

## Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz- “Çorum Alaca” Örneđi (Product Development and Sensory Analysis with Deconstruction Technique From Some Local Meals – “Çorum-Alaca” Sample)

\* Gökmen DUMAN<sup>a</sup> , İlkay YILMAZ<sup>a</sup> , Arda ER<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişı

Gönderim Tarihi:16.05.2021

Kabul Tarihi:18.06.2021

### Anahtar Kelimeler

Dekonstrüksiyon  
Yöresel mutfak  
Duyusal analiz  
Ürün geliştirme

### Keywords

Deconstruction  
Local cuisine  
Sensory analysis  
Product development

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Bu araştırmanın amacı, geleneksel Türk mutfağında yer alan bazı ürünlerin, yapılan ürün geliştirme sonrası duyusal analiz yöntemi ile değerlendirilerek beğeni durumlarının özgün halleri ile karşılaştırılmasıdır. Bu çalışmada geleneksel Türk mutfağını temsil edebilecek üç ürün seçilmiştir. Çalışma kapsamında “Çorum-Alaca” yöresinde saha ziyaretleri gerçekleştirilmiş ve yöre halkıyla görüşmeler yapılmıştır. Yemek pişirme teknikleri ve süreçleri incelenerek geliştirilecek ürünler tespit edilmiş ve bulgular kaynak taraması ile desteklenmiştir. Ürünlerin tarihsel birikimle gelen özgün yapıları ve içeriğindeki malzemelere sadık kalınarak, modern tekniklerle görsel ve lezzetsel bir yorumlamaya gidilmiş ve seçilen ürünler, dekonstrüksiyon tekniği kullanılarak geliştirilmiştir. Yapılan ürün geliştirmenin sonuçları, oluşturulan panel grupları tarafından duyusal analiz tekniği ile değerlendirilmiştir. Çalışma sonuçlarına göre geliştirilen yeni ürünlerin, görünüm açısından özgün hallerine göre belirgin bir biçimde daha fazla beğenildiği görülürken; ürünlerin özgün hallerindeki temel yapının değiştirilmesinin lezzet açısından olumsuz sonuçlandığı tespit edilmiştir.

### Abstract

The aim of this research is to compare some products in traditional Turkish cuisine with their original taste by evaluating them with sensory analysis method after product development. In this study, three products belonging to “Çorum-Alaca” region that can represent traditional Turkish cuisine were selected. Within the scope of the study, field visits were made in “Çorum-Alaca” region and interviews were made with local people. By examining cooking techniques and processes, products to be developed were determined and the findings were supported by a literature review. By adhering to the original structures of the products that come with historical background and the materials in their content, a visual and tasteful interpretation was made with modern techniques and the selected products were developed using the deconstruction technique. The results of the product development made were evaluated by sensory analysis technique by the formed panel groups. According to the results of the study, it was observed that the new products developed were appreciated significantly more in terms of appearance than their original forms, while it was found that changing the basic structure of the products in their original form had negative results in terms of taste.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: gokmenduman@baskent.edu.tr (G. Duman)

## GİRİŞ

Beslenme ve yemek kültürü; ekonomik kalkınma, turizm, tarih, sosyoloji ve işletme gibi alanlarla birebir ya da multidisipliner şekilde ilişkilidir. Gastronomide “ürün geliştirme” kavramı da bu ilişkinin bir yansıması olup, zamana ve coğrafyaya bağlı yemek kültürünün değişen zaman ve buna bağlı olarak değişen teknoloji, üretim biçimleri, pişirme teknikleri ve tüketim alışkanlıkları etrafında yeniden “yorumlanması”, “kimliklendirilmesi”, “yeniden inşası” çalışmalarını da beraberinde getirmektedir (Akbaba, 2005).

Hitit uygarlığı ilk çağ uygarlıklarından biri olup Anadolu’da kurulmuştur. Kafkaslar üzerinden Anadolu’ya gelerek MÖ 2000 senelerinde burada bulunan Kızılırmak ve çevresindeki alana yerleşmişlerdir. MÖ 1450 senesinde büyük bir imparatorluk konumuna gelen Hititler, dönemi yerleşik halkı Hattilerin elinden alarak Hattuşa’yı (Boğazköy) başkent yapmışlardır. Hititlerin başkenti Hattuşa’ya, Alacahöyük, Boğazkale ve Şapinuva’ya ev sahipliği yapan Çorum ili, bu kapsamda Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca varsayılan Hitit mutfağında yer alan besinlerin çoğu hem besin maddesi olarak hem de hazırlama, pişirme ve tüketim şekli olarak Çorum mutfağı ile benzerlik göstermektedir (Şahin, 2019). Bu yüzden Çorum mutfağının, Hititlerin beslenme alışkanlıklarının izlerini taşıdığı düşünülmektedir (Taracha, 1991).

Bu çalışma kapsamında “Çorum-Alaca” bölgesinde saha ziyaretleri ile yöre halkıyla görüşmeler yapılmış, yemek pişirme teknikleri ve süreçleri incelenerek geliştirilecek ürünler tespit edilmiş ve bu görüşmeler kaynak taraması ile desteklenmiştir. Ürünlerin tarihsel birikimle gelen özgün yapıları, içeriğindeki malzemelere sadık kalınarak modern tekniklerle görsel ve lezzetsel bir yorumlamaya gidilmiş ve duyuşsal analizleri gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmanın temel amacı Çorum mutfağından seçilen ve geliştirilen ürünlerin duyuşsal analiz açısından özgün hallerine göre başarılı olup olmadığını tespit etmektir. Bu çalışmaların Anadolu mutfağının hem ulusal hem uluslararası alanda markalaşmasına, uluslararası alanda rekabet edebilir ekonomik değere dönüşmesinde ve referans mutfak haline gelmesinde katkı sağlayacağı düşünülmektedir

### Hititler ve “Çorum-Alaca” Mutfak Kültürü

Hattuşa, belirli dönemlerde başkent özelliğini yitirse de Hititlere en uzun süre başkentlik yapmış şehirdir (Atila, 2018). Alacahöyük de dönemi itibarıyla her ne kadar Hattuşa’nın gölgesinde kalsa da tapınaklarıyla, su kanallarıyla Hititlerin önemli kült merkezlerinden biridir (Çilingir, 2011). Hitit şehirlerinin klasik özelliklerini de taşımaktadır. Sulu tarım yapan Hititlerin şehirlerini de akarsuların yakınlıklarına kurma tercihleri, etrafında sulak bir arazinin yer almasıdır (Çilingir, 2011; Atila, 2018). Alacahöyük civarında Hitit kralları tarafından birçok baraj yaptırılmıştır ve Hitit (Gölpınarı) barajı dünyanın kullanılan en eski barajı olarak durmakta ve kullanılmaktadır (Sandıkçioğlu, 2019). Birçok Hitit şehri gibi höyük üzerine kurulan kentte, Hitit şehirleşme politikasına uygun olarak kendinden önceki yerleşiklerin bıraktıkları yapılar düzenlenmiş ve değerlendirilmiştir. Nermin Atila bu süreci “Hititleştirme” olarak değerlendirmektedir (Atila, 2018). Yapılan kazılarda elde edilen kalıntılar, günümüzden 8000-9000 yıl öncesine ait şehrin Hititlerden de eski bir tarihinin olduğunu da göstermektedir (Akar vd., 2015). Arinna şehrine ilişkin kesin bilgiler olmamasıyla ve farklı görüşler ortaya atılmasıyla birlikte, Alacahöyük’ün kutsal Arinna şehri olabileceği iddiası genel kabul görmektedir (Çilingir, 2011).

