



ÇORUM ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI
(Maddi Kültür Öğelerine Göre)

Yusuf BABAYİĞİT

Yüksek Lisans Tezi

Coğrafya Anabilim Dalı

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

2025

(Her Hakkı Saklıdır)

T.C.
AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANABİLİM DALI

Yusuf BABAYİĞİT

ÇORUM ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI
(Maddi Kültür Öğelerine Göre)
YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

Jüri: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ARIKAN

Dr. Öğr. Üyesi Kürşat YURDİGÜL

AĞRI-2025

	LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ TEZ KABUL VE ONAY TUTANAĞI	Doküman No	
		İlk Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

ÇORUM ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI (Maddi Kültür Öğelerine Göre)

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ danışmanlığında, Yusuf BABAYİĞİT tarafından hazırlanan bu çalışma, 19/12/2025 tarihinde aşağıda isimleri belirtilen jüri tarafından değerlendirilmiş olup Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Anabilim Dalı Coğrafya Bilim Dalında yüksek lisans tezi olarak **oybirliği** ile kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ İmza :

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ARIKAN İmza :

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Kürşat YURDİGÜL İmza :

Yukarıdaki sonuç;

Enstitü Yönetim Kurulu .../.../... tarih ve / numaralı kararı ile onaylanmıştır.

.....
Enstitü Müdürü

Not: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaklardan yapılan bildiriş, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak olarak kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN

	LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ BENZERLİK RAPORU	Doküman No	
		İlk Yayın Tarihi	
		Revizyon Tarihi	
		Revizyon No	
		Sayfa No	

Benzerlik Oranlarına Dair Beyanname		
Öğrenci Adı Soyadı	Yusuf BABAYİĞİT	
Numarası	220601018	
Ana Bilim Dalı	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	
Bilim Dalı	Coğrafya	
Programı		
Danışman Unvanı Adı Soyadı	Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ	
Tez Başlığı	Çorum Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)	
Bölümler	Turnitin Sonucu	En Yüksek Değer
Giriş	%	% 25
Kuramsal Temeller/Kavramsal Çerçeve	%	% 30
Materyal ve Yöntem	%	% 30
Araştırma Bulguları	%	% 20
Sonuç/Tartışma/Öneri	%	% 20
TEZ (GENEL)	%15	% 25

12/01/2026

Yukarıda bilgileri yazılı tez çalışmasının benzerlik oranları Turnitin raporundan alındığı haliyle yazılmış olup tüm bilgilerin doğru olduğunu, aksi halde doğacak hukuki sorumlulukları kabul ve beyan ederiz.

İmza

Yusuf BABAYİĞİT

İmza

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

HAZIRLAYAN	KONTROL EDEN	ONAYLAYAN

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	iii
ÖZET.....	vi
ABSTRACT	vii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	viii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
HARİTALAR LİSTESİ	x
ÖNSÖZ	xv
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
1. GİRİŞ	1
1.1. Kültür.....	1
1.2. Maddi Kültür ve Manevi Kültür.....	3
1.3. Ulusal ve Evrensel Kültür	4
1.4. Kültürel Coğrafya	4
1.5. Araştırmanın Hipotezi ve Alt Problemleri	7
1.6. Araştırmanın Amacı	8
1.8. Araştırmanın Yöntemi.....	8
1.9. Araştırma Sahası ile İlgili Alanyazın Derlemesi	9
1.10. Çalışma Alanının Yeri ve Genel Özellikleri	11
1.11. Çorum Kelimesinin Kökeni.....	12
1.12 Çorum İlinin Tarihi Geçmişi	13
İKİNCİ BÖLÜM	16
2. ÇORUM KÜLTÜR BÖLGESİ	16
2.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri.....	16
2.1.1. Jeolojik özellikleri.....	16
2.1.2. Jeomorfolojik Özellikleri.....	17

2.1.3 İklim Özellikleri.....	18
2.1.4. Toprak Özellikleri.....	19
2.1.5. Hidrografik Özellikleri	19
2.1.6. Bitki Örtüsü Özellikleri	20
2.2. İlin Sosyal Yapısı	20
2.2.1 Nüfus ve Göç	20
2.2.2. Sağlık	21
2.2.3. Eğitim.....	21
2.2.4. Kültür	22
2.3. Ekonomik Yapı.....	23
2.3.1 Tarım ve Hayvancılık	23
2.3.2. Sanayi ve Ticaret	24
2.3.3. Ulaşım.....	24
2.3.4. Turizm.....	25
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	27
3. MESKEN KÜLTÜRÜ	27
3.1. Çorum İli Mesken Kültürü	29
3.1.1. Bahçe (Avlu).....	31
3.1.2. Sofa	33
3.1.3. Oda.....	34
3.1.4. Mutfak.....	35
3.1.5. Merdivenler.....	36
3.1.6. Pencereler.....	37
3.1.7. Kapı.....	38
3.1.8. Çıkmlar.....	39
3.1.9. Cephe Süslemeleri ve Silmeler	40
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	42
4. GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ	42
4.1. Çorum İli Geleneksel Giyim Kuşamı	44
4.1.1. Çorum İlinde Geleneksel Erkek Kıyafetleri	46

4.1.1.1. Başa Giyinenler:.....	46
4.1.1.2. Bedene Giyilenler:	46
4.1.1.2.1. Üst Bedene Giyilenler:	46
4.1.1.2.2. Alt Bedene Giyilenler:.....	48
4.1.1.3. Ayağa giyilenler:	49
4.1.1.4. Takı ve aksesuar:.....	49
4.1.2. Kadın kıyafetleri	49
4.1.2.1. Başa Giyilenler:.....	49
4.1.2.2. Bedene Giyilenler:	50
4.1.2.2.1. Üst Bedene Giyilenler:	50
4.1.2.2.2. Alt Bedene Giyilenler:.....	54
4.1.2.3. Ayağa Giyilenler:	54
4.1.2.4. Takılar ve Aksesuarlar	55
BEŞİNCİ BÖLÜM	57
5. GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ	57
5.1. Çorbalar	60
5.1.1. Tarhana Çorbası	60
5.1.2. Tutmaç Aşı.....	61
5.1.3. Çatal Aşı	62
5.1.4. Kaypak Aşı	63
5.1.5. Yoğurtlu Yarma Aşı.....	64
5.1.6. Mercimek Hellesi.....	64
5.1.7. Helle Çorbası	65
5.1.8. Toyga Aşı.....	66
5.1.9. Kırırlı Düğün Çorbası	66
5.2. Sebze Yemekleri.....	66
5.2.1. Göğ Domates Yemeği.....	66
5.2.2. Yumurtalı Fasulye Kavurması	67
5.2.3. Kuru Biber Kavurması.....	68
5.2.4. Madımak	69

5.2.5. Yırtma	70
5.2.6. Su Kabağı Yemeği	71
5.2.7. Çiçek Dolması.....	71
5.3. Et Yemekleri:	72
5.3.1. Çorum Yahnisi	72
5.3.2. Kirli Sac	73
5.3.3. İşkembe Tuzlama ve Kavurması.....	74
5.3.4. Keşkek	74
5.4. Dolmalar	74
5.4.1. Efelek Dolması	74
5.4.2. Çıkı Dolma.....	75
5.4.3. Zeytinyağılı Pırasa Dolma	76
5.5. Hamur İşi ve Börek	77
5.5.1. Gülleylim Çöreği	77
5.5.2. Çorum Mantısı	78
5.5.3. Haşhaşlı Çörek.....	79
5.5.4. Çorum Simidi.....	80
5.5.5. Bükme.....	82
5.5.6. Cızlak	83
5.5.7. Çorum Ketesi	84
5.5.8. Hingel.....	84
5.5.9. Katmer	85
5.5.10. Su Böreği	86
5.5.11. Oğmaç (Ufamaç).....	87
5.6. Pilavlar:	88
5.6.1. Erişteli Pilav.....	88
5.6.2. Ebegümeçli Bulgur Pilavı.....	89
5.6.3. Horoz Etli Bulgur Pilavı	90
5.7. Tatlılar:	91
5.7.1. Çuval Helvası.....	91

5.7.2. Hasıda	91
5.7.3. Çorum Baklavası.....	92
5.7.4. Bal Kabağı Tatlısı	93
5.7.5. Pervede.....	94
5.8. Kahvaltılıkler.....	94
5.8.1. Testi Çökeleği	94
5.8.2. Tuzsuz Peynir	95
5.8.3. Tecen Tulum Peyniri	96
5.8.4. Kölemez	96
5.9. Çerezler	97
5.9.1. Çorum Leblebisi	97
5.9.2. Nohut Kavurması.....	98
5.9.3. Kavurga.....	99
5.10. İçecekler	99
5.10.1. Kuşburnu Şerbeti	99
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	101
KAYNAKLAR	105

ÖZET
YÜKSEK LİSANS TEZİ
ÇORUM ŞEHRİNİN KÜLTÜREL COĞRAFYASI
(Maddi Kültürel Öğelerine Göre)
Tez Danışmanı: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ
2025, 111 sayfa
Jüri: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ARIKAN
Dr. Öğr. Üyesi Kürşat YURDİGÜL

Çorum şehri, Orta Karadeniz Bölümü'nün iç kesimi ile İç Anadolu Bölgesi'nin kuzey kısmında bulunmaktadır. Çorum şehrinin doğusunda Amasya, batısında Çankırı, güneyinde Yozgat, kuzeyinde Sinop, kuzeydoğusunda Samsun, güneybatısında Kırıkkale şehirleri bulunmaktadır. İl merkezi dahil olmak üzere toplam 14 ilçesi bulunan Çorum şehri, Çorum Çayı'nın doğusunda, denizden yaklaşık 800 metre yükseklikte kurulmuştur. İlin kuzey ve kuzeydoğusunda Canik Dağları'nın batı uzantıları, güneyinde Bozok Yaylası, doğusunda Kızılırmak, kuzeybatısında Ilgaz Dağları'nın doğu uzantıları yer almaktadır. Cumhuriyet'ten önce hizmet ve tarım şehri olan Çorum'da, 20. yüzyılın ikinci yarısından sonra hızlı bir kentleşme dönemi yaşanmıştır. İç Anadolu Bölgesi'ni Karadeniz Bölgesi'ne bağlayan ulaşım güzergâhının üzerinde bulunan Çorum ili, birçok medeniyete ev sahipliği yaparak tarih boyunca farklı kültürleri bünyesinde barındırmıştır.

"Çorum Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)" adlı bu çalışma ile Çorum ilinde yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirmiş olduğu kültürel birikimin ve kültürel peyzajın, Kültürel Coğrafya bakış açısıyla incelenerek ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, nitel araştırma yöntemleri kapsamında etnografik araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Araştırmada öncelikle durum tespiti yapılmış olup, konu ile ilgili literatür çalışması yapılarak araştırma sahasıyla ilgili daha önceden yapılan çalışmalar incelenmiştir. Sonrasında, saha çalışmaları kapsamında etnografik araştırmanın veri toplama araçlarından olan yerinde gözlem metodu kullanılmıştır. Araştırma sahasında yaşayan insanlar ile yapılandırılmamış görüşme formlarıyla mülakatlar yapılmıştır. Saha araştırmaları tamamlandıktan sonra gözlem ve görüşmelerden elde edilen veriler ile yazılı kaynaklardan elde edilen veriler doküman analizi ile değerlendirilip yorumlanmıştır. Ayrıca görselliğin sağlanabilmesi amacıyla harita, tablo, grafik ve saha araştırması esnasında çekilen fotoğraflardan faydalanılmıştır. Sonuç olarak; maddi kültür öğeleri olan mesken kültürü, giyim kuşam kültürü ve gastronomi kültürünün doğal ortamın etkisi ve yörede yaşayan insanların kültürel birikimiyle şekillendiği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Çorum Şehri, Kültür, Kültürel Coğrafya, Mesken Kültürü, Giyim Kuşam Kültürü, Gastronomi Kültürü.

ABSTRACT
CULTURAL GEOGRAPHY OF THE CITY OF CORUM
(According To The Elements of Material Culture)

Advisor: Assistant Professor Alperen KAYSERİLİ

2025, Page: 111

Jury: Dr. Teach Member Mustafa ARIKAN

Dr. Teach Member Kürşat YURDİGÜL

Çorum Province is located in the inner part of the Central Black Sea Region and northern Central Anatolia. Çorum borders Amasya to the east, Yozgat to the south, Çankırı to the west, Sinop to the north, Samsun to the northeast, and Kırıkkale to the southwest. The province, including its capital, consists of 14 districts and lies east of Çorum Stream at about 800 meters altitude. Geographically, it is surrounded by the western extensions of the Canik Mountains in the north and northeast, the Bozok Plateau in the south, the Kızılırmak River in the east, and the eastern extensions of the Ilgaz Mountains in the northwest. Historically an agricultural and service-oriented city before the Republic, Çorum experienced rapid urbanization in the latter half of the 20th century. Strategically located on the corridor connecting Central Anatolia and the Black Sea Region, Çorum has hosted various civilizations and integrated diverse cultures.

This study, titled "Cultural Geography of Çorum City (According to Material Cultural Elements)," aims to explore and present the cultural accumulation and landscape shaped by the residents of Çorum from past to present through cultural geography. For this purpose, qualitative research methods, particularly ethnographic approaches, were employed. Initially, the research involved situational analysis and literature review of prior studies. Subsequently, field studies utilized on-site observation, a key ethnographic data collection method, alongside unstructured interviews with local residents. After fieldwork, data from observations, interviews, and literature were analyzed using document analysis. Visual aids such as maps, tables, graphs, and field photographs were included to enhance comprehensibility. The study concludes that material cultural elements, including residential clothing, and gastronomic culture, have been significantly influenced by the region's natural environment and cultural heritage.

Keywords: Çorum City, Culture, Cultural Geography, Residential Culture, Clothing Culture, Gastronomic Culture.

KISALTMALAR LİSTESİ

Cm	Santimetre
Ha	Hektar Alan
KAF	Kuzey Anadolu Fay Hattı
km	Kilometre
km ²	Kilometrekare
m	Metre
MÖ	Milattan Önce
s.	Sayfa
TDK	Türk Dil Kurumu
TUİK	Türkiye İstatistik Kurumu
vb.	Ve benzeri
yy	Yüzyıl

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 2.1. 2024 TÜİK verilerine göre nüfus istatistikleri.....	211
Tablo 2.2. 2023 TÜİK verilerine göre eğitim istatistikleri.....	222
Tablo 2.3. 2023 TÜİK verilerine göre Kültür istatistikleri	233



HARİTALAR LİSTESİ

Harita 1.1. Çorum Şehri Lokasyon Haritası.....	12
Harita 1.2. Hitit Döneminde Anadolu Haritası.....	14
Harita 2.1. Çorum Şehri ve Çevresinin Jeoloji Haritası	17
Harita 2.2. Çorum Şehri ve Çevresinin Sayısal Yükselti Haritası.....	18
Harita 2.3. Çorum Karayolları Haritası.....	25



FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1.1. Çorum Ulu Cami.....	14
Fotoğraf 2.1. Çorum Salur Köyünden Obruk Barajının Görünümü.....	20
Fotoğraf 2.2. Çorum Kargı Karacaoğlan Yaylası.....	26
Fotoğraf 3.1. Çorum Saat Kulesi.....	30
Fotoğraf 3.2. Çorum Müzesinin Dıştan Görünümü.....	30
Fotoğraf 3.3. Karabek Konağı (soldaki) Bilaller Konağı (sağdaki).....	31
Fotoğraf 3.4. Hacı Niyaz Konağı Çatakapı (soldaki) Bilaller Konağı Kapı Tokmağı(sağdaki).....	32
Fotoğraf 3.5. Anadolu Selçuklu Dönemine ait bronz kilit.....	32
Fotoğraf 3.6. Hacı Niyaz Konağı Tandır Hacı Niyaz Konağı Ambar (sağdaki).....	33
Fotoğraf 3.7. Hacı Niyaz Konağı Kuruluk (soldaki), Hacı Niyaz Konağı Avlu (sağdaki).....	33
Fotoğraf 3.8. Anadolu Selçuklu Dönemine ait şamdan	34
Fotoğraf 3.9. Karabek Konağı Oda Görünümü.....	35
Fotoğraf 3.10. Bilaller Konağı Mutfağı.....	36
Fotoğraf 3.11 Bilaller Konağı Üst Kata Çıkan Merdivenler.....	37
Fotoğraf 3.12. Geleneksel Çorum Evlerinde Pencere Örnekleri.....	38
Fotoğraf 3.13. Geleneksel Çorum Evlerinde Kapı Örnekleri.....	39
Fotoğraf 3.14. Geleneksel Çorum Evlerinde Çıkma Örnekleri.....	39
Fotoğraf 3.15. Bilaller Konağı Çıkma Altında Yer Alan Damla Biçimli Alçı Sarkıt.....	40
Fotoğraf 3.16. Karabek Konağı Çıkma Altında Bulunan Alçı Süslemesi.....	41
Fotoğraf 4.1. Çorum Geleneksel Kadın ve Erkek Kıyafetleri.....	45
Fotoğraf 4.2. Başa Giyilen Erkek Fesi.....	46
Fotoğraf 4.3. Ceket Örneği.....	47
Fotoğraf 4.4. Bele Bağlanan Kuşak Örneği.....	48
Fotoğraf 4.5. Çarık.....	49

Fotoğraf 4.6. Kadın Yelek Örneği.....	52
Fotoğraf 4.7. Cepken Örneği.....	52
Fotoğraf 4.8. Bindallı Örneği.....	53
Fotoğraf 4.9. Patik Örneği.....	54
Fotoğraf 4.10. Gerdanlık.....	55
Fotoğraf 4.11. Kemer Örneği.....	56
Fotoğraf 4.12 Anadolu Selçuklu Dönemine Ait Çorum da Bulunan Kemer Tokası.....	56
Fotoğraf 5.1. Tarhana Çorbası.....	61
Fotoğraf 5.2. Üçgen Şeklinde Kesilmiş Kurutulmuş Hamur (soldaki), Tutmaç Aşı (sağdaki).....	62
Fotoğraf 5.3. Çatal Aşı.....	63
Fotoğraf 5.4. Kaypak Aşı.....	63
Fotoğraf 5.5. Yoğurtlu Yarma Aşı.....	64
Fotoğraf 5.6. Mercimek Hellesi.....	65
Fotoğraf 5.7. Helle Çorbası.....	65
Fotoğraf 5.8. Toyga Aşı.....	66
Fotoğraf 5.9. Göğ Domates Yemeği.....	67
Fotoğraf 5.10. Yumurtalı Fasulye Kavurması.....	68
Fotoğraf 5.11. Kuru Biber Kavurması.....	69
Fotoğraf 5.12. Madımak Yemeği.....	70
Fotoğraf 5.13. Yırtma Aşı (soldaki), Taze Asma Uç Yaprağı (sağdaki).....	70
Fotoğraf 5.14. Su Kabağı Yemeği.....	71
Fotoğraf 5.15. Çiçek Dolması Yemeği (soldaki), Kabak Çiçeği (sağdaki).....	72
Fotoğraf 5.16. Çorum Yahnisi.....	73
Fotoğraf 5.17. Kirli Sac.....	73
Fotoğraf 5.18. Keşkek.....	74
Fotoğraf 5.19. Efelek Dolması.....	75

Fotoğraf 5.20. Çıkı Dolma.....	76
Fotoğraf 5.21. Zeytinyağlı Pırasa Dolma.....	77
Fotoğraf 5.22. Gülleylim Çöreği ve Pişirme Anı.....	78
Fotoğraf 5.23. Kuru Mantı (soldaki), Çorum Mantısı (sağdaki).....	79
Fotoğraf 5.24. Haşhaşlı Çörek (soldaki), Kuru Haşhaş (sağdaki).....	80
Fotoğraf 5.25. Çorum Simidinin Hamur ve Susamlı Hali.....	81
Fotoğraf 5.26. Çorum Simidi.....	82
Fotoğraf 5.27. Peynirli Bükme (soldaki), Ispanaklı bükme (sağdaki).....	83
Fotoğraf 5.28. Cızlak.....	83
Fotoğraf 5.29. Çorum Ketesi.....	84
Fotoğraf 5.30. Hingel Hamur Hali.....	85
Fotoğraf 5.31. Katmer.....	86
Fotoğraf 5.32. Su Böreği.....	87
Fotoğraf 5.33. Oğmaç (Ufamaç).....	88
Fotoğraf 5.34. Erişteli Pirinç Pilavı.....	89
Fotoğraf 5.35. Ebegümeçli Bulgur Pilavı (soldaki), Ebegümeç otu (sağdaki).....	90
Fotoğraf 5.36. Horoz Etli Bulgur Pilavı.....	90
Fotoğraf 5.37. Çuval Helvası.....	91
Fotoğraf 5.38. Hasıda.....	92
Fotoğraf 5.39. Çorum Baklavası.....	93
Fotoğraf 5.40. Bal Kabağı Tatlısı.....	93
Fotoğraf 5.41. Pervede.....	94
Fotoğraf 5.42. Testi Çökeleği.....	95
Fotoğraf 5.43. Tuzsuz Peynir.....	95
Fotoğraf 5.44. Tecen Tulum Peyniri.....	96
Fotoğraf 5.45. Kölemez.....	97
Fotoğraf 5.46. Çorum Leblebisi.....	98

Fotoğraf 5.47. Nohut Kavurması.....	99
Fotoğraf 5.48. Kavurga.....	99
Fotoğraf 5.49. Kuşburnu Şerbeti.....	100



ÖNSÖZ

Yüksek Lisans eğitimim boyunca ve çalışma konusunun belirlenmesinden tamamlanma aşamasına kadar her türlü desteğini gördüğüm, değerli fikirlerini hiçbir zaman esirgemeyen, coğrafya ilmine bakış açımı değiştiren ve coğrafya ilmini sevdiren, öğrencisi olmaktan büyük onur duyduğum, saygıdeğer danışmanım Sayın Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ hocama sonsuz saygılarımı ve teşekkürlerimi sunarım.

Şahsımdan desteklerini esirgemeyen, çalışmaya eleştirileri ve düzeltmeleri ile büyük katkı sağlayan değerli hocalarım Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ARIKAN'a ve Dr. Öğr. Üyesi Kürşat YURDİGÜL'e teşekkürü borç bilirim.

19/12/2025

Yusuf BABAYİĞİT

TEŞEKKÜR

Araştırma safhasında kaynak kitapların ulaşımında ve Çorum şehrinde göstermiş olduğu samimi ilgisinden dolayı Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü İl Müdür Yardımcısı Sayın Osman KESER’e teşekkürlerimi sunarım.

Saha çalışmalarının fotoğraflanmasında yardımcı olan ve ilgisini esirgemeyen Mimar Nurcan KARSLIOĞLU KERMAN’a teşekkürlerimi sunarım.

Tez yazım aşamasında desteğini esirgemeyen arkadaşlarım Azad OKUŞLUK’a ve Mustafa ERİŞMİŞ’e teşekkürlerimi sunarım.

Hayatımın her anında olduğu gibi tez çalışmaları esnasında özellikle yemek kültürü konusunda yardımlarını esirgemeyen annem Zemzem BABAYİĞİT’e şükranlarımı sunarım.

Tez çalışmasının yemek kültürü konusunda destek olan Gülbeyaz DALMA ve Hatice DALMA’ya teşekkürlerimi sunarım.

Hayatımın her anında, tez yazım aşamasında, özellikle yemek kültürü konusunda desteğini, ilgisini ve sabrını benden esirgemeyen, yüksek lisansa yönelmeme vesile olan, değerli hayat arkadaşım Fatma BABAYİĞİT’e sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım.

Tez yazım aşamasında yeterince ilgilenemediğim kızlarım Beril ve Benan BABAYİĞİT’e sonsuz sevgilerimi sunarım.

Ayrıca isimlerini saymadığım, tez yazım aşamasında emeği geçen herkese teşekkürü bir borç bilirim.

19/12/2025

Yusuf BABAYİĞİT

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GİRİŞ

1.1. Kültür

Kültürel Coğrafya, dünya üzerindeki insan üretimi olan unsurları coğrafya ilminin prensipleri içerisinde incelemeye çalışan ve yaklaşık olarak 100 yıllık bir geçmişe sahip olan genç bir disiplindir. Coğrafya ilmi üzerinde, fiziki mekânın etkisinin her şeyden fazla olduğunu iddia eden deterministlere karşı ortaya çıkmış ve gelişimini insan temelli olan kültür olgusu üzerine yoğunlaştırmıştır. Dolayısıyla insanoğlunun üretimlerinden meydana gelen kültür olgusu ve bu olgunun bünyesinde barındırdığı her şey Kültürel Coğrafya'nın inceleme konuları içerisinde yer almaktadır (Kayserili, 2011).

Kültürün birden çok tanımı vardır. Konunun daha iyi anlaşılması açısından bazı kültür tanımlarına bakmakta fayda vardır. Kültür, bireyin toplumu ifade ediş şeklidir. Kültür, dinamik bir karaktere sahip olduğu için insanın yaşayış tarzını ve bu tarzın ifadesi olarak kültürünü de değiştirir. Kültür yiyecek, giyecek, barınak gibi hem maddi olanın hem de inanç, din, teoloji, kadercilik, efsane, edebiyat gibi düşünsel ve eylemsel olanın üretimidir. Kısacası kültür, yaşanmış ve yaşananla ilgilidir (Çoşgun, 2020).

Maddi kültür unsurları herhangi bir kültürden meydana gelmiş veya bir başka kültürden alınan fonksiyonel araç gereçlerdir. Manevi kültür unsurlarına baktığımızda ise toplumun değer, tutum, inanç ve sembollerinden meydana geldiğini görmekteyiz. Buna bağlı olarak toplumsal değişme söz konusu olduğunda, insanlar maddi kültür unsurlarını manevi kültür unsurlarına oranla bir kültürden başka bir kültüre daha hızlı aktarırlar. Bunun nedeni maddi kültür unsurları gündelik yaşama hitap ederken manevi kültür unsurları kültürün sosyal sistemi içinde anlam kazanmış olduğu için bir başka kültür tarafından benimsenmesi daha zordur (Avcıoğlu, 2020).

