

# Çorum-Alaca Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma

Esra ÖZATA ŞAHİN<sup>1</sup>

Çorum-Alaca Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma

A Research on Çorum-Alaca Cuisine Culture

Öz

Bu çalışmanın amacı, Çorum-Alaca mutfak kültürünü oluşturan faktörleri belirlemek ve incelemektir. Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Elde edilen bulgular, genel olarak bilinen sınırlı sayıda yöresel yemeklerin ötesinde, Alaca yöresine özgü çok sayıda geleneksel ürün ve lezzetin var olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcılar tarafından dile getirilen tarifler ve yemeklerin hikâyeleri, bu kültürün çok boyutlu ve derin bir yapıya sahip olduğunu kanıtlamaktadır. Bununla birlikte, Alaca mutfağına dair akademik çalışmaların yetersiz olduğu ve bu alanda daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulduğu da anlaşılmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak Kültürü, Çorum-Alaca, Yöresel Ürün, Yerel Mutfak

Abstract

The aim of this study is to determine and examine the factors that constitute the Çorum-Alaca culinary culture. The data obtained as a result of the interviews were examined using the content analysis method. The findings reveal that beyond the limited number of generally known local dishes, there are many traditional products and flavors specific to the Alaca region. The recipes and stories of the dishes expressed by the participants prove that this culture has a multidimensional and deep structure. However, it has also been understood that academic studies on Alaca cuisine are insufficient and that more research is needed in this area.

**Keywords:** Culinary Culture, Çorum-Alaca, Local Product, Local Cuisine

**Makale Türü:** Araştırma Makalesi

**Paper Type:** Research Article

## 1. Giriş

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre yemek yemek, yaşamı sürdürmek için karşılanması gereken temel ihtiyaçlardan biridir. Bir insanın hayatta kalması, vücuttaki besin maddelerinin kullanımına göre şekillenmektedir. Beslenmenin serüveni düşünüldüğünde, yalnızca hayatta kalmak için yapılan bu aktivite, zamanla zevk amaçlı beslenmeye dönüşmüştür (Yıkılmış vd., 2024; Yu vd., 2024). Yiyecek ve içecek, yalnızca temel bir ihtiyaç olan gıdadan ibaret olmayıp, bir kültürün içinde yer alan bireylerin kendilerini ifade etme şekli, toplumdaki konumları ve statülerini belirleme gibi çeşitli ve karmaşık anlamlar barındırabilir. Yemek, yalnızca biyolojik bir eylem değil, aynı zamanda bireysel ve toplumsal boyutları olan kültürel bir olgu olarak değerlendirilmektedir (Avcıkurt ve Sarıoğlan, 2019: s. 5).

Dolayısıyla sosyal bir varlık olan insan, yaratıldığından beri sürekli olarak başkalarıyla birlikte yaşamaya gereksinim duymuştur. Farklı mekanlarda farklı medeniyetler kuran bu insan toplulukları,

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Hitit Üniversitesi, Alaca Avni Çelik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, esraozata@hitit.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-9438-5882

zamanla toplulaşarak farklı mutfak türleri oluşturmuşlardır. Bu farklılaşma zamanla ülke mutfaklarını ve devamında ise bölgesel mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır (Doğdubay ve Temizkan, 2019: s. 18). Destinasyonlara ait, o bölge ile özdeşleşmiş yemekler destinasyonların başta tanıtımı olmak üzere diğer pazarlama faaliyetlerinin yürütülmesinde güçlü bir araç olarak önemli rol oynamaktadır. Aynı zamanda yerel yemekler seyahat deneyiminin önemli bir bileşeni olarak kabul edilmektedir. Bu duruma paralel olarak birçok destinasyon rekabetçiliği artırmak için kendi mutfaklarının tanıtımını yapmaktadır. Yerel yemekler, bölgeler ve toplumlar arasındaki kültürel farklılığın önemli göstergelerinden ve kültürel kimliğin temellerinden birini ifade etmektedir (Ülker, 2020:s. 55).

Bu çalışmada Çorum'un Alaca ilçesinin seçilmesinin temel nedeni, bölgenin mutfak kültürüne özgü unsurları derinlemesine incelemek ve bu unsurların gastronomi literatüründe hak ettiği yeri almasına katkıda bulunmaktır. Alaca, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir bölge olarak, mutfağında bu medeniyetlerin etkilerini yansıtmaktadır. Hitit ve Çorum mutfak kültürüne yönelik yapılan çalışmalar alanyazında yer almasına karşın (Arvas, 2019; Güler, Haseki ve Eker, 2023; Ortakçı, 2023; Özdemir 2016; Özer ve Durlu Özkaya, 2024; Uhri, Solak ve Albayrak, 2010; Zhou ve Juan,2023; Akın ve Balıkcı, 2018; Akar Şahingöz, Akbulut ve Örgün, 2015; Kement ve Başar, 2016; Aras, 2012; Ünal, 2007) Alaca mutfağına dair akademik çalışmaların sınırlı olması (Aydın ve Özkaya, 2022; Duman, Yılmaz ve Er, 2021), bu çalışmanın özgünlüğünü ve önemini artırmaktadır.

Gastronomi alanında yapılan akademik çalışmalar incelendiğinde ağırlıklı olarak Türkiye'nin genel mutfak kültürü, şehir mutfakları veya geniş coğrafi bölgeleri kapsayan araştırmalara odaklanmaktadır. Ancak, yerel mutfak kültürleri, özellikle küçük ölçekli ve tarihsel derinliğe sahip bölgeler, bu araştırmaların görece daha az ilgi gösterdiği alanlardan biridir. Çorum-Alaca mutfak kültürü de bu bağlamda akademik çalışmalarda yeterince ele alınmamış bir bölgeyi temsil etmektedir. Alaca'ya özgü geleneksel yemekler, pişirme teknikleri, mutfak araç gereçleri ve özel gün yemeklerine dair kapsamlı bir akademik inceleme yapılmamıştır. Bu çalışma, hem Alaca mutfak kültürünün kayıt altına alınmasını sağlayarak gelecek nesillere aktarmayı hem de bölgesel gastronomi çalışmalarına katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Ayrıca, Alaca mutfağının gastronomi turizmi ve yerel ekonomik kalkınma açısından sunduğu fırsatların değerlendirilmesi, çalışmanın pratik faydalarından biri olarak öne çıkmaktadır.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### 2.1. Mutfak Kültürü

İnsanların besinlere erişme, hazırlama, tüketme, saklama, paylaşma ve dağıtma yöntemleri, zamanla bireysel ve toplumsal gelişimi, düşünsel ve teknolojik ilerlemeyi şekillendirerek modern insanın ve kültürün oluşumuna katkıda bulunmuştur (Yıldız, 2018:s. 73). Beslenme, insan için fizyolojik bir gereksinim olduğu kadar davranışsal, kültürel ve toplumsal boyutları da olan bir olgudur. Bireyin içinde şekillendiği toplum, yaşanan fiziki ve kültürel çevre çerçevesinde bir yemek kültürü geliştirmiştir (Karaman, 2017:s. 46). Kültüre ait ilk tanımı yapan Edward Burnett Taylor'a göre kültür, "*bireyin ait olduğu topluma bağlı olması nedeniyle elde ettiği ahlak, bilgi, inanç ve sanat birikimiyle ortaya çıkan ve tüm alışkanlıkların üzerinde olan karmaşık bir bütün*"dür (Mil, 2019:s. 35; Yılmaz ve Bekar, 2019:s. 47). Türk Dil Kurumuna göre ise kültür "*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*" olarak tanımlanmaktadır (TDK2, 2024). Yani yemek, toplumun tarihini ve geleneklerini temsil eden bir kültür öğesidir (Lee ve Ko, 2022). Bu nedenle, insanların açlıklarını gidermek için yemek yemesi biyokimyasal bir süreçken, bu açlığın ne zaman, nasıl ve hangi yiyeceklerle giderileceği ise kültürel bir olgudur (Doğdubay ve Temizkan, 2019:s.19).

Mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmalar incelendiğinde tarihsel süreç ve yeme içme alışkanlıkları üzerine yapılan çalışmalar (Güler, 2010; Solmaz ve Altiner, 2018; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Kasar, 2021; Karaman, 2023; Demirgöl, 2018; Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015; Akyürek, 2018; Akyürek vd., 2024), yöresel mutfak üzerine yapılan araştırmalar (Çelik, Curoğlu ve Sandıkçı, 2021; Arman ve Selvi, 2011; Alyakut ve Küçükkömürler, 2017; Kızıldemir, 2019; Ünüvar ve Cesur, 2023; Işık vd., 2017; Çakıroğlu ve Pınar, 2024; Uçuk ve Kayran, 2023; Irmak, 2019; Şengül ve Türkay, 2016; Çıldam, 2021; Seçim ve Akyol, 2022; Saçılık, 2020; Serçeoğlu, 2014; Çıtak ve Sandıkçı, 2020) ve coğrafi işaret ve türk mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalara (Boyras ve Sandıkçı, 2023; Özdemir, 2020; Özbey ve Köşker, 2021) rastlanılmıştır. Ayrıca sadece tek bir yöresel ürün üzerinden yapılan çalışmalara (Sormaz, Onur, Güneş ve Nizamioğlu, 2019; Ulu, 2019; Esen, 2022; Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016; Şen, 2020) da rastlanılmıştır.

