



Çorum İli Alaca İlçesinin Gastronomik Ürün Potansiyelinin Coğrafi İşaretler Açısından İncelenmesi

Examining the Gastronomic Product Potential of the Alaca District in Çorum Province in Terms of Geographical Indications

Esra ÖZATA ŞAHİN

Asist. Prof., Hitit University, Alaca Avni Celik Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Çorum, Türkiye
Dr. Öğretim Üyesi, Hitit Üniversitesi, Alaca Avni Çelik MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Çorum, Türkiye
Orcid: 0000-0002-9438-5882, esraozata@hitit.edu.tr

Article Information/Makale Bilgisi

Cite as/Atıf

Özata Şahin, E. (2025). Examining the Gastronomic Product Potential of the Alaca District in Çorum Province in Terms of Geographical Indications. *Van Yüzüncü Yıl University the Journal of Social Sciences Institute*, 68, 243-255.
Özata Şahin, E. (2025). Çorum İli Alaca İlçesinin Gastronomik Ürün Potansiyelinin Coğrafi İşaretler Açısından İncelenmesi. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 68, 243-255.

Article Types / Makale Türü: Research Article/Araştırma Makalesi

Received/Geliş Tarihi: 23 October, 2024 / 23 Ekim 2025

Accepted/Kabul Tarihi: 27 June 2025 / 27 Haziran 2025

Published/Yayın Tarihi: 27 June, 2025 / 27 Haziran 2025

Pub Date Season/Yayın Sezonu: June 2025 / Haziran 2025

Issue/Sayı: 68

Pages/Sayfa: 243-255.

Plagiarism/İntihal: This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software./ Bu makale, en az iki hakem tarafından incelendi ve intihal içermediği teyit edildi.

Published by/Yayıncı: Van Yüzüncü Yıl University of Social Sciences Institute/Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Ethical Statement/Etik Beyan: It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited/ Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur (Esra ÖZATA ŞAHİN).

Conflict of Interest/Çıkar Beyanı

There are no conflicts of interest./Bu çalışma kapsamında herhangi bir kurum, kuruluş, kişi ile çıkar çatışması yoktur.

Declaration of Authors' Contribution/Yazarların Katkı Oran Beyanı

This article has one author and the contribution rate of the author is 100 %/Bu makale tek yazarlıdır ve yazarın katkı oranı yüzde 100'dür.

Copyright & License/Telif Hakkı ve Lisans: Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0./Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır

Öz

Yerel ekonomi üzerinde kapsamlı etkileri olan Coğrafi İşaret, yöresel ürünlerin katma değerini artırarak üreticilere ekonomik fayda sağlamaktadır. Ekonomik faydasının yanı sıra aynı zamanda yerel ürünlerin tanıtımına da katkısı olan coğrafi işaret, turizm faaliyetlerini canlandırarak bölgenin sosyo-ekonomik gelişimini olumlu yönde etkilemektedir. Türk mutfağı, tarihi ve kültürel zenginliklerinin bir yansıması olarak farklı bölgelerde yetişen ürünler ve bu ürünlerle yapılan yemeklerin çeşitliliği ile kendini göstermektedir. Bu bölgelerden biri olan Çorum mutfağı, Türkiye'nin Orta Karadeniz bölgesinde yer alan ve zengin tarihiyle dikkat çeken Çorum iline ait geleneksel lezzetleri barındıran bir mutfaktır. Bu mutfak hem yerel hem de çevre illerin etkilerini taşıyarak kendine has bir kimlik oluşturmuştur. Çorum'un Alaca ilçesi, tarım ve hayvancılıkla öne çıkan, bereketli toprakları ve zengin tarım ürünleriyle dikkat çeken bir bölgedir. Alaca'nın tarım zenginliği, hem ekonomik açıdan bölgeye katkı sağlamakta hem de çeşitli yerel ürünlerin coğrafi işaret tescili için yüksek potansiyel taşımaktadır. Bu zenginlik, bölgenin kalkınmasına ve yerel ürünlerin tanıtılmasına büyük katkı sağlamaktadır. Bu çalışmanın amacı, Çorum'un Alaca ilçesinin gastronomik ürün potansiyelini coğrafi işaretler açısından incelemektir. Çalışma kapsamında, Alaca'nın öne çıkan gastronomik ürünleri, coğrafi işaret tescili almış ürünleri ve coğrafi işaret tesciline başvuru ürünleri derlenmiş ve incelenmiştir. Alaca ilçesinin coğrafi işaret tescilli ürün sayısı 6'dır (Alaca Yarma Aşı, Alaca Yanıç Böreği, Alaca Borana Yemeği, Alaca Cızlağı, Alaca Çılbır Yemeği, Alaca Hingali). Yemekler ve Çorbalar grubunda başvuru sayısı 18'dir. Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar Grubunda başvuru sayısı 14'dür.

Anahtar Kelimeler

Çorum, Alaca, Coğrafi İşaret, Gastronomik Ürün, Tescil.

Abstract

Geographical Indication, which has extensive effects on the local economy, provides economic benefits to producers by increasing the added value of local products. In addition to its economic benefits, geographical indication, which also contributes to the promotion of local products, positively affects the socio-economic development of the region by revitalizing tourism activities. Turkish cuisine, as a reflection of its historical and cultural richness, shows itself with the products grown in different regions and the variety of dishes made with these products. Çorum cuisine, one of these regions, is a cuisine that includes traditional flavors of Çorum province, which is located in the Central Black Sea region of Turkey and attracts attention with its rich history. This cuisine has created a unique identity by carrying the influences of both local and neighboring provinces. Alaca district of Çorum is a region that stands out with its agriculture and animal husbandry, and attracts attention with its fertile soil and rich agricultural products. Alaca's agricultural wealth contributes to the region both economically and has high potential for the registration of geographical indications for various local products. This wealth makes a great contribution to the development of the region and the promotion of local products. The aim of this study is to examine the gastronomic product potential of Alaca district of Çorum in terms of geographical indications. Within the scope of the study, Alaca's prominent gastronomic products, products with geographical indication registration and products for which geographical indication registration has been applied were compiled and examined. The number of geographical indication registered products of Alaca district is 6 (Alaca Yarma Aşı, Alaca Yanıç Böreği, Alaca Borana Meal, Alaca Cızlağı, Alaca Çılbır Meal, Alaca Hingali). The number of applications in the Meals and Soups group is 18. The number of applications in the Bakery and Pastry Products, Pastry, Desserts Group is 14.

Keywords

Çorum, Alaca, Geographical Indication, Gastronomic Product, Registration.

Giriş

Tarihsel süreç boyunca gıdalara ulaşmanın yanı sıra aynı zamanda gıda maddelerini üreten, çoğaltan ve depolayan insanoğlu için yemek önemli bir yere sahiptir. Yiyecek içeceklerin tarihsel yolculuğunu incelemek, insana ve onun kültürüne dair önemli bilgileri elde etmeyi sağlayacaktır (Durlu-Özkaya & Cömert, 2017, s. 2-3). Bu yolculukta en başta gelen konu öncelikle karın doyurma ve barınma olmuştur. Bu iki konuyu izleyen diğer konular ise üreme ve hayatta kalmadır. Dolayısıyla kültür olgusu bu konular üzerine kurulmuştur. Geniş tanımıyla kültür “doğanın yaptıklarına karşı insanın ürettiği her şey” şeklinde tanımlanmıştır. “Her şey”i temsil eden konular ise en başta karın doyurma amacına yardımcı olan taş, ahşap veya metalden yapılmış, avlanma veya tarımsal üretim ve gıdaları hazırlamada kullanılan aletler ve araçlardır (Uhri, 2016, s. 25). İnsanların açlığını gidermesi için yemek yemesi, bir biyokimyasal olay iken bu açlığını ne zaman, ne şekilde ve hangi yemekle gidereceği kültürel bir olgudur (Doğdubay & Temizkan, 2019, s.18-19).

