



Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli (Gastronomy Potential of Çorum Cuisine)**

*Salih Zeki ŞAHİN^a 

^a Hitit University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Çorum/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
24.09.2019

Kabul Tarihi: 23.11.2019

Anahtar Kelimeler

Turizm
Gastronomi
Yerel mutfak
Coğrafi işaret
Hititler
Çorum

Öz

Bu çalışma, daha çok sanayi ve tarım şehri olarak bilinen, kültürel zenginlikleri ve doğal güzellikleri ile bir turizm şehri olmasına rağmen, bu yönünü henüz ortaya koyamamış olan Çorum'un, mutfak kültürünü ve gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmek amacıyla yapılmıştır. Çalışma, nitel araştırma kapsamında olup, literatür ve doküman incelemesine dayalı betimsel analizlerle şekillendirilmiştir. Araştırma ile Çorum mutfağının daha çok geleneksel Türk mutfağının karakteristik özelliklerini taşıdığı, bölgede geçmişten günümüze yaşamış uygarlıkların mutfak kültürü ve ürünlerinden izlerin olduğu, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek 148 yiyecek-içecek çeşidi bulunduğu, yörede konuşulan zengin bir mutfak ağzı kültürünün olduğu, şehrin tescilli 3 adet coğrafi işaretli ürünü ile coğrafi işaret alma başvurusu yapılmış 2 ürününün de gastronomik öge olduğu; bu alanda tescil alabilecek birçok gastronomik ürününün daha bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca; henüz denemeler düzeyinde de olsa, Hitit arkeolojik bulgularında adı geçen bazı ekmek çeşitlerinin ve yemeklerinin de şehrin gastronomi ürünü olarak değerlendirebileceği özel ürünler olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Çorum'un gastronomi turizmi alanında kullanabileceği önemli değerlerinin olduğu, gastronomi odaklı yapılacak planlama ve uygulama çalışmaları ile yakın bir gelecekte yöresel mutfağıyla gastronomi turizminde öne çıkacağı öngörülmektedir.

Keywords

Tourism
Gastronomy
Local cuisine
Geographical indication
Hittites
Çorum

Abstract

The aim of this study is to evaluate the culinary culture and gastronomy tourism potential of Çorum, which is known as an industrial and agricultural city, although it is a tourism city with its cultural riches and natural beauties, which has not yet revealed this aspect. The study is within the scope of qualitative research and is shaped by descriptive analysis based on literature and document analysis. According to the study, Çorum cuisine is more characteristic of traditional Turkish cuisine, and there are traces of culinary culture and products of civilizations that lived in the region from past to present, and there are 148 food and beverage types that can be evaluated within the scope of gastronomy tourism -this number will increase with a detailed inventory study-, and a rich culinary accents culture spoken in the region, 3 registered geographical indication products of the city and 2 applied geographical indication products are gastronomic items (where there are many other gastronomic products that may be registered as geographical indications), results were reached. Also; it is concluded that the bread varieties and some dishes mentioned in the Hittite archaeological findings are special products that can be considered as the gastronomy product of the city, even at the level of trials. It is foreseen that Çorum has important values that it can use in the field of gastronomy tourism, and that it will come to the forefront in gastronomy tourism with its regional cuisine in the near future with its planning and implementation studies focused on gastronomy.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: salihzekisahin@hitit.edu.tr (S. Z. Şahin)

** Bu çalışma, 19-21 Eylül 2019 tarihlerinde, 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresinde sunulan bildirinin, genişletilmiş halidir

Makale Künyesi: Şahin, S. Z. (2019). Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 2550-2565.
DOI: 10.21325/jotags.2019.486

GİRİŞ

Çorum, antik çağlardan günümüze; birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, geçiş ve göç yolu olarak önemini bugün de koruyan, coğrafyası, iklimi, tarihi, kültürü, tarım ve sanayisi ile Orta Anadolu Bölgesinin en önemli şehirlerinden biridir. Dünya ve özellikle Avrupa tarihi açısından büyük önem taşıyan Hitit uygarlığına merkez olan, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Hattuşa Antik kenti ile Alacahöyük'e ev sahipliği yapan Çorum; bu özelliklerine ve diğer doğal ve kültürel zenginliklerine rağmen, turizm hareketlerinden hemen hemen hiç pay alamamakta, hak ettiği ilgiyi görememektedir.

İnsanlık tarihine binlerce yıldır mesken olan Çorum ili, gerek bölgede yaşayan farklı medeniyetlerden kalan kültürel mirasın, gerekse de Kızılırmak havzasının verimliliğinin yarattığı tarımsal ürün çeşitliliğinin katkısıyla, oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Demirel 2012, s.40). Bu zenginliği yerelde, özellikle evlerde (kırdan ya da kentte) görmek, yöresel ağızlarda işitmek mümkün iken; ticari bir turizm ürünü olarak tanıtılıp, pazara sunulduğunun örneklerini görmek pek de mümkün değildir.

Yapılan literatür araştırmasında da, Çorum mutfak kültürüne yönelik çalışmaların (Oğuz ve Keskin 2005, Albayrak vd. 2008, Çorum Mutfağına Güzelleme 2012, Dinçer vd. 2014) sayısal olarak az ve dar kapsamlı olduğu, bazı çalışmaların da Hitit mutfağı ile ilişkili olduğu (Albayrak vd. 2008, Kement ve Başar 2016); hem yapılmış çalışmaların tanıtılmasına hem de yeni çalışmaların yapılması; yerel mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından potansiyelinin ortaya konulmasına ihtiyaç olduğu görülmüştür. Araştırma problemini oluşturan bu duruma paralel olarak, çalışma ile;

- Çorum'da gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek yöresel yiyecek ve içeceklerin neler olduğu,
 - Gastronomik coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmiş ve tescil başvurusu yapılmış ürünler ile bu kapsamda değerlendirilebilecek yeni ürünlerin neler olabileceği,
 - Hitit arkeoloji bulgularından yola çıkılarak, şehrin gastronomi kimliğine katılabilecek yiyeceklerin neler olabileceği,
 - Çorum mutfak kültürünün yapısının ne olduğu ve ne şekilde ifade edilebileceği,
- sorularına cevaplar aranmıştır.

Bu çalışma; geçmişten günümüze farklı ve zengin kültürlerle ev sahipliği yapmış olmasına rağmen araştırma, planlama, tanıtım ve yatırım eksiklikleri gibi nedenlerle, sahip olduğu mutfak kültürünü bir turizm ürünü haline getirememiş olan Çorum'un gastronomik değerlerine dikkat çekmek, tanıtmak ve turistik bir ürün haline getirilmesi çalışmalarına katkıda bulunmak amacıyla yapılmıştır.