Tarıma önem veren Hitit uygarlığında bağcılık, tahıl tarımı ve hayvancılık en önemli ekonomik faaliyetlerdir. Anadolu’da uygulanan ilk sulamalı tarım da Hititler tarafından yapılmıştır (Ünar, 2019). Ancak Hititlerin çoğunlukla

kuru tarımla uğraştığına ilişkin görüşler de mevcuttur (Eğilmez, 2005). Hitit tarım ekonomisinde tahılın yeri büyüktür. Sırasıyla arpa, buğday ve çavdar en çok üretilen tahıllardandır (Bülbül, 2018). Arpa sadece ekmek yapımında kullanılmamakta, bira yapımında da kullanılmaktadır. Buğday üretimi ve tüketimi halkın temel geçim kaynağıdır (Reyhan, 2010). Diğer taraftan Hititlerde bağcılık da önemli tarım faaliyetlerindedir. Bazı üst düzey görevliler şarap ve üzümle ilgili unvanlarla da anılmaktadır örnek verilebilir (Atıla, 2018). Bunların dışında elma, kayısı, kızılçık, incir, nar ve zeytin de meyvecilikte başlıca rol oynayan bitkilerdir (Bülbül, 2018). Hitit kanunları ve çeşitli Hitit çivi yazılı belgelerinden dönemin hayvancılığına ilişkin genel bir izlenim edinilebilmektedir. Bu belgelerden o dönemde sığır, domuz, koyun, keçi gibi hayvanların eti ve sütü için tüketildiği; katır başta olmak üzere at ve eşek gibi büyükbaş hayvanların da taşımacılıkta kullanıldığı söylenebilir (Reyhan, 2010.). Ek olarak arıcılık ve balın da Hititlerde önemli olduğu bilinmektedir. Dini metinlerde tanrılara sunulan yiyecekler arasında balın ilk sıralardadır (Reyhan, 2010).

Hititler tahılları un ve tane olarak kullandıkları gibi, başak halinde iken ateşte közleyerek ya da kavurarak tüketmişlerdir. Günümüzde Çorum'da da özellikle köylerde bir eğlence olarak kabul edilen kelle közleme, karaharman, çullama, kavurğa buğday ve nohut yeşil başak halde iken ateş yakıp közleme ya da topraktan yapılmış tavada kavurma yapılarak tahılların tüketildiği görülmektedir. Bunun dışında Çorum'da olduğu gibi yine Hititler de buğday, arpa, mercimek gibi besinler, çorba türü yemeklerde kullanmışlardır (Özdemir, 2016).

Hitit mutfağında kuzu, koyun gibi küçükbaş hayvan etlerinin açık ateşte veya közde ızgara olarak ya da çevrilerek pişirildiği çeşitli metinlerde geçmektedir. Günümüzde Çorum yöresinde bu ve benzer uygulamalar sıkça görülmektedir. İki kültürde de sakatat tüketimi yaygındır ve hatta İskilip ilçesinde kelle paçanın turşu formunda ve toprağa gömülüp kış için hazırlanması, varsayılan Hitit mutfağı ile neredeyse aynıdır. Hitit kültüründe tatlı olarak bal, pekmez ve marmelat kullanımı yine Anadolu yemek kültürü ile örtüşmektedir. Çeşitli meyvelerden ve özellikle üzümünden sirke ve şarap elde edilmesi de benzerdir. Hititlerde “nında.tu” adındaki ekmeğin, Çorum'da “malak” olarak bilinen tatlıda kullanılması ve tatlının pekmeze servis edilmesi bu benzerliklerden biridir (Kement & Başar 2016). Günümüzde halen devam etmekte olan geleneksel yöntemlerden biri de meşe odununun yandıktan sonra kalan külünün kullanımınıdır. Söz konusu kül kaynatılıp dibe çökmesi sağlandıktan sonra üstte kalan berrak su çeşitli amaçlar için kullanılır. Hititlerin meşe palamudu ve külünü maya vb. besinler üzerinde denedikleri varsayılır. Ayrıca meşe odunu külü, Çorum'da küle gömülerek pişirilen somun ekmeğinin yapımında da kullanılırken Hitit metinlerinde de küllü ekmek olarak geçmektedir (Sandıkçioğlu, 2019).

### **Ürün Geliştirme ve Dekonstrüksiyon**

Ürün Geliştirme kavramı ürünün, fiziki yapısını, görünüşünü, işlevini farklı hale getirmek ve kalitesini yükseltmek demektir (Kılınç & Kılınç, 2018). Dekonstrüksiyon, bir yapıyı parçalara ayırarak çeşitli malzemelerini yeniden kullanmak veya geri dönüştürmek için kullanmak anlamına gelir (Cengiz vd., 2005). Gastronomide dekonstrüksiyon geleneksel olarak bir yemek yapmak için bir araya getirilen öğelerin parçalanması ve öğelerin benzersiz bir şekilde ayrı ayrı sunulmasıdır. Yani bilinen bir yemeğin yeniden yorumlanması, aynı malzemelerin benimsenmesi ve her birinin orijinal yemeğe göre farklı olarak yorumlanmasıdır (Adrià vd., 2006). Günümüz üst düzey restoranlarında bu yöntem sıklıkla kullanılmaktadır.

Dünyada mutfak gelenekleri, yüzlerce kuşak aşçı tarafından yaratılan bir miras olan kolektif, birikimli icatlardır. Hayattaki her şeyde olduğu gibi, bu zanaat da evrim geçirmektedir (Solmaz & Altner, 2018). Duyusal analiz

açısından ürün geliştirmek özü bozmadan koruyarak mümkündür, ürünler önce dekonstrüksiyon sonra rekonstrüksiyon yapılarak yorumlanabilir. Ancak zengin tarihe ve kültüre saygı duyularak yarının tarihinde yer alınabilir. Yemek hazırlamak ve servis etmek, sanatların en karmaşık ve en kapsamlısı hallerinden biridir. Yeniliği, yeni malzemeleri, yeni teknikleri, aletleri, bilgileri ve fikirleri yemeklere gerçek bir katkı sağlayabilecek şekilde benimsemek, zamanı yakalamak için gereklidir (Barham, 2008). Ürünlerin ekonomik değere dönüşümleri farklı sektörlerde farklı düzeylerde kendini gösterebilir. Özellikle kültürel kodlarla ilişkilendirilen gastronominin turizmle güçlü ilişkisi hep vurgulanmakta ve yemeğin metalaşması bu sektör üzerinden değerlendirilmektedir. Oysa ki gastronominin tarihsel seyrinde restoranın icadı yemek üzerinden yeni bir sektör yaratmıştır. Artık yemek sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılayan değil, üzerine konuşulan, eleştirilen, övülen bir metaya dönüşmüştür (Spang, 2016).

Bu çalışmada “Çorum-Alaca” bölgesindeki yöresel ürünler seçilmiştir. Bu ürünlerin seçilme sebepleri az malzeme ve basit tekniklerle yapılıyor olması dolayısı ile ürün geliştirme sonucu elde edilecek etkilerin fazla olacağını düşünülmesidir. Bu ürünler, restoran menülerinde yer almamaktadır, bu durumun sebepleri arasında görünümünün uygun olmaması, işlevsel açıdan ve duyuşsal açıdan yetersiz olmalarıdır. Ürünler lezzet ve yapı açısından tek katmanlı olup derinlik içermemektedir. Yemek kültürünün değişen zaman ve buna bağlı olarak değişen teknoloji, üretim biçimleri, pişirme teknikleri ve tüketim alışkanlıkları etrafında yeniden “yorumlanması”, “kimliklendirilmesi”, “yeniden inşası” çalışmaları yapılmıştır. Bu çalışmanın amacı yöresel yemeklerimizi dekonstrüksiyon yöntemi ile yeniden yorumlanmasıdır.

### **Materyal ve Yöntem**

Bu çalışma kapsamında “Çorum-Alaca” bölgesinde saha ziyaretleri ile yöre halkıyla görüşmeler yapılmış, yemek pişirme teknikleri ve süreçleri incelenerek geliştirilecek ürünler tespit edilmiş ve bu görüşmeler kaynak taraması ile desteklenmiştir. Uygulama kısmında deneme modeli kullanılmıştır. Geliştirilen ürünler ve geleneksel ürünler duyuşsal analize tabi tutulmuştur. Tüm araştırma 11. 10. 2019 ve 18.11. 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

### **Menünün Seçilmesi, Yemeklerin Yapılışı ve Dekonstrüksiyonu**

#### **Saha Araştırması:**

Saha araştırması sırasında nitel analiz yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış, değerlendirilmiştir. Çorum ili Alaca ilçesi Karamahmut Köyünde yaşamını sürdüren 5’i erkek 6’sı kadın toplamda 11 kişi ile görüşülmüştür. Görüşme gerçekleştirilen kişilerden bir kişi 38 yaşında bir kişi 58 yaşında olup geri kalanı 60 yaş ve üstüdür. Bu yaş dağılımı, bölgenin geleneksel mutfak kültürü ile ilgili bilgi edinmede kolaylık sağlamıştır. Ayrıca seçilen köy özellikle Alacahöyük’ e yakın olarak seçilmiştir.

