



Kültürel miras ve gastronomi turizmi ilişkisi: Hitit başkenti Çorum örneği

The relationship between cultural heritage and gastronomy tourism: The case of Çorum, the Hittite capital

Songül KILINÇ ŞAHİN^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-3510-9220)

¹Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ula Ali Koçman MYO, Gıda İşleme Bölümü, Muğla, Türkiye

Özet

Amaç: Bu çalışmanın amacı, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişkilendirilebilir unsurları belirlemek ve bu ilişkinin gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyeli ortaya koymaktır. Çalışmada, tarihsel gastronomik unsurlar ile günümüzde yaşayan Çorum mutfağı arasındaki benzerliklerin kültürel süreklilik, ilişkilendirilebilirlik ve yeniden yorumlama kavramları çerçevesinde değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve veri toplama yöntemi olarak doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Web of Science, Scopus, ULAKBİM, YÖK Ulusal Tez Merkezi ve Google Akademik veri tabanlarının yanı sıra ilgili kurum ve kuruluşların yayımladığı bilimsel ve kurumsal dokümanlar incelenmiştir. Elde edilen veriler tematik olarak analiz edilerek bulgular kısmında sunulmuştur.

Bulgular: Bulgular, Hitit gastronomisi ile günümüz Çorum mutfağı arasında özellikle tahıl ve ekmek kültürü, tarımsal üretim, hayvansal ürünler, yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, gıda saklama uygulamaları ile ritüel ve geleneksel kullanım biçimleri açısından ilişkilendirilebilir unsurlar bulunduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, söz konusu benzerliklerin doğrudan ve kesintisiz bir kültürel devamlılık olarak değerlendirilmesinin yeterli kanıtı dayanmadığı belirlenmiştir.

Tartışma: Gastronomi, arkeolojik miras ile yaşayan kültürel miras arasında bağlantı kurabilecek bir araç olarak değerlendirilebilir. Hitit mirasının Çorum'un yöresel yemekleri, coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomik deneyimleriyle birlikte sunulması, kültür ve gastronomi turizminin çeşitlendirilmesine ve destinasyon kimliğinin güçlendirilmesine katkı sağlayabilir. Ancak tarihsel gerçeklik ile turistik yeniden yorumlama arasındaki ayrımın korunması önem taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hitit Kültürel Mirası, Hitit Mutfağı, Çorum Gastronomisi, Gastronomi Turizmi, Destinasyon Kimliği

Abstract

Purpose: The aim of this study is to identify the interconnected elements between Hittite cultural heritage and contemporary Çorum gastronomy and to reveal the potential of this relationship for gastronomic tourism. The study aims to evaluate the similarities between historical gastronomic elements and the current Çorum cuisine within the framework of cultural continuity, interconnectedness, and reinterpretation.

Methodology: A qualitative research approach was adopted, and document analysis was used as the data collection method. Web of Science, Scopus, ULAKBİM, YÖK National Thesis Center, and Google Scholar databases, as well as scientific and institutional documents published by relevant institutions and organizations, were examined. The obtained data were analyzed thematically and presented in the findings section.

Results: The results show that there are interconnected elements between Hittite gastronomy and contemporary Çorum cuisine, particularly in terms of grain and bread culture, agricultural production, animal products, food preparation and cooking techniques, food storage practices, and ritual and traditional usage patterns. However, it was determined that there is insufficient evidence to consider these similarities as a direct and uninterrupted cultural continuity.

Discussion: Gastronomy can be considered a tool that can connect archaeological heritage with living cultural heritage. Presenting the Hittite heritage together with Çorum's regional dishes, geographically indicated products, and gastronomic experiences can contribute to the diversification of cultural and gastronomic tourism and the strengthening of destination identity. However, it is important to maintain the distinction between historical reality and touristic reinterpretation.

Keywords: Hittite Cultural Heritage, Hittite Cuisine, Çorum Gastronomy, Gastronomy Tourism, Destination Identity

*Sorumlu yazar: songulkilinc@mu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2026.681

Giriş

Kültürel miras, toplumların geçmişten günümüze aktardıkları maddi ve manevi değerleri ifade etmekte ve destinasyonların kimlik oluşumunda önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Tarihi yapılar, arkeolojik alanlar, gelenekler, ritüeller, el sanatları, üretim biçimleri ve gastronomik uygulamalar gibi somut ve somut olmayan unsurlar, destinasyonların sahip olduğu özgün değerlerin ortaya çıkarılmasına katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle kültürel miras, yalnızca geçmişin korunmasına yönelik bir değer olarak değil, aynı zamanda destinasyonların turistik çekiciliğini artıran, farklı turizm ürünlerinin geliştirilmesine olanak sağlayan ve yerel ekonomik kalkınmayı destekleyen önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir (George, 2010; Timothy, 2014; Uygur ve Baykan, 2007).

Kültürel mirasın turizm kapsamında değerlendirilmesinde gastronomi önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır. Yiyecek ve içecekler, bir toplumun yaşadığı coğrafyanın doğal özelliklerini, üretim biçimlerini, tarihsel deneyimlerini, inançlarını ve sosyal ilişkilerini yansıtan kültürel unsurlar arasında yer almaktadır. Bu nedenle gastronomi yalnızca beslenme ihtiyacının karşılanmasına yönelik bir faaliyet olmayıp, aynı zamanda kültürel kimliğin aktarılmasını sağlayan bir iletişim ve deneyim alanıdır. Gastronominin çok katmanlı yapısı, alan yazında kavramın tanımı konusunda tam bir uzlaşa sağlanmasını güçleştirmektedir. Zira gastronomi; “iyi yemek” ya da “yemek bilimi” gibi dar tanımlarla sınırlandırılmayacak ölçüde geniş olup, tarih, sosyoloji, coğrafya ve antropoloji gibi farklı disiplinlerle etkileşim hâlinde olan bütüncül bir bilgi alanıdır (Everett ve Aitchison, 2008). Gastronomiye atfedilen bu çok yönlü anlam, onu yalnızca tüketim pratiklerinden ibaret bir olgu olmaktan çıkararak, kuşaktan kuşağa aktarılan bir kültürel ve bilimsel miras niteliğine taşımıştır. Sağlık, yaşam kalitesi ve toplumsal refah gibi kavramlarla ilişkilendirilen gastronomi, günümüzde hem bireysel hem de toplumsal düzeyde önemli bir etki alanına sahiptir (Uyar ve Zengin, 2015). Yerel yemekler, yöresel ürünler, geleneksel üretim ve pişirme teknikleri ile yeme-içme ritüelleri, ziyaretçilere destinasyonun kültürel özelliklerini deneyimleme olanağı sunmaktadır. Bu durum gastronominin kültürel mirasın korunması, tanıtılması ve turizm yoluyla yeniden değerlendirilmesinde önemli bir işlev üstlenmesini sağlamaktadır. Nitekim son yıllarda gastronomi kavramına yönelik akademik ve sektörel ilginin belirgin biçimde arttığı görülmektedir (Yamur ve Şeker, 2021).

Gastronomi turizmi ise ziyaretçilerin bir destinasyonun yerel mutfağını, yöresel ürünlerini, üretim biçimlerini ve yeme-içme kültürünü deneyimlemek amacıyla gerçekleştirdikleri turizm faaliyetlerini kapsamaktadır. Bu kapsamda gastronomi turizmi, destinasyonların sahip olduğu yerel ve kültürel kaynakların turistik ürüne dönüştürülmesine olanak sağlamaktadır. Özellikle özgün mutfak kültürüne sahip destinasyonlarda gastronomi, destinasyonun diğer turizm merkezlerinden farklılaşmasına ve ziyaretçilerin destinasyonla daha güçlü bir kültürel bağ kurmasına katkıda bulunabilmektedir (Civitello, 2008). Dolayısıyla gastronomi turizmi, kültürel mirasın ekonomik ve turistik değer kazanmasının yanı sıra yerel kimliğin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından da önem taşımaktadır.

Anadolu, farklı medeniyetlerin binlerce yıl boyunca bir arada yaşadığı ve birbirinden etkilendiği önemli bir kültürel coğrafya niteliğindedir. Bu medeniyetler içerisinde Hititler, Anadolu'nun siyasi, ekonomik, sosyal ve kültürel tarihinde önemli bir yere sahiptir. Hitit İmparatorluğu'nun başkenti Hattuşa'nın günümüzde Çorum ili sınırları içerisinde yer alması, Çorum'u Hitit kültürel mirasının en önemli temsil alanlarından biri hâline getirmektedir. Hattuşa'nın 1986 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınması, kentin sahip olduğu arkeolojik mirasın uluslararası önemini ortaya koymaktadır (UNESCO, 2025).

Çorum'un kültürel mirası yalnızca arkeolojik alanlar ve tarihî yapılardan oluşmamakta, aynı zamanda günümüzde yaşamaya devam eden geleneksel kültürel uygulamaları ve gastronomik değerleri de kapsamaktadır. Yöresel yemekler, yerel ürünler, geleneksel üretim ve pişirme yöntemleri ile farklı ilçelere özgü gastronomik değerler, kentin yaşayan kültürel mirasının önemli bileşenleridir. Çorum mutfağının sahip olduğu çeşitlilik, kentin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik önemli bir potansiyel ortaya koymaktadır. Nitekim Şahin (2019) tarafından gerçekleştirilen araştırmada Çorum mutfağına ilişkin 148 yiyecek ve içecek çeşidi belirlenmiş ve kentin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olduğu ortaya konulmuştur.