Araştırma, Çorum'un yerel mutfak envanterinin çıkarılması, özgün ve katma değeri yüksek gastronomik öğelerin coğrafi işaretli ürün olarak tescili çalışmalarına destek olunması, yöresel yemeklerinin bir turizm ürünü haline getirilerek, başta yerel restoranlar olmak üzere ulusal düzeyde menülerde yer alması çalışmalarına katkıda bulunulması ve Hitit arkeoloji metinlerinde geçen bazı ekmek ve yemek çeşitlerinin deneysel uygulamalarının, güçlü ve özgün bir gastronomik turistik ürün olarak pazara sunulmasını teşvik etmesi açısından önem taşımaktadır. Bu sayede, güçlü kültürel zenginlikler ve doğal güzelliklere sahip Çorum turizminin gelişimine de destek olunacaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Geçmişten günümüze toplumlar; yaşadıkları, göç ettikleri ve etkileşimde oldukları yerlerde; bulundukları coğrafyanın flora ve faunasından yararlanarak mevcut ürünleri; ihtiyaçları, alışkanlıkları, damak zevkleri, inançları ve olanakları doğrultusunda üretip, tüketmektedir. Toplumdan topluma değişen yeme-içme olgusu, o toplumun yerel kültürünün bir parçası olduğu gibi, kendilerinden önce aynı coğrafyada yaşamış olanların da mutfak kültüründen izler taşımaktadır (Şahin, 2016).

Türk Dil Kurumu'na (2019) göre kültür; 'tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin' olarak tanımlanmaktadır. Mutfak kültürü ise ürünlerin elde edilme sürecini, hazırlanmasını, pişirilmesini, sunumunu, tüketim ve koruma aşamalarının yanında; üretimin yapıldığı mekân ve ekipmanlar ile bu yapıyla ilişkili törenleri, inanış ve uygulamaları da içine alan bir yapıdır (Kadioğlu 2010:79). Bizim "yemek" diyerek zaman zaman geçiştirdiğimiz alan, biyolojik olarak her gün yapmaya programlandığımız, etrafında ritüeller oluşturduğumuz, sosyalleştığımız, neyi/nasıl saklayacağımızı, pişireceğimizi, nerde yiyeceğimizi ya da yemeyeceğimizi, ürün yetiştirmeyi ve yetiştirilen ürünlerden neler yapabileceğimizi öğrendiğimiz bir alan (Gürçayır, 2013) olup; destinasyonların turistlere sundukları en önemli yerel değerlerden biridir.

Turizm destinasyonları arasındaki rekabet, yeni yerel kaynakların (yeni turizm ürünlerinin) oluşturulmasını ve bunların sürekliliğinin sağlanmasını gerektirmekte; yerel değerlere sahip çıkan destinasyonlar rakiplerine göre pazarda öne çıkmaktadır (Yüncü, 2010, s.27). Destinasyonların sahip oldukları yerel kültür, önemli bir çekicilik unsuru oluştururken, yerel kültürün temel unsurlarından biri olarak kabul edilen yerel mutfak kültürü de bu kapsamda ayrı bir önem taşımaktadır. Fransa'yı ziyaret eden turistlerin çok büyük bir bölümü, bölgesel/yerel şarapların, peynirlerin, pasta ya da yemeklerin tadına bakmadan dönmemekte, yerel gastronomi deneyimlerini; tatillerinin önemli bir parçası olarak görmektedirler (Timothy and Boyd, 2003).

Dil bilimi açısından gastronomi kelimesi, Yunanca 'gaster' (mide) ve 'gnomas' (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Oxford Sözlüğü'nde; Yunan şair Atheneaus'un yiyecek ve yemenin zevki konusunda yazdığı şiirin başlığı olarak verilmektedir (Maviş, 2005). Gastronomiye ilişkin bilinen ilk çalışma; Jean Anthelme Brillat-Savarian tarafından 1825 yılında yazılan 'Physiologie du Gout' olup, İngilizceye pek çok kez *The Psychology of Taste* adıyla çevrilmiştir. Brillat-Savarin eserinde; yemek ve yeme-içme tüketimi arasındaki ilişkiyi, kendisinden sonraki çalışmalara yön verecek şekilde, bir bilim olarak açıklamıştır (Kivela and Crotts, 2006).

Temel ziyaret amacı ne olursa olsun, bir destinasyonu ziyaret eden turistler, gerek zorunlu bir ihtiyaç olması gerekse de tatil deneyiminin bir parçası olarak yerel mutfak kültürüne özgü yemeklerden tatmak istemektedirler. Günümüzde, bir bölgede yapılan yemekleri veya sadece bir bölgede üretilen hammadde ile üretilen yemeklerin tadımı ve üretim aşamalarının gözlemlenmesi gibi unsurlar, turistlerin bir bölgeyi ziyaret etme nedenleri arasında öne çıkmaya başlamıştır (Şahin, 2016).

Gastro-turizm (gastronomi turizmi); sadece ya da öncelikli olarak bir bölgenin yemeğini/yiyeceğini veya şarabını/içeceğini deneyimlemek amacıyla yaşanan seyahat olup, bu tür turizme katılanlar da 'gastronot' olarak

nitelendirilmektedir (Gastro Tourism, 2014). Yeni tatlar ve tarifler arama amacıyla, yemek eleştirmenleri ve ünlü şefler, yeni ve farklı gastronomi türlerini/ürünlerini tatmak, eski ve unutulmuş/unutulmaya yüz tutmuş tarifleri yeniden keşfetmek, yeni malzemeler ve yeni gastronomi destinasyonları bulmak amacıyla tüm dünyayı taramakta, gezmektedirler. Bu gelişmeleri dikkate alan destinasyonlar da; gastronomiyi, ideal bir turist tüketim ögesi haline getiren yemekleri, tarifleri, şefleri ve kültürel arka planı da (orijini, varsa hikâyesi gibi) kapsayacak şekilde, tümleşik bir ürün halinde sunmaya çalışmaktadırlar. Bu durumda, gastronomi ve turizm destinasyonları arasında ortak yaşam ile ortaya çıkan ayrılmaz bir ilişkinin olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır (Richards, 2002; Scarpato, 2002; Kivela and Crotts, 2006).

Gastronomi turizminin önemini vurgulamak adına, International Culinary Tourism Association (bu günkü adı ile World Food Travel Association) tarafından yapılan değerlendirmeler, gastronominin ve gastronomi turizminin önemini özetlemektedir (Şahin, 2016):

- Turistlerin tamamına yakını seyahatleri sırasında dışarda yemek yemekte ve her yemekte, yerel yiyecekleri ve insanları tanıma fırsatı bulmaktadır.
- Yemek, her zaman en sevilen üç turistik aktiviteden biri olmuştur.
- Mutfak ya da gastronomi sanatı ve şarap tatma, beş duyuya da (görme, duyma, işitme, tatma ve dokunma) hitap eden, etkileyen tek sanat dalıdır.
- Şarap ve yemekle ilgilenen turistler ile müze, gösteri, alışveriş, müzik ve film festivalleri, kültürel faaliyetlerle ilgilenen turistler birbiriyle oldukça bağıntılıdır.
- Mutfakla, yiyecek içeceklerle ilgilenmek belli bir yaşa, cinsiyete, etnik gruba özgü bir durum değildir.
- Diğer tatil aktivitelerinin aksine gastronomi, yılın her anı, her gün ve her mevsimde gerçekleştirilmeye uygundur.

Gastronomi, Dünya genelinde çok farklı coğrafyalarda, farklı kültürlerle sahip ülkeler için ekonomik kalkınma, kültürel yaygınlaştırma (ihraç etme) ve sosyal yapının en önemli dinamiklerinden biri olarak kabul görmekte, ‘gastro-politika’ adını verebileceğimiz uygulamalar ile devlet destekli bir yapıya bürünerek, öncelikle iç turizm, daha sonra da dış turizm pazarlarında turistlerin beğenisine sunulmaktadır (Şahin, 2016).

