YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

# KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

**PROF. DR. NURTEN ÇEKAL**
**DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK**

EĞİTİM
yayınevi

**YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI KARADENİZ BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ**

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

**Yayınevi Grubu Genel Başkanı:** Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)
**Genel Yayın Yönetmeni:** Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)
**Sayfa Tasarımı:** Kübra Konca Nam
**Kapak Tasarımı:** Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
**Yayıncı Sertifika No:** 76780

**E-ISBN:** 978-625-385-564-2
1. Baskı, Aralık 2025

**Kütüphane Kimlik Kartı**

**YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI KARADENİZ BÖLGESİ YEMEK KÜLTÜRÜ**
Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk
134 s., 210x297 mm
Kaynakça var, dizin yok.
E-ISBN: 978-625-385-564-2

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mekanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM yayınevi

**Yayınevi Türkiye Ofis:** İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah. Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

**Konya:** Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

**Yayınevi Amerika Ofis:** New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

**Lojistik ve Sevkiyat Merkezi**: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

**Kitabevi Şubesi:** Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

**İnternet Satış:** www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ GRUBU

**YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI KARADENİZ MUTFAK KÜLTÜRÜ**

İÇİNDEKİLER

Önsöz……1

Amasya İli Yemek Kültürü……2-7

Artvin İli Yemek Kültürü…… 8-14

Bartın Yöresel Yemek Kültürü ve Geleneksel Lezzetleri…… 15-28

Bayburt İli Mutfak Kültürü……29-35

Bolu Yemek Kültürü…… 36-43

Çorum İli Yemek Kültürü…… 44-54

Düzce İli Mutfağı…… 55-61

Giresun Mutfak Kültürü……62-68

Gümüşhane İli Yemek Kültürü…… 69-76

Karabük İli Yemek Kültürü…… 77-83

Kastamonu İli Yemek Kültürü…… 84-89

Ordu İli Yemek Kültürü…….90-93

Rize İli Yemek Kültürü…… 94-98

Samsun İli Yemek Kültürü…… 99-106

Sinop İli Yemek Kültürü…… 107-113

Tokat İli Mutfak Kültürü…… 114-120

Trabzon Yöresel Mutfak Kültürü…… 121-126

Zonguldak İli Yemek Kültürü…… 127-131

# YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

# KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

## ÖNSÖZ

Karadeniz bölgesi yeşille mavinin birleştiği nadide bölgelerimizden biri olup, geleneksel yapısını tarih boyunca korumuş ve kuşaklararası aktarmayı başarmıştır. Tarihi dokusu ve doğal güzellikleriyle turizm açısından önemli bir destinasyondur. Özellikle yayla turizmi oldukça gelişmiştir. Karadeniz'de tarım ve hayvancılık yapılmaktadır. Fındık, çay, mısır tarımı açısından Türkiye'de ilk sıradadır. Aynı zamanda iç kesimlerde tahıl, patates, şeker pancarı gibi besinlerin tarımı da yapılmaktadır. Yaygın olarak tarımı yapılan ürünlerden biri de karalahana olup karalahana çorba, yemek ve sarma yapımında çokça kullanılmaktadır. Karadeniz bölgesi çay kültürünün yerleşmesinde öncülük etmiştir. Bölgede fırıncılık da oldukça iyidir. Pide ve ekmek konusunda oldukça zengin bir mutfaktır. Deniz ürünleri özellikle hamsi balığı Karadeniz mutfağının baş tacıdır. Hamsi balığının çok çeşitli yemekleri yapılmaktadır. Besin saklama yöntemlerinden turşu yapımı çok kullanılmaktadır. Turşu kavurması Karadeniz bölgesinde sofralarda sıkça yer alan bir yemektir. Her öğün tüketilebilmektedir. Süt ve ürünleri de Karadeniz mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Tereyağı, kolot peniri öne çıkan süt ürünlerindendir. Yemeklerde genellikle tereyağı kullanılmaktadır. Karadeniz bölgesinin 18 ili bulunmakta olup bu iller; Amasya, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Kastamonu, Karabük, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon ve Zonguldak'tır. Bu bölümde Karadeniz bölgesinin mutfak kültürü iller bazında detaylı bir şekilde incelenmiştir.

