



Coğrafi İşaretli Geleneksel Yemeklerin Sürdürülebilir Mutfak Kültüründeki Yeri: Çorum İskilip Dolması Örneği

Nursena Adıyaman¹✉, Eda Güneş²

Öz

Çalışmanın amacı Çorum İskilip halkı için özel bir yere sahip yöresel bir yemek olan İskilip dolmasının tanıtılarak literatürde yer almasına ve bölgenin tanıtılmasına katkı sağlamaktır. Ayrıca coğrafi işaretli yöresel yemeklerin geleneksel unsurlarının tespit edilerek sürdürülebilir mutfak kültüründe yerini ortaya koyarak gastronomi alanına katkı sağlamak amaçlanmaktadır. Nitel araştırma deseni ile tasarlanan çalışmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle elde edilmiştir. 16 gönüllü katılımcı ile görüşülerek dolmanın genel özellikleri ile ilgili bilgi elde edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen bilgiler içeriğine göre anlamlı gruplar hâline getirilerek içerik analizi yolu ile çözümlenmiştir. Bulgular tümdengelim ve tümevarım süreçleri izlenerek yorumlanmıştır. Yöresel özellikleriyle öne çıkan İskilip dolmasının hazırlanış aşamaları farklı yaşlardaki katılımcılar tarafından bilinmekte olup geleneksel pişirme tekniği yöre halkı tarafından bir ritüel olarak uygulanmaya devam etmektedir. Halkın geleneklerini koruması ve uzun yıllar sürdürmesi, yöresel lezzetlerin korunmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda çalışma ile yöresel yemeklerin nesilden nesile aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması, geleneksel hazırlanışlarının devam ettirilmesi bölgenin mutfak kültürünün tanıtılması ve pazarlama çalışmaları açısından önemli olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İskilip Dolması, Mutfak Kültürü, Sürdürülebilirlik, Yöresel Yemek, Çorum

JEL Kodları: S56, Z30, Z32

The Place of Traditional Dishes with Geographical Indication in Sustainable Culinary Culture: Çorum İskilip Dolma Example

Abstract

The study aims to introduce İskilip dolma, a local dish with a special place for the people of Çorum İskilip, and contribute to the literature and the region's promotion. In addition, it aims to contribute to the field of gastronomy by identifying the traditional elements of geographically indicated local dishes and revealing their place in sustainable culinary culture. In a study designed with qualitative research design, data were obtained with a semi-structured interview technique. Information about the general characteristics of Dolma was obtained by interviewing 16 volunteer participants. The information obtained from participants was grouped into meaningful groups according to their content analyzed through content analysis. The findings were interpreted by following deductive and inductive processes. The preparation stages of İskilip dolma, which stands out with its local features, are known by participants of different ages; the traditional cooking technique continues to be applied as a ritual by the local people. The preservation of local flavors by the people and the long-term preservation of their traditions. In this context, the study concluded that ensuring the sustainability of local dishes by transferring them from generation to generation and continuing their traditional preparations is important in promoting the region's culinary culture and marketing efforts.

Keywords: İskilip Dolması, Culinary Culture, Sustainability, Regional Dish, Çorum

JEL Codes: S56, Z30, Z32

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, nursenaydnn1140@gmail.com, https://orcid.org/0009-0004-4952-0557

² Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, egunes@erbakan.edu.tr, https://orcid.org/0000-0001-7422-9375

✉ **Sorumlu yazar / Corresponding author,** nursenaydnn1140@gmail.com

Giriş

İnsanlar için temel ihtiyaçlardan biri olan yeme-içme davranışı, tarihin ilk dönemlerinden günümüze kadar sürekli olarak gelişme göstermiştir. Zaman içinde çeşitli keşifler yoluyla geliştirdikleri yemek pişirme teknikleri ve araçları ile teknolojik gelişmeler doğrultusunda yemeklerin hazırlanışı, servisi, çeşitliliği de farklılık göstermiştir (Gökce, 2016: 1). Yemek, yalnızca fizyolojik ihtiyaçların karşılanmasını sağlayan bir araç değil aynı zamanda ait olduğu bölgenin kimliğini ve kültürünü de simgeleyen bir olgudur (Gürhan, 2017: 1). Yemek ve mutfak kültürü toplumların yaşadığı coğrafya, iklim, doğal kaynaklar, dini inançlar, alışkanlıklar, diğer toplumlarla ilişkilerinden etkilenen ve toplum hakkında bilgi veren araçlardan biridir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42).

Kültürel değerlerin korunması ve nesiller arası aktarımın sağlanması için sürdürülebilirlik büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda yöresel yemeklerin yapımında kullanılan geleneksel araç ve gereçlerin, tarifinin, pişirme tekniğinin, geleneksel sunum ve servis biçiminin korunması sürdürülebilirliği sağlanması açısından faydalı olabilmektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 370). Bir bölgenin tanıtım çalışmalarında geleneksel mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin turizmde kullanılması, kalkınma ve pazarlama çalışmaları için önemli bir rol oynamaktadır (Mızrak vd., 2017: 1000; Aydın, 2024: 2513).

Coğrafi konumu itibarıyla Asya ve Avrupa arasında köprü görevi gören Anadolu, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve birçok toplumla ilişki kurarak hızlı bir gelişim göstermiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42). Anadolu'da hâkimiyet süren Türk toplumu ise önemli bir tarihe ve zengin bir kültüre sahip bir toplumdur. Kültürel çeşitliliği, birçok medeniyetle yaşadığı etkileşimi, coğrafi konumu, doğal kaynakları, ürün çeşitliliği de mutfak kültürünü etkilemiştir (Göde vd., 2021: 217). Türk mutfağının sahip olduğu çeşitli pişirme teknikleri, mutfakta kullanılan araç gereçleri, yemek sunumu ve servisi, yemeklerde kullanılan yöresel ürünleri, yemek yeme adetleri, etnik mutfak yapısı Türk mutfağını diğer mutfaklardan ayırmaktadır (Talas, 2005: 275; Ardıç Yetiş, 2015: 13).

Hitit uygarlığına merkez olan Çorum ili, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Hattuşa Antik Kenti'ne ev sahipliği yapmaktadır (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, 1986; Şahin, 2019: 1690). Orta Karadeniz Bölgesinin iç kısmında yer alan Çorum, Karadeniz Bölgesinden İç Anadolu Bölgesine geçiş sağlayan coğrafi konumu, maden kaynakları, tarımsal ürün çeşitliliği, kültürel tarihi ve zengin mutfak kültürü ile öne çıkan önemli şehirlerden biridir. Fakat Türkiye ve dünya turizm pazarında kayda değer bir yerini görmek mümkün değildir. Genel olarak leblebisi ile tanınan Çorum'un mutfak kültürü ile ilgili az sayıda çalışma bulunmaktadır (Yıldız, 2019: 148; Aykaç ve Tekeli, 2021: 1876).