Yapılan literatür incelemesi, mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilen çalışmaların geniş bir yelpazeye yayıldığını göstermektedir. Tarihsel süreç, yöresel mutfaklar ve coğrafi işaretler gibi konular ele alınmış, ayrıca belirli yöresel ürünlere odaklanan araştırmalara da rastlanılmıştır. Ancak, yapılan incelemeler göstermektedir ki, mutfak kültürüne yönelik çalışmalar çoğunlukla genel Türk mutfağı, büyük şehirlerin gastronomik mirası veya belirli bölgelerin geniş çaplı değerlendirilmesi üzerine odaklanmaktadır. Buna karşın, Çorum-Alaca gibi küçük ölçekli ancak köklü bir mutfak kültürüne sahip bölgeler üzerine yapılan akademik araştırmalar oldukça sınırlıdır. Bu durum, Alaca mutfağının geleneksel yemekleri, pişirme yöntemleri, kullanılan mutfak araç gereçleri ve kültürel sentez süreçlerinin literatürde yeterince yer bulmadığını göstermektedir. Bu bağlamda, mevcut çalışma, Alaca mutfağının zengin gastronomik mirasını derinlemesine inceleyerek literatürdeki bu boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Özellikle, bölgeye özgü yemeklerin envanterinin çıkarılması, geleneksel tariflerin kayıt altına alınması ve Alaca mutfağının kültürel kimlik üzerindeki etkisinin ortaya konması, çalışmanın özgün katkıları arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra, coğrafi işaretleme ve gastronomi turizmi açısından Alaca mutfağının taşıdığı potansiyelin değerlendirilmesi, bu çalışmanın bölgesel mutfakların korunması ve tanıtılması açısından önemli bir adım olduğunu göstermektedir.

## 2.2. Yerel/Yöresel Mutfak

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1826), Lezzet Fizyolojisi adlı eserinde “Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim” diyerek toplumu aydınlatmada yemeğin kültürün bir aracı olduğunu vurgulamaktadır. İnsanların beslenme biçimleri, yaşadıkları coğrafi, kültürel, çevresel ve ekonomik koşullar ile tarihsel süreç doğrultusunda şekillenmektedir. Bu bağlamda, bir bölgede yaşayan insanların tükettiği yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, pişirilme yöntemleri, saklama şekilleri ve yemek yeme alışkanlıkları, yani mutfak kültürü etrafında oluşan tüm alışkanlıklar ve inanışlar, o bölgenin mutfak kültürü kapsamında değerlendirilmektedir (Doğdubay ve Temizkan, 2019:s.21). Dolayısıyla bölgesel mutfaktan bahsederken ortaya çıkan yöresellik kavramı, mutfak kültürünü incelemede oldukça önemlidir.

Yöresel kavramı “*Belli bir yöre ile ilgili; yerel, mahallî, loka*” ve “*Belli bir yöreye özgü; domestik*” anlamlarına gelmektedir (TDK, 2024). Herhangi bir yere ait özel bir şeyden bahsedilirken kullanılan bu ifade, mutfakla ilgili tanımlamalarda da kullanılmaktadır. Mutfak, insanların yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanma biçimini ifade etmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Yöresel mutfak, belirli bir yöreye özgü yiyecek ve içecekleri ifade ederken, bunların yerel özellikleri taşıdığı ve belirli bir bölgeye ait olduğu anlatılmak için kullanılan bir kavramdır (Şengül ve Türkay, 2017: s. 1; Ülker, 2020:s. 53). Yerel ya da yöresel yemek kavramını sadece herhangi bir kültüre özgü yemek olarak değerlendirmek de her zaman doğru olmayabilir. Yerel yemeklerin oluşumunda kültür her ne kadar önemli ise başta iklim olmak üzere coğrafyaya ilişkin diğer birçok unsur da önemlidir. Oldukça geniş bir coğrafik alana sahip olan Türkiye, hem coğrafik unsurlar hem de kültürel özelliklere bağlı olarak oldukça çeşitli, birbirinden farklı ve bazen de birbirini destekleyen yeme ve içme kültürüne sahiptir (Ülker, 2020: s. 53)

### 3. Yöntem

Bu çalışmada Alaca mutfak kültürünü belirlemek ve incelemek için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler, etik ilkelere uygun bir şekilde yürütülmüştür. Görüşmelerin başında, araştırmacı kendisini tanıtarak çalışmanın amacı hakkında katılımcılara bilgi vermiştir. Ayrıca, katılımcılara bu görüşmelere katılımın tamamen gönüllülük esasına dayalı olduğu ve istedikleri herhangi bir aşamada görüşmeyi sonlandırma haklarının bulunduğu açıklanmıştır. Bunun yanı sıra, kişisel bilgilerinin gizli tutulacağı ve sadece bilimsel amaçlar doğrultusunda kullanılacağı konusunda güvence verilmiştir. Katılımcıların kimliği gizli tutulmuş olup her bir katılımcı "K1,2,3..." şeklinde kodlanmıştır.

Araştırma evrenini Alaca ilçesinde yaşayan kişiler oluşturmaktadır. Örneklem grubu ise, Alaca ilçesinde doğmuş, büyümüş veya uzun süredir bu bölgede yaşayan kişiler, yerel şefler, Alaca mutfak kültürüne dair derinlemesine bilgiye sahip olan, geleneksel yemek tariflerini bilen, bu yemekleri düzenli olarak yapan kişilerdir.

Araştırmaya ilişkin veriler 3 Ekim- 17 Kasım 2024 tarihleri arasında yüz yüze toplanmıştır. Her bir görüşme, katılımcının anlatımına ve derinlemesine bilgi paylaşımına bağlı olarak 30 ile 45 dakika arasında sürmüştür. Görüşmeler, veri doygunluğuna ulaşıncaya kadar devam etmiş ve toplamda 25 katılımcıyla gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak, katılımcıların Alaca mutfak kültürüne dair bilgi, deneyim ve görüşleri sistematik bir şekilde toplanmıştır. Bu formun ilk kısmında demografik ifadelerle yönelik sorular yer almaktadır (Doğum yılı, meslek, memleket). Katılımcıyı daha iyi yorumlamak için görüşme sorularına geçmeden önce iki soru sorulmuştur. Bu sorulardan biri "Kendinizi tanıtır mısınız? ve bir diğer soru ise "Kaç yıldır Alaca'da yaşıyorsunuz? soruları olmuştur. Böylelikle memleketi Alaca olmayan ve diğer katılımcılara oranla yaşam süresi daha az olan katılımcılar değerlendirmeye dahil edilmemiştir. Görüşme soruları ise mutfak kültürünü belirleyecek kapsamlı ifadelerden oluşmaktadır. 17 adet soru bulunmakta, bazı sorular ise kendini tekrar etmektedir. Nedeni ise bir soruda dikkatsiz davranabilecek olan katılımcıdan diğer eşleşme sorusunda cevabı net bir şekilde alabilmek içindir. Örneğin "Alaca yöresine ait bildiğiniz yemekleri belirtiniz" ifadesi 1. sorudur. 8. soruda ise "Alaca'da en çok yapılan geleneksel yemekler nelerdir?" sorusudur. İlk soruda herhangi bir nedenle eksik veri paylaşan katılımcı, başka bir ifade ile tekrar aynı soru sorulduğunda daha net ifadeler vereceği düşünülmektedir. Örneklem grubunu tanımlayan kişilere ulaşabilmek için görüşme formunun sonunda katılımcıya "Alaca mutfağı hakkında daha fazla bilgi alabileceğim başka kişiler ya da kaynaklar var mı?" sorusu yöneltilmiştir.

Veriler, MAXQDA Analytics Pro (24.6.0) programı kullanılarak içerik analizine tabii tutulmuştur. MAXQDA, bilgisayar destekli nitel veri analizi için tasarlanmış bir yazılım programıdır (Mohammadi vd., 2024). İçerik analizinde üç farklı gruba dikkat çekilmektedir. İlk grupta, iletilen mesajların sıklığı incelenerek etkileri değerlendirilmektedir. İkinci grupta, kelimeler anlamlarına göre sınıflandırılarak gruplandırılmaktadır. Üçüncü grupta ise kullanılan sözcüklerin işaret ettiği anlamlar, kullanım sıklıkları üzerinden analiz edilmektedir. Yazılı belgeler, sistematik bir şekilde analiz edilerek belirli aşamalardan geçirilir ve içerikleri belirli kategorilere ayrılabilir, tablolarla veya grafiklerde görselleştirilebilir. Bu yöntem, incelenen olgunun daha iyi anlaşılmasını ve açıklanmasını kolaylaştırır (Arıkan, 2005: s. 88). Analiz işlemlerine başlamadan önce görüşme formları düzenlenmiş ve programa yüklenmiştir. Sonrasında görüşme metinleri okunmuş ve her bir sorunun cevabı için kod eklenmiştir.

#### Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan Etik Kurul izin belgesi Hitit Üniversitesi Etik Kurulu 02.10.2024 tarihinde 2024-20 Karar ve 2024-254 sayılı numarası ile alınmıştır.

Tablo 1, Alaca yöresine özgü mutfak kültürünü derinlemesine anlamak ve analiz etmek amacıyla oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan bazı soruları (bu soruların tablolaştırılmasının nedeni aynı zamanda oluşturulan temaları da temsil etmeleridir) içermektedir. Soruların tamamı araştırmacı tarafından literatürdeki Alaca mutfağına dair eksiklikler de göz önünde bulundurularak oluşturulmuştur. Sorular, yöresel yemeklerin, mutfakta kullanılan kap-kacakların, pişirme yöntemlerinin, özel günlerde yapılan yemeklerin ve kullanılan malzemelerin detaylandırılmasını hedeflemektedir. Ayrıca, yemeklerin hikâyelerinin ve tariflerinin öğrenilmesine yönelik sorularla, Alaca mutfak kültürünün tarihsel, sosyal ve gastronomik bağlamda bütüncül bir şekilde ele alınması amaçlanmıştır. Bu sorular, katılımcılardan detaylı bilgi toplanmasını sağlayarak içerik analizine zengin bir veri kaynağı sunmaktadır.