İlk defa 1793 yılında basılmış olan bir Alman sözlüğünde yer alan kültür kavramı, bireyden meydana gelerek toplumun yapısını oluşturur. Dolayısıyla insanların

maddi ve manevi üretiminde meydana gelen etkin faaliyetlere dönüşür. Buna bağlı olarak toplum tarafından oluşturulan davranış ve düşünce yapısı olarak karşımıza çıkmakta, toplumsal alanda bir güç olarak varlığını sürdürmekte ve toplumun değerlerini yansıtmaktadır (Arslantaş, 2008).

Etimolojik olarak incelendiğinde "kültür" kelimesi, Latince "cultura" kelimesinden gelmekte olup tarım ve tarımsal faaliyetler anlamlarında kullanılmaktadır. İngilizcede ise geliştirme ve yetiştirme anlamlarına gelmektedir. "Culture" kelimesi Fransızca iki farklı anlamda kullanılmaktadır: Bunlardan biri hars (milli kültür), diğeri ise tehzib (yükseltme, yetiştirme) olarak Türkçeye çevrilmektedir. Kültür kelimesi iki anlamlı olduğu için yanlış anlamalara sebep olmaktadır. Bu iki anlamı tehzib ve hars kelimeleri olarak ayırırsak bu yanlış anlaşılmaya son verebiliriz. Hars; insanların gelenek, görenek, örflerinden, yazılı ve sözlü edebiyatından, müziğinden, dilinden, dininden, ekonomik ve estetik ürünlerinden, ahlakından ibarettir. Hars, Arapçada "toprağın işlenmesi ve tarım" anlamlarına gelmekte olup "hırsaset"ten türetilmiş bir kelimedir. Köken olarak Latincedeki "cultura" kelimesine benzemekle birlikte zamanla değişik anlamlarda kullanılmıştır (Ergin, 2022).

Ziya Gökalp, kültür tanımını ortaya koyarken "hars" olarak nitelendirmiştir ve kültürü yalnız bir millete ait olan dil, din, ahlaki ve hukuki estetik, bilim, ekonomi, düşünme yetisi ile ilgili tüm yaşayışların bütünü olarak ifade etmiştir (Minaz, 2021).

Kültür kavramına; coğrafya, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, dilbilimi ve tarih gibi birçok bilim dalı tarafından farklı anlamlar yüklenmiştir. Bu nedenle kültür kavramı hakkında tek bir tanımlama yapmak olanaksızdır. Bu bağlamda kültür hakkında yapılmış olan tanımların değerlendirilmesi, konunun bütünlüğüne açıklık getirmesi bakımından önemlidir (Kayserili, 2011).

Dil ve kültür arasında sıkı bir ilişki vardır. Buna bağlı olarak, dilin kültürü hem kurduğu hem de geliştirdiği düşünülmektedir. Dil, toplumlaşmayı ve tarihsel sürekliliği sağlayarak insan varlığını eksiksiz bir şekilde olanaklı kılmaktadır. Aynı dili konuşan bir milletin üyesi olan insan aynı zamanda belirli bir kültürün de üyesi durumundadır. Dil sadece kültürü taşıyıp korumakla kalmaz, bunun yanında kültürün zaman içerisinde

genişleyerek yayılmasını da sağlar. Buna bağlı olarak dil de çeşitli değişimlere uğrar ve eleştirilere maruz kalır. O hâlde dil ve kültür birbirine özce bağlıdır. Dilin yaygın ve güçlü etkisi kültürü her anlamda etkilemektedir. Ayrıca kültürün belirgin izlerini taşımayan hiçbir dilsel kuruluş ile hiçbir kelimeye rastlamak mümkün değildir (Yazoğlu, 2005).

Psikoloji bilimine göre kültür olgusu bireyin davranışlarında gizlidir. Bu davranışları anlayabilmenin yolu bireyin kendi kültürünü, yaşadığı çevreyi tanımasından ve anlamasından geçmektedir. İlbars, BENEDICT'in kültürü şöyle tanımladığını nakleder: "Kültür büyütülerek ekrana yansıtılmış bireysel psikolojidir." BENEDICT'in bu tanımına baktığımızda bireyin her davranışında kültürün etkisi vardır, yorumunu yapabiliriz. Bireyin kişiliğinin oluşmasında kültür büyük rol oynar. Bu bağlamda, kişinin nasıl davranacağını belirleyenin kültür olduğu sonucuna varılabilir (Yüksel, 2019).

Kültür, sosyoloji ile antropoloji bilimlerinde halkın yaşayış tarzını ifade etmekte ve ortaya koymaktadır. Bu bağlamda kültür; sosyal düzenin iletildiği, yeniden üretildiği, deneyimlendiği ve aynı zamanda keşfedildiği bir sistem olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültür toplumsal olduğu için ancak toplum içerisinde öğrenilir, muhafaza edilir ve eğitim yoluyla bir sonraki nesillere aktarılır. Kültür, bireylere eğitim yoluyla aktarılarak kendi toplumlarının kültür derecesine getirilirler. Kültür, toplumun itici gücü olduğu için toplumsal kültür unsurları olan dil, din, örf, adet, gelenek ve görenekler gibi ortak yaşam unsurları toplumları oluşturur ve bireyleri tek bir çatı altında birleştirir. Bu yaşam unsurları insanlar tarafından geliştirilerek gelecek nesillere aktarılır. Sonuç olarak kültür; dil, din, örf, adet ile yeme içme, mimari yapı, sanat gibi toplumların oluşturduğu ve yaşam için ürettiği her şeydir, diyebiliriz (Dipsizgöl,2021).

1.2. Maddi Kültür ve Manevi Kültür

Her kültürün kendine has maddi ve manevi unsurları bulunmaktadır. Fonksiyonel kültür ayrımı için kültürün maddi kültür ve manevi kültür olarak sınıflandırılması oldukça önemlidir. İnsanlar doğa ile sürekli etkileşim hâlinde olduğundan, maddi kültür ve manevi kültür unsurlarıyla oluşturdukları kültürel alanda hayatlarını devam ettirir.

Buna bağılı olarak insan yaşamı için fonksiyonel kültür oluşumu vazgeçilmezdir. Bu bağlamda insanların fizyolojik ve biyolojik ihtiyaçlarını karşılayan giyim, yeme içme, mimari gibi unsurlar maddi kültürü oluşturur. Bunun yanında insanların psikolojik ya da manevi ihtiyaçlarını karşılayan inanç ve değerler gibi unsurlar ise manevi kültürü oluşturur (Aktan, 2007).

1.3. Ulusal ve Evrensel Kültür

Kültür özü itibariyle bir millete hastır. İnsanların alışkanlıklarının yanı sıra ürettikleri mimari ve sanat eserleri, giyim kuşam biçimleri toplumlara has kavramlardır. Her kültürün temelinde toplumsal farklılıklar bulunmaktadır. Bu nedenle evrensel kültür nitelendirmesi, her şeyden önce kültürün özüne ve tanımına aykırı düşmektedir. Kültürün barınma, yeme içme, eğlenme, giyim kuşam, törenler, alışkanlıklar, yas ve sevinç gibi öğelerinin tümü bir millete özgüdür ve hiçbir evrensel niteliğı yoktur. Ulusal kültürün dışında bilim, din ve felsefe gibi olguları kültür kavramının tanımı içinde değerlendirmek yanlış bir yaklaşımdır. Örnek verilecek olunursa Japonya'ya ait bir kültürden bahsetmek mümkündür fakat Japonya'ya ait bir bilimden bahsetmek mümkün değildir (Aktan, 2007).

1.4. Kültürel Coğrafya

Fiziki Coğrafya, insanın içinde yaşadığı çevrenin doğal yani fiziksel koşullarını inceler. Beşerî Ekonomik Coğrafya; bu doğal çevre içinde insanın etkinliklerini, yaşayış biçimini ve olanaklarını, çevresiyle karşılıklı ilişkilerini araştırır. Başka sözlerle belirtmek istenirse Fiziki Coğrafya insanın “doğal çevre” koşullarını, Beşerî Coğrafya ise insanın yaşadığı doğal çevre içindeki "kültürel çevre” koşullarını inceler. Doğal ve kültürel çevreler ise birlikte coğrafi çevreyi oluşturur. Bu açıdan bakıldığında Fiziki ve Beşerî Coğrafya, Genel Coğrafya kavramı içinde incelendiğı gibi son yıllarda Beşerî Coğrafya konuları da Kültürel Coğrafya kavramı içinde incelenmeye başlanmıştır (Erol, 2011).

Coğrafyacılar kültür kavramını diğere disiplinlerden farklı olarak ele almış; kültür kavramını, farklılığı ve fonksiyonları açısından incelemişlerdir. Coğrafyacılar, kültür

içerisindeki farklılıkların veya benzerliklerin karmaşık güçlerin işleyişi sonucunda oluştuğunu kabul ederler ve kültürdeki mekânsal kalıpların ortaya koyduğu sorunların açıklanmasının zor ve karmaşık olduğunu bilirler. Buna bağlı olarak, karmaşık olan örüntüleri analiz etmede ve karmaşık bir yapıya bürünen kültürü algılamada coğrafyacılar, diğer bilim insanlarından ayrılırlar (Yüksel, 2019).

Kültür-mekân ve insan-çevre ilişkileri, kültürün coğrafya bilimi için önemini ortaya koymakta olup bu ilişkilerin analiz edilmesi kültürel coğrafyanın alanına girmektedir. Kültürel coğrafya için önemli olan insanların içinde bulundukları doğal ortamdan ziyade, insanın kendi ürettiği kültür üzerinde yoğunlaşmasıdır. Bu yoğunlaşmaya bağlı olarak inanç, dil, davranış şekilleri, sanat eserleri, yazılı ve sözlü edebiyat gibi tüm unsurlar kültürel coğrafyanın araştırma konusu olmuştur (Güneş, 2019).

Doğa bilimleri, formel bilimler ile sosyal bilimlerinden ayrı ayrı faydalanan coğrafya biliminin; kendine has düşünce ilkeleri, araştırma yöntemleri ve ifade teknikleri vardır. Coğrafya disiplini kendine has bu ilkeler doğrultusunda kültürü ele alarak incelemektedir. Coğrafyacılar doğal çevrenin toplumları kültürel yönden nasıl etkilediğini anlamaya çalışmalarının yanı sıra kültürel farklılıkların mekânın içerisinde ve doğal çevreden yararlanma biçimlerinde ne gibi değişikliklere yol açtığını ortaya koymaya çalışırlar. Coğrafyacıların bu alanda çalışmaları ve yoğunlaşması 20. yüzyılın başlarında kültürel coğrafya kimliği altında yeni bir disiplin ortaya çıkarmıştır (Akçaözoğlu, 2018).

Kültürel Coğrafya, coğrafyacı Carl Ortwin Sauer tarafından 1920-1930'larda Amerikan Beşerî Coğrafyasının bir alt dalı olarak Kaliforniya Üniversitesi'nin Berkeley Kampüsü'nde başlatılmıştır. Sauer, 1908 yılında Central Wesleyan College'den mezun olduktan sonra North Western University'de jeoloji üzerine çalışmalar yapmıştır. Sauer buradan University of Chicago'ya giderek lisansüstü çalışmalarını R.D. Salisbury (Jeolog) ve H. C. Cowles'in (bitki ekoloğu) yönetiminde devam ettirmiştir (Kayserili, 2011).

Carl Ortwin Sauer, 1925 yılında yayımladığı *Morphology of Landscape* isimli çalışmasıyla Kültürel Coğrafyanın ana konuları üzerinde durmuştur. Sauer, Vidal de la Blache'ın yaşam tarzları kavramından etkilenerek coğrafyacıların, toplumların kendi kültürleri ile doğal çevre arasında nasıl bir değişime yol açtığının üzerinde durması gerektiğini belirtmiştir. Bu kapsamda coğrafyanın asıl konusunun peyzaj olduğunu ileri süren Carl Ortwin Sauer, çalışmalarında olgular ve mekân arasındaki etkileşim üzerine odaklanmıştır. Sauer'e göre aynı fiziki ortam özelliklerine sahip alanlarda birbirinden farklı kültürel ortamlar oluşabilmektedir. Bunun nedeni, fiziki çevrenin farklı kültürel süreçlerle şekillendirilmesidir. Sauer'e göre insan, kültürleri herhangi bir yerin dönüşümünü etkileyen en önemli faktördür. Doğal peyzajı şekillendiren insan kültürüydü ve bu etkileşim aracılığıyla doğal yaşam alanları kültürel bir ürüne dönüştü (Dipsizgöl, 2021). Carl Ortwin Sauer'in bu çalışmalarına bakarak tartışmasız bir şekilde Kültürel Coğrafyanın kurucusu olduğunu söyleyebiliriz (Kayserili, 2011).

Son yüzyılda kültürel peyzaj konusu ile birlikte yükselişe geçen Kültürel Coğrafyanın tanımına baktığımızda kısa ve öz olarak, kültürün coğrafi bakış açısıyla incelenmesi, diyebiliriz. Bir toplumda ortaya çıkan kültürün, coğrafyanın ana konusu olan insan-çevre etkileşiminin ve insanların birbirleriyle olan etkileşiminin hangi öğelerinden beslenerek oluştuğunu, aynı zamanda da insanların oluşturdukları bu kültürle çevreyi etkileyerek nasıl bir değişime yol açtığını, kültürel peyzajın nasıl oluştuğunu araştırmaktadır (Yel, 2020).

Kültürel Coğrafyanın yarım asrı geçen bir geçmişi vardır. Kültür fikrinin coğrafi sorunlara uygulanması, Türk coğrafyacılarca benimsenmesi ise oldukça yenidir. Philip Wagner ve Marvin Mikesel (1962), birbiriyle ilişki içerisinde olan beş temel konunun Kültürel Coğrafyanın ana teması olduğunu ileri sürmüştür. Bunlar kültür, kültür alanı, kültürel mekân, kültür tarihi ve kültürel ekolojidir (Kılınç, 2020).

Kültürel Coğrafya, insanın dünyayı algılamasına yön veren ve bu algısını şekillendiren unsurları araştırarak sonucunda yine insanın ürünü olan kültürü açıklamaya çalışmaktadır. Bunun yanında, dünya üzerinde yer alan kültürlerin dağılımı ve var oldukları saha ile ilişkilerini de açıklamaya yardımcı olmaktadır (Minaz, 2021).

Kültürel Coğrafya, fiziki ortamdan ziyade kültürel ortamla ilgilenir. Coğrafya, belirli bir kültüre ait insanların çevreyi anlama şekillerini incelemektedir. İnsanlar karşılaştığı coğrafi unsurları kendi kültürlerine göre şekillendirir, buna bağlı olarak bazı kültürlerde önemli olan unsurlar, başka bir kültürde önemli olmayabilir. Kültür, belirli bir yerde ve belirli bir zamanda yaşayan insanların yaşam tarzı olarak ifade edilebilir. Sadece müzik, edebiyat, sanat değil, günlük alışkanlıklar, giyim kuşam, gastronomi, mesken mimarisi gibi insanın ürettiği her şey kültürü oluşturur (Kılınç, 2020).

Kısaca özetleyecek olursak fiziki mekânın etkisinin her şeyden fazla olduğunu ileri sürerek, deterministlere karşı ortaya çıkmış olan Kültürel Coğrafya, gelişimini insan temelli olan kültür olgusu üzerine yoğunlaştırmıştır. Buna bağlı olarak, insanoğlunun üretimlerinden oluşan kültür olgusu ve bu olgunun bünyesinde barındırdığı her şey Kültürel Coğrafyanın araştırma alanına girmektedir (Dikme, 2019).

1.5. Araştırmanın Hipotezi ve Alt Problemleri

Araştırmanın Hipotezi: Çorum geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yaparak zengin bir kültürel birikimi bünyesinde bulundurmaktadır. Bu medeniyetlerin birbirlerini etkileyerek binlerce yılda oluşturduğu ve günümüze taşıdığı kültürel birikimin modernleşmeye rağmen etkisinin sürdürdüğü varsayımdır.

Alt Problemler

- İnsanların yaşamında vazgeçilmez gereksinimleri olan barınma, giyinme, yeme ve içme kapsamında, araştırma sahasında etkisini devam ettiren Kültürel Coğrafya unsurları nelerdir?
- Çalışma alanının kültürel gelişiminde ve değişiminde hangi medeniyetlerin etkisi vardır?
- Araştırma sahasında doğal çevre ve insan etkileşimi sonucunda ortaya çıkan kültürel üretimler nelerdir?
- Araştırma sahasında günümüzde hâlâ etkisini devam ettiren geleneksel kültür unsurları nelerdir?

- Araştırma sahasında geçmişten günümüze ulaşan kültürel varlıkların geleceğe aktarılabilmesi için neler yapılabilir?

1.6. Araştırmanın Amacı

Çorum İlinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Ögelerine Göre) adlı tez çalışmasının amacı Çorum ilinde yaşayan insanların geçmişten günümüze kadar getirmiş olduğu kültürel birikimin ve kültürel peyzajın Kültürel Coğrafya bakış açısıyla incelenerek ortaya konulmasıdır.

Çorum ilinin tarihi, kültürü, coğrafyası ile ilgili daha önceden birçok önemli çalışma bulunmaktadır. Fakat bu çalışmada Çorum ilinde yaşayan insanların yaşam tarzları, mesken kültürü, gastronomi kültürü ve giyim kuşam kültürü ilk defa Kültürel Coğrafya açısından incelenecektir. Bu doğrultuda hazırlanan çalışma coğrafya literatürüne katkı sağlayacak ve Kültürel Coğrafya çalışanlarına yol gösterecektir. Aynı zamanda coğrafya ilmi çalışmalarının çeşitlenmesine yardımcı olacaktır.

1.8. Araştırmanın Yöntemi

Çorum Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Ögelerine Göre) adlı bu çalışmada, nitel araştırma yöntemleri kapsamında etnografik araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Araştırmada öncelikle durum tespiti yapılmış olup, konu ile ilgili literatür çalışması yapılarak çalışma sahasıyla ilgili daha önceden yapılan çalışmalar incelenmiştir. Sonrasında saha çalışmaları kapsamında, etnografik araştırmanın veri toplama araçlarından olan yerinde gözlem metodu kullanılmıştır. Araştırma sahasında yaşayan insanlar ile yapılandırılmamış görüşme formlarıyla mülakatlar yapılmıştır. Saha araştırmaları tamamlandıktan sonra gözlem ve görüşmelerden elde edilen veriler ile yazılı kaynaklardan elde edilen veriler doküman analizi ile değerlendirilip yorumlanmıştır. Ayrıca görselliğin sağlanabilmesi amacıyla harita, tablo, grafik ve saha araştırma esnasında çekilen fotoğraflardan faydalanılmıştır.

1.9. Araştırma Sahası ile İlgili Alanyazın Derlemesi

Çalışma ile ilgili alan yazın incelendiğinde, Çorum şehrinin tarihi ve kültürel değerleri üzerine yapılmış olan birçok araştırma bulunmaktadır. Bu araştırmalar Çorum şehrinin köklü tarihi ve kültürel zenginliklerini göstermesi açısından kaynak olma özelliği göstermektedirler.

Akarsu, İ., (1959). Çorum Bölgesinin Jeolojisi, üzerine yazdığı Türkiye Jeoloji Bülteni'nde yayınlanan makalede yazar Stratigrafi, Erüptif Sahreler, Tektonik ve Paleocoğrafya alt başlıklarıyla Çorum şehrinin ve Çorum'a bağlı olan Sungurlu ile Alaca ilçelerinin jeolojik yapısını incelemeye çalışmıştır.

Gündoğdu, A., (1991). 1852-1863 Tarihleri Arasında Çorum Kazasında Sosyo-Ekonomik Yapı üzerine yazdığı, Tarih İncelemeleri Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, Çorum kazasının Aile Yapısı, Evlilik, Şahıs İsimleri ve Lakaplar, Sosyal Yapılar ve Müesseseler, Çorum Mahkemesine Yapılan Müracaatlar, Askeri Yapı, Vazifeliler alt başlıklarıyla Sosyal Yapısını; Ziraat ve Hayvancılık, Ticaret ve Sanayi alt başlıklarıyla İktisadi Durumunu ayrıntılı bir şekilde incelemiştir.

Kurt, Y., (1995). Çorum Sancağı Kişi Adları (XVI. Yüzyıl) üzerine yazdığı OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, Çorum Mufassal Tahrir Defteri'nde yer alan kişi adları üzerinde incelemeler yapmış, bunun yanı sıra bazı yer adları üzerinde de araştırmalar yapmıştır.

Ilıca, A., (2002). Tarihi Mirasımızdan Bir Örnek: Çorum Güpür Hamamı ve Vakfiyesi üzerine yazdığı Gazi Üniversitesi Çorum İlahiyat Fakültesi Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, Güpür Hamamı'nın mimari özelliklerinin yanı sıra, vakıf hakkında bilgiler vererek vakıf yoluyla toplanan gelirin toplum hayatına nasıl katkı sağladığını, bu dönemde yaşayan insanların sosyal hayatı ve değerlerinin neler olduğunu ayrıntılı bir şekilde incelemiştir.

Yılmaz, M., (2004). Çorum İlinde Endüstrinin Tarihsel Gelişimi, üzerine yazdığı, Coğrafi Bilimler Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, Cumhuriyet öncesi dönemlerde

yazılmış olan kaynaklardan faydalanmış, bunun yanı sıra Devlet İstatistik Enstitüsü'nün yapmış olduğu sanayi sayımlarından faydalanarak Çorum şehrinin sanayi gelişimini incelemeye çalışmıştır.

Dündar, A., (2007). Çorum Şehri ve Mimari Yapıları (XIX. Yüzyılın Sonlarındaki Bir Haritaya Göre) üzerine yazdığı, Dini Araştırmalar Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, İstanbul Osmanlı Arşivi'nde bulunan 1892 Tarihli Çorum Şehir Haritasından faydalanarak Çorum şehri ve Çorum şehrinde bulunan mimari yapılar hakkında araştırmalar yapmıştır. Aynı zamanda 1892 Tarihli Çorum Şehir Haritasının üzerinde bulunan açıklamalar, plan ve cephe çizimleri hakkında da bilgiler vermiştir.

Bilgin, M., (2008). Çorum İli Turizminin Sorunları ve Çözüm Önerileri üzerine yazdığı, Karadeniz Araştırmaları Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar; yerel yönetim, belediye, kültür ve turizm işletmeciliği, oteller, restoranlar, hediyelik eşya dükkânlarıyla anket çalışması yaparak, Çorum ilinin turizmle ilgili sorunlarını yerel olarak ortaya çıkarmaya çalışmış, sonucunda çözüm önerileri vererek çalışmasını sonlandırmıştır.

Ural, Ö., Mutlu, S., (2011). Tüketicilerin Giyim Tercihlerinde Kültürün Etkisi; Çorum İli Örneği üzerine yazdığı, Akdeniz Sanat Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, Çorum ilinde yaşamını devam ettiren 50 yaş üzeri kadınların giyim kuşamlarında kültürün nasıl bir etkisinin bulunduğunu belirlemeye çalışmıştır.

Yazar, H., (2016). 16. Yüzyıl Çorum Nahiyesinde Nüfus ve Yerleşim Özellikleri üzerine yazdığı, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, 16. yüzyılda Osmanlı Devleti tarafından Çorum Sancağı için tutulan tahrir defterlerinden faydalanarak o dönemde Çorum'un sosyal ve ekonomik durumu hakkında incelemeler yapmıştır.

Çoban, A., (2016). Çorum'un Nüfus Coğrafyası Özellikleri, üzerine yazdığı, Marmara Coğrafya Dergisi'nde yayınlanan makalede yazar, Çorum ilinin tarihi süreç içerisinde yaşadığı nüfus hareketlerini ve Cumhuriyet Dönemi içerisindeki nüfus değişimini, artışlarını, nüfusun yaş yapısı ve cins gruplarına göre dağılışını, doğum ve

ölüm oranlarını, nüfus yoğunluklarını, Çorum ili nüfusunun net göç hızını detaylı bir şekilde incelemiştir.