Türkiye’de gastronomi turizmi, alternatif turizm faaliyeti olarak değerlendirilmekte ve daha çok yerel ölçekli kurum/kuruluşların çabaları ile geliştirilmeye çalışılmaktadır. TURSAB (2015) tarafından yayınlanan ‘Gastronomi Turizmi Raporu’nda da belirtildiği gibi; ağırlıklı olarak Adana, Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa ve Mardin illerimiz özelinde geliştirilemeye çalışılan alternatif bir ‘iç turizm’ etkinliği niteliğinde olup; bu illerimizin yerel mutfaklarının, Japonya başta olmak üzere, Uzakdoğu pazarına açılması hedeflenmektedir.

Çağlı (2012); Türkiye’de gastronomi amaçlı ziyaret edilen illerin daha çok gelişmiş iller olduğunu, buralarda yerel gastronomi örgütlenmelerinin bulunduğunu, iller bazında gastronomi odaklı festival ve şenlikler olduğunu ancak bunların turizm amaçlı gerçekleşmediğini, sahip olunan gastronomi müzelerinin yeterince bilinmediğini ve ilgi görmediğini, gastronomi amaçlı ziyaretlerin yapıldığı illerde olumlu bir trendin yakalandığını, az gelişmiş bölgelerde ve diğer illerde de, harekete geçirilmesi gereken, mevcut gastronomi turizmi destinasyonlarından farklılaşacak ve

yarışacak eşsiz potansiyellerin bulunduğuna vurgu yaparak; gastronomi turizmi gelişiminin önünün açık olduğunu öngörmüştür.

Bu kapsamda Çorum'un da sahip olduğu yerel mutfak kültürü ile gastronomi turizminde öne çıkmaya aday destinasyonlardan biri olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Sevinç (2012)'de Çorum'u; "tarihe, kültüre ve özellikle yeme-içme kültürüne merak duyanlar için mutlaka gidilip görülmesi, keşfedilmesi gereken bir yer" olarak niteleyerek, şehrin turizm ve gastronomi alanındaki potansiyeline vurgu yapmıştır.

YÖNTEM

Araştırma çalışması; nitel araştırma yöntemi kapsamında olup, doküman/belge incelemesi esasına dayalı olarak, betimsel analizler ile gerçekleştirilmiş; elde edilen bulguların yorumlanması ve değerlendirilmesi yapılarak neticelendirilmiştir. Nitel araştırmalarda, araştırma problemine temel oluşturacak kavramsal çerçevenin verilmesi, araştırma problemine uygun bir araştırma deseni oluşturulması ve araştırma problemini açıklayan sonuçların, okuyuculara tutarlı ve anlaşılır bir şekilde sunulması esastır (Yıldırım ve Şimşek, 2008:83-84). Belge/doküman tarama, mevcut kayıt veya belgelerin veri kaynağı olarak ele alınarak, sistemli olarak incelenmesi (Karasar, 2010:183) olup, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgiler içeren yazılı materyallerin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2008:187). Betimsel analiz; araştırma çerçevesinin oluşturulması, bu çerçeveye göre verilerin işlenmesi, bulguların tanımlanması ve yorumlanması aşamalarından oluşur (Altunışık vd., 2007:268).

Bu çalışmada, Çorum mutfak kültürü ve gastronomisine ilişkin olarak elde edilen verilerin; yöresel yemekler, coğrafi işaretli ürünler ve deneysel bir arkeolojik mutfak olarak Hitit mutfağı ürünlerinin; destinasyonun gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koyacak biçimde, belirli bir düzen içerisinde sunulması hedeflendiğinden; Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalında yer alan veriler ile Çorum mutfak kültürü hakkında yazılmış ve erişilen tüm yayınlar (3 kitap, 3 makale ve 1 bildiri) ile Hitit Mutfak kültürü üzerine yazılmış 5 kitap ve 1 makale araştırma evrenini oluşturmuştur. Öncelikle, Çorum mutfağı ürünleri kategorize edilerek sunulmuş, Çorum'un tescilli ve tescil başvurusu yapılmış coğrafi işaretli ürünleri ile coğrafi işaretli ürün olma potansiyeli olan gastronomi ürünleri değerlendirilmiştir. Daha sonra, deneysel bir arkeolojik mutfak olarak Hitit mutfağı ürünleri, ekmekler ve et yemekleri özelinde tasnif edilmiş; son olarak da Çorum'un yerel mutfak kültürünün yapısı özetlenerek, bulguların gastronomi turizmi kapsamında kullanımına ilişkin çıkarımlarda bulunulmuştur.

BULGULAR

Araştırma sorularında belirtilen çerçevede yapılan literatür taraması ve belge incelemeleri sonucunda elde edilen bulgular, aşağıda verilmiştir.

Çorum'da Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilebilecek Yerel Mutfak Ürünleri

Çorum'da, henüz tüm ilçe, belde ve köyleri kapsayacak şekilde bir yöresel mutfak envanterinin çıkarılmadığı hususunu en başta vurgulayarak, konuya ilişkin olarak yararlanılan ve en geniş kapsamlı çalışma olan Çorum Mutfağına Güzelleme (2012), 2005 yılında Çorum'dan Derlenen İmgesel Yemekler ile İlim ve Hilm Kenti İskilip (2014) adlı çalışmalarda yer alan yiyecek ve içecekler incelenmiştir. Makaleler ve bildiride, tekrar ve kısıtlı içerikler görüldüğünden, kapsam dışı bırakılmıştır. Aynı ad ve içerikte olan ürünler belirlenmiş, yiyecekler ve içecekler

gruplanarak, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek 148 adet yerel mutfak ürünü tespit edilmiştir (Tablo 1).

Söz konusu yerel mutfak ürünlerinin; çorbalar (16 adet), et yemekleri (18 adet), sebze ve ot yemekleri (19 adet), dolmalar (6 adet), hamur işleri ve börekler (29 adet) pilavlar (6 adet), tatlılar (20 adet), kahvaltılıklar (8 adet), turşular (7 adet), çerezler (14 adet) ve içecekler (5 adet) olacak şekilde, yiyecek içecek gruplarına göre dağılımının olduğu görülmüştür.