**Tablo 1.** Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan bazı sorular

1. Alaca yöresine ait bildiğiniz yemekleri belirtiniz.
2. Bu yörede mutfakta kullanılan kap kacaklardan bahseder misiniz.
3. Kullanılan pişirme yöntemlerinden bahseder misiniz.
4. Düğün, bayram gibi özel günlerde hangi yemekler yapılır?
5. Alaca mutfağında hangi malzemeler sıkça kullanılır?
6. Bu yemeklerin bilinen bir hikayesi var mı? Var ise anlatır mısınız.
7. Bu yemekler içerisinde tarifini verebileceğiniz ürünleri anlatır mısınız.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2’de, Alaca mutfak kültürüne ilişkin görüşme formları incelendikten sonra oluşturulan tema ve kodlar yer almaktadır. Oluşturulan alt kategori ve kodlar, tüm belgeler okunup incelendikten sonra her bir sözcük ve paragrafa işlenmiştir.

**Tablo 2.** Alaca mutfak kültürüne ilişkin oluşturulan temalar ve kodları

Kategori	Alt Kategori	Kodlar
Gıda bileşenleri	Sık kullanılan ürünler	Bakliyatlar, Sebzeler,...
Kültürel sentez	Yemeklerin hikayesi	Kültürel etki
Özel gün yemekleri	Düğün yemekleri	Çorbalar, et yemekleri, pilavlar, börekler, sarmalar, dolmalar, tatlılar
Yemek pişirme yöntemleri	Geleneksel yöntemler	Tandırdaki pişirme
Mutfak eşyaları	Geleneksel eşyalar	Bakır kap kacaklar
Pişirme süreçleri	Yemek tarifleri	Hingal, Çatalaşı, Çerkez Bastası, Kıvrım, Alaca Güveci, Mercimekli Bulgur Pilavı, Ovmaç, Ekşili Köfte, Sır Olun
Yemekler	Geleneksel yemekler	Çorbalar, et yemekleri, pilavlar, börekler, sarmalar, dolmalar, tatlılar

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

#### 4. Bulgular

Araştırma kapsamında görüşme formlarını yanıtlayan katılımcıların demografik özellikleri Tablo 3’de verilmiştir.

**Tablo 3.** Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Meslek	Memleket	Alaca’da Yaşama Süresi
K1	Kadın	İşletmeci	Alaca	50 yıl
K2	Erkek	Emekli öğretmen	Alaca	34 yıl
K3	Kadın	Ev hanımı	Alaca	58 yıl
K4	Kadın	Ev hanımı	Alaca	53 yıl
K5	Kadın	Ev hanımı	Alaca	51 yıl
K6	Erkek	Harita mühendisi	Alaca	15 yıl
K7	Erkek	Emekli esnaf lokantacı	Alaca	46 yıl
K8	Kadın	Ev hanımı	Alaca	50 yıl
K9	Kadın	Ev hanımı	Alaca	43 yıl
K10	Kadın	Ev hanımı	Alaca	69 yıl
K11	Erkek	Memur	Alaca	60 yıl
K12	Kadın	Aşçı	Alaca	25 yıl
K13	Kadın	Ev hanımı	Alaca	30 yıl
K14	Kadın	Ev hanımı	Alaca	20 yıl
K15	Kadın	Ev hanımı	Alaca	20 yıl
K16	Erkek	Esnaf	Alaca	26 yıl
K17	Kadın	Aşçı	Alaca	23 yıl
K18	Erkek	Esnaf	Alaca	46 yıl
K19	Kadın	Ev hanımı	Alaca	36 yıl
K20	Kadın	Ev hanımı	Alaca	30 yıl
K21	Erkek	Emekli	Alaca	30 yıl
K22	Kadın	Ev hanımı	Alaca	32 yıl
K23	Kadın	Ev hanımı	Alaca	64 yıl
K24	Kadın	Ev hanımı	Alaca	56 yıl
K25	Kadın	Aşçı	Alaca	41 yıl

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3’de katılımcıların demografik özellikleri (cinsiyet, meslek, memleket ve Alaca’da yaşama süresi) yer almaktadır. Katılımcıların büyük bir kısmı uzun süredir Alaca’da yaşamaktadır. Bu, bölgeye özgü mutfak kültürünün aktarımı ve gözlemlenmesi açısından oldukça önemlidir. En kısa süreyle yaşayan kişi 15 yıl, en uzun süreyle yaşayan kişi ise 69 yıl boyunca Alaca’da bulunmuştur. Bu geniş yaş aralığı, farklı nesil ve deneyimlerin görüşmelere yansıtacağını göstermektedir.

Esra ÖZATA ŞAHİN



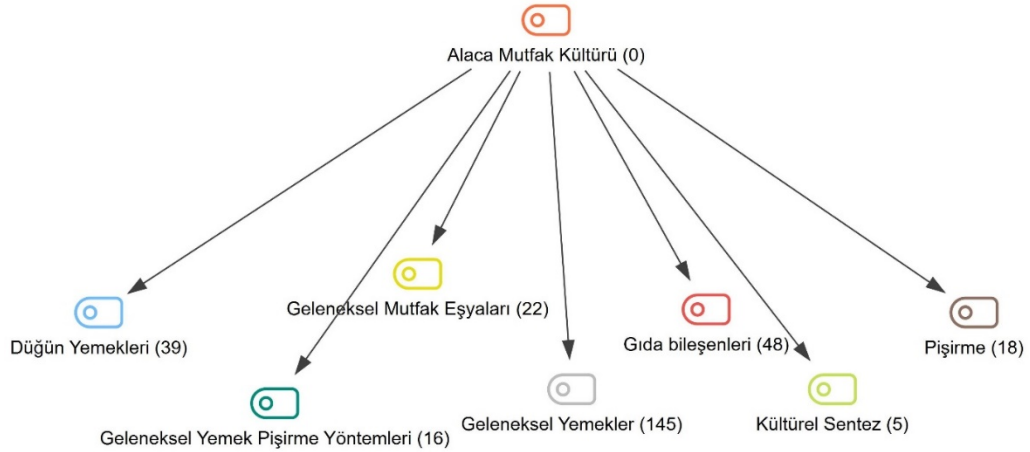
Şekil 1. Kelime bulutu

Bu kelime bulutu, katılımcıların Alaca mutfak kültürü ile ilgili en çok kullandığı ifadeleri görselleştirmektedir. En çok kullanılan kelimeler ise; en çok tekrar ile sırasıyla hingal (hingel: 71 tekrar), güveç (42 tekrar), hamur (39 tekrar), baklava (20 tekrar), tandır (13 tekrar) şeklindedir. Kelime bulutu, Hingal'in Alaca mutfağının en önemli ve simgesel yemeklerinden biri olduğunu göstermektedir.



Şekil 2. Kelime kombinasyonları bulutu

Bu kelime bulutu, katılımcıların bir arada kullandıkları kelime kombinasyonlarını görselleştirmektedir. Yemekler ve tatlılar, gıda bileşenleri, pişirme yöntemleri ve kullanılan kap kacaklar temaları altında incelenecek olursa; yemekler ve tatlılar temasını oluşturulan kelimeler kıymalı pide, hingal, güveç, et yahnisi, ekmek aş, yaprak sarması, katıklı aş, tulumba tatlısı, sıkma baklava şeklindedir. Gıda bileşenleri teması adı altında incelendiğinde ise soğan, kıyma, patates, sarımsak, domates ve biber şeklindedir. Pişirme yöntemleri ise odun ateşinde, haşlama, kızartma; kullanılan kap kacaklar ise bakır tencerelerdir.