Çorum'un gastronomik mirasını özgün kılan unsurlardan biri de kentin Hitit kültürel mirasıyla kurabileceği ilişkidir. Hititlere ilişkin çivi yazılı belgeler ve arkeolojik buluntular, dönemin tarımsal üretimi, beslenme biçimleri, yiyecek ve içecekleri, ekmek üretimi, gıda hazırlama ve saklama uygulamaları hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Aydın ve Özkaya (2022), Hitit mutfak kültürünün gıda ürünleri, pişirme ve saklama yöntemleri, beslenme alışkanlıkları ile dini ve ritüel uygulamalar gibi farklı boyutlardan oluştuğunu ve bu kültürel unsurların bazı yönleriyle günümüz Anadolu mutfak kültüründe izlerinin görülebildiğini

belirtmektedir. Benzer şekilde Güler, Haseki ve Eker (2023), Hitit mutfak kültürünün Çorum yöresel mutfağındaki izlerini inceleyerek iki mutfak kültürü arasında özellikle hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları bakımından ilişkilendirilebilir unsurlar bulunduğuna dikkat çekmektedir.

Ulusal ve uluslararası turizm alan yazını incelendiğinde, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarını turizm perspektifinden bütüncül bir yaklaşımla ele alan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir (Karagöz ve Savaş, 2021). Bu durum, kültürel mirasın farklı boyutları arasındaki ilişkinin turizm bağlamında birlikte değerlendirilmesine yönelik önemli bir araştırma alanına işaret etmektedir. Bu kapsamda, literatürde Çorum mutfağına gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koyan çalışmalar bulunmakla birlikte, Hitit kültürel mirası ile günümüzde yaşayan Çorum gastronomisini birlikte ele alarak bu ilişkinin gastronomi turizmi bağlamında sistematik ve bütüncül biçimde değerlendirilmesine yönelik çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Mevcut çalışmaların bir bölümü Hitit mutfak kültürünü tarihsel ve arkeolojik açıdan ele alırken, diğer bir bölümü Çorum mutfağına gastronomi turizmi potansiyeline odaklanmaktadır. Dolayısıyla Hitit kültürel mirası, yaşayan gastronomik miras ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkinin birlikte değerlendirilmesine yönelik literatürde belirgin bir araştırma alanı bulunmaktadır.

Bu doğrultuda çalışmanın amacı, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasında ilişkilendirilebilecek unsurları belirlemek ve bu unsurların gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilirliğini ortaya koymaktır. Çalışmada, Hitit mutfak kültürüne ilişkin tarihsel ve akademik kaynaklar ile Çorum'un günümüz gastronomik değerlerine ilişkin akademik ve kurumsal dokümanlar incelenmiştir. Araştırmada özellikle tahıl ve ekmek kültürü, tarımsal üretim, hayvansal ürünler, yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi, gıda saklama uygulamaları ile gastronominin kültürel ve ritüel boyutu üzerinde durulmuştur. Böylece çalışma, Hitit kültürel mirası ile günümüzde yaşayan Çorum gastronomisi arasındaki ilişkilendirilebilir unsurları bütüncül bir perspektifle ortaya koyarak, söz konusu miras unsurlarının gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik literatüre katkı sunmayı ve Çorum'un özgün bir gastronomi destinasyonu kimliği geliştirme potansiyelini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Kültürel Miras, Turizm ve Çorum

Kültürel miras ve turizm, destinasyonların kimliğinin oluşturulması, özgün değerlerinin korunması ve turistik çekiciliğinin artırılması açısından birbirini tamamlayan iki alan olarak değerlendirilmektedir (Tan, Tan, Kok and Choon, 2018; Timothy, 2014). Somut ve somut olmayan kültürel miras unsurları, destinasyonların farklılaşmasına, turizm ürünlerinin çeşitlendirilmesine ve ziyaretçilere özgün deneyimler sunulmasına katkı sağlamaktadır (George, 2010; Bandarin ve Hosagrahar, 2011; Boix, Lazzeretti, Capone, De propriis ve Sanchez, 2012; Karagöz ve Savaş, 2021). Bu kapsamda gastronomi de kültürel mirasın önemli bir unsuru olarak değerlendirilebilir. Yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesine ilişkin bilgi ve uygulamalar, toplumların kültürel kimliğinin ve geleneksel yaşam biçimlerinin aktarılmasında önemli bir işleve sahiptir (Saatçi, 2019).

Çorum, sahip olduğu çok katmanlı tarihsel birikim nedeniyle somut ve somut olmayan kültürel miras bakımından önemli bir potansiyele sahiptir. Kentin kültürel kimliğinde özellikle Hitit Uygarlığı önemli bir yere sahiptir. Hitit İmparatorluğu'nun başkenti Hattuşa'nın Boğazkale ilçesinde bulunması, Çorum'u Hitit kültürel mirasının önemli merkezlerinden biri hâline getirmektedir. Hattuşa, 1986 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınarak uluslararası düzeyde tescillenmiştir (Çorum Valiliği, 2025). Bu durum, kentin kültür turizmi açısından görünürlüğünü ve turistik çekiciliğini destekleyen önemli bir unsurdur.

Çorum'un Hitit dönemine ilişkin kültürel mirası Hattuşa ile sınırlı değildir. Yazılıkaya Açık hava Tapınağı, Alacahöyük ve Ortaköy-Şapınuva gibi arkeolojik alanlar da bölgenin tarihsel ve kültürel zenginliğini ortaya koymaktadır. Yazılıkaya'daki kaya kabartmaları Hititlerin dini ve mitolojik dünyasına ilişkin önemli bilgiler sunarken, Alacahöyük'te ortaya çıkarılan mezarlar, güneş kursları ve diğer arkeolojik buluntular bölgenin Hititler öncesine uzanan kültürel geçmişine ışık tutmaktadır (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025; UNESCO, 2025). Boğazköy kazılarında ortaya çıkarılan çivi yazılı tabletler ise Hititlerin sosyal, ekonomik, dini ve kültürel yaşamına ilişkin önemli yazılı kaynaklar oluşturmaktadır. Bu tabletlerin bir bölümü 2001 yılında UNESCO Dünya Belleği Uluslararası Kütüğü'ne kaydedilmiştir (UNESCO, 2025).

Çorum'un kültürel mirası Hitit dönemine ait alanların yanı sıra farklı tarihsel dönemlerden günümüze ulaşan cami, köprü, hamam, kale ve geleneksel konut gibi mimari yapıları da kapsamaktadır. Bunun yanında geleneksel törenler, el sanatları, halk oyunları ve mutfak kültürü kentin somut olmayan kültürel mirasının önemli unsurlarıdır (Öncülör ve Genç, 2024). Özellikle mutfak kültürü; üretim, hazırlama, pişirme, saklama

ve tüketim süreçlerinde aktarılan geleneksel bilgi ve uygulamalar aracılığıyla yaşayan kültürel mirasın önemli bir bölümünü oluşturmaktadır (Saatçi, 2019).

Gastronomi turizmi, bu yaşayan kültürel mirasın ziyaretçilere aktarılması ve turistik deneyime dönüştürülmesi açısından önemli bir araçtır. Yerel yemeklerin, üretim biçimlerinin ve geleneksel uygulamaların turizm faaliyetlerine dâhil edilmesi hem kültürel değerlerin görünürlüğünü artırmakta hem de yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır (Ağcakaya ve Can, 2019). Bu nedenle gastronominin kültürel mirasla bütünleştirilmesi, sürdürülebilir turizm ve destinasyon kimliği açısından önem taşımaktadır.

Çorum özelinde Hitit kültürel mirası ile günümüzde yaşayan yöresel mutfak kültürünün birlikte değerlendirilmesi, kentin kültür turizmi ürününün gastronomi aracılığıyla çeşitlendirilmesine olanak sağlayabilir. Hattuşa, Yazılıkaya, Alacahöyük ve Şapinuva gibi arkeolojik alanların yöresel yemekler, geleneksel üretim uygulamaları ve gastronomik deneyimlerle ilişkilendirilmesi, ziyaretçilere daha bütüncül bir destinasyon deneyimi sunabilir. Ancak bu ilişki kurulurken günümüzdeki gastronomik unsurların doğrudan Hitit döneminden günümüze aktarıldığı varsayılmamalıdır. Tarihsel kaynaklarla desteklenen unsurların benzerlik, ilişkilendirilebilirlik ve yeniden yorumlanabilirlik düzeylerinde ele alınması, kültürel mirasın bilimsel ve doğru biçimde temsil edilmesi açısından önemlidir.