Nitel araştırma desenlerinden yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yapılan bu çalışmada, Çorum'un İskilip ilçesinin yöresel yemeklerinden biri olan İskilip dolmasının tanıtılması ve literatürde yer alması amaçlanmaktadır. Ayrıca coğrafi işaretli geleneksel yemeklerin sürdürülebilir mutfak kültüründe yerini ortaya koyarak unutulmamasına, bölge turizmine ve gastronomi alanına katkı sağlamak alt amaçlar arasında yer almaktadır.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Çorum ve İskilip Mutfak Kültürü

Çorum ili, konumu itibarıyla Orta Karadeniz ve İç Anadolu ikliminin etkisi altındadır ve verimli toprakları, ürün çeşitliliği, önemli kültürel mirası ile ön plana çıkmaktadır (Alkan vd., 2016: 132; Şahin, 2019: 1690). Doğal, tarihi ve kültürel güzellikleri bir araya getiren Çorum ili, bölgeye ait pişirme tekniklerine ve zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Günay, 2007: 90). Geçmiş dönemlerde halk arasında mutfağa “aşevi” veya “aşocağı” denilmektedir ve geleneksel mutfak uygulamaları halk tarafından devam ettirilmektedir. Yüze yakın yemek çeşidi bulunan Çorum’un ilçe ve köylerinde yemeklerin yapılışında, servisinde, kullanılan malzemelerde farklılıklar vardır. Fakat genel olarak aş, lapa, çörek, söbelek dolması, kömbe, oğmaç, hingal, borhani, helise, çullama, madımak, İskilip dolması, kuru mantı, keşkek, kara çuval helvası, hedik, teltel, malak, hasıda, mayalı ve has baklava gibi birçok hamur işleri, tahıl, sebze ve et yemekleri Çorum mutfağının yöresel yemeklerindendir (Ortakçı, 2023: 1878; Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024; Sularoğlu, 2024: 31). Özel gün ve bayramlarda ise çeşitli ritüeller Çorum halkı tarafından geçmişten bugüne kadar uygulanmaya devam etmektedir. “Geçiş Dönemi Ritüelleri” olarak adlandırılan doğum, evlilik ve ölüme kadar olan doğum, dış çıkarma, sünnet, düğün, ölüm gibi süreçleri kapsayan özel günlerde birçok ritüel yapılmaktadır. Özellikle düğünlerde “Çorum beşlisi” olarak öne çıkan düğün çorbası, yahni, pilav, su böreği ve baklava geleneksel olarak yapılmaya devam etmektedir (Yıldız, 2019:12; Önçel ve Boz, 2023: 1048).

Çorum ilinin ilçesi olan İskilip Anadolu’nun en eski yerleşim yerlerinden biridir ve İskilip mutfağının kökeni Orta Asya bozkır mutfak kültürüne dayanmaktadır. Ürün çeşitliliği, yemek yapımında kullanılan araç ve gereçleri, geleneksel pişirme yöntemleri, servis usulleri ile ön plana çıkan zengin mutfaklardan biridir (Karadeniz ve Çorumlu, 2012: 62; Arvas, 2019: 233).

Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre ilk olarak 2001 yılında Çorum Leblebisin coğrafi işaret tescili alması ile Çorum coğrafi işaretleme ile tanışmıştır ve Çorum’a ait coğrafi işaret tescili almış 22 ürün bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bu çalışmada ise 14 ilçesi bulunan (Türkiye İstatistik Kurumu, 2024) Çorum ilinin İskilip ilçesinin coğrafi işaretli yöresel bir ürünü olan İskilip dolması ile ilgili bölge halkı ile çalışma yapmak amaçlanmaktadır.

1.2. Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaret, bir ürünün kalitesini, geleneksel ve yerel niteliklerini korunmasını sağlayan ve ürünün karakteristik özellikleri ile ait olduğu bölgeyle ilişkisini gösteren kalite işaretini ifade etmektedir. Coğrafi işaretler “menşe adı” ve “mahreç işareti” olarak ikiye ayrılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024: 1). Menşe adı, bir ürünün tüm özelliklerinin coğrafi sınırları belirlenmiş bir ülke, bölge veya yöreden kaynaklandığını ve üretim süreçlerinin bu sınırlar içinde yapıldığını göstermektedir. Mahreç işareti ise menşe adında olduğu gibi bir ürünün tüm özelliklerinin coğrafi sınırları belirlenmiş bir ülke, bölge veya yöre ile özdeşleşmesi ve üretim süreçlerinden en az birinin bu sınırlar içerisinde yapılmasını göstermektedir. İkisinin arasındaki temel fark ise menşe adının verildiği ürünler sadece ait oldukları yörede üretilirken, mahreç işareti ile tescillenen ürünler başka yörelerde de

üretilebilmektedir (Gökovalı, 2007: 144). Coğrafi işaretler, ürünü, tüketiciyi ve üretici koruyarak ülke ekonomisine ve yerel ekonomiye katkıda bulunmaktadır. Geleneksel ürünlerin tanınmışlığını artırır, üretici destekler ve özellikle kırsal turizmin gelişmesinin önünü açmaktadır (Şahin ve Meral, 2012: 89; Çalışkan ve Koç, 2013: 197; Şahin, 2013: 24).

1.3. İskilip Dolması

İskilip dolması, 19 Nisan 2010 tarihinde mahreç işareti ile tescillenmiş Çorum'un İskilip ilçesine ait coğrafi işaretli bir üründür (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024: 1). Tarihi çok eskilere dayanan İskilip dolması, İskilip dışındaki ilçelerde çok bilinmemektedir. Bölge halkı tarafından düğün, sünnet, ölüm gibi özel günlerde geleneksel yöntemiyle pişirilen ve servis edilen bir tören olarak ön plana çıkmaktadır (Arvas, 2019: 234). Büyükbaş hayvan eti ve akçeltik pirinci kullanılarak pişirilen İskilip dolması, genellikle çorba, sirke salatası, ayran ve helva ile servis edilmektedir. Pişirme süreci ve servis usullerinde gerçekleştirilen ritüeller günümüzde halen devam etmektedir. İskilip dolması, usta dolmacılar tarafından hazırlanan, kendine özgü ritüelleri olan özel bir yemektir. Günlük hayatta tüketilmeyen, ustalık isteyen, maliyetli ve zahmetli olan bu yemek özel kazanlarda, kazanların ağzı hamurla kaplanarak ağır ateşte yaklaşık 12-13 saat pişirilmektedir (Türkmen, 2023: 737-738). Yapımında "Ca" adı verilen bez torbalar kullanılması ve servisinin "Lenger" isimli bakır kaplarda yapılması İskilip dolmasının gelenekselleştirmektedir (Sularoğlu, 2024: 28).

2. Yöntem

Bu çalışmada Çorum mutfağına özgü coğrafi işaretli bir ürün olan İskilip dolmasının literatürde yer almasına katkı sağlayarak ve geleneksel unsurlarını tespit ederek sürdürülebilir mutfak kültüründeki yerini ortaya koymak ayrıca bölge tanıtımına katkı sağlamak amaçlanmaktadır.

