




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

*Salih Zeki ŞAHİN^a 

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
24.06.2019

Kabul Tarihi: 23.11.2019

Anahtar Kelimeler

Turizm
Gastronomi
Yerel mutfak
Coğrafi işaret
Hititler
Çorum

Öz

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

Keywords

Tourism
Gastronomy
Local cuisine
Geographical indication
Hittites
Çorum

Abstract

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

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

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

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

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