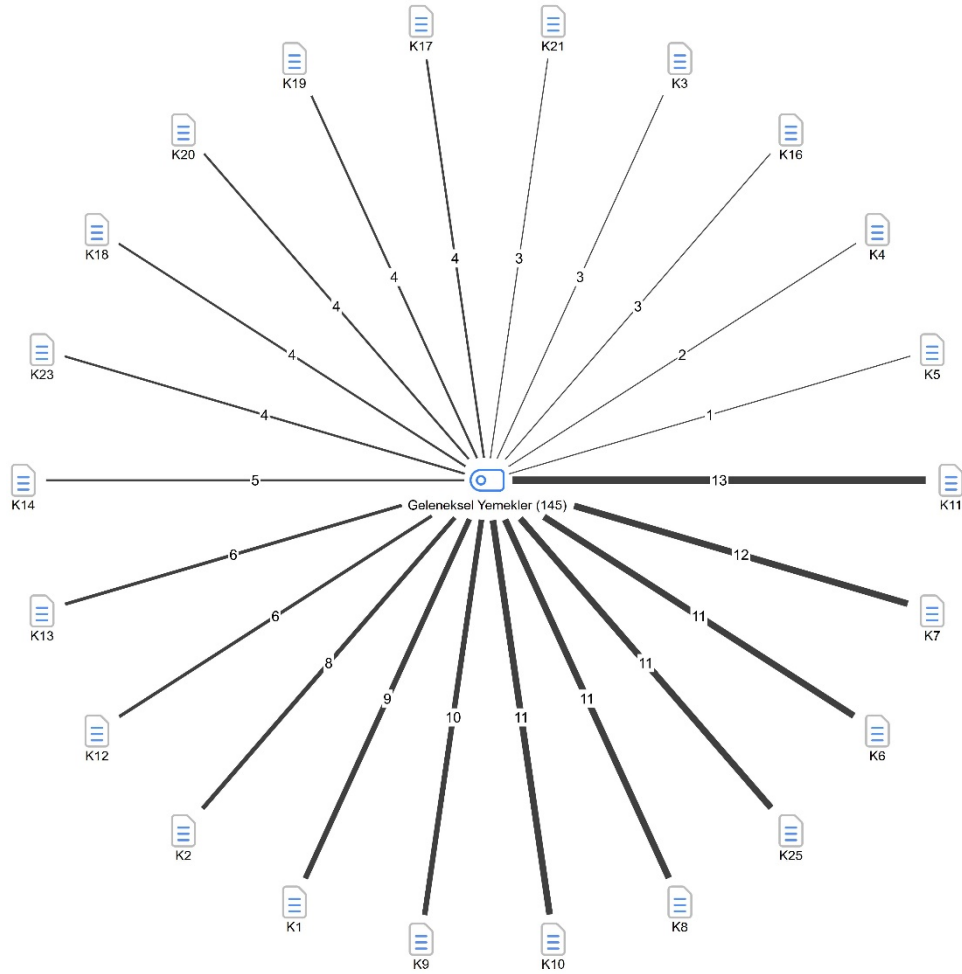


Şekil 3. Kod dağılım modeli

Şekil 3’de Alaca mutfak kültürü üzerine yapılan içerik analizi çalışmasının tematik kategorilerini ve bunlara ilişkin verilerin yoğunluğunu özetleyen kod dağılım modeli yer almaktadır. Ana tema Alaca Mutfak Kültürü, alt temalar ise düğün yemekleri, geleneksel mutfak eşyaları, geleneksel yemek pişirme yöntemleri, geleneksel yemekler, gıda bileşenleri, kültürel sentez ve pişirme şeklindedir. Geleneksel yemekler teması en fazla veriye sahip olan temadır. Gıda bileşenleri teması ise Alaca mutfağında en çok kullanılan temel gıda bileşenlerini ifade etmektedir. Özel gün yemekleri içerisinde yer alan düğün yemekleri ise düğünlerde yapılan geleneksel yemekleri ifade etmektedir. Geleneksel mutfak eşyaları ise yerel mutfak kültürünü yansıtan araç gereçleri ifade etmektedir. Pişirme ise katılımcılar tarafından verilen yemek tariflerini ifade etmektedir. Pişirme yöntemleri ise geleneksel olarak kullandıkları bir yöntem var mı? sorusuna cevap aramaktadır. Son olarak ise kültürel sentez teması, Alaca mutfak kültürünün farklı kültürlerin etkisinde kalıp kalmadığını tespit etmek amacıyla oluşturulmuştur.



## Esra ÖZATA ŞAHİN



**Şekil 4.** Geleneksel yemekler kod dağıtım modeli

Şekil 4'te, geleneksel yemekler kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Bu şekil, katılımcılardan gelen cevapların hangi yemekler üzerinde yoğunlaştığını ve hangi geleneksel yemeklerin en fazla tekrar edildiğini görselleştirmektedir. Alaca mutfak kültürüne dair geleneksel yemeklerle ilgili kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Alaca yöresine ait bildiğiniz yemekleri belirtiniz). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

*“Hingal, Metez, güveç, mercimekli kesme aşı, mercimekli bulgur pilavı, madımak yemeği, düğül çorbası, Alaca cızlığı, Alaca helle çorbası, yanıç, efelik sarması, ebegümeci sarması, ekmek aşı, muska böreği, Katmer, sıkma baklava, sini bağlama tatlısı, hasıda, Alaca Haliloğlu tulumba tatlısı, Çerkez bastası, Tatar böreği, pişi, bazlama” K1*

*“Alacanın meşhur Hingali var, en başta tarhanası var, hamur işleri çoktur” . K2*

*“Alaca yoğurtlu aşı, Alaca çılıbr yemeği, Alaca mercimekli kesme aşı, Alaca Çerkez bastası, Alaca keşkeği, pidesi, Alaca Sütü aş, Alaca güveç, metez, hingal, kete, ovmaç aşı gibi sayamadıklarım da var” K11*

*“Çatal aşı, düğün çorbası, hingal, katıklı aş, kelle çorbası, cüce aşı, yarma çorbası, erişte çeşitleri, yoğurtlu kaypak, tarhana çorbası, ovmaç, ekmek kızartması, yanıç, katmer” K7*

*“Güveç, hingal, ıspanaklı pide, kıymalı pide geliyor aklıma öncelikle” K6*

“Hingal, çılbr, yahni, cızlak, bulgur aşı, dül aşı, hasıda, mıhlama, diri yarma aşı, helle aşı, sıkma baklava, çerkez bastası, gönül çöreği, borona yemeği, metez” K25

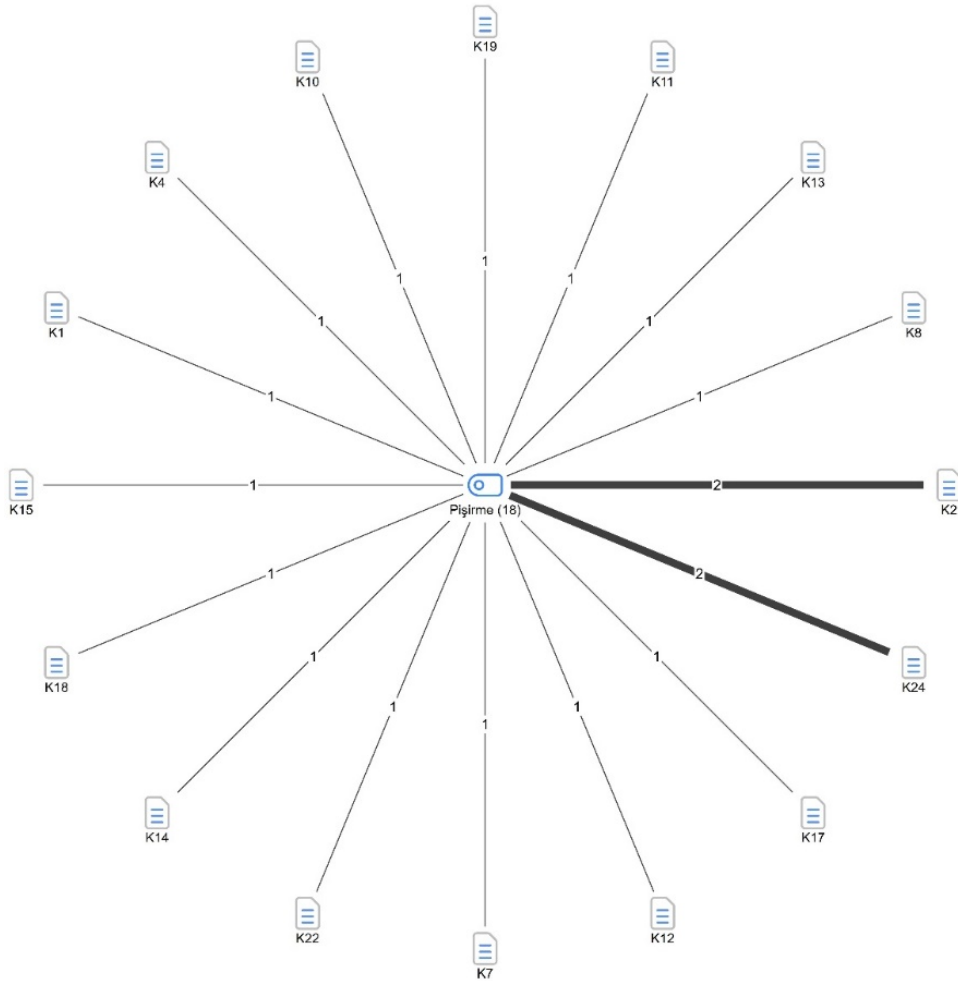
“Çerkez bastası, mısır bastası, Haluş, Çerkez çorbası, tandır çöreği, pide, patates yemeği, yayla çorbası, nohut çorbası, mantı, erişte, hingal, erişte, güveç, hamur çorbası, yüksük çorbası, ovalama çorbası, bulgur köftesi, un çorbası, tavuk sulu çorba, keşkek” K8

“Cızlama, kıvrım, çevirme, pide, kabak çorbası, pazı aşı, tavuk yahnisi, ayran aşı, lahana aşı, fasülye yemeği, yanıç, lahana turşusu, hingal, bitez, sütlü piriç çorbası, şehriyeli sütlü çorba, katık aşı” K10

“Hingal, katmer, bazlama, asker bazlaması, gılik, sac çöreği, erişte, hamur çorbası, yufka, saç kavurması, güveç, su böreği, ev baklavası, madımak, yaban pancarı” K9

“Mercimekli bulgur pilavı, hingal, madımak, metez, şehriyeli hamur çorbası” K12

“Yoğurt çorbası, ayran aşı soğuk çorba da denilir, madımak, metez, hingal cızlak, yufka, ovmaç yemeklerini biliyorum” K13



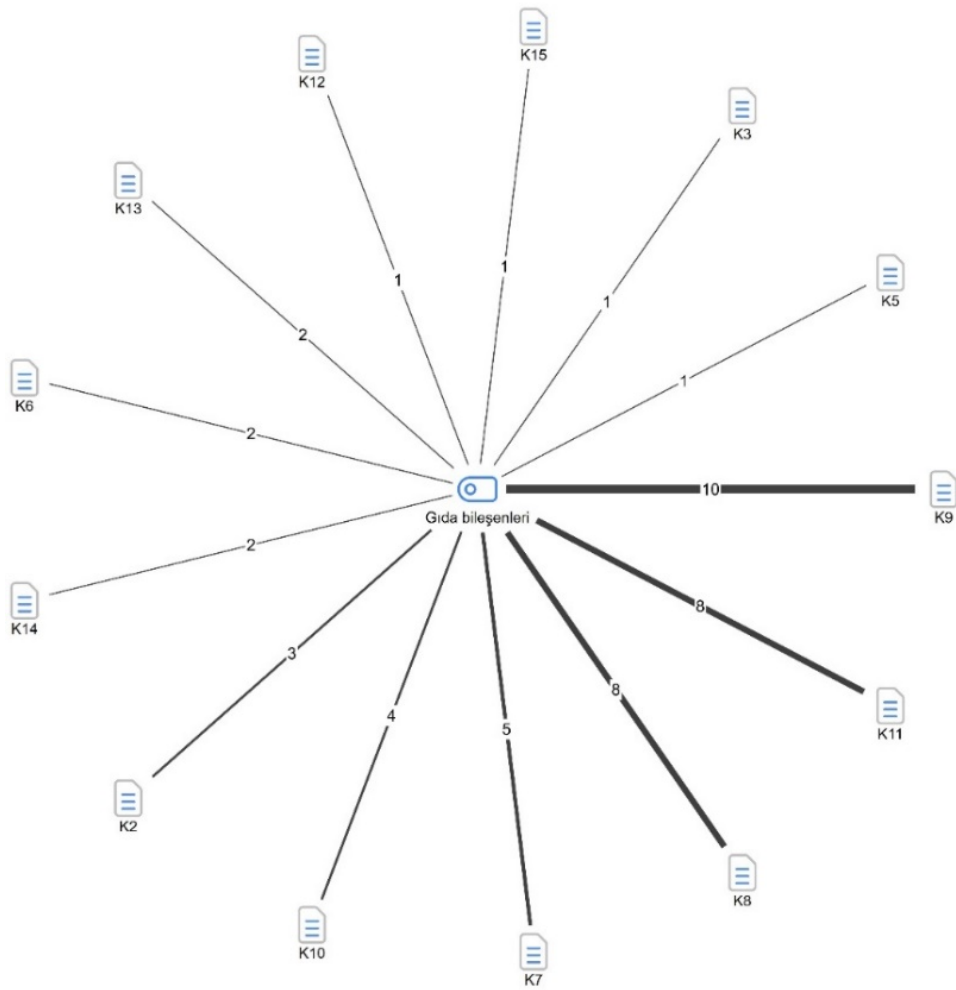
Şekil 5. Pişirme süreçleri kod dağıtım modeli