Tablo 1: Çorum Yöresel Mutfak Ürünleri (Yiyecekler ve İçecekler)

Tür	Grup	Ürünler	Adet
Yiyecekler			143
1	Çorbalar / Aşlar	Düğün Çorbası (Kıtırılı), Helle Çorbası, Keklik Çorbası, Tarhana Çorbası, Keşkek (Diri) Çorbası, Ekşili Hamur Köfte Aşı, Tutmaç Aşı, Çatal Aşı, Kaypak Aşı, Mercimekli Hamur Aşı, Yoğurtlu Yarma Aşı, Çiğdem Aşı, Toyga Aşı, Ekşili Aş, Süt Karıştırması, Mercimek Hellesi	16
2	Et Yemekleri	Ortalık (Kuzu Kaburgasından), Kuru Kaburga Gözlemesi, Kuzu Kızartma, Sırık Kebabı, Çorum Yahnisi, Etli Ayva Yemeği, Etli Kuru Erik Yemeği, Cilbir/Çilbir, Gerdan Tatlısı, Kirli Sac, Tandır, İskembe Tuzlama ve Kavurması, Kelle Paça Yahnisi, İskilip Tepsisi, İskilip Dolması, Keşkek, Tavuklu Tokmak Köftesi,	18
3	Sebze ve Ot Yemekleri	Livik, Domates Kavurması, Göğ (Gö) Domates Yemeği, Su Kabağı Yemeği, Yumurtalı Fasulye Kavurması, Kabuklu Fasulye Yemeği, Höpleme, Yırtma, Bal Kabağı Yemeği, Ekşili Kabak, Madımak, Patlıcan Turşusu Yemeği, Kıymalı Kayısı Yemeği, Çiçek Dolması, Kuru Çiçek Bamya, Kurutulmuş Kavun Kabağı Yemeği, Kuru Biber Kavurması, Kabak Bastılı, Soğan Galleşi	19
4	Dolmalar	Osmancık'ın Kuzusu (Yaprak içi), Çıkı Dolma, Söbelek Dolma, Efelik Dolma, Pastırmalı Bulgurlu Yaprak Sarma, Zeytinyağlı Pırasa Dolması	6
5	Hamur İşleri ve Börekler	Gülleyli Çöreği, Masaf (Tepsi) Mantısı, Kuru Mantı (sossuz), Haşhaşlı Çörek, Mayalı Küçük Simit, Bükme (Çörek), Cimcik/Çimdik Aşı, Acı Su Çöreği/Ekmeği, Sütlü Çörek, Külçe Çöreği, Dokuz Telli, Cızlak, Çorum Ketesi, Tava Mayalı, Pancarlı, Halıva, Yufka Böreği (tandır yufkasından), Irgat Böreği, Yanıç, Katmer, Su Böreği, Alt Üst Böreği, Saçak Mantarı Böreği, Haşhaşlı Sac Üstü, Aştavul Sinisi (Kara Sini), Oğmaç, Hıngal, Osmancık Böreği, Borhanı	29
6	Pilavlar	Pirinç (Akçeltik) Pilavı, Erişteli Pilav, Ispanaklı Bulgur Pilavı, Ebegümeçli Pilav, Kürt Pilavı, Horoz Etli Bulgur Pilavı	6
7	Tatlılar	Kara çuval (Öküz) Helvası, Hasıda, Şekerleme, Teltel, Malak (gebil/pıhtı), Un helvası (pekmezli/ pekmezsiz), Peynir Helvası, İncir Uyuşturması, Çorum Baklavası (gül burma, has, sıkma çeşitli), Zerdali, Tel Baklava, Unutma Beni, Fasla Kabak, Tilki Zalıf'ın Helvası, Köpük Helva, Şıra Tarhanası, Pekmez Peltesi, Puğut (çiğil) Aşı, Sağsak Beyni, Pevrede	20
8	Kahvaltılıklar	<i>Peynirler:</i> Tecen (tulum) peyniri, Kargı Tulum Peyniri, Tuzsuz Peynir, Testi Çökeleği, Kölemez, <i>Reçeller:</i> Gül Reçeli, Domates Reçeli, Kabak Reçeli,	8
9	Turşular	İskilip Turşusu, Kapari Turşusu, Dodurga Turşusu, Karpuz Turşusu, Dağ Eriği Turşusu, Armut Turşusu, Elma Turşusu	7
10	Çerezler	Kocabaş, Yoktu, Kavut, Nohut Kavurması, Çotul, Çedene, Armutlu Pekmez, Kabak Pekmezi, Sac Kavurması, Köz Patates, Pestil Tarhanası, Çorum Leblebisi, Leblebili Kurabiye, Oğuzlar Cevizi	14
İçecekler			5
1		Gül Şurubu, Kuşburnu Şerbeti, Pekmez Şerbeti, Pekmezli Karışık Hoşaf, Sirke Salatası	5
TOPLAM			148

Gastronomik Coğrafi İşaretli Ürünler Açısından Çorum

Özellikleri veya ünü itibariyle, kaynaklandığı yöre ile özdeşleşmiş ürünleri gösteren coğrafi işaretli ürünler; menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki farklı türdedir. *Menşe adı*; özelliklerini, üretildiği yöreye borçlu olan ve tüm üretim süreçleri, özdeşleştiği yörede gerçekleşen coğrafi işaretli ürünleri gösterir (Niksar Cevizi gibi). *Mahreç işareti* de belirgin bir özelliği veya ünü, özdeşleştiği yöreden kaynaklanan ürünleri gösterir (Bafra Nokulu gibi). Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için en az otuz yıl süreyle kullanılan ‘*geleneksel ürün adı*’ da, yine bu kapsamda tescillenen ve amblem kullanım izni verilen ürünleri (Ezo Gelin Çorbası) nitelemektedir (Coğrafi İşaretler Portalı, 2019). *Gastronomik Coğrafi İşaretli Ürünler* ise Türk Patent ve Marka Kurumunca tescil edilmiş, işlenmiş veya işlenmemiş yöresel gıda ürünleridir. 2019 Ekim ayı Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre ülkemizde 453 tescilli coğrafi işaretli ürün (167 menşe, 282 mahreç, 4 yabancı) vardır ve bunun 354’ü (%78,1) yöresel gastronomik coğrafi işaretli ürünlerden oluşmaktadır. Ayrıca, tescil başvurusu yapılmış 414 ürünün (216 menşe, 194 mahreç, 4 geleneksel ürün) 360’ı da (%86,9) yöresel gastronomik coğrafi işaretli ürün kapsamındadır (Coğrafi İşaretler Portalı, 2019).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2019) verileri esas alınarak yapılan incelemede, Çorum’un; Çorum Leblebisi, İskilip Dolması ve İskilip Turşusu olmak üzere 3 adet tescilli coğrafi (mahreç) işaretli ürünü olduğu, coğrafi işaret tescili almak için başvuruda bulunduğu; Kargı Tulum Peyniri ve Oğuzlar Cevizi adlı 2 menşe ürününün olduğu görülmüştür (Tablo 2). Tescilli ve tescil başvuru toplam 5 ürün de gastronomik öğedir.

Tablo 2: Çorum’un Gastronomik Coğrafi İşaretli Ürünleri (Tescilli / Tescil Başvurulu)

Ürün Adı	Tescil/Başvuru Tarihi ve (No)	Tescil-Başvuru Sahibi	Ürün Grubu	Tescil Türü	Tescil Durumu
Çorum Leblebisi	10/12/2002 (42)	Çorum Ticaret Borsası	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Mahreç	Tescilli
İskilip Dolması	19/04/2010 (130)	İskilip Belediyesi	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç	Tescilli
İskilip Turşusu	19/04/2010 (131)	İskilip Belediyesi	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Mahreç	Tescilli
Oğuzlar Cevizi	21/06/2018	Oğuzlar Ceviz Üreticileri Tarımsal Birliği	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Menşe	Başvuru
Kargı Tulum Peyniri	08/08/2018	Kargı Belediyesi	Peynirler	Menşe	Başvuru

Ayrıca, Çorum mutfağına ilişkin yapılan incelemelerde; gastronomik coğrafi işaretli ürün olarak tescil başvurusu yapılabilecek 24 çeşit gastronomik ürün potansiyeli olduğu (Tablo 3), konuya ilişkin yapılacak bir çalışma ile bu ürünlerin marka tescili yoluyla hem yerel hem de ulusal mutfak kültürümüze kazandırılarak, gastronomi turizmi açısından değerlendirilebileceği öngörülmektedir.