Prof.Dr.Nurten ÇEKAL

# ÇORUM İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

**Öğr. Gör. Dr. Emrah YILDIZ**[1]

## GİRİŞ

Gastronomi, günümüzde yalnızca yeme içmeyle sınırlı olmayan; kültürel kimlik, toplumsal yapı ve ekonomik kalkınma süreçlerine etki eden çok yönlü bir disiplindir. Tarih, sosyoloji, coğrafya ve antropoloji gibi alanlarla iç içe geçen bu yapı, gastronomiyi kalkınma, tanıtım ve kimlik inşasında stratejik bir araç hâline getirmiştir (Uyar ve Zengin, 2015; Yamur ve Şeker, 2021). Bu çalışma, köklü tarihî geçmişi ve zengin kültürel dokusuyla öne çıkan Çorum ilini ele almaktadır. Hititlerden günümüze ulaşan miras ve Hattuşa gibi yapılar, bölgenin mutfak kültürünü şekillendiren başlıca unsurlardandır. Düğün, bayram ve mevlit gibi geleneksel pratiklerde yaşatılan yemekler, damak tadının ötesinde kültürel aidiyetin ifadesidir (Şahin, 2019; Çorum Valiliği, 2012; Oğuz ve Keskin, 2005). Çorum'un mutfak değerlerinin turistik kimliğe dönüşmemiş olması, bu bölümün çıkış noktasıdır. Amaç, Çorum mutfağını tanıtmak ve gastronomi-turizm ekseninde sürdürülebilirliğine katkı sunmaktır. Bu kitap bölümünde gastronomi kavramı içerisinde Çorum'un tarihsel ve kültürel yapısı ele alınmış; ardından il mutfağında öne çıkan yemekler, özel günlere özgü yemekler, coğrafi işaretle tescillenmiş ürünler ve halkın günlük yeme içme alışkanlıkları hakkında ayrıntılı bir değerlendirme yapılmıştır. Son olarak, gastronominin turizm ile kesiştiği noktada, Çorum'un bu alandaki potansiyeline dikkat çekilerek hem kültürel mirasın korunması hem de kırsal kalkınmanın desteklenmesi adına öneriler sunulmuştur.

## ÇORUM İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

### Tarihi, Coğrafi ve Kültürel Altyapısı

Çorum, Türkiye'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde yer almasına rağmen İç Anadolu özellikleri de taşıyan geçiş coğrafyasına sahiptir. Ortalama 820 metre rakımıyla hem iklim hem de arazi yapısı bakımından çeşitlilik gösterir (Arvas, 2019). Yüzölçümü 12.820 km² olan ilin %49'u tarım arazisi, %29'u orman ve çalılıklarla kaplıdır. Bu durum, tarım ve hayvancılığı temel geçim kaynakları hâline getirmiştir (Yılmaz, 2007). Başlıca tarım ürünleri buğday, arpa, çeltik, mercimek ve pancardır. Çorum'un kuzeyi Karadeniz iklimi ve yoğun orman örtüsüyle, güneyi ise bozkır ve kara iklimiyle karakterizedir. Kösedağ (2200 m), ilin en yüksek noktasıdır. Kunduz Ormanı, Kargı yaylaları ve İncesu Kanyonu gibi doğal oluşumlar, ilin biyolojik ve jeolojik zenginliğini yansıtır. Kızılırmak başta olmak üzere birçok akarsu, tarih boyunca tarımsal üretimi desteklemiş; medeniyetlerin gelişimine katkı sağlamıştır (Çorum Valiliği, 2012). İlin stratejik konumu, Ankara ile Samsun gibi büyük kentler arasında köprü oluşturur. 14 ilçe, 38 belde ve 735 köyden oluşan yerleşim yapısı, kırsal-kentsel ilişkileri dinamik kılmaktadır. Ancak dağlık yapı ve sınırlı istihdam olanakları, kır nüfusunun azalmasına ve iç göçün artmasına neden olmuştur (Bulut, 2000; Çoban, 2016). 1927'de 247.926 olan nüfus, 2025'te 521.335'e ulaşmıştır. Özellikle Sungurlu, Osmancık, Alaca ve İskilip ilçeleri öne çıkarken; Boğazkale gibi küçük ilçelerde nüfus düşüktür (Çorum Valiliği, 2025). Kentsel nüfusun artması, geleneksel mutfak alışkanlıklarının şehir kültürüne taşınmasını da beraberinde getirmiştir.

