlığı yaptıkları anlaşılmaktadır.

Araştırmaya Katılanların %57,71'i (n=131) yemeklerde Yonuz Eriği kullanımını çevrelerine tavsiye ettiklerini söylemişlerdir. Hoşaf (n=14), Ezme (n=4), Ekşili Çorbalar-Tavuk Çorbası-Pıntıl Çorbası (n=43), Ekşili-Tavuk yemeği (n=4), Yonuz Eriği Kuru (n=8), Livik Yemeği (n=1), Marmelat (n=32), Pekmez (n=2), Pestil (n=3), Taze Yonuz Eriği (n=1), Turşu (n=1), Yırtma ve Yaprak Sarma (n=2) Katılımcıların tavsiye ettikleri yemeklerdir. Çevrelerinde Yonuz Eriği kullanarak yemek yapanlar olduğu için tavsiye etmeyenler (n=6), bu soruya cevap vermeyenler de (n=90) olmuştur.

Çalışma kapsamında katılımcılara, Yonuz Eriğinin faydaları da (Halk Hekimliği Uygulamaları) sorulmuştur. Katılımcıların bazıları bu soruya cevap vermemişler, büyük bir çoğunluğu ise birden fazla cevap vermişlerdir (Tablo 7). Katılımcıların Tablo 7'deki hastalıklardan korunmak ve tedavilerine yardımcı olması için Yonuz Eriğini (ilaç olarak) tükettikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 7. Çorum’da Yonuz Eriği’nin İyi Geldiğine İnanılan Hastalıklar

İyi Geldiği Hastalık*	n	Yerler
Bağırsaklar	4	Çorum Merkez ve Eşençay Köyü
Çoğu Hastalıklar	1	Sungurlu Küçük Polatlı Köyü
Grip	35	Çorum Merkez, Karakeçili Mahallesi ile Acıpınar, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Kızılıpınar, Öksüzler, Ömerbeyli ve Palabıyık köyleri; Uğurludağ
Kan pıhtılaşması	4	Çorum Merkez İlçesi ve Çaltıcak Köyü
Kolestrol	16	Çorum Merkez, Eşençay ve Kızılıpınar köyleri; Sungurlu Mehmetbeyli Köyü; Uğurludağ ve Yeni Cami Mahallesi
Mide Hastalıkları	6	Çorum Merkez, Acıpınar ve Çaltıcak köyleri
Şeker Hastalığı	187	Çorum Merkez Bahçelievler ve Karakeçili mahalleleri ile Acıpınar, Akpınar, Arslanköy, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Kazıklıkaya, Kızılıpınar, Kiranlık, Kurtköy, Kurtluca, Öksüzler, Palabıyık ve Üyük Köyleri; Alaca Cengizhan ve Denizhan Mahallesi; İskilip; Osmancık ve Belkavak Köyü; Sungurlu Bahçelievler, Fatih, Hacettepe, İsmetpaşa ve Belediye Konutları mahalleleri ile Beşkız, Küçük Polatlı ve Mehmetbeyli köyleri; Uğurludağ, Yeni Cami Mahallesi
Tansiyon	96	Çorum Merkez Acıpınar, Akpınar, Çaltıcak, Eskiköy, Eşençay, Kazıklıkaya ve Kurtluca köyleri; Alaca Denizhan Mahallesi; Osmancık ve Belkavak Köyü; Sungurlu Bahçelievler, Hacettepe, İsmetpaşa ve Belediye Konutları mahalleleri ile Küçük Polatlı, Mehmetbeyli ve Yekbas köyleri; Uğurludağ ve Yeni Cami Mahallesi

*Katılımcılar bu soruya birden fazla cevap vermişlerdir.

Çalışma kapsamında, Çorum ilinde yerel halk tarafından geleneksel olarak yapılan yemeklerde ve bazı hastalıklara iyi geldiğine inanıldığı için kullanılan Yonuz Eriği meyvelerinin kimyasal analizleri de yaptırılmıştır. Bu amaçla, Boğazkale İlçesi Hattuşa Ören Yeri Büyük Tapınak girişinde bulunan Yonuz Eriği ağacından 25 Ekim 2019 tarihinde analiz amaçlı olgunlaşmış Erikler toplanmıştır. Toplanan Erikler analiz için laboratuvara teslim edilene kadar derin dondurucuda -18°C’de muhafaza edilmiştir. Ahmetoğlu Köyü İbekpınar Mevkii’nden toplanan Erikler kurutulmuştur. Çorum Merkez İlçesi Cumartesi Pazarından Karakeçili ve Çaltıcak köylerinden toplanan iki ayrı Yonuz Eriği kurusu satın alınmıştır. Toplama ve satın alma yoluyla tedarik edilen Yonuz Eriği numuneleri 1-Hattuşa, 2-Karakeçili Köyü, 3-Çaltıcak Köyü, 4-Ahmetoğlu Köyü etiketleri ile analizlerin yapılması için teslim edilmiştir. Merkezde yapılan besin elementi analizleri Tablo 9’de verilmiştir. Analizler, yaş yakma metodu ile meyve numuneleri yakılarak ICP-OES ile okunmayla gerçekleştirilmiştir. Analiz sonuçlarına göre Yonuz Eriği meyvesinin alüminyum, kalsiyum, demir, magnezyum ve çinko değerlerinin yüksek olduğu, yetiştiği yere göre bu değerlerin değişiklik gösterdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 8. Yonuz Eriği Meyvesinin Besin Element Değerleri

Element	Erik 1		Erik 2		Erik 3		Erik 4	
	Derişim (ppm)	%RSD	Derişim (ppm)	%RSD	Derişim (ppm)	%RSD	Derişim (ppm)	%RSD
Al-396, 1 – Alüminyum	1,967	0,7	44,989	0,7	15,423	0,3	15,120	0,3
Ba-455,4 – Baryum	0,578	0,4	0,612	0,6	0,250	0,6	0,931	0,5
Ca-317,9 – Kalsiyum	211,241	1,9	458,661	1,6	262,949	0,9	987,599	1,6
Cr-283,5 – Krom	ND	-	ND	-	ND	4,3	ND	-
Cu-324,7 – Bakır	0,960	0,4	4,405	0,3	0,894	0,4	2,389	0,4
Fe-259,9 – Demir	1,504	0,6	40,650	1,8	16,608	0,4	12,912	1,5
Mg-279,5 – Magnezyum	120,339	5,5	337,204	2,5	349,537	1,6	341,283	1,0
Mn-257,6 – Mangan	0,706	1,0	3,329	2,6	1,454	0,2	2,375	0,9
Na-588,9 – Sodyum	51,996	1,2	163,340	0,3	172,422	1,3	157,284	0,4
Pb-220,3 – Kurşun	0,026	5,2	ND	-	ND	-	ND	-
Zn-213,8 – Çinko	0,610	1,2	2,902	0,9	ND	-	3,476	0,9
Yaş Numune % Kuru Madde: %17,21								
Hitit Üniversitesi, Bilimsel Teknik Uygulama ve Araştırma Merkezi (HÜBTUAM), Rapor Tarihi: 26.06.2020 Deney Rapor Numarası: 20-SPL-63-ICP-02								