#### **Duyusal analiz**

Duyusal analiz ölçeği olarak, uygulanacak panelin özellikleri, Altuğ-Onoğur ve Elmacı’nın “Gıdalarda Duyusal Değerlendirme” kitabı referans alınarak belirlenmiştir. Altuğ-Onoğur ve Elmacı duyuşsal analiz panellerinde; eğitilmiş 3-10, yarı eğitilmiş 8-25, eğitilmemiş en az 80 panelistin; hedonik testlerde ise yarı eğitilmiş 8-25, ya da eğitilmemiş en az 80 panelistin kullanılması gerektiğini ifade etmiştir (Altuğ-Onoğur ve Elmacı, 2015; 31). Bu verilere göre, duyuşsal testler, Ankara’da faaliyet gösteren bir aşçılık okulunda öğrenim gören yarı eğitilmiş panel grubu tarafından (n=25) yapılmıştır. Analiz tekniklerinden tanımlama, değerlendirilmesi için de profil analizinden yararlanılmıştır.

Duyusal analiz ölçeği, geleneksel ve modern Oğmaç için birinci bölüm yemeğin görünüm özelliklerinin değerlendirildiği 5 ifadeden, ikinci bölüm koku özelliğinin değerlendirildiği 2 ifadeden; üçüncü bölüm doku özelliklerinin değerlendirildiği 4 ifadeden; dördüncü bölüm lezzet özelliklerinin değerlendirildiği 6 ifadeden oluşmaktadır. Bir soru ile ürünün genel beğeni durumu değerlendirilmektedir. Geleneksel ve modern Toyga Aşı için birinci bölüm yemeğin görünüm özelliklerinin değerlendirildiği 6 ifadeden; ikinci bölüm koku özelliklerinin değerlendirildiği 2 ifadeden; üçüncü bölüm doku özelliğinin değerlendirildiği 4 ifadeden; dördüncü bölüm lezzet özelliklerinin değerlendirildiği 4 ifadeden oluşmaktadır. Bir soru ile ürünün genel beğeni durumu değerlendirilmektedir. Geleneksel ve modern Karaçuval Helvası için birinci bölüm yemeğin görünüm özelliklerinin değerlendirildiği 5 ifadeden; ikinci bölüm koku özelliklerinin değerlendirildiği 2 ifadeden; üçüncü bölüm doku özelliğinin değerlendirildiği 5 ifadeden; dördüncü bölüm lezzet özelliklerinin değerlendirildiği 5 ifadeden oluşmaktadır. Bir soru ile ürünün genel beğeni durumu değerlendirilmektedir.

### Verilerin Analizi

Saha araştırmasında yapılan görüşmeler için bilgisayar programları kullanılmadan bir kategorizasyon yapılmıştır. Duyusal analiz ölçeği sonuçlarının ise aritmetik ortalamaları alınarak geleneksel yemeklerin ve dekonstrüksiyon tekniği ile yeniden dizayn edilmiş modern yemeklerin sonuçları değerlendirilmiştir.

### Bulgular ve Tartışma

#### Saha Araştırması Sonuçları:

Tablo 1’de belirtilen yemekler ve tatlılar Çorum, Alaca mutfağının geleneksel son ürünleri olup, tüm ürünler; görüşmeler esnasında görüşülen kişilerce yapılmıştır. Böylelikle yemeğin yapılış sürecini de gözlemleme imkânı doğmuştur. Son ürünler; yemekler ve tatlılar olarak sınıflandırılmıştır. Bazı yemekler mevcut tüketim anlayışımızda ana ürün olarak görülmemekle birlikte; geleneksel Alaca mutfağının içerisinde ana öğün olarak görüldüğü için yemekler kategorisi altında sınıflandırılmıştır. Son ürünün içeriklerinin doğru algılanabilmesi için birbirinin yerine ikame olduğunu düşünülen besin grupları üzerinden bir sınıflandırma yapılmıştır.

**Tablo 1:** Çorum, Alaca’da Yeme İçme Kültürü Unsurları ve Makro Bileşenleri

Yemekler	Protein	Yağ	Karbonhidrat	Diğer
Çatal Aşı	Yeşil Mercimek	Tereyağı	Çekilmiş yarma	Et suyu, soğan, nane
Mercimek Hellesi	Yeşil Mercimek	Tereyağı	Un	Et suyu, soğan, kırmızıbiber
Helle Aşı		Tereyağı	Un	Tavuk Suyu, toz kırmızıbiber
Toyga Aşı	Yumurta, katık (süzme yoğurt), nohut	Tereyağı	Un, yarma,	Su, nane, pul biber,
Tutmaç Aşı	Yeşil Mercimek, yumurta, yoğurt	Tereyağı	Un	Sarımsak, su, nane
Çimdik Aşı	Kıyma, yumurta, yoğurt	Tereyağı	Un	Sarımsak, su, nane
Ekşili Hamur Köfte	Yeşil Mercimek, nohut, fasulye	Tereyağı	Bulgur, ince bulgur,	Su, soğan, dağ eriği
Katıklı Aş	Fasulye, nohut, yoğurt	Tereyağı	Yarma	Su, taze nane
Keşkek Çorbası	Kuzu eti, kuru et, haşlanmış nohut	Tereyağı	Yarma,	Soğan, salça, dağ eriği
Kaypak Aşı	Yumurta, yoğurt	Tereyağı	Un	Su, nane, sarımsak
Oğmaç	Yumurta	Tereyağı	Yufka ekmeği	

**Tablo 1:** Çorum, Alaca’da Yeme İçme Kültürü Unsurları ve Makro Bileşenleri (Devamı)

Cilbir	Kuzu Kıyma, yumurta	Tereyağı	Domates salçası, soğan, karabiber, pul biber
Göğ Domates Yemeği	Yoğurt	Tereyağı	Çekilmiş yarma
Yanıç	Kuzu kıyma	Tereyağı	Un
İçli Köfte	Yeşil Mercimek, kıyma,	Tereyağı	Bulgur, ince bulgur, yarma
Köremez	Yoğurt, Süt		Yufka Ekmek
<b>Tatlılar</b>	<b>Tatlandırıcı</b>	<b>Yağ</b>	<b>Karbonhidrat</b>
Karaçuval Helvası	Pekmez		Un
Malak	Pekmez	Tereyağı	Un
Hasıda	Pekmez	Tereyağı	Buğday nişastası
			Su, ispanak, soğan, pul biber
			Göğ domates, soğan, salça, sarımsak
			Soğan, pul biber, karabiber, kimyon, çedene, ceviz
			Su, ceviz

Saha araştırması sonuçlarına göre Çorum mutfak kültürünün en önemli yemek grubunun “aş” olduğu söylenebilir. Aş kelimesi koyu kıvamlı çorba anlamında kullanılır. Aş için tam olarak çorba denemeyeceği gibi onu bir yardımcı yemek olarak tanımlamak da doğru olmaz. Çünkü bu yemek çoğu zaman sofradaki tek kabı oluşturur. Yapıldığı maddeye göre “bulgur aş, helle aş, çatal aş” gibi isimler alır. Aşlara turşu, soğan, domates, yoğurt, cacık vb. mevsimine uygun yardımcı yiyecekler eşlik eder.

Her Türk sofrasında olduğu gibi Çorum aile sofrasında da baş konuk daima ekmektir. Ekmek burada yoha (yufka ekmek) adını alır. Yufka ekmek, bilinen basit hamurun orta incelikte açılarak sac konulmuş tandırlarda pişirilmesi ile elde edilir.