Tarihî açıdan bakıldığında, Çorum Paleolitik Dönem'den itibaren kesintisiz yerleşim görmüş nadir bölgelerden biridir. Hititler döneminde başkent Hattuşa'nın burada bulunması, kente uluslararası düzeyde tarihî bir statü kazandırmıştır. Boğazköy'deki Kadeş Antlaşması'na ait tabletler ve Yazılıkaya'daki tanrı kabartmaları, Hititlerin doğa, üretim ve inanç ilişkisini belgelemektedir (Pala, 2023; Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Bütün bu süreç binlerce yıl boyunca benimsenen alışkanlıkların bir ürünü olarak evrim geçirmiş ve çeşitlenmiştir (Tokay ve Şallı, 2025).

Tarih boyunca Roma, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde önemini sürdüren şehir, göç yolları üzerinde bulunması nedeniyle Balkanlar, Kafkasya ve Orta Doğu'dan gelen çeşitli toplulukların mutfak kültürleriyle

[1] Anadolu Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-0206-115X, emrahyildiz34@anadolu.edu.tr

de zenginleşmiştir (Şahin, 2019; Yılmaz, 2007). Böylece Çorum mutfağı, tarımsal üretimle beslenen ve çok katmanlı tarihsel süreçlerden etkilenen kültürel bir sentez sunmaktadır.

## ÇORUM YEMEK KÜLTÜRÜ

### Yöreye Özgü Yemekler ve Yeme Alışkanlıkları

Çorum mutfağı, coğrafi olarak Orta Karadeniz sınırlarında bulunsa da, Orta Anadolu yemek kültürünün karakteristik özelliklerini yansıtır. Bu durum; iklim, tarım yapısı ve sosyo-kültürel geçmişin etkisiyle şekillenmiştir. Özellikle koyun eti, mutfağın başlıca hayvansal protein kaynağı olup pek çok geleneksel yemeğin temel bileşenidir (Çorum Valiliği, 2012; Pala, 2023). Tarıma elverişli toprak yapısı, dağlık coğrafya ve göçler, mutfakta çeşitlilik ve derinlik yaratmıştır. Tahıllar, süt ürünleri, yerel otlar ve baharatlar mutfağa hem sadelik hem de ritüel içeriği kazandırır. Yemekler, yalnızca beslenme değil; aynı zamanda toplumsal dayanışma, kültürel aktarım ve kimlik inşası işlevi görür. Çorum ili, zengin tarım arazileri ve kültürel birikimiyle özgün yemek çeşitliliği sunmaktadır. Coğrafi konumu ve göçlerle zenginleşen yapısı, mutfak kültürünü hem çeşitlendirmiş hem de yerelleştirmiştir. Tahıl, süt ürünleri, meyve işleme teknikleri ve et bazlı pişirme yöntemleri, mutfağın temelini oluşturur. Pirinç, mutfakta önemli bir yere sahiptir. Osmancık pirinci ulusal düzeyde tanınırken, sarıkılçık ve akçeltik gibi yerel türler de kullanılır. Akçeltik pirinci İskilip dolması gibi törensel yemeklerde tercih edilir (Çorum Valiliği, 2012).

Tarhana üretimi ilçelere göre farklılık gösterir. Kargı tarhanası meyve ve otlarla zenginleşirken, Osmancık tarhanası salça ve soğanla hazırlanır. Mecitözü'nde ise sıkma usulü tercih edilir. İskilip dolması, geleneksel pişirme tekniği ve ritüel boyutuyla mutfakta özel bir yere sahiptir. Kazan içinde buharda pişen et ve pirinç, özellikle düğünlerde sunulur (Pala, 2023). Meyve işleme gelenekleri, pevrede gibi marmelatlarla yaşatılmaktadır. Kuşburnu, eyvaz ve alıç gibi meyveler pekmezle tatlandırılarak muhafaza edilir. Katık ise hem fermente süt ürünü hem de çorba malzemesi olarak kullanılır. Kül çöreği ve cummur ekmeği, unlu mamuller içinde öne çıkar. Közde veya külde pişirilen kül çöreği, köy ve şehir versiyonlarıyla çeşitlenir. Cummur ise ekmeğin içyağında kavrulmasıyla elde edilen doyurucu bir yemektir (Çorum Valiliği, 2012). Kadınların imece usulüyle sürdürdüğü kış hazırlıkları, kültürel sürdürülebilirliği desteklemektedir. Yufka açma, sebze kurutma gibi uygulamalar toplumsal dayanışmanın da göstergesidir (Kaya ve Yaman, 2021). Sonuç olarak, Çorum mutfağı yalnızca beslenme değil; kültürel hafıza, sosyal birliktelik ve çevresel uyumun bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir.