Yemek, bir topluluğun gastronomik kimlik duygusunu geliştiren, turizm endüstrisinin ayrılmaz bir parçası olan ve ekonomik getiri sağlayan kültürel miraslardan biridir (Lee, 2022, s. 1-2). Yemek ve mutfak denilince insanların yaşadıkları coğrafya ile uyumlu olarak ortaya koydukları bitkisel ve hayvansal ürünleri işleme ve tüketme biçimleri ifade edilmektedir. Bu işleme ve tüketim aynı zamanda toplumun değerler sistemine bağlı olarak gerçekleştiği bir üretim biçimidir. Buna bağlı olarak farklı coğrafyalarda farklı beslenme biçimleri ve sunumları da aynı şekilde önem kazanmaktadır (Beşirli, 2012, s. 12-13). Coğrafyalar değiştikçe yemeklerin ve yemeklere ait toplumsal kültürün biçimlerinin de değiştiği gözlemlenmektedir. Yemek kültürünün çeşitlenip farklılaşmasında birçok faktör etkilidir. Bu faktörler ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar şeklinde sıralanabilir (Saatcı, 2019, s. 108). Ancak mutfak kültürleri incelenirken topluma ait gelenek-görenekler, sosyo-kültürel yapıları ve refah düzeyleri de dikkate alınmalıdır (Ülker, 2020, s. 7). Türk mutfak kültürünün ise zengin kültürel birikim sonucunda bölgeden bölgeye, yöreden yöreye farklı lezzetlere sahip olduğu söylenebilir (Kılıçhan, 2020, s. 25). Ürün çeşitliliği ve ortaya çıkan birbirinden farklı birçok lezzet, yerel/yöresel yemek kavramını ortaya çıkarmıştır. Yerel yemek genel olarak belirli bir yöreye veya kültüre ait yemekleri ifade etmektedir. Başka bir ifadeyle bir topluma ait olan ve o toplumun kültürünün bir parçası olan yemek şeklinde de tanımlanabilir (Ülker, 2020, s. 53).

Türk Mutfak Kültürü, coğrafik faktörler ve kültürel özellikler açısından oldukça çeşitli ve birbirinden farklı yeme içme kültürüne sahiptir (Deniz & Atışman, 2017, s. 59). Çorum mutfağı ise Türk mutfağı içerisinde önemli bir yere sahip olan ve gastronomi turizmi açısından ön plana çıkarılması gereken bir mutfaktır (Özata Şahin, 2021, s. 618). Çorum mutfağı, yeterince keşfedilmemiş bir gastronomik değer olmasına karşın, Alaca ilçesinin zengin yöresel ürün envanteri, bu mutfağın öne çıkmasını sağlayabilecek önemli bir potansiyele sahip olup, incelenmesi gereken kıymetli bir mutfak kültürüne sahip olduğu söylenebilir. Çorum mutfağına yönelik alanyazında birçok çalışma yer almaktadır (Oğuz & Keskin, 2006; Uhri, Solak & Albayrak, 2010; Çorum Mutfağına Güzelleme, 2012; Arvas, 2013; Akar Şahingöz, Akbulut & Örgün, 2015; Kement & Başar, 2016; Alan & Balıkçı, 2018; Kaya & Yaman, 2021; Özata Şahin, 2021; Aydın & Özkaya, 2022; Güler, Haseki & Eker, 2023; Ortakçı, 2023). Ancak Alaca mutfağı özelinde yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanılamamıştır. Dolayısıyla bu araştırmanın amacı, yerel/yöresel ürünlerin tanıtılmasında ve ekonomik anlamda bölgeye katkı sağlamada önemli bir yere sahip olan coğrafi işaretler penceresinden Alaca mutfak kültürünün incelenmesidir. Araştırma doğrultusunda Alaca mutfağının coğrafi işaret tescili almış olduğu ürünler ve başvuru süreci devam eden ürünler incelenmiştir.

1. Literatür Taraması

1.1. Coğrafi İşaret

1992'de Avrupa Birliği (AB), Coğrafi İşaret tarım ürünleri ve gıda maddelerinin korunan olarak kaydedilmesi için koşulları tanımlayan ilk Tüzüğü (EEC) No 2081/92'yi (Cei vd., 2018) kabul etmiştir. 'Kalite şemaları' politikası, hem yurtiçinde hem de uluslararası alanda, belirli bir yer, bölge veya istisnai durumlarda bir ülkeden kaynaklanan ürünlerin adını korumayı, tüketicilere ürünün katma değerli nitelikleri hakkında net bilgi sağlamayı ve böylece Coğrafi işaretli ürünlerini değerli kılmayı amaçlamaktadır (Raimondi vd., 2024; Jantsch, Flores & Vale, 2024). Coğrafi İşaretler, “kalitesi veya özellikleri coğrafi kökenlerine atfedilebilen, belirli bir yerden kaynaklanan ürünleri” tanımlayan adlardır (De Flippis vd., 2022; Falasco vd., 2024). Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye ait ürünlerin kalitesini, özgünlüğünü ve menşeyini garanti altına alarak hem üreticilere hem de tüketicilere çeşitli faydalar sağlayan önemli bir mekanizmadır. Bu işaretler, yerel ekonomiyi canlandırmanın yanı sıra kültürel mirasın korunmasına ve tanıtılmasına da katkıda bulunmaktadır. “Benzersiz bir coğrafi kökene sahip, coğrafi ve beşeri özellikler açısından zengin olan ürünlere coğrafi işaret ürünleri” denilmektedir (Zhang & Du, 2023). Başka bir ifadeyle “belirli bir bölgeden kaynaklanan ve bölgenin doğal veya beşeri faktörlerine bağlı olan benzersiz niteliklere, üne veya diğer özelliklere sahip olan ve resmi inceleme ve onayla tanınan ürünler” olarak tanımlanan coğrafi işaretli ürünler, güçlü farklılaştırıcı özelliklere sahiptir (Zhe, Jie & Yuan, 2023).