Tablo 3: Çorum'da Coğrafi İşaret Tescili Alma Potansiyeli Olan Gastronomik Ürünler

Ürün Adı	Ürünün Çorum'da Ait Olduğu Yöre	Ürün Grubu	Potansiyel Tescil Türü
1.Çatal Kara Üzümlü	İskilip	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Menşee
2.Akçeltik Pirinci	Osmancık	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Menşee
3.İskilip Elması	İskilip	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Menşee
4.İskilip Çileği	İskilip	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Mahreç
5.Kavşut Kavunu	Sungurlu. (10 Dilim Kavun da denir)	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Menşee
6.Çorum Baklavası	Çorum ve İlçeleri.(Farklı türleri var)	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç
7.Çorum Simidi	Çorum	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç
8.Çorum Mantısı	Çorum ve İlçeleri. (Farklı türleri var)	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
9.Çiğdem Aşı	Çorum	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
10.Çatal Aşı	Mecitözü/Çorum	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
11.Kaypak Aşı	Boğazkale	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
12.Ekşili Aş	Ortaköy	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
13.Etli Kuru Erik Yemeği	Çorum	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
14.Gerdan Tatlı Yemeği	Çorum	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
15.Livik	Çorum	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
16.Yırtma	Çorum ve İlçeleri	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
17.Kurutulmuş Kavun Kabuğu Yemeği	Lâçin	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
18.Kabak Bastılı	Çorum	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
19.Söbelek Dolması	Kargı	Yemekler ve Çorbalar	Mahreç
20.Acı Su Çöreği	Kargı	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç
21.Haliva	Çorum	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç
22.Şekerleme	Çorum	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç
23.Teltel	Çorum	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç
24.Malak	Kargı ve Uğurludağ	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç

Hitit Mutfağı (Deneyisel) Ürünlerinin, Çorum Gastronomisi Açısından Kullanımı

Bryce (2002), Karauğuz (2006), Ünal (2007), Brandu ve Schickert (2011) ve Albayrak vd. (2008) tarafından hazırlanan eserler, çalışmanın bu bölümünün bulgularına dayanak noktasını oluşturmuştur. Bu doğrultuda, Hitit metinlerinden yola çıkılarak hazırlanan eserlerde yer alan ekmekler ve et yemekleri tarifleri, uygulamaları incelenmiş; Çorum'da gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek 17 çeşit ekmek ve 10 çeşit et yemeği belirlenmiştir. Bu noktada, ilgili çalışmalardan tespiti yapılan ekmek ve yemek isimlerinin, yapımlarında kullanılan malzemelere veya metinlerdeki anlatıma göre verildiğini belirtmek gerekmektedir. Çünkü Hititlere ilişkin elde edilen bulgularda yemek isimlerine rastlanmamıştır. Arkeolojik metinlerde, yemeklerin ve ekmeklerin yapımında kullanılan malzemeler verilmiş, sunum ve ritüeller anlatılmıştır. Dolayısıyla, bu konuda yapılan çalışmalarda da belirtildiği gibi,

Hitit Mutfağı'na ilişkin ürünler, tariflerden esinlenerek yapıldığı için, deneysel olarak adlandırılmaktadır. Hitit metinlerinde geçen bazı ekmeklerin Çorum'da bir turizm işletmesinde, gelen yerli ve yabancı misafirlere kahvaltı büfesi için hazırlandığı ve de zaman zaman il protokolünün talebi veya özel etkinliklerde de Hitit ekmekleri ve yemeklerinden örneklerin hazırlanıp sunulduğu dikkate alındığında; deneysel arkeolojik Hitit mutfağı yiyeceklerinin, gastronomik bir ürün olarak değerlendirilip pazara sunulmasının faydalı olacağı açıktır.

Tablo 4: Çorum'da Gastronomik Değer Oluşturabilecek Hitit Mutfağı Örnekleri

Ürün Grubu	Ürün Adı	Ürün Açıklaması (özet)
EKMEKLER	1. NINDA IM-ZA	Tam buğday unu, arpa veya ikisini karışımı ile yapılan ekşi mayalı hamurdan yapılmakta
	2. NINDA MARRU	Arpa ezmesiyle yapılan, mayası fazla, acımsı tadı olan
	3. PARAPRİ	Tam buğday unu ya da arpa unu, haşlanmış ve ezilmiş kuru fasulyenin doğal maya ile yoğrulmasıyla yapılmakta
	4. MULATİ	Nemli (taze, yeni çekilmiş) tam buğday unundan ya da arpa ezmesinden, mayalı ya da mayasız hamurla, tatlı (bal veya pekmez katılarak) ya da tuzsuz da yapılmakta
	5. NINDA. GUR. RA	Adaklık, kalın (somon benzeri) ekmek. Farklı unlardan (buğday, arpa ya da karışık), farklı yağlar (zeytinyağı, kuyruk/iç yağ) ve farklı katkı malzemeleri (incir, peynir, bal, pekmez) katılarak; tatlı veya tuzlu olarak yapılan, ritüele göre farklı isimler ve şekillerde pişirilip sunulmakta.
	6. NINDA. TU	Bir çeşit 'ekmek bulamaç'ı ya da pudingi olarak da adlandırılabilir. Tam buğday ya da arpa ununun su ile ezilip pişirilmesi, bulamaç kıvamında sunulmasıdır.
	7. NINDA. SIG	İnce/yufka ekmek formunda, tam buğday unu veya arpa unundan yapılmakta. Bazen peynir katkılı olarak da hamur hazırlanmaktadır.
	8. NINDA PURPURA	Tam buğday ya da arpa unundan yapılan basit hamurun, küçük toplar şeklinde pişirilmesi.
	9. NINDA. KU	Tam buğday, arpa ya da her ikisinin karışımı ile elde edilen unlar ile arpa ezmesi ile de yapılabilen, hamuruna bal veya pekmez eklenerek pişirilen tatlı ekmek.
	10. İDURİ	Tam buğday unu ve/veya arpa ezmesi ile mayalı veya mayasız hamurdan yapılan, bazen de hamura koyun iç yağı katılarak pişirilen ekmek.
	11. NAHHİTİ	Tam buğday, arpa veya ikisinin karışımı ile hazırlanan mayalı veya mayasız hamurun üzerine ay, yıldız gibi şekillerin de yapılabildiği, piştikten sonra da üzerine incir, kuru üzüm ve değişik meyvelerin serpiştirildiği ekmek.
	12. HARZAZ/SU (PARSAİ)	NINDA.GUR.RA, NINDA.KU ekmeleri ya da bu ekmeklerin hazırlanışında hamurun içerisine koyun peyniri katılarak pişirilen ekmeklerin; küçük parçalara ayrılarak, üzerine soğuk veya sıcak zeytinyağının gezdirilerek sunulduğu ekmek
	13. NINDA. İ.E.DE.A	NINDA.GUR.RA veya NINDA.KU ekmekleri elle küçük parçalara bölünür, koyun iç yağı ile iyi ce yoğrulur ve bir kap içerisinde fırında pişirilir. Bir çeşit yağlı ekmek/börek.
	14. NINDA LÂL	Tam buğday unu ve/veya arpa unları, bal ile yoğrulur, mayalı ya da mayasız hamurdan ekmek pişirilir, üzerine bal dökülerek sunulur. Bir çeşit ballı ekmek.
	15. NINDA. LÂL. GESTİN. KU	Tam buğday unu ve/veya arpa unları, bal ile yoğrularak, mayalı/mayasız hamur hazırlanır. Dinlendirilir. Daha sonra haşhaş ilave edilerek tekrar yoğrulur. Pişirilir. Balla karıştırılmış şarap (ya da şıra), pişmiş bütün ya da parçalanmış ekmeğin üzerine dökülerek sunulur.
	16. NINDA. LÂL. GU. TUR	Tam buğday unu, haşlanmış bezelye ve bal yoğrulur, mayalı veya mayasız hamur hazırlanır, dinlenmeye bırakılır. Sonra çeşitli şekiller verilerek pişirilir, üzerine bal dökülerek sunulur.
	17. NINDA. LÂL. GU. GAL. GAL	Tam buğday unu, haşlanmış kuru bakla ve bal birlikte yoğrulur, mayalı ya da mayasız hamur elde edilir. Dinlendirilir, çeşitli şekiller verilerek pişirilir, üzerine bal dökülerek sunulur.