### Özel Gün Yemekleri

Çorum yemek kültürünün en ayırt edici yönlerinden biri, toplumsal yaşamın dönüm noktalarında hazırlanan ve paylaşılan yemeklerin taşıdığı kültürel işlevdir. Doğum, düğün, ölüm, bayram ve tarımsal döngüler gibi özel zamanlarda ortaya çıkan bu yemekler, yalnızca beslenme değil; dayanışma, paylaşım, yas ve kutlama gibi kolektif değerlerin ifadesi olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda yemek, törenin ayrılmaz bir parçası ve toplumsal belleğin simgesel taşıyıcısıdır. Düğün ve sünnet törenlerinde keşkek, bölgenin vazgeçilmez ana yemeği olarak öne çıkmakta, farklı ilçelerde malzeme ve yapım yöntemleri açısından çeşitlilik göstermektedir. Yarma aşı ve kıtırlı düğün çorbası gibi yemekler de düğün sofralarında sıklıkla yer bulmakta hem bölgesel tatlar hem de törensel geleneğin sürekliliği açısından önem taşımaktadır (Oğuz ve Keskin, 2005). Tarımsal döngüyle bağlantılı olarak gelişen çiğdem aşı, çiğdem gezme etkinliklerinde topluca toplanan bitkilerle hazırlanarak kolektif üretim ve tüketimin bir örneği hâline gelir (Çorum Valiliği, 2012). Benzer şekilde parenik, arpa hasadı sonrası imece usulüyle yapılan, arpanın tereyağında kavrulmasıyla hazırlanan bir yemektir ve yılın bereketini simgeler.

Dini bayramlar ve Ramazan ayında sofraları süsleyen gül baklavası, misafirperverlik ve dini aidiyetin sembolü olarak her gün yapılmakta; Osmancık böreği ise bu döneme özgü kermeslerde ve misafirliklerde ikram edilmektedir (Oğuz ve Keskin, 2005).

Yas ritüellerinde de mutfak önemli bir rol üstlenir. Cenaze evlerinde hazırlanan İskilip ölü somunu, ekşi maya ile yoğrulmuş özel bir ekmek olup, geleneksel pidelerden farklı olarak sade şekliyle öne çıkar (Çorum Valiliği, 2012). Çorum'un kırsal bölgelerinde cenaze evine gıda malzemesi götürme geleneği hâlen sürmektedir. Kargı'da ekşili bamya ve sirkeli kıyma; Boğazkaya'da ise temel gıda ürünleri (bulgur, çay, şeker, makarna) cenaze evine yardım olarak ulaştırılır. Alacahöyük'te ise lokum ve bisküvi gibi ikramlıklar ön plandadır (Durdu, 2004). Anma günlerinde (3., 7., 40. ve 52. günlerde) ise koyun, keçi, hindi ya da dana etinden yemekler hazırlanmakta, bu yemeklerde sıklıkla pilav, yahni ve helva yer almaktadır. Karaçuval helvası ise hem cenaze hem de dini günlerde ikram edilen, toplumsal bağ kurma işlevi gören çok yönlü bir

tatlıdır. Mevlit, arife günü ve kandil gecelerinde olduğu kadar bayram ve düğün sofralarında da yer bulur (Oğuz ve Keskin, 2005).

## Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretler, bir ürünün ait olduğu bölgenin doğal, kültürel ve tarihsel unsurlarının birleşiminden doğan otantik değerleri temsil eder. Çorum mutfağı, bu anlamda hem özgün ürünleri hem de gelenekle yoğrulmuş pişirme teknikleriyle önemli bir coğrafi işaret potansiyeline sahiptir. Kentin tarihi zenginliği, göçlerle şekillenmiş kültürel çeşitliliği ve tarımsal üretim gücü, coğrafi işaretli ürünlerin doğmasını ve korunmasını sağlamıştır (Şahin, 2019).

Çorum tescillenmiş coğrafi işaretli gastronomik ürün bakımından oldukça zengindir. Bunlardan bazıları; Çorum Leblebisi, kentle özdeşleşmiş, ülke genelinde tanınan bir atıştırmalık türüdür. Sadece günlük tüketim ürünü olmakla kalmaz, aynı zamanda şehir dışına gönderilen geleneksel bir hediyelik gıda ürünü işlevi de görmektedir. Çorum'un leblebisi; özgün kavurma tekniği, iri taneli nohut kullanımı ve aromatik lezzetiyle diğer leblebilerden ayrılır (Arvas, 2019). İskilip Dolması, düğün ve bayram sofralarının görkemli yemeği olmasının ötesinde, özgün pişirme yöntemi ile de ayırt edici bir coğrafi işaret niteliği taşır. Etlerin büyük kazanlarda dipte, pirincin ise üstte "ca" torbalarında buharla pişirilmesi, bu yemeğe hem lezzet hem de kültürel kimlik kazandırmaktadır (Çorum Valiliği, 2012; Pala, 2023). Dolmanın kökeni, Osmanlı dönemine kadar uzanır; Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılda ziyaret ettiği İskilip, dönemin önemli gastronomik merkezlerinden biri olarak betimlenmiştir (Arvas, 2019). İskilip Turşusu, kentin ekşi-tuzlu lezzet geleneğini temsil eden özel bir üründür. Yüksek irtifada ve doğal koşullarda fermantasyonla yapılan bu turşu, yalnızca lezzet değil, saklama geleneğinin de bir ifadesidir (Şahin, 2019). Kargı Tulum Peyniri, Kargı ilçesinin yüksek rakımlı yaylalarında üretilen, yoğun aromalı ve sert yapılı geleneksel bir peynir türüdür. Coğrafi özelliklerin ve otlak kalitesinin peynirin aromasına doğrudan etki ettiği bilinmektedir. Oğuzlar Cevizi ise ilçenin iklimsel özelliklerinden doğan iri taneli, yağlı yapısı ve dayanıklı kabuğuyla dikkat çeker. Ceviz, bölge halkının geçim kaynakları arasında yer almakta ve özellikle geleneksel tatlıların (örneğin gül baklavası) içeriğinde sıkça kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra, Alaca borani yemeği, Alaca hingali, Alaca yarma aşı, Osmancık kaypak yemeği, Çorum yırtma yemeği gibi birçok coğrafi işaretli lezzetleri sofralarında yaşatmaktadırlar. Özata Şahin (2025) Alaca mutfağı ile ilgili yapmış olduğu çalışmasında, geleneksel yemeklerinin çeşitliliği, kullanılan malzemeler, farklı araç-gereçler ve pişirme teknikleri bölgenin sahip olduğu zengin kültürel dokuyu yansıttığını ve Alaca mutfağının Hitit, Selçuklu ve Osmanlı mutfak değerlerinden örnekler taşıdığını ifade etmiştir.