Geleneksel olarak yemeklerin yanında ya da yemeğin hemen ardından hoşaf, ayran vb. ya da ekşi pekmezden yapılan çalkama adı verilen içecekler tüketilirdi. Anadolu’nun farklı bölgelerinde de hoşaf tatlı olarak yemeğin hemen arkasından tüketilmektedir. Bunun sebebi, eski Türk geleneğinde yemeğin yanında içecek tüketme alışkanlığının olmamasıdır. Çorum mutfak kültüründe süt ve süt ürünleri geniş yer almaktadır: başlıca süt ürünleri yoğurt, tereyağı, çökelek, katık, kurut, köy peyniri, sepet peyniri, abaza peyniri, peynir kurutması, tulumba çökelek, keş, kış yoğurdudur. Bütün Anadolu’da olduğu gibi Çorum geleneksel mutfak kültürünün başlıca ögesi tahıl ürünleridir. Yörede buğdaydan elde edilen ürünler un, bütün buğday, yarma, bulgur ve düğüldür. Un ve un mamullerinden elde edilen ürünleri de şöyle sıralayabiliriz: yuka (yazım, yoha, yufka) ekmeği, somun, ters masaf, ellen goyma, İskilip okkalığı, İskilip ölü somunu, acı su çöreği, kül çöreği, cummur ekmeği, ekşili ekmek, tandır ekmeği, mayasız çörek, etil ekmeği, paaç ekmeği, yumurtalı ekmek, otluk ekmek, erişte, kesme hamur, tatlı mısır çöreği, mısır çöreğidir. Ürünlere baktığımızda da protein grubunda yeşil mercimeğin, kuzu etinin ve kıymasının en çok tercih edilen ürünler olduğu görülmektedir. Ekşili hamur köftede ve katıklı aşta olduğu gibi fasulye, nohut gibi bakliyatlar da temel girdi olarak tercih edilmektedir. Yumurta, Oğmaç dışında yemeklerin terbiyesinde yoğurtla birlikte başrolü oynamaktadır. Yumurta bu yemeklerde yemeği kıvamlı birlikte lezzet anlamında da desteklemektedir. Geleneksel Anadolu mutfağında olduğu gibi “Çorum-Alaca” mutfağında da süt ve süttten üretilen ürünler başattır. Yemek yapımında tereyağı ve yoğurt bu ürünler arasında en çok kullanılanlarıdır. Yoğurt yazın taze haliyle tüketilirken kışın daha az süt elde edilmesi sebebiyle kurutularak “kurut” denilen ürüne dönüştürülerek kullanılmaktadır. Yağ grubunda tartışmasız tereyağı her üründe sabittir. Bu durum geleneksel İç Anadolu mutfağında zorunluluktan doğan avantajdır. Anadolu’nu farklı yörelerinde bitkisel kaynaklı yağlara da erişim mümkün iken, bölgenin geleneksel yağ ürünü çeşitliliğinde hayvansal kaynaklı yağlar ağır basmaktadır. Bu noktada geleneksel

yöntemlerle elde edilen tereyağı son ürünün lezzetini daha da yukarıya taşımaktadır. Karbonhidrat grubunda da buğday kaynaklı ürünler hep öndedir. Un formunda da farklı işlevlerde kullanılmaktadır. Helle aşında yemeğin bir protein içeriği olmadığı için un yemeğin ana ögesi olarak ortaya çıkmaktadır. Mercimek Hellesi, Toyga Aşı örneklerinde ise unun yemeği helmelendirmesi, ona doku kazandırması için kullanıldığı görülmektedir. Diğer bir kullanım şekli ise yemeğin içine doğrudan girmemekle birlikte Tutmaç aş, Çimdik aş örneklerinde olduğu gibi yemeğe eklenecek hamurun bileşenlerinden biri olmasıdır. Buğdayın, bulgur ve yarma formunda protein içeriğini destekleyerek yemeğin doyuruculuğunu arttırmak temel önceliği iken, kıvama etkisi de ikincil katkısıdır. Soğan yemeklerin vazgeçilmezidir. Pul biber, nane ve tereyağı geleneksel Türk mutfağının son dokunuşunu oluşturur. Geleneksel Türk mutfağında, yağda kızdırılmış nane ya da pul biber en temel lezzetlendiricilerinden biridir. Bu şekilde yemeğin özü olabildiğince sade tutulmakta, baharatlar seçimlik hale getirilmektedir. Tereyağı yemeğin içine konulduğu gibi üzerine eklenerek de kendi içinde lezzeti desteklemektedir. Ancak burada da önemli bir tekniğe değinmek gerekir. Kullanılan baharatın çiğ kalmaması gibi yakılmaması da gerekir. Gastronomi anlamında baharatın lezzetini yukarıda tutarken tereyağı ile azami ölçüde özdeşleştirmek temel bir ustalıktır. Günümüzde meze veya ana yemek kategorisinde farkı ürünlerde de kullanılan bu tekniğin doğru uygulanması yemeğe lezzet katmaktadır.

Tatlılara baktığımızda ise şu bilgiyle işe başlamak daha doğru olacaktır: Birincisi, rafine şeker bu toprakların geleneksel ürünü değildir. İkincisi ise Anadolu dışında gelen şekerin başlıca tüketicisi halk değildir (Faroqhi 2003). Osmanlı'da Galata bölgesinde Sükker Çarşısı adıyla bir pazarın varlığından söz edilmekle birlikte 15. yüzyılın sonunda şeker, etin yirmi katı fiyatına satılmaktadır (Yarasimos 2002). Böyle bir pazar ortamında halkın bir kısmı bal, pekmez gibi alternatif tatlandırıcıları kullanmak zorunda kalmıştır. Diğer taraftan şekerin milattan önce 4. yüzyılda Hindistan'da ortaya çıktığı bilgisi ışığında; Hititler için bu tür tatlandırıcılar bir alternatif değil bizatihi temel değerdir. Bu noktada bu ürünlere değer atfederken anakronik bir değerlendirme yapmamak gerekmektedir. Tablo 1'de yer alan helva, Ortadoğu çıkışlı bir ürün olup, İslamiyet'in kabulüyle Türkler tarafından da fazlasıyla benimsenmiştir. Dünya mutfağına baktığımızda, helva son ürün olduğu kadar bu coğrafyaya özgü bir teknik olarak da değerlendirilebilir. "Karaçoval Helvası" da en temel malzemelerle bu tekniğin ortaya konduğu bir tatlıdır. "Hasıda" da gerek içeriği gerekse tekniği ile tam bir muhallebidir. Diğer taraftan "malak tatlısı" da unun hamur formunda lezzetlendirilerek ortaya konduğu sade bir üründür. Bu 3 ürünün ortak özelliği tatlandırıcısının sade şekilde tüketilebilmesine rağmen un bazında da doyurucu bir hale dönüştürülmüş olmasıdır. Burada lezzetten ziyade eldeki unun farklı tüketim şekillerinin arandığı izlenimi edinilmiştir.

### **Menünün Seçilmesi**

Alaca mutfağından seçilecek yemeklerde öncelikle asgari ürün içermesine dikkat edilmiştir. Bunun amacı, en az ve en kolay erişilebilen ürünlerle, basit ve hızlı şekilde karın doyurucu yemekleri doku, lezzet ve görüntü olarak yeniden inşa etmektir. Ürün geliştirme için Oğmaç, Toyga Aşı, Karaçoval Helvası seçilmiştir (Şekil 1).

Bu noktada seçilen ürünlere geleneksel halleriyle baktığımızda görünümleri yeterli değildir. Ürünlerin hiçbiri yerken tatmin edici bir ses üretmemektedir. Tek tip pişirme yöntemi ve ürünün genel geçer tüketim şekilleri için pişirilmesi bu durumu etkilemektedir. Bu ürünlerin farklı ısı işlemlerle ya da ısı işleme maruz kalmadan farklı pişirme yöntemleriyle hem tat hem doku olarak zenginleştirilmesi mümkündür.



**Şekil 1.** Çorum ili geleneksel yemekleri: Toyga Aşı, Oğmaç, Karaçuval Helvası

Seçilen ürünlerden Oğmaçta kullanılan malzemeler yufka ekmek, yumurta ve tereyağı ile sınırlıdır. Geleneksel tarifinde; tandırda yapılan yufka ekmeği, küçük parçalara bölünür ve tereyağında çevrilerek içerisine yumurta kırılıp pişirilir. Toyga Aşı'nın geleneksel tarifinde öncelikle yoğurt, un, yumurta karıştırılır ve üzerine su eklenerek açılır ve pişirilir. Haşlanmış nohut, yarma ve tuz eklenerek kaynatılır. Tereyağında nane ve istenirse kırmızıbiber kızdırılarak üzerine dökülür. Mevsimine göre sıcak veya soğuk olarak tüketilebilmektedir. Kullanılan malzemelerde un, yumurta, yoğurt, yarma, nohut, tereyağı ve kuru veya taze nane gibi yörenin en temel besin öğeleridir. Helva, Anadolu'nun her yöresinde benzer şekilde yapılan ve içerdiği ürünler itibariyle oldukça temel bir üründür. İçine konulacak sıvı tatlandırıcının oranındaki değişimler dokusunu belirleyen unsurdur. Geleneksel olarak unun kısık ateşte ağır ağır kavrulması ve içerisine sulandırılmış pekmez ilave edilmesiyle elde edilir, ancak yapılan envanter çalışmalarında bazı kişilerin helvanın içerisine ceviz ve tereyağı koyduğu tespit edilmiştir.