Bu doğrultuda gastronomi, Çorum'un Hitit kimliğini destekleyen ve kültürel mirası ziyaretçilere deneyim yoluyla aktarabilen tamamlayıcı bir turizm unsuru olarak değerlendirilebilir. Hitit kültürel mirası ile yaşayan Çorum gastronomisinin birlikte ele alınması, kentin destinasyon kimliğinin güçlendirilmesine ve gastronomi turizmi açısından farklılaştırıcı deneyimler geliştirilmesine katkı sağlayabilecek bir potansiyel taşımaktadır.

Hitit Kültürel Mirası, Gastronomi ve Çorum

Gastronomi, turizmdeki yeni eğilimlerle birlikte kültürel miras, özgünlük, sürdürülebilirlik ve deneyim odaklılık gibi değerlerle ilişkilendirilen önemli bir turizm unsuru hâline gelmiştir. Gastronomi turizmi; turizmin çeşitlendirilmesi, yerel ekonomik faaliyetlerin desteklenmesi ve yöresel ürünlerin tanıtılması açısından önem taşırken, yerel üreticiler, şefler ve gıda işletmeleri gibi farklı paydaşları da bir araya getirmektedir (Deniz, 2024). Bunun yanı sıra yöresel yiyecek ve içeceklerin korunması, kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması, gastronominin kültürel mirasın sürdürülebilirliğindeki rolünü ortaya koymaktadır (Eren, 2011; Bucak ve Aracı, 2013; Devenci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretler, yöresel ürünlerin korunması ve destinasyonların gastronomik kimliğinin oluşturulması açısından önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Baran ve Karaca (2021), coğrafi işaretlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi üzerinde yüksek etki potansiyeline sahip olduğunu belirtirken, Coşkun, Bişiren ve Genç (2024) coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin destinasyon tanıtımı ve gastronomi turizmi üzerinde olumlu etkileri bulunduğunu ortaya koymuştur. Çam ve Çılğinoğlu (2024) ile Gökovalı (2007) ise coğrafi işaretlerin destinasyon markalaşması ve rekabet gücü açısından önemine dikkat çekmektedir. Bu kapsamda coğrafi işaretler, yöresel ürünlerin belirli bir bölgeyle olan bağını ortaya koyan ve gastronomik mirasın ekonomik ve kültürel değerinin görünür hâle gelmesine katkı sağlayan unsurlar arasında yer almaktadır.

Çorum, tarihsel geçmişi, Hitit kültürel mirası, tarımsal üretim yapısı ve yöresel gastronomik değerleri bakımından gastronomi turizmi açısından dikkat çeken bir destinasyondur (Şahin, 2019). Kentin gastronomik yapısında farklı tarihsel dönemlerin, yerel üretim koşullarının ve geleneksel uygulamaların etkisi görülmektedir. İskilip dolması, Çorum leblebisi, yöresel tarhana çeşitleri, kül çöreği ve farklı ilçelere özgü yemekler, bu gastronomik çeşitliliğin günümüzde yaşayan örnekleri arasında bulunmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısındaki artış da Çorum'un yöresel gastronomik değerlerinin tescillenmesi ve görünürlük kazanması açısından dikkat çekmektedir.

Çorum gastronomisi ile Hitit kültürel mirası arasındaki ilişki ise özellikle tarımsal üretim, tahıl ve ekmek kültürü, yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi, gıda saklama uygulamaları ve yemeklerin ritüel işlevleri üzerinden ele alınmaktadır. Literatürde bu unsurların bazıları arasında benzerlikler ortaya konulmuş olmakla birlikte, günümüzde Çorum'da bulunan bir ürün veya uygulamanın yalnızca benzerlik temelinde doğrudan Hitit döneminden günümüze aktarıldığı sonucuna ulaşılması mümkün değildir. Bu nedenle Hitit gastronomisi ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişki, doğrudan tarihsel devamlılıktan ziyade kültürel benzerlik ve ilişkilendirilebilir unsurlar üzerinden değerlendirilmektedir.

Bu çerçevede Çorum'un gastronomik yapısı, yöresel ürünler, geleneksel yemekler, üretim ve hazırlama uygulamaları, coğrafi işaretler ve Hitit kültürel mirasıyla birlikte ele alınabilecek çok katmanlı bir yapı

göstermektedir. Gastronomi, bu yönüyle Çorum'un tarihsel kimliği ile günümüzde yaşayan kültürel değerleri arasında ilişki kurulabilen bir alan olarak öne çıkmaktadır.

Yöntem

Bu araştırmada, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişkinin ve bu ilişkinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilirliğinin ortaya konulması amacıyla nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Bu doğrultuda araştırmanın temel sorusu şu şekilde belirlenmiştir:

“Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasında nasıl bir ilişki bulunmaktadır ve bu ilişki gastronomi turizmi kapsamında nasıl değerlendirilebilir?”

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Doküman incelemesi, mevcut yazılı ve görsel kaynakların sistematik biçimde incelenerek araştırma konusu doğrultusunda belirli temalar ve olgular üzerinden değerlendirilmesini sağlayan nitel bir araştırma tekniğidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Araştırma kapsamında dokümanlara Web of Science, Scopus, ULAKBİM, Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi ve Google Akademik veri tabanları aracılığıyla ulaşılmıştır. Ayrıca konuya ilişkin resmî kurum ve kuruluşlar tarafından yayımlanan rapor, belge ve dijital içeriklerden de yararlanılmıştır.

Veri tarama sürecinde “Hitit mutfak kültürü”, “Çorum gastronomisi”, “kültürel miras”, “gastronomi turizmi”, “coğrafi işaretli ürünler” ve “destinasyon kimliği” anahtar kelimeleri kullanılmıştır. Araştırmaya; Hitit kültürü ve mutfak kültürü, Çorum gastronomisi, kültürel miras, gastronomi turizmi, coğrafi işaretler ve destinasyon kimliği konularından en az biriyle doğrudan ilişkili olan Türkçe ve İngilizce bilimsel makaleler, lisansüstü tezler, kitap ve kitap bölümleri, bildiriler ile güvenilir kurumsal dokümanlar dâhil edilmiştir.

Araştırma konusu ile doğrudan ilişkisi bulunmayan, yinelenen kayıt niteliğindeki veya araştırmanın amacı doğrultusunda analiz edilmesine olanak sağlamayan dokümanlar kapsam dışında bırakılmıştır. Seçilen dokümanlar araştırmanın amacı ve kavramsal çerçevesi doğrultusunda incelenmiş; elde edilen veriler Hitit gastronomisi, Çorum gastronomisi, kültürel miras, kültürel süreklilik, gastronomi turizmi ve destinasyon kimliği temaları altında içerik analizi yoluyla değerlendirilmiştir. Analiz sürecinde Hitit dönemine ait unsurlar ile günümüz Çorum gastronomisindeki karşılıkları karşılaştırılmış; benzerlikler doğrudan tarihsel devamlılık varsayımıyla değil, kültürel benzerlik, ilişkilendirilebilirlik ve yeniden yorumlanabilirlik çerçevesinde ele alınmıştır.

Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın problemleri çerçevesinde yapılan literatür taraması ve belge incelemeleri sonucunda elde edilen bulgular ayrı başlıklar altında verilmiştir.

Hitit Gastronomik Mirası ile Çorum Mutfakı Arasındaki Kültürel Benzerlikler

Doküman incelemesi sonucunda, Hitit mutfak kültürünün tarımsal üretim, gıda ürünleri, yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi, gıdaların saklanması, beslenme alışkanlıkları ile inanç ve ritüeller çerçevesinde şekillendiği belirlenmiştir. Aydın ve Özkaya (2022), Hitit mutfak kültürünü gıda ürünleri ve kullanım alanları, mutfak yapıları ve araçları, gıda saklama ve pişirme yöntemleri, beslenme, inançlar, gelenekler ve ritüeller gibi kategoriler altında değerlendirmiştir. Araştırmada, Hitit mutfak kültürüne ilişkin bazı unsurların günümüz Anadolu mutfaklarında belirli yönleriyle varlığını sürdürdüğü ortaya konulmuştur.

Hititlerin kaya tuzunu kullandıkları ve koyun budu, tavşan eti ile çeşitli kuş etlerini korumak amacıyla tuzlama yönteminden yararlandıkları belirtilmektedir (Şensoy, 2012). Günümüzde teknolojik gelişmelere bağlı olarak et ürünleri buzdolabı ve derin dondurucularda saklanırken, geleneksel tuzlama yöntemi bölge genelinde özellikle asma yapraklarının korunmasında kullanılmaya devam etmektedir. Bu durum, Hitit döneminde kullanılan bir saklama yönteminin günümüz yöresel mutfak uygulamalarında farklı bir gıda ürününün korunması amacıyla varlığını sürdürdüğünü göstermektedir (Aydın ve Özkaya, 2022).

Güler, Haseki ve Eker (2023) ise, Çorum/Alacahöyük yöresinde gerçekleştirdikleri nitel araştırmada, Hitit mutfak kültürüne ilişkin izlerin yöresel mutfakta özellikle hazırlama, saklama ve pişirme uygulamaları bağlamında ilişkilendirilebildiğini ortaya koymuştur. Araştırmada ekmek üretimi ve et yemekleri öne çıkarken, etin haşlama ve kavurma yöntemleriyle hazırlanması, gıdaların toprak kaplarda saklanması, etlerin kurutularak muhafaza edilmesi ve bazı sebzelerin toprak altında saklanması gibi uygulamalar Hitit mutfak kültürüyle ilişkilendirilmiştir. Bununla birlikte araştırmada yöre halkının söz konusu uygulamaların Hitit kültürüyle olan bağlantısına ilişkin bilgisinin sınırlı olduğu ve bu pratiklerin daha çok kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel alışkanlıklar yoluyla sürdürüldüğü belirtilmiştir.