Coğrafi işaret, bir ürünün kökenini belirlemek ve benzer ürünler arasında ayırım yapmak için etkili bir yol sunarak, tüketicilerin tarımsal gıda kalitesi (Crescenzi vd., 2023) ve kökeni hakkında yanlış bilgilendirilmesini önlemektedir (Marion, Luisa & Sebastian, 2023; Fu, Caputo & Garrone, 2024). Avrupa Birliği düzenlemelerine göre, tarımsal gıda ürünleri, üretildikleri topraklarla belirli bir bağlantıları varsa (Borghini vd., 2023) Avrupa Komisyonu'nun onayı sonrasında meşru bir şekilde Coğrafi İşaret olarak tescillenebilir. İnsani ve doğal değerleri ile topraklarla olan tarihi bağları temelinde "değerli" olan ürünlerin seçilmesi, bu şema içinde kaliteyi derecelendirmek için kriterdir (Resce & Vaquero-Piñeiro, 2022). AB'nin görüşüne göre, üretim yeri ile tarımsal ürünlerin kalitesi arasında açık bir bağ vardır (Rabadan vd., 2021) ve bu bağ esas olarak toprak, hava durumu ve yerel bilgi birikimi ile açıklanmaktadır. Bu bağlamda, AB politikası tarafından tanımlanan coğrafi işaretlerin üç amacı vardır. Birincisi, tüketicilere ürünlerin içsel kalitesi hakkında verilen bilgiyi iyileştirmektedir. İkincisi, kırsal kalkınmayı teşvik etmeye ve kültürel mirası güvence altına almaya (Cei vd., 2021) yardımcı olmaktadır. Üçüncüsü, fikri mülkiyet hakları yasası aracılığıyla gıda ürünlerini ithal edilen sahte ürünlerden korumaktadır (Duvaleix vd., 2021). Bu amaçlar şunları ifade eder; "ürün mevzuata uygundur (menşe ve üretim yöntemi), yasal ad için gerekli bileşime sahiptir ve daha ucuz ancak benzer bileşenlerle hiçbir sahtecilik veya ikame yapılmaz" şeklinde yorumlanabilir (Canto vd., 2023).

Coğrafi işaretlerin felsefesi, uluslararası ticaretin ve yoğun küresel rekabetin önemli ölçüde artmasına yanıt olarak "başka bir bölgede yeniden üretilemeyen" yerel tarımsal gıda ürünlerini koruma (Resce & Vaquero-Piñeiro, 2022) ve farklılaştırma yönündeki Avrupa merkezli girişimlere dayanmaktadır (Cheng, 2023). Avrupa Komisyonu tarafından yürütülen ve 28 AB Üye Devleti'ndeki Coğrafi İşaretlere dayalı yakın tarihli bir çalışma (2017 sonu), Coğrafi İşaretli bir ürünün satış değerinin, ortalama olarak, sertifikasız benzer ürünlere göre iki kat daha fazla olduğunu bildirmektedir; bu durum, Coğrafi İşaret üreticileri için ekonomik faydaya dair açık bir gösterge sunmaktadır (Raimondi vd., 2024).

Coğrafi İşaretler hakkında Avrupa Komisyonu tarafından yeni bir Avrupa yönetmeliği onaylanmıştır (Avrupa Komisyonu, 2024). Bu yönetmelik de bu ürünlerin sürdürülebilirliğini artırmayı amaçlamaktadır. Yeni reform, üretici örgütlerini üretimin çevresel sürdürülebilirliğini değerlendirmeye ve şartname içine çevresel kriterler eklemeye teşvik etmektedir (Falasco vd., 2024). Coğrafi işaretler, tanıtıldıkları zamandan beri farklı hızlarda da olsa Avrupa'nın her tarafına yayılmıştır (Cei vd., 2018). AB'nin coğrafi işaret koruma sistemine dahil olmuş ve çeşitli ürünlerini bu sistem altında tescillemiş ürün sayısı 2024 yılı itibarıyla 1695'tir. Ürünlerin tam listesi ve ayrıntılı bilgileri Avrupa Komisyonu'nun "eAmbrosia" veri tabanında yer almaktadır. Tescil ürün sayısı ile dikkat çeken ülkeler ise 322 adet ürün ile İtalya, 270 ürün ile Fransa, 211 ürün ile İspanya, 148 ürün ile Portekiz, 117 ürün ile Yunanistan, 99 ürün ile Çin, 96 ürün ile Almanya ve Birleşik Krallık 70 ürün şeklindedir. Türkiye'nin ise 21 adet ürünü Avrupa Komisyonu tarafından tescillenmiştir. Bu ürünler; Çaylağancerit Cevizi, Milas Zeytinyağı, Aydın Memecik Zeytinyağı, Bayramiç Beyazı, Safranbolu Safranı, Giresun Tombul Fındığı, Aydın İnciri, Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası, Gemlik Zeytini, Suruç Narı, Malatya Kayısı, Maraş Tarhanası, Araban Sarımsağı, Edremit Zeytinyağı, Ezine Peyniri, Milas Yağlı Zeytini, Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini, Antakya Künefesi, Aydın Kestanesi, Ayaş Domatesi ve Taşköprü Sarımsağı şeklindedir (eAmbrosia, 2024). Bu ürünler, Avrupa pazarında daha fazla tanınma ve talep görme fırsatına sahip olduğunu söylemek mümkündür.

Coğrafi işaretler, bir yörenin kültürel ve ekonomik değerlerini yansıtan önemli göstergelerdir; bu bağlamda menşe, mahreç ve geleneksel ürün kavramları, ürünlerin özgünlüğünü ve kökenini tanımlamada kritik bir rol oynamaktadır. "Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere menşe adı", "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere mahreç işareti" şeklinde tanımlanmaktadır. Geleneksel ürün ise "Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı" olarak tanımlanmaktadır:

- Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.
- Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması (Türk Patent ve Marka Kurumu2, 2024).

1.2. Çorum Mutfak Kültürü

İnsanın doğayla olan etkileşimi sürecinde topluluğun yaşadığı fiziksel ve kültürel coğrafyanın çeşitliliği onun yemek kültürünün oluşmasında belirleyici olmaktadır. Tarihsel süreçte farklı özelliklere sahip coğrafyalarda yaşayan veya farklı kültürlerle temas eden toplulukların mutfakları bu temasın ve coğrafyanın çeşitliliğini taşıyacaktır. Bu nedenle imparatorluk geleneği olan toplumlar önemli bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu kapsamda Türk Mutfağı geniş bir coğrafyanın fiziksel ve kültürel özelliklerine sahip olmasıyla istisnai yere sahiptir (Beşirli, 2012, s. 126-127). Türkiye'nin zengin ve çeşitli mutfak kültürü, farklı bölgelerde yetişen tarım ürünleri ve bu ürünlerle hazırlanan geleneksel yemeklerle kendini göstermektedir. Çorum ili, Orta Karadeniz bölgesinde yer alan ve tarihi zenginlikleriyle dikkat çeken bir bölge olarak, gastronomik potansiyeli yüksek bir mutfağa sahiptir (Özata Şahin, 2021, s. 619-620). Gerek ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin gerekse ülkenin en uzun nehri unvanına sahip Kızılırmak havzasının verimliliğinin yarattığı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Demirel, 2012, s. 37).