ET YEMEKLERİ	1. HAPPENA/HAPPİNA	Koyun but eti, incik, koyun boynu ve koyun yağı pişirilir (bir kapta ya da şişte). Üzerine bal ve zeytinyağı karışımı sos dökülüp tüketilir.
	2. KARİYA	Koyun ciğeri ve koyun yüreği tuzlanır, unlanır, kızartılıp pişirilerek tüketilir.
	3. KİSTANZIYA	Yağlı koyun eti, şarabın (isteğe göre sirkenin) içinde birkaç saat terbiye edilir; toprak bir kapta, ızgara veya şişte pişirilerek tüketilir.
	4. WESTARA	Keçi ciğeri, yüreği ve boynu parçalanır, şişe takılır, ateş üzerinde pişirilir, NINDA.SIG ekmeği üzerine konularak tüketilir.
	5. ZASHAİ	Kurban olarak kesilen bir hayvanın 9 parçası (yüreği, karaciğeri, akciğeri, dalak, böbrek, et, incik, kulak ve ayak) temizlenir, doğranır, tuzlanıp, şişe dizilir, ateş üzerinde pişirilerek tüketilir.
	6. ZALPA	Koyun ciğeri ve koyun yüreği tuzlanır, ayrı ayrı ızgara yöntemi pişirilir. Koyun budu (şişek veya kapak) ortası oyulur, açılır. Çıkan parçalar ve orta yağlı koyun eti birlikte ızgara veya açık ateşte pişirilir. Pişirilen ciğer ve yürek kuşbaşı doğranır, ayıklanmış nar taneleri ile kızartılan et parçalarıyla but yarmasının içine doldurulur. Ağzı dikilir, fırında veya kalın bir dala geçirilerek ateş üzerinde çevrilerek pişirilir ve tüketilir.
	7. NEŞA	Koyun ciğeri ve koyun yüreği açık ateşte pişirilir. NINDA.SIG ekmeği dilimlenir veya parçalanır, üzerine hafifçe un serpiştirilir. Ciğer ve yürek üstüne konulur ve tüketilir.
	8. DUSGARATİ	Koyun etinin kuşbaşı doğrandıktan sonra, kavruktan tam buğday ununa bulanıp, eritilmiş koyun yağında (iç yağ) kızartılarak pişirilir ve tüketilir.
	9. SARKU	Koyun karaciğeri, dalağı ve yüreği temizlenir, üzerleri bıçakla çizikler atılarak tuzlanır ve açık ateşte kızartılarak tüketilir.
	10. ESRI/KİZZUWATNA	Koyun budu (şişek-iç kapak) etinin ortası oyularak açılır. Çıkan et parçaları taşla ezilir veya zırhla çekilir. Koyun iç yağı da aynı işleme tabi tutulur. Zırhlanmış/ezilmiş et ve koyun yağı, 2 adet narın taneleri, kuru ekmek kırıntıları, yumurta ve yağ bir kapta karıştırılır, yoğrulur. İç kapak etinin içine bu karışım doldurulur. Ağzı dikilir, kızdırılmış ve küllerinden temizlenmiş bir fırında ya da bir dala geçirilerek kor haline gelmiş ateş üstünde çevrilerek yaklaşık 3 saat pişirilir (çevirme-pişirme esnasında ara ara yağlanır) ve tüketilir.

Çorum Mutfak Kültürünün Karakteristik Yapısı

Çorum'un bereketli toprakları ve ürün çeşitliliği ile yüzyıllardır bilinen genel karakteristiği; kendine yeten, çevre şehir ve bölgeleri de besleyen bir tarımsal şehir olduğudur. Bu durumu antik çağlardan beri bölgede hüküm sürmüş tüm devletlerin kayıtlarından da anlamak mümkündür. Çorum'un bu özelliği, Orta Asya'dan Balkanlara, Kafkaslara ve hatta Orta Doğu Bölgeleri ile Anadolu'nun birçok bölgesinden göç almasına, mecburi iskânlara ev sahipliği yapmasına da yol açmıştır. Bu kültürel çeşitlilik de yerel mutfağına yansımıştır. Yemeklerinde daha çok tahılların (başta buğday), etlerin (koyun ağırlıklı), süt ürünleri ve pekmezin yoğun kullanımı dikkate alındığında Çorum mutfak kültürünün, Türk mutfak kültürünü zengin ve özgün bir biçimde yansıtan bir karakterinin olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Pişirme yöntem ve teknikleri (suda, yağda, fırında; haşlama, kızartma, ızgara gibi), kullanılan araç gereçleri (toprak ve bakır kaplar ağırlıklı) ile zengin mutfak ağız da bu durumu ortaya koymaktadır. Çorum ağızında mutfakla ilgili sözcüklerin çokluğu, zengin bir mutfak kültürünün de varlığını göstermektedir. Örneğin; az pişmiş sebze yemeğine 'tatavı', pişmek üzere olan yemeğe 'alaçığ', çok piştiği için lapa durumuna gelmiş yemeğe 'herse' denmesinin yanında, Çorum ağızında; yemek, mutfak ve üretim kültürüyle ilgili toplam 797 kelimenin varlığı (Tablo 5), bu zenginliğin açık bir göstergesidir (Gösterir, 2012).

Tablo 5: Çorum Ağzında; Mutfak, Yemek ve Üretim Kültürü Kelimelerinin Alfabetik Dağılımı

Harf	Kelime Sayısı	Harf	Kelime Sayısı	Harf	Kelime Sayısı
A	46	I	3	R	-
B	54	İ	15	S	82
C	11	J	-	Ş	9
Ç	39	K	92	T	47
D	43	L	5	U	5
E	24	M	31	Ü	6
F	6	N	1	V	2
G	54	O	9	Y	45
Ğ	-	Ö	8	Z	11
H	28	P	21	TOPLAM	797

Kaynak: Gösterir (2012) verileri esas alınarak yazar tarafından düzenlenmiştir.