Yonuz Eriği meyvelerinin yapılan fenolik bileşen analizleri Tablo 9’da görülmektedir. Erik numuneleri blender ile öğütülerek, metanol-diklorometan (%75-25 oranında) ile ekstrakte edildikten sonra 0,45 µm’lik sıringa filtresinden süzülerek LC-MS/MS ile analiz gerçekleştirilmiştir. Analiz sonuçlarına göre Kateşin, Epikateşin, Rutin ve Kuersetin fenoliklerinin Yonuz Eriği meyvelerinde yüksek olduğu ancak yetiştigi yere göre değişiklik gösterdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 9. Yonuz Eriği Meyvesinin Fenolik Bileşen Değerleri

Fenolik Bileşen ismi	mg Fenolik / Kg Erik (ppm)			
	Erik 1	Erik 2	Erik 3	Erik 4
Kateşin	58,561	304,521	109,548	237,395
Klorojenik Asit	3,692	2,485	1,960	0,000
Epikateşin	6,336	16,276	5,919	21,632
Vannilin	0,026	0,959	0,336	0,000
Şiringic Asit	0,045	0,314	0,000	0,000
Luteolin-7-Glikozit	0,194	0,173	0,136	0,135
Rutin	17,101	49,989	49,938	57,975
Naringenin	0,000	0,107	0,151	0,184
Kuersetin	0,110	14,921	17,480	37,405
Cyrisin	0,130	0,143	0,135	0,093
Galangin	0,115	0,184	0,000	0,013
Hitit Üniversitesi, Bilimsel Teknik Uygulama ve Araştırma Merkezi (HÜBTUAM), Rapor Tarihi: 20.08.2020 Deney Rapor Numarası: 20-KRL-113-LMS-69				

Yonuz Eriği meyvelerinin yağ asidi kompozisyonu analizleri Tablo 10’da görülmektedir. Erik numuneleri blender ile öğütüldükten sonra hekzan ekstraksiyonu yöntemiyle sabit yağları el edilmiştir. Elde edilen yağların, yağ asidi kompozisyonun belirlenmesi için Metanolik KOH ile Metil esterleri oluşturulmuştur. Gaz Kromatografisi-Alev İyonizasyon Detektörü (GC-FID) ile analiz yapılmıştır. Analiz sonuçlarına göre Palmitic Acid Methyl Ester, Stearic Acid Methyl Ester, Oleic AcidMethyl Ester, Behenic AcidMethyl Ester yağ asidi kompozisyonlarının Yonuz Eriği meyvelerinde yüksek olduğu ancak yetiştigi yere göre değişiklik gösterdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 10. Yonuz Eriği Meyvesinin Yağ Asidi Kompozisyon Değerleri

RT	Yağ Asidi ismi	Erik 1	Erik 2	Erik 3	Erik 4
2,85	C4:0 (Butyric Acid Methyl Ester)	0,000	0,000	0,053	1,124
4,83	C6:0 (Caproic AcidMethyl Ester)	0,504	0,005	0,000	0,404
8,13	C8:0 (Caprylic Acid Methyl Ester)	1,892	0,022	0,069	1,437
12,55	C10:0 (Capric Acid Methyl Ester)	2,775	0,026	0,055	1,339
14,85	C11:0 (Undecanoic Acid)	2,556	0,036	0,047	1,001
17,16	C12:0 (Lauric Acid Methyl Ester)	0,547	0,015	0,024	0,441
19,75	C13:0 (Tridecanoic Acid Methyl Ester)	1,077	0,013	0,022	0,587
22,45	C14:0 (Myristic AcidMethyl Ester)	0,449	0,031	0,025	0,320
24,71	C14:1 (Myristoleic AcidMethyl Ester)	0,479	0,000	0,000	0,000
25,62	C15:0 (Pentadecanoic AcidMethyl Ester)	0,827	0,007	0,029	0,000
28,99	C16:0 (Palmitic Acid Methyl Ester)	10,211	6,944	6,525	7,925
30,77	C16:1 (Palmitoleic Acid Methyl Ester)	0,300	0,952	0,734	0,000
31,94	C17:0 (Heptadecanoic AcidMethyl Ester)	1,257	0,016	0,084	0,000
33,62	C17:1 (cis-10-Heptadecenoic Acid Methyl Ester)	0,000	0,062	0,089	0,000
35,44	C18:0 (Stearic Acid Methyl Ester)	25,550	2,168	3,029	18,433
36,7	C18:1n9c (Oleic AcidMethyl Ester)	6,984	71,127	74,777	7,137
39,06	C18:2n6c (LinoleicAcid Methyl Ester)	5,692	17,135	11,459	7,253
41,17	C18:3n6 (γ-Linolenic Acid Methyl Ester)	1,311	0,053	0,287	0,000
41,54	C20:0 (Arachidic AcidMethyl Ester)	0,908	0,198	0,209	7,402
41,87	C18:3n3 (α-Linolenic Acid Methyl Ester)	0,000	0,045	0,070	0,724
46,61	C20:3n3 (cis-11,14,17-Eicosatrienoic Acid Methyl Ester)	0,000	0,044	0,000	1,350

Tablo 10. Yonuz Eriği Meyvesinin Yağ Asidi Kompozisyon Değerleri (devamı)

47,85	C22:0 (Behenic AcidMethyl Ester)	32,856	0,734	2,333	40,695
48,04	C20:3n6 (cis-8,11,14-Eicosatrienoic AcidMethyl Ester)	0,000	0,038	0,000	0,000
50,4	C23:0 (Trlconoic AcidMethyl Ester)	0,447	0,000	0,000	0,000
51,99	C20:5n3 (cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenoic AcidMethyl Ester)	0,374	0,034	0,000	0,000
52,76	C24:0 (Ugnoceric AcidMethyl Ester)	0,678	0,075	0,000	0,000
54,82	C24:1n9 (Neivonic Acid Methyl Ester)	0,902	0,000	0,000	0,000
56,88	C22:6n3 (cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenolc AcidMethyl Ester)	1,425	0,218	0,080	2,428
	Doymuş Yağ Asitleri {SFA} %	82,534	10,290	12,504	81,108
	Doymamış Yağ Asitleri (UFA)%	17,467	89,708	87,496	18,892
	Doymuş/Doymamış Yağ Asidi Oranı %	4,725	0,115	0,143	4,293
	Mono Unsaturated FattyAcid (MUFA) %	8,665	72,141	75,600	7,137
	Poli Unsaturated Fatty Acid (PUFA)%	8,802	17,567	11,896	11,755

Hitit Üniversitesi, Bilimsel Teknik Uygulama ve Araştırma Merkezi (HÜBTUAM), Rapor Tarihi: 19.08.2020 Deney Rapor Numarası: 20-KRL-114-GCC-6

Tartışma ve Sonuç

Çalışmada Yonuz Eriği'nin Çorum İlinde yemeklerde kullanımı incelenmiş olup, bulgular kısmında görüleceği üzere her yerleşim yerinde farklı yemeklerin yapımında, geleneksel olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Yerleşim yerlerinde farklı yemeklerin yapılmasının başlıca iki nedeni vardır. Birincisi, Çorum ilinde çok farklı kültürlere mensup etnik grupların (alt kültürlerin) bulunmasıdır. İkincisi, Çorum'un coğrafi özelliğinden dolayı ulaşım olanakları çok kısıtlı olup, il ve ilçe merkezleriyle köy yollarının yakın zamana kadar yapılmamış olmasıdır.