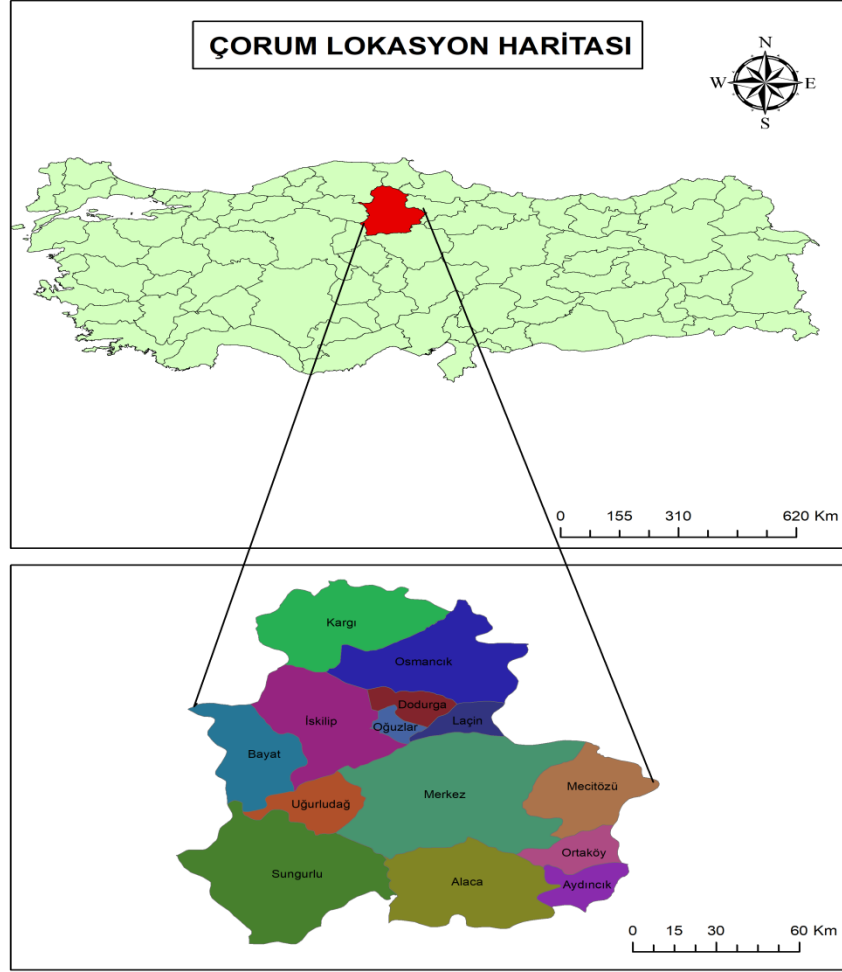
Özsemerci, S., (2019). Çorum ili Yer Adlarının Halk Bilimsel Açıdan İncelenmesi adlı yüksek lisans tezinde yazar; Çorum şehrinin tarihi, coğrafi, fiziki, ekonomik durumunu ve demografik yapısını inceleyerek Türk kültüründe ad verme olgusunu araştırmış, kentin fiziki ve kültürel yapısını göz önünde bulundurarak yer adlarına dair bir sınıflandırma yapmıştır. Şehrin adına dair tarihi süreç içindeki yer adları araştırılarak mekân adlandırmalarının hatırlama ve unutmaya dair incelemesi yapılmıştır.

Torun, A., (2020). Tarihi Süreç İçinde Çorum Çarşısının Gelişimi adlı yüksek lisans tezinde yazar, Çorum çarşısının geçmişten günümüze uğradığı değişiklikleri ve gelişimi üzerinde inceleme yapmış, gelecek kuşaklara bu değişim ve gelişimi aktarmak için belgeleme çalışmalarında bulunmuş, aynı zamanda Çorum Çarşısı'nı bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmiş, çarşının varlığına katkı sağlayacak önerilerde bulunmaya çalışmıştır.

1.10. Çalışma Alanının Yeri ve Genel Özellikleri

Çorum merkez ilçesi, Karadeniz Bölgesi'nin orta kesiminde, Yeşilırmak'ın kollarından olan Çorum Suyu'nun dar ve derin olarak parçaladığı dağlık-tepelik sahada yer almaktadır. Çorum Merkez ilçesinin kuzeyinde Oğuzlar, Lâçin, Hamamözü (Amasya), Gümüşhacıköy (Amasya), Merzifon (Amasya); batıda İskilip ve Uğurludağ; güneybatıda Sungurlu; güneyde Alaca; güneydoğuda Ortaköy; batıda Mecitözü ilçeleri ile çevrilidir (Gülersoy, 2013).

Düzlük ve tepelik bir arazi yapısına sahip olan ilin sınırları dahilinde yer alan dağlar, genel itibariyle yüksek değildir. Çorum kentinin toprakları güneyden Yozgat'ın Bozok Yaylası, doğudan Yeşilırmak, kuzey ve kuzeydoğudan Canik Dağları'nın batısı, batıdan Kızılırmak havzaları ve kuzeybatıdan ise Ilgaz Dağları'nın doğu uzantıları arasında bulunmaktadır. Bu dağlık alanlar arasında farklı genişlikte ve yükseklikte Sungurlu, İskilip, Osmancık, Kargı ovaları bulunmaktadır (Sevim, 2024).



Harita 1.1. Çorum Şehri Lokasyon Haritası

1.11. Çorum Kelimesinin Kökeni

Anadolu yarımadası dünyanın en eski yerleşim yerlerindendir. Çalışma alanımız olan Çorum, tarih boyunca önemli kültürlerle ev sahipliği yapmış ve ilk yerleşim alanlarından biri olmasından dolayı farklı dönemlerde değişik isimlerle anılmıştır (Alkan, 2015).

İlin adını nereden aldığı ve ne zaman “Çorum” diye anılmaya başlandığı hakkında net bir bilgi yoktur. Şehrin adı hakkında bilinen bir gerçek vardır, o da şehrin Türkler tarafından fethedilmeden önce isminin “Nikonya” olduğu ve “Çorum” adının Türkler tarafından verildiğidir. Çorum adı hakkında net bir bilgi olmamasının en büyük

nedeni, bu konu hakkında ayrıntılı bir araştırma yapılmaması ve şehrin isminin farklı anlamlara gelebilir olmasıdır. Şu ana kadar Çorum hakkında çalışma yapanlar, "Çorum" kelimesi için ilk örnek olarak "Çorumlu" olarak geçen Evliya Çelebi'nin seyahatnamesini göstermektedirler. Ancak Evliya Çelebi'nin Çorum'u ziyaretinden 10 yıl sonra Çorum'u ziyaret eden Kâtip Çelebi, ünlü eseri "Cihannüma" da Çorum hakkında, Çorum kelimesine hiçbir ek koymadan direk olarak "Çorum" diye bahsetmiştir. Her ne kadar Kâtip Çelebi ismin ne anlama geldiğini açıklamasa da şehrin adı için "Çorum" kelimesini kullanması bizim için önemlidir. Çünkü Kâtip Çelebi'nin bu eseri, bizlere şehrin adının altı asırdır "Çorum" diye anıldığını göstermektedir (Torun, 2020).

1.12 Çorum İlinin Tarihi Geçmişi

Çorum ve çevresinde yapılan araştırmalar neticesinde ilk yerleşmelerin M.Ö. 4 binde başladığı keşfedilmiştir. Bu dönemde adı bilinen en eski uygarlık Hattiler'dir. Tunç Çağının son dönemlerinde yaşamış Hattiler, Anadolu'da farklı bir dile sahip yerli bir kavimdir. Çorum ve çevresinde tarih öncesi dönemlere ait izler bulunmasına rağmen, ilk yerleşmeler Kalkolitik Dönemde ortaya çıkmıştır. Bu dönemde en önemli yerleşmeler Eski yapar, Pazarlı, Boğazköy ve Alacahöyük sayılabilir. Bölgede yaşayan en büyük imparatorluk, Başkenti Hattuşa olan Hitit İmparatorluğu'dur. Bu bölgeye, Hitit İmparatorluğu'nun M.Ö. 1200'de yıkılmasının ardından Frigler egemen olmuştur. Çorum ilinde yapılan kazı çalışmalarında, Frig yerleşmelerinin izlerine Pazarlı hariç eski Hitit yerleşmeleri üzerinde rastlanmıştır. Çorum'da Frig yerleşmelerinin izlerinin rastlandığı en önemli yerler arasında Alacahöyük ve Boğazköy sayılabilir. Friglerden sonra, Çorum ve çevresinde Pers İmparatorluğu hüküm sürmüştür (Kaya, 2019).



Harita 1.2. Hitit Döneminde Anadolu Haritası (Sevim,2024).

Pers İmparatorluğu sonrası, Çorum ve çevresinde Bizans Dönemi 'ne ait yerleşim izlerine rastlanmaktadır. Çorum topraklarında Emevi ve Abbasi Devletleri, Bizans ile mücadele etmelerine rağmen birbirlerine üstünlük kuramamışlardır. Selçuklular Dönemi'nde Çorum toprakları Bizans'tan alınarak Türklerin egemenliği altına geçmiştir. Selçuklu Devleti'nin Moğol İmparatorluğu'na yenilmesiyle bir süre Moğol egemenliği altında kalan Çorum, 1308 yılında ise İlhanlı Devleti'ne bağlı bir il haline gelmiştir (<https://corum.bel.tr/corum/tarihce/>).



Fotoğraf 1.1. Çorum Ulu Cami (<https://www.corum.bel.tr/corum/kent-arsivi/>).

Çorum, 1398 yılında Yıldırım Beyazıt tarafından fethedilerek Osmanlı Devleti'nin egemenliği altında Amasya'ya bağlı bir sancak hâline getirilmiştir. Anadolu'da, 1413 yılında birlik sağlandıktan sonra Şehzade II. Murat, Amasya'ya vali olarak atanmış, bu dönemde Çorum ve çevresi Amasya'ya bağlı bir sancak olarak varlığını sürdürmüştür. 16.yüzyılda ise Çorum Sancağı, İskilip, Karahisarlı, Katar ve Demirli'den meydana gelmekteydi (Kerman, 2010).

Cumhuriyet'in ilk yıllarında Ankara'ya bağlı bir sancak olan Çorum, Ankara'nın başkent ilan edilmesinden sonra 20.04.1924 tarihinde merkez ilçenin yanı sıra Sungurlu, İskilip, Alaca, Mecitözü ve Osmancık ilçelerinin birleşmesiyle il olmuştur. Cumhuriyet'ten önce hizmet ve tarım şehri olan Çorum, 20. yüzyılın ikinci yarısından sonra hızlı bir kentleşme dönemi yaşamıştır (Kaya, 2019).

Çorum, geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Her dönemde farklı bir tarih sahnesine sahip olan Çorum, gerek önemli ulaşım güzergahlarının üzerinde bulunması gerekse her köşesindeki farklı coğrafi özellikleri ile her dönem önemli bir konuma sahip olmuştur. Maalesef karışıklık içinde olduğu dönemlerde geçirdiği tahribat, yıkımlar ve sürekli kontrol değişikliği antik döneme ait izlerin ve bu dönemde inşa edilen yapıların birçoğunun zarar görmesine hatta birçoğunun yok olmasına neden olmuştur. Ancak coğrafi konumu ve Orta Anadolu Bölümü'nde bulunan önemli yollar üzerindeki merkezi konumu ile Çorum her dönemde önemini koruyarak bir anıt kent olma özelliğini korumuştur (<https://corum.bel.tr/corum/tarihce/>).

İKİNCİ BÖLÜM

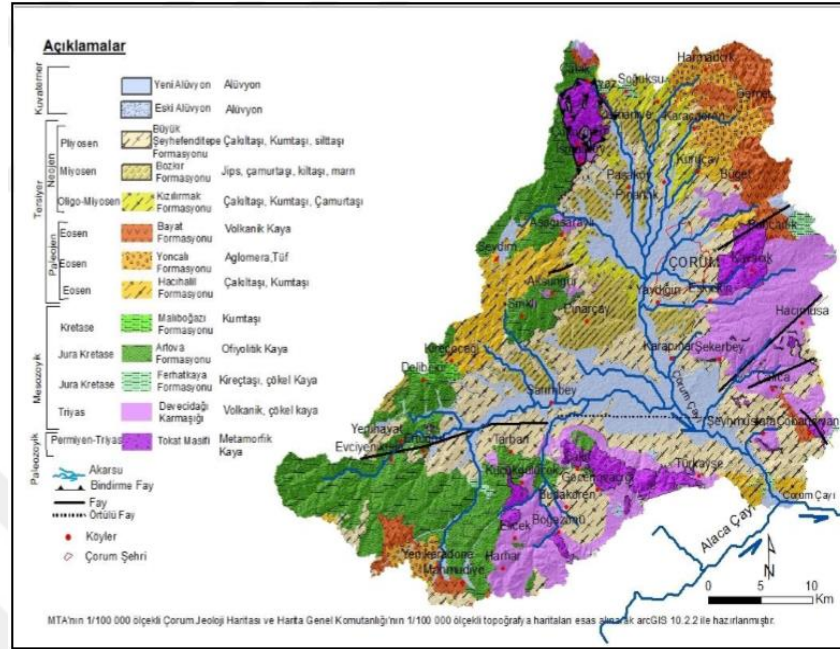
2. ÇORUM KÜLTÜR BÖLGESİ

2.1. Fiziki Coğrafya Özellikleri

2.1.1. Jeolojik özellikleri

Jeoloji, Yer Bilimi demektir. Geniş anlamda ise yer yuvarlağının oluşumu, Yerkabuğunu ve onun yapısını günümüze kadar nasıl geliştiğini inceleyen bir bilimdir. Bir başka deyimle, Yerkürenin tarihini aydınlatır (Sür vd 2009).

Çorum şehrinin jeolojik yapısı incelendiğinde çeşitli jeolojik devirlere ait seriler bulunmaktadır. En eski jeolojik serisini Permo-Triyas yaşlı kayaçlar (metakum ve metaçakıl taşları) oluşturur. Bu döneme ait araziler Çorum şehrinin doğusundaki Eğerci Dağı ve Kırırlar Dağı arasında ve güneyde Ulaştırababa Tepesi çevresinde geniş parçalar halinde uzanır. Mesozoik yaşlı radiolâritler, şiştler, beyaz kalkerler ve bu kayaçlarla beraber zengin ofiolitlerden oluşan seri (gabro, dioritporfir, plâjioklazı çok yeşil taşlar) Köse Dağı'nda uzanır. Tersiyer döneme ait araziler geniş bir sahada yayılış göstermektedirler. Bu döneme ait Eosen yaşlı volkanitler (andezit, serpantin) Eğerci Dağı'nda geniş bir sahada yayılış gösterir. Alt-Orta Eosen dönemlerine ait sedimentler (fliş, kumtaşı, kireçtaşları, kumlu şişt) Seydim Beldesi çevresinde, Köse Dağı'nın batısında geniş bir alanda bulunur. Kuaterner döneme ait alüvyonlar Çorum Ovası'nda geniş yer kaplar ve kalınlığı 1–10 metre arasında değişen çakıl, kalın ve ince kumlarla kilden oluşmaktadır (Özbakır, 2021).

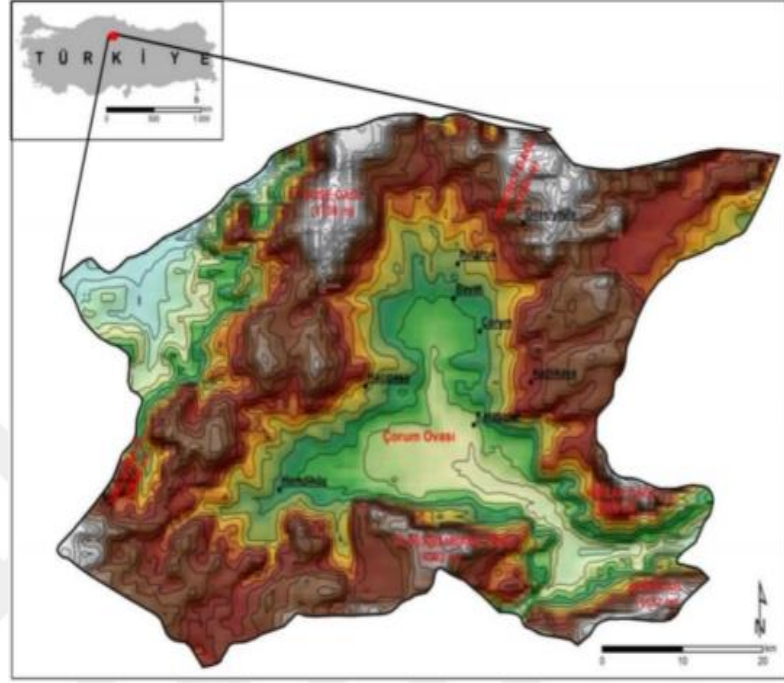


Harita 2.1. Çorum Şehri ve Çevresinin Jeoloji Haritası (Turan, 2016).

2.1.2. Jeomorfolojik Özellikleri

Jeomorfoloji, karalar üzerinde ve denizlerin altında litosferin yüzeyinde görülen şekilleri inceleyen, oluşum ve evrimleri açıklayan, bunları sınıflandıran, coğrafik yayılış ve gruplanmalarını nedenleriyle birlikte araştıran bilim dalıdır. Bu şekilde belirlenen amacı ve konusu ile çok geniş ve multidisipliner bir bilim alanı olan yer bilimleri topluluğunun bir dalını meydana getirir (Erinç, 2010).

Çorum ili ismini aldığı Çorum ovası içinde yayılmıştır. Bölgede en önemli jeomorfolojik birimleri ovayı çevreleyen dağlık ve tepelik alanlar ile vadiler oluşturur (Kaya, 2019). Çorum Havzası Orta Kızılırmak ile Merzifon bölgeleri arasında yer almakta olup sade bir görünüme sahiptir. Orta kısımda düz ve düze yakın ova ve vadilerden oluşan Çorum Havzası'nın kenarlarına doğru gidildikçe yükselti artmaktadır. Çorum Havzası'nın kenarlarında Eğerci Dağı, Köse Dağı ile Kırklar Dağları bulunmaktadır. Çorum Havzası'nın orta kısmından ise geniş alüvyal alanlar bulunmakta olup orta kesiminden kenarlara doğru ilerledikçe platoluk alanlara rastlanmak mümkündür (Çevik, 2019).



Harita 2.2. Çorum Şehri ve çevresinin Sayısal Yükselti Modeli (Çevik, 2019).

2.1.3 İklim Özellikleri

Oldukça geniş bir bölge içinde ve uzun yıllar boyunca değişmeyen ortalama hava koşullarına iklim denilir. Başka bir deyimle iklim kısa süreli günlük hava durumlarının uzun zaman içinde ortalamasıdır. Ancak bu ortalama sonuçlar bazı durumlarda bir bölgede görülebilecek bütün hava tiplerini tam anlamıyla yansıtmayabilir ve genel olarak bizde tekdüze (monoton) bir süreklilik fikri uyandırır (Erol, 2011).

Çorum şehri Orta Karadeniz Bölümü'nün iç kesimi ile İç Anadolu Bölgesinin kuzeyinde bulunmaktadır (Yapar, 2019). Çorum bölgesinin iklimini incelediğimizde, kıyıya yakın kısımların “Nemli ılıman-denizel iklim tipi” ile İç Anadolu Bölgesi'nin “Yarı kurak-karasal ikliminin” arasında Karadeniz ikliminin etkili olduğu iklim tipi görülmektedir. Buna bağlı olarak, ana istasyon olan Çorum merkez ilçesinde sıcaklık kıyı bölgelerinden daha düşüktür. Bu durumun ortaya çıkmasında karasallığın yanı sıra

artan yükseklik etkili olmuştur. Yetiştirilen tarım ürünlerinden sosyal yaşama kadar her şeyi kıyıya oranla değişiklik göstermektedir (Baygöl, 2018).

2.1.4. Toprak Özellikleri

Çeşitli iklim tiplerine, yüzey şekillerine, her jeolojik zamanın aşağı yukarı devrindeki değişik ortam şartları altında çökelmiş tortullar, volkanik ve metamorfik kütleler ile çeşitli bitki toplulukları bulunan Türkiye’de, dünya ölçüsünde çeşitli metotlara göre tasnif edilen bütün toprak kategorileri ve hatta alt ordoların çoğu yer almaktadır. Başka bir ifade ile Türkiye farklı toprak oluşum veya değişik gelişim süreçleri gösteren ve çeşitli toprak tiplerine sahip bir ülke durumundadır. Nitekim azonal ve intrazonal kategorilere ait bütün büyük toprak grupları içeren ülkemizde, çöl, tropikal ve tundra toprakları dışındaki bütün iklimatik topraklar da bulunur (Atalay, 2011).

İklim, topoğrafya ve ana madde farklılıklara bağlı olarak Çorum Şehrine baktığımızda çeşitli toprak grupları oluşumunun yanı sıra toprak örtüsünden yoksun bazı arazi tiplerine de rastlamak mümkündür. Alüvyal topraklar, kolüvyal topraklar, kahverengi orman toprakları, kırmızımsı sarı podzolik topraklar, kırmızı kahverengi topraklar ve tuzlu alkali topraklar bu bölgede görülen toprak türleri arasındadır. Yüzölçümü 1.278.381 ha. olan Çorum İlinin %49’unu tarım arazileri oluştururken, %29’unu orman ve fundalık araziler, yaklaşık %11’lik kısmını çayır ve mera arazileri oluştururken kalan kısımlarını ise diğer araziler oluşturur (Özdinar, 2015).

2.1.5. Hidrografik Özellikleri

Ülkemizin en önemli akarsu havzalarından olan Kızılırmak ve Yeşilırmak Havzaları, Çorum sınırları içerisinde geçmektedir (Özdinar, 2015).

Çorum şehrinde önemli sayılabilecek büyük bir göl yoktur. Ancak küçük göletler ile şehirde yapımı tamamlanmış ve aynı zamanda yapım aşaması devam eden birçok baraj bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi Kızılırmak nehri üzerinde kurulan Obruk Barajı’dır. Bunun yanı sıra Çomar, Seydim, Yeni Hayat Barajı, Ahmetoğlu, İnegazili, Evcimenikışla, Alacahöyük, Aksu, Pınarlı, Geven gibi baraj ve göletler yer almaktadır (Çevik, 2019).



Fotoğraf 2.1. Çorum Salur Köyünden Obruk Barajının Görünümü.

2.1.6. Bitki Örtüsü Özellikleri

Çorum ilinin bitki örtüsü dağılımı, Orta Karadeniz Bölümü'nde yer almasından dolayı çeşitlilik göstermektedir. İlin doğal bitki örtüsü step (bozkır)tir. Çorum ili topraklarının %9,00'nu ormanlıktır. İl genelinde, deniz seviyesinden yaklaşık 800-1000 m. yüksekliklerde meşe ormanları, 1000-1200 metre yüksekliklerde ise karışık meşe ormanları bulunurken, 1200 metreden daha yüksek bölgelerde ise iğne yapraklı ormanlar bulunmaktadır (Tombuş, 2019).

2.2. İlin Sosyal Yapısı

2.2.1 Nüfus ve Göç

TÜİK 2024 yılı verilerine göre, Çorum ilinin toplam nüfusu 521.335'tir. Net göç hızı ise -12,82'dir (<https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr>)

Tablo 2.1. 2024 TÜİK verilerine göre nüfus istatistikleri

Nüfus yoğunluğu (km ² düşen kişi sayısı)	Ortalama hane halkı büyüklüğü	Toplam hane halkı sayısı	Toplam yaş bağımlılık oranı (%)	Yaşlı bağımlılık oranı (%)	Yıllık nüfus artış hızı (binde)	Çocuk bağımlılık oranı (%)
42,04	2,75	183.315	52,11	26,19	-13,37	25,91

Kaynak: TÜİK

2.2.2. Sağlık

2023 TÜİK verilerine göre, Çorum ilinde 16 tane hastane vardır. Hastane yatak sayısı 1.704 iken yüz bin kişi başına düşen toplam hastane yatak sayısı 323'tür. Bin kişi başına düşen toplam hekim sayısı ise 2'dir (<https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr>).

2.2.3. Eğitim

2023 TÜİK verilerine göre Çorum ilinde okuma yazma bilenlerin oranı %96,41'dir. İlköğretim (İlkokul ortaokul) okullaşma oranı 2012 ve sonrası (kadın) net %95,03'tür. İlköğretim (ilkokul ortaokul) okullaşma oranı 2012 ve sonrası net %94,84'tür (<https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr>).

Tablo 2.2. 2023 TÜİK verilerine göre eğitim istatistikleri

İlk ve ortaokul /Derslik başına düşen öğrenci sayısı	İlkokul /Öğretmen başına düşen öğrenci sayısı	İlkokul okul sayısı	İlkokul öğrenci sayısı	İlkokul öğretmen sayısı
17	16	183	27.124	1.706
Ortaöğretim /Derslik başına düşen öğrenci sayısı	Ortaöğretim /Öğretmen başına düşen öğrenci sayısı	Ortaöğretim okul sayısı	Ortaöğretim öğrenci sayısı	Ortaöğretim öğretmen sayısı
18	11	105	38.234	2.693
Ortaokul /Öğretmen başına düşen öğrenci sayısı	Ortaokul okul sayısı	Ortaokul öğrenci sayısı	Ortaokul öğretmen sayısı	
11	146	27.026	2450	

Kaynak: TÜİK

2.2.4. Kültür

2023 TÜİK verilerine göre Çorum İlinde 19 Halk Kütüphanesi vardır. Bu kütüphanelerdeki toplam kitap sayısı ise 392.737’dir (<https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr>).

Tablo 2.3. 2023 TÜİK verilerine göre Kültür istatistikleri

Halk kütüphaneleri kullanıcı sayısı	Halk kütüphanelerindeki kitap sayısı	Halk kütüphanesi sayısı	Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı müze eser sayısı	Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı müze sayısı
252.775	392.737	19	29.509	3
Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı müze ziyaretçi sayısı	Sinema Salonu Sayısı	Sinema Seyirci Sayısı	Tiyatro Salonu Sayısı	Tiyatro seyirci sayısı
117.369	10	115.464	1	25.949

Kaynak: TÜİK

2.3. Ekonomik Yapı

2.3.1 Tarım ve Hayvancılık

Çorum şehrinde çeşitli tarım ürünleri yetiştirilmektedir. Bu tarım ürünlerinin başında buğday, şekerpancarı, arpa, soğan, patates, üzüm, nohut, pirinç, ayçiçeği, yeşil mercimek yer almaktadır. Antepfıstığı, haşhaş, kayısı, Trabzon Hurması diğer yetiştirilen bitkiler arasındadır (Kaya, 2015).

İl ekonomisine hayvancılık faaliyetleri önemli katkı sağlamaktadır. Kümes hayvancılığına bağlı olarak yumurta üretiminin yanı sıra tavukçuluk, deri ve süt üretimi önemli hayvancılık kaynaklı ürünlerdir (Kaya, 2015). Bütün il düzeyinde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Çorum ilinde büyükbaş hayvan türleri arasında Holstein, Simmental ve Montofon ırklarının yanı sıra, yerli olarak bir miktarda kultak sığırı mevcuttur. Küçükbaş hayvancılık yetiştiriciliğinde ise koyun ırkları içinde en

yaygın olanı akkaramandır. İlde yumurta tavukçuluğu ön planda olup diğer kanatlılar ise genelde köy ortamlarında yetişmektedir (Kılıç, 2015).