Türk Patent ve Marka Kurumu Haziran (2025) verilerine göre, Çorum iline ait tescillenmiş coğrafi işaretli ürünler hem mahreç işareti hem de menşe adı kategorilerinde çeşitlilik göstermektedir. Mahreç işaretiyle 2024 yılında tescillenen ürünler arasında *Alaca Borana Yemeği*, *Alaca Cızlağı*, *Alaca Hingali*, *Alaca Çılbır Yemeği*, *Kışlacık Pırasası*, *Osmancık Kapari Turşusu*, *Osmancık Kaypak Yemeği*, *Osmancık Yırtmaç Yemeği* ve *Çorum Yırtma Yemeği* yer alırken, 2023 yılında *Alaca Yanıç Böreği*, *Alaca Yarma Aşı*, *İskilip Sirke Salatası* ve *İskilip Çileği* tescillenmiştir. 2022 yılında *Alaca Mor Soğanı (Alaca Moru)* mahreç işareti almış; 2021 yılında ise *Çorum Kuru Mantısı* ve *İskilip Ramazan Keşkeği* bu kapsamda değerlendirilmiştir. Daha erken tarihlerde tescillenen ürünler arasında 2010 yılında mahreç işareti alan *İskilip Dolması* ve *İskilip Turşusu* ile 2002 yılında coğrafi işaret belgesi verilen *Çorum Leblebisi* öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, menşe adıyla tescillenen ürünler arasında 2021 tarihli *Kargı Tulum Peyniri* ve 2020 tarihli *Oğuzlar Cevizi* yer almaktadır. Bu ürünlerin tümü, ait oldukları ilçelerin iklimsel, tarımsal ve kültürel birikimiyle şekillenmiş olup hem gastronomik çeşitliliğin belgelenmesine hem de yöresel mutfakların korunmasına katkı sunmaktadır.

Coğrafi işaret süreci dışında kalan fakat halk belleğinde güçlü bir yere sahip pek çok yemek de Çorum mutfağında varlığını sürdürmektedir. Örneğin; Topaç, kıymadan yapılan, şekli ve lezzetiyle dikkat çeken yerel bir üründür. Düğün sofralarında yer alması, bu yemeğin geleneksel statüsünü pekiştirmektedir (Arvas, 2019). Efelik Dolması, Dodurga ilçesine özgü, Ağustos ayındaki yerel şenliklerde ve düğünlerde sıklıkla yapılan geleneksel bir yemektir. Kadınlar tarafından pazarlarda gelir amacıyla da satılan bu dolma türü hem geleneksel mutfağın korunmasına hem de yerel ekonomiye katkı sağlar (Oğuz ve Keskin, 2005).

Bu ürünlerin tümü, Çorum'un mutfak hafızasında coğrafi işaret kavramı dışında da korunmakta ve kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Resmi tescil süreçlerinin tamamlanması, bu mirasın sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Sonuç olarak, Çorum'un coğrafi işaretli gastronomik ürünleri, yalnızca ekonomik bir değer değil; aynı zamanda kültürel belleğin, toplumsal kimliğin ve kolektif ritüellerin somut temsilcileridir.

Tescilli ya da tescil sürecindeki bu ürünler, Çorum mutfağının özgünlüğünü belgelemekle kalmayıp, Türkiye gastronomisinin de zenginliğine katkı sağlamaktadır.

## Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Gastronomi turizmi, yalnızca bir yörenin mutfak kültürünü tanıtmakla kalmaz; aynı zamanda o bölgenin sosyal yapısını, tarihsel kimliğini ve kültürel dokusunu da ziyaretçilere aktaran bütüncül bir deneyim alanıdır. Bu kapsamda Çorum, özgün lezzetleri ve tören yemekleriyle önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak bu potansiyelin turistik faydaya yeterince dönüştürülemediği görülmektedir (Şahin, 2019). Kentin gastronomi değerlerinin, yerel festivaller ve tematik etkinlikler aracılığıyla tanıtılması hem kültürel sürdürülebilirliğe hem de yerel kalkınmaya katkı sunabilir.

Çorum'un en köklü yemeklerinden biri olan keşkek hem geleneksel bir törensel yemek hem de şehrin tanıtımında kullanılan önemli bir araçtır. Özellikle 1987 yılından bu yana düzenlenen Uluslararası Hitit Fuar ve Festivali kapsamında gerçekleştirilen Keşkek Şöleni'nde, büyük kazanlarda pişirilen keşkek binlerce kişiye ikram edilmekte; böylece toplu tüketim kültürü ve gastronomi mirası ziyaretçilere deneyimletilmektedir. Yalnızca kent merkezinde değil, kırsal alanlarda da gastronomi temalı etkinlikler yapılmaktadır. Bunlardan biri olan Pağut Festivali, Kalehisar Köyü'nün doğal alanında düzenlenmekte ve çevre köylerden ziyaretçiler ağırlamaktadır. Festival süresince geleneksel eğlenceler ile yöresel lezzetler buluşmakta, köy kültürü gastronomiyle entegre biçimde tanıtılmaktadır (Oğuz ve Keskin, 2005). Bu etkinlikler, bölgenin yemek kültürünün yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda sosyal bütünleşme aracı olduğunu da göstermektedir (Özata Şahin, 2025).