Çorum ilindeki alt kültürler, Melik Ahmet Gazi'nin 1074'te Çorum'u alarak, Danişment Beyliği'ne mensup Türkmen grupları yerleştirmesiyle başlamıştır (Demir, 2004). Sonrasında Selçuklular, Eretnaoğulları, Moğollar ve Osmanlı Devleti'nin 1398 yılında Çorum'u almasıyla yerleştirilen 22 Oğuz Boyu ile devam etmiştir (Köseoğlu, 1943; Kürkcü vd., 1967). Osmanlı Dönemi nüfus defterlerinde yapılan bir çalışmada 70'e yakın cemaat ve aşiretin (alt kültürün) Çorum ili sınırlarında yaşadığı tespit edilmiştir (Şahin, 2013). 19. ve 20. yüzyıllarda Kafkas, Kırım ve Balkan göçleriyle Çerkezler (Abhaz, Abzeh, Besleney, Kabartay, Şapsığ) (İskender, 2008; Korkmaz, 2006); ticaretin artması ile Ermeniler ve Rumlar (Işık, 2018); Cumhuriyetin ilk yıllarında Romanya, Bulgaristan, Yunanistan, Kırım ve Ahıska'dan gelen muhacirler yerleşmiştir (Ak, 2021; Gülen, 2023, ss. 36–86; Yıldırım, 2019, 2020). Köylerden il ve ilçe merkezlerine 1980 yılı itibariyle başlayan göçlerde Çorum Merkez İlçesini, farklı alt kültürlerin yaşadığı bir kent haline getirmiştir (Bayram, 2008, s. 99). Çalışmaya katılanların yaşadıkları yerler (ve etnik kökenleri, alt kültürleri), Yonuz Eriği'nin geleneksel halk mutfağında ve hekimliğinde kullanımını değiştirmektedir. Çorum İli genelinde Yonuz Eriği'ne “Ekşi Dağ Eriği, Yunus Eriği, Ekşi Yaban Eriği, Domuz Eriği, Ekşilik Erik, Ekşi Sarı Erik, Yonüz Eriği”; Yonuz Eriği meyvesinden yapılan ve yemeklere konuşan ekşi sosa; “uyuşuk, nerdek, urup, ezme, erik salçası” gibi isimler verilmesi alt kültürlerle ilgili olmalıdır.

İkinci olarak Çorum, coğrafi konumu itibariyle Anadolu'nun orta kısmındadır. Etrafı orta yükseklikte dağlarla çevrili olup, Kızılırmak ilin önemli bir bölümünde doğal bir set görevi görmektedir. Hititlerin başkentleri Hattuşa'yı ve Şapinuva'yı bu alanda kurmaları, savaşlarda aldıkları esirleri (NAM.RA) bu bölgedeki çiftliklere getirmeleri ve dağlar arasında uzanan ovalardaki tarım arazilerinin işlenmesinde kullanmaları, Çorum ilinin çok eski tarihlerden beri ulaşılması zor, güvenli bir alan olduğunu göstermektedir (Atila, 2018; Kumaş, 2016). Osmanlı Dönemi'nde de esirlerin (Dernschwam, 1992, s. 369) ve muhaliflerin gönderildiği yer (sürgün yeri) olan Çorum (Demiryürek, 2018), Cumhuriyetin ilanından sonra da bu özelliğini korumuştur (Gülen, 2015). Ulaşımın ve buradan ayrılıp Ankara ya da Samsun tarafına gitmenin zorlukları, Çorum'a sürgüne gönderilen Refik Halit Karay, Abidin Dino gibi birçok kişinin

anılarında ve yazılarında oldukça detaylı olarak anlatılmaktadır (Demiryürek, 2018; Eryüksel, 2014). Çorum'un ilçeleri, köyleri, Samsun ve Sungurlu üzerinden Ankara karayolu bağlantısı 1950'li yılların sonuna doğru yapılmıştır (Yılmaz & Demirel, 2025, ss. 50–51). Karayolu ulaşımının çok sınırlı olması, bölgede üretilmeyen gıda ürünlerinin (limon, portakal, brokoli, muz, karnabahar, bezelye gibi) yerel halk tarafından bilinmesini ve kullanılmasını geciktirmiştir. Bu gıda ürünleri il merkezine gelse bile, taşıma maliyetlerinin yüksekliği ve özellikle dağ köylerine ulaşım imkânlarının sınırlı olması, bu köylerde yaşayan yerel halkın çevresinde yetişen gıda ürünleriyle beslenmeye devam etmelerine neden olmuştur.

Bu çalışmada incelenen Yonuz Eriğinin (*Prunus divaricata*) kimyasal özellikleri, insan sağlığına etkisi ve bazı hastalıkların tedavisi ya da önlenmesine yönelik araştırmalar oldukça az sayıdadır (Başkaya Sezer vd., 2016; Çömlekçioğlu vd., 2020; Deveci vd., 2023; Özzengin, 2017; Smanalieva vd., 2019). Bu çalışmalarda erik meyvesinin içerdiği mineral miktarları, fenolik madde ve yağ asidi kompozisyonları yetiştikleri yerlere, toplandıkları döneme (olgunluk seviyesine), sulanma ve gübreleme durumları gibi birçok etken dolayı değişiklik gösterebilmektedir. Çorum ilin dört farklı lokasyonunda yetişen Yonuz Eriklerinin analizlerinde de bu farklılıklar görülmektedir. Bu farklılıklar Eylül ayı başı ile Ekim ayı sonu arasında toplanmasıyla ya da yetiştiği yerin jeolojik yapısıyla ilgili olabilir.

Osmanlı Mutfağı, Türk Mutfağı ve Çorum'a komşu olan illerin mutfakları incelendiğine erik kullanılarak yapılan yemekler olduğu görülmektedir. Ancak bu yemeklerde kullanılan erik çeşitlerin hangileri olduğu çoğunda belirtilmemiş, kuru erik, yeşil erik gibi ifadeler kullanılmıştır. Ayrıca, yemeklerin çoğuna erikle birlikte tat vermesi için pekmez, şeker veya kuru üzüm gibi tatlı meyveler eklendiği de görülmektedir. Bu çalışmada tespit edilen Yonuz Eriği ile yapılan yemeklerde ise pekmez ya da şeker kullanılmamakta, yemeklerin ekşi/mayhoş olması amaçlanmaktadır. Bu durum, çalışmada tespit edilen yemeklerin büyük bir çoğunluğunun geçmişten gelen, farklı lezzetleri olan, geleneksel yemekler olduğunu göstermektedir.

Bu çalışma ile Çorum ili genelinde, unutulmaya yüz tutmuş, Yonuz Eriği ile yapılan (ekşili) yemeklerin kayıt altına alınması sağlanmıştır. Katılımcıların yıllık Yonuz Eriği tüketim miktarları ve saklama yöntemleri (güneşte kurutma, marmelat, pestil, erik salçası, ezme, reçel, derin dondurucu) incelendiğinde, kış hazırlığı yaptıkları anlaşılmaktadır. Katılımcılar, kent merkezinde yaşamının sağladığı kolaylıklar, kadınların çalışma hayatına daha çok katılması; limon, limon tuzu ve nar ekşisi gibi ürünlere erişimin kolaylaşmasından dolayı, yemeklerde Yonuz Eriği kullanımının azaldığını, gençlerin kış hazırlığı yapmak istemediklerini belirtmişlerdir.