Hitit gastronomisi ile günümüz Çorum mutfağı arasındaki ilişkilendirilebilir alanlardan biri tahıl temelli beslenme kültürüdür. Hitit ekonomisinin temelinde tarımsal üretimin bulunduğu ve tahılların öğütülerek un hâline getirildiği, elde edilen unun ise ekmek üretiminde kullanıldığı çivi yazılı belgeler üzerinden ortaya konulmuştur (Yiğit ve Tuncer, 2023). Ekmek, günlük beslenmenin yanı sıra tanrılara sunulan adakların da önemli bir unsuru olmuştur. Bu durum, tahıl ve ekmek kültürünün Hitit toplumunda ekonomik ve beslenmeye ilişkin işlevlerinin yanı sıra dini ve ritüel bir anlam da taşıdığını göstermektedir.

Tahılın işlenmesi, öğütülmesi ve ekmeğe dönüştürülmesi gibi uygulamalar, günümüz Çorum gastronomisinin tahıl temelli ürünleriyle karşılaştırılabilecek bir kültürel zemin oluşturmaktadır. Çorum mutfağında tahıl ve tahıl ürünlerinin önemli bir yere sahip olması, aynı coğrafyada farklı dönemlerde şekillenen üretim ve beslenme pratikleri arasında ilişki kurulmasına olanak sağlamaktadır. Bununla birlikte, bu benzerliğin doğrudan tarihsel devamlılık veya kesintisiz kültürel aktarım şeklinde yorumlanması yerine, ortak coğrafya ve benzer üretim ve beslenme pratikleri üzerinden değerlendirilmesi daha temkinli bir yaklaşım olacaktır.

Hitit mutfağı ile Çorum yöresel mutfağı arasındaki ilişki, kullanılan malzemelerin yanı sıra yemek hazırlama, pişirme ve saklama tekniklerinde de görülmektedir. Güler vd. (2023), Çorum yöresinde Hitit mutfak kültürünün izlerini bu uygulamalar bağlamında inceleyerek bazı geleneksel yöntemler ile Hitit mutfak kültürüne ilişkin uygulamalar arasında benzerlikler bulunduğunu ortaya koymuştur. Bu durum, gastronomik mirasın yalnızca tüketilen yemekler üzerinden değil, yiyeceklerin hazırlanma, pişirilme ve saklanma biçimleri üzerinden de değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Sonuç olarak, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişki; tahıl temelli beslenme, gıda ürünleri, hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları gibi farklı boyutlarda değerlendirilebilir. Ancak mevcut bulgular, bu unsurların doğrudan ve kesintisiz biçimde Hitit döneminden günümüze aktarıldığını kesin olarak ortaya koymamaktadır. Bu nedenle söz konusu ilişki, tarihsel süreklilik iddiasından ziyade ortak coğrafya, üretim biçimleri, beslenme alışkanlıkları ve gastronomik uygulamalar üzerinden kurulabilecek benzerlikler çerçevesinde ele alınmalıdır. Tablo 1’de Hitit gastronomik mirası ile günümüz Çorum mutfağı arasındaki ilişkilendirilebilir unsurlar verilmektedir. Tablo 1’de yer alan ilişkiler, mevcut literatür ve doküman incelemesi kapsamında belirlenen benzerlik ve ilişkilendirilebilirlikleri göstermektedir. Bir gastronomik unsurun Hitit döneminde bulunması, tek başına günümüz Çorum mutfağında doğrudan ve kesintisiz biçimde devam ettiğini kanıtlamamaktadır. Bu nedenle ilişkiler; kültürel benzerlik, ilişkilendirilebilirlik ve yeniden yorumlama çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Tablo 1. Hitit gastronomik mirası ile günümüz Çorum mutfağı arasındaki ilişki

Hitit mutfağına ilişkin unsur	Çorum mutfağındaki karşılığı	İlişkinin niteliği	Gastronomi turizmi açısından değerlendirme
Tahıllar ve Ekmek	Tahıl temelli geleneksel beslenme, ekmek	Ürün ve beslenme kültürü açısından ilişkilendirilebilirlik, benzerlik	Hitit ekmek kültürünün deneyimsel sunumu, Hitit temalı gastronomi anlatı ve ürün geliştirme
Tahılın öğütülmesi	Geleneksel öğütme ve tahıl işleme uygulamaları	Üretim tekniği açısından benzerlik	Gastronomi ve tarım kültürü deneyimi
Toprak fırın/tandırda pişirme	Tandır ve benzeri geleneksel pişirme uygulamaları	Pişirme tekniği açısından benzerlik	Geleneksel pişirme deneyimi
Kurutma ve saklama	Geleneksel gıda saklama uygulamaları	Gıda muhafaza yöntemi açısından kültürel benzerlik	Geleneksel gıda muhafaza deneyimi
Dolma/doldurma yöntemi	Yöresel Çorum dolma yemekleri, İskilip	Yöntem açısından ilişkilendirilebilirlik	Hikâyeleştirilmiş yöresel yemek deneyimi
Et tüketimi	Çorum’un et temelli geleneksel yemekleri	Beslenme kültürü açısından ilişkilendirilebilirlik	Yöresel et yemeklerinin tarihsel anlatıyla sunulması
Ritüel yiyecek ve içecekler	Geleneksel tören ve özel gün yemekleri	Kültürel işlev açısından ilişkilendirilebilirlik	Tematik kültür-gastronomi etkinlikleri

Hitit mutfağında et ve ekmek, tanrılara sunulan kutsal yiyecekler arasında yer almaktadır (Bryce, 2003). Bu durum, etin Hitit toplumundaki kültürel ve ritüel önemine işaret etmektedir.

Hitit ve günümüz Anadolu mutfak kültürlerinde kullanılan pişirme yöntemleri arasında benzerlikler bulunmaktadır. Tablo ortak pişirme yöntemleri temel olarak kuru ısıda pişirme ve nemli ısıda pişirme olmak üzere iki ana başlık altında değerlendirilebilir. Kuru ısıda pişirme yöntemleri arasında tandırda pişirme, fırınlama, sac üzerinde pişirme, ızgara ve doğrudan ateşte pişirme yer almaktadır.

Hitit döneminde ekmeğin çoğunlukla fırın ve tandırda, etin ise közde, ızgarada, şişe geçirilerek veya doğrudan ateş üzerinde pişirildiği belirtilmektedir (Ünal, 2019). Günümüz Çorum mutfağında da benzer pişirme tekniklerinin kullanıldığı görülmektedir. Örneğin Çorum tandır kebabında kuzu eti tuzla terbiye edilerek 1–2 gün dinlendirilmekte, ardından şişlere geçirilerek aralarına kuyruk yağı yerleştirilmektedir. Et, iki ateş bölmesinden oluşan ve taş, tuğla ve çamur kullanılarak hazırlanan özel bir tandır ocağında yaklaşık 4–5 saat boyunca pişirilmektedir. İlk ateş bölümünde pişirilen et, daha sonra dinlendirilmek üzere ikinci bölüme alınmaktadır (Oğuz ve Keskin, 2005). Hitit dönemine ilişkin pişirme uygulamaları ile Çorum'daki bu geleneksel yöntemler arasındaki benzerlik; açık ateş, şiş kullanımı, tandır ve uzun süreli pişirme gibi tekniklerin Anadolu gastronomi kültüründe farklı dönemlerde görülebilmesi açısından dikkat çekicidir. Bununla birlikte, söz konusu benzerlik tek başına doğrudan tarihsel sürekliliğin kanıtı olarak değerlendirilmemeli, kültürel ilişkilendirilebilirlik kapsamında ele alınmalıdır.

Hitit uygarlığında yiyeceklerin yalnızca beslenme amacıyla değil, aynı zamanda iyileştirici ve koruyucu özellikleri olduğuna da inanılmıştır. Hitit metinlerinde çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılan otuz üç bitkiden söz edilmekte ve bu bitkilerin çoğunlukla bal ve ekmekle birlikte lapa hâline getirilerek hastalara verildiği belirtilmektedir (Kılıç ve Başol, 2015). Günümüzde Çorum yöresinde ise konuşma güçlüğü yaşayan çocukların, yörede “küt ekmeği” olarak adlandırılan ve “kutsanmış” olduğuna inanılan ekmeği tükettiklerinde konuşacaklarına yönelik bir inanç bulunmaktadır. Her iki uygulama, ekmeğin yalnızca temel bir besin olarak değil, aynı zamanda iyileştirici ve koruyucu bir unsur olarak anlamlandırıldığını göstermesi bakımından ilişkilendirilebilir. Bununla birlikte, bu benzerliğin doğrudan tarihsel bir devamlılık olarak değil, ekmeğe atfedilen sembolik ve işlevsel anlamlar açısından değerlendirilmesi daha uygun olacaktır.