Çorum, Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yer alan bir ildir. Hem tarihi hem de kültürel zenginlikleriyle dikkat çeken Çorum, Hititler başta olmak üzere birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Aslında tarihi Hititler'e kadar uzandığı da ifade edilebilir. Alacahöyük ve Hattuşaş gibi önemli antik yerleşim yerleri, bu bölgenin tarihi önemini ortaya koymaktadır. Hititler'in yanı sıra Frig, Roma, Bizans ve Osmanlı gibi birçok medeniyetin izleri de Çorum'da bulunabilir. Bu zengin tarih, Çorum'un kültürel yapısını ve turistik değerini önemli ölçüde artırmaktadır (Özata Şahin, 2021, s. 621). Literatürde Çorum mutfağına yönelik çalışmalar yapılmıştır (Oğuz & Keskin, 2006; Uhri, Solak & Albayrak, 2010; Çorum Mutfağına Güzelleme, 2012; Arvas, 2013; Akar Şahingöz, Akbulut & Örgün 2015; Kement & Başar, 2016; Akın & Balıkçı, 2018; Kaya & Yaman, 2021; Özata Şahin 2021; Aydın & Özkaya, 2022; Güler, Haseki & Eker, 2023; Ortakçı, 2023). Ancak Alaca mutfağına ilişkin detaylı bir incelemeye rastlanılmamıştır. Dolayısıyla bu araştırma, Çorum mutfağı özelinde Alaca mutfağının önemini ortaya koyacaktır. Literatürde yapılan çalışmaların detayları ise şu şekildedir;

- Oğuz ve Keskin (2006) tarafından 2005 yılında Çorum'dan derlenen imgesel yemekler adlı bir çalışma yapılmıştır. Araştırma içerisinde yemek tarifleri ve fotoğrafları yer almaktadır.
- Uhri, Solak ve Albayrak (2010) tarafından Çorum merkez ve merkeze bağlı ilçe ve köylerde temelde yeme içme kültürünü belirlemeye yönelik bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada şehrin mutfak kültürünü anlamak için kullanılan ekipmanlar, et yemekleri, kullanılan baharatlar, hamur işleri ve hamur işlerinde kullanılan özel mayalama teknikleri, sebze yemekleri gibi konulara yer verilmiştir.
- Çorum Mutfağına Güzelleme (2012), Çorum Valiliği tarafından hazırlanan Çorum'un zengin mutfak kültürünü tanıtmayı amaçlayan kapsamlı bir eserdir.
- Arvas (2013) tarafından Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması adlı çalışma yapılmıştır. "İskilip dolması", yapılmaya başladığı andan sofraya gelene kadar ki süreci ele alarak tanıtılmıştır.
- Akar Şahingöz, Akbulut ve Örgün (2015) tarafından Hitit mutfak kültürü ele alınarak bulguların derlenmesi amaçlanmıştır.
- Kement ve Başar (2016) tarafından Çorum ilinde ziyaretçilere sunulan yiyecek ve içeceklerde Hitit mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin veya yemek seremonilerinin kullanımını incelemek amacıyla Çorum ili merkezi ve Hitit uygarlığına ait kalıntıları bünyesinde barındıran Boğazkale, Ortaköy, Sungurlu ve Alaca ilçelerinde veriler toplanmıştır.
- Akın ve Balıkçı (2018) tarafından Hititlerde beslenme ve besin çeşitleri, yemek öğünleri, Hitit mutfağı gibi konulara yönelik literatür taraması yapılmıştır.
- Kaya ve Yaman (2021) tarafından Hitit mutfak kültürü ile Türk mutfak kültürü arasındaki benzerlikler incelenmiştir. Hititlerin mutfak kültüründe yer alan hamur işleri, et yemekleri ve tatlılar, günümüz Anadolu mutfağıyla birçok yönden benzerlik gösterdiği ve bazı yörelerde hala aynı şekilde yapıp tüketildiği tespit edilmiştir.
- Özata Şahin (2021), Türkiye Lezzet Rotaları adlı kitapta Çorum mutfağını ele almış olup bölge mutfak kültürünün karakteristik özelliklerine, bölgenin tarımsal yapısı ve ürünlerine, bölgeye özgü mutfak araç gereçlerine, pişirme metotlarına, seremonilerine, coğrafi işaretli ürünlerine, bölgenin yöresel yemeklerine yer vermiştir.
- Aydın ve Özkaya (2022) tarafından Hitit Mutfağını oluşturan coğrafi, tarihi, sosyolojik ve kültürel unsurların Anadolu Mutfak Kültürünün oluşumunda nasıl rol oynadığını tespit etmek amacıyla Çorum iline bağlı İskilip, Alaca ve Boğazkale ilçesinde bir araştırma yapılmıştır. Araştırma bulgularına göre mutfak kültürünün oluşumunu belirleyen unsurlar; gıda ürünleri ve kullanım alanları, mutfak yapıları ve mutfak aletleri, yiyeceklerin saklanma yöntemleri, pişirme yöntemleri, mutfak, sağlık ve beslenme ilişkisi, mutfak, inançlar, gelenekler ve ritüeller ilişkisi, mutfak, toplum, savaş ve güç ilişkisi ve mutfak-gelenek-inanç ilişkisi olarak tespit edilmiştir.

- Güler, Haseki ve Eker (2023) tarafından Hitit mutfak kültürünün Çorum yöresel mutfak kültüründeki izleri: nitel bir araştırma yapılmıştır. Elde edilen bulgulara göre Çorum mutfak kültüründe Hitit mutfak kültürüne ait izler olduğu tespit edilmiştir.
- Ortakçı (2023) tarafından Halk Mutfağında Kış Hazırlığı: Çorum Örneği adlı bir çalışma yapılmıştır. Çorum yöresinde kış hazırlığı sürecine dair geleneksel bilginin derlenmesi hedeflenmiştir.

1.3. Alaca İlçesinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Tarihsel süreç boyunca Türk topluluklarının yaşamış olduğu coğrafyalar göz önüne alındığında verimlilikten ve ürün çeşitliliğinden söz etmek mümkündür. Dolayısıyla Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmesi sürecinde oldukça bereketli topraklara yerleştiği söylenebilir. Günümüzde ise yedi farklı bölgesinde dört farklı mevsimi de yaşayan bir coğrafya söz konusudur. İklimle ilgili bu çeşitlilik aynı zamanda ürünlerin zenginliğine ve kalitesine de önemli katkılar sağlamaktadır. Buradan hareketle toprakların bu denli zengin olması ve ürün çeşitliliğinin oldukça iyi düzeyde olması Türk mutfağını farklılaştırmakta ve özel kılmaktadır (Karamustafa, 2020, s.1). "Bu bağlamda, yerel yemeklerin ve coğrafi işaretlerin, bir destinasyonun çekiciliğini artırmakla kalmayıp, aynı zamanda bölgesel ürünlerin korunması ve tanıtılması açısından önemli bir rol oynadığı söylenebilir. Bir destinasyonun sahip olduğu en önemli çekici unsurları arasında yeme içme yer almaktadır. Söz konusu destinasyonun çekiciliğini artıran en temel unsurlardan biri ise yerel yemeklerdir (Sezgin & Ülker, 2020, s. 91). Bir destinasyonun kaynaklarını kurumsallaştırmak için bir araç olarak kullanılan coğrafi işaretler, "yerel, geleneksel veya otantik olanın" doğrulanması için kullanılmaktadır ve bu sayede üreticilere yasal koruma sağlanmaktadır (Cheng, 2023). Coğrafi işaret etiketleri, aynı zamanda kültürel mirası ve zanaatkar üretimi korurken bir ürün kimliği sağlamak için farklı yasal çerçeveler ve gösterge şemaları kapsamında çeşitli mekanizmalar tarafından düzenlenmekte ve uygulanmaktadır (Fanning vd., 2023). Coğrafi işaret, tüketicilerin güvenini kazanmanın ve üreticiler için rekabet avantajları sağlamanın en iyi yollarından biri olarak kabul edilmektedir. Yerel ürünlerin rekabet gücü, belirli bir bölgenin gelişimi için dikkate alınır ve ekonomik faaliyetin yabancı pazarlarla ve ithal mallarla rekabet etmesi için önemlidir. Coğrafi İşaret, pazar tanınırlığına, prim yakalamaya, egzotiklik veya kıtlık imajları yaratmaya, ürünlerini diğerlerinden farklılaştırmaya ve yasal koruma kazanmaya yardımcı olur (Rüstemoğlu vd., 2023).