Çalışmada tespit edilen Yonuz Eriği kullanılarak yapılan yemekler, Çorum'a gelen yerli ve yabancı turistlere sunulacak turistik gastronomi ürünleri niteliği taşımaktadır. Yonuz Eriğinin tamamen doğal olarak yetişmesi, ekşili yemekleri seven turistlerin ilgisini çekecektir. Çorum'daki işletmeler, Yonuz Eriği marmeladının dışında, yemeklerde kullanıma yönelik "Yonuz Eriği Kuru, Salçası, Ekşisi, Reçeli, Pestili" gibi işlenmiş ürünlerin üretimini ve satışını yapmalıdır. Bu ürünler, farklı tatlar denemeyi seven turistlerin Çorum'dan ayrılırken satın almak isteyecekleri önemli hediyelik eşyalar olacaktır. Bununla birlikte, Yonuz Eriği'nin doğal olarak yetişmesi, içerdiği vitaminlerin, fenolik bileşiklerin, yağ asidi kompozisyonlarının zenginliği, alanında uzman doktorların ve diyetisyenlerin gözetiminde tıbbi ürün olarak kullanılabileceğini de göstermektedir. Ayrıca, Hitit yürüyüş yolları, bisiklet parkurları ve gastronomi yolları güzergâhlarındaki köylerde bu yemeklerin turistlere sunulmasına yönelik çalışmalarda yapılmalı, turizmin ekonomik olumlu etkilerinin yerel halka yansıtılması sağlanmalıdır.

Beyan

Bu çalışma için Hitit Üniversitesi Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu'ndan 28 Haziran 2019 tarihinde 2019-162 Karar Numarası ile araştırma izni alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aça, M. (2005). Türk inaniş ve düşünce sistemlerinde meyve. *Turkish Studies*, 3(5), 239–261.
- Adıgüzel, S. (2004). *Gülü Bardağı İçinde Tokat'ta Folklor*.
- Ak, İ. (2021). Çorum ve çevresinde iskân edilen muhacir, mübadil, gayrimüslim ve aşiretler. *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 34, 501–528.
- Akbulut, S., Özkan, Z. C., & Kalankan, G. (2017). Some plants and their effects used in traditional treatment of diseases at Çorum province in Turkey. *International Journal of Secondary Metabolite*, 4(3), 330–339. <https://doi.org/10.21448/ijsm.373823>
- Akkemik, Ü., & Eminağaoğlu, Ö. (2018). *Prunus L. (Erikler)*. İçinde Ü. Akkemik (Ed.), Türkiye'nin Ağaç Ve Çalıları (ss. 523–525). T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü.
- Akkor, Ö. (2017). *Ömür Akkor İle Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı*. Olimpos Yayınları.
- Aras, A. N. (2012). *Çorum'un Lezzet Dünyası: Sahibinden Tarifler*. İçinde A. N. Aras (Ed.), Çorum mutfağına güzelleme (2.Baskı, ss. 209–399). Metro Kültür Yayınları.
- Arslaner, A., & Salık, M. A. (2020). Geleneksel yabani meyve marmelatlarının bazı kalite nitelikleri, mineral ve ağır metal kompozisyonu. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(3), 678–687. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i3.678-687.3190>
- Atçı, E., & Akan, H. (2021). Cittaslow Şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nin “Meyve Yemekleri Festivali”nin etnobotanik açıdan değerlendirilmesi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 11(4), 2537–2548.
- Atila, N. (2018). Hitit Devleti'nde güvenlik algısı. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 38(64), 161–190.
- Aydemir, S. (2021). *Erikli Kuzu İncik*. İçinde A. Bilgin, G. Paksoy, G. Kut, M. Öz, & Ö. Samacı (Ed.), Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (s. 194). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Aydoğdu, A., Yaşarsoy, E., & Mızrak, M. (2019). *Kastamonu Yemekleri* (İ. Mısırlı (ed.)). Detay Yayıncılık.
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Osmanlı Mutfak Kültürü örneği. *International Gastronomy Tourism Studies Congress* (20-22 September 2018 - Kocaeli University), 575–587.
- Baki, S. (2022). *Kastamonu Yerel Restoran Menülerinde Bulunmayan Yöresel Yemeklerin Tespiti ve Alternatif Menü Örnekleri*. (Yüksek lisans tezi) (YÖK tez no:737373) Başkent Üniversitesi.
- Bal, H. (2016). *Nitel Araştırma Yöntem ve Teknikleri Uygulamalı-Örnekli*. Sentez Yayıncılık.
- Baş, T., & Akturan, U. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri* (2.Basım). Seçkin Yayınevi.

- Başkaya Sezer, D., Erdoğan Tokatlı, K., & Demirdöven, A. (2016). Çakal Eriği ve Yonuz Eriği marmelatları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 125–131. <https://doi.org/10.13002/jafag899>
- Baydar, H. (2020). *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bilimi ve Teknolojisi* (8.Baskı). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Bayram, Y. (Ed.). (2008). *Çorum'da Nüfus Özellikleri. İçinde Coğrafyası, Tarihi, Kültürü Ve Edebiyatıyla Çorum* (ss. 96–107). Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Baytop, T. (2007). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* (3.Baskı). Türk Dil Kurumu.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları.
- Bıçakçı, R., & Pıçakçı, M. R. (1977). *İlimiz 19* (2.Baskı). Bahar Matbaası.
- Bilgili, R., & Koçoğlu, C. M. (2020). Kırsal turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemekleri kullanım düzeyleri: Boğazkale örneği. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 4(2), 49–70.
- Büyükmehmetoğlu, N. (2020). *Yöresel Mutfak ve Gıdaların Turistik Ürün Olarak Pazarlanması: Kastamonu Örneği*. (Yüksek lisans tezi) Kastamonu Üniversitesi.
- Creswell, J. W. (2015). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni* (M. Bütün & S. B. Demir (Ed.); 2.Baskı). Siyasal Kitapevi.
- Çelik, İ. S., Aygan, A., Kocabaş, Y. Z., & Çiçek, M. (2023). Cytotoxic effect of prunus divaricata ledeb. extract on lung cancer cells and determination of expression profiles of genes in the MAP-Kinase pathway. *Sakarya University Journal of Science*, 27(1), 181–188.
- Çoker, Z., Ersoy, H., Demir, S., Atay, H., Kolağasıoğlu, D., Ünsal, O., Özden, A., Yılmaz, G., Selçuk, H., & Güngörmez, M. (1973). *Cumhuriyetin 50. Yılında Çorum 1973 İl Yıllığı*. Çorum İl Özel İdaresi.
- Çolak, Ü. M. (2017). Çevre Dostu Yeşil Tarifler. Çorum Hitit Mesleki ve Teknik Lisesi.
- Çömlekçioğlu, N., Kocabaş, Y. Z., & Aygan, A. (2020). Kahramanmaraş'tan toplanan Prunus divaricata subsp. divaricata Ledeb. meyvelerinin biyokimyasal Özellikleri ve antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi. *ANADOLU Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 30(1), 46–56. <https://doi.org/10.18615/anadolu.727202>
- Değirmenci, İ. (2017). *Turunç, Nar, Erik ve Sumak Ekşilerinin Bazı Gıda Patojenleri (Salmonella, E.coli, E.coli O157:H7, Listeria spp., S.aureus) Üzerine Antimikrobiyal Etkisi*. [Yüksek lisans tezi] Çukurova Üniversitesi (YÖK Tez no:457263).
- Demir, H. (2002). Bazı yabancı meyve türlerinin besin değerlerinin belirlenmesi üzerinde bir araştırma. *Bahçe*, 31(1–2), 33–38.
- Demir, N. (2004). *Dânişmend-nâme*. Akçağ Yayınları.
- Demirci, S. (2010). *Andırın (Kahramanmaraş) İlçesinde Etnobotanik Bir Araştırma*. [Yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Farmasötik Botanik Ana Bilim Dalı, Farmasötik Botanik Programı.
- Demirci, S., & Özhatay, N. (2012). Local names of some plants in Andırın, Kahramanmaraş. *İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 42(1), 33–42.
- Demiryürek, M. (2018). *Çorum'da Edebiyat, Edebiyatta Çorum*. Çorum Belediyesi.

- Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü* (2. baskı). Çev.Yaşar Önen, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Deveci, H. A., Görücü Yılmaz, Ş., & Deveci, A. (2023). Prunus divaricata var (Yonuz eriği) metanol ekstraktının toplam fenolik bileşik ve toplam antioksidan/oksidan kapasitesinin araştırılması. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 1261–1269.
- Doğan, N. (2006). *Adbilim açısından Samsun, Ordu ve Sinop Ağzlarında Armut, Elma ve Erik Adları*. (Yüksek lisans Tezi) (YÖK tez no: 187345) Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Duman, E. (2020). *Çorum İli Gökdere Köyü Folklor Monografisi*. (Yüksek lisans Tezi)(YÖK tez no: 636598) Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Duvarcı, A. (2017). *Divanü Lüğati't Türk'teki Yeme-İçme Kültürünün Kocaeli Manav Türkmenlerindeki Yansımaları*. IV.Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu, Kocaeli, 1809–1819.
- Eren, E. (2023). *Anadolu Coğrafyasında Neolitik Dönem Arkobotanik Buluntuları* [(Yüksek Lisans Tez No.795595) Iğdır Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi
- Ergun, M. (2023). Erik meyvesinin besin içeriği ve insan sağlığına etkisi. İçinde A. Çakır & M. İ. Odabaşioğlu (Ed.), *Bahçe Bitkileri Faaliyetlerinde Yenilikçi Yaklaşımlar* - 3 (ss. 137–150). İksad Yayınevi.
- Ermiş, F. K. (2015a). *A'dan Z'ye Rüya Yorumları Ansiklopedisi*. Gün Yayıncılık.
- Ermiş, F. K. (2015b). *Şifali Bitkiler Ansiklopedisi*. Gün Yayıncılık.
- Ertem, H. (1974). *Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'sunun Florası*. Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Eryüksel, G. (2014, Aralık 16). *Abidin Dino'nun Kızılbaş Günleri*. Çorum Haber Gazetesi. corumhaber.net
- Esin, K., & Esin Yücel, E. (2022). Gastronomik değere sahip Tokat yöresel yemeklerinin enerji ve besin ögesi içeriklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1699–1715. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1063>
- Gösterir, İ. (2022). *Çorum Yöresi Ağzları Sözlüğü* (5.Baskı). Çorum Belediyesi.
- Güldemir, O., & Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009, Van), 565–569.
- Güldemir, O., & Işık, N. (2012). *Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın* (Osmanlı Mutfakındaki Yeri). 1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) (14-15 Ekim 2010), 311–334.
- Gülen, T. (2015). *İki Dünya Savaşı Arasında (1918-1939) Çorum'da İz Bırakanlar*. Çorum Belediyesi.
- Gülen, T. (2023). *Cumhuriyet Dönemi'nde Çorum'a Dış Göçler ve Sosyo-kültürel İzleri*. (Doktora tezi) (YÖK tez no:805262) Ankara Üniversitesi.
- Güler, O., Haseki, M. İ., & Eker, M. (2023). *Hitit Mutfak Kültürünün Çorum Yöresel Mutfak Kültüründeki İzleri: Nitel Bir Çalışma*. İçinde O. Erkmen & G. Gafurova (Ed.), 10th International Zeugma Conference on Scientific Research June25-26 (ss. 834–843). İksad Yayınevi.

- Gültekin, H. C. (2013). *Yabanıl Meyveli Ağaç Türlerimiz ve Fidan Üretim Teknikleri*. Çevre ve Orman Bakanlığı, Ağaçlandırma ve Erozyon Kontrolü Genel Müdürlüğü, Fidanlık ve Tohum İşleri Daire Başkanlığı.
- Gürsel, M. S. (1997). *Çorum 1997*. Gürsel Yayınevi.
- Gürsel, S. (2005). *Çorum Yemekleri*. Gürsel Yayınevi.
- Hakkıtanır, G., & Bulut, Y. (2021). Samsun ilinin gastronomi turizmine yönelik paydaş görüşlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), 68–88.
- Işık, Z. (2018). Osmanlı İmparatorluğu'nda kamusal alanda cinsiyet ve toplumsal cinsiyet kimliğiyle kadın (1839-1900): Çorum Şer'iyye Mahkemesi örneği. *bilig - Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 85, 25–56.
- İnaltong, T. (2004). *Meyve Ağacından Hikâyeler*. İletişim Yayınları.
- İnanır, A. (2022). *Turizmde Araştırma Yöntemi: Nitel Araştırmalar*. İçinde A. Akbaba, F. Lorcu, & S. Yazıcı Yılmaz (Ed.), *Turizm ve Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (ss. 218–239). Detay Yayıncılık.
- İskender, P. (2008). *Kafkasya Göçmenlerinin Çorum'a İskanı*. İçinde M. M. Söylemez, M. Okumuş, & İ. Yiğit (Ed.), *Uluslararası Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Çorum Sempozyumu 23-25 Kasım 2007: C. III* (ss. 1561–1572). Çorum Belediyesi.
- İstanbulu Dinçer, F., Uğurlu, K., & Çakmak, T. F. (2014). Ekoturizm ve gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi: Çorum örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 19–35.
- Karagöz, Ş., & Güllü, M. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlerin incelenmesi: Kırıkkale-Bahşili ilçesi örneği. *VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 1–16.
- Karaköse, M., Polat, R., Rahman, M. O., & Çakılcıoğlu, U. (2018). Traditional honey production and bee flora of Espiye, Turkey. *Bangladesh Journal of Plant Taxonomy*, 25(1), 79–91. <https://doi.org/10.3329/bjpt.v25i1.37184>
- Karasalihoğlu, M. (2009). *Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı*. Kastamonu Valiliği İl Özel İdaresi.
- Kargiglioğlu, Ş., & Ayyıldız, S. (2018). Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Sinop Ölçeğinde Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(86), 346–355.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347–358. <https://doi.org/10.14230/johut960>
- Kement, Ü., & Yaşar, B. (2016). Çorum ilinde Hitit mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu*, 159–173.
- Khadivi, A., Mirheidari, F., Moradi, Y., & Paryan, S. (2020). Phenotypic and fruit characterizations of *Prunus divaricata* Ledeb. germplasm from the north of Iran. *Scientia Horticulturae*, 261, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.109033>
- Kılıç, Y., & Başol, S. (2015). Hitit büyümetinlerinde geçen bazı otsu bitkiler, ağaç türleri ve ahşap nesneler. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 2(6), 28–58.