### Ürün Geliştirme ile Dekonstitüye (Modern) yemekler

Çalışmanın bu aşamasında ürünlerin sunum şekilleri değiştirilmiş ve tabakta bir renk dengesi gözetilmiştir. Görünümlerinin iyileştirilmesinin ötesinde özgün bir dokunuş üzerinde çalışılmıştır. Ürünlerin farklı şekillerde işlenerek lezzet derinliğinin artırılması hedeflerden bir değeridir. Yine ürünler geleneğin dışında işlenerek son üründe doku çeşitliliği artırılmıştır. Son olarak ürünler isimlendirirken Alaca mutfak kültürü ve Hitit kültürü arasındaki benzerliklere vurgu yapmak için "Hitit Kültürü" öğeleri kullanılmıştır. Ürünleri oluşturan girdiler aynı olmakla birlikte geliştirilen ürünler artık "yeni" bir üründür. Kullanılan teknikle, adıyla, lezzet temeliyle ve derinliğiyle yeniden vücut bulmuştur (Şekil 2)



**Şekil 2.** Dekonstitüye yemekler: Hitit Güneşi, Halki'nin Buyruğu, Kralın Hediyesi



## Araştırmada Kullanılan Reçeteler ve Yemeklerin Yapılışı

### Hitit Güneşi (Oğmaç)

Hititlerden de eski Hatti uygarlığına ait olmakla birlikte Hitit uygarlığı ve sanatının sembolü sayılan Hitit Güneşi, güneşi sembolize eden dairesel biçimin etrafına yerleştirilmiş öğelerden oluşur ve ilk defa Alacaköyük kazıları sırasında bulunmuştur. Bu noktada 6000 yıllık bu güneş kursu ile çalışmadaki tasarım arasında benzerlik kurulduğu gibi ürünle tarihsel bir gönderme de yapılmaktadır.

Hazırlık aşamasında öncelikle yufkaların bir kısmı ıslatılarak yumuşaması sağlanır. Yumuşayan yufkalar rulo haline gelecek şekilde bir aparata sarılır, Fırında 160 C 'de altın sarısı olana dek 15-20 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra aparattan çıkarılır (Şekil-3). Bu işlemde yemeğin ismine uygun görsellik düşünüldüğü gibi ayrıca duyuusal açıdan sesin (çıtırlığın) yemek bitimine kadar korunması amaçlanmıştır.



Şekil 3. Hitit Güneşi Yapım Aşamaları

Bir tavada tereyağı eritilir, içerisine küçük parçalara bölünmüş yufkalar konur ve iyice kavrulur. Yumurta eklenir ve tuz, karabiber ile tatlandırılarak pişirilir. Bu aşama geleneksel Oğmaçın en temel hali kullanılmıştır. Ürünün bu aşaması lezzet ve görsel yapının temelini oluşturmaktadır. Yumurta sarısına, erimiş ılık tereyağı yavaş yavaş eklenerek bir sos yapılır. Yemekte sos kullanmaktaki amaç görsellik olduğu kadar, yemeğe lezzet ve derinlik katmaktır. Tabaklama için yuvarlak bir çember alınır. Tabanın ortasına yerleştirilir. İçerisine yapılan Oğmaç, kenarlara ise hazırlanan yufkalar konulur (Şekil-4).



Şekil 4. Hitit Güneşi Yapım Aşamaları

Oğmaçın üzerine hazırlanan sos dökülür. En üste yumurta sarısı konulur. Renk kontrastı yaratmak adına, sosun üzerine birkaç adaçayı yaprağı yerleştirilmiştir. Burada adaçayı yaprakları eklemekle, ürüne renk zenginliği katmanın yanında, ürünün ana rengi olan sarı ve tonlarının daha belirgin hale getirilmesi ve tabağa hareketlilik

katılması amaçlanmıştır. Beyaz zemin üzerine yerleştirilen ürünün daha da ön plana çıkması için tabağa değirmen karabiber eklenerek sunum tamamlanmıştır. Tabak bu haliyle “Hitit Güneşi” olarak adlandırılmıştır (Şekil 5).



Şekil 5. Hitit Güneşi

### Halki'nin Buyruğu (Toyga Aşısı)

Çok tanrılı din inancı olan Hititlerde Halki, tahıl ve hububat tanrısıdır. Toyga Aşısında yarma ve nohut baş rol oynadığı için ürünün yeniden adlandırılmasında Hitit kültüründen esinlenilmiştir. Hazırlık aşamasında önce tavuk stock elde etmek için tavuk kemiği haşlanır. Tavuk stock uzun süre kaynatılarak çektilir. Bu işlemde amacımız ürünümüzün iyi bir aromaya sahip olması, lezzetinin artırılması ve ürünümüzün gövdeli bir yapı kazanmasıdır. Taze nane yaprakları ayıklanır ve elde edilen stok ve nane yaprakları robot yardımıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çekilir. Böylelikle ürünün sunumuna estetik bir fark yaratacak baz sağlanmış olur, ayrıca ürünün birbiri içine geçmiş katmanlarının ayrıştırılması da amaçlanmıştır. Bir gece önce ıslanmış nohut süzülür, içerisine az miktarda un, tuz ve karabiber eklenerek robotta çekilir, merdane yardım ile ince açılır ve bir kalıp yardımı ile yuvarlak parçalar çıkarılır. Isıtılmış derin yağda kızartılarak nohut cipsleri elde edilir (Şekil 6). Bu işlemde de görsellik ve üründe bulunmayan ses duyusunun da uyarılması amaçlanmıştır.



Şekil 6. Halki'nin Buyruğu yapım aşamaları

Yarmalar bir gece önce ıslatılır. Ertesi gün ilk sertliğini kaybeden yarmaların yarısı tavada içerisine sadece tuz eklenerek kavrulur ve kavurğa ele edilir. Diğer yarısı ise üstüne az geçecek su ile haşlanır. Haşlanan yarmalar süzildükten sonra erimiş tereyağı ile birlikte süzme yoğurdun içerisine katılır. Yumurta sarısı ve beyazı ayrılır. Bir gastronom küvete yumurta sarılarının üzerini geçecek kadar tuz eklenir. Bu şekilde 4 gün bekletilir. Yumurta sarısının dokusu ısıtılma maruz bırakmadan değiştirilir. Tuzlu ortamda ürün dehidre edilerek içindeki sıvı düşürülür. 4. günün sonunda kayısı kıvamına gelen yumurtalar elle misket büyüklüğünde yuvarlanır ve yumurta topları daha önce yapılmış olan kavurgaya bulanır (Şekil 7).



**Şekil 7.** Halki'nin Buyruğu yapım aşamaları

Hazırlanan yoğurt, bir kalıp yardımı ile servis tabağına konur. Yoğurdun üstüne kavurgalı yumurta, nohut çipsi ve nane yaprağı konur. Hazırlanan tavuk stok ısıtılır, tabağa ilave edilir ve sunum tamamlanır. Tabak bu haliyle “Halki'nin Buyruğu” olarak isimlendirilmiştir (Şekil 8).



**Şekil 8.** Halki'nin Buyruğu

### **Kralın Hediyesi (Karaçuval Helvası)**

Kralın Hediyesi ismi belirlenirken Hitit Krallarından esinlenilmiştir. Helva için un öncelikle kısık ateşte ağır ağır kavrulur. Üzüm pekmezinin içerisine  $\frac{1}{4}$  oranında su katılarak karıştırılır. Kavrulmuş unun içerisine sulandırılmış pekmez dökülerek geleneksel Karaçuval Helvası elde edilmiş olur. Yapılan helvalar yuvarlak toplar yapılarak şekillendirilir ve fırın tepsisine dizilir. Şeker tereyağı ve un karışımından bir hamur yapılarak rulo haline getirilir. Dolapta biraz dinlendirdikten sonra ince ince dilimlenerek helvaların üzerine konur ve fırında 160°C 15- 20 dakika kadar pişirilir (Şekil 9)



**Şekil 9.** Kralın Hediyesi yapım aşamaları

Su ve şeker bir tencereye konulur ve ocakta kısık ateşte kıvam alana kadar kaynatılır. Bir mayonez tenceresi ters çevrilir ve yağlanır. Bir kaşık yardımı ile şeker gelişigüzel ileri geri hareketlerle mayonez tenceresinin üzerine dökülür. Soğuyunca kalıplaşan şeker dikkatlice tencerede çıkarılır (Şekil 10).