Coğrafi ve iklimsel yapının doğal bir sonucu olan ikiye bölünmüşlük (güney-kuzey/Karadeniz-İç Anadolu), mutfak kültürüne de yansımış; yetişen ürünler, yapılan yiyecek içecekler, kullanılan malzemeler, kışlık hazırlıklar, yöresel ağızlar ve ritüeller de çeşitlilik ve zenginlik oluşturmuştur (Solak, 2012; Kaya, 2012). Şehirde geniş bir yay olarak kıvrılan Kızılırmak nehrine ve burada avlanan balıklar olmasına karşın, yerel mutfak kültüründe balıkla ilgili hiçbir yemek ya da yiyeceğin kayıtlarda geçmemesi, yerel halkın da yemek yapımında faydalandığı kaynak olarak göstermemesi; hem Türk mutfak kültürü ile hem de nehrin kirli-sağlıksız olarak kabul edilen suları ile ilişkilendirilebilecek ilginç bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca; kümes ve av hayvanları kullanılarak hazırlanan yok denecek kadar az yemeğin varlığı da, bölgenin mutfak karakterinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm ve gastronomi alanındaki potansiyelini henüz ürüne dönüştürememiş, turizm pazarına sunamamış olan Çorum'un mutfak kültürüne ve gastronomi potansiyeline odaklanan bu araştırma çalışması bulgularına dayalı olarak, elde edilen sonuçları özetlediğimizde;

Çorum mutfak kültürü karakteristiğinin, ana hatları ile Türk mutfak kültürünü yansıttığı gibi farklı bölge ve ülkelerden yöreye yerleşenlerin beraberlerinde getirdikleri mutfak kültüründen de izler taşıdığı,

Yemek çeşitlerinin, sırasıyla; hamur işleri, tatlılar, sebze ve ot yemekleri, kırmızı et yemekleri ile aş'lar (çorbalar) türünde dağılım gösterdiği, balık özelinde, su ürünlerinin kullanımının olmadığı, kümes ve av hayvanlarına dayalı yemeklerin çok az olduğu;

Çorum'un, coğrafi işaret tescili almış 3 ürünü ile coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmış 2 ürünün de gastronomik öge olduğu; coğrafi işaret tescil başvurusu yapılabilecek nitelikte yirmiden fazla (yirmi dört) gastronomik ürünün bulunduğu;

Bölgede uzun yıllar hüküm sürmüş antik Hitit uygarlığının mutfak kültürünün, deneysel mutfak ürünleri olarak değerlendirilerek, şehrin gastronomi ve turizm kimliğinin önemli bir parçası olarak kullanılabileceği görülmüştür. Bu konu, Dinçer vd. (2014) tarafından yapılan 'Ekoturizm ve Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Çorum Örneği' adlı çalışmanın, gastronomi odaklı vurgularında da öne çıkmıştır.

Çorum'un mutfak kültürü ve gastronomisinin tam olarak ortaya konulmasına yönelik, başta envanter çalışmaları olmak üzere; ürün geliştirme, pazarlama ve satış çalışmalarının yanında; yöresel mutfak eğitimleri yolu ile şehrin gastronomi ürünlerinin yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması, yöresel yemeklerin hazırlanıp sunulduğu işletmelerin oluşturulması, öne çıkarılacak gastronomi ürünlerinin şehirdeki yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer alması, gastronomik coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünlerin tespiti ve tescil başvurularının yapılması gibi çalışmalara ağırlık verilmesi halinde, şehrin hem turizm hem de gastronomi alanında önemli kazanımlar elde edeceği öngörülmektedir. Şehrin turizm paydaşlarının, bu amaçla bir araya gelerek; ilgili çalışmalara her türlü desteği vermeleri, şehrin mutfak kültürünü, gastronomi alanında marka değeri oluşturacak bir yapıya dönüştürme çalışmalarında aktif rol almaları önemle tavsiye edilmektedir.

Yapılacak yiyecek grupları, yiyecekler, içecekler, menüler ve ziyaretçi görüşleri odaklı çalışmalar ile Çorum'un mutfak kültürü ve gastronomisine farklı açılardan katkıda bulunulacağı öngörülmekte ve konuya ilgi duyan araştırmacılara önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A., Solak, Ü. M. ve Uhri, A. (2008). Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfacı, (1.Baskı), A. N. Aras (Ed.), İstanbul: Metro Kültür Yayınları – 2.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, (5.Baskı), Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Brandau, B. ve Schickert, H. (2011). Hititler: Bilinmeyen Bir Dünya İmparatorluğu, (3.Baskı), Çeviren: Nazife Mertoğlu, Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- Bryce, T. (2002). Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum, Çeviren: Müfit Günay, Ankara: Dost Kitabevi.
- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çorum Mutfacına Güzelleme (2012). Çorum Valiliği, A. N. Aras (Ed.), İstanbul: Metro Kültür Yayınları – 4.
- Demirel, E. (2012). Çorum: İç Anadolu’nun Gizli Bahçesi. İçinde: N. Aras (Ed.), Çorum Mutfacına Güzelleme, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 35-41.
- Dinçer İstanbullu, F., Uğurlu, K. ve Çakmak, T. F. (2014). Ekoturizm ve Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Çorum Örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 16, 19-35.
- Gastro Tourism (2014). Retrieved from <http://www.travel-industry-dictionary.com/>, Erişim Tarihi:08 Ağustos 2019
- Gösterir, İ. (2012). Çorum Ağzında Yemek, Mutfak, Üretim Kültürü. İçinde: N. Aras (Ed.), Çorum Mutfacına Güzelleme, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 57-83.

- Gürçayır, S. (2013). Yemek Nostaljisi: Tadı Damakta Kalan Tatlar ve Geleneğin Dönüşümü. Özünel, Ö. E. ve Tunsu, N. (Ed.), Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye – Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri Kitabı içinde (s. 47-52). Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Kadioğlu Çevik, N. (2010). Ortak Gelenekleriyle Türk ve Makedon Mutfak Kültürü. Kalpaklı, M., Oğuz, Ö., Koneska, E. ve Sönmez Demirkol, N. (Ed.), Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri Kitabı içinde (s.79-99). Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Karasar, N. (2010). Bilimsel Araştırma Yöntemi, (21.Baskı), Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Karauğuz, G. (2006). Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Kaya, G. (2012). Çorum Yöresel Mutfağının Geleneksel Yapısı. İçinde: N. Aras (Ed.), Çorum Mutfağına Güzellemeler, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 87-149.
- Kement, Ü. ve Başar, B. (2016, Nisan). Çorum İlinde Hitit Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu, Çorum (ss.159-173).
- Kivela, J.J. and Crotts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourist's experience a destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, Vol:30, No:3, 354-377.
- Maviş, F. (2005). Menü planlama tekniği, No: 1614, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Oğuz, M. Ö. ve Keskin, S. (2005). 2005 Yılında Çorum'dan Derlenen İmgesel Yemekler, Ankara: Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Topluluğu Yayını.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (2019). Çorum İl Strateji Planı 2018-2023, [URL: <http://www.oka.org.tr/Documents/Corum%20II%20Strateji%20Plani.pdf>], Erişim Tarihi:2 Mart 2019
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In A.M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 3-20). London: Routledge.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy as a Tourist Products. In A. Hjalager & G. Richards, G. (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70). London: Routledge.
- Sevinç, E. K. (2012). Çorum'da Lezzet Serüveni. İçinde: N. Aras (Ed.), Çorum Mutfağına Güzellemeler, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 52-55.
- Solak, Ü. M. (2012). Çorum Yöresel Mutfağının Geleneksel Yapısı. İçinde: N. Aras (Ed.), Çorum Mutfağına Güzellemeler, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 87-149.
- Şahin, S. Z. (2016). Turizmde gastronominin ürün çeşitlendirme stratejisi olarak kullanımı: Hatay örneği (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Timothy, D.J. and Boyd, S.W. (2003). *Heritage tourism*, First Editon, England: Pearson Education Limited.
- TURSAB (2015). Gastronomi turizmi raporu, AR-GE Departmanı, <https://www.tursab.org.tr/sektorel-raporlar> , Erişim Tarihi:06 Temmuz 2019.