2.3.2. Sanayi ve Ticaret

İnsanların başlıca ekonomik faaliyetlerinden birisi, kalkınma ve küreselleşmenin motoru sanayidir. Bu yolla hammaddelerin şekilleri değiştirilir, daha kullanılabilir hale getirilir ve değerlendirilir. Günümüzde sanayi, yapısını değiştirmekte olmakla birlikte hızlı yayılışını da sürdürmektedir (Tümertekin ve Özgüç 2011).

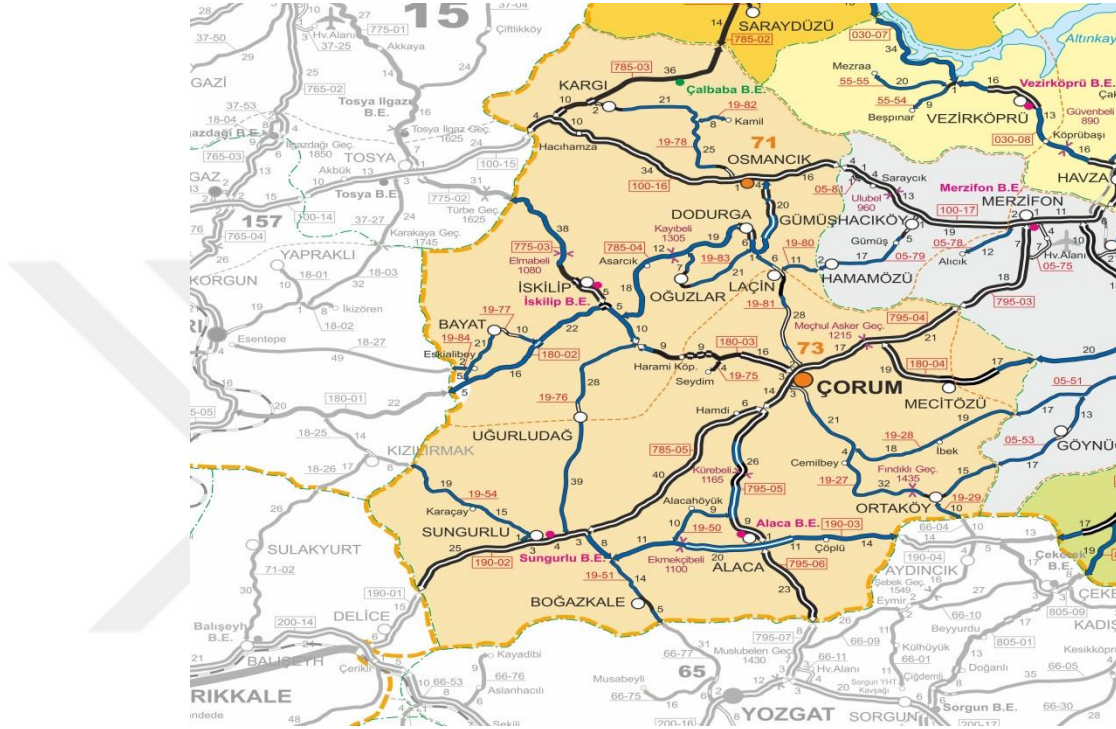
İç Anadolu'yu Karadeniz'e bağlayan ulaşım güzergahları üzerinde bulunması nedeniyle önemli bir konuma sahip olan Çorum şehrinin sanayi çeşitliliği fazladır. Çorum sanayisinin önemli kolları arasında kiremit ve tuğla fabrikaları, gıda, kâğıt sanayi, çivi ve mobilya ile un-irmik fabrikaları bulunmaktadır. Çorum ilinde yılda 2500 ton leblebi üretilmektedir. Bunun yanında makarna ve un fabrikalarına ham madde konusunda önemli olan 500.000 ton un üretilmektedir. Çorum şehrinde günlük 1,5 milyon yumurta üretimi yapılmakta olup Türkiye yumurta üretiminin %5'i, kiremit üretiminin %40'ı tuğla üretiminin ise %10'u Çorum şehri tarafından karşılanmaktadır (Afacan, 2019).

Çorum ilinde gıda sanayisi hammaddeye ulaşımın kolay olması nedeniyle oldukça gelişme göstermiştir. Bunun yanı sıra metal eşya sanayisine bakıldığında ise gıda ve toprak sanayisinden sonra kurulmuş olmasına rağmen sanayi açısından en fazla tesisi içerisinde barındıran sanayi koludur. Bu alandaki sanayi kolları incelendiğinde makine ve teçhizat sanayi, oto yedek parça sanayi, tarım aletleri ve makineleri sanayisinin yanı sıra çivi ve tel sanayi tesisleri sayılabilir (Çevik, 2019).

2.3.3. Ulaşım

Çorum şehrinde deniz yolu ve demir yolu bulunmamaktadır. Çorum şehrinde ulaşım sadece karayolu ile yapılmaktadır. Şehir içi ulaşım genelde toplu taşıma araçlarıyla sağlanmakta olup bunun yanı sıra özel araç, bisikletler ile ulaşım yaygındır. Çorum şehri sınırları içerisinde İç Anadolu Bölgesi'ni Karadeniz Bölgesi'ne bağlayan ulaşım güzergahlarının üzerinde bulunan Çorum, ulaşım açısından önemli bir

konuma sahiptir. Çorum merkez ilçesinde trafiğin en yoğun olduğu kısımlar arasında saat kulesi ve çevresinin yanı sıra Gazi Caddesi, İnönü Caddesi ve Osmancık Caddesi gösterilebilir (Kuyumcu, 2017).



Harita 2.3. Çorum Karayolları Haritası (KGM).

2.3.4. Turizm

Çorum şehri birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı için önemli bir antik kent konumundadır. Boğazkale ilçesinde bulunan Boğazköy-Hattuşa ve Alaca ilçesinin sınırları içerisinde bulunan Alacahöyük'ün yanı sıra, Ortaköy ilçesinde bulunan "Şapinuva" yerli ve yabancı turist çeken önemli merkezlerdendir. Şehirde bulunan saat kulesi, kaleler, hanlar ve hamamlar ile anıtlar, tarih turizmi açısından oldukça önemlidir. Çorum şehrinde bulunan İskilip yaylası, Kargı yaylası, Karaca yaylası, Abdullah yaylası, Bayat Kunduzlu yaylaları temiz havası ve soğuk sularının yanı sıra şehrin gürültüsünden kaçan insanların odak noktalarındandır. Av turizmi ise şehrin turizm çeşitlerindendir. Bunun yanında uluslararası düzeyde Türkiye'de 3 yılda bir düzenlenen Hititoloji

kongresinin 6 yılda bir Çorum’da yapılması kongre turizmi açısından oldukça önemlidir (Bilgin, 2008).



Fotoğraf 2.2. Çorum Kargı Karacaoğlan Yaylası.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. MESKEN KÜLTÜRÜ

İnsanoğlunun, yaşam mücadelesinde ihtiyaç duyduğu temel ihtiyaçlar beslenme ve barınma ihtiyacıdır. Geçmişten günümüze insanlar farklı mekânları kendilerine barınak haline getirmiştir. Zamana bağlı olarak barınma ihtiyaçlarında farklı yolları tercih ederek yaşamlarını kolaylaştırıcı mekânlar üretmişlerdir. İlk çağda yaşayan insanlar doğada kendiliğinden oluşan ağaç kovukları, mağara vb. yerleri barınma ihtiyaçlarını karşılamak için kullanmışlardır. Toplayıcılık, avcılık ve hayvancılıkla geçimlerini sağlayan toplumlar göçebe hayat tarzı sürmüşler ve kendilerine barınmak için yeni alanlar oluşturmuşlardır. İnsanoğlunun Ateşi bulması ve tarımsal üretime geçmesiyle iklim şartlarına uyumlu aynı zamanda vahşi hayvanların ulaşmasının zor olduğu kalıcı barınaklar oluşturulmuştur. Zaman içerisinde yaşam gereksinimlerinin yanı sıra kültürün, teknolojinin değişmesiyle barınılan alanlar yerine yaşanan mekânlar oluşmaya başlanmış bu mekanlar çevrenin sunmuş olduğu şartlara bağlı olarak şekillenerek özgünlüğünü kazanmıştır (Günel, 2019).

Yerleşmelerin çekirdeğini oluşturan meskenler, yapı malzemesi ve yapılış şekilleriyle bulundukları coğrafi koşulların etkisiyle önem kazanır. Bu etki daha çok kırsal meskenlerde görülür. Geleneksel kırsal meskenler ailenin ekonomik faaliyetlerini, birey sayısını, kültürü, bulunduğu çevrenin coğrafik özelliklerini, iklimini, bitki örtüsünü yansıtan öğeleri bünyesinde barındırır. Dolayısıyla geleneksel konutun her birimi, bu hususlar çerçevesinde şekillenir (Kaya, 2019). Meskenlerin yapı malzemelerine göre sınıflandıracak olursak ahşap, toprak ve taş meskenler olmak üzere 3 kategoride inceleyebiliriz. Genellikle çevre koşullarını yansıtan bu meskenler, aynı zamanda bulunduğu bölgenin iklimini de ortaya koymaktadır (Koday vd 2017).

Kültürel özellikler ve coğrafi koşullar her zaman mekânı etkilemiştir. Meskenler en basit inşa edilen konutlardan en gösterişli inşa edilen konutlara kadar coğrafi görünüme sahiplerdir ve farklılık gösterebilmektedir. En mütevazı mesken bile içinde bulunduğu kültür ve onun değerleri hakkında insanlara birçok şey anlatabilmektedir.

Dolayısıyla coğrafyacılar, tüm dünyada bu gibi yapılara çeşitli bakış açılarıyla yaklaşarak büyük oranda çaba göstermişlerdir (Manav ve Çalışkan 2017).

Geleneksel Türk evi inşa edildiği çevre ve insanıyla uyumlu, içinde yaşayan insanların fiziksel ve fonksiyonel ihtiyaçlarına cevap veren, bu insanların kültürel sosyal ve aile yapısı ve yaşantısıyla uyumlu bir biçimde inşa edilmiştir. Bulunduğu çevrenin topografik ve coğrafi özelliklerine de uygun bir biçimde inşa edilmiş olup, yüzyıllarca ayakta kalmayı başarabilen yapılar vardır (Karahana, 2023).

Dünyanın birçok iklim ve kültür bölgesine bağlı olarak çeşitli mesken tipleri ortaya çıkmıştır. Türklerin de kendine has bir mesken kültürü bulunmaktadır (Dipsizgöl, 2021). Anadolu'nun zengin kültürünün yanı sıra Orta Asya'dan gelen gelenekler Türk mesken kültürünün oluşmasına fayda sağlamıştır. İslamiyet'ten sonra Türklerin yaşayış tarzında değişimler meydana gelmiş bu değişimler mesken kültürünü de etkilemiştir Anadolu'da değişik iklim tiplerinin görülmesi evlerin biçimlenmesini de önemli derecede etkili olmuştur. (Erçetin, 2020). Geleneksel Türk evinin başlıca özelliklerine baktığımızda sağlam, fonksiyonel, ekonomik ve estetik olduğu görülmektedir. Türk şehir dokusu içinde Türk evi ayrı bir mana kazanır (Kılınç, 2020).

Türk ev mimarisi mahremiyet ve güvenlik faktörlerinde ötürü içe dönük bir yaşam biçimine uygun olarak inşa edilmiştir. Büyük konaklarda erkeklerin ve kadınların farklı yerlerde oturmalarını sağlamak adına erkeklere selamlık adı verilen, kadınlara ise harem adı verilen bölümler yapılmıştır. Bu bölümlerin her birinde odalar yer almıştır. Orta dereceli konaklarda ise tek bir ana oda bulunmaktaydı. İnşa edilen meskenlerin kaç odadan oluşacağı ve bu odaların büyüklüğü de ev sahibinin maddi gücüne bağlı olarak değişiklikler göstermiştir (Yüksel, 2019).

Türk evi Osmanlı Devleti döneminde gelişim göstermiştir. Osmanlı Devleti sınırları içinde varlık gösteren toplumlar zamanla Türk evinin plan ve tasarım özelliklerini benimsemiştir. Başlangıçta tek katlı inşa edilmiş olan Türk evleri zamanla gelişen teknik ve ekonomik koşullar sayesinde kat sayısında değişiklikler olmuş hava, ışık ve manzara gibi faktörlerden dolayı evler yüksek yapılmıştır. Geleneksel Türk evi

plan tiplerine göre sofasız, dış sofalı, iç sofalı ve orta sofalı şeklinde ayrılmıştır (Erçetin, 2020).

3.1. Çorum İli Mesken Kültürü

Plan ve detay bakımından geleneksel Türk evlerinin genel karakterlerini Çorum geleneksel evlerinde de görmekteyiz (Karahana,2023, s.29). Çorum şehrinin geleneksel mimari yapısı incelendiğinde, anıtsal mimari örneklerinin büyük çoğunluğunda taş yapı malzemesi kullanılan yığma sistem; sivil mimari örneklerinde ise ahşap karkas sistem görülmektedir. Çorum Kalesi, Çorum Belediye Binası, Saat Kulesi, Yeni Hamam (Ali Paşa Hamamı), Paşa Hamamı, Güpür Hamamı gibi yapılar taş malzeme ile inşa edilen anıtsal yapılar olarak görülürken; şehrin kültürel mirası içinde önemli bir yeri olan; Eski Karakol Binası ve Veli Paşa Hanı ise ahşap karkas sistem ile inşa edilmiştir. Çorum şehrinde geleneksel konutların genellikle ahşap karkas sistem ile yapıldığı görülmektedir. Çorum’da konutların çoğunluğu geleneksel Türk evlerinde olduğu gibi iki katlıdır. Zemin katlarında yığma taş duvar sistemi uygulanırken, üst katlarda ise ahşap karkas sistem arası kerpiç dolgulu duvarlar görülmektedir. Kuzey cepheye bakan duvarlarda yığma sistem uygulanan örnekler de mevcuttur (Şahin, 2020).



Fotoğraf 3.1. Çorum Saat Kulesi.



Fotoğraf 3.2. Çorum Müzesinin Dıştan Görünümü.

Geleneksel Çorum evleri incelendiğinde döşemelerde; ahşap kiriş üzeri pişmiş toprak ya da ahşap kaplama malzemesi kullanılmıştır. Tavanlarda; kirişlerin açıkta bırakıldığı ters tavan uygulamaları ya da çıtalı ahşap tavan kaplama uygulaması görülmektedir. Çorum geleneksel meskenlerinin Çatıları ahşap oturtma çatı strüktürü üzerinde alaturka kiremit ile örtülüdür. Çorum evlerin olmazsa olmazı olan sofalarda inşa edilen merdivenler genellikle ahşap malzemeden yapılmıştır. Çorum evlerinde bulunan merdivenlerin büyüklüğü, aile fertlerinin sayısına bağlı olarak bir veya iki adet olmak üzere üç kollu olarak inşa edilmiştir. Geleneksel evlerin dışında bulunan merdivenlerin yapımında genellikle taş malzeme kullanılmıştır. Çorum evlerinin bileşenlerinden olan kapı, pencere, dolap gibi yapı ahşap malzeme kullanılmıştır. Çorum şehrinde yerel bir malzeme olan alçı ise; genellikle meskenlerde yapım ve süsleme malzemesi olarak tercih edilmiş, duvar sıvalarının yanı sıra şöminelerde, şerbetliklerde, cephelerdeki sarkıtlar ve bitkisel motifli kabartmaların yanı sıra meskenlerin yapı parça ve bileşenlerinde sıkça tercih edilmiştir (Şahin ve Biçer 2021).

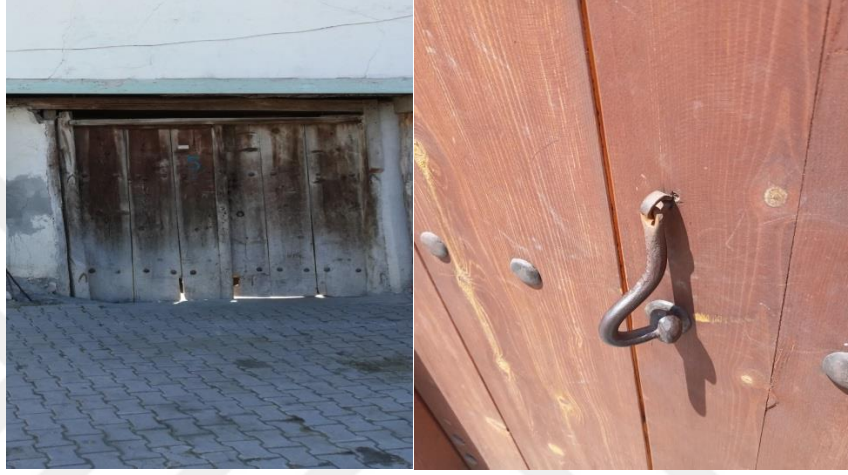


Fotoğraf 3.3. Karebek Konağı (soldaki) Bilaller Konağı (sağdaki).

3.1.1. Bahçe (Avlu)

Geleneksel Çorum evlerinin genelinde avlu adı verilen üstü açık, etrafı insanların daha rahat hareket edebilmeleri için taş ya da kerpiç adı verilen yüksek duvarlarla çevrili alanlar vardır. Avlu içerisinde günlük ihtiyaçları karşılamak için meyve ve sebze yetiştirilmesinin yanı sıra, ekmek pişirilen tandır, kokunun eve yayılmasını önlemek için

hela, odunların konulduğu kuruluk, çamaşırların yıkandığı haymalık, tahılların saklandığı ambar ve hayvanların kaldığı ahır bulunmaktadır. Bahçenin sokağa açılan kapılarına atal kapı adı verilir. atal kapı genelde ahşaptan yapılmış olup kanatlıdır. atal kapının üzerinde madeni olan misafir geldiğinde kapıyı alması için tokmaklar vardır.



Fotoğraf 3.4. Hacı Niyaz Konağı atalkapı (soldaki) Bilaller Konağı Kapı Tokmağı(sağdaki).



Fotoğraf 3.5. Anadolu Selçuklu Dönemine ait orum'da bulunan bronz kilit (Bektaş,2024).



Fotoğraf 3.6. Hacı Niyaz Konağı Tandır(soldaki), Hacı Niyaz Konağı Ambar (sağdaki).



Fotoğraf 3.7. Hacı Niyaz Konağı Kuruluk (soldaki), Hacı Niyaz Konağı Avlu (sağdaki).

3.1.2. Sofa

Sofa geleneksel Çorum evlerinde de odalar arası geçişleri sağlandığı bir toplanma alanıdır. Geçişlerin sağlandığı alanların dışında kalan bölümler oturmak için kullanılmaktadır. Zamanla meskenlerdeki bu bölümler özelleşerek sekilik, köşk eyvan, taht gibi isimler ile anılan bölümler oluşturulmuştur. Böylece sofa Geleneksel Türk evlerinin kurulmasında en önemli mekân olarak yerini almıştır. Ayrıca sofalar evin en büyük mekânı ya da mekanlarından biri sayılır (Kerman,2010, s.131). Çorum evlerinde daima güneye doğru kurulan sofalar geçit ve yazlık sofası olarak iki kısımdan oluşur. Sofaların avluya bakan kısımlarında ise geniş saçaklar bulunmaktadır (Akok, 1951).



Fotoğraf 3.8. Anadolu Selçuklu Dönemine ait Çorum da bulunan Şamdan (Bektaş,2024).

3.1.3. Oda

Geleneksel Çorum evlerinde odalar, geleneksel genel olarak Türk evlerinde görülen özelliklere sahiptir. Odaların içerisinde “Gömme dolaplar, yüklükler, hamamlıklar, sedirler ve şömineler bulunmaktadır. Bütün bu özellikleriyle odalar başlı başına birer yaşama alanı olma özelliği gösterir. Geleneksel Çorum evlerinde baş odası diyebileceğimiz bir odası bulunmaktadır. Baş oda diğer odalara kıyasla daha tertipli ve düzenlidir. Baş odaların kapıları ve içerisinde bulunan gömme ahşap dolap kapakları genel olarak bitkisel karakterli motiflerle süslenmiştir. Baş odalarda bulunan lambalıklar, Şerbetlikler ve şömine ise alçı kabartmalarla süslenerek görsellik ön plana çıkarılmıştır. Tavanlar ise genellikle ahşap göbekli özenli titiz bir işçilik ile yapılmıştır. Baş odalar genellikle evin ikinci katında yer alırlar (Kerman, 2010).



Fotoğraf 3.9. Karabek Konağı Oda Görünümü.

3.1.4. Mutfak

Çorum’da yakın zamana dek evler dikkate değer biçimde küçük ve yüksek pencereli olarak kerpiçten yapılırdı. Isınmayı kolaylaştırmak amacıyla bu şekilde planlanan evlerin çoğunda odalar tek ve geniş bir salona açılırdı. Bu salon çoğunlukla ailenin bir araya geldiği, buluşup sohbet ettiği alanlardı. Kalabalık aileler de yemek burada yenilirdi (Solak vd 2012).

Salona açılan odalardan biri, özellikle kış aylarında yaşam alanı olarak tercih edilirdi. Bu oda, gün boyu oturulan bir alan olduğundan oturma odası, içinde hem ısınma hem pişirme işi için kullanılan bir ocak olduğu için de mutfak işlevini görürdü. Bu odaya bıçaklık denirdi. Odada bulunan zemine bitişik tabanlı ocak belirgin bir baca ile bağlanırdı. Beyaza boyalı bu ocak, içerisindeki sacayağı adı verilen yemeğin ateş üzerinde rahatlıkla durabilmesini sağlayan bir metal üçgen malzeme ile tamamlanırdı (Solak vd 2012).

Bazı evlerde bıçaklığın yanı sıra bulunan bir başka mutfak benzeri kısım ise girelikti. Evin dışında bir oda şeklinde tasarlanan gireliğin içerisinde ekmek yapımında kullanılan tahta masalar, oklavalar, hamur yoğurma kapları, yakacak olarak kullanılan malzemeler, yere sermek için sofra bezi adı verilen örtüler oturmak için kullanılan

minderler ve yoha adı verilen ekmekleri pişirmekte kullanılan tandır bulunurdu (Solak vd 2012).



Fotoğraf 3.10. Bilaller Konağı Mutfağı.

3.1.5. Merdivenler

Çorum geleneksel konutlarında yer alan katları birbirine bağlayan merdivenler genellikle ahşap malzemeden yapılmıştır. Sokaktan ya da bahçeden konuta girmek için yapılan merdivenler ise genelde taş malzemesinden yapılmıştır. Geleneksel Çorum evlerinin merdiven korkulukları ve korkulukların üzerinde bulunan küpeşterleri ahşap malzemeden yapılmıştır ve tornalı biçimde tasarlanmıştır (Kerman, 2010).



Fotoğraf 3.11. Bilaller Konağı Üst Kata Çıkan Merdivenler.

3.1.6. Pencereleler

Bölgede en eski pencere tipi tavanlarda açılan tepe pencereleridir. Genellikle sofada ya da evlik adı verilen mekânda yer alan büyük ocağın üzerine gelecek şekilde açılan ve evdeliğe adı verilen bu pencereler vasıtasıyla evin ışık ve hava ihtiyacı giderilmeye çalışılmıştır. Geleneksel köy konutlarında zemin katlarda pencere kullanımı nadirdir. Bu katın ışık ve hava ihtiyacı temek veya kepenek adı verilen küçük açıklıklarla karşılanır. Üst katta ise odalara ve sofaya açılan dikdörtgen biçimli pencereler yer alır. Toplu ya da sıyırma adı da verilen bu pencereler yandan veya üstten sürmeli şeklinde yapılmıştır. Yandan sürmeli olan pencerelerde açılıp kapanan ahşap pencere kapakları bulunur. Bölgede sıcaklık değerinin düşük olması pencere boyutlarının oldukça küçük tutulmasını zorunlu kılmıştır (Davulcu, 2016).



Fotoğraf 3.12. Geleneksel Çorum Evlerinde Pencere Örnekleri

3.1.7. Kapı

Yörede evlere giriş çıkış genellikle çift kanatlı ahşap kapılarla sağlanmıştır. Çift kanatlı bu kapılar arka taraftan demir kuşaklarla birbirlerine bağlanan kerestelerden oluşturulmuştur. Genelde kapılarının genişliği yaklaşık olarak 2 metredir. Yüksekliği ise iki metreyi geçmektedir. Kapılara yerleştirilen ve ailenin maddi gücüne oranla değişiklik gösteren demir kapı tokmakları yöredeki demirciler tarafından üretilmiştir ve misafirler ile aile bireyleri eve geldiklerini bu kapı tokmaklarıyla bildirmiştir (Davulcu, 2016). İç kapılar ise tek kanatlı olup genelde ahşap malzemeden yapılmıştır. Genelde bodrum katında ya da zemin katta yer alan kapılar ile mutfak kapıları sade bir görünüme sahiptirler diğer katta yer alan kapılar ise motiflidir. Her kapı oda içlerine açılmaktadır (Kerman, 2010).



Fotoğraf 3.13. Geleneksel Çorum Evlerinde Kapı Örnekleri

3.1.8. Çıkmalar

Çorum evleri Geleneksel Türk Evlerine benzer özellikler göstermektedir. Genelde iki katlı inşa edilen geleneksel Çorum evleri çıkmalıdır. Eski tip Çorum evlerinde balkonlar yok denilecek kadar azdır. Çıkmalar bir nevi balkon görevini üstlenmiştir.