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Nitel araştırma; hipotezler yerine araştırma soruları kullanılarak insanlar, kurumlar ve olayların doğal çevresinde incelenmesini amaçlamaktadır (Baltacı, 2019: 269). Bu çalışmada nitel araştırma yönteminin tercih edilmesinin sebebi durum ve olayların incelenmesi, neden-sonuç ilişkisinin ortaya konulmasına imkân sağlamasıdır (Alkalay, 2020: 36). Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır. Sözlü olarak bilgi aktarımının sağlandığı görüşme tekniği, katılımcıların duygu ve düşüncelerini anlama olanağı sunmaktadır (Gün vd., 2014: 5). Yarı yapılandırılmış görüşme ise görüşme tekniğine kıyasla daha esnek olup konuyla ilgili önceden hazırlanan soruların görüşme esnasında sırası, soruluş biçimi, soru eklenmesi veya çıkarılması gibi değişiklikler yapılabilmesine ve derinlemesine bilgi elde edilmesine olanak sağlaması (Kıroğlu vd., 2010: 28; Süren, 2022: 461) nedeniyle yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Açık uçlu ve kapalı uçlu sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu Süren'den (2022) uyarlanan form iki kısımdan oluşmaktadır; demografik bilgilerin (yaş, cinsiyet, eğitim seviyesi ve meslek) yanında İskilip dolması hakkında bilgi elde etmeye yönelik 11 adet soru (tarihi, yapımında kullanılan teknik, malzemeler ve araç gereçler, hangi özel günlerde yapıldığı, servis ve sunum özellikleri, İskilip dışından gelen misafirlerin ilgisini çeken özellikleri) bulunmaktadır. Elde edilen bulgular katılımcıların verdikleri cevaplar ile sınırlı tutulmuştur.

Çalışmanın örnekleme amaçlı örneklem yöntemiyle belirlenmiştir ve çalışmanın örneklemini Çorum ili İskilip ilçesinde ikamet eden 25-56 yaş aralığında, 9 kadın ve 7 erkekten oluşan toplam 16 gönüllü birey oluşturmaktadır (Tablo 1.) Katılımcıların İskilip dolmasını bilmeleri, yemeği yapma deneyimi olmaları veya geleneksel özelliklerini bilmeleri kriter olarak belirlenmiştir. Bu yöntemde örneklemin evreni temsil etmesinden çok araştırma konusu ile ilgili olup olmadıklarına bakılmaktadır. Katılımcı sayısı arttıkça tekrar eden veriler ortaya çıkması sebebiyle ve çalışmanın amaçları doğrultusunda yeterli bilgi elde edildiğinde ilave görüşmelerin yapılmasına ihtiyaç duyulmamaktadır (Nartgün, 2008: 50; Süren, 2022: 462).

Katılımcılara 2025 yılında gönüllülük ilkesi ile yüz yüze ve telefon aracılığı ile ulaşılmış; araştırmacı tarafından elde edilen veriler yarı yapılandırılmış görüşme formuna kaydedilmiştir. Sorulara verilen cevaplar, cevapların içeriğine göre anlamlı gruplar hâline getirilerek içerik analizi yolu ile çözümlenmiştir. İçerik analizi; elde edilen veriler kategorileri ayrılarak, kategorileri açıklayabilecek ilişkilere ulaşmayı amaçlamaktadır (Yenilmez ve Avcu, 2009: 40). Birbirini tamamlar nitelikte olması sebebi ile tümdengelim ve tümevarım süreçleri izlenerek bulgular yorumlanmıştır. Tümdengelim, genel bilgilerden hareketle özel durumları açıklamak olanağı sunarken; tümevarım, özel bilgilerden genel bilgiye ulaşmayı sağlamaktadır (Arıkan, 2013: 17-18).

Çalışma kapsamında kullanılan yöntemler ve veri toplama araçları için Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu'ndan 24.01.2025 tarihli ve 2025/41 numaralı etik kurul onayı alınmıştır.

Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu onayı alınmıştır.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Numarası	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Seviyesi	Meslek
K1	33	Kadın	Ön lisans	Acil Tıp Teknisyeni
K2	40	Kadın	Lise	Esnaf
K3	25	Kadın	Lisans	Psikolog
K4	28	Kadın	Lisans	Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmeni
K5	39	Kadın	Lise	Ev Hanımı
K6	32	Kadın	Lisans	Diyetisyen
K7	27	Kadın	Lisans	Peyzaj Mimarı
K8	26	Kadın	Lisans	Operatör
K9	48	Kadın	İlkokul	Aşçı
K10	30	Erkek	Lisans	Döküm Ustası
K11	52	Erkek	Lisans	Aşçı
K12	48	Erkek	Ortaokul	Aşçı
K13	50	Erkek	Lisans	Memur
K14	43	Erkek	Yüksek Lisans	Komiser
K15	34	Erkek	Lise	Aşçı
K16	56	Erkek	İlkokul	Esnaf

Katılımcıların farklı mesleklere sahip olmasına dikkat edilmiştir ve aşçı olan katılımcılar diğer mesleklere göre çoğunluğu oluşturmaktadır. Katılımcıların eğitim seviyesi en az ilkokul en fazla yüksek lisanstan oluşmaktadır.

3. Bulgular

Coğrafi işaret kavramının katılımcılar tarafından bilinirliğinin ve İskilip'te yapılan coğrafi işaret tanıtım faaliyetlerinin öğrenilmesi amacıyla; katılımcılara araştırma soruları kapsamında “Coğrafi işaret kavramını daha önce duydunuz mu? Evet ise nereden duydunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan yalnızca dördü (K1, K3, K8, K16) “Hayır” cevabını vermiştir. “Evet” cevabını veren katılımcıların coğrafi işaret kavramını nereden duyduklarına ilişkin ifadelerine ise aşağıda yer verilmiştir.

Coğrafi işaret kavramını daha önce bir yerde okumuştum. Halk Edebiyatı dersinde izlediğim bir video veya okuduğum bir kaynaktan diye hatırlıyorum. Coğrafi işaret, belirli bir yerle özdeşleşmiş, o bölgeye özgü ürünlerin tanıtılması ve korunması amacıyla kullanılan bir işarettir. İskilip dolması da bir coğrafi işarettir (K4).

Coğrafi işaret kavramını daha önce duydum. İskilip Belediyesinin yöreye özgü yemek ve el sanatlarına coğrafi işaret almak için çalışmaları vardı. Coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı için OKA Orta Karadeniz Kalkınma Ajansının Çorum Amasya Samsun ve Tokat İllerine ait ürünler için yaptığı ürün kataloğu çalışmasında İskilip turşusunu ben tanıttım görselde benim turşularım kullanıldı. Tarım ve Orman Bakanlığının coğrafi işaretli ürünler çalışmasına da katıldım (K2).

“Sosyal medya ve belediyenin yaptığı çalışmalardan duydum” (K5, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15). “Üniversitede bir derste duydum” (K6, K7).

Bölgede yaşayanların tüketim sıklığını öğrenme amacıyla; katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolmasını daha önce tattınız mı? Evet ise ne sıklıkla tüketiyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan yalnızca biri (K7) “Hayır” cevabını vermiştir. “Evet” cevabını veren katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda Tablo 2. oluşturulmuştur.

Tablo 2: Katılımcıların İskilip Dolması Tüketim Sıklığı

Katılımcı Numarası	Haftada 1-2 Defa	Ayda 1-2 Defa	Yılda 1-2 Defa	Sadece Özel Günlerde
K1		✓		
K2	✓			
K3				✓
K4		✓		
K5	✓			
K6			✓	
K8		✓		
K9	✓			
K10			✓	
K11				✓
K12				✓
K13		✓		
K14			✓	
K15	✓			
K16	✓			

Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda İskilip dolmasının emek ve zaman isteyen maliyetli bir yemek olması sebebiyle bölgede yaşayanların tüketim sıklığı birbirinden farklıdır (katılımcılardan %31,25'i haftada 1-2 defa tüketirken %25'i ayda 1-2 defa tüketmektedir). Haftada 1-2 defa tüketenler olduğu gibi yılda 1-2 defa veya sadece özel günlerden tüketenler bulunmaktadır.