**Şekil 10.** Kralın Hediyesi yapım aşamaları

Ceviz ve şeker ayrı ayrı bir robot yardımıyla toz haline getirilir. Oda sıcaklığında tereyağına şeker ve ceviz eklenerek karıştırılır. Bu işlemde de görselliğe katkı sağlamak kadar helva yerken ağızda oluşan tıkanıklığın giderilmesi de amaçlanmıştır. Elde edilen ceviz kreması ikiye bölünür ve bir kısmına pekmez ilave edilir. Hazırlanan ceviz kremaları sıkma torbalarına konarak kullanıma hazır hale getirilir. Servis tabağının bir ucuna yapılan şeker kasesi dikkatlice yerleştirilir. İçerisine ve kenarlarına ceviz kremaları sıkılır. Tabağın diğer ucuna şeker serpilerek pürmüz yardımı ile yakılır (Şekil 11).



**Şekil 11.** Kralın Hediyesi

## Duyusal Analiz Bulguları

Oğmaç yemeğinin yeni dizaynı, katılımcılara göre bütün kategorilerde özgün halinden daha çok beğenilmiştir. Katılımcılar bu ürünün görünümünün özgün haline göre olumlu anlamda çok geliştiğini belirtmişlerdir. Lezzet, doku ve genel beğeni kategorilerinde de dikkate değer ölçüde gelişim sağlandığı görülmüştür.

Toyga Aşı panel grubu tarafından en az beğenilen ürün olmuştur. Bu ürün sadece görünüm kategorisinde olumlu gelişim gösterebilmiştir. Lezzet kategorisinde ise kayda değer biçimde beğenilmemiştir.

Karaçuval Helvası tüm kategorilerde özgün hallerine kıyasla daha fazla beğenilmiştir. Görünüm kategorisinde ise bu durum daha da belirgin bir hal almıştır.

Füzyon mutfağında olduğu gibi gastronomide ürün geliştirme için bazen son teknolojiden ya da çok özel ürünlerden faydalanılırken, bazen de en temel ürünlerle, en basit araç gereçlerle ama doğru teknik ve yaratıcılıkla ürün geliştirmek mümkün olabilmektedir. Önemli olan geleneksel ürünlerle bağı koparmadan sanatsal yaklaşımımızı arttırarak değerlerimizi daha ileriye taşıyabilmektir. Geleneksel ve geliştirilmiş hallerine baktığımızda, geliştirilmiş hallerinin renk açısından daha zengin, geometrik olarak daha simetrik ve estetik açıdan daha göze hitap eden bir yapısı olduğu düşünülmektedir.

**Tablo 2.** Geleneksel ve modern Oğmaç çorbası duyuşsal değerlendirme sonuçları

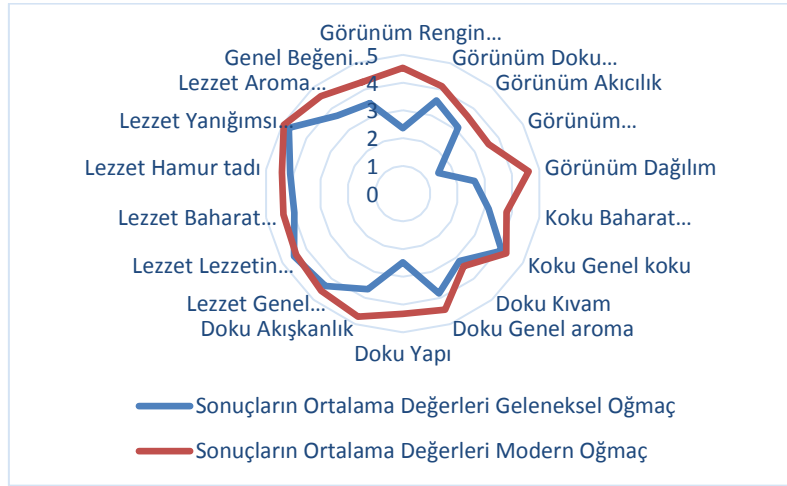
Profil	Duyusal Özellikler	Sonuçların Ortalama Değerleri	
		Geleneksel Oğmaç	Modern Oğmaç
<b>Görünüm</b>	Rengin görünümü	2,36	4,53
	Doku görünümü	3,57	4,12
	Akıcılık	3,11	3,64
	Homojenlik	1,48	3,57
	Dağılım	2,63	4,61
<b>Koku</b>	Baharat kokusu	3,15	3,80
	Genel koku	4,12	4,31
<b>Doku</b>	Kıvam	3,18	3,41
	Genel aroma	3,83	4,45
	Yapı	2,48	4,33
	Akışkanlık	3,67	4,72
<b>Lezzet</b>	Genel lezzet yoğunluğu	4,34	4,57
	Lezzetin keskinliği	4,52	4,43
	Baharat dengesi	3,97	4,36
	Hamur tadı	4,12	4,42
	Yanığimsı tat bulunmaması	4,74	4,95
	Aroma yoğunluğu	3,67	4,58
<b>Genel Beğeni</b>	Genel beğeni	3,47	4,28

**Tablo 3.**Geleneksel ve modern Toyga Aşı duyuşal değerlendirme sonuçları

Profil	Duyuşal Özellikler	Sonuçların Ortalama Değerleri	
		Geleneksel Toyga Aşı	Modern Toyga Aşı
<b>Görünüm</b>	Rengin görünümü	3,14	4,15
	Doku görünümü	3,57	4,23
	Akıcılık	3,81	4,48
	Homojenlik	2,87	3,52
	Dağılım	3,46	2,61
	Yüzey parlaklığı	4,31	4,38
<b>Koku</b>	Baharat kokusu	3,14	2,11
	Genel koku	4,56	2,26
<b>Doku</b>	Kıvam	4,42	2,15
	Genel aroma	4,62	2,21
	Yapı	3,97	2,14
	Akışkanlık	3,82	1,15
<b>Lezzet</b>	Genel lezzet yoğunluğu	3,75	2,11
	Lezzetin keskinliği	3,84	2,45
	Baharat dengesi	3,92	2,11
	Yoğurt tadı	3,91	2,94
<b>Genel Beğeni</b>	Genel beğeni	3,81	2,81

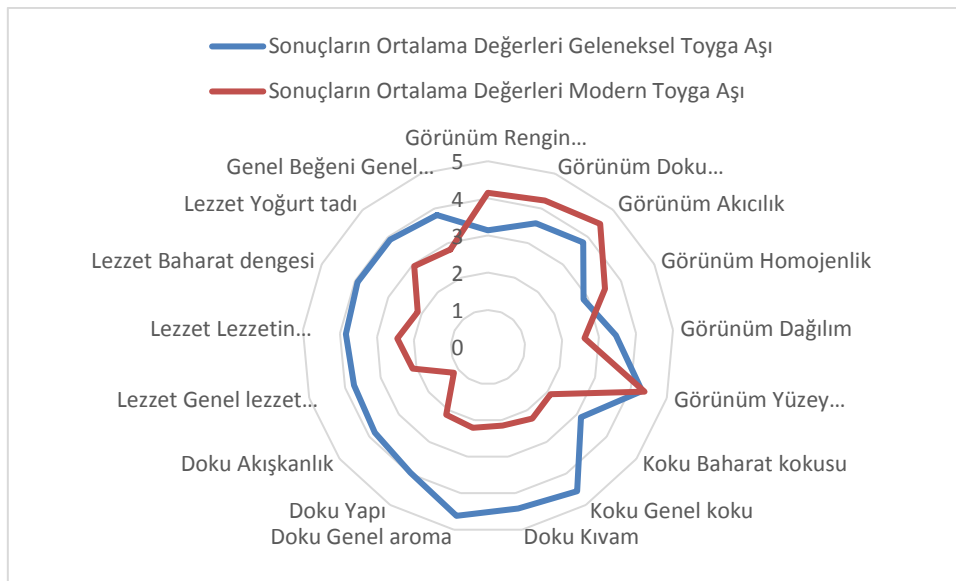
**Tablo 4.** Geleneksel ve modern Karaçoval Helvası duyuşal değerlendirme sonuçları