Tablo 1'de Alaca ilçesinin coğrafi işaret tescili alan ürünleri yer almaktadır. Bu ürünlerin tamamı Mahreç İşareti almıştır. Bu yemeklerin her biri, Alaca'nın zengin tarım potansiyelini ve geleneksel mutfak kültürünü yansıtan lezzetlerdir. Alaca'nın kültürel ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahiptir. Özellikle özel günlerde, bayramlarda ve misafir ağırlamalarında bu yemekler sıkça yapılır. Bu yemekler, yerel halkın sosyal bağlarını güçlendirmede önemli bir rol oynamaktadır.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tescili Alan Ürünler

Sayı	Coğrafi İşaretin Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Ürün grubu
1	Alaca Yarma Aşı	C2023/000086	28.02.2023	1502	22.11.2023	Yemekler ve çorbalar
2	Alaca Yanıç Böreği	C2023/000085	28.02.2023	1503	22.11.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tathırlar
3	Alaca Borana Yemeği	C2023/000056	27.02.2023	1530	01.02.2024	Yemekler ve çorbalar
4	Alaca Cızlağı	C2023/000057	27.02.2023	1531	01.02.2024	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tathırlar
5	Alaca Çılbır Yemeği	C2023/000059	27.02.2023	1624	05.08.2024	Yemekler ve çorbalar
6	Alaca Hingali	C2023/000088	28.02.2023	1625	06.08.2024	Yemekler ve çorbalar

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

- Alaca Borana Yemeği, mantar ve/veya haşlanmış yumurta, yoğurt, sarımsak, tereyağı, sıvı yağ, tuz, maydanoz ve baharat olarak toz kırmızıbiber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılarak yapılır ve sadece günlük öğünlerde değil, aynı zamanda düğün, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilen bir lezzettir (Coğrafi İşaret-Alaca Borana Yemeği, 2024).
- Alaca Cızlağı; buğday unu, su, süt, yumurta, ayçiçeği yağı, ekmek mayası ve tuz ile akışkan kıvamda hazırlanan hamurun pişirilmesiyle yapılır ve genellikle kahvaltılarda tüketilmektedir (Coğrafi İşaret-Alaca Cızlağı, 2024).
- Alaca Yarma Aşı, durum buğdayı ve/veya aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye, su, kuru soğan, tereyağı, salça, dana kavurma, tuz, acı biber ve/veya pul kırmızıbiber kullanılarak hazırlanmakta ve günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilmektedir (Coğrafi İşaret-Alaca Yarma Aşı, 2024).
- Alaca Yanıç Böreği, buğday unu, su, tuz ile hazırlanan hamurun içerisine iç harcı konulup pişirilerek hazırlanmakta ve özellikle kahvaltılarda olmak üzere günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival gibi özel günlerde de ikram edilmektedir (Coğrafi İşaret-Alaca Yanıç Böreği, 2024).
- Alaca Çılbır Yemeği, yumurtalı, kıymalı veya soğanlı olarak üç şekilde hazırlanan bir yemektir (Coğrafi İşaret- Alaca Çılbır Yemeği, 2024).
- Alaca Hingali, iç harcı yağsız dana etinden elde edilen kıyma ve soğandan oluşan, 4 cm kareler halinde kesilip 8 kulaklı bohça şeklinde kapatılan hamurların suda haşlanması ile yapılan bir mantıdır (Coğrafi İşaret- Alaca Hingali, 2024).

2. Yöntem

Bu araştırmanın amacı Çorum-Alaca ilçesinin gastronomik ürün potansiyelinin coğrafi işaretler açısından incelenmesidir. Araştırmanın amacı doğrultusunda Alaca ilçesine ait coğrafi işaretli ürünler ve başvuru sürecinde olan ürünlerin listesi hazırlanmıştır. Alaca Mutfağının 100'ü, Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfası ve Türk Patent ve Marka Kurumu web sayfası kaynakları incelenmiş ve bir derleme çalışması yapılmıştır.

3. Bulgular

Tablo 2'de coğrafi işaret tescil başvurusu yapılan ürünler verilmiştir. Bu ürünler aynı zamanda Alaca Kaymakamlığı'nın ve Alaca Belediyesi'nin ortaklaşa çalışmasıyla hazırlanan "Alaca Mutfağının 100'ü" adlı kitapta da yer almaktadır. Her iki kurumun yapmış olduğu coğrafi işaret çalışmalarında tespit edilen ve başvurusu yapılan 38 yemek çeşidinin kitaplaştırılması, söz konusu bölge için oldukça anlamlı ve önemlidir. Bu 38 üründen 4 ürün kitap hazırlığı aşamasında tescil almıştır (Alaca Borana Yemeği, Alaca Cızlağı, Alaca Yanıç Böreği ve Alaca Yarma Aşı).

Tablo 2. Coğrafi İşaret Tescil Başvurusu Yapılan Ürünler

Sayı	Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Ürün grubu
1	Alaca Bulgur Aşı	27.02.2023	Yemekler ve çorbalar
2	Alaca Sini Mantısı	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
3	Alaca Düğül Aşı	27.02.2023	Yemekler ve çorbalar
4	Alaca Ekmek Aşı	27.02.2023	Yemekler ve çorbalar
5	Alaca Helle Aşı	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
6	Alaca Güveci	27.02.2023	Yemekler ve çorbalar
7	Alaca Yoğurtlu /Katıklı Aş	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
8	Alaca Dede Pilavı	01.03.2023	Yemekler ve çorbalar
9	Alaca Keşkeği	1.03.2023	Yemekler ve çorbalar
10	Alaca Mercimekli Bulgur Pilavı	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
11	Alaca Mercimekli Kesme Aşı	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
12	Alaca Tirit Yemeği	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
13	Alaca Ispanak Mıklaması	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
14	Alaca Mıklama Yemeği	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar

15	Alaca Ovmaç Yemeği	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
16	Alaca Çerkes Bastası	27.02.2023	Yemekler ve çorbalar
17	Alaca Metezi	1.03.2023	Yemekler ve çorbalar
18	Alaca Haşıl Yemeği	28.02.2023	Yemekler ve çorbalar
19	Alaca Pancarlı Pide	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
20	Alaca Kabak Tatlısı	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
21	Alaca Gagala Ekmeği	27.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
22	Alaca Sulu Kızartma	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
23	Alaca Sütlü Aşı	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
24	Alaca Sıkma Baklava/Alaca Kocakarı Gerdanı Tatlısı	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
25	Alaca Çöreği	27.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
26	Alaca Pidesi	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
27	Alaca Sini Sarma/ Bağlama Böreği	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
28	Alaca Sarığı Burma/Sini Bağlama Tatlısı	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
29	Alaca Sütlü Un Helvası	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
30	Alaca Gönül Çöreği/ Bayram Çöreği	24.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
31	Alaca Hasıda Tatlısı	27.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
32	Alaca Ketesi	28.02.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

Kaynak: (Alaca Mutfağının 100'ü, 2023; Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