Şekil 5’te, pişirme süreçleri kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Bu şekil, katılımcıların tarifini verdiği yemeklerin pişirme süreçlerine dair hangi unsurların öne çıktığını analiz etmektedir. Katılımcılar,

belirli yemekleri hazırlama aşamalarını ayrıntılı şekilde anlatmış ve bu tariflerde kullanılan pişirme tekniklerini vurgulamıştır. Alaca mutfak kültürüne dair tariflerle ilgili kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Bu yemekler içerisinde tarifini verebileceğiniz ürünleri anlatır mısınız). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

*“Hingal için hamur açılıyor kare olarak kesiliyor içlerine yapılan kıymalı ya da patatesli içten konuluyor bükülüyor hamurlar. Hatta bukerken bir köşesini açıp bırakıyorlar küçük bir delik olacak şekilde haşlarken su girsin diye hamurlar haşlandıktan sonra üzerine sade tereyağı veya salçalı tereyağı sos dökerler yanında da sarımsaklı yoğurt olur.” K2*

*“Yahni tarifi verebilirim. Eti güzelce yıka ocağa alıp kaynat kaynadıktan sonra süz tencerenin dibinde yağ ve salçayı kavur kavrulmuş salçanın üstüne eti koy biraz karıştır ve hemen suyu koy suyuyla birlikte baharatları ekle ve biraz daha pişir kaynat kaynadıktan sonra hazır” K24*



**Şekil 6.** Gıda bileşenleri kod dağıtım modeli

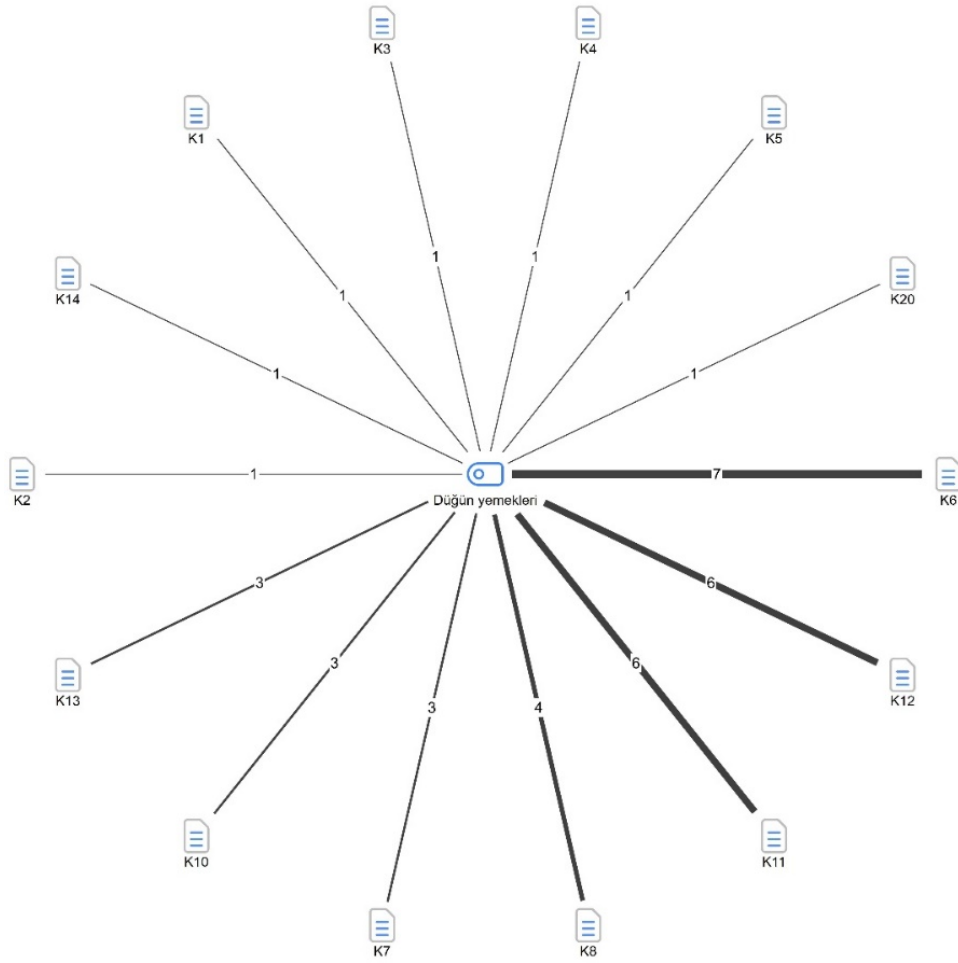
Şekil 6’da, gıda bileşenleri kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Alaca mutfak kültürüne ait kullanılan temel malzemelerin kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Alaca mutfağında hangi malzemeler sıkça kullanılır?). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

“Et, kıyma, soğan, sarımsak, patates, nohut, fasülye, pirinç, tereyağı, çökelek kullanıyoruz çoğunlukla” K9

“Mor soğan farklı aromasıyla kışın mutfaklarımızın vazgeçilmezidir. Un, bulgur, yarma, nohut, ıspanak ve benzeri malzemeleri sıkça kullanırız” K11

“Nohut, fasülye, et, kıyma, patates, soğan, sarımsak, un, tereyağı en çok kullandığımız malzemelerdir” K8

“Genelde hamurışı çok yapıldığı için un kullanılır baklagiller de kullanılır” K5



Şekil 7. Düğün yemekleri kod dağıtım modeli

Şekil 7’te, düğün yemekleri kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Alaca mutfak kültürüne dair düğün yemekleriyle ilgili kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Düğün, bayram gibi özel günlerde hangi yemekler yapılır?). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

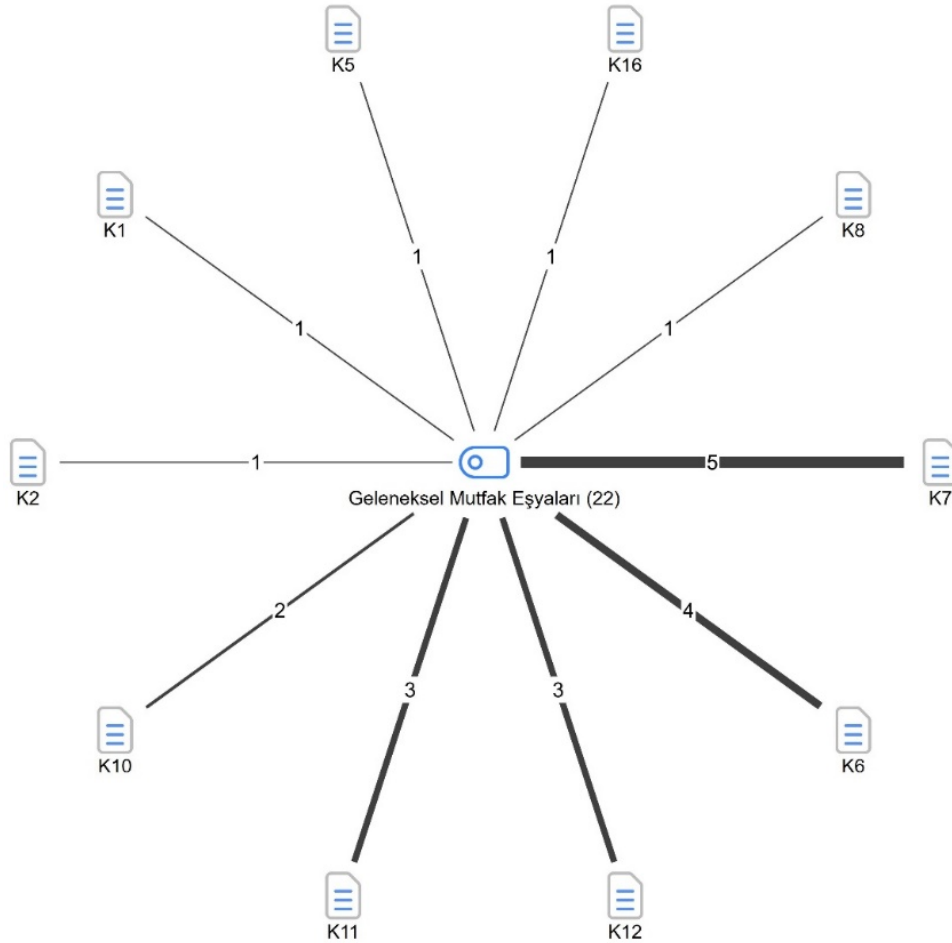
“Kavurma, pilav, tulumba tatlısı, yaprak sarması gibi şeyler yenilir. Su böreği yapılır mesela bayramdan birkaç gün önce aynı şekilde baklava, kadayıf gibi tatlılar da hazırlanır düğünlerde de az önce bahsettiğim et, pilav, sarma gibi yemekler yapılır” K6