Çorum'un gastronomik potansiyeli, UNESCO Dünya Mirası Listesi'ndeki Hattuşa Antik Kenti gibi önemli turistik destinasyonlarla birleştirilerek daha geniş kitlelere tanıtılabilir (Pala, 2023). Böylece gastronomi turizmi, kültür turizmi ile entegre edilerek daha sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulabilir. Ancak tanıtım ve organizasyon eksiklikleri nedeniyle bu potansiyel yeterince değerlendirilememektedir. Kırsal bölgelerdeki İskilip dolması, efelik dolması ve yırtma gibi geleneksel yemekler, yerel festivallere entegre edilerek destinasyon markalaşmasına katkı sağlayabilir. Aynı şekilde, Hitit metinlerinde geçen eski ekmek ve yemek tariflerinin günümüze uyarlanarak sunulduğu işletmelerin sayısı artırılabilir; böylece arkeolojik mutfak mirası gastronomik bir ürüne dönüşebilir (Şahin, 2019). Yöresel ürünlerin tanınırlığı arttıkça, bölgedeki gastronomi turizminin canlanması da mümkün olacaktır (Kılınç Şahin, 2022). Sonuç olarak, Çorum'un gastronomik mirası hem tarihî hem de kültürel açıdan güçlü bir temele sahiptir. Bu mirasın etkin tanıtım ve pazarlama stratejileriyle desteklenmesi, yalnızca turistik çekiciliği artırmakla kalmayacak; aynı zamanda yerel kimliğin korunmasına, kırsal kalkınmanın desteklenmesine ve sürdürülebilir turizm politikalarının gelişmesine olanak tanıyacaktır.

## SONUÇ

Bu çalışma, Çorum ilinin zengin mutfak kültürünü tarihsel, coğrafi, toplumsal ve törensel boyutlarıyla ele alarak, gastronomi potansiyelini çok yönlü bir yaklaşımla değerlendirmiştir. Elde edilen bulgular, Çorum mutfağının yalnızca yemek tariflerinden ibaret olmadığını; yaşam biçimi, kolektif hafıza ve kültürel kimlik açısından önemli bir taşıyıcı olduğunu ortaya koymuştur (Şahin, 2019; Ortakçı, 2023).

Çorum'un merkezinden köylerine uzanan geniş coğrafyasında gözlenen yemek çeşitliliği hem kullanılan malzemelerin hem de pişirme tekniklerinin zenginliğini göstermektedir (Çorum Valiliği, 2012). Mutfak yapısı, yalnızca Türk mutfağına değil; tarih boyunca bölgeye göç eden halkların taşıdığı kültürel katkılara da dayanmaktadır (Şahin, 2019; Aydın ve Özkaya, 2022). Karadeniz ile İç Anadolu'nun geçiş kuşağında yer alan coğrafi yapı, bu kültürel sentezi destekleyen önemli bir etkendir (Solak, 2012; Kaya, 2012). Hamur işleri, tatlılar, çorbalar ve etli yemekler öne çıkarken, deniz ürünlerinin yok denecek kadar az, kümes hayvanlarının ise sınırlı kullanıldığı görülmektedir. İklim ve coğrafyanın, mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici olduğu Çorum'da, geleneksel üretim pratikleri (katık, yufka, pekmez, tarhana) kırsal yaşamla doğrudan ilişkilidir. Ancak kentleşme süreciyle birlikte bu üretim alanlarının görünürlüğü azalmaktadır (Ortakçı, 2023). Öte yandan, doğal ve yerel ürünlere yönelik artan tüketici ilgisi, bu geleneksel bilginin yeniden değer kazanmasına olanak tanımaktadır.