Alaca Belediyesi tarafından yapılan coğrafi işaret başvuruları, ilçenin mutfak kültürünü tanıtmaya ve koruma amacını taşımaktadır. Tablo 2, başvuru tarihleri, türleri, ürün grupları ve başvuru yapan kurum bilgilerini içermektedir. Yemekler ve Çorbalar grubunda başvuru sayısı 18'dir. Bu grupta yer alan başvurular, Alaca ilçesinin geleneksel yemeklerinin çeşitliliğini ve zenginliğini ortaya koymaktadır. Yemekler ve çorbalar, bölgenin günlük yaşamında ve özel günlerinde sıklıkla tüketilen ürünlerdir. Coğrafi işaret başvuruları, bu ürünlerin kalitesini ve özgünlüğünü koruma amacını taşımaktadır. Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar Grubunda başvuru sayısı 14'dür. Bu grup, Alaca ilçesinin tatlıları, hamur işleri ve fırıncılık ürünleriyle ilgili başvuruları içermektedir. Özellikle düğünler ve bayramlar gibi özel günlerde tüketilen bu ürünler, bölgenin geleneksel tatlarını ve kültürel mirasını yansıtmaktadır. İnsanoğlunun ilk kullandığı kap kacaklardan biri olan ve güveç adı ile bilinen toprak tencereler bugün Çorum mutfağının önemli bir parçasıdır ve hala kullanılmaktadır (Alaca Güvenci). Çorum mutfak kültüründe en önemli yemek grubunun aş olduğu söylenebilir (Alaca Bulgur Aşı, Alaca Düğül Aşı, Alaca Ekmek Aşı, Alaca Helle Aşı, Alaca Yoğurtlu /Katıklı Aş, Alaca Mercimekli Kesme Aşı). Aş kelimesi koyu kıvamlı çorba anlamında kullanılmaktadır. Yapıldığı ürüne göre isim alır. Yağlanarak yapılan ekmekler yerel mutfakta önemli bir yere sahiptir (Alaca Yanık Böreği, Alaca Katmeri) (Solak, 2012).

Coğrafi işaretleme, bu ürünlerin özgünlüğünü ve kalitesini garanti altına almayı amaçlamaktadır. Tüm başvurular mahreç işareti kategorisinde yer almaktadır. Mahreç işareti, ürünlerin belirli bir bölgeye özgü olduğunu ve bu bölgenin adının ürünle özdeşleştiğini belirtmektedir. Tüm başvurular Alaca Belediyesi tarafından yapılmıştır. Bu, yerel yönetimin bölgenin gastronomik değerlerine sahip çıktığını ve bu değerleri koruma altına almak için aktif çaba gösterdiğini söylemek mümkündür. Başvuruların çoğunun 27-28 Şubat ve 1 Mart 2023 tarihlerinde yapılmış olması, Alaca Belediyesi'nin bu konuda planlı ve yoğun bir çalışma yürüttüğü ifade edilebilir. Bu yoğunluk, belediyenin bölgenin gastronomik değerlerini koruma konusundaki kararlılığını ve hızlı hareket etme yeteneği olduğunu gösterebilir.

Tablo 3. Düğün sofralarından örnekler

Ürün Grubu	Ürünler
Çorbalar	Katıklı aş, Çatal aş, Soğukluk Aşı, Hamur Aşı
Ana ve Yardımcı Yemekler	Keşkek, Yahni, Bulgur pilavı
Hamur İşleri	Yanıç, Cızlak, Mayalı
İçecekler	Kayısı hoşafı, Cacık
Tatlılar	Puğurt, Hasıda, Sütlaç

Sonuç

Bu araştırmada, Çorum ili Alaca ilçesinin gastronomik ürün potansiyelini coğrafi işaretler açısından inceleyerek bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlama kapasitesini değerlendirilmiştir. Alaca ilçesi, zengin tarım arazileri, geleneksel tarım yöntemleri ve kültürel mirasıyla çeşitli gastronomik ürünlerin üretimine olanak tanımaktadır. Araştırma sonucunda, Alaca ilçesinin belirli ürünlerinin coğrafi işaret alması durumunda, bu ürünlerin hem yerel hem de ulusal/uluslararası pazarda (Denk, 2021: s. 53-54) değer kazanacağı, üreticilerin gelir düzeylerinin artacağı (Tekelioğlu, 2019: s. 54) ve bölge ekonomisine katkı sağlayacağı (Yılmazbilen, 2020: s. 10) ifade edilebilir. Coğrafi işaretlerin, ürünlerin kalitesini garanti altına alarak tüketici güvenini artırdığı ve bu sayede sürdürülebilir tarım (Pektaş, Kahraman & Alkan, 2018:s. 72) ve gastronomi turizmi için önemli bir araç olduğu vurgulanmıştır. Aynı zamanda bölgesel ve kırsal kalkınma aracı olarak kullanılabilir (Gökovalı, 2007: s.156).

Yerel yiyecek ve içeceklerin akademik kurumlar tarafından tespiti yapılabilir, künyesi çıkarılabilir ve kullanılan malzemelerin nitelikleri, miktarları varsa doğrama, pişirme ve sunum şekilleri tespit edilebilir. Bu kapsamda yükseköğretim kurumlarının özellikle gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık bölümlerinde yürütülen akademik çalışmalara coğrafi işaret konusu da dahil edilerek Türk mutfağına ilişkin unsurların açığa çıkarılarak yazılı ve görsel olarak kayıt altına alınması sağlanmalıdır. Diğer taraftan da yiyecek ve içeceklerin ürün tescillerinin yapılmasının Türk mutfağının uluslararası platformda bilinirliğinin sağlanması açısından son derece önemli olduğunun da farkında olunmalıdır (Karamustafa, 2020). Alaca ilçesinin gastronomik ürün potansiyelini coğrafi işaretler açısından incelendiğinde 6'sı tescilli 32'si başvuru sürecinde olan ürün tespit edilmiştir. Tescil edilen ürünlerin 3'ü Yemekler ve Çorbalar grubunda, 3'ü de Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar Grubunda yer almaktadır. Yemekler ve Çorbalar grubunda başvuru sayısı 18, Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar Grubunda başvuru sayısı 14'dür. Alaca ilçesindeki ürünlerin sadece tescil edilmesi değil, aynı zamanda bu ürünlerin pazarlanması ve coğrafi işaretlerin bilinirliğinin artırılması gerekmektedir. Bu bağlamda, Alaca'nın gastronomik ürünlerinin tanıtımı için önerilen pazar araştırmaları, kooperatifleşme, markalaşma ve ambalajlama stratejileri, bölgedeki gastronomi turizminin potansiyelini arttırmak için önemli adımlardır. Bununla birlikte, coğrafi işaretli ürünlerin tescil süreci ve hukuki yönü, bu araştırmanın sınırlarını oluştururken, asıl önemli olan bu tescil sürecinin ardından gelen ekonomik ve kültürel dönüşümdür. Alaca ilçesinin gastronomik zenginliklerini turizm potansiyeli ile harmanlayarak, coğrafi işaretli ürünlerin pazarlama stratejileriyle ilgili yapılacak iyileştirmeler, bu ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda daha fazla görünür olmasını sağlayacak, aynı zamanda bölge ekonomisine katkı sağlayacaktır.