Fotoğraf 3.14. Geleneksel Çorum Evlerinde Çıkma Örnekleri

3.1.9. Cephe Süslemeleri ve Silmeler

Geleneksel orum konutlarının genellikle iki cephesi bulunmaktadır. Cephelerin birisi sokak kısmına bakmakta, diğeri ise bahçeye bakmaktadır. Cephelerden birisi tam simetrik olmamakla birlikte her iki yanda iki çıkmalıdır, diğ cephe ise üçgen alınlıklı, çıkmanın simetri ekseninde yer bulur. Çıkma altları genellikle alçı dolguludur. Çıkma bölmesini desteklemek amacıyla altlarına payandalar yapılmıştır. Payandaların uç kısımlarında damla biçimli alçı sarkıtlarla veya çeşitli motiflerle süslenmiştir (Tuluk, 2008).



Fotoğraf 3.15. Bilaller Konağı Çıkma Altında Yer Alan Damla Biçimli Alçı Sarkıt.



Fotoğraf 3.16. Karabek Konağı ıkma Altında Bulunan Alçı Süslemesi.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ

Kültür; insan elinin değdiği ve şekillendirdiği maddi ve manevi unsurları içeren karmaşık bir bütündür. Kültürün bu karmaşık yapısı değişken ve gelişken olması geleneksel giyim kuşam tarzına da yansımıştır. Geçmişten günümüze giyim kuşam kültürü incelendiğinde her toplumun yaşayış biçimleri ve alışkanlıkları içinde bulunduğu yaşam şartlarının etkisiyle birbirinden farklı özellikler göstermişlerdir. Buna bağlı olarak da milli ve yöresel kıyafetler ortaya çıkmıştır (Özus vd 2014).

Doğa koşulları, insanoğlunun öncelikle örtünmesini, sonra giyinmesini ve ardından süslenmesini gerekli kılmıştır. Dolayısıyla süs ve süslenme insanlık tarihiyle aynı yaşıttır. İnsanların önce kendilerini, sonrasında yaşadıkları çevreyi süslemeleri mağaralara çizilen resimler ile kanıtlanmıştır. Giyim şekli ve türünde doğal koşullar etkili olsa da inançlar etkisiyle giysileri dar veya bol olarak kullanmışlardır. Örnek verilecek olursa batıl inanışlara göre bedene kötü ruhların girmemesi için giysiler bel kısmına kuşak, uçkur ya da kemer ile sıkıca bağlanmıştır (Berkol, 2019).

İnsanların birbirleri hakkındaki ilk izlenimler giyim aracılığıyla oluşabilmektedir. Çünkü insanlar üzerinde istenen etkiler giyim aracılığı ile oluşabilmekte ve hatta statüler belirlenebilmektedir. Bu geçmişten günümüze kadar geçerlidir. Örneğin ilkel topluluklarda kullanılan aksesuarlar kabileler arasında fark oluşturmak amacıyla ve diğer insanlardan ayırt edilmek amacıyla kullanılmıştır (Bursalıgil,2009).

Bireylere bağlı olarak toplumun hayat tarzını biçimlendiren alışkanlıklar, davranışlar, örf, adet, gelenek ve görenekler giyim kuşam kültürünü belirler (Meydan ve Guliyeva, 2020). Toplamların giyim kuşamını etkileyen diğer faktörler arasında, milletlerin birbirleriyle kurdukları ilişkiler etkili olmuştur. Bütün medeniyetler kendinden sonra gelen medeniyetlere giyim kuşamlarıyla ilgili bilgi ve birikimlerini aktarmışlardır. Milletlerin sosyal ve kültürel yapısı, politik yapısı, ekonomik durumu gibi diğer etkenler de giyim kuşamdaki değişimi etkileyen diğer faktörler arasındadır.

Zamanla bu değişim savaşların teknolojik gelişmelerin ve ticaret gibi etkenler nedeniyle gözle görünür bir şekilde hızlanmış ve yayılmaya devam etmiştir (Tutal, 2018).

Giyim kuşam Türk kültürünü ve yaşam biçimini yansıtan öğelerin başında gelir. TDK'ye göre “üst baş” anlamına gelen giyim kelimesinin karşılığı Divan-ü Lügat-it-Türk'te “ton” kelimesi olarak geçmektedir (Meydan vd 2020). Türk milletinin kültürel geçmişi incelediğinde, Türkler kendilerine yurt aramak için Orta Asya'dan Anadolu topraklarına göç sırasında karşılaştıkları toplumların kültüründen etkilenerek, günümüze kadar uzanan zengin bir giyim-kuşam kültürüne sahip hale geldiği görölmektedir. Günlük yaşamın olmazsa olmazı olan insanların birçok gereksinimlerini karşılayan, kültürün maddi unsurlarından olan giyim için kullanılan eşyalar, zaman içerisinde oluşmuş deneyimlerden meydana gelmiştir. Bu nedenle geçmişten gelen birikimi günümüze taşıyan geleneksel kıyafetler, toplumların kültür tarihi açısından ayrı bir öneme sahiptir (Ayhan, 2021).

Uzun süre birçok milleti egemenliği altında barındıran Osmanlı Devleti'nde giyim kuşam, görsel iletişim aracı olarak kullanılmış ve toplumsal hiyerarşinin korunmasında önemli rol oynamıştır. Bünyesinde barındırdığı milletleri birçok konuda olduğu gibi giyim-kuşam konusunda özgür bırakan Osmanlı Devleti'nde halk özgür olarak giydiği kıyafetler ile birbirinden ayırt edilmiştir. Yaklaşık 623 yıl dünyada hüküm süren Osmanlı Devleti bu süre zarfında içinde farklı kültürlerle sürekli ve uzun süre etkileşim içinde olmuştur. Siyasi coğrafik ve kültürel anlamda hızlı bir şekilde topraklarını genişlettirdiği dönemlerde, hâkimiyeti altına aldığı ölkelerin giyim kuşam kültürlerinden hem etkilenmiş hem de kendi giyim-kuşam tarzının da diğer milletler arasında yayılmasını da sağlamıştır (Pamuk ve Akdağ 2018).

İnsanların giyim kuşamları geçmişten günümüze toplumsal özelliklere ve birikime göre şekillenmiş önemli kültürel miraslarımızdır (Koca ve Baran 2018). Tarih boyunca çeşitli uygarlıkları içinde barındıran Anadolu, kültürel etkileşimler sonucu zengin, gösterişli bir giyim tarzını bizlere sunmuştur. Anadolu'da özellikle kadın giyiminde, bedenine ve ayağına giydikleri kıyafetler kullandıkları takı aksesuar ve bezemelerle bir bütün haline getirilmiştir. Kadın ve Erkekler bu bütün içinde

oluşturduğu giyim kuşam tarzını yaşamlarına entegre ederek nerde ve nasıl giyineceklerini zaman içerisinde deneyimlerle öğrenmiş ve bir sonraki nesillere aktarmış böylece giyim kuşam kültürü kuşaklar arası süregelerek günümüze kadar değişimlere uğrayarak günümüze kadar ulaşmıştır. Bununla birlikte tarihi, coğrafi, ekonomik ve sosyal farklılıklar, kıyafet hayatını etkileyerek yöresel kıyafetlerin oluşmasında rol oynamıştır (Gökçearslan ve Özdemir 2017).

Sürekli değişim içerisinde olan moda faktörünün en temel taşlarından olan geleneksel giysilerin unutulmaya hatta yok olmaya başladığı aşıkardır. Kültürel miraslar milletleri birleştiren özelliklere sahiptir. Geleneksel ve yöresel kıyafetlerde kültürel miras içerisinde önemli bir yere sahiptir. Köklü bir kültüre sahip Anadolu toprakları ev sahipliği yaptığı medeniyetlerin örf ve adetlerinin yanı sıra inançlarıyla yoğrulmuştur. Bu kültürel birikim Anadolu'nun hemen hemen her yöresinde değişiklik ve çeşitlilik gösteren geleneksel giyim kuşam kültürünü ortaya çıkarmış, renk ve biçim yönünden toplumların dış görünümünün ifade dili olmuştur (Kaya, 2020).

4.1. Çorum İli Geleneksel Giyim Kuşamı

Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi, Çorum bölgesinde kültür ve sanat geleneğini devam ettirerek, birçok medeniyete ev sahipliği yaparak çeşitli kültürler etkileşim halinde olmuştur. Çeşitli kültür ürünlerinin yanı sıra tarihi mirası bünyesinde barındıran zengin kültürü ve köklü tarihi önemli bir yere sahip olan Çorum şehri, kültür turizmi açısından Türkiye'nin önemli illerindendir. Dokumacılık yörede en gelişmiş el sanatıdır. Yörede yaşayan insanlar tarafından Temizlenen kivli yapağının taranmasıyla ipler elde edilmiş, elde edilen bu ipler ile yöre kültürüne has heybe, çuval, yastık ve kilim dokunmuştur. Bunun yanı sıra şişle örülen çoraplarda çeşitli motifler kullanılmıştır. Bu çoraplara üzerine dokunan motiflere uygun olarak elifli, fıstıklı, örümcek ağı gibi isimler verilmiştir. Çorum Şehrinin geçmişten günümüze biriktirdiği kültürel zenginliği ve çeşitliliği birçok alanda olduğu gibi el sanatları ile giyim kuşam konusunda ilham kaynağı olmuştur (Ural ve Mutlu 2011).

Çorum Şehrinde eskiden yaşayan insanların çeşitli kıyafetleri bulunmamaktaydı. Yörede yaşayan insanlar genelde tek tip giyinirlerdi. Yöredeki insanların kendi ürettikleri genelde iki tip kıyafet vardı. Bunlardan biri sürekli olarak gündelik işlerde giyilen gündelik kıyafetler, diğeri ise daha çok özel günlerde ve misafirliklerde giyilen yabanlık adı verilen kıyafetlerdir. Günümüzde ise hayat standartlarındaki artışın yanı sıra moda tutkunluğu, insanları çeşitli giysilere yönlendirmiştir. Zaman içerisinde hızlı ve büyük gelişme gösteren endüstri ile rekabet edememenin getirmiş olduğu yeniliklerle giyim kuşam kültürünü yok olma noktasına gelmiştir. İnsanlar zamanla modanın etkisinde kalarak çeşitli seçenek ve bunun yanı sıra hızlı tüketim anlayışını benimsememişlerdir. Çorum'da geleneksel giysiler kadın ve erkek giysileri olarak iki kategoride incelenebilir (Çivitçi ve Ölçer 2012). Çorum ilinde kadın ve erkek giysilerini; üste bedene giyilenler, alt bedene giyilenler, başa ve ayağa giyilenler olarak gruplara ayırabiliriz (Ural ve Mutlu 2011).



Fotoğraf 4.1. Çorum Geleneksel Kadın ve Erkek Kıyafetleri (<https://www.folklor.gen.tr/halk-giysileri/corum-yoresi-giysileri.html>).

4.1.1. Çorum İlinde Geleneksel Erkek Kıyafetleri

4.1.1.1. Başa Giyinenler:

Fes: Koyu kırmızı renkli kalın çuha kumaşından yapılmış olup tepesinde siyah püskülü olan, silindir biçiminde bir başlıktır (Topal, 2013).



Fotoğraf 4.2. Başa Giyilen Erkek Fesi (<https://www.corumlu.com/kultur/erkekfesi.jpg>).

Poşi: Fesin üzerine bağlanan bez parçasıdır. Kare biçiminde olan poşi genelde renkli ve çizgilidir. Poşi yöre insanı tarafından öncelikle üçgen şeklinde katlanır ve sarıldıktan sonra uzunluğuna göre fesin üzerinden iki veya üç kez dolandırılır boşta kalan uç kısmı ise sağ kulağın arkasından sırtta doğru püskül gibi bırakılarak kullanılırdı(<https://www.corumlu.com/kultur/giyimkusam.htm>).

4.1.1.2. Bedene Giyilenler:

4.1.1.2.1. Üst Bedene Giyilenler:

İçlik: Eskiden evlerde el tezgâhlarında ipekle karışık ipliklerle dokunan, yakasız ve uzun kollu bir giysi ögesidir. İçlikler genellikle beyaz renklidir ve gömleğin altına giyilirdi. Nadirde olsa da kimi zaman sarı veya gri renkli içliklerde kullanılırdı (Salman, 2007).

Gömlek: Yöre halkının giydiği gömlekler genelde yakalı ve yakasız olarak ikiye ayrılır. Beyaz pamuklu kumaştan yapılan bu gömlekler içliğin üzerine giyilirdi. Genelde beyaz renkli olan gömlekler yerli dokumalardan üretilmekteydi. Bisiklet yakalı olan gömleklerin önü göğse kadar açık kolları ise uzun olurdu. Kolları da uzun olurdu (Salman, 2007).

Delme (Yelek): Kapaklı ve kapaksız olarak iki çeşidi vardır. Diğer adı yelek olan delme gömleğin üzerine giyilirdi (<https://www.corumlu.com/kultur/giyimkusam.htm>).

Cepken/Ceket (Libade): Seyrek dikişli pamuklu kumaştan veya abadan yapılan kısa hırkadır(<https://www.corumlu.com/kultur/giyimkusam.htm>).



Fotoğraf 4.3. Ceket Örneği (<https://www.corumlu.com/kultur/ceket.jpg>).

Gayret Kuşağı: Uzun kuşakları olan gayret kuşağı meşinden yapılır. Kuşak belde bir kez dolandırıldıktan sonra yana gelecek şekilde bağlanılarak kullanılırdı. Yan tarafa gelen bağların üzerinde gümüş kakmalar bulunurdu. Bu yuvarlak olan bu gümüş kakmalar süs niyetiyle takılırdı. Gayret kuşağında üç katlı olan bir bölme vardır. Bu bölmenin iki katı cep olarak kullanılırdı. Diğer bölümünün ise alt tarafı açık vaziyette olup silah ya da bıçak koymak için kullanılırdı (<https://www.corumlu.com/kultur/giyimkusam.htm>).



Fotoğraf 4.4. Bele Bağlanan Kuşak Örneği (<https://www.corumlu.com/kultur/kusak1.png>)

Tosya Kuşağı: Zengin ve memur kesim eskiden genellikle şalvarın beline ipek ve yünden yapılan gürün şalını kullanırlardı. Normal statüdeki halk ise bellerine, yaklaşık 5 metre uzunluğunda ham ipek ya da yünden dokunmuş olan Tosya kuşağını sararlardı. Tosya kuşağı çizgili olup tercih edilen renkler kırmızı-yeşil ve sarı-siyahtır. Yaklaşık her biri 30 cm eninde olan 2 parça birbirine eklenirdi. Boyu 2 metre olan şalın uçları ise saçaklı olurdu. Kuşak ikiye katlandıktan sonra önden başlamak üzere sola doğru dolanarak sıkıca sarılıp uçlarındaki saçaklar ise sol taraftan kalça üzerine düşürülerek kullanılırdı (Salman, 2007).

4.1.1.2.2. Alt Bedene Giyilenler:

Zıvga ve Şalvar: Genelde gündelik işlerde kullanılan şalvar Pamuklu kumaşlardan dokunur. Orta gelire sahip insanlar pamuk ile yapılmış şalvarları giyerken yüksek gelirli insanlar yünlü kumaşlardan üretilen şalvarları kullanmışlardır. Şalvarlar önden yırtmaçlı ve uçkurludur. Bazı şalvarın boyu kısa bazılarının ise uzundur. Dize kadar olan kısa şalvarların altına tozluk ve çorap giyilir. Uzun olan şalvarlar ise dar ve vücuda yapışık biçimde olur ve ayakkabının üzerine gelen kısmı kaytan ile çevrilidir. Şalvarın körüklü olanına zıvga denirdi (<https://www.corumlu.com/kultur/giyimkusam.htm>).

4.1.1.3. Ayağa giyilenler:

Çorap: Çoraplar Yün ipliklerden el ile örülürdü. Örmek için şişler kullanılırdı. Çoraplar, düz beyaz, lacivert veya siyah renklerde tercih edilirdi. Beyaz olanlar kendinden desenli olduğu gibi düz örgü şeklinde de olabilmektedir (Salman, 2007).

Ayakkabı: Erkek ayakkabıların ucu sivri topukları ise yüksektir. Düz desensiz ve siyah renklidir. Ayakkabılar genelde kapaksız deriden imal edilirdi. Köylü kesim genelde çarık ismi verilen ayakkabıları giyerken, Zenginler livanlı denen kundurayı giyerlerdi (Salman, 2007).



Fotoğraf 4.5. Çarık <https://www.corumlu.com/kultur/carik1.jpg>.

4.1.1.4. Takı ve aksesuar:

Gümüş Köstek: İnce zincirden ve gümüşten yapılan genelde erkeklerin saat taşımak için yelek üzerine astıkları aksesuardır (Salman ve Atmaca 2011).

4.1.2. Kadın kıyafetleri

4.1.2.1. Başa Giyilenler:

Canfes: Genellikle mor ve kırmızı renklerde tercih edilen püsküllü dar ve küçük olan kadınların başına taktığı festir. Püskülleri, genelde siyah renktedir. Üç parmak genişliğinde ve makara şeklinde yapılan canfesin tepesi incilerle süslenerek orta yere büyük bir altın konulurdu. Kenarda bulunan kısımlara ise üst üste gelecek şekilde küçük altınlar dikilirdi. Fesin etrafına üçgen katlanan giyilen elbiseye uyumlu çeki denilen ince

kumaş bağlanırdı. Canfesin arka kısmına sarı teller ile süslenerek tutturulan uzun siyah renkli püsküller takılırdı. Canfesin üzerine yazma adı verilen örtüler bağlanırdı (Ural ve Mutlu 2011).

Çember: El dokuma tezgâhların da süs açısından motifli olarak dokunan çemberlerin kenarların püskül ve metal pullar konulurdu. Düzensiz olan düz kumaştan yapılan çemberin özelliği dokularına ipek karıştırılmış olmasındandır. Yörede yazma olarak da bilinen çemberler genelde beyaz ve siyah renkli olarak tercih edilirdi. Canfesin üzerine fesin önü açık saçları ise örtecek şekilde bağlanırdı. Yöre insanın oyalı, ipek, kıvrak, olarak adlandırdığı çemberler genelde yaşlılar tarafından kullanılırdı (Salman, 2007).

Fes: Kadife, çuha veya pazenden yapılan kadın fesleri genelde küçük ve dar olarak kullanılırdı. Feslerin ön tarafı altın paralar ile süslenirdi. Fesin kayıp düşmesini engellemek için saçlara tutturulan arkadaki şeritlere tutamak adı verilmektedir (Salman, 2007).

4.1.2.2. Bedene Giyilenler:

4.1.2.2.1. Üst Bedene Giyilenler:

İçlik: Kenefi olarak da bilinen ve yöresel dokumalarda dokunan bir gömlek türüdür. Gömleğin kumaş ile astar arasına içine pamuk konarak oluşturulan ve kapitone adı verilen parçalar dikildiğinden yöre insanı tarafından pamuklu içlik olarak da adlandırılır (Ural ve Mutlu 2011).

Sıktırma: Önü sık kopçalarla kapanan badeni sıkıca saran kolsuz yelek korsesidir (Ural ve Mutlu 2011).

Gömlek: Yakalı ve yakasız olmak üzere iki çeşittir. Gömleklerin üzerine çeşitli süslemeler yapılmaktadır. Bu süslemelere nazaran güzel oyalı, kirpik oyalı, sıçandişi oyalı gibi isimler verilmektedir. Bu gömleklerin önünde uzun bir yırtmaç bulunur. Bu yırtmaca ve yaka kısmına yaklaşık iki santimetrelik beyaz ipekli kumaşlar geçirilerek ön kısım düğmeler ile kapatılırdı (Ural ve Mutlu 2011).

Üçetek: Ayak üzerine kadar uzanan uzun elbiselere verilen isimdir. Giysinin ön tarafı iki parça halinde ve arka tarafı tek parça halinde olduğu için üçetek olarak adlandırılmıştır. Bazılarının yaka kısmı V şeklindedir bazılarının ise U şeklindedir. Yakaların iki ucu genelde göğüslerin altında birleştirilir. Kollar uzun aynı zamanda derin yırtmaçlıdır. Genelde mecidiye kutnu, kemha adı verilen kumaşlardan yapılır. Üçetek elbisesinin yaka kısımları ve kol kenarları sim ve şerit kullanılarak yapılan işlemlerle süslenirdi. Üç eteğin üzerine bohça kuşağı olarak bilinen kuşaklar bağlanırdı (Ural ve Mutlu 2011).

Bohça Kuşağı: Pamuklu ve yün dokumadan yapılan bohça kuşağı üçeteğin üzerinden bel kısmına bağlanır. Bohça kuşağı yaklaşık 2 cm. eninde renkli çizgileri bulunan zarif çiçeklerle süslenirdi. Bohça kuşağı önce üçgen olarak katlanır ardından uzun kısmı elbisenin arka kısmına gelecek şekilde bele bağlanarak kullanılırdı (Ural ve Mutlu 2011).

Dalabulus: Genelde ipekli kumaştan yapılan ve bele bağlanan kuşakların üzerine takılan süs amaçlı bez parçalarıdır. Dalabulus kuşağı olarak da bilinen kuşak her renk olabileceği gibi genelde kırmızı yeşil ve turuncu renkte tercih edilir. Ayrıca simli ya da çizgili olarak da kullanılırdı. Bu kuşağın kenarları uzun saçaklıdır ve saçakların ucunda püsküller vardır (Salman,2007, s.32). Kuşak üçgen olarak katlanır ardından uzun kısmı elbisenin arka kısmına gelecek şekilde bele bağlanarak kullanılırdı (Ural ve Mutlu 2011).

Şal Kuşak: Yaklaşık 2 cm. eninde çizgileri olan şal kuşak yünden dokunur. Bu kuşaklar genelde üçgen şeklinde katlandıktan sonra bele sarılarak kullanılır. Kuşakların bir kısmı, dar enli olan Tosya dokumasından birbirlerine birleştirilerek yapılmaktadır. Sonrasında püskül ve çarpana dokumalarla süslenmesi yapıldı (Salman, 2007).

Delme: İçlik dediğimiz gömleğin üzerine giyilen delme bir yelek çeşididir. Kapaklı ve kapaksız olarak iki türlü yapılmaktadır (Salman, 2007).



Fotoğraf 4.6. Kadın Yelek Örneği (<https://www.corumlu.com/kultur/yelek.jpg>)

Salta: Yörede kazaki, libade, erkane, fermene gibi adlar alan salta; Üçetek entarinin üzerine giyilen bir giysi türüdür. Genellikle renkli kadifeden ya da ince sık dokunmuş çuha kumaşından yapılırdı. Boyu bel kısmının altına gelecek şekildedir ve ön tarafı açık haldedir. Yaka kısmı dik ve yaklaşık olarak üç parmak genişliğinde olan salta uzun kolludur. Saltaların isteğe göre yaka kısımlarına kol ön ve arka kısımlarına simli iplerden işlenen çeşitli motifler yapılarak süslenmiştir Genelde çiçek motifleri tercih edilmiştir (Ural ve Mutlu 2011).

Cepken: Kadife kumaşlardan yapılmış olan cepkenin yöresel adı gücektir. Gümüş sutaşları ile yaka boyun kısımları süslenmiştir. (Salman, 2007).



Fotoğraf 4.7. Cepken Örneği (<https://www.corumlu.com/kultur/cepken02.jpg>)

Bindallı: Elbise görünümünde olan giysinin bel kısmına, altın veya gümüş görünümlü metal kemer takılmaktadır. Genelde kadife kumaşından yapılan Bindallı giysisinin üzerine bazen dikiş makinaları kullanılarak bazen de elde nakışlar yapılarak süslemesi yapılırdı. Bindallı elbisesinin Kol kısımları ve etek uçları bol olup sırma işlemelidir (Salman, 2007).



Fotoğraf 4.8.Bindallı Örneği (<https://www.corumlu.com/kultur/bindal.jpg>)

Önlük: Kadınların gündelik yaşamda genellikle yemek yaparken ve çamaşır yıkarken elbiselerinin kirlenmemesi için elbiselerin üzerine takılan üst giyim parçasıdır. Önlüklerin kenarları fırırlı ve ceplidir (Karaman vd 2016).

4.1.2.2.2. Alt Bedene Giyilenler:

Şalvar: Anadolu'da ve Çorum yöresinde genellikle kırsal alanlarda giyilen şalvar, uçkur adı verilen lastiklerle bele bağlanarak kullanılan bol bir giysi parçasıdır. Genellikle kadife kumaşından olan şalvarlarda canlı renkler tercih edilmiş olup ayak kısımları düz bırakılmıştır (Karaman vd 2016).

Yöredeki yaşayan kültürle yapılan görüşmelerde genelde bağ bahçe işlerinde çalışan kadınlar şalvarların paçasına da diken ot ve zararlı böcek türlerinin vücuda girmesini önlemek için lastik takıldığı öğrenilmiştir. Düz paçalı olan şalvarda ise paça kısmı çorap içerisine konularak diken ve ot veya zararlı böceklerden korunmaya çalışıldığı öğrenilmiştir.

4.1.2.3. Ayğa Giyilenler:

Çorap: Genel olarak pamuk veya ipekten örülen çoraplar kökboyası ile renklendirilmiştir. Genelde uzun olarak tercih edilen çorapların yanı sıra kısa çoraplarda kullanılmıştır. Yün iplikten örülen çorapların uzunlukları diz hizasına kadar gelmektedir. Genelde tercih edilen renkler; pembe, kırmızı, sarı ve beyazdır (Karaman vd 2016).