Günümüz Çorum Gastronomisi

Doküman incelemesi sonucunda, Çorum gastronomisinin farklı tarihsel dönemlerin, yerel üretim koşullarının ve kültürel birikimin etkisiyle şekillenmiş zengin bir mutfak yapısına sahip olduğu görülmüştür. Şahin (2019), Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyelini literatür ve doküman incelemesine dayalı olarak değerlendirmiş ve 148 yiyecek ve içecek çeşidi tespit etmiştir. Araştırmada, Çorum mutfağında geçmişten günümüze bölgede yaşamış uygarlıkların mutfak kültürlerine ve ürünlerine ilişkin izlerin bulunduğu belirtilmiştir. Ayrıca Hitit arkeolojik bulgularında adı geçen bazı ekmek çeşitleri ve yemeklerin, Çorum gastronomisi açısından gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek özgün ürünler olabileceği ifade edilmiştir (Şahin, 2019).

Bu doğrultuda Çorum gastronomisinin değerlendirilmesinde yöresel yemeklerin yanı sıra yerel tarımsal ürünlerin, geleneksel üretim ve saklama yöntemlerinin ve coğrafi işaretli ürünlerin birlikte ele alınması gerekmektedir. Bu unsurlar, Çorum mutfağının yalnızca tüketilen yemeklerden oluşmadığını; üretim, hazırlama, pişirme, saklama, sunum ve kültürel aktarım süreçlerinin de gastronomik kimliğin oluşumunda etkili olduğunu göstermektedir.

Çorum mutfağında tarımsal üretim ile yemek kültürü arasındaki ilişki özellikle tahıl ve pirinç temelli ürünlerde belirginleşmektedir. Pirinç, özellikle pilav çeşitlerinde önemli bir yere sahip olup Osmancık ilçesinde yetiştirilen Osmancık pirinci, bölgenin en bilinen tarımsal ürünlerinden biridir. Bunun yanı sıra geçmişte sarıkılçık ve akçeltik gibi yerel pirinç türlerinin de kullanıldığı belirtilmektedir. Sarıkılçık pirinci Kargı'da hazırlanan iç pilavlarda tercih edilirken, akçeltik pirinci İskilip dolması gibi ritüel nitelik taşıyan yemeklerde kullanılmaktadır (Çorum Valiliği, 2012). Bu durum, Çorum mutfağındaki yemek çeşitliliğinin yerel tarımsal üretimle yakından ilişkili olduğunu göstermektedir.

Çorum yöresel mutfağında önemli bir yere sahip olan tarhana da ilçelere göre farklı üretim biçimleri ve içerik özellikleri göstermektedir. Kargı tarhanası; katık, kaymaklı yoğurt, nane, maydanoz ve dereotu gibi otların yanı sıra elma ve ayva gibi meyvelerin eklenmesiyle hazırlanmakta, yaklaşık on gün fermente edildikten sonra un ile karıştırılarak kurutulmaktadır. Osmancık tarhanası ise elma ve ayva içermemekte; domates, salça, soğan ve biberin yanı sıra irmik ve maya kullanılarak hazırlanmakta ve güneşte kurutulmaktadır. Mecitözü ve Çorum merkezinde ise katık, yarma ve tuzdan hazırlanan karışımın birkaç gün bekletildikten sonra şekillendirilip kurutulmasıyla tarhana üretilmektedir (Çorum Valiliği, 2012). Bu çeşitlilik, aynı coğrafi alan içerisinde farklı ilçelerin üretim koşulları ve yerel bilgi birikiminin mutfak kültürüne yansıdığını göstermektedir.

Yöreyle özgü önemli yemeklerden biri olan İskilip dolması, hazırlanış biçimi ve tüketildiği ortam bakımından törensel özellik taşıyan bir gastronomik üründür. Büyük kazanlarda hazırlanan yemekte etler kazan tabanında pişirilirken, “ca” adı verilen torbalara konulan pirinçler buharla pişirilmektedir. Kazanın hava almayacak biçimde kapatılması ve yalnızca küçük bir buhar çıkışının bırakılması, pişirme sürecinin yavaş ilerlemesini ve yemeğin kendine özgü aromasını kazanmasını sağlamaktadır. Özellikle düğün gibi özel günlerde odun ateşinde hazırlanan İskilip dolması, yemek ile toplumsal ritüeller arasındaki ilişkiyi ortaya koyan önemli bir örnektir (Çorum Valiliği, 2012; Pala, 2023).

Çorum’un geleneksel unlu mamulleri arasında kül çöreği ve cummur ekmeği de önemli bir yere sahiptir. Kül çöreği, Çorum merkezde mayalı ve somun biçiminde hazırlanırken, Hamamlıçay köyünde mayasız ve yuvarlak şekilde yapılmaktadır. Odun ateşinden elde edilen közde pişirilen çörek, Hamamlıçay’da doğrudan küle gömülürken, merkezde ise üzeri közle kapatılmaktadır. Pişirme sonrasında yüzeyindeki kül kuru soğan kullanılarak temizlenmektedir (Çorum Valiliği, 2012). Cummur ekmeği ise taze mayalı ekmeğin küçük parçalara ayrılarak hayvan içyağında kavrulmasıyla hazırlanmaktadır. Her ne kadar ekmeğin adı olarak adlandırılrsa da sıcak ve doyurucu niteliği nedeniyle geleneksel bir yemek olarak da değerlendirilmektedir (Çorum Valiliği, 2012).

Çorum mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde geleneksel saklama ve kış hazırlıkları da önemli bir yere sahiptir. Bölgedeki kadınların imece usulüyle gerçekleştirdiği yufka açma, yufkaların kurutulması, sebze kurutma ve dolmalık malzeme hazırlama gibi uygulamalar, gıdaların uzun süre muhafaza edilmesini sağlamaktadır. Bu faaliyetler yalnızca gıda teminine yönelik uygulamalar olmayıp bilgi, beceri ve üretim pratiklerinin kuşaktan kuşağa aktarılmasına da katkıda bulunmaktadır (Yıldız, 2025).

Çorum yemek kültüründe yemeklerin toplumsal yaşam içerisindeki işlevi de dikkat çekmektedir. Doğum, düğün, ölüm, bayram ve mevsimsel üretim dönemleri gibi özel zamanlarda hazırlanan ve topluca tüketilen yemekler, beslenme işlevinin ötesinde dayanışma, paylaşma, yas ve kutlama gibi kolektif duyguların ifade edilmesini sağlamaktadır (Yıldız, 2025). Yemek hazırlığı sırasında ortaya çıkan imece kültürü, üretimdeki iş bölümü ve yemeklerin toplu biçimde tüketilmesi, toplumsal aidiyet ve ortak hafızanın güçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Bu açıdan yemek, yalnızca törensel süreçlere eşlik eden bir unsur değil, ritüellerin anlam kazanmasını sağlayan temel kültürel pratiklerden biri olarak değerlendirilebilir.

Çorum Gastronomisinde Coğrafi İşaretli Ürünler

Çorum mutfağı bağlamında değerlendirildiğinde, coğrafi işaretler bir ürünün ait olduğu bölgenin doğal çevresi, kültürel birikimi ve tarihsel geçmişinin birleşimiyle ortaya çıkan özgün değerleri temsil etmektedir. Bu yönüyle coğrafi işaretler, yalnızca bir ürünün menşeyi belirlemekle kalmayıp aynı zamanda yerel bilgi birikiminin, üretim yöntemlerinin ve gastronomik mirasın korunmasına da katkı sağlamaktadır. Çorum mutfağı ise sahip olduğu özgün ürünler ve geleneksel pişirme teknikleriyle önemli bir coğrafi işaret potansiyeli taşımaktadır. Kentin köklü tarihi, göç hareketleriyle zenginleşen kültürel yapısı ve güçlü tarımsal üretim altyapısı, yöreye özgü gastronomik ürünlerin ortaya çıkmasını ve sürdürülebilir biçimde korunmasını mümkün kılmaktadır (Şahin, 2019). Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünler hem yerel gastronomi kültürünün korunmasına hem de bölgesel kimliğin güçlendirilmesine önemli katkılar sunmaktadır.

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun Mart 2026 verilerine göre Çorum iline ait tescillenmiş coğrafi işaretli ürünler, mahreç işareti ve menşe adı kategorilerinde çeşitlilik göstermektedir. Gastronomik ürünler içerisinde mahreç işaretiyle tescillenen İskilip dolması, Çorum leblebisi, Alaca Borana yemeği ve Alaca Hingali öne çıkan yöresel ürünler arasındadır. Bunun yanı sıra 2025 ve 2026 yıllarında gerçekleştirilen yeni tescillerle Çorum su böreği, Osmancık ayvalı yahnisi, Osmancık kaypak yemeği, Osmancık yaprak içi yemeği, Osmancık malak tatlısı, Çorum şekerlemesi, Çorum baklavası ve İskilip baklavası da coğrafi işaretli ürünler arasına dâhil edilmiştir.