Profil	Duyuşal Özellikler	Sonuçların Ortalama Değerleri	
		Geleneksel Karaçoval Helvası	Modern Karaçoval Helvası
<b>Görünüm</b>	Rengin görünümü	1,13	4,12
	Doku görünümü	2,58	4,82
	Homojenlik	1,37	4,57
	Dağılım	1,47	4,67
	Yüzey parlaklığı	1,12	4,13
<b>Koku</b>	Genel koku	2,39	1,34
	Süt kokusu	2,45	2,55
<b>Doku</b>	Yumuşaklık	1,51	3,27
	Nemlilik	2,47	3,79
	Yapışkanlık	2,18	3,61
	Ufalanma	2,35	3,47
	Esneklik	1,31	3,58
<b>Lezzet</b>	Şeker oranı	3,47	4,12
	Genel lezzet yoğunluğu	1,51	4,35
	Lezzetin keskinliği	1,46	4,17
	Aroma yoğunluğu	2,32	4,91
	Yanığimsı tat bulunmaması	2,14	4,22
<b>Genel Beğeni</b>	Genel beğeni	2,64	3,86



**Grafik 1.** Geleneksel ve modern Oğmaç profil analiz diyagramı

Geleneksel ve modern Oğmaç ürünlerinin görünüm, koku, doku ve lezzet özellikleri değerlendirilerek elde edilen örümcek ağı, grafik 1’de görülmektedir. Ürünün renginin gelenekselde 2,36, modernde ise 4,53 oranında olduğu görülmektedir. Ürünün kokusunun gelenekselde 4,12 oranında algılanırken modernde ise 4,31 oranında algılandığı görülmektedir. Ürünün doku değerlendirmesinde yapı; gelenekselde 2,48 oranında algılanırken modernde ise 4,33 oranında algılandığı görülmektedir. Üründe istenmeyen yanığimsı tadın gelenekselde 4,74 oranında algılanırken modernde 4,95 oranında algılandığı görülmektedir. Ürünün genel beğeni puanı gelenekselde 3,47 oranında iken modernde 4,28 oranında beğeni aldığı görülmektedir.



**Grafik 2.** Geleneksel ve modern Toyga Aşı profil analiz diyagramı

Geleneksel ve modern Toyga Aşı ürünlerinin görünüm, koku, doku ve lezzet özellikleri değerlendirilerek elde edilen örümcek ağı, grafik 2’de görülmektedir. Ürünün renginin gelenekselde 3,14, modernde ise 4,15 oranında olduğu görülmektedir. Ürünün kokusunun gelenekselde 4,56 oranında algılanırken modernde ise 2,26 oranında algılandığı görülmektedir. Ürünün doku değerlendirmesinde yapı; gelenekselde 3,97 oranında algılanırken modernde ise 2,14 oranında algılandığı görülmektedir. Üründe lezzet yoğunluğunun gelenekselde 3,75 oranında algılanırken modernde 2,11 oranında algılandığı görülmektedir. Ürünün genel beğeni puanı gelenekselde 3,81 oranında iken modernde 2,81 oranında beğeni aldığı görülmektedir.



**Grafik 3.** Geleneksel ve modern Karacüval Helvası profil analiz diyagramı

Geleneksel ve modern Karacüval Helvası ürünlerinin görünüm, koku, doku ve lezzet özellikleri değerlendirilerek elde edilen örümcek ağı, grafik 3’de görülmektedir. Ürünün renginin gelenekselde 1,13, modernde ise 4,12 oranında olduğu görülmektedir. Ürünün kokusunun gelenekselde 2,39 oranında algılanırken modernde ise 1,34 oranında algılandığı görülmektedir. Ürünün doku değerlendirmesinde ufalanma; gelenekselde 2,35 oranında algılanırken modernde ise 3,47; esnekliğin ise 1,31 ve 3,58 oranında algılandığı görülmektedir. Üründe istenmeyen yanığimsı tadın gelenekselde 2,14 oranında algılanırken modernde 4,22 oranında algılandığı görülmektedir. Ürünün genel beğeni puanı gelenekselde 2,64 oranında iken modernde 3,86 oranında beğeni aldığı görülmektedir.

### Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın en temel sonuçlarından biri, araştırmaya konu olan günümüz geleneksel yemeklerinin, dekonstrüksiyon tekniği kullanılarak geliştirilmesi sonucu elde edilen yeni ürünlerin, görünüm açısından geleneksel ürünlerin ilk hallerine göre belirgin biçimde daha fazla beğenilmesidir. Bu sonuçlar geleneksel yemeklerimizin görünüm açısından yetersiz olabileceği, ayrıca geleneksel yemeklerimizde geliştirilebilecek ilk öğenin yemeklerin sunum şekilleri, tasarımları ve sanatsal yaklaşımları olması gerektiği şeklinde yorumlanabilir. Bu bağlamda benzer biçimde geliştirilecek yeni ürünlerin restoranlarda ve yurtdışı pazarlarında daha fazla yer bulabileceği söylenebilir.

Araştırmanın bir başka önemli bulgusu geleneksel yemeklerin tadında ve bütünlüğünde yapılan büyük değişikliklerin ürünlerin ilk hallerine göre daha az beğenilmesidir. Bu sonuçlara göre geleneksel yemeklerimizin halihazırda lezzetli oldukları ve ürünlerin sadece gerekli yerlerine küçük dokunuşlar yapmanın uygun olabileceği, alışılmış damak tadından çok fazla uzaklaşmanın duyuşal açıdan çok başarılı sonuçlar getirmeyeceği şeklinde yorumlanabilir. Bu bağlamda geleneksel ürünlerde yapılacak ürün geliştirmelerin ürünün özünden ve taşıdığı geleneksel değerlerden uzaklaşmadan yapılması tavsiye edilebilir.

“Çorum-Alaca” bölgesindeki bu çalışmanın, Anadolu mutfak kültürü potansiyelini görmemiz açısından örnek teşkil ettiği söylenebilir. Bu tür çalışmaların akademik ve pratik anlamda devamlılığı hem kültürümüzü yaşatmamızda hem de bu birikimlerin ekonomik değere dönüşümüne katkı sağlayacağı umut edilmektedir. Nihai amaç; tüketimi yaygın, bilinirliği yüksek, yurt içi ve yurt dışında talep gören ürünlere sahip olabilmektir.



Bu çalışmada seçilen ürünler sadece “Çorum- Alaca” yöresinden seçilmiştir, sonraki yapılacak çalışmalarda farklı bölgelerden farklı ürünler seçilerek çalışma tekrarlanabilir. Ayrıca ileride yapılacak çalışmalarda; geliştirilen ürünlerin duyuşal açıdan değerlendirilmesinin yanında, restoran menülerine konularak satış performansı açısından da analiz edilmesi önerilebilir.

### Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

### KAYNAKÇA

- Adria, F., Blumenthal H., Keller, T., & McGee, H. (2006). *Statement on the 'new cookery.'* *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly>. Erişim tarihi 05.10.2019
- Akar Şahingöz, S., Akbulut, B. A., & Örgün, E., (2015). Hititler döneminde beslenme ve mutfak kültürü. *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu*, Ankara, 08-10 Ekim 2015.
- Akbaba, A. (2005). Yeni ürün geliştirme sürecinde kalite fonksiyon göçerimi (Kfg): Turizm işletmeleri için Kfg temelli bir ürün geliştirme süreci önerisi, *Selçuk Üniversitesi Karaman İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2(38-59).
- Altuğ Onoğur, T., & Elmacı, Y. (2015). *Gıdalarda duyuşal değerlendirme*. Sidas Medya, İzmir.
- Atila, N., (2018). Hititlerde kent ve kent kimliği üzerine bir değerlendirme. *Tarih Okulu Dergisi*, Yıl.11, 36, İzmir,
- Barham, P. (2008). *Molecular gastronomy*. Discovery Channel. Erişim adresi [www.discoverychannel.co.uk](http://www.discoverychannel.co.uk)
- Bülbül, P., (2018). Eski Anadolu'da tarım faaliyetleri, *Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, C.Y., 17.
- Cengiz, E., Ayyıldız, H., & Kırkbir, F. (2005). Yeni ürün geliştirme sürecinin başarısında etkili olan faktörler, *Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, C.Y., 24
- Çilingir, S. (2011). *Hitit tapınak kentleri* (Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Durlu-Özkaya, F., Aksoy, M., Eren, R., Işın, A., & Koç, B. (2015). *Moleküler gastronomi yiyecek içecek eğitiminde yenilik projesi (Ders Notu)*. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Eğilmez, M., (2005). *Hitit ekonomisi*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Faroqhi S. (2003). *Osmanlı dünyasında üretmek, pazarlamak, yaşamak*, YKY Yayınları, İstanbul
- Kement, Ü., & Başar, B., (2016). Çorum ilinde hitit mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, *Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu* 28- 30 Nisan 2016, C.2, Salmat Basım Yayım, Ankara.
- Kılınç, O., & Kılınç, U., (2018). Yöresel gastronomik değerlerin ürüne dönüşme düzeyi: Antalya il merkezi restoran menüleri üzerine bir inceleme”, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, C.6, S.Special 3, Ankara,