İskilip dolmasının geleneksel özelliklerini öğrenmek amacıyla katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiştir.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolmasının tarihi hangi dönemlere dayanır?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların İskilip dolmasının tarihine ilişkin verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

“600 yıllık bir geçmişi olduğunu, eski dönemlerde savaşa giden askerlere tok tuttuğu gerekçesiyle yedirildiğini ayrıca en eski düdüklü tencere mantığında pişirme usulüne sahip olduğunu biliyorum” (K1, K2, K3, K5, K6, K8, K9, K11, K12, K14, K15, K16). *“Tarihsel olarak, İskilip dolmasının kökenleri, Osmanlı İmparatorluğu'na kadar uzanır. Ancak, kesin bir tarih vermek zordur çünkü bu tür geleneksel yemekler zaman içinde bölgesel değişimlerle evrilmiş ve gelişmiştir”* (K4, K7, K10, K13).

Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda geçmişi Osmanlı dönemine dayanan ve doyurucu özelliğinden dolayı askerler sefere çıkmadan önce orduya ikram edilen yemeğin günümüze kadar ulaşmasında bölge halkının ve tanıtım faaliyetlerinin önemi büyüktür.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolması yapımında kullanılan malzemeler nelerdir? Özellikle dikkat edilmesi gereken bir malzeme var mı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların İskilip dolması yapımında kullanılan malzemelere ilişkin verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

İskilip dolması Akçeltik pirincinden yapılması gerekmektedir. Bu pirincin normal pirinçten farkı daha nelerin küçük olmasına rağmen iki ölçü su götürmesi piştikten sonra iki katı büyümesi lezzetini de buradan almaktadır. İç pilav yapımında tereyağı zeytin yağı soğan tuz kullanılmaktadır. Dolma yapımında dana veya keçi eti kullanılmaktadır. Helva için un tereyağı şeker ve süt kullanılır. Sunumda kullanılan çorba için arpa şehriye salça yağ tuz et suyu kullanılır. Sirke salatası için yoğurt su sarımsak salatalık ve İskilip sıra üzüm sirkesi tuz kullanılır (K1, K2, K3, K4, K14).

“Tereyağı, zeytinyağı, soğan, pirinç, karabiber, kaya tuzu. Özellikle pirince dikkat edilmesi gerekir. Kırık pirinç olmamalı ve akçeltik veya sarı kılçık dediğimiz pirinçten kullanılmalıdır” (K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K15, K16).

Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda İskilip dolması yapımında kullanılan malzemelerin birçoğu kolay ulaşabilen malzemelerdendir. Et ise geçmişten günümüze Türk toplumunda önemli bir yere sahip besinlerden biridir. Türk toplumunda besin ihtiyacını karşılamak için geleneksel olarak küçükbaş hayvan eti ve büyük baş hayvan eti tüketilmektedir (Öztürk, 2019: 30). İskilip yakınlarında pirinç üretimi Osmancık bölgesinde yapılmasına rağmen Akçeltik pirincinin üretimi İskilip çevresinde yapılmakta ve çevre ilçeler bilmemektedir (Arvas, 2024).

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolması yapımında hangi araç ve gereçler kullanılır?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların İskilip dolması yapımında kullanılan araç gereçlere ilişkin verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

“Cağ denilen bez torba, dolma kazanı ve uzun süre pişmesinde rol oynayan meşe odunu kullanılır” (K1, K6, K7, K8). *“Kapaklı bakır kazan, cağ denilen bez torba, sacayağı, sini, pirinçleri ılık suyla tuzlayıp yıkamak için bamba denilen bakır küçük kazanlar kullanılır”* (K2, K10, K11, K12, K15).

Büyük kazan, sacayağı denilen 3 ayaklı demir, çağ adı verilen bez torba, yakacak olarak meşe veya meyve ağacı odunu ve tepsi kalaylı bakır kapları olması gerekiyor. Un ve su ile yoğrulmuş çok katı bir hamur elde edilerek bakır kazanın kapağı etrafına sıvanır. Böylece uzun süren pişme esnasında ıskilip dolmasının iyice ve demlenerek pişmesi sağlanacaktır. Lenger de servis edilir (K3, K4, K5, K9, K13, K14, K16).

Katılımcıların verdiği yanıtlar doğrultusunda ıskilip dolmasında büyük kazanlar kullanılarak düdüklü mantığı ile yemeğin pişirilmesi sağlanmaktadır. Geleneksel olarak kullanılan araç gereçler de günümüze kadar değişiklik yaşanmaması ise sürdürülebilirliğin sağlanmasında büyük ölçüde önemli olmaktadır. Hem yemeğin hem araç gereçlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması da bölgeye özgü ritüellerin geleneksel olarak devam etmesine olanak sağlamaktadır.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “Hangi özel günlerde veya etkinliklerde tüketirsiniz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların ıskilip dolmasının hangi özel günlerde veya etkinliklerde tüketildiğine ilişkin verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

“Düğün, nişan, bayram, mevlüt, davetler, arefe günü sabahı gibi tüm özel günlerimizde yapılır” (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16).

Bunlara ek olarak K4 ve K10 numaralı katılımcılar *“asker geceleri ve hatta bebeklerin beşik düğününde bile tüketilmektedir”* ifadelerini kullanmışlardır.

Kültürün temel yapı taşlarından olan gelenek ve görenekler Türklerde geçmişten günümüze sürdürülmektedir (Fidan ve Özcan, 2019: 66). Geleneklerin bir ritüel olarak uygulandığı özel gün ve etkinlikler insanları bir araya getirerek sosyal ilişkileri güçlendirmektedir.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “ıskilip dolması sadece yöreye ait bir yemek midir, yoksa başka bölgelerde de yapılır mı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

“ıskilip dolması sadece ıskilip bölgemize ait meşhur yemeğimizdir. ıskilip dolması yapılabilmesi için gerekli bilgi ve beceri gerektirdiği için başka bölgelerde yapılamaz” (K1, K2, K3, K4, K5, K9, K12, K15). *“ıskilip dolması ıskilip yöresine aittir ilçe dışında yapılanlar bile aynı lezzeti sunmamaktadır”* (K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K16).

Katılımcıların verdikleri yanıtlar doğrultusunda ıskilip dolmasının çevre ilçelerde bilinmemesinde dolmanın ustalık isteyen bir yemek olmasının etkisi olabilmektedir. ıskilip’te usta çırak ilişkisi ile günümüze kadar yapım aşamalarında değişiklik yaşanmadan gelen dolmanın tekniğinin bölgeye özgü kalmasına neden olmuştur.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “ıskilip dolmasının servisi nasıldır, hangi ürünlerle servis edilir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların ıskilip dolmasının servisine ilişkin verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

ıskilip dolması lenger dediğimiz tepsiye benzer kapaklı bakır kaplarda sunum yapılmaktadır. Servis sırasında sirke salatası dediğimiz sirke, tuz, seker, ayran birleşimiyle yapılan midedeki şişliği alan içeceklerle sunulur öncesinde dolmanın altındaki etin suyu ile pişmiş şehriye çorbası ikram edilir sonrasında ise un helvası yenir (K1, K4, K6, K7, K8, K10, K12).