Coğrafi işaret tescilleri, Çorum’un yöresel ürünlerinin resmî olarak tanınmasına, üretim özelliklerinin korunmasına ve yerel gastronomik değerlerin görünürlük kazanmasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda bu ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine, yerel üreticilerin desteklenmesine ve bölgesel gastronomik kimliğin güçlendirilmesine olanak sunmaktadır. Bu nedenle Çorum’un coğrafi işaretli ürünleri, yalnızca ekonomik değeri bulunan yöresel gıdalar olarak değil, aynı zamanda kentin kültürel mirasını temsil eden gastronomik unsurlar olarak değerlendirilmelidir. Tablo 2’de Türk Patent ve Marka Kurumu’nun Mart 2026 verileri doğrultusunda Çorum iline ait tescillenmiş coğrafi işaretli yöresel gıda ürünleri sunulmaktadır.

Tablo 2. Çorum İlinin Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Gıda Ürünleri

Ürünler	Coğrafi İşaret Türü	Alındığı Yıl
Çorum Su Böreği	Mahreç İşareti	2026
Osmancık Ayvalı Yahnisi	Mahreç İşareti	2025
Osmancık Kaypak Yemeği	Mahreç İşareti	2025
Osmancık Malak Tatlısı	Mahreç İşareti	2025
Osmancık Yaprak İçi Yemeği	Mahreç İşareti	2025
Çorum Baklavası	Mahreç İşareti	2025
İskilip Baklavası	Mahreç İşareti	2025
Çorum Şekerlemesi	Mahreç İşareti	2025
Alaca Borana Yemeği	Mahreç İşareti	2024
Alaca Cızlağı	Mahreç İşareti	2024
Alaca Hingali	Mahreç İşareti	2024
Alaca Çılbır Yemeği	Mahreç İşareti	2024
Kışlacık Pırasası	Mahreç İşareti	2024
Osmancık Kapari Turşusu	Mahreç İşareti	2024
Osmancık Kaypak Yemeği	Mahreç İşareti	2024
Osmancık Yırtmaç Yemeği	Mahreç İşareti	2024
Çorum Yırtma Yemeği	Mahreç İşareti	2024
Alaca Yanıç Böreği	Mahreç İşareti	2023
Alaca Yarma Aşı	Mahreç İşareti	2023
İskilip Sirke Salatası	Mahreç İşareti	2023
İskilip Çileği	Mahreç İşareti	2023
Alaca Mor Soğanı / Alaca Moru	Mahreç İşareti	2022
Kargı Tulum Peyniri	Menşe Adı	2021
Çorum Kuru Mantısı	Mahreç İşareti	2021
İskilip Ramazan Keşkeği	Mahreç İşareti	2021
Oğuzlar Cevizi	Menşe Adı	2020
İskilip Dolması	Mahreç İşareti	2010
İskilip Turşusu	Mahreç İşareti	2010
Çorum Leblebisi	Mahreç İşareti	2002

Genel olarak değerlendirildiğinde, Çorum gastronomisi yerel tarımsal üretim, geleneksel hazırlama ve saklama yöntemleri, yöresel yemekler, ritüeller ve coğrafi işaretli ürünlerin etkileşimiyle şekillenen çok katmanlı bir kültürel yapıya sahiptir. Bu unsurlar, bölgenin coğrafi özelliklerini, tarihsel birikimini ve toplumsal hafızasını yansıtmaktadır. Dolayısıyla Çorum gastronomisi, yalnızca yöresel yemeklerin oluşturduğu bir mutfak sistemi değil; geleneksel bilginin, üretim pratiklerinin ve kültürel değerlerin kuşaktan kuşağa aktarıldığı yaşayan bir kültürel miras alanı olarak ele alınmalıdır.

Gastronomik Mirasın Turistik Ürüne Dönüştürülmesi

Dokümanların karşılaştırmalı analizi sonucunda, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasında ilişkilendirilebilir bir gastronomik miras alanının bulunduğu belirlenmiştir. Bu ilişkinin özellikle tahıl ve ekmek kültürü, tarımsal üretim, et ve hayvansal ürünlerin kullanımı, pişirme teknikleri, gıda saklama yöntemleri ve bazı geleneksel mutfak uygulamaları üzerinden ortaya çıktığı görülmektedir.

Gastronomik mirasın turistik ürüne dönüştürülmesi, yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bunların üretim, hazırlama, pişirme, saklama ve tüketim biçimlerinin turizm deneyimine dâhil edilmesini ifade etmektedir. Bu süreç, gastronomik değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması ile turizm yoluyla ekonomik değer oluşturulmasını bir araya getirmektedir.

Çorum açısından değerlendirildiğinde gastronomik miras; kentin tarihsel geçmişi, kültürel birikimi ve yerel üretim gelenekleriyle şekillenmektedir (Aydın ve Özkaya, 2022; Özata Şahin, 2025). Hattuşa'nın UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alması ve bölgedeki diğer kültürel miras alanlarının ziyaretçi çekmesi, gastronomik değerlerin kültür turizmiyle bütünleştirilmesi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır (Pala, 2023). Bu kapsamda İskilip dolması gibi törensel özellik taşıyan yemeklerin yalnızca sunulması değil,

hazırlanma ve pişirilme süreçlerinin de ziyaretçilere aktarılması, yemeğin kültürel bağlamıyla birlikte deneyimlenmesini sağlayabilir. Nitekim Çorum mutfağına yönelik önceki araştırmalar da Hitit arkeolojik bulgularında yer alan bazı yiyeceklerin gastronomi turizmi ürünü olarak değerlendirilebileceğine işaret etmektedir (Şahin, 2019).

Çorum'un gastronomik mirasının turistik ürüne dönüştürülmesinde Hitit kültürel mirasıyla gastronomi arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi de önemlidir. Hitit dönemine ait metinlerde yer alan ekmek ve yemeklerden hareketle geliştirilen menüler, geleneksel pişirme uygulamaları ve gastronomi atölyeleri, arkeolojik alan ziyaretleriyle ilişkilendirilebilir (Şahin, 2019; Kaya ve Yaman, 2021). Böylece arkeolojik miras, yeme-içme deneyimi aracılığıyla farklı bir boyutta sunulabilir. Ancak tarihsel olarak kesin biçimde kanıtlanmamış yemeklerin doğrudan “Hitit yemeği” olarak sunulması yerine, “Hitit mutfağından esinlenen” veya “Hitit gastronomisinden hareketle hazırlanan” ifadelerinin kullanılması kültürel mirasın doğru temsil edilmesi açısından daha uygun olacaktır. Nitekim Aydın ve Özkaya (2022), Hitit mutfak kültürünün bazı unsurlarının günümüz Anadolu mutfağında farklı biçimlerde işlevini sürdürdüğünü ortaya koymaktadır.

Coğrafi işaretli ürünler de bu dönüşüm sürecinde değerlendirilebilecek önemli gastronomik değerlerdir. Çorum leblebisi, İskilip dolması, Alaca Borana yemeği ve Alaca Hingali gibi ürünlerin restoranlarda, yöresel ürün satış noktalarında ve gastronomi etkinliklerinde sunulması, yöresel ürünlerin tanınırlığını artırabilir. Bunun yanında efelik dolması ve yırtma gibi kırsal alanlarda hazırlanan geleneksel yemeklerin de gastronomi faaliyetlerine dâhil edilmesi, yerel mutfak çeşitliliğinin daha geniş bir çerçevede değerlendirilmesine olanak sağlayabilir.

Bununla birlikte, Çorum'un gastronomi potansiyelinin henüz yeterince değerlendirilemediği ve bu durumun kentin turizm gelirlerinden aldığı payın sınırlı kalmasında etkili olduğu belirtilmektedir (Şahin, 2019). Bu nedenle gastronomik değerlerin restoran ve etkinliklerle sınırlı kalmayacak şekilde gastronomi rotaları, yerel pazarlar, üretim alanı ziyaretleri ve uygulamalı yemek atölyeleri gibi deneyim odaklı faaliyetlerle desteklenmesi önem taşımaktadır. Yerel üreticilerin, kadınların ve diğer paydaşların bu süreçte dâhil edilmesi ise gastronomik mirasın ekonomik ve sosyal boyutunun güçlendirilmesine katkı sağlayabilir.

Sonuç olarak Çorum'da gastronomik mirasın turistik ürüne dönüştürülmesi; yöresel yemeklerin, coğrafi işaretli ürünlerin, geleneksel üretim ve pişirme uygulamalarının ve Hitit kültürel mirasının birbirini tamamlayan unsurlar olarak değerlendirilmesini gerektirmektedir. Bu yaklaşım, gastronomik mirasın korunması ve görünürlüğünün artırılmasının yanı sıra Çorum'un kültürel turizm çeşitliliğinin geliştirilmesine de katkı sağlayabilir.

Bulgulara Dayalı Kavramsal Model

Doküman incelemesinden elde edilen bulgular doğrultusunda, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişkinin gastronomi turizmine nasıl aktarılabilirliğini açıklamak amacıyla aşağıdaki şekil 1'de kavramsal model geliştirilmiştir.