- Kırcı, H. (2017). *Güvem (Prunus spinosa) Meyvesinden Fonksiyonel Sirke Üretimi*. [Yüksek lisans tezi]. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191–210.
- Korkmaz, Ş. (2006). *Çorum'da Nüfus ve Göç Hareketleri*. İçinde Osmanlı Döneminde Çorum Sempozyumu (Tebliğler-Müzakereler) (01-03 Ekim 2004) (ss. 407–427). Çorum Belediyesi.
- Koşay, H. Z., & Ülkücan, A. (2011). *Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı* (2.Baskı). Çiya Yayınları.
- Koyuncu, İ. (2020). *Osmanlı'dan Cumhuriyete Sinop'ta El Sanatları ve Mutfak Kültürü*. (Yüksek lisans tez)(YÖK tez no: 654055) Sinop Üniversitesi.
- Koz, M. S. (2003). *Yemek Kitabı* (2.Baskı). Kitabevi.
- Köse, B. (2009). *Samsun Yemekleri* (2.Baskı). Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Köseoğlu, N. (1943). *Çorum'da Oğuz Boyları*. Çorumlu Dergisi, 43, 3–8.
- Kumaş, A. (2016). *Çorum'un İlk İthal İşçileri: NAM.RA'lar*. İçinde Z. Işık, Ö. F. Karakaş, & T. Gülen (Ed.), Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu (28-30 Nisan 2016) (s. c:2, 55-71). Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokul, Çorum.
- Kültür, Ş. (2014). Medicinal plant recipes from Kırklareli. *İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 44(1), 63–68.
- Kürkçü, F., Koyuncu, H., Sucuoğlu, M., Köse, H., Sağlam, H., Aygün, A., & Solak, L. (1967). *Çorum İl Yıllığı 1967*. Çorum İl Özel İdaresi.
- Memik, A. (2024). *Aylin'in Mutfağından Yöresel Çorum Lezzetleri*. Çorum Belediyesi.
- Oğuz, M. Ö., & Keskin, S. (2006). *2005 Yılında Çorum'dan Derlenen İmgesel Yemekler*. Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Topluluğu.
- Öz Kiriş, E. (2020). *Kultepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık* (2.Baskı). Türk Tarih Kurumu.
- Özen, R., & Doğan, G. (2017). Elazığ yöresinde veteriner hekimliği folklorunda kullanılan bitkisel ilaç ham maddeleri. *Lokman Hekim Dergisi*, 7(3), 166–177. lokmanhekim.mersin.edu.tr
- Öztürk, G. (2019). *Etnik Gıdaya Yönelik Tutum ile Kültürleşme, Kültürel Açlık ve Neofobi'nin İlişkisi: Samsun Gürcü Mutfağı Örneği*. (Yüksek lisans tezi) (YÖK Tez no: 574095) Gaziantep Üniversitesi.
- Özzengin, B. (2017). *Çakal (Prunus spinosa L.), Karaca (Prunus domestica L.) ve Üryani (Prunus domestica L.) Eriklerinin Fiziksel, Kimyasal ve Antioksidan Özellikleri*. [Yüksek lisans tezi]. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Paksoy, G. (2021). Sarı Erikli Pirinç Çorbası. İçinde A. Bilgin, G. Paksoy, G. Kut, M. Öz, & Ö. Samacı (Ed.), *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı* (s. 35). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (M. Bütün & S. B. Demir (Çev.)). Pegem Kitapevi.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675–2695.
- Schachner, A. (2019). *Hattuşa: Efsanevi Hitit İmparatorluğu'nun İzinde*. Homer Kitabevi.
- Sefalı, A. (2023). Bayburt ilinde yetişen yabancı meyvelerin tespiti ve bazı incelemeler. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 52–67.
- Smanalieva, J., Iskakova, J., Oskonbaeva, Z., Wichern, F., & Darr, D. (2019). Determination of physicochemical parameters, phenolic content, and antioxidant capacity of wild cherry plum (*Prunus divaricata* Ledeb.) from the walnut-fruit forests of Kyrgyzstan. *European Food Research and Technology*, 245, 2293–2301. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03335-8>
- Sülüsoğlu, M., Çavuşoğlu, A., & Erkal, S. (2014). *Meyve Türlerinin İnsan Sağlığı Bakımından Önemi ve Tıbbi Kullanımı*. II. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (23-25 Eylül 2014), 404–417.
- Şahin, H. H. (2013). *Osmanlı dönemi nüfus defterlerinde Çorum bölgesi Aşireti*. Çorum Belediyesi.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550–2565. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.486>
- Şahinci, E. (1998). *Çorum 19*. Şahinci Kitabevi.
- Şat, R. (2023). Karadeniz Bölgesi Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Sinop İli Örneği. *Sinop Lezzetleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı 13-16 Ekim 2022*, 78–88.
- Şenşafak, G. (2007). *Şifalı Bitkilerle Tedavi Yöntemleri* (10.Baskı). Akis Kitap.
- Şimşek Yurt, N., Türe, E., & Çubukçu, M. (2019). Nivik otu zehirlenmesi: arum maculatum - Bir olgu sunum. *Ankara Medical Journal*, 19(4), 796–799. <https://doi.org/10.17098/amj.652024>
- Tombuş, N. (1943). Çorumun Eski Matbah ve Yemekleri. *Çorumlu Dergisi*, 40–43, 24–27, 28–30, 26–30, 22–24.
- Tozlu, S. (2018). *Çorum Halk İnançları ve Halk Hekimliği*. Çorum Belediyesi.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*. Ege Yayınları.
- Uzun, A., & Pınar, H. (2020). Genetic diversity of naturally growing wild plam (*Prunus divaricata* Ledeb.) genotypes. *Current Trends in Natural Sciences*, 9(7), 337–340. <https://doi.org/10.47068/ctns.2020.v9i17.042>
- Ünal, Ahmet. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü* (1.Basım). Homer Kitabevi.
- Ünal, Aydın, İnceöz, S., Tokatlı, C., & Duran, S. (2023). Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Yöresel Ürünlerin Önemi: Sinop Örneği. *Sinop Lezzetleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı 13-16 Ekim 2022*, 1–7.
- Ünar, Ş. (2019). Hitit Dönemi Anadolu'sunda Meyve Ağaçları. *Anasay*, 9. <https://doi.org/10.33404/anasay.584192>
- Woldring, H. (1998). Orta Anadolu 'da bir nehir tortuluna ait polen çizelgesi. *TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, 1, 105–111.