ıskilip dolması sabah namazından sonra kazanların açılmasıyla misafirlere ikram edilmeye başlanır. Önce et suyundan yapılan şehriye çorbası karabiberli olarak ıskilip ekmeğiyle ikram edilir. Çorbalar yenildikten sonra masadan çorba kaseleri toplanır daha sonra sirke salataları ve ayran masaya üçer

adet eşit olarak servis yapılır daha sonra lenger adı verilen kapaklı bakır kaplarda İskilip dolması masaya servis yapılır. Yaklaşık 10-12 kişilik bir masaya bir lenger ikram edilir. Lengerdeki dolma biterse lenger ters çevrilip para konular dolmayı yapan ustaya lenger kapalı olarak gider. Dolma ustası lengere tekrar dolma koyarak servise gönderir. Bu adete lenger sıyırma denilir. Dolma yenildikten sonra son olarak misafirlere sütten yapılmış un helvası ikram edilir sonra dua edilip kalkılır (K2, K3, K5, K9, K11, K13, K14, K15, K16).

Servis ve sunumunda kullanılan yan ürünler dolmanın lezzetinin önüne geçmeyecek ve sindirimini kolaylaştıracak ürünler olması ile dikkat çekmektedir. Eski çağlardan beri birçok farklı alanda kullanılan bakır, mutfak eşyaları yapımında sıkça kullanılmaktadır. Lenger ise yemek servisinde kullanılan ve genel olarak pilav servis edilen yayvan bakır bir kaptır (Yavuz vd., 2019: 162)

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolması günümüzde modernleşti mi, yoksa geleneksel yöntemi hala aynı mı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

İskilip dolması pişirilme yöntemi hala aynı büyük dolma kazanlarında Çağ denilen torbalarda pişirilir ki bu pişirilme yöntemi İskilip dolmasını dolma yapandır. Gelenekselliğini yitirmeden günümüze kadar gelmiştir. Lakin lenger dediğimiz bakır kapları normalde tek başına sofralarda servis edilirdi. Şu an ise daha hijyen olmasından kaynaklı tek kişilik Lengerlerde servis ediliyor. Daha olumlu bir modernleşme (K1, K9).

“İskilip dolması hala geleneksel yöntemlerle servis edilip anılmaktadır” (K2, K4, K5, K6, K7, K8, K12, K15). *“Maalesef modernleşti kalitesi ve tadı değişti İskilip ilçesinin düğünlerini salonlarda yapmasıyla eski tat kalmadı lengerler küçüldü malzemeler kalitesiz kullanılmaya başlandı”* (K3). *“Modernleştiği anda çamura benzer yani modernleştiremezler. Odun ateşinde pişmesi gerekiyor tüpte yapılırsa etli pilav yemiş olursun dolma yememiş olursun”* (K11, K16). *“Modernleşme denilemez aksine endüstriyel hale getirildi ve ucuz malzeme kullanıldığı için kalitesi bozuldu. Kaliteyi bozmadan geleneksel yöntemlerle pişirilen işletmeler ve. Ayrıca evlerde aslına uygun yapılmaktadır”* (K13, K14).

Özellikle beraber yenilen yemekler ve sofrada adetleri toplumun kimliğini yansıtmakla beraber nesiller arası etkileşimi arttıran önemli kültürel değerlerdir (Gürhan, 2017: 564). Bu nedenle Gelenekselliğin korunması ise yalnızca yemeği değil toplumu etkilemektedir. Geleneksel yapımının devam ettiğini düşünen katılımcıların yanı sıra günümüz şartlarına uyum sağladığı gerekçesiyle modernleştiğini düşünün katılımcılar vardır. Günümüz şartlarına uyum sebebiyle yaşanan küçük değişiklikler İskilip dolmasına zarar vermeyecek değişikliklerle sınırlı kalmıştır.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolması yapılırken herhangi bir özel teknik veya gelenek var mı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

“Özel teknik en önemlisi tabi ki dünyanın en uzun sürede buharda pişen yemeği. Çağ denilen torbalara pirinci doldurup buharda pişiriyoruz. Hamurdan kazanın ağzını kapatıp düdüklü tencere gibi yapıyor olmamız da önemli bir teknik” (K1, K3).

Çağlara konulan iç pilav 12-13 saat meşe odunuyla yavaş yavaş etin buharında pişmektedir. Dolma kazanlarının ağzı hamurla kapatılıp sadece bir yerinde delik bırakılmakta buradan buhar çıkmaktadır. Dolma yapımında kullanılan pirinç Akçeltik olmadığı zaman bu uzun süre pişme neticesinde lapa hamur şeklinde olabilmektedir bu da dolmanın özelliğini bozmaktadır. İskilip dolması mutlaka Akçeltik’ten yapılmalıdır (K2, K9, K12, K13).

“Dolma yapılırken bakır kazan ve odun ateşi olması ateşin sürekli olarak aynı seviyede yanması ile uzun saatler sonunda elde edilir” (K6, K10). “Teknik olarak bakır kazan hava almaması için hamur ile sıvazlanır ve küçük bir delik açılır bir nevi düdüklü etkisi oluşturulur” (K5, K11). “İskilip dolması yapılırken herhangi bir özel teknik değil birçok tekniği vardır ve her isteyen bu yemeği hazırlayamaz. En az 2 yıl bu işte ustalaşmış işin ehli kişiler yapabilir. Uzun pişen bir yemek olduğu için oldukça zor bir süreçten geçer” (K4, K7, K14, K15). “Herkesin bilmediği şekilde pirinç pilavı soğanla kavrulur bir tencere de değil de bir bez torbanın içinde altında bulunan etin buharıyla pişirilir. Tadını güzelleştirende onu farklı kılanda budur” (K8, K16).

Bez torbalar kullanılarak buharda pişirilen pirinçler ile İskilip dolmasını geleneksel pilavdan ayırmaktadır. Katılımcıların verdikleri yanıtlara göre ustalık ve pişirme tekniği dolma yapımı için çok önemlidir. Pişirme tekniğinin bilinmemesi veya hata yapılması dolmanın lezzetini bozabilmektedir.

Katılımcılara araştırma soruları kapsamında “İskilip dolması hakkında genellikle İskilip dışından gelen misafirlerin ilgisini çeken özellikler nelerdir?” sorusu yöneltiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlara aşağıda yer verilmiştir.

Etinin lezzeti, lokum gibi yumuşak olması, pirincin o kadar süre içinde tane tane olması, uzun sürede pişmesi ve torbaya dolduruyor olmamız da dikkat çekiyor tabi” (K1, K2, K6 K7, K11). “Kazanda uzun pişmesi ve dolmanın rengi. Genelde dolma deyince, biber dolması gibi bir şey zannediyorlar. Pilav gibi zannediyorlar. Ama etin buharında piştiği için tadını baya beğeniyorlar. Etin farklı gözükmesi, lengerde servis edilmesi, geleneksel pişirilmesi ve gözükmesi de ilgilerini çekiyor (K3, K4, K5, K9, K10, K12, K16).

İskilip dolması denildiğinde herkesin aklına yaprak sarması gelmektedir. Sarma bekleyen insanlar karşılarında pilav üstü et görünce biraz şaşırılmaktadır. Bunu biraz hafife alsalar da yemeği tattıktan sonra bu lezzetin basit bir yemek olmadığının işte o zaman farkına varıyorlar. Yemeği yiyen bir kez daha yemek istiyor. Çünkü eşi benzeri olmayan saatlerde odun ateşinde pişen lezzetli bir yemekten bahsediyoruz (K8, K14, K15).