Bu araştırma kapsamında yapılan öneriler ise şu şekildedir;

- Coğrafi işaretlerin önemi hakkında yerel üreticilere yönelik eğitim programları düzenlenebilir ve bu konuda farkındalık yaratılabilir. Üreticilere coğrafi işaret başvurusu ve süreci hakkında rehberlik edilebilir.
- Alaca ilçesinin coğrafi işaret alabilecek ürünleri için kapsamlı pazar araştırmaları yapılmalı ve bu ürünlerin tanıtımı için etkin stratejiler geliştirilmelidir. Yerel festivaller, fuarlar ve gastronomi etkinlikleri, ürünlerin tanıtımı için kullanılabilir.
- Üreticilerin kooperatifler aracılığıyla bir araya gelmesi teşvik edilmeli, bu sayede üretim süreçlerinde kalite kontrolü ve standardizasyon sağlanmalıdır. Ayrıca, yerel yönetimler, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları ile işbirliği yapılabilir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin markalaşması ve ambalajlama süreçlerine yatırım yapılmalıdır. Modern ve çekici ambalajlar, ürünlerin pazardaki rekabet gücünü artıracaktır.
- Alaca ilçesinin gastronomik zenginliklerini öne çıkaran turizm rotaları oluşturulmalı ve bu rotalar turistik olarak pazarlanmalıdır. Böylelikle Alaca'ya yönelik yapılacak olan gastronomi seyahatleri, yerel ekonomiyi canlandırmanın yanı sıra kültürel mirasın korunmasına da katkı sağlayacaktır.

- Coğrafi işaretli ürünlerin iç ve dış pazarlarda daha geniş kitlelere ulaşması için dağıtım ve lojistik ağları geliştirilmelidir. E-ticaret platformları ve uluslararası fuarlar, ürünlerin tanıtımı ve satışı için etkili kanallar olarak kullanılabilir.
- Tüketicilerin coğrafi işaretli ürünlere olan ilgisini artırmak için bilinçlendirme kampanyaları düzenlenmelidir. Bu kampanyalar aracılığıyla coğrafi işaretlerin ne anlama geldiği, ürünlerin kalitesinin nasıl garanti edildiği ve yerel ekonomiye nasıl katkı sağladığı konusunda bilgi verilebilir.
- Alaca ilçesinde düzenlenecek yerel gastronomi festivalleri ile hem coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı yapılabilir hem de turizm faaliyetleri canlandırılabilir. Bu festivaller, bölgenin gastronomi turizmi açısından cazibe merkezi haline gelmesine katkı sağlayacaktır.
- Coğrafi işaretli ürünlerin üretiminde sürdürülebilir tarım uygulamaları teşvik edilmelidir. Doğal kaynakların korunması, biyolojik çeşitliliğin sürdürülmesi ve çevre dostu üretim teknikleri kullanılması önemlidir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı için yerel ve ulusal medya kampanyaları düzenlenmelidir. Televizyon programları, radyo yayınları, gazete ve dergi yazıları aracılığıyla geniş kitlelere ulaşılabilir.
- Alaca ilçesindeki tarımsal ürün çeşitliliği artırılarak, coğrafi işaret potansiyeli taşıyan yeni ürünler belirlenebilir. Bu, bölgenin gastronomik zenginliğini ve ekonomik gücünü artıracaktır.
- Coğrafi işaretli ürünlerin pazarlanmasında yenilikçi stratejiler kullanılmalıdır. Sosyal medya, influencer işbirlikleri, çevrimiçi reklam kampanyaları gibi dijital pazarlama yöntemleri ile ürünlerin bilinirliği artırılabilir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik değerini artırarak yerel ekonomiyi güçlendirmek için yerel işletmelerle işbirliği yapılmalıdır. Restoranlar, oteller ve diğer turizm işletmeleri ile ortaklıklar kurularak ürünlerin kullanımı teşvik edilebilir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin sağlık ve beslenme açısından faydaları hakkında tüketicilere bilgi verilebilir. Bu, ürünlerin tercih edilme olasılığını artırabilir ve bölgenin gastronomik ürünlerine olan talebi yükseltebilir.

Kaynakça

- Akar Şahingöz, S., Akbulut, B. A. ve Örgün, E. (2015). *Hititler döneminde beslenme ve mutfak kültürü*. III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, ss. 389-395.
- Akın, G. ve Balıkcı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), ss. 275-284.
- Alaca Mutfağının 100'ü. (2023). Erişim Linki: www.alaca.gov.tr , Erişim Tarihi: 29.06.2024.
- Arvas, A. (2019). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(6 Issue 1), ss. 229-239.
- Avrupa Komisyonu. (2024). Erişim Linki: https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-9-2023-0173-AM-286-286_IT.pdf , Erişim Tarihi: 2.07.2024.
- Aydin, A. ve Ozkaya, 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. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100494>.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Phoenix Yayınevi: Ankara.
- Borghini, A., Piras, N., & Serini, B. (2023). Hot grapes: how to locally redesign geographical indications to address the impact of climate change. *World Development Sustainability*, 2, 100043. <https://doi.org/10.1016/j.wds.2023.100043>.
- Cei, L., Stefani, G., & DeFrancesco, E. (2021). How do local factors shape the regional adoption of geographical indications in Europe? Evidences from France, Italy and Spain. *Food Policy*, 105, 102170. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102170>.
- Cheng, D. (2023). Sustainability for stakeholders and the environment? Understanding the role of geographical indications in sustaining agri-food production. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100839. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100839>.
- Coğrafi İşaret- Alaca Çılbır Yemeği. (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8807> , Erişim Tarihi: 23.11.2024.
- Coğrafi İşaret- Alaca Hingali. (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8866> , Erişim Tarihi: 23.11.2024.
- Coğrafi İşaret-Alaca Borana Yemeği. (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8804> , Erişim Tarihi: 29.06.2024.
- Coğrafi İşaret-Alaca Cızlağı. (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8805> , Erişim Tarihi: 29.06.2024.
- Coğrafi İşaret-Alaca Yanıç Böreği. (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8863> , Erişim Tarihi: 29.06.2024.
- Coğrafi İşaret-Alaca Yarma Aşı. (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8864> , Erişim Tarihi: 29.06.2024.
- Crescenzi, R., De Filippis, F., Giua, M., Salvatici, L., & Vaquero-Piñeiro, C. (2023). From local to global, and return: Geographical indications and FDI in Europe. *Papers in Regional Science*, 102(5), 985-1006. <https://doi.org/10.1111/pirs.12758>.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). Erişim Linki: <https://corum.ktb.gov.tr/TR-330774/cografi-isaret-calismalari.html> , Erişim Tarihi: 29.06.2024.
- Çorum Mutfağına Güzelleme (2012). *Çorum mutfağına güzelleme*, Çorum Valiliği, A. N. Aras (Ed.), İstanbul: Metro Kültür Yayınları - 4.
- De Filippis, F., Giua, M., Salvatici, L., & Vaquero-Piñeiro, C. (2022). The international trade impacts of Geographical Indications: Hype or hope?. *Food Policy*, 112, 102371. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2022.102371>.
- Demirel, E. (2012). Çorum: İç Anadolu'nun Gizli Bahçesi. İçinde: N. Aras (Ed.), *Çorum Mutfağına Güzelleme*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 35-41.