Esra ÖZATA ŞAHİN

*“Sarma, dolma, baklava, su böreği, et yahnisi, çorbalar” K12*

*“Düğünlerde genelde etli sulu yahni, pilav, çorba, baklava olur; bayramlarda ev baklavası, el açması, su böreği, sarma olur” K11*

*“Yayla çorbası, et yahnisi, pilav, tatlı, salata ikram edilir. Bayramlarda su böreği, baklava ve yaprak sarması yapılır” K8*



**Şekil 8.** Geleneksel mutfak eşyaları kod dağıtım modeli

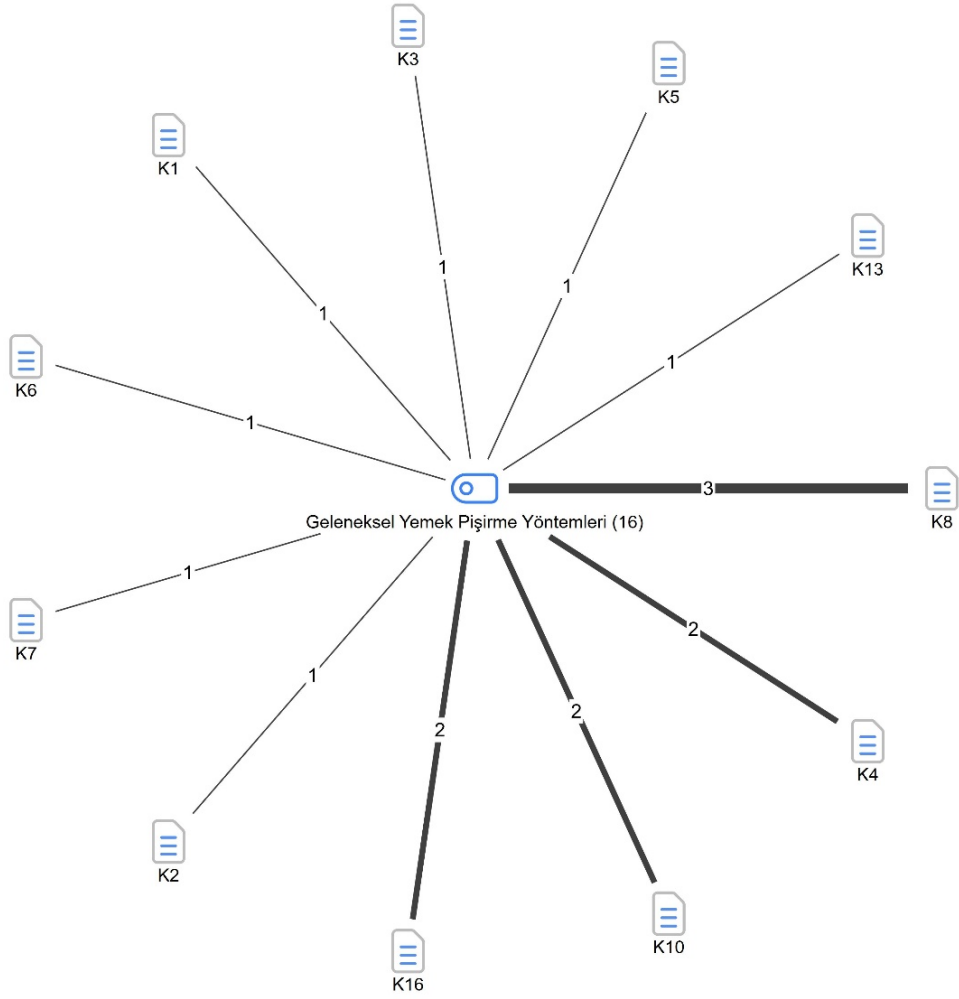
Şekil 8’te, geleneksel mutfak eşyaları kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Alaca mutfak kültürüne dair mutfak eşyalarıyla ilgili kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Bu yörede mutfakta kullanılan kap kacaklardan bahseder misiniz?). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

*“Çömlek, bakır kazanlar kaplar, tava, sitil, bakraç, testi” K7*

*“Genelde çelik tencere tercih ediliyor onun dışında teflon granit vesaire de kullanılıyor yanıç mayalı için tavalar kullanılıyor alüminyum da kullanılan var ama artık çok kullanılmıyor” K4*

*“Bakır tepsi, kevgir, oklava, tahta, yer sofraları” K12*

*“Güveç kaplar kullanılır sini, tepsi, helva kazanı, hingel kazanı, bakır kalaylı kaplar kullanılır” K11*



**Şekil 9.** Geleneksel yemek pişirme yöntemleri kod dağıtım modeli

Şekil 9’da, geleneksel yemek pişirme yöntemleri kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Alaca mutfak kültürüne dair geleneksel pişirme yöntemleriyle ilgili kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Kullanılan pişirme yöntemlerinden bahseder misiniz.?). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

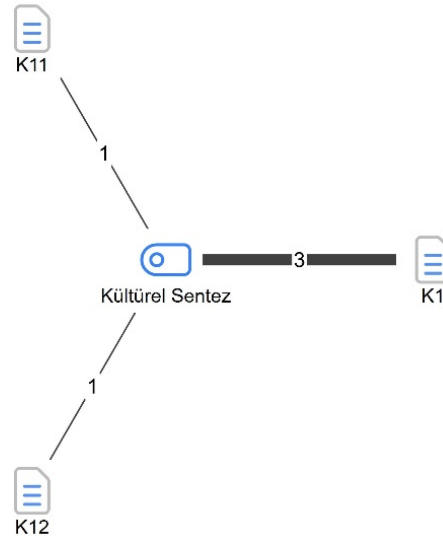
*“Haşlama, kavurma, tandırda pişirme, fırında pişirme yöntemlerini kullanırız” K8*

*“Tencere yemekleri yaparız genelde ama fırında da pişiririz bazen yemekleri” K4*

*“Saçta pişirme, haşlama, kavurma, fırında pişirme, az yağda pişirme yöntemlerini kullanıyoruz” K10*

*“Genellikle fırın kullanılır taş fırında kullanılır, kızartma, kavurma” K16*

Esra ÖZATA ŞAHİN



Şekil 10. Kültürel sentez kod dağıtım modeli

Şekil 10'da, kültürel sentez kod dağıtım modeline yer verilmiştir. Alaca mutfak kültürüne dair kültürel sentez ile ilgili kodların katılımcılar arasında nasıl dağıldığını göstermektedir (Soru: Bu yemeklerin bilinen bir hikayesi var mı? Var ise anlatır mısınız?). Oluşturulan bu temayla ilgili katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıda yer almaktadır (Yoğunlaşmanın fazla olduğu görüşler belirtilmiştir).

*"Hingalin hikayesini aktarayım: 93 harbinde Osmanlı-Rus Savaşı'nda Kars'tan Ahıska'dan Bayburt'tan gelen muhacirler getirmişlerdir, onlardan gelen bir kültürdür"* K11

*"Eskiden her evin hayvanları ve çobanı vardı. Çobanlar gün boyu yazıda hayvan otlattıklarından yemeklerini de yanlarında götürmeleri gerekirdi. Her gün ne yemek vereceğini şaşırın evin kadını evde yufka, tereyağı, yumurta devamlı bulunduğu için yufkaları parçalamış tavada tereyağı eritmiş ve içine de birkaç yumurta kırmış parçalanmış yufkaları tavaya atıp karıştırmış yufka tereyağı ve yumurta karışımını tüm bir yufkaya döküp dürüm haline getirmiş. Buna da Ovmaç ya da Oğmaç adı verilmiş Alaca'da çobanların en sevdiği azık olmuş."* K1

*"Hingalin muhacir kültüründen geldiğini biliyorum"* K12

*"Bildiğim herhangi bir hikaye yok sadece hingalin Kafkaslar'dan geldiğini söyleyebilirim"* K24

## 5. Tartışma

Bu araştırma, Çorum'un Alaca ilçesine özgü mutfak kültürünü belirlemek ve literatüre kazandırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları, Alaca mutfağının geçmişten günümüze aktarılan zengin bir gastronomik mirasa sahip olduğunu göstermektedir. Geleneksel yemeklerin çeşitliliği, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri ve mutfak ekipmanları, bölgenin kültürel dokusunu yansıtan önemli unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Elde edilen bulgular, Alaca mutfağının Hitit, Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürlerinden izler taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu sonuç, Aydın ve Özkaya'nın (2022) Anadolu mutfak kültürünün tarihsel katmanlar halinde şekillendiğini gösteren çalışmalarıyla paralellik göstermektedir. Örneğin, Hingal (Hingel) ve Çerkez Bastası gibi yemeklerin, bölgeye göç eden farklı etnik grupların mutfak kültürüyle etkileşime girdiği tespit edilmiştir. Benzer şekilde, Ülker'in (2020) yerel mutfakların ulusal mutfak kimliği içindeki rolünü incelediği çalışması, Alaca mutfağının yerel kimlik ile kültürel sentez arasında bir köprü işlevi gördüğünü desteklemektedir.