Türk Dil Kurumu (2019). Kùltür, <https://sozluk.gov.tr/> , Erişim Tarihi:2 Ağustos 2019

Türk Patent ve Marka Kurumu (2019). Coğrafi İşaretler Portalı Veri Tabanı, <https://www.ci.gov.tr/veri-tabani> , Erişim Tarihi: 11 Temmuz 2019

Ünal, A. (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kùltürü, (1.Baskı), İstanbul: Homer Kitabevi ve Yayıncılık Ltd. Şti.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, (8.Baskı), Ankara: Seçkin Yayınları.

Yüncü, H. R. (2010) Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, Editör: Salim Şengel, 10. Aybastı-Kabataş Kurultay Kitapçığı, s.27-34, Ankara.

Gastronomy Tourism Potential of Çorum Cuisine

Salih Zeki ŞAHİN

Hitit University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Çorum/Turkey

Extensive Summary

Introduction

Although Çorum hosted different and rich cultures, it could not turn its culinary culture into a tourism product due to lack of research, planning, promotion and investment. This study was carried out in order to draw attention to the gastronomic values of Çorum, to promote and to contribute to the efforts to make it a touristic product.

With the research study;

- What are the local foods and beverages that can be evaluated within the scope of gastronomy tourism in Çorum,
 - The products that have been registered and applied as a gastronomic geographically marked product and what new products can be evaluated within this scope,
 - Based on the Hittite archaeological findings, what foods can be included in the city's gastronomic identity,
 - What is the structure of Çorum cuisine culture and how it can be expressed,
- were searched for answers.

Method

The research study is within the scope of qualitative research method and it has been concluded by interpreting and evaluating the findings obtained through descriptive analysis based on document analysis.

In this study, the data obtained from the Turkish Patent and Trademark Institution's Geographical Indications Portal and all publications (3 books, 3 articles and 1 paper) about Çorum cuisine culture and 5 books and 1 article on Hittite Culinary Culture formed the research universe. Firstly, Çorum cuisine products were categorized and presented, and the registered and registered applications of Çorum and gastronomy products with the potential to be geographically indication products were evaluated. After that as an experimental archaeological cuisine, Hittite cuisine products were classified according to breads and meat dishes. Finally, the structure of Çorum's local cuisine culture is summarized and conclusions are drawn about the use of the findings within the scope of gastronomic tourism.

Findings

The findings obtained as a result of literature review and document reviews made within the framework of the research questions are given below.

1. Local cuisine products that can be evaluated within the scope of Gastronomy Tourism in Çorum:

In Çorum, food and beverages included in the related studies were examined by emphasizing that there is not a regional kitchen inventory covering all districts, towns and villages yet.

Products with the same name and content were identified, food and beverages were grouped and 148 local cuisine products that could be evaluated within the scope of gastronomic tourism were identified. The distribution of these local cuisine products was found to be as follows: Soups (16), meat dishes (18), vegetables and herbs dishes (19), stuffed dishes (6), pastries and pastries (29) rice (6), desserts (29). 20), breakfast cereals (8), pickles (7), cookies (14) and beverages (5).

2. Çorum in terms of gastronomic geographically marked products:

According to the Turkish Patent and Trademark Office (2019) data's, Çorum has 3 registered geographically indication products. These are Çorum Leblebisi (Chickpeas), (Stuffed) İskilip Dolması and (Pickled) İskilip Turşusu. In addition, it was observed that Çorum had two products named Kargı Tulum Peyniri (Cheese) and Oğuzlar Cevizi (walnut) which were applied for geographical registration. A total of 5 registered and applied registered products were gastronomic items. It is seen that there are 24 kinds of gastronomic product potential in Çorum cuisine which can be applied for registration as a gastronomic geographical indications product. It is foreseen that these products can be evaluated in terms of gastronomic tourism by adding these products to our local and national cuisine culture through trademark registration.

3. Usage of Hittite Cuisine (Experimental) Products in terms of Çorum Gastronomy:

The recipes and applications of breads and meat dishes in the works prepared from the Hittite texts were examined. In Çorum, 17 kinds of bread and 10 kinds of meat dishes were determined which can be evaluated within the scope of gastronomy tourism. At this point, it should be noted that the names of bread and food determined from the relevant studies are given according to the materials used in their production or the narrative in the texts. Because the findings of the Hittites, food names were not found. In archaeological texts, the materials used in the making of dishes and

breads are given, presentations and rituals are explained. Therefore, as stated in the studies on this subject, the products related to the Hittite Cuisine are called experimental because they are inspired by the recipes.

4. Characteristic Structure of Çorum Culinary Culture:

Çorum is an agricultural city that has been known for centuries with its fertile soil and product variety, which is self-sufficient and feeds the surrounding cities and regions.

This feature of Çorum has also led to the settlement of compulsory settlements from Central Asia to the Balkans, the Caucasus and even from the Middle East and many regions of Anatolia. This cultural diversity is reflected in the local cuisine. Considering the intensive use of cereals (mainly wheat), meats (sheep weight), dairy products and molasses in its meals, it will not be wrong to say that the Çorum culinary culture has a rich and unique character that reflects Turkish culinary culture. Cooking methods and techniques (water, oil, oven; boiled, frying, grilling, etc.), tools used (soil and copper pots mainly) and rich kitchen mouth also reveals this situation.

Conclusion

Based on the findings of this research study focusing on the culinary culture and gastronomic potential of Çorum, we summarize the results obtained:

Çorum culinary culture characteristic reflects Turkish culinary culture with its main lines, as well as traces of the culinary culture brought by the settlers from different regions and countries,

It is observed that there is no use of fish products, poultry and venison-based dishes are very few, in which fish types are distributed in pastries, desserts, vegetable and herb dishes, red meat dishes and soups;

It was also stated that Çorum coğrafis 3 products that have been registered with geographical signs and 2 products that have applied for geographical sign registration are gastronomic;

there are more than twenty gastronomic products that can be applied for geographical sign registration;

It has been seen that the culinary culture of the ancient Hittite civilization, which reigned in the region for many years, can be used as an important part of the city's gastronomy and tourism identity.

It is foreseen that Çorum will contribute to the culinary culture and gastronomy of Çorum through studies focused on food groups, food, beverages, menus and visitor opinions, and it is recommended to researchers interested in the subject.