“Dışarıdan gelenler çok duyulduğu için merak içinde yiyorlar. Yemeden anlaşılması ve yorum yapılması mümkün olmaz. Lezzeti öne çıkıyor. Vedat Milor İskilip dolması programını çekerken bize murat 124 araba ile Mercedes arasındaki fark gibi diyerek yemeklerle kıyaslamıştı” (K13).

Katılımcı görüşlerine göre İskilip dolması İskilip dışından gelen misafirlerin yapılışı, sunumu ve lezzetiyle ilgisini çekmektedir. İskilip dolmasını ilk defa yiyenler ve İskilip dışından gelen misafirler, İskilip dolmasını yaprak sarması veya biber dolması gibi doldurularak yapılan bir yemek olarak düşünmektedir. Fakat pilav üzerinde et olarak servis edilen İskilip dolması ile karşılaştıklarında şaşırılmaktadırlar

Sonuç ve Tartışma

Mutfak kültürü ve yöresel yemekler ait olduğu toplumun kültürel kimliğini yansıtmaktadır. Bu nedenle bir toplumun veya bölgenin kültürüne araştırma çalışmalarında mutfak kültürü ve yöresel yemeklerinin de incelenmesi gerekmektedir (Sormaz ve Kaya, 2019: 306). Nesiller arası etkileşim ile kuşaklar arasında kültürel aktarım sağlanarak yöresel yemekler geleceğe aktarılmaktadır (Özdemir, 2019: 128). Bu bağlamda, kültürel farklılığı yansıtmaları için seçilen çalışma grubunun %68,75’i genç ve %31,25’i orta yaşlı katılımcıdan oluşmaktadır.

Gastronomi turizmi ise yiyecek ve içecek deneyimleri vasıtasıyla turistlere bir bölgenin kültürünü keşfetme imkânı sunar ve mutfak kültürünün tanıtımına katkı sağlayan bir turizm şeklidir (Özdemir ve Dülger Altınar, 2019: 3). Gastronomi turizmine katkı sağlayan, ürün ve bölge tanıtımında rolü olan coğrafi işaret kavramı ise Türkiye’de gelişmeye devam etmesine (Kan ve Gülçubuk, 2008: 64) rağmen çalışmanın bulgularına göre kavramın katılımcıların büyük bir kısmı tarafından bilinmesi (%75) ve bir katılımcının coğrafi işaret çalışmalarına katılması coğrafi işaret çalışmalarının hızlı gelişim gösterdiğini desteklemektedir.

Yapılan çalışmanın bulgularına göre 600 yıllık bir geçmişe sahip İskilip dolmasının tarihi Osmanlı İmparatorluğu dönemine dayanmaktadır. Doyurucu özelliğinden dolayı askerler sefere çıkmadan önce orduya ikram edilen bir yemektir. Evlerde pişirilmeyen ve tecrübeli ustalar tarafından pişirilen İskilip dolmasının yapılışı zor ve maliyet gerektirmektedir (Arvas, 2019: 238).

Dolma Çorum’un diğer ilçelerinde çok fazla bilinmemekte ve yapılmamaktadır. İskilip’te ise dini bayramlar, nişan, düğün, mevlüt, asker gecesi gibi tüm özel gün ve etkinliklerde bir ritüel olarak yapılmaktadır.

Genel olarak katılımcıların İskilip dolması yapımında anlattıkları bilgilere dayanarak; soğan, pirinç, tereyağı, zeytinyağı, dana veya keçi eti, tuz, karabiber ve su kullanılmaktadır. Malzemeler arasında dikkat edilmesi gereken en önemli malzeme ise katılımcılar tarafından pirinç olarak belirtilmektedir. Normal pirince göre daha küçük taneli olan Akçeltik pirinci veya sarı kılçık denilen pirinç kullanılması gerekmektedir. Kırık pirinç kullanılmamaktadır. Pişirilme aşamasından önce pirinçlerin bamba adı verilen bakır küçük kazanlarda yıkama işlemi yapılmaktadır. Büyük kazan, sacayağı, pirinçlerin piştiği cağ denilen bez torba kullanılarak dolma pişirilmektedir. Odun ateşinde uzun süre pişen İskilip dolması için yakacak olarak ise meşe odunu kullanılmaktadır. Pişirilme sırasında düdüklü tencere görevi görmesi için kazanın ağzı un ve su karışımından elde edilen hamurla kapatılmaktadır. Lenger adı verilen kapaklı bir bakır kap ile sunum yapılmaktadır. Servis ilk olarak dolmanın altındaki et suyu ile yapılan arpa şehriye çorbası ile başlamaktadır. Daha sonra sindirimi kolaylaştırması için sirke salatası ve ayran ile lengerde İskilip dolması servis edilmektedir. 10-12 kişiden oluşan masalara birer adet İskilip dolması servisi yapılmaktadır. Dolmalar bittikten sonra ise son olarak un helvası servis edilmektedir. Ayrıca bölgeye özgü lenger sıyrma geleneği ise biten dolmanın ardından lenger ters çevrilerek para koyulur ve dolmayı yapan ustaya götürülür. Daha sonra dolma ustası lengere tekrar dolma koyarak servis yapılmaktadır. Tüm bu yapım ve tarif içeriği yöresel ürünlerimizin zenginliğini gösterdiği gibi; bölgesel, yöresel farklılıklarında unutulmamasını kayıt altına alınmasını desteklemektedir (Şengül ve Genç, 2016: 80).

Çalışmada İskilip dolmasının günümüzde modernleşme yaşayıp yaşamaması ile ilgili katılımcılar arasında fikir ayrılıkları bulunmaktadır. Popüler kültürün Türk yemek kültürü üzerine etkileri üzerine yapılan bir çalışmada uzman görüşleri ise geleneksel mutfağa dönüş yönünden olumlu olurken yemeğin gösteri ürünü olarak görülmesi yönünden olumsuz olarak değerlendirilmektedir (Soydan, 2023: 121-122). Geleneksel yapımının devam ettiğini düşünen katılımcıların yanı sıra günümüz şartlarına uyum sağladığı gerekçesiyle modernleştiğini düşünen katılımcılar vardır. Çalışmanın bulgularına göre dolmanın yapım aşamalarında herhangi bir modernleşme olmadığı ancak sunum şekli ile ilgili küçük değişiklikler yapıldığı

sonucuna ulaşılmıştır. Farklı teknik ve ritüellerle hazırlanan İskilip dolmasının bölge halkı için özel bir yeri vardır. Türkmen'in de (2023: 744) belirttiği üzere halk, dolmanın geleneksel olarak pişirilme tekniğini korumakta ve özel günlerde bir ritüel olarak yapmaya devam etmektedir. Bu nedenle yeni nesilde dolma yapım aşamaları ve pişirilme tekniği hakkında bilgi sahibidir.

Sonuç olarak bölge halkı için önemli bir yeri olan ve bir tören ritüeli olarak görülen İskilip dolması coğrafi işaretli bir ürün olması sebebiyle bölgeye ilgiyi artıran ve bölge tanıtımına katkı sağlayan geleneksel bir yemektir. Yarı yapılandırılmış görüşme sonucu elde edilen bulgulara göre ustalık, emek ve zaman isteyen bir yemek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca dolma yapımında kullanılan malzemelere dikkat edilmesi gerekmektedir. İskilip dışında başka ilçelerde bilinmemesi İskilip dolmasının bölgeye has özellikleri taşımasını, yapımında ve sunumunda kullanılan araç gereçlerde değişiklik yaşanmamasını sağlamaktadır. Katılımcıların %68,75'ini oluşturan genç kuşağın dolmanın özel gün ve törenlerde sunumunun nasıl olduğu, geleneksel yapım aşamalarına hâkim oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda söz konusu yemek için bölge halkının sürdürülebilirliği sağladığı ve tanıtım faaliyetlerinde bulundukları sonucuna ulaşılmıştır. İskilip dolmasının özel gün ve törenlere, genç ve yaşlı kuşağı bir araya getirmesi kuşaktan kuşağa aktarımı sağlamada önemli bir rol üstlenmektedir.