Bu araştırmanın ortaya koyduğu bir diğer önemli nokta, Alaca mutfağının sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gerektiğidir. Bulgular, Alaca mutfağının geleneksel yemeklerinin unutulma riskiyle karşı karşıya olduğunu ve bu yemeklerin coğrafi işaretleme süreçleri ile korunabileceğini göstermektedir. Bu durum, Boyraz ve Sandıkçı'nın (2023) coğrafi işaretli ürünlerin yerel ekonomiye katkı sağladığını belirten çalışmasıyla örtüşmektedir. Özellikle, Alaca'nın düğün yemekleri, pişirme yöntemleri ve özel günlerde hazırlanan yemekler gibi unsurların tescillenmesi, bölgenin gastronomik kimliğini güçlendirebilir. Araştırma, yerel mutfak kültürlerinin sosyal, kültürel ve ekonomik boyutlarıyla ele alınması gerektiğini göstermektedir. Kızıldemir (2019), geleneksel mutfakların bir bölgenin kimliğini şekillendirmedeki rolüne vurgu yaparken, Çelik, Curoğlu ve Sandıkçı (2021) da yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından önemli bir çekicilik unsuru olduğunu belirtmektedir. Alaca mutfağı da bu bağlamda hem yerel halkın kültürel belleğini koruyan hem de bölgesel turizmi destekleyebilecek bir potansiyele sahiptir. Bulgular, hingal (hingel), güveç, madımak yemeği, Alaca helle çorbası, sıkma baklava ve Çerkez bastası gibi yemeklerin katılımcılar tarafından sıklıkla dile getirildiğini ve bu yemeklerin kültürel kimliğin bir parçası olduğunu göstermektedir.

Bununla birlikte, araştırma yerel mutfakların sürdürülebilirliği konusunda da önemli ipuçları sunmaktadır. Geleneksel tariflerin kayıt altına alınmaması ve mutfak kültürünün sözlü aktarım yoluyla devam etmesi, bazı yemeklerin unutulma riski taşıdığına işaret etmektedir. Durlu Özkaya ve Cömert (2017), Türk mutfağının korunması için geleneksel yemeklerin kayıt altına alınmasının ve nesilden nesile aktarılmasının önemini vurgulamaktadır. Serçeoğlu (2014) ise, yerel mutfakların korunmasının sadece gastronomik mirası değil, aynı zamanda kültürel çeşitliliği de desteklediğini belirtmektedir. Alaca mutfağına özgü tariflerin dijital arşivler, akademik çalışmalar ve gastronomi festivalleri gibi etkinliklerle desteklenmesi, bu mirasın korunmasına katkı sağlayacaktır. Bulgular ayrıca, coğrafi işaretleme süreçlerinin bölgenin gastronomik değerlerinin korunması açısından kritik öneme sahip olduğunu göstermektedir. Boyraz ve Sandıkçı (2023), coğrafi işaret tescilinin yerel ekonomiye katkı sağladığını ve tüketicilerin geleneksel ürünlere olan ilgisini artırdığını vurgulamaktadır. Özdemir (2020) ise, coğrafi işaretli ürünlerin, bölgesel mutfakların ulusal ve uluslararası tanıtımına katkı sağladığını ifade etmektedir. Bu bağlamda, Alaca mutfağının özgün yemeklerinin tescillenmesi ve tanıtılması, bölgenin gastronomik kimliğini güçlendirebilir ve sürdürülebilirliğini artırabilir.

Sonuç olarak, bu araştırma Alaca mutfak kültürüne dair literatürdeki boşluğu doldurmayı amaçlamakta ve bölgesel mutfakların korunması, tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik önemli çıkarımlarda bulunmaktadır. Bu bağlamda, Alaca mutfağının sadece bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda kültürel mirasın önemli bir taşıyıcısı olduğu ve gelecek nesillere aktarılması gerektiği vurgulanmaktadır.

## **6. Sonuç ve Öneriler**

Bu araştırma, Çorum'un Alaca ilçesine özgü mutfak kültürünü anlamayı, derinlemesine incelemeyi ve literatüre kazandırmayı hedeflemiştir. Alaca mutfağı, geçmişten günümüze taşınan geleneksel yemek tarifleri, özel pişirme yöntemleri ve kullanılan mutfak araç gereçleriyle zengin bir kültürel miras sunmaktadır. Elde edilen bulgular, Alaca'nın sadece birkaç yemekle sınırlı olmayan, zengin ve çeşitli bir mutfak kültürüne sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcılar tarafından dile getirilen tarifler ve yemeklerin hikâyeleri, bu kültürün çok boyutlu ve derin bir yapıya sahip olduğunu kanıtlamaktadır. Bununla birlikte, Alaca mutfağına dair akademik çalışmaların yetersiz olduğu ve bu alanda daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulduğu da anlaşılmıştır.

Alaca mutfağı, yerel halkın tarımsal faaliyetlerinden (Aydın ve Özkaya, 2022) ve bölgenin coğrafi özelliklerinden etkilenmiş, kendine özgü pişirme yöntemleri ve malzeme kullanımını içeren bir yapıya sahiptir. Özellikle "Hingal" gibi yöresel yemeklerin, bölge halkının kimliğini ve geçmişini yansıttığı, aynı



zamanda Alaca mutfak kültürünün farklı coğrafi ve kültürel etkilerle zenginleştiği anlaşılmıştır. Geleneksel mutfak eşyalarının kullanımı, tandırda pişirme gibi yöntemlerin korunması ve aktarılması, bu kültürün benzersiz yönlerinden bazılarını oluşturmaktadır. Elde edilen bu sonuç literatürü destekler niteliktedir. Yapılan bir araştırmada hititlerin kullandığı mutfak yapısı ile Anadolu'da kullanılan mutfak yapısı karşılaştırılmış ve paylaşılan ortak mutfak yapıları tandır, ocak ve toprak fırın olarak sıralanmıştır (Aydın ve Özkaya, 2022).

Ayrıca, katılımcılar tarafından aktarılan yemek hikâyeleri, mutfağın yalnızca bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda toplumsal bir bağlayıcı olduğunu göstermektedir. Bu bulgular, Alaca mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması için adımlar atılması gerektiğini vurgularken, bu kültürün ekonomik ve turistik açıdan değerlendirilmesi gerektiğini de ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları, Alaca mutfağında hingal, güveç, mercimekli kesme aşı, mercimekli bulgur pilavı, madımak yemeği, düğül çorbası, Alaca cızlığı, Alaca helle çorbası, yanıç, efelik sarması, ebegümeçi sarması, ekmek aşı, muska böreği, katmer, sıkma baklava, sini bağlama tatlısı, Alaca Haliloğlu tulumba tatlısı, Çerkez bastası, Tatar böreği, pişi, bazlama, haşıl, çatal aşı, katıklı aş, cüce aşı, yarma çorbası, erişte çeşitleri, yoğurtlu kaypak, ovmaç, Çerkez çorbası, tandır çöreği, yüksük çorbası, ovalama çorbası, asker bazlaması, gılik, sac çöreği, saç kavurması, yaban pancarı, kıvrım, çevirme, pazı aşı, ayran aşı, lahana aşı, bitez, şehriyeli sütlü çorba, Alaca yoğurtlu aşı, Alaca çılıbır yemeği, Alaca keşkeği, bulamaç, kömeç aşı, papara, ekşili köfte, dül aşı, diri yarma aşı, gönül çöreği ve borona yemeği gibi geleneksel yemeklerin öne çıktığını ortaya koymaktadır. Bu yemekler, bölgenin gastronomik kimliğini oluşturmakta ve kültürel değerlerinin birer taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir.

Alaca mutfağının önemli bir parçasını oluşturan özel gün yemekleri, bölgenin sosyal ve kültürel yaşamındaki derin etkisini ortaya koymaktadır. Özellikle düğün, bayram gibi toplumsal bağların pekiştirildiği günlerde hazırlanan yemekler, bölge halkının ortak değerlerini ve geleneklerini yansıtmaktadır. Araştırma bulguları, Alaca mutfağında özel günlerde hazırlanan yemeklerin çeşitlilik ve zenginlik açısından dikkat çekici olduğunu göstermektedir.

Düğün yemekleri:

- Çorbalar: Katık çorbası, yayla çorbası
- Et yemekleri: Et haşlama, kavurma, yahni, güveç, etli sulu yahni
- Pilavlar
- Börekler: Peynirli su böreği
- Tatlılar: Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı, karpuz, kavun, üzüm, sıkma baklava
- Diğer: Yaprak sarma, dolma

Alaca mutfağına özgü geleneksel mutfak eşyaları, bölgenin tarihi ve kültürel dokusunu yansıtan önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Bu eşyalar, yalnızca yemek hazırlama ve sunma süreçlerinde kullanılan araç-gereçler değil, aynı zamanda geçmişten günümüze aktarılan bir kültürel mirasın temsilcileridir. Araştırma bulguları, Alaca mutfak kültürünün zenginliği ve çeşitliliğinin, kullanılan mutfak eşyalarına da yansındığını göstermektedir. Geleneksel mutfak eşyaları arasında toprak güveç, tahta kepçe, bakır siniler, taslar, cezveler, leğenler, turşu küpleri ve testiler, bölgenin yerel üretim geleneklerinin bir parçası olarak öne çıkmaktadır. Bu eşyalar, yemeklerin doğal lezzetini korurken, aynı zamanda geleneksel pişirme yöntemlerinin devamlılığını sağlamaktadır. Yöresel mutfak eşyaları arasında yer alan sini, leğen, kuşhane, bakraç ve stil, yemek hazırlama süreçlerinde işlevselliği artıran araçlar olarak kullanılmaktadır. Çömlekler ve güveç kapları gibi seramik ürünler, Alaca'nın geleneksel pişirme yöntemlerini yansıtırken; hingel kazanı, bakır tepsi, kevgir, yer sofraları ve evraç gibi araçlar, bölge mutfak kültürünün estetik ve işlevsel yönlerini temsil etmektedir.