Şekil 1. Hitit Kültürel Mirası-Çorum Gastronomisi İlişkisine Yönelik Kavramsal Model



Kültürel miras yönetimi, geçmişten günümüze aktarılan kültürel değerlerin korunmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını güvence altına alırken, bu değerlerin turizm kapsamında kontrollü ve sürdürülebilir biçimde değerlendirilmesini de kapsamaktadır. Bu doğrultuda yönetim sürecinin temelinde, kültürel mirasın özgünlüğü ve bütünlüğünün korunması ile turizm faaliyetlerinin sağlayabileceği ekonomik ve sosyal faydalar arasında uygun bir dengenin oluşturulması bulunmaktadır (Carbone, Oosterbeek, Costa ve Ferreira, 2020). McKercher, Ho ve Cros (2005) da turizm ile kültürel miras yönetimi arasındaki ilişkiye dikkat çekerek, kültürel mirasın turizm faaliyetleriyle birlikte değerlendirilmesinin önemini ortaya koymaktadır.

Bu yaklaşım doğrultusunda geliştirilen kavramsal modelde, Hitit Kültürel Mirası başlangıç noktasını oluşturmaktadır. Hititlere ait tarihsel gastronomik unsurlar; ürünler, tarımsal üretim, pişirme ve saklama yöntemleri, ritüeller ve sofrası kültürü gibi unsurlar aracılığıyla ele alınmaktadır. Bu tarihsel unsurlar, günümüzde yaşayan Çorum Gastronomisi ile karşılaştırılarak yöresel ürünler, geleneksel yemekler ve coğrafi işaretli ürünler üzerinden değerlendirilmektedir.

Modelin kritik aşamasını kültürel ilişkilendirme oluşturmaktadır. Bu aşamada tarihsel gastronomik unsurlar ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişki; kültürel benzerlik, ilişkilendirilebilirlik, kanıtlanmış doğrudan devamlılık ve yeniden yorumlama çerçevesinde ele alınmaktadır. Böylece günümüzdeki bir gastronomik unsurun Hitit döneminden doğrudan aktarıldığı yönünde kanıtlanmamış bir süreklilik iddiasından kaçınılırken, tarihsel ve kültürel bağlantıların ortaya konulması amaçlanmaktadır.

Kültürel ilişkilendirme sonucunda ortaya çıkan gastronomik değerler, gastronomik deneyim aracılığıyla ziyaretçilere aktarılabilir. Yöresel yemeklerin tadımı, geleneksel üretim ve pişirme uygulamalarının deneyimlenmesi, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtılması ve tarihsel kaynaklara dayalı olarak yeniden yorumlanan gastronomik unsurlar bu deneyimin bileşenlerini oluşturabilir. Böylece gastronomi, arkeolojik miras ile yaşayan kültürel miras arasında bağlantı kuran bir araç hâline gelmektedir.

Modelin son aşamasında destinasyon kimliği ve turistik çekicilik bulunmaktadır. Bu süreç gastronomi turizmine, gastronomi turizmi ise destinasyon kimliğinin güçlenmesine katkı sağlayabilir. Çorum'un Hitit mirası ile yaşayan gastronomik değerlerinin birlikte sunulması, kentin tarihsel özgünlüğünü gastronomik deneyimlerle destekleyerek turistik çekiciliğinin artırılmasına olanak sağlayabilir. Dolayısıyla model, kültürel miras yönetimi açısından koruma, doğru temsil, sürdürülebilir kullanım ve turizm yoluyla değer yaratma arasındaki ilişkinin Çorum özelinde nasıl kurulabileceğini ortaya koymaktadır.

Modelin temel önermesi, Hitit gastronomisinin günümüz Çorum mutfağının doğrudan kaynağı olduğu iddiası değil; Hitit kültürel mirasına ait gastronomik unsurların, günümüz Çorum gastronomisindeki benzerlikler ve ilişkilendirilebilir değerler üzerinden gastronomik deneyime ve turistik ürüne dönüştürülebileceğidir. Bu

yönüyle model, tarihsel süreklilik iddiası ile turizm amacıyla kültürel mirasın yeniden yorumlanması arasındaki ayrımı korumaktadır.

Sonuç ve Tartışma

Araştırmada elde edilen bulgular, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasında özellikle tahıl ve ekmek kültürü, tarımsal üretim, hayvansal ürünler, hazırlama ve pişirme teknikleri, saklama yöntemleri ve yemeklerin ritüel işlevleri açısından ilişkilendirilebilir unsurlar bulunduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar, Hitit mutfak kültürüne ait bazı unsurların günümüz Anadolu mutfağında belirli yönleriyle gözlemlenebildiğini ortaya koyan Aydın ve Özkaya (2022) ile Çorum mutfağındaki hazırlama, pişirme ve saklama uygulamalarını Hitit mutfak kültürüyle ilişkilendiren Güler vd. (2023) tarafından ulaşılan bulgularla örtüşmektedir.

Bununla birlikte, belirlenen benzerliklerin doğrudan tarihsel süreklilik olarak değerlendirilmesi konusunda dikkatli olunmalıdır. Aynı coğrafi çevrede benzer tarımsal kaynakların bulunması ve temel beslenme alışkanlıklarının süreklilik göstermesi, farklı dönemlerde benzer gastronomik uygulamaların ortaya çıkmasına neden olabilmektedir. Bu nedenle araştırmada Hitit gastronomisi ile günümüz Çorum mutfağı arasındaki ilişki; doğrudan devamlılıktan ziyade kültürel benzerlik, ilişkilendirilebilirlik ve yeniden yorumlama kavramları üzerinden ele alınmıştır. Bu yaklaşım, gastronomik mirasın turistik amaçlarla sunulmasında tarihsel gerçeklik ile turistik anlatı arasındaki sınırın korunması açısından önem taşımaktadır.

Araştırmanın kavramsal modeli doğrultusunda, tarihsel gastronomik unsurlar ile günümüz Çorum gastronomisi arasındaki ilişkilendirilebilirliğin gastronomik deneyim oluşturma potansiyeline sahip olduğu görülmektedir. Hattuşa, Yazılıkaya ve Alacahöyük gibi arkeolojik alanların yöresel yemekler, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik deneyimlerle birlikte değerlendirilmesi, kültür turizminin çeşitlendirilmesine ve ziyaretçi deneyiminin zenginleştirilmesine katkı sağlayabilir. Özellikle tarihsel kaynaklara dayalı Hitit gastronomisinin günümüz teknikleriyle yeniden yorumlanması, geçmiş ile günümüz arasında deneyimsel bir bağ kurulmasına olanak sağlayabilir. Bu sonuç, kültürel mirasın destinasyon kimliği ve turistik çekicilik üzerindeki rolünü vurgulayan Timothy (2011) ile de örtüşmektedir.

Bununla birlikte, kültürel mirasın turizm kapsamında değerlendirilmesi yeterli planlama ve paydaş katılımı sağlanmadığında çeşitli riskler oluşturabilmektedir. Varol (2020), kültürel miras turizminin gelişmesinin tek başına sürdürülebilir bir yönetim anlayışını garanti etmediğini ve yerel yönetimler, turizm işletmeleri, yerel halk ve diğer paydaşların sürece etkin biçimde katılması gerektiğini belirtmektedir. Bu açıdan Çorum’da Hitit mirası ile gastronomi turizminin bütünleştirilmesi, koruma ve sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda ele alınmalıdır.

Sonuç olarak, Hitit kültürel mirası ile günümüz Çorum gastronomisi arasında doğrudan ve kesintisiz bir kültürel aktarımın kanıtlandığı söylenemese de iki alan arasında gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek güçlü bir ilişkilendirme potansiyeli bulunmaktadır. Bu potansiyel; yöresel ürünler, geleneksel yemekler, coğrafi işaretler ve gastronomik deneyimler aracılığıyla Çorum’un tarihsel kimliğinin görünür hâle getirilmesine ve destinasyonun farklılaşmasına katkı sağlayabilir. Bununla birlikte, bilimsel olarak doğrulanmayan unsurların doğrudan “Hititlerden günümüze aktarılan” değerler olarak sunulmaması, kültürel mirasın özgünlüğünün korunması ve sürdürülebilir biçimde temsil edilmesi açısından temel bir gerekliliktir. Bu doğrultuda Hitit kültürel mirası ile yaşayan Çorum gastronomisinin bilimsel temellere dayalı biçimde ilişkilendirilmesi, kentin gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesinde önemli bir yaklaşım olarak değerlendirilebilir.

Teorik Çıkarımlar

Araştırmanın bulguları, gastronomik mirasın arkeolojik miras ile yaşayan kültürel miras arasında bağlantı kurabilen bir alan olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda gastronomik kültürel sürekliliğin yalnızca benzer ürünlerin günümüzde bulunması üzerinden değil, üretim biçimleri, hazırlama ve pişirme teknikleri, saklama uygulamaları ve ritüeller gibi unsurların birlikte değerlendirilmesiyle ele alınması gerektiği görülmektedir. Ayrıca tarihsel bir ürün veya uygulamanın günümüzde varlığını sürdürmesi doğrudan tarihsel devamlılığı kanıtlamadığından, gastronomik miras çalışmalarında doğrudan devamlılık, kültürel benzerlik, ilişkilendirilebilirlik ve yeniden yorumlama kavramlarının birbirinden ayrılması önem taşımaktadır. Çorum örneği, arkeolojik miras ile yaşayan gastronomik değerlerin birlikte değerlendirilmesinin destinasyon kimliğinin açıklanmasına yönelik bütüncül bir yaklaşım sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu yönüyle çalışma, gastronominin yalnızca tüketilen bir turistik ürün değil, geçmiş ile günümüz arasında kültürel anlam ve deneyim aktarımı sağlayan bir aracı olarak ele alınmasına katkı sunmaktadır.