Geleneksel yemeklerin ve yemek ritüellerinin unutulmaması, gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılması konusunda halkın rolü büyüktür. Türk mutfağında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin halk tarafından geleneksel olarak yapımına devam etmesi İskilip dolmasında olduğu gibi genç kuşağın hafızasında yer edinmesi sağlanmalıdır. Geleneksel mutfak kültürü hakkında halk bilinçlendirilmeli ve bu alanda belediye tarafından çalışmalar arttırılmalıdır. Literatürde İskilip Dolması ile ilgili çalışmaların az olması sebebiyle bu çalışmanın İskilip Dolmasının ve bölgenin tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çorum ilinde geleneksel ürünlerini korumak adına coğrafi işaret çalışmalarını arttırılması, çeşitli gastronomik etkinlik ve festivaller gerçekleştirilmesinin turizm pazarlaması açısından bölgeye katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Extended Abstract

Anatolia has hosted different cultures interacting with many civilizations over the centuries. The various cooking techniques of Turkish cuisine, the tools used in the kitchen, food presentation and service, local products used in meals, eating customs, and ethnic cuisine structure distinguish Turkish cuisine from other cuisines. Sustainability and geographical indication studies are important in protecting cultural values, promoting the region, taking part in the tourism market, and transferring them from generation to generation. In this context, ensuring the sustainability of culinary culture, an element of culture is primarily possible by recording the recipes. It is important to ensure the sustainability of the local culinary culture by preserving traditional cooking techniques, cooking tools and equipment, and traditional service and presentation style. The Hittite State made its living from agriculture and animal husbandry. They used legumes such as wheat, barley, chickpeas, and beans, and domestic and wild animals such as sheep, goats, cattle, pigs, and deer, both in the economy and nutrition. Çorum province, the center of the Hittite civilization, stands out with its product diversity and rich culinary culture that brings natural, historical, and cultural beauties together. In general, aş, lapa, çörek,

söbelek dolması, kömbe, oğmaç, madımak, İskilip dolması, kuru mantı, kara çuval helvası, hedik, teltel, mayalı ve has baklava many pastries, grains, vegetables and meat dishes such as are local dishes of Çorum cuisine.

The study aims to contribute to promoting İskilip stuffed meat and the region, which has a special place for the people of Çorum İskilip. The study used a semi-structured interview technique, one of the qualitative research designs. By interviewing 16 volunteer participants aged between 25-55, information was obtained about the history of dolma, the techniques, materials, and tools used in its production, on which special days it is made, its service and presentation features, and its features that attract the attention of outsiders. The answers to the questions were analyzed by content analysis, and meaningful groups were grouped according to the content of the answers. Content analysis aims to reach relationships that can explain the categories by categorizing the obtained data. Since they complement each other, the findings were interpreted by following the deductive and inductive processes. While deductive reasoning offers the opportunity to explain special situations based on general information, inductive reasoning provides access to general information from special information. Findings were interpreted by following deductive and inductive processes.

The history of İskilip stuffed meat, which has a history of 600 years, dates back to the Ottoman Empire and is known as a campaign meal served to the army before going on a campaign due to its satisfying properties. According to the findings obtained in the study, the consumption frequency of people living in the region differs because İskilip stuffed food is a costly dish that requires effort and time. This dish requires skill and effort and is cooked for 12-13 hours. Rice and beef are the main ingredients of İskilip stuffing. İskilip stuffing is cooked using a large cauldron, trivet, and a cloth bag called *cağ*, in which the rice is cooked. The service starts with barley noodle soup made with the broth underneath the stuffing. Afterward, stuffed İskilip is served in a colander with vinegar salad and ayran to facilitate digestion. One İskilip stuffed dish is served to each table of 10-12 people. After the stuffed stuffing is finished, flour halva is served last. Changes are being made in the traditional service method to adapt to today's conditions. The preparation stages of İskilip stuffed meat, which stands out with its local characteristics, are known by participants of different ages, and the traditional cooking technique continues to be applied as a ritual by the local people. İskilip stuffed food attracts the attention of outsiders with its preparation, presentation, and taste. The fact that the local people preserve and maintain their traditions for many years ensures the preservation of local flavors.

The fact that İskilip stuffing brings together young and old generations on special days and ceremonies is important in ensuring the transfer from generation to generation. In this context, the study concluded that ensuring the sustainability of local dishes by transferring them from generation to generation and continuing their traditional preparations is important in promoting the culinary culture of the region and marketing efforts. It should be ensured that the dishes that have almost been forgotten in Turkish cuisine continue to be prepared traditionally by the public and have a place in the memory of the young generation, as in the case of İskilip stuffing. Public awareness about traditional culinary culture and the municipality's efforts in this field should be raised. It is thought that increasing geographical indication studies and organizing various gastronomic events and festivals to protect traditional products in Çorum province can contribute to the region's tourism marketing.

Etik Beyanı	: Çalışmanın tüm hazırlık aşamalarında etik kurallara uyulduğu yazar tarafından beyan edilir. Aksi bir durumun tespiti hâlinde, Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi herhangi bir sorumluluk kabul etmez ve tüm sorumluluk yazara aittir.
Etik Onayı	: Katılımcılardan veri toplanmasında kullanılan araçlara ilişkin etik kurul onayı, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu tarafından 24.01.2025 tarihli ve 2025/41 sayılı kararla verilmiştir.
Çıkar Çatışması	: Yazarlar arasında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.
Yazar Katkısı	: Yazarların katkıları aşağıdaki gibidir:
– Giriş	: Birinci ve İkinci Yazar
– Literatür	: Birinci ve İkinci Yazar
– Metodoloji	: Birinci ve İkinci Yazar
– Sonuç	: Birinci ve İkinci Yazar
Birinci yazar katkı oranı %50; İkinci yazar katkı oranı %50	
Finansman	: Yoktur.
Teşekkür	: Yoktur.
Yapay Zekâ Kullanımı	: Yapay zekâ destekli herhangi bir araç kullanılmamıştır.
Ethical Approval	: The author declares that all stages of the study were conducted in accordance with ethical research principles. In the event of any misconduct, Artvin Çoruh University Journal of International Social Sciences assumes no responsibility and all responsibility lies with the author.
Ethical Approval	: Ethical approval for the data collection tools used in the study was granted by the Scientific Research Ethics Committee for Social and Human Sciences at Necmettin Erbakan University, with the decision dated 24/01/2025 and numbered 2025/41.
Conflict of Interest	: The authors declare that they have no competing interests.
Author Contributions	: Author contributions are as follows:
– Introduction	: First and Second authors
– Literature	: First and Second authors
– Methodology	: First and Second authors
– Conclusion	: First and Second authors
The contribution rate of the first author is 50%; the contribution rate of the second author is 50%.	
Funding	: None.
Acknowledgements	: None.
AI Use Statement	: No artificial intelligence tools were used in the preparation of this study.