*Geliştirilen öneriler ise şu şekildedir;*

- Alaca'ya özgü yemeklerin ve ürünlerin coğrafi işaret tescili alması sağlanabilir. Bu süreç, hem bölgenin gastronomik değerlerinin korunmasına hem de ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmasına katkı sağlayacaktır.
- Alaca mutfağını tanıtmak ve turizmi desteklemek amacıyla gastronomi turizmine yönelik projeler geliştirilebilir.
- Geleneksel yemeklerin deneyimlenebileceği etkinlikler ve festivaller düzenlenebilir.
- Katılımcıların aktardığı yemek hikâyeleri kayıt altına alınabilir ve bu hikâyeler, kültürel mirasın bir parçası olarak görsel-işitsel medyada paylaşılabilir. Bu, hem kültürün korunmasını hem de tanıtılmasını sağlayacaktır.
- Ayrıca, Alaca mutfağının diğer Anadolu mutfaklarıyla olan ilişkisi ve farklı kültürel etkilerle nasıl şekillendiği gelecek çalışmalarda derinlemesine incelenebilir.
- Bununla birlikte, araştırma bazı sınırlılıklara sahiptir. Çalışma, yalnızca Alaca ilçesinde yaşayan 25 katılımcıyla gerçekleştirilmiş olup, daha geniş bir örneklem grubuyla desteklenen araştırmalar, bulguların genellenebilirliğini artırabilir.
- Ayrıca, geleneksel tariflerin gastronomi turizmi kapsamında deneyimsel mutfak etkinlikleriyle desteklenmesi önerilmektedir. Gelecekteki çalışmalar, Alaca mutfağının yerel ve uluslararası mutfaklarla olan etkileşimini daha detaylı analiz ederek bölgenin gastronomi haritasını çıkarmaya odaklanabilir.

Sonuç olarak, bu araştırma Alaca mutfak kültürüne dair literatürdeki boşluğu doldurmayı amaçlamakta ve bölgesel mutfakların korunması, tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yönelik önemli çıkarımlarda bulunmaktadır. Bulgular, Alaca mutfağının sadece bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda toplumsal bağları güçlendiren ve kültürel kimliği temsil eden önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmaların, Alaca mutfağının gastronomi turizmi, sürdürülebilirlik ve dijital arşivleme bağlamında daha kapsamlı bir şekilde ele alınmasına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

#### **Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı**

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan Etik Kurul izin belgesi Hitit Üniversitesi Etik Kurulu 02.10.2024 tarihinde 2024-20 Karar ve 2024-254 sayı numarası ile alınmıştır.

#### **Yazarların Makaleye Olan Katkıları**

Bu makale tek yazar tarafından hazırlanmıştır.

#### **Destek Beyanı**

Bu araştırma herhangi bir kurum veya kuruluş tarafından desteklenmemiştir.

#### **Çıkar Beyanı**

Yazarın herhangi bir kişi ya da kuruluş ile çıkar çatışması yoktur. Ayrıca herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**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 Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6 (Special Issue 3), 275-284.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Akyürek, S. (2018). Investigation of Similarities and Differences of Turkish and Spanish Cuisine Cultures. *Electronic Turkish Studies*, 13(2), 49-64.
- Akyürek, S., Çalık, İ., Taş, S., Pir, R., Kaya, F., & Zeybek, H. İ. (2024). Kültürel Miras Unsuru Olarak Yayla Mutfak Kültürü: Gümüşhane İli Örneği. *Milli Folklor*, 18(141), 78-91.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel Kartepe Mutfak Kültürü ve Bu Tür Mutfak Kültürü Araştırmalarının Kırsal ve Gastronomi Turizmine Katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7(1), 83-90.
- Aras, A. N. (2012). *Çorum Mutfağına Güzelleme*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Arıkan, R. (2005). *Araştırma Teknikleri ve Rapor Yazma*, Asil Yayın Dağıtım. 5. Baskı: Ankara.
- Arman, A. ve Selvi, M. S. (2011). Türk Mutfak Kültürünün Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Arvas, A. (2019). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(6 Issue 1), 229-239.
- Avcıkurt, C. ve Sarioğlan, M. (2019). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*, Detay Yayıncılık, 1. Baskı: Ankara.
- Aydın, A. ve Özkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100494.
- Boyras, H. D. ve Sandıkçı, M. (2023). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Somut Olmayan Kültürel Miras Türk Mutfak Kültürü Unsurlarıyla Karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar İli Örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(4), 75-87.
- Çakıroğlu, M. A. ve Pınar, F. (2024). Sivas Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemeklerin Pişirilme Durumu. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)*, 4(21), 3287-3296.
- Çelik, S., Curoğlu, Ö. B. ve Sandıkçı, M. (2021). Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Sakarya İli Örneği. *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, 4(2), 626-636.
- Çıtak, B. ve Sandıkçı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Çıldam, S. Y. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Doğdubay, M. ve Temizkan, P. (2019). Toplumsal Dönüşüm İçerisinde Gastronomi. C. Avcıkurt ve M. Sarioğlan (Edt.). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* (ss. 17-30). Detay Yayıncılık: Ankara.

- Duman, G., Yılmaz, İ. ve Arda, E. R. (2021). Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz-“Çorum Alaca” Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 1318-1338.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık: Ankara.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye’deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283-294.
- Güler, O., Haseki, M. İ. ve Eker, M. (2023). Hitit Mutfak Kültürünün Çorum Yöresel Mutfak Kültüründeki İzleri: Nitel Bir Araştırma, *10TH International Zeugma Conference Onscientific Research*, ss. 834-843.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- Işık, N., Kılıçaslan, A., Güldemir, O., Derin, D. Ö. ve Barı, N. (2017). İlgin Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 86-94.
- Karaman, N. (2017). Yiyecek ve İçecek Kültürü. M. Doğdubay ve G. Saatçı (Edt.), *Yiyecek ve İçecek Paradoksu* (ss. 1-54). Detay yayıncılık: Ankara.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya’dan Cumhuriyet dönemi Türkiye’sine: Tarihsel Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of humanities and tourism research*, 11(2), 359-378.
- Kaya, M. ve Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu’ya Miras Mutfak Kültürü. *V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, ss. 66-77.
- Kement, Ü. ve Başar, B. (2016). Çorum İlinde Hitit Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu*. Çorum.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7/1 (2019), 647-663.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Lee, H. J. ve Ko, J. Y. (2022). Culinary capital of Michelin restaurants consumers: A netnographic analysis. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 51, 415-423.
- Mil, B. (2019). Kültürel Sermaye Birikimi Olarak Gastronomi. C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlan (Edt.). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* (ss. 35-45). Detay Yayıncılık: Ankara.
- Mohammadi, N. M., Khanjani, N., Bakhtiari, B. ve Jahani, Y. (2024). The impact of Drought and Climate Change on economy, environment and human health in Southern Iran: A qualitative study. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 104937.
- Ortakçı, A. (2023). Halk Mutfağında Kış Hazırlığı: Çorum Örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitimi (TEKE) Dergisi*, 12(4), 1872-1889.
- Özbey, Z. ve Köşker, H. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba Ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Özdemir, E. (2016, Nisan, 28-30). Çorum Osmancık’tan Osmanlı sarayı helvahanesine giden bir bitkinin öyküsü, *Uluslararası Bütün Yönleriyle Çorum Sempozyumu*, Işık, Z. (Ed.), C.2, Salmat Basım Yayım, Ankara.

- Özdemir, M. (2020). Coğrafi İşaretler ve Türk Mutfak Kültüründe Bir İmge: Espiye Pidesi. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 8(25), 92-104.
- Özer, E. Z. ve Durlu Özkaya, F. (2024). The Hittite Analogy of Anatolian Culinary Culture: A Gastroarchaeological Study. *Conservation and Management of Archaeological Sites*, 26(2-3), 230-242. <https://doi.org/10.1080/13505033.2024.2410347>.
- Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması İle İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 21-39.
- Seçim, Y. ve Akyol, N. (2022). Konya Mutfak Kültürü. *Cihan içinde, Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi*, 1, 175-192.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, H. F. ve Nizamlioğlu, H. F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1-9.
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün "Kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Detay Yayıncılık: Ankara.
- TDK. (2024). Erişim Linki: <https://sozluk.gov.tr/> , Erişim Tarihi:25.11.2024.
- TDK2. (2024). Erişim Linki: <https://sozluk.gov.tr/> , Erişim Tarihi: 25.11.2024.
- Uçuk, C. ve Kayran, M. F. (2023). Türk Mutfak Kültürü ve Çorbalar: Gaziantep Örneği. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 4(Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 55-67.
- Uhri, A., Solak, Ü. M. ve Albayrak, A. (2010). Hitit Mutfak Kültürüne Deneysel ve Etnoarkeolojik Bir Yaklaşım. *VII. Uluslararası Hititoloji Kongresi Bildirileri*, 1, 317-334.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.
- Ülker, P. (2020). Yerel Mutfağın Uluslararasılaşmasında Yiyecek ve İçecek İşletmelerinin Rolü. K. Karamustafa (Edt.). *Yerelden Küresele Türk Mutfağı* (ss. 53-74). Detay Yayıncılık: Ankara.
- Ünal, A. (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri; Hititler ve Çağdaşı Toplumlarında Mutfak Kültürü. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 22(2), 241-242.
- Ünüvar, Ş. ve Cesur, G. (2023). Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 4(1), 29-39.
- Yıkılmış, S., Türkol, M., Abdi, G., Imre, M., Alkan, G., Aslan, S. T., ... ve Aakil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 101363.
- Yıldız, Ö. (2018). Gastronomi Turizmi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Edt.). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (ss. 35-89). Detay Yayıncılık: Ankara.
- Yılmaz, H. ve Bekar, A. (2019). Popüler Kütür ve Gastonomi. C. Avcıkurt ve M. Sarioğlan (Edt.). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* (ss. 47-58). Detay Yayıncılık: Ankara.
- Yu, L., Wang, Y., Katsumata, S., Zhao, H., Wang, Y. ve Jiang, X. (2024). Ocean and coastal tourism: National or regional culture on culinary selection of inbound tourists. *Ocean & Coastal Management*, 249, 106981.

Zhou, C. ve Juan, F.D. (2023). The Hittite Analogy of Anatolian Culinary Culture: A Gastro Archaeological Research. *J Food Technol Pres*, 5(2): 142.