Pratik Çıkarımlar

Araştırma bulguları, Çorum'da kültürel miras ve gastronomi turizminin birlikte ele alınabileceğini göstermektedir. Hattuşa, Yazılıkaya ve Alacahöyük gibi arkeolojik alanların yöresel yemekler, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik deneyimlerle bütünleştirilmesi, ziyaretçilere daha kapsamlı bir destinasyon deneyimi sunulmasına olanak sağlayabilir. Özellikle tarihsel kaynaklarla doğrulanabilen Hitit gastronomik unsurlarının günümüz mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanması, gastronomik mirasın turizm içerisinde deneyimlenebilir hâle getirilmesine katkı sağlayabilir.

Bununla birlikte, gastronomik mirasın turistik ürüne dönüştürülmesinde tarihsel doğruluk önem taşımaktadır. Günümüzdeki bir ürün veya uygulamanın yalnızca benzerlik temelinde Hitit döneminden günümüze aktarıldığı şeklinde sunulmaması; bilimsel kanıt bulunan unsurlar ile yeniden yorumlanan gastronomik ürünlerin birbirinden ayrılması gerekmektedir. Bu doğrultuda gastronomi rotaları, yerel ürün deneyimleri, yemek atölyeleri ve gastronomi etkinlikleri gibi uygulamalar Çorum'un arkeolojik mirası ile yaşayan mutfak kültürünün birlikte deneyimlenmesine imkân sağlayabilir. Ayrıca yerel üreticilerin ve diğer gastronomi paydaşlarının bu süreçlere dâhil edilmesi, gastronomik mirasın ekonomik ve kültürel değerinin yerel düzeyde güçlendirilmesine katkıda bulunabilir.

Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Bu araştırmanın temel sınırlılığı, verilerin yalnızca doküman incelemesine dayalı olarak elde edilmiş olmasıdır. Bu nedenle bulgular, yerel halkın, gastronomi işletmelerinin, şeflerin, üreticilerin ve ziyaretçilerin görüşlerini doğrudan yansıtmamaktadır. Ayrıca Hitit dönemine ilişkin mevcut yazılı ve arkeolojik kaynakların sınırlılığı, günümüz Çorum gastronomisi ile doğrudan tarihsel süreklilik kurulmasını güçleştirmektedir. Bu nedenle araştırmada belirlenen benzerlikler, kesin bir tarihsel aktarım olarak değil, ilişkilendirilebilir unsurlar çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Gelecek araştırmalarda doküman incelemesine ek olarak nitel ve nicel saha araştırmalarının gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Yerel halk, şefler, gastronomi işletmeleri, üreticiler, turizm paydaşları ve ziyaretçilerle yapılacak görüşmeler aracılığıyla Hitit kültürel mirasının gastronomi turizmindeki algısı ve kullanım biçimleri incelenebilir. Ayrıca farklı bölgelerdeki Hitit mirası ve yaşayan gastronomi unsurlarının karşılaştırılması, kültürel süreklilik ve gastronomik miras ilişkisine yönelik daha kapsamlı sonuçlara ulaşılmasını sağlayabilir. Deneysel çalışmalarla Hitit gastronomisinden esinlenen ürün ve menülerin ziyaretçi deneyimi, özgünlük algısı ve destinasyon imajı üzerindeki etkileri de araştırılabilir.

Etik Beyan: Araştırmanın doküman analizi odaklı olması insan veya hayvanlar üzerinden (anket, mülakat, odak grup çalışması, insan veya hayvanlar üzerinde deneysel çalışmalar) veriler toplanmaması nedeniyle etik kurul raporuna gerek duyulmamıştır.

Yazar Katkı Beyanı: Yazarın katkı oranı %100'dür.

Çıkar Beyanı: Yazar, herhangi bir çıkar çatışması bulunmadığını beyan etmektedir.

Kaynakça

- Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788–804.
- 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.
- Bandarin, F., Hosagrahar, J. and Albernaz, F.S. (2011). Why development needs culture. *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, 1(1), 15-25.
- Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021). Coğrafi işaretin sürdürülebilir gastronomi turizminde önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 253-263.
- Boix, R., Lazzeretti, L., Capone, F., De Propriis, L. and Sánchez, D. (2012). The geography of creative industries in Europe: Comparing France, Great Britain, Italy and Spain. In L. Lazzeretti (Ed.), *Creative industries and innovation in Europe: Concepts, measures and comparative case studies*, Routledge, 23-44.
- Bryce, T. (2003). *Hitit Dünyasında Yaşam ve Toplum*. Ankara, Dost Kitabevi.

- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Carbone, F., Oosterbeek, L., Costa, C. and Ferreira, A. M. (2020). Extending and adapting the concept of quality management for museums and cultural heritage attractions: A comparative study of Southern European cultural heritage managers' perceptions. *Tourism Management Perspectives*, 35, 100698.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture*. New Jersey, John Wiley & Sons.
- Coşkun, C., Bişiren, A. ve Gençer, K. (2024). Coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203-217.
- Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). Örenyerleri: Hattuşa-Boğazkale, <https://corum.ktb.gov.tr/TR-58708/orenyerleri.html> (Erişim tarihi: 20 Aralık 2025).
- Çorum Valiliği. (2012). *Çorum Mutfağına Güzelleme*. İstanbul, Metro Kültür Yayınları.
- Çorum Valiliği. (2025). Hattuşa. <https://www.corum.gov.tr/hattusa2> (Erişim tarihi: 20 Aralık 2025).
- Deniz, T. (2024). Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 18-28.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Eren, D. (2011). *Alternatif bir turizm çeşidi olarak mutfak turizminin değerlendirilmesine ilişkin sektör temsilcilerinin görüşlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Düzce.
- Everett, S. and Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- George, W. E. (2010). Intangible cultural heritage, ownership, copyrights, and tourism. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 4(4), 376-388.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Güler, O., Haseki, M. İ. ve Eker, M. (2023). Hitit mutfak kültürünün Çorum yöresel mutfak kültüründeki izleri: Nitel bir araştırma, *10th International Zeugma Conference on Scientific Research*, 25-26 Haziran 2023, Gaziantep, Türkiye, 834-843.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Karagöz, D. ve Savaş, N. (2021). Turizmde kültürel miras araştırmalarının haritalandırılması. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 4(2), 258-281.
- Kılıç, Y. ve Başol, S. (2015). Hitit büyü metinlerinde geçen bazı otsu bitkiler, ağaç türleri ve ahşap nesneler. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 2(6), 28-58.
- McKercher, B., Ho, P. S. Y. and du Cros, H. (2005). Relationship between tourism and cultural heritage management: Evidence from Hong Kong. *Tourism Management*, 26(4), 539-548.
- Oğuz, M. Ö. ve Keskin, S. (2005). *2005 yılında Çorum’dan Derlenen İmgesel Yemekler*. Ankara, Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Topluluğu Yayınları.
- Öncülokur, A. G. ve Genç, V. (2024). Somut olmayan kültürel miras kapsamında bakırcılık mesleği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 8(1), 86-100.
- 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*. Çanakkale, Paradigma Akademi.

- Saatçi, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.
- Tan, S.-K., Tan, S.-H., Kok, Y.-S. and Choon, S.-W. (2018). Sense of place and sustainability of intangible cultural heritage: The case of George Town and Melaka. *Tourism Management*, 67, 376-387.
- Timothy, D. (2014). Contemporary cultural heritage and tourism: Development issues and emerging trends. *Public Archaeology*, 13(1-3), 30-47.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2026). Çorum coğrafi işaret listesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=19&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim tarihi: 10 Mart 2026).
- UNESCO. (2025). Hattusha: The Hittite capital. <https://whc.unesco.org/en/list/377/> (Erişim tarihi: 24 Aralık 2025).
- 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.
- Uygur, S. M. ve Baykan, E. (2007). Kültür turizmi ve turizmin kültürel varlıklar üzerindeki etkileri. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 30-49.
- Ünal, A. (2019). *Büyük Şölen: Eski Anadolu'nun 3500 Yıllık Yemek ve İçkileri*. Ankara, Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Varol, F. (2020). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi: Turizm paydaşlarına yönelik bir araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(4), 1140-1156.
- 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.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (11. baskı). Ankara, Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, E. (2025). Çorum İli Yemek Kültürü, Çekal, N. ve Aktürk, H. (Eds.), *Yöresel Türk Mutfakları: Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü*, Eğitim Yayınevi, 44-54.
- Yiğit, T. ve Tuncer, H. (2023). Hititçe çivi yazılı metinlerde değirmen (É NA4ARA5) ve öğütme taşı (NA4ARA5). *Archivum Anatolicum*, 17(1), 231-245. <https://doi.org/10.46931/aran.1283929>