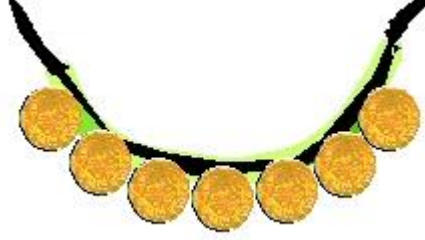
Ayakkabı: Çorabın üzerine mest ya da edik adı verilen ayakkabılar giyilirdi. Çorum ilinde yerli imal edilen deri mestlerde sarı, kırmızı ve siyah renkleri tercih edilirdi. (Ural ve Mutlu 2011). Deri ya da keçeden imal edilen mestler kısa ve uzun olarak tercih edilmiştir. Bazı mestlere kullanımı kolaylaştırmak için fermuar takılmıştır.



Fotoğraf 4.9. Patik Örneği (<https://www.corumlu.com/kultur/patik1.jpg>)

4.1.2.4. Takılar ve Aksesuarlar

Gerdaniye: İpek kaytan veya kırmızı kurdeleye altınlar belirli aralıklarda dizilerek, boyuna gerdanlık şeklinde takılırdı. Küçük altınlar kenarlara, büyük altınlar ise ortaya dizilirdi. Kimi zaman Mahmudiye altınları da kullanılmaktaydı (Salman, 2007).



Fotoğraf 4.10. Gerdanlık (<https://www.corumlu.com/kultur/gerdan.jpg>)

Göbek Destesi: Diğer adı alıç altınıdır. Zincir veya kırmızı kurdelenin, ortasına büyük altınlar, kenarlara ise küçük altınlar gelecek şekilde dizilir. İç içe iki sıra yapılır. İçte kalan kısım diğer kısma oranla küçük yarım ay şeklinde diğeri kısımda içteki kısma oranla biraz daha büyük yarım ay yapılarak birleştirilir. Sonrasında iki ucundaki kancalar birleştirilerek, şal kuşağının iki yanından tutturularak kullanılırdı (Salman, 2007).

Kemer: Altınla karışık işlenen bu kemerler bindallı ve fistanların üzerine takılır. Ön ortasına gelen tokalar bayanların medeni halini gösterir. Yıllankavi, abaniye, taşlı, hasır, halka, arpacıklı ve paftalı gibi çeşitleri vardır (Salman, 2007).



Fotoğraf 4.11. Kemer Örneği <https://www.corumlu.com/kultur/kemer4.jpg>



Fotoğraf 4.12 Anadolu Selçuklu Dönemine Ait Çorum da Bulunan Kemer Tokası (Bektaş,2024).

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ

Gastronomi kelime anlamı olarak Yunancada “gastro” mide ve “nomos” kural anlamına gelmektedir. Gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ziraat kimya, ekonomi ve tıp bilimleri gibi birçok bilim dallarıyla etkileşim içerisinde. Yeme-içme ile ilgili tüm kuralları ifade eden gastronomi kavramı yerel ürünler, kültür, yaşam tarzı ve sürdürülebilir değerler gibi birçok anlamları da ifade etmektedir. Buna bağlı olarak kültür ve gelenekleri, sağlıklı beslenmeyi, özgünlük ve deneyim gibi tüm geleneksel değerleri bünyesinde barındırır (Küçükkömürler vd 2019).

Yemek; tarih boyunca insanın biyolojik gereksinimleri içerisinde en önemli yeri almıştır. Kültürle harmanlanmış olan beslenme insanın doğası gereği hayatta kalmak için savaştığı kültürel adaptasyon araçlarından. Gastronomi kültürü toplumun üyesi olan her bir bireyin öğrendiği ve bir sonraki nesle aktardığı farklı beslenme davranışlarının bütünüdür. İnsanın vazgeçilmezlerinden olan yemek kültürü Tarih boyunca hiçbir zaman ortadan kaybolmamıştır. İnsanlar var olduğu dönemden bu yana lezzetli, yeterli, çevre yönünden uygun bulunan ve kabul gören besin ve yiyecekleri kültürel yapılar içerisinde üretmenin yolunu bulmuştur. Buna bağlı olarak kültür içerisinde en uzun süre ayakta kalan bölüm gastronomi kültürü diyebiliriz (Türk ve Şahin 2014).

Gelenek ve görenek kapsamında yemek yeme ve beslenme, kültürel bir miras olmasından dolayı toplumdan topluma farklılıklar gösterir. Bu farklılıklar iklime, coğrafi ve ekonomik yapıya, tarımsal kaynaklara ve en önemlisi gelenek ve değerlere göre şekillenerek beslenmeye dair belirli alışkanlıklar kazandırır (Uzunağaç, 2014). Belirli bir yörede yöresel bir yemeğin ortaya çıkmasına katkı sağlayan insan faktörü, gıdaların seçimi, kullanılan malzemeler, hazırlama teknikleri ve yemeğin sunumu bir yörenin gastronomi mirasını ifade etmektedir. Bunun yanında yemek yeme kültürü, hayatı devam ettirmenin ötesine geçerek insanların birlikte vakit geçirdikleri, gam veya mutluluklarını paylaştıkları, tatile çıkma nedenlerine yön veren bir olgu halini alarak sosyal hayatın bir parçası haline gelmiştir (Çavuş vd 2018).

Türklerin ana vatanı Orta Asya'da bozkır kuşağının getirdiği karasal iklimin hâkim olmasından dolayı Türkler genelde tarım yerine hayvancılıkla uğraşmışlardır. Dolayısıyla hayvancılığın getirdiği zorunluluklarla mücadele etmişler yerleşik yaşama geçene kadar su kenarlarını ve yeşilliğin olduğu yerleri tercih etmişlerdir. Hayvancılığa bağlı olarak Türklerin temel besin kaynağı, kırmızı ettir. Türk topluluklarının, yetiştirdiği beslediği ve çeşitli işlerde kullandığı hayvanlar arasında ilk sırada at gelmekte olup bunu etinden yününden ve sütünden faydalandığı koyun, keçi takip etmektedir. Çin kaynaklarında Türklerin sefere giderken yanlarında et bulundurdıklarından bahsedilmesi etin Türkler için ne kadar önemli ve vazgeçilmez olduğunu ortaya koymaktadır (Arslantaş, 2020).

Türk topluluklarının geniş bir coğrafyaya yayılması ve diğer kültürlerle etkileşim halinde olması Türk mutfağını oldukça zengin bir hale getirmiştir. Ülkemiz bulunduğu coğrafi konumun yanı sıra birçok medeniyete sahipliği yapması, doğası, verimli toprakları sanatsal değerleri bunun yanında her yöreye özgü mutfak kültürünün olması nedeniyle oldukça çeşitli ve kendine has yöresel ürünlere sahip olmuştur. Türklerin mutfak kültüründeki bu çeşitlilik kapsamında yöresel yiyecek kavramı ortaya çıkmıştır. Yöresel yiyecek; bahsi geçen yöreye özgü olan ve yöresel bir kimlik barındıran yiyecek ve içeceklerin tümü olarak ifade edilebilir (Teyin, 2020).

Bir toplumda yemek kültürünün zengin ve çeşitli olması o toplumun bulunduğu ülkeye her zaman katkı ve fayda sağlar. Kökleri çok eski kültürlerle dayanan Türk Mutfağı Dünyadaki en zengin mutfaklar arasına girmiştir. Geleneksel olarak Türk mutfağına baktığımızda sofralarda bulunan çorba, etli ve sebze yemekler, zeytinyağlı sebze yemekleri ve salataların yanı sıra tatlılar ile Türk mutfağı geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Asya ve Anadolu'daki ürün çeşitliliğinin ve kültürel etkileşimin yanı sıra Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti'nin de katkılarıyla şekillenen yeni tatlar ile Türk Mutfağı lezzet çeşitliliği bakımından oldukça zenginleşmiştir (Bozkurt, 2020).

Bugün de dahil olmak üzere geçmişten günümüze bütün çeşitliliğiyle devam eden Türk yemek kültürü özellikle birbirinden farklı milletlerin bir arada yaşadığı Osmanlı Devleti zamanında yemek kültürümüz zirveye ulaşmıştır. Osmanlı mutfağı

gelişimi özellikle imparatorluk olma süreciyle başlayarak devletin en geniş sınırlara eriştiği 16. yy. da zirveye ulaşmıştır. Çünkü ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınmasıyla Osmanlı sarayına giren ürün çeşidi fazlalaşmış ve bu durum damak zevkinin gelişmesine bunun sonucunda sofraların çeşitlenmesine zenginleşmesine sebep olmuştur (Ağar, 2018).

Günümüze kadar ulaşan ve hala izlerini görebildiğimiz Osmanlı mutfağı denilince akla ilk gelen şey, Türk mutfak kültürlerinin izlerini taşıyan Osmanlı saray mutfağıdır. Karahanlı Devletinden ve Selçuklulardan miras aldığı yemek kültürünü daha da çeşitli ve zengin hale getiren Osmanlı Devleti birçok alanda olduğu gibi Türk Mutfağında da zirveye taşımıştır (Solmaz, 2018).

Anadolu'dan yolu geçen ve bu topraklarda yaşayan tüm uygarlıklar kendilerinden önce yaşayan milletlerden aldığı yeme-içme kültürünü geliştirip çeşitlendirip aynı zamanda daha lezzetli hale getirdikten sonra bu kültürel birikimi bir sonraki nesle aktarmıştır (Uğraş, 2020). Dolayısıyla Anadolu beslenme kültürü eski zamanlardan günümüze kadar zenginliğini kaybetmeden ve artırarak günümüze kadar ulaşmıştır. Anadolu mutfağının bu zenginliğinin temelinde etnik kökenleri farklı olan insanların yaşamasının rolü büyüktür. Bunun yanı sıra geleneksel Anadolu mutfak kültürünün Anadolu'da yaşamış olan milletlerin gelişmişlik seviyelerine ve doğal ortam şartlarına bağlı olarak şekillendiği görülür (Duman, 2020).

Çorum şehri bereketli toprakları ve zengin ürün çeşitliliği ile tarımsal bir şehirdir. Çorum şehrinin yüzyıllar boyunca bilinen genel karakteristik özelliği kendine yetebilen, bunun yanında çevresindeki şehir ve bölgeleri de besleyebilen verimli bir şehir olmasıdır. Bu durumu antik çağ zamanından beri bölgede hüküm süren tüm medeniyetlerin kayıtlarından da anlamak mümkün olmaktadır. Çorum'un verimli ve bereketli topraklar üzerinde olması birçok milletin ilgisini çekmiş buna bağlı olarak birçok yerden göç almış ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması kültürel çeşitliliğe sebep olmuş yaşanan bu kültürel çeşitlilik de birçok alanda olduğu gibi gastronomi kültürüne de yansımıştır (Erbaş, 2024).

İnsanlık tarihine binlerce yıldır mesken olan Çorum ili, gerek bölgede yaşayan farklı medeniyetlerden kalan kültürel mirasın, gerekse de Kızılırmak havzasının verimliliğinin sunmuş olduğu tarımsal ürün çeşitliliğinin katkısıyla, oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Şahin, 2019).

5.1. Çorbalar

5.1.1.Tarhana Çorbası

Çok eski tarihlerden bu yana sofralarda yerini alan tarhana Orta Asya'dan göç etmiş Türkler tarafından Anadolu'ya gelmiştir. Anadolu'dan ise Osmanlı İmparatorluğuna komşu olan Irak ve İran gibi doğu ülkelerine geçen tarhana, Rumeli üzerinden Yunanistan ve Macaristan ülkelerine yayılmıştır (Erdoğan, 2023).

Hazırlanışına baktığımızda un, yoğurt ve tuz harmanlanıp içerisine ince ince doğranan domates, kapyra biber ve kıl biber ilave edilir ve yoğrularak hamur elde edilir. Elde edilen hamur 21 gün boyunca mayalamaya bekletilir. 21 günlük süre zarfında her gün karıştırılır ve ekşimesi sağlanır. Kıvama gelen hamur güneşte kurutulur. Kurutulduktan sonra elekten geçirilerek toz haline getirilir.

Tencereye önce yağ, salça ve nane konularak kavrulur. Daha sonra tencereye soğuk su ve kişi sayısına göre toz tarhana eklenir. Kaynama dercesine kadar karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirilip servis edilir.

Tarhana çorbası genellikle kışın içilen bir çorbadır. Hasta olan kişilere şifa amaçlı içirilir, ayrıca Ramazan aylarında hemen hemen her gün sofrada yerini alır.



Fotoğraf 5.1. Tarhana Çorbası

5.1.2.Tutmaç Aşı

Un, yumurta, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurdan beze elde edilir ve bezeler oklava yardımıyla açılır. Açılan hamur üçgen şeklinde kesilir ve gün ışığında kurutulur.

Tencereye tereyağı, salça ve yeterince su konularak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içerisine üçgen şeklinde kesilen hamurlar eklenir ve tuz konulur. 10-15 dakika pişirilmeye bırakılır. Sonrasında sıcak olarak servis edilir.



Fotoğraf 5.2. Üçgen Şeklinde Kesilmiş Kurutulmuş Hamur (soldaki), Tutmaç Aşı (sağdaki).

5.1.3. Çatal Aşı

Tencerenin içerisine soğuk su ve yeşil mercimek konulur ve haşlanmaya bırakılır. Mercimek biraz haşlandıktan sonra bulgur eklenerek pişirilir. Başka bir tencereye tereyağı ve ince ince doğranmış soğanlar konularak pembeleşinceye kadar kavrulur, sonrasında salça ilave edilir. Son olarak iki karışım birleştirilerek tuz ilave edilir. 15 dakika pişirildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf 5.3. Çatal Aşı.

5.1.4. Kaypak Aşı

Un, yumurta, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurdan beze elde edilir ve bezeler oklava yardımıyla açılır. Açılan hamur üçgen şeklinde kesilir.

Tencereye su konulur ve kaynamaya başlayınca kesilen üçgen hamurlar kaynamış suyun içerisine atılır ve hamur pişinceye kadar bekletilir. Daha sonra pişen hamurlar sudan çıkarılarak süzülür. Süzülen hamurların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek harmanlanır. Sonrasında tavada tereyağı ve nane eritilip üzerine dökülür ve servis edilir.



Fotoğraf 5.4. Kaypak Aşı.

5.1.5. Yoğurtlu Yarma Aşı

Tencereye su ve yarma konularak haşlanır. Haşlanan yarma dinlenmeye bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine yoğurt ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Başka bir tavada nane ve tereyağı eritilerek hazırlanan çorbanın üzerine dökülür ve soğuk bir şekilde servis edilir.



Fotoğraf 5.5. Yoğurtlu Yarma Aşı.

5.1.6. Mercimek Hellesi

Tencereye yeşil mercimek ve su konularak haşlanır. Haşlanan mercimeğin suyu süzülür. Tencerede tereyağı ve un kavrulur. Kavrulan unun üzerine soğuk su, tuz ve et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra servis tabağına alınan Mercimek Hellesi'nin üzerine tereyağı ve pul biber kızdırılıp dökülür ve servis edilir.



Fotoğraf 5.6. Mercimek Hellesi.

5.1.7. Helle Çorbası

Tencereye tereyağı eklenerek eritilir. Eritilen tereyağın içerisine un ilave edilerek kısık ateşte kavrulur. Kavrulan unun üzerine azar azar soğuk su ekleyerek gevşetilir ve tuzu ilave edilir. Kıvama geldikten sonra tercihe göre tavuk suyu veya et suyu eklenir. Sonrasında kızdırılmış tereyağı ve pul biber eklenerek servis edilir.



Fotoğraf 5.7. Helle Çorbası.

5.1.8. Toyga Aşı

Nohut, fasulye ve yarma haşlanır. Uygun bir tencereye yoğurt, un, yumurta, haşlanmış nohut, yarma ve fasulye eklenir. Ocağa alınan karışım kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra tuzu ilave edilir. Üzerine tereyağında kızdırılan nane sosu dökülerek servis edilir.



Fotoğraf 5.8. Toyga Aşı

5.1.9. Kıtırılı Düğün Çorbası

Uygun bir tencerede yoğurt, bir adet yumurta, bir kaşık un ve yarım çay bardağı pirinç güzelce karıştırılır. Daha sonra ocağa alınıp devamlı karıştırılarak kaynatılır. Başka bir kapta un, tuz ve yumurtadan ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamur küçük parçalara ayrılıp açılır. Açılan hamurlar nohut büyüklüğünde kesilir. Kesilen hamurlar zeytinyağında kızartılır. Pişen çorbanın üzerine servis ederken ilave edilerek tüketilir.

5.2. Sebze Yemekleri

5.2.1. Göğ Domates Yemeği

6-7 adet göğ (yeşil) domates ve 1-2 adet kırmızı domates yıkayıp doğranır. Tencereye ayçiçeği yağı konulup üzerine ince ince doğranmış soğanlar eklenir ve

pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine salça eklenir. Kavrulan malzemelerin üzerine domatesler ve bulgur ilave edilir. Tuz ve pul biber eklenir. Malzeme miktarına göre su ilave edilir ve pişirilmeye bırakılır. Servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.



Fotoğraf 5.9.Göğ Domates Yemeği

5.2.2. Yumurtalı Fasulye Kavurması

Fasulyeler yıkanıp ayıklandıktan sonra doğranır. Tencereye yağ konulur ve ince doğranan soğanlar yağın içerisine atılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine az miktarda salça eklenir. Kavrulduktan sonra fasulye ve domates eklenir. Tuzu ilave edildikten sonra pişirilmeye bırakılır. Yemek piştikten sonra bir kâsede yumurta çırpılıp fasulyenin üzerine dökülür ve tencerenin kapağı kapatılır. 5 dakika sonra yumurta pişince servis edilir.



Fotoğraf 5.10. Yumurtalı Fasulye Kavurması

5.2.3. Kuru Biber Kavurması

Gün ışığında kurutulmuş kıl biberler tencereye konulur ve su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır. Haşlanan biberler ateşten alınarak içerisine kurutulmuş domates ilave edilir. Dinlendikten sonra biber ve domates süzülerek hazır edilir. Başka bir tavaya yağ ve soğan konularak kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra üzerine kıyma eklenerek kavrulur. İsteğe göre salça da ilave edilebilir. Hazırlanan sosun üzerine haşlanmış biber ve domates eklenir. 5 dakika kavrulduktan sonra servis edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek de servis edilebilir.



Fotoğraf 5.11. Kuru Biber Kavurması.

5.2.4. Madımak

Madımlar ayıklandıktan sonra yıkanır ve suyu süzülür. Sonrasında ince ince kıyılır. Tencereye soğuk su konularak kaynamaya alınır. Kaynayan suyun içerisine tereyağı konur. Sonrasında kıyılan madımlar suyun içerisine eklenir. Daha sonra tuz ve bulgur ilave edilerek pişmeye bırakılır. Başka bir tavaya yağ konulur ve ince ince doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Tavada hazırlanan soğanın içerisine isteğe göre çemen unu da katılabilir. Sonra hazırlanan sos pişen madımağın içerisine dökülerek 10 dakika pişirilir. Son aşamada madımağın üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yufka ekmekle ve yeşil soğanla servis edilir.

Madımak genelde bahar aylarında taze olarak toplanır ve tüketilir. Eski zamanlarda bahar aylarında toplanan madımak kurutularak kışın da tüketilirdi. Günümüzde ise derin dondurucularda muhafaza edilerek kışın da tüketilebilmektedir.



Fotoğraf 5.12. Madımak Yemeği

5.2.5. Yırtma

Taze asma uç yaprakları toplanıp yıkandıktan sonra yırtılarak ufak parçacıklar haline getirilir. İnce ince doğranmış soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonrasında salça eklenir. Soğan ile salça 1-2 dakika kavrulduktan sonra üzerine yırtılan yapraklar eklenir ve sararana dek birkaç kez çevrilir. Daha sonra haşlanmış yarma kırığı, tuz ve acı pul biber eklenir. 1-2 dakika kavrulduktan sonra üzerine kemik suyu ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra servis edilir. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt da dökülebilir.



Fotoğraf 5.13. Yırtma Aşı (soldaki), Taze Asma Uç Yaprakı (sağdaki).

5.2.6. Su Kabağı Yemeği

Tencereye ayçiçeği yağı ve kúp kúp doğranmış soğanlar konulur. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonrasında salça ilave edilir. Salça soğanla biraz kavrulduktan sonra doğranmış kabaklar ile yeterince su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra az miktarda pirinç ve tuz ilave edilir. Pişirilmeye yakın içerisine doğranmış dereotu eklenir ve piştikten sonra servis edilir. İsteğe göre úzerine sarımsaklı yoğurt dökölerek de servis edilebilir.



Fotoğraf 5.14. Su Kabağı Yemeği

5.2.7. iek Dolması

Öncelikle kabak çiçeklerinin sap kısmı ve içerisindeki sarı kısmının yaprakları yırtılmadan ayıklanır. İç harcı için yemeklik doğranan soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve salça ilave edilir. Daha sonra yıkanan ve ayıklanan pirinç ve bulgurun yanı sıra dereotu, maydanoz, tuz, baharatlar ve 1 bardak su ile pişirilir. Pişen iç harcı dinlenmeye bırakılır. İç harcı soğuyunca kabak çiçeklerinin içerisine birer tatlı kaşığı konularak tencereye dizilir. Úzerine bir tatlı kaşığı zeytinyağı, tuz ve su konularak

pişirildikten sonra servis edilir. Kabak Çiçeği genelde bahar ve yaz aylarında taze olarak toplanır ve tüketilir. Kabak Çiçeği narin bir yapıya sahip olduğu için kurutularak ya da dondurularak saklanması mümkün değildir.



Fotoğraf 5.15. Çiçek Dolması Yemeği (soldaki), Kabak Çiçeği (sağdaki).

5.3. Et Yemekleri:

5.3.1. Çorum Yahnisi

Kişiye göre uygun miktarda et kuşbaşı doğranır. Doğranan etler tencereye alınır, üzerine su eklenerek haşlanır. Püf noktası, yemeğin renginin parlak olması için etlerin önceden haşlanarak kirli suyunun süzülmesidir. Ayrı bir tencerede salça kavrulur. Haşlanan etler ilave edilir. Yeterince su, tuz ve isteğe göre baharatları eklenir. Kaynadıktan sonra servis edilir. Çorum yahnisi genelde düğünlerde misafirlere ikram edilen bir yemek türüdür.



Fotoğraf 5.16. Çorum Yahnisi

5.3.2. Kirli Sac

Sacın içersine kuşbaşı doğranmış kuyruk yağları konulur. Hafif kavrulduktan sonra üzerine kuşbaşı doğranmış kuzu eti ilave edilir. Et ile kuyruk yağı beraber kavrulduktan sonra üzerine küp doğranan soğan (isteğe bağlı olarak arpacık soğan da konulabilir), sarımsak ve biber ilave edilir. Et ve sebzeler kavrulmaya bırakılır. Sonrasında salça, domates ve tuzu ilave edilerek pişirilir ve servis edilir.



Fotoğraf 5.17. Kirli Sac

5.3.3. İşkembe Tuzlama ve Kavurması

İşkembe yıkanıp temizlenir, sıcak su eklenerek pişirilir. Bir kısmı küçük kareler halinde doğranır. Eritilmiş tereyağında sotelenir, kavurma yapılır. Kalan kısım büyük karelere kesilir, tuzlanarak servis edilir (Örs vd 2012).

5.3.4. Keşkek

Uygun miktarda yarma yıkanır ve bir tencereye alınır. İçine tercihe göre kırmızı et ya da tavuk eti eklenir. Koyulan yarmanın dört katı su eklenir. Tuzu da eklenerek kısık ateşte 20 dakika haşlanır. Pişen yemeğimize uzun bir tahta kaşık yardımıyla dövölür. Ayrı bir kapta tereyağı ve kırmızı biberden oluşan sos hazırlanır. Pişen ve tahta kaşıkla özdeşleşmesi için iyice dövölün yemek tabağına alınır ve üzerine sosu dökölerek servis edilir.



Fotoğraf 5.18. Keşkek

5.4. Dolmalar

5.4.1. Efelek Dolması

Bir adet soğan, bir kâse bulgur, bir tutam maydanoz, salça, yağ ve baharatlar karıştırılarak iç harcı hazırlanır. Taze toplanan efelekler sıcak suya bastırılıp çıkarılır.

Ardından soğuk suya koyularak şoklanır. Haşlanan efeleklere bir kaşık iç harçtan koyularak sarma şekli verilir. Tencereye sırasıyla dizilir. Üzerine salçalı su ve yağ ilave edilerek pişirildikten sonra servis edilir. Efelek yaprağı genelde bahar aylarında taze olarak toplanır ve tüketilir. Ayrıca efeleğin kızıl efelek diye bilinen ve nadir bulunan bir türü de vardır. Kızıl efeleğin kavurması yapılır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.



Fotoğraf 5.19. Efelek Dolması

5.4.2. Çıkkı Dolma

Toplanan taze asma yapraklarının üzerine kaynar su dökülerek hafif haşlanması sağlanır. İç harcı için bakla ıslatılır. Yeşil mercimek, kırmızı mercimek, yarma kırığı, bulgur ve ıslatılmış bakla uygun bir kaba konulur ve karıştırılır. Başka bir tencereye ayçiçeği yağı konulur ve üzerine soğanlar ilave edilir. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonrasında içerisine biber salçası ve domates salçası ilave edilir. Üzerine hazırlanan iç harcındaki malzemeler, tuz, pul biber, karabiber, dereotu ve maydanoz eklenir. Üzerine yeterince su ilave edilerek pişirilir. Pişirilen iç harcı dinlenmeye alınır. Dinlenen iç harcı asma yapraklarının içerisine konularak bohça şeklinde sarılır ve tencereye dizilir. Tencereye dizilen dolmalarının üzerine pişmeye yakın limon, yağ ve

salça karışımından oluşan sos dökülür. Sos döküldükten sonra 5-10 dakika pişirilmeye devam edilir. Pişirildikten sonra 5-10 dakika dinlenmeye alınan dolma servis edilir.