- Deniz, T. ve Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir SWOT analizi çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), ss. 56-65.
- Denk, E. (2021). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünler. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 51-61.
- Doğdubay, M. ve Temizkan, P. (2019). Toplumsal Dönüşüm İçerisinde Gastronomi. İçinde: C. Avcıkurt & M. Sarioğlu (Ed.), *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*, Detay Yayıncılık, ss.17-30.
- Durlu-Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Duvaleix, S., Emlinger, C., Gaigné, C., & Latouche, K. (2021). Geographical indications and trade: Firm-level evidence from the French cheese industry. *Food Policy*, 102, 102118. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102118>.
- EAmbrosia. (2024). Erişim Linki: <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/> , Erişim Tarihi: 3.07.2024.
- Falasco, S., Caputo, P., & Garrone, P. (2024). Can Geographical Indications promote environmental sustainability in food supply chains? Insights from a systematic literature review. *Journal of Cleaner Production*, 141100. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141100>.
- Falasco, S., Caputo, P., Paola, G., & Niso, R. (2024). Are Geographical Indication products environmentally sound? The case of pears in North of Italy. *Journal of Cleaner Production*, 142963. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.142963>.
- Fanning, E., Eyres, G., Frew, R., & Kebede, B. (2023). Linking cocoa quality attributes to its origin using geographical indications. *Food Control*, 151, 109825. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109825>.
- Fernández-Canto, N., Romero-Rodríguez, M. Á., Ramos-Cabrera, A. M., Pereira-Lorenzo, S., & Lombardero-Fernández, M. (2023). Polarized light microscopy guarantees the use of autochthonous wheat in the production of flour for the Protected Geographical Indication ‘Galician Bread’. *Food Control*, 147, 109597. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109597>.
- Fu, R., Li, C., Wang, L., & Gao, Z. (2024). Chinese consumer preference for beef with geographical indications and other attributes. *Meat Science*, 212, 109475. doi: 10.1016/j.meatsci.2024.109475.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi 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 İzleri: Nitel Bir Araştırma, 10. International Zeugma Conference on Scientific Research, ss. 834-843. Erişim Linki: https://www.researchgate.net/publication/372335798_Hitit_Mutfak_Kulturunun_Corum_Yoresel_Mutfak_Kulturunun_Izleri_Nitel_Bir_Arastirma, Erişim Tarihi: 4.07.2024.
- Jantsch, L., Flores, S. S., & Vale, Z. D. N. (2024). Local gastronomy and wine geographical indications (GIs): Framework for identifying pairing potential. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100856. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100856>.
- Karamustafa, K. (2020). *Yerelden Küresele Türk Mutfağı*, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Kaya, M. ve Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu’ya miras mutfak kültürü. V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı, ss. 66-77.
- Kement, Ü. ve Başar, B. (2016). Çorum ilinde Hitit mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu, ss. 159-173.
- Kılıçhan, R. (2020). Kayseri Mutfağının Uluslararasılaşma Potansiyeli. İçinde: K. Karamustafa (Ed.), *Yerelden Küresele Türk Mutfağı*, Detay Yayıncılık, ss.25-52.
- Lee, K. S. (2022). Culinary aesthetics: World-traveling with culinary arts. *Annals of Tourism Research*, 97, 103487. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2022.103487>.
- Marion, H., Luisa, M., & Sebastian, R. (2023). Adoption of Geographical Indications and origin-related food labels by smes–A systematic literature review. *Cleaner and Circular Bioeconomy*, 4, 100041. <https://doi.org/10.1016/j.clcb.2023.100041>.
- Oğuz, M. Ö. ve Keskin, S. (2006). 2005 yılında Çorum’dan derlenen imgesel yemekler. Ankara: Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Topluluğu Yayını.

- Ortakçı, A. (2023). Halk Mutfağında Kış Hazırlığı: Çorum Örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 12(4), ss. 1872-1889.
- Özata Şahin, E. (2021). Çorum. İçinde: İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz & C. Canbolat (Ed.), *Türkiye Lezzet Rotaları*, Detay Yayıncılık, ss. 618-624.
- Pektaş, G. Ö. E., Kahraman, C., & Alkan, G. (2018). Türkiye’de coğrafi işaretler ve ihracat pazarlaması açısından değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 23(39), 65-82.
- Rabadán, A., Zamora, A., Díaz, M., & Bernabéu, R. (2021). Consumer preferences associated with the protected geographical indication label in the marketing of lamb meat. *Small Ruminant Research*, 202, 106454. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2021.106454>.
- Raimondi, V., Curzi, D., Arfini, F., & Falco, C. (2024). Dynamic and spatial approaches to assess the impact of geographical indications on rural areas. *Journal of Rural Studies*, 108, 103279. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2024.103279>.
- Resce, G., & Vaquero-Piñeiro, C. (2022). Predicting agri-food quality across space: A Machine Learning model for the acknowledgment of Geographical Indications. *Food Policy*, 112, 102345. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2022.102345>.
- Rüstemoğlu, M., Erkan, M. E., Cengiz, G., & Hajyzadeh, M. (2023). Bacterial metagenome profiling of hand-made herby cheese samples utilizing high-throughput sequencing to detect geographical indication and marketing potential. *Heliyon*, 9(2). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13334>.
- Saatçı, G. (2019). Özel Günlerde Gastronomik Öğünler. İçinde: C. Avcıkurt & M. Sarioğlu (Ed.), *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*, Detay Yayıncılık, ss.107-118.
- Sezgin, E. K. ve Ülker, M. (2020). Gastronomi Turizmi ve Türk Mutfağının Dünya Gastronomisi Kapsamında Değerlendirilmesi. İçinde: K. Karamustafa (Ed.), *Yerelden Küresele Türk Mutfağı*, Detay Yayıncılık ,ss.83-94.
- Solak, Ü. M. (2012). Çorum Yöresel Mutfağının Geleneksel Yapısı. İçinde: N. Aras (Ed.), *Çorum Mutfağına Güzelleme*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları-4, ss. 87-149.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). Erişim Linki: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=42&tur=&urunGrubu=&adi>, Erişim Tarihi: 24.11.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu2 (2024). Erişim Linki: <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> , Erişim Tarihi: 5.12.2024.
- Uhri, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürü’nün Kökenleri*, Ege Yayınları: İstanbul.
- Uhri, A., Solak, Ü. M. ve Albayrak, A. (2010). *Hitit Mutfak Kültürüne Deneysel ve Etnoarkeolojik Bir Yaklaşım*. VII. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri, 1, ss. 317-334.
- Ülker, M. (2020). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. İçinde: K. Karamustafa (Ed.), *Yerelden Küresele Türk Mutfağı*, Detay Yayıncılık, ss.7-24.
- Ülker, P. (2020). Yerel Mutfağın Uluslararasılaşmasında Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Rolü. İçinde: K. Karamustafa (Ed.), *Yerelden Küresele Türk Mutfağı*, Detay Yayıncılık, ss.7-24.
- Yılmazbilen, M. M. (2020). Ulusal ve Uluslararası Başarılı Örnekler Işığında Coğrafi İşaretlerin Etkin Yönetimi. *Türk Patent Enstitüsü,(Basılmamış) Uzmanlık Tezi*, Ankara.
- Zhang, S., & Du, B. (2023). Tracing or not: How can the supplier of geographical indication products benefit from different traceability strategies?. *Computers & Industrial Engineering*, 184, 109516. <https://doi.org/10.1016/j.cie.2023.109516>.
- Zhe, L., Jie, W., & Yuan, H. (2023). The effect of place attachment of geographical indication agricultural products on repurchase intention. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 72, 103266. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2023.103266>.