Kaynakça

- Akar Şahingöz, S., Akbulut, B. A. ve Örgün, E. (2015, Ekim, 8-10). *Nutrition and culinary culture in the Hittites period*. 3. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu. Ankara, Türkiye, https://www.researchgate.net/publication/284183985_Nutrition_And_Culinary_Culture_In_The_Hittites_Period_HITITLER_DONEMINDE_BESLENME_VE_MUTFAK_KULTURU#fullTextFileContent.
- Akın, G. ve Balıkcı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 275-284.
- Alkan, S., Kaşık, G., Öztürk, C. ve Aktaş, S. (2016). Çorum ilinin yenir özellikteki makromantarları. *Turkish Journal Of Agriculture-Food Science And Technology*, 4(3), 131-138.
- Alkalay, G. (2020). *İlkokul yöneticilerine ve sınıf öğretmenlerine göre Suriyeli sığınmacı öğrencilerin yaşadıkları sorunlar ve çözüm önerileri*. [Master's thesis]. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi.
- Ardıç Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 12-19
- Arıkan, R. (2013). *Araştırma yöntem ve teknikleri*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Arvas, A. (2019). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip Dolması. *The Journal Of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Aydın, A. (2024). Sürdürülebilir bölge kalkınması, gastronomi turizmi ve pazarlama kapsamında yöresel yemekler (Local foods in the scope of sustainable regional development, gastronomy tourism and marketing). *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 2511-2536.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği-the importance of standardized recipes on sustainability of local foods: a case study from Kastamonu cuisine. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.

- Aykaç, E. ve Tekeli, M. (2021). Yerel halkın turizm gelişimine yönelik tutumu: Çorum ili örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1874-1895.
- Balcıoğlu, B. (1990). Bir hitit bayram ı ezen hadauri-hakkında bazı izlenimler. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 34(1-2), 5-10.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2013). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). Ne yenir?. <https://corum.ktb.gov.tr/TR-58764/ne-yenir.html> adresinden 20.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). Coğrafi işaret çalışmaları. <https://Corum.Ktb.Gov.Tr/Tr-330774/Cografi-Isaret-Calismalari.Html> adresinden 19.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep’te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67), 65-80.
- Göde, G. Kayaardı, S., Uyarcan, M., ve Söbeli, C. (2021). Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. *Food And Health*, 7(3), 216-226.
- Gökce, B. (2016). Food Culture in Urartu (Urartu’da yemek kültürü). *Journal Of Human Sciences*, 13(2), 2656-2667.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Günay, S. (2007). Gelişmekte olan Çorum turizmi: büyük potansiyel, yetersiz tanınmışlık ve umut veren turist tatmini. *Ege Coğrafya Dergisi*, 16(1-2), 87-101.
- Gün, M. Akkaya, A., ve Kara, Ö. T. (2014). Yabancılar türkçe öğretimi ders kitaplarının Türkçe öğretim merkezlerinde görev yapan öğretim elemanları açısından değerlendirilmesi. *Electronic Turkish Studies*, 9(6), 1-16.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: mardin örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54), 561-570.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.
- Karadeniz, T. ve Çorumlu, M. S. (2012). İskilip armutları. *Akademik Ziraat Dergisi*, 1(2), 61-66.
- Kaya, M., ve Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu’ya miras mutfak kültürü. *Kongre Kurulları*, 66-77.
- Keskin, E., Dönmez, B. ve Dağ, T. (2020). Hitit ekmek kültürü ve Hitit ekmekleri. *Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı Bildiriler Kitabı*, 282-291.
- Kıroğlu, K., Kesten, A. ve Elma, C. (2010). Türkiye’de öğrenim gören yabancı uyruklu lisans öğrencilerinin sosyo-kültürel ve ekonomik sorunları. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6(2), 26-39.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, E. (2017, Kasım, 23-25). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği. *International Sustainable Tourism Congress*. Kastamonu, Türkiye, https://www.researchgate.net/profile/Ilker-Kilic-2/publication/332785696_TURISTIK_REKREASYON_ALANLARINDA_PSIKOLOJIK_TASIMA_KAPASITESININ_ONEMI_ESKISEHIR_ORNEGI/links/5cc9984e92851c8d22115a93/TURISTIK-REKREASYON-ALANLARINDA-PSIKOLOJIK-TASIMA-KAPASITESININ-OeNEMI-ESKISEHIR-OeNEGI.pdf#page=1009.
- Nartgün, Ş. S. (2008). Aday öğretmenlerin gözüyle Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim kurumlarına öğretmen atama esasları. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 8(2), 47-58.
- Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 12(4), 1872-1889.
- Öztürk, M. (2019). Osmanlı Devleti’nde hayvancılığın iktisadi boyutu. *Bellek Uluslararası Tarih ve Kültür*

Araştırmaları Dergisi, 1(1), 28-44.

- Önçel, S. ve Boz, H. C. (2023). Türk mutfağında yemek kültürü ve yemek ritüelleri üzerine bir araştırma: İl kültür ve turizm müdürlüğü web siteleri örneği (A research on food culture and food rituals in turkish cuisine: the case of the provincial directorate of culture and tourism websites). *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1043-1059.
- Özdemir, G. ve Dülger Altınar, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, N. (2019). Kuşaklararasılık ve kültürel değişim. *Çocuk ve Medeniyet*, 4(7), 125-149.
- Reyhan, E. (2016). Hitit kültür dünyasında bayram ritüelleri. *Electronic Turkish Studies*, 11(16), 89-114.
- Soğandereli, F. (2020). Eski mezopotamya ve Anadolu'da mutfak kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308-1342.
- Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 304-323.
- Soydan, B. (2023). *Türk yemek kültüründe meydana gelen değişimler üzerine sosyolojik bir araştırma (İstanbul örneği)*. [Master's thesis]. İstanbul Gelişim Üniversitesi.
- Sularoğlu, G. (2024). *Özel gün ve törenlerdeki gastronomi uygulamaları: Çorum kültürü*. [Master's thesis]. Kapadokya Üniversitesi.
- Süren, T. (2022). Mengen'e özgü geleneksel bir yemek: Kaldırık dolması. *Turkish Studies-Social Sciences*, 17(3).
- Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli (Gastronomy potential of Çorum cuisine). *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.
- Şengül, S. ve Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu ipekyolu kültür sanat ve turizm festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.
- Şensoy, F. ve Tiritöğlu, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz Ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 209-233.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/Getkategori?P=Nufus-Ve-Demografi-109> adresinden 25.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> adresinden 25.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Türkmen, N. (2023). Bir tören ritüeli: İskilip dolması geleneği. *Folklor Akademi Dergisi*, 6(2), 731-751.
- Unesco Türkiye Millî Komisyonu. (1986). UNESCO Dünya Mirası Listesi. <https://www.unesco.org.tr/Pages/125/122/Unesco-D%C3%Bcnnya-Miras%C4%B1-Listesi> adresinden 1.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Yavuz, C. Akbulut, D., ve Şık, A. (2019). Türk mutfağında bakırın yeri ve bakır zanaatının geleceği. *Online Journal of Art & Design*, 7(3), 156-169.
- Yenilmez, K. ve Avcu, T. (2009). Altıncı sınıf öğrencilerinin cebir öğrenme alanındaki başarı düzeyleri. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 10(2), 37-45.
- Yıldız, F. N. (2019). *Halk inanışlarında dinin etkisi: Çorum ili örneği*. [Master's thesis]. Hitit Üniversitesi.