Fotoğraf 5.20. Çıkı Dolma

5.4.3. Zeytinyağlı Pırasa Dolma

İç harcı için ince ince kıyılmış olan soğanlar bir kaba alınır. Üzerine yıkanmış pirinç, domates salçası, zeytinyağı, karabiber, yenibahar, maydanoz, nane ve bir tatlı kaşığı kadar toz şeker ilave edilerek harmanlanır. Pırasaların sap kısmı 4 parmak uzunluğunda kesilir. Daha sonra pırasanın orta kısmına gelecek şekilde çizikler atılır. Kesilen pırasalar kaynayan suyun içerisine atılır ve 5 dakika haşlanır. Haşlanan pırasalar soğuk su ile şoklanır. Sonra rulo olarak birbirinden ayrılır. Yaprak şeklinde açıldıktan sonra üzerlerindeki ince zarlar alınır. Kenarlardan 1 cm. kalacak şekilde iç harcı eklenerek sarılır ve tencereye dizilir. Daha sonra üzerine az miktarda salçalı su, tuz ve zeytinyağı ilave edilerek pişirilir ve servis edilir.



Fotoğraf 5.21. Zeytinyağlı Pırasa Dolma

5.5. Hamur İşi ve Börek

5.5.1. Gülleylim Çöreği

Un, su, tuz ve mayadan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur mayalanmaya bırakılır. Pişirilecek sac hafif yağlanır. Bir kaba soğuk su konulur ve eller ıslatılarak mayalanan hamur bezeler halinde sacın üstüne dizilir. Sacın üstüne dizilen bezelerin üzerine yumurta sürülür, alt kısmı pişirildikten sonra sac ters çevrilerek diğer yüzü pişirilir. Sıcak bir şekilde servis edilir. İsteğe göre tereyağı ve çökelek ile servis edilebilir.

Gülleylim Çöreği genellikle kırsal mekanlarda, tandırda yapılan bir çörektir. Özellikle tarlada çalışan işçilere yapılan bir yiyecektir. İl merkezinde unutulmaya yüz tutmuş ve çoğu kişi tarafından bilinmeyen bir hamur işi türüdür.



Fotoğraf 5.22. Gülleylim   re i ve Pişirme Anı

5.5.2.  orum Mantısı

Öncelikle un, su ve tuzdan ele yapı mayan bir hamur edilir. Yo rulan hamur küçük bezelere ayrılarak dinlenmeye bırakılır. Daha sonra bezeler un yardımıyla açılır. Açılan hamurlar ince şeritler halinde kesilerek küçük kareler elde edilir. Her bir kare içi boş olarak dört kenarından birleştirilir. Mantıların birbirine yapı maması sağlanır. Hepsi tamamlandıktan sonra ya lanmış fırın tepsisine dizilir ve fırında rengi kahverengi olana kadar ara ara karıştırılarak kızartılır. Uygun bir tavada önce biraz kıyma kavrulur. Ardından içerisine salça ve tuz ilave edilir. Hepsi kavrulduktan sonra biraz su ilave edilir. Kaynadıktan sonra salçalı suyun içerisine kuru mantılar atılır. Ara ara karıştırılarak pişirilir. Daha sonra hafif sulu olacak şekilde taba a alınır.  zerine sarımsaklı yoğurt d k lerek servis edilir. Bu yemek genel olarak ramazan ayında tüketilir. Ramazan yaklaşırken akrabalar, komşular bir araya gelerek sırayla birbirlerine mantı b kerler. Ramazan ayında her iftarda mantı yerini alır.



Fotoğraf 5.23. Kuru Manti (soldaki), Çorum Mantısı (sağdaki).

5.5.3. Haşhaşlı Çörek

Un, maya, tuz ve ılık sudan ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur bir saat dinlendirilir. Hamur dinlenirken haşhaş ezmesi ve ayçiçeği yağı karıştırılarak iç harcı hazır edilir. Mayalan hamur bezeler halinde yuvarlanır. Her bir beze ayrı ayrı açılır. Açılan hamurun içerisine hazırlanan iç dolgusu güzelce yayılır, isteğe göre ceviz içi ilave edilir. Her bir bezeye aynı işlem uygulanır ve fırın tepsisine sırayla dizilir. Tamamlandıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürülür, 180 derece fırında ortalama olarak bir saate yakın pişirildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf 5.24. Haşhaşlı Çörek (soldaki), Kuru Haşhaş (sağdaki).

5.5.4. Çorum Simidi

Simit kelimesinin kökeni konusunda kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak arkeolojik araştırmalar, tarih boyunca farklı kültür ve inanç gruplarına ait topluluklarda simit benzeri ürünlerin izlerine rastlandığını ortaya koymaktadır. M.Ö. 4. yüzyılda Sicilyalı Arkhestratos'un Hedypatheia adlı eserinde “elle iyice yoğrularak şekil verilmiş bir hamur halkasından söz edilmesi, eski Yunan kültüründe simit benzeri bir ürünün varlığına işaret etmektedir. Simit kelimesinin Yunanca “Smyti”den türediğini ve bu kelimenin İzmit’in eski adlarından biri olduğunu, dolayısıyla simidin ilk kez bu şehirde üretildiğini ileri süren görüşler de bulunmaktadır. Ancak bu iddiaların bilimsel bir kanıta dayanmadığı ve dolayısıyla spekülatif nitelikte olduğu belirtilmektedir (Karagündüz, 2025).

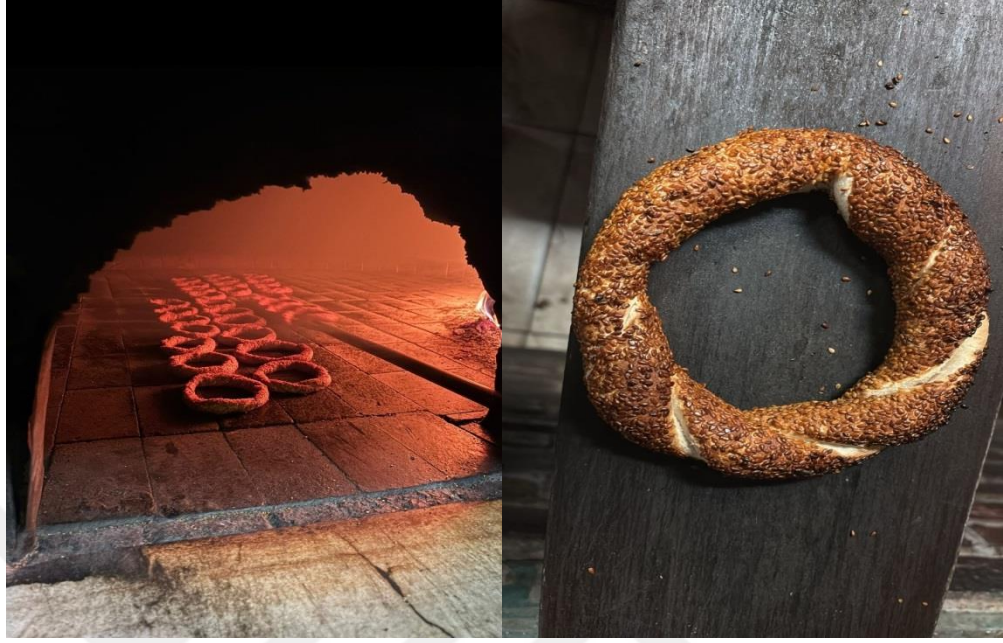
Un, su, tuz ve mayadan ele yapışmayan sert bir hamur yoğrulur. Hamur dinlenmeden 50 gramlık ufak bezelere ayrılır. İki adet 50 gramlık bezeler alınarak avuç içiyle fitil haline getirilir. Sonrasında iki fitil birleştirilerek simide burğu şekli verilip bağlama işlemi gerçekleştirilir. Daha sonra hamur halinde olan simitler kaynamış dut ya da üzüm pekmezinin içerisine atılır ve 2 dakika haşlandıktan sonra çıkarılıp

susamlanarak 10 dakika dinlenmeye alınır. Dinlendikten sonra önceden ısıtılmış odun ateşi fırınında kızarana dek pişirilir ve yemeye hazır hâle gelir.

Çorum şehrinde, ramazan ayı boyunca iftardan sonra hemen hemen bütün fırınlar açılarak gece sahura kadar Çorum simidi çıkarılır. Simit satan kişiler iftardan sahura kadar cami önlerinde ve sokaklarda “Simitçi! Alın, sıcak simit alın; çaya batır, mideye yatır!” nidalarıyla simit satarlar. Çorum'da, ramazan aylarında, iftar davul sesinden sahur davul sesine kadar en çok duyulan ses simitçilerin sesidir.



Fotoğraf 5.25. Çorum Simidi Hamur Hali (soldaki), Çorum Simidi Susamlı Hali (sağdaki).



Fotoğraf 5.26. Çorum Simidi

5.5.5. Bükme

Un, su ve tuz ile ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur küçük bezelere ayrılır. İç harcı için uygun miktarda ıspanak doğranır ve yıkanır. Yıkanan ıspanağa soğan, çökelek, ayçiçeği yağı ve baharatları eklenerek karıştırılır. Hamur bezeleri orta boy olacak şekilde açılır. İçine hazırlanan harç koyularak “D” şeklinde kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılıp yapıştırılır. Tavada her iki tarafı da pişirilir. Pişen bükmeler tereyağı ile yağlanır ve servis edilir. Bükmenin hamuru isteğe göre mayalı ya da mayasız yapılabilir. Ayrıca bükme, ramazan aylarında gece sahurda da tüketilen bir hamur işidir.



Fotoğraf 5.27. Peynirli Bükme (soldaki), Ispanaklı bükme (sağdaki).

5.5.6. Cızlak

Un, süt, su, tuz ve yumurta çırpılarak karıştırılır. Oluşan karışım daha önceden ısıtılmış sıcak tavaya kepçe yardımıyla dökülür. İki yüzü de pişirildikten sonra servis edilir. Cızlak genelde sabah kahvaltılarında tüketilen bir hamur işi türüdür.



Fotoğraf 5.28. Cızlak

5.5.7. Çorum Ketesi

Ilıtılmış süt, ayçiçeği yağı, yumurta akı, tuz, 15 dakika ılık suda bekletilmiş kuru maya, az miktarda şeker ve un harmanlanarak yumuşak bir kete hamuru elde edilir. Yoğrulan hamur bir saat kadar dinlenmeye bırakılır. İç harcı için ayçiçeği yağında un kavrulur ve tuz eklenir. Kavrulan iç soğumaya bırakılır. İsteğe bağlı olarak iç harcı için ceviz de kullanılabilir. Dinlenmiş olan hamur ayva büyüklüğünde bezelere ayrılarak merdane yardımıyla açılır. Açılan hamur ayçiçeği yağı gezdirilerek dört ayrı kata sarılır. Daha sonra merdane ile tekrar açılarak içerisine iç harcından eşit miktarda dağıtılır. Hamur büzüştürülerek birleştirilir, tekrar az miktarda açılır. Üzerine yumurtanın sarısı sürülür. Çatal ya da kaşık ile şekiller verilir. Daha önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. İster sıcak ister soğuk olarak servis edilir. Çorum Ketesi geleneksel olarak bayramlarda yapılan bir hamur işidir.



Fotoğraf 5.29. Çorum Ketesi

5.5.8. Hingel

Ahıska Türklerinin Kafkasya bölgesinin kültürüyle bütünleşmiş, olan yemeği Hinkal (Xengel, Hingel, Khinkali, Xinkal) dir. Türk toplumlarının birçoğu tarafından mantı olarak adlandırılmaktadır (Soykan, 2022).

Un, su ve tuzdan ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamurdan ayva büyüklüğünde bezeler elde edilir. İç harcı için kıyma, ince doğranmış soğan, maydanoz

ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır. Bezeler hamurlar incelenen kadar açılır. Açılan hamurlar eşit ve kare parçalar şeklinde kesilir. Kesilen her bir kareye kıymalı harçtan eklenir. Büzmeli olarak her köşesi iki seferde alınarak bükülür. Hepsini tamamladıktan sonra kaynamış tuzlu suda haşlanır. Kevgir yardımıyla sudan çıkarılıp uygun bir tepsiye dökülür. Üzerine önceden hazır edilen eritilmiş tereyağı dökülür. Sıcak olarak servis edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülebilir. İç harcı olarak patates de konulabilir. Patatesli olana "Metetz" denilir.

Hingel, yapımı zor bir yemek olduğu için Çorum şehrinde eş, dost, akraba veya komşuların bir araya toplanarak hazırladıkları ve tükettikleri bir yiyecektir. Hamurun büküm aşamasında bir tane hingelin içerisine altın konularak diğer hingellerin içerisine katılır ve haşlanır. Servis edilmeden herkes bir dilek tutar ve yemeği yerken altın kime çıkarsa hem dileğinin kabul olacağı umut edilir hem de altın çıkan kişinin olur.



Fotoğraf 5.30. Hingel Hamur Hâli

5.5.9. Katmer

Un, su ve tuzdan ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamurdan elma büyüklüğünde bezeler elde edilir. Açılan bezelerin içine eritilmiş tereyağı sürülüp tekrar sarılır ve beze hâline getirilir. Yağın hamurla birleşip donması için biraz dinlendirilir. Tamamına aynı işlemler uygulandıktan sonra açılmaya başlanır. Tabak büyüklüğünde açılıp her iki tarafı da yağlanır ve tavada pişirildikten sonra servis edilir.



Fotoğraf 5.31. Katmer

5.5.10. Su Böreği

Un, yumurta ve tuzdan ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Püf noktası, una hiç su eklemeyen sadece yumurta ile yoğrulmasıdır. Son aşamada hamur ayçiçeği yağı ile toparlanır. Elde edilen hamur bezelere ayrılır. Yaklaşık bir saat kadar hamur dinlendirilir. Daha sonra bezeler un ile açılır. Açılan her bir beze temiz bir örtünün üzerine ayrı ayrı serilir. Püf noktası, açılan yufkaların ne çok ıslak ne de çok kuru olmamasıdır. Açma işlemi tamamlandıktan sonra suya tuz atılarak kaynaması sağlanır. Kaynayan suya açılan yufkalar sırayla atılır. Bu esnada suyun tuz oranı ve kaynama seviyesi devamlı kontrol edilir. Yufkalar atıldıktan sonra bir taşım kaynatılır ve çok bekletmeden çıkartılır. Bir yandan yöremizde su böreği için özel olarak satılan tepsilerden hazır edilir. Tepsi önceden eritilip hazırlanan yağ ile yağlanır. Sudan çıkan hamurlar tepsiye dizilir. Her katı ayrı ayrı yağlanır. Hazır olan börek ocakta çevrilerek pişirilir. Bu işlem tepsinin her iki tarafına da uygulanır. Pişen börek dilimlenerek servis edilir. Su böreği, Çorum düğünlerinde ve bayramlarda sofraların vazgeçilmezidir.



Fotoğraf 5.32. Su Böreği

5.5.11. Oğmaç (Ufamaç)

Un, su ve tuz ile yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur yarım saat dinlendikten sonra bezeler hâline getirilir. Bezeler un yardımıyla ince yufkalar hâline getirilir. Açılan yufkalar önce sac üzerinde pişirilir. Daha sonra sac üzerinden alınarak tandırın içerisinde ateş üzerinde pişirmeye devam edilir ve hazır hâle getirilir. Yufkalar ufak parçalara ayrılır. Uygun bir tavada tereyağı eritilir. Tereyağın üzerine yumurta kırılır. Sonrasında ufak parçalara ayrılan yufkalar ilave edilir. Yufkalar yaklaşık 10 dakika kızartıldıktan sonra ıslatılmış yufkanın içerisine konularak servis edilir. Ufamaç genelde kırsal mekanlarda, sabah kahvaltılarında tüketilen, ayrıca tarlada çalışan işçilere ve çobanlara yapılan yiyecektir.



Fotoğraf 5.33. Oğmaç (Ufamaç)

5.6. Pilavlar:

5.6.1. Erişteli Pilav

Un, su, tuz ve yumurtadan ele yapışmayacak sert bir hamur elde edilir ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur büyük bezeler hâline getirilir. Bezeler un yardımı ile kalın olacak şekilde açılır. Açılan hamur biraz kurutulduktan sonra şeritler hâlinde kesilir. Daha sonra şerit olarak kesilen hamurlar üst üste konulur, ince ince kesilir ve kurumaya bırakılır. Tencereye tereyağı konularak eritilir. Eritilen tereyağın üzerine kişi sayısına göre erişte eklenir. Erişteler pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç ilave edilir. Pirinç ve erişte 2-3 dakika kavrulduktan sonra üzerine pirinç ve erişteyi geçecek şekilde kaynatılmış su ve tuz ilave edilir. Suyu çekilene kadar pişirilir. Pişen pilav ocaktan alınarak demlenmeye bırakılır ve servis edilir.



Fotoğraf 5.34. Erişteli Pirinç Pilavı

5.6.2. Ebegümeçli Bulgur Pilavı

Ebegümeçleri toplanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Uygun bir tencereye tereyağı ya da ayçiçeğı yağı konulur. İnce doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra salça ilave edilir. Sonrasında pilavlık bulgur tencereye konularak yeterince su ilave edilir. 5 Dakika kaynadıktan sonra tuzu, baharatları ve ebegümeçi otu eklenerek yaklaşık 5 dakika pişirilir ve servis edilir.

Ebegümeçi otu, bahar ve yaz aylarında yetişen yabancı bir bitki türüdür. Ebegümeçi otu, solunum yolu hastalıklarında ve kadınsal rahatsızlıklarda kullanılan bir bitkidir. Aynı zamanda bitki çayı olarak da tüketilir.



Fotoğraf 5.35. Ebegümeçli Bulgur Pilavı (soldaki), Ebegümeçi otu (sağdaki).

5.6.3. Horoz Etli Bulgur Pilavı

Uygun bir tencereye su konulur. Su kaynayınca içerisine yeterince tuz ilave edilir. Sonrasında horoz eti haşlanması için tencereye konulur. Başka bir tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı konulur ve üzerine bulgur ilave edilerek kavrulmaya bırakılır. Bulgur hafif kavrulduktan sonra üzerine haşlanan horoz eti suyu ilave edilir, 10-15 dakika pişirilir. Pişirilen pilav 10 dakika dinlendikten sonra üzerine horoz eti didilerek servis edilir.



Fotoğraf 5.36. Horoz Etli Bulgur Pilavı

5.7.Tatlılar:

5.7.1. Çuval Helvası

Un, odun ateşinde, sac üzerinde kahverengini alana kadar kavrulur. Kavrulan un soğumaya ve dinlenmeye bırakılır. Daha sonra elekten geçirilir. Elekten geçirilen kavrulmuş una pekmez katılarak yoğrulur. Avuç içerisinde top haline getirilerek servis edilir.



Fotoğraf 5.37. Çuval Helvası

5.7.2. Hasıda

Uygun bir tencerede az miktarda tereyağı eritilir. Üzerine yeterince su, pekmez, buğday nişastası eklenerek koyu kıvama gelene kadar karıştırılır. Sonrasında uygun bir tabağa alınır ve üzerine eritilen tereyağı dökülerek servis edilir.



Fotoğraf 5.38. Hasıda

5.7.3. Çorum Baklavası

Çoğu geleneksel gıdalarda olduğu gibi baklavanın tarihçesi konusunda da yazılı doküman yeterli düzeyde değildir. Asur veya Bizans Medeniyetleri'nin parçası olduğu iddalarına karşın bugünkü geçerli bilgi temelini Orta Asya Türk Medeniyeti'ne dayandığı ve Osmanlı Döneminde Topkapı Sarayı'nda geliştirildiği yönündedir (Acar, 2012).

Çorum baklavasının hazırlanışına baktığımızda öncelikle şerbeti için; 1 kg şeker, bir litre su ve 2-3 damla limon suyu kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamuru için yarım çay bardağı ayçiçeği yağı, iki adet yumurta, bir çay bardağı yoğurt ya da süt, bir yemek kaşığı sirke, bir tutam tuz, bir kahve fincanı su ve aldığı kadar un karıştırılır ve ele yapışmayan bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurlar küçük bezelere ayrılır ve nişastanın içerisinde dinlendirilir. Daha sonra nişasta ile açılır. (Püf noktası, baklavanın modeline göre ölçü ve tepsi miktarının değişiklik göstermesidir). Açılan hamurların içerisine ceviz içi eklenerek istenilen şekil verilir ve tepsiye yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve kızartılır. Ilık duruma geldikten sonra şerbeti dökülerek servise hazır hâle getirilir. Çorum Baklavası bayramların ve düğünlerin vazgeçilmez tatlısıdır.



Fotoğraf 5.39. Çorum Baklavası.

5.7.4. Bal Kabağı Tatlısı

Bal kabağının kabuğu soyulup çekirdekleri ayıklandıktan sonra iri iri doğranıp tencereye konulur. Üzerine pekmez ve çok az miktarda su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra başka bir kaba alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis edilir. İsteğe göre üzerine ceviz dökülebilir.



Fotoğraf 5.40. Bal Kabağı Tatlısı

5.7.5. Pervede

Toplanan kuşburnular yıkanıp ayıklandıktan sonra uygun bir tencereye konularak yeterince su ilave edilir ve haşlanmaya bırakılır. Ağaç kürekler ile sürekli karıştırılarak dibinin tutmaması sağlanır. Özleşince ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra önce kevgirden sonra elekten geçirilir. Daha sonra uygun bir tencereye (bakır kazan) alınır ve ağaç kürekler ile sürekli karıştırılarak pişirilir. Marmelat kıvamına geldiğinde yeterince şeker, limon tuzu ve parlak durması için tereyağı ilave edilerek 5-10 dakika kaynatılır ve ocaktan alınır. Sıcak bir hâlde konserve şişelerine konularak vakumlanır. Genelde kış aylarında soğuk olarak kahvaltıda tüketilir.



Fotoğraf 5.41. Pervede

5.8. Kahvaltılıklar

5.8.1. Testi Çökeleği

İnek sütü sağıldıktan sonra dinlenmeye bırakılır. Dinlenen süt koyulaşır. (Yoğurt gibi tutar). Koyu kıvamdaki süt yayıkta yayılır ve yüzünde biriken yağ alınır. Geriye kalan süt tencereye alınır ve ocakta kaynatılır. Soğuduktan sonra bez torbalara alınarak süzölmeye bırakılır. Elde edilen peynirin içerisine tuz ve ilave başka yağlı peynir eklenerek toprak testilere basılır. Ağzına temiz bir bez kapatılarak toprağa gömölür. En az bir ay toprakta kalan peynir topraktan çıkartılarak kahvaltılarda tüketilir.



Fotoğraf 5.42. Testi Çökeleği

5.8.2. Tuzsuz Peynir

İnek sütü sağıldıktan sonra kendi sıcaklığıyla hemen içerisine peynir mayası katılır ve üzeri kapatılır. Ardından 3-4 saat mayalanmaya bırakılır. Daha sonra mayalanan peynir bez torbalara alınır. Bez torbalar iki adet yassı taşın arasına konularak yaklaşık 6 saat bekletilir ve suyu süzülür. Sonrasında hazır hâle gelen peynir kahvaltılarda servis edilir.



Fotoğraf 5.43. Tuzsuz Peynir

5.8.3. Tecen Tulum Peyniri

İnek sütü sağılıp süzöldükten sonra uygun bir kaba konularak üstü bez örtöyle kapatılır. Süt, mayasız yoğurt kıvamına gelince kısık ateşte, üst tarafında yeşil su hâlini alana kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Sonrasında bez torbaya alınarak suyu süzölür. Sonra içerisine tuzsuz, küp küp doğranmış peynirler ilave edilir ve yeterince tuzu eklendikten sonra iki peynir karıştırılır. Karıştırılan peynir "Tecen" denilen küçükbaş hayvan derisinin içine basılır. Tecen uygun bir tahtanın ya da taşın üzerine konularak ağız kısmı tuzlanır ve üzerine ağır bir taş konulur. Üzeri bez ile örtölerek yaklaşık 2-3 ay bekletildikten sonra deriden çıkarılan Tecen Peyniri servis edilir.



Fotoğraf 5.44. Tecen Tulum Peyniri

5.8.4. Kölemez

İnek sütü sağıldıktan hemen sonra kaynatılır. Kaynayan süt mayalanarak yoğurt elde edilir. Bir su bardağı yoğurt kâseye alınarak üzerine bir çay bardağı çiğ süt (İsteğe göre kaynatılmış süt de ilave edilebilir) ilave edilir ve karıştırılarak kölemez yapılır. Kölemez, genelde kırsal yerlerde, çobanların sabah kahvaltısında tükettiğı bir yiyecektir.



Fotoğraf 5.45. Kölemez

5.9. Çerezler

5.9.1. Çorum Leblebisi

Leblebi, nohut hâinden pazarlanmasına kadar uzun ve zorlu bir süreçten geçmek zorundadır. Leblebi imalatında daha çok damla cinsi nohut tercih edilir. Bunun nedeni; kalın kabuklu olup, kabuğunu çabuk atma özelliğine sahip olmasıdır. Nohut, dokuz gözlü elekten geçirilir. Sonrasında, tuğla veya çamurdan daire şeklinde yapılmış, ortasında dişli bir sac bulunan ocakta kavurma işlemine geçilir. Kavurma işlemi sırasında meşe odunu kullanılır. İlk kavurma işlemi yaklaşık olarak 12 ile 17 dakika arasında olmalıdır. Daha sonra nohut soğutulmadan "Telis" adı verilen çuvallara doldurulur ve bir gün dinlendirildikten sonra yaklaşık 10 dakikalık ikinci kavurma işlemi uygulanır ve ardından yine telis ismi verilen çuvallara koyulur. Sonrasında bu çuvallarda on gün bekletildikten sonra yaklaşık 10 dakika süren üçüncü kavurma işlemine geçilir. Kavurma işleminin ardından çuvallara konulan nohut bir gün dinlendirilir, ertesi gün toprak ve kireç karışımı yerlere serilip, istisnasız her gün karıştırılarak 45 ile 60 gün arasında bekletilir. Bekleme süresi ne kadar uzun olursa leblebinin kalitesi ve lezzeti o kadar artar (Taşlıova, 2008).