- Wöhrmann, T., Guicking, D., Khoshbakht, K., & Weising, K. (2011). Genetic variability in wild populations of *Prunus divaricata* Ledeb. in northern Iran evaluated by EST-SSR and genomic SSR marker analysis. *Genet Resour Crop Evol*, 58, 1157–1167. <https://doi.org/10.1007/s10722-010-9648-3>
- Yakar, J. (2007). *Anadolu'nun Etnoarkeolojisi - Tunç ve Demir Çağlarında Kırsal Kesimin Sosyo-Ekonomik Yapısı* (B. Avunç (Ed.); S. H. Riegel (Çev.)). Homer Kitabevi.
- Yalçın, Ö. Ö., Velidedeoğlu, A., Yücel, G., İpek, Ö., Çilingir, B., Sarıkaya, O., & Ozulu, A. (2004). *Çorum İl Yıllığı* 2003. Çorum İl Özel İdaresi.
- Yavaş, G. (2016). *İç Anadolu Bölgesi Ağzlarında Ev, Mutfak, Tarım ve Hayvancılık Terimleri Sözlüğü*. İstanbul Kültür Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi].
- Ye, S., Jia, H., Cai, G., Tian, C., & Ma, R. (2020). Morphology, DNA phylogeny, and pathogenicity of wilsonomyces carpophilus isolate causing shot-hole disease of *Prunus divaricata* and *Prunus armeniaca* in wild-fruit forest of Western Tianshan Mountains, China. *Forests*, 11(319), 1–16. <https://doi.org/10.3390/f11030319>
- Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları - 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Yerlioğlu, N., Yaşar, A., Bacanlı, F., Korkmazıyürek, M., & Ateş, D. (2000). *Sürmeli Festivali 2000*. T.C. Yozgat Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Yeşil, Y. (2015). *Türk Halk Hekimliğinde Elma*. 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum, 4(11), 201–209.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9.Basım). Seçkin Yayınevi.
- Yıldırım, H. (2019). Romanya göçmenlerinin Çorum'da iskanı (1936). İçinde Z. Gölen & A. Temizer (Ed.), *VII.Uluslararası Balkan Tarihi Araştırmaları Sempozyumu 18-21 Eylül 2019* (ss. 155–180). Gece Kitaplığı.
- Yıldırım, H. (2020). Bulgaristan göçmenlerinin Çorum'da iskânı. *Balkan Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 199–229. <https://doi.org/10.30903/Balkan.746560>
- Yıldız, F. N. (2019). *Halk İnanışlarında Dinin Etkisi: Çorum İli Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Çorum.
- Yılmaz, A. İ., & Demirel Değirmenci, S. (2025). Demokrat Parti Dönemi'nde yerel yöneticilerin turizme yönelik çabalarının Çorum'daki gazeteler üzerinden incelenmesi. *Tarih Okulu Dergisi*, 74, 43–81. <https://doi.org/10.29228/joh.77263>
- Yılmaz, M. F. (2006). *Anlambilimsel Bağlamıyla Divânü Lûgati't-Türk'te Mutfak Kültürü*. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi].
- Yozgat Mutfacı ve Yöresel Yemekleri Amasya Mutfacı*. (y.y.). T.C. Yozgat Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Yörgüç, H. H. (2010). (2.Baskı). Amasya Valiliği.

Zeren, F., Arslan, N., & Özgen, Y. (2014). *Çorum Aktarlarında Satılan Tıbbi Bitkiler*. İçinde F. Pezikoğlu & A. B. Tınmaz (Ed.), II. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (23-25 Eylül 2014) (ss. 460–467). Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü.

Dishes Made with Yonuz Plum (*Prunus divaricata* var) in Turkish Cuisine: A Qualitative Research in Çorum

Ali İzzet YILMAZ

Hitit University, Vocational School of Social Sciences, Çorum/Türkiye

Extended Summary

This study aimed to investigate the use of Yonuz Plum (*Prunus divaricata* var), which has grown naturally in the highlands of Çorum province probably since the Hittite period and before that, in the traditional cuisine that still continues today. In the examination of a stream sediment detected in the excavations of Aşıklı Höyük, a pre-pottery Neolithic settlement, apricot (*Prunus armeniaca*) and Yonuz Plum (*Prunus divaricata* var) pollen were detected. According to the Kültepe and Boğazköy texts, many fruits were grown in Anatolia. The equivalents of various fruit, including the plum mentioned in the texts, should be discussed in the Akkadian, Sumerian, Luwian, Hurrian, Hatti, and Hittite languages. When the Hittite Period studies are examined, it is stated that many fruit trees such as fig, grape, pomegranate, hazelnut, almond, and plum are mentioned in cuneiform tablets; their fruit was consumed fresh and dried, and some were used to make bread. The fact that plum was found in the tomb of Kha, the architect of Thebes in Egypt, reveals that this fruit was known at that time. Plum is also among the fruit the Romans loved.

It is recorded in the Ottoman Period 16th century Istanbul food pantries that Ekşi Aş and Barley Porridge were served one day and Plum Rice Soup the other day during Ramadan, and 10 types of plums were sold in the markets. It is also stated that meat was roasted with honey and cooked in grape or plum juice. Evliya Çelebi's *Seyahatname* (Book of Travels) mentions 20 types of plum fruit, both fresh and dried. Palace records state that the Sultan was given compotes of black dried plums and apricots daily. Although sweet and sour dishes and soups were quite common in the Ottoman Cuisine in the 15th and 16th centuries, these tastes began to distance as of the 17th century. This situation caused sour food and dishes to be given less space in cookbooks, as they were included in drinking tables. Even though the use of sour grapes and plum juice, vinegar, or lemon in stews and soups was very common in Ottoman culinary culture, today's palate has become alienated to it.

Yonuz Plum is known by different names as "Alça, Alsa, Jackal Plum, Mountain Plum, Pig Plum, Sour Plum, Soured Plum, Wild Plum, Yonaz Plum, Yonuz Plum, Yunus Plum" in the regions where it grows in Anatolia. It is difficult to collect the fruits of Yonuz Plum trees because they are found in forested areas or in rocky, hard-to-reach areas and many of them have thick thorns. Since their fruit contains high amounts of water, they cannot be kept fresh and stored for a long time. When studies on Anatolian Folk Cuisine are examined, it can be seen that various kinds of plum are generally used in dried form in dishes according to the regions and provinces.

In this study conducted with the qualitative research method, preliminary interviews were first conducted with 7 people who know Yonuz Plum and who have used it in meals. Using the data obtained from these interviews, an open-ended questionnaire form was prepared, including questions about where the participants buy Yonuz Plum, how they consume it, which dishes they use it in, the periods when these dishes are made, the frequency of making them, the annual amounts of consumption, its benefits, and whether they recommend using it to their social settings. Using this questionnaire form, 220 people were interviewed between September 4, 2020 and February 3, 2021 in Alaca, Sungurlu, and Uğurludağ district markets and the Saturday Market in the central district of Çorum province.

The notes (data) taken on the questionnaire form during the interviews were analyzed using the Microsoft Access 2016 program.

Within the scope of the study, 120 women and 107 men were interviewed. The mean age of the women who participated in the study was 52,08; whereas the mean age of the men was 52,55. The distribution of the participants was as follows: Alaca District (n=6) (Cengizhan and Denizhan Neighborhoods), Boğazkale District (n=1), Çorum Central District (n=104) (Bahçelievler and Karakeçili Neighborhoods and Acıpınar, Akpınar, Arslan, Çalıtıcak, Eskiköy, Eşençay, Hacılarhanı, Kadıkırı, Karakeçili, Kazıklıkaya, Kızılpınar, Kiranlık, Kurtköy, Kurtluca, Öksüzler, Ömerbey, Palabıyık, and Üyük villages), İskilip District (n=1), Ortaköy District (n=1), Osmancık District (n=20) (Central District and Belkavak Village), Sungurlu District (n=45) (Bahçelievler, Belediye Konutları, Fatih, Hacettepe, and İsmetpaşa neighborhoods and Beşkız, Küçük Polatlı, Mehmetbeyli, and Yekbas villages), Uğurludağ District (n=49).

In the trips on different dates, it was determined that Yonuz Plum trees grow naturally in the Great Temple, Lion Gate, Sphinx Gate, King Gate, Hieroglyphic Room, Budaközü Valley, and Yazılıkaya in Boğazkale – Hattuşa Archaeological Site. In the investigations made in Ortaköy – Şapınuva Archaeological Site, Yonuz Plum trees were found growing naturally in Tepelerarası Location where Building A is located and in Ağılönü Location where Taş Döşem is located.