Çorum'un barındırdığı Hitit mirası, yalnızca tarihsel değil; gastronomik açıdan da önemli bir potansiyele sahiptir. Hitit mutfağında kullanılan tandır, taş ocak gibi yapılarla günümüz geleneksel mutfağı arasında görülen benzerlik, tarihsel devamlılığın göstergesidir (Aydın ve Özkaya, 2022; Özata Şahin, 2025). Bu bağlamda, Hitit mutfağının deneysel gastronomi projeleriyle günümüze uyarlanması, kentin gastronomi turizmi markalaşmasında önemli bir fırsat sunmaktadır (Şahin, 2019; Kaya ve Yaman, 2021). Yöreye özgü

şekilde sunulan yemekler, ziyaretçilerin memnuniyetini artırarak bölgeyi ve mutfak deneyimini tekrar yaşama isteğini güçlendirecektir (Artuğer ve Kılınç Şahin, 2021). Sonuç olarak, Çorum'un gastronomi potansiyeli yalnızca yerel bir zenginlik değil; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, turistik cazibenin artırılması ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir değere sahiptir.

## KAYNAKÇA


Artuğer, S., Kılınç Şahin, S. (2021). Hizmet ortamı, müşteri memnuniyeti ve tekrar ziyaret etme niyeti ilişkisi: resort otellerde bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, *4*(3).

Arvas, A. (2019). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(6 Issue 1), 229-239.

Aydın, A. ve Özkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *28*, 100494.

Bulut, İ. (2000). Yozgat'ın nüfus coğrafyası özellikleri. *Atatürk Üniversitesi Doğu Coğrafya Dergisi,* Cilt:6, Sayı:4.

Çoban, A. (2016). Çorum'un Nüfus Coğrafyası Özellikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, *33*.

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). *Örenyerleri*. (E.T.: 10.06.2025). https://corum.ktb.gov.tr/TR-58772/orenyerleri.html

Çorum Valiliği. (2008). *Coğrafyası, tarihi, kültürü ve edebiyatıyla Çorum*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Çorum Valiliği. (2012). *Çorum mutfağına güzelleme*. (Ed. N. Aras), Metro Kültür Yayınları.

Çorum Valiliği. (2025). *İlçelerimiz*. (E.T.: 24.06.2025). http://corum.gov.tr/ilcelerimiz

Durdu, B. K. (2004). *Çorum halk kültürü*. T.C. Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını.

Kaya, G. (2012). Çorum yöresel mutfağının geleneksel yapısı. (Ed. N. Aras), *Çorum Mutfağına Güzelleme,* İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 87-149.

Kaya, M. ve Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya Miras Mutfak Kültürü. *V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, ss. 66-77.

Kılınç Şahin, S. (2022). Sakin Şehir Akyaka'da Slow Food Akımı Kapsamında Sürdürülebilir Mutfak Uygulamasına Bir Örnek: Adile Teyze'nin Ekşi Mayalı Soğuk Fermente Ekmekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1622-1640.

Oğuz, M. Ö. ve Keskin, S. (2005). *2005 yılında Çorum'dan derlenen imgesel yemekler*. Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Topluluğu Yayını.

Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, *12*(4), 1872–1889.

Özata Şahin, E. (2025). Çorum-Alaca mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *26*(1), 192–213.

Pala, K. (2023). *Geleneksel yöntem ve uygulamalarla Orta Karadeniz mutfak kültürü*. Paradigma Yayınları.

Solak, Ü. M. (2012). Çorum yöresel mutfağının geleneksel yapısı. (Ed. N. Aras), *Çorum Mutfağına Güzelleme,* İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 87-149.

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

Tokay, M. M., Şallı, G. (2025). *Bağlayıcılar/Tamamlayıcılar.* Temel Mutfak Teknikleri 1. Gelişim Üniversitesi Yayınevi, İstanbul.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Çorum coğrafi işaret listesi*. (E.T.: 15 Haziran 2025). https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=19&tur=&urunGrubu=&adi=

Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksi oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *3*(17), 355–376.

Yamur, S. ve Şeker, İ. T. (2021). Aşçıların gastronomiye yönelik görüşlerinin incelenmesi Çorum ili örneği: Nitel bir araştırma. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *4*(1), 61–67.

Yılmaz, C. (2007). Çorum il nüfusunun sosyo-ekonomik yapısı, demografik nitelikleri ve coğrafi dağılış özellikleri. *Uluslararası Osmanlıdan Cumhuriyete Çorum Sempozyumu* (23-25 Kasım 2007), Çorum. Cilt: III, Çorum Belediyesi Kültür Yayınları.