Üçüncü kavurma işlemi bittikten sonra ihtiyaca göre nohut ıslama makinesinde, suyu ayarlı vermek suretiyle ocakta kabuklarından ayrılır. Ayrılan nohut yine telis çuvallarda en az bir ay dinlendirilir. Kavrulmuş olarak çuvallarda bekletilen leblebinin dinlendirme işlemi tamamlandıktan sonra ocakta kızartılır. Son kez kızartma işleminden sonra çeşitlerine ayrılarak tezgahlarda yerini alır (Taşlıova, 2008).



Fotoğraf 5.46. Çorum Leblebisi

5.9.2. Nohut Kavurması

Nohut bir gün öncesinde ıslatılır. Islanan nohutlar bir gün sonra odun ateşinde, sac üzerinde tuz ilave edilerek kavrulur ve servis edilir.



Fotoğraf 5.47. Nohut Kavurması

5.9.3. Kavurga

Buğday bir gün öncesinde ıslatılır. Islanan buğdaylar bir gün sonra odun ateşinde, sac üzerinde kavrulur ve servis edilir.



Fotoğraf 5.48. Kavurga

5.10. İçecekler

5.10.1. Kuşburnu Şerbeti

Toplanan kuşburnular yıkanıp ayıklandıktan sonra uygun bir tencereye konularak yeterince su ilave edilir ve haşlanmaya bırakılır. Ağaç kürekler ile sürekli karıştırılarak

dibinin tutmaması sağlanır. Özleşince ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra önce kevgirden, sonra elekten geçirilir. Daha sonra uygun bir tencereye (bakır kazan) alınır ve ağaç kürekler ile sürekli karıştırılarak pişirilir. Marmelat kıvamına geldiğinde yeterince şeker, limon tuzu ve parlak durması için tereyağı ilave edilerek 5-10 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Sıcak bir hâlde konserve şişelerine konularak vakumlanır. Daha sonra su katılarak inceltir ve içecek olarak tüketilir.



Fotoğraf 5.49. Kuşburnu Şerbeti

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çorum ili ismini aldığı Çorum ovası içinde yayılmıştır. Bölgede en önemli jeomorfolojik birimleri, ovayı çevreleyen dağlık ve tepelik alanlar ile vadiler oluşturur. Çorum Havzası, Kuzey Anadolu Dağları'nın ikinci sırasında, Orta Kızılırmak ile Merzifon bölgeleri arasında yer almakta olup sade bir görünüme sahiptir. Orta kısımda düz ve düze yakın ova ve vadilerden oluşan Çorum Havzası'nın kenarlarına doğru gidildikçe yükselti artmaktadır. Çorum Havzası'nın kenarlarında Eğerci Dağı, Köse Dağı ile Kırklar Dağları bulunmaktadır. Çorum Havzası'nın orta kısmında ise geniş alüvyal alanlar bulunmakta olup orta kesiminden kenarlara doğru ilerledikçe platoluk alanlara rastlanmak mümkündür.

Çorum şehri, Orta Karadeniz Bölümü'nün iç kesimi ile İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeyinde bulunmaktadır. Çorum bölgesinin iklimini incelediğimizde, kıyıya yakın kısımların “Nemli ılıman-denizel iklim tipi” ile İç Anadolu Bölgesi'nin “Yarı kurak-karasal ikliminin” arasında Karadeniz ikliminin etkili olduğu iklim tipi görülmektedir. Buna bağlı olarak ana istasyon olan Çorum merkez ilçesinde, sıcaklık kıyı bölgelerinden daha düşüktür. Bu durumun ortaya çıkmasında karasallığın yanı sıra artan yükseklik etkili olmuştur. Yetiştirilen tarım ürünlerinden sosyal yaşama kadar her şeyi kıyıya oranla değişiklik göstermektedir.

Anadolu'nun ilk imparatorluğuna ev sahipliği yapan ve tarihine bakıldığında birçok medeniyeti bünyesinde barındıran Çorum gerek coğrafi gerekse tarihi ve kültürel birikimiyle Türk kültürü ve tarihi açısından önemli bir konuma sahiptir. Çorum toprakları üzerinde Hattiler, Asurlular, Hititler, Frigler, Medler, Persler, Galatlar, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılar egemenlik kurmuşlardır. Bu medeniyetler tarihi süreç içerisinde Çorum şehrinin kültürel gelişimine süperempoze bir şekilde katkı sağlamışlardır. Şehirde günümüze kadar gelen yapılarda bu uygarlıkların izlerine rastlamak mümkündür.

Demografik açıdan çeşitlilik gösteren araştırma sahasında özellikle göçlerin dikkat çekici bir yapı arz ettiği görülebilmektedir. Çorum şehrinde genellikle yerli nüfusun İstanbul ve Ankara illeri başta olmak üzere farklı illere ve ülkelere göç ettiği görülürken, genelde kırsal kesimlerden göç aldığı ve demografik yapısının değiştiği

tespit edilmiştir. Bu demografik değişimler sonucunda yerel kültür özelliklerinin ve buna bağlı olarak sosyo-kültürel hayatın giderek değişmeye başladığı tespit edilmiştir.

Çorum şehrinde geleneksel meskenlerin oluşmasında hem fiziki coğrafya şartları hem de beşerî faktörler etkili olmuştur. Ayakta kalan geleneksel Çorum meskenleri, kültürel coğrafya açısından analiz edildiğinde genel özellikleri itibariyle geleneksel Türk evi özelliklerini göstermektedir.

Çorum evleri genelde ahşap yığma, kerpiç yığma ve hımış olmak üzere üç ana yapım tekniğiyle inşa edilmiştir. Bu tekniklerin en önemli özelliği, basitliğinin yanı sıra yapı malzemesinin temin edilmesinin kolaylığıdır.

Çorum şehri genelinde yapı malzemesi olarak toprağa ve kerpice dayalı bir konut mimarisinin olduğu görülmüştür. Bunun nedeni olarak ormanlık alanların yetersiz olduğu, taşın ve tuğlanın konut inşaatı için pahalı olduğu, aynı zamanda geleneksel yapı geleneklerinin ağır bastığı düşünülmektedir.

Çorum evleri ailenin büyüklüğüne oranla genelde iki katlı inşa edilmiştir. Çorum'da kış şartlarının soğuk olmasından dolayı evlerin cephesi genelde güneye bakmaktadır. Ayrıca evlerin pencereleri genelde soğuklardan dolayı küçük yapılmıştır.

Çorum ilinde geleneksel Türk evine örnek göstereceğimiz yapılar çok azdır. Bu yapıların birçoğu yıkılmış, birçoğu da içine girilmeyecek durumdadır. Günümüze ulaşılabilen yapılar koruma altına alınmalı, tarihi yapısı ve orijinali bozulmadan restore edilerek şehre kazandırılmalıdır.

Araştırma sahasının coğrafi özellikleri ile toplumun içinde bulunduğu ekonomik koşullar giyim kuşam üzerinde etkili olmuştur. Türkiye'de olduğu gibi Çorum şehrinde de giyim kuşam kültüründe değişiklikler yaşanmıştır. Günümüzde hayat standartlarındaki refah artışı ve moda tutkunluğu nedeniyle yöredeki insanların geleneksel kıyafetleri terk ettiği tespit edilmiştir. İnsanlar zamana ve şartlara bağlı olarak giyim kuşam kültüründe modanın etkisinde kalarak çeşitlilik ve hızlı tüketim anlayışını benimsemektedirler.

Geleneksel kadın ve erkek kıyafetlerinin genelde kırsal mekanlarda yaşlı insanlar tarafından giyildiği görülmüştür. Yörede kültürel mirasın kaybolmasını önlemek amacıyla çalışmalara ağırlık verilmelidir. Bölgede düzenlenen festivallerde, özel

günlerde, yerli malı haftasında geleneksel kıyafetlerin daha fazla tanıtımı yapılmalı, Halk Eğitim Merkezlerinde yöresel kıyafetlerin dikimi öğretilerek unutulması önlenmelidir. Kırsal mekânlarda yöresel kıyafetleri giymeye devam eden, yaşayan kültürle görüşmeler yapılmalıdır. Geleneksel kıyafetlerin kayıt altına alınması, yöresel kıyafetlerin unutulmasının engellenmesi için son derece önemlidir.

Tarih boyunca birçok medeniyete mesken olan Çorum, gerek verimli topraklarının ve tarımsal ürün çeşitliliğinin katkısıyla gerekse farklı medeniyetlerden kalan kültürel mirasın etkisiyle oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.

Çorum şehrinde tarımsal üretime bağlı olarak il mutfağında buğday, buğdaydan elde edilen un, bulgur, yarma, düğür, nohut, yeşil mercimek gibi ürünler sıklıkla tüketilmektedir. Bu ürünler başta tarhana, Çorum Mantısı, erişte olmak üzere birçok çorbanın, hamur işlerinin, et ve sebze yemekleri ile tatlıların ana ve yan malzemeleri durumundadır.

Çorum'da geniş mera ve tarıma elverişli arazilerinin olması hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvancılık faaliyetlerinin yapılmasına olanak kılmış, yapılan yemeklerde hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvanların etinden faydalanılmıştır. Aynı zamanda hayvanların sütünden elde edilen katık ve tereyağı çoğu yemekte kullanılmakta ve Çorum yemeklerinin lezzetinin ana kaynağı durumundadır.

Çorum mutfağında hamur işleri ön planda olup gerek ramazan aylarında sahur için gerekse bayramlarda, düğünlerde ve özel günlerde yapılan hamur işleri oldukça çeşitlidir.

Karasal iklimin etkisiyle yörede yaşayan insanlar bahar ve yaz aylarında yoğun bir kış hazırlığına başlamaktadır. Bu kapsamda un, bulgur, yarma üretiminin yanı sıra sebze ve meyve kurutmaları yapılmaktadır. Bunun yanı sıra konserve, salça, tarhana, Çorum Mantısı, erişte, yufka ekmek, turşu ve pekmez yapımı kış hazırlıkları içerisinde yer alır. Yörede genel olarak kırsal kesimlerde eskiden kurutulan ve kışın tüketilen et ve kemik kurutmalarının oldukça azaldığı görülmüştür.

Çorum şehrinde, son zamanlarda gastronomi kültürü üzerinde önemli adımlar atılmış olsa da çalışmalar bir hayli yetersizdir. Yöresel yemeklerin tanıtımı daha fazla yapılmalı, bu konuda medya en faydalı şekilde kullanılarak yöresel yemekler kayıt altına

alınmalıdır. Yerli malı haftasında sadece hazır ürünlerinin tanıtımı değil, aileler bilinçlendirilerek yöresel yemeklere yönlendirilmelidirler.

Maddi kültürel unsurlarının en önemli problemi, gelecek nesillere yanlış ve eksik aktarılmasıdır. Bu da kültürümüzün giderek unutulmasına yol açmaktadır. Aile olarak bilinçlenmemiz ve çocuklarımıza kültürümüzü en doğru şekilde aktarmamız gerekmektedir.



KAYNAKLAR

- Acar, O., 2012. Baklava Kalite Karakteristiklerinin ve Bazı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen Unların Baklava Üretimine Uygunluğunun Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Afacan, B., 2019. İnternet Ekonomisi Kapsamında -E Belediyecilik: Çorum Belediyesi Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Ağarı, Ş., 2018. Gelibolulu Âlî'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 7(1), 106-123.
- Akarsu, İ., 1959. Çorum Bölgesinin Jeolojisi. Türkiye Jeoloji Bülteni, 7(1), 19-29.
- Akçaözoğlu, Y. E., 2018. Osmaniye İli'nin Kültürel Coğrafyası. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Akok, M., 1951. Çorum'un Eski Evleri. Arkitekt, 177-184.
- Aktan, C. C., 2007. Bir Sosyal Sabit Sermaye Olarak Kültür. Pazarlama ve İletişim Kültürü Dergisi, Cilt 6 Sayı (20), 1-11.
- Alkan, S., 2015. Çorum İli Makrofungusları. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı, Konya.
- Arslandaş, F., 2020. Adana Yemek Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Arslandaş, H. A., 2008. Kültür-Kişilik ve Kimlik. Fırat Üniversitesi Doğu Araştırmaları Dergisi, 7(1), 105-112.
- Atalay, İ., 2011. Toprak Oluşumu, Sınıflandırılması ve Coğrafyası. Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, Bornova.
- Avcıoğlu, G. Ş., 2020. Türk Sosyolojisinde Kültür ve Medeniyet Anlayışları. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (48) 313-326.
- Ayhan, F., 2021. Türk Geleneksel Giyim Kültürüne De Şalvar. Humanities Sciences, 16(1), 59-70.
- Baygül, M., 2018. Çorum İli İklim Özelliklerinin Farklı İklimsel Modellemeler İle Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Ondokuzmayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Bektaş, S., 2024. Çorum Müze Müdürlüğü Koleksiyonunda Yer Alan Selçuklu Dönemi Madeni Eserleri. Yüksek Lisans Tezi, Hitit Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü, Çorum.
- Berkol, C., 2019. Tarihsel Süreçte Kemer ve Kuşak Kullanımı. Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7(2), 42-62.

- Bilgin, M., 2008. Çorum İli Turizminin Sorunları ve Çözüm Önerileri. Karadeniz Araştırmaları, (18), 143-155.
- Bozkurt, İ. F., 2020. Bolu İli Seben İlçesinde Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Bursagil, G., 2009. Antropolojik Açıdan Giyim Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çavuş, A., Işık, F. M., ve Yalçın C. 2018. Gastronomi Turizmi Çekiciliği Açısından Zigana Yöresi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22 (3), 3071-3085.
- Çevik, G., 2019. Çorum Organize Sanayi Bölgesinin Doğal Çevreye ve İnsana Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, On Dokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Çivitçi, Ş., ve Ölçer, H. 2012. Çorum ve Kültür. T.C. Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Çorum.
- Çoban, A., 2016. Çorum'un Nüfus Coğrafyası Özellikleri. Marmara Coğrafya Dergisi, 0(33), 410-438.
- Çoşgun, E., 2020. Iğdır'da Yaşayan Azerbaycan Türklerinin Yaşam Tarzının Kültürel Coğrafya Açısından İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Davulcu, M., 2016. Çorum Halk Kültürü. Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ankara.
- Dikme, Ş., 2019. Elazığ İli'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre). Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Dipsizgöl, B., 2021. Azdavay İlçesi'nin (Kastamonu) Kültürel Coğrafyası. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- Duman, E., 2020. Çorum İli Gökdere Köyü Folklor Monografisi. Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Samsun.
- Dündar, A., 2007. Çorum Şehri ve Mimari Yapıları (XIX. Yüzyılın Sonlarındaki Bir Haritaya Göre). Dini Araştırmalar Dergisi, 9(27), 185-222.
- Erbaş, B., 2024. Gastronomik Bir Değer Olan Çorum Leblebisinin Ekolojik, Ekonomik, Kültürel ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkilerinin Analizi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Erçetin, S., 2020. Geleneksel Urfa Evlerinde Çıkma. Akdeniz Sanat Dergisi, 14(26), 151-168.
- Erdoğan, Z., 2023. İç Anadolu Bölgesinde Üretilen Geleneksel Tarhanaların Bazı Özelliklerinin Karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tokat.

- Ergin, A. G., 2022. Diyarbakır Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültürel Ögelerine Göre). Yüksek Lisans Tezi, Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü, Ağrı.
- Erinç, S., 2010. Jeomorfoloji. Der Yayınları, İstanbul.
- Erol, O., 2011. Genel Klimatoloji. Çantay Kitapevi, İstanbul.
- Gökçearslan, A., ve Özdemir, M. 2017. Anadolu Geleneksel Sıraç Kadın Giyimi. Vocational Education, 12(2), 1-19.
- Gülersoy E. A., 2013. Çorum Merkez İlçede Arazi Kullanımının Zamansal Değişimi (1987-2011) ve Çevresel Etkileri. Coğrafi Bilimler Dergisi, 11(2), 169-194.
- Gündoğdu, A., 1991. 1852-1863 Tarihleri Arasında Çorum Kazasında Sosyo-Ekonomik Yapı. Tarih İncelemeleri Dergisi, 6(1), 211-242.
- Günel, E., 2019. Mimarlıkta Bağlam ve Bağlam Kriterleri; Gaziantep Bey Mahallesi Geleneksel Evleri Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Güneş, S., 2009. Bergama Halılarının Kültürel Coğrafyası. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Ilıca, A., 2002. Tarihi Mirasımızdan Bir Örnek: Çorum Güpür Hamamı ve Vakfiyesi. Gazi Üniversitesi Çorum İlahiyat Fakültesi Dergisi, 1(1), 316-343.
- Karahan, F., 2023. Geleneksel Çorum Mimarisinin Günümüz Kentleri İçindeki Analizi ve Değerlendirilmesi: Çorum Geleneksel Konutları. Yüksek Lisans Tezi, Yozgat Bozok Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yozgat.
- Karaman, G., Gümüş, D., ve Gümüş, K. S. 2016. Çorum-Sungurlu Yöresi Aşağı Fındıklı Köyü Geleneksel Kadın Kıyafetlerinde Renklerin Dili Üzerine Bir İnceleme. Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, 32(32), 210-222.
- Karagündüz, Ö. G., 2025. Türkiye'nin Yöresel Simitleri: Doğu Anadolu Bölgesi Özelinde. Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kaya, A. Y., 2019. Çorum Kent Morfolojisi. Doktora Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ.
- Kaya, G., 2015. Çorum İli Teke Böcekleri (Coleoptera:Cerambycidae) Üzerine Faunistik Araştırmalar. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kaya, M., 2019. Geleneksel Kır Meskenlerinde Mimari Degradasyon: Sinop İli Örneği. Coğrafi Bilimler Dergisi, 17(1), 146-169.
- Kaya, R., 2020. Çankırı Ilgaz Geleneksel Kadın Kıyafetleri Üzerine Bir Çalışma. Folklor Akademi Dergisi, 3(4), 202-216.

- Kayserili, A., 2011. Erzurum Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre). Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Kerman, K. N., 2010. Çorum İli Karabek Konağı Restorasyon Önerisi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kılıç, A., 2015. Türkiye’de Uygulanan Yatırım Teşvik Politikaları ve Çorum İlinde Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Kılınç, C., 2020. Malatya Yeşilyurt İlçesi’nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre). Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Koca, E., ve Baran, H. 2018. İç Anadolu Bölgesinde Kadınların Şalvar Kullanımının Kültürel ve Fonksiyonel Açısından Değerlendirilmesi. Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 1(15), 111-126.
- Koday, S., Koday, Z., ve Kızıllıkan, Z. 2017. Siirt İlinde Bir Mesken Kültürü: Cas Evleri. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 21(4), 1369-1385.
- Kurt, Y., 1995. Çorum Sancağı Kişi Adları (XVI. Yüzyıl). Belleten, 59(224), 75-120.
- Kuyumcu, Y., 2017. Bir Ulaşım Aracı Olarak, Bisiklet ve Çorum İli Kent İçi Ulaşımında Bisiklet Yolu Önerisi. Yüksek Lisans Tezi, Bahçeşehir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, B. N., ve Sezgin, C. A. 2018. Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, 2(2), 78-85.
- Manav, K., ve Çalışkan, V. 2017. Geleneksel Bir Mesken Tipinin Turizmde Çekicilik Potansiyelinin Araştırılması: “Düğmeli Evler” (Antalya) Örneği. Doğu Coğrafya Dergisi, 22(37), 215-240.
- Meydan, C., ve Guliyeva, M. 2020. Oğuz Türklerinde Giyim Kuşam: Dede Korkut Örneği. Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 3(5), 169-191.
- Minaz, D., 2021. Zile İlçe Merkezinde ve Yakın Çevresindeki Bazı Köylerde Kültürel Mirasın Kültürel Coğrafya Açısından Önemi. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- Örs, A., Uhri, A. 2012. Çorum Mutfağına Güzelleme. Metro Kültür Yayınları, İstanbul.
- Özbakır, A., 2021. Çorum’da Şehrsel Gelişme ve Mekansal Değişim. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Özdinar, A., 2015. Çorum Kent Merkezindeki Yeşil Alanlarının Nicelik ve Nitelik Açısından Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

- Özsemerci, S., 2019. Çorum İli Yer Adlarının Halkbilimsel Açıdan İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Yozgat Bozok Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yozgat.
- Özus, E., Erden, F., ve Tufan, M. 2014. Konya Geleneksel Kadın Kıyafetlerinden Günümüze Yansımalar. International Journal of Sport Culture and Science, 2(1), 634-649.
- Pamuk, B., ve Akdağ, H. 2018. Osmanlı Giyim-Kuşam Kültüründe Bir Akım:Cezayir Esvabı. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, (62), 397-406.
- Salman, F., ve Atmaca, Z. 2011. Erzurum Yöresi Geleneksel Erkek Giysilerinin Özellikleri. Sanat Dergisi, 0(17), 25-30.
- Salman, F., 2007. Çorum ve Civarında Geleneksel Giysilerin Özellikleri. Sanat Dergisi, 0(12), 25-38.
- Sevim, A., 2024. Çorum'da Türk Dönemi Mimari Eserleri (Cumhuriyet Dönemine Kadar). Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Solak, M. Ü., 2012. Çorum Mutfağına Güzelleme, Metro Kültür Yayınları, İstanbul.
- Solmaz, F., 2018. Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Soykan, M., 2022. Farklı İçerikteki Hingel Yemeklerinin Moleküler Gastronomi Teknikleriyle Yorumlanması. Yüksek Lisans Tezi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.
- Sür, A., Sür, Ö., ve Yiğitbaşıoğlu, H. 2009. Mineraller ve Kayaçlar, Bilim Yayıncılık, Ankara.
- Şahin, N., ve Biçer, P. Ö. 2021. Geleneksel Çorum Evlerinde Ahşap Yapım Sistemlerinin İncelenmesi. Erciyes Akademi, 35(4), 1554-1586.
- Şahin, N., 2020. Ahşap Yapılarda Taşıyıcı Sistem Özellikleri ve Güçlendirmelerinin Çorum Veli Paşa Hanı Yapısında İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
- Şahin, Z. S., 2019. Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli. Journal, Of Tourism And Gastronomy Studies, 7(4), 2550-2565.
- Taşlıova, M., 2008. Coğrafyası, Tarihi, Kültürü ve Edebiyatıyla Çorum. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Çorum.
- Teyin, G., 2020. Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research, 4(2), 313-321.
- Tombuş, F. E., 2019. Çorum İli Çevresinin Uzaktan Algılama Yöntemleri ile Arazi Kullanımının Değerlendirilmesi. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Topal, M., 2013. Kütahya Geleneksel Giyim Kültürünün Seramik Sanatına Yansıması. Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Torun, A., 2020. Tarihi Süreç İçerisinde Çorum Çarşısının Gelişimi. Yüksek Lisans Tezi, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çorum.
- Tuluk, İ. Ö., 2008. Coğrafyası, Tarihi, Kültürü ve Edebiyatıyla Çorum, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Çorum.
- Turan D. İ., 2016. Çorum Çayı Havzası'nın Uygulamalı Jeomorfolojisi. Doktora Tezi, Ondokuzmayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Samsun.
- Total, T., 2018. 17. ve 18. Yüzyıllarda Osmanlı Giyim Kültürüne Batı Giyim Kültürünün Etkileri. Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Tümertekin, E., Özgüç, N. 2011. Ekonomik Coğrafya Küreselleşme ve Kalkınma. Çantay Kitapevi, İstanbul.
- Türk, H., ve Şahin, K. 2014. Antakya Geleneksel Yemek Kültürü, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(2), 1-17.
- Uğraş, Ö., 2020. Arkeolojik Veriler Işığında Antikçağdan Günümüze Gaziantep'te Yemek Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Ural, Ö., ve Mutlu, S. 2011. Tüketicilerin Giyim Tercihlerinde Kültürün Etkisi; Çorum İli Örneği. Akdeniz Sanat Dergisi, 4(7), 103-107.
- Uzunağaç, Ö., 2014. Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Yapar, A., 2019. Çorum İl Merkezi İçme ve Kullanma Suyu Kalitesi, Alternatif Kaynaklar ve Çözüm Önerileri. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Sivas.
- Yazar, H., 2016. 16. Yüzyıl Çorum Nahiyesi'nde Nüfus ve Yerleşim Özellikleri. Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitü Dergisi, 9(2), 1089-1110.
- Yazıoğlu, R., 2005. Dil Kültür İlişkisi. Muhafazakâr Düşünce Dergisi, 2(5), 123-143.
- Yel, O. H., 2020. Eynesil Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre). Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Yılmaz, M., 2004. Çorum İlinde Endüstrinin Tarihsel Gelişimi. Coğrafi Bilimler Dergisi, 2(1), 57-71.
- Yüksel, M., 2019. Siirt Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre). Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

<https://corum.bel.tr/corum/tarihce/>

<https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr>

<https://www.folklor.gen.tr/halk-giysileri/corum-yoresi-giysileri.html>

<https://www.corumlu.com/kultur/giyimkusam.htm>

<https://www.corumlu.com/kultur/bindal.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/cepken02.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/ceket.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/erkekfesi.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/kusak1.png>

<https://www.corumlu.com/kultur/salkusak.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/yelek.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/carik1.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/gerdan.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/patik1.jpg>

<https://www.corumlu.com/kultur/kemer4.jpg>

<https://www.kgm.gov.tr/sitecollectionimages/kgmimages/bolgeler/7bolge/iller/corum.jpg>

<https://www.corum.bel.tr/corum/kent-arsivi>