- Özdemir, E., (2016). Çorum Osmancık'tan Osmanlı sarayı helvahanesine giden bir bitkinin öyküsü, *Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu* 28- 30 Nisan 2016, Işık, Z. (Ed.), C.2, Salmat Basım Yayım, Ankara.
- Reyhan, E., (2010). Hititlerde gündelik hayata dair iktisadi ilişkiler, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sayı 47
- Sandıkçıoğlu, T., (2019). Çivi yazılı belgelerden damak tadımıza kalan miras: Hititlerde yemek kültürü, *Yemek ve Kültür*, C.Y., S.15
- Solmaz, Y., & Dülger Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124
- Spang, R. L., (2016) *Restoranın icadı: Paris ve modern gastronomi kültürü*, Çev. Bahadır Sina Şener, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2016.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 2550-2565. DOI: 10.21325/jotags.2019.486
- Şahin, S. Z. (2019). *Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli (Gastronomy Potential of Çorum Cuisine)*. Available from: [https://www.researchgate.net/publication/338164891\\_Corum\\_Mutfaginin\\_Gastronomi\\_Turizmi\\_Potansiyeli\\_Gastronomy\\_Potential\\_of\\_Corum\\_Cuisine](https://www.researchgate.net/publication/338164891_Corum_Mutfaginin_Gastronomi_Turizmi_Potansiyeli_Gastronomy_Potential_of_Corum_Cuisine) [accessed Jun 09 2021].
- Taracha, P., (1991), Hittites In Alaca Hüyük? An Old question reconsidered”, *Archaeologia Polona*, C.29, S.Y.
- Ünar, Ş. (2019). Hitit kanun maddelerinde yer alan bazı tarım ürünleri ve kullanım alanları. *Al Farabi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (3) , 89-105 .
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı*. YKY Yayınları, İstanbul.

## **Product Development and Sensory Analysis with Deconstruction Technique from some Local Meals – “Çorum-Alaca” Sample**

**Gökmen DUMAN**

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

**İlkay YILMAZ**

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

**Arda ER**

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

### **Extensive Summary**

The Hittite civilization is one of the first age civilizations and was established in Anatoli. They came to Anatolia through the Caucasus and settled in Kızılırmak and the surrounding area around 2000 BC. The Hittites, who became a great empire in 1450 BC, took the settled people away from the Hatti and made Hattusa (Boğazköy) their capital. Hosting the capital of the Hittites, Hattusa, Alacahöyük, Boğazkale and Şapinuva, the province of Çorum has an important place in Anatolian cuisine culture. In addition, most of the foods in the assumed Hittite cuisine are similar to the Çorum cuisine in terms of both food preparation, cooking and consumption. Therefore, it is thought to bear the traces of the Hittites' eating habits in its cuisine. Within the scope of this study, field visits were made in the “Çorum-Alaca” region, interviews were made with local people, cooking techniques and processes were examined and products to be developed were determined and these interviews were supported with a literature review. The original structures of the products, which come with historical accumulation, were made in a visual and tasteful interpretation with modern techniques and sensory analyzes were made by adhering to the materials in their content. The main purpose of this study is to determine whether the products developed with the decoration of the Çorum cuisine are successful in terms of sensory analysis according to their original state. The aim of this research is to compare some products in traditional Turkish cuisine with their original taste by evaluating them with sensory analysis method after product development. In this study, three products belonging to “Çorum-Alaca” region that can represent traditional Turkish cuisine were selected. Within the scope of the study, field visits were made in “Çorum-Alaca” region and interviews were made with local people. By examining cooking techniques and processes, products to be developed were determined and the findings were supported by a literature review.

Oğmaç, Toyga Aşı, Karaçoval Halva, which are prepared with easy-to-reach materials to get satiated in a simple and fast way, were chosen to be reconstructed in terms of texture, taste and image. The ingredients used in Oğmaç are limited to phyllo bread, eggs and butter. In its traditional recipe, the dough bread made in tandoor is cut into small pieces and turned into butter, and the egg is broken and cooked. In the traditional recipe of Toyga Aşı, yogurt, flour is mixed with eggs and water is added and opened. Boiled chickpeas are boiled by adding splitting and salt. Mint in butter and, if desired, red pepper is heated and poured over it. It can be consumed hot or cold depending on the season. The ingredients used are the most basic food items of the region, such as flour, eggs, yoghurt, splitting, chickpeas, butter and dry or fresh mint. Halva is a basic product in terms of the products it contains and which is made similarly in every region of Anatolia. Changes in the ratio of liquid sweetener to be added are the factor that

determines its texture. Traditionally, it is obtained by slowly roasting the flour over low heat and adding diluted molasses into it, but it has been determined in the inventory studies that some people put walnuts and butter in the halva.

The reasons why traditional Çorum cuisine dishes are not included in the restaurant menus can be expressed as not being sensory enough in general terms. The sensory properties of the products are those perceived by our sensory organs such as eyes, touch sensation, nose, mouth and ears, and it is possible to perceive a product with all our senses. To improve the appearance of these products; A visual and tasteful interpretation has been made with modern techniques by adhering to the materials in the content of its original structures that come with the historical accumulation.

In the study, traditional and deconstructed meals were subjected to sensory analysis by a semi-trained panel group (n = 25). Profile analysis was used for the identification and evaluation of analysis techniques. The new design of the Oğmaç dish was appreciated more than its original form in all categories according to the participants. Participants stated that the appearance of this product has improved a lot positively compared to its original form. It has also been observed that a significant improvement has been achieved in the categories of taste, texture and general taste. Toyga has been the least admired product by the panel group. This product has been able to show positive improvement only in the appearance category. It was not appreciated in the flavor category. Karaçuval Halva was more appreciated in all categories compared to its original form. In the category of appearance, this situation has become even more pronounced.

One of the most fundamental results of the research is that the new products obtained as a result of the development of today's traditional dishes, which are the subject of the research, using the deconstruction technique, are significantly more appreciated in terms of appearance compared to the original products of traditional products. These results can be interpreted as that our traditional dishes may be insufficient in terms of appearance, and that the first element that can be improved in our traditional dishes should be the presentation, designs and artistic approaches of the dishes. In this context, it can be said that new products to be developed similarly can find more places in restaurants and foreign markets.

Another important finding of the research is that the great changes made in the taste and integrity of traditional dishes are less appreciated than the original products. According to these results, it can be interpreted that our traditional dishes are already delicious and it may be appropriate to make small touches only to the necessary parts of the products, and leaving too much from the usual taste will not bring very successful results in terms of sensory. In this context, it can be recommended to make product improvements in traditional products without departing from the essence of the product and the traditional values it carries.

It can be said that this study in “Çorum-Alaca” region sets an example in terms of seeing the Anatolian culinary culture potential. It is hoped that the continuity of such studies in academic and practical terms will contribute to both our culture and the transformation of these savings into economic value. The ultimate goal; to have products that are widely consumed, well known, and demanded domestically and abroad.

The products selected in this study were selected only from “Çorum-Alaca” region, and the study can be repeated by selecting different products from different regions in the next studies. Also in future studies; In addition to

evaluating the products developed in terms of sensory aspects, it may be suggested that they be placed in restaurant menus and analyzed in terms of sales performance.