The participants expressed that they collected Yonuz Plum from their own vineyards (n=6), gardens (n=12), fields (n=5), and mountains in their villages (n=176), and the old ones said that they bought it from the street market (n=28). The participants also stated that they bought Yonuz Plum from the vendors in the market when they consumed what they have collected.

Although there is a local market every day of the week in the city center of Çorum, Yonuz Plum is sold fresh by villagers at the Saturday Market mostly from mid-August to the end of October. The color of Yonuz Plum fruit changes from dark green to light green in mid-August, to different shades of orange in September, and from orange to red in October (Picture 2). The number of sellers varies from one year to another depending on seasonal conditions.

It is stated in the literature that Yonuz Plum is consumed fresh less due to its intense bitter and sour taste. However, more than half of the participants in this study (n=121) stated that the bitterness and sourness of Yonuz Plum, which ripens in September, decreases and that they consume it fresh (as fruit).

The participants also stated that they use more than one storage method (Figure 3): Drying in the sun (n=149), Making marmalade (n=166), Making fruit rolls (n=35), Making paste (n=28), Making grind (sour) (n=24), Making jam (n=9), In the freezer (n=1). Depending on the season, Yonuz Plum is added to dishes as fresh, dried, paste, grind, or by diluting and crushing the fruit rolls. The participants said that Yonuz Plum gives sourness, tartness, a different taste and smell (aroma) to dishes.

The majority of the participants expressed that they learned how to use Yonuz Plum in dishes from their elders. In the interviews conducted with the participants, the dishes in which Yonuz Plum is used are as follows: Okra Dish, Sour Soup, Sour Meat Dish, Sour Dough Meatballs, Sour Meatballs, Sour Chicken Dish (Chicken Sour), Dried Plum Dish with Meat, Compote, Winter Meatballs, Minced Meat Dish, Livik Dish and Livik, Compote, Madımak Dish, Beetroot Dish, Eggplant Dish, Molasses, Pıhtı Soup, Leek Dish, Dried as a side dish with Cracked Wheat Rice (Dried

Yonuz Plum), Purslane Dish (Soğukluk, Pürpürüm), Onion Dish, Chicken Soup, Green Bean Dish, Tokkudu Meatballs, Pickles, Stuffed Grape Leaves, Yırtma Dish.

- Participants stated that they make dishes using Yonuz Plum in the autumn months (n=99) which are the ripening and harvesting time, in winter (n=81), in autumn and winter months (n= 41), in summer (n=1), always (n=32), and at weddings (n=9),
- Participants expressed in their statements (n=94) that they make dishes using Yonuz Plum every time, always, often, constantly, and frequently. Other Participants used the following expressions: Once a week (n=12), Once every two weeks (n=8), Once every three weeks (n=10), Once a month (n=2), Occasionally (n=18), Rarely (n=9), It is not consumed much anymore (n=4), I do not know (n=2), I do not use (n=1), and I have no answer (n=67).
- It is understood that 61,64% of the participants use 5-20 kg of Yonuz Plum and make winter preparations with it.
- 57,71% (n=131) of the participants in the study said that they recommend using Yonuz Plum in dishes to those around them. Others said that the people around them also use Yonuz Plum in dishes.
- Within the scope of Folk Medicine Practices, the participants stated that Yonuz Plum is good for the intestines, various diseases, flu, blood clotting, cholesterol, stomach diseases, diabetes, and blood pressure diseases.

Chemical analyses of Yonuz Plum fruit, which is used in traditional dishes by local people in Çorum province and because it is believed to be good for some diseases, were also conducted within the scope of the study. Yonuz Plum samples were delivered to Hitit University Scientific Technical Application and Research Center (HÜBTUAM) for analyses with the labels of 1-Hattuşa, 2-Karakeçili Village, 3-Çaltıcak Village, and 4-Ahmetoğlu Village.

- Nutrient element analyses are presented in Table 1. According to the results of the analyses, it is understood that aluminum, calcium, iron, magnesium, and zinc values of Yonuz Plum fruit are high and these values vary depending on where it is grown.
- Phenolic component analyses are presented in Table 2. According to the results of the analyses, it is understood that Catechin, Epicatechin, Rutin, and Quercetin phenolics are high in Yonuz Plum fruit, but they vary depending on where it is grown.
- Fatty acid composition analyses are presented in Table 3. According to the results of the analyses, it is understood that Palmitic Acid Methyl Ester, Stearic Acid Methyl Ester, Oleic AcidMethyl Ester, Behenic AcidMethyl Ester fatty acid compositions are high in Yonuz Plum fruit, but they vary depending on where it is grown.

The chemical properties of Yonuz Plum (*Prunus divaricate* var) examined in this study, its effects on human health, and the treatment or prevention of some diseases are quite rare. In the studies conducted, the mineral amounts, phenolic substance and fatty acid compositions of the plum fruit may vary due to many factors such as the place where it grows, the period when it is collected (maturity level), irrigation, and fertilization conditions. These differences are also seen in the analyses of Yonuz Plum grown in four different districts of Çorum province, which is also examined in this study. These differences may be related to the fact that they are collected between the beginning of September and the end of October or to the geological structure of the place where they grow.

The ethnic origins and places where the participants in the study live have also changed the use of Yonuz Plum in traditional folk cuisine and folk medicine. Yonuz Plum is known by different names throughout the province such as “Sour Mountain Plum, Yunus Plum, Sour Wild Plum, Pig Plum, Sour Plum, Sour Yellow Plum, Yonüz Plum”. As stated in the findings section, dishes with Yonuz Plum differ according to provincial and district centers, neighborhoods, and villages. For instance, the sour sauce made from Yonuz Plum fruit and used in dishes is given different names like “uyuşuk, nerdek, urup, ezme, salça” throughout the province.

When the Ottoman Cuisine, Turkish Cuisine, and the cuisines of the neighboring provinces of Çorum are examined, it can be seen that there are dishes made using plums. Nonetheless, the kinds of plum used in these dishes are not specified in most of them, and such expressions as dried plum or green plum are used. It is also seen that molasses, sugar, or sweet fruit like raisins are added to most of the dishes to give them flavor together with the plums. In the dishes made with Yonuz Plum identified in this study, molasses or sugar is not used because the aim for the dishes is to be sour/tart. This situation reveals that the vast majority of the dishes identified in the study are traditional dishes with different flavors from the past.

The dishes made with Yonuz Plum identified in the study are touristic gastronomy products to be offered to local and foreign tourists visiting Çorum. The fact that Yonuz Plum grows completely naturally is thought to attract the attention of Far Eastern tourists who particularly love sour dishes. Businesses in Çorum should produce and sell processed products such as Dried, Paste, Sour, Jam, and Fruit Roll Yonuz Plum for use in dishes in addition to Yonuz Plum Marmalade. These products are thought to be important souvenirs that tourists who like to try different flavors will want to buy when leaving Çorum. In addition to all these, the fact that Yonuz Plum grows naturally, the richness of vitamins, phenolic compounds, and fatty acid compositions it contains also show that it can be used as a medical product under the supervision of specialist doctors and dietitians. Besides, efforts should also be made in the villages on the Hittite walking paths, bicycle trails, and gastronomy paths towards offering these dishes to tourists, and the positive economic effects of tourism